

La Gazette de l'Aunis

N°21

BRIDGE CLUB DE L'AUNIS

JANVIER 2014

Bonjour à toutes et à tous,

Activité du club en décembre

Le mois de décembre a été ponctué de différents tournois.

A l'issue de celui du 13 décembre, qui a réuni une quarantaine de participants, la soirée s'est terminée autour d'un délicieux repas dans une excellente ambiance.

Réunion du Conseil d'Administration du 9 janvier

Le Conseil d'Administration s'est réuni le jeudi 9 janvier 2014 sous la présidence de Sylvie Pesci. Le procès-verbal du conseil est consultable au club.

- Le Conseil a demandé l'aide des membres pour laisser le bar et le local en bon état de propreté.
- A défaut de consulter internet, des flyers avec le calendrier des manifestations du mois en cours, seront mis à la disposition des joueurs sur les tables de bridge à chaque tournoi de la première semaine du mois.
- Un budget prévisionnel est en cours d'élaboration.
- Des travaux de plomberie vont être réalisés dans les toilettes hommes.

Calendrier des compétitions à venir

Rappelons que les résultats des compétitions sont consultables sur le site du club à l'adresse suivante :

<http://bridge.larochelle.pagesperso-orange.fr/pages/competitions.html>

- Le premier tournoi de l'Aunis avec donnes préparées, de l'année 2014, a eu lieu le mercredi 8 janvier.
- Championnat des écoles de Bridge : à l'Aunis le mercredi 15 janvier.
- Prochain tournoi de l'Aunis : le mercredi 19 février.
- **Finale de comité de l'Espérance par paire** : le dimanche 9 mars à Royan.
Quatre équipes nous représenteront :
Henri RANGER et Gérard DUBOIS,
Gilbert DUMAS et Yvan BELLIVIER DE PRIN,
Paul-Henri GINGUENE et Anne-Marie DUCHILLIER,
Marc DUHEM et Marie-Christine SIRET.

Calendrier des repas de janvier

- Nous nous retrouverons le vendredi 17 janvier pour la galette des Rois.
- Le repas de janvier aura lieu le vendredi 31 à 19H. (12 €). Il sera précédé du tournoi habituel à 15H.
Menu : Coq au vin et spätzle, salade verte, fromage, et salade de fruits frais.

Recette du gâteau nantais par Sylvie

Recommandation : Ne pas utiliser de robot ni de batteur.

- 1- Mélanger 125 g de beurre demi-sel à température ambiante avec 100g de sucre.
- 2- Dans un bol, battre 3 œufs entiers avec 2 cuillères à soupe de rhum.
- 3- Dans le beurre et le sucre, ajouter 150g de poudre d'amandes et 2 grosses

- cuillers à soupe de farine à gâteaux (avec levure incorporée).
- 4- Ajouter les œufs battus avec le rhum.
 - 5- Utiliser un moule Tefal pâtisserie de dimensions 28 x 18 x 4. Beurrer le moule. Y verser la préparation et cuire 30 minutes à 180°.
 - 6- Après la cuisson, quand le gâteau est encore tiède, mélanger 100g de sucre glace avec 2 cuillers à soupe de rhum. Le mélange doit avoir la bonne consistance, ni trop épais ni trop liquide, pour faire un glaçage.
 - 7- Laisser reposer au frigo.
 - 8- Le déguster le lendemain.

Bonne Année à tous et à bientôt