

Les BABILLAGES d'ALC n°75



JANVIER 2026

Accueil-Loisirs-Culture

4, rue du Général LECLERC
92130 ISSY-LES-MOULINEAUX

SAVARY : 01 46 42 46 24

SEMINAIRE : 01 46 48 73 65

www.issyalc.com

alcseminaire@gmail.com

Avec le soutien de la ville d'Issy-les-Moulineaux



Le MOT de notre PRESIDENTE : Danielle HARY

Une année vient de fermer ses portes et 2026 vient de faire son entrée. Pour ALC, l'année 2024/2025 a été excellente. Le nombre d'adhérents est croissant et la convivialité, si chère à nos cœurs, perdure. Les événements de l'ALC sont bien rodés, grâce à l'efficacité de nos secrétaires. La trésorerie est saine grâce à une gestion rigoureuse et au professionnalisme de notre trésorière.

Le forum est toujours un moment très agréable, notre stand présente des objets beaux et de qualité. Nous avons modifié les modalités d'inscriptions afin d'alléger les flux de personnes le jour de **la JPI**. Notre objectif est atteint, mais nous sommes perfectibles. Cette année nous comptons 257 adhérents, du jamais vu à ALC. Nous avons malgré tout refusé du monde. Les animateurs donnent beaucoup de leur temps, et les locaux sont utilisés pleinement.

Notre expo vente s'est déroulée dans la salle du bas qui était magnifiquement décorée et nous n'avons eu aucune difficulté à entrer dans « l'Esprit de Noël ». Cette exposition est un moment fort de la vie de notre association. Les animateurs et les adhérents fabriquent des objets extraordinaires, originaux et de qualité et toujours des nouveautés. Les résultats ont été supérieurs à l'année dernière. Ceci va nous permettre d'aider, comme chaque année, deux associations caritatives de la ville : Seine Ouest Insertion (SOI) et le Libre-service social. Ces deux associations aident les Isséens les plus démunis et nous sommes heureux d'y participer. Nous avons accueilli Monsieur Thierry LEFEVRE qui, comme chaque année, nous honore de sa présence.

Merci donc à tous et à chacun pour le travail accompli, travail qui est récompensé deux fois : une fois par le plaisir de savoir que l'objet a été acheté, une deuxième fois pour l'aide qu'elle nous permet d'apporter.

Notez, dès à présent, que **notre Assemblée générale** aura lieu le jeudi 19 mars dans une salle de la paroisse St Benoît.

Je vous adresse mes meilleurs vœux de Bonne et Heureuse année 2026. Qu'elle vous apporte, ainsi qu'à vos proches, la santé, la joie, et tout ce que vous désirez. Profitez de tous les bons moments.

Des amitiés se créent au sein de l'ALC et cela est une grande joie pour nous.

C'est avec bonheur que je vous retrouve en 2026, pour poursuivre notre aventure dans la bonne humeur, l'échange et la convivialité.



Le MOT de notre TRESORIÈRE : Nicole VERVOORT



La situation budgétaire détaillée vous sera présentée lors de l'Assemblée Générale. L'augmentation des adhésions nous a permis d'investir dans du matériel indispensable au bon fonctionnement de l'ALC (un ordinateur portable pour le secrétariat, et un ordinateur portable pour la trésorerie), ainsi qu'un massicot/cisaille pour l'atelier cartonnage et encadrement. L'ancien ordinateur portable du secrétariat sera mis à la disposition de l'atelier généalogie et des animateurs.

De nombreuses nouveautés ont été proposées, 503 créations ont été vendues.

Le bénéfice de la vente, en augmentation cette année, sera distribué aux 2 associations de la ville.

Le MOT de notre SECRETAIRE ADMINISTRATIVE : Armelle TIERCELIN

À ce jour, nous comptons 257 adhérents dont 48 nouveaux.

Une trentaine de personnes ont profité de **la réunion des nouveaux adhérents**. Une convocation pour l'assemblée générale sera envoyée, à partir du 26 février, accompagnée d'un pouvoir. Pour des raisons d'organisation, celui-ci ne doit pas être nominatif de préférence.

N'hésitez pas à consulter notre **site Web : issyalc.com**, mis à jour régulièrement ainsi que les tableaux d'affichage.

N'étant pas tous les jours présentes au séminaire, pour joindre les secrétaires, il vaut mieux laisser un mail sur alcseminaire@gmail.com plutôt qu'un message téléphonique.

ATTENTION ! L'Assemblée Générale aura lieu le jeudi 19 mars 2026 à 14 h, dans les locaux de la paroisse St Benoît.



Le MOT de la responsable de notre BABILLAGES : Monique MILLET



Un très grand merci au comité de rédaction de Babillages dont les fidèles membres sont toujours aussi dynamiques, disponibles et efficaces. Ils donnent beaucoup de leur temps pour vous proposer ces Babillages, reflets de la vie de notre association.

Tous s'impliquent avec tant de passion !

Un MERCI particulier à notre précieux « œil de lynx » Catherine REVERDY, qui relit avec soin chaque numéro de Babillages avant publication. MERCI aussi à tous ceux qui nous ont adressé des photos et des articles que vous allez découvrir.

Ont participé, entre autres, à la création de ce Babillages :

Yolande CAVACIUTI, Dominique CHARMILLON, Jean-Pierre CREMIEUX, Marie-France GIRARD, Danielle HARY, Fabrice RAMETTE, Catherine REVERDY, Joëlle SUEUR, Armelle TIERCELIN, Nicole VERVOORT et... Monique MILLET.

La VIE de notre ASSOCIATION :

Jean-Pierre CREMIEUX nous explique où vont les bénéfices de notre expo-vente : L'association Seine Ouest Insertion est une structure dédiée à l'aide aux personnes démunies et à leur réinsertion vers l'emploi. Sa première mission a été de réduire le

nombre d'hôtels meublés, en assurant à leurs occupants une gestion locative adaptée et un accompagnement dans l'attente de leur relogement.

Une structure pérenne a été créée en 2000 : **Le centre des Hélices**, boulevard Garibaldi à Issy. Il comporte 9 chambres de deux lits dont 2 sont réservées aux situations d'urgence et destinées aux personnes orientées par les services du département via le SIAO (Service Intégré de l'Accueil et de l'Orientation) du 92 et le programme « Action Logement-Femmes Victimes de Violence ».

Un centre d'accueil de jour de SDF a été créé il y a plus de 10 ans : **le café 115**. Il permet un repos au chaud et un suivi social.

Une entité d'aide au retour à l'emploi :

« **Trait d'Union** » réunit des bénévoles, des employés et des utilisateurs dans une structure isséenne qui a pour but d'aider des personnes en difficulté, parce que sans emploi, à se maintenir dans la société. Cela passe par l'accueil, la construction d'un parcours d'accompagnement et la proposition de missions, pour les bénéficiaires, et par la satisfaction des demandes des utilisateurs.

Des ateliers de chantiers d'insertion, « **les Ressources d'Issy** » ont ouvert récemment allée Sainte Lucie.

Les bénéfices de l'expo-vente de l'année dernière ont permis :

Pour SOI :

- ✚ L'achat d'une **cuisinière** pour le café 115,
- ✚ L'achat d'une **plaque électrique** deux feux pour les Hélices,
- ✚ L'achat de places de spectacles à la Seine musicale pour une douzaine de personnes en grande précarité,
- L'achat de nourriture d'urgence.

Pour le Libre-Service Social de la ville :

L'achat de plus de 1500 € de nourriture pour faire le lien avec la prochaine collecte alimentaire de fin novembre (thon, sucre, raviolis).



Les NOUVEAUTES à la BIBLIOTHEQUE



Le comité de sélection a proposé à Fabrice RAMETTE une liste de livres à mettre à la disposition de nos adhérents :

Anne BEREST Finistère

Emmanuel CARRERE Kolkhose

Adélaïde de CLERMONT TONNERRE Je voulais vivre (Renaudot)

Marc DUGAIN Légitime violence.

Léon DONNA Le palais de l'infortune.

Christophe MOLMY Brûlez tout. (Prix du Quai des Orfèvres).

Les sorties culturelles proposées par Yolande CAVACIUTI

Yolande vous invite à consulter le planning et à vous inscrire sur l'affiche pour découvrir sous la conduite d'Odile, notre conférencière.

Musée Victor HUGO le jeudi 22 janvier

Musée CARNAVALET jeudi 18 février

Musée de CLUNY jeudi 2 avril

L'inscription n'est effective qu'après règlement et il est PRIMORDIAL de prévenir en cas d'absence, ce qui permet à un adhérent sur liste d'attente de participer à la visite.

Evitez les retards qui impactent tout le groupe.

Aucun remboursement ne sera effectué à la suite de nombreuses négligences qui occasionnent des frais pour ALC.



Les promenades découvertes proposées par Jean-Pierre CREMIEUX



Armelle informe tous les adhérents, par mail, une semaine avant la date proposée, de la destination de la promenade découverte que Jean-Pierre vous propose.

Ainsi, plus besoin de s'inscrire sur une liste !

On peut, selon nos envies, le rejoindre au séminaire à 13 h 30 à la date convenue.



L'ATELIER CUISINE de Joëlle SUEUR



TOURTE AUX CÈPES

Ingrédients pour 8 personnes : 2 pâtes feuilletées, 1,600 kg de cèpes, 4 échalotes, 1 bouquet de persil, 2 gousses d'ail dégermées, 30 cl de bouillon de volaille, 8 cl de cognac, 20 cl de crème liquide, 40 g de beurre, sel, poivre du moulin, 1 jaune d'œuf.

Préparation : Préchauffer le four à 200 °, éplucher les gousses d'ail et les échalotes, les hacher, ciseler le persil, gratter les pieds terreux des cèpes et les essuyer avec du papier absorbant humide, les émincer, chauffer le beurre dans une sauteuse et saisir les cèpes, saler, poivrer et laisser rissoler à feu vif en remuant. Ajouter le cognac, laisser bouillir, ajouter le bouillon, le persil, l'ail, les échalotes et la crème. Faire réduire sur feu doux pour que la sauce nappe les champignons, abaisser une pâte dans un moule à manqué beurré et la piquer avec une fourchette. Déposer les champignons, recouvrir avec la seconde pâte, puis pincer les bords pour souder les 2 pâtes. Dorer avec le jaune d'œuf mélangé avec un peu d'eau, enfourner pour 30 mn. Servir avec une salade verte.

Bonne dégustation !

TARTE BOURDALOUE

Ingrédients : Une pâte sucrée, une boîte de poires au sirop 4/4 + 1/2 boîte, 2 œufs, 80 g de sucre semoule, 80 g de beurre salé, 80 g d'amandes en poudre.
Préchauffer le four à 200°. Étaler la pâte dans un moule à tarte (28 cm) avec le papier sulfurisé.



Piquer le fond de tarte et les côtés. Remettre un papier sulfurisé et remplir de billes de cuisson pour éviter à la pâte de gonfler. Égoutter les poires, les trancher en lamelles sans aller jusqu'au bout. Les disposer sur le fond de tarte.

Dans un saladier, mélanger le sucre et les œufs jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le beurre fondu et la poudre d'amande.

Verser ce mélange sur les poires. Faire cuire au four 30 mn.

Laisser refroidir avant de servir.



Origines de la tarte Bourdaloue :

Louis Bourdaloue (1632-1704) était un prêtre jésuite français, brillant prédicateur apprécié à la cour de Louis XIV ce qui lui valut d'avoir une rue à son nom. La rue Bourdaloue existe encore à Paris dans le IX^e-ème arrondissement. Mais c'est au pâtissier Nicolas Bourgoïn, installé au milieu du XIX^e-ème siècle au n° 7 de la rue Bourdaloue, que l'on attribue l'invention de la tarte Bourdaloue. Cette pâtisserie, semble d'abord avoir désigné un entremet aux abricots et crème d'amande. Les saisons passant, les abricots ont été remplacés par des poires faisant apparaître la version moderne de la tarte Bourdaloue.



Nous sommes heureux d'accueillir la nouvelle animatrice de l'atelier pâtisserie :

Marie-France GIRARD

qui succède à **Chantal CAMUZEUX** que nous remercions très sincèrement pour tout le plaisir qu'elle nous a apporté.

Chantal anime toujours son atelier « Bricolage » et ne sera jamais loin de nous !

La belle et gentille attention d'une adhérente, dans l'esprit d'ALC.



Lors du repas de Noël que nous avons organisé le 17 décembre 2025, lors de la session "Atelier papier", avec François HENRY, Françoise CHARMILLON nous a fait à chacun, un petit cadeau qu'elle a confectionné elle-même.

Nous avons trouvé cela tellement gentil !
Nous étions tous très touchés.





“Pour honorer notre repas de Noël avec François, j’ai réalisé pour chacun des participants, des “chiffons d’entretien” à base d’éponge de bambou. (Je réalise des sets pour les petits et membres de ma famille qui adorent le côté doux des serviettes. J’ai donc des restes.) De tailles et de couleurs différentes, j’ourle chacun de mes petits chiffons avec des restes de coton à tricoter : le 1er rang est réalisé avec un crochet

de dentellière afin d’accrocher (mailles serrées), le 2ème rang avec un crochet N°3 (mailles serrées) puis dernier rang de coquilles (5 doubles brides, sauter une maille, une maille serrée). Tout le monde a choisi le sien ! “.

Joëlle SUEUR gère les déchets lors de ses ateliers cuisine :

Depuis septembre 2022, Joelle a commencé à animer les ateliers cuisine, proposés en fonction des produits du marché du moment. Elle a à cœur de cuisiner des aliments dans le respect de leur lieu de production, pour préserver le bilan carbone. Pour autant, elle ne boude pas son plaisir de nous faire voyager, au gré des saisons, en proposant des recettes qui aiguisent notre palais, dans une ambiance conviviale.

Elle convertit tous les participants à ses réflexes de garder les épluchures diverses : légumes, aulx, oignons, échalotes, fruits, y compris, pelures d’oranges, citrons, pamplemousses, bananes, ananas, à condition que les morceaux ne soient pas trop gros, de façon à pouvoir les composter rapidement, les coquilles d’œufs broyées, comme calcium pour arroser vos plantes, le marc de café, soit au compost, soit comme engrais aux pieds de vos rosiers...

Il existe deux types de compostage sur la ville, voire sur GPSO :

Le compostage public, via des associations soutenues par la ville : ces composteurs peuvent recevoir uniquement **des déchets verts**, y compris les fleurs fanées, tiges coupées, thé sans sachet.

Ne peuvent être compostés tous les noyaux qui mettraient beaucoup trop de temps à se décomposer, le papier absorbant et les mouchoirs en papier car javellisés pour être blanchis, les restes de plats cuisinés car ils attirent les rongeurs.

Le compostage mis en place via GPSO permet de mettre tous **les déchets verts, également les restes de plats cuisinés** qui sont ensuite envoyés vers une UNITE de méthanisation. (Une méthode de production d’énergie renouvelable (biogaz) et du digestat (engrais naturel) à partir de ressources principalement agricoles (lisier, effluents d’élevage, déchets verts).

Notre présidente ne cesse de rappeler, tout comme Joelle, qu’il faut cesser d’utiliser du papier absorbant pour essuyer la table (ce qui a un coût !), un torchon fait tout aussi bien l’affaire et préserve nos arbres, qui absorbent du dioxyde carbone pour créer de l’oxygène et participent à faire baisser la température de quelques degrés lors des fortes chaleurs estivales.

NOTRE VITRINE : Créations des adhérents.



Notre adhérente, **Nat Kitimat**, a eu envie de participer à la récolte de fonds et a proposé de préparer des petits pots de boutures, réalisées par ses « pouces verts ».

Cela nous a permis de proposer une touche nouvelle et de faire plaisir à de nombreux visiteurs !



SOUVENIRS DE NOTRE EXPO VENTE :



Nous pouvons être fiers de toutes ces créations si originales !

