

Les BABILLAGES d'ALC n°76



JUIN 2026

Accueil-Loisirs-Culture

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

SAVARY : 01 46 42 46 24

Site : issyalc.com

alcseminaire@gmail.com

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



Le MOT de notre PRESIDENTE : Danielle HARY

L'année 2025-2026 va prendre ses quartiers d'été, après une année très riche et très mouvementée.

Nous préparons déjà la rentrée dans un souci permanent de satisfaire au mieux nos adhérents. Le Forum nous attend le 4 & 5 septembre et notre stand, comme chaque année, doit être attrayant, avec l'exposition de vos belles réalisations.

Nos secrétaires sont toujours exemplaires pour l'organisation de cet événement et nos animateurs motivés.

La JPI prendra le relais le 18 septembre et nous espérons que, comme chaque année, nous pourrons satisfaire le maximum de personnes.

Nous avons réitéré le nouveau mode d'inscription afin de permettre plus de fluidité le jour de la JPI. En effet, nous inscrivons dès juin, ceux qui souhaitent se réinscrire dans le même atelier. Cela demande ensuite un gros travail de mise à jour afin que le jour de la JPI il n'y est que les nouveaux adhérents à enregistrer.

L'association est gérée et fonctionne grâce au dévouement et à la compétence de nos bénévoles qui consacrent, avec plaisir et patience, beaucoup de temps à l'ALC

Notre assemblée générale a permis de faire le bilan de l'année. Il y avait 62 présents et 108 représentés, ce qui est satisfaisant et donne une certaine légitimité aux votes. Vous avez donné votre approbation pour tout et je vous en remercie. Vous avez également renouvelé votre confiance aux membres du Conseil d'Administration rééligibles et vous avez élu un nouveau membre. Nous sommes perfectibles et nous essayons de répondre le mieux possible à vos demandes. Les décisions prises en CA, suite souvent à de multiples discussions, le sont de façon collégiale. Mon rôle est d'assurer la pérennité de l'ALC, en gérant le quotidien, les problèmes administratifs et humains, de contrôler tout et de valider. J'ai avec moi une équipe extraordinaire qui me facilite amplement la tâche. Merci à elle.



J'espère que cette année aura répondu à vos attentes, tant par la qualité des cours que la convivialité, et que vous aurez appris beaucoup de choses.

Notre sortie de fin d'année a fait le plein et était très passionnante comme d'habitude.

Après 20 ans d'activités dans les locaux du séminaire, la rentrée prochaine, qui sera le 28 septembre 2026, s'effectuera pour tout le monde à Savary.

Des nouveaux locaux mis à notre disposition par la mairie, qui comme à chaque fois nous soutient, vont accueillir les ateliers et le secrétariat sises au séminaire.

Nous travaillons dur afin de vous perturber le moins possible. Un petit battement risque de se produire la première semaine, car il va falloir s'appropriier ces nouvelles installations. Nous serons présents pour solutionner le mieux possible ces petites désorganisations.

Nous comptons sur votre compréhension. Nous serons tous réunis, ce sera encore plus convivial....

Nous vous souhaitons un très bel été. Prenez soin de vous !

Le MOT de notre TRÉSORIÈRE : Nicole VERVOORT



En cette fin d'année d'activités 2025-2026, **la trésorerie** est saine et les budgets des ateliers équilibrés.

La cotisation pour 2026-2027 passera à 110 euros pour les Isséens et 150 euros pour les non Isséens.

Profitez tous de cette prochaine période estivale et au plaisir de vous retrouver en septembre.

Le MOT de notre SECRÉTAIRE ADMINISTRATIVE : Armelle TIERCELIN

Nous avons donné **7 PC et 1 imprimante** ne fonctionnant plus à l'association "Personal Computer Aide" qui répare ou réinstalle un nouveau système. Celle-ci les redistribue gratuitement auprès d'écoles, de dispensaires ou d'associations en France ou dans les pays francophones.

Quelques dates importantes à retenir :

- **Forum** : vendredi 4 et samedi 5 septembre
- **JPI** : vendredi 18 septembre
- **Reprise des activités** : lundi 28 septembre.



Le MOT de la responsable de nos BABILLAGES : Monique MILLET

Nous essayons de faire évoluer Babillages et de faire en sorte qu'il réponde, au maximum, à vos attentes, l'objectif étant de vous informer sur la vie de notre association.

Certains d'entre vous nous ont adressé des articles et des photos : MERCI !



Je suis très reconnaissante au comité de rédaction dont les membres ont participé à la création de ce numéro 76, d'une façon ou d'une autre.

Yolande CAVACIUTI, Jean-Pierre CREMIEUX, Chantal CROSES, Marie-France GIRARD, Philippe GRANDVILLAIN, Danielle HARY, Joëlle SUEUR, Armelle TIERCELIN, Nicole VERVOORT...

Et, pour la correction, notre précieux « œil de lynx » Catherine REVERDY !

Vos retours, vos remarques et vos encouragements nous sont très précieux.

Merci à Séverine pour son soutien :

« Bonjour à tous ceux qui participent dans l'ombre et dans la lumière au bon fonctionnement de cette association.

En lisant ce compte-rendu je ne peux m'empêcher de vous écrire ce mail.

Je souhaite remercier tous les bénévoles pour leur implication et rigueur sans faille afin de transmettre savoir, bienveillance, convivialité et parfois des rires.

Le temps que vous nous accordez bénévolement est conséquent et je veux vous en exprimer ma gratitude en tant qu'adhérente.

L'ASSEMBLEE GENERALE

Le nouveau CONSEIL d'ADMINISTRATION

L'Assemblée Générale, moment fort de notre association, a eu lieu le jeudi 25 mars.

Notre rendez-vous annuel, incontournable et légal, a rassemblé 62 adhérents. Certains avaient confié leur pouvoir et étaient ainsi représentés, soit 170 sur 244 adhérents, à jour de leur cotisation.

Comme l'a rappelé notre présidente :

« Nous avons toujours à cœur de ne pas oublier les missions de l'ALC :

se faire plaisir, susciter de nouvelles envies, s'intéresser aux autres, découvrir de nouveaux centres d'intérêts et avoir une approche plus humaine de notre société.

C'est aussi le plaisir de se retrouver et d'échanger dans un esprit convivial ».

Le Conseil est composé de 14 membres élus pour 2 ans.

Cette année, 6 postes étaient à pourvoir. Voici la composition à ce jour :

- **Présidente :** Danielle HARY, élue à l'unanimité
- **Vice-Président aux relations extérieures :** Jean-Pierre CREMIEUX
- **Vice-Présidente aux affaires internes :** Yolande CAVACIUTI
- **Vice-Présidente en charge des animateurs :** Chantal CROSES
- **Trésorière :** Nicole VERVOORT
- **Secrétaire administrative :** Armelle TIERCELIN
- **Secrétaire en charge des animateurs et de Babillages :** Monique MILLET
- **Responsable des locaux et des services généraux :** Philippe GRANDVILLAIN
- **Responsable des statistiques et feuilles de présence :** Martine LAMAND.
- **Conseillers :** Nadine FONTAINE, François HENRY, Jeanine LACOSTE, Nellie NAVENNEC, Chantal SURBLED.

Pour permettre aux adhérents de profiter de tout ce que propose ALC, de nombreuses personnes s'investissent pour apporter les améliorations possibles dans tous les domaines.

Pour information :

- **Un comité « Théâtre »** s'est réuni pour sélectionner les 10 pièces qui vous ont été proposées à l'Espace Icare.
- **Un comité « Bibliothèque »** sélectionne un ensemble de livres qui pourraient intéresser le maximum d'adhérents. Fabrice RAMETTE se charge de les acheter à la librairie isséenne Chantelivres et les ajoute à notre bibliothèque, en libre accès.

Pour cela,

- **Le rôle du Conseil d'Administration** est primordial : chaque membre s'exprime et apporte ses remarques et suggestions.
- **Le rôle de la réunion des animateurs** : elle permet à chacun de faire part de ses soucis, de ses envies, de ses propositions... Les animateurs sont informés des décisions prises par le Conseil d'administration et la présidente rappelle les règles à respecter et les consignes que les animateurs, responsables de leur atelier, doivent appliquer.

Les SOIREES THEATRE proposées par l'ESPACE ICARE

Nous remercions :

- ❖ **L'Espace Icare et les compagnies de théâtre** qui nous ont permis d'assister à ces rendez-vous de passionnés pour (re) découvrir ces pièces de qualité et le théâtre sous toutes ses formes.
- ❖ **Monsieur BRUN, Directeur de l'espace Icare et son équipe** attentive et accueillante.

Un grand MERCI à François BECKERICH qui dit au revoir à ALC et à son groupe d'aquarellistes.



« Je tire ma révérence fin juin par manque de souffle pour respirer en Bretagne, un autre air vivifiant. J'ai souhaité bonne continuation à mes aquarellistes dans les nouveaux locaux réorganisés pour l'ALC qui se regroupe à Savary. »

Il va se reposer après avoir permis à ALC de profiter de son talent, de sa gentillesse et de ses compétences.

MERCI !

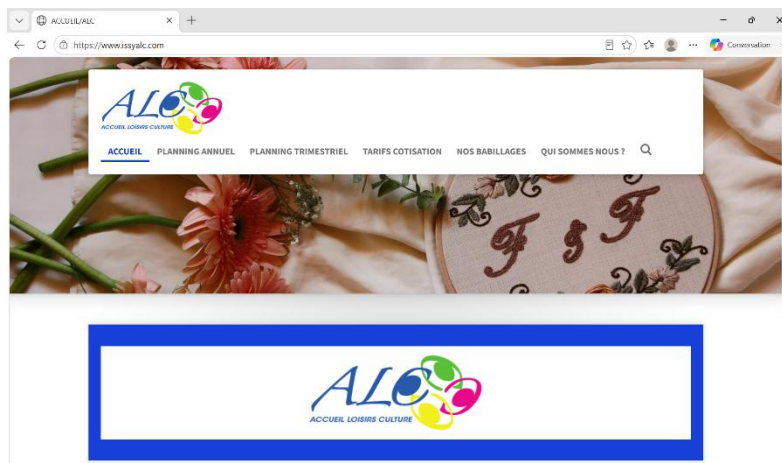
Notre site WEB : issyalc.com

Notre site évolue et est mis à jour régulièrement.

Nous remercions toutes les personnes qui acceptent la publication de leurs photos qui illustrent le site et le rendent ainsi attrayant et moderne.

N'hésitez pas à nous dire si vous y trouvez les informations que vous cherchez.

Vos suggestions seront étudiées avec le plus grand soin.



Les sorties culturelles proposées par Yolande CAVACIUTI

Nous remercions Monsieur le Maire qui, cette année encore, a mis un car gracieusement à notre disposition pour cette sortie.

Imaginez-vous que depuis 1989, soit depuis 37 ans, Yolande a la lourde charge de choisir et d'organiser la sortie de fin d'année. Elle est aidée par Evelyne LAPORTE.

C'est une responsabilité importante dont l'objectif est de satisfaire les adhérents qui découvrent ainsi, chaque année, un nouvel horizon.

Cette année, Yolande vous a invités à découvrir VILLERS-COTTERETS.

Vous découvrirez les souvenirs de cette journée dans le prochain Babillages.



Les promenades découvertes et le rallye, proposés par Jean-Pierre CREMIEUX



Jean-Pierre a la responsabilité d'organiser et d'accompagner chacune des « promenades découvertes » qu'il propose à tous, selon leurs envies et disponibilités.

Il organise, en outre, le rallye traditionnel annuel.

Cette année, le rallye a eu lieu le 18 juin.

Par une journée bien chaude, certains ont donc découvert **le quartier de Passy, l'église, la gare de Boulainvilliers** pour revenir au séminaire et partager le pot de l'amitié.



L'ATELIER CUISINE de Joëlle SUEUR



Blanquette de veau de Philippe Etchebest

Préparation : 35 mn

Cuisson : 2h15

Pour 8 personnes : 1,300 kg de veau (épaule, collier) en gros cubes réguliers 5 carottes, 1 poireau, 400 g de champignons de Paris, 3 oignons, 4 gousses d'ail, 1 citron Thym, laurier frais, ciboulette gros sel et poivre, 1 c à s d'huile de tournesol 60 g de beurre, 60 g de farine, 30 cl de crème liquide.



1. Déposer la viande dans une grande marmite et couvrir avec 3 l d'eau
2. Ajouter le thym, le laurier frais
3. Mettre sur le feu et faire chauffer doucement en écumant régulièrement
4. Éplucher les carottes et les oignons, couper les carottes en 2 et les oignons en 4
5. Tailler le poireau en 2. Eplucher l'ail, dégermer et les écraser
6. Ajouter dans la marmite les carottes, les oignons, le poireau, l'ail et le jus du citron, saler, poivrer, laisser mijoter 1h30 à feu doux
7. Pendant la cuisson, nettoyer les champignons de Paris, les couper en 4 ou 6 selon la taille, faire chauffer l'huile de tournesol dans une poêle, faire revenir les champignons jusqu'à ce qu'ils rendent leur eau, les réserver avec leur jus de cuisson
8. Dans une casserole, faire fondre le beurre, puis ajouter la farine pour faire un roux, ajouter 90 cl de jus de cuisson, en fouettant, faire épaissir doucement
9. Verser le reste de jus de cuisson dans une casserole et le faire réduire de moitié
10. Battre les 30 g de crème liquide bien ferme, incorporer délicatement à la sauce, ajouter le jus de cuisson réduit et filtré, et le jus de cuisson des champignons
11. Disposer la viande et les légumes dans un plat, napper de sauce et parsemer de ciboulette ciselée, servir bien chaud.

Bonne dégustation !



GATEAU ROULE AU CHOCOLAT

Ingrédients : 100 g de farine, 150 g de sucre, 2 œufs,
1 cuillère à café de levure, 1/2 tasse à thé de lait.

Préparation : Mélanger la farine, le sucre, la levure, 2 jaunes d'œufs et le lait. Monter les blancs en neige et les incorporer au mélange précédent. Verser la pâte sur une plaque à pâtisserie beurrée et farinée (ou recouverte de papier sulfurisé). Faire



cuire dans un four à 200° pendant 8 à 10 mn. Retourner le moule sur un torchon humide saupoudré d'un peu de sucre. Rouler le biscuit dans le torchon et laisser refroidir. Dérouler le biscuit et le recouvrir de confiture, nutella, crème au chocolat, à la pistache...

CREME AU CHOCOLAT

100 g de chocolat noir pâtissier, 100 g de beurre doux, 2 œufs entiers.

Pour réaliser une bûche au chocolat, on peut recouvrir le biscuit d'une crème au chocolat selon la recette suivante. Dans une casserole, couper le chocolat en carrés et le beurre en morceaux. Faire fondre sur feu très doux pendant 5 mn en remuant jusqu'à l'obtention d'un mélange bien lisse. Retirer la casserole du feu et ajouter l'un après l'autre les deux œufs entiers en battant vigoureusement avec un fouet. Verser la crème dans un saladier et la mettre au réfrigérateur 1 heure environ pour qu'elle durcisse un peu. On peut la préparer la veille. Badigeonner le gâteau avec la crème et former quelques striures à l'aide d'une fourchette.

NOTRE VITRINE :

Admirez les créations si originales des adhérents sous la conduite de leurs animateurs !

