



## DE LEUGHENAER

Bulletin du Lions club Dunkerque Jean-Bart

1442<sup>e</sup> réunion statutaire du samedi 16 décembre 2023

### **Brioche : « Tout s'est bien passé »**

**Avis unanime des responsables de points de vente : « Tout s'est bien passé dans les magasins où le club vendait des brioches de Noël ».**

**Hier soir, juste après l'opération, vendredi et samedi, une première évaluation a été réalisée, à chaud, par les vendeurs de brioches, la plupart fatigués de leur journée mais heureux d'avoir atteint leurs objectifs qui sans être mirobolants restent dans une bonne moyenne. Essayons d'y voir plus clair :**

**Au Centre hospitalier de Dunkerque**, avec Jacques Dekyndt qui souligne la qualité de l'accueil du personnel et même de la direction, 300 sachets vendus soit une recette de 1370 euros (moins le fond de caisse de 140 euros). Problème : beaucoup de visiteurs prétendaient n'avoir qu'une carte de paiement sur eux et pas de liquide ! Démarrage dès 8h mais fin à 15h30 : « On aurait pu faire davantage » ...

**A la clinique des Flandres** avec Pierre Stegmuller qui a dû battre le rappel pour vendre les 100 sachets prévus et peu de chocolats. Une bonne journée dans l'ensemble

**Au magasin Intermarché** avec Yves Rigal où il y avait pas moins de 210 sachets (4 euros pour 5 brioches) à écouler : pari tenu ! Romain est très dévoué !

**A la Polyclinique de Grande –Synthe** avec Alain Hanscoote et son équipe de bénévoles : 692 € de brioches vendues et 21€ de chocolats. Question : comment remercier les bénévoles ? Pourquoi pas les inviter à un apéro ?

**Au magasin Cora** avec Bernard Prissette où l'on a réussi à vendre 250 grosses brioches à 5 € pièce pour un prix de revient de 2,90€ soit un bénéfice supérieur de 60€ à celui de l'an passé ! Bravo les copains et les copines car Texel était de la partie avec Frank Sanson, qui y a passé la journée !

L'opération « brioches de Noël » s'est donc bien passée mais il faut admettre que c'est difficile quand même et qu'après l'abandon de Villette et de Match les « brioches » ont perdu de leur lustre qu'elles avaient encore en 2018 par exemple quand le club récoltait des milliers d'euros et je ne parle pas de l'époque de Paul Deschodt....

Un mot à présent sur le menu d'hier concocté pour 24 présents : salade nordique d'abord, puis filet de canette, sauce vigneronne au cassis, et enfin un entremets au chocolat . Pas mal du tout. Pour les vins : un blanc Sauvignon 2021 et un Côte de Gascogne rouge 2022. La cloche a sonné à 22h45 !

Jean-Claude Gabant

