

INFO LETTRE N°2

KAFÉTAL

CAFÉ ASSOCIATIF ET CULTUREL

PROCHAIN ÉVÈNEMENT

Il sera programmé dès que la crise sanitaire le permettra. Les informations vous seront envoyées par mail et seront accessibles sur notre page Facebook. À bientôt !

Aurore de Kamal Zerdoumi

Beau est Le monde malgré la nuit
secrète ta propre lumière
intense
Malgré l'opacité
du silence
Il y aura toujours
éphémère
cette chance
de se nourrir d'espérance
Ni la démence ni le sang
avec leur laideur et leurs transes
n'éteindront le chant
de l'oiseau
au soleil levant

ÉDITO

KaféTal a été créé en 2020 dans un contexte difficile. Dès le déconfinement nous avons pu lancer l'association et tenir deux événements avant que de nouveau nous soyons contraint à l'arrêt. Comme d'autres activités nous sommes à l'arrêt et il nous tarde de pouvoir de nous retrouver pour développer nos initiatives. Les idées ne manquent pas. Espérons que 2021 voit la fin de cette situation particulièrement difficile, anxiogène et qui bouleverse la vie de chacun e d'entre nous. Malgré cette situation nous avons continué de nous mobiliser afin d'être prêt le moment venu pour reprendre nos activités. Cette lettre d'information n°2 a nous permet de maintenir le lien avec nos adhérent e s et de vous informer sur l'avancement de notre projet. Bonne année 2021 à tout le monde.

RÉGLEMENT INTÉRIEUR

Le règlement intérieur de KaféTal a été récemment diffusé aux adhérent e s de l'association. Il vient compléter les statuts. Il précise les règles de fonctionnement et sera bien utile lors de la reprise de nos activités. Il sera complété et soumis à l'assemblée générale de l'année 2021.

PARTENARIATS EN COURS DE CONSTRUCTION

Nous avons profité du deuxième confinement pour avancer sur certains partenariats :

Le CAJ (Centre Animation Jeunesse) de Talence

La convention entre le CAJ - qui dispose de locaux très intéressants proche de Forum - et KaféTal est en phase finale de rédaction. Les horaires de mise à disposition du CAJ pour le KaféTal ont été précisés. Il s'agit du lundi à partir de 17h, du mardi au vendredi à partir de 20h, du samedi à partir de 18h et du dimanche en dehors des vacances scolaires et des activités en soirée du CAJ (café parental, soirées festives ...). Une fois la convention signée et la crise sanitaire terminée, nous pourrions proposer des activités et des animations de manière régulière au CAJ !

Le Centre Social de Bagatelle

Nous avons eu un premier contact prometteur avec le directeur du centre social de Bagatelle fin novembre. Il pense que KaféTal est un beau projet sur le territoire et qu'il a sa place à côté des espaces institutionnalisés, tel que les centres sociaux par exemple.

Le directeur nous engage à aller sur le site du centre social : <http://www.centre-social.com> pour mieux connaître et comprendre le projet global du centre.

Différents points d'un éventuel partenariat ont été un peu abordés au fil de la rencontre.

Dans un premier temps, le centre social pourrait nous accueillir dans ses locaux. Plusieurs créneaux sont libres, dont des soirs en semaine, le week-end ainsi que quelques créneaux en journée.

Le directeur est intéressé par l'aspect "café philo" de notre projet qui pourrait évoluer vers une action commune sur leur site.

Il a été convenu l'organisation d'un temps de travail conjoint dès que les consignes sanitaires le permettront avec des représentant.e.s de leur Conseil et de l'association KaféTal afin d'affiner des pistes de partenariat concrètes.

Le centre social et culturel Mix-Cité de Talence (au Dôme, Thouars)

Mix-Cité est un centre social et culturel très dynamique sur le quartier de Thouars-Raba. Il organise de nombreuses animations en lien avec les associations du quartier, avec notamment un café associatif "Chez Pôle" http://www.cstalence-mixcite.fr/?page_id=113 et un mix-truck (qui a son coin café) qui va à la rencontre des habitant.e.s. Outre un échange d'informations entre Mix-Cité et KaféTal, un partage de certaines activités est envisagé entre les deux associations.

RECETTE - LA GALETTE DES ROIS /REINES PAR JÉRÔME

- 180g de poudre d'amande (par exemple en pulvérisant des amandes)
- 150g de sucre
- 40g de fécule (pomme de terre, arrow-root,...)
- 3 cuillères à soupe d'huile ou 80g de beurre ou 3 cuillères à soupe de purée d'amande (+++)
- 20cl de crème d'amande
- 1 cuillères à café d'amande amère

Tout mélanger et mettre dans un moule entre deux pâtes feuilletées.

=> 30 min à 200°C

Bon appétit !!



BONNE ANNÉE 2021 !

