



### Au Sommaire :

- Les infos du Club.
- La vie Fédérale.
- Sorties & Activités.
- La cuisine de Cyril.....

### Cotisations annuelles 2002 - 2003

C'est toujours d'actualité et quand vous voulez tous les mercredis soir au S.C.V.

Possibilité d'encaissements différés à voir avec le trésorier pour tout renseignement :

**Alex Rivet** ☎ 04.72.51.08.70

#### LICENCES FEDERALES

Plein tarif :	27,80 €
Tarif famille :	13,90 €
Tarif jeune : (- 22 ans)	13,90 €

#### ASSURANCE FEDERALE

Option 1 :	37,00 €
Option 1 tarif jeune (- 18 ans)	18,50 €
Option 2 :	53,00 €
Option 3 :	71,00 €
Archéologie (tarif unique)	11,00 €

#### PUBLICATIONS

Spélunca :	20,00 €
Karstologia :	22,00 €
B.B.S CD ou tirage papier :	16,00 €
B.B.S CD + tirage papier :	27,00 €
Spélunca + Karstologia :	36,50 €
Spélunca + Karstologia :	47,00 €
+ B.B.S CD ou papier	
Spélunca + Karstologia :	58,00 €
+ B.B.S CD + B.B.S papier	

#### COTISATION CLUB (inchangée)

Plein tarif :	26,00 €
Tarif famille couple 2 personnes :	45,75 €
Famille plus de deux personnes, personne en supp	21,35 €
Etudiants, Chômeurs :	17,00 €
Membre honoraire :	26,00 €
Membre actif non fédéré :	155,00 €
Membre bienfaiteur :	
<small>(frigo à discrétion)</small>	

## SPELEO-CLUB DE VILLEURBANNE

*Echos du sous-sol*

**N° 65 mars 2003**

*Publication mensuelle du Spéleo Club de Villeurbanne*

Pour tout contact et informations :

Spéleo-Club de Villeurbanne, Maison Berthy Albrecht  
14 place Grandclément - 69100 Villeurbanne.

Réunion : tous les mercredis (à partir de 20h30) - local S.C.V. au sous-sol.

<http://speleoclubvilleurban.free.fr>  
[speleoclubvilleurban@hotmail.com](mailto:speleoclubvilleurban@hotmail.com)

### Bibliothèque

**Nous avons reçu à la bibliothèque :**

- NSS News n°11 Volume 60 de novembre 2002 mensuel de la National Speleological Society, Inc.
- SottoTerra n°113 anno XXXX de janvier 2001 édité par le GRUPPO SPELEOLOGICO BOLOGNESE
- Regards n°46 de janvier 2003 édité par la Société Spéléologique de Wallonie
- Info-Jeunes n°17 du 4ème trimestre 2002 publié par la Commission Jeunes de la Fédération Française de Spéléologie
- Bulletin 25 2003 publié par le Spéleo-Club des Ardennes
- mondo soterraneo 1-2 anno XXV d'avril 2001 édité par le circolo speleologico e idrologico friulano
- NSS News n°12 Volume 60 de décembre 2002 mensuel de la National Speleological Society, Inc.
- VISO La Vie Souterraine n°3 2001 bulletin du Groupe Spéléologique Luxembourgeois
- Milleilungen des Verbandes des deutschen Höhlen- und Karstforcher e.V.München n°1 Jahrgang 49 1. Quartal 2003 édité par Verband der deutschen Höhlen- und Karstforcher e.V.München
- Spéléoscope n° 21 de novembre 2002 édité par les Commission Scientifique et Commission Environnement de la Fédération Française de Spéléologie
- L' Argilon n° 9 2002 bulletin du Spéleo Club Argilon
- GUS Informations n°87 de juin 2002 bulletin du Groupe Ulysse spéléo
- Spelunca n°89 du 1er trimestre 2003 revue trimestrielle de la Fédération Française de Spéléologie

**Nous avons téléchargé sur Internet :**

La cueva de los cangrejos suplemento boletin Spelaion de novembre 2001 publié par l'Instituto Argentino de Investigaciones Espelologicas  
Bulletin d'information et de liaison n°2 de novembre 1997 du Comité départemental de spéléologie de Haute Garonne  
Laos 2000 compte rendu de l'expédition 2000 de la Fédération Française d'Etudes et de Sports Sous-marins

**Nous avons acheté pour la bibliothèque :** Le petit train pour la rivière fantôme voyage dans les grottes de Cerdon de Bernard Chirol

## Qu'est-ce qu'on a fait au mois de Février ?

### Sorties spéléo

#### 8 février 2003 Mines du Beaujolais (69)

Jacques Romestan, Marcel Meyssonier, Daniel Ariagno (Vulcains et FRAPNA), Gérard Hytte (FRAPNA), et Gilbert Bertin (EESV) et Dominique Anquetil (EESV) le matin.

2ème comptage hivernal de chauve souris dans les anciennes mines du Beaujolais : nous visitons le matin les mines de Valtorte, les mines de Vallosières.

L'après midi Gérard, Marcel et moi allons à la mine du Bout du monde et aux carrières de grès de Légnay tandis que Daniel va aux carrières de Glay.

#### 16 février 2003 Grotte de Chemin Neuf Hauteville Lopnès (01)

Jacques Romestan, Alex Rivet, et les scouts emmenés par Tanguy de Closmadec.

Sortie d'initiation

#### WE 15 16 février 2003.

Salut every body !

De retour du Vaucluse où nous avons été quatre à pouvoir atteindre le fond du gouffre du jean nouveau (- 580 m, à 19 mètres près faute de corde !), l'explo s'est déroulée sans encombre et a duré 13 heures. Participants : Boris Ores, Fabien Leguet, Grégoire targe, Stéphane Guillard.

Autre cavité visitée le même jour : le souffleur pour Cyril Godon, Stéphanie et Franck Batisse (cote atteinte environ - 80 mètres), Nicolas Trolliet (gronico) a atteint le bout du méandre à - 200 m et a attendu Jean-Luc Andrieux qui a rapidement touché le fond à - 600 m et est aussitôt remonté (tpst 8 h. me semble-t-il).

#### Samedi 22 février 2003.

Grotte du Mort-Ru (Saint-Pierre d'Entremont, Grande Chartreuse, Savoie)

4 participants : Christian DODELIN, Jacques NANT (Spéléo-Club de Savoie) / Marcel MEYSSONNIER, Jacques ROMESTAN (Spéléo-Club de Villeurbanne).

Objectifs : comptage de chauves-souris dans la grotte du Mort-Ru / suivi annuel hivernal de la population.

De suite après la réunion du comité d'organisation du 9ème symposium international de l'Ours des Cavernes qui s'est tenu le matin à la mairie d'Entremont le vieux (Savoie) et auquel nous participions tous au titre spéléologique (S.C. Savoie/ CDS Savoie/ CSR Rhône-Alpes et FFS), et à l'issue d'un agréable repas qui s'est étiré jusqu'à 14h30... , nous nous retrouvons sur le parking de Saint-Même, au bord du Guiers-Vif.

Une nouvelle incursion hivernale était programmée par Christian, dans la suite des deux visites effectuées l'an passé (9 janvier 2002 : C. Dodelin, M. des Châtelliers, M. Meyssonier / ainsi que le 26 décembre 2002 : C. Dodelin + un jeune).

Soleil à l'extérieur, froid acceptable, et suffisamment de neige pour nécessiter l'emploi de raquettes. Nous commençons donc la grimpe vers 15h30 / il faut bien compter trois-quarts d'heure de montée ... Ce sont les savoyards qui feront la trace ... merci.

Beaucoup de glace à l'entrée et des coulées de partout sur le sol et les parois dans la grande salle (quelques clichés seront effectués) ; on remarquera une forte réverbération sur les parois jusqu'au sommet de la grande salle, due à la neige et au soleil éclairant le proche d'entrée ... et aucune chauve-souris dans toute cette partie semi-éclairée (alors qu'en décembre 2002, cf. observations de Christian, un grand nombre de chauves-souris étaient bien visibles à cet endroit).

- Christian, qui a apporté son matériel a pour objectif de faire les observations dans la zone des puits remontants (correspondant au bas de la traversée grotte des Masques/ Mort-Ru) ; il y a des bestioles : 2 Barbastelles au sommet du grand puits, deux autres au sommet du puits suivant, et dans la zone complexe suivant/ jonctionnant avec l'ancien réseau (et arrêt sur beaucoup de glace, empêchant de réaliser le

circuit), observation de 5 Barbastelles, un Oreillard et un Murin à moustaches (sous-total 11 individus).

- De notre côté, nous prospectons à trois le fond de la salle, la galerie à deux étages qui fait suite et remontons la première échelle fixe / arrêtons en bas des puits qui nécessitent un équipement perso :

Observations successivement de 5 Barbastelles, 2 Murins à moustaches, 3 Murins de Natterer (sous-total 10) ; les 3 Murins de Natterer, sont dans la zone habituelle (tout au fond dans l'axe de la salle d'entrée), assez visibles, cachés un peu à l'abri dans des fissures ; nous avons du mal à bien les voir à la jumelle, mais : ventre blanc, oreilles assez longues, museau rose / et corps recouvert de givre à la différence des autres espèces).

Dans la galerie au-dessus de l'échelle, observation de 9 Barbastelles, posés sur les parois de ci de là ....

Au total : 30 Chiroptères, de 4 espèces différentes au moins : 23 Barbastelles/ 3 Murins à moustaches / 3 Murins de Natterer / 1 Oreillard/

En janvier 2002, chiffre à peu près similaire d'individus déterminés (30) + 8 indéterminés

l'entrée ; mais observations de individus), par une (10° extérieur) ; toujours les Murin de probable qu'en



règne dans la zone d'entrée, un certain nombre d'animaux se sont déplacés pour se mettre à l'abri dans des parties plus profondes / et peut-être plus chaudes ? du réseau).

Observations diverses : faune pariétale : 1 Lépidoptère (Triphosa dubitata ?) mort sur une paroi de la salle d'entrée / 1 petit oiseau découvert par Jacques Nant tout au fond du réseau visité (salle, après flaque d'eau/ au bas de la corde remontante) / Est-ce un Troglodyte ? à confirmer.

Relevés météo : Température à l'entrée : - 0°6 (moins 0,6) / Température dans la galerie au-dessus de l'échelle : + 0°1 (plus 0,1) ... la petite flaque d'eau terminale est bien gelée ... La température oscille donc autour de zéro degré dans toutes les parties que nous visitons. Coulées, concrétions de glace de façon omniprésente dans toutes les zones de la grotte accessibles.

Récupération d'un petit stock de corde du SC Savoie que nous redescendons dans la vallée... Un rafistolage de l'équipement fixe /échelle bois/cornière ne serait pas du luxe (quand on a pas son matériel).

Nous arrivons en bas à la tombée de la nuit, vers 18h30, après nombre glissades volontaires ou non dans la descente, un peu mouillé, mais sans casse, car les articulations souffrent un peu...

Retour vers 21h à Villeurbanne, sans embouteillage comme ce matin sur l'autoroute que nous avons dû abandonner à Bourgoin (pour être dans les temps à la réunion!).

Une bonne journée avec cumul d'activités, réunion et terrain, bien agréables, vu les conditions climatiques.

Remerciements à Christelle pour le prêt de sa paire de raquette / à Christian pour le prêt d'un bâton (j'étais parti un peu léger, mais j'avais pris de quoi prendre des notes !)

Notes de Marcel.

#### 27 février 2003 Mines de Chasselay (69)

Jacques Romestan, Marcel Meyssonier.

Marcel me conduit aux entrées de ces mines que je n'avais pas trouvées lors de ma visite précédente ; visite de la galerie supérieure dans laquelle nous voyons un petit rhinolophe. Marcel mesure la température de l'eau : 10.1°C et de l'air : 9.9°C.

Je pointe les 2 entrées au GPS.

### Sorties raquettes

#### Dimanche 9 février 2003

Nous partons de Prabert à 11h00 (Alt.1015m).

Sur les conseils de deux autochtones, nous changeons d'itinéraire car le couloir amenant sur le lac de Crop présente un risque avalancheux. En gagnant le refuge de Habert d'Aiguebelle, nous laissons la grisaille au fond du vallon !

A 13h00, au-dessus du refuge, nous mangeons dans un magnifique cirque (Alt.1740m).

Vingt-cinq minutes plus-tard, nous nous dirigeons sur le lac de Vassidière.

Et la Dent du Pra surveille notre ascension qui devient soutenue en raison de la déclivité.

A 14h15 nous stoppons au sommet de l'épaule qui surplombe le lac à l'Alt. 2200m.

Nous sommes admiratif en contemplant les cimes environnantes : les Grandes Rousses ; le Pic Bayle ; le Pic de l'Etendard et la Meije qui culmine à 3983m d'altitude.

Nous redescendons à droite de notre itinéraire de montée dans la poudreuse.

Retour à la voiture à 16h00 et nous arrivons à Lyon à 17h45.

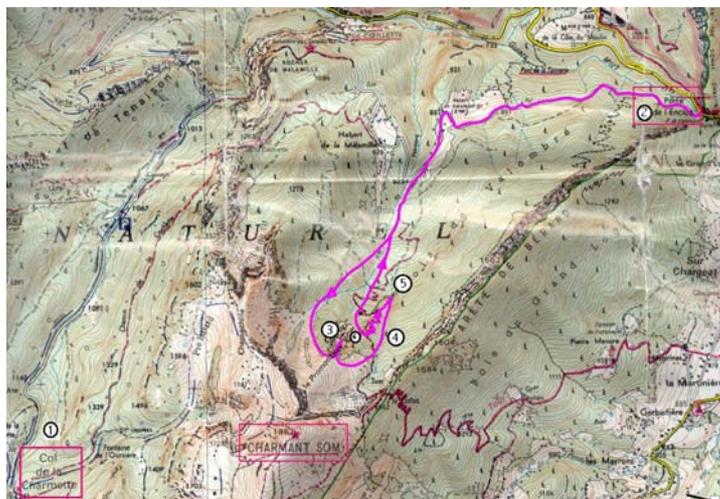
Temps passé sous le soleil : 5h00.

Dénivelé : 1100m.

Participants : Richard ;Vincent.

Rédaction : Vincent.

Dimanche 23 Février 2003



Le Charmant Som par la « Porte de l'enclos »

Participants : Marc Pellet, Florence Jambon

Temps passé en rando : 7h30

Dénivelé cumulé : ~1000m

Départ de Lyon : 8h00.

La journée va être belle. Direction Chambéry pour le Massif de la Chartreuse. N'ayant pas décidé à l'avance de la balade du jour, nous improvisons notre itinéraire en cours de route.

Nous nous décidons pour le Charmant Som par le Col de la Charmette (1) (prononcer « son » et pas « somme » ...c'est pourtant pas l'envie qui nous manque d'en piquer un petit à cette heure là).

Mais après un rapide coup d'œil sur la carte (toi, Marc, regarde donc la route !), nous nous apercevons que le Col de la Charmette n'est accessible que depuis Grenoble. Dommage Eliane !

Nous décidons donc de le tenter par la Porte de l'Enclos (2).

Parking à côté de la station d'épuration après la grotte (quel poète ce Marc !).

Le fond de l'air est frais. Le début de la rando. suit la route forestière du Habert de la Malamille. Après quelques minutes de marche, nous apercevons rapidement sur notre droite le Grand Som qui nous nargue la tête au soleil sous un magnifique ciel bleu, tandis que nous, nous progressons sur un versant merveilleusement à l'ombre.

Nous quittons la route forestière pour nous enfoncer dans les bois et chaussons nos raquettes. De là, nous suivons dans un premier temps les traces bien marquées d'autres hommes aux grands pieds qui nous ont précédés (c'est plus prudent surtout en chartreuse !) et puis... plus que des traces de ski (Gloups !).

Nous nous engageons sur un itinéraire qui nous apparaîtra après coup un peu dangereux (types de neiges très variés : plaques, grains, peu de portance) sur des pentes importantes.

Après plusieurs déchaussages intempestifs, je fini la raide montée au promontoire (3) en chaussure (et Marc de se demander ce qu'il fait dans cette galère). Déjeuner rapide au promontoire et nous repartons pour la

descente (car tout bon randonneur sait bien qu'au sommet on n'est qu'à la moitié du parcours).

De loin nous apercevons un chamois qui profite d'une portion de versant ensoleillé. Inutile de préciser que pour notre part, nous sommes toujours à l'ombre.

Nous espérons pour la descente récupérer le sentier signalé sur la carte mais au lieu de ça, nous nous retrouvons dans le lit de la rivière que nous suivons jusqu'à une barre rocheuse infranchissable.  $\frac{1}{2}$  tour avec une remontée de 100m peu commode puis errance au milieu des bois. Nous longeons un versant un peu raide que nous nous décidons finalement à franchir à l'endroit presque le plus malcommode. Marc passe devant car je ne suis que moyennement rassurée. Nous nous servons des branchages et petits arbustes existants pour progresser. Marc m'explique à chaque étape comment franchir le pas ce qui me rassure un peu. Nous arrivons finalement à rejoindre le fond du vallon qui nous ramènera sur nos traces du matin.

Pour conclure : imprégnez-vous bien de cet itinéraire et un conseil ne vous y engagez pas. L'intérêt n'en est que très moyen(même s'il représente un très bon exercice d'orientation).

Ski de rando :



Week-end 22-23 février 2003.

Exténués par 4h30 d'encombrements, nous quittons l'autoroute !

Entre Albertville et Moutiers, nous devons montrer pattes blanches pour traverser les barrages de la gendarmerie.

Tout ceci pour assurer sur les routes annexes l'intervention des secours !

Vers 12h30, nous attendons les amis Suisses de Jean-Louis, qui subissent aussi les aléas des vacances scolaires !

A celliers, nous pic-niquons sur la terrasse d'un restaurant, (avec l'aimable autorisation du propriétaire).

A 15h00, nous chaussons les skis de rando sous le soleil pour gagner le refuge « le Logis des Fées » Alt.1840m.

Les 500m de dénivelé sont avalés en 1h30 et nous terminons la journée par une recherche avec les « A.R.V.A »,(appareil utilisé pour secourir les personnes enfouies sous les avalanches).

Soirée sympathique et nuitée froide, malgré ma surveillance du brasero !

Le lendemain nous reprenons les skis pour une petite descente au travers des glaçons et ensuite gravir 1000m de dénivelé.

Le Pic du Rognolet est atteint par Jean-Louis et Bruno, Alt. 2659m.

Moi je me contente du col (Alt.2585m) pour cause d'ampoules !

Nous mangeons avec un superbe panorama sur la Tarentaise et sur la Maurienne, car le massif de la Lauzière sépare les deux vallées.

Belle descente de 1390m de dénivelé mais beaucoup trop rapide a mon goût !!

Retour aux voitures à 14h00 et nous sommes sur Lyon à 16h00.

Participants : Deux copains à Jean-Louis ; Bruno ; Jean-Louis ; Vincent.

Rédaction : Vincent LAFONT.

## De l'A.F.P\* les dernières nouvelles du skill,

*\* Les Affreux Faiseurs de Première.*

C'est dans la nuit du samedi 22 février 2003 aux environs de 0 h 00 qu'une équipe du SCV composée de quatre personnes a pu enfin, après plusieurs heures de travail acharné, franchir l'interminable bouchon du puits Skill.

En effet, après un dernier tir fructueux, ils ont pu pénétrer dans une salle aux dimensions respectables (env. 10 m. x 3 par 3-4 m de hauteur), cette dernière étant complètement épargnée par les différents dépôts argileux présents dans le reste du trou et ceci grâce à la bénéfique présence d'écoulements ...

Gênés par les gaz du dernier tir, ils n'ont pu fouiller soigneusement cette salle dangereusement ébouluse et découvrir la suite. ils sont sortis du trou aux environs de deux heures du matin.

étaient présents : Arnaud Deleule, JJ Rosier, Christian Drevet (sgf) et Steph Guillard.

Il faudra attendre le mercredi 26 février 2003 pour qu'une seconde équipe poursuive les investigations dans cette nouvelle salle et découvre

la suite supposée du réseau. Le team était composée des mêmes personnages, renforcé par nanard (sgf) et Jeff de Chartreuse (sgf).

Il n'a pas été et il ne sera pas possible de fouiller correctement le plafond du volume découvert, celui étant composé de blocs en équilibre, plusieurs effondrements ont bien failli provoquer l'irréparable ...

Au point bas de la salle, s'insinuant entre les blocs, ils ont de nouveau dû effectuer un tir, un rétrécissement ponctuel du passage ne permettant pas le franchissement de l'obstacle.

Tous les espoirs sont aujourd'hui permis puisqu'au-delà de ce rétrécissement ponctuel, un volume significatif a pu être entendu, ainsi qu'un écoulement cascading de quelques mètres ...

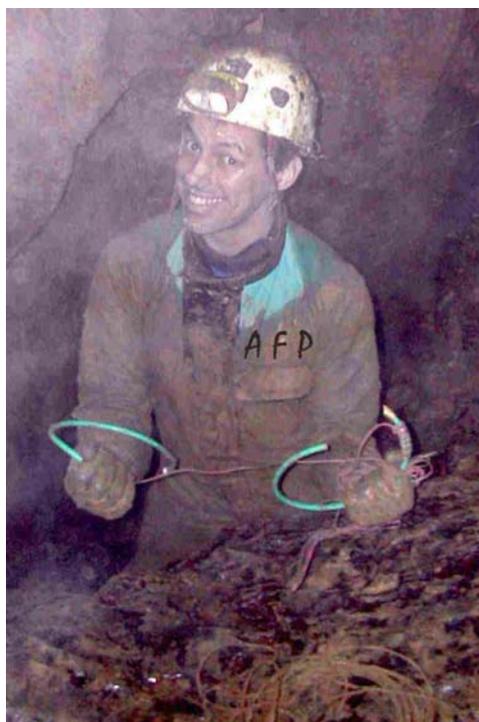
Nous vous tiendrons bien évidemment informés de l'évolution des explorations,

Je tiens à remercier toutes les personnes qui ont par leur implication contribué à cet événement, et leur renouvelle mon invitation à poursuivre les explorations.

Nous sommes maintenant convaincus d'être à la veille d'une avancée majeure dans la connaissance du réseau spéléologique du Vallon des Eparres.

Pour l'AFP,

Stephane Guillard



## La cuisine de Cyril..... hé oui !

### Recette du tajine d'agneau aux pruneaux et aux dattes

Ingrédients pour 6 à 10 personnes ( selon votre appétit ) :

- Une épaule ou gigot d'agneau désossé d'environ 1.5kg net ( c a d sans les os )
- 1 kg d'oignons émincés
- 6 gousses d'ail
- 500 g de pruneaux d'agens dénoyautés calibre 50/60 ( c a d « gros » )
- 500 g de dattes « sèches » ( c a d non enrobées de sirop de glucose, elles se vendent en branche )
- un bocal d'olives vertes dénoyautés ( 250 g )
- un demi-bocal d'olives noires à la Grecque dénoyautés
- 4 cuillères à soupes de cumin
- 3 cuillères à soupes de « Ras el Hanout » ( épice pour couscous )
- Menthe séchée ( selon le goût plus ou moins puissant entre 5 et 10 cuillères à soupe )
- Une petite boîte de concentré de tomate
- 2 beaux citrons non traités ( rayon bio )

- un pack de bières de minimum 12 canettes, du shit ( place du pont ), tabac, feuilles.

Première étape :

Décapsulez une canette qui vous servira à éviter une déshydratation consécutive à un surcroît d'activité dans la cuisine, effectuez quelques assouplissements, inspirez par le nez, puis expirez à fond par la bouche. Dans une grande casserole ( 8 litres ) versez environ un verre à vin d'huile d'olive de très bonne qualité ( au minimum Maille ), laissez la chauffer sur feu vif, ajoutez y les oignons émincés et laissez les blondir en les remuant pour qu'ils ne brûlent pas ( un petit truc : le volume des oignons doit être à peu près équivalent au volume de la viande découpée ) Pendant ce temps, coupez l'épaule d'agneau en bouchées d'environ 4 cm par 4 ( c'est vous qui voyez, on est pas en cours de géométrie, mais la viande ça réduit ).

Lorsque les oignons commencent à colorer, ajoutez la viande, 2 c à s de cumin, 2 c à s de ras el hanout, 3 gousses d'ail écrasées, remuez énergiquement jusqu'à ce que la viande colore. (5 à 10 min)

Pendant ce temps, vous aurez pressé un citron et récupéré le jus, vous aurez jeté le jus du second. ( 2 jus ça fait trop, c'est pas bon, c'est acide...).

Émincez les deux zestes de citrons en tout petits carrés ( 0.5 cm par 0.5 cm ) et joutez les avec le jus du citron.

A ce niveau, ça doit commencer à sentir bon, et votre première bière doit être vide, continuez de remuer de temps en temps afin d'éviter que le mélange n'attache, et débouchez-vous donc une seconde bière et roulez votre premier joint ( ceux qui ne fument pas remarqueront la forme évocatrice de leur réalisation et pourront s'en servir de sex-toy ). Après 5 min de cuisson, rajoutez de l'eau jusqu'à recouvrir la viande ( et le reste ) de 2 cm, 4 à 5 cuillères à soupe de menthe séchée, les olives vertes et noires, le reste de l'ail écrasé, le reste des épices, terminez votre seconde bière, salez ( attention, pas trop, les olives vont rendre du sel pendant la cuisson ), laissez reprendre l'ébullition et baissez le feu ( feu moyen voir moins ).

Laissez mijoter une heure, profitez du temps qui vous est imparti pour, entre autres, continuer la conversation intime que vous avez commencé avec le pack de bières, pour certains ( ils se reconnaîtront ), combler leur misère sexuelle aux toilettes avec un magazine crypto-gay ou un catalogue de lingerie féminine, mais surtout dénoyauter les dattes qui ne se trouvent pas, elles, déjà dénoyautées dans le commerce. ( La méthode est de fendre le fruit tout du long avec un couteau bien aiguisé et pointu et de soulever, dans le même mouvement, les noyaux qui viennent tout seul ).

Vous devriez à ce stade entamer votre quatrième bière pour les plus faibles, les équipes de pointe ne devraient plus à ce stade savoir exactement combien de pétards ont été consommés, les non-fumeurs, s'ils ont apprécié leur première expérience, peuvent pousser le jeu un peu plus loin et s'introduire le goulot d'une canette dans le fondement.

Deuxième étape : au bout d'une heure de cuisson

Vous aurez veillé pendant ce laps de temps, tout en satisfaisant votre penchant pour l'alcoolisme, à ne pas laisser attacher la préparation.

Il vous faudra maintenant redoubler de vigilance car vous allez maintenant ajouter les fruits secs, un peu d'eau si nécessaire, rectifiez l'assaisonnement, et poursuivez la cuisson pendant minimum une demi-heure tout en remuant fréquemment.

Le but est d'obtenir une consistance nappante, pas trop sèche, pas trop liquide, en fin de cuisson vous rajouterez de la menthe ainsi que du cumin selon vos goûts.

Terminez consciencieusement le pack avant l'apéro et dissimulez les cadavres à vos invités, ils risquent en effet de vous prendre pour une bassouille, ce en quoi ils n'ont pas tout à fait tort.

Servez avec de la semoule bien beurrée et salée, et un vin rouge un peu corsé ( ma préférence va aux côtes du Rhône méridionales type Cairannes, Vaqueras,... ), si vous avez assuré, vos invités seront reconnaissants et respectueux, vous pourrez alors l'air de rien et après quelques bouteilles, engager sournoisement la conversation sur le bien fondé du sexe en groupe entre adultes consentants en milieu urbain. Bon appétit petits vicieux.