

Toujours FEMME jour après jour

Second Trimestre 2014

Bulletin°44

Mai 2014

Le mot de la Présidente

Bonjour à toutes,

C'est avec grand plaisir que je m'adresse à vous officiellement par l'intermédiaire de ce bulletin trimestriel.

J'ai ressenti beaucoup d'émotion le soir de l'Assemblée Générale où le nouveau Conseil d'Administration de Toujours FEMME a procédé à mon élection au poste de Présidente.

C'est beaucoup d'honneur pour moi, mais c'est aussi une mission importante, lourde en responsabilités, pour continuer la progression de cette belle association qui apporte beaucoup à chacune d'entre vous.

Je tiens à remercier et à rendre un hommage sincère aux Présidentes des précédents mandats. Elles ont beaucoup œuvré pour l'épanouissement de Toujours FEMME, sans compter leur énergie et surtout leur disponibilité.

Je vais donc m'efforcer, avec la collaboration étroite des membres du Bureau, de poursuivre les engagements et de mener à bien tous les projets, et tout ceci en restant fidèle à l'esprit et à la vocation de nos statuts.

Une nouvelle équipe est en place, avec des fonctions bien définies, et nous allons

répondre, autant que possible, à toutes les manifestations conviviales qui nous sont proposées.

La solidarité, l'esprit d'équipe et la bonne image de l'association seront au cœur de nos préoccupations.

Je vous souhaite à toutes un bel été serein et reposant.

Michèle MOREAU

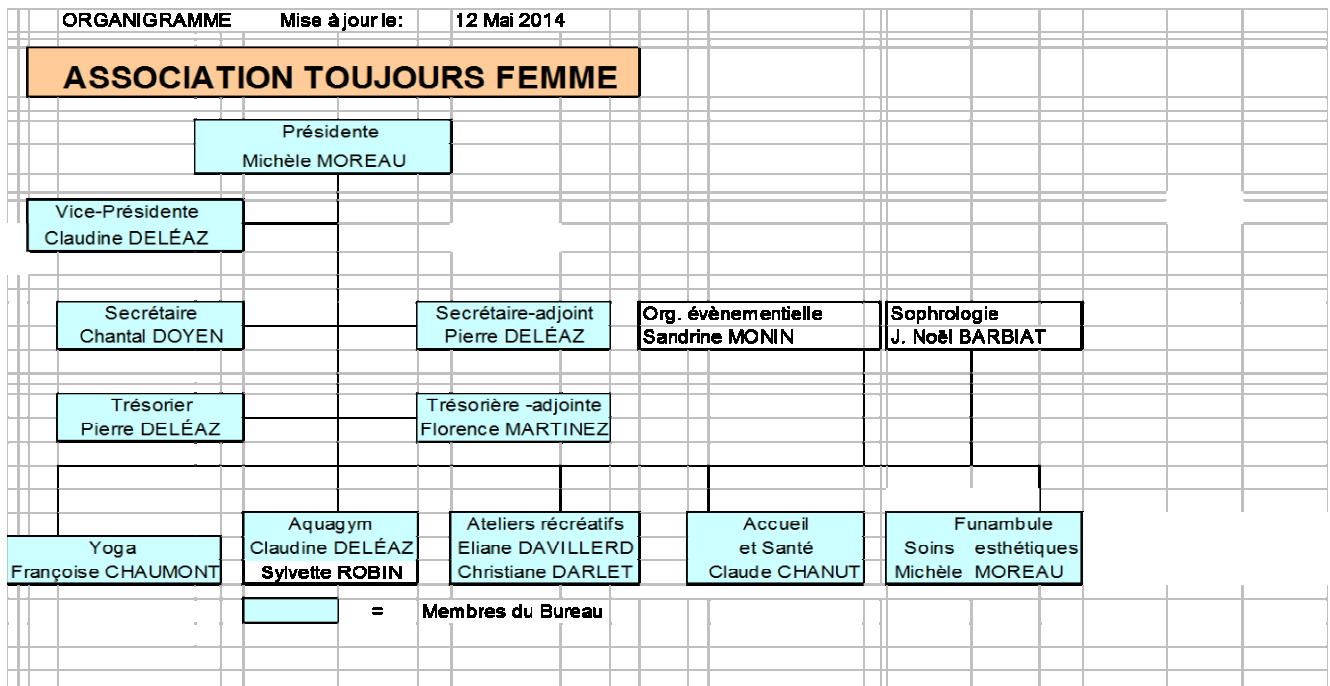
Sommaire :

- *Le mot de la Présidente*
- *Assemblée Générale 2014*
- *Le nouveau Bureau*
- *La « récap » du début d'année*
- *Déjeuner des adhérentes*
- *Marché de la Création*
- *Théâtre à OIROUX*
- *Activités habituelles*
- *Le coin des gourmets*
- *Dates à retenir*
- *Pour nous contacter*

Assemblée Générale 2014

Elle s'est déroulée à l'Espace Jean ZAY le 21 Mars 2014. Environ 80 adhérentes étaient présentes ou représentées. La séance s'est terminée par le traditionnel verre de l'amitié.

Le procès-verbal détaillé de l'Assemblée est disponible et consultable au secrétariat de l'association.



Nouveau Bureau:

Un nouveau Bureau a été mis en place afin d'assurer l'opérationnel de l'association. L'organigramme ci-dessus, complété par les « conseillères techniques », mentionne les différentes missions de Toujours FEMME, ainsi que les responsables respectives. N'hésitez pas à les contacter dans leur domaine, elle seront à votre écoute.



La « récap » du début d'année:

- 30 Mars : Inauguration « Tulipes contre le Cancer » en présence du nouveau Maire de CHALON Gilles PLATRET. Les ventes ont été abondantes.
- Mars : 4 représentations du Théâtre de Saint-Martin en Bresse au profit de l'association
- 9 Avril : Séance de cinéma à l'Axel, organisé par LIONS SAOCOUNA pour la sortie nationale « Les yeux jaunes des Crocodiles ». Vif succès pour cette représentation.
- 10 Avril : Réunion AMOENA, organisée par la Pharmacie Régionale. Les adhérentes de Saône et Loire, nombreuses, ont pris plaisir à participer, comme chaque année.
- 12 Avril : Déjeuner annuel des adhérentes chez Maître PIERRE, à CHALON. Le repas a été apprécié par les 25 participants.
- 21 Avril : Randonnée « La Chatenoyenne » organisée par notre ambassadeur Didier POMMEY. Toujours FEMME tenait un stand de vente, et a reçu un chèque de 450€ sur les bénéfices de la manifestation.
- 15 Mai : Forum Cancer à la salle Marcel SEMBAT, une rencontre intéressante avec beaucoup d'échanges remplis d'espoir, sans oublier les encouragements de la Municipalité de CHALON. Merci aux visiteurs du stand Toujours FEMME.
- 16 Mai : Vente de pâtisseries dans le hall d'accueil de l'HP Sainte Marie. Toujours autant de succès convivial. Nous adressons notre reconnaissance à toutes les pâtisseries bénévoles, et bien évidemment à la générosité de la clientèle!



Déjeuner des adhérentes

Le traditionnel déjeuner des adhérentes s'est déroulé à CHALON le Dimanche 13 Avril, au restaurant Maître Pierre.

25 convives ont apprécié le menu qui proposait soit poisson, soit lapin, puis fromage et dessert.

Le rapport qualité/prix a été apprécié par l'ensemble des participants.

L'association Toujours FEMME a été ravie d'offrir apéritif et café pour compléter ce moment convivial.

Marché de la création:

Comme chaque année, à l'invitation du LIONS Club, l'association Toujours FEMME participera sur le Quai de Saône, au Marché de la Création, le Dimanche 1er Juin.

C'est l'occasion estivale de proposer à la vente tous les articles confectionnés par les adhérentes au cours de l'année, par la section des ateliers récréatifs

La devise de l'association : « Le petit cadeau qui fait toujours plaisir, à petit prix ».

Merci d'en parler largement dans votre entourage pour assurer notre publicité.

Des affiches sont à votre disposition au secrétariat de l'association.



Nos activités habituelles continuent:

- **Sophrologie** : Mardi matin, de 10h30 à 12h00, petit salon du local (participation 5€)
- **Yoga** : Mardi de 10h15 à 11h45, à la maison de quartier des Prés St Jean.(5€)
- **Atelier récréatif** : Jeudi de 14h00 à 17h00, grande salle du local.
- **Aquagym** : Vendredi de 11h30 à 12h25, à l'espace nautique (entrée à 3,10€)
- **Funambule** : Soins de bien-être à l'HPSM et à William MOREY.
- **Permanence psychologique** : Uniquement sur rendez-vous au

06.12.17.81.98

dispensée par Madame Michèle BLONDE (participation de 10€)

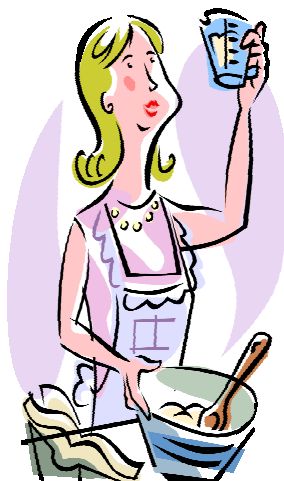
~~- Permanence de l'association : Mardi de 14h00 à 17h00.~~

Le coin des gourmets

Poulet aux écrevisses

Ingrédients pour 4/6 personnes:

- 24 écrevisses de Saône
- 3 cuillères à soupe de gros sel
- 1 bon poulet de ferme découpé
- huile d'arachide
- 1 cuillère à soupe rase de farine
- 4 échalotes hachées
- 10 cl de Cognac
- 2 tomates coupées en tranches
- 20 cl de bouillon de bœuf
ou de volaille
- 25 cl de bisque de crustacés
du commerce
- Sel et poivre du moulin



- Plongez les écrevisses dans 4 litres d'eau bouillante salée. Comptez une grosse minute et égouttez,
- Faites dorer les morceaux de poulet dans l'huile d'arachide avec sel et poivre pendant 10 minutes.
- Ajoutez la farine, bien mélangez et faites cuire 5 minutes.
- Mettez le poulet dans un plat, dégraissez la cocotte et introduisez les écrevisses ainsi que les échalotes.
- Mélangez et faites cuire 5 minutes.
- Versez le Cognac préchauffé et flambez (sans mettre le feu à la hotte de la cuisine !!!)
- Ajoutez les tomates, le bouillon, la bisque et cuisez 25 minutes à feu doux.
- Dressez et servez accompagné d'une purée de pommes de terre.

.....JFM (cuisinier étoilé chalonnais)

**Prochaines dates à noter
sur votre agenda:**

Dimanche 1er Juin:

Marché de la Création
organisé par le LIONS et
Théâtre à OUROUX
(par les Fous Lucides)

Séance à 17h00.

Judi 24 Juillet:

Pique-nique à
BAUDRIERES

Fermeture de

l'association du 1er au
31 Août 2014

Réouverture le

Mardi 2 Septembre.

« Il n'est pas trop
tard pour régler sa
cotisation 2014.
Merci d'y penser! »

.....et vous recevrez la
toute nouvelle carte
d'adhésion TF!

**« Le plus grand obstacle à
la vie est l'attente qui
espère demain et néglige
aujourd'hui »....SENEQUE**

Pour nous joindre

Adresse : 8, rue du Temple 71100 - CHALON sur SAONE

Tél: 06 03 75 67 67

E.mail : toujoursfemme@wanadoo.fr

Site Internet : www.toujoursfemme.eu

**Permanence : Mardi après-midi de 14h00 à 17h00 . Pour l'accueil, Il est préférable
de prendre rendez-vous avec Claude CHANUT au 06.82.29.01.56**