



COMITE DE JUMELAGE TOULOUSE ATLANTA

@Newsletter fevrier 2024

Anne Marie Tremblet

06 20 30 25 74 ; contact@toulouseatlanta.fr

Zazie Prognon

09.50 18.68.00 ; p.prognon@laposte.net

Voici les dernières nouvelles.

Atlanta

Marie Christine et Marie Martine ont rencontré Mme Gaudru chargée de projet International Toulouse Métropole-Ville de Toulouse et Mr Jean Claude Dardelet vice-président de Toulouse Métropole afin de les informer de la venue de nos amis américains. Nous informons la mairie au sujet de cet évènement .

Demos

Nous avons eu la possibilité d'assister le samedi 20 janvier à la répétition des enfants version orchestre sous la direction de Christophe Mangou. Cette séance s'ajoute aux 3 ou 4 heures de cours collectif. Les enfants sont amenés à la musique par le chant et la danse. Chaque orchestre DEMOS est composé de 105 enfants issus de la métropole et du département . Il est constitué de 7 groupes instrumentaux de 15 enfants chacun couvrant l'ensemble des pupitres d'un orchestre symphonique. Une rencontre très enrichissante.

A noter dans vos agendas...
pour les semaines à venir
nous vous proposons :



Les prochains rendez-vous D emos à la Halle aux Grains sont programmés aux dates suivantes :

Samedi 30 mars de 10h à 12h30

Jeudi 11 avril de 10h à 16h30

Vendredi 12 avril de 10h à 16h30

Dimanche 5 mai de 10h à 12h30

Vous nous contactez si certaines dates vous intéressent .

* Le 5 mars à 18h 30 nous nous retrouverons pour notre assemblée générale à la
Maison des Associations.

*Mme Perez Tisserant docteure en histoire et maître de conférences à
l'université Toulouse 2 Jean Jaurès animera une conférence sur le thème de la
Californie (période mexicaine) la date et la salle de conférences sont à confirmer .

*Rendez vous dans un restaurant portugais au mois de mars .

PANCAKES : la vraie recette

La chandeleur approche.....Raymonde nous communique la vraie recette.

A vos crêpières !!!

Ingrédients

50 gde beurre fondu

1/2 sachet de levure chimique

1 cuillère à soupe de sucre

1 pincée de sel

250 g de farine

1 sachet de sucre vanillé

2 oeufs

37.5 cl de lait

Sirop d'érable



*Dans un saladier, mélanger farine + sucre + sucre vanillé + levure + sel

*Dans un autre récipient, mélanger jaunes d'œufs + lait.

*Dans un autre récipient, mélanger jaunes d'œufs + lait.

*Battre les blancs en neige ferme avec 1 pincée de sel.

*Les incorporer à la préparation délicatement afin de ne pas les casser.

*Pour la cuisson, à feu très doux : huiler une petite poêle, mettre 1 louche de préparation puis attendre que toute la surface soit couverte de trous qu'elle paraisse « sèche » et la retourner pour qu'elle cuise de l'autre côté environ 1 mn
Napper de sirop d'érable et miam.

Anne Marie et Zazie

Anne Marie et Zazie

>

