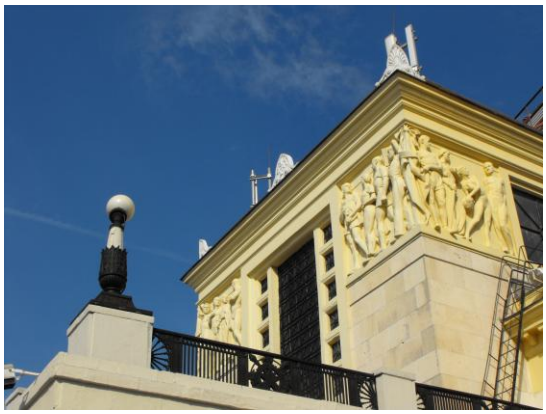
gazette de KALINKA

Septembre 2026

Ça y est, la rentrée est faite, les activités reprennent et Kalinka ne manque pas au rendez-vous puisque **samedi 26 septembre, à 15 h,** aura lieu notre **assemblée générale** au centre socio-culturel 1, place de France à Poitiers. Venez nombreux, une association ne peut vivre que par ses membres, par leur fidélité, par leurs idées et leur désir de construire quelque chose ensemble. A très bientôt !



Si le train-train du « métro, boulot, dodo » a repris, c'est l'occasion de jeter un coup d'œil à quelques stations de métro de Moscou. Extérieurs, murs, plafonds rivalisent de décors somptueux.











Les jours raccourcissent, le temps fraîchit un peu, bientôt on fermera plus longtemps portes et fenêtres et on cherchera une alimentation plus consistante que les salades ou barbecues estivaux.
Par exemple des desserts.

Tout d'abord, le gâteau russe composé d'un biscuit moelleux amandes-noisettes, et d'une crème mousseline pralinée, est la création d'un pâtissier béarnais d'Oloron Sainte Marie, Adrien Artigarrède, en 1923. Le nom de russe vient des amandes de Crimée et d'une fine couche de sucre glace évoquant les plaines enneigées.



Le « Russe » a été sur de nombreuses tables de personnalités, mais le premier Russe à déguster un « Russe » fut Nikita Khrouchtchev vers 1955.
Photo Florian Albéssard

Le gâteau Napoléon aurait été servi à la table impériale en 1812 lors des fêtes célébrant la victoire contre l'empereur des Français. Il est composé d'une alternance de fines couches de pâte feuilletée et de crème patissière.



Autre dessert typiquement russe, le medovik alterne les galettes au miel avec de la crème au miel. Il aurait été servi pour la première fois à Elisabeth, l'épouse du tsar Alexandre Ier.



Le lait d'oiseau, couches de génoise et de soufflé de lait, recouvert d'un fin glaçage au chocolat, est l'œuvre de Vladimir Gouralnik, confiseur au restaurant moscovite Prague. Le même artiste a aussi inventé un dessert nommé le Prague



Quant à la Pavlova, meringue moelleuse à l'intérieur, croquante à l'extérieur, garnie de fruits et de chantilly, sa création est disputée entre Australie et Nouvelle Zélande. Mais il est certain qu'il fut créé en l'honneur de la célèbre ballerine Anna Pavlova venue danser en Océanie au début du XXème siècle.



Il existe bien d'autres gâteaux en Russie, les uns familiaux, les autres réservés aux pâtissiers émérites. Vous pouvez en avoir un aperçu plus complet sur Fenêtre sur la Russie
https://fr.gw2ru.com/search?search=g%C3%A2teaux

Bon appétit!

Pour tout renseignement nous vous rappelons nos coordonnées:

Association franco-russe KALINKA
CSC des 3 Cités
1 Place Léon Jouhaux
86000 POITIERS

Courriel: ***kalinka2018poitiers@gmail.com*** ***Tél :*** ***07 81 04 91 05***