



LE TRAIT D'UNION BRIVISTE

Le plaisir de recevoir, la joie de donner, faire profiter les autres de nos compétences.



GAZETTE N° 125—4ème TRIMESTRE 2022

MOT DE LA PRESIDENTE

La saison des vœux arrive à grands pas.

Malgré l'anxiété causée par la pandémie, toutes les animatrices et tous les animateurs ont fait preuve de volonté et de dynamisme, pour faire face, afin que toutes les activités puissent se poursuivre.

Pour preuve, la large gamme d'activités où tous les membres du Club s'épanouissent contre l'isolement, ce qui a permis, 220 renouvellements et quelques 60 nouvelles adhésions, à qui tous les membres du Club souhaitent la bienvenue.

Le conseil d'administration, l'ensemble des animateurs et la Présidente souhaitent à tous de passer un très joyeux Noël et pour chacune et chacun que cette nouvelle année 2023 vous apporte joie, bonheur et surtout une très bonne santé pour vous-même, vos familles et vos proches sans oublier les personnes souffrantes à qui nous souhaitons un bon rétablissement.

Ayons une pensée pour celles et ceux qui nous ont quittés et dont les familles ont été éprouvées par la disparition d'un être cher.

Pour notre Association je souhaite qu'elle poursuive son développement, qu'elle se montre très accueillante et témoigne un esprit de solidarité autour d'une équipe dynamique et soudée que je félicite.

A preuve les très vifs succès :

- Pot de rentrée et anniversaires le 9 septembre 2021, ont été fêtés 1 dame de 90 ans, 6 dames de 80 ans et 2 messieurs de 80 ans. Quelques 120 personnes ont apprécié cette traditionnelle réunion festive.
- Thé dansant le 24 mars 2022, cette animation a réjoui près de 140 personnes.
- Pique-nique le 15 juin 2022 à la base de Lissac Chasteaux a réuni plus de 100 adhérents qui ont dégustés leur panier après un apéritif très copieux offert par le Club et servi par une équipe très dynamique.
- Forum des Associations le 11 septembre 2022 très utile qui a fait connaître notre Club à de nouveaux adhérents.
- Le séjour en Andorre les 21 et 22 septembre 2022 les quelques 55 participants ont été enchantés par ce voyage, la nuit d'hôtel les repas et la visite guidée. Cette sortie est plébiscitée par de nombreux adhérents.
- Le 8 octobre une dizaine d'animateurs se sont relayés à la Semaine Bleue à la Halle Georges Branssens.
- Les concours de Belote le 19 mai 2022 au Foyer logements de Tujac et le 1^{er} décembre 2022 au Foyer Logements de Rivet ont rassemblé plus de 40 adhérents sur les deux sites.

Notre Assemblée Générale a réuni le 6 décembre dernier salle Chadourne 143 participants autour d'un cocktail et d'un repas festif servi par le traiteur Thierry NADIRAS suivi d'un après-midi dansant animé par Francis DEVAUD

Amicalement
Germaine Blanc



Koulibiac de saumon et épinards au Comté



4 personnes
Préparation : 20min
Cuisson : 30min

15 cl de vin blanc Côte du Jura
1 jus de citron
1 échalote hachée
Sel ou sel fin
Poivre
400 g de filets de saumon

50 g de riz blanc
150 g d'épinards
1 bloc de pâtes feuilletées
200 g de comté râpé
1 jaune d'œuf

Pour la sauce :

1 échalote hachée
5 cl de macvin-du-jura
20 cl de crème liquide
Paprika

Rassembler le vin, le jus de citron, l'échalote, du sel, du poivre et faire mariner le saumon dedans. Faire cuire le riz.
Décongeler les épinards, les saler et les faire sauter quelques minutes à la poêle. Mélanger le riz cuit et les épinards.

Préchauffer le four à 210°C (th.7). Abaisser la pâte feuilletée en forme de grand rectangle. Au centre, étaler le mélange riz-épinards puis poser le saumon (réserver la marinade) et parsemer de Comté râpé. Refermer la pâte en soudant bien les bords (mouiller un peu à l'eau si besoin)

Dorer la pâte avec le jaune d'œuf battu et enfourner 30 min environ

Préparer la sauce

Faire réduire la marinade dans une casserole avec l'échalote et le Macvin. Ajouter la crème, le paprika et cuire encore quelques minutes pour épaissir. Servir le Koulibiac chaud, trancher et napper de sauce

AGENDA

Galette et anniversaires : jeudi 12 janvier 2023
Thé dansant : jeudi 27 avril 2023
Pot de rentrée : jeudi 7 septembre 2022
Assemblée Générale : vendredi 24 novembre 2023
Pic Nic : date à définir



Mojito chic au champagne et framboises



1 personne

6 framboises
6 feuilles de menthe fraîche
4 cl de rhum blanc
3 cl de champagne
1 c. à soupe de sucre
1 citron vert
Glaçons

Lavez et séchez la menthe, pilez-la dans un verre.
Ajoutez le jus de la moitié du citron vert, le sucre, le rhum, le champagne et mélangez bien
Complétez avec des glaçons et ajoutez les framboises
Servez



La plupart des activités continuent pendant les vacances scolaires; Prenez contact avec les animatrices ou animateurs en ce qui concerne celles qui vous intéressent



Nous aurons en cette fin d'année une pensée émue :

- pour nos adhérentes qui nous ont quitté cette année ,Mesdames Especel et Willhems
- Et pour nos proches collaborateurs , Messieurs De Carvalho et Da Rocha

