

Les Spartiates : news : n°2023/3



Club de marche
F.F.B.M.P. - NA.015

Cercle "Les Spartiates de Gembloux" A.S.B.L.
N° entreprise : 568-995-664

Correspondant : MATHIEU Emile
Rue de Meux, 90
5031- Grand-Leez

na015@ffbmp.be - www.spartiates.be
Compte bancaire : BE48 0004 2915 0127

Les Spartiates : une équipe à votre service



Président

[Emile MATHIEU](#)

0477 87 07 67



Trésorière

[Nadine DAVREUX](#)

0473 33 18 33



Secrétaire et Assurances

[Michèle SANDRON](#)

0474 65 91 27



Responsable Affiliations

[Irène DEBOIS](#)

0491 91 05 04



Responsable fléchage

[Patrick SIMON](#)

0496 67 41 95



Responsable Bulletin

[Isabelle SAPIN](#)

0477 28 00 07



Responsable Internet

[Jean MERNIER](#)

0473 40 22 74



Responsable Voyages

[Philippe SARTON](#)

0476 26 90 67



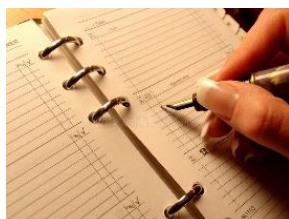
Responsable Equipements

[Monique MARIT](#)

0498 57 63 61

Le conseil d'administration vous informe de la démission de Rita Depauw pour raisons personnelles

Les Spartiates : à vos agendas



- 6 août 2023 : notre marche de la braderie à Bossière, Salle Basse Hollande
- Du 9 au 16 septembre 2023 : voyage à Beg Meil (Finistère sud)
- 22 octobre 2023 : car d'un jour à Beloeil chez les Marcheurs du Souvenir
- 28 octobre 2023 : marche d'entraînement (5) à Lonzée
- 12 novembre 2023 : notre banquet annuel
- 17 décembre 2023 : notre marche des Spartiates : salle Espace Orneau à Gembloux

Les Spartiates : notre marche de la braderie

Lieu de départ : Bossière, salle Basse-Hollande, rue d'Hermoye 1 à 5032 Bossière (Gembloux)

Nous remercions d'avance nos nombreux bénévoles dont le travail est indispensable à la bonne tenue de la marche.

Vendredi 4 : Fléchage :

Simon P. - Sarton Ph. - Delfosse J. - Mineur D. - Mauroy M.

Vendredi 4 à 14h00 : Montage des tentes et transports du matériel:

Toutes les bonnes volontés sont les bienvenues

Samedi 5 à 14.30 : Préparation de la salle :

Toutes les bonnes volontés sont les bienvenues

Samedi 5 : Préparation des contrôles : Sandron M.

Dimanche 6 :

6h : Préparation des pistolets : Colin J. - Davreux N. - Servais C.

6h : Parking : Mathieu E. - Vanherwegen R.

6h30 : Secrétariat départ : Bastin JL - Sandron M.

6h30 : Caisses : Servais C. - Godfriaux Y.

6h30 : Comptoir bar : Jacques J. - Sarton Ph. - Trusgnach M. - Meuwis D. - Leurquin D.

8h30 – 13.00 : Service salle : Buydens R. - Mineur D.

12h00 – 16.00 : Service salle : Denil V. - Gillain A. - Martin M. - Rosar A.

6h30 : Cafétaria : Colin J. - Noël M-L. (matin) - Vaudry G.

9h00 : Crêpes : Debois I. – Malaise A.

9h00 : Equipements : Marit M.

9h30 : Cuisine : Sapin I. - Venckus R. - Hendricks P. - Wattiaux M - Denis M-C. - Davreux N. - Pierrard N. - Ferooz A.

6h30 : Contrôles :

Contrôle 1 : Ferooz : Denis G. - Panneels M. – Herbots F. - Henry P.

Contrôle 2 : Bothey : Mernier J. - Louis N.

Contrôle 3 : Tous vents : Denis J. – Berny M-F. – Delfosse J.

16h30 Rangement, démontage tente et nettoyage : Wouters M-C. - Roland A. et toutes les bonnes volontés

Les Spartiates : Voyage à Beg Meil

Rappel : du 9 au 16 septembre 2023, séjour à **Beg Meil** en Bretagne entre Fouesnant et Concarneau (Sud Finistère). Le car est complet, nous serons 64 à profiter de cette belle région.

Dans un établissement atypique à l'architecture hors du commun, labellisé "Architecture Contemporaine remarquable".

Vous trouverez, plus d'informations, sur notre site : www.spartiates.be

Le road book sera mis à disposition, lors de la marche du 6 août 2023, à la table des inscriptions.



Les Spartiates : les tenues

Le club offre un large éventail de tenues « Spartiates » que vous pourrez commander lors de notre marche de la braderie.

Les différents modèles que vous pouvez consulter via le lien : [SPARTIATES Gembloux](#)

Ne vous fiez pas aux coloris des photos.

Il est conseillé de passer au stand équipement lors des marches tenu par Monique Marit. L'essayage sera possible. Ils sont livrés lors de la marche suivante.

Les Spartiates : nos cars d'un jour

22 octobre 2023 : Beloeil chez les Marcheurs du Souvenir

Les Spartiates : Modifications personnelles

En cas de changement d'adresse postale, numéro de GSM ou mail, n'oubliez pas de nous en avvertir.

Merci pour votre collaboration.

Les Spartiates : bon rétablissement

Nous ne sommes pas toujours au courant de vos problèmes de santé. Nous souhaitons un prompt rétablissement à tous nos membres hospitalisés, malades ou blessés. Nous espérons vous revoir rapidement de retour parmi nous.

Les Spartiates : les anniversaires

Nous souhaitons un excellent anniversaire aux cancers, lions, vierges et balances



Les Spartiates : la recette

Madeleines au chèvre et tomates séchées

Apéro pour 6 personnes

Ingrédients :

- 20 cl de lait
- 4 œufs
- 150g de farine de blé
- 1 cuillère à café de levure
- 6 cuillères à soupe d'huile d'olive
- sel
- poivre
- 1,5 bocal de tomates séchées
- 250g de fromage de chèvre
- 50g de noix décortiquées légèrement mixée
- Quelques feuilles de basilic

Préparation :

Préchauffer votre four à 180°C.

Couper les tomates séchées et le fromage de chèvre en petits dés.

Dans une casserole, faire chauffer le lait.

Battre les œufs, la farine, la levure, le sel et le poivre dans un saladier. Verser l'huile d'olive et le lait chaud, puis bien mélanger.

Ajouter les tomates séchées, le chèvre, les noix, puis incorporer les feuilles de basilic en mélangeant le tout délicatement.

Dans un moule à madeleines, remplir avec l'appareil à un peu plus de la moitié.

Mettre au four pendant 15-20 minutes, jusqu'à ce que les madeleines aient une jolie couleur dorée. Laisser refroidir avant de démouler

Bon app !