

JANVIER 2018

ASSOCIATION FRANCE-GRANDE BRETAGNE
de TOULON et du Var
~PROGRAMME~

BRITISH SAUSAGES

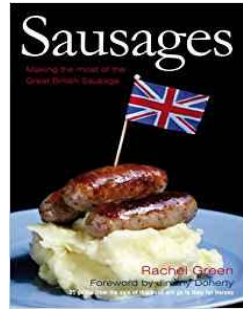


English damp weather is not suited for the production of dry sausages of salami type. There will be a constant fight with molds, in addition the winter temperatures were too cold to dry meat the way Italians or Spaniards did. Consequently, English sausages tend to be of either of a fresh type that requires cooking before serving or “puddings” which are cooked during manufacture. The majority of British sausages include a filler material, the most popular being rusk and oats. Adding filler material to sausages has been a common

English sausages adding filler material is almost the rule. British sausage-has bread in it; other sausages from around the world-don't. British sausages are full of bread and non-meat fillers. They are about 70% meat and 30% filler. Such a proportion does weaken the meaty flavor of the sausage so it is a bit of an acquired taste, that Brits really do love. Consumers in other countries prefer a higher-meat content in sausages. British sausages are mainly of the fresh type served for breakfast and cooked variety also known as puddings. A fresh sausage is the stuffed sausage that is not cooked during manufacture and must be refrigerated. The sausage is fully cooked when served.

Irish and English sausages are very much alike in taste, texture and presentation. They are usually made with pork, sometimes include beef, however, both include a filler as a requirement along with herbs and spices. English sausages introduce a wonderful combination of spices like sage, nutmeg, mace and ginger. Great Britain has a number of historic sausage producing regions, such as Cumberland, Lincolnshire,

Yorkshire and Glamorgan.



ENVOI DU PROGRAMME

De la fin Août (pour le mois de septembre) jusqu'à la fin mai (pour le mois de juin) notre programme est envoyé entre le 20 et le 25 de ces mois. Quelques membres ne disposant pas d'internet le reçoivent dans sa version papier, la majorité des autres dans sa version courriel électronique.

Il se peut que, quelquefois, notre courrier s'égaré ou bien que le programme via internet n'atteigne pas quelques membres (toujours vérifier si celui-ci n'a pas été mis dans SPAMS). S'il arrive que notre programme ne vous parvienne pas au plus tard à la fin du mois, entre fin août et fin mai, n'hésitez pas à nous au :

AFGB.Toulon@gmail.com

06 82 11 89 26 (laisser message si nécessaire)

BRIAN & PATRICIA PURSER

A la suite du décès d'Eddie Long, membre d'honneur de notre association, le Conseil d'administration de FGB Toulon Var a décidé d'attribuer à nos amis Brian et Patricia PURSER le titre de membres d'honneur. Par ce témoignage nous tenons à les remercier de leur contribution à la pérennité de notre association. Brian a été plusieurs années, sous l'actuelle

présidence, un vice-président de grande qualité et son épouse Patricia a été membre de notre Conseil d'administration. Ils ont été aussi très actifs comme animateurs des British Club. Des problèmes de santé les éloignent présentement de nos activités mais nous les assurons de notre fidèle amitié.



LE MOT DU PRESIDENT

Comme l'année précédente, notre association est très heureuse de vous convier à sa Galette des Rois qui cette année encore sera offerte par l'association mais n'oubliez pas de vous inscrire. Plus que jamais, au moment où tant de tensions traversent le monde, nous avons besoin de partager quelques moments conviviaux ensemble.

**

Bien que cette nouvelle activité ne démarre qu'en février, je tiens à la signaler dès à présent. En collaboration avec M. Philippe MOUREN bien connu comme cinéphile très averti de Toulon, notre association démarrera un ciné-club qui aura lieu chez M. Mouren. A la suite de cette projection un repas-partage sera organisé, chaque participant apportant un plat (quiche, salade, etc.) un dessert. De plus amples détails seront donnés dans notre programme de janvier mais merci dès à présent de retenir la date donnée ci-dessous.

**

Notre association projete d'organiser, à l'initiative de Martine AGIUS notre trésorière, un voyage à Malte qui fut colonie anglaise de 1800 à 1964 fin septembre – début octobre 2018. La Valette sa capitale est cette année « Capitale Européenne de la Culture » Des détails complémentaires sont donnés ci-dessous.

**

Quelques membres n'ont pas encore réglé leur cotisation qui étaie due en octobre. Merci à eux de se faire à jour rapidement en envoyant leur chèque à :

Martine AGIUS
Trésorière AFGB Toulon Var
5 Boulevard Pierre Toesca
83000 Toulon

JANVIER 2018



Mercredi 10 janvier SCRABBLE (en anglais) 15h

La Cantine Bio Place du Grand Couvert Toulon (près du Monoprix)

Nombre de participants limité à 8. Inscriptions auprès de Martine au 06 15 18 22 31



Samedi 13 janvier : SATURDAY COFFEE 9h30

« Le Chantilly » Place Puget (en face du café « Le Chantilly et de la pharmacie)



Vendredi 19 janvier GALETTE DES ROIS

17h30

Offerte par l'association aux membres
Salle Frank Arnal Rue Vincent Scotto
Toulon

Merci de vous inscrire avant le mardi 16 janvier en téléphonant au 06 15 18 22 31 (laisser message si nécessaire)



Mardi 23 janvier : ATELIER DE LITTERATURE à 15h
Grand Café de la Rade Port de Toulon

« L'été avant la guerre »
par
Helen SIMONSON



Vendredi 26 janvier : BRITISH CLUB Apéritif 18h
Restaurant M5 Plages du Mourillon.

AGENDA

Mercredi 7 février : CINE-CLUB BRITANNIQUE

Détails complémentaires dans notre prochain programme.

.....

**Vous retrouverez toutes les informations relatives à l'association
sur le site de France-Grande-Bretagne Toulon Var**

www.afgb-toulon.net

Tel : 04 94 30 69 77 ou 04 94 41 07 41

**Merci de laisser, si nécessaire, un message et votre numéro de
téléphone afin que nous puissions vous recontacter.**

VOYAGE MALTE



Fin septembre // Début Octobre 2018

Circuit 8 jours/ 7 nuits

Pension complète (-2 petits déjeuners)

En chambre double

Départ : MARSEILLE

TARIF : Environ 750€

Le prix définitif (assurance comprise) sera indiqué en janvier.

Circuit :

La Valette :

Mdina- Rabat – Mosta

Ile de Gozo

Sud de l'île

Palazzo Parisio – Grotte Bleue

Un programme plus détaillée sera fourni dans notre programme de janvier.

Renseignements complémentaires :

Mme Martine AGIUS

06 15 18 22 31

