Accorderie
Annemasse et son Agglo

LA GAZETTE

novembre 2026





Le 17 octobre, nous étions nombreux et contents de nous retrouver autour du brunch d'automne en marge de la fête de l'inauguration du tram dans la bonne humeur







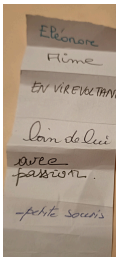




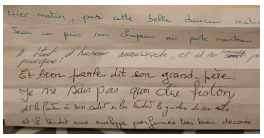


Atelier Biodiversité proposé par la MAIF pour réaliser des boules de graines à disperser dans les jardins. Leur éclosion embellira un parterre diversifié









Atelier d'écriture créative





Atelier cuisine à la conciergerie du Perrier pour réaliser et déguster les crêpes mille trous



Sortie au bord du lac de Machilly





Notre Accorderie représentée au rassemblement contre la violence organisé par les communes de l'Agglo



Atelier au local

Accorderie d'Annemasse et son Agglo, 1 rue du Mont-Blanc, Annemasse Tel: 0450373160
Mail : annemasse@accorderie.fr



Sortie au bord de l'Arve



Atelier gâteau aux carottes à la conciergerie du Perrier

ENVIE DE PROPOSER UN ATELIER OU UNE SORTIE

Au moins 10 jours avant la date choisie, envoie un mail à l'Accorderie en précisant :

- *le titre et le programme*
- *la date, l'heure et la durée*
- *le nombre maxi de participants*
- *le matériel nécessaire et toutes informations utiles*

La diffusion de cette proposition se fera après accord du bureau.

Un grand merci à nos photographes Janinne, Liliane, Carmen, Claude, Didier, et Pascale et Alexandra

Bienvenue

aux nouveaux accordeurs pleins de talents dont les offres et les demandes de services sont à retrouver dans ton espace membres

Martine, Angelina, Marie-Lise, Nicole, Patricia, Aïcha

Quelques exemples de services échangés ces dernières semaines



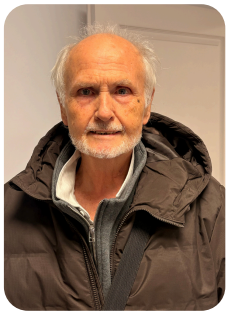


Isabelle a cousu pour Bernadette
Marie-Lise a aidé à l'installation du brunch
Françoise, Mamadou, Stéphane, Dominique ont participé à un atelier d'écriture



Parole d'Accordeur : John

Depuis que je suis inscrit à l'Accorderie, j'ai pu rencontrer des nouvelles personnes d'Annemasse et les environs et me faire de nouveaux amis ; j'ai participé à plusieurs balades et j'ai organisé des sorties découverte au bord du lac.
Je recommande à tous de s'inscrire à l'Accorderie d'Annemasse et son Agglo !



AGENDA

- ***le jeudi 12 novembre*** *à partir de 14 h au Complexe Martin Luther King à Annemasse : 1ère Rencontre des acteurs de la transition écologique. L'Accorderie tient un stand, rejoignez nous ! Vous pourrez visiter les autres stands sur les thématiques suivantes : Alimentation, Santé, Mobilité, Citoyenneté et Transition écologique.*
- ***le jeudi 19 novembre*** *à 14 h au local : Jeannine propose un atelier jeux, l'occasion de découvrir dans la bonne humeur Qwirkle, Skyjo, Rummikub.*

Vous constatez que là, les propositions sont moins nombreuses.
Pourquoi ? Que se passe-t-il ?
Vous connaissez tous la réponse !!!

Ce sont les accordeurs qui font l'activité de l'Accorderie

Alors, tu peux agir !

Que penses-tu proposer pour ce mois ou le mois prochain ?

L'Accorderie vient de faire une demande de service pour participer à la rédaction de la Gazette ainsi que pour gérer notre page FACEBOOK ou INSTAGRAM alors pourquoi pas aider Pascale, Alexandra, Dominique et Marie-Claude ?
*Retrouve d'**autres propositions** et les **modalités d'inscription** dans ton espace membre*

Tous les mardis : permanence au local de 17h00 à 19h30

Tu y trouveras accueil, convivialité et toujours un accordeur pour répondre à tes questions, t'accompagner dans tes démarches.

Accorderie d'Annemasse et son Agglo, 1 rue du Mont-Blanc, Annemasse
Tél : 04 50 37 31 60 Mail : annemasse@accorderie.fr

NID D'ŒUF AU FOUR
par Josiane



Quantité selon nombre de personnes

Ecraser pommes de terre cuites à la fourchette lorsqu'elles sont encore chaudes.

Saler, poivrer, ajouter un peu de lait selon consistance

Sur plaque four ou plat, tapisser de papier sulfurisé

Former nids à la main, avec doigt ou pinceau, huiler ou lisser le tout avec beurre fondu

Enfourner 200° jusqu'à belle coloration

Sortir, placer un œuf dans le nid, sel, paprika selon goût

Remettre au four, surveiller jusqu'à la cuisson du blanc. Le jaune doit rester coulant

Variante :
Selon goût et imagination, ajouter ail, herbes ou autres dans les pommes de terre
Sous l'œuf, mettre un peu de jambon ou au choix C ' E S T TOUT

Notre accorderie a aussi besoin de nous pour se faire connaître :
connecte toi , booste notre visibilité en écrivant un avis sur

https://www.facebook.com/profile.php?id=61583596775416

https://maps.app.goo.gl/Dfa6e8xv9e8yxVzT6