

Le comité de Quartier du Portrieux est né en 2009 d'un dialogue entre voisins, commerçants, résidents permanents et temporaires, touristes désireux de partager leur amour du Portrieux. Cette association de toutes les bonnes volontés vise à embellir la vie au Portrieux autour de 3 axes : promouvoir et animer le quartier - accueillir les nouveaux arrivants - proposer à la municipalité des améliorations du cadre de vie.

Vin chaud du comité

Comme chaque année le Comité de Quartier du Portrieux organise son Vin chaud de Noël.

Il aura lieu le 26 Décembre à partir de 15 h sur l'Esplanade des jardins du Port.

Vin chaud, jus de pomme, gâteaux faits maisons, il y en aura pour tous les âges.

Une animation musicale festive et dansante égayera ce moment convivial.

Ça va se passer au Portrieux Décos de Noël

Bonne nouvelle !!

Les vitrines du Portrieux étant désormais utilisées, nous allons donc, cette année, décorer les rues de notre quartier (jardinières, sapins, ...)

Votre aide, comme toujours, sera la bienvenue.

Si vous êtes volontaires, veuillez appeler Marie Pierre au : 06 62 40 12 33

Pot mensuel



Comme d'habitude, chacun paie ses consommations.



JOYEUX NOËL

ET

BONNES FÊTES DE FIN D'ANNÉE

Election des membres du bureau

Samedi 20 novembre le CA s'est réuni pour procéder à l'élection des membres du bureau.

Présidente :	Christine Dedenon
Vice Présidente :	Gabrielle Boistel
Vice Présidente :	Marie-Pierre Lefebure
Tresorier :	Yves Blanchet
Vice Trésorier :	Yannick Chariou
Vice Trésorier :	Jean-Robert Loquillard
Secrétaire :	Mélina Lauener
Vice Secrétaire :	Catherine Le Goff
Vice Secrétaire :	Françoise Frutos

Horoscope du Sâr Rabindranath Vinvin

Capricorne

La chance est avec vous ce mois-ci. En effet vous allez gagner une très grosse somme d'argent. De quoi se prendre la tête ou plutôt les cornes.

De nature créative, les projets ne vous font pas peur. Des idées aussi farfelues que celle de poser une écluse à l'entrée de l'ancien port pour y mettre votre nouveau yacht ou de transformer la rue Clémenceau en piste de bobsleigh ne feront sans doute pas l'unanimité.

Venez me voir pour une consultation et des conseils (non gratuits, ça va de soi).

Et une deuxième page parce qu'on a plein de choses à dire et qu'on n'est pas pingre !

Ça s'est passé au Portrieux Fête de la Samain

La Samain du comité de quartier en images



Adhésion

12€ par personne, 20€ pour un couple

Contactez-nous

Par mail : comité.portrieux@gmail.com

ou mieux

passez nous voir au prochain apéro

La Mouette aux fourneaux Carrot Cake



(recette de Bernadette)

Ingrédients : 300g de farine, 300g de sucre, 2 c. à café de levure alsacienne, 2 c. à café de bicarbonate alimentaire, 1 c. à café de sel, 1 c. à café de cannelle en poudre, 4 œufs, 35 cl d'huile (pas d'huile d'olive), 3 mugs (ou bols bretons (!) de carottes râpées

Pour le nappage : 1 boîte de Philadelphia Cream Cheese (ou Kiri, ou St-Moret) et du sucre glace à volonté

Préparation : Mélanger tous les ingrédients secs. A part, battre les œufs et ajouter l'huile. Combiner les deux préparations et bien mélanger. Ajouter les carottes râpées et mélanger. Verser dans un moule bien graissé ou garni au préalable d'une feuille de papier cuisson.

Cuisson : 30 minutes dans un four préchauffé à 175°C, tester la cuisson (=> le couteau doit ressortir bien gras, sinon le gâteau sera trop sec !)

Nappage : battre le Philadelphia Cream Cheese et incorporer le sucre glace selon son goût. On peut ajouter de l'extrait de vanille ou une goutte de Cointreau (ça, c'est la touche française!). Laisser refroidir le gâteau, démouler et recouvrir de nappage.

N.B : Ces quantités sont prévues pour un gros gâteau comme celui de la Samain. Pensez bien à réduire le temps de cuisson si vous diminuez les quantités.