



CNV - NEWSLETTER OCTOBRE 2009

Le mot du président

L'été se termine avec des souvenirs plein la tête : croisières, régates et navigations réalisées et peut-être quelques frustrations pour les moins chanceux.

2009 a été une année charnière, d'une part, du fait de la prise en charge du point plage de Veules les Roses, d'autre part du fait des changements au sein de la direction et du personnel.

L'arrivée de nombreux nouveaux membres et l'essor de la voile familiale été une grande satisfaction. Je regrette, cependant, que nous ayons de grandes difficultés de mobilisation au niveau de la participation aux épreuves sportives.

Je m'arrêterai là, car ce n'est pas encore l'heure du bilan de saison, de belles journées sont encore devant nous pour pratiquer notre passion.

Je profite de cette tribune pour vous dire de ne pas vous inquiéter de ne pas recevoir de convocation pour l'assemblée générale de Novembre. En effet, cette dernière se déroulera dorénavant fin Janvier afin d'avoir un bilan en année civile, ainsi qu'une Assemblée Générale comme point de départ de la nouvelle saison.

Amicalement
Hervé Canchel

Notre équipe de permanents

Vous n'êtes pas sans savoir que Mireille est de retour au sein de notre structure et vous accueille avec plaisir et le sourire tous les Vendredis et Samedis au bar du Club House.

Depuis le 1er septembre nous avons engagé Sébastien Bresson en tant que Responsable Technique Qualifié en remplacement de Jérôme Ragimbeau qui a quitté l'école de voile.

Sébastien Bresson est titulaire d'un brevet d'état et travaillera avec Sébastien Lacour (eh oui 2 Sébastien) à la tenue et au développement de notre structure école de voile.



Recette de la tarte au Maroilles

Grand succès du printemps au club, Frédéric et Karine nous dévoilent leur secret.

1 rouleau de pâte sablée ou brisée

250 à 300g de crème fraîche

2 oeufs - 1 Maroilles

Sel, poivre et paprika

Etaler la pâte dans la tourtière avec son papier sulfurisé

Faire des petits trous avec les pointes de la fourchette

Découper le maroilles en tranche (avec ou sans la croûte)

et déposer les tranches sur la pâte.

Dans un saladier, mélanger la crème fraîche, les oeufs entiers, sel et poivre.

Verser le mélange dans la tourtière. Saupoudrer le paprika sur la tarte.

Préchauffer le four durant 10mn. Enfourner la tarte et laisser cuire durant 30mn (four à 180/200°)

Laisser reposer 5 mn et déguster

Miam !!!!!

Le Programme ... Evénement !

Championnat de la côte d'Albâtre.

L'épreuve s'est déroulée le week-end du 3 et 4 octobre dans des conditions peu engageantes, avec un BMS annoncé du samedi 11h au dimanche matin. Malgré cela, nous avons eu 8 bateaux sur la ligne de départ, dont 2 fécampois et un havrais, et nous avons réussi sur le week-end à envoyer 3 manches.

Les résultats sont:

1er Westerly (Ed Russo - CNV)

2ieme: Cyrga (Philippe Dupin - CNV)

3ieme Romarine (Alain Liot - SRH) ... La suite sur le site du CNV..

Les Soirées

Lors du dernier week-end d'Août, nous avons reçu nos amis Anglais de Sussex Yacht Club.

Bien que le temps fut peu propice aux déplacements, nous fumes 50 au repas organisé au restaurant « La Passerelle » du Casino de Saint Valery en Caux.

Nos BBQ du vendredi soir ont été un véritable succès, merci à tous pour votre présence.

Nous cherchons des volontaires pour animer la soirée à thème du 21 Novembre, merci de se faire connaître auprès de Mireille.

Si vous avez des idées d'articles, de soirées ou des photos insolites, n'hésitez pas à contacter Mireille !

www.cnvaleriquais.org

