

Dico-rétro

Je vous propose aujourd'hui une expression amusante :

« Se croire le premier moutardier du Pape » : être infatué de sa personne, se prendre à tort pour une personne importante.



Bien que l'apparition de cette expression soit datée (elle est citée pour la première fois en 1771 dans le dictionnaire de Trévoux), son origine réelle reste une énigme. La seule proposée a été donnée par Pierre Larousse, mais elle est considérée comme fantaisiste par les lexicographes modernes, car il n'en existe aucune attestation et elle vient d'une période où les explications pseudo-historiques étaient en vogue.

L'histoire que proposait Larousse était liée à un pape avignonnais, Jean XXII. Il succéda à Clément V en 1316 et assura son rôle jusqu'à sa mort en 1334, non sans avoir auparavant excommunié l'empereur Louis de Bavière ! Jean XXII aurait eu un péché véniel, celui d'adorer la moutarde. Et comme il ne voulait surtout pas manquer de ce précieux condiment, et qu'il pratiquait un peu le népotisme, il aurait créé la charge de premier moutardier. Cette fonction aurait été confiée à un de ses neveux qui aurait immédiatement pris la grosse tête, vu l'ampleur des responsabilités du poste...

Nous trouvons un bel exemple de cette expression dans les Misérables de Victor Hugo :

- *Qu'est-ce que vous me fichez ? s'écria Gavroche. Blaguons-nous ? Faisons-nous les dégoûtés ? Vous faut-il pas les Tuileries ? Seriez-vous des brutes ? Dites-le. Je vous préviens que je ne suis pas du régiment des godiches. Ah ça, est-ce que vous êtes les moutards du moutardier du pape ? Un peu de rudolement est bon dans l'épouvante. Cela rassure...*

Marie-Pierre

Ca s'est passé à Courdimanche

Le samedi 14 décembre, les seniors de Courdimanche étaient invités par la municipalité à un repas de fin d'année et une après-midi dansante au Vieux Moulin d'Us.

Le déjeuner, très copieux, a été ponctué de nombreuses pauses musicales, proposées par le groupe Nevada.

A noter que la mairie avait engagé deux partenaires de danse...

Les 130 invités (dont un nombre important d'adhérents du club) ont pu s'adonner à de nombreuses danses, telles le slow, la valse, le twist, le madison, le tango, le paso-doble, le rock, etc....

Plusieurs membres du club (surtout de sexe féminin) se sont données à fond jusqu'à 17h30!

Que toutes celles et ceux qui sont nés en 55 se préparent pour l'année prochaine, ce sera gratuit pour eux! (15€ pour les conjoints plus jeunes)



Manuelle

Les délicieuses herbes aromatiques et leurs vertus : les verveines



Elles appartiennent à la famille des Verbénacées. La plus connue du genre Verbena est la verveine officinale. Elle est connue depuis la nuit des temps sous le nom d'herbe aux sorciers, comme philtre d'amour, porte-bonheur ou pour lever des sorts.

Elle peut être utilisée en cuisine pour aromatiser les sorbets, les crèmes, les entremets ou pour réaliser des sirops mais c'est surtout en infusion qu'on la consomme.

Ses vertus thérapeutiques sont connues depuis l'Antiquité.

Cette plante traite les digestions difficiles, les vertiges et les migraines. Elle possède des propriétés apaisantes.

*Jean-Pierre T
(extrait de FUTURA SANTE)*

La page des jeux

MOTS CROISÉS

	A	B	C	D	E	F	G	H
1								
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								

HORIZONTALEMENT

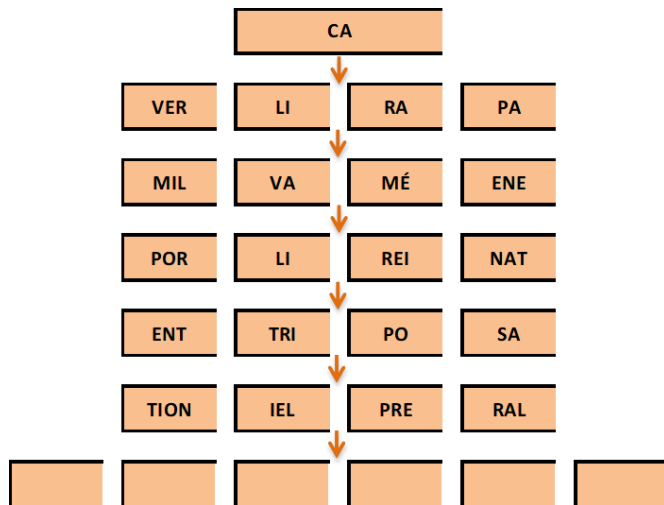
- Bouteille aux formes arrondies.
- Il sert au chasseur ou au pêcheur.
- Transmise par héritage.
- Ganse.
- Ne dit rien (se). Il circule au Japon.
- Brins de fleurs. Lettres pour le patron.
- Inspiratrices.
- Terre charentaise. Pointe en bord de côte.
- Dans un pronominal. Pas encore blanchie.
- Race bovine.
- Qui a eu son content. C'est tout à fait cela.
- S'adresse à un ami. Faire eau de tous pores.

VERTICALEMENT

- Hermine ou putois. Est profitable à quelqu'un.
- Ancien trou de maçon. Piquant et sur. De Strasbourg à Brest.
- Laissée pour compte. Grande voile triangulaire.
- Travailler le son. Elle dort dans les étangs.
- Décorations ovales. Longues périodes.
- Démenties formellement. Il n'est pas toujours humain.
- Devenu citoyen du monde. Dernier recours.
- Prennent des chemins détournés. Il entreprit la conquête des Gaules.

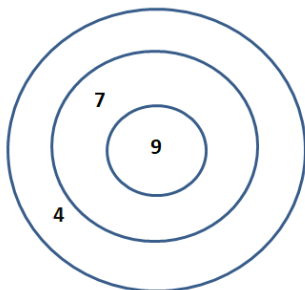
LE PASSE-MURAILLE

Partez de la 1ère syllabe donnée pour construire un mot composé de six syllabes. Il s'agit donc de récupérer une seule brique par rangée pour arriver au mot final



LES FLÉCHETTES

Amaury a obtenu 27 points en lançant 4 fléchettes sur la cible. Où se sont-elles plantées?



CHARADE

- Mon premier est un article
- Les deux font mon deuxième
- Mon troisième est blanc dans une célèbre chanson
- Mon quatrième borde les jardins
- Mon cinquième est la 1ère page d'un journal
- Mon sixième brille
- Mon septième n'est pas simple

Mon tout est un film français, régulièrement programmé à la télévision à cette époque de l'année...

SUDOKU

Une grille se compose de 81 cases regroupées en 9 blocs de 9 cases. Vous devez compléter la grille avec des chiffres allant de 1 à 9. Chaque chiffre ne peut être utilisé qu'une fois dans chaque ligne, dans chaque colonne et dans chaque bloc

8			9	6		7		
6			5			4	3	9
				7	4		8	6
	3		8	4			1	
4		9		2			5	8
		5		9	6			
	6	2	7				4	
		8	6	3			9	
		1				2	6	5

Les recettes pour repas de fêtes

GASPACHO DE BETTERAVE À LA GRENADE (Pour 4 personnes)

- 2 betteraves rouges cuites de taille moyenne
- 1 petit concombre (ou ½ gros concombre)
- 20cl de jus de grenade (ou jus de fruit rouge peu sucré)
- 1c à soupe de mie de pain sèche (ou chapelure)
- 2c à soupe d'huile d'olive
- 1c à soupe de vinaigre balsamique (bc ou rouge)
- sel, poivre à votre goût

Matériel indispensable : Mixeur ou blender

Faire tremper la mie de pain dans le jus de Grenade

Peler le concombre puis couper en morceaux les betteraves et le concombre

Mettre tous les ingrédients dans le bol du mixer ou le blender. Mixer longuement.

Si besoin ajouter de l'eau pour ajuster l'épaisseur du mélange qui doit rester onctueux.

Réserver au frais au moins 2 heures. Préparer la veille de préférence.

Servir dans en assiettes, mugs ou verres

En option au moment de servir

- petites feuilles de menthe
- sauce Worcester

Françoise H

TRUFFES AU CHOCOLAT ET BISCUITS

Ingrédients pour 30 truffes:

- 100 gr de chocolat noir
- 2 sachets de biscuits Thé de Lu ou Petits Beurre
- 100 gr de beurre
- 2 c.à s. de rhum ambré
- noix de coco râpée,

Préparation:

Réduisez les biscuits en poudre.

Faites fondre le chocolat et le beurre,

Mélangez aux biscuits et au rhum.

Formez des petites boules que vous roulerez dans la noix de coco râpée.

Remarque: si la pâte est trop friable, vous pouvez ajouter quelques cuillères d'eau.

Laissez reposer quelques heures.

Manuelle

RECETTES DE BREDELE (petits gâteaux de Noël alsaciens)

DEMI-LUNES AU CITRON (un petit gâteau sec aux amandes, d'un goût très fin)

- 350g d'amandes mondées et moulues
- 200g de sucre en poudre
- Le zeste râpé de 3 citrons
- 1 ½ blanc d'œuf

Mettre dans une terrine les amandes, le sucre et le citron ; incorporer le blanc d'œuf, pétrir le tout ensemble.

Modelage : Abaisser la pâte sur la table saupoudrée de sucre, sur une épaisseur de 5 mm. Découper des demi-lunes à l'emporte-pièce, laisser sécher toute une nuit.

Cuisson : 8-10 minutes à four doux (160°)

Glaçage : Mélanger 200g de sucre glace, 2-3 c. à soupe de jus de citron, 1 c. soupe d'eau et glacer les biscuits encore chauds.

LEBKUCHEN (pains d'épices)

- | | |
|-----------------------------|--|
| 150g de miel | 60g d'écorce d'orange ou citron confit |
| 60g de beurre | 1 grosse pincée de poivre blanc moulu |
| 150g de sucre | 1 c. c. cacao pur en poudre |
| 500g de farine | 1 œuf battu |
| 75g de chocolat au lait | 3 c. s. crème fraîche épaisse |
| 1 paquet de levure chimique | 2 c. c. d'épices pour pain d'épices |

Chauffer dans une petite casserole le miel, le beurre, le sucre et le chocolat au lait. Quand tout est fondu et bien mêlé, laisser tiédir.

Mêler dans un saladier les ¾ de la farine, la levure, les épices et le cacao. Faire un puit et y verser l'œuf, la crème et un peu du liquide tiède. Tourner pour incorporer peu à peu la farine qui tombe des parois. Verser le reste de liquide au fur et à mesure que la pâte épaissit. Incorporer le reste de farine et les zestes d'écorce. Travailler pour bien lisser.

Faire reposer la pâte pendant au moins 2 heures à température ambiante.

Etaler la pâte et découper des formes à l'emporte-pièce.

Mettre au four préchauffé à 180° pendant 8 – 10 mn.

On peut glacer les pains d'épices avec un mélange de 200g de sucre glace, une cuillère à soupe d'eau, une goutte de colorant alimentaire.

Claudine B

BOUGIES D'AMBIANCE : BONNE OU MAUVAISE IDEE ?

Les bougies sont pointées du doigt par des études scientifiques pour leur toxicité. Quels sont les produits les plus inquiétants ? Comment choisir les plus respectueuses ?

Une toxicité pointée du doigt

Si la pollution de l'air extérieur est un problème de société majeur, il en va de même de l'air intérieur de nos maisons. Depuis quelques temps, les bougies sont pointées du doigt pour leur toxicité.

Bougies de mauvaise qualité : attention danger !

Les bougies dégagent des substances toxiques comme l'acroléine et le formaldéhyde. Ce dernier est considéré comme irritant pour le nez, et pour les voies respiratoires en général. Le formaldéhyde pourrait aussi être la cause d'un développement du cancer du pharynx. Il est également suspecté de favoriser l'apparition de leucémies.

Bien choisir ses bougies pour préserver sa santé

Il est très difficile de faire la différence entre une bonne et une mauvaise bougie. À aucun endroit sur l'étiquette vous ne pourrez lire clairement le nom des substances polluantes. Vous pouvez toujours suivre ces simples conseils.

Choisissez vos bougies en fonction de la composition de leur cire. Il existe trois types de cire : les cires minérales (paraffine), les cires animales (abeille) et les cires végétales (soja, palme). Il est fortement conseillé d'utiliser des bougies dont la cire est d'origine végétale ou animale.

Méfiez-vous des bougies parfumées dont la composition risque de s'avérer plus nocive. Choisissez des bougies aux huiles essentielles.

Enfin, rappelez-vous qu'un produit de qualité a un prix. Il en va de même pour les bougies. Préférez des bougies haut de gamme, et aux normes européennes.

Quelques bonnes pratiques pour l'utilisation des bougies

- Utiliser les bougies avec modération
- Choisir des bougies de bonne qualité
- Éviter les bougies avec une grosse mèche
- Couper la mèche assez courte
- Placer votre bougie à l'abri des courants d'air



Que dire des bougies bio ?

On parlera de bougie bio lorsque tous les éléments entrant dans sa composition, en l'occurrence celle de la cire, sont uniquement d'origine naturelle et végétale (matières renouvelables).

Les différents types de cire pour bougie bio

Elles sont toutes à base de composés naturels et biodégradables. Vous trouverez entre autres :

- La cire de colza: grâce à son stabilisateur, elle permet de travailler plus facilement la cire, pour y ajouter du parfum ou pour le moulage.
- La cire de riz.
- La cire de soja: elle permet une bonne restitution des fragrances.
- La cire florale de mimosa.
- La cire florale de camomille, qui dégage une senteur très douce et agréable.
- La cire florale de jasmin, au parfum sensuel et envoûtant...



Pourquoi ne pas opter pour un diffuseur d'huiles essentielles

Les diffuseurs d'huiles essentielles ne présentent aucun risque d'incendie et ne sont pas nocifs pour la santé. Ils peuvent même offrir d'excellents bienfaits.

Diffuseur d'huile essentielles USB

Profitez des bienfaits de l'aromathérapie à tout moment de la journée. Utilisez-le dans la voiture, avec un ordinateur ou un téléviseur



Jean-Pierre T

Poème

N'invite jamais chez toi la "TRISTESSE" car elle invitera certainement sa fille "MÉLANCOLIE « à venir s'installer chez toi. Pire encore, elle jettera dans tes bras sa petite-fille "DÉPRIME "

Quant à Madame "COLÈRE", ne la laisse même pas franchir le seuil de ta maison sinon sa jumelle "DISPUTE" suivra aussitôt ! Et elles te serviront constamment leur plat préféré "RANCUNE "

Tante "ORGUEIL" , quant à elle, te fera croire que c'est normal qu'elle habite ta maison, mais en réalité, elle t'envahira avec ses filles "JALOUSIE, HAINE et ÉGOÏSME "

Crois-moi, invite plutôt la discrète Dame "AMOUR " qui passe toujours devant chez toi ! Car elle mettra dehors toutes les précédentes et te confiera aux bons soins de ses filles *PATIENCE et DOUCEUR"

Avec elles leurs meilleures amies "HARMONIE et PAIX" te rendront constamment visite !

Elles ne manqueront pas de te servir leur délicieux repas que sont "JOIES et BONHEUR "

Auteur inconnu

Bilan des Virades de l'espoir

Cette deuxième édition est une grande réussite et a permis de récolter plus de 100 000€ reversés intégralement à l'association Vaincre la Mucoviscidose :

- 54 500 € pour la journée solidaire, sportive, familiale et festive du samedi 28 septembre 2019,
- 17 724 € pour les défis des Virades scolaires,
- 27 968 € pour les défis sportifs et entreprises.

D'autre part, cette fin d'année est synonyme d'espoir : grâce aux associations qui luttent contre cette maladie, deux enfants présents à la Virade de l'Espoir de Cergy Pontoise vont pouvoir bénéficier d'un médicament innovant, l'ORKAMBI, qui, en agissant directement sur la protéine défectueuse, permet une amélioration de la capacité respiratoire et une atténuation des symptômes de la maladie.

Un très grand merci à tous les bénévoles !

Extrait d'un message des organisateurs de la Virade

Solutions des jeux

MOTS CROISÉS

	A	B	C	D	E	F	G	H
1	B	O	N	B	O	N	N	E
2	E	P	E	R	V	I	E	R
3	L	E	G	U	E	E		R
4	E		L	I	S	E	R	E
5	T	A	I	T		S	E	N
6	T	I	G	E	S		S	T
7	E	G	E	R	I	E	S	
8		R	E		E	T	O	C
9	S	E		E	C	R	U	E
10	E		S	A	L	E	R	S
11	R	E	P	U	E		C	A
12	T	O	I		S	U	E	R

CHARADE

LE / PAIRE / NOËL / HAIE /
UNE / OR / DURE

Film : Le père Noël est une ordure



SUDOKU

8	5	4	9	6	3	7	2	1
6	2	7	5	1	8	4	3	9
1	9	3	2	7	4	5	8	6
7	3	6	8	4	5	9	1	2
4	1	9	3	2	7	6	5	8
2	8	5	1	9	6	3	7	4
9	6	2	7	5	1	8	4	3
5	4	8	6	3	2	1	9	7
3	7	1	4	8	9	2	6	5

LES FLÉCHETTES

Amaury a lancé 2 fléchettes dans la zone notée 7, une dans la zone notée 4 et une dans la zone notée 9

LE PASSE-MURAILLE

CA RA MÉ LI SA TION

Une idée de sortie week-end

Le centre historique Minier de Lewarde et le Louvre de Lens : deux sites exceptionnels des Hauts de France dont les visites peuvent être combinées pour passer un agréable WE culturel.

Journée du samedi

- Départ en milieu de matinée en visant d'arriver au restaurant du musée de Lewarde pour le déjeuner. (Plats régionaux à un prix plus que raisonnable, service très accueillant dans un cadre original aménagé dans l'ancienne menuiserie de la mine (prendre la précaution de réserver).
- Visite du musée de la mine l'après-midi. En plus de la visite guidée de la galerie de mine et des salles du musée, ne pas hésiter à prendre l'option témoignage d'un ancien mineur qui vous fera passer une demi-heure passionnante.
- En fin d'après midi direction Lens pour faire étape (nombreux hôtels).

Journée du dimanche

- Matinée consacrée à la visite du Louvre de Lens.
- Retour par la nécropole de Notre Dame de Lorette. Moment de grande émotion .

Jean-Pierre H