

SOMMAIRE

- Edito

Page 2 :

- La maxime de Naïma
- Les œuvres de M. PLEGUE
- Modèles réduits
- Les œuvres de M. MARINANGELI

Page 3

- Atelier Théâtre
- Atelier art plastique

Page 4

- Un jardin extraordinaire
- Les peintures de M. OTAL
- Des peintures qui nous parlent

Page 5

- L'Art de faire de l'art avec la photo !

Page 6

- Suggestion de lecture par Erwan
- Premier dessin de Ghislaine LETESSIER
- Suggestion de lecture par Mme CANDAU
- La cuisine des Enfants par Enzo

Page 7

- Les Mlewza de Mme GOUYRAND
- La cueillette de M. CLEMENT
- Ça roule pour Jean-Michel

Page 8

- Tarte too much de Mme LUCIEN
- Les dessins de M. JAUJOU
- Le petit oiseau de la maison dans sa cage



EDITO

Seconde Newsletter de l'ASFA avec de nombreuses contributions !!!

Encore beaucoup de contributions et pourtant si peu au regard du nombre de personnes qui peuvent contribuer. Est-ce de la timidité ou une difficulté de notre part à trouver ce qui est exceptionnel chez soi et chez l'autre ? Pourtant, de nouveau, dans ce numéro un florilège d'artistes et de passionnés se montrent et nous montrent leur vision du monde et d'être au monde. Les raisons professionnelles de nos rencontres ne sont visiblement pas ce qui est important pour chacun. Par contre, tous apprécient l'intérêt porté à leur passion. Ce napperon en crochet avec le sigle de l'ASFA en photo ci-dessous fait par Mme JAMMET qui représente de nombreuses heures de travail montre l'importance qu'il y a à partager ses passions. Et elles sont nombreuses ces passions dans cette Newsletter avec les recettes pas toutes culinaires, les dessins des enfants et des grands, les peintures parfois figuratives, le théâtre et l'art plastique en toute simplicité, les photos d'art, les collections, les cueillettes gourmandes....

La Newsletter continue, valorisons et partageons ce qui est essentiel chez soi et chez l'autre !

David Rabouille, Directeur de l'ASFA

Informatique

L'accès à l'informatique pour tout le monde c'est possible ! Parlez en avec votre mandataire, il verra avec vous comment apprendre et avoir un matériel adapté. L'informatique c'est aussi accéder à votre dossier ASFA quand vous voulez !

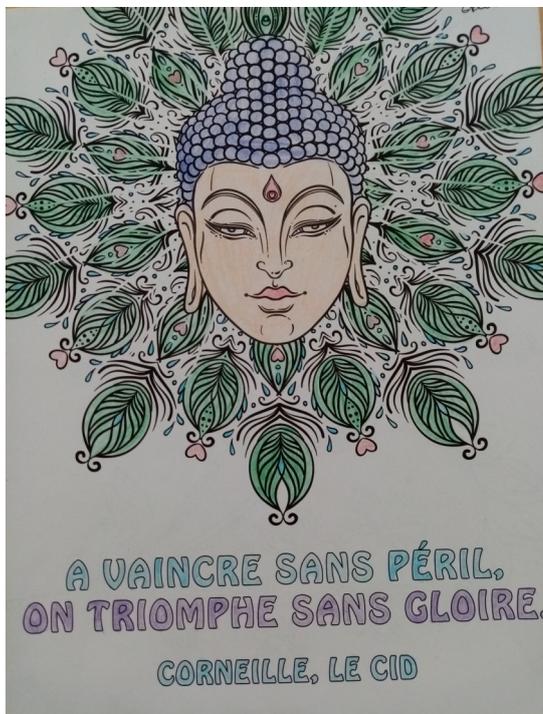


Les œuvres de M. PLEGUE Jean-François



La maxime en dessin de Naïma.

LES ŒUVRES DE M. MARINANGELI



POURQUOI UNE COLLECTION DE VOITURES MODÈLES RÉDUITS ?

J'ai fait parti d'un club de modélisme à Mourenx et je participe à des expositions de collectionneurs tous les ans. Je suis très souvent à la recherche de nouveaux modèles pour agrandir ma collection. Je les retape aussi lorsqu'elles sont abimées. Mon prochain projet serait de recréer une casse auto, je vais avoir du boulot !

M. BENDRELL CEDRIC à l'occasion du salon des véhicules anciens de Salies-de-Béarn.



Art plastique avec Servane

Chaque semaine, en plus du théâtre, Servane propose des ateliers d'Arts Plastiques. Quelques œuvres ci-dessous.



L'atelier de théâtre avec Servane c'est la comédie ensemble.

Servane est attentive à ce que l'on produit et nous met à l'aise.

J'aime cette activité qui m'apporte une dynamique dans ma semaine.

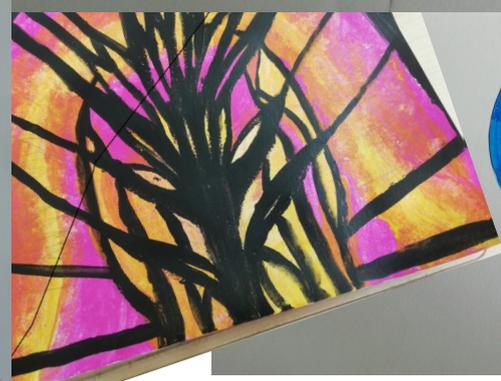
Merci Servane et l'ASFA de nous faire bénéficier de ces ateliers dans des locaux agréables.

Bonne continuation à tout le monde,
Nicolas PHILIPPE

Le théâtre m'apporte de pouvoir rire et de ne pas me prendre au sérieux.

Je peux m'exprimer librement c'est très marrant, nous formons un bon groupe et Servane va nous manquer, espérons que les ateliers avec Servane continueront, elle est super !!!!

Michelle B.



Un jardin extraordinaire



Les peintures de M. OTAL

Cendrine Marques

J'aime faire du jardin avec mon compagnon. On plante des tomates, des Riments et d'autres légumes. Je ramasse aussi des légumes quand ils sont mûrs.



Des peintures qui nous parlent !



Je dessine depuis quelques années pour passer le temps avant d'aller à la pêche ou aux champignons ou quand il pleut. Je prends des modèles sur des photos et je les reproduis comme je sais. Actuellement, je dessine le portrait du joueur de rugby Camille LOPEZ, que je connais bien parce qu'il est de Mauléon et que j'adore le rugby. J'utilise de la peinture à l'eau et des amis me fournissent des feuilles blanches.

Je n'ai jamais pris de cours de peinture. J'offre régulièrement mes dessins à mes amis ou ma curatrice. M. GRIMAUD Sauveur



L'ART DE FAIRE DE L'ART AVEC LA PHOTO !

« À l'âge de 10 ans, j'ai vu pour la première fois une chambre noire de développement pour la photographie et j'ai trouvé cela magique.



À 20 ans, je me suis passionné pour ce médium.

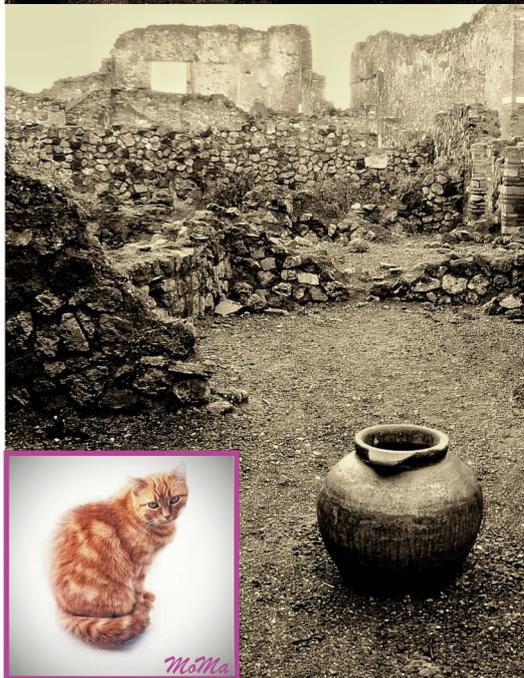
Pendant 5 ans j'ai travaillé et étudié sans relâche jour et nuit, avec les livres, beaucoup d'amis photographes, séminaires....

J'utilisais quasiment tous les types d'appareils de photographies argentiques, réflexes et moyens formats. J'utilisais des lumières contrôlées.

J'allais souvent à la maison de la photographie qui est à Paris pour admirer les œuvres des grands maîtres et à leur bibliothèque.

Actuellement, j'utilise juste un smartphone avec une application que j'ai téléchargé gratuitement dans play store « SNAPSEED » et c'est vraiment incroyable ce que l'on peut faire avec cette application, avec j'ai réalisé de superbe portrait, mais beaucoup de personnes ont peur d'être sur Internet. ».

François Chambrier (ci-dessous autoportrait).

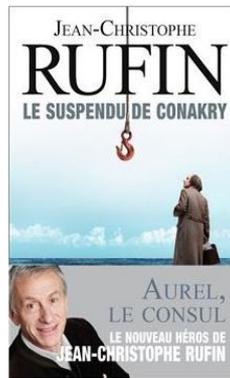


SUGGESTION DE LECTURE PAR ERWAN



PREMIER DESSIN DE GHISLAINE LETESSIER, COMME UNE PRO !

J'aime bien peindre, créer, avoir des activités. Je peins le lundi avec une professionnelle à SAINT PALAIS. Dans le groupe, il y a des gens de tous horizons et une bonne ambiance. Je m'occupe en attendant la retraite. Je viens de passer à mi-temps et je dois apprendre à avoir d'autres activités que le travail. C'est le premier dessin que je fais.

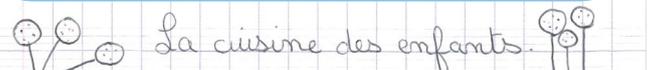


Aurel TIMESCU travaille au Consulat de France. Il met tellement d'énergie à ne rien faire qu'aucun Consul ne veut l'avoir sous ses ordres. D'origine roumaine, avec une dégaine des années trente et une passion pour le Torquay (vin blanc), il dénote dans un système corseté.

Pour se débarrasser de lui, on l'envoie en Guinée. Détestant la chaleur et le travail, il pensait ne pas survivre à cette épreuve, jusqu'à ce qu'un meurtre soit commis parmi la communauté française installée dans le pays : un plaisancier est retrouvé mort accroché en haut du mât de son bateau. Aurel TIMESCU va tenter de résoudre l'affaire...

L'auteur, Jean-Christophe RUFIN s'est inspiré de sa propre expérience de Consul de France pour dresser le portrait de ses personnages hauts en couleur, qu'il fait défiler au gré des enquêtes menées par son personnage principal, Aurel TIMESCU. **Suggestion de lecture par Mme CANDAU Marie-Pierre**

LA CUISINE DES ENFANTS PAR NOTRE FIDÈLE CHRONIQUEUR : ENZO

La cuisine des enfants. 
- les sucettes en chocolats.

- 130 grammes chocolats au lait
- 70 grammes chocolats noir
- 10 bâtonnets pour sucettes
- M&M'S au coco râpé ou perles de couleurs.

- ① préparer une feuille de cuisson
- ② Faites fondre vos chocolats au bain marie ensemble.
- ③ une fois refroidis, faites des ronds à l'aide d'un dos d'âne cuillère à soupe sur votre feuille de cuisson
- ④ de poser un bâtonnet dans chaque rond. décorez à votre guise.
- ⑤ placez au congélateur pendant 1h environ

dégustez et bon appétit
fait par : Enzo - boyez

LES MLEWZA DE MME GOUYRAND



Ingrédients :

400 g de poudre d'amandes ou d'amandes entières
4 citrons : zeste uniquement
200 g de sucre en poudre
2 gros œufs (plus si besoin)
½ cuillère à café d'extrait de vanille (facultatif)
Sucre glace
1 pincée de levure chimique

Préparation :

Si vous utilisez des amandes entières :

Mixer les amandes mondées avec le sucre en poudre (et la vanille) incorporer les zestes de citron, mixer le tout

Si vous utilisez les amandes en poudre :

Mixer le sucre avec la poudre d'amande et les zestes de citron

Ensuite,

Battre les œufs en omelette avec la pincée de levure chimique et les rajouter progressivement à la pâte qui doit rester homogène et souple afin de pouvoir former des petites boules

Amalgamer le tout pour obtenir une pâte lisse

Former des boules de petites tailles (environ une noix soit 27 g)

Rouler chaque boule dans le sucre glace, appuyer au milieu de la boule avec un doigt et inciser tout le tour avec un couteau (7 incisions) pour le décor

Disposer les boules sur une plaque recouverte de papier sulfurisé

Cuire 13 mn environ dans un four préchauffé à 160°

Les gâteaux doivent rester un peu mous car ils durcissent en refroidissant.

Ces gâteaux sont originaires de Tétouan, une ville du nord du Maroc

J'aime ramasser les champignons et pêcher des truites. Lorsque j'en ramène à la MAPHA la maîtresse de maison les cuisine et on les mange tous ensemble. Lorsqu'il y a beaucoup de cèpes on les congèle et ils sont cuisinés pour notre repas de Noël. **Monsieur CLEMENT Jacques**



ÇA ROULE POUR JEAN-MICHEL !

Ouvrier d'ESAT à la Virginie d'Orthez, je m'appelle Jean Michel. Après le travail, j'ai une passion : les camions surtout quand les cabines sont décorées. Depuis une dizaine d'années, je me rends à Nogaro pour assister à une exposition de camion tuning, le week-end du 20 et 21 Juin. Cette année exceptionnellement, cela s'est déroulé les 3 et 4 juillet, à cause du contexte Covid.



Ingrédients :

TARTE TOO MUCH DE MANON LUCIEN

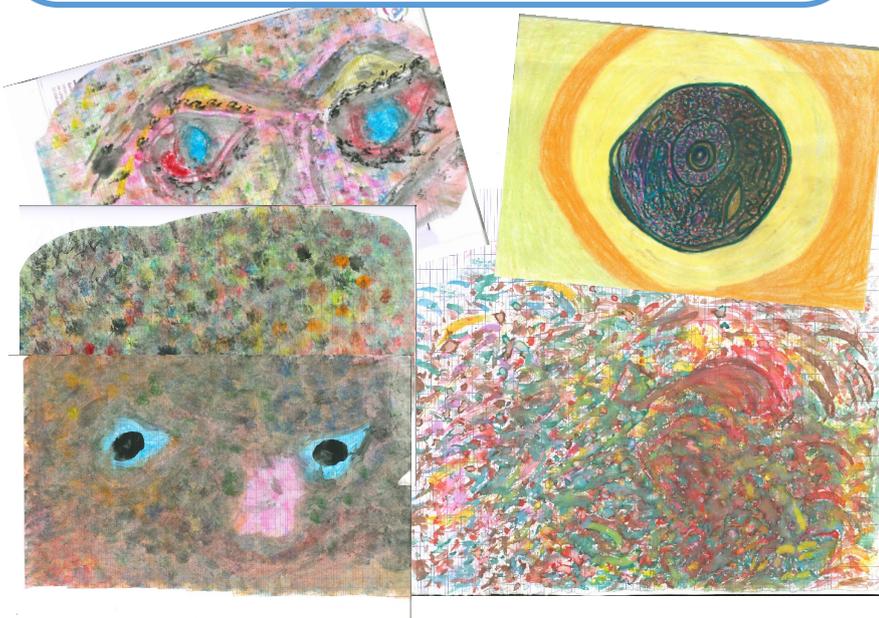
- * 250g galettes bretonnes 
- * 100g beurre + 30g 
- * 100g fruits secs variés 
- * 150g chocolat 
- * 1 banane 
- * 1 poignée de céréales 
- * 200g sucre 
- * 20 CL crème fraîche 
- * 1 pincée de sel 



Etapes

- * Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez un moule à tarte
- * Faire fondre le beurre (100 g) / mixer les galettes
- * Ajoutez le beurre aux galettes
- * Étalez cette pâte dans le fond du moule en remontant bien le long des parois
- * Étalez les fruits secs et enfournez 10 à 15 min en mélangeant de temps en temps
- * Faites fondre le chocolat et étalez-le sur le fond de tarte refroidi
- * Coupez la banane en rondelles et déposez-les sur le fond de tarte
- * Ajoutez la moitié des céréales et des fruits secs puis laissez reposer au réfrigérateur
- * Mettez le sucre et 30g de beurre dans une casserole et faites caraméliser sur feu doux
- * Retirez du feu et ajoutez la crème liquide et mélanger
- * Ajoutez le sel et remettre sur le feu jusqu'aux premiers bouillons
- * Laissez tiédir, puis versez sur la tarte
- * Ajoutez le reste des fruits secs et des céréales pour les incruster dans le caramel
- * Laissez au réfrigérateur pendant au moins 5 h

LES DESSINS DE M. JAUJOU... UN REGARD SUR LE MONDE



« Le petit oiseau de la maison dans sa cage », par Mme MESNIL



Participer, s'exprimer

Cette newsletter a besoin de vos talents, témoignages, expressions... pour exister.

Si vous désirez participer à sa construction, à son contenu, à son évolution... que vous soyez bénéficiaire de l'ASFA, proche du bénéficiaire, partenaire ou salarié de l'ASFA vous pouvez nous solliciter ou envoyer vos productions sur l'adresse mail suivante : asfa64@asfa64.fr ou à cette adresse :

ASFA, Projet Newsletter
23, rue Roger Salengro
64000 PAU

Attention, si vous avez des photos avec des visages, il faut l'autorisation des personnes.