Spécial Noël !

Décembre 2023

15

L'actu Fleury

Le journal d'information du Rondeau Montfleury

L'édito

Eclairez votre vie !

À côté de l'actualité morose de notre quotidien, il y a parfois des îlots de bonheur qui s'offrent à nous. Les fêtes de Noël en font partie. Elles sont toujours accompagnées d'une ambiance particulière, presque euphorique. En effet, quand vous préparez Noël, décorez votre sapin, faites votre crèche, partagez des moments, ne ressentez-vous pas de la joie ? Quand vous retrouvez vos proches, ne ressentez-vous pas du bonheur, de la joie de vivre ?

C'est dans ce but que nous vous proposons ce petit numéro spécial Noël. Vous y trouverez de quoi préparer agréablement les fêtes de Noël.

Et puis après Noël, il y a le nouvel an, que l'on accueille toujours avec joie et bonne humeur pour démarrer l'année. Nous vous souhaitons une bonne lecture…

Augustin

L'actu

Conseils pour les échanges de cadeaux

Comme vous êtes nombreux à faire l'échange des cadeaux cette année, je vais vous donner des petits conseils pour mieux parvenir à vos fins.

1- Restez DISCRET !!! Ne demandez pas à votre cible QUE VEUX-TU POUR NOËL ???

2– Si vous avez peur de vous faire prendre, envoyez un de vos camarades

3- Si vous voulez l'aborder directement, choisissez un prétexte

4– Si vous voulez rester simple, faites un dessin ou des gâteaux

5- Même si vous n'aimez pas la personne en question, faites au moins l'effort surhumain de sourire ou de dire Joyeux Noël ! Ou au moins de faire un truc venant du cœur…

6– L'échange de cadeau est un moment convivial de joie et de bonne humeur alors même si vous êtes tristes ou en colère AMUSEZ-VOUS ! C'est très important…

Voilà, j'espère que ceci vous aidera pour votre échange et que même si vous croyez que vous avez tout raté, vous aurez au moins fait un heureux dans le lot.

ET JOYEUX NOËL !!!!!!!!!!!!!

Jossua

Directeur de publication: M. Braillon
Rédactrice en chef: Mme Morin
Actualités : Jossua Coulombeix
Interviews : Augustin Girard, Amandine Reynard, Elhane Zitouni
Chroniques :
Cinéma: Mathis Lopez **Métiers** : Rémi Hosatte, **Sports** : Timéo Maume, Victor Besse **Mode** : Céléna Costa, Manon Pattou
Gastronomie : Léo Le Maître, Augustin Girard **Pays :** Apolline Renesme, Izia Vassor **Livres :** Félix Salet , Louis Ponsin
Boîte à questions : Louise Boivin , Lou Damon
BD : Clementina Prudkovskaya
Maquette: Augustin Girard, Anna-Chiara Lardy

Au sommaire de ce numéro:

- Actualités : **p. 1**
- La gastronomie : spécial Noël **p. 2**
- Les films de Noël **p. 2**
- Livres : idée cadeau **p. 2**
- BD **p. 2**

La gastronomie française

Recette de Noël

Ingrédients:

pour la pâte : 300 g de farine, 1 c à c de levure chimique, 2 oeufs, 2 paquets de sucre vanillé, 130 g de sucre, 130 g de beurre
pour la masse aux noisettes : 200 g de beurre, 200 g de sucre, 2 paquets de sucre vanillé, 200 g de noisettes moulues, 200 g de noisettes concassées, 2 c à s de confiture d'abricot, 4 c à s d'eau
pour la décoration : 2 pots de chocolat à fondre au bain-marie

Préparation :
Dans une jatte contenant la farine, ajouter le sucre vanillé et la levure chimique. Incorporer le beurre et travailler la pâte à la main.
Verser ensuite le sucre.
La pâte doit s'émietter.
Ajouter enfin les œufs, mélanger bien pour obtenir une pâte bien ferme. Laisser reposer.

Pour la confection de la masse aux noisettes
1- Au bain-marie, faire fondre le sucre, le sucre vanillé et le beurre.
2- Ajouter 4 cuillerées à soupe d'eau.
3- Lorsque le mélange a bien fondu, verser les noisettes moulues et retravailler le tout.
4- Terminer en ajoutant les noisettes concassées. Mélanger et laisser reposer.
5- Dans un moule rectangulaire, étaler la pâte avec vos doigts.
6- Napper cette pâte de confiture d'abricot et couvrir de la masse de noisettes. Enfourner votre préparation pendant 10 à 20 minutes à 200°.
7- Une fois votre gâteau refroidi, découper des bandes de manière à former des triangles.
8- Badigeonner les côtés de ces triangles de chocolat. **Bon appétit !**

Augustin

Cinéma

Pour ce spécial Noël, voici les 3 meilleurs films que je vous conseille :

1- Le pôle express
Un jeune garçon qui commence à douter de l'existence du Père Noël, monte dans un train mystérieux et part en direction du pôle Nord...

2- Le Grinch
L'histoire se déroule dans un flocon de neige. Le Grinch est un croque-mitaine aux poils verts qui arbore un sourire élastique jusqu'aux oreilles

3– Maman, j'ai raté l'avion
La famille McCallister prend l'avion pour Paris pour y passer les fêtes de Noël. À bord, Kate McCallister s'aperçoit qu'elle et toute la famille ont laissé chez eux leur benjamin, Kevin, âgé de 8 ans il va vivre de nombreuses aventures...

Mathis

Clementina

Livres

Idée de cadeau!

Le retour de Gaston Lagaffe

J'espère que vous avez aimé les *Gaston Lagaffe* parce que dans ce cas vous allez adorer *Le retour de Gaston Lagaffe.* De nouvelles inventions encore plus farfelues, des gaffes comme on les aime, et en bonus, 5 à 6 pages sur comment Gaston sauve le journal !

C'est la BD à offrir pour Noël !

Félix