



L'ÉCHO RALEUR

Journal de la chorale A PORTEE DE VOIX - ST
MEDARD DE DOULON – NANTES
N° 49 – Janvier 2014

TRES BONNE ANNEE 2014 A TOUS

Adieu belle année 2013, je ne t'oublierai pas, tout ce qui s'est passé est inscrit aux tréfonds de mon âme. J'emporte aussi avec moi les rires et les joies. J'enterre avec toi les peurs et les tracasseries. 2014 ! Écris nous une belle histoire, une de celles dont on rêve silencieusement le soir. N'écoute pas la dictée de ton passé noir, le monde peut être beau, voudrais-tu me croire ? Je souhaite donc pour chacun une vie parsemée de beaux lendemains et pour ceux qui semblent ne plus croire en rien un murmure d'espoir venu du lointain. Et pour tous, 4 saisons d'amour et d'amitié, 52 semaines de santé, 12 mois de réussite, 1 an de bonheur, 365 jours de joie, satisfaction... et plus encore.



ENTRE CHANTEURS

LA MUSIQUE A PETIT PRIX !

Pour faire suite à l'article de décembre sur la musique classique, je vous propose pour commencer l'année en douceur une liste non exhaustive de CD-DVD à petits prix, quelques livres... Dans plusieurs des coffrets proposés vous trouverez également un recueil avec diverses explications de la musique classique, des musiciens, etc...

CD-DVD

Série musique classique pour les nuls :

- 6 CD en coffret → Musique du moyen âge, renaissance, baroque, style classique.
- En disque séparé → Le style classique - L'essor du romantisme - L'apogée du romantisme - Les nations dans la
- musique classique - En route vers la modernité.

Série RTL pass :

- RTL nouveau pass classique
- RTL pass opéra
- RTL pass chœurs

Série Je n'aime pas...

- Je n'aime pas le classique mais ça j'aime bien
- Je n'aime décidément pas le classique mais ça j'aime bien
- Je n'aime toujours pas le classique mais ça j'aime bien
- Je n'aimerai jamais le classique mais ça j'aime bien

Série coffret « Trésor » 4 CD :

- Opéra - Requiem
- Classique 1 et 2

Divers au choix :

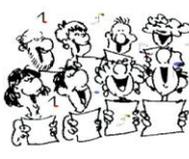
- Il était une fois la musique classique
- Le tour du classique en 80 chefs d'œuvre

Je vous indique un site internet (www.lamusiqueclassique.com) où vous trouverez chaque jour un morceau de musique classique. Un tout petit texte présente le compositeur et le morceau sélectionné. Très intéressant et le morceau étant assez court vous n'en aurez pas pour plus de 5 minutes par jour...

LIVRES

- Initiation par les œuvres - Guide de la musique de Gérard Denizeau - Larousse
- Les genres musicaux - Gérard Denizeau - Larousse
- Grands horizons - La musique - Nathan (pour les jeunes également)
- Guide illustré de la musique Tome 1 - Ulrich Michels - Les indispensables de la musique - Fayard
- Histoire de la musique, de l'origine à nos jours - Lucien Rebatet - Robert Laffont

POUR NOS ENFANTS



LE CHO RALEUR



- La série « Piccolo, Saxo et Compagnie » histoire des instruments de musique d'un orchestre, des instruments du monde, etc... reste une valeur sûre. Les voyages racontés sous forme d'histoires sont toujours très appréciés par leur côté attrayant et vivant. Existe en CD séparé ou en coffret de 6 CD.
- Petite musique de la pluie - Les instruments de musique du monde racontés aux enfants sous forme d'un conte.
- RTL pass classique enfants - Chemin d'accès ludique à la musique classique.
- Le chant des oiseaux - Initiation à la musique classique - Livre CD audio - Editions La montagne secrète.
- Pierre et le loup - Conte livre CD audio de Serge Prokofiev - Editions Enfance et musique
- En plus de ces quelques titres je vous propose le CD « Willie et Louïse » - découverte du Blues - Conte « Bluesical » très intéressant.

Inutile de vous dire que si vous allez dans des librairies (FNAC... ou sur AMAZON) vous trouverez un choix très important de toutes sortes de musique. Je n'ai donc sélectionné que des collections que je connais un peu et à des prix abordables. A vous de vous régaler avec ces belles musiques à découvrir et qui reposent l'esprit.



LA REGLE D'OR

« Tes partitions pour les répétitions du prépareras, au début de ton classeur tu les classeras. »



LE CADENDRIER DES ACTIVITES

Mardi 7 janvier 2014:

Réunion des chefs de pupitre

Jeudi 9 janvier 2014:

Poursuite des apprentissages de **Due Pupille amabili** et **Des Cornouailles à l'Oural**

Mise en place de **Happy Christmas**

Mise en place de **Salade de fruits**

Reprise de **Tout va très bien Madame la Marquise**

Jeudi 16 janvier 2014:

Poursuite de l'apprentissage **Des Cornouailles à l'Oural**

Mise en place de **Due Pupille amabili**

Amélioration de **Happy Christmas**

Amélioration de **Salade de fruits**

Reprise de **Tibie Paiom**

On rechante **Tout va très bien Madame la Marquise** et **ALOA OE**

Jeudi 23 janvier 2014:

Découverte de **Poulailler 's song**

Mise en place **Des Cornouailles à l'Oural**

Amélioration de **Due Pupille amabili** et **Tibie Paiom**

Finition de **Happy Christmas**

Finition de **Salade de fruits**

On rechante **Tout va très bien Madame la Marquise, ALOA OE, Armstrong et Les marins de Groix**

Jeudi 30 janvier 2014:

Suite de l'apprentissage de **Poulailler 's song**

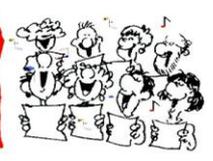
On peaufine **Des Cornouailles à l'Oural** et **Tibie Paiom**

On chante **Due Pupille amabili, Happy Christmas, Salade de fruits, Tout va très bien Madame la Marquise, ALOA OE, Armstrong et Les marins de Groix**





L'ÉCHO RÂLEUR



LES ECHOS DU BUREAU

Rappel des concerts prévus en février: dimanche 02/02 à Saint Hilaire de Loulay et le samedi 22/02 à la Carrière à Saint Herblain. Les renseignements pratiques seront précisés lors des prochaines répétitions.

Le chef, comme il nous l'a dit lors du repas, était satisfait de notre prestation au concert du 15 décembre, très bien organisé et très sympathique. Un petit bémol tout de même pour l'entame de la Complainte du phoque en Alaska. Les sopranes devront prendre quelques minutes pour revoir sérieusement ce petit point. Notons toutefois la réaction des spectateurs sur Armstrong qui nous ont accompagnés de leurs applaudissements. Nous garderons en cette fin d'année la très émouvante prestation d' »Au clair de la rue » et du final autour d'eux qui montre que tous unis, nous faisons bouger les foules. Notons d'ailleurs la générosité des spectateurs avec une collecte de plus de 1 100€.



QUOI DE NEUF A LA SAINT MEDARD

Je vous rappelle la soirée dansante ASC ST MEDARD le samedi 8 février à 19H à la salle Ligéria à Ste Luce/Loire. Repas de qualité (voir l'Echo Râleur de décembre) pour 23€, apéro et café offert.

Je vous propose, pour ceux qui sont intéressés, que nous fassions une table de choristes. Je pense que ce serait sympa pour l'Association, un peu d'investissement ne fait pas de mal, et cela nous permettrait de nous voir en dehors du contexte de la chorale, entre amis, et même, afin de faire un peu plus connaissance avec certains. Faites-moi part de votre avis et éventuellement de votre inscription assez rapidement afin que nous puissions réserver.



CETTE REBRIQUE EST LA VOTRE

Voici la fin du repas africain proposé par Evelyne et Marc. Le dessert : **Tarte à la banane.**

Ingrédients appareil :

100 g de raisins secs
1 petit verre de rhum
2 citrons
5 bananes
1 CC de cannelle
100 g de sucre
50 g de beurre

Ingrédients pâte brisée :

250 g de farine
150 g de beurre ou margarine
1 pincée de sel
½ verre à moutarde d'eau tiède

Préparation : Sortez votre beurre ou autres matières grasses du réfrigérateur afin que ces produits soient à température de la pièce lorsque vous les utiliserez. Faites tremper les raisins secs dans le rhum. Pressez les citrons et mettez leurs jus dans un plat. Epluchez et écrasez les bananes dans le jus de citron. Ajoutez la cannelle et le sucre. Lorsque les raisins auront gonflé, ajoutez-les ainsi que le rhum, mélangez bien. Faites cuire sur feu doux 15 minutes en remuant.

La pâte brisée : Disposez la farine salée sur votre planche de travail. Répartissez le beurre ramolli partagé en noisettes sur toute la farine. Commencez à pétrir, puis mouillez à l'eau tiède. Rassemblez la pâte en boule, écrasez-la, remettez en boule à la main (3 fois en tout), puis abaissez au rouleau. Froncez un moule à tarte bien beurré puis garnissez du mélange à la banane. Cuire 15 mn à four vif. Puis 5 mn sous le gril pour le faire gratiner.