MOUDON

Découverte

La Semaine du goût à l'Oasis

Le 15 septembre dernier, dans le cadre de la Semaine du goût, la Direction de l'Oasis avait décidé de participer une nouvelle fois à cet événement festif en proposant à ses habitants un voyage gastronomique sortant de l'ordinaire.

• Cette année, le thème choisi était **«une balade au pays des collaborateurs»**. Dans ce cadre, jeudi dernier pour le repas de midi, c'est la **cuisine sri lankaise** qui était à l'honneur. Ceci grâce au talent de Samy et Thana, deux employés originaires du Sri Lanka dont le travail quotidien au sein de l'EMS moudonnois est très apprécié.

Pour l'occasion, les habitants de l'Oasis ont reçu une jolie brochure-menu explicative et, lors du repas, une collaboratrice de l'établissement a évoqué le pays qui constituait le thème central de l'événement. On a ainsi pu apprendre de nombreux éléments touchant à l'histoire du Sri Lanka, à sa géographie et à son économie.

Il a également été question du conflit religieux qui a éclaté entre les Tamouls et les Cinghalais et qui est à l'origine de l'arrivée de nombreux réfugiés de guerre tamouls dans notre pays. C'est une communauté laborieuse de près de 43'000 individus qui se sont rapidement très bien intégrés dans les différents secteurs économiques de notre pays.

Mais revenons à la gastronomie et à notre excellent menu de jeudi dernier.

En entrée, les convives ont pu déguster une «Chokha de courge», soit une délicieuse soupe parfumée au cari et au cumin, d'une finesse remarquable.

Quant au plat de résistance intitulé «Biryani Jaffna – Paitthankaai Piradda», c'était un émincé de poulet avec une sauce au curry Jaffna parfaitement dosée (ni fade ni trop forte), servi avec des légumes et un riz délicatement safrané. Exquis!

Thana et Samy entourant Emilie en costume traditionnel sri lankais yg

Le dessert mérite également une mention. C'était en effet une préparation très étonnante, appelée «Payasam» et qui ne ressemble à aucun des entremets habituels de notre cuisine locale. Il s'agissait d'un mélange de lait de coco, de tapioca, de raisins secs et de noix de cajou émiettées. La présence du tapioca donne une consistance un peu visqueuse à ce dessert qui, comme une sorte de caviar sucré, étonne le palais. A découvrir!

Relevons qu'au moment du goûter, ce sont quatre autres nationalités représentées dans le personnel de l'Oasis qui ont proposé quelques délicieuses spécialités: **la France**, avec une crêpe au Grand-Marnier en forme d'aumônière; **l'Espagne** avec un gâteau au chocolat; **la Turquie** avec un Baklava traditionnel et **le Portugal** avec des Natas (flans pâtissiers).

Cette jolie manifestation marquant la Semaine du goût fut visiblement très appréciée par les habitants de l'Oasis.

A noter qu'ils ont l'occasion de vivre un deuxième repas spécial, concocté cette fois par les collaborateurs originaire du **Cap Vert**, aujourd'hui 22 septembre.

Belle initiative de la Direction!

[Donaly]

Réclame