



Le 30 juin 2024, ORCHIS a fêté ses 30 ans dans l'enceinte de la Hougue.

**40 membres de l'association ont participé à la fête.
Les convives devaient apporter leur « couvert complet »
et
soit du grignotage soit une salade.
Le reste du repas était offert par ORCHIS.**

Antoine et son barbecue, Philippe et Anne-Marie pour communiquer avec la Marine et quelques autres membres qui devaient installer tables et chaises avaient rendez-vous à la grille à 10h30. Les autres membres étaient attendus à 11h30.

Dominique et Yves ont apporté des jeux traditionnels normands en bois.

**Philippe fait un bref historique d'ORCHIS car nous avons de nouveaux membres.
Il est lui-même membre depuis 2006,
arrivé avec le concept de « parrainage de plage » (voir sur la page d'accueil du site).**





La « brochette » des membres les plus anciens dans l'association :
tous ont été ou sont membres du conseil d'administration.



2003



1996



1999



1998



2005



1997



2006



Antoine a suggéré de faire des huîtres au barbecue. Philippe et Anne-Marie ont commandé des huîtres chez notre ami Denis LEJEUNE qui nous en a fait cadeau. Merci Denis. Tout le monde a apprécié et les huîtres et le geste.

**Antoine et Chantal viennent de préparer la sauce au camembert.
Nicole et Armelle en mettent sur chaque huître avant qu'Antoine ne les passe au barbecue.**







Une partie des grignotages

Pizza étoile aux tomates

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 25 MN
CUISSON : 40 MN

- 1 pâte à pizza prête à l'emploi ou maison ■ 2 grosses tomates
- 100 g de tomates cerises
- 2 oignons nouveaux ■ 1 brin de romarin ■ 1 bouquet de thym
- 1 bouquet de sarriette
- 4 brins de basilic ■ moutarde
- huile d'olive ■ sucre ■ sel
- poivre.

Pelez les grosses tomates et coupez-les en cubes en les épépinant. Poêlez-les 3 mn dans un filet d'huile avec du sel, du poivre, les feuilles d'1 brin de romarin, de 3 brins de thym et de 3 brins de sarriette. Faites compoter à feu doux 4 à 5 mn. Ajoutez 2 brins de basilic ciselés et réservez. Préchauffez le four à 180 °C.

Déroulez la pâte et son papier cuisson sur une tôle, posez un bol au centre. Nettoyez et émincez les oignons nouveaux avec leurs tiges. Badigeonnez la pâte de moutarde, puis de compotée de tomates tiédie. Ajoutez les oignons émincés et couvrez de tomates cerises coupées en deux. Assaisonnez de pincées de sucre, de sel, de poivre, de thym effeuillé et d'un filet d'huile.

Ôtez le bol, coupez le centre de la pâte en 8 triangles et repliez-les sur la garniture. Enfouez 30 à 35 mn. Servez parsemé du reste d'herbes.

Vous manquez de temps ?

Remplacez la compotée de tomate maison par un bocal de sauce tomate cuisinée du commerce.

Un des grignotages :
Françoise A. a partagé
sa recette à la demande
des gourmands.



Nous avons eu une météo agréable qui nous a permis de déjeuner dehors. Quel cadre !









C'est l'heure du dessert : un fraisier a été commandé pour l'occasion chez « GIBON ».

Fraisier fait, bien sûr, dans le laboratoire de la maison par les pâtissiers.

Philippe et Anne-Marie sont allés le chercher avant l'affluence du midi.

Commandé en cours de semaine pour 45 personnes, entre les élections qui n'ont pas permis à 3 invités de participer et la Covid en bloquant 2 autres, les parts furent belles pour les 40 présents.



Nous avons apporté des jeux normands (principalement Yves et Dominique) mais nous n'avons pas eu assez de temps pour en profiter.

Ici, ce sont « les cubes ». Dominique nous explique la règles du jeu.



Visite commentée des travaux faits par ORCHIS vers la pointe de la Hougue pour le 80^e anniversaire du débarquement par Annick et Alain, membres d'ORCHIS et de CAP Saint-Vaast (CAP = Culture, Animation, Patrimoine)



**Message de Johann, l'un des créateurs d'ORCHIS (il avait 18 ans)
et à l'initiative du jumelage avec le DCV.**

Bonjour,

Je souhaitais pouvoir participer aux 30 ans d'Orchis, en mémoire de tous les bons moments vécus et en soutien de tous ceux qui s'engagent pour continuer de faire vivre l'association et toutes ces actions en faveur de l'environnement.

Malheureusement, en raison du contexte et de la tenue d'élections législatives le dimanche 30 juin, vous comprendrez que je ne peux malheureusement être des vôtres. Je dois être sur le pont pour l'organisation des élections dans ma commune.

Je vous souhaite de partager un bon moment d'anniversaire et de convivialité.
Au plaisir d'une prochaine rencontre.

Bien à vous,

Johann

Johann BOBLIN

Maire de La Chevrolière

Président de Grand Lieu Communauté

Bonjour, Je souhaite 1 bon anniversaire à Orchis. Belle journée à tous. Florence

Un repas magnifique, en plein air,
c'est royal ! Et exquis.
J'ai découvert les huîtres chaudes.
A-M L G

Merci encore pour ce moment très sympathique : les bouchées, les salades, les grillades ... et le magnifique dessert ; tout était savoureux, l'ambiance chaleureuse, même la météo était de la partie.

Merci tout particulièrement à ceux qui ont tout installé et rangé, aux "rôtisseurs" qui ont bravé les fumées pour nous servir des saucisses et de la viande à point et à toi qui a si bien coordonné tout cela.

Amitiés.
Sylvaine

Belle journée d'anniversaire....et
de la visite commentée d'Annick...
Merci beaucoup pour ce temps
fort de l'association.
Jacky S.

Très agréable journée, bonne
ambiance et bonne
organisation. Thierry M.

Bravo
pour l'organisation
des 30 ans !



Dans la salle que nous avons réservée en cas de pluie, les affaires des uns et des autres, les provisions,...

Les services de la communes nous avaient apporté 10 tables pliantes et 4 bancs, un nombre suffisant de chaises que nous pouvions utiliser en extérieur se trouvant dans cette salle.

Merci à ceux qui ont installé les tables et chaises le matin, à ceux les ont rangées le soir ainsi qu'à ceux qui ont dû ressorti les 10 tables et 4 bancs de la commune puisque ce matériel allait être récupéré le lendemain par les services techniques à l'endroit où ils les avaient déposés avant la fête (dehors, contre le bâtiment).

Ne dit-on pas : « Faire et défaire, c'est toujours travailler ! ».

Merci particulier à Marie-France qui s'est proposée pour laver toutes les nappes.



