

LA FEUILLE DES VOISINS

EDITO

Chers voisins,

Vous avez entre les mains la 7e Feuille des Voisins du Grand Mix, déjà 3 ans que deux fois par an nous nous rencontrons via vos boîtes aux lettres.

Et comme un anniversaire ne se fête pas seul, nous vous invitons à venir en fêter un autre avec nous très bientôt. Lequel ? Pas celui de tante Jacqueline ni du petit Kevin, mais celui du Grand Mix. Et quel anniversaire, 20 ans, l'âge de tous les possibles !

20 ans que cette drôle de façade se réveille une centaine de fois par an pour s'animer le temps d'un concert. Un grand week-end d'anniversaire aura lieu les 22, 23 et 24 septembre 2017 avec des concerts, une journée dédiée aux enfants et des tas d'autres surprises. Impossible de fêter tout cela sans nos voisins !

L'équipe du Grand Mix

Directeur de la publication : Boris Colin
 Edité et imprimé par l'association La Passerelle
 Ne pas jeter sur la voie publique



Tourcoing
Le Créatif

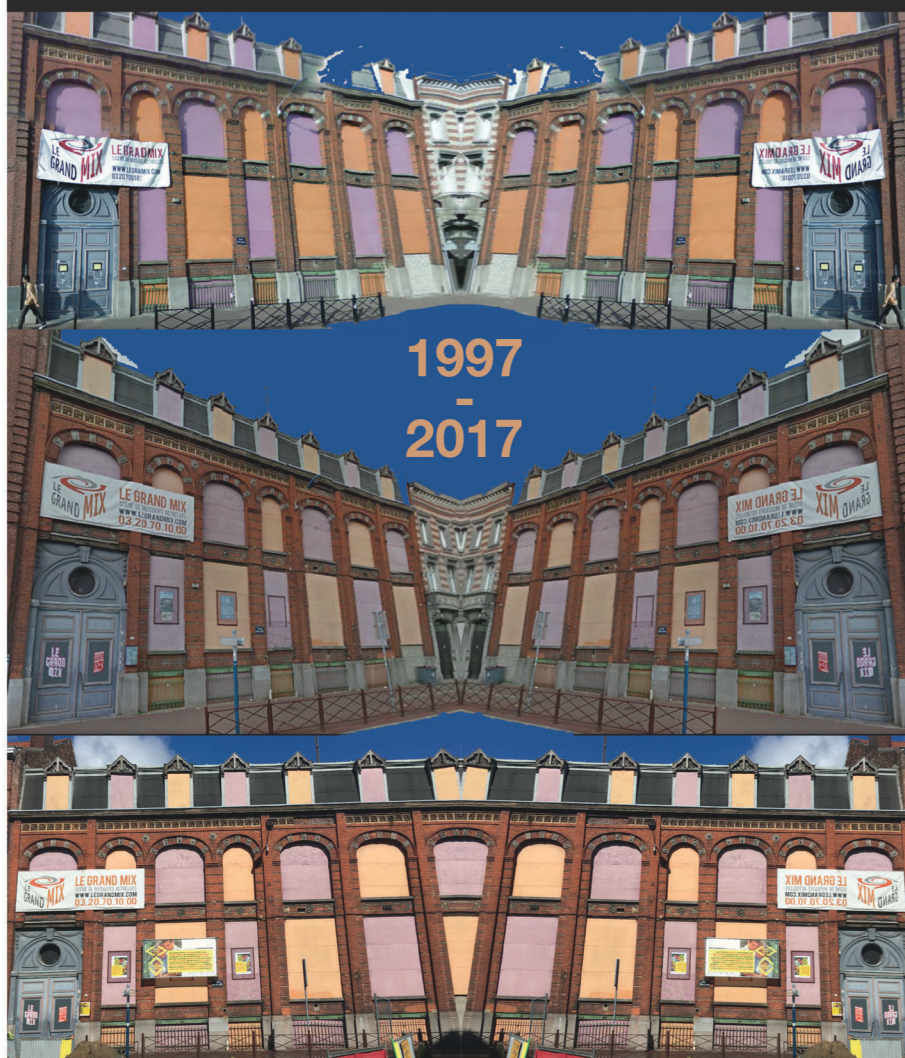


Région
Hauts-de-France

Nord



PAR LE GRAND MIX TOURCOING



REJOIGNEZ LE COMITE DE PILOTAGE «DÉVELOPPEMENT DURABLE» DU GRAND MIX !

Le Grand Mix, en tant qu'équipement de proximité, souhaite participer à la dynamisation de la ville et de son quartier. Depuis avril 2016 le Grand Mix est impliqué dans un projet européen sur le développement durable et la consommation responsable.

L'équipe du Grand Mix souhaite organiser des rencontres régulières avec vous, habitants du quartier, afin d'échanger sur les initiatives «Développement Durable» qu'elle met en place.

Si vous souhaitez faire partie de ce comité de pilotage, contactez Maeva au 03 20 70 04 59

C'EST PAS SORCIER



COMMENT RÉUSSIR SON COMPOST ?

Par Greta Rezzai, Fondatrice de Côté Compost,
et maître composteur du Grand Mix.

Pour que le compostage se réalise sans nuisance ni pollution et aboutisse à un produit de qualité apte à nourrir le sol et les plantes, vous devez appliquer quelques recommandations.

Le compost aime :

- **Avoir à manger !** Les déchets de la cuisine et de la maison peuvent se recycler en compostage.
- **Une terre chaude et humide !** Il préfère un environnement ni détrempé, ni trop froid, ni trop sec... Veillez à bien équilibrer : vert / brun / eau / air.
- **Bien respirer !** Aérer le compost en le brassant... En le retournant toutes les 4 semaines

Et il déteste :

- **Un sol détrempé !** Si trop humide, apporter plus de matière brune pour équilibrer.
- **Un sol très sec !** Si trop sec : trop de matière carbonée /brune... Arroser le compost.

En plus de produire un engrais sain pour vos plantes, le compostage permet de réduire ses ordures ménagères.

Vous souhaitez en savoir plus?

Pour connaître la liste des déchets compostables, apprendre les gestes du compost et poser toutes vos questions à notre maître composteur, rendez-vous le Jeudi 8 juin de 17h à 19h au Grand Mix (entrée 5 place Notre Dame) pour un apéro compost ouvert à tous !

PASSE TA CHRONIQUE



LE HIP-HOP S'INVITE AU LYCÉE COLBERT

Rencontre avec Malik Berki et MC Métis

Vingt ans après avoir côtoyé les bancs du Lycée Colbert, le beatmaker Malik Berki y a fait son retour pour rencontrer les élèves du projet Passe ta Chronique D'abord. Accompagné de MC Métis, rappeur avec qui il collabore sur plusieurs projets, les deux artistes ont évoqué avec les élèves quelques souvenirs de lycée et ce qui les influence dans leur travail d'artiste.

Malik, vous voyagez beaucoup, est-ce que cela vous inspire ?

Malik Berki : Oui, toujours. Je voyage beaucoup dans le cadre de mon métier mais aussi plus généralement, quand j'ai le temps. Les voyages m'inspirent et m'apprennent beaucoup sur la musique. La musique est une excuse pour voyager et pour rencontrer des gens, ce n'est pas une fin en soi. On dit que les voyages forment la jeunesse mais je crois que ça forge aussi une vie, ça me tient toujours éveillé et curieux.

Vous aimeriez retourner au lycée aujourd'hui ?

Malik Berki : Je n'ai jamais autant aimé apprendre que depuis que j'ai quitté l'école ! Je fais ce métier parce que j'apprends tous les jours.

MC Métis : L'école, j'y retourne tout le temps. Je fais beaucoup de projets avec des collègues et des lycées et ça me plaît énormément ! Moi aussi j'aime apprendre. En français le verbe est le même pour dire « apprendre à quelqu'un » ou « apprendre de quelqu'un ». Je pense que je fais les deux. Aujourd'hui par exemple, j'ai appris de vous, c'est riche donc oui ça me plaît. Après, de là à retourner au lycée pour de bon... Non ! (rires)

Projet réalisé dans le cadre du projet Passe Ta Chronique financé par le lycée numérique Colbert et la DRAC Nord-Pas-De-Calais.



**ON VOUS
DONNE RDV**

LA GUINGUETTE DES CHORALES

SAMEDI 10 JUIN 2017 À 15H
5€ TARIF UNIQUE OU 1 COUPON CRÉDIT-LOISIRS
GRATUIT POUR LES ENFANTS !

Comme chaque année, les chorales Seniors et Kids vous présentent le résultat d'une année de travail sur la scène du Grand Mix.

Les choristes seront accompagnés cette année d'un tout nouveau *baking band* composé de Charly Nine et Veeko du groupe Be4t Slicer aux claviers et à la batterie et de Grégory Pastant à la guitare. Tout ce petit monde sera dirigé par les deux cheffes de cœur emblématiques du projet, Nadège Romer et Juliette Mathoret.

Comme chaque année, les chorales du Grand Mix invitent une chorale de la région à partager ce moment sur scène avec eux. Nous aurons donc l'honneur d'accueillir cette année les membres de La Grande Barrière de Chorale, chorale sympathique et décalée au répertoire éclectique, dirigée par Leslie Ohayon.

Trois chorales, des musiciens hors pair, un bon goûter, une déco chaleureuse, un public de folie (on compte sur vous), on peut d'ores et déjà vous promettre un après-midi festif, magique, unique !

LE TOP 3... DES DEMANDES INSOLITES

Les artistes sont chouchoutés au Grand Mix et nous faisons en sorte de répondre à leurs demandes...
Sauf si celles-ci sont trop extravagantes ! En voici trois parmi celles qui sortent de l'ordinaire :

- Des Kinder Surprise
- Une "Salade Sodebo, celle avec le cookie dedans"
- Des boîtes de Lego

LE COURT CIRCUIT : NOUVEAUX HORAIRES

Nous vous en avons déjà parlé, depuis septembre 2016, le Grand Mix est devenu partenaire de LeCourtCircuit.fr en devenant un point de retrait des produits achetés en ligne sur cette ingénieuse plateforme qui met en relation producteurs locaux et consommateurs.

Depuis quelques semaines, nous avons mis en place de nouveaux horaires pour le retrait des commandes. Nous vous donnons désormais rendez-vous les jeudi de 17h à 19h, au point accueil du Grand Mix situé au 72 rue Saint Jacques pour retirer vos savoureux produits.

A VOUS DE JOUER

Connaissez-vous parfaitement chaque recoin de votre quartier ?

Nous avons dissimulé quelques part près de chez vous des cartes d'abonné du Grand Mix, qui vous permettront de profiter de nombreux avantages : concerts gratuits, réduction diverses notamment au cinéma "Les Ecrans" ... etc.

Mais saurez-vous les retrouver ? Pour y parvenir, utilisez la photo ci-contre pour retrouver le lieu où vous attend votre carte !

Une fois votre carte Grand Mix en main, rendez-vous au point accueil du Grand Mix, 72 rue Saint Jacques, du mardi au vendredi de 14h à 19h et le samedi de 14h à 18h, pour l'activer !

Bonne chance !



LA RECETTE DE LAURE



Courgettes farcies au boeuf du courtcircuit.fr
(pour 4)

INGREDIENTS:

- 4 courgettes rondes
- 300 gr de bonne viande hachée achetée sur lecourtcircuit.fr
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 2 cuillères à soupe de concentré de tomate
- 1/2 bottillon de coriandre fraîche
- 50 gr de chapelure
- sel/poivre

- laver les courgettes et couper les opercules des courgettes comme des chapeaux puis les mettre de côté

- évider les courgettes et mixer la pulpe avec l'oignon et l'ail émincé
 - cuire cette farce dans un peu d'huile d'olive
 - dans une autre poêle cuire la viande hachée dans un peu d'huile et de beurre puis rajouter la mixture des courgettes ainsi que le concentré de tomates et le bottillon de coriandre effeuillé et coupé, cuire 5 mn
- saler et poivrer puis remplir les courgettes évidées et les placer dans un plat allant au four
- saupoudrer de chapelure et arroser d'huile d'olive sans oublier de remettre les chapeaux à mi cuisson
- mettre un peu d'eau au fond du plat puis placer au four 45 mn / 1h à 200°C

A servir avec du riz blanc ou une petite purée maison !

LES VOISINS DU MOIS

Ce mois-ci, nos voisins sont des voisines. Nous ne sommes pas allés les rencontrer très loin puisque Latifa et Caroline travaillent juste en face de nos bureaux, au salon de coiffure New People, au 59 de la rue St Jacques. Rencontre :

- Êtes-vous déjà venues voir un concert au Grand Mix ?

Caroline : Je connais le Grand Mix, mais je ne suis jamais venue voir de concert.

Latifa : Oui, je suis déjà venue mais ce n'était pas pour un concert. Un défilé avait été organisé, pour des robes de mariées orientales il me semble !

- Quel serait votre concert de rêve au Grand Mix alors ?

Latifa : Le concert de mes rêves ? Beyoncé !

Caroline : J'ai connu des styles de musiques comme le Funk,



la Retro House mais l'artiste que j'aimerais voir sur scène c'est Charles Aznavour.

- Les artistes ont parfois des looks et des coiffures décalées, c'est ce qui fait leur charme, ou pas... De quel artiste aimeriez vous changer la coupe avant son concert ?

Caroline : Là, en y pensant rapidement, je dirais Florent Pagny !

Latifa : La couleur blonde de M. Pokora, ça ne lui va pas très bien, il peut faire beaucoup mieux !

INFOS PRATIQUES

Le Grand Mix, la salle : 5 Place Notre Dame

Le Grand Mix, l'accueil : 72 rue St Jacques, ouvert du mardi au vendredi de 14h à 19h et le samedi de 14h à 18h.

legrandmix.com - 03 20 70 10 00 - info@legrandmix.com

L'abonnement à la salle pendant 1 an est à 1€ pour les Tourquennois. Il vous permettra de profiter de trois concerts gratuits par an, de réduction sur les autres concerts, du tarif réduit au cinéma «Les Ecrans» et de nombreux autres avantages.

Le Grand Mix accepte les coupons Crédit-Loisirs, disponibles pour les personnes aux revenus modestes auprès de l'association Arcane.