

# La Gazette de l'Aunis

N°19 BRIDGE CLUB DE L'AUNIS

NOVEMBRE 2013

---

Bonjour à toutes et à tous,

## ***Notre organisation évolue !***

Après les démissions récentes, le Conseil d'Administration a redéfini la composition du nouveau bureau :

Présidente : Sylvie Pesci  
Vice Président : à préciser ultérieurement  
Trésorier : Jean-Pierre Bertrand  
Trésorier adjoint : Etienne Duverger-Nédellec  
Secrétaire : Brigitte Carlier  
Secrétaire adjointe : Nicole Boulerne

La répartition des tâches a été redéfinie :

1. Suivi et gestion des contrats : Etienne Duverger-Nédellec
2. Comptabilité journalière : Jean-Pierre Bertrand
3. Matériel bureautique et sanitaire : Sylvie Pesci
4. Repas, cocktails et bar : Sylvie Pesci
5. Animations conviviales et repas du club : Sylvie Pesci
6. Ouverture/suivi des courriels et du courrier : Brigitte Carlier et Sylvie Pesci
7. Gestion du fichier « adhérents » : Brigitte Carlier et Jean-Marie Berthier
8. Inscription des licences auprès de la FFB : Sylvie Pesci
9. Gestion des compétitions et compétiteurs à l'Aunis : Sylvie Pesci
10. Inscription aux compétitions : Madie Duverger-Nédellec et Jean-Pierre Bertrand
11. Gestion et actualisation du site (webmaster) : Etienne Duverger-Nédellec et Brigitte Carlier

- 12.Communication : Jean-Claude Chaumeton
- 13.Gazette mensuelle : Nicole Boulerne
- 14.Planification des jokers : Marie-Claude Acremann et Jean-Pierre Bertrand
- 15.Gestion Ecole de bridge : Emile Becam

**Dernière nouvelle :** Gérard DUBOIS a accepté de rejoindre le conseil d'administration à notre plus grand plaisir.

Le conseil se retrouve donc au complet : 11 membres dont 6 hommes et 5 femmes.

## ***Que va-t-il se passer dans les prochaines semaines ?***

### ***à noter dans vos agendas !***

- **Vendredi 8 novembre :** Après le tournoi de régularité habituel de l'après-midi, le club propose à tous les adhérents, leurs conjoints, amis et partenaires d'autres clubs, un dîner. Au menu : couscous. Participation : 12 € .
- **Mercredi 13 novembre à 14h30 :** tournoi de l'Aunis avec des donnes préparées par Emile Becam.
- **Vendredi 6 décembre : Marathon du Téléthon** organisé par les 3 clubs de Châtelailon, du Duperré et de l'Aunis : (Participation libre intégralement reversée au Téléthon).
  - à 9h30 à Châtelailon
  - à 14h30 au Duperré
  - à 20h à l'Aunis

A cette occasion la Fédération double les points d'expert. Avant de tournoi de l'Aunis vous pourrez participer à une collation.

Nous partagerons ce que chacun aura apporté (à manger et/ou à boire). Participation de 5 €, intégralement reversée au Téléthon.

- **Lundi 9 décembre** : Cours de préparation aux compétitions par Emile Becam
- **Vendredi 13 décembre** : repas de Noël, 18 € par personne, tournoi à 15h avec ticket.

Recette de la tarte flambée :

Pour une tarte de la taille de la lèche-frite du four :

100 g de beurre demi-sel à température ambiante

200 g de farine

250 g de crème fraîche épaisse non allégée

4 gros oignons

200 g de lardons fumés allumettes

200 g de lardons nature allumettes

Mélanger la farine et le beurre avec quelques gouttes d'eau.

Etendre au rouleau, ajouter la crème, les oignons finement ciselés et les lardons.

Cuire 30 minutes au four à 200°.

***Et régalez-vous !***

*Bonne chance à tous les compétiteurs*