

Compte-rendu de la réunion du C.A.
Du jeudi 19 Janvier 2017
A 20h

Présents : Douguet Raymond, Gorain Jean-Marie, Hontans Christel,
Marchand Patrick, Murzeau Sophie, Roustit Antonietta, Roux Patricia,
Saint-Martin Gérard, Texier Noëlle, Vignau Michel

1. Floriane

Nous allons faire une réunion avec elle pour voir son ressenti après ces 6 mois avec nous et notre adaptation respective à nos modes de fonctionnement.

2. Karaoké

Le 11 février au Couvent des Minimes, à 19h, sur le thème de Venise
(ci-jointe affiche à diffuser à vos amis)

Prix du menu : (plat, dessert, boisson) choristes 8 euros
extérieurs : 10 euros
enfants : 5 euros

Mardi 24 janvier : Nous ferons passer le **sondage** (qui vient, qui prépare quoi?)

Le mardi 7 : Sophie et Antonietta feront l'inventaire : assiettes, verres...

Vendredi 09/02 : Récupération des clés du Couvent des Minimes.

Samedi 10 /02 à partir de 10h : Mise en place et décoration de la salle

Menu : lasagnes (porc, ou bœuf ou thon) + salade verte, dessert (Tiramisù citron-speculoos, Tiramisù chocolat6café, Tiramisù myrtilles) et boisson.

Pour ce repas (italien), la chorale prend en charge : Ingrédients pour les lasagnes, vin (Lambrusco).

Nous aimerions que les choristes préparent le dessert (tiramisù → voir recettes ci-après...) et des salades vertes.

Atelier cuisine spécial lasagnes chez Antonietta, vendredi 10/02 matin pour les volontaires, ainsi Antonietta achète les divers ingrédients (c'est plus facile pour les comptes) et n'a pas besoin de les dispatcher.... Puis chaque volontaire ramènera son plat chez lui pour le faire cuire pour le lendemain.

- Sophie préparera des tickets/repas + tickets supplémentaires

Prix habituels : Part de dessert supplémentaire ou verre de vin : 1€ ; café, tisane, chocolat : 0,50€ ; bouteille de vin ; 5 euros.

- Pour la tombola (2€ l'enveloppe gagnante). Merci de préparer des paquets cadeaux,

si vous en avez. Nous ferons l'inventaire des cadeaux qui nous restent de l'an dernier. Sinon, nous changerons de méthode.

Cette année, nous avons des cadeaux offerts par nos différents commerçants partenaires de Blaye (foulard, pochette, produits de beauté, gâteaux,...).

- Nous aurions besoin de 1 ou 2 micro-ondes (ou d'un mini-four)

3. Concerts

Ste Eulalie, le 5 février à 15h à l'église

Rendez-vous à 14h (ci-après co-voiturage mis en place, on en parlera lors des répétitions).

Voiture 1 : Sophie, Joël, Noëlle, Francis, Christiane

Voiture 2 : Raymond et sa femme (plus de place)

Voiture 3 : Marc, Eric et Christel (trop loin de Blaye)

Voiture 4 : Pierre-Guy et Marie-Hélène (autres places ?)

Voiture 5 : Denis et Florence (autres places ?)

Voiture 6 : Jean-Marie, Michel, Pascale et Michèle

Voiture 7 : ? Marcel, Monique, Michou et Marielle ?

Voiture 8 : Martine et Francis (autres places ?)

Voiture 9 : Floriane (autres places ?)

Voiture 10 : Antonietta (reviendra de Bordeaux, arrivera sur Blaye vers 13h30, préfère s'arrêter avant sauf si besoin de transport)

Il reste : Danièle, Patricia, Patrick, Jacqueline et Gérard

Nous ne savons pas si Corinne, Maryse, Martine² et Aline viennent.

Rappel des chants et de l'ordre :

Les Conspirateurs

Les Zingarelle (Choeur des Bohémiennes)

O Salutaris

Jesu rex admirabilis

Gabriel's message

Amazing grace

You raise me up

Armstrong

Bis : Tiebe poem

Bis bis:Gobbo so pare

Un pot de l'amitié suivra le concert

St Vivien de Blaye

L'Association de restauration de l'église nous a recontacté pour un concert **prévu le 2 avril, en remplacement de celui de novembre dernier annulé**. Antonietta a

envoyé la convention.

Chants interprétés :

1. O salutaris
2. Jesu rex admirabilis
3. Gabriel's message
4. Mon cœur se recommande à vous
5. Cantique de Jean Racine
6. Ubi Caritas
7. Komm süsßer Tod
8. Les Conspirateurs
9. Les Zingarelle
10. Amazing grace
11. You raise me up
12. Armstrong

Bis : Tiebe Poiem

Rebis : Hegoak

2 mains Haïti

Puisque nous chantons à St Vivien en avril, nous déplaçons la date du concert pour Haïti. Il aura lieu en mars (le 12?) Pas de date définitive pour le moment. Il faut voir aussi avec Floriane, si elle est libre, et le Président de l'asso doit demander la permission du curé de Floirac.

De plus, nous aurons nos amis allemands qui seront à Blaye du 7 au 12/04/2017.

Pour l'an prochain 2017-2018, nous avons été contactés par :

- la Mairie de Mazion qui veut donc faire son concert de Noël, le 16/12/17, loin du Téléthon ;
- une chorale d'enfants de Nantes, pour un échange ;
- ainsi que par la chorale de Fré en Normandie.

A suivre....

4. Voyage en Italie

Du jeudi 25 au dimanche 28 ou lundi 29 mai (retour le lundi est moins cher), à voir avec ceux qui travaillent, notre pianiste et surtout Floriane.

Dans notre programme, nous aurons également des morceaux de piano seul.

Antonietta est désolée car certaines circonstances internes et externes lui ont fait repousser la réservation des places (annulations de concerts, relations internes, désistements,...).

Prix total du voyage : 16000€, il nous faut donc des rentrées d'argent, donc des concerts....

Les choses se mettent en place doucement. Pour l'instant il faut trouver une église à Rome pour chanter le jeudi soir, ce qui aidera à financer notre hébergement.

Pour la suite de notre séjour, dans le village d'Antonietta, pas de problème.
Il faut rapidement acheter les billets d'avion qui seront plus chers si nous attendons.
Le paiement du voyage : 50 euros par mois et par personne
Fin janvier, fin février, fin mars, fin avril

5. Cotisations et Comptes

Toutes les cotisations sont à jour.

Nous avons demandé une subvention normale + 1 extraordinaire à la Municipalité pour compléter notre budget pour le voyage en Italie. Nous attendons la décision du Conseil au mois de mars.

Puis une subvention à notre Député, M. Plisson, qui a répondu positivement à notre demande.

Nos comptes sont bénéficiaires, ce qui nous permettra de payer une grande partie de notre voyage en Italie.

La Secrétaire
Patricia Roux

TIRAMISÙ CHOCOLAT-CAFÉ

Ingrédients :

250 g de mascarpone

70g de sucre

3 œufs

30 biscuits à la cuillère nature

café (+ qq gouttes amaretto, si envie) + chocolat en poudre

Préparation (20 min env.) :

1. Casser et séparer les blancs et les jaunes
2. Battre les jaunes et le sucre jusqu'à ce que cela blanchisse
3. Rajouter le mascarpone et mélanger pour avoir un mélange homogène
4. Battre les blancs en neige ferme et les incorporer délicatement au mélange mascarpone
5. Tremper les biscuits dans le café, mais trop imbiber, et tapisser le fond d'une verrine
6. Recouvrir de crème, 1 grosse càs environ
7. Parsemer de chocolat en poudre
8. Recommencer 1 ou 2 fois selon la taille de la verrine
9. Mettre au frigo pendant au moins 3heures

TIRAMISÙ AU CITRON-SPECULOOS

Ingrédients :

250 g de mascarpone

80g de sucre

18 spéculoos

2 citrons

3 œufs

Préparation (15 min env.)

1. Mélanger le mascarpone, le jus des citrons, les jaunes d'œufs et le sucre
2. Emietter les spéculoos
3. Monter les blancs en neige puis les incorporer à la préparation au mascarpone
4. Dans chaque verrine, déposer des miettes de spéculoos, recouvrir de préparation au mascarpone. Répéter une 2e fois l'opération. Saupoudrer le tout d'un peu de zeste de citron et de miettes de spéculoos.
5. Réserver au frais au moins 3h.

TIRAMISÙ AUX MYRTILLES

Ingrédients :

250 g de mascarpone

300 g de myrtilles

70g de sucre

3 œufs

biscuits à la cuillère nature ou 18 spéculoos ou 18 petits sablés

7 cl de jus de myrtilles

Cannelle en poudre

Préparation (15 min environ) :

1. Rincer les myrtilles et les essuyer
2. Casser et séparer les blancs des jaunes
3. Battre les jaunes et le sucre jusqu'à ce que cela blanchisse.
4. Rajouter le mascarpone et mélanger pour avoir un mélange homogène
5. Battre les blancs en neige ferme et les incorporer délicatement au mélange mascarpone
6. Répartir dans les verrines, la moitié des gâteaux émiettés, arroser d'une cuillère de jus de myrtilles
7. Diviser la quantité de myrtilles en 2 (1 moitié pour chaque couche), En laisser quelques grosses pour la déco.

Partager les myrtilles dans chaque verrine et recouvrir avec la crème au mascarpone (1 grosse càs environ)

8. Recommencer l'opération une 2e fois en terminant par la crème au mascarpone
9. Décorer avec 1 myrtille
10. Mettre les verrines au frais pendant au moins 3h
11. Avant de servir, saupoudrer d'un peu de cannelle en poudre (Attention tout le monde n'aime pas la cannelle....)

LASAGNES AU THON

Ingrédients (pour 8-10 personnes)

24 feuilles de lasagne

4 grosses boîtes de thon

420 g de sauce tomate basilic

(on peut faire une bonne sauce tomate soi-même aussi!)

40 cl de crème fraîche

1 œuf

Gruyère râpé ou mozzarella à couper en fins morceaux

(Pour 4-5 Personnes)

/ 12 feuilles de lasagne

/ 2 boîtes de thon

/ 210 g de sauce tomate basilic

/ 20 cl de crème fraîche

/ 1 œuf

Préparation et cuisson (40 min)

1. Préchauffer le four à 180°C
2. Dans un saladier émietter le thon, ajouter la sauce tomate et mélanger
3. Dans un plat à gratin, étaler 8 feuilles de lasagne et recouvrir de crème fraîche. Ajouter une couche thon/sauce tomate, du gruyère râpé ou de la mozzarella, puis remettre une couche de lasagnes et recommencer l'opération. Finir par 8 feuilles de lasagne, recouvrir de crème fraîche restante mélangée à de l'œuf battu, puis saupoudrer de gruyère râpé (ou de la mozzarella)
4. Enfourner 30 min. Servir bien chaud