

# LA GAZETTE DE L'AUNIS

N° 70

Bridge Club de l'Aunis

mars 2019



## **APPEL À CANDIDATURES**

Samedi 15 juin, pendant l'Assemblée Générale, vous serez amenés à élire un nouveau président ou présidente ainsi que de nouveaux membres du conseil d'Administration.

Une feuille est à votre disposition sur le tableau d'affichage. Si vous êtes intéressé, n'hésitez pas, inscrivez-vous avant le 15 mai.

## **Calendrier de mars: à vos agendas !!!!!**

- **Vendredi 8 mars:** Beignets au goûter pour fêter mardi gras. Vos beignets seront les bienvenus.
- **Mercredi 13 mars:** Tournoi élèves / confirmés à **14H**.
- **Vendredi 22 mars :** Réunion du conseil d'administration.
- **Vendredi 29 mars:** Tournoi de l'après-midi à **15H** suivi d'un dîner au club.

Inscription obligatoire pour le dîner, dernier délai lundi 18 au soir. Places limitées à 40. Participation de 15 € payable à l'inscription.

**Menu** : Navarin d'agneau et ses légumes printaniers.

Fromages et salade.

Poire Belle-Hélène

## L'école de bridge

Programme de Sylvie le mercredi de 10H à 12H : Fits directs après l'ouverture en mineure et fits différés .

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

- Mardi 5 : DONNES COMMENTEES
- Mardi 12 : Les réactions du répondant après intervention sur 1SA
- Mardi 19 : DONNES COMMENTEES
- Mardi 26 : Les réactions du répondant après intervention sur 1SA

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

## Une règle d'arbitrage

Tous les mois, une règle d'arbitrage du bridge vous sera détaillée afin de vous familiariser avec le nouveau code et ainsi ne plus « subir » les arbitrages sans les comprendre.

### **Loi 11- PERTE DU DROIT A RECTIFICATION.**

Sud Owest Nord Est

1♥ 1♠ 2♥ passe

3♥ passe passe

Au moment où Nord passe, Owest hausse le ton en disant à Sud : « vous auriez dû m'alerter que 2♥ n'était pas auto-forcing ; il y a défaut d'alerte et j'ai donc le droit de dire 3♠!



Sud Owest Nord Est

1♥ 1♠ 2♥ passe

3♥ 3♠ passe passe

passe

Ouest chute 3♠ de une levée et en dépliant la fiche ambulante, on constate que tous les N/S marquent 3♥ =.

Si les N/S avaient appelé l'arbitre au moment de la contestation d'Ouest, l'arbitre aurait laissé les N/S joué 3♥.

Maintenant, il y a eu auto-arbitrage mais les E/O ne peuvent bénéficier d'un top gagné par un auto-arbitrage !

L'arbitre va maintenir 3♠-1 pour NS et rétablir 3♥ = pour les E/O. C'est ce que l'on appelle une marque splittée ☺.

*Vous pouvez alimenter cette rubrique en nous faisant part des problèmes d'arbitrage que vous avez pu rencontrer.*

### **Un nouveau tournoi à l'Aunis**

Emile Bécam a mis en place un tournoi par paires avec marque IMP, lundi 18 février.

**Dites-nous si cette formule vous a plu.**

Le classement de chaque donne est fait de façon duplicate : chaque paire obtient la moyenne des points de match par rapport aux autres paires.

Ceci vous permet donc de vous habituer à la logique du « par 4 » par rapport aux annonces et au jeu de la carte :

- ne pas empailler les manches (surtout vulnérables) et les chelems
- ne pas contrer des partielles
- tout faire pour gagner son contrat: utiliser les jeux de sécurité
- tout tenter pour faire chuter le déclarant même si cela peut risquer de lui donner une levée supplémentaire.

Un tel tournoi nivelle le tournoi pour ne plus favoriser la levée de mieux mais favoriser les bons contrats appelés et ainsi favoriser les enchères par rapport au jeu de la carte. (L'inverse du tournoi en % actuellement).

### **Voyage**

Le voyage de septembre 2018 à Lège Cap Ferret ayant enthousiasmé les participants, le prochain voyage aura lieu du 9 au 15 septembre et probablement à La Turballe.

# Recette de la poire Belle-Hélène

## Pour 4 personne

### Ingrédients :

*4 poires mûres (conférence, williams ou autre) ou 4 poires au sirop léger.*

*100 g de sucre en poudre, 100 g de chocolat (70% de cacao au moins), 1 L d'eau, glace à la vanille, amandes effilées, chantilly (1 bombe).*

Eplucher les poires en laissant la queue.

Faire un sirop avec l'eau et le sucre. On peut aromatiser ce sirop avec du sucre vanillé ou des épices (cannelle, gingembre ..... ).

A l'ébullition, pocher les poires environ 10 mn voire 15 mn selon le degré de maturité des poires.

Les laisser refroidir.

Disposer les poires dans des coupelles individuelles.

Faire fondre le chocolat au bain-marie tout doucement.

Ajouter 1 ou 2 boules de glace dans chaque coupelle.

Couvrir les poires de chocolat.

Pour la décoration, quelques amandes effilées passées à la poêle et une pointe de chantilly si vous aimez.



*BON APPÉTIT*