

SÉANCE DE REMPLACEMENT : TORRÉE

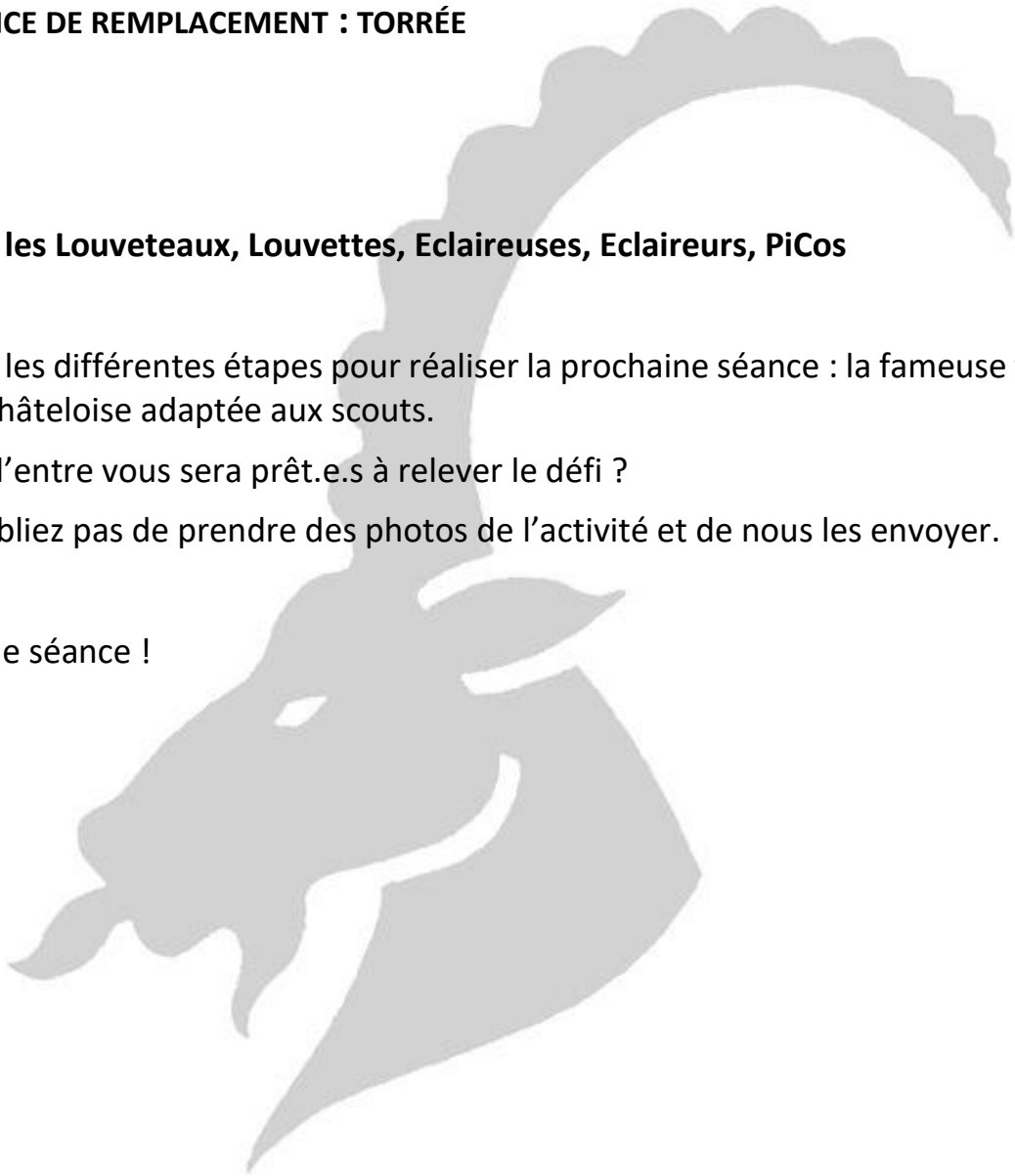
Pour les Louveteaux, Louvettes, Eclaireuses, Eclaireurs, PiCos

Voici les différentes étapes pour réaliser la prochaine séance : la fameuse torrée neuchâteloise adaptée aux scouts.

Qui d'entre vous sera prêt.e.s à relever le défi ?

N'oubliez pas de prendre des photos de l'activité et de nous les envoyer.

Bonne séance !



Etape 1 : Savoir allumer et éteindre un feu correctement

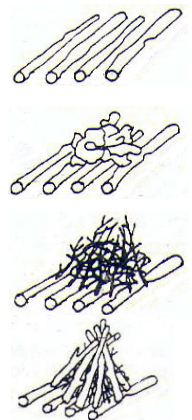
Il existe plusieurs manières de réaliser un feu et de l'éteindre. Nous vous proposons ici quelques trucs et astuces pour y arriver si ce n'est pas déjà quelque chose que vous réussissez facilement. Si votre technique est différente de la version proposée ici, n'hésitez pas à la partager et nous en envoyer des photos.

Matériel

- Du bois sec de différentes tailles
- Allumettes ou briquet
- Papier journal (éventuellement un allume-feu)
- Des cailloux si le foyer n'est pas déjà construit
- De l'eau en suffisance

Déroulement de l'allumage

1. Choisir un emplacement dégagé et sécurisé : idéalement un foyer déjà existant pour la torrée. Ne pas faire de feu en cas de sécheresse ou de très fort vent
2. Rassemblez du bois de tailles différentes : des brindilles, du petit bois, du bois moyen et du gros bois.
3. Faire un petit tapis au milieu du foyer avec du papier et/ou du bois moyen au sol
4. Former des boules avec le papier journal et les disposer sur le petit tapis
5. Disposer les brindilles et un peu de petit bois sec sur le papier en formant un tipi
6. Allumer le papier journal par le dessous avec le briquet ou les allumettes
7. Ajouter progressivement du bois de plus en plus gros sur le tipi jusqu'à obtenir le feu désiré



Éteindre le feu

1. Une fois le feu utilisé, il est important de vérifier que ce dernier soit complètement éteint avant de quitter les lieux
2. Commencer par répartir les braises restantes dans tout le foyer à l'aide d'un bâton
3. Recouvrir le foyer de terre (si c'est un foyer public, passer directement à l'étape 4)
4. Arroser tout le foyer avec de l'eau
5. Tasser correctement, remuer les cendres, remettre de l'eau
6. Vérifier qu'il n'y ait plus de fumée, que les cendres ne crépitent plus, qu'elles aient l'air trempées, qu'elles soient froides.

Etape 2 : Préparer le repas

Le repas de la torrée varie un peu d'une famille à l'autre. On vous conseille de préparer le tout avant de partir. Voici la torrée version scout :

Matériel et ingrédients

- Un journal
- Un bout de ficelle
- Un chou
- Un saucisson neuchâtelois
- Une pince
- Plusieurs patates
- Un papier de boucherie (ou feuille d'aluminium)
- Un couteau suisse, de la vaisselle et des couverts
- De la pâte brisée ou feuilletée
- Du chocolat ou de la confiture
- Une gourde bien remplie

Déroulement

1. A la maison : emballer le saucisson neuchâtelois d'une feuille de chou et de papier de boucherie (ou de papier d'aluminium). Emballer encore une fois le saucisson d'une feuille de journal avec un bout de ficelle. Emballer les patates dans des feuilles d'aluminium
2. Sur place : faire un feu et attendre jusqu'à l'obtention d'une bonne couche de braises (environ 1h)
3. Bien mouiller le saucisson et le placer dans la braise. Laisser cuire 30 à 45min
4. Rajouter les patates dans les braises entre 20 et 35min.



Version végétarienne

1. Prendre une petite courge de votre choix, la couper en deux, l'évider
2. Couper une tomme en deux (ou plus) morceaux. Les disposer dans la courge
3. Emballer le tout dans des feuilles d'aluminium
4. Poser sur une grille au dessus du feu (ou dans le feu très peu de temps)
5. Déguster avec des pommes de terre



Dessert

1. Tailler l'écorce d'un grand bâton
2. Découper la pâte feuilletée ou brisée en lamelles
3. Enrouler la pâte autour du bâton et faire cuire au-dessus des braises
4. Enlever le pain trappeur du bâton, ajouter du chocolat ou de la confiture à l'intérieur



Bon appétit !

Etape 3 : l'excursion

Voici deux propositions d'excursion pour réaliser la torrée mais il en existe des centaines d'autres. Choisissez votre préférée !

Parcours débutant

Départ : bas du funiculaire de Chaumont

Monter en funiculaire

Faire la torrée aux places de pique-nique sous l'arrivée du funiculaire

Redescendre par le Sentier du Temps

Arrivée : Roche de l'Ermitage

Temps estimé pour la marche : 1h15

Parcours expert

Départ : Roche de l'Ermitage

Monter à Chaumont par le Sentier du Temps

Faire la torrée aux places de pique-nique sous l'arrivée du funiculaire

Redescendre par le Sentier des Poules

Arrivée : Roche de l'Ermitage

Temps estimé pour la marche : 3h

Matériel

- Le PACCIF
- Un sac à dos confortable
- De quoi faire un feu
- Des habits adaptés à la météo
- De l'eau en suffisance
- Le repas dans le sac
- Un petit snack pour la route si besoin
- Des bonnes chaussures de marche
- Une petite pharmacie de secours
- De quoi prendre en photo cette belle journée et l'envoyer aux responsables

Bonne séance !