

*Hors série n°1
Janvier 2017*



*Le Petit Journal
des
Chirurgiens de la Main*



Chers membres de la SFCM, Chers amis,

Le Petit Journal (PJ) des Chirurgiens de la Main fait peau neuve ! Nouvelle mise en page et nouveau rédacteur en chef. La version papier n'existera plus. La version électronique en format PDF sera désormais envoyée systématiquement à tous les membres de la SFCM. Il y aura au moins un numéro par an en décembre à l'occasion de notre congrès annuel. D'autres éditions durant l'année seront possibles : ceci dépendra évidemment de votre contribution car c'est « votre journal ». J'incite chaque membre de la société à m'envoyer un texte sur un sujet qu'il juge intéressant, et d'actualité du domaine de chirurgie de la main afin que la communauté puisse en profiter ! Certaines contributions sont obligatoires comme par exemple les rapports de stage des boursiers de la SFCM. N'hésitez pas à solliciter le rédacteur en chef !

Avant de continuer, je voudrais d'abord remercier chaleureusement mon prédécesseur Bruno Lussiez pour ses efforts réalisés depuis septembre 2013, date d'apparition du premier numéro. Je remercie également mon associé Jean Luc Roux, ancien secrétaire général, qui à l'époque était à l'initiative du PJ. Après toutes ces années, le PJ avait besoin d'un nouvel élan d'autant plus que le « zéro papier » s'imposait, et que la version en ligne était finalement peu consultée. Ceci va dorénavant changer avec l'envoi systématique par courrier électronique.

Nous venons de vivre notre 52^e congrès annuel sous la présidence de Christophe Mathoulin. Ce fut un réel succès avec mise à l'honneur de la jeune génération de Chirurgiens de la Main, qui était largement impliquée. Il y avait plus de 1000 participants. A noter également cette année un nombre record de nouveaux membres juniors, associés et titulaires. Ceci témoigne de l'attractivité de notre société. Fini la « guerre des clans » d'une époque, place à une collaboration harmonieuse et efficace dans une ambiance studieuse et confraternelle. Dans cette société tout le monde doit trouver sa place. Les jeunes doivent être inclus, les anciens doivent être respectés.

Ceci étant dit, ce hors série un peu atypique du PJ, se veut être une « surprise » pour notre ancien président, car il est uniquement consacré au repas de Gala du congrès qui restera longtemps ancré dans nos « mémoires gustatives ». Christophe Mathoulin a eu l'excellente idée de demander à son ami M Massimo Mori, patron du Mori Venice Bar, de privatiser son restaurant pour cette soirée. Ce fut un régal du début à la fin dans une ambiance « chaude » animée par les « cousins » des Gipsy Kings. Certains « se sont lâchés » comme vous pouvez le constater sur les photos plus loin.

Vous verrez également le menu du repas composé de produits d'exception 100% d'origine italienne. Les vins italiens étaient également à l'honneur. On ne peut que remercier M Mori, ainsi que sa brigade de plus de 20 personnes, pour cet excellent repas et le service sur mesure !

Régalez vous avec les photos, et pensez déjà à vous inscrire pour le repas de Gala de 2017 sous la présidence de Philippe Bellemere !

Bonne et heureuse année à toutes et tous.

SFCMent votre.

Gero Meyer zu Reckendorf

geromeyerzr.pj@orange.fr (adresse mail réservée au PJ)

PS : Je remercie ma secrétaire de l'IMM, Me Sophie Courpet, pour son aide précieuse lors de l'élaboration du nouveau PJ. Je remercie également Juliette et Jean Goubau pour m'avoir confiés leurs photos.



Diner du président



Vendredi 16 décembre 2016 à 20h00

MORI VENICE BAR
2 Rue du 4 septembre
75002 Paris

*Navette depuis le Palais des Congrès aller : 19h30
Boulevard Gouvion St Cyr au niveau des bus Air France*

Dress code : tenue de ville

SUR RÉSERVATION, PRÉSENTATION DU CARTON À L'ENTRÉE



16 Décembre 2016

VA !

Velouté de topinambour, tétragones d'épinard
Poêlé de noix de Saint-Jacques,

OVI

Œuf bio de poule de lait poché,
« Radicchio » de Treviso à l'étouffé,
Réduction de Prosecco,
Truffe blanche d'Alba.

PILOTA

Risotto Vialone Nano delle Abbadesse
Mantecato aux artichauts violets,
Agneau « scottadito in Gremolata ».

ZOLA

Gorgonzola D.O.P. servi à la cuillère,
Pain grillé aux figes et noix.

SBATUTIN

Sabayon fouetté au Marsala Marco de Bartoli
Vigna la Miccia, cœur de chocolat fondant,
Noisettes caramélisées.

Caffé Illy et mignardises maison

VINI

Cà Del Bosco cuvee Prestige Metodo Classico Ca del Bosco
Servi en Magnum
Barolo Azienda Agricola Cascina Fontana 2007 D.O.C.G.
Servi en Magnum

m

*mori
venice bar*













Marc Garcia-Elias à la guitare

















à suivre ...

