

Editorial

Par Annie Prod'homme, Directrice de la Publication

L'année s'est achevée en fêtant le beaujolais nouveau dans une ambiance festive et décontractée.

L'occasion de renouer pour un soir avec les festins antiques qui ont baigné notre imaginaire, si bien immortalisés par la bande dessinée de nos amis belges. A cela près que nous ne muselons pas les bardes et leur demandons - bien au contraire - de s'exprimer en taquinant les muses ☺

Ces festins tant appréciés des anciens semblaient avoir perdu de leur attrait, mais la morosité ambiante qui plombe notre moral a eu raison de cette désaffection, et permis de réaliser combien nous avons besoin les uns des autres : on se réchauffe si bien au feu de l'amitié.....

J'exprime le vœu que cette année 2023 soit placée - enfin - sous le signe de l'espoir, et qu'elle nous permette de continuer à nous faire du bien tout en aidant notre prochain.

Les membres du Chapitre et moi-même sommes très sensibles à vos encouragements et vous remercions de venir toujours plus nombreux à nos événements.

Nous nous efforcerons cette année encore, de maintenir cap !!



Diplôme de Maistre Anysetier
datant de 1960

Prochains Evénements

Anysetiers Cannois

Renseignements :

cannes-communication@anysetiers.com

5 mai 2023 : Déjeuner dansant à thème et pétanque en fonction du temps - Ouvert à nos sympathisants. Inscription obligatoire.

17 juin 2023 : Chasse aux Trésors. Ouvert à nos sympathisants. Inscription obligatoire.

Semaine du 5 août : Grande soirée blanche sur la Croisette - Ouvert à nos sympathisants. Inscription obligatoire.

23 & 24 septembre 2023 : Chapitre Magistral et Déjeuner de l'au-revoir- Ouvert à nos sympathisants. Inscription obligatoire.

16 novembre 2023 : Soirée beaujolais en rouge et noir. Ouvert à nos sympathisants. Inscription obligatoire.



Aider et Soutenir la population ukrainienne

Varna compte habituellement 350.000 habitants. Depuis le début du conflit, ce territoire a accueilli des dizaines de milliers de réfugiés.

Commanderie de VARNA-DOBROUDJA-MARITIME (Bulgarie)

varna@anysetiers.com

Contact : Sylvie Cazaoulou à sylvie.cazaoulou@orange.fr

Tél (0033) 06 09 24 35 80

Chapitres Magistralux de La Région 2 de février 2023 à avril 2023



4 mars : Comté de Nice
Grand Maître : Françoise Grizard
nice@anysetiers.com



25 mars : Toulon la Royale
Grand Maître : Joseph Peyrachon
toulon@anysetiers.com

LES ASSOCIATIONS QUE NOUS ACCOMPAGNONS



Présidente fondatrice : Sophie Dupont-Coderch 06 82 71 66 91
Objet social : promouvoir de jeunes musiciens, les aider et les soutenir
Site web : <https://www.cerclemusical.org/>
<https://www.facebook.com/cerclemusicaldecannes/>

Adhésion :
Membres actifs : 35 €
Couples : 60 €
Bienfaiteurs : 80€ et +

Montant du don 2022 : 600€

Comité des Dames de Lenval



Les Dames de Lenval lèvent des fonds pour accompagner de façon pragmatique des enfants malades, hospitalisés ou en situation de handicap suivis par la Fondation Lenval.

Nous avons choisi de financer des actions ludo-thérapeutiques.

Montant du don 2022-2023 : 2.400€

Chaque mois, un récital exclusif dans le cadre prestigieux du Majestic Barrière suivi d'un apéritif ou d'un déjeuner.

Chaque année, une soirée de gala avec des invités prestigieux.

Concert Apéritif : 22 € - Adhérents : 20 € -
Jeunes, Etudiants: 10 €
Enfants accompagnés : gratuit
Concert-Apéritif-Brunch: 80€ - Adhérents : 75€

Prochain concert le Dimanche 2 avril 2023 à 11 heures à
l'hôtel Majestic Barrière, Cannes.

Récital de piano
Stella Almondo
Elève de Igor Lazko à la Scola Cantorum Paris





J'avance dans l'hiver à force de printemps (Charles Joseph de Ligne)

MOTS D'HIVER

Le soleil d'été a des caresses d'amant ; le soleil d'hiver est doux comme l'amitié (Marie Valyère)

Je redoute l'hiver, parce-que c'est la saison du confort (Arthur Rimbaud)

Le plus bel hiver du monde ne peut donner que le froid qu'il a (Pierre Dac)

C'est l'hiver, les arbres sont en bois (Jules Renard)

GRILLE DE MOTS CROISES

HORIZONTAL

4 Je suis l'ami des photographes et l'ennemi des automobilistes
 5 Je suis divisé en six branches ou colonnes
 6 M'avoir aux pieds est d'un grand réconfort
 7 Je vous permets de grimper assis
 9 On entend mon appel au moment de la sieste
 10 Ils étaient sept pour me protéger! (deux mots)
 11 J'attise et j'attire, mais je repousse aussi!
 12 On m'aime autant pour ma chaleur que pour mon confort

VERTICAL

1 Ma tranche vous propulse ou vous fait chuter
 2 J'orne le plafond des grottes
 3 Selon mon genre, je suis effrayant ou rassurant!

SPECIAL HIVER

VERTICAL

6 En Amérique, on m'appelle le blanc-dehors
 8 Je suis un dévale-pente pour enfants
 9 Je sers à chauffer ou à rôtir

SOLUTION DES MOTS CROISES

SPECIAL BEAUJOLAIS

- | | |
|--------------------|--------------|
| 1 Rhône-Alpes | 9 Gamay |
| 2 Lyon | 10 Brouilly |
| 3 Primeur | 11 Allobroga |
| 4 Beaujolenscène | 12 Pyrale |
| 5 Rosette | 13 Dix |
| 6 Saint Marcellin | 14 Nouveau |
| 7 Place Saint Jean | 15 Novembre |
| 8 Quatre | |



SOIREE BEAUJOLAIS DU 17 NOVEMBRE



Jeanine Vidon et Gisèle Pallanca à l'accueil



Georges & Annie Isaac à la découpe du jambon de Rozès



Françoise Tozzi visiblement radieuse



Bonheur de recevoir



Le beujolais ne nous a pas déçus



Tout le monde avait « joué le jeu » en rouge et noir

TRADITION RESPECTEE !



Charcuterie oblige...



Eliane de Perretti della Rocca, Jean Baptiste Rault
et François Contal



On avait dit : « fromage ET dessert »



Jean-Baptiste & Geneviève Dadrier avec Bertrand Feletin



Les grappes de raisin ont disparu !



Nous croirez-vous si l'on vous dit que c'était la fête ?

**5 FEVRIER DEJEUNER DANSANT SUIVANT NOTRE
ASSEMBLEE GENERALE ORDINAIRE**

Au-cours de laquelle nous avons accueilli deux nouveaux
membres à notre Chapitre

Christina Contal et Francis Marin : Bienvenue !



RECETTE DES ALOUETTES SANS TETE PAR NOTRE MAISTRE DE BOUCHE,

Annie ISAAC

Cette spécialité marseillaise mais d'origine italienne, est à préparer si possible la veille. Il faut pouvoir les manger en deux bouchées : elles doivent donc être petites, ce qui permet de les réchauffer sans problème.

Par votre boucher (le plus difficile étant d'avoir un boucher et non pas un vendeur de viande !)

- Faire couper des bifecks dans le rond de veine et les faire bien aplatir (presque comme un carpaccio).

- Préparer un hachis de persil plat et d'ail. Prévoir un petit lardon salé par alouettes.

- Farcir chaque alouettes avec le hachis, ajouter le lardon et une olive noire à la grecque dénoyautée .

- Rouler serré et bien attacher avec de la ficelle de cuisine. On enlève la ficelle après cuisson seulement.

- Faire bien colorer les alouettes dans de l'huile d'olive dans un faitout à fond épais.

- Arrêter votre hotte aspirante et flamber généreusement au madère (en fiasque pour la cuisine) .

- Réserver les alouettes.

- Ajouter dans le faitout de l'oignon rouge haché, un peu d'ail haché, quelques lardons et 1 carotte râpée ; faire revenir, ajouter du double concentré de tomates en boîtes avec un peu d'eau, faire mijoter 15 mn , remettre les alouettes dans le faitout .

- Poivrer , salez très modérément , rajouter 1 morceau de sucre, mouillez moitié eau moitié vin blanc sec. --Ajouter un bouquet garni : thym, romarin, laurier .

- faire mijoter à petit feu 1h30 à couvert. Vérifier la cuisson.

- A mi-cuisson rajouter des olives noires dénoyautées à la grecque.

- Vérifier l'assaisonnement Si la sauce est trop liquide, la lier hors du feu avec de la farine.



Vous trouverez x recettes quasiment identiques sur internet mais, parmi les "trucs" que je tiens de la grand-mère de Georges, et qui font toute la différence :

- l'olive noire roulée dans l'alouette.



Les alouettes sans tête s'accompagnent d'une purée de pommes de terre, de pâtes, ou bien de polenta.

NDLR :

Nous sommes quelques-uns à avoir dégusté les petits plats mijotés par Annie : si elle vous dit que cette recette est excellente, croyez-la sur parole ☺

IL EST GRAND TEMPS DE COMMUNIQUER !

L'adresse de notre site WEB a été modifiée : rendez-vous sur :

<https://anysetiers.org/cannes-esterel/>

Liens de téléchargement de nos gazettes précédentes :

Gazette de mars 2022 : <https://lc.cx/02TvwQ>

Gazette de juin 2022 : <https://lc.cx/q-QI>

Gazette de novembre 2022 : <https://lc.cx/tS5kqU>

Article de Jérôme Viaud Maire de Grasse sur notre
Commanderie lors de la Chasse aux Trésors du 24 juin 2022

https://lc.cx/o_y0RH

N'hésitez pas à transmettre ce lien ou à transférer cette gazette, qui
résume assez bien ce que nous sommes et ce que nous faisons.

Un grand merci à nos sponsors



Comptoir de la Rose



<https://www.facebook.com/BoutiqueTendances>



<https://www.juliana-cannes.com>



Librairie Expression

<https://www.librairieexpression.fr/>



Automobile Club de Cannes <https://automobileclubcannes.fr/?p=1230>



Une mention très spéciale à notre mécène

ENVOI DU NET

<https://www.voidunet.com/fr>

Annie Prod'homme



Grand Maître

Françoise Tozzi



Grand Maître sortant

Geneviève Dadrier



Sénéchal

Jeanine Vidon



Connétable Argentier

Michel Vidon



Connétable Imagier

Christina Contal



Prévost Echanson

Annie Isaac



Prévost Maître de Bouche

Maryse Chavet



Prévost

Francis Marin



Prévost

Merci pour votre fidélité et votre engagement à nos côtés.

**En faisant connaître nos actions et manifestations,
vous nous aidez à donner de l'espoir à ceux qui en ont besoin.**

En attirant de jeunes actifs, nous assurerons l'avenir de notre Commanderie.

Amitiés Anysetières de tous les Membres du Chapitre.