

MENU DU 16 NOVEMBRE

Kir ou sangria ou punch

Foie gras maison et son chutney
ou Salade océane: saumon cuit, St Jacques et beignet de crevettes

Proposition végétariens:

Salade tomates, avocat, radis noir, et mozzarella ou Burrata

Faux-filet de bœuf sauce au poivre avec PDT sautées et tomate provençale

ou

Poisson du moment avec ravioles de légumes

ou

Délice de volaille sauce porto avec effeuillé de PDT et légumes

Proposition végétariens:

Omelette aux cèpes avec ravioles de légumes

Morceau de Saint-Nectaire sur lit de salade

Profiteroles sauce chocolat

ou

Crème brûlée vanille

ou

Tarte aux pommes et sa boule de glace vanille

$\frac{1}{4}$ de vin rouge ou rosé/personne Côte du Lot

Café

Toute annulation le jour-même sera facturée.

N°5 - 2024

Club des Sans Soucis



Repas de la convivialité le samedi 16 nov 2024

Au restaurant **Ô Village** à Objat

- Prix : 36 € avec participation du club pour l'apéritif.
- choix des plats à donner à M. Roumeau Tél. 06 71 92 89 93
- chèque à l'ordre des Sans Soucis à déposer au club, le tout au plus tard le **4 novembre 2024**. Voir menu dernière page.

Pour tous les déplacements en covoiturage de plus de 5 kms, un dédommagement de 2 € sera versé au chauffeur par chaque passager.

Mesures particulières quant aux activités Pilates et Tai Chi : possibilité de suivre 2 cours de la même activité sans surcoût. De plus, les adhérents inscrits à la Sophrologie ou au Yoga ont droit à l'exonération du 3^{ème} trimestre pour le pilates.

Encore des places disponibles aux cours de Yoga et de Sophrologie. Venez essayer gratuitement 1 séance !

Les cours d'informatique aux Sans Soucis, le mardi de 14h à 16h, sont mutualisés avec le Foyer.

ÉVÈNEMENTS A VENIR

Téléthon 29 et 30 novembre. Nous faisons appel aux bonnes volontés pour préparations culinaires salées et sucrées. Donnez votre réponse à vos responsables d'activités. La vente se fera le samedi 30 novembre à partir de 9h au club.

Concert de CantaVaretz, 24 novembre avec la chorale d'Objat à St Aulaire.

Canta Varetz participera à un concert avec Chante Brive qui fête ses 40 ans le 17 mai 2025 salle des Trois Provinces.

Sorties 2025 : elles se feront hors de Brive, donc covoiturage.

Le fameux **voyage surprise** sera le 1^{er} dimanche de juillet 2025.

Création d'un nouvel horaire le jeudi après-midi pour l'activité **TAROT**.

Goûter de Noël le jeudi 19 décembre 2024 au club.

Prochaine **AG** le 25 janvier 2025 suivi d'un repas avec animation.

Dans les ruelles de Varetz

Une fois n'est pas coutume, nous allons interviewer un couple Jacqueline et Joël qui ont exercé le métier de boulanger/pâtissier.

- Pourquoi ce métier ?

Jo: nous étions 12 frères et sœurs et il était urgent de quitter le plus tôt possible le foyer familial. Mes parents m'ont inscrit pour un apprentissage chez un boulanger alors que j'étais plutôt enclin à faire une formation en mécanique générale (tourneur/fraiseur). J'étais nourri, logé et percevais 5 francs/mois. Ma semaine type consistait en une journée à l'école et 5 jours chez mon patron. Repos unique le lundi car la boulangerie était fermée.

A l'époque, je faisais 50 km hebdomadaire en vélo pour aller travailler et ce, pendant 3 ans !

Je n'hésitais pas non plus à porter des sacs de farine qui faisaient près de 100 kg.

Ja: je faisais partie moi aussi d'une famille nombreuse et j'ai également commencé tôt dans la vie active en travaillant dans une usine de layette.

J'ai rencontré Joël très tôt et après quelques années, nous sommes venus à Brive, celui-ci ayant trouvé un emploi de boulanger chez Vigne.

Nous vivions dans un immeuble avec le commerce au rez-de-chaussée, le patron résidait au 1^{er} étage et nous au 2^e. Pour l'anecdote, notre loyer était de 130 francs/mois (pour la jeune génération environ 20 €)

Jo: la semaine commençait le mardi et se terminait le dimanche midi. Nous débutions à 23h00 pour terminer à 10h00 le lendemain. L'été, nous travaillions 7jours/7.

Aux alentours de la quarantaine, j'ai décidé de me mettre à mon compte en achetant un magasin, rue St Martin avec un associé qui m'a abandonné après 4 mois ! Nous sommes restés 11 ans à Brive puis nous sommes partis à Larche et ce, pendant 10 ans jusqu'à notre retraite.

- Tu étais boulanger de formation, pourquoi pâtissier ?

Jo: c'était une demande de la clientèle. Ces pâtisseries "faites maison" ont eu un succès considérable.

- Et la dureté du métier ?

Jo: le quotidien consistait avec le lever vers 23h00 jusqu'à 10h00 avec un répit de 4 heures dans l'après-midi pour la sieste. Aujourd'hui, avec les chambres froides, le lever ne se fait plus qu'à 5h00.

- Et toi, Jacqueline, dans ton métier de maman ?

Ja: j'ai élevé mes enfants et après le départ du cocon familial, je me suis investie dans le service. Je suis devenue "la femme du boulanger" !

- Des anecdotes ?

Ja: tous les jours, un médecin venait, me faisait la cour mais n'achetait rien. La comédie a cessé le jour où il m'a offert une bague. Joël l'a renvoyé manu militari et nous ne l'avons plus jamais revu.

Ja: lors du passage à l'€uro, un client découpait dans un journal des images des nouveaux billets et voulait me régler avec ça.

Merci les deux J et à bientôt dans nos ruelles à Varetz.

Si vous avez eu un métier remarquable avec moult anecdotes ou une passion ou si vous avez un aponyme, n'hésitez pas à vous raconter en contactant JC SCHMIDT au 06.23.11.89.36.