



L'ÉCHO RALEUR

Journal de la chorale A PORTEE DE VOIX - ST MEDARD DE DOULON – NANTES
N° 53 – Mai et Juin 2013

ENTRE CHANTEURS

Et voilà, nous arrivons au terme d'une année de chorale bien remplie. Ça sent bon le printemps et les premiers rayons de soleil nous projettent déjà vers les vacances. Chacun va prendre ses quartiers d'été, qui sur les plages, qui en famille ou tout simplement tranquillement sur sa terrasse. Je souhaite à tous de doux moments de relaxation, de farniente et de plaisirs enfin retrouvés.

Mais nous sommes des chanteurs et dès septembre il faudra reprendre notre activité préférée : chanter. Nous pouvons tous être fiers de cette année écoulée. Comme vous avez pu le constater vous-même, nous avons fait d'énormes progrès, avec beaucoup plus d'attention, de technique et d'application dans l'apprentissage des chants. Certes nous avons encore du chemin à parcourir mais il faut que tous ces progrès nous transportent vers l'envie de faire toujours plus et mieux.

Alors continuons sur notre lancée ! C'est pourquoi l'année prochaine, nous envisageons une petite modification dans l'apprentissage des chants. Le chef et les chefs de pupitre proposent de vous faire apprendre les chants, en premier lieu, uniquement à partir de la partition musicale. Je vous vois déjà, votre visage se décompose, certains pousseront de grands cris : « mais ils sont fous ! ».

Non pas du tout. Ne vous inquiétez pas avant l'heure. Le but est découvrir, avec les partitions, les passages qui demandent une attention particulière afin de mettre bien en évidence ses petites particularités pour qu'elles ne deviennent pas, comme ça nous arrive actuellement, des erreurs récurrentes. Au niveau des sopranes, nous avons expérimenté cette méthode avec le déchiffrement de « Qui a tué grand-maman » et j'ai

l'impression que chacune a apprécié de découvrir et surtout de comprendre par elle-même les subtilités de la chanson. Savoir reconnaître les notes qui montent et qui descendent, compter les temps, trouver les particularités occasionnelles... Ensuite vous pourrez prendre le texte écrit mais les annotations que vous y apporterez seront pour vous une évidence puisque vous les aurez étudiées auparavant sur les partitions et ainsi, même si le déchiffrement prendra peut-être un peu plus de temps au départ, vous vous y retrouverez à terme. Cela deviendra une gymnastique pour vous et même un jeu...

Mais avant, je vous propose de mettre à profit vos vacances pour aller sur le site de la chorale : chorale.saintmedard-nantes.fr dans la rubrique « A portée des choristes » pour découvrir les premières notions musicales. Je vous recommande vivement de les lire attentivement (cela n'a rien de rébarbatif), afin que vous soyez au top, SWAG comme diraient nos jeunes, pour la rentrée. Vous pouvez l'imprimer également, car ainsi vous pourrez vous y reporter dès que vous en aurez besoin. Certes ce n'est qu'une approche de la notation musicale mais bien suffisante pour nous tous.

Je vous rappelle que pour avoir accès à la rubrique « A portée des choristes », vous devez avoir un code personnel que Yannick se fera un plaisir de vous transmettre si vous ne l'avez pas ou si vous l'avez égaré.

A toute fin utile vous trouverez également dans cette rubrique les fichiers mp3 qui vous permettront de revoir les chants quand vous en aurez envie et pourquoi pas utiliser le fichier Karaoke chorale, entre amis de chorale ou non, pour faire une petite soirée détente.



LE CHO RALEUR



Je vous dis tous à la rentrée avec votre crayon à papier et votre stabilo pour une nouvelle année pleine de promesses et de joie de chanter.

Pour ma part, je vous souhaite à tous de très bonnes vacances dès à présent car je ne serai de retour maintenant qu'en septembre. Mon ami le cancer se rappelant toujours à lui, je vais être hospitalisé, (j'appelle ça mon incarcération médicale), pour quelques temps pour une greffe de moelle osseuse. Je resterai toujours connecté avec l'extérieur, alors n'hésitez pas à me donner de vos nouvelles soit par téléphone ou par mail ou même pour ceux qui le pratique par Skype. A bientôt...



LA REGLE D'OR

« La chanson n'est pas une fille indigne de la philosophie. On dit souvent plus de chose dans une chanson de 3 mn que dans un roman de 500 pages ».

Si vous ne savez pas comment dire les choses, alors chantez-les.



LE CALENDRIER DES ACTIVITES

Jeudi 15/05: suite de l'apprentissage de Qui a tué Grand-Maman et amélioration de Des Cornouailles à L'Oural.

Jeudi 22/05: Mise en place de Qui a tué Grand-Maman et amélioration de Poulailler 'song.

Jeudi 29/05: férié pas de répétition.

Jeudi 5/6: amélioration de Qui a tué Grand-Maman, de Poulailler 'song et Des Cornouailles à L'Oural.

Jeudis 12 et 19/06: Exercices rythmiques et

vocaux et divers chants de l'année
Jeudi 26/06: repas de fin d'année.



AUTOUR DE NOUS

Si vous avez du temps je vous propose d'aller écouter le concert

Les Voix du Relais et
Un chœur des Cœurs
sous la direction de Christophe Vincent au profit de l'association ccfd-terre solidaire qui aura lieu le Vendredi 16 mai 2014 à 20H30
Eglise St François de Sales
36 rue des Agenets à Nantes



CETTE RUBRIQUE EST LA VOTRE

Voici une nouvelle recette des cannelés, spécialité de Bordeaux, que nous propose Michèle. Il y a quelques temps vous aviez pu profiter de cette recette proposée par Annie. Ceci n'est pas un concours, à vous de choisir celle que vous préférez, il en faut pour tous les goûts.

Pour 10 cannelés :

- 25 cl de lait
 - 70 g de farine
 - 30 g de beurre fondu
 - 1 sachet de sucre vanillé
 - 110g de sucre
 - 2 œufs soit 1 œuf entier + 1 jaune
 - 2 à 3 cuillérées à soupe de rhum
 - 1 cuillérée à café d'extrait de vanille
- Faire bouillir dans une casserole le lait, le sucre vanillé, l'extrait de vanille, le rhum et le

L ECHO RALEUR

beurre. Dans un saladier, mélanger l'œuf entier et le jaune. Bien

fouetter.

Mélanger la farine et le sucre. Ajouter aux œufs battus. Bien battre la préparation.

Incorporer ensuite le mélange lait/beurre chaud et bien délayer le tout.

L'idéal est de laisser cette préparation reposer 24 heures au réfrigérateur.

Le lendemain :

Préchauffer le four à 250C° (T8) avec la lèche-fritte dedans.

Bien mélanger la pâte. Remplir les moules au $\frac{3}{4}$.

Enfourner sur la lèche-fritte chaude.

Cuisson en 2 temps :

15 mn à 250C° puis :

Ouvrir le four pour que la T° descende rapidement à 180C° (T6)

Laisser encore 40 mn T6.

On peut remplacer le rhum par d'autres arômes, exemple : fleur d'oranger,...

Si les cannelés débordent, les piquer avec une aiguille à tricoter !

Et régaliez-vous avec vos cannelés accompagnés d'une crème anglaise !...



Mesdames, lors de notre dernier concert plusieurs d'entre nous ont trouvé super l'idée du sac à tarte de Michèle ou Marie-Thérèse. Aussi Michèle vous propose le tutoriel pour le réaliser vous-même.

SAC à TARTE



Il faut :

- 2 rectangles de tissu 70 x 57 cm
- 2 bandes de tissu de 40 x 9 cm (ou de la sangle)

- ∞ Confectionner les 2 anses du sac en pliant endroit contre endroit et en faisant une couture à 1 cm du bord. Retourner.
- ∞ Prendre le tissu qui sera le dessus du sac. Mesurer la moitié du petit côté : noter un repère au crayon sur l'endroit. De part et d'autre de ce repère 2 autres traits à 5 cm.
- ∞ Faire la même chose en symétrique sur l'autre petit côté.
- ∞ Placer les anses de chaque côté (à l'extérieur des repères mais posées côté tissu !) les maintenir par des épingles, *non vrillées (schéma 1)*.
- ∞ Poser le 2^{ème} rectangle de tissu endroit contre endroit en prenant les anses en sandwich à l'intérieur. Épingler. Coudre tout autour à 1 cm du bord en laissant une ouverture de ≈10 cm au milieu du grand côté. Couper (un peu !) les angles. Retourner. Repasser les coutures.
- ∞ Faire une piqûre tout autour à 1 ou 2mm du bord.
- ∞ Replier les 2 grands côtés sur 8 cm. Fixer en faisant 4 petites coutures (*schéma 2*).
- ∞ Replier ensuite les côtés avec anses sur le milieu sur 15 cm, en laissant un espace libre au milieu, de 8 cm environ. Coudre les côtés.