



DE LEUGHENAER

Bulletin du Lions club Dunkerque Jean-Bart

1461^e réunion statutaire du lundi 27 Janvier 2025

Au début de la réunion, le Président **Bernard BAELDE** a partagé son expérience de la soirée qu'il a passée avec **Florence** lors de la soirée repas-bowling du **Club Force 9**, qui a eu lieu le 16 janvier 2025. Il a également informé que la chapelle du **Club Force 9** ne se tiendrait pas lors des carnivals de Dunkerque 2025 en raison des mesures de sécurité qui n'avaient pas été respectées lors de la précédente chapelle. Afin d'éviter une telle situation, le président **Bernard BAELDE** et la **commission des manifestations** prennent les dispositions nécessaires pour garantir le bon déroulement de notre chapelle cette année. **Bernard Prissette** a également mentionné la mise en place de compteurs de personnes pour respecter les conditions de sécurité liées à la capacité d'accueil de notre salle dédiée à la chapelle. Si notre salle ne répond pas aux exigences sécuritaires, une alternative consisterait à louer un chapiteau sur la plage de Malo, mais cette option serait coûteuse et pas rentable, d'autant plus que l'objectif de la chapelle est de collecter des fonds pour financer nos différentes actions.

Le président **Bernard BAELDE** a également annoncé que le concours d'éloquence, initialement prévu le 1er février 2025, aura finalement lieu le 22 mars 2025.

En raison de l'indisponibilité du restaurant l'Hirondelle, la prochaine réunion statutaire se tiendra le 10 février 2025 chez Malika, au 13 rue de la Poudrière, 59140 Dunkerque.

Bernard PRISSETTE a sollicité notre mobilisation pour la préparation, le déroulement et le suivi de notre chapelle, en nous encourageant à nous inscrire pour les différentes dates les 08 , 09 et 10 Mars 2025.

Francis VERMEULEN a suggéré d'inviter le directeur de l'aménagement du port pour une conférence, ainsi qu'une visite du Musée du Port.

Pour la deuxième fois, **Jacques MINET** nous a fait découvrir un vin rouge du Languedoc, signé des vignobles JEANJEAN. Le vin dégusté était un "Devois des agneaux d'Aumelas cousu main" millésime 2022, présentant une couleur Grenache profonde, des arômes de fruits noirs avec une touche de chocolat noir, et en bouche, il était soyeux, raffiné avec une finale vanillée.

Nous avons également eu l'occasion de discuter de plusieurs sujets intéressants, initiés par le président **Bernard BAELDE**, tels que l'impact du réchauffement climatique sur le vin, les années glorieuses de la tour du Reuze, ainsi que les évolutions de la ville de Dunkerque à travers divers aménagements et constructions.

Nous étions dix convives à apprécier le repas, qui comprenait des roulades de haddock, un sauté de veau Marengo et un bavarois au chocolat, accompagné d'un vin blanc Colombard du domaine des Cassagnoles, millésime 2023 et du vin rouge Devois des agneaux d'Aumelas cousu main, millésime 2022.

