



Toujours FEMME jour après jour

Premier semestre 2021

Bulletin n° 57



Edito de la Présidente

Après les grandes vacances d'été 2020, l'association a rouvert timidement en petits comités quelques activités : Yoga, Relaxologie et Aquagym. Tout d'abord, un grand merci aux animatrices concernées pour leur bonne volonté de vouloir poursuivre une certaine cohésion pendant cette crise sanitaire sans précédent.

Octobre Rose, toujours en ligne de mire l'année dernière, a malheureusement été réduite à sa plus simple expression, avec quelques participations de T.F. dans les communes ayant maintenu leur programme de sensibilisation : CHATENOY le ROYAL, SASSENAY, OSLON, GERGY, EPERVANS, MARNAY, VIREY et pour la première fois en Côte d'Or : NOLAY.

Afin de compenser le traditionnel marché de Noël de SAINT-REMY annulé par les organisateurs, nous avons proposé sur deux Samedi la vente d'articles de Noël réalisés tout au long de l'année par les adhérentes des ateliers. Ce « Click and Collect », comme disent les habitants d'Outre-Manche, a permis de nous revoir avec grand plaisir juste avant les fêtes.

Sur le dossier des soins de bien-être, seule la Direction de l'Hôpital Privé Sainte-Marie a autorisé exceptionnellement la poursuite des soins dans le salon privé, mais pas d'accès dans les chambres des femmes malades. Par contre, l'accès à William MOREY reste irrémédiablement fermé à Toujours FEMME depuis le mois de Mars. C'est une situation très difficile pour nos trois socio-esthéticiennes, privées de leur emploi.

Cette foutue bestiole, appelée COVID-19, a donné un sacré coup de frein au dynamisme et à la convivialité de notre association. C'est notre marque de fabrique, déposée, qui en souffre terriblement. Je tiens à remercier, par ces lignes, tous les membres du Bureau qui se sont efforcés, dans leurs actions, de maintenir une flamme et un certain lien social entre vous toutes.

Certes nous avons utilisé sans modération tous les moyens virtuels pour communiquer, mais rien ne remplacera les bons moments de s'embrasser et de se serrer fort dans nos bras. J'espère que 2021 sera l'année où nous pourrions retrouver ces instants privilégiés qui nous permettront de lutter contre la maladie.

Remerciements et reconnaissance également à Anny COMPAROT pour le gestion exemplaire de notre site Internet, et qui passe cette année le relais à Catherine ROCHET

Puisque les photos sont souvent plus parlantes que les mots, vous trouverez en page 2 et 3 un sympathique pêle-mêle réalisé par nos jeunes Lydie PHILIPPON et Jean-Sébastien TRAMOY. Bravo les artistes !

Claudine DELÉAZ.



Laponie trophy du 23 au 27 janvier 2020



Retour sur une année 2020 confinée!!



team Poulette 71



Atelier découverte fabrication de chapeaux 08-02-20



Atelier du jeudi le 13-02-20



Une recette qui réchauffe.....Quinoa aux légumes d'hiver rôtis.

.....Recommandée par notre cuisinière diplômée Germaine

Ingrédients :

200 g de quinoa
30 ml d'huile d'olive bio
150 g de carottes pelées et râpées
200 g de panais pelés et coupés en morceaux
250 g de patates douces pelées et coupées en morceaux
200 g de courge musquée pelée et coupée en morceaux
2 cuillères à soupe de persil haché
30g de noix de Grenoble hachées
Sel du moulin

Pour la vinaigrette

60 ml d'huile d'olive bio
3 cuillères à S. de vinaigre de cidre
1 cuillère à café de sirop d'érable
1 cuillère à café de cannelle

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 30 minutes

- Préchauffer le four à 200°C, thermostat 6,5 à 7.
- Mettre les légumes dans un saladier, arroser d'huile d'olive, saler et bien mélanger.
- Placer le tout sur la plaque du four, recouverte d'un papier cuisson, et cuire 30 minutes.
- Pendant ce temps, cuire le quinoa selon les indications de l'emballage.
- Fouetter ensemble les ingrédients de la vinaigrette avec du sel.
- Servir le quinoa avec les légumes rôtis, le persil et les noix.
- Arroser avec la vinaigrette, à façon.
-

Bon appétit !



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 :

- Pour l'instant, les permanences de l'association **restent fermées** jusqu'à nouvel avis.
- Hélas, la traditionnelle Galette des Reines n'aura pas lieu cette année.
- Sur recommandation Préfectorale, le Conseil d'Administration et l'Assemblée Générale Ordinaire se feront en comité restreint avec un maximum de **6 participants**.
- Toujours FEMME fêtera ses 20 ans en Mai 2021. Pour marquer l'évènement, le montant de la cotisation annuelle, soit 17€, est offert à toutes les adhérentes inscrites en 2020.
-