

RÉDACTEURS : Mariana Baltatu / Ysaline Béquet / Chloé Boisvyon / Lucie Chauvry / Dorine Claudon / Jacques Delaunay / Frédéric Fergant / Alexis Harel / Félix Lancelle / Jimmy Lecocq / Gérald Le Goff / Dylan Neveu / Alexandrine Oriot / Maxime Sudol / Léa Vogt

MISE EN PAGE : Frédéric Fergant / Alexis Harel / Jimmy Lecocq

COUVERTURE : Alexandrine Oriot

RÉDACTRICE EN CHEF : Isabelle Joly

CONTACT

lejournaldulien@orange.fr

facebook : Poisson D'avril Falaise

<http://associationpda.wixsite.com/poissondavrillalaise>



Ce journal est distribué gratuitement dans le centre-ville de Falaise, mais vous pouvez nous soutenir financièrement en vous abonnant au journal ou en faisant un don à votre convenance, sachant que vous pouvez bénéficier des déductions fiscales au titre de dons à un organisme d'utilité sociale.

Poisson d'Avril vous propose plusieurs formules :
Abonnement annuel au journal "Le journal du lien" :
- 25 €

Souscription :

- 50 €
- 75 €
- 100 €
- Au choix.....€

Nous remercions particulièrement tous les abonnés qui nous soutiennent et nous espérons que vous serez de plus en plus nombreux à nous accompagner.

NOS PARTENAIRES



SALLE DE RÉDACTION DU JOURNAL : 2, RUE ROBERT LE MAGNIFIQUE - 14700 FALAISE / TÉL : 02 31 20 28 62 / MAIL : lejournaldulien@orange.fr
JOURNAL GRATUIT TIRÉ À 300 EXEMPLAIRES / IMPRESSION RÉALISÉE PAR NOS SOINS / DÉPÔT LÉGAL À PARUTION / NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE

LE JOURNAL DE L'ASSOCIATION POISSON D'AVRIL / FALAISE

N°88

Les Pères Noël du Secours populaire : p. 2



Pour Noël mais aussi pour la vie : p.3



Le Père Noël, ce hors-la-loi : p. 4 et 5



Traditions de Noël au Canada: p. 6 et 7



Le Nouvel An : p. 8 et 9



Profiter des vacances de Noël : p. 10 et 11



Noël, la fête du consumérisme ? : p. 12



Une décoration de Noël : p. 13



Salades de Noël : p. 14



Les pires cadeaux de Noël : p. 15



Hanoucca : p. 16 et 17



Quiz de Noël : p.18



Noël en prison : p. 19



4L Trophy : p. 20



Ma tasse de thé de Noël : p. 21



Briller le soir de Noël : p.22 et 23



Jeux et dessins de Noël: p. 24 et 25



Les Pères Noël verts du Secours Populaire.

Le Secours populaire fut créé en 1945, il intervient dans les domaines de l'aide alimentaire et vestimentaire, il favorise l'accès et le maintien dans le logement, il permet aux gens d'avoir un accès aux soins médicaux, d'être conseillé dans le cadre de l'insertion socioprofessionnelle. Le secours populaire offre un accès à la culture, et plus généralement les informations concernant les droits.

C'est en 1976, que le premier Père Noël vert remplissait sa hotte pour venir en aide au Père Noël rouge.

La couleur du Père Noël représente la symbolique verte de l'association caritative, comme celle de l'espoir.



©C Da Silva / SPF

Les Pères Noël verts permettent aux enfants, aux familles, aux personnes âgées ou isolées de fêter Noël dans la dignité. Grâce à eux, depuis 1976, le Secours populaire peut proposer aux familles en difficulté des jouets, des livres, des colis alimentaires festifs... sans oublier des sorties à des spectacles, des places de cirque ou de cinéma ainsi que des repas au restaurant partout en France.

Pour Noël, mais aussi pour la Vie !



Un petit chiot ou un petit chaton avec un nœud rouge autour du cou, c'est le cadeau rêvé à Noël. C'est une des images les plus attendrissantes de Noël ! Mais attention à cette fausse bonne idée !

Il s'agit souvent de chiens ou de chats offerts à des proches en pensant leur faire plaisir. Mais tout ça sans avoir pensé à l'environnement et aux souhaits réels des personnes. C'est un peu un cadeau empoisonné et il arrive quelques fois, qu'au mois de janvier les personnes qui ont reçu un animal comme "cadeau de Noël" viennent dans les refuges pour les abandonner parce qu'elles ne sont pas capables de s'en occuper. Il y a encore plus cruel, ceux qui les abandonnent en pleine campagne ou en pleine ville ! STOP à ces pratiques ! Adopter un animal doit être un acte réfléchi et c'est aux personnes qui vont adopter de faire la démarche.

Tout au long de l'année la SPA et les refuges travaillent de façon à ce que chaque animal adopté corresponde à la famille adoptive. Il faut qu'il y ait un coup de cœur avec l'animal, que la personne qui adopte soit consciente qu'il faut s'investir complètement pour rendre heureux un animal pendant des années et des années. Adopter un animal, c'est pour la vie et pas pour une semaine ! Au refuge, les chats et les chiens peuvent passer quelques heures voir quelques jours avec la potentielle famille d'adoption pour s'assurer que tout se déroule bien. Si le personnel du refuge a un doute, il peut refuser l'adoption.

Alors, réfléchissez bien, les animaux ne sont pas des jouets !

Prendre des animaux comme on achète des bibelots et s'en débarrasser comme si on jetait les ordures,

MOI JE DIS NON !

Si tu es d'accord partage cette image !



le Père Noël, ce hors-la-loi



Le monde entier l'adore, et des millions d'enfants attendent patiemment sa venue chaque année, des étoiles dans les yeux. Pourtant, le Père Noël est en réalité un délinquant multirécidiviste qui n'hésite pas à enfreindre la loi chaque 25 décembre. Et s'il était appréhendé par les forces de l'ordre, pour être ensuite jugé, voici ce qu'il risquerait.

1) Pénétrer dans une propriété privée par manœuvre Le Père Noël risque 1 an de prison et 15 000 euros d'amende

Pour déposer les cadeaux sous le sapin, le Père Noël doit s'introduire dans votre domicile.

Vous a-t-il demandé votre autorisation ? Sans doute pas. Or, s'introduire par manœuvre (comme l'« escalade », le fait de passer par une ouverture non destinée à servir d'entrée comme la cheminée), qui plus est, dans 29 millions de foyers français, est sévèrement puni.

2) Contrebande en bande organisée et transport de marchandise illégale

Le Père Noël risque 11 ans de prison, 75 000 euros d'amende, amende de dix fois la valeur de la marchandise et saisie
Importer dans l'Union européenne des millions de tonnes de marchandises sans la moindre déclaration douanière ni acquitter de droits de douane constituent un acte de contrebande.

De plus, il est obligatoire d'obtenir une licence pour pouvoir faire du transport aérien.

3) Tapage nocturne Le père Noël risque 68 euros d'amende et devra verser des dommages et intérêts

Entendez-vous les cloches tintinnabuler ? Oui, et pas qu'un peu. Insupportables pour ceux qui ont le sommeil léger, elles peuvent coûter cher au Père Noël. Pas tant à cause des 68 euros d'amende, mais plutôt par le cumul des dommages et intérêts demandés par chaque plaignant.

4) Contrefaçon en bande organisée

Le père Noël risque 7 ans de prison, 750 000 euros d'amende, dommages et intérêts et fermeture définitive.

Il est de notoriété publique que les cadeaux du Père Noël sont fabriqués par une armée de lutins (on se demande d'ailleurs s'ils bénéficient de la protection sociale qui leur est due). Mais.. jeux vidéo, BD, écrans plats, ordinateurs : les marques produisant et vendant ces objets n'ont jamais autorisé le Père Noël à les fabriquer lui-même pour les donner.

5) Actes de cruauté envers des animaux domestiques

Le Père Noël risque 2 ans de prison et 30 000 euros d'amende

Selon l'Unicef, il y a 2,1 milliards d'enfants dans le monde. Avec une moyenne de 2,5 enfants par foyer, le Père Noël doit donc visiter au moins 842 millions de maisons en une nuit, chargé de millions de tonnes de cadeaux. Imposer à coups de fouet ou de jolie branchette de houx cette peine à ses rennes, même magiques, est tout de même très cruel !

6) Survol de zones interdites. Le Père Noël risque 1 an de prison et 45 000 euros d'amende

Il existe de nombreuses zones en France dont le survol est interdit aux civils, sauf autorisation particulière. Parmi elles, les sites militaires sensibles, les centrales nucléaires, les prisons... mais aussi la Ville de Paris, une règle complètement ignorée par le Père Noël.

7) Non-respect de la loi sur les données personnelles

Le père Noël risque 5 ans de prison, 20,3 millions d'euros d'amende sans compter les dommages et intérêts

Pour assurer sa tournée, le Père Noël doit tenir et mettre à jour un fichier très sensible contenant au moins le nom, l'adresse, les préférences, le comportement (a-t-il été sage ?) et le cadeau de chacun, en totale infraction avec le règlement général sur la protection des données européen (RGPD).

8) Faire voler un aéronef sans certificat de navigabilité

Le Père Noël risque 1 an de prison et 75 000 euros d'amende

L'engin du Père Noël ne comprend aucun des équipements de sécurité exigés par la loi et permettant d'obtenir ce certificat (non, le nez des rennes n'est pas un éclairage réglementaire).

Pire : il n'existe aucune description de son fonctionnement, tenu secret.

9) Déjection de rennes dans les rues

Le Père Noël risque 1 500 euros d'amende

Le code de la voie routière punit les usagers ayant « laissé s'écouler des substances susceptibles de nuire à la salubrité publique ou d'incommoder le public ». Par ailleurs, si elles ne prévoient rien pour les rennes, certaines municipalités punissent déjà clairement les déjections de chevaux.

10) Ne pas utiliser d'aéroport international

Le Père Noël risque 3 ans de prison et 30 000 euros d'amende

En France, un vol international doit atterrir et décoller depuis un aéroport international. Or, le traîneau du Père Noël n'a jamais tâté des pistes de Roissy, se contentant de toucher le sol français par la première maison venue. De plus, traversant au moins deux fois la frontière, son pilote est tenu de déposer un plan de vol.



Bilan

31 ans de prison

21 371 568 euros d'amende

Fermeture définitive



Voilà ce que risquerait le Père Noël s'il est reconnu coupable de tous ces faits et que l'on pouvait additionner, à chaque fois, la peine maximale. Et encore, cela ne prend pas en compte les dommages et intérêts. Malgré cela, et pour le plus grand bonheur de tous, ce grand délinquant court toujours.

C'est à se demander ce que fait la police.



Les traditions de Noël au Canada

La fête de Noël au Canada se célèbre le 25 décembre, comme chez nous ! La différence, c'est la neige qu'ils ont en abondance.

La fête de Noël au Canada, apparaît comme un édredon bien douillet qui envelopperait les habitants de chaleur et de réconfort. Alors qu'à l'extérieur madame la neige tombe en épaisseur donnant à ce paysage une image de carte postale, Noël est une pause féérique figée dans de merveilleux décors blancs !

Au Canada, on célèbre Noël avec une frénésie exceptionnelle et un plaisir marqué pour les rencontres et le partage.



Le sapin de Noël

Les premières traces remontent en 1781, une dame recevait des officiers allemands et britanniques à la veille de Noël. Fidèle à ses origines, elle dressa un sapin décoré de fruits secs et de chandelles.

La tradition était lancée !



Beaucoup de familles prenaient leur hache et partaient en forêt chercher le plus beau sapin à leurs yeux, celui qui convenait pour leur famille et leur demeure.

Aujourd'hui beaucoup moins de familles perpétuent cette tradition. Elles se rendent dans les centres commerciaux ou sur les marchés pour trouver leur sapin. L'industrie du sapin s'est engouffrée dans cette brèche, cela lui rapporte environ 65 millions de dollars.

Les fruits secs ont été remplacés par des boules scintillantes et autres breloques, les chandelles ont cédé la place aux guirlandes à ampoules. Ces petites lumières aux mille reflets ne se retrouvent pas que dans les maisons. Les Canadiens ont pris l'habitude de décorer leurs jardins, l'extérieur des maisons et les garages.



Le repas est-il pareil qu'en France?

Tout bon réveillon de Noël se doit d'avoir son repas traditionnel.

Ce festin est composé d'une dinde accompagnée de sa sauce aux canneberges (appelés atocas au Québec), d'un pâté à la viande (tourtière), d'un ragoût de boulettes. Sur certaines tables, on retrouve la cipaille : c'est un gros pâté en croûte garni de viande sauvage de cerf de Virginie, d'orignal ou de lièvre d'Amérique. En dessert, la bûche de Noël demeure incontournable.

Recettes de la sauce aux canneberges :

- 350 g de canneberges
- 190 ml de jus d'orange frais
- 125 ml de sirop d'érable
- 60 ml d'eau
- laver les canneberges
- mettre les 4 ingrédients dans une casserole
- portez à ébullition puis mettre à feu doux pendant 5min
- mettre dans une saucière servir tiède ou froid



Recette de Cipaille :

Garniture à la viande :

- 2 kg de viande au choix (veau, porc, boeuf, poulet, perdrix, lapin, cerf)
- 3 tasses de pommes de terre émincées
- 5 gros d'oignons émincés
- sel et poivre
- 1 cuillère à soupe d'huile

Pâte :

- 3 tasses de farine
- 2 cuillères à thé de sel
- 2 cuillères à thé de levure chimique
- 2/3 tasse de graisse
- 1 cuillère à thé de bicarbonate de soude
- 2/3 tasse d'eau froide

PRÉPARATION :

1. Tamiser les ingrédients secs.
2. Sabler les ingrédients secs avec la graisse. Incorporer l'eau froide rapidement. Mettre au réfrigérateur pendant 2 heures.
3. Faire blanchir la viande pendant 10 minutes. Égoutter. Réserver le jus. Passer au chinois en étamine. Dans un chaudron, disposer successivement une couche de viande, une couche de pommes de terre et une couche d'oignons, jusqu'à épuisement des ingrédients.
4. Saler, poivrer et mouiller à égalité de la préparation avec le jus de cuisson.
5. Abaisser la pâte de 2 mm d'épaisseur et détailler en carrés de 7,5 cm de côté. Couvrir les ingrédients de pâte en prenant soin de laisser quelques espaces vides pour que la vapeur s'échappe. Badigeonner d'huile. Couvrir.
6. Cuire au four à 180°C (350°F) pendant environ 3 h 30. Ajouter du jus au cours de la cuisson de façon à maintenir le même niveau de liquide.
7. Découvrir et cuire pendant encore 30 minutes.
8. Servir chaud.



Le Nouvel An

Le jour de l'An est le premier jour d'une année, le terme désigne aussi les célébrations de ce premier jour de l'année.

L'histoire du nouvel an est justifiée par la démocratisation du calendrier grégorien. C'est le Pape en fonction qui décide en 352 de faire commencer l'année au 1^{er} janvier, le jour de la circoncision de Jésus huit jours après sa naissance. Ce calendrier fondé sur l'ère chrétienne se répand dans toute l'Europe. Au VII^e siècle, dans de nombreuses provinces, le jour de l'An est célébré le 1^{er} mars. Sous Charlemagne, et du temps des rois capétiens, l'année commence à Noël. Le 9 août 1564, le roi Charles IX signe l'édit du Roussillon qui fixe au 1^{er} janvier le début de l'année dans toute la France. Prenant effet le 1^{er} janvier 1567, elle est formalisée en 1582, dans le nouveau calendrier du pape Grégoire XIII.



Le jour du premier janvier, il est de tradition d'organiser un grand déjeuner familial pour fêter l'arrivée de la nouvelle année. Le repas du Nouvel An est souvent l'occasion de donner des étrennes aux enfants, pour certains cette tradition vient de la Rome antique où les Romains s'échangeaient des pièces et des médailles à l'occasion du changement d'année.

La veille du Nouvel An, le 31 décembre. Le réveillon donne lieu à une grande fête destinée à enterrer l'ancienne année et à célébrer la nouvelle année. En France le réveillon de la Saint-Sylvestre consiste à fêter la fin de l'année en veillant jusqu'à minuit. À cette occasion, tout le monde se réunit en famille ou entre amis autour d'un bon repas et lorsque sonnent les douze coups de minuit, dans la nuit du 31 décembre au 1^{er} janvier, la tradition consiste à s'embrasser tout en se souhaitant une heureuse année et une bonne santé.



Afin de bien célébrer cette nouvelle année, il est de coutume de mettre sur la table des mets plus raffinés que d'ordinaire. Voici quelques plats de fête.

Apéro

Toasts de foie gras au pain d'épices
Blinis mozzarella et jambon de
Parme
Verrine de canard à l'ananas et foie
gras

Viande et Volaille

Magret de canard au miel et vinaigre
balsamique
Rigouillettes de poulet à l'orange et sauce
chutney mangue
Boeuf en croûte au foie gras

Fruits de mer

Gambas et noix de Saint-Jacques
aux épices
Plateau de fruits de mer, huîtres

Dessert

Macarons au sirop d'érable
Bûche glacée aux fruits exotiques
Biscuit au caramel

Légumes

Risotto aux truffes
Carottes au sirop d'érable
Courge rôtie à l'ail et à l'huile d'olive

Boissons

Punch du Nouvel An
Champagne
Cocktail mojito



Après un bon repas vient le moment de la fête, on se déguise, on danse, on met des chapeaux pointus, on lance plein de confettis autour d'un feu d'artifice, on klaxonne dans la rue, on se met à la fenêtre pour crier bonne année à ses voisins, on envoie des textos pour souhaiter la bonne année aux personnes qui ne sont pas présentes.



Profiter des vacances et des fêtes de fin d'année

On se plonge dès le début décembre dans l'agitation des fêtes de fin d'année, ajoutant des obligations supplémentaires aux contraintes quotidiennes habituelles, à tel point que l'on parle de "stress des fêtes" !

Ce moment de l'année peut être vu comme un délire consumériste, une obligation à la bonne humeur et au partage de repas gargantuesques.

Les fêtes de fin d'année représentent un pic de stress alors que nous avons besoin de ralentir pour préserver nos forces et nos ressources vitales.

Alors, comment traverser au mieux cette période potentiellement épuisante ?

Faire des listes, anticiper.

Pour s'aider dans l'organisation, s'alléger la tâche et faire en sorte que tout reste un plaisir, rien de mieux que de lister les choses à faire.

Trouver le bon cadeau pour chaque personne peut se révéler un véritable casse-tête si on ne s'y prend pas très tôt. Ainsi, lister les personnes à qui on va offrir un cadeau et écrire les idées dès que possible permet d'éviter la course aux cadeaux le 24 décembre dans une ambiance survoltée.

En ce qui me concerne, j'achète quelques cartes cadeaux dans les grandes enseignes de parfumerie, de bricolage, d'ameublement et de sport, ce qui comble un manque d'idées et ravit un invité de dernière minute. Si ces cartes ne sont pas distribuées, c'est à moi que revient le plaisir de les dépenser et de me gâter !

De plus, je fais quelques achats au cours de l'année quand je suis sûre qu'un objet (livres, petite décoration, parfum...) fera plaisir à quelqu'un de mon entourage. Une façon de plus de se retirer du stress de l'achat des cadeaux !



Pour un Noël plus écologiquement responsable, pensez aux pochettes réutilisables, n'oublions pas que le papier cadeau est fabriqué uniquement pour être jeté et représente 20.000 tonnes de déchets chaque Noël.



Une tradition japonaise, le furokishi, technique de pliage et de nouage de tissu pour emballer les cadeaux et des objets afin de les protéger et de les transporter peut venir remplacer le traditionnel papier cadeau.

Le furokishi est réutilisable, il suffit de le laver et de le repasser pour emballer à nouveau des cadeaux. De plus, c'est esthétique et pratique avec ses jolis tissus de coton colorés qui seront du meilleur effet sous le sapin.

Gérer les repas de fête un peu trop lourds

Si tout se passe bien, les repas de fête devraient se compter sur les doigts d'une main. Pourtant ce surplus d'alcool, de foie gras et de bûche au beurre peut peser lourd sur la digestion.

Pourquoi ne pas rester léger en modifiant les menus traditionnels et proposer quelques plats végétariens, sains et savoureux ?

L'important est de se faire plaisir en acceptant de petits excès et décliner gentiment le plat qui ne nous fait pas envie. Il s'agit toujours de s'écouter et de savoir ce qui nous fait du bien.

Faisons la part belle aux activités extérieures qui permettent de s'oxygéner, de se bouger et de profiter de la nature endormie.



Cette période est aussi le moment de réfléchir à ses intentions pour la nouvelle année qui se profile sans pression et en pensant à des choses que l'on aimerait réaliser. On peut profiter des moments de détente et du temps que l'on prend pour soi pour se fixer des objectifs.

L'important n'est pas de se stresser, juste commencer à envisager notre nouvelle année sereinement en prenant des résolutions réalistes.

Une des recettes du bonheur consiste à prendre du temps au chaud chez soi avec un bon livre et une boisson chaude entouré de personnes que l'on aime.

Les vacances sont le moment propice pour se créer son petit cocon, d'aménager son intérieur confortablement et se détendre.



NOËL : LA FÊTE DU CONSUMÉRISME

Selon moi, il est indéniable que les valeurs originelles de Noël ont disparu pour une grande partie de la population française. On peut lier ce phénomène à la baisse d'influence de la religion chrétienne, bien moins répandue dans le pays qu'il y a cinquante ans.

Bien que Noël garde son côté familial et festif (pour la majorité des personnes), il est devenu plus rare de voir une crèche dans les maisons ou d'observer les valeurs d'amour de son prochain et de partage sincère.

Aujourd'hui, on associe cette fête à un beau et grand sapin, une maison brillant de mille feux, habillée de décorations de diverses formes et couleurs. Pour la nourriture, la traditionnelle dinde se voit accompagnée par une abondance de produits venant de la mer : homard, crevettes, huîtres.... Surtout, n'oublions pas les cadeaux, car Noël, c'est principalement devenu la fête des cadeaux. C'est l'occasion d'offrir aux enfants tout ce qu'ils ont toujours voulu avoir et aux adultes des chocolats et des objets plus utilitaires.

Que penser de l'image de Noël donnée plus haut ? Elle est certes caricaturale, mais elle doit représenter en partie une réalité aux yeux de certains.

Avec ce constat, il faut d'abord se poser une question : est-ce un problème ? Après tout, il est normal de voir la façon de fêter un événement changer au fil du temps. Notre ère étant celle de la surconsommation et l'humain ayant souvent tendance à vouloir se démarquer de ses semblables, la volonté de se focaliser sur le fait d'acheter toujours plus de cadeaux et de décorer sa maison de façon à la rendre belle aux yeux des autres est logique.

Si ce sont des valeurs observables dans notre société, ce ne sont pas celles de Noël. Pour cette raison, il serait normal de penser que l'on doit changer notre façon d'aborder cette fête.

Une autre question se pose alors : que faire pour arriver à une fête de Noël plus respectueuse des valeurs originelles ?

Éliminons d'abord toute idée de retourner à une célébration religieuse de la fête, car cette solution ne touche qu'une partie de la population. L'idée de faire disparaître les notions de cadeaux et de décorations pour se focaliser sur le reste semble trop extrême.

L'idée serait ainsi de garder les valeurs actuelles de la fête en renouant plus avec un esprit de partage immatériel et de savourer le temps avec ses proches.

Une décoration de Noël à faire soi-même

La période hivernale est le moment de l'année où on apprécie rester chez soi dans une ambiance chaleureuse. C'est aussi la période où on aime décorer son intérieur, l'éclairer de bougies et de guirlandes lumineuses. Voici quelques exemples d'ornements facile à faire soi-même.



Pour illuminer un centre de table, rien de mieux que la douce lumière des bougies allié au charme rustique du bois naturel.

Ajoutez des pommes de pin et des rubans festifs et le tour est joué !



Il suffit parfois de pommes de pin, d'un bout de ficelle et de bocaux vides agrémentés de quelques branches de sapin, de neige artificielle et de mini bougies LED pour un meilleur effet dans la décoration d'intérieur.

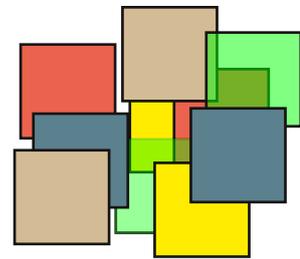


Pâte fimo, papier napperon, branches de bois et guirlandes électriques ajoutés à un peu d'imagination donnent de très beaux résultats

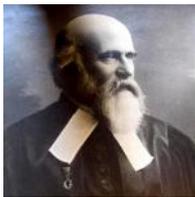


Les murs aussi ont droit à leurs ornements avec de belles couronnes faites de branches naturelles ou artificielles sur une simple armature de fer, l'originalité vient de la forme.

Salades de Noël



L'invention de la recette de salade classique "Olivier" est accordée à Lucien (Nicolas) Olivier (1837-1883), un Chef d'origine franco-belge, gérant du renommé restaurant «Ermitage» à Moscou (créé en 1864). Il apporte une touche française à un plat connu à l'époque sous le nom de «mayonnaise», en gardant jalousement le secret de sa réussite. Quant à la fameuse «mayonnaise», elle serait le résultat du passage nocturne à «Ermitage» d'un célèbre chevalier affamé, créateur de la plus grande galerie équestre privée, Yakov Butovich. Le Chef Olivier le reçoit dans son restaurant à une heure où la cuisine est professionnellement vide. Les deux copains trouvent la brillante idée de mélanger les restes de gibier et de légumes avec une sauce provençale à base d'huile. Le repas, joliment servi par le Chef, est tellement bon, que le lendemain on le retrouve dans la carte du restaurant. Depuis plus d'un siècle, la salade «Olivier», dans toutes ses variations, ne cède plus sa place sur la table de fête de fin d'année. Tandis que l'ancien "Ermitage" devient un théâtre - «École de la pièce contemporaine».



Lucien Olivier,
auteur de la variation
franco-russe.

SALADE RUSSE

Mélange de différents légumes coupés en cubes d'approximativement un demi-centimètre

Recette publiée en 1897 dans «Guide pour l'étude des bases de l'art culinaire» de P. P. Alexandrova:

- Blanc de gelinotte des bois ou de tétras noisetier (coq de bruyère) 1/2 pièce.
- Pommes de terre – 2 pièces.
- Cornichons frais – 1 pièce.
- Salade – 3-4 feuilles.
- Sauce provençale – 1 1/2 cuillères.
- Crevettes de rivière ou d'eau douce - 3 pièces.
- Lanspik – bouillon transparent utilisé pour la préparation de la garniture – 1/4 tasse.
- Câpres fines - 1 cuillère à café. Olives – 3-5 pièces.

Trancher les filets de gelinotte rôtie et mélanger avec les cubes de pommes de terre bouillies et de cornichons frais. Ajouter les câpres et les olives. Verser une grande quantité de sauce provençale, en ajoutant de la sauce de soja. Refroidir, transférer dans un vase en cristal, en décorant avec les crevettes, les feuilles de laitue et le lanspik. Servir très froid.

Recette classique de la salade "Olivier"

Cette salade célèbre a été inventée au XIXe par Lucien Olivier, chef français du restaurant l'Ermitage situé sur la place Troubnaïa, à Moscou

Ingrédients	Préparation
<p>Salade fraîche 200g</p> <p>2 concombres frais</p> <p>25 acrochisses cuites (on peut remplacer par du homard en conserves)</p> <p>Câpres 100g</p> <p>Caviar noir pressé 100g</p> <p>Deux coquelets (ou autres volailles)</p> <p>5 œufs durs</p> <p>10-25 cornichons</p> <p>3-4 cuillères de pâte de soja</p> <p>* Sauce Provençale • Vinaigre français • 2 jaunes d'œuf frais • Huile d'olive de Provence 400g</p>	<p>1 Couper tous les ingrédients en petits morceaux</p> <p>2 Mettre tous les ingrédients dans un saladier</p> <p>3 Assaisonner avec une sauce Provençale*</p> <p>4 Mélanger</p>



Avec toutes ces salades, à vous de choisir la vôtre.

Joyeux Noël!
Joyeuses fêtes
de fin d'année!

Mariana Baltatu.

Sources des images:
<https://clubhistory.ru/eda/istoriya-vsemi-izvestnogo-salata-olive.html>
<https://marieblive.com/olivier-lucien-az-challenge/>
<https://pervyeblyuda.ru/salat-olive-gid-po-salatu-kak-iformit-i-kak->

Les pires cadeaux de Noël

Noël approche à grands pas, le repas, la famille, le chien, mais surtout les cadeaux des bons et aussi des mauvais avez-vous déjà pensé à offrir à un ami ou à quelqu'un de votre famille le pire cadeau au monde.

Je vous propose aujourd'hui quelques cadeaux incroyablement nuls ou inutiles juste pour célébrer avec humour ce 25 décembre.

Le pèse-personne



La balance a toujours raison !!!!

Une lunette de toilette



Au cas où les fêtes aient été rudes

Le calendrier de l'Avent



Tu n'as pas du être sage pour le recevoir maintenant

Jouet pour chien sans le chien



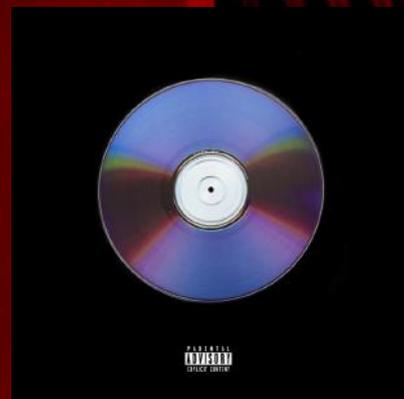
Tout est dans le titre....

Un costume d'halloween



Oups un peu en retard !

L'album d'une personnalité que vous détestez



Vous l'adorez non ?

Un vélo sans roue



Au moins il ne se blessera pas

Joyeux Noël à tous

Hanoucca



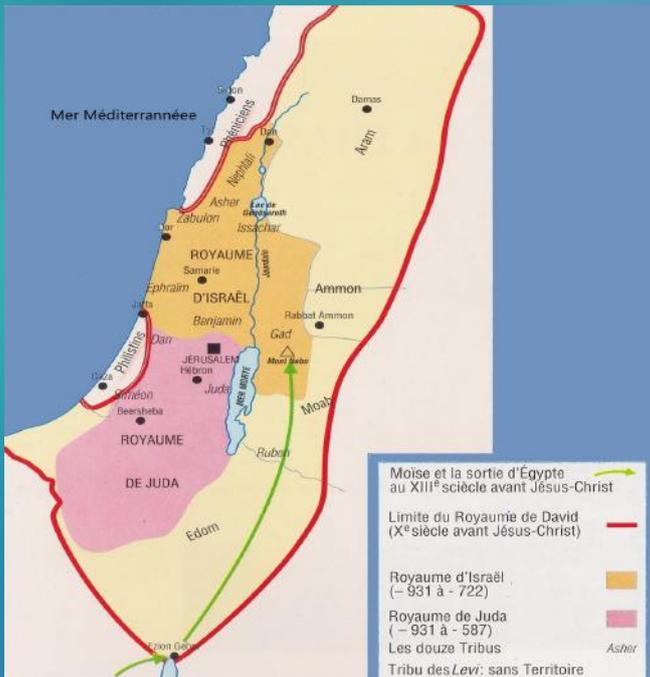
*"Que la paix envahisse le monde, que la lumière d'Hanoucca éclaire l'humanité. Joyeux Hanoucca !"
voilà un exemple de ce que l'on pourrait entendre le 6 décembre lors de la fête d'Hanoucca. Quelle
est donc cette fête ? Que représente-t-elle pour le peuple juif ?*

Les origines de Hanoucca

Il faut remonter à l'Antiquité pour trouver les origines de la fête d'Hanoucca. Cette tradition est un héritage de la culture hébraïque.

L'histoire du peuple juif est une longue histoire, dure et pleine de combats.

Les origines d'Hanoucca remontent à l'époque de Alexandre le Grand. Ce dernier disparaît en 323 avant notre ère, son empire se disloque et de nombreux royaumes naissent. L'empire Séleucide découle de cet effondrement, Séleucos un diadoque prit la tête de cet état et le fit prospérer. La Judée faisait partie de cette entité territoriale. le peuple juif s'est établi ici il y a bien longtemps. Ils ont une culture ancienne, bien qu'ils se soient soumis aux Séleucides, mais ces derniers ont conservé leurs croyances et leur culture. Avec le temps, les relations entre les souverains et le peuple juif s'effritent. C'est sous Antiochos IV que les tensions se cristallisent. Le roi veut helléniser son pays.



Cependant, le peuple de Judée n'est pas totalement enclin à accepter cette hellénisation. C'est à ce moment qu'il se divise en deux, un camp accepte l'hellénisation et l'autre refuse et souhaite combattre. à partir de -175, Matthias un prêtre d'une grande lignée sacerdotale. Déjà âgé lors de sa prise de pouvoir, il sera remplacé par son fils Juda. Celui-ci aura pour surnom, le "Maccabée" qui veut dire le marteau. Juda est considéré comme un héros pour le peuple juif, car il mena l'armée des Maccabées contre le roi Séleucide. Bien que son armée soit plus petite il réussit à vaincre ses ennemis. Une fois la victoire acquise, l'hellénisation de la Judée prit une autre tournure. Les temples juifs qui furent profanés par le culte des dieux grecs furent détruits pour laisser place aux anciens cultes judaïques. La reconquête de Jérusalem par les Maccabées marqua le retour de la foi juive et la reconstruction du Temple de Jérusalem. La tradition d'Hanoucca est née ici, chaque année après la victoire, on célèbre justement le retour de la liberté de culte ainsi que la fin de l'hellénisation forcée.

Le tableau à droite s'intitule "Matthias refuse de sacrifier aux idoles", Poppelin ici représente la scène de Matthias qui rejette la culture hellénistique.



G. Poppelin, 1882

Un décor typique que l'on peut retrouver lors de la célébration d'Hanoucca



Hanoucca une fête familiale

La tradition a traversé les âges sans avoir pour autant perdu de sa consistance historique. Elle a su s'adapter à chaque époque et évoluer pour ne pas tomber en désuétude. Il ne faut pas oublier que le peuple juif est fier de ses traditions et de ses coutumes. Hanoucca est un moment où l'on adresse beaucoup de prières, à ses proches et aux ancêtres.

Très important aussi, quand fête-t-on Hanoucca ? Cela se fête sur huit jours, du 25 du mois de Kislev au 2 du mois de Tebeth du calendrier hébraïque. Le calendrier hébraïque est un calendrier luni-solaire, avec une semaine de sept jours commençant le dimanche et se terminant le samedi le jour du chabbat. On allume pendant ses huit jours un Hanoukkia, un chandelier à neuf branches pour célébrer la "fête des lumières".



Hanoucca est une fête familiale pendant laquelle toute la famille se rassemble, s'offre des cadeaux, mange et joue à des jeux de société. Savez-vous d'ailleurs que le phénomène des pièces en chocolat vient de cette fête ? Avant, quand les familles se rassemblaient, les adultes félicitaient les jeunes gens pour leur réussite à l'école et offraient un peu d'argent. Par la suite, l'argent est devenu chocolat et la tradition d'offrir des pièces en chocolat est restée. Pour les jeux, en général les enfants et adolescents jouent avec des toupies particulières que l'on nomme dreidel. Elles ont la particularité d'être de forme cubique à la pointe arrondie dont toutes les faces sont frappées d'une lettre hébraïque, נ (Noun), ג (Guimmel), ה (Hei) et ש (Shin).



Que mange t-on ?

Chose importante pour les fins gourmets. Le repas est un moment convivial qui permet aux familles de passer un moment merveilleux autour d'une table décorée et de plats préparés ensemble ou par les personnes sachant cuisiner. C'est une tradition de préparer des beignets de pâte (ponchkes yiddish, soufganiot israéliens), sucrés et fourrés à la confiture. Mais aussi des galettes de pommes de terre frites, que l'on nomme latkes chez les juifs ashkénazes d'Europe de l'Est. Presque tous les plats dégustés pendant cette fête sont frits dans de l'huile ou composés de produits laitiers ou encore de viandes. Les fameux beignets qui sont appelés soufganiot, sont les stars de ces repas de fête.



Banatage de thon

Poulet tempura



Falafel

Quiz de Noël

1) Qui est l'apôtre du Père Noël ?

- A) Saint Martin B) Saint Nicolas C) Saint Basile

2) En Europe du Nord, Saint Nicolas y est toujours fêté, mais quel jour apporte-t-il ses présents ?

- A) 6 décembre B) 24 décembre C) 6 janvier

3) En Italie, qui apporte les cadeaux aux enfants ?

- A) Giovanna B) La Befana C) La Ciruela

4) D'où vient la tradition du calendrier de l'Avent ?

- A) Allemagne B) Suisse C) Espagne

5) Et celle du sapin de Noël, elle nous vient de ?

- A) Danemark B) Belgique C) Alsace

6) Le soir de Noël, avant de s'endormir, qu'accrochent les enfants anglais dans leur maison ?

- A) une chaussette B) une botte C) une casquette

7) Où vit le Père Noël ?

- A) Suède B) Finlande C) Norvège

8) Les Australiens ont pour coutume de se retrouver pour Noël, mais où ?

- A) à la plage B) en forêt C) chez eux

9) Qui apporte les cadeaux aux petits Espagnols ?

- A) Santa Juanita B) les Rois mages C) les Rois d'Aragon

10) Comment appelle-t-on la plus célèbre tradition de Noël au Mexique ?

- A) Las Pascuas B) Los Mariachis C) Las Posadas

décembre et cela dure 9 jours, cette tradition se nomme Las Posadas

1) Saint Nicolas 2) Le 6 décembre 3) La Befana, une sorcière très laide, mais très gentille 4) Cette tradition nous vient d'Allemagne 5) Celle-ci nous vient d'Alsace et ceci depuis 1521 6) Une chaussette aux motifs rouges, verts et blancs 7) Il vit près du cercle polaire, en Finlande 8) Il fait très chaud en Australie à cette période de l'année, les Australiens se retrouvent à la plage et ils y font un grand pique-nique 9) C'est le jour de l'épiphanie que les Rois mages apportent les cadeaux aux petits Espagnols 10) Au Mexique, on fête Noël à partir du 16

Bonnes Fêtes
DE FIN D'ANNÉE

Comment passe-t-on Noël en prison ?

Pour beaucoup d'entre nous, Noël est synonyme de fête en famille. Pourtant, pour celles et ceux qui purgent une peine de prison, ce n'est pas le cas. Alors, comment fête-t-on Noël en prison ?

C'est une période particulièrement difficile pour les détenus, alors l'administration pénitentiaire, les aumôniers et les associations caritatives tentent d'amener un peu de fête derrière les barreaux.

Les proches des détenus, titulaires d'un permis de visite, peuvent leur faire parvenir des colis un peu plus fournis que d'habitude. C'est le seul moment de l'année où les détenus peuvent recevoir de la nourriture de la part de leur famille et cette attention est très précieuse. Chaque détenu peut recevoir un colis d'un poids maximal de cinq kilos qui ne doit pas contenir de verre ou toute autre matière coupante.

Les cadeaux ne doivent pas être emballés dans du papier afin d'être contrôlés sans que les surveillants n'aient à le déchirer pour voir l'intérieur du paquet.



Les proches doivent fournir un inventaire qui liste tous les produits envoyés et le colis est passé aux rayons X.

Ce n'est pas parce que c'est Noël qu'il faut lever le pied sur la sécurité !

Sont prohibés l'alcool, les parfums et les produits d'hygiène, l'argent, les bijoux et le cannabis parce que le risque de se faire racketter pour ces produits est très élevé.

La plupart des maisons d'arrêt améliorent les repas du 25 décembre avec une pâtisserie ou un menu plus élaboré.

L'administration pénitentiaire peut aussi agrémenter les locaux de sapins et de décorations. Au mois de décembre, le Secours catholique apporte des boîtes de chocolat et du papier à lettres pour que les détenus puissent écrire à leurs proches, certains n'ayant pas de famille peuvent se voir offrir un colis de Noël.

Les associations, dans la mesure du possible, essaient d'organiser des animations comme des concerts et des spectacles.

La Croix Rouge fournit des cadeaux pour que les parents emprisonnés puissent les offrir à leurs enfants au parloir.

Les aumôniers organisent une messe de Noël et prennent le soin de se montrer plus présents pour les détenus ressentant plus fort la solitude de la vie carcérale à ce moment de l'année.



4L Trophy : Les sous-doués en vadrouille

Historique

Le 4L Trophy voit le jour en 1997, grâce à Jean-Jacques Rey, ancien participant du Paris-Dakar. Suite à sa participation au rallye en 1996, ce dernier fonde l'association Desertours, pour organiser des raids motorisés pour le grand public. Seuls trois voitures et le 4x4 de l'organisation prennent place sur le départ de la première édition du 4L Trophy.

En 2001, pour la quatrième édition, l'École supérieure de commerce de Rennes soutient l'organisation de l'aventure, ce qui fera rapidement connaître le 4L Trophy. Cinquante voitures sont parties cette année-là, puis 460 en 2005. La barre des 1000 voitures a été atteinte en 2008.

Le record de la participation est de 1 450 voitures pour la 20e édition en 2017.

Dix jours d'aventure pour un défi solidaire, sportif et humain

Le 4L Trophy a lieu chaque année, au mois de février. Les participants disputent cette course d'orientation exclusivement en Renault 4. Le parcours d'environ 6 000 km traverse la France, l'Espagne et le Maroc. Le départ a lieu à Biarritz, puis les équipages traversent l'Espagne jusqu'à Algésiras et prennent le ferry pour le Maroc, où les épreuves du raid commencent.

Le parcours présente plusieurs étapes dont certaines autour des dunes de Merzouga et dans l'Atlas, pour mener jusqu'à Marrakech. Les participants roulent la journée, en se guidant avec seulement un roadbook et une boussole. Ils se rassemblent le soir dans un bivouac prévu par les organisateurs. Les deux derniers jours d'épreuves constituent l'étape « marathon », où les participants établissent leur bivouac en autonomie. Au cours de ce voyage, les équipages transportent des fournitures scolaires et sportives et les distribuent aux enfants du sud-est marocain à chaque arrivée.

Les sous-doués en vadrouille pour 2022 !

Dans l'édition de 2022 qui aura lieu du 17 au 27 février, Cédric PLATON et Théo MICHEL, deux jeunes normands, se trouveront sur la ligne de départ avec plus de 2500 autres étudiants. Ces deux jeunes, passionnés d'informatique ont, pour l'occasion, créé une association au nom de leur équipe : "Les sous-doués en vadrouille".

Ils ont acheté une 4L de 1986 et ont commencé à la rénover pour la préparer à ce voyage. Ils cherchent à financer les coûts de leur aventure par des dons grâce à leur cagnotte en ligne et des partenariats. Ils estiment que le budget nécessaire à leur aventure se situe aux alentours des 10 000 euros, dont les deux tiers servent à l'inscription et à la préparation de la voiture. Ils doivent encore trouver des partenaires financiers et des soutiens pour leur cagnotte en ligne. Ils ont déjà trouvé quelques sponsors, notamment, un de leur plus gros qui est Vaudou Sport, fabricant de matelas 100% français et recommandé par les kinésithérapeutes du sport.

Contact

Cédric : 06.98.17.94.44

Théo : 06.58.51.88.81

Email : lessousdousesenvadrouille@gmail.com

Facebook : Les sous-doués en vadrouille

Instagram : [les.sous.doues.en.vadrouille](https://www.instagram.com/les.sous.doues.en.vadrouille)

Cagnotte : <https://www.leetchi.com/c/4l-trophy-2022-lsdev>



"LE COMTE

Vous tournez votre tasse, M.le chevalier, est-ce que vous ne voulez plus de thé ?

LE CHEVALIER

Non, je vous remercie, je m'en tiendrai pour aujourd'hui à une seule tasse. Élevé, comme vous savez, dans une province méridionale de la France, où le thé n'était regardé que comme un remède contre le rhume, j'ai vécu depuis chez des peuples qui font grand usage de cette boisson: je me suis donc mis à en prendre pour faire comme les autres, mais sans pouvoir jamais y trouver assez de plaisir pour m'en faire un besoin. Je ne suis pas d'ailleurs, par système, grand partisan de ces nouvelles boissons: qui sait si elles ne nous ont pas apporté de nouvelles maladies?"

Extrait de «Les soirées de Saint-Petersbourg ou entretien sur le gouvernement temporel et la providence (1821 posthume), deuxième entretien, Joseph de Maistre

Ma tasse de Thé de Noël

Le mode de préparation du thé est très individuel. J'ai cueilli les ingrédients sur le site de l'Ecole du Thé :
la base: feuilles de thé noir, blanc ou vert;
épices: cannelle, gingembre, cardamome;
agrumes: bergamote, citron, orange;
floral: pétales de roses, jasmin.

Pour ne pas tomber dans le théisme, on suit les proportions suggérées (2 grammes de thé (un sachet mousseline) pour un volume d'eau compris entre 10 et 15 cl. On fait chauffer le mélange choisi dans l'eau, on le fait infuser et on n'oublie pas de l'accompagner avec de la délicieuse pâtisserie française.



Thé d'Europe
(Véronique officinale)

Cette plante aromatique, aux fleurs bleu-pâles et aux vertus médicinales, tapisse toute l'Europe et chasse les mauvaises herbes. Son nom latin vient de la légende de Sainte Véronique, associée à la Passion du Christ et de la Sainte Face. Au goût elle est un peu amère, mais apaisée en thé de Noël elle saura prouver ses capacités digestives.

On dit que dans les cultures asiatiques, le rituel du thé inspire "harmonie, respect, pureté et tranquillité" (Mariage Frères), et dans celles occidentales - «antique hospitalité, luxe élégant et nobles plaisirs» (Joseph de Maistre).

Allons voir ce que dit l'érudit médecin et linguiste Emile Littré à propos du thé. Il nous renvoie vers l'étymologie mandarine TCHA et japonaise TSYEO et cite l'Abbé Raynal : "Le thé est un arbrisseau d'une forme agreste, haut de cinq ou six pieds, commun à la Chine et au Japon qui se plaît dans les lieux escarpés. On le trouve plus souvent sur le penchant des collines et le long des rivières. La première récolte se fait sur la fin de février, les feuilles, alors petites, tendres et délicates, forment ce qu'on appelle le thé impérial, parce qu'il sert principalement à l'usage de la cour et des gens en place..."

Ces hommes honorables de l'époque des Lumières, ont-ils pris un thé de Noël ensembles quelque part entre Avranches, Lille et Saint-Petersbourg?... Mon imagination ne l'exclut pas... Ce sont les frères Mariage qui, au fil du temps, ont recueilli, dans un livre - "L'Art du thé", 650 références dans 36 pays de toutes les familles de thé. Ils ont raconté le savoir-faire ancestral des thé et boissons théiformes dans "L'art du thé français". On y pensera autour d'un thé de Noël au "Boudoir d'Augustine", chateau de Vendeuvre ou chez "Le Vauquelin".



Le jardin des 5 sens, Chateau Guillaume le Conquérant, Falaise

Briller le soir de Noël.



Comment m'habiller le soir de Noël?
Comment me maquiller ?
Comment me coiffer?



POUR LES FEMMES

Le soir de Noël, on peut revêtir une tenue qui rappelle les couleurs de Noël comme du rouge, du vert foncé, du bleu foncé ou du doré ainsi que quelques touches de noir et des paillettes.

Par exemple, on peut mettre une robe rouge à paillettes, une paire d'escarpins noirs, un manteau noir et un sac à main noir.



MAQUILLAGE

Pour le maquillage, on a le choix : simple ou plus sophistiqué.

Sur les paupières, du fard de couleur noire avec quelques touches de paillettes dorées sur les coins internes ou au milieu de la paupière ou juste du doré sur les paupières.

Pour le teint, choisissez la bonne couleur pour votre peau et un peu de blush sur vos joues pour donner bonne mine.

Si vous utilisez un rouge à lèvres foncé, alors il est préférable d'appliquer sur les paupières une couleur claire.





COIFFURE

Pour les cheveux longs, vous pouvez faire un très beau chignon avec des petites mèches de cheveux bouclés qui dépassent.

On peut aussi garder les cheveux détachés puis les faire onduler avec un fer à boucler.

Pour les cheveux courts, vous pouvez faire des petites boucles et porter quelques accessoires brillants dans les cheveux.

POUR VOUS, MESSIEURS

Pour les hommes, choisissez un costume bleu foncé, vert foncé, noir, ou rouge foncé avec quelques touches de doré, à porter avec une belle chemise blanche ou noire et une cravate.

Ou bien, un blazer noir avec des motifs dorés avec un nœud papillon et un pantalon qui serre juste un peu au niveau de la cheville, noir ou d'une autre couleur mais toujours dans le thème de Noël.

Pour les chaussures, des baskets noires, des bottines ou des mocassins noirs compléteront la tenue.



COIFFURE

Les cheveux sont bien coiffés, mis en arrière avec du gel.



Jeux de Noël



Mots Mêlés

Trouver les mots suivants :

- | | | |
|------------|------------|-----------|
| An | Evènement | Lutin |
| Année | Famille | Marrons |
| Avent | Festivités | Moment |
| Botte | Film | Montagne |
| Bûche | Flocon | Neigeux |
| Cadeaux | Givre | Noël |
| Calendrier | Gui | Nuit |
| Cheminée | Guirlande | Renne |
| Chic | Hivernal | Sapin |
| Choix | Houx | Ski |
| Date | Jouet | Temps |
| Décembre | Jour | Traîneau |
| Décoration | Lit | Xylophone |
| Dinde | Luge | Zen |

Les 10 Différences



Relier les points de 1 à 41

