

N° 1

Décembre 2023



UN BRIN DE CAUSETTE



*La gazette du mardi
au château du Plessis*



Les rédacteurs du présent numéro :

Fatima, Julie, Sylvie, Habibatou, Koumani, Alix,
Antoine, Fabrice.

Au sommaire :

- Edito (p.2)
- Le mot de la Directrice (p.2)
- Entretien au château (p.3)
- Idées de jeux de société (p.4)
- Idées recettes (p.5)

Edito

Depuis le mois d'octobre 2023, le château Du Plessis, tiers lieu « commun culturel humaniste », à La Riche, nous accueille pour des « **Causeries au chateau** ». Cet atelier est nouveau au sein d'**APF France handicap**. Nous avons le plaisir de nous y retrouver un mardi après-midi sur deux, autour d'une boisson chaude, dans une bonne ambiance.

Nous avons pensé à ce nouveau partenariat dans le but de pouvoir faire groupe en dehors des lieux de rencontres habituels. Cela nous permet de fréquenter régulièrement un lieu de culture et d'histoire où se croisent des personnes d'horizons différents.

En effet, en plus de notre groupe, le château du Plessis accueille des artistes en résidence tout au long de l'année. Cette heureuse co-habitation nous permet de faire leur rencontre et de les voir en action ! Nous avons notamment eu la chance d'assister à quelques minutes d'une séance de travail d'une troupe de danseurs qui préparait un spectacle.

Ainsi vous avez sous les yeux le premier numéro d'« **Un Brin De Causette** », journal conçu par tous les membres qui viennent se joindre à notre groupe, de façon régulière ou plus ponctuelle. Nous avons l'ambition de publier un numéro le plus régulièrement possible, pour vous tenir au courant de notre actualité. Vous trouvez donc en première page les prénoms de tous les rédacteurs et rédactrices qui ont contribué à ce journal.

Le mot de la Directrice

C'est avec un grand plaisir que je me joins aux rédactrices et rédacteurs de ce premier numéro de « Brin de causette ». Premier, je l'espère, d'une longue série .

Comme toujours, au Pôle domicile 37 APF France handicap on ne manque pas d'idée ...

Profitons de ces bons moments partagés, de ces recettes et autres bons tuyaux qui nous sont envoyés par Fatima, Julie, Sylvie, Habibatou, Koumani, Alix, Antoine et Fabrice que je vous invite à rejoindre si cette aventure vous tente !

Sylvie PORHEL

Un brin de causette avec ...

Chloé, chargée de communication au château du Plessis

Bonjour Chloé, on voudrait savoir qui vous êtes, quel est votre travail au château du plessis ?

Au Château du Plessis je suis en charge de la communication, j'anime à la fois les réseaux sociaux, les news letters (actualité programmation), je m'occupe de notre site internet. Tout ce qui est en lien avec la communication et notre public. Mon autre mission est d'être en charge de la gouvernance du Plessis, c'est un poste qui consiste à mettre en lien toutes les personnes qui veulent monter des projets au château.

Est-ce qu'il y a des personnes qui vivent au château ? qui sont les propriétaires du château ?

Il n'y a personne qui vit au château, il n'y plus de lits. Si, il y a encore l'ancien lit de Louis XI mais qui n'est pas utilisé. Le propriétaire du château n'est pas la ville de la riche mais la ville de Tours qui l'a acheté dans les années 30 quand le château était un musée. Le musée a fermé en 1995 et quelques années plus tard le maire de l'époque, Jean Germain, a proposé à José-Manuel Cano Lopez (metteur en scène) et sa troupe de s'installer au Plessis. Et c'est comme cela que ce lieu est devenu un lieu culturel.

Le château du plessis est un « tiers-lieu », pouvez-vous nous dire ce qu'est un tiers lieu ?

Un tiers-lieu c'est un lieu qui est ouvert et partagé, ce n'est pas une direction classique qui choisit des projets et qui les met en place. C'est ouvert aux citoyens, ce sont des groupes d'horizons différents qui travaillent sur des projets. Il n'y a pas de directeur qui décide de la ligne artistique. C'est aussi un tiers-lieu car on partage le lieu avec beaucoup de personnes, d'associations ou d'autres partenaires culturels ou médico-sociaux, c'est un principe d'ouverture, il n'y pas de grand chef.

Qu'est ce qu'il y a au-dessus de nous ? des Vampires, des sorcières ? (on est le jour d'Halloween...)

Des chauves-souris probablement ! Au-dessus c'est la même répartition des pièces qu'au rez-de-chaussée, sauf qu'au-dessus de vos têtes il y a les loges pour les comédiens avec les costumes. Dans la salle à côté, il y a ce qu'on appelle la « chambre de Louis XI », c'est un espace de travail et d'écriture et de bibliothèque. Enfin la dernière pièce est une salle de répétition qui n'est pas forcément aménagée, où tout type d'artiste peut venir. et puis un grenier qui n'est pas accessible au public.

Nous avons entendu parler de « personnes en résidence », qu'est-ce que cela signifie ? Il y a des personnes qui y dorment ?

Cela ne veut pas dire qu'ils dorment ici (rires !), c'est un terme que l'on utilise pour définir les artistes qui répètent au château. Il y a deux types de « résidence », il y a les résidences permanentes à l'année comme Rubin Steiner qui est musicien électro et qui a son studio à lui au Plessis. Sinon il y a les « résidences ponctuelles », ce sont des artistes qui viennent une ou plusieurs fois dans l'année. Les artistes que l'on accueille sont de toutes disciplines, musique, danse, compagnie de théâtre, plasticien.

Le Château est ouvert au public tous les jours ?

Le parc est accessible tous les jours entre 10h et 18h, il y a des gens qui se promènent dans le parc. Il y a aussi des gens qui viennent pour voir les expositions. On est aussi ouvert les week-ends pour des manifestations culturelles comme le 1^{er} Novembre, où des spectacles sont prévus.

Il mesure combien de mètres le château ? (Fatima)

Bonne question ! Je dirais bien un bon 500 m2, ce n'est pas si grand que cela, il ne reste qu'une petite partie du château de l'époque. Pareil pour le parc, il était dix fois plus grand avant.

Sylvie, Fatima, Julie, Antoine,

Fabrice

Idées cadeaux

Si vous manquez d'idées pour les cadeaux de Noël...

Les petits chevaux canadiens, ou le Toc

Ce jeu de petits chevaux se joue avec des cartes, à la place du dé utilisé dans le jeu classique habituellement. C'est le même principe que les petits chevaux, pour les faire sortir, il faut tirer le Roi ou le Joker.



Le billard indien, ou Carrom

Le Carrom se joue avec des palets, le jeu est installé sur une table. Avant de commencer, il faut installer les palets sur le rond central. Le but est de projeter un palet en le faisant glisser de façon à ce qu'il percute les palets du centre, pour les faire rentrer dans les trous à chaque angle.



Le Skip.Bo

C'est un jeu de cartes de la famille du UNO. Il faut faire des suites. Le but est de créer des piles de cartes numérotées en ordre croissant (1,2,3,...) jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de cartes à jouer.



Le Spooky Boo !

C'est un jeu de cartes qui fait appel à la mémoire. Elles représentent des monstres et des fantômes. Chaque carte a un nombre de points. Le but est de dire le premier SPOOKY BOO ! en étant sûr d'avoir un total de 5 points maximum sur le total des 4 cartes. La difficulté est que les cartes sont retournées, on ne voit pas ce qui est inscrit dessus. Il faut donc s'en souvenir.



Galette des rois frangipane

Ingrédients pour 6 personnes :

2 pâtes feuilletés

125g de beurre mou

125g de sucre

2 œufs + 1 jaunes

1 fève



ÉTAPE 1

Préchauffer votre four à 200°C.

ÉTAPE 2

Sur une plaque de four, étaler une pâte feuilletée.

ÉTAPE 3

Mixer la poudre d'amande, le beurre ramolli, le sucre et les 2 œufs.

ÉTAPE 4

Lorsque le mélange est homogène, le verser sur la pâte jusqu'à 1 cm des bords et placer la fève.

ÉTAPE 5

Recouvrir avec la seconde pâte et lier les 2 à la main ou à la fourchette.

ÉTAPE 6

Faire un dessin sur le dessus avec la pointe d'un couteau et le peindre avec le jaune d'œuf.

ÉTAPE 7

Enfourner et laisser cuire environ 30 mn. (jusqu'à ce qu'elle soit dorée).



Attiéké de poisson

Ce plat est principalement composé de poisson ou de poulet et frit, d'attiéke (la semoule de manioc), une sauce piquante, d'une petite salade, et des frites de bananes plantain.

Les ingrédients pour une recette avec du poisson :

2 filets de poissons
3 gousses d'ail
50 grammes de gingembre
quelques branches de persil
sel, cube, poivre, piment
1 c. à soupe d'huile
1/2 citron
100 grammes de farine
Pour les condiments
1 Oignon
1/2 poivron
1 c.a soupe d'huile
1 pincée sel poivre, optionelle
1 c. à soupe de mayonnaise
1 c. à café d'ail en poudre



Accompagnements :

4 plantains mûres cuites en rondelles dans de l'huile de friture

Plat et photo réalisés par Habibatou