

LA GAZETTE DE L'AUNIS

N° 68

Bridge Club de l'Aunis

janvier 2019



Le repas de Noël du club du mercredi 19 décembre a été un très grand succès.

Il y avait 21 paires au tournoi de l'après-midi et le repas a réuni une quarantaine de personnes.

Repas succulent, atmosphère festive. Pour remercier notre présidente de tout son travail, une enveloppe est passée parmi les convives. Sylvie vous en remercie vivement.

Par la suite, vous avez tous appris le décès de la mère de Sylvie qui remercie tous ceux qui lui ont fait passer des messages de soutien.

Sylvie devrait être présente lundi 7 janvier au club et vous souhaite à tous

Une excellente année 2019

Calendrier de janvier

- **Mercredi 9 janvier** à 13H30, le club accueille la 1^{ère} séance du Senior Open / 4. Le club a besoin de volontaires cet après-midi là pour tenir le bar et apporter de l'aide à l'organisation. Se proposer auprès de Sylvie.

- **Vendredi 11 janvier** : Galette des rois offerte par votre club à la pause habituelle de mi-tournoi.
- **Mercredi 16 janvier** : Tournoi élèves / confirmés à **14H**.
- **Vendredi 18 janvier** : Réunion mensuelle du conseil d'administration du club à 10H.
- **Lundi 21 janvier**: Championnat de France des écoles de bridge. Rendez-vous à Chatellaillon à 14H15.
- **Mercredi 23 janvier** : Date limite pour le 2^e tour du Trophée Marcel Colin.
- **Vendredi 25 janvier** : Tournoi à 15H suivi d'une **choucroute alsacienne**.
Inscription obligatoire. Places limitées à 40. Participation de 15 €, payable à l'inscription.

Calendrier de février

- **Mercredi 13 février**: Tournoi élèves / confirmés à **14H**.
- **Vendredi 22 février** : Repas au club après le tournoi de l'après-midi à **15H**.
Inscription obligatoire. Places limitées à 40. Participation de 12 €, hors tournoi, payable à l'inscription.

L'école de bridge

Programme de Sylvie le mercredi de 10H à 12H :

Les entames et la défausse

Programme de Michèle :

Lundi de 10H à 12H : débutants

Mardi de 10H à 12H : Flanc et consolidation d'enchères spécifiques.

Mercredi à 20H : Flanc et enchères compétitives.

Programme d'Emile : Les mardis de 9H30 à 12H00

- Les 8 et 29 : cours sur les réveils après séquence adverse.
- Les 15 et 29 : donnes commentées

Les séances de cours sont libres, sans obligation d'inscription préalable, et le tarif est le même pour chaque séance et chaque professeur : 10 €

Nous serions très heureux que nos adhérents nous proposent des articles divers et variés pour la gazette du club.

A vos crayons.



Patrice, notre trésorier et webmaster, a ouvert une page facebook pour notre club.

Allez-y nombreux. Ne ménagez pas vos



Et pour finir, la recette de Sylvie: poulet rôti aux légumes d'hiver

1 gros poulet fermier, 1 petite courge butternut, 2 panais, 300g de marrons, 2 navets, 2 échalotes, 3 gousses d'ail, 20 cl de vin blancs sec, 1 cuiller à café de paprika, thym, huile d'olive, sel et poivre.

Pelez (sauf le butternut) et coupez les légumes en morceaux. Pelez 2 gousses d'ail. Coupez les échalotes en 2. Mélangez avec 3 cuillers à soupe d'huile d'olive, le thym, le paprika, du sel et du poivre. Répartissez le tout dans le fond d'un plat à four avec les marrons entiers et arrosez de vin blanc. Préchauffez le four à 180 °. Déposez le poulet salé et poivré sur les légumes, après l'avoir enduit de 30 g de beurre et avoir glissé à l'intérieur 1 gousse d'ail pelée et du thym. Enfournez pour 2 heures au moins. Arrosez régulièrement et remuez les légumes de temps en temps. Vous pouvez varier les légumes : carottes, pommes de terre, choux etc....



Bon appétit.