

LA GAZETTE DE L'AUNIS

N° 39

Bridge Club de l'Aunis

janvier 2016

*Attention, l'hiver
pointe le bout de son nez,
couvrez-vous bien !*



Dès maintenant, retenez bien la date de l'assemblée générale 2016

SAMEDI 18 JUIN

Répondez présent à l'appel !

Ce rendez-vous est très important pour le club car vous aurez à voter sur certaines questions et devrez choisir dans une liste qui vous sera proposée les membres du nouveau conseil d'administration. En effet, le mandat de notre présidente prenant fin le 30 juin, l'ensemble du conseil est démissionnaire.

Le conseil fait appel à des adhérents de bonne volonté pour se porter candidats.

Le dépôt des candidatures sera clos le vendredi 2 juin.

Bilan des activités de décembre 2015 et janvier 2016

- ✚ **Le repas de Noël** a été un franc succès avec une participation de 56 joueurs au tournoi qui précédait l'excellent repas que nous avait préparé Sylvie. L'ambiance était chaleureuse et animée.

- ✚ **Le tournoi élèves / confirmés** qui a lieu une fois par mois rencontre un réel succès auprès des élèves et nous remercions tous les joueurs confirmés qui acceptent d'y participer et de partager leur expérience avec les débutants dans le but de les aider à s'intégrer, le but étant de les faire jouer dans les tournois habituels du club.

- ✚ **Le tournoi de l'Aunis** continue un mercredi par mois. Le bilan sera fait en assemblée générale.

- ✚ **Le tournoi de l'Épiphanie du 6 janvier** a réuni 46 joueurs qui ont partagé des galettes et le verre de l'amitié.

Calendrier de février 2016

- **VENDREDI 5 : Nous fêterons la Chandeleur et nous invitons ceux qui le désirent à apporter des crêpes que nous partagerons autour d'un verre.**

- **Mardi 16 février : cours d'Émile BECAM**

- **Mercredi 17 février : tournoi de l'Aunis**

- **Mercredi 24 février : tournoi élèves / confirmés.**

- **Vendredi 26 février : repas mensuel**

Toutes nos félicitations à ceux et celles qui se sont brillamment qualifiés dans les diverses compétitions.

Recette du pain d'épices du vendredi

Dans une casserole faire chauffer à feu doux 250 g de miel avec 10cl de lait.

Battre 2 œufs avec 100g de cassonade et un sachet de sucre vanillé.

Tamiser 250g de farine, ajouter un sachet de levure chimique (il est plus simple de prendre de la farine à gâteaux) et 2 grosses cuillères à café d'épices à pain d'épices.

Vous les trouverez soit à « Couleurs Marché » soit au magasin d'épices « Le piment bleu » 12 rue Gargoulleau.

Mélangez tous les ingrédients. Vous pouvez ajouter à volonté des fruits confits ou des amandes.

Dans un moule à cake beurré, faire cuire 1h à 160° et dégustez le lendemain pour laisser aux arômes le temps de se développer.



*Nous vous attendons toujours plus nombreux dans votre club
pour pratiquer votre loisir préféré dans une ambiance
chaleureuse et conviviale.*

À BIENTÔT