**REPAS DAUPHINOIS DE L’ASSOCIATION LES BRANCASSIERS**

**Samedi 15 mars 2023**

Cette année, l’association LES BRANCASSIERS (1) fête ses 45 ans d’existence et cela tombe bien car, enfin, après deux années sans, le repas dauphinois a enfin pu être organisé dans la salle polyvalente de Saint Pancrasse.

Près de cent convives avaient répondu à l’invitation de l’association pour déguster le traditionnel et succulent repas dauphinois. Après une entrée bien de chez nous, tartines de pétafine et de chèvre, gratin dauphinois et jambon cuits au feu de bois dans le four ancestral de PINOT (Jean Pierre COGNE) ont régalé tous les invités. Le savoir-faire de PINOT en matière de cuisson de ces deux plats a éclaté au grand jour. Après le fromage, le dessert était composé de glaces noix et chartreuse, accompagnées de pognes préparées et cuites par les membres de l’association. Un café et les eaux de vie **« Aqua vitae »,** aux mille plantes locales de PINOT parachevaient ce repas délicieux. (*à consommer avec modération !*)

La soirée a été superbement organisée par l’équipe des Brancassiers, avec des tables fleuries de primevères. On a pu apprécier l’investissement, l’efficacité et la gentillesse de toute cette équipe qui n’a pas ménagé ses efforts pour servir, à table, cette belle assistance.

L’organisation d’une telle manifestation demande un énorme travail pendant de nombreuses semaines avant le repas, et c’est une équipe de bénévoles impliqués et enthousiastes qui assure la réussite de cette soirée.

L’association Les Brancassiers mérite un immense remerciement et beaucoup de respect pour le travail de ses bénévoles. On a déjà hâte de se retrouver l’an prochain pour une nouvelle édition qui sera sans nul doute un grand moment de convivialité et de partage.

 A L’ANNEE PROCHAINE !

(1) Voir l’origine de ce mot dans l’article « lieux-dits à Plateau des Petites Roches » en page d’accueil.

***Gratin dauphinois :*** *Dans la région de Grenoble, un autre plat hivernal est devenu incontournable. Il s’agit du gratin dauphinois. Traditionnellement, il est composé de pommes de terre cuites en rondelles, crème fraîche, lait et noix de muscade. Aucun fromage n’est ajouté dans la recette originale.*