

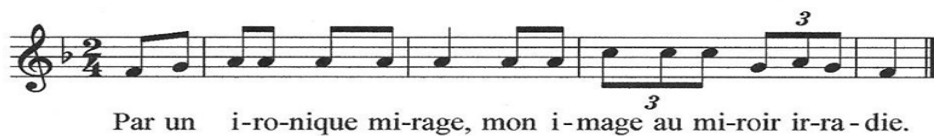
Ce petit bulletin d'information est destiné aux choristes de l'Ensemble Vocal d'Arnas; il n'empêchera pas bien sûr, tout échange verbal lors des répétitions...

## 1 Planning

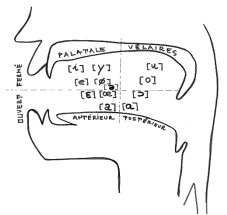
- ♫ Mercredi 10 juin 19 h Réunion de préparation du séjour de la chorale hongroise  
 Pour tous ceux qui logent, qui interviennent dans le déroulement ou qui peuvent aider occasionnellement.
  - ♫ Mercredi 10 juin 20 h 30 Revoir *Mon cœur se recommande à vous* et *Greensleeves*  
 Lire *Tous les chemins du beaujolais*
  - ♫ Mercredi 17 juin *L'enfant à l'étoile*, page 11 chiffres 5 à 7 (soprani et ténors qui ne peuvent monter au si, resteront sur fa#).
- Le programme complet des journées d'accueil de Cantus Agriensis sera communiqué à la suite de la réunion du 10 juin et du CA du 18 juin qui validera les propositions.
- ♫ Jeudi 18 juin Conseil d'Administration
  - ♫ Mercredi 1<sup>er</sup> juillet Soirée festive d'ECCE MUSICA à Arnas ; elle débutera assez tôt afin de libérer la salle avant la mise en route de l'alarme



## 2 Mercredi, nous articulerons et chanterons ...



entraînez-vous !...



## 3 La pensée de la semaine

« Il faut se confronter à l'acceptation que la musicalité, les rythmes, sont une énigme. »

Fabrice Luchini (né en 1951), acteur, France Culture *Papiers n° 14*



## 4 Jean-Charles, vers une autre voie (voix)

Avec son autorisation, voici un extrait du mail adressé par Jean-Charles (ténor) après les derniers concerts.

« ... Voilà, le moment est venu de vous dire bonne continuation, je ne serai pas présent ce soir et toutes les prochaines répètes. Je réitère ce que j'ai évoqué par mail en début d'année.

*Je voudrais remercier l'ensemble de mes amis choristes, pour leur soutien, lorsqu' il y a eu des moments difficiles. Je voudrais leur dire aussi merci, pour toutes les émotions partagées en chantant, et leur aide bienveillante pour être meilleur.*

*Merci à toi Jean-Jacques. Rencontrer une personne comme toi dans une vie, on les compte sur les doigts de la main...*

*Merci à toi Chantal pour ton soutien. Je pense souvent à ce que tu m'as dit quand j'étais en manque de mon père.*

*Je regretterai la qualité de **Ecce Musica**, j'en suis sûr, mais surtout tous ceux qui la composent.*

*Pour l'amour du chant, je vogue vers d'autres horizons, plus personnels.*

*Je vous aime, à bientôt.*



Jean Charles

Ce petit bulletin d'information est destiné aux choristes de l'Ensemble Vocal d'Arnas; il n'empêchera pas bien sûr, tout échange verbal lors des répétitions...

## 5 Thierry (ténor) nous propose...

### Recette des saucisses à la cinchara

(Orthographe et prononciation incertaines)

Ingrédients pour la farce :

Saucisses de Toulouse (ou autres si vous préférez) ou chair à saucisse  
 Champignons de Paris  
 Oignons

Ail (quantité selon le goût)

Vin rouge

Farine

Huile (d'olive) ou beurre



Pâte :

Pâte briochée (salée) dont vous trouverez la recette dans tous les bons livres ou sites de cuisine

Recette :

Emincer assez finement l'oignon et l'ail (séparément). Couper les champignons de Paris en petits morceaux après les avoir lavés. Dans un faitout, mettre l'huile ou le beurre à chauffer, faites revenir les oignons jusqu'à ce qu'ils blanchissent, ajouter les champignons et faire revenir le tout jusqu'à évaporation de l'eau. Ajouter l'ail et quelques aromates si le cœur vous en dit (thym et romarin ou herbes de Provence), laisser revenir 2 à 3 minutes puis ajouter de la farine (en fonction de la quantité d'ingrédients et de vin). Recouvrir de vin rouge après l'avoir porté à ébullition et flambé dans une casserole. Couvrir et laisser réduire à feu doux jusqu'à obtention d'un mélange suffisamment consistant. Laisser refroidir. Une fois froid, former des boudins à l'aide de film alimentaire. Mettre au réfrigérateur (au besoin les mettre 1 ou 2 heures au congélateur pour les durcir mais sans les congeler complètement pour autant).

Après avoir préparé la pâte briochée et laissé gonfler, former autant de parts que de boudins, étaler la pâte en forme de rectangle (garder une certaine épaisseur, au moins 2-3 mm) puis rouler chaque boudin (débarrassé de son film alimentaire bien sûr) dans un rectangle de pâte. Refermer correctement la pâte autour du boudin. Passer au four préalablement chauffé à 200° (pour ma part sur la grille recouverte de papier sulfurisé) jusqu'à ce que la pâte soit cuite.

**BON APPETIT !!**

## 6 Stodieuses choristes en audition

Audition du cours de chant de l'ACITEL, jeudi 4 juin 2015 au Conservatoire de Villefranche.



## 7 Concerts A CŒUR JOIE



\* « Voyage de Notes » par les Chant'Arnas, samedi 13 juin à 20 h 30 en l'église d'Arnas.

\* « Chant choral au cœur de l'enfance » par les Ans Chanteurs, et Grains de Joie (chorale d'enfants de Villefranche), dimanche 14 juin à 16 h en l'église de Bèligny à Villefranche, PAF 7€ (5€ sur réservation auprès des choristes).



**BONNE LECTURE À TOU(TE)S !!**