



Toujours FEMME jour après jour

Second semestre 2018

Bulletin n° 53

L'édito de Madame la Présidente,

Bien chères adhérentes,

Vous êtes de plus en plus nombreuses à adhérer à l'association (plus de 200 à ce jour) et contribuez donc à sa notoriété, son dynamisme et sa pérennité.

Je formule à nouveau le vœu de vous voir participer encore plus activement.

Nous continuons à répondre avec énergie aux actions organisées dans le cadre d'Octobre Rose (cf. pages intérieures) tant par les municipalités que par des commerçants ou associations.

Mais il convient de souligner que d'autres structures font appel à notre « expérience » pour transmettre un message pédagogique.

Ainsi avons-nous été sollicitées par une entreprise, soucieuse de former ses managers à la gestion de l'annonce de la maladie, de l'absence du (de la) salarié(e) et de son retour au travail. Il s'agit de la Société WebHelp implantée à MONTCEAU les MINES où nous sommes intervenues à travers des scénettes théâtralisées, et au cours du débat qui a suivi.

Notre cause sensibilise également des sportives au grand cœur qui oeuvrent pour nous :

- Une équipe de 6 jeunes infirmières de l'Hôpital William MOREY qui ont porté haut les couleurs de Toujours FEMME en concourant au raid des Alizés en Martinique, fin Novembre/début Décembre 2018.
- Un duo de femmes motivées et intrépides, les Poulettes 71, qui participeront au Finland Trophy, en Laponie, en Janvier 2020.

Je vous encourage vivement à les soutenir.

Cet éditorial est le dernier que je signerai. Comme je l'ai annoncé à la dernière Assemblée Générale, je quitterai la fonction de Présidente en Mars prochain.

Je fais donc appel aux bonnes volontés pour poursuivre l'aventure.

Je vous souhaite un passage à 2019 en douceur et en sérénité.

Chantal DOYEN.

Album photos d'Octobre Rose, édition 2018.





Cailles à la moutarde et au miel.

Pour 4 personnes – Préparation 10 minutes, cuisson 60 minutes.

- 8 cailles.
- 4 cuillères à soupe de miel bio des Pyrénées.
- 50 grammes de beurre.
- 2 cuillères à soupe de moutarde forte.
- sel et poivre du moulin.

- 1) Faire fondre à feu doux le beurre et le miel. Puis hors du feu, ajouter la moutarde le sel et le poivre.
- 2) Badigeonner les cailles avec ce mélange onctueux dans un plat thermique allant au four.
- 3) Recouvrir le plat d'un papier aluminium alimentaire, et laisser reposer 2 heures à température ambiante, ou une nuit au réfrigérateur.
- 4) Allumer le four et régler à 210°C (thermostat 7).
- 5) Mettre le plat recouvert d'aluminium dans le four chaud pendant 25 minutes, puis retirer la protection aluminium et poursuivre à nouveau la cuisson pendant 25 à 30 minutes en arrosant souvent avec le jus de cuisson.
- 6) Servir en dressant les cailles dorées accompagnées par exemple de tagliatelles au citron.

Bonne dégustation.....(Remerciements à notre cordon bleu étoilé Germaine)

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

Site Internet : www.toujoursfemme.com

Pour un accueil personnalisé, il est conseillé de prendre rendez-vous au **06.03.75.67.67**

Infos de dernière minute :

- Fermeture de l'association en fin d'année : du 20 Décembre 2018 au 8 Janvier 2019.
 - Galette des Reines : elle se déroulera le 2 Février 2019 au Clos Bourguignon à 14h00.
 - Colette ROUX, ancienne Présidente, nous a quittés le 5/11. Une pensée émue pour elle.
 - La cotisation annuelle 2019 reste à 17€ et sera perçue à partir du mois de Janvier prochain.
- Bonne année à toutes et prenez soin de vous.

