

### **MASQUES COVID-19**

Nous félicitons et remercions nos couturières qui participent à l'effort collectif de la Ville pour la confection de masques pendant le confinement. Bravo à Monique Deprez et à son équipe, Sophie Léty-Kurtz, Marie-Félicité Delle-Vedove, Yveline Grébot, Véronique Billiet et Claude Durot.

### **APPEL aux bénévoles pour le personnel de l'Hôpital de Royan**

Sans être forcément doué pour la couture, vous pouvez aider au découpage, à la couture ou à la finition des masques à l'hôpital. Présence libre de 9h à 17 h, repas offert si besoin. Si vous pouvez apporter votre machine, c'est bien aussi. Pour tout renseignement et inscription Catherine JOLLY 06 61 81 13 86.

**Triste constat** : Nous avons appris que les boules de pétanque s'ennuyaient dans les placards et que les crayons et les pinceaux de nos artistes aussi, condamnés à l'inaction ! Même le rideau du théâtre ne se lèvera pas. Nos danseurs du repas de fin de saison devront patienter, les amateurs de découvertes attendront octobre pour visiter le petit joyaux Brantôme, l'écho des mots en allemand, espagnol, anglais, italien et même en français a disparu .... Plus de marche, de gym, de rire et de blagues...les jeux de cartes sommeillent dans leurs boîtes en attendant des jours meilleurs ! et les lettres de scrabbles trépignent d'impatience ...

**Et même notre Assemblée Générale** sera dans l'impossibilité de se maintenir ! Chaque adhérent recevra par courrier postal au mois de juin un bilan financier établi par nos Trésoriers et un bilan moral rédigé par la Présidente pour l'exercice 2019-2020. Ces bilans seront soumis au vote lors de notre prochaine AG.

**Yoga « confinement sympa »** : Sophie vous propose des cours de yoga, sur Internet, ouverts à tous et gratuits pendant la période de confinement. Renseignement au 07 86 26 50 49.

**Pour les tickets de thalasso**, qu'ils soient déjà vendus ou en réserve à Royan Accueil, la date de validité sera prolongée de la durée du confinement.

**Secret réservé uniquement aux gourmands** : les chocolats de la Royannette, notre partenaire, sont en vente à 50% jusqu'à épuisement du stock, le matin de 10h à 12h ½ à leur atelier, avenue Québec.

**Courrier des Lecteurs** : Et si on cuisinait pour patienter avec des recettes de Martine et de Véronique ?

- *Asperges vertes et coquilles Saint-Jacques ou grosses crevettes. Couper les asperges entre 5 et 7 mm, les faire revenir à cuisson complète dans une poêle avec du beurre. En fin de cuisson, ajouter les coquilles ou les crevettes, faire cuire. Assaisonner avec du sel, poivre, un peu d'ail et déguster.*
- *Verrines aux fraises ou aux framboises. 100g de chocolat noir, 30g de crème liquide, du sucre glace, 150g de fraises ou framboises et 4 petites meringues. Faire fondre le chocolat au bain-marie. Hors du feu, ajouter 20g de crème et réserver au frais 1 h. Monter 10g de crème en chantilly en ajoutant 1c à s de sucre glace. Dans 4 verrines, superposer 1 meringue, un peu de chantilly, des fruits, le chocolat et terminer par un peu de chantilly. Décorer avec du vermicel en chocolat si vous avez.*