au fil du CLO

Journal des adhérents de Culture Loisirs Orvault

N° 40 - décembre 2014

Le Conseil d'Administration m'a renouvelé sa confiance, et j'entame pour la troisième année la fonction de Présidente au sein du CLO.

Annie BODINEAU, notre secrétaire depuis de nombreuses années, très active au sein du CLO et sur laquelle on pouvait toujours compter, a laissé sa place. Je tiens vivement à la remercier pour tout ce qu'elle a apporté au CLO.
Je remercie également Sophie LOREE et Armelle OLLIVIER qui ont, elles aussi, quitté le Conseil d'Administration.

Nous avons le plaisir d'accueillir cette année, Brigitte CHERET qui est déjà responsable de l'activité Eveil Corporel, Lyliane GENDRE, et un homme Joël PINSON.

Merci également, en tant que nouvelles responsables d'activités à Françoise SAUDRAIS pour la découverte des vins, Jeanne JOUSSET pour l'Espagnol, Colette CABELGUEN pour le yoga enfants, et Sylvie CHASLE pour la sophrologie, toutes déjà membres du bureau, ainsi que Patricia POISSON pour la couture, qui est aussi responsable de la broderie.
Les travaux de la Maison de la Carrière ont continué pendant les vacances d'été, rénovation de la salle Bobinette, de la salle de danse, agrandissement de notre bureau, transformation du labo photo en local de stockage, ainsi que le hall d'entrée. Ces travaux nous ont permis d'accueillir nos adhérents dans de meilleures conditions.
Le CLO se porte bien avec 24 activités, dont 5 nouvelles activités pour cette année. La section cyclo a décidé de quitter le CLO afin de créer sa propre association. Nous leur souhaitons bonne chance.

L'Art Floral en association avec les autres activités manuelles pratiquées au CLO, à savoir, l'Atelier Couture, la Broderie, l'Origami, la Réfection de sièges, et le groupe Histoire feront une exposition à la Maison de la Carrière le week-end du 21 et 22 Mars 2015. Nous vous espérons nombreux à venir découvrir le travail et la passion de nos adhérents.

Merci à tous les membres du Conseil d'Administration, les responsables d'activités, les professeurs, les bénévoles et vous les adhérents qui participent à la vie du CLO.
Je vous souhaite à tous et à toutes une très bonne année 2015.

Marylène JEGO

Réfection de chaises · Yoga enfants · Eveil corporel · Découverte des vins · Théâtre · Espagnol · Zumba · Gym · Broderie · Yoga · CLO Amitié · Marche · Anglais · Italien · Sophrologie · Atelier couture · Danse · Art floral · Allemand · Origami · Histoire

Nouvel ouvrage

N° 40

1 Edito
Mot de la présidente

2 Histoire
Espagnol

3 Histoire locale

4 Eveil corporel
Anglais

5 Œnologie
Marche

6 Théâtre
Origami

7 Recette
Couture

8 Exposition

Un nouvel ouvrage pour le groupe "Histoire locale",
le 16ème depuis plus de 40 ans d'existence de la section.

Ce livre présente : l'étude du Sud de notre commune, entre route de VANNES, route de RENNES, de chaque côté de la vallée du CENS. De nombreux changements depuis 1920 à découvrir au fil des textes, des photos et des témoignages.

Mise en vente à compter de décembre, au prix de 15€.

Josée GUILLAUD

! Hola qué tal

Depuis septembre, le CLO propose un cours d'Espagnol destiné à des débutants.

Chaque mercredi matin, onze personnes se retrouvent à la Maison de la Carrière.
Ce cours est animé par Ana Sanchez.
Ana, originaire de Barcelone, fait découvrir avec beaucoup d'enthousiasme et de plaisir sa langue maternelle. C'est avec une grande satisfaction que chaque participant s'investit dans l'apprentissage afin de communiquer avec aisance lors de leur séjour en Espagne !

! Hasta la vista

Jeanne JOUSSET

C'est quoi pour vous ?

1943 C'est la guerre.

Las allemands réquisitionnent tout. Il n'y a plus de pneus chez le marchand de vélos. Le beurre a augmenté tellement que maintenant quand on parle d'une chose coûteuse, on dit "Oui, mais c'est pas cher, au prix qu'est le beurre !". Il n'y a plus de viande chez le boucher...

Mais, il faut le dire, chez nous, les paysans, on ne meurt pas de faim (comme dans les villes, parait-il). On prend des œufs dans le poulailler, on tue un lapin ou un coq ou le cochon, on a des patates, des choux, des carottes...

Un jour, un voisin a tué un bodet *. Ses enfants ont visité toutes les maisons pour demander si on voulait un morceau. Tiens, pardi, on a dit oui.

Et papa et maman on trouvé que c'était une bonne idée.

Aussi, hier, mes frères et moi, on a fait la tournée des voisins, chacun son secteur.

Et ce matin, arrive M. Dubé, un boucher en retraite du quartier de Beauséjour, pas très loin d'ici. Il vient en auto, parce qu'il a des sous. Je ne sais pas où il trouve l'essence...

Papa et Tonton Jean vont chercher un bodet dans l'écurie et l'amène dans le cellier où ils ont fixé un palan à une grosse poutre. Ils attachent ses pattes de derrière à la corde qu'ils tirent. L'animal, tout surpris par cette gymnastique, se met à crier. Mais ça ne sert à rien, le voilà suspendu.

M. Dubé lui donne un coup de marteau derrière les oreilles et il se tait. Il pend maintenant comme un chiffon. Puis notre boucher lui fait un trou au cou et le sang gicle comme d'un robinet dans le baquet que Tonton Jean a mis dessous. Ca ne dure pas très longtemps Bientôt il coule moins fort, puis plus du tout.

Alors on le détache. Papa prend une pompe à vélo et met la valve dans un petit trou que M Dubé a fait dans le ventre de la bête et puis il pompe. L'air rentre sous la peau qui gonfle. Pour le répartir le boucher tape à petits coup avec son fusil à aiguiser sur le renflement qui s'étend peu à peu, gagne tout le dessous de l'animal, puis le dos, puis les pattes une à une. A la fin le bodet est gonflé comme une baudruche.

Le boucher fait alors une grande fente sous le ventre. Il prend un bout de peau dans sa main gauche et se met à la séparer de la viande avec son couteau. Il est adroit, il va vite sans se couper. C'est vrai que c'est commode parce que l'air sépare la peau de la viande.

Après l'avoir déshabillé, il lui ouvre le ventre et sort tout ce qu'il a là dedans. Il met le foie dans une bassine propre et jette l'estomac et d'autres choses dans un baquet que papa va vider sur le fumier. Le chien se précipite, les chats voudraient s'approcher, mais ils se méfient des crocs...

Ensuit, M. Dubé prend la tripaille. Il entre son fusil dans le boyau qu'il pousse avec le dos de son couteau.

Ca fait des plis qu'il coupe d'un coup sec. Il en sort du caca jaune qui trempe les mains de l'opérateur, mais ça ne sent pas trop mauvais. Quand c'est fini l'intestin est fendu d'un bout à l'autre, le boucher lave le tout à grande eau et la tripaille ressemble à un gros chou-fleur blanc. C'est la "fraise". On la met de coté pour la famille Houis du Haut-Cormier. C'est toujours eux qui la prennent.

Je suis bien content, parce qu'autrement, ce serait à nous de la manger !

Tout cela terminé, M. Dubé découpe la viande. Sur chaque morceau on met un petit papier au nom du voisin qui l'a demandé.

Dans la soirée, tous les acheteurs viendront chercher le leur. Plusieurs en prendront aussi pour un frère ou un cousin qui vit à Nantes.

Ce soir, il ne restera plus que nos morceaux et ceux de Tante Yvonne qui tient une petite épicerie à Nantes.

Un autre jour, les enfants d'un voisin viendront nous demander quel morceau de viande on veut...

* un veau

Yves BREHERET

Eveil corporel

Chaque mercredi, deux groupes d'enfants de 4-5 ans en tenue sportive participent à l'activité éveil corporel animée par Manuelle.

En musique, chaque enfant explore son corps dans l'espace et en relation avec les autres et les objets qui l'entourent.
Manuelle les invite à entrer dans l'activité en racontant une histoire. Puis, les enfants s'approprient le matériel dans les différents ateliers .Un retour au calme est proposé en fin de séance pour verbaliser ses émotions et ses ressentis…
Rouler, sauter, grimper, ramper, lancer, attraper, toutes ses actions permettent à l'enfant d'exploiter ses capacités physiques en découvrant des jeux dynamiques, des parcours variés…
Les enfants apprennent aussi à jouer ensemble, à respecter les règles tout en s'amusant et en prenant du plaisir !!!

Brigitte CHERET

A Magali,

Que serais je sans toi qui vins à ma rencontre
Que serais je sans toi qu'un bien triste ignorant
Des beautés si sublimes de la grammaire anglaise
Et du charme so british de Marsac sur Don.
J'ai tout appris de toi sur les bières irlandaises,
Je brille dans les salons grâce à tes "quotations"
Et c'est ainsi qu'avec tous tes élèves
Nous parlons désormais l'anglais à ta façon.
D'après John Willdo.

Oenologie

Une nouvelle activité au CLO ça s'arrose !

C'est ce que nous allons faire lors de nos 8 sessions de **« Découverte des vins ».**

C'est dans la bonne ambiance que Loïc, notre animateur, cet amoureux du vin nous fait partager ses connaissances. Lors de nos deux premières rencontres nous avons appris ce qu'est le vin, les cépages et les terroirs.

Le vin ça se regarde, ça se sent et ça se déguste.

La dégustation c'est le moment que le groupe, 14 participants avec une parité parfaite (7 femmes, 7 hommes), apprécie le plus

Nous avons eu le plaisir de goûter des vins rouges et blancs de cépages différents, cabernet franc, merlot, syrah, pinot noir, sauvignon, chenin, viognier et chardonnay.

Notre séance d'avant Noël sera orientée sur les moelleux, fête oblige ! Jeanne nous prépare un de ses secrets culinaires, le foie gras.

Trinquons ensemble à notre association.

Françoise SAUDRAIS

L'Orvaltaise

16ème édition de L'Orvaltaise

Avec Christiane aux commandes cette année, l'Orvaltaise s'est déroulée sous les meilleurs auspices, hormis la météo qui nous a fait grise mine, ce qui n'a pas empêché les 320 randonneurs de prendre beaucoup de plaisir à emprunter les sentiers de notre belle campagne orvaltaise, et dans une ambiance conviviale et familiale !
Plaisir partagé aussi par les bénévoles qui se sont mis à l'œuvre dès 7 h du matin : les uns pour préparer 400 sandwiches, les boissons et autres douceurs réconfortantes pour les points de ravitaillements, les autres pour tenir, avec beaucoup de courage, les postes de sécurité aux différents carrefours situés sur les circuits…

En fin de matinée, marcheurs et bénévoles, ont partagé le verre de l'amitié en présence de Madame Aliette Berthelot, adjointe déléguée au sport, de la ville d'Orvault.

Tous se sont donné rendez-vous pour l'année prochaine, à la même date !

L'intégralité des bénéfices, soit, 400€00 seront reversés au Téléthon

Annie BONRAISIN

Théâtre

Le 21 juin dernier,
l'activité « théâtre » s'est clôturée par un spectacle qui s'est déroulé à la Ferme de la Bugallière. Les thèmes avaient été, majoritairement, choisis par les enfants.
Nous avons pu admirer leur travail et leur talent. Ce fut un très bon moment apprécié de tous, qui sera certainement renouvelé en juin prochain.

La saison 2014/2015 a démarré en septembre avec 13 enfants de 8 à 12 ans, toujours aussi enthousiastes !

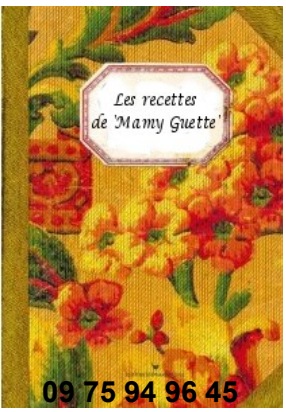
Janine BRENUGAT

Origami

L'atelier Origami du CLO a pour objectif d'offrir à des plieuses et des plieurs de papier, pratiquant(e)s enthousiastes, l'occasion de progresser ensemble. A chaque séance, un nouveau modèle permet d'étudier et assimiler les bases techniques qui permettent ensuite à chaque personne d'aborder seule d'autres pliages. Le rythme est d'une rencontre de 2 heures tous les quinze jours, pour donner le temps d'assimiler les connaissances acquises. Les modèles sont variés, et permettent d'aborder toutes les facettes de l'art du pliage de papier. Quelques exemples de réalisations seront présentés.

Michel LUCAS

Recette



Filet mignon de porc, façon Mamy Guette

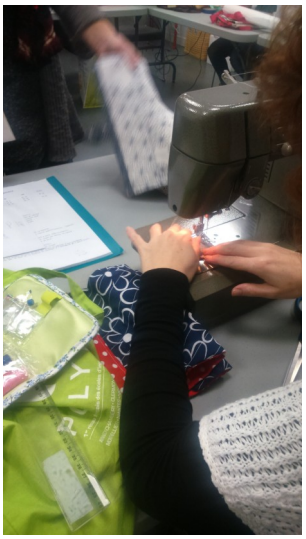
Couper le filet mignon en tranches (les couper en biais pour obtenir de plus grandes tranches).
Pour cette recette j'avais huit tranches d'un centimètre d'épaisseur.
Une poêle : y mettre un peu d'huile d'olive à chauffer, émincer un oignon rouge (car plus doux) et le faire fondre doucement dans l'huile d'olive.
Ajouter ensuite un bon filet de vinaigre balsamique, bien mélanger, adjoindre également deux petites rondelles de gingembre frais coupées très finement, mélanger à nouveau et ajouter un filet de Nuoc Mam
Déposer ensuite les tranches de porc, les laisser prendre couleur avant de les retourner.
Aux trois-quarts de la cuisson mettre sur chaque tranche quelques zestes de citron jaune.
Saler et poivrer au dernier moment.
Une bonne pipérade convient parfaitement avec cette recette de filet mignon.

Mamy GUETTE

Couture

Quelques échos de l'atelier couture :

2 cours ont démarré le vendredi, un atelier semaine paire et un atelier semaine impaire. La bonne ambiance est au rendez-vous chaque soir, les participantes sont assidues. Les réalisations commencent à pointer leur nez et les couturières en herbe font toutes preuves de beaucoup de créativité.
Une seule frustration c'est de n'avoir pas pu intégrer toutes les postulantes, par manque de disponibilité. Dix personnes malheureusement se sont vues refuser l'accès à l'atelier de couture pour cette raison.
L'engouement pour la couture est une réalité de nos jours, la transmission par nos mères a sauté une génération, et le manque aujourd'hui se fait ressentir.



Voici quelques témoignages :

Pour moi, l'atelier couture c'est : des femmes, l'apprentissage de techniques manuelles pour faire de nos jolies mains de jolis outils, des prises de tête et des crises de rire, la possibilité de pouvoir dire "c'est moi qui l'ai fait", une construction commune !
Voilà sur ce au plaisir de te retrouver au prochain cours !
Dorothée

Je n'ai jamais vraiment aimé l'école, mais j'adore les cours de couture. Je n'y vois pas le temps passer. Un des points intéressants est que différentes générations s'y rencontrent et c'est un plaisir d'être ensemble. Même si la semaine a été éreintante, le vendredi soir on oublie tout.
Patricia

La couture c'est dur, dur !!!
Mais de piqûres en piqûres,
On progresse à toute allure,
Et chaque fois c'est une nouvelle aventure !!!
Anne-Claire

Le CLO s'expose

Les 21 et 22 mars 2015

Samedi 14h/19h - Dimanche 10h/18h30

Maison de la Carrière – 11 rue Marcel Deniau (derrière la Mairie) – 44700 ORVAULT

Le Fil du CLO : Journal de l'association Culture Loisirs Orvault
Directeur de publication : *Marylène Jégo*
Mise en page : *J. Bodineau, L. Kowalczyk*
www.clorvault.org