



Journal de la chorale A PORTEE DE VOIX - ST MEDARD DE DOULON – NANTES
n° 105 – Juin 2020

ÉDITORIAL

Dernier éditorial de la si bizarre saison 2019-2020.

A défaut de dresser un bilan, ce qui est habituellement la tendance de fin d'exercice, cette dernière parution va essentiellement se tourner vers l'avenir proche et un peu plus lointain.

Tout d'abord, il n'y a rien d'étonnant à ce que la première pensée qui me vienne à l'esprit soit de souhaiter que nous passions tous et tous ceux qui comptent pour nous un très bon été. Cet été qui commencera le 21 juin n'aura sans doute pas droit à une Fête de la Musique traditionnelle. Alors, je vous propose d'innover en faisant une Fête de la Musique à notre façon : le 21 juin à 19 H 00, vous stoppez tout ce que vous avez en cours et vous vous mettez à chanter « Les petits cafés ». Si vous y pensez et si vous le faites, je suis à peu près persuadé que nous sentirons la connexion entre nous.

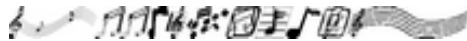
Ensuite, vœu pieux d'un chef de chœur, chantez tout l'été. Soit vous chantez ce que vous voulez, un petit peu tous les jours, soit vous vous organisez, avec la bonne distanciation sociale qui va de soi, des soirées karaoké, soit vous révisez les chants appris depuis votre arrivée à la chorale, mais vous chantez. Il n'y a rien de tel pour entretenir le plaisir et conserver une voix dynamique pendant la période estivale.

Enfin, se retrouver à la rentrée que nous espérons fixer au jeudi 17 septembre 2020.

Cette date n'est pour le moment qu'un souhait personnel dans la mesure où nous n'avons encore aucune certitude de pouvoir organiser notre activité chorale dans un cadre conforme à l'état sanitaire du pays à ce moment là.

Pour l'anecdote, en Allemagne, pays qui compte autant de chorales que la France compte de choristes, lesdites chorales n'ont pas le droit de se réunir pour répéter et effectuer des prestations. Car il faut savoir que quand nous chantons nous expulsions, certes du son, mais aussi beaucoup d'autres choses qui ne sont évidemment pas compatibles avec les mesures de protection sanitaire indispensables à l'heure actuelle. Et, il paraît très difficile d'exercer notre activité en portant un masque ...

Donc en espérant vous retrouver le 17 septembre prochain, je vous souhaite un bel été chantant.



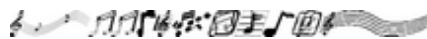
LA VIE DE L'ASSOCIATION ET DE LA CHORALE

L'ensemble de l'association a interrompu ses activités et mis prématurément fin à la saison 2019-2020.

Le bureau de l'association a décidé d'ouvrir quelques créneaux horaires de plein air et de permettre la tenue de petites réunions selon un protocole très strict qui sera communiqué aux sections au cours du premier week-end de juin.

Pour la chorale, il ne m'a pas paru possible d'envisager la tenue de telles séances, le plein air et la nécessaire distanciation sociale n'étant pas compatibles avec notre activité.

Nous ferons tous en sorte que le redémarrage se fasse dans les meilleures conditions en permettant à chacun de pratiquer son activité sereinement et en maintenant une convivialité adaptée aux règles du respect des autres dans la vie en commun.



Les Coins

Le COVID-19 continue de doper cette rubrique.

Tout d'abord Bénédicte m'a envoyé la liste des bonnes réponses qu'elle est certaine que vous aviez trouvées.

« Nos choristes sont "très intelligents" donc ils ont dû trouver facilement. Mais je vous mets les solutions :

pieds - vent - rayures - plume - lunette - racine - boyau - pièces - cellule - voile - alcool - mare - crête - pince - le menton - le péage - le ring - l'économe - ronfler - enfant - gâté - cubes - toise - l'escalier - thon - taureau - avion »



Journal de la chorale A PORTEE DE VOIX - ST MEDARD DE DOULON – NANTES

n° 105 – Juin 2020

Et bien entendu, j'ai reçu la production mensuelle de Marc et Evelyne, sous la plume de celle-ci, ce mois-ci, et je lui laisse volontiers la place.

PETITS COINS DÉCONFINÉS

“Et j'ai crié, crié...” “dans un monde qui tremble”, -(en hommage à Christophe)-, malheureusement ce n'est pas pour que Aline revienne (ce n'est pas la nôtre, car elle est toujours avec nous), mais pour la fin d'un monde de virus.

Mais gardons le moral en chantant “les mots bleus” et en nous souhaitant plus de nous revoir le têt possible après le décès de ce “sale virus”.

Donc voici mon dernier article de cette année chorale, pour “L'ECHO RÂLEUR”, destiné aux partiellement déconfinés que nous sommes.

Pour ce mois de juin, j'optais pour la NOVLANGUE, mais changement de programme, car en consultant mon site personnel “archives” (ma collection papier du journal), n° 78 de janvier 2017, je me suis aperçue que j'avais présenté ces extraits de textes remis par François. La dégénérescence neurologique me guette !!!

Donc changement de programme, voici des extraits de “L'art d'exprimer ses sentiments” (avec les mots de nos plus grands auteurs), Jean-Loup Chiflet –Le Figaro Littéraire (Mots & Caetera.)

L'AMOUR

“Le verbe aimer est difficile à conjuguer : son passé n'est pas simple, son présent n'est qu'indicatif, et son futur est toujours conditionnel.” Jean Cocteau (1889–1963)

“ Il n'y a pas six ou sept merveilles dans le monde; il n'y en a qu'une : c'est l'amour.” Jacques Prévert (1900–1977)

LA SOLLICITUDE

“L'usage le plus digne qu'on puisse faire de son bonheur, c'est de s'en servir à l'avantage des autres.” Marivaux (1688–1763) L'île de la raison

“Méfie-toi des conseils, mais suis les bons exemples.” Georges Courteline (1858–1929) La philosophie de G. Courteline

LA GRATITUDE

“Pour être parfait, le don doit être libre de toute attente d'une récompense, de tout espoir d'être loué, remercié ou même d'acquérir un “mérite.”

LES EXCUSES

“Les querelles ne dureraient pas si longtemps, si le tort n'était que d'un côté.” La Rochefoucauld (1613–1680) Maximes

“J'aime bien les ennemis : on est sûr, avec eux, de ne pouvoir se brouiller.” Pierre Daninos (1913–2005) Vacances à tous prix

“Il faut se pardonner beaucoup à soi-même pour s'habituer à pardonner à autrui.” Anatole France (1844–1924)

“Il y a des choses que personne au monde ne fait mieux que moi : me pardonner mes faiblesses, par exemple.” Grégoire Lacroix (1933-) Les Euphorismes de Grégoire

“à défaut du pardon, laisse venir l'oubli.” Alfred de Musset (1810 – 1876) La nuit d'octobre

Voilà, voilà !

Pour terminer , voici les clés du décodage des échanges épistolaires entre George Sand et Alfred de Musset . Certains ont pu trouver , d'autres ont eu les solutions par Yannick.

Donc sur la lettre de George Sand, il faut lire une ligne sur deux.,

Sur les réponses, il suffit de prendre le premier mot de chaque ligne.

Mais il est bien tard pour aller passer une agréable soirée avec George.

Sur ce, une grande banalité très efficace : BONNE VOIX ET BONNES VACANCES

et à une REPRISE TOTALEMENT DÉCONFINÉE ET DÉBRIDÉE.

Et pour terminer l'année chorale avec de bonnes saveurs en bouche, je vous propose avec l'aide d'Annie, à l'heure où les restaurants vont pouvoir de nouveau nous accueillir,

La cuisine des Coins

Piquillos rellenos



Ingrédients pour 4 personnes : 160 g de morue ; 240 g de pommes de terre cuites ; 240 g de lait ; 12 piquillos (poivrons du pays basque) ; 60 g de fromage de brebis ; 2 gousses d'ail ; 1 pincée de piment d'Espelette ; 100 g de crème fraîche plus 4 pour la sauce ; 4 c à s d'huile d'olive ; persil plat.

Préparation : Pour cette recette, il vous faudra cuire vos pommes de terre en robe des champs. Si vous utilisez de la morue non dé-salée, il vous faudra la dé-saler pendant 12H dans un grand volume d'eau froide. Vous pouvez remplacer la morue par du cabillaud frais.

Dans une casserole, peser votre lait et ajouter l'ail haché. Porter à ébullition et ajouter la morue dessalée. Couvrir la casserole et couper le feu. Laisser reposer environ 10 minutes. Pendant ce temps, peser et écraser vos pommes de terre. Ajouter le persil ciselé, le piment d'Espelette, l'huile d'olive, la morue une fois cuite et 1 cuillère à soupe par personne de liquide de cuisson. Travailler le mélange jusqu'à obtention d'un appareil homogène. Assaisonner. Farcir les 12 piquillos délicatement en prenant garde de ne pas les éclater. Les disposer dans une barquette alu légèrement huilée, puis les recouvrir avec le fromage de brebis taillé en fines lanières ou râpé. Réserver au frais. Dans un bol, mixer les 4 piquillos restants avec la crème liquide. Saler et poivrer, puis débarrasser au frais. Dans un four préchauffé à 180°C, cuire les piquillos pendant 8 à 10 minutes. Réchauffer le coulis de piquillos au micro-ondes, ou dans une casserole à feu doux.

Servir chaud en nappant de coulis.

ENCORNETS FARCIS



Ingrédients pour 4 personnes : 4 encornets environ 20 cm (le corps) ; 2 gousses d'ail ; 2 échalotes ou 1 petit oignon ; du persil ; 1 talon de jambon pas trop gros ; 1 paquet entier de lardons fumés ; 1 boîte de tomates concassées (marque Mutti très bonne) ; un bol de pain rassi émietté ; 1 œuf entier battu ; 2 bonnes cuillères de crème fraîche épaisse ; sel, poivre, safran, piment d'Espelette ; 1 petit peu de vin blanc (facultatif).

Nettoyage des encornets ou calamars

Séparer la tête du corps en tirant doucement, retirer le cartilage du calamar à l'intérieur et bien nettoyer, Sectionner les tentacules, enlever la fine peau sur le corps et nettoyer à l'eau courante,

Préparation de la farce

Hacher ensemble le talon de jambon (peut être pas tout, vous voyer) les dés de poitrine fumée, les tentacules, Ajouter également les gousses d'ail, le persil et la mie de pain, Dans le saladier, bien mélanger le tout et ajouter l'œuf battu, un peu de sel (pas trop à cause de la poitrine fumée et une pincée de piment d'Espelette, Garnir les encornets très délicatement de cette préparation et laisser un peu de place pour fermer avec un pic en bois,

Dans une sauteuse, mettre un peu d'huile d'olive et ajouter les encornets, laisser revenir jusqu'à ce qu'ils commencent à colorer(ils vont gonfler), Saler légèrement et saupoudrer de safran en poudre,

Les sortir et les réserver,

La sauce

Dans la sauteuse où ont cuit les encornets, faites revenir les échalotes ou un oignon, et ajouter les tomates concassées, Laisser revenir tranquillement 5 et saler, poivrer, mettre du safran et ne pas oublier une pincée de piment d'Espelette, Ajouter 2 bonnes cuillères de crème fraîche et éventuellement le reste de farce , bien mélanger et remettre les encornets à cuire doucement dans la sauce pendant environ 1/2 heure,

Servir avec du riz

SAMOUSSA AUX POMMES



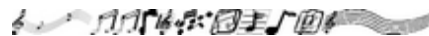
Ingrédients pour 4 personnes : 8 Feuilles de brick ; 4 Pommes ; 15 g Beurre ; 20 g Sucre ; Sucre glace

Préparation : Épluchez et épépinez les pommes puis coupez-les en dés. Faites chauffer 10 g de beurre dans une cocotte, ajoutez les pommes et le sucre faites cuire environ 25 min en remuant de temps en temps, jusqu'à obtenir une compote.

Préchauffez le four à 180°C (th.6). Coupez chaque feuille de brick en 2 et repliez chaque morceau en 2. Répartissez la compote sur chaque moitié de feuille de brick et repliez-les en triangles pour former 8 samoussas.

À l'aide d'un pinceau, badigeonnez les samoussas avec le reste de beurre fondu, disposez-les sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier cuisson et enfournez pour 10 min. Saupoudrez de sucre glace et servez.

Vous pouvez parfumer la compote avec un peu de cannelle ou 1 gousse de vanille fendue en 2 dans la longueur.



PETITE ANNONCE

Lue dans OUEST-FRANCE : Cède agenda 2020, bon état général, très peu servi.