

**QUIZ 2012**

Ce troisième quiz a été réussi, nombreux cerveaux, nombreux plats salés ou sucrés, beaucoup de bonne humeur même si parfois les questions semblaient « difficiles »...il faut bien départager les concurrents !



Une quatrième édition en 2013, pourquoi pas...nous demanderons à nos amis anglais.



**CARNAVAL 2012**

Temps plutôt maussade, mais cela n'a pas contrarié la venue de nombreux participants. Petits et grands ont pu promener « Petassou », le voir brûler et l'entendre pétarader sur la place des platanes.

Comme à l'habitude, un goûter terminait dans la bonne humeur cette petite fête.

Merci encore aux écoles qui par leur participation à la fabrication de Pétassou, permettent cette animation.



**TENNIS CLUB MONTRAVEL  
CLUB HOUSE ST AULAYE  
ST ANTOINE DE BREUILH  
24230 VELINES**

Nouvelles du club

*Tennis à l'école*

Les 24 et 30 Mai, Christophe Dumas notre moniteur, organise deux après-midi de tennis à l'école pour 2 classes de l'école publique de St Antoine de Breuilh. C'est pour les scolaires

L'occasion de découvrir le jeu de raquettes.

*Autres activités prévues*

Le 9 juin après-midi, nous organisons, dédié à l'attention des jeunes, la nuit Montravel.

L'animation principale en sera un tournoi de doubles constitués par un jeune joueur et un adulte

Le soir dîner offert aux jeunes, participation des adultes : 6 €

Le dimanche 10 juin, plateau découverte pour tous les jeunes de la région. Il s'agit d'une découverte du jeu de raquettes ; y sont invités tous les jeunes désirent connaître le tennis,

Possibilité de prêt de raquettes.

Du 11 au 24 juin, tournoi jeunes au club de St Aulaye, auquel sont invités tous les jeunes

De 8 à 16 ans des clubs voisins ainsi que ceux du club Montravel. Nous y accepterons les non licenciés, sous réserve de leur faire un pass- tennis, qui donne droit à une licence.

Le tournoi adultes, aura lieu du 7 au 22 Juillet. Ce tournoi qui habituellement, débute par des non classés et se termine au classement 0, permet d'assister à des demi finales et finales de haut niveau. Les amateurs de beaux spectacles sportifs y sont invités, invitation gratuite.

Comme les autres années les soirées se terminent par un repas sous chapiteau préparé par les membres bénévoles du club, les 11 et 12 juillet , puis du 15 au 21 juillet.

**CLUB DU BON ACCUEIL**

Le CBA vous informe que :

**Le 21 juin** aura lieu le voyage surprise à Mazerolle près de Villefranche du Périgord.

Renseignements auprès de Lucette Lacombe.

**Le vendredi 22 juin** aura lieu un concours de belote avec repas.

Prix de l'inscription 7 euros, auprès de Danielle SICARD.

**Le dimanche 2 septembre** aura lieu le premier forum des Associations.

**Le jeudi 6 septembre** voyage à St Cirq la Popie, retour sur Cahors en bateau avec repas sur le bateau.

Renseignements Lucette Lacombe.

**Le vendredi 28 septembre**, ce sera l'Assemblée Générale du Club avec repas.



Voyage de mai 2012  
en gabare à Beynac et au château  
des Milandes



### COMMERÇANTS / ARTISANS

#### SOIREE DES BARQUES

Comme les deux dernières années, nous organisons notre soirée concert sur le port du Fleix le **samedi 7 juillet**.

Au programme :

**16h :** Rendez-vous sur le quai pour des initiations au canoë kayak organisé par l'école de canoë de St Antoine de Breuilh

**19h :** Apéritif au bord de l'eau

**20h:** Repas grillades sur le quai. Restauration de 3€ à 8€

**21h15:** Concert, cette année le groupe "les Tourist's"

**22h30:** Descente aux flambeaux par le club de canoë de St Antoine de Breuilh

**24h:** Fin du concert

Une bonne soirée conviviale au bord de l'eau à ne pas rater  
Encore merci de votre fidélité à cette soirée.

Jean-François JAMMES  
Président



## COMITÉ DES FÊTES

### Soirée sardinade

**14 juillet à 20 h 30** sur le stade

14 €

Apéritif, salade piémontaise, sardines grillées, pommes de terre, glace  
Vin compris



Feux d'artifices

### Fête locale

#### Samedi 4 août

Repas grillades à 21 h, animation Karaoké

#### Dimanche 5 août

*Matin :*

*Vide grenier géant,*

*TRAIL des palombières* organisé par les rapid'eaux

*Courses de vaches landaises*  
à 17 h 30,

*Repas de rue* à 20 h 30 organisé  
par le Comité des Fêtes Fleixoises  
et M. Jean-Luc Teillet, animation  
disco.

#### Lundi 6 août :

*Inter village avec vachettes* (4  
équipes minimum)

à 17 h 30,

*Repas grillades* à 20 h 30,

*Feux d'artifices* et valse de canoës  
kayaks à 23 h 00.



Renseignements  
au 06 09 83 68 77



Pour la seconde année consécutive les rapid'eaux avec la participation de la commune et de ses habitants organisent le trail des palombières, une course nature d'une distance de 24km ( 12 euros) qui aura lieu le 5 août, jour de la fête locale, et pour que tout le monde en profite une épreuve plus courte ( la balade du chasseur) ouverte à tous et à allure libre est également prévue. D'une distance de 10 km ( 8 euros) elle reste accessible à tous

et traversera des sentiers méconnus et ouverts pour l'occasion. De même et parce que les rapid'eaux aiment rassembler, une rando et une marche nordique sont également à l'ordre du jour sur cette même distance ( 3 euros seulement). Alors venez nous rejoindre et rejoindre Christian Genestet, Denis Brésil, et Fred Vidotto

## Soupe aux cerises

Recette facile de saison



Pour 4 personnes :

- 1 kg de [cerises](#)
- 1 litre de vin rosé doux ou de vin rouge
- 1/2 verre d'eau
- 1/2 bâton de [cannelle](#)
- 3 clous de girofle
- 1 graine de cardamome
- 1/2 [citron](#)
- 2 cuillères à soupe (rases) de [farine](#)
- [Sucre](#) (à volonté, selon votre goût)
- 1 petit verre de guignolet ou de kirsch
- **Préparation** : 15 mn
- **Cuisson** : 20 mn
- **Repos** : 0 mn

1 Dénoyer les cerises.

2 Récupérer les noyaux et les faire cuire à petit feu pendant 20 minutes dans le vin auquel on ajoute le 1/2 verre d'eau, le 1/2 bâton de cannelle, les 3 clous de girofle, la graine de cardamome, ainsi que le 1/2 citron (avec sa peau) coupé en tranches fines.

3 Passer le liquide. Jeter noyaux et aromates.

4 Ajouter les cerises après les avoir bien mélangées à la farine. Sucrez.

5 Faire cuire 20 minutes.

6 Ajouter à la préparation 1 petit verre de guignolet ou de kirsch.

Pour finir... Servir glacé.

## 1° mai, peu de muguet, beaucoup d'eau, beaucoup de pêcheurs

