



FLASH NOËL

Décembre 2024 - Numéro spécial

1

LA 19E ANNÉE DU PARI SOLIDAIRE LYON TOUCHE À SA FIN

Une 19e année encore pleine de souvenirs et de moments partagés : une trentaine de binômes se sont formés, dont une dizaine découvrant pour la 1ère fois la cohabitation intergénérationnelle. Nos ateliers informatiques ont réuni bénévoles et participants dans une ambiance conviviale mais studieuse. Les apéros solidaires ont été l'occasion de découvrir vos talents culinaires. On n'oublie pas Maya, qui a terminé son stage début 2024, et Cécile, qui nous a rejoints cette année. Mais aussi le départ de Marie vers de nouveaux horizons et le retour de Véronique de son congé maternité. Des rencontres enrichissantes lors de forums et salons ont aussi marqué cette année. Toute l'équipe tenait à vous adresser un grand merci ✨

Merci à chaque binôme, au bureau du Pari Solidaire Lyon, ainsi qu'à toutes celles et ceux qui ont croisé notre chemin cette année. Votre engagement et votre soutien sont essentiels.

Nous vous souhaitons une très belle fin d'année et vous donnons rendez-vous en 2025 pour de nouveaux défis, de belles rencontres et, bien sûr, pour fêter cette 20e année ensemble ! 🎉



Pour célébrer ces 20 belles années, nous vous donnons rendez-vous le 22 mai 2025 de 16h à 21h30 pour faire la fête. Ce moment sera l'occasion de nous retrouver, de retracer ensemble cette aventure et, évidemment, de souffler nos 20 bougies. Le lieu reste à confirmer, mais notez déjà cette date dans vos agendas, nous aurons besoin de votre souffle !



UNE ÉQUIPE RENFORCÉE

Avec les nombreux mouvements au sein de l'équipe durant cette année 2024, le Conseil d'Administration a pensé qu'il était important de venir épauler l'équipe en attendant le recrutement d'une nouvelle personne sur le poste de direction.

J'ai donc eu le plaisir de rejoindre l'équipe du Pari Solidaire Lyon en juillet, pour une mission temporaire jusque cette fin d'année.

2025 verra l'arrivée d'une nouvelle directrice dès début janvier. Vous aurez bientôt de ses nouvelles !)

Fabienne, membre du Conseil d'Administration



À VOUS DE JOUER

Trouvez les 10 différences ! La solution se trouvera dans la prochaine Gazette 😊



MIAAAAAAM

UN GÂTEAU PAS COMME LES AUTRES, MAIS TOUT AUSSI BON...

Toute l'année, vous nous avez fait découvrir vos spécialités culinaires. Cette fois, c'est à notre tour ! Christelle partage avec vous sa recette de gâteau au chocolat sans gluten, mais avec... des haricots 😊 Pas des haricots verts, rassurez-vous, mais des haricots azukis. Ces petits haricots rouges originaires d'Asie sont riches en protéines, fibres et nutriments. Ils se prêtent aussi bien à des préparations sucrées, qu'à des plats salés.

Ingrédients pour 8 personnes :

- 🌿 140 g de haricots azukis
- 🥥 50 g de crème de coco
- 🥚 2 œufs entiers
- 📦 30 g de sucre complet (facultatif)
- 🍫 100 g de chocolat noir (ou compote de fruits)
- 🍷 50 g de farine de riz complet



- Faire cuire les haricots azukis (mis à tremper la veille dans un récipient d'eau) durant environ 40 minutes. Une fois cuits, les rincer à l'eau froide et les mixer avec la crème de coco, jusqu'à ce que la préparation soit bien lisse.
- Séparer les jaunes et les blancs d'œufs. Mélanger ensemble les jaunes d'œufs et le sucre. Ajouter ensuite la crème de coco + haricots azukis, le chocolat (ou la compote), puis la farine. Bien mélanger.
- Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement à la préparation.
- Cuire au four à 180° C. (th. 6) durant 25 minutes. Laisser bien refroidir le gâteau plusieurs heures avant de le déguster et le conserver au réfrigérateur.

LES DERNIERS BINÔMES



Jean-Christophe
& Lauriane



Béatrix & Gustavo



Blandine
& Enza



Danièle
& Melissa



Maxime
& Lionel



L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE



UNE ASSEMBLÉE GÉNÉRALE EN MOUVEMENT

Samedi 5 octobre, nous vous avons donné rendez-vous pour notre assemblée générale.

Nous avons pu échanger sur le bilan de l'année écoulée, les perspectives pour 2025, et réélire notre Bureau et Conseil d'Administration 🗳️.

L'atelier de mise en mouvement organisé par Loane et Chiraz a également été un moment fort 🎉, sans oublier le repas partagé avec vos incroyables spécialités culinaires 🍴 !

MARCHÉ DE NOËL



À LYON

Place Carnot
Du 22 novembre au 24
décembre 2024
Entrée libre



MARCHÉ DES CRÉATEURS

La Cité des Halles
13, 14 et 15 décembre
Entrée libre



À VILLEURBANNE

Avenue Henri-Barbusse
Du 13 au 24 décembre
Entrée libre

IMPORTANT

C'EST L'HEURE DE NOËL MAIS AUSSI DES VACANCES...

Le Pari Solidaire Lyon sera fermé du 24 décembre 2024 au 6 janvier 2025. Pendant notre absence, si besoin, envoyez-nous un mail.

