

L'é CHO des CHO rales

16

Décembre 2023



Retour en images...



Ils ont fêté Halloween...



Retour en images...

Une réussite pour
notre grande
première des
projets
'Carte Postale'



51 Choristes ont
participé au 1er
séjour qui s'est
déroulé dans la
Région sud-Est du
16 au 20 novembre

Retour sur 5 jours
exceptionnels...



Au programme visite de magnifiques villes et villages de France



Carcassonne



Avignon



Isle sur la Sorgue



Gordes





Saint Rémy de provence



Aigues Mortes



Sète





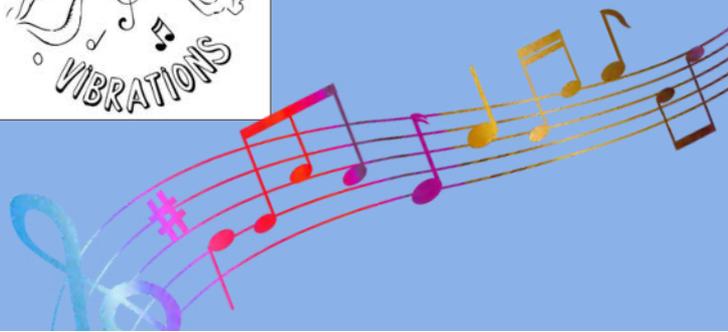
**Des chouettes
rencontres avec
des gens
formidables**

**La chorale
Arc-en-Ciel de
Châteaurenard et
son chef de chœur
Denis Leiningner**





**La chorale
Fréquence et Vibrations
de Villeneuve lès Avignon
et son chef de chœur
Christian Ré**





MERCI !!!



Un mois riche en concerts...

Vendredi 1er décembre

CONCERT des CHORALES

BRINS DE CHANTS et COETUS VOCE

Vendredi 1er Décembre à 20 heures
En l'église de martillac

Entrée libre, participation au chapeau
Les bénéfices de la soirée seront reversés à l'association G.A.L.A de Martillac, qui propose des activités et des loisirs adaptés à destination d'adultes en situation de handicap intellectuel.

**L'AUTOMNE
DES CHORALES**

**VENDREDI
1^{ER} DEC. 2023
20H**

**EN L'EGLISE
DE MARTILLAC**

BRINS de chants
MARTILLAC

**COETUS
VOCE**

NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE - COLLECTION BRINS DE CHANTS - DESIGN : PESTON.

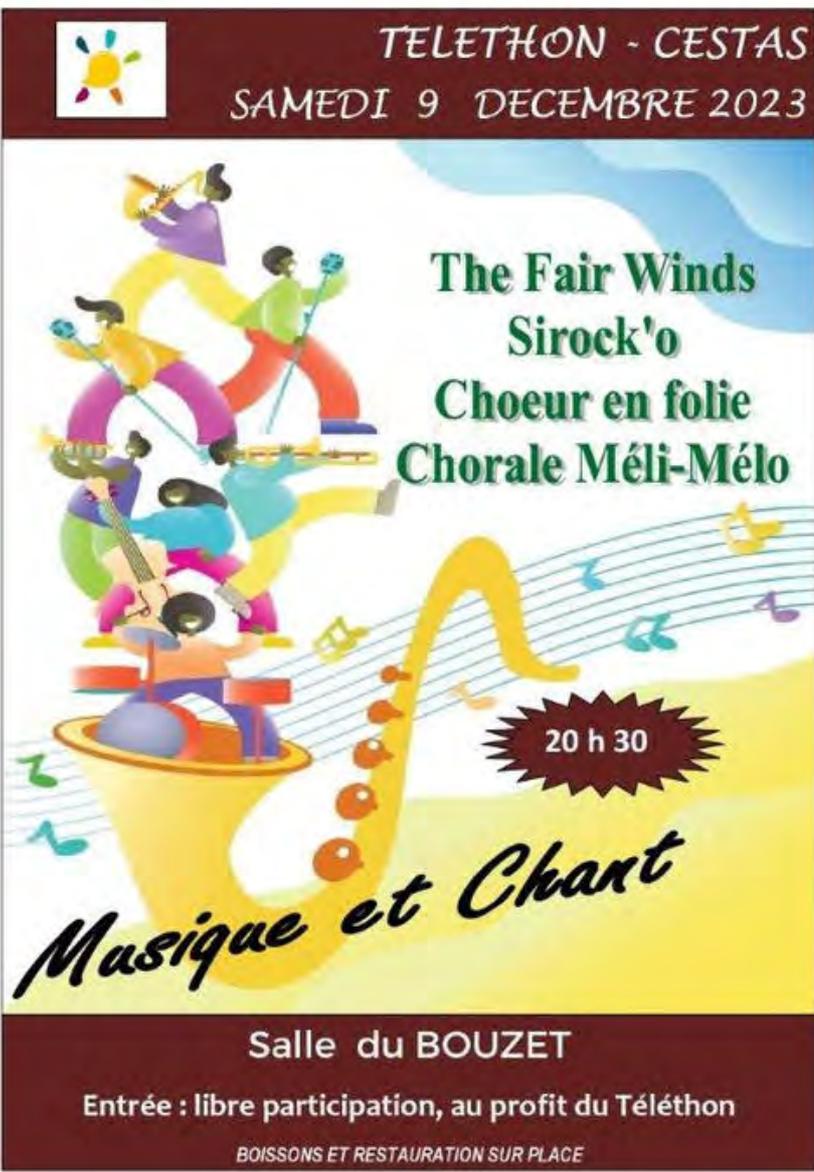
**LES BÉNÉFICES DES ENTRÉES SERONT REVERSEES A "GALA"
ENTRÉE LIBRE AVEC PARTICIPATION AU CHÂPEAU
UN POT DE L'AMITIÉ SERA OFFERT SALLE DU PRESBYTÈRE, À LA SORTIE DU CONCERT**

MARTILLAC



Méli Mélo...

Samedi 09
décembre



TELETHON - CESTAS
SAMEDI 9 DECEMBRE 2023

The Fair Winds
Sirock'o
Choeur en folie
Chorale Méli-Mélo

20 h 30

Musique et Chant

Salle du BOUZET

Entrée : libre participation, au profit du Téléthon

BOISSONS ET RESTAURATION SUR PLACE



Méli -Mélo sera en concert

Samedi 9 Décembre à 20h30

à Cestas Salle du Bouzet

Entrée libre, concert au profit du Téléthon



A L'Unichoeur chante Noël

Dimanche 10
décembre

VIRELADE

TEMPS LIBRE VIRELADAIS

Marché de Noël

Dim 10 Décembre

Nombreux exposants de 9h à 18h

Présence du Père Noël

De 10h30 à 12h30 Et de 14h30 à 18h

Forêt magique décorée par les enfants
de l'école de Virelade

Maquillage des enfants

Barbe à papa

16H Chants de Noël

par la chorale A L'UNICHOEUR

Venez nombreux à cette journée festive

Restauration sur place - Vin chaud

L'équipe bénévole de Temps Libre Vireladais

Infos Cathy : 06 78 30 10 05

Infos Chantal : 06 05 32 76 88

Retrouvez les
choristes de

A L'Unichoeur

Dimanche
10 décembre
à Virelade

à 16 heures
à la salle des
fêtes pendant le
marché de Noël



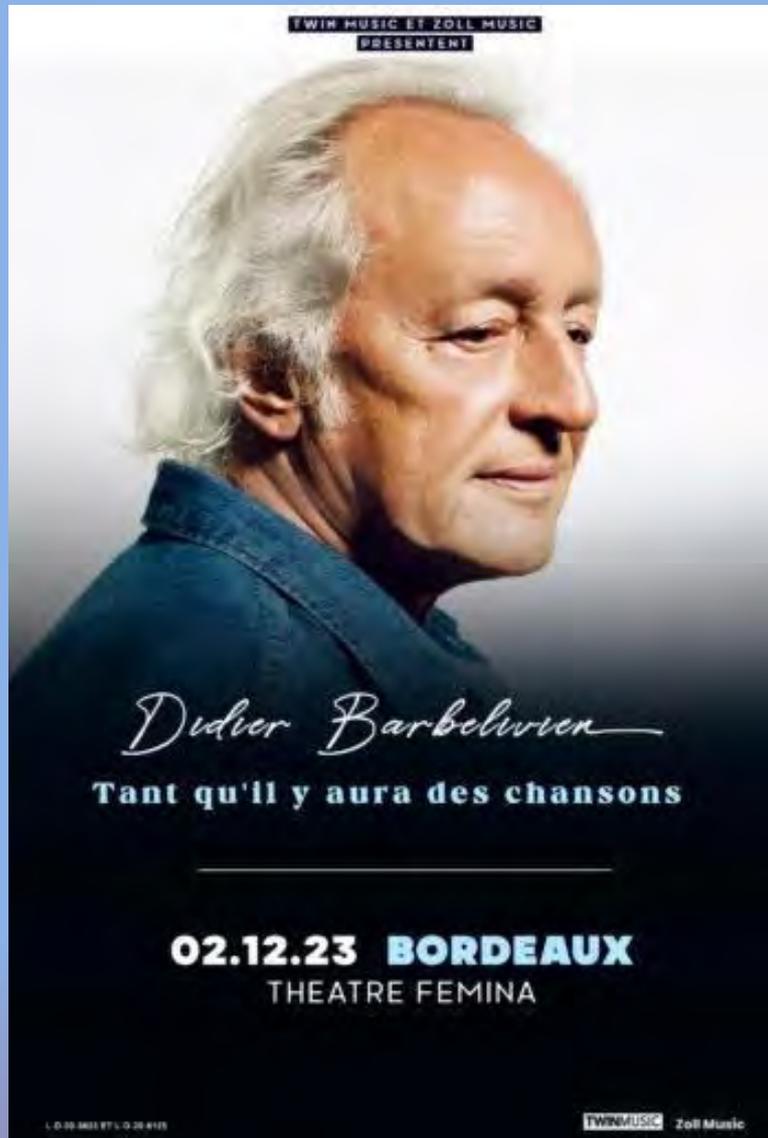
Et retrouvez en suivant

- d'autres concerts
- des propositions de sorties
- des actus
- des infos diverses
- des idées cadeaux
- des recettes
- etc



Retrouvailles Croches en Choeurs...

Samedi 2
décembre



Une partie des choristes de Croches en Choeur
accompagne Didier Barbelivien lors de son
concert à Bordeaux

Samedi 2 décembre
à 20 heures au théâtre Fémina

Ça va blaguer...



HA HA HA HA

La bande à Bono **20h**

★ ★

UNE BANDE DE 6 BLAGUEURS

 Aurélien	 Christian	 Lucas
 Michel	 Hicham l'ancien	 Séverine

Salle des fêtes de Villagrains
 Samedi 2 décembre 2023
 Entrée au chapeau

 **L'ÉCOLE DU ONE MAN**



JOKE

Une soirée originale, une soirée spectacle avec 6 blagueurs issus de l'école du One Man Show de Bordeaux.

Samedi 02 décembre à 20 heures à la salle des fêtes de Villagrains

Réservez les dernières places sur ajmcabanac@gmail.com



Envie de se perfectionner ?...



STAGE
DE CHANT
ANIMÉ PAR NADIA JOLY



Journée de 10h à 12h30 et de 14h00 à 17h00

LE 3 DÉCEMBRE

SALLE DES FÊTES DE VILLAGRAINS

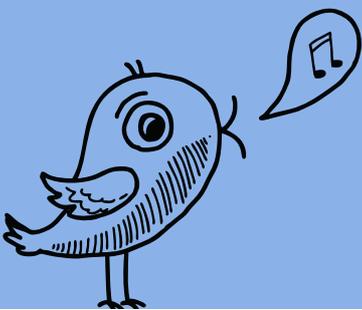
RÉSERVATIONS 06 60 14 10 46



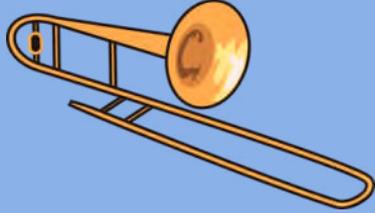
Stage de chant
animé par
Nadia Joly
Dimanche 3 décembre
de 10hrs à 17 h
à la salle des fêtes
de Villagrains

40 euros la journée
pour les adhérents de
l'AJM de Cabanac et
Villagrains
+ 10 euros d'adhésion
pour les non
adhérents

réservation au
06.60.14.10.46



Autres concerts de ci de là...



A central poster for a winter concert. The background is light blue with a decorative border of blue leaves and red berries. The text is in various fonts and colors. At the bottom right, there are two small logos: one for the 'Conservatoire de musique de Gradignan' and another for the 'Mairie de Martillac'.

CONCERT D'HIVER

Harmonie des
Graves de Montesquieu

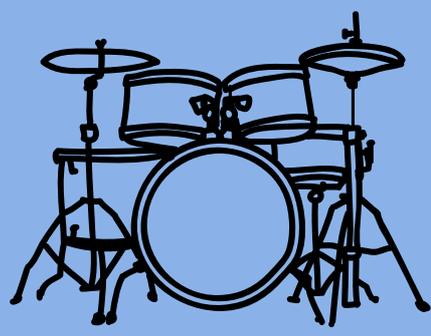
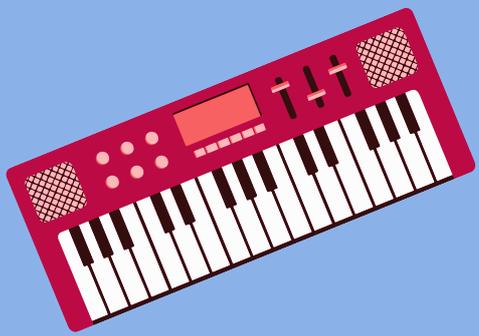
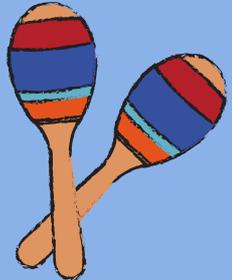
*sous la direction
d'Alexandre Capdevielle-Darré*

Dimanche
03 décembre
16h00

Église de Martillac

entrée libre

1^{ère} partie : classes de
guitare du CRC de
Gradignan



22^{ème} Edition du Marché de
Noël de Carignan de Bordeaux
Les 09 et 10 décembre
2023



LE CHAT BOTTÉ
S'INVITE
CHEZ LE
PÈRE NOËL

Et retrouvez
Eve et ses
jolies créas
Également au
Marché de Noël
de Carignan de
Bordeaux les
09 et 10
décembre



Ouverture du marché :
Samedi de 12 h à 20 h
Dimanche de 10 h à 18 h

Restauration sur place
Vin chaud



NOUS VOUS ATTENDONS NOMBREUX
au centre culturel ODYSSEE
CHEMIN DU MOULIN
(a côté de la mairie)

PARKING : TOUJOURS SITUÉ RUE DE VERDUN



Chants basques...

Le Choeur
d'hommes
ETXEKOAK
se produira en
concert
vendredi 8
décembre
à 19h30
à l'église de
Sainte Florence

CONCERT DE NOËL

Chants BASQUES

Eglise de Ste Florence



avec le Chœur **ETXEKOAK**

Dirigé par Sayo CHHIM

SAINTE FLORENCE

VENDREDI 8 DÉCEMBRE 2023 À 19H30

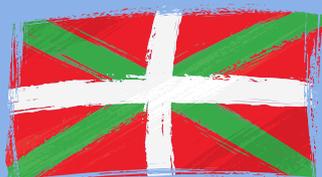
Participation et placement libre

Concert organisé par l'Association Ste Florence Animations

Renseignements : blanchard.laetitia33@orange.fr



Et vendredi 15
décembre
à 20h30
à l'église
St Vincent
de Floirac



CHANTS BASQUES

DE NOËL

CHŒUR D'HOMMES

ETXEKOAK

Direction : Sayo CHHIM



Vendredi 15 décembre 2023 à 20h30

Eglise St Vincent (49 avenue Jean Lassauguette)

FLOIRAC

Entrée : 12 €
Gratuit -12ans

Vente des billets sur place avant le concert

Renseignements : etxeoak33@gmail.com



Concert de Noel...



SUD OUEST SOLIDARITE organise
pour apporter des AIDES aux situations précaires

Concert de Noël

des CHŒURS DE FRANCE
Atlantique

Direction
Evelyne Lagarde



Rocher de Palmer
Vendredi 15 décembre
2023
20h30

Entrée 21€
Réservation :
07 77 68 36 37
lerocherdepalmer.fr
sudouest-solidarite.fr



Les CHŒURS DE FRANCE chantent Noël



Vendredi 15 décembre
Au Rocher de Palmer de Cenon
à 20h30



Concert organisé par sud ouest solidarité au profit
des étudiants en situation de précarité.
Tarif unique 21 euros

Réservation au :
07.77.68.36.37

Au théâtre ce soir...



**Allez applaudir,
entre autres,
Jean-Pierre
Labat (Choeurs
de St-Mo/Coetus
Voce)**



**Mardi
19 décembre
à 20 hrs
au théâtre des
Quatre Saisons
de Gradignan**

Contact :
Les Gravissimes : 06 84 44 72 76
gravissimes.theatre@gmail.com



C'est de saison ...

Info
par Sylvie
Champagnac
de l'AJM



C'est la saison
des noix !

Production familiale en Charente (16190).
Fraichement récoltées à la main, triées et
conditionnées en filets de 2kg ou de 10kg.

(Livraison sur Cabanac et les environs)

6€ le filet de 2kg

25€ le filet de 10kg

N'hésitez pas à me contacter :

Tel : 07.87.95.87.24

Mail : sylvie_champagnac@orange.fr





Chat rigole pas...

LOL

Voici la tête et les pensées de Lou
(la minette de la famille Martin),
quand Arnauld enregistre la voix des sopranes....





Le Bouscoutou

Préparé par
Evelyne
(Méli Mélo/Coetus)

Pour un moule à savarin de 24 cm
4 oeufs
200 g de farine avec levure
incorporée
125 g de sucre + 40g (blanc d'oeuf)
72 g huile neutre
64g arôme fleur d'oranger
33 g jus d'orange
Amandes effilées pour la déco



Séparez les blancs des jaunes, et fouettez les jaunes avec le sucre au robot ou batteur pendant au moins 5 minutes sur vitesse max, le mélange doit bien blanchir. Réduisez la vitesse du robot et ajoutez l'huile quasiment goutte à goutte pour créer une émulsion, comme lorsque l'on fait une mayonnaise. Ajoutez alors le jus d'orange et l'eau de fleur d'oranger.

Versez le sucre en poudre sur les blancs et montez la meringue en commençant à petite vitesse. Ne cherchez surtout pas à obtenir une meringue très ferme : elle doit rester souple et faire le bec d'oiseau.

Tamisez la farine avec la levure (ou la farine avec levure incorporée) et ajoutez-la aux jaunes. Mélangez le plus délicatement possible à la maryse.

Versez les blancs en neige sur le tout et incorporez à nouveau délicatement à la maryse.

Versez quelques amandes effilées dans le moule, et faites en sorte qu'elles adhèrent bien sur toutes les parois du moule. Versez la pâte dans le moule, et enfournez 160° chaleur tournante environ 45 minutes.

Démoulez et laissez-le refroidir sur une grille pour qu'il ne se détrempe pas.



Gâteau à la noix de coco

Préparé par
Anne

(Choeurs St-Mo/Coetus)

1 yaourt (lait de vache ou de soja)
2 pots de yaourt de sucre
2 pots de farine
1 pot d'huile
1 pot 1/2 de noix de coco râpée
4 oeufs
1 sachet sucre vanillé
1 sachet levure



Mélanger dans un récipient :
yaourt + sucre + sucre vanillé.

Ajouter farine + levure, bien mélanger.

Ajouter la noix de coco râpée et mélanger.

Ajouter le pot d'huile, mélanger.

Puis les oeufs et mélanger.

Mettre dans un plat beurré et fariné.

Mettre au four à 200°

Au bout d'1/4 d'heure, surveiller la cuisson. Piquer avec un couteau, dès que ça ne colle plus, le sortir pour qu'il soit moelleux.

Suggestions d'Anne :

On peut remplacer la noix de coco par de la poudre d'amandes ou de noisettes.

On peut aussi mettre du cacao en poudre non sucré pour pâtisserie (3/4 de pot de yaourt)

On peut aussi mixer cacao/noix de coco

La Dinde au Whisky

1 dinde environ 5 kg
1 bouteille de whisky
(ou plusieurs)
Sel
Poivre
Huile d'olive
Bardes de lard



Acheter une dinde d'environ 5 kg et une grosse bouteille de whisky ;
prévoir du sel, du poivre, de l'huile d'olive, des bardes de lard.
Barder la dinde de lard, la saler, poivrer et ajouter un filet d'huile d'olive.
Préchauffer le four thermostat 7 pendant 10 minutes.

Se verser un verre de whisky.
Le boire.

Mettre la dinde au four dans un plat de cuisson.
Se verser deux verres de whisky et les boire.

Après une demi-beurre, fourrer l'ouvrir et surveiller le cuisson de la dinde.
Brendre la bouteille de biscuit et s'enfiler une bonne rasade.
Après une demi-beurre, dituber jusqu'au bour.
Oubrir la borte, reburner, revouner, enfin bref,
mettre la guinde dans l'autre sens.

S'asseoir sur une butain de caisse et se resservir 5 ou 6 verres de wizky.
Buire, non luire, non cuire la binde bandant 4 heures.

Et hop, 5 berres de plus.
R'tirer le four de la dinde.

Se reverser une bonne goulée de whisky.



Rabasser la dinde (l'est tombée par terre).

L'ettuyer et voutre sur un blat... sur un clat... sur une assiette.
Se bêter la figure à cause du gras sur le carrelage de la cuisine.
Ne pas essayer de se relever.

Déciver qu'on est bien par derre, et binir la mouteille de rhisky.
Plus tard, ramber jusqu'au lit, dorbir ze qui reste de la nuit.
Le lendemain, prendre un Alka Seltzer, manger la dinde froide avec de la
mayonnaise, et nettoyer le bordel que vous avez mis dans la cuisine.

Durée : une bonne journée