



ROTARY CLUB DE BOULOGNE COTE D'OPALE

2019 - 2020

Président : Éric MASSON

MENSUEL D'INFORMATION

Septembre 2019

Voici le mois de septembre qui revient après deux mois de vacances : rentrée des classes, rentrée professionnelle ... et rentrée de notre club.

Nous sommes retrouvés lundi 09 septembre au Cléry pour notre première statutaire de l'année. Nous étions 22 et Gérard CAPLIER était également présent.

Quelques infos nous ont été données par Éric :

- Cette année le Prix du travail manuel sera relancé, c'est François-Xavier qui en est le référent. 8 établissements sont impliqués dans ce projet. Le thème de cette année est « la connexion ».
- Le 20/09/2019 à 19h30, le club de Wimereux-Baie Saint Jean organise un dîner-conférence sur la Maladie d'Alzheimer animé par le Professeur AMOUYEL.
Lieu: Restaurant la Matelote – Bd Sainte Beuve – Boulogne sur Mer.
35€ par personne.
Contact : Réservation à réception du règlement auprès d'Elisabeth VANNELLE – elivannelle@gmail.com - 06 72 01 80 39
ou Evelyne DUBOT- 3develyne@gmail.com – 06 64 29 58 21
- Éric nous signale que 5 couples du club allemand assisteront à notre 40^{ème} anniversaire ils seront hébergés par des volontaires : Jean-François, Michel, Anne-Sophie, Yan et Vincent.

Infos données par Gérard CAPLIER :

- Séminaire de formation du District, le samedi 21/09/2019 de 08h30 à 13 heures à l'Atria Mercure d'ARRAS

Séminaire : Fondation / Effectifs / Image Publique-Communication / Site Internet / Jeunesse

Intervenants :

Jacky CHEF : Coordinateur Zone 11 : sur les Effectifs

Jean-Louis FORMOSA – DRFC : Responsable Fondation District 1520

Chantal THUILLET - Gouverneur élu : Communication interne

Serge BERLEM : Communication externe DICO
Hervé-Marie MORELLE : Réseaux Sociaux
Béatrice DALLE – DYEC : Echanges de Jeunes
Bernadette SCHILTZ – DGR : Jeunes générations - Rotaract/Interact

- Une « Task force » sera mise en place pour proposer des idées afin d'augmenter les effectifs des clubs. Le rythme serait d'1 à 2 réunions par an.
 - Le forum des métiers sera renouvelé cette année en coopération avec les lycées Mariette et Branly. Date non connue.
 - Participation aux deux journées organisées pour le Don du Sang les 14 et 15/11/2019 à la Faïencerie. Il s'agit d'apporter un soutien à ces 2 journées et notamment d'améliorer les collations proposées aux donateurs.
 - Une soirée de formation doit être organisée afin d'améliorer les connaissances des nouveaux membres sur le Rotary.
 - Le 21/09/2019 : World Clean Up Day, reporté sur le plan local au Printemps.
Pour ceux que ça intéresse DECATHLON organise un world clean up day ce 21 septembre : **Le samedi 21 septembre**, venez randonner à travers la forêt d'Écault sur une boucle de 6 kilomètres, avec Sylvain (conseiller pratiquant Randonnée) et Rachel (passionnée fitness - référente Bleu & Vert), pour ramasser les déchets sur le tracé, ***afin de promouvoir l'éco-responsabilité et la préservation de la faune et flore de nos littoraux.***
- POUR RAPPEL**, [l'inscription ici est obligatoire](#) pour bénéficier de l'assurance gratuite durant la durée de l'événement.
- Le départ s'effectuera au Château d'Hardelot à Condette à 10h00. Il est conseillé d'arrivée au moins un quart d'heure avant. Il est également conseillé d'emporter une paire de chaussures de randonnée ou une paire de baskets, une protection pour la pluie (K-way, veste imperméable, etc...) ainsi que de l'eau.
Les kits de ramassage de déchets (gants et sacs) vous seront fournis.
- Besoin de renseignements ? N'hésitez pas à appeler le magasin 03.21.10.39.00 et demander Sylvain du rayon Randonnée, ou Rachel du rayon Fitness.
Sylvain, conseiller pratiquant Randonnée. Décathlon SAINT-MARTIN-BOULOGNE.
- Le 24/10/2019 : World Polio Day. Sur le plan local, elle sera organisée un autre jour. Date non connue.
 - Pas d'infos à ce jour sur une éventuelle action à la suite des dégâts occasionnés par l'ouragan Dorian aux BAHAMAS.

Je vous propose un petit retour en images sur les derniers événements qui ont marqué notre club :

Cet été, deux amis qui nous étaient chers, Annie et Guy, s'en sont allés...



Le 24 juin 2019 a eu lieu la passation de pouvoir entre Franck et Éric



deux nouveaux membres, Franck SAINT DENIS et Philippe SOUGNIEZ ont rejoint notre club, bienvenue à eux



Abbas a reçu un Paul Harris Fellow en reconnaissance de son investissement précieux, au sein de notre club.



Philippe nous a exposé le « Critère des 4 questions » :

1. Est-ce conforme à la VÉRITÉ ?
2. Est-ce LOYAL de part et d'autre ?
3. Est-ce susceptible de stimuler la BONNE VOLONTÉ RÉCIPROQUE
et de créer de MEILLEURES RELATIONS AMICALES ?
4. Est-ce BÉNÉFIQUE à tous les intéressés ?



AGENDA ROTARIEN

SEPTEMBRE :

19/09/2019

Soirée libanaise par le club de Boulogne + conférence géopolitique (contact : Gérard CAPLIER)

20/09/2019

Dîner-conférence sur la maladie d'Alzheimer par le professeur AMOUYEL organisé par le club de Wimereux-Baie Saint Jean

21/09/2019

Séminaire de formation du district - Atria Mercure à Arras de 08h30 à 13h

30/09/2019

Visite de notre Gouverneur. Les conjoints(es) sont invité(e)s.

OCTOBRE

04/10/2019

Les 20 ans du Club de Wimereux-Baie Saint Jean: Dîner spectacle aux Jardins de la Matelote à partir de 19h30 - 55€ par personne. Au profit des Clowns de l'Espoir.

Contact : Réservation à réception du règlement auprès d'Elisabeth VANNELLE, 2 rue des Fleurs à Offrethun. elivannelle@gmail.com - 06 72 01 80 39. **Date limite de réservation 27/09/2019.**

11/10/2019

Vente de roses dans le hall du CH de Boulogne dans le cadre d'Octobre Rose au profit de l'action de la socio-esthéticienne du CH.

12/10/2019

Vente de roses dans les galeries marchandes d'Auchan et de Leclerc dans le cadre d'Octobre Rose au profit de l'action de la socio esthéticienne du CH de Boulogne.

Du 18 au 20/10/2019

Voyage chez nos amis allemands.

NOVEMBRE

14 et 15/11/2019

Don du sang à la Faïencerie

15/11/2019

Soirée hypnose par le club Canche-Authie (pas de contact communiqué pour l'instant).

16 et 17/11/2019

Fête du hareng, action de notre club

30/11/2019

Soirée pour les 40 ans de notre club.

.....

Du 30/05/2020 au 12/06/2020

Convention internationale du Rotary à HONOLULU.

Pour finir sur une note gourmande, cet été au cours des apéritifs, des recettes ont pu être échangées... en voici quelques-unes...

Tarte dijonnaise : Tomates /moutarde / comté

Ingrédients :

Des tomates cerise ou des tomates bien mûres

De la moutarde forte, du comté, une pâte brisée (faite par vos soins car encore meilleure)

Recette :

- badigeonnage de la pâte crue avec de la moutarde
- disposer les tomates et recouvrir généreusement de comté.
- enfourner à 180° pdt environ 25-30 minutes ! Vérifier que tout cela est bien doré.

Tarte Chèvre /oignons confits

Ingrédients :

1kg d'oignons en rondelles, une bûche de chèvre cendrée, du miel ou sucre roux

1 pâte brisée (idem fait maison encore mieux!), des herbes de Provence

Recette :

- Faites revenir les oignons dans le beurre sans coloration puis rajouter le miel/sucre roux pour caraméliser le tout.
- Disposer les oignons caramélisés sur la pâte crue puis recouvrir généreusement de chèvre.
- Saupoudrer d'herbes de Provence
- Enfourner à 180° jusqu'à cuisson (25-30 minutes)

Salade de pois chiches

Ingrédients :

Des pois chiches, un concombre, des tomates, des oignons rouges ou des oignons nouveaux

De la feta, Ras el hanout, Cumin, Citron

Recette :

- Couper tous les éléments en petits morceaux (sauf pois chiches 😊)
- Assaisonner avec jus de citron/huile d'olive/sel /poivre/ras el hanout/cumin

Caponata sicilienne

Ingrédients :

Aubergines, Poivrons, Oignons blancs et rouges, Concentré de tomates, Tomates concassées

Anchois, Câpres, Vinaigre de xérès, 2 morceaux de sucre, Origan

Recette :

- Faire revenir les aubergines /poivrons /oignons coupés en morceaux dans de l'huile d'olive
- Ajouter le concentré de tomates ainsi que les tomates concassées
- Faire cuire comme une ratatouille, ajouter le sucre pour casser l'acidité et assaisonner avec des herbes /sel poivre.
- Lorsque la préparation est cuite, couper le feu, ajouter les anchois et les câpres
- Terminer par un trait léger de vinaigre de xérès
- Déguster frais