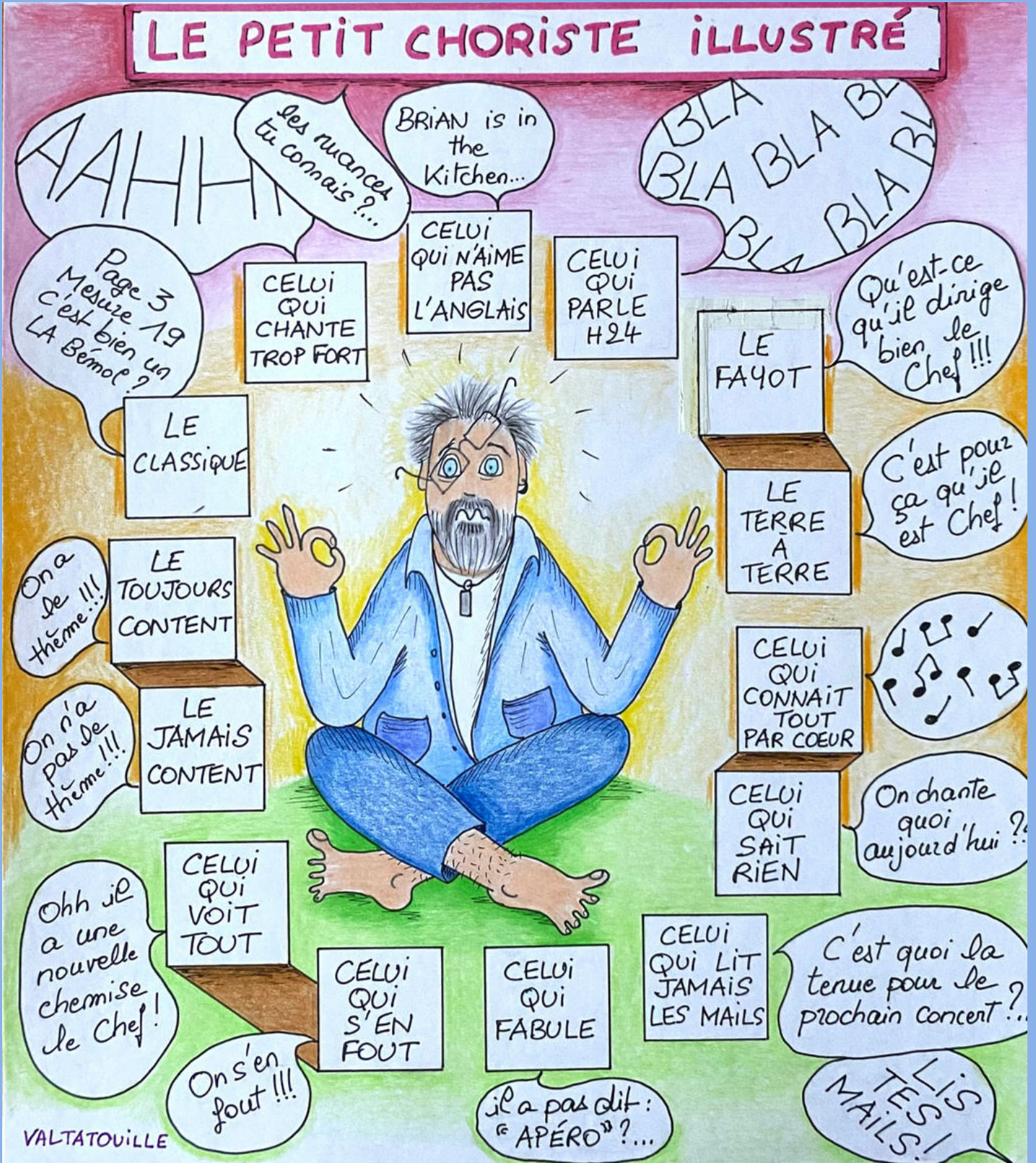


L'é CHO des CHO rales

17

Janvier 2024

LE PETIT CHORISTE ILLUSTRÉ



Bonne année !...

2024

*Excellente nouvelle année
à toutes les Chorales !!!*

*Que 2024 soit riche en répétitions studieuses
ou déjantées, en concerts et spectacles remplis
de joie de vivre, de nouvelles rencontres,
d'instantanés inoubliables.*

*Que 2024 vous apporte de jolis nouveaux
morceaux, des chansons à partager, pour que
nos coeurs et nos chœurs continuent à vibrer
ensemble dans l'amour d'une même passion, le
chant choral.*

Retour en images...



... Sur les dernières répétitions
de l'année 2023
dans les chorales d'Arnauld ...



Vox Aquitania

Brins de Chants





Méli Mélo



A L'Unichoeur



Piafs 33





Chante Clair



Les Choeurs de St-Mo



Voix Sans Cible



Prestation privée..



Les Choeurs de St-Mo
chanteront
à l'occasion du
'repas des anciens'
dimanche 07 janvier
à 16 heures
à la salle des fêtes
de St-Michel de Rieufret



Concert..



La Chorale Brins de Chants sera en concert

Samedi 27 janvier
au pôle culturel de Martillac

Avec

La chorale “Coeur de trèfles” de Gardonne en
Dordogne

et

Le “Choeur d’Estuaire” de Peujard



ALERT

A ce jour, affiche non diffusée
A surveiller sur les réseaux sociaux

Et aussi...



Choeur de Lou sera en concert

Vendredi 26 janvier
à l'église d'Izon
à 20 heures



A ce jour, affiche non diffusée
A surveiller sur les réseaux sociaux

Ouverture des résas...



**Retrouvez les cabarettistes de A L'Unichoëur
pour leur cabaret - Saison 12**

Samedi 09 mars 2024 à 20h30
Salle des fêtes de Virelade
(Résa au 06.87.22.21.49)

Samedi 06 avril 2024 à 20h30
Salle des fêtes de Cardan
(Résa au 06.87.72.25.75)

CABARET

Best of...



Et retrouvez-les également

Samedi 25 mai 2024
à l'espace culturel "La Forge" de Portets
à 20h30

Pour une représentation unique, un spectacle de reprises
tirées de 10 années de représentations.

**Les réservations pour les 3 dates sont possibles sur le
lien**

<https://www.helloasso.com/associations/a-l-unichoœur>

Entre nous...



L'Atelier Réflexes de Céline

Céline Bédart
06 88 32 33 35
reflexes.celine@gmail.com
Podensac
SIREN : 982255887

Vous souhaitez améliorer votre quotidien ou celui de votre enfant ?

Je vous propose un accompagnement éducatif et ludique axé sur l'intégration des réflexes archaïques qui ont une incidence, entre autres, sur :

La sphère cognitive

Les apprentissages
Les troubles dys
La mémoire
La logique

La sphère émotionnelle

La confiance en soi
La relation aux autres
Le stress
Le lâcher prise

La sphère posturale

L'hyperactivité
La motricité globale
La coordination

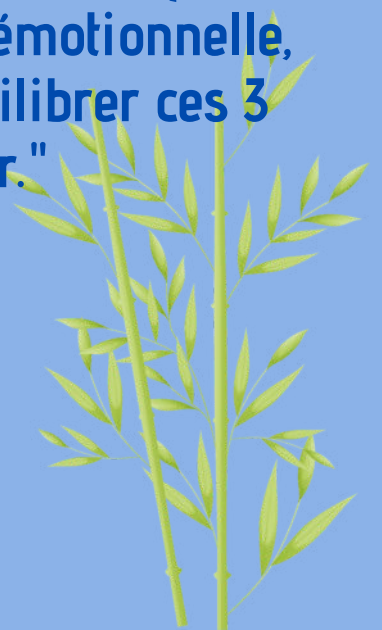
N'hésitez pas à me contacter afin d'échanger sur vos besoins.

Ne pas jeter sur la voie publique.

"Ma fille se lance dans une nouvelle activité. Toujours à la quête d'améliorer le bien être de chacun, elle propose un accompagnement dans l'intégration des reflexes archaïques. Ces reflexes ont une incidence sur les 3 sphères (émotionnelle, cognitive et posturale). Si vous souhaitez équilibrer ces 3 sphères, n'hésitez pas à la contacter."

Merci

Jocy
(Choeurs de St-Mo)



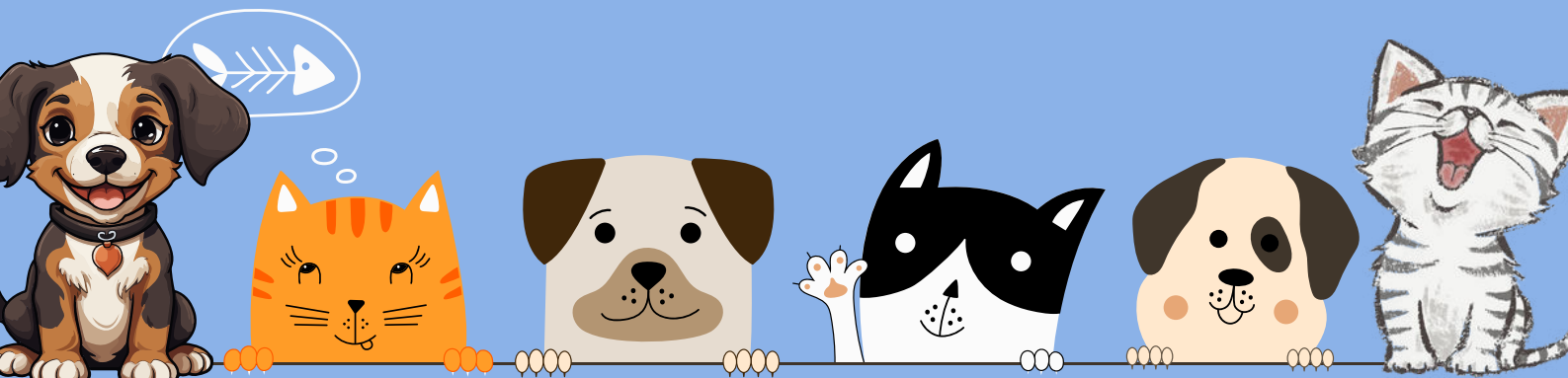
SPA..



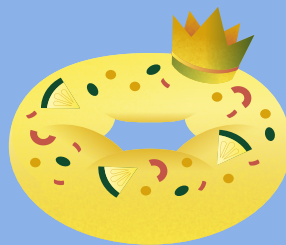
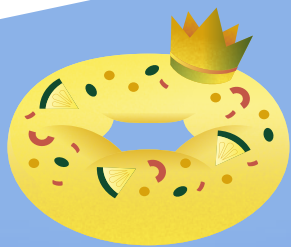
Eux aussi ils ont froid...

Si vous avez des couvertures,
plaids, anciens paniers qui ne
servent plus,
on récupère pour
nos amis à 4 pattes !!!
A porter svp dans les
chorales d'Arnauld à partir
de la reprise (8 janvier),
dernier délai samedi 13
janvier à la répétition du
Coetus Voce.

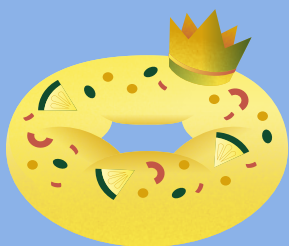
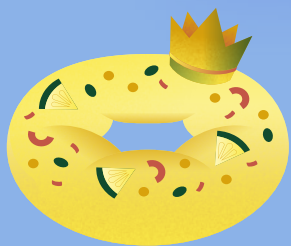
Tous vos dons seront ensuite
amenés à la SPA de Mérignac
Merciiiiiii pour eux !!!



C'est le mois de...



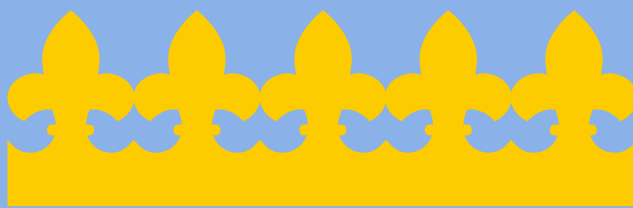
La galette des rois !!!



On attend vos photos des dégustations dans les chorales, les rois et les reines avec leurs belles couronnes sur la tête, des photos originales ou rigolotes !!!

Les photos sont à envoyer sur le mail :
godardflorence@orange.fr
avant le 25 janvier
et seront diffusées dans le coco de février

Allez on motive nos estomacs pour un mois de folie,
avant de passer aux crêpes !!!





Canistrelli aux amandes

400 gr de farine
6 gr de levure chimique
20 gr de sucre vanillé
170 gr de sucre
2 pincées de sel
140 cl d'huile neutre (type colza)
110 cl de vin blanc sec
80 gr d'amandes

Préparé par
Marie-Hélène
(St-Mo/Coetus)



Placez la farine, la levure, le sucre vanillé, le sucre et le sel dans la cuve de votre robot ou dans un récipient.

Mélangez puis versez l'huile.

Mélangez du bout des doigts pour obtenir une sorte de sable.

Versez le vin blanc sec (que vous pouvez remplacer par de l'eau), mélangez pour que la pâte se forme puis ajoutez les amandes. Un dernier petit mélange et c'est bon !

Divisez la pâte en 2 boules.

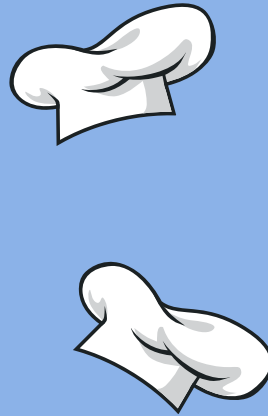
Faites de chaque boule un long boudin d'environ 30 cm de longueur.

Faites cuire 30 minutes à 170°C. Laisser tiédir 20 minutes puis coupez en tranches d'environ 1 cm de large.

Remettez au four, toujours à 170°, pour cette fois environ 20 minutes.

Il ne vous reste plus qu'à les dévorer ou à les conserver dans une boîte hermétique.

le 'Bonne Année'



Préparé
testé
et approuvé
dans toutes
les chorales



2 tasses d'amitié
1 pincée de tendresse
1 litre de sourires
1 bonne dose d'humour
2 poignées d'auto-dérision
1 grain de folie



1 louche de patience (ça c'est pour nos chefs de chœur)
quelques gouttes de passion
1 mesure de bonne humeur
1 grand bol de partage
2 cuillères à soupe de fous rires
quelques brins de sympathie
1 zeste d'écoute et de bienveillance
Parsemez le tout de beaucoup d'amour



Bien mélanger

A consommer sans modération dans toutes les chorales

...et ce sera un délice toute l'année