L'é CHO des CHO rales



Movembre 2023



Retour en images...











Les choristes de Méli Mélo ont participé dans la joie et la bonne humeur à leur week-end d'intégration annuel à Arcachon.

C'était le samedi 30 septembre et le dimanche 01 octobre.

Retour en photos sur un week-end riche en chansons, rires, et bons moments



Relaxation pour tous, on se détend le corps et l'esprit avant de commencer à chanter...





Euh...
Cherchez
l'intrus chez
les
sopranes...









Ils ont l'air studieux hein ?.... Mais... Ils n'ont pas fait que chanter....



On chante 'juste' après tout ça?

















SAMEDI 4 NOVEMBRE LA BREDE

Les choristes de Méli Mélo et des Choeurs de St-Mo partageront la scène samedi 4 novembre 2023 à 20h30 à la salle des fêtes de La Brède

Concert au profit des associations Esther Caracole et Fleurs Brédoises Entrée libre, participation au chapeau

> CONCERT VARIETE FRANCAISE 4 NOVEMBRE 2023











Le Coetus Voce part en balade et vous envoie des cartes postales du coeur.

Arnauld, qui n'est jamais à court d'idées ni de projets, constatant que certains de ses choristes ne participaient pas aux gros projets proposés (Canada, Fjords etc...), pour diverses raisons (Peur de l'avion, trop loin, trop cher, etc...), a eu l'idée de proposer un 'tour de France', par petits bouts de 4 à 5 jours(tous les ans), l'idée étant d'aller à la rencontre de chorales de toutes les régions et de partager des concerts, mais aussi de faire visiter à ses choristes de jolis coins de France.

Notre premier voyage 'Carte Postale' se déroulera du jeudi 16 au lundi 20 novembre 2023, dans le Sud-Est de la France. 50 choristes du Coetus Voce feront partie du voyage.



Carte postale...



Direction Denis LEININGER

en concert avec

//Ensemble Vocal

Coetus //oce

de Martillac (33)

Direction Arnauld MARTIN

Chansons françaises

Samedi 18 novembre 2023
à 16H30
Espace Culturel et Festif de l'Etoile
Entrée gratuite

2 concerts sont prévus à l'occasion de notre voyage

Samedi 18 novembre à
Châteaurenard
(13160)
(Bouches-du Rhône)

et
Dimanche 19 novembre
à
Villeneuve- lès-Avignon
(30400)
(Gard)







18 et 19 novembre



CHOEUR DE LOU PRÉSENTE SON NOUVEAU SPECTACLE

#NOUS GÉNÉRATIONS

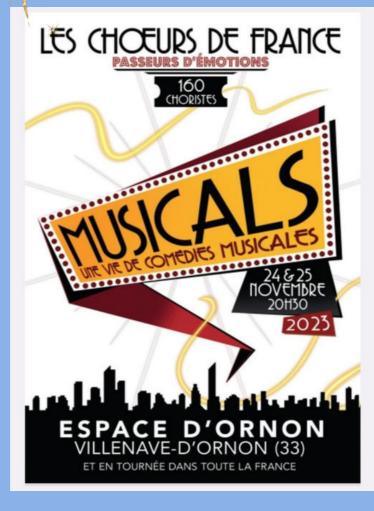
SAMEDI 18 NOVEMBRE À 20H30 DIMANCHE 19 NOVEMBRE À 15 H À LA COUPOLE DE SAINT-LOUBÈS

RENSEIGNEMENTS AU: 06.18.45.90.88



A voir!

24 et 25 novembre





Vendredi 24 novembre à 20h30 Samedi 25 novembre à 16h30 et 20h30 à l'espace d'Ornon de Villenave D'Ornon

Informations et Réservations : 06.59.07.80.74 Contact mail : cdf.atlantique@gmail.com



Zen, restons zen...



Du 14 novembre au 05 décembre

Des ateliers CAP BIEN ÊTRE se dérouleront du 14 novembre au 5 décembre 2023, tous les mardis matin de 9h00 à 11h45, au foyer de Cabanac et Villagrains.

A destination des plus de 55 ans et en partenariat avec l'ASEPT Gironde, le but de ces ateliers est de donner des conseils pour identifier les causes et les mécanismes du stress et des émotions, pour mettre en place des stratégies personnelles au service de la santé.

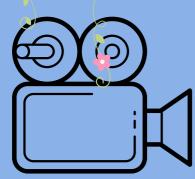
Ces ateliers sont gratuits et sur inscription auprès de l'ASEPT au 05 57 99 79 39 ou en ligne: https://www.asept-gironde.fr/reservation-atelier/cabanac-et-villagrains-106-1699948800.html



INFO AJM Cabanac et villagrains











"Choriste des Choeurs de St-Mo et du Coetus Voce, je vous invite à découvrir le documentaire "Camille et ses filles" évoquant le parcours de trois mères célibataires des années 60.

Originaires des départements du Lot et Garonne, du Var et du Rhône, ces trois jeunes femmes ont été accueillies au Centre Espoir de Talence, localisé au Château des Arts. Cet établissement était un des rares centres en France à offrir une formation aux mères célibataires et à leur permettre de démarrer dans la vie.

Une de ces femmes témoins de cette époque est ma maman et je suis fière de sa participation à ce documentaire qui lui a permis de lever le voile sur cette partie de sa vie, longtemps synonyme de honte pour elle.

Emouvant et militant, ce documentaire de 52 mn ne vous laissera pas indifférent. Il sera suivi d'un débat avec des témoins de cette époque.

Inscrivez-vous en m'appelant au 06.29.86.30.40! Au plaisir de vous y accueillir."

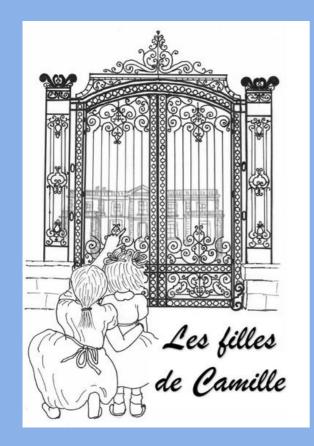


Patricia Ghilardi

Documentaire suite...

Vendredi 17 novembre
à 14h30
à l'auditorium du

Forum des arts et de la culture
(face à l'église de centre-ville)
Place Alcala de Henares
33400 TAlence



Programme:

14h à 14h20 : accueil des spectateurs 14h30 à 15h30 : Projection 15h30 à 16h30 : Débat

L'entrée est à 5 euros, avec règlement en espèces ou en chèque à l'ordre de 'Les filles de Camille'







Samedi 25 novembre 2023 Meyrals en Périgord



MEYRALS en Périgord

Samedi 25 novembre 2023

à la Salle des Fêtes



Stage de chant de 9h30 à 17h

Animé par Arnauld MARTIN- Chef de Chœur (Bordeaux)

Organisé par l'Atelier ChanteMeyral.



Ouvert à tous

(Participation 20 €)

Suivi d'une Soirée au profit du TELETHON



Christine 06 08 77 45 66

Dany 06 83 13 45 17

Arnauld animera une journée stage de chant

Samedi 25 novembre à Meyrals,

organisé par 'L'Atelier ChanteMeyrals'

A l'issue du stage, Soirée concert au profit du TELETHON







00



"Une vedette du petit écran à la fin des années 80 rejoint la chorale des Piafs33.

Il en devient même la MASCOTTE et sera aux côtés des choristes lors de chaque répétition et représentation.

Bienvenue à toi, le Piaf!

Déjà adopté par notre chef de choeur. Une rencontre émouvante entre 2 grands artistes." 3



Philippe (président des Piafs33)







"En direct des producteurs"

Vanille 1er choix

Excellente vanille d'un petit producteur de la région de Sambava (Madagascar)

Le paquet de 10 gousses, présentées sous vide : 32 euros



Contact: Monique Ruelle 06.67.91.61.08

Amitié France Madagascar





AMITIE FRANCE MADAGASCAR

Hôtel de Ville, 2 avenue du Baron Haussmann - 33610 CESTAS tél : 07 82 57 18 03

> Courriel: amitiefrancemadagascar33@gmail.com Site: http://amitie-france-madagascar.org/site/

Un jeudi soir sur la terre...

On part pour la chorale.... Je me mets direct dans l'instant présent. Je chasse les mauvaises images des infos qui me perturbent, j'oublie les soucis du moment. Je vais chanter, ça c'est juste cooooool. On arrive les derniers. Comme souvent. Parce que mon homme est passé me prendre entre 2 chorales. C'est sa 4ème de la journée. Le matin il a fait chanter environ 80 gosses, des enfants de maternelle, c'est mimi tout plein et j'espère qu'ils garderont l'envie de chanter. Et puis il y a eu Chante Clair à Talence, puis Méli Mélo à Cestas. Et maintenant c'est l'heure des Chœurs de St-Mo. Pendant que nous roulons vers eux je me dis qu'ils ont intérêt à être sages ce soir, pour ne pas trop le fatiguer. Et la seconde d'après je souris, parce que c'est perdu d'avance, on n'est jamais sages à la chorale. En entrant dans la salle, on est pris à la gorge par l'énorme brouhaha ambiant. Ça se bizoute et ça s'embrasse de tous les côtés, on ne croise que des visages radieux, on est tellement content de se retrouver à chaque fois. Certains certaines se font quand même des bisous de loin parce que les méchants virus nous surveillent. Le chef installe ordi et enceinte en moins de 2 minutes. Petit mot de notre présidente adorée. Puis le chef plaisante et dit qu'on a pas besoin de se chauffer la voix, vu les bavardages de début de séance...Waou il y a du boulot cette année à St-Mo, hop, tout le monde debout et on commence à enchainer direct 9 titres, ceux qui nous serviront pour un concert qui se rapproche. Je les connais, alors j'en profite pour tous les regarder. On est beaux quand on chante, en communion les uns avec les autres. Je profite de l'instant, apprécie chaque minute, chaque morceau. On est disposés en arc de cercle, alors nous les alti, on entretient une connivence particulière avec les dames d'en face, les sopranes.

On se répond, on s'interpelle, on se lance des sourires et des clins d'œil, on dirait des gosses. La plupart des choristes ont la banane jusqu'aux oreilles. Mon Dieu que ça fait du bien de chanter. D'unir nos voix tous ensemble pour en faire de jolis morceaux tous plus sympas les uns que les autres. C'est bon. Je me sens bien, détendue, relaxée, en osmose avec tout le monde. Fin des 9 titres, le chef parle un peu, dit qu' on les tient bien, mais qu'il faut qu'on pense à nuancer, et à le regarder davantage. Le regarder ? mais je ne fais que ça moi le regarder, mais c'est une autre histoire... Il continue à parler un peu de ce futur concert. Il n'y a pas que lui qui parle... Oh la la ça bavarde de tous les côtés. Il faut dire qu'on s'est concentrés sur 9 titres d'affilée, et sans parler oui mesdames et messieurs (enfin presque sans parler), alors forcément là tout le monde se relâche un peu. Je me dis qu'il devrait gueuler un bon coup et les calmer, et l'instant d'après me voici à papoter moi aussi avec les copines. Bon allez on essaye parfois de chuchoter, et puis ça arrive aussi que tout le monde l'écoute presque religieusement, parce qu'il nous dit toujours des trucs gentils et des trucs rigolos.

On enchaine avec le nouveau répertoire de l'année. La nouvelle est magnifique, mais c'est costaud, le chef a vu grand pour nous, c'est truffé de contre-chants, de questions -réponses, waou c'est beau, et on commence même à la tenir. Mon regard se pose sur mes 2 « ténorettes » préférées ; au premier rang, elles s'accrochent. Mes "Muppets d'amour", comme j'aime à les appeler ; mais promis elles ne m'en veulent pas, oui youpi elles m'aiment encore malgré ce surnom déjanté. Elles ont.... Biiiiip.... Disons plus de de 80 ans chacune, alors moi je les adore et je les admire. Et j'espère qu'à leur âge, si j'y parviens, je chanterais encore. Elles adorent venir à la chorale, elles adorent partager 2 heures de bonheur avec nous tous. Soudain elles se redressent, se regardent et

sourient, ça y est elles le tiennent le nouveau morceau, je suis trop fière d'elles. Il faut avouer que l'arrangement du chef est compliqué, et que certains ont encore du mal sur certains passages ; il y a ça et là quelques fausses notes qui s'échappent des bouches désolées, il y a des démarrages anticipés, des mots qui n'existent pas et qui sortent bizarrement, et quand on se trompe et que le chef s'en aperçoit, on fait tout bien comme il nous a dit de faire : on regarde la copine de gauche ou de droite et on dit, un peu agacé : "c'est pas moi c'est elle !!!" Et ça marche à tous les coups, nouvelle crise de rire pour toute l'assemblée. C'est ça la chorale, c'est un collectif, on partage l'amour du chant, et on partage les rires aussi. On enchaine encore avec quelques titres de notre répertoire disco, et on termine avec le medley en anglais. Ça râle un peu comme d'habitude. Je ne sais pas trop pourquoi, mais ils n'aiment pas l'anglais aux Chœurs de St-Mo. Ça finit quand même par ressembler à quelque chose de sympa, malgré quelques accents improbables... Et puis le chef rassure tout le monde. IL leur dit de ne ne pas s'inquiéter. Qu'on finira par l'avoir ce medley. Il veut toujours faire ressortir le meilleur de nous. C'est déjà la fin, les 2 heures sont passées très vite. C'était un jeudi soir sur la terre. Et je me dis que partout en France, il y a des milliers de chorales et donc des milliers de choristes qui chantent et s'enchantent chaque semaine, qui oublient l'espace d'une répétition leurs soucis ou les malheurs de la terre entière, et que ces moments de bonheur, ces joies partagées devraient s'étendre à toute l'humanité...

Flo

Envie d'écrire vous aussi?
Textes, poésies.... Contactez-moi;)



Le Moëlleux au chocolat

150 gr de chocolat 200 gr de sucre 125 gr de beurre 75 gr de farine 125 gr d'amandes en poudre 4 oeufs 10 cl de lait









Faire fondre le chocolat. Ajouter le beurre et faire fondre le tout avant de mélanger pour obtenir un mélange lisse.

Battre les jaunes et le sucre.

Ajouter le mélange chocolat beurre, la farine, la levure et la poudre d'amandes.

Délayer avec 10 cl de lait tiède.

Battre les blancs d'oeufs en neige ferme avec une pincée de sel.

Les mélanger délicatement avec le mélange chocolat beurre etc

Chemiser le moule avec un papier cuisson. Cuire au four à 180° Temps de cuisson environ 25 minutes.



Kouglof

200 gr de lait (tiède)

1 sachet de préparation pour pâtes briochées G.Demarle ou levure de boulanger

500 gr de farine

80 gr de sucre

2 oeufs

1/2 zeste de citron

170 gr de beurre

100 gr de raisins secs ou pépites de chocolat









Délayer lait + levure.

Ajouter le sucre, les oeufs, la farine et le zeste de citron.

Mélanger grossièrement puis pétrir au moins 2 minutes.

Continuer de pétrir (avec le robot c'est mieux) et a jouter le beurre froid coupé en petits morceaux.

Laisser lever 1 heure. Dégazer (enlever les bulles)



Ajouter les raisins ou pépites. Mettre dans le moule (avec dans le fond amandes pour la déco)

Laisser lever 1 heure. Four préchauffé 160°, cuire environ 45 minutes.