



**DUNKERQUE FORCE 9
LIONS CLUB INTERNATIONAL**

**COMPTE RENDU DE LA 775^{ème} REUNION STATUTAIRE
Du lundi 12 novembre 2012**

En présence de M. Francis BRILLET Gouverneur District 103

Réunion interzone avec :

Gravelines Energie 9 membres présents

Dunkerque Jean Bart : 27 membres présents

Leo Club Force 10 : 9 membres présents

Club féminin Duchesse Anne en formation : 7 membres présents

Dunkerque Force 9 : 22 membres présents

Prochaine réunion :

Samedi 24 novembre à 18h00 au LAAC

Quelques dates très importantes à noter avec soin :

- 1°) Soirée Beaujolais jeudi 15 novembre 18h30 (resp Jean Pierre V) chez AUTOSTAR à Saint Pol sur Mer
- 2°) samedi 24 novembre au LAAC pour la **Soirée des 30 ans du Club** (resp Bertrand D) : merci de diffuser très largement l'invitation avec le programme détaillé.
Rappel : la réunion du lundi 19/11 est reportée au 24/11.

URGENT : inscrivez-vous et vos amis aussi .

- 3°) Après midi -Soirée au musée LOUVRE LENS le samedi 12 janvier 2013 (resp Michel D)
- 4°) Soirée Bowling DK Malo (resp Bertrand D) le jeudi 7 mars 2013
- 5°) Soirée ROCK le 6 avril 2013 au KURSAAL (resp Bertrand D)



Masterchef à Dunkerque ?

Pour nourrir 74 convives avides de nouveautés gastronomiques, le chef vous propose ce soir sa recette. Ce soir, pas de soupe à la grimace, pas de Flanby, mais un véritable dîner convivial façon Masterchef.

Prenez un grand récipient, non pas une de ces gamelles en acier mital et banal, mais un beau cul-de-poule ou un vieux chaudron en cuivre bosselé, déformé et culotté comme l'aime ma grand-mère ; Préparez un jus un peu alcoolisé avec un zeste de whisky, quelques litres de bières, quelques jaunes, un dé de vin blanc sec, quelques coupes bulleuses, de l'eau (une petite rincette) et une pincée de cacahuètes bien salées pour faire saliver; Arrosez longuement, agitez juste ce qu'il faut, puis laissez macérer et mariner une bonne heure à feu doux, en brassant l'ensemble dans sa position verticale et sans laisser reposer. Dès que cela bouillonne un peu, calmez l'émulsion en faisant reposer à table pour stopper toute acidité préjudiciable au bon goût. Prenez un menu à l'image du Gouverneur : feuilletés de Saint-Jacques (pour le côté Mer) à l'échalote (pour le côté Terre) et au gingembre (pour le côté Energie) ; Pour cela, prenez des produits de qualité, pas du lyophilisé ou du poly-phosphaté, mais de vrais produits du marché : Au port de Gravelines, pays de marins et pays cher de notre Gouverneur, choisissez Saint-Jacques, échalotes, farine, œufs, huile d'olive, vin blanc, vinaigre, gingembre, sucre, origan, thym, laurier, crème fraîche... Puis, ôtez les coquilles , nettoyez , ébarbez, mélangez, roulez, épluchez , faites rissoler , vinaiguez , sucez, coupez, égouttez , et rôtissez ou braisez...

Pour parler sans ambiguïté, ce dîner, contrairement à celui de Mérimée à Sainte-Adresse, près du Havre, malgré les effluves embaumés de la mer, en l'absence des vins de très bons crus, ou cuisseaux de veau ou cuissots de chevreuil à prodiguer par l'amphitryon, ne serait pas un vrai guêpier : le plat de résistance, Tournedos sauce Périgueux , serait un régal, et la Frangipane en chaud et froid, mettrait les convives dans les meilleures dispositions...

Comme le dit notre devise, Servez,

Mais dégustez aussi, avec la bénédiction de Saint Laurent, patron des cuisiniers !

Avec un tel menu, nous ne pourrions que faire progresser le recrutement des membres de la première ONG du monde ; Le Gouverneur, Francis BRILLET, a rencontré au Soubise les 5 clubs Dunkerquois ; il a lu la carte ou les recettes de chaque bureau, et il a formulé son souhait de voir la poursuite des actions sociales, des actions de solidarité et du recrutement actif pour stopper la baisse des effectifs nationaux passés de 33 000 il y a 10 ans, à 28 000. Pour autant, il n'y a pas de faiblesse dans la brigade et il n'y a pas besoin de passer au chinois pour éliminer les impuretés : notre générosité est bien réelle (1 million d'Euros distribué par le District) et le dynamisme de nos cuisines est plaisant à constater. Notre Gouverneur nous a invité à nous réunir, à partager, à mutualiser nos actions ; il a encouragé les clubs présents à défendre nos valeurs, à poursuivre les actions fidèlement aux valeurs du Lionisme, sans perdre de vue un recrutement pertinent et adapté, car, comme le dit Daniel HERRERO, entraîneur et chef cuistot du XV de France, « reste toi-même, c'est dans l'authenticité que l'on puise ses forces ».

Le secrétaire, Bernard BECART



