

Clos de la George



CAMPING

info

LA GAZETTE DU CAMPING



Officiel Page 2

Nouvelle saison
Mémento
Agenda

People Page 3

**La maison
du courage**
A table !

Loisirs Page 4

Mots croisés
Sudoku
Clin d'oeil

MEMENTO

UTILISATION DES PARKINGS

S'il est utile de posséder un deuxième moyen de transport personnel lorsque l'on séjourne au camping ce ne doit pas être au détriment des autres résidents ou visiteurs qui ne savent plus où parquer.

TAXE D'ENTRÉE

Nous ne percevons aucune taxe d'entrée ni pour le camping, ni pour la piscine. Ces lieux sont ouverts aux visiteurs comme aux résidents. Cependant il ne s'agit pas d'installations publiques au sens large du terme.

CONSTRUCTIONS ANNEXES ET ORDRE AUTOUR DES INSTALLATIONS

Le règlement interne définit clairement ce qu'il est possible de mettre en place. Les projets de changement, de transformation, d'extension doivent être soumis au gérant qui décidera de leur faisabilité. Chacun des résidents à l'année ou saisonniers est tenu de maintenir ordre et propreté autour de son espace.

GESTION DES ORDURES MÉNAGÈRES

Un centre de tri est à votre disposition pour vos ordures ménagères. Chacun est prié de procéder au tri de ses déchets et de les déposer à l'endroit adéquat. Notre gérant vous indiquera comment procéder pour chaque type de détrit.

REMRQUES

Quelques remorques sont mises à disposition des résidents pour faciliter le transport des bagages, emplettes, objets encombrants. Dès que vous avez déposé vos marchandises à votre lieu de villégiature, merci de les ramener à leur place de stationnement.

Nouvelle saison 2016

Le comité directeur et le personnel du camping Clos de la George vous souhaite la bienvenue, une saison 2016 agréable, ensoleillée, pleine de surprises, de découvertes, de nouvelles connaissances, de partage de moments d'amitiés sympathiques.

Le printemps annonce une nouvelle saison de plein air, donne à la nature des couleurs chatoyantes, des parfums subtiles, permet de se libérer de couches de vêtements désormais superflus, de retrouver la liberté du corps et de l'esprit, de se laisser chauffer par le roi Soleil.

C'est aussi le temps de remettre de l'ordre dans les feuillages, de soigner la pelouse à l'anglaise, de rafraîchir barrières et façades, de pomponner ce coin de paradis chéri !

Durant l'hiver, notre gérant Qaush Hulaj et son équipe

ont préparé une place de pétanque avec un coin accueillant pour les spectateurs, éliminé des caravanes hors d'usage, aménagé de nouvelles places pour des installations importantes et, surtout, tout mis en œuvre pour que notre camping vous apporte charme, plaisir et satisfaction. Le comité directeur a déjà prévu quelques manifestations pour animer la vie du Clos de la George. Ainsi le 14 mai prochain, on vous servira l'apéritif d'ouverture qui vous permettra de faire plus ample connaissance avec les autres résidents.

Le 25 juin, le camping deviendra la Memphis chablaisienne du blues. Sur l'invitation du président de Chablais Blues Connection, Dylan Karlen, plusieurs groupes se produiront sur un plateau spécialement aménagé par le staff technique. Vous pourrez également vous sustenter et vous désaltérer à satiété.

Le 23 juillet nous organisons la Fête des Campeurs, préparée avec soin par notre maître de céans Qaush Hulaj. Le menu et l'animation vous seront dévolés en temps utile.

La direction

AGENDA

14 MAI 2016

> dès 11h00

APÉRITIF D'OUVERTURE

Le camping se réveille, la température est agréable, la végétation verdit, il est temps de saluer les anciens, accueillir les nouveaux arrivants et lancer la saison dans la bonne humeur.

25 JUIN 2016

> dès 19h30

CAMPING BLUES 4

Le Clos de la George vous offre une soirée à l'américaine. Show, spectacle, rythme, tous les ingrédients sont réunis pour que votre soirée soit déjà agencée. Différents groupes, choisis spécialement pour vous, vont se succéder sur une scène spécialement aménagée par notre staff. Durant les prestations, vous pourrez vous désaltérer et vous sustenter.

23 JUILLET 2016

> dès 19h00

FÊTE DES CAMPEURS

Si le menu n'a pas encore été vraiment arrêté, Qaush Hulaj et son équipe vous invitent à ce traditionnel rendez-vous qui allie la joie de la rencontre et du partage aux plaisirs bachiques et gastronomiques. Les détails vous seront donnés en temps utiles.

La maison du courage !

Un camping est comme un village, des maisons, des rues, des commerces. Les gens qui y vivent ont un point commun: habiter dans un lieu serein, calme, où la nature est reine, un autre art de vivre, une conviction, le contact humain, une évidence. Pourtant, au sein même de cette collectivité, certains éprouvent de grandes difficultés cachées. Ruth Sauge nous ouvre son cœur avec un courage extraordinaire et un sourire lumineux.



Ruth Sauge a un peu plus de 70 ans. Elle nous reçoit dans son accueillant mobil home où elle vit seule depuis 10 ans. Dans le salon, il règne une température agréable qui incite à un échange tout de suite amical, ouvert, sans concession.

Née à Kreuzlingen, ville sise au bord du lac de Constance, elle y accomplit son école primaire et, l'école ménagère n'étant pas obligatoire, elle souhaite découvrir et apprendre la langue française. Elle s'engage comme employée de maison dans une famille d'Aigle, cité où sa sœur habite déjà. Elles vont pouvoir ainsi partager la même chambre et vivre ensemble des moments de loisirs. Passionnée par les langues, elle les apprend surtout par la lecture. Elle se penche sur la syntaxe, contourne les difficultés grammaticales et, en à peine une année, écrit de belles tournures de phrases et sans faute, s'il vous plaît !

Elle fait connaissance d'un jeune homme et, ainsi va la vie, à 16 ans elle donne nais-

sance à un premier enfant, doit attendre une année pour convoler en justes noces. Trois garçons vont compléter la fratrie. Malheureusement, après 30 ans de vie commune, le couple se sépare en termes assez houleux, apportant son lot de difficultés morales et pécuniaires.

Pour gagner sa vie, elle prend la conciergerie d'un petit immeuble neuf, accomplit, sur mandats, de nombreux travaux de peinture, de pose de sol, de boiserie et autres travaux d'aménagement d'intérieur.

Elle rencontre un compagnon avec qui elle va partager son existence, retrouve le sourire, le bonheur et aspire à une nouvelle belle aventure. Pour retrouver calme et sérénité, elle souhaite acheter une caravane, cherche un camping, choisit le nôtre. Deux ans plus tard, un mobil home, situé sur une place accueillante, est à vendre. Elle profite de l'occasion et s'y installe et, à ce jour, compte 20 ans de résidence au Clos de la George. Elle désire y

rester très longtemps encore. Aujourd'hui, notre hôte ne se meut qu'avec difficultés, souffre de fibromyalgie, est percluse de rhumatismes, rendant ses déplacements très difficiles. Pour ses achats, ses visites médicales, la tonte de son gazon, l'entretien de son jardin, une aide extérieure est toujours la bienvenue, même si Ruth ne veut déranger personne.

Un entretien qui a passé tellement vite, empreint d'une ouverture de cœur, d'esprit, de gentillesse, des instants d'échanges tout de sensibilité, parfois douloureux, souvent paisibles et constructifs. Ruth Sauge, une personne qui mérite d'être connue, aidée. Un merveilleux sourire dans un grand corps malade !

La rédaction vous remercie de votre accueil et vous souhaite courage, espoir, meilleure santé !

E. Gex-Collet

A TABLE !

Lapin à la broche

Pour 1 lapin de 2 kg

Ingrédients

- Lard mélangé
- Vin blanc
- Eau
- Sel, poivre, condiments
- Thym
- Romarin
- Laurier
- Sauce soja
- Bouillon de poule
- Bouillon de boeuf
- Cognac
- Crème entière

Recette

Saler, poivrer, mettre un brin de thym et de romarin à l'intérieur du lapin.

Le barder avec le lard et le ficeler. Mettre au grill pendant 40 minutes.

Retirer le lapin du grill, enlever les bardes de lard.

Remettre le lapin sur le grill pendant env. 10 minutes en arrosant abondamment avec la préparation suivante :

4 dl de vin blanc
4 dl d'eau

Sel, poivre, condiments
Thym, romarin

Sauce

1 fond de bouillon de bœuf
1 bouillon de poule
3 dl de vin blanc
Sel, poivre, poivre de Cayenne
Thym, romarin, feuille de laurier
Condiments
Sauce soja

Amener à ébullition pendant env. 10 minutes, passer et ajouter :

3 dl de crème entière

1 verre de cognac

le jus de cuisson

Laisser mijoter quelques instants, rectifier.

Verser dans une saucière chauffée au préalable.

Accompagnement

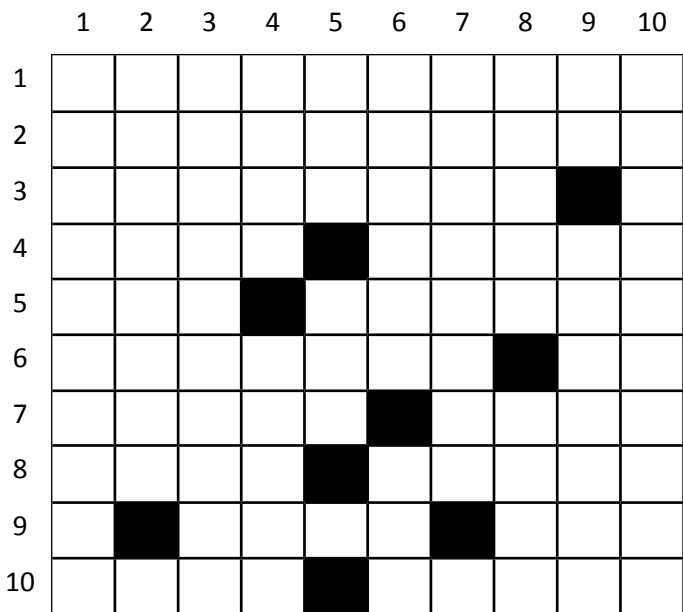
Purée de pomme-de-terre aux pommes.

Tomates à la provençale.

Pendant que l'on termine la cuisson du lapin, servir les bardes de lard durant l'apéritif.

Bon appétit

MOTS CROISÉS



HORIZONTALEMENT

1. Occupation sous l'Occupation. 2. Presque fermé. 3. Rigoriste. 4. Aurochs. C'est du gâteau. 5. Ferrures. Vaincu aux Champs Catalauniques. 6. Protégée. Lettre recommandée. 7. Plats provençaux. Le côté obscur de la vallée. 8. Champ de bataille. Descente de bourses. 9. Éliminai. Tube un peu secoué. 10. Issues. Dépôt d'eau.

VERTICALEMENT

1. Opinion sur rue. 2. Pisse en lit. 3. Angoissante. 4. Fleur. Paresseux. 5. Bâte. En Ré. 6. Épuisante. Blanc qui vire au rouge à l'heure de l'apéro. 7. Il s'envoie en l'air. 8. C'est non. Corrige. 9. Chrome. Sardinelle. 10. Évêché orthodoxe.

BIENVENUE !

La direction et le personnel du **camping du Clos de la George SA** vous remercient d'avoir choisi notre camping pour vous reposer, vous délasser, vous divertir et passer des moments inoubliables.

La rédaction de la **Gazette du camping** remercie d'ores et déjà ses lecteurs pour leurs remarques, souhaits, propositions toujours appréciés.

Le camping en ligne : closdelageorge.ch

CLIN D'OEIL



Ce cliché a été pris dans le camping du Clos de la George. Le jeu consiste à donner le lieu exact à Monsieur Hulaj. Les trois premières réponses correctes seront récompensées par un café-croissant offert à la buvette du camping. Belle découverte et bonne chance !

IMPRESSUM

Gazette gratuite du camping Clos de la George SA, Yverne

Parution

environ 4 fois par année

Tirage

200 exemplaires

Composition

Pointcom, d. karlen, Noville

Impression

Michel Martenet Promotion, Aigle

Rédacteurs

Emmanuel Gex-Collet, Dylan Karlen

Courrier

redaction@closdelageorge.ch

SUDOKU

