

N°5 Au coeur de MERSIER



Janvier, février, mars 2019

45 Avenue des Tilleuls, 50000 Saint-Lô
02 33 57 33 35 / centresocialmersier.fr



L'association vous souhaite une bonne année !

SOMMAIRE

Ateliers cuisines & Pour prolonger les fêtes, deux recettes ! P.2

Projet « Bancs de mémoire, bancs de quartier » & Le centre social « connecté » ! P.3

L'Assemblée générale, le Conseil d'Administration... on vous explique tout en BD ! P.4

Mercredi familles
16 janvier - 14h30 - 16h30

Venez créer votre carte de voeux et participer à la création d'une carte de voeux géante qui sera exposée dans le hall !
(Libre, gratuit et ouvert à tous)
Prochaines dates : 27 février et 20 mars

Café pop culture
Vendredi 25 janvier

19h-20h : partagez vos coups de coeur, actus, passions
20h30-21h30 : débat sur... « La pop culture rend idiot c'est la télé qui l'a dit »
(Libre, gratuit et ouvert à tous)
Prochaines dates : 22 février - 15 mars

Soirée jeux « Spéciale musique »
Vendredi 08 février - à partir de 19h

Venez vous amuser lors d'une soirée musicale : Just Dance, Blind test... vous en saurez plus courant janvier !
(Libre, gratuit et ouvert à tous)

Assemblée générale
Vendredi 22 mars à 18h00

Adhérents, bénévoles, personnel, partenaires... nous sommes tous concernés par la vie de l'association ! Que ce soit pour s'informer, pour discuter, pour suggérer, ou mieux, pour se présenter au conseil d'administration !
(Plus d'informations P.4)

Vacances de février
Du 11 février au 22 février

Modelage, poterie
Animations jeux
Théâtre (jeux d'expression)
Escape Game 16-25ans
Réalité virtuelle et tournoi Fifa

(Plus d'informations sur le programme des vacances début février)

« Lecture et compagnie »
Lundi 11 mars 2019
14 h - 16 h

Rencontre autour d'un livre avec l'auteur Michel GIARD, organisée par la bibliothèque associative adultes.
(Libre, gratuit et ouvert à tous)



L'AG (assemblée Générale) a lieu une fois par an, elle vous permet de connaître les activités de l'année passée et les projets à venir ! En tant qu'adhérent(e), vous êtes les premier(e)s concerné(e)s par la vie de l'association, ses projets et ses décisions. Cette année, elle aura lieu le 22 mars à 18h00. Vous recevrez une invitation.



Le CA (Conseil d'Administration) est un groupe de 22 membres qui prend les décisions importantes concernant la marche de l'association (il se réunit 5 fois par an en moyenne). Parmi ces 22 personnes, 6 forment « le bureau associatif » qui assure la gestion quotidienne et prépare les décisions à voter en CA (il se réunit 1 fois toutes les 3 semaines en moyenne).



Le Conseil d'Administration est divisé en groupes de travail (commissions), incluant à la fois des administrateurs-trices et des membres du personnel. Il existe 5 commissions : animation, actions sociales, communication, finances et rédaction du journal. Par exemple, la commission « rédaction du journal » comprend 3 administrateurs et un membre du personnel (l'infographe).



Vous l'avez compris, pour exister, l'association a besoin d'administrateurs-trices : pour le devenir, il suffit d'être adhérent(e) et d'avoir plus de 16 ans ! Pour se présenter, il faut venir à l'AG ! Sans votre engagement, l'association est en danger ! Pas de Conseil d'Administration = pas d'association = pas d'activités.

Saïda, intervenante bénévole en cours de « cuisine du monde »

L'intervenante propose des cours depuis 6 ans, 2 fois par mois depuis cette année, avec la présence de 15 personnes par groupe.

« Je choisis les recettes : une entrée, un plat et un dessert, et on cuisine tous ensemble ! »

Les plats proposés sont d'origines variées : Liban, Maroc, Inde, Mexique, Chine, Grèce, Italie... « Je n'ai jamais travaillé, je suis mère au foyer et j'ai toujours aimé cuisiner pour mes proches ! C'est pour ça qu'aujourd'hui je veux partager ma passion ! L'ambiance est très bonne, j'aime discuter et rencontrer du monde ! »

Retrouvez ses recettes sur sa chaîne Youtube : *Wates Saida ALMAGHRIBIA*



Recettes

Tajine de viande aux coings

(6 personnes)

Ingrédients : 1 kg de viande de mouton non grasse de préférence l'épaule, 2 oignons moyens râpés, 7 tomates moyennes
1 kg de coing, 1 bouquet de coriandre, 2 batonnets de cannelle
1 cc de sel, 1 cc de gingembre, 1 cc de poivre, 1 cc de safran
1 demi cc de moutarde et d'huile d'olive

Mettre l'huile à chauffer, ajouter les morceaux de viande et les faire dorer de tous les côtés, ajouter les oignons râpés. Faire mijoter la viande 10 min. Ajouter une par une les tomates épluchées et épépinées. Quand la sauce est devenue assez onctueuse et a pris une belle couleur, ajouter toutes les épices. Ajouter un grand verre d'eau chaude et laisser cuire encore une quinzaine de minutes. Epépiner, couper en 4 et blanchir 10 min les coings. Lorsque la viande se détache facilement avec les doigts, la retirer et mettre à la place les coings. Laisser cuire en surveillant car les coings cuisent rapidement.

Saïda

Poire gratinée aux noix et au gorgonzola

(4 personnes)

Ingrédients : 4 poires Williams, 150g de gorgonzola, 50g de cerneaux de noix, jus d'un 1/2 citron, 1 cs de miel liquide, 1 brin de thym, sel et poivre.

Préchauffer le four à 200 degrés en position grill.

Laver, sécher et couper les poires en 2. Retirer les coeurs et les pépins puis les creuser. Arroser de jus de citron. Couper en dés la chair des poires récupérée auparavant. Hacher les cerneaux de noix. Dans un petit saladier, mélanger avec la chair des poires et le gorgonzola. Saupoudrer de poivre et de thym. Farcir les 1/2 poire avec le mélange et les faire gratiner 10min au four.

Avant de servir, arroser avec du miel.

Françoise

Françoise, intervenante en « cuisine saveurs »

L'animatrice propose un cours par mois depuis 5 ans. Cette année, le groupe est composé de 8 personnes.

Elle propose des recettes traditionnelles : une entrée, un plat et un dessert, tout en s'adaptant aux goûts de chacun.

« Les personnes se mettent par groupes de 4, un groupe fait l'entrée, l'autre le plat et le dernier le dessert. Ensuite, on mange tous ensemble !

Ce qui est intéressant c'est que les personnes refont les recettes chez elles ».

« Il y a une très bonne ambiance, des liens d'amitiés se créent ! C'est très agréable de donner des cours au centre »

Qui est Jane MOTIN ?

Jane est une artiste, qui vit et travaille à St Lô. Elle a créé en 2014 un projet artistique sur l'exode : « Holloway - Jean, 15 ans en 1944 », sous forme d'un parcours retraçant les pas d'une famille saint-loise, ponctué de bancs de mémoire. Son regard s'attache à relever dans des traces d'histoires, à travers un paysage et ses habitants, des instants poétiques et d'échanges humains.

En quoi consiste le projet ?

Il consiste à créer deux « bancs de mémoire, bancs de quartier » : mobiliers urbains conçus à partir des témoignages des personnes rencontrées. Lieux d'échanges, les bancs seront le fruit des dialogues à la fois dans leur design et dans leur emplacement dans le quartier du Val St Jean.



Comment ça

« à partir de témoignages » ?

L'artiste est allée à la rencontre du public en invitant les habitants du quartier à raconter leur histoire. Elle a recueilli leurs mots sous la forme du « je me rappelle ». Plusieurs rencontres ont eu lieu dans le quartier : avec les habitants du quartier sur le marché des Sycomores du Val Saint

Jean, auprès des jeunes autour du jeu vidéo Minecraft au centre social, lors des ateliers TAP (temps d'activité périscolaire), avec les usagers du centre social... Les témoignages et dessins recueillis ont été compilés pour servir à la conception de deux bancs originaux créés pour les besoins du quartier, dans l'idée d'un objet intergénérationnel.

Site internet

centresocialmiersier.fr

Vous y trouverez l'ensemble des propositions du centre ainsi que son actualité dans les articles publiés chaque semaine.

WEB



Avez-vous reçu notre newsletter ?

Elle est envoyée une fois par mois sur vos boîtes mails. Elle vous permet de suivre l'actualité régulière de l'association : les événements du mois ! Si vous ne l'avez pas encore reçue, pas de panique ! Il vous suffit de vous rendre sur le site internet, et de vous inscrire à la newsletter (en bas du site), en inscrivant votre adresse e-mail.

Enfin, rendez-vous sur la page Facebook !

Vous y trouverez des photos illustrant la vie du centre, la « vidéo du mois » (interview d'un(e) intervenant(e) et l'actualité journalière.

