



# LECHO RALEUR



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

n° 85 – janvier 2018

## EDITORIAL

Comme il est de tradition, le premier éditorial de l'année est en grande partie consacré aux vœux.

Les échanges de vœux à titre personnel ont déjà eu lieu par le biais des messageries Internet, mais, d'une part, parce que tout le monde n'est pas connecté et, d'autre part, parce que le souhait est sincère, je vous souhaite à tous et à ceux auxquels nous tenons une très bonne année 2018 avec la meilleure santé possible, même si je sais déjà qu'hélas certains d'entre nous connaissent encore des événements douloureux.

Cette année 2017 aura été effectivement marquée par de tristes événements, mais il en est un joyeux qui va nous faire rebondir, puisque Antoine et sa souriante maman, Sophie, sont venus égayer notre fin d'année.

Le temps des vœux n'est pas à négliger, même s'il est vrai qu'il peut présenter parfois un côté répétitif et un peu impersonnel.

Je souhaiterais toutefois donner un côté très personnalisé aux vœux que je formule pour notre ensemble.

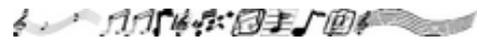
J'emploie le mot ensemble à dessein puisque, dans le soutien que vous m'avez apporté (et je pense qu'Annie me rejoindra dans cette appréciation), j'ai ressenti qu'ensemble on est plus fort et qu'on peut continuer à regarder devant.

Donc, je vous souhaite, ensemble, un travail productif sur notre répertoire en cours et à venir, ensemble, un travail individuel 😊 régulier, ensemble, des concerts nous procurant beaucoup de plaisir.

Je vais une dernière fois insister sur ce mot ensemble pour le fonctionnement de notre activité. Le dernier trimestre 2017 n'a pas pu être conduit de manière optimale pour l'apprentissage et la mise en place des chants. Or, notre concert se profile maintenant à grand pas et il va falloir travailler de façon efficace pour pouvoir présenter au public un programme qui tiendra la route. Pour ce faire, il faudra que nous soyons le plus ensemble possible au cours des répétitions. Aussi, je compte sur votre présence maximale le jeudi soir et je sais que votre sérieux naturel vous conduira à refuser toute sollicitation pour un jeudi qui ne serait pas d'ores et déjà fixée.

Pour le concert du 24 mars, nous ne serons sans doute pas en mesure de présenter à notre public un répertoire très remanié par rapport à celui de l'an dernier.

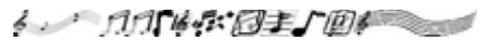
Raison supplémentaire pour que ce que l'on présentera soit bien maîtrisé.



## LES ECHOS DU BUREAU

Pas d'information particulière concernant le bureau, si ce n'est le remerciement à tous ceux qui ont contribué à la bonne organisation du repas de Noël.

Et puis, un appel à participer les 20 et 21 janvier à la tenue du foyer multisections dont Annie est l'animatrice.



## LE CALENDRIER du mois

Le mois de janvier 2018 se présente ainsi:

- **Jeudi 11 janvier 2018**

Séparation en cinq pupitres pour **Tennessee** (20 minutes).

Travail ensemble sur **Epo ï tai tai é**, le **Canon de Pachelbel**, **Mistral Gagnant** et **Malaïka**.

- **Jeudi 18 janvier 2018**

Découverte de **Si Maman, si**.

Figolage de **Tennessee**, **Epo ï tai tai é**, le **Canon de Pachelbel**, **Mistral Gagnant** et **Malaïka**.

- **Samedi 20 et dimanche 21 janvier 2018**

**Tenue du foyer multisections**

- **Jeudi 25 janvier 2018**

Approfondissement de **Si Maman, si**.

On chante **Tennessee**, **Epo ï tai tai é**, le **Canon de Pachelbel**, **Mistral Gagnant** et **Malaïka**.

Répétition un peu plus courte pour cause de galette des rois.



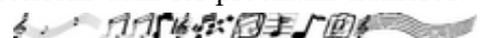
## LES CONCERTS

Notre prochain concert aura lieu le **samedi 24 mars 2018 à 20 H 30** à la Maison de Quartier de Doulon.

Nous avons invité les chorales de l'**Amicale Laique des Marsauderies** et **Les Voix du Nord** et attendons leur réponse.

Le concert suivant est prévu le 22 avril à l'invitation de « Chant'Maine » de Aigrefeuille sur Maine.

Des précisions dans les prochains numéros.



## LES CHANTS EN COURS

Petit retour sur nos travaux engagés depuis septembre 2017.

### **Epo i tai tai é :**

Une fois les paroles maîtrisées, une fois compris que les voix de femmes chantent deux fois la première partie puis que tous chantent trois fois la deuxième partie, qu'à la troisième fois on rajoute deux fois Epo i touki touki é, il n'y a plus de problème. Maintenant, il faut juste le chanter mélodieux, voire langoureux.

**Le canon de Pachelbel :** Apprentissage rondement mené et bonne mise en place. l'échec à la maison de retraite n'est qu'un accident de parcours sans conséquence. Ce chant demande seulement à bien garder le tempo et de garder en mémoire que les blanches et les rondes ne doivent pas être trop marquées au contraire des noires et des croches.

**Mistral Gagnant :** Ah la la, la la la la la la si je puis dire ! On va y arriver, c'est juste un problème de confiance et de cohésion. Il suffira d'insister le temps nécessaire. Sur le reste du chant, gardons en mémoire que la mélodie est chez les altis, que les doums sont toujours très légers et qu'il faut bien écouter les autres voix pour éviter les décalages.

**Tennessee :** Chez les femmes, il faut encore améliorer les « ou » tant sur leur ligne mélodique que sur leur placement par rapport aux voix d'hommes. Celles-ci doivent ensuite penser à laisser la mélodie aux sopranes.

**Malaïka :** Je suis agréablement surpris par la rapidité avec laquelle vous vous êtes approprié ce chant qu'une petite moitié seulement connaissais.

Il n'y a plus qu'à maîtriser la fin et ensuite à le nuancer.



## QUOI DE NEUF A LA ST MEDARD

En visitant régulièrement le site, vous découvrirez toutes les activités des différentes sections.

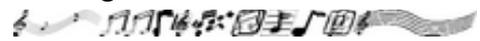
Pour cela, taper dans votre navigateur l'adresse suivante :

<https://saintmedard.weebly.com/>

Ce mois-ci pas d'activité particulière à mettre en exergue mais surtout une invitation à visiter ce site entièrement repensé par un choriste.

Pas facile de l'identifier ! Un indice : il est basse mais au dessus.

Par curiosité, allez voir la rubrique actualités. Vous y découvrirez toutes les informations nécessaires sur la participation au marathon comme commissaire signaleur.



## Les Coins

Juste le coin cuisine pour commencer l'année.

### **Tartare de saumon**



4 personnes — préparation 10 min

#### Ingrédients

- 300 g de saumon frais
- 120 g de saumon fumé
- ½ oignon rouge
- 1 pointe de couteau de gingembre en poudre
- 15 brins de ciboulette
- 3 gouttes de Tabasco
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 jus de citron vert
- Sel et poivre

#### Préparation

- Épluchez le ½ oignon, coupez-le en deux, ciselez la ciboulette et mettez le tout avec les autres ingrédients dans un mixeur, puis mixez pendant 30 secondes.
- Servez frais.



# LECHO RALEUR



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

n° 85 – janvier 2018

## *Joue de Bœuf en carbonade*



### Ingrédients pour 4 personnes

- 1 kg de joue de boeuf
- 1 cuillère à soupe de cassonade
- 1 bouquet garni
- 1 litre de bière brune
- 400 g d'oignons
- 250 g de lard fumé entier
- 5 tranches de pains d'épices (si possible maison)
- 30 g de beurre
- Sel de Guérande
- 3 cuillères à soupe de moutarde

Temps total : 3H30

Préparation : 30 min - Cuisson : 3 h

Couper la viande en cubes de 2 à 3 centimètres de côté.

Découper grossièrement les oignons et couper le lard en gros lardons.

Faire fondre le beurre et faire suer les oignons dedans 10 minutes pour les ramollir (feu au mini à couvert).

Ajouter le lard en augmentant légèrement le feu, remuer régulièrement en essayant de garder couvert le plus possible.

Une fois le lard bien rose, retirer le tout (sauf le jus) et le réserver dans un plat.

Mettre le feu au maxi et mettre la viande dans la cocotte, remuer régulièrement (ne pas couvrir), la viande doit se colorer de tous les côtés, elle va finir par rendre pas mal de jus. Retirer la cocotte du feu, mettre la viande dans un plat en conservant le jus dans la cocotte.

Diluer la cassonade dans le jus de viande et mettre sur le feu à fond pour le réduire de moitié.

Une fois réduit, mettre le feu au mini et remettre le mélange lard-oignons en le mêlant au 'sirop', ajouter la viande et re-mélanger, ajouter le bouquet garni et recouvrir de bière (entre 80 cl et 1 litre), saler très légèrement.

Recouvrir délicatement toute la surface avec le pain d'épices 'moutardé'. Laisser mijoter à couvert 3 heures sans remuer, tant que le pain d'épices n'est pas fondu (retirer le bouquet après 1 heure ou 2 maxi).

En cours de 'mijotage', rectifier l'assaisonnement si besoin.

Si après trois heures, le jus est encore trop liquide, laisser encore mijoter en laissant le couvercle en partie ouvert, la sauce doit être légèrement collante en surface mais bien liquide en dessous et ne doit surtout pas brûler au fond.

Note de l'auteur

L'idéal est de préparer la veille ou 2 jours avant (c'est encore meilleur) et donc de faire mijoter en 2 fois : - la première fois laisser mijoter 1h30 à 2 heures laisser refroidir et réserver au frais (à ce moment, la préparation doit être encore très liquide)

-le lendemain, retirer la pellicule en surface de gras rejeté par le lard, et réchauffer encore à feu mini pendant 1h30 à 2 heures en ouvrant ou non le couvercle en fonction de l'épaisseur de la sauce.