
A

COMME



Périodique du GRAND SERMENT ROYAL DES ARBALETRIERS DE SAINT-GEORGES DE GREZ-DOICEAU.
Abonnement annuel : 4 Euros / Cptes : Fortis : 271-0130745-21
Editeur responsable : B. NOE, rue de Basse-Biez, 87 à 1390 Grez-Doiceau / Bureau de dépôt : Grez-Doiceau.
Site internet : www.arbalétrier.be / E-mail : arbalétrier@tiscalinet.be

N° 66 JANVIER 2005

Editorial

Le Mot du Président

Bonne et Heureuse année

Et santé excellente

Sont les vœux les plus sincères que j'adresse à toute la famille et amis des arbalétriers

Je me fais le représentant de tous les arbalétriers, pour féliciter les roys et leur famille non seulement pour leur adresse au tir mais pour la qualité du repas offert, et la perfection de l'organisation de cette petite fête.

Je profite de ce numéro pour rappeler à toutes nos jeunes recrues que notre règlement prévoit leur parrainage par des membres arbalétriers assermentés.

Afin de respecter ces modalités, je souhaiterais que chaque postulant se choisisse et communique le nom de ses deux parrains autorisés. Le tir des jeunes est toujours soumis à la responsabilité des aînés désignés.

Marcel

Bowling du vendredi 12 novembre 2004 à Gembloux

Vous trouverez ci-dessous les différents résultats et statistiques de la soirée de bowling 2004. Vous pourrez remarquer que dans la majorité des cas, les sportifs qui ont participé l'année précédente améliorent leur score personnel. Ce n'est pas encore parfait, surtout pour un petit nombre de personnes, nantis d'une certaine expérience. Différentes personnes ont pratiqué pour la première fois le bowling ce vendredi. Et force est, de constater que nous pouvons nous livrer à ce délassément de 7 à 77 ans. Mais si l'année 2005 nous offre la possibilité de pouvoir encore nous retrouver sur une piste de bowling, nous ne manquerons certainement pas d'améliorer nos points.

(Philippe)

	Spare	Strike	Partie 1	Partie 2	Partie 3	Total en 2004	Total en 2003
Nathan	3	0	59	48	40	147	
Catherine	3	1	48	85	43	176	
Elodie	2	0	47	63	74	184	
Aurélie	3	0	66	62	62	190	153
Françoise	4	1	66	60	80	206	
Roger	4	1	78	76	72	226	
Lauranne	3	1	80	62	84	226	
Sophie	5	0	60	78	90	228	
Célia	4	1	59	99	82	240	
José	1	5	74	93	81	248	301
Mélanie	5	1	67	68	114	249	
Joël	3	3	89	87	75	251	250
Jean-Pierre VN	7	1	68	95	88	251	
Thomas	6	1	103	77	75	255	
Loïc	4	2	99	85	73	257	288
Marcel	7	3	85	83	92	260	234
Marie-Anne	5	5	92	82	95	269	248
Jean-Paul	9	1	86	110	96	292	
Bernard	5	6	111	105	87	303	
André	11	3	116	140	118	374	360
Philippe	10	5	122	114	149	385	356
Michel	11	6	140	133	139	412	419
JPA	14	4	157	121	138	416	373

	En 2003	En 2004
Moyenne par joueur : sur 3 parties	260,2	262,8
Moyenne par joueur : par partie	86,7	87,6
Nombre de points pour les joueurs	4424	6045
Nombre de spare :	79 (moyenne = 4,65 / pers.)	129 (moyenne = 5,6 / pers.)
Nombre de strike :	39 (moyenne = 2,29 / pers.)	51 (moyenne = 2,2 / pers.)

Spare	Abattre les 10 quilles en 2 fois
Strike	Abattre les 10 quilles en 1 fois

COMBAT NAVAL 2004

La neuvième édition du duel implacable que se livrent chaque année les flibustiers et les corsaires, s'est déroulé le 13 novembre 2004, trois semaines plus tôt que prévu, non pas pour éviter les violentes bourrasques d'hiver, mais pour aligner dans leurs rangs de jeunes recrues, qui sont en examens en décembre.

Les courageux jeunes flibustiers rouges, totalisant 70 points, ont eu fort à faire pour affronter les intrépides jeunes corsaires noirs, totalisant 75 points.

Leur vigueur au combat fut telle qu'ils poussèrent leurs aînés à se surpasser, tant chez les rouges que chez les noirs. Hélas les flibustiers se sont inclinés, pour la quatrième fois, devant les valeureux corsaires, qui ont su manœuvrer adroitement leurs navires vers la victoire. Un sous-marin et un torpilleur ont ramené tous les rescapés au port.

Si le coup de grâce a été donné par Philippe en F11, envoyant par le fond le dernier sous-marin rouge, le vainqueur sera, pour la première fois, le flibustier Joël, avec 62 points, d'abord étonné puis ravi d'avoir remporté l'épreuve.

Parmi les dames, Marie-Anne s'est battue avec son courage légendaire et a obtenu 55 points, talonnée de près par Mélanie, une brillante corsaire.

Roger.



Réunion du 2 novembre 2004.

Les trois bâtons d'empereur seront confectionnés.

- Nous demanderons la participation d'une chorale pour notre messe d'avril 2005. Nous attendons les renseignements qui seront donnés par Philippe Landrieu.

- Les prix du challenge Lafortune nous seront remis dans notre local par les responsables de Louvain.
- A la réunion de décembre, nous mettrons en commun les suggestions concernant les tirs des Roys.
- Le repas de la gilde a été apprécié par toutes les personnes qui y assistaient.
- Bilan du souper de la gilde en 2004 :
30 membres et leurs familles étaient présents, soit 47 adultes et 9 enfants.
Entrées : 1 478 €
Sorties : 2 031 €
Différence : 553 €.

Réunion du 7 décembre 2004.

- Organisation du tir Bruxelles-Anvers du 12 décembre 2004. Nous offrirons un prix au premier d'Anvers et au premier de Bruxelles.
Responsables : cibles J.Devroye bar : J.Noé et Ph.Landrieu.
- Marcel Vancaster se rendra à Bruxelles au local de St-Georges le 11 décembre 2004 pour l'établissement du calendrier 2005 de l'U.N.A.B., et le 18 décembre 2004 pour celui de la fédération de Bruxelles.
- La chorale les « Solisunis » assurera l'animation de la messe du 23 avril 2005.
- Faire une demande au Moniteur Belge pour avoir une copie de la publication du nouveau conseil d'administration.
- La salle communale est réservée pour le 22 octobre 2005, date de notre souper.
- Georges de Hosté est chargé de choisir les trophées pour les tirs anniversaires 2005.
- En 2005, le règlement du tir du mois pour les jeunes est modifié. Seuls les 5 meilleurs tirs sur 12 seront pris en compte.
- Nous devons numéroter les armes de la gilde.
- Préparer les convocations pour l'assemblée générale.
- Mise à jour du règlement de tir des Roys.

José.



Bon Appétit

Soupe d'hiver

(Composition originale pour le souper spaghetti du 8 janvier 2005)

Peler et couper en petits morceaux tous les légumes ci-dessous.

- Potiron (1kg)
- Pommes de terre (0,350 kg)
- Oignons (0,250 kg)
- Carottes (0,250 kg)
- Céleri branche (0,200 kg)
- Poireau (0,200 kg)

Placer le tout dans une casserole à pression avec 1 litre d'eau (le volume de l'eau et des ingrédients ne doit pas dépasser les $\frac{3}{4}$ de la casserole. (Si vous n'avez pas de casserole à pression, placer le tout dans un autre récipient, mais le temps de cuisson sera plus long).

Vous pouvez y mettre le sel, le poivre, trois feuilles de laurier, une cuillère à soupe de ciboulette, de persil, de thym et de basilic.

Une fois les légumes cuits, entre 20 minutes et 1h00 suivant le mode de cuisson, passez le tout au mixer (sans le laurier) de façon à obtenir une soupe onctueuse.

Rectifier l'assaisonnement et l'eau pour votre convenance.

A servir très chaud.

Philippe.

AVIS

On n'est jamais assez prudent.

Faites attention aux personnes qui se tiennent près de vous avec un téléphone cellulaire. Au magasin, au restaurant ou à l'épicerie. Les nouveaux cellulaires peuvent prendre une photo de votre carte de crédit sur laquelle ils retrouveront votre nom, votre numéro de carte, votre date d'expiration. Avec la photo de ces différentes informations, il est facile d'aller sur INTERNET faire des achats !!!!!

Voler l'identification de quelqu'un est le crime le plus en vogue de ce jour._