



Chouette... alors !!

N°8 – janvier 2023

Seniors... et alors!..



Edito de la Présidente



Voici 7 ans que notre club a vu le jour, 7 années dont 2 pendant lesquelles nous nous sommes perdus de vue.

Mais ces mauvais moments sont derrière nous et nous avons le plaisir de nous retrouver, moins nombreux certes, mais toujours avec autant de bonheur qu'avant la crise sanitaire ...

Et nous attendons vos suggestions d'activités pour que votre club réponde au mieux à vos envies.

En ce début d'année, le conseil d'administration se joint à moi pour souhaiter que 2023 vous apporte le bonheur et la santé. Que le succès de vos projets et l'accomplissement de vos rêves soient au rendez-vous de cette nouvelle année.

Bonne lecture

Votre présidente
Françoise AUTEF

Citation

« Peu importe que vous ayez du style, une réputation ou de l'argent, si vous n'avez pas bon cœur vous ne valez rien » – Louis de Funès

Recettes

Joues de porc confites au cidre et au miel

Pour 4 personnes

1 kg de joues de porc, 2 cuillères à soupe de miel, 50 cl de cidre, un peu d'eau, 2 cuillères à soupe de farine, 1 oignon, 3 carottes, 1 branche de thym, 2 feuilles de laurier, 1 gousse d'ail, sel et poivre.



Faire revenir les joues dans la poêle des 2 côtés. Saler, poivrer. Ajouter l'oignon, les carottes, le thym, le laurier et l'ail. Sortir les joues. Mouiller avec l'eau, le cidre et le miel. Épaissir la sauce avec un peu de farine si nécessaire. Laisser réduire.

Remettre les joues à confire à feu doux pendant 2h à 2h30.

Servir avec les carottes et des pommes de terre vapeur.

La recette peut se faire avec du vin blanc ou du vin rouge ou de la bière

Galette briochée provençale aux fruits confits

Ingrédients :

400 g de farine, 50 g de sucre, 50 g de beurre, 25 g de levure fraîche de boulanger, 10 cl de lait, 2 cl de fleur d'oranger, 2 œufs, 1 cuillerée à café de sel, 150 g de fruits confits coupés en morceaux, des fruits confits entiers pour la décoration, du sucre en grain, 1 jaune d'œuf. **1 fève et 2 couronnes !**



Préparation de la pâte :

Mettre la levure dans le lait tiède. Ajouter 10 gr de sucre et laisser reposer 10 minutes.

Ajouter la farine, le mélange lait-levure, la fleur d'oranger, le reste de sucre, les œufs et le sel puis les fruits confits coupés : mélanger la pâte en pétrissant. La laisser reposer 5h.

Pétrir la pâte à nouveau. Lui donner la forme d'un anneau (trou de 15 cm au milieu). Badigeonner la brioche avec le jaune d'œuf. **Ne pas oublier la fève !**

Cuisson :

Préchauffer le four à 180°C.

Faire cuire la brioche 20 à 25 minutes. La sortir du four et la laisser refroidir.

Décorer avec les grains de sucre et les morceaux de fruits confits.



Bon appétit !

Sommaire :

P 1 : Édito de la Présidente
Citation
Recettes

P 2 : La vie du club en images

P 3 : La vie du club en images

P 4 : Petites histoires de ...
Les activités
L'énigme du jour
Billet d'humour



La vie du club en images

La vie institutionnelle du club

L'assemblée générale du 5 avril 2022

Un nouveau conseil d'administration :

Présidente : Françoise Autef
Vice Présidente: Chantal Piquet
Trésorière : Claudine Puigrenier
Trésorière adjointe : Patricia Dubreuil
Secrétaire : Luce Vuillemin
Secrétaire adjointe : Françoise Ruaud
Membres actifs : Françoise Dumont Josiane Méraud ,
Katia Nicolas, Malika Thomas



L'assemblée générale extraordinaire du 6 septembre 2022

Modification des statuts pour un retrait de Générations Mouvement

Le voyage à Saint Jean de Côte et Brantôme – 2 juillet



Saint Jean de Côte : le marché



Le pont médiéval



La météo



Déjeuner à la ferme auberge Un goût de nature



L'abbaye Saint Pierre de Brantôme



Les grottes de l'abbaye



Une promenade en bateau pour découvrir la vallée de la Dronne



La vie du club en images

Le thé dansant du 16 octobre



L'orchestre Nicolas Texier



La déco



Les danseurs



Les danseurs



Les gourmandises



Le bar

La matinée théâtre du 17 décembre

Il ne faut pas prendre tous les cons pour des braves

Par la Compagnie Au Fond à Gauche



On s'active au bar pendant que



la technique se prépare



Attentifs les spectateurs !



Alors ? Les cons ?...



... des braves ?... ou pas ??



C'est déjà fini !

Petites questions à Mathieu Labrousse

Mathieu, qui êtes-vous ?

Président de l'association Au Fond à Gauche créée en 2017, co-auteur de « il ne faut pas prendre tous les cons pour des braves » et acteur

Co-auteur ? avec qui avez-vous écrit cette pièce ?

Avec Yoan

Qui sont les acteurs et actrices ?

Yoan qui joue aussi avec la troupe « 3 Poils et un ch'veu » – Véronique, Aurélie et Camille qui font leur expérience d'actrices grâce à nous et moi

De quoi parle la pièce ?

D'élection présidentielle, de con mais avec humour bien sûr.. C'est la 1^{ère} représentation en public à Nantiat ce 17 décembre.

Où voir ou revoir la pièce ?

À Aix sur Vienne le 14 janvier à 19h30.

Et une petite dernière : Pourquoi ce nom « Au Fond à Gauche » ? On ne sait pas trop !

Merci pour ce super moment !



Petites histoires de.....

Quelques réalisations de l'atelier déco



L'atelier informatique



Les après-midi récréatives

Avec masques en 2021



Sans masque en 2022



Des reines pour « les rois » !



Les gourmandises de Noël

L'énigme du jour

Je peux faire le tour de la maison sans bouger ?

Qui suis-je ?

Un lot aux 3 premier.e.s tiré.e.s au sort parmi les bonnes réponses !

Billet d'humour

AH ! Les femmes de retraités

En retraite, on n'a plus de temps pour comprendre les femmes !

Quelques expériences personnelles ...

Ma femme s'est assise sur le canapé près de moi pendant que je zappais avec la télécommande.

Elle m'a demandé : qu'est-ce qu'il y a sur la télé ?

J'ai répondu : de la poussière.

Et la dispute a commencé



Billet d'humour (suite)

En arrivant à la maison hier soir, ma femme me demande de la sortir dans « un endroit cher ».

Je l'ai amenée à la station service.

Et la dispute a commencé !

