

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

n° 62 – mai 2015

EDITORIAL

J'ai repoussé jusqu'au dernier moment la rédaction de cet éditorial, car même si la composition de ce petit journal est un challenge intéressant, en reprendre la responsabilité après le départ de Gwénoyée constitue un tournant particulier.

Ces quelques lignes seront donc consacrées à celle que nous avons fréquentée de manière, hélas, trop courte et à la suite qu'il convient de donner au journal qu'elle avait réanimé.

Ceux qui l'ont accueillis au sein de notre chorale se souviennent d'une choriste au comportement initial un peu « à l'emporte pièce » qui, il n'est pas inutile de le rappeler, avait choqué, voire perturbé, certains d'entre nous.

Avec le temps, Gwénoyée avait tempéré son impulsivité et nous avons appris à mieux la connaître.

Sans jamais cacher sa lutte contre la maladie, elle a cependant su faire en sorte, notamment à travers la rédaction de L'Echo Râleur, de donner de la vie à notre groupe.

Je rappellerai ces propos dans l'un des derniers messages qu'elle m'avait adressé : « Gardez le moral ; ne lachez rien ! ».

La cohésion de la chorale le mardi 21 avril à l'église (cohésion incluant ceux qui n'ont pu être là) est la preuve évidente que Gwénoyée garde toute sa place dans ce groupe que je suis si fier de diriger eu égard à la richesse de sa valeur humaine.

Le Tibie Paiom avait ce jour là une sonorité particulière. Il aura maintenant une autre signification.

Il va falloir faire vivre cette envie que Gwénoyée nous a laissée.

Une des façons les plus significatives sera de continuer à nourrir ce journal.

Comme je l'ai précisé à la réunion de bureau, je souhaite très fortement que celui-ci devienne une œuvre collective qui soit le reflet de nos diversités et de nos centres d'intérêt communs.

Je compte sur la participation de tous, sous forme d'articles, de suggestions, d'annonces de concert, de recettes ou autres.



LES ECHOS DU BUREAU

Lors de la réunion de bureau du 21 avril 2015, les points suivants ont été abordés :

- Fonctionnement de la chorale

Assurer au moins une réunion de bureau par trimestre, même si des concerts ou les vacances scolaires interviennent dans le calendrier.

Reprise de la rédaction du journal « l'écho râleur » par Yannick, à condition que les choristes s'impliquent également en proposant différents articles (sports, spectacles ou films intéressants, vie de l'association, recettes de cuisine etc...)

Un article en hommage à Gwénoyée sera publié sur le site de la chorale en page privée.

Placement des choristes masculins : après un essai de placer les ténors et les basses derrière les pupitres femmes, Yannick a décidé de maintenir les hommes entre les sopranes et les altis.

- Point sur les concerts passés

En fin d'année 2014, nous avons eu deux concerts : Le 16 novembre à l'invitation des « Joyeux Saint Martin » à Pont St Martin et le 13 décembre à la Maison de Quartier de Doulon pour notre concert de Noël.

Le 21 mars 2015 pour la deuxième année consécutive nous participions à la 14ème Nuit des Chorales à la Carrière à Saint-Herblain en présence de 5 autres chorales.

- Les concerts à venir

Voir ci-après.

Par ailleurs, Yannick a indiqué qu'il n'était pas favorable de présenter, trop tôt dans la saison, la chorale à des concerts. En effet, nous ne disposons pas d'assez de temps pour apprendre de nouveaux chants depuis la rentrée de septembre.

Notre concert de la saison 2015/2016 est déjà à prévoir.

Compte tenu du coût de location de la salle de la maison de quartier, nous serons sans doute amenés à augmenter le prix d'entrée.

Le bureau propose 2 dates : le 26 mars 2016 privilégié par Yannick et le 30 janvier 2016.

Yannick propose d'inviter deux autres chorales, la chorale de St Hilaire de Loulay qui nous avait reçus le 2 février 2014 et la chorale de « La Butte » (quartier Sainte-Anne).

- Avenir de la chorale

Suite à divers événements, l'effectif de la chorale est en diminution. Il est donc temps de recruter de nouvelles voix, principalement des sopranes et des ténors.



L'ÉCHO RÂLEUR

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

n° 62 – mai 2015

Alain propose de faire une publicité dans le quartier ou au sein de l'association (l'aide d'Alexis pourrait être sollicitée).

Annie souhaite que la section participe au forum des associations prévu le 5 septembre 2015. Ceci peut être également un moyen de recruter de nouveaux choristes. Il sera bien entendu demandé des volontaires pour assurer la permanence ce jour-là.

- AG de la section

Afin de permettre aux nouveaux choristes une meilleure approche de l'activité de la section, la date de l'assemblée générale a été repoussée en fin de saison (juin) au lieu du début (novembre).

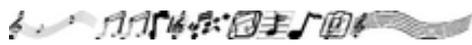
L'AG aura lieu le jeudi 18 juin 2015. Une réunion préparatoire est prévue le jeudi 4 juin 2015 à 20 h 30.

- Questions diverses

Tenue du foyer le **week-end du 9 et 10 mai** ; des places restent à pourvoir surtout le dimanche après-midi. Malgré l'obligation faite aux sections de tenir le foyer 2 week-ends par an nous constatons que nous rencontrons toujours des problèmes pour mobiliser les gens. Plus il y a de volontaires, moins de temps sur place est nécessaire pour chacun.

Le repas de fin de saison est prévu le **jeudi 25 juin**.

Reprise de la chorale le **jeudi 10 septembre**.



Les Concerts

Jeudi 7 mai 2015

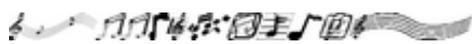
Lâcher de chorales de **Choral'Vêque** à l'école des Batignolles, 45 route de Paris.

Vendredi 5 juin 2015

Concert des **Voix du Nord** à la salle festive Nantes Nord.

Vendredi 12 juin 2015

Concert de **la Pérégrine** au Pellerin.



LE CALENDRIER des ACTIVITES

Le mois de mai 2015 ne comporte que peu de dates, mais toutes importantes:

- **Jeudi 7 mai 2015**

Participation au **lâcher de chorales de Choral'Vêque** à l'école des Batignolles, 45 route de Paris à **19 H 00**

Possibilité d'échauffement collectif avec les deux autres chorales à **19 H 20**.

Rendez vous sur place à **19 H 30** pour chanter à **20 H 15**.

On chantera dans l'ordre:

Lascia ch'io pianga

Due Pupille amabili

L'enfant au tambour

L'envie

L'estaca

La balade Nord-Irlandaise

Et en chant commun:

Tibie Paiom avec les **Voix du Nord**

Un temps de convivialité est prévu après le concert.

- **Jeudi 14 mai 2015**

pas de répétition (jeudi de l'Ascension).

- **Jeudi 21 mai 2015**

Poursuite de la découverte de **La mer** (femmes) et **Asimbonanga** (hommes).

Découverte de la troisième voix de **l'église de Harlem**

Mise en place de **Piu non si trovano** et **trois petites notes de musique**.

On chante **L'envie, L'estaca, Des Cornouailles à l'Oural, L'enfant au tambour**

- **Jeudi 28 mai 2015**

Travail sur **La mer** (femmes), **Asimbonanga** (hommes), la troisième voix de **l'église de Harlem**.

On chante **Lascia ch'io pianga, Due pupille amabili, Piu non si trovano, L'envie, L'estaca, Des Cornouailles à l'Oural, L'enfant au tambour**.



LE SITE A PORTEE DE VOIX

Au fur et à mesure de l'apprentissage des chants, le site s'enrichit de nouveaux fichiers dans les différents ateliers des pupitres.

Parce que la mise en ligne de ces fichiers sur le site est relativement longue, j'ai fait le choix de ne pas mettre de fichier « .kar » cette année au profit des mp3. Cependant, si une demande se faisait jour (donc, à condition de m'en parler), je pourrais être en mesure de mettre à minima les fichiers de chaque chant pour chaque voix.

Vous trouverez dans le site tous les numéros de **L'écho Râleur** depuis sa création et l'ensemble des comptes rendus des réunions de bureau.

n° 62 – mai 2015

Comme cela a justement été évoqué en réunion de bureau, le site rendra hommage à Gwénolée en lui consacrant une page dans la partie privée.

Afin que cette page soit représentative de l'amitié que nous lui portons, je souhaite recevoir de votre part un maximum de photos et vidéo, mais aussi témoignages. D'ores et déjà, Evelyne et Marc m'ont remis un petit texte, n'hésitez pas.

D'une manière générale, je vous rappelle que, même si j'assume la conception et la mise à jour du site, celui-ci nous appartient à tous. Aussi, je souhaite votre collaboration pour le rendre le plus attractif possible. Notamment, je pense qu'il serait possible que l'on mette en ligne les textes des chants (en complément de ceux déjà existants) avec les paroles propres à chaque pupitre. J'assurerai la mise en forme pour une présentation homogène.

Par ailleurs, certains d'entre vous ont souhaité la remise au goût du jour du trombinoscope. Celui-ci serait donc dans l'espace privé et ne mentionnerait sous les « trombines » que les nom et prénom de chacun. Pour ce faire, des photos individuelles seront réalisées à l'occasion des concerts du mois de juin.



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/>

Les Seniors A Football en 1/2 finale de la Coupe de District après leur victoire 3 buts à 2 à Nort sur Erdre.

Appel à Bénévoles :

L'association recherche un ou plusieurs bénévoles disposant de temps pour travailler à l'association pour amener des idées en matière de communication (logo, charte graphique, réfection du site Internet).

Si vous êtes intéressé ou souhaitez avoir plus de renseignements, envoyez un message sur secretaire@saintmedard-nantes.fr .

Nettoyage des locaux :

Plusieurs solutions s'offrent à nous pour assurer le nettoyage de certains de nos locaux (entreprise ou CESU). A ce jour, nous privilégions la piste interne

de l'association, si des adhérents ou adhérentes, ou des parents seraient intéressés pour travailler quelques heures par semaine pour l'entretien des locaux, la rémunération se ferait par CESU.

Si vous êtes intéressé ou souhaitez avoir plus de renseignements, envoyez un message sur secretaire@saintmedard-nantes.fr .

Merci d'avance



Le coin des gourmands et des gourmets

Le menu du chef

Tartare saumon, crevettes et mangue



Ingrédients pour 4 personnes :

- 150 g de crevettes roses
- 150 g de saumon cru
- 1 petite racine de gingembre
- 4 ou 5 citrons bien mûrs
- 1 belle mangue bien mûre (ou surgelée)
- 1 concombre
- 1 botte de ciboulette
- huile d'olive

Préparation

L'idéal est de réaliser la préparation au moins 6 heures à l'avance.

Couper en petits dés de taille égale le saumon et les crevettes et les mettre dans un petit saladier.

Émincer le gingembre en très petits morceaux (on peut aussi le râper) et l'ajouter au poisson.

Presser les citrons et recouvrir le poisson avec le jus en mélangeant un peu pour que le gingembre et la citronnelle soient bien répartis partout.

Ajouter de l'huile de l'olive. Il faut que le mélange jus de citron/huile d'olive recouvre bien le poisson.

Laisser mariner au frigo, sous un film plastique ou aluminium au moins 6 heures, pour que le jus de citron cuise bien le saumon.



LECHO RALEUR



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

n° 62 – mai 2015

Une demi-heure avant de servir, égoutter le poisson dans une passoire. Découper la mangue en cube de la même taille environ que les dés de poisson, ajouter la ciboulette finement ciselée et tout mélanger dans un bol.

Pour la présentation :

Bien laver le concombre, puis, avec un économe passé sur toute la longueur, en détacher 4 lamelles (laisser la première de chaque côté, où il n'y a que de la peau).

Dans les assiettes, faire un cercle avec les lamelles de concombre (comme un emporte-pièce mais comestible!) et garnir avec le tartare de poisson.

Risotto au cacao et médaillons de porc



Ingrédients pour 2 personnes :

- Riz arborio : 120 g
- Oignon(s) : 25 g
- Filet(s) mignon de porc : 0,5 pièce(s)
- Cacao en poudre non sucré : 2,5 g
- Grué de cacao : 6,5 g
- Bouillon de volaille : 33 cl
- Beurre doux : 15 g
- Miel : 10 g
- Vinaigre balsamique : 1.5 cl
- Sel fin : 2 pincée(s)
- Moulin à poivre : 2 tour(s)
- Huile d'arachide : 1.5 cl
- Huile d'olive : 1.5 cl
- Parmesan râpé : 15 g
- Vin blanc sec : 3.5 cl

Préparation :

Eplucher l'oignon et le ciseler, puis le faire suer dans une cocotte avec un filet d'huile d'olive. Ajouter le riz et le "nacer". Verser le vin blanc et laisser réduire. Ajouter le bouillon de volaille au fur et à mesure, jusqu'à cuisson complète du riz (compter entre 15 et 18 min). Incorporer le beurre pour lier et finir avec le parmesan râpé. Rectifier l'assaisonnement.

Couper les filets mignons de porc en 12 médaillons. Dans une poêle très chaude, verser un filet d'huile

d'arachide et colorer les morceaux de porc de chaque côté. Déglacer ensuite avec une cuillère à soupe de miel et le vinaigre balsamique, puis laisser cuire 1 min tout en arrosant la viande. Ajouter le grué de cacao, puis finir avec le beurre et 1 cuillère à soupe de cacao. Rectifier l'assaisonnement.

A l'aide de cercles en inox, dresser le risotto en assiettes plates, poser 2 médaillons de filet mignon, arroser de sauce et servir aussitôt.

Tarte au citron meringuée



Ingrédients pour 8 personnes

Pour la crème au citron :

- 2 citrons non traités
- 180 g de sucre
- 2 œufs + 2 jaunes
- 20 cl de crème fraîche
- 1 pincée de sel

Pour la meringue :

- 4 blancs d'œufs
- 150 g de sucre glace

Préparation :

Réaliser la crème : dans un saladier, mélanger 2 œufs entiers et 2 jaunes (mettre les blancs de côté) la crème fraîche et le sucre. Ensuite, ajouter le jus des 2 citrons ainsi que leur zeste râpé très finement. Sortir la pâte du four, enlever les haricots et mettre le mélange. Enfourner pendant 30 minutes.

Pendant ce temps, préparer la meringue : utiliser les 4 blancs d'œufs, ajouter une pincée de sel et battre en neige. Quand ils sont fermes, ajouter doucement le sucre glace en continuant de battre.

Lorsque la tarte est cuite, répartir la meringue sur la crème au citron puis faire cuire encore 10 minutes afin que la meringue soit légèrement dorée. Laisser la tarte dans le four éteint pendant 40 minutes pour une meringue croquante.



Arc en Sol, que nous avons accueillie il y a un peu plus de 2 ans, se produit le 23/05 à 20 H 30 à Bouguenais au Piano'Ctail. Entrée gratuite.

