

La Gazette de l'Aunis

N°13

Bridge club de l'Aunis

juillet 2012

L'Assemblée générale s'est tenue le **Samedi 23 juin** sous la Présidence de Nicole Hesse.

Les rapports moral et financier ont été présentés par Nicole Hesse, Alain Minier et Daniel Colin. Ils ont été approuvés à l'unanimité.

Nicole Hesse était émue et ravie de l'hommage qui lui a été rendu par tout le club réuni autour de l'excellent apéritif, « la Marquissette » préparé par François Pesci, et suivi d'un bon et joyeux déjeuner.

Les élections ont permis de constituer le nouveau Conseil d'administration dont la composition est la suivante :

- Présidente : Sylvie Pesci
- Vice Président : Jean-Pierre Bertrand
- Marie-Claude Acremann
- Jean-Marie Berthier
- Jean-Claude Chaumeton
- Madie Duverger - Nedellec
- Nicole Hesse

Ainsi que le nouveau bureau :

- Présidente : Sylvie Pesci
- Vice Président : Jean-Pierre Bertrand
- Trésorière : Françoise Vitrac
- Trésorier adjoint : Gérard Dubois
- Secrétaire : Elise Touzet
- Secrétaire adjointe : Nicole Boulerne

Le tournoi de l'après midi a réuni 17 tables.

Quelques gourmands sont restés dîner après le tournoi.

Le nouveau Conseil d'Administration s'est réuni le vendredi **29 juin** sous la Présidence de Sylvie Pesci.

Les missions de chacun des membres du Conseil ont été définies :

- Jean-Pierre Bertrand est responsable des compétitions : Espérance et Promotion, (les secrétaires s'occuperont des « bidding boxes »).
- Jean-Claude Chaumeton est responsable de « l'Aunissimo » et de l'achat des boissons.
- Madie Duverger-Nédellec est responsable des inscriptions, des compétitions et des résultats
- Jean-Marie Berthier prendra en charge l'informatique et la mise à jour de l'Annuaire.
- Marie-Claude Acremann aura la difficile charge de gérer la liste des « jokers »
- Nicole Hesse aura la responsabilité de l'école de bridge et d'assurer l'arbitrage.

Le Conseil et les membres du club ont une pensée émue pour ceux qui nous ont quitté cette année : Georges Requier, Paul Roman, le mari de notre amie Josette Ancelin et Michel Mercier qui malgré son état de santé a tenu à s'occuper de ses élèves le plus longtemps possible.

« Combattre est peut être notre moteur le plus sûr (Nicolas Bouvier)

Quel Programme pour la rentrée ?

- « Au bonheur des bridgeurs » : Les tournois de juillet et d'août se dérouleront normalement, à ceci près qu'il n'y aura **pas de joker le lundi et le vendredi**
- Les tournois AUNISSIMO reprendront le **vendredi 7 septembre 2012** avec un règlement rénové et des surprises !
Il se pourrait que des places de cinéma soient offertes selon le nouveau règlement.
- La réunion d'information sur le club et l'école de bridge aura lieu le **samedi 15 septembre 2012** à partir de 10h30 .
- Le tournoi et repas de rentrée auront lieu le **samedi 6 octobre**. (participation : 15€/p)
- Un projet pour le **mois de décembre** : animer le tournoi et le repas de Noël en offrant des lots aux participants.

A l'attention de la bonne volonté de tous les joueurs :

- SUD doit remplir les fiches ambulantes, contrôler le diagramme et mettre la carte précise d'entame. Le résultat du score doit être vérifié par les adversaires.
SUD doit vérifier que les donnes jouées sont les bonnes
- NORD vérifie, après chaque tournoi, que les boites d'enchères sont complètes :
6 « Passe »
3 « Contre »
2 « Surcontre »
1 « Stop »
1 «Alerte »

Bien évidemment les idées, les suggestions (et les critiques !) des membres du club seront reçues avec le plus grand intérêt.

A bientôt de tous nous retrouver nombreux pour des grands chelems ou des chutes mémorables.

Bon été à tous

Tourner la page pour la recette de la «Marquissette »

Nous vous donnons la recette du cocktail préparé une fois de plus par François Pesci et que tout le monde a fort apprécié.

(à consommer avec modération !!!)

Marquissette au citron

Pour 30 personnes

-3 litres de vin blanc

-1 bouteille de sirop de sucre de canne

- ajouter le jus de 2,5 kilos de citrons et 500 grammes de citrons coupés en rondelles fines

- laisser macérer 24 heures au frais

Au moment de servir, ajouter 4 bouteilles de crémant et 2 bouteilles de Perrier.

Servir frais