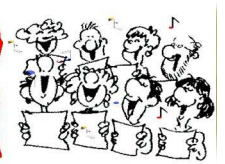




LECHO RALEUR



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

n° 33 – Janvier 2012

EDITORIAL

L'arrivée d'un nouveau mois de janvier est à la fois l'occasion de se dire « tiens encore un de plus », de prendre de bonnes résolutions (nous y reviendrons) et de se souhaiter une bonne année.

Avec tout le bureau de section, nous nous souhaitons à nous tous de la chorale une excellente année pour nous et pour nos proches.

Ces vœux portent en priorité sur la santé, ce moteur si précieux qui nous permet de vivre chaque instant pleinement.

Je formulerai aussi le vœu que nous conservions notre triple A : Amitié, Amabilité, Associativité.

Ce vœu n'est pas émis pour le seul plaisir de l'humour, il est aussi le résultat de l'observation de l'évolution de notre groupe depuis le mois de septembre.

Le renouvellement important de l'effectif aurait pu se traduire par une période de relative prudence, voire d'attente.

Au contraire, et là je vous livre mon ressenti personnel conforté par les échos glanés de ci de là, il s'est installé une atmosphère bon enfant, de camaraderie, marquée notamment par un temps d'accueil avant le début de la répétition qui dégage une vraie chaleur humaine.

Chaque jeudi ou chaque mardi, je constate que les visages sont chaque fois illuminés de sourires ou de regards brillants.

Cela s'est traduit par un groupe qui a dégagé le dimanche 18 décembre un réel plaisir de chanter ensemble, ainsi que je l'ai ressenti en vous faisant face et comme plusieurs personnes du public me l'ont dit, notamment des anciens choristes.

C'est vrai que cette chorale a toujours manifesté une assez grande ouverture d'esprit et tenté d'intégrer le mieux possible les nouvelles têtes.

Mais, je pense aussi que les arrivants ont su faire preuve d'une volonté d'intégration et ont ainsi apporté un petit plus qui fait que chacun fait peut être un peu plus attention à l'autre.

Un grand merci donc à chacun, nouveau comme ancien, pour cette écoute de l'autre dont vous savez faire preuve.

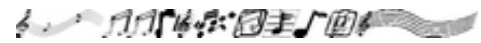
Il est à noter aussi que l'équilibre numérique qui existe maintenant entre altis et sopranes contribue à apporter une plus grande harmonie dans le chant. Le fait pour les altis de se sentir moins « menacés » quand il y a un peu d'absence éventuellement, leur permet de faire preuve d'un peu plus de relâchement, ce qui leur faisait parfois défaut dans le passé.

Le répertoire travaillé jusqu'à présent semble bien convenir à cet état d'esprit, même s'il reste un effort à faire pour Emmenez moi.

Et c'est là que j'en viens aux bonnes résolutions. Que le chant soit difficile ou non, il est important de connaître les paroles.

Pas nécessairement par cœur, mais suffisamment pour ne pas être obligé de les lire entièrement à chaque fois. C'est la seule garantie d'arriver à les chanter dans le bon tempo sans que ça sorte façon « chewing gomme ».

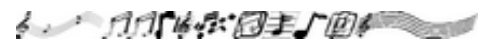
Cet effort est vraiment la bonne résolution à prendre en ce début d'année.



LES ECHOS DU BUREAU

Le bureau n'a pas fait que faire la fête pendant la trêve des confiseurs, il a activement préparé la soirée du 5 janvier (du moins, le rédacteur en chef l'espère !).

Il se réunira à nouveau le 11 janvier pour organiser la deuxième partie de la saison chorale et notamment travailler sur l'organisation et la participation à des concerts.



LE CALENDRIER des ACTIVITES

Le programme du mois à venir ressemblera à cela:

- **Jeudi 5 janvier 2012:**
Soirée de convivialité.
- **Jeudi 12 janvier 2012:**
Emmenez moi, deuxième couplet.
Découverte de **La ballade Nord Irlandaise** à 3 voix.
- **Mardi 17 janvier 2012:**
Travail en pupitre **Alti**.
- **Jeudi 19 janvier 2012:**
Emmenez moi, troisième couplet.
Amélioration de **La ballade Nord Irlandaise** à 3 voix.



LECHO RALEUR



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

n° 33 – Janvier 2012

- **Mardi 24 janvier 2012:**
Travail en pupitre **Sopranes**.
- **Jeudi 26 janvier 2012:**
Découverte : **LES PETITS CAFES**.
Suite de **La ballade Nord Irlandaise** à 3 voix.
Amélioration de **Emmenez moi**.
- **Mardi 31 janvier 2012:**
Travail en pupitre **Hommes**.



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'équipe première masculine de tennis de table va engager la deuxième phase en espérant remonter en Nationale 1.

Les Féminines vont défendre leurs chances pour le maintien après être montées en Nationale 2.

Le début d'année 2012 va voir l'ouverture d'un chantier important :

La présentation aux sections du projet de rénovation des statuts.

Il s'agit de débattre, dans ce cadre d'une modernisation des statuts, du fonctionnement de l'association sous forme de rencontre entre le bureau omnisport et les bureaux de section.

Pour que le débat soit le plus large possible, il se fera en associant deux ou trois sections de tailles différentes de manière à prendre en compte les situations et les besoins les plus variés.

Le bureau de section chorale sera associé à celui du football pour un débat avec le bureau omnisport le vendredi 2 mars 2012 à 20 H 00.



LE SITE DE LA CHORALE

Le webmestre a mis le site à jour avec les mp3, le karaoké, les textes et l'affichage du calendrier du mois de janvier.

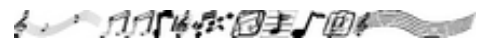
Le présent journal est en ligne.

Le trombinoscope est réapparu sous la forme de trois pages différentes selon les pupitres, dans la partie privée. En l'état actuel, vous pourrez qu'il y a un certain nombre de ressemblances au sein des trois pupitres, mais celles-ci devraient s'estomper après la soirée du 5 janvier.

En effet, nous en profiteront pour capturer les trombines manquantes et offrir la possibilité à celles et ceux qui le souhaitent de rafraîchir celle présente sur le site.

La version papier de l'effectif 2011-2012 devrait être disponible prochainement.

Le site attend toujours les idées, suggestions ou contributions des uns et des autres (comme le présent journal, d'ailleurs).



LES CONCERTS

Tout d'abord, revenons sur notre prestation du 18 décembre dernier.

Il convient de considérer que ce fut une bonne prestation dans un contexte nouveau que ce soit pour les nouvelles recrues qui faisaient ainsi leurs débuts sous les couleurs d'A PORTEE DE VOIX ou pour les anciens qui n'avaient pas encore eu l'occasion d'évoluer en public dans cette salle.

Certes, comme à chaque fois qu'on réécoute un enregistrement, on peut relever quelques petits défauts ou erreurs perceptibles. Mais globalement, c'était très satisfaisant et vous dégagiez un réel plaisir de chanter qui a été très bien reçu par le public.

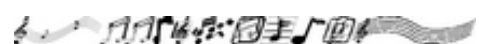
Si nous gardons cet état d'esprit, nous réussirons sans aucun doute nos futures prestations.

Au sujet de celles-ci, c'est encore le flou.

Une certitude, nous chanterons à l'église ST MEDARD avec DOULON MELODIE, vraisemblablement le dimanche 13 mai 2012.

Pour le reste, des contacts existent mais ne sont pas encore finalisés, la période des fêtes ayant sans doute mis certains projets en sommeil.

Quoiqu'il en soit, si de votre côté vous avez des contacts ou si vous entendez parler d'une manifestation recherchant une chorale, n'hésitez pas à donner les coordonnées de votre chef de chœur.



Le coin des gourmands et des gourmets

Saint-Jacques à la mandarine

Ingrédients pour 4 personnes :

3 échalotes

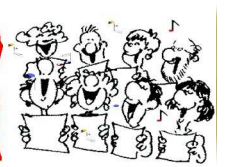
5 cl de jus de mandarine pressée (50 g)

15 cl de crème liquide

1 cuillère à soupe de Cognac



LECHO RALEUR



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

n° 33 – Janvier 2012

- 1 cuillère à soupe de Cointreau
- 400 g de noix de Saint-Jacques
- 50 g de beurre
- 1 pincée de graines de cumin
- beurre, sel, poivre du moulin
- quelques brins de ciboulette (facultatif)
- 2 endives
- 1 zeste de mandarine en julienne

Préparation :

- 1- Laver et émincer les endives. Les faire revenir et légèrement caraméliser avec un peu de beurre. Saler et poivrer. Les réserver au chaud.
- 2- Poêler rapidement et colorer les coquilles Saint-Jacques (pas plus de 2 minutes par face maximum). Les réserver au chaud.
- 3- Jeter les graisses de cuisson de la poêle, remettre un peu de beurre, éplucher et hacher les échalotes et les mettre à fondre dans la poêle.
- 4- Quand elles sont bien fondues, ajouter le jus de mandarine et les graines de cumin (ne pas trop en mettre pour ne pas masquer le goût subtil de la mandarine) et faire réduire légèrement 1 minute à feu vif. Crémer, réduire à nouveau puis ajouter les alcools et enfin réduire encore environ 1 minute. Ne pas mettre plus d'alcool que ce qui est indiqué. Mettre environ 50 g de beurre dans la sauce et fouetter vivement pour l'émulsionner (monter au beurre). Rectifier l'assaisonnement.
- 5- Mettre le zeste en très fine julienne dans une casserole, le couvrir d'eau et porter à ébullition. Donner un bouillon et recommencer l'opération deux fois.
- 6- Répartir les endives dans les assiettes de service chaudes. Poser dessus les noix de Saint-Jacques, mettre la sauce autour, répartir le zeste blanchi et servir sans attendre. Pour finir, on peut éventuellement saupoudrer les Saint-Jacques de ciboulette hachée.

Roulades de soles aux crevettes et brocolis

Ingrédients pour 6 personnes :

- 12 filets de soles
 - 24 grosses crevettes roses
 - 2 pieds de brocolis
 - 10 brins de ciboulette
 - 2 cuillères à soupe d'huile de tournesol
 - 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
 - Sel, poivre
- Préparation :

- 1- Coupez les filets de sole en deux dans la longueur. Enroulez les filets de soles autour des crevettes. Maintenez-les avec un petit pic en bois.
- 2- Coupez les brocolis en petits bouquets. Mettez-les dans le panier d'un cuit vapeur. Placez le panier sur une casserole adaptée remplie d'eau chaude. Salez et poivrez, couvrez. Faites cuire 20 minutes. Lavez, séchez et ciselez la ciboulette.
- 3- Pendant ce temps, faites chauffer l'huile de tournesol dans une sauteuse. Posez les roulades de sole dans la sauteuse et faites-les cuire à feu moyen pendant 5 à 7 minutes environ en les retournant sans arrêt. Salez et poivrez, parsemez de ciboulette. Maintenez au chaud. Répartissez les brocolis dans les assiettes, arrosez-les d'un filet d'huile d'olive. Ajoutez les roulades de sole et servez aussitôt.



La rubrique SUDOKU

Solutions du n°32

Niveau facile

9	1	7	6	4	2	5	8	3
4	5	8	9	1	3	2	6	7
2	3	6	5	8	7	9	1	4
6	9	2	3	7	4	1	5	8
3	4	5	1	6	8	7	9	2
8	7	1	2	5	9	3	4	6
7	8	9	4	3	5	6	2	1
5	6	3	8	2	1	4	7	9
1	2	4	7	9	6	8	3	5

Niveau moyen

5	1	8	3	4	7	2	9	6
2	9	3	1	6	5	7	8	4
7	6	4	9	8	2	1	3	5
3	2	1	7	5	6	8	4	9
6	4	5	8	2	9	3	7	1
8	7	9	4	1	3	5	6	2
1	8	7	5	9	4	6	2	3
4	5	2	6	3	8	9	1	7
9	3	6	2	7	1	4	5	8



LECHO RALEUR



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

n° 33 – Janvier 2012

Niveau difficile

4	9	2	1	6	8	5	7	3
6	7	1	3	5	9	8	2	4
8	3	5	2	4	7	9	1	6
3	8	4	7	1	5	6	9	2
2	6	7	9	3	4	1	5	8
1	5	9	8	2	6	3	4	7
7	4	6	5	9	3	2	8	1
5	1	3	4	8	2	7	6	9
9	2	8	6	7	1	4	3	5

Moyen

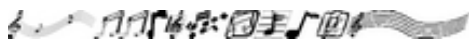
2			8	9				
	8		7	4			3	6
	3					8		
5	2			7	4			
		3				2		
		7	2				6	5
		5					1	
9	4			7	3		5	
			1	6				4

Diabolique

2	6	5	4	3	7	8	1	9
1	7	8	5	9	6	2	3	4
4	3	9	8	1	2	7	6	5
6	4	2	9	7	1	3	5	8
8	5	1	2	4	3	9	7	6
7	9	3	6	8	5	1	4	2
9	1	4	3	5	8	6	2	7
3	8	6	7	2	4	5	9	1
5	2	7	1	6	9	4	8	3

Difficile

				2		3		
		7	6			4	5	
9			4		6			
	6			2				
8		2	7		1	4		9
				6			8	
		3		5				4
5	1				7	3		
	8		2					



Et quatre nouvelles grilles

Facile

	6				5	8	2	
	9		2	8		6		
1	2						4	9
	5				2	1		
3		6	1		9	4		2
		4	3				7	
6	4						9	8
		9		2	6		1	
	3	2	8				6	

Diabolique

8		3	1			7		
				2				9
	6				7			
			8	2				5
		4				6		
2				3	1			
			9				5	
1					8			
		8			5	3		4

Solutions en février 2012.

