

## Recette de « La Pizza Ponteil »

### Ingrédients :

- 52 personnes,
- 1 circuit de randonnée,
- 1 four à pizza de type four banal,
- 34 pâtons,
- 5 kilos de sauce tomate,
- une grosse boîte d'anchois,
- 1 kilo de gruyère râpé,
- 3 bûches de fromage de chèvre,
- 500 g de roquefort,
- 2 kilos d'olives noires,
- 500 g de préparation thon, concombre,
- 52 gougères,
- 500 g d'homous,
- 200 g de chips,
- 12 variétés de gâteaux,
- 2 salades de fruits,
- 108 mandarines,
- 10 bouteilles de rouge,
- 6 bouteilles de rosé,
- 5 litres de vin de citron,
- 2 guitares,
- 2 accordéons dont un diatonique,
- 2 harmonicas,
- des cahiers de chant.

### Préparation (2heures)

- 34 personnes partent randonner dans le froid, le brouillard pour un circuit de mise en appétit,
- les 18 autres restent au chaud pour s'occuper du feu, constituer les pâtons, dresser les tables,

### Mise en bouche (1/2 heure)

- présenter la soupière contenant le vin de citron,
- disposer les gougères, les chips, l'homous,
- proposer la dégustation aux 52 présents.

### Vif du sujet (2heures)

- constituer les pizzas façon travail à la chaîne (Taylorisation) pour cela :
- rouler la pâte (Bernard),
- étaler la préparation tomate puis suivant l'humeur : anchois, thon, fromage etc.. (Ghislaine),
- enfourner puis sortir la pizza (Michel),
- couper la pizza (Suzy),

- servir la pizza aux invités bien assis dans la salle (Anne Claude, Gabrielle, Jackie, Brigitte),
- manger les parts découpées (les morfales à l'intérieur),
- poursuivre par les gâteaux et les salades de fruits,
- arroser le tout par quelques gobelets de « jus de raisin »,
- déguster tranquillement les mandarines.

#### Digestion (2heures)

- s'asseoir en rond sur les bancs (40 personnes),
- se regrouper autour des instruments de musique (12 personnes),
- prendre ces instruments et les cahiers de chant,
- choisir les chansons,
- chanter,
- danser, applaudir, commenter.

#### Séparation (1/2heure)

- récupérer les affaires personnelles,
- serrer des mains, embrasser des joues,
- récupérer les voitures,
- et par dessus tout remercier pour leur gentillesse, leur disponibilité nos hôtes de cette journée Marrein et Nicolas, et pour leurs remarquables pizzas Ghislaine et Michel.

Cette journée, troisième de ce type, est devenue maintenant un standard de notre association et, quelque soit le temps, cet ensemble d'activités diverses est particulièrement apprécié par nos amis qui prennent date pour la prochaine journée pizza, sans doute sur le même scénario que les précédentes.

Un grand merci encore à vous quatre les mousquetaires du Ponteil.