

MUSIQUE DE L'AIR ET DE L'ESPACE



Le mot d'ouverture

Par la Colonel Géraldine Borrel

Une page se tourne. Me voilà appelée à de nouvelles fonctions après 2 années à la tête de la base aérienne 107. J'emporte le souvenir de deux années exaltantes, au contact d'aviateurs engagés, et d'unités toutes plus attachantes les unes que les autres, toutes singulières. L'une d'elle réalise l'exploit de conjuguer la renommée et la discrétion. Tel est l'apanage de la musique de l'air et de l'espace. Renommée car connue de tous. Chacun a assisté à une cérémonie où se déployait ce bel ensemble, aucun aviateur ne la méconnaît. Discrète car sa mission terminée, elle regagne la base ou elle cultive secrètement son art, embellit son œuvre et prépare de belles et solennelles cérémonies. Cette unité se distingue également par un remarquable esprit de corps stimulé par son double attachement à la musique et aux valeurs militaires. Aviateurs de la musique de l'air et de l'espace, d'active ou anciens, je vous salue chaleureusement et vous remercie pour l'engagement et la passion qui émanent de vos rangs mais aussi pour tous les rendez-vous auxquels vous n'avez pas manqué de me convier (repas de l'amicale, concerts...) et que j'ai savourés en toute amitié.

LA CHANSON

"POURTANT QUE LA MONTAGNE EST
BELLE,
COMMENT PEUT-ON S'IMAGINER,
EN VOYANT UN VOL D'HIRONDELLES,
QUE L'AUTOMNE VIENT D'ARRIVER ?"
JEAN FERRAT

LA BLAGUE

QU'EST-CE QU'UNE
QUOVITSCHÉ ?
RÉPONSE : UNE SORTE DE
CHAUSSURE, CAR ON DIT
"CHAUSSE TA QVOVITSCHÉ".

Souvenir sportif !



Le 13 Octobre, certains de nos musiciens participaient aux 20km de Paris. Un très beau moment de partage autour du sport, avec la présence de collègues sur le parcours pour soutenir les coureurs ! D'année en année, l'équipe s'agrandit : n'hésitez pas à vous lancer et rejoindre l'équipe, qui se réunira prochainement pour d'autres courses.



LES CONCERTS A VENIR (OCTOBRE-NOVEMBRE-DÉCEMBRE)

SAMEDI 12/10 - HÉROUVILLE (H)

JEUDI 17/10 - SAINT-DIZIER (H)

MARDI 22/10 - AVIGNON (H)

MARDI 12/11 - UNESCO (H)

**MARDI 19/11 - ISSY-LES-
MOULINEAUX (H)**

JEUDI 5/12 - ECOLE MILITAIRE (H)

5/12 - LE PLESSIS-BOUCHER (B)

JEUDI 12/12 - INVALIDES (H)

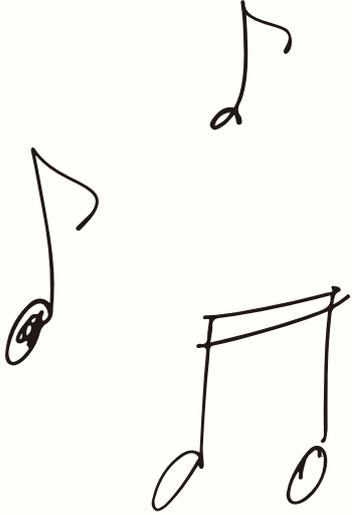
SAVE THE DATE!

REPAS DE SAINTE-CECILE LE
17/11

BULLETIN ENVOYE PAR MAIL

LE PORTRAIT CHINOIS THIERRY NEURANTER

- *SI TU ÉTAIS UN LIVRE :*
L'ANOMALIE (HERVÉ LE TELLIER)
- *SI TU ÉTAIS UN PERSONNAGE DE
FICTION :* TITI 🤪
- *SI TU ÉTAIS UN MOT :*
NANKURUNAISA
- *SI TU ÉTAIS UN FILM/SÉRIE :* « IL
POSTINO » MICHAEL RADFORD ET
MASSIMO TROISI (MUS. DE LUIS
BACALOV)
- *SI TU ÉTAIS UNE CÉLÉBRITÉ :*
MARTIN LUTHER KING, JACQUELINE
DUPRÉ
- *SI TU ÉTAIS UNE ŒUVRE MUSICALE
:5ÈME DE G.MALHER (ADAGIETTO)*
- *SI TU ÉTAIS UN INSTRUMENT DE
MUSIQUE :* LA FLÛTE, LE
VIOLONCELLE
- *SI TU ÉTAIS UN ÉVÉNEMENT
HISTORIQUE :* LA CHUTE DU MUR DE
BERLIN
- *SI TU ÉTAIS UN PLAT :* LE BŒUF
BOURGUIGNON DE MA FILLEULE
QUE JE VAIS BIENTÔT DÉGUSTER !
- *SI TU ÉTAIS UN DESSERT :*
TIRAMISU - BABA AU RHUM
- *SI TU ÉTAIS UN ANIMAL :* LE LION
- *SI TU ÉTAIS UNE PLANTE :*
L'OLIVIER
- *SI TU ÉTAIS UNE ÉMOTION :*
L'ENTHOUSIASME



LA RECETTE
CRUMBLE D'AUTOMNE
PAR HÉLÈNE RICHARD

POUR UN CRUMBLE POUR 6 À 8 PERSONNES :

- 3 GROSSES POMMES POMMES, COUPÉES EN DÉS
 - 350 GRAMMES DE COMPOTE DE POMMES
 - 80 GRAMMES DE CASSONADE
- 80 GRAMMES DE BEURRE À TEMPÉRATURE AMBIANTE, COUPÉS EN DÉS
 - 130 GRAMMES DE FARINE
 - 2 PINCÉES DE SEL
 - CANNELLE
 - 1 TARTE BRISÉE

- ÉTALEZ VOTRE PÂTE BRISÉE DANS UN MOULE À TARTE ET PERFOREZ-LA LÉGÈREMENT DE QUELQUES COUPS DE FOURCHETTE
 - NAPPEZ LA PÂTE BRISÉE DE COMPOTE DE POMMES
- COUPEZ LES POMMES EN PETITS DÉS ET DISPOSEZ-LES SUR LA COMPOTE
 - MÉLANGER FARINE, CASSONADE, SEL ET BEURRE (À TEMPÉRATURE AMBIANTE COUPÉ EN DÉS) DANS UN SALADIER ET MALAXEZ AVEC LES MAINS JUSQU'À L'OBTENTION D'UN MÉLANGE 'SABLEUX' ET 'GRUMELEUX'.
- RECOUVREZ LA TARTE DE CE MÉLANGE PUIS SAUPOUDREZ DE CANNELLE. SI VOUS N'AIMEZ PAS LA CANNELLE, VOUS POUVEZ AUSSI AJOUTER UN PEU DE POUDRE D'AMANDE 😊
- ENFOURNEZ PENDANT 45 MINUTES À 200° (VÉRIFIER QUE LA PÂTE BRISÉE SOIT BIEN CUIE SINON RAJOUTEZ QUELQUES MINUTES DE CUISSON)
- SERVEZ TIÈDE ET AVEC UNE BOULE DE GLACE EN OPTION 😊



Si vous souhaitez proposer une rubrique, vous prêter au jeu du portrait chinois, proposer une recette ou bien diffuser une information, n'hésitez pas à nous contacter à l'adresse suivante :
newsletter-air@outlook.fr

