

## COMPTE RENDU DE REUNION

Date : 15/11/16

Lieu : salle des fêtes

**Membres Culture et Occitanie** : Régine Galbert - Pierre Belanger - Véronique Belanger - Maurice Bouletin - Jocelyne Cortie - Anouk Delabit - Michèle Hooge - Anne Lupiac - Lysiane Palisse - Patrick Palisse - Hélène Passey - Frédéric Pugnère - Francis Rouzaud - Mireille Rouzaud - Elia Thornton

**Membres Fêtes et Cérémonie** : Fernand Candel – Lysiane Palisse - Sylvie Larchevêque - Patrick Palisse - Frédéric Pugnère - Mireille Rouzaud – Cédric Jorge – Julien Lacroix

**Absent** : Cédric Jorge – Julien Lacroix

Objet : **REUNION ORDINAIRE DES COMMISSIONS  
CULTURE ET OCCITANIE ET FETES ET CEREMONIES**

**Diffusion** : Membres des Commissions – Conseil Municipal – Secrétaire de mairie –

Rédacteur :  
Mireille Rouzaud

Date de diffusion :  
16/11/16

	<b>COMPTE RENDU (Suite)</b>	Indice : 00  Page : Page 2 sur 2
--	---------------------------------	--

## **ORDRE DU JOUR**

Préparation de la soirée occitane

## **PREAMBULE**

Mireille Rouzaud est désignée secrétaire de séance.

Il y a aujourd'hui une cinquantaine d'inscrits, on va tableur sur soixante. Un message rappellera aux convives d'apporter les couverts. Les nappes en papier seront rouges et une serviette jaune fera office de set, Hélène et Jocelyne se chargent de la décoration des tables avec des éléments naturels de saison. Les tables seront disposées en U avec des convives des deux côtés sur les parties adjacentes.

- 1) Rappel du déroulement de la soirée : accueil et présentation du conteur Mr Rivière par Patrick.  
« La mazurka souto li pin », chant emblématique, sera projetée en karaoké pendant l'apéritif pris debout. Seront servis pastis, vins, jus de fruits, on va essayer de trouver du quina.  
Ensuite, alterneront plats et animations parmi lesquelles : histoires dites par le conteur à plusieurs reprises, fables de La Fontaine, histoires dites par Maurice, « Partie de cartes de Pagnol » et chants traditionnels : A la font de Nîmes, Oh Magali et La Coupo Santo (paroles en Français distribuées).
- 2) Achats faits à Intermarché par Frédéric et Mireille, mardi 22 à 9h.  
La viande (15 kg de paleron) doit être commandée au plus tôt. Commander aussi 40 baguettes tradition au boulanger de Cavillargues, voir avec Anouk pour les fougasses salées qu'Elia nous préparerait. Le vin sera pris à Saint-Pons par Maurice : 20 l de blanc, 30 l de rouge, en Bib. Commander 5 sacs de croûtons chez Marie Blachère pour l'apéritif. 5 l de Carthagène sont prévus.
- 3) Préparatifs : la salle sera préparée et décorée le vendredi 25, RDV à 18 h. Penser à réserver une table (mur sud) pour exposer les livres de la DLL (mis en place le samedi).  
Des steps seront utilisés pour faire estrade à droite des WC.
- 4) Cuisine :  
Velouté et tapenade seront faits la veille ou avant ainsi que le sorbet verveine.  
La daube sera cuisinée le vendredi.  
Le matin, à 10 h, on fera la salade. Les fougasses d'Aigues-Mortes se feront aussi le matin et éventuellement les dernières choses.  
Enfin, le riz cuira au dernier moment.
- 5) Qui fait quoi ?
  - Tapenade verte : Annie, Fernand
  - Tapenade noire : Lysiane, Véronique
  - Velouté : Elia, Lysiane, Véronique
  - Daube-riz : Régine
  - Fougasses dessert : Anouk, Mireille
  - Sorbet : Mireille
  - Confiture de figues : Elia, Mireille
  - Salade : les présents du samedi matin