



Club Soleil et Loisirs de l'Indre

Bulletin Trimestriel



3° trimestre 2023

N° 96

Ce bulletin est l'organe périodique de liaison
et d'informations des membres du

Club Soleil & Loisirs de l'Indre

*Il souhaite maintenir les liens de camaraderie,
d'amitié noués dans une pratique commune
du naturisme, de la nudité et des loisirs*

Il a aussi vocation à défendre la pratique du Naturisme et de ses bienfaits

**Membres du Club Soleil et Loisirs de l'Indre,
Ce bulletin est le vôtre**

*Nous serions heureux que vous nous adressiez :
articles, informations, dessins, desiderata,...
à l'adresse du club.*

**Club Soleil et Loisirs de l'Indre
34 espace Mendès France
Avenue François Mitterrand
36000 Châteauroux**

**ou directement par messagerie à :
michelannick443@orange.fr**

Directeur de la publication et
Rédacteur en chef : Michel Mercier

**Dépôt légal – Année 2023.
ISSN 2493-4321**

Les articles écrits et les opinions émises dans ce bulletin
n'engagent que leur auteur et sont sous son unique
responsabilité.

**Bulletin interne
Ne peut être vendu.**

Un dimanche à La Petite Brenne

2 juillet 2023: journée mondiale du naturisme,

Nous étions 16 à nous retrouver à La Petite Brenne en fin de matinée. Notre manière de célébrer la journée mondiale du naturisme. Nos nouveaux adhérents, Youssef et Laurent, ont découvert la magie de ce site exceptionnel transformé avec art par Anja, Karel et Charlotte. La piscine inspirée par Gaudi, les toilettes côté lavabos clin d'oeil à Mondrian, le nouvel espace dédié à la musique...tout était là pour passer une bonne journée. Comme à Arpheuilles, nous avons préparé un repas partagé...très bon et copieux. Difficile d'éviter la sieste. Ensuite, piscine, sauna dans un lieu complètement rénové, bavardages et surtout la vie en toute nudité ! Le soir, nous avons partagé quelques pizzas et les restes...Jean Yves et Françoise avait dû repartir sur Tours et Patricia était attendu par son chien.



Les recettes du trimestre

Osso buco

Ingrédients pour 4 personnes :

800g de jarret de veau coupé en 4, 1 c. à s. de farine, 2 c. à s. d'huile d'olive, 2 oignons rouges, 1 botte d'oignons frais, 3 carottes, 1 branche de céleri, 1 gousse d'ail, thym, origan, persil plat, 500g de tomates concassées, 20 cl de vin blanc sec, 20 cl de bouillon, sel, poivre, 1 orange non traitée, basilic.

Préparation : 20 mn, Cuisson : 1h15mn :

Farinez légèrement la viande et réservez.

Dans une cocotte, faites revenir dans l'huile d'olive les oignons émincés, les carottes coupées en rondelles, le céleri en dés. Ajoutez la viande et retournez souvent.

Une fois la viande bien dorée, ajoutez l'ail, le persil, le thym, l'origan, les tomates concassées. Mouillez le tout avec le vin blanc et le bouillon.

Salez, poivrez et laissez mijoter à couvert 1 h. à feu doux.

15 mn avant la fin de la cuisson, ajoutez quelques zestes d'oranges non traitées (gardez-en pour la présentation).

Au moment de servir, ciselez le basilic et terminez par quelques zestes d'oranges.

Clafoutis d'hiver aux abricots.

Ingrédients pour 6 personnes :

1 sachet de thé noir, 100 g de farine, 300 g d'abricots secs, 1 c. à café de vanille en poudre, 50 g de beurre, 50 g de sucre, 3 œufs, 50 g de poudre d'amande, 350 ml de lait, 2 c. à s. de rhum ambré, 1 sachet de sucre glace.

Préparation : 2 h 30, Cuisson : 40 mn.

Préchauffez le four à 180° C. Préparez un thé. Trempez-y les abricots pendant 2 h.

Mélangez la farine, le sucre, la vanille, le beurre fondu et les 3 œufs.

Ajoutez la poudre d'amande, le lait et le rhum. Beurrez un plat à gratin.

Disposez les abricots au fond du plat. Versez la pâte par-dessus.

Enfournez pour 40 mn de cuisson. Saupoudrez de sucre glace juste avant de servir.

Bon appétit.

Annick.

**29° Rallye « GEOLOGIE »,
18° Rallye « SOLEIL et LOISIRS »,
Clubs associés et candidats libres « INVITES ».**

A la découverte de Châteauroux Dimanche 11 juin 2023.

.Ils ont répondu présents:

- Patricia, Dominique : club Géologie
- Christian, Jean-Paul : club Géologie
- Jackie, Françoise, Mickaël : club CLSI et invités
- Colette, Pascal : club CLSI et invités
- Dominique, Frida, : club CLSI et Invités
- Michel, Claudie : invités
- Dany, Gérard, Annie, Michel : invités
- Ginette, Michèle : invités

Soit 8 équipages !

Michelle et Vincent ont formé la deuxième équipe de contrôleurs, Annick et Michel étant la première.

Grand merci, bien sûr, à toutes et à tous les participants qui ont fait l'effort de s'inscrire, de venir et ... de jouer le jeu ! Certains pour la 1^o fois.

Ils sont tous là, présents à 7h.30, heure du rassemblement, sur la place des Capucins à Châteauroux.

Après la présentation des équipages, le « briefing » de l'organisateur de service, chacun reçoit son dossier avec l'itinéraire, les premiers questionnaires, les enveloppes de secours.

Dames et Messieurs portent un pin's original ! Très réussi !

« Le fil rouge » de cette année doit permettre à chacune des équipes d'obtenir, tout au long du parcours, des indices, afin de découvrir un personnage célèbre !

L'itinéraire rédigé, une fois encore, sous forme de jeux de mots, conduit les candidats au château Raoul, lieu du premier contrôle. L'épreuve consiste à découvrir 2 intrus dans l'échelle de dureté et les signes du Zodiaque.

Munis de nouveaux questionnaires, les concurrents repartent vers les Cordeliers. Ici c'est le jeu de l'empilement de 40 jetons.

Nos amis arrivent maintenant place Gambetta avec comme épreuve les animaux préhistoriques et les objets insolites.

Retour vers les Capucins avec comme épreuves les volcans, ceinture de feu du Pacifique et les fromages, chèvre ou vache.

Ultimes questionnaires en mains, chacun « fonce » vers le Poinçonnet avec le molky comme jeu.

Les objets qu'il faut ramener sont présentés à l'arrivée à la Perrière.

Tous les participants décompressent des heures intenses qu'ils viennent de vivre. Chacun s'installe pour le déjeuner.

Les organisateurs étudient les réponses aux différents questionnaires, regroupent les résultats des jeux, des épreuves, du fil rouge, et les enveloppes ouvertes. A tous : bravo !

Le fil rouge : grâce aux indices récoltés, était à découvrir une personne célèbre : « Bécassine » !

Avant la proclamation des résultats, comme à l'accoutumée, l'organisateur, donne les réponses, preuves à l'appui, tant attendues : aux questionnaires, sur le parcours, les jeux, les épreuves, les objets à ramener.

Une fois encore des surprises sur des réponses apportées, ou non.

Pour la prochaine année, toujours lire tranquillement, avec attention, chaque mot, chaque phrase, sans précipitation : chaque détail a son importance.

Je réitère ici mes remerciements chaleureux et sincères :

- à tous les membres des équipes participantes,
- à tous les contrôleurs : Michelle et Vincent, et Annick.

Merci de votre soutien, votre amitié, vos encouragements, sans lesquels rien n'est réalisable efficacement.

Les résultats, très serrés, quels sont-ils ? Voici le classement final :

1° : Jackie, Françoise et Michaël	(1844 pts) : Invités, CSLI
2° : Dany, Gérard, Annie et Michel	(1827 pts) : Invités
3° : Michel et Claudie	(1746 pts) : Invités
4° : Dominique et Frida	(1671 pts) : Invités, CSLI
5° : Patricia et Dominique	(1648 pts) : Géologie
6° : Colette et Pascal	(1475 pts) : Invités, CSLI
7° : Ginette et Michèle	(1450 pts) : Invités
8° : Christian et Jean-Paul	(1338 pts) : Géologie

Un grand bravo à toutes et à tous, personne n'a démérité, surtout ceux et celles qui effectuaient ici leur premier rallye !

Sous les applaudissements, tous se voient remettre des récompenses, des sacs pleins de lots divers et variés.

Félicitations aux invités CSLI qui arrivent en tête de ce rallye !

Plusieurs mois de préparations s'achèvent ici, déplacements, ordi, photocopies, la récolte des divers lots. Et il reste toujours jusqu'au dernier moment, le souci de savoir si tout se déroulera bien. Mais quel bonheur que nos échanges, joie, amitié, plaisir... les meilleurs des récompenses.

Michel

Un forum des associations au féminin ?

Il a fait chaud pour ce forum du mois de septembre à Châteauroux, tellement chaud que le nombre des visiteurs s'en est ressenti. Cela dit, nous n'avons jamais eu autant de contacts sur un forum. Exit les promeneurs du dimanche. Nous avons eu des gens intéressés et surtout plus de femmes que d'hommes. Nous en avons été ravis car jusqu'à présent nous avions plus de contacts avec les hommes.

Bien sûr, un certain nombre connaissait le naturisme et plusieurs avaient déjà pratiqué. Mais, parmi nos visiteurs et visiteuses, nous nous sommes trouvés avec des personnes qui avaient envie de franchir le pas et n'osaient pas. Nous avons parlé valeurs du naturisme, expérience des uns et des autres et nous avons rassuré. L'important a été de mettre l'accent sur l'absence de stéréotypes chez les naturistes et l'idée qu'être naturiste, c'était franchir un pas vers la liberté et l'acceptation de son corps tel qu'il est. L'éthique naturiste est telle que tous les handicaps disparaissent. Nous avons aussi détaillé nos activités.

Une question nous a été posée : comment faisons nous avec le moustique tigre ? (Provocation?) Réponse : Comme avec tous les moustiques ... ! La peur n'évite pas le danger. En revanche, il semblerait que certains parfums de savon les attirent et que d'autres les repoussent... toujours bon à savoir et en particulier le savon à la noix de coco. Et puis aussi les spirallettes : ça marche bien.

Une autre question a été soulevée : pourquoi certains centres exigent-ils la carte de la Ffn/FnI en France et pas en Italie ? Idem pour le centre Oltra à Cap d'Agde ? Or, depuis l'année dernière, les centres peuvent proposer le ticket de la fédération. Pourquoi ne le font-ils pas ? La question sera à poser à la Fédération.

Pour conclure, ce forum a été riche en contact. Un grand merci à tous les bénévoles qui ont participé à la tenue du stand.

Françoise L.



Petite Brenne, grand camping

Le camping naturiste de la Petite Brenne, à Luzeret, a été créé en 1996 par Anja et Carel Burgmans, désormais associés à leur fille Charlotte. Il ne désemplit pas.

Ils avaient un restaurant avec une vingtaine de salariés à Amsterdam. Ils ont voulu changer de vie. En 1996, Anja et Carel Burgmans achetaient 30 ha à Luzeret, au cœur de la Brenne.

« Pour quoi ici ? Regardez autour de nous... C'est beau, sourit Anja. La nature est superbe, nous sommes dans un parc régional. C'est tranquille, les terres n'étaient pas très chères et on a l'autoroute Amsterdam-Luzeret. »

Bienvenue au camping naturiste de La Petite Brenne ! Soixante-dix emplacements au départ, cent cinquante aujourd'hui, plus des mobil-homes et des chalets. Cet ancien élevage de chevaux avec son corps de ferme séculaire aux pierres délicieusement patinées est devenu un spot du naturisme.

« Les Français pensent mer et montagne, mais les Hollandais, la mer, ils l'ont partout. Eux recherchent de l'espace. On recherche toujours ce que l'on n'a pas chez soi, intervient Charlotte Burgmans, la fille d'Anja et Carel, désormais associée à ses parents. Ils représentent 60 % de notre clientèle, qui est aussi constituée de Belges, Britanniques, Allemands et des Français, de plus en plus nombreux à venir ».

Certains ne restent qu'une ou deux nuits, d'autres les quatre mois de la saison (mi-mai - mi-octobre), la majorité deux à trois semaines. « On a eu une affluence incroyable cette année,

beaucoup plus que d'habitude, se réjouit Charlotte. Je pense que l'on fait notre meilleure année. Déjà, l'année dernière, on avait dépassé toutes les années précédentes. On sent vraiment le post-Covid ».

« Les gens ont acheté des camping-cars en masse, il faut bien qu'ils s'en servent », sourit sa mère, qui voit de nouveaux visages de toute tranche d'âge apparaître. Et souvent revenir, car le camping de la Petite Brenne ne manque pas d'atouts et possède un cachet particulier avec ses mosaïques, son étang de pêche, son ruisseau, ses 42 ha de forêts, de haies et de prairies, sa piscine couverte, son sauna, ses onze chevaux, quatre ânes et trois poneys.

« En haute saison, nous proposons de nombreuses activités, poursuit Charlotte. Arts plastiques, yoga, sculpture, aqua gym, jeux de piste, chasse aux fantômes, soirées-concerts... » Sans compter les balades champêtres alentours. La quiétude des lieux permet d'oublier l'inquiétude du quotidien. C'est la magie de la Brenne.

L. M.



CAMPING DE LA PETITE BRENNÉ

La Grande Métairie, 36800 Luzeret.
info@lapetitebrenne.com, tél. 02.54.25.05.78.
Dirigeants : Anja, Carel et Charlotte Burgmans, gérants.
Effectif : 3 à l'année (+ 10 saisonniers).
CA 2022 : 500.000 €.



Anja Burgmans et sa fille Charlotte n'ont jamais vécu une aussi belle saison au camping naturiste de la Petite Brenne, à Luzeret.

(Photo Ludovic Mauchien)

A peine la journée commencée et... il est déjà six heures du soir. A peine arrivé le lundi et c'est déjà vendredi... et le mois est déjà fini... et l'année est presque écoulée... et déjà 40, 50 ou 60 ans de nos vies sont passés... et on se rend compte qu'on a perdu nos parents, des amis... et on se rend compte qu'il est trop tard pour revenir en arrière...

Alors... Essayons malgré tout de profiter à fond du temps qui nous reste... N'arrêtons pas de chercher à avoir des activités qui nous plaisent... Mettons de la couleur dans notre grisaille... Sourions aux petites choses de la vie qui mettent du baume dans nos cœurs. Il nous faut continuer à profiter avec sérénité de ce temps qui nous reste. Essayons d'éliminer les « après »... je le fais après... je dirai après... j'y penserai après... On laisse tout pour plus tard comme si « après » était à nous. Car ce qu'on ne comprend pas c'est que :

- après, le café se refroidit
 - après, les priorités changent
 - après, le charme est rompu
 - après, la santé passe
 - après, les enfants grandissent
 - après, les parents vieillissent
 - après, les promesses sont oubliées
 - après, le jour devient la nuit
 - après, la vie se termine...
- Et après, c'est souvent trop tard...

Alors... Ne laissons rien pour plus tard... Car en remettant toujours à plus tard, nous pouvons perdre les meilleurs moments, les meilleures expériences, les meilleurs amis, la meilleure famille...

Le jour est aujourd'hui... L'instant est maintenant... Nous ne sommes plus à l'âge où nous pouvons nous permettre de reporter à demain ce qui doit être fait tout de suite.

Au travail ! Pour les amis, les frères, les sœurs, pour la famille.

Alors voyons si tu auras le temps de lire ce message et ensuite de le partager. Ou alors peut-être le laisseras-tu pour... « Plus tard »...

Et tu ne le partageras « jamais » !

Boucar Diouf