

# SLUPT Infos

## SAINT LAURENT UNIVERSITÉ POUR TOUS

100, Avenue Général LECLERC  
06700 – Saint-Laurent-du-Var  
Tél. : 07 81 77 61 11  
Courriel : [contact@slupt.org](mailto:contact@slupt.org)

Arlette OSTA  
Présidente de SLUPT  
06 60 61 27 07  
[ostarlette@gmail.com](mailto:ostarlette@gmail.com)



### Edito

En cette rentrée 2024, chacun de nous a envie de calme et de paix ! Nous formulons des vœux pour les sinistrés des inondations, des incendies, des conflits, des bouleversements politiques...

Nous nous mobilisons quand nous le pouvons pour apporter notre soutien et notre aide sous toutes leurs formes à ceux qui sont dans le besoin.

La goutte d'eau que nous ajoutons à la marche du monde se situe aussi dans le plaisir que nous avons à partager notre amitié, à donner nos sourires, à nous mobiliser dans notre association où se développe la convivialité, où s'exerce la curiosité, où s'offrent les échanges.

Slupt a choisi comme thème « **Anomalies et Curiosités** ». Ce programme nous conduira, une fois encore à partager notre soif de connaissances, à distribuer notre savoir, à profiter des découvertes. Que d'anomalies dans nos épreuves, que de curiosités dans nos vies ! Tout un programme ! Le sel de nos existences !

Dans une ambiance de calme et de paix, dans une atmosphère protégée, dans un cocon d'amitié, jouissons de chaque minute offerte par Slupt afin que nos vies soient éclairées pendant quelques instants par des rayons de bonheur.

*Arlette OSTA  
Présidente de SLUPT*

***Slupt adresse ses meilleurs vœux de rétablissement à Yolande RIQUARD et Pierre MANRY et attend leur retour avec impatience !***



***N'hésitez pas à consulter notre site internet :***

***[www.slupt.org](http://www.slupt.org)***

***Et sur Facebook : [Conférences SLUPT 06700](#)***

## BON ANNIVERSAIRE !



C'est à Castagniers après une jolie marche jusqu'à Notre Dame de la Paix, que les marcheurs ont fêté les 90 ans Christiane !

Bon pied, bon œil, elle est de chaque randonnée, son énorme sac à dos plein de bonnes choses à partager ! Présente aux conférences, elle distribue son sourire à chacun et exerce sa curiosité intellectuelle à chaque occasion.



Bon anniversaire et que les marches continuent dans la bonne humeur, la santé et que ta vie soit ensoleillée dans toutes tes entreprises !

## CONFÉRENCE « LES CHAUSSONS DE POINTES, OBJETS DE CURIOSITÉ DE LA DANSE CLASSIQUE

Nous avons eu l'honneur d'entendre la danseuse étoile Clairemarie OSTA, nous exposer les chaussons de pointe lors de la première conférence de la saison.

Une curiosité magnifiquement décrite par une professionnelle qui, sur pointes, dans notre salle, a démontré le parcours des danseuses et leur façon de préparer, apprivoiser et utiliser leurs chaussons.



Clairemarie OSTA dans Carmen

## ASSEMBLÉE GÉNÉRALE

Hier soir jeudi 21 novembre s'est tenue l'Assemblée Générale de SLUPT, en présence de Madame Mary-Claude Bauzit, Adjointe au Maire. Arlette Osta, Présidente, et Monique Gallagher, Vice-Présidente ont présenté le rapport moral de l'année 2023-2024 et Michel Riquard, Trésorier, le rapport financier que le Commissaire aux Comptes, Yves Béchu, a ensuite validé.

Un vote a renouvelé à l'unanimité le Conseil d'Administration. La soirée s'est prolongée avec un concert du groupe Color's Music sur des airs des années 70/80. Enfin l'assemblée a pu dans l'amitié et la convivialité partager le Beaujolais nouveau autour d'un buffet bien garni.



## VOYAGER SUR LES ROUTES DE LA SOIE

Fin septembre l'**HDE** Var à Draguignan nous a accueilli pour une très belle exposition consacrée aux routes de la soie.

Le lieu entièrement remis à neuf est magnifique.

A refaire !

La visite au **cimetière américain** ensuite nous a fait découvrir un lieu de mémoire paisible avec un guide américain passionné.

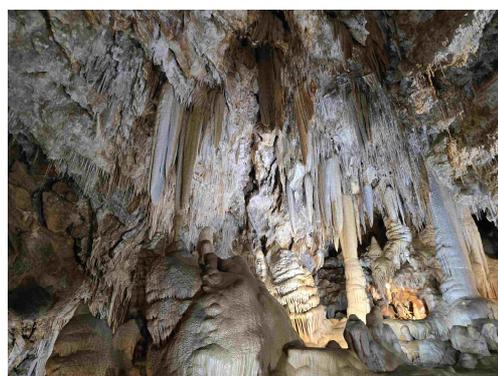


**Les inscriptions pour le voyage à Nancy sont désormais ouvertes**

**SORTIE DE SLUPT DU 6 NOVEMBRE : GROTTES DE BORGIO ET ALBENGA**

Le mercredi 6 octobre une quarantaine d'adhérents de SLUPT sont partis de bon matin pour se rendre en Italie visiter les grottes de Borgio Verezzi, réputées pour être les plus colorées d'Italie, avec, sur un parcours de 800 mètres, de magnifiques salles et galeries où s'accumulent de superbes concrétions de toutes les formes, des plus minces canules aux plantureuses colonnes.

Après un déjeuner italien dans un agriturismo au milieu des vignes, notre guide Sandro nous a fait parcourir le centre historique d'Albenga, ses ruelles médiévales, ses placettes et ses bijoux architecturaux, ses tours, et ses vestiges de maisons aristocratiques du XIIe siècle.



## BIBLIOGRAPHIES DES CONFERENCIERS 2024

**14 octobre 2024 Yvan GASTAUT**

**Pascal Blanchard, Nicolas Bancel, *Les Zoos humains : Au temps des exhibitions humaines*, Paris, La Découverte, coll. « Poche », 2004.**

**Didier Daenninckx, *Cannibales*, 1998.**

**2 décembre 2024 Jean-Louis REPERT**

**Pierre GALANTE et Annie GALL : *La vie de château sur la Côte d'Azur, 1918-1940 Les années américaines*, Editions Lattès, 1985**

**Marie CLEWS, *Il était une fois la Napoule*, Mémoires de Marie Clews, Editions La Mancha, 2007**

**5 décembre 2024 Dominique AUBERT-MARSON**

**Dominique Aubert-Marson, *Histoire de l'eugénisme Une idéologie scientifique et politique*, Ellipses, 2010**

**19 décembre Jean MONTAGARD**

**Jean Montagard, *Grande cuisine végétarienne: 4 saisons, 240 recettes du chef Jean Montagard*, éditions de la Martinière, 2013**

***C'est la saison des anchois !*****Réalisation des anchois au sel**

Etêter et vider les anchois. Ne pas les laver à grande eau mais les essuyer délicatement avec du papier absorbant humide.

Verser une couche de sel au fond du bocal. Ranger une couche d'anchois le ventre sur ce sel. Les recouvrir de sel. Renouveler l'opération jusqu'à ce que le bocal soit plein en terminant par une couche de sel.

Mettre un galet ou un poids de 200 g environ (enveloppé d'un papier film) afin de bien tasser les anchois. Laisser le bocal au réfrigérateur pendant une semaine.

Au bout d'une semaine, appuyer sur le poids. Retirer l'huile et les impuretés qui affleurent à la surface.

Retirer le poids. Rajouter une couche de sel.

Fermer le bocal. L'entreposer au réfrigérateur pendant un mois avant de consommer les anchois.

*Cette recette est issue du livre "Grand Livre de Cuisine Méditerranée" publié aux Éditions Alain Ducasse.*