

# LA GAZETTE DE L'AUNIS

N° 29

Bridge Club de l'Aunis

décembre 2014



*Joyeux Noël*

*Gazette d'arrivée de l'hiver avec son temps maussade.*

*Un temps pour jouer au bridge !*

## **Rappel**

*Il est urgent de s'inscrire à l'Interclubs de Poitou – Charentes, le nombre d'équipes étant limité. Au moins 6 joueurs par équipe.*

*Cet Interclubs aura lieu à Saintes le samedi 21 et dimanche 22 mars 2015.*

## **Activité du mois passé :**

### **Le marathon de bridge à l'occasion du Téléthon**

Ce marathon, organisé par A.D.C (Aunis, Duperré et Chatellaillon) a eu lieu le vendredi 5 décembre. Nous avons eu 262 participants, dont 68 à l'Aunis, et nous avons recueilli 2 887 €, dont 704 € pour l'Aunis. L'an dernier nous avons récolté 2 468 €. Merci à tous pour votre générosité.

Il faut souligner l'excellente ambiance des tournois et des repas.

Il est bon de savoir qu'au niveau national, ce sont 21 690 joueurs de bridge qui ont donné 222 200 € au téléthon.

### **Repas de Noël**

Il a eu lieu le vendredi 12 décembre.

Après le tournoi de l'après midi, un repas a été servi à 45 convives dans une ambiance chaleureuse.

- **Résultats des compétitions**

- Open/2 Honneur – ½ finale du 23/11 au Duperré :

Mme Liliane Branger, M. Alain Borel et M. Guy Sayah se sont qualifiés.

- Senior Open/2 Honneur- ½ finale du 19/11 à l'Aunis :

Mme Josiane Voisin, M. Jean Montet, Mme Marie-Josée Merceron et M. Jean Delplace se sont qualifiés.

- Senior Mixte 2 Promotion :

Mme Hélène David et M. Daniel Colin, Mme Chantal Robert et M. Jacques Roger se sont qualifiés pour la finale de Comité du 21 janvier

- Senior Open/2 Promotion :

Mme Anne-Marie Duchillier et M. Pierre Thomas se sont qualifiés pour la finale du Comité du 22 janvier

- **Activité du mois de Janvier :**

- Mercredi 14 janvier :

Le club organise un tournoi spécial « galette des rois ».

- Vendredi 30 janvier : tournoi à 15H suivi du diner mensuel

- A partir du lundi 5 janvier, les donnes libres avec Jean-Pierre Bertrand reprendront tous les lundis de 10 à 12h.

***Joyeux Noël et Bonne Année***

***Bon succès pour les compétitions à venir.***



## ***Recette d'une sangria de fête***

### Ingrédients pour 6 personnes:

- . 1 bouteille de vin blanc moelleux
- . 20 cl de limonade glacée
- . 10 cl de Cognac
- . 10 cl de Grand Marnier
- . 2 oranges
- . 1 citron
- . 150 g de fraises
- . 1 pêche
- . 20 g de sucre en poudre

- La veille, couper le citron et les oranges en petits dés, les disposer dans un saladier, ajouter une demi-cuillère à café de cannelle, une demi-cuillère à café de muscade et le sucre, puis verser sur l'ensemble le Cognac, le Grand-Marnier et le vin blanc. Réserver l'appareil au moins 12 heures au réfrigérateur.

- Deux heures avant la dégustation, ajoutez les fraises coupées en deux et la pêche coupée en petits dés.

- Au moment de servir, ajouter la limonade glacée.

- Servir frais bien sûr dans des verres givrés.

A consommer avec modération !

