

ÉDITORIAL

Ce mois-ci, l'éditorial est tout naturellement consacré aux concerts.

Je l'ai dit à différentes reprises, je l'écris maintenant (pas sur les murs) pour laisser des traces. Je pense sincèrement que ce fut notre meilleure prestation.

L'envie de chanter était là, la concentration était au rendez-vous, le travail d'apprentissage a été sérieux depuis le début de la saison. Tous ces ingrédients, plus un répertoire qui a bien accroché le public, ont fait que nous avons réalisé un concert d'excellente tenue.

Tous les échos que nous avons pu recueillir les uns ou les autres vous confirment ce ressenti.

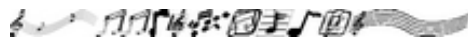
Certes quelques passages peuvent être améliorés et un peu plus de précision peut être apportée. D'ailleurs, il me semble que dans ce numéro, il y a un chef de chœur qui ne se prive pas de relever les points qui nécessiteront encore du travail. Mais tout de même, le positif l'emporte largement.

Le risque maintenant est de s'endormir sur nos lauriers.

Ce serait dommage alors que se profile le concert du 22 avril.

Au contraire, il faut capitaliser sur cette « performance » pour arriver aux prochains concerts avec la même envie, la même concentration et y ajouter, à juste titre mais sans excès, un petit plus de confiance.

Comme vous le constaterez ci-dessous, vous avez la possibilité d'écouter notre prestation. Servez vous en comme d'un outil supplémentaire.



LES ECHOS DU BUREAU

L'organisation du concert a été bien maîtrisée et celui-ci a été réussi grâce à cela et à l'aide apportée par tous ceux d'entre vous qui se sont mobilisés, sans oublier le précieux concours des conjoints.

Le bureau compte maintenant sur vous pour assurer en nombre suffisant tous les créneaux horaires de la tenue de foyer des 29 et 30 avril (cf. pour cela le sondage Doodle d'Annie en date du 1^{er} avril, c'est sérieux).



Les chants que l'on a chanté

Le mari de Nicole D. a réalisé un enregistrement de nos chants et des chants communs pendant le concert avec son téléphone portable. Le rendu est assez satisfaisant et permet d'avoir une idée de ce qu'a entendu le public.

Vous avez la possibilité de les écouter et/ou de les télécharger en cliquant sur ce lien qui vous fait accéder au dossier « Concert du 25 mars 2017 »: [Concert du 25 mars 2017](#)

Je fais ici une critique de chacun de ces chants en relevant ce qui doit et peut être amélioré. Cela n'enlève rien à ma satisfaction totale de ce concert.

La Sarabande :

On démarre un peu timide. Pianissimo, ça veut dire, certes, un son plus faible, mais la diction doit être précise.

Un petit décalage des basses dans la seconde partie du premier passage, mais sans conséquence.

Attention pour les trois voix d'accompagnement sur cette seconde partie à tenir les rondes.

Le rendu global est très plaisant.

Noël interdit :

Il est bien chanté, je n'ai relevé qu'un petit décalage entre les voix sur le « interdit » de la mesure 19 où une voix (alti peut être) est en avance.

Les étoiles filantes :

L'attaque des sopranes et basses est un peu timide, mais elle permet aux ténors de bien entrer.

On entend très bien les hommes sur le premier couplet, preuve que la confiance s'est installée.

Il y a quelques endroits où les voix d'accompagnement sont un peu trop fortes.

Le point très positif est que l'on comprend parfaitement les paroles (la contrepartie est qu'on entend aussi les coupures trop sèches de certaines fins de phrases).



LECHO RALEUR



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

n° 81 – Avril 2017

Pour le final, les ténors ont placé leur premier dam avec un temps de retard ce qui a généré un peu d'imprécision, mais la fin est bien ensemble quoiqu'un peu trop forte.

Quand on n'a que l'amour :

Il y a malheureusement quelques notes qui ne sont pas justes sur la seconde partie de chaque couplet et sur la fin.

C'est dommage car ce chant devrait bien sonner.

Les roses d'Ouessant :

Il est bien en place.

Les O O des femmes sur le troisième couplet ne sont pas encore assez précis. Ce contre-chant doit donner l'idée du mouvement de la mer, ce ne doit pas être trop plat.

Encore un petit effort sur les paroles, ne serait-ce que pour éviter sur le second couplet « au large » s'entende au lieu de « de l'île ».

Hegoak :

On peut améliorer la synchronisation du premier « Néouria isan gosen » et mettre en place un decrescendo plus nette sur les trois OH oh de la fin.

Marylène :

Pas grand-chose à en dire, si ce n'est de moins couper le « lène » des Marylène (surtout chez les altis) sauf bien sur le tout dernier.

Mistral Gagnant :

Les doum doum des sopranes commencent à chaque fois trop fort.

Lorsque les quatre voix chantent des paroles ensemble, n'oubliez pas que ce sont tout de même les altis qui ont la mélodie.

Avec des « la la » bien en place, ce sera très bien.

La ballade nord-irlandaise (rappel) :

J'ai l'impression que tout le monde s'est bien lâché ! Mais, manifestement, ça plaît au public.

Tibié Paiom (chant commun):

Même si avec le nombre, c'est moins facile, je trouve que nous avons l'habitude de mieux le nuancer.

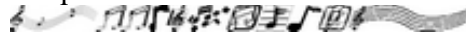
On écrit sur les murs (chant commun):

Je trouve que le chant serait plus joli si certains mots n'étaient pas coupé trop vite comme « veines ».

Lord I want (chant commun):

Une fois que tout le monde s'est rappelé qu'il fallait respecter les coupures à chaque couplet, le rendu n'est pas mal et les voix se répondent bien.

Par contre, on n'entend pas assez le « t » qui termine le mot « heart ».



LE CALENDRIER DU MOIS

Les répétitions et prestations du mois d'avril s'enchaîneront de la manière suivante :

- **Jeudi 6 avril 2017**

On poursuit en pupitre la découverte de **Tennessee**.

On travaille la justesse de **Quand on n'a que l'amour** (femmes).

On chante **Les étoiles filantes** et **Mistral Gagnant**.

On reprend **Mélissa** et **Away haul away**.

- **Jeudi 13 avril 2017**

On fait une pause vacances.

LECHO RALEUR

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

n° 81 – Avril 2017

- **Jeudi 20 avril 2017**

On chante dans l'ordre **La Sarabande, Noël interdit, Quand on n'a que l'amour, Les roses d'Ouessant, Hégoak, Les étoiles filantes, Mistral Gagnant, Marylène, Mélissa, Away haul away, Tibie Païom, Lord I want.**

- **Samedi 22 avril 2017**

Concert à Saint Georges, précisions à venir.

- **Jeudi 27 avril 2017**

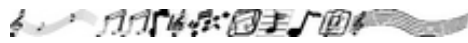
On découvre **Si Maman si.**

On poursuit l'apprentissage de **Tennessee.**

On chantera divers chants du répertoire concerts passés.

- **Samedi 29 et dimanche 30 avril 2017**

Tenue du foyer.

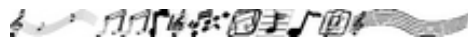


LES CONCERTS

Le **samedi 22 avril 2017 à 20 H 30**, à l'église Saint Georges à la Beaujoire, à l'invitation d'ALPACHOEUR. Nous aurons dans les jours qui viennent les précisions d'organisation.

Vous pouvez trouver l'affiche et le programme (les chants étant ceux prévus à la répétition du 20/04) dans le répertoire « Concert du 22 avril 2017 » en cliquant sur ce lien : [Concert du 22 avril 2017](#)

Le **samedi 20 mai 2017 à 18 H** à la SALLE DES DUNES à St Brévin LES PINS. Nous sommes invités par les **PINS SONS**, Chorale que fréquente Michèle depuis septembre ; nous devons réfléchir dès le concert avec ALPACHOEUR passé à l'organisation à mettre en place, tant pour le covoiturage que pour partager la plus grande convivialité ce jour là.



QUOI DE NEUF A LA ST MEDARD

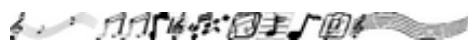
En visitant régulièrement le site, vous découvrirez toutes les activités des différentes sections :

<http://www.saintmedard-nantes.fr/>

L'Association est également présente sur Facebook : www.facebook.com/ASCSMD .

Pas d'actualité particulière à signaler, il est vrai que les vacances de Pâques interviennent bien vite.

Mais passées celles-ci, les championnats sportifs entreront dans leurs phases décisives et se profilera le gala de la Danse.



Les coins

Une petite (façon de parler) recette pour Pâques :

Le gigot de sept heures



Petite histoire de la recette :

Tour à tour baptisé agneau à la brayaude, gigot à la braise, gigot à la cuillère et gigot de 7 heures, ce plat paysan mijoté - qui serait typiquement auvergnat - demande plus de patience que de labeur. A l'époque, la chair du mouton - qui remplaçait l'agneau - cuisait dans un four à pain s'éteignant progressivement, ou toute la nuit dans



LECHO RALEUR



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

n° 81 – Avril 2017

la cheminée de la maison, afin de ramollir sa chair, un peu dure. Aujourd'hui, cette recette à base d'agneau - très prisée à Pâques - mijote lentement de longues heures dans une cocotte lutée. Sa chair confite en ressort si fondante qu'il lui arrive même d'être consommée à la cuillère !

Ingrédients pour 6 à 8 personnes :

1 gigot d'agneau	-	4 belles tomates
1 carotte	-	1/2 l de fond de veau
2 oignons	-	1/4 l vin blanc sec
2 gousses d'ail	-	2 cuillères à soupe de farine
1 brin de thym	-	10 grains de poivre
2 feuilles de laurier	-	sel
2 brins de persil frais	-	poivre

Préparation :

Pour réaliser cette recette de gigot de 7 heures, commencer par préparer tous les ingrédients.

Désosser le gigot en incisant le long de l'os avec un couteau à désosser.

Dégager l'articulation, et inciser pour détacher l'os.

Récupérer l'os et les parures.

Briquer avec de la ficelle de cuisine le morceau de viande afin de lui redonner la forme du gigot et de le maintenir ainsi durant la cuisson.

Éplucher et tailler en grosse mirepoix la carotte et les oignons.

Dans une sauteuse, faire revenir à l'huile de tournesol les parures, la carotte, 2 gousses d'ail entières, 2 branches de persil, les oignons et l'os du gigot.

Dès que ça a pris une belle couleur dorée ajouter le fond de veau et le vin blanc, les grains de poivre et un peu de sel.

Laisser mijoter doucement 30 minutes à couvert.

Pendant ce temps, saisir votre gigot dans la cocotte ou dans une poêle sur toutes les faces. Le dorer de tous les cotés, permet de fermer les pores de viande et d'éviter que ses sucs en sortent. Dès que l'ensemble a pris une belle couleur dorée, placer votre gigot dans un récipient qui peut fermer et être luté (une terrine à Baecoffe par exemple ou une cocotte).

Ajouter autour les tomates coupées en quatre, les feuilles de laurier, la branche de thym et enfin le fond de cuisson précédemment réalisé. Ajuster éventuellement le niveau de liquide dans votre récipient avec du fond brun de veau: le gigot doit être recouvert de moitié.

Dans un cul de poule, réaliser une pâte morte avec un peu de farine et d'eau. La pâte doit avoir la consistance d'une pâte à pain collante. Entourer le bord de la cocotte de cette pâte morte. Poser le couvercle par dessus et rabattre la pâte morte pour souder le couvercle. Cette opération porte le nom de luter.

Placer au four de façon à ce que l'ensemble soit bien au milieu. Régler le thermostat à 120°C et laisser cuire 7 heures. Il est préconisé de réaliser cette recette la veille. À la fin de cuisson, laisser la cocotte dans le four éteint jusqu'au lendemain, ainsi le gigot refroidira lentement toute la nuit.

Le lendemain casser les bordures en pâte morte et retirer le couvercle de la cocotte. Celui-ci risque d'être bien collé, aidez-vous d'un couteau à lame rigide pour le soulever. Attention à ne pas vous blesser.

Retirer délicatement le gigot de la cocotte. La chair est très tendre, d'où la nécessité de le prendre avec précaution. Disposer les quartiers de tomates sur une plaque à part.

Retirer la ficelle et positionner le gigot sur la plaque du four avec les tomates. Réchauffer votre gigot 15 à 20 minutes dans le four chaud. Pendant ce temps, passer le restant du jus de cuisson à la passoire fine. Porter à ébullition, dégraisser et rectifier l'assaisonnement. Servir la sauce à part dans une saucière. Servir en accompagnement une purée de pommes de terre maison toute simple.

