

Visite et découverte des Invalides secrets  
Vendredi 14 Octobre 2022

# Les Amis de la Creuse Les Creusois de Paris

Nous vous proposons  
**Visite guidée des Invalides secrets**  
**Vendredi 14 Octobre 2022**

rendez-vous sous le porche d'entrée, près de la billetterie à 14h15



Accès Nord-Esplanade des Invalides  
Métro : Ligne 8 - La Tour Maubourg  
ou Ligne 13 Varennes  
ou REC C Invalides



L' Hôtel des Invalides édifié par le célèbre architecte Jules Hardoin-Mansart sous le règne de Louis XIV est un chef-d'œuvre architectural fastueux dans l'esprit du grand siècle. Le fait que depuis 1840 l'Empereur repose dans une crypte de l'église du dôme des Invalides, cela lui confère davantage de prestige. Sans omettre, ces lieux insolites chargés d'Histoire et d'anecdotes fascinantes : le Caveau des Gouverneurs, le grand salon d'honneur,

et la galerie des maréchaux d'Ornano. Nous évoquerons la grande Histoire, mais aussi la petite méconnue dans ce lieu mythique. Cette visite guidée insolite vous permettra de pénétrer au cœur de l'Hôtel National des Invalides à Paris, dans des lieux habituellement fermés au public. Anecdotes, faits insolites, énigmes et légendes ponctueront votre parcours. Franck de Beaucé sera notre conférencier.

## Bulletin d'inscription Les Invalides secrets • Vendredi 14 Octobre 2022

(à découper ou à recopier)

Nom : ..... Prénom : .....

N° téléphone portable : ..... Adresse mail : .....

Nombre de personnes : ..... x 30 € = .....

Montant du chèque : .....

Chèque libellé à l'ordre de **Les Amis de la Creuse-Les Creusois de Paris**,  
à adresser avec le présent coupon renseigné à :

**Jean-Bernard LAPEYRE 2 avenue des Bons Pêcheurs 91130 RIS ORANGIS**

**Attention nombre de places limité. Réponse avant le 1<sup>er</sup> Octobre 2022 (date limite)**

# **Les Amis de la Creuse Les Creusois de Paris**

## *Lettre d'informations*

Suite à la démission pour raisons de santé de notre Président Jean GENETON, le bureau de votre association s'est réuni à Guéret le 16 juillet dernier. Au cours de cette réunion il a été décidé :

- D'organiser une assemblée générale extraordinaire à la Maison de la Nouvelle Aquitaine à Paris au cours du 4<sup>e</sup> trimestre 2022. Avant cette réunion les administrateurs ont été contactés individuellement pour faire le point de la situation avec eux. Vous serez informés en temps voulu des dates, heures et ordre du jour de cette AGE.
- De poursuivre l'ensemble du programme des manifestations prévues cette année. Nos sorties en Creuse cet été ont eu un franc succès (voir les compte-rendu de ces journées).
- Assurer la parution de notre bulletin *L'Ami Creusois* aux dates habituelles.

Le bureau tient à remercier Jean GENETON.

Son action, son dévouement, sa volonté de servir et de défendre au mieux les intérêts de notre association, ont permis à celle-ci de demeurer solide et reconnue de tous malgré les périodes de trouble rencontrées.

Pendant cette période de transition les membres du bureau ont décidé d'assurer collectivement la gestion de notre association.

Toute correspondance doit être adressée par mail à :  
[contacts@lesamisdelaCreuse.fr](mailto:contacts@lesamisdelaCreuse.fr)

**Toutes aides et suggestions de votre part  
seront les bienvenues**

Le bureau

# Les Amis de la Creuse Les Creusois de Paris

## Recettes de saison

### Tarte aux fruits secs

Pour 8 à 10 personnes

**Ingrédients :**

- Une pâte sablée pas trop fine (car le contenu sera lourd)
- 5 œufs entiers battus
- 250 g de sucre brun ou de cassonade
- 200 g de crème fraîche entière épaisse
- 2 bonnes cuillères à café de maïzena
- 200g de cerneaux de noix ou de noix de pécan, ou noisettes décortiquées
- 200 g de raisins secs



**Préparation :**

Étaler la pâte sablée dans un grand moule à tarte beurré ou recouvert de papier de cuisson  
Étaler dessus les raisins secs  
Réduire les noix ou noisettes en poudre  
Mélanger tous les ingrédients et la poudre de noix ou de noisettes jusqu'à obtenir une pâte un peu liquide  
Verser cette pâte sur les raisins secs  
Faire cuire dans un four préchauffé à 180° pendant 45/50 mn.

### Velouté butternut, potimarron, gingembre



Pour 4 personnes

**Ingrédients :**

- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- ½ cuillère à café de curry
- ½ cuillère à café de paprika
- 20 cl de lait
- 3 gousses d'ail
- 1 morceau de gingembre
- 2 pommes de terre
- ½ butternut
- ½ potimarron
- 2 oignons
- Sel et poivre

**Préparation :**

Faire dorer dans une grande casserole les oignons pelés et émincés dans 1 cuillère à soupe d'huile d'olive  
Peler et épépiner le butternut et le potimarron. Peler les pommes de terre  
Couper le tout en gros cubes et les ajouter aux oignons  
Couvrir d'eau et saler

Ajouter le gingembre pelé et coupé en lamelles, les gousses d'ail dégermées et coupées en 2  
Laisser cuire 50 minutes  
Ajouter le lait, le curry et le paprika  
Mixer puis servir votre velouté bien chaud.

### Magret de canard aux figues

Pour 4 personnes

**Ingrédients :**

- 2 magrets de canard
- 8 figues fraîches ou surgelées
- 4 cuillères à soupe de miel
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de framboise
- Quelques baies roses
- Romarin, sel et poivre



**Préparation :**

Entailler légèrement la peau des magrets et déposez-les dans une poêle bien chaude côté peau  
Laisser fondre la graisse jusqu'à coloration  
Retournez les magrets et laissez cuire pendant quelques minutes  
Déposez les magrets et les figues coupées en quartiers dans un plat à four  
Arroser de miel et de vinaigre de framboise  
Salez, poivrez, ajoutez quelques baies roses et du romarin  
Enfournez à 200° pendant 10 à 15 minutes  
Découpez les magrets en tranches et retirez la peau avant de servir.