



# Toujours FEMME jour après jour

Deuxième semestre 2016

Bulletin n° 49

## Le mot de la Présidente.

Bonjour à toutes.

La rigueur de l'hiver est là, avec cette grisaille et ce froid qui engourdit les corps et affaiblit les esprits. C'est la raison pour laquelle l'association, depuis le mois de Septembre, s'est efforcée de vous apporter un maximum d'énergie et d'occupations intenses pour que vous puissiez faire le plein d'émotion et de plaisir avant les fêtes.

Octobre et Novembre auront été particulièrement intenses pour les adhérentes en rencontres et en échanges. Je m'en réjouis.

Vous avez été nombreuses à marcher dans les Communes du Grand CHALON : FONTAINES, GIVRY, CRISSEY, SAINT-MARCEL, FRAGNES sans oublier la traditionnelle Chalonnaise. Vous avez pris du plaisir à « Zumbaer » à SAINT-REMY et SAINT GERMAIN du PLAIN.

Sans oublier la culture, car vous avez côtoyé MOLIERE à SEVREY, et MALIGNE à CHALON.

Je remercie bien sincèrement les bénévoles qui ont œuvré avec passion pour les gaufres, les crêpes roses et la vente de nos traditionnels objets de sensibilisation

L'élan rose de Toujours FEMME s'est même exporté jusqu'à GUEUGNON, et je m'en félicite.

La nouvelle activité « Dragon Boat » sur la Saône a été médiatisée localement, et j'adresse mes félicitations sportives à toutes les pagayeuses.

J'ai ressenti beaucoup d'émotion devant les magnifiques photographies du calendrier « Un Temps pour Elles », et je profite de cet éditorial pour exprimer toute ma reconnaissance au Rotary Club pour cette généreuse initiative.

Je terminerai ces quelques lignes en adressant un message d'espoir, de guérison et de nouvelle vie à toutes les femmes malades à qui j'adresse mes vœux les plus chaleureux pour 2017.

Michèle MOREAU, Présidente.

## Horaires des différentes activités proposées :

- Permanence de l'association : Mardi de 14h00 à 17h00, au 8 rue du Temple.
- Sophrologie : Mercredi, de 10h15 à 11h45, petit salon du local rue du Temple (participation 10€).
- Yoga : Mardi de 10h15 à 12h00, à la Maison de Quartier des Prés Saint Jean (participation 5€).
- Ateliers récréatifs : Jeudi de 14h00 à 17h00, grande salle du local rue du Temple.
- Aquagym : Vendredi, de 11h30 à 12h25, à l'espace nautique de CHALON (entrée piscine 3,10€).
- Entretien personnalisé avec la psychologue **Michèle BLONDE**, uniquement sur rendez-vous, en composant le **06.12.17.81.98** (participation 10€).

**Octobre Rose 2016 l'association Toujours FEMME omniprésente !**  
*Arrivée des dragons ladies tout en rose et en tempo !*



**Lancement Place Saint Pierre**



**Marche Rose d'un bon pas à CRISSEY**



**Magnifique exposition à GIVRY**

**Opération crêpes/gaufres roses à l'HPSM .....un gros succès !**



**Sensibilisation dans le hall de l'hôpital William MOREY.**



**Nocturne à FONTAINES. Chaude ambiance!**



**Beaucoup de monde et d'élus pour le « Bar à cirages »**



**Zumba de folie à Saint Germain**



**Toujours du Rose à GERGY**



**et à GUEUGNON. Belles courses !**



**Remerciements à Mr le Maire de FRAGNES**



**Haut les cœurs dans la salle de SAINT MARCEL**



**Pour la pièce de théâtre « Maligne »**



**Ambiance rose de feu à « la Chalonnaise »**



**« Réplique à Tout » à SEVREY.....des vrais pros !**



**Chaudes ambiances «zumbaesque à SAINT REMY**

## Le coin des gourmandes, une recette sympathique pour les fêtes !

**TOURTE AUX ESCARGOTS** (Préparation : 1 heure Cuisson : 35 minutes)

- 3 douzaines d'escargots (de Bourgogne, évidemment !)
- 500 grammes de champignons de Paris
- 1 gros oignon
- 2 gousses d'ail et 1 bouquet de persil frisé
- 200 grammes de crème fraîche et épaisse
- 1 œuf (de poule élevée en plein air !)
- 80 grammes de beurre
- sel, poivre du moulin, muscade
- 400 grammes de pâte feuilletée.

Dans une poêle, faire sauter les escargots dans 50 grammes de beurre. Lorsque les chairs sont un peu colorées, réserver.

Dans la même poêle, faire fondre le reste du beurre.

Mettre à dorer les champignons et l'oignon coupé en lamelles.

Ajouter l'ail et le persil finement haché ; puis les escargots, sel et poivre, muscade et crème.

Laisser réduire environ 10 minutes, retirer la poêle du feu et lier l'ensemble avec l'œuf.

Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6/7)

Disposer la pâte feuilletée au fond de la tourtière, verser la préparation et recouvrir d'une abaisse faite avec le restant de la pâte.

Souder (sans chalumeau) les bords à l'eau, dorer le dessus au jaune d'œuf et pratiquer une ouverture au centre (cheminée).

Mettre à cuir 35 minutes au four.

Servir avec un aligoté bien frappé, mais avec modération !

*Bonne dégustation.....(Remerciements au cordon bleu Any C.)*

Pour nous joindre tout au long de l'année :

Adresse postale : 8, rue de Temple 71100 – CHALON sur SAÔNE

Allo de préférence : **06.03.75.67.67** ou 03.85.94.08.42 les Mardi et Jeudi de 14h00 à 17h00.

E mail = [toujoursfemme@wanadoo.fr](mailto:toujoursfemme@wanadoo.fr)

Site Internet : [www.toujoursfemme.com](http://www.toujoursfemme.com)

Pour un accueil personnalisé, il est conseillé de prendre rendez-vous au **06.69.36.07.59**

Infos de dernière minute :

\* Fermeture de l'association : du Jeudi 15/12 17h00 au Mardi 03 Janvier 2017 12h00.

\* Toutes les activités au local sont suspendues temporairement suite à la panne de la chaudière

\* Rappel : Le montant de la cotisation annuelle 2017 s'élève à 16,00€ et sera perçue dès le mois de Janvier. Bonnes fêtes de fin d'année à toutes.

Prochaines dates 2017 à retenir :

- Galette des Reines : Samedi 11 Février 14h00 au Clos Bourguignon, avec la traditionnelle souscription à lots.
- Conseil d'Administration : Vendredi 03 Mars 18h30.
- Assemblée Générale Ordinaire : Vendredi 17 Mars 18h30 à l'Espace Jean ZAY.
- La Chatenoyenne Ecorandonnée (4<sup>ème</sup> édition) les 16 et 17 Avril 2017.
- Journée « pâtisseries » à l'H.P. Sainte Marie en Mai.