La feuille de l'Etrier

Janvier 2023

SOMMAIRE

- VOEUX POUR LA NOUVELLE ANNÉE
- VIE ASSOCIATIVE : AG LE 26 JANVIER
- RÉSULTATS DE NOS MEMBRES EN CONCOURS
- PLANNING DES CONCOURS 2023
- SALINE A BIEN PROFITÉ DE SA BALNÉOTHÉRAPIE
- ISO 14001
- LA RECETTE DE LA GALETTE DES ROIS

Bonne lecture à tous !

VOEUX DE NOUVELLE ANNÉE

de la Présidente

Chers Cavaliers,
Chers membres,

Je vous souhaite une belle et heureuse année 2023, qu'elle soit riche pour chacun et chacune en découvertes, en partages et en activités sportives à cheval ou à poney à l'Étrier de Paris !

Je vous confirme également notre rendez-vous le jeudi 26 janvier 2023 à partir de 19 heures àl'hippodrome d'Auteuil (2 Route d'Auteuil aux Lacs, 75016 Paris) pour notre Assemblée Générale Annuelle. Nous vous attendons nombreux pour ce moment fort de la vie de notre Association.

Sportivement,

Lorraine de Gournay
Présidente de l'Etrier de Paris

VIE ASSOCIATIVE

Assemblée Générale le 26 janvier

Vous avez reçu fin décembre votre invitation pour assister et participer à l'AG annuelle de l'Étrier qui se déroulera le 26 janvier à 19h à l'hippodrome d'Auteuil.

Sachez que votre présence est essentielle au bon déroulement de l'assemblée. En effet, vous devrez voter les résolutions transmises ce jour-là. À noter que l'Assemblée ne pourra délibérer valablement que si le quart des membres convoqués est présent ou représenté par une tierce personne.

Si vous ne pouvez pas être présent, les pouvoirs sont disponibles au secrétariat.

Une visite de l'hippodrome commentée ça vous dit ?

Inscrivez-vous auprès du secrétariat ou a *contact@etrierdeparis.com* afin de pouvoir bénéficier d'une visite du terrain et des obstacles de la piste d'Auteuil le jour de l'AG vers 16h30. Merci de nous faire part de votre présence avant le 14 janvier 2023.

VIE ASSOCIATIVE

Les Président(e)s de l'Étrier

À l'occasion de l'AG, nous avons le plaisir de vous partager la liste des 15 président(e)s de l'Étrier

- Comte Maurice de COSSÉ BRISSAC — Mars 1895 - Mars 1908

  Fondateur de l'association
- Comte Félix Nicolas POTOCKI — Avril 1908 - Juin 1921
- M. Ernest CARNOT — Nov. 1921 - Juin 1933
- M. Achille FOULD — Juin 1933 - Fév. 1941
- Duc de TALLEYRAND et VALENCAY — Juin 1941 - Mai 1952
- M. Henri VIGUIER — Déc. 1952 - Mai 1956
- M. Pierre HOLLIER-LAROUSSE — Mai 1956 - Mai 1958
- Marquis du VIVIER de FAY-SOLIGNAC — Mai 1958 - Juin 1983
- Vicomte Aymard de JOURDAN — Juin 1983 - Sept. 1999

  Membre d' honneur
- M. Jean-Claude BOULET — Sept. 1999 - Mars 2009
- Mme. Cécile LAURENT — Mars 2009 - Nov. 2012
- Mme. Marie RAVAUT — Nov. 2012 - Janv. 2014
- M. Bruno de PELLEGARS — Janv. 2014 - Janv. 2018
- M. Éric DELLOYE — Janv. 2018 - Juin 2021

  Membre d' honneur
- Mme. Lorraine de GOURNAY — Juin 2021 - Aujourd'hui

RÉSULTATS DE NOS MEMBRES

en concours ...

CSO - Étrier - 11/12/22

215 cavaliers se sont élancés sur la piste de l'Étrier afin de remporter l'une des 10 épreuves Club & Poney de saut d'obstacles organisées.

Club 3 GP :

3è place - Clara Beauvais sur Bohème (Dauphine)

Club 2 GP :

2è place - Marie Watrin sur Utopie (Dauphine)

3è place - Louis Limousin sur Amadeus (Dauphine)

Club 1 GP :

1ère place - Capucine de Laboulaye sur Uros (Madrid)

2è place - Louis Limousin sur Amadeus (Dauphine)

3è place - Louise Charvet sur Bakerwood (Madrid)

RÉSULTATS DE NOS MEMBRES

en concours ...

Club élite GP :

1ère place - Louise Charvet sur Bakerwood (Madrid)

Poney 3 GP :

2è place - Chloé Boedec sur Tamara (Poney-Club)

3è place - Capucine Talmon sur Tamara (Poney-Club)

Poney 2 GP :

1ère place - Céleste Cifonelli sur Shipeur (Poney-Club)

2è place - Louise Latz sur Angel (Poney-Club)

3è place - Candice Violette sur Ugénie (Poney-Club)

Poney 1 GP :

2è place - Juliette Molins sur Ugénie (Poney-Club)

Poney A1 GP :

1ère place - Aura Lanne sur Quidam (Poney-Club)

2è place - Antoine Beaupeux sur Quidam (Poney-Club)

3è place - Arielle Lanxner sur Tahiti (Poney-Club)

PLANNING 2023

des concours à l'Étrier

Amateurs :

- 11/03 - 12/03 : Dressage
- 31/03 au 02/04 : CSO
- 15/04 au 16/04 : Hunter
- 13/05 - 14/05 : CSO
- 10/06 - 11/06 : CSO
- 21/09 au 24/09 : CSO Cossé-Brissac

Club / Poney :

- le 08/01 : **CSO**
- le 12/03 : Dressage
- le 15/04 : Hunter
- le 14/05 : **CSO**
- le 11/06 : **CSO**
- le 14/10 : Hunter

BALNÉOTHÉRAPIE

pour Saline et Ariane (juments de l'EEM) à l'Élevage du Cyan

Départ à 9h pour l'écurie de Gwénaël Garo !

Les juments étaient pressées de monter dans le camion !

Découverte de l'Aquatrainer, un tapis mécanique immergé qui permet aux chevaux de travailler en douceur dans l'eau. Plusieurs degrés d'inclinaison du tapis sont disponibles ainsi que plusieurs modes pour l'eau. L'eau généralement utilisée fait entre 8 et 10° et peut monter jusqu'aux épaules des chevaux.

BALNÉOTHÉRAPIE

pour Saline et Ariane (juments de l'EEM) à l'Élevage du Cyan

Cliquez sur la vidéo pour découvrir les juments en action, ou directement sur notre compte Instagram **@etrierdeparis**

CERTIFICATION

ISO 14 001

Mi décembre, nous avons reçu Mme Gaëlle Gasnier, consultante chez "ma clé conseil" afin de procéder à un audit blanc pour renouveller notre certification ISO 14001.

Sachez maintenant qu'il est possible d'apporter vos ampoules et batteries/piles usagées. Les 2 bacs se trouvent à côté de l'atelier de Martin, en face du parking des vans.

LA RECETTE DU CHEF DAVID

La galette des Rois (à la frangipane !)

préparation 20 min - repos 30 min - cuisson 35 min

Ingrédients : 2 pâtes feuilletées

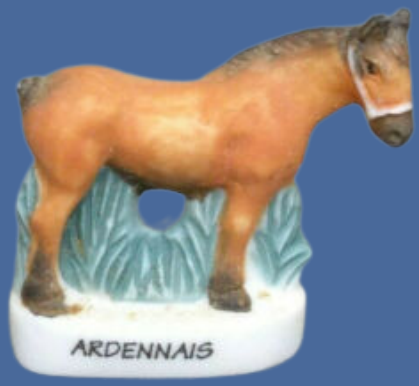
FRANGIPANE :
1 jaune d'oeuf, 120g de lait, 12g de Maizena, 30g sucre en poudre, 1/2 c. à café d'extrait de vanille, 20g de beurre

CRÈME D'AMANDES :
100g de sucre en poudre, 80g de beurre ramolli, 1 oeuf, 120g de poudre d'amandes, 1 c. à café de rhum brun (facultatif)

DORURE :
1 jaune d'oeuf, 1 c. à soupe de lait

1 fève (bien évidemment)

+



LA RECETTE DU CHEF DAVID

La galette des Rois (à la frangipane !)

LES ÉTAPES DE PRÉPARATION

1. Détendre la pâte à température ambiante *(5 min pour la pâte industrielle*

2. Préparer la crème pâtissière.
Dans un bol, fouetter le jaune d'oeuf, 2 cuillerées à soupe de lait et la Maizena.

   Dans une casserole, faire chauffer le reste de lait (sans ébullition) avec le sucre et y verser le mélange à l'oeuf. Faire cuire la crème à feu moyen en fouettant sans cesse jusqu'à ce qu'elle épaississe.

   Hors du feu, incorporer la vanille et le beurre coupé en fines lamelles, puis fouetter vivement le tout jusqu'à l'obtention d'une crème lisse et homogène.

   Verser la crème sur une assiette, la filmer au contact et laisser refroidir complètement

3. Préparer la crème d'amandes. Dans un saladier, bien fouetter le sucre et le beurre, incorporer l'oeuf et fouetter de nouveau. Ajouter la poudre d'amandes et bien mélanger.

   Parfumer avec du rhum (facultatif)

4. À l'aide d'un fouet, bien mélanger la crème d'amandes avec la crème pâtissière en une frangipane homogène et la conserver au frais.

5. Préchauffer le four à 180°C.

   Monter la galette sans oublier la fève !
   Enfourner la à mi-hauteur pour 35 min (mode chaleur tournante).
   Laisser tiédir sur une grille et déguster tiède ou froid.

RETROUVEZ-NOUS SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX

Nous vous communiquons régulièrement des informations via nos réseaux sociaux. N'hésitez pas à nous suivre et interagir sur les différentes plateformes !

@etrierdeparis

Étrier de Paris

L'Étrier de Paris

Groupes privés destinés aux différentes écoles d'équitation vous permettant de partager vos photos et des informations tout en étant tenus au courant des évènements :

- Cavaliers du Poney Club
- Cavaliers de Madrid
- Cavaliers de Dauphine
- Membres pratiquants (écurie de propriétaire)