

L'ECHO DU CLUB

LALANDE EN SON

N°2
2020

Le mot de la présidente



Avec le début de l'année 2020, la composition du bureau du Club des Jours Heureux a changé lors de l'AG du 8 Janvier 2020.

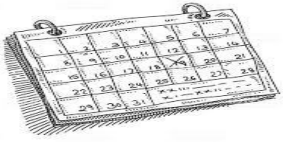
Suite à la démission de Jean et Madeleine DIJON qui étaient respectivement trésorier et trésorière adjointe que nous remercions très chaleureusement pour leur implication dans le club, deux nouvelles personnes ont été nommées à leur place, Evelyne DEBUT aidée de Jean-François DELANGE.

Egalement un nouveau membre actif vient renforcer l'équipe, Alain TARDIVEAU, ce qui fait un bureau de 8 personnes avec de nouvelles idées et l'espoir de vous proposer de très belles manifestations et sorties tout au long de l'année. Après une saison 2019 pleine de réjouissances, cette nouvelle année voit le plein d'adhérents au club ; aujourd'hui celui-ci compte près de 75 personnes inscrites et 12 refusées, ce qui est une excellente chose et nous permet de vous faire beaucoup plus de propositions intéressantes pour vous plaire et vous distraire.

Cependant, cela nous demande énormément de travail, de recherche et de négociations, alors si vous avez des idées, n'hésitez pas à nous en faire part, une boîte à idées est à votre disposition lors de nos journées du mercredi, car pour info, nous ne sommes que des bénévoles.

Sur la photo, le travail fait par les adhérents pendant l'atelier créatif pour décorer les tables lors des repas que nous organisons.





Les activités

- **Lundi 6 Janvier 2020** : Reprise de la marche hebdomadaire à 13 h 30 à la grande joie des marcheurs après les nombreux repas des fêtes de fin d'année.
- **Mercredi 5 Février 2020** : Journée Biodiffusion, une superbe journée récréative avec petit déjeuner, conférence santé et bien-être, grand apéritif catalan et repas traiteur complet, le tout entièrement gratuit complété par un cadeau pour chaque convive.



- **Lundi 10 Février 2020** : Première fois que nous faisons la randonnée sous une pluie battante depuis que nous marchons, les randonneurs ont été bien arrosés, mais ce n'était que de l'eau !!!



- **Samedi 15 Février 2020** : Loto du club avec une semaine pour 6 personnes en Vendée à gagner, près de 200 joueurs ont répondu présents à cette manifestation et un résultat à la hauteur des espérances du bureau, merci à tous.



- **Mercredi 11 Mars 2020** : Repas annulé par arrêté préfectoral interdisant tout rassemblement suite à la propagation du coronavirus. Toutes nos excuses à nos adhérents pour ce contretemps indépendant de notre volonté.

- **Programme 2021** : Suite à tous les événements liés à la pandémie de Covid 19, nous ne pouvons rien envisager avant le mois de Juin 2021, le tout sous réserve d'autorisation, à savoir :

- **La brocante annuelle le 20 Juin 2021.**

- **Notre sortie prévue à La Rochelle les 28/29/30 Juin 2021.**



- **La sortie au Château de Chantilly le 25 Septembre 2021.**



- **La soirée Beaujolais le 20 Novembre 2021.**

Donc comme nous n'avons rien fait sur l'année 2020, le bureau a décidé de faire la gratuité de la cotisation sur l'année 2021 pour tous les adhérents inscrits au club à la date du 1er Janvier 2020. Pour les nouveaux inscrits au 1er janvier 2021 le montant de la cotisation sera de 20 € par personne. A ce propos ne pouvant nous réunir pour procéder à l'assemblée générale du début de l'année (pas de démission au sein du bureau, actuellement complet), nous joignons au petit journal un coupon vous demandant si vous restez inscrit au club pour la nouvelle année et si vous voulez, pour ceux qui étaient inscrits à la sortie de Chantilly reconduire celle-ci et éventuellement si d'autres adhérents sont intéressés en cas de désistement de certains.

Un petit rappel : le club est ouvert aux plus de 50 ans et en priorité aux habitants de la commune.

Il faut noter que pendant cette période où nous n'avons pas eu le plaisir de nous rencontrer au moins une fois par mois, nous avons tout de même travaillé pour le club. Avec l'aide de Françoise FIX, nous avons réalisé des sets de table sur le thème de notre village (l'église, la mare, l'école, la mairie, la salle des fêtes et les maisons fleuries) qui seront à votre disposition à la bibliothèque municipale (aux heures d'ouverture) au prix modeste de 10 € les 3 et 4€ l'unité. A cet effet, nous sommes à la recherche de photos anciennes ou récentes sur la vie et l'évolution de Lalande En Son, ce qui nous permettra de vous proposer un plus grand choix, alors n'hésitez pas à nous contacter.



Ci-dessus les deux premiers exemplaires de sets de table, recto verso, que nous vous proposons, d'autres sont en cours de conception.

Cependant la section Marche du lundi a toujours lieu malgré les nombreuses contraintes que l'on nous impose tels que : le port du masque, des groupes de 6 personnes maximum. Cette activité reste accessible uniquement aux membres inscrits au club en 2020 et aux futurs inscrits (raison d'assurance). Voici les photos avant et après les restrictions.

A compter du 2 Novembre 2020, le rendez vous hebdomadaire sera à 13 h 15 sur le parking au bout de la rue de la ravine.



Avant



Après

Bon appétit et Bonne dégustation.



Suprêmes de pintade rôtie aux champignons.

Pour 4 personnes : préparation 30 min
Cuisson 45 min. **FACILE ET PAS CHER.**

Ingrédients : 4 suprêmes de pintade, 2 barquettes de champignons, 200g de lard fumé, 1 oignon, 50g de beurre pommade, 2c à soupe de persil ciselé, 1c à soupe d'huile d'olive, sel et poivre.

- Préchauffez le four à 180°C (th6).
- Mélangez le beurre pommade avec les herbes de Provence, puis assaisonnez.
- Enrobez les suprêmes de pintade avec le beurre aux herbes, puis déposez-les dans un plat allant au four et enfournez les 40 minutes.
- Coupez le lard en bâtonnets, pelez et émincez l'oignon.
- Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle, puis faites sauter les lardons avec l'oignon. Lorsque ce mélange commence à se colorer, ajoutez les champignons. Faites cuire rapidement à feu fort. Incorporez le persil.
- Sortez les suprêmes de pintade du four et servez-les avec la poêlée de champignons.



Ti 'punch de Noël aux clémentines de Corse.

Pour 6 personnes, soit environ 1,50L.

Ingrédients : 30cl de rhum blanc, 1 citron vert de préférence Bio, 33cl d'eau pétillante, 1 gousse de vanille, 3,5kg de clémentines de Corse.

Epluchez 5 clémentines en détachant les quartiers, Réservez-les. Pressez le reste de clémentines.

Dans un bocal ou un joli saladier, versez le rhum, le jus de clémentines, la gousse de vanille que vous aurez fendue en deux. Ajoutez les quartiers des clémentines que vous avez réservés. Laisser macérer au moins 12 heures. Avant de servir, lavez le citron, zestez-le et ajoutez-le coupé en cubes, versez l'eau pétillante. Mélangez et servez bien frais avec des glaçons.

L'idée en + : Préparez des glaçons aromatisés à la clémentines. Pour cela, lavez et découpez 2 clémentines en fines tranches avec la peau puis recoupez-les en morceaux. Placez 1 ou 2 morceaux dans chaque espace du bac à glaçons. Remplissez d'eau, placez au congélateur et laissez prendre au moins 2 heures avant de les servir dans de jolis verres à punch. Si vous craignez que presser 3.5kg de clémentines ne soit rébarbatif, pas de panique vous les remplacées par des oranges (même poids 3,5kg).

A boire avec modération bien sur.

Histoire d'en rire

Promo

Un petit garçon, accompagné de son père, rend visite à sa maman qui vient d'accoucher à la clinique. L'enfant remarque, étonné, que son frère porte un bracelet rouge autour du poignet.
-Papa, papa, tu te rends compte, ils ont même oublié d'enlever le prix.

Courant d'air

Deux fous marchent dans le désert. L'un porte de l'eau et l'autre une portière de voiture. Celui qui a de l'eau demande: Pourquoi as-tu amené une portière de voiture ?
- Parce que si l'on a trop chaud, on pourra faire courant d'air.

Le conseil général de l'Oise, que nous remercions, nous a attribué un ordinateur portable et nous l'avons mis à disposition chez le vice président Bruno Wysocki.



Le bureau vous souhaite d'excellentes fêtes de fin d'année et espère que la nouvelle sera bien meilleure, mais surtout prenez bien soin de vous et de vos proches car rien n'est plus important que la santé et qu'elle n'a pas de prix (dixit le proverbe).



JOYEUX NOËL ET BONNE ANNEE