

ENTRE-NOUS 2021


N°31

SEPTEMBRE



“ Août mûrit, septembre vendange, en ces deux mois, tout bien s'arrange. ”


LE CHÂTEAU DES CROZES
E.H.P.A.D


Un peu de vin ?
Après tout ce n'est qu'un peu de raisins fermentés. Cinq fruits et légumes par jour on nous dit, alors allons-y pardi !
Un mois de lutte pour l'environnement et pour le droit des femmes souvent remis en question et baffoué sur certains territoires.

Le mot de la Directrice

Le Vin et l'Homme partage une très longue histoire. La vigne est l'une des plantes les plus anciennes de la terre, les débuts de la viticulture dateraient de 7 000 ans av. JC. La vinification quant à elle, existe depuis plusieurs millénaires. Le berceau de la vigne et du vin se situerait en Arménie si l'on en croit l'Ancien Testament : c'est Noé qui aurait planté le premier vignoble, devenant ainsi le premier vigneron. Près de 3000 avant Jésus Christ, la vigne est cultivée en Egypte puis en Phénicie. Peu à peu, les vignes se multiplient en Grèce et dans tout le pourtour méditerranéen. Le vin se boit rarement pur, cette pratique étant jugée barbare, les Romains coupent leurs vins avec de l'eau, les grecs avec des épices, des aromates ou du miel.

Le vin sous la forme où nous le consommons aujourd'hui, apparaît au Moyen Âge. À la fin du X^e siècle, Bordeaux, seule région viticole à ne pas être sous l'influence de l'Église, commence à se développer, mais le vignoble bordelais ne prend son véritable essor qu'à la fin du XII^e siècle. C'est avec la colonisation que la vigne s'est répandue partout dans le monde. On trouve des traces de vignes en Amérique du Sud au milieu du XVI^e siècle, en Afrique du Sud dès 1659, et, plus proche de nous au XIX^e siècle sur le continent Nord-Américain. A cette même époque, le continent Nord-Américain a aussi permis aux vignobles français de se relever du phylloxéra, par l'importation massive de plants américains alors plus résistants à l'insecte

Mais le vin, n'est pas seulement un jus de grappes fermentées, c'est bien plus que cela : le vin nous transforme. Il modifie notre perception de la réalité. L'alcool nous enivre, gomme un temps les souffrances physiques ou morales, nous pousse à halluciner, oser, risquer, agir plus et surtout avec moins de discernement. Depuis la nuit des temps, le vin est perçu comme un breuvage magique permettant l'alliance au divin. La prière de l'eucharistie le signifie chaque dimanche : « Dieu de l'univers, toi qui nous donnes ce vin, fruit de la vigne et du travail des hommes ; nous te le présentons : il deviendra le vin du Royaume éternel... prenez et buvez-en tous car ceci est mon sang fruit de l'alliance nouvelle et éternelle... »

Même si aujourd'hui il n'est plus d'usage de donner aux enfants du vin sucré en guise de boisson pour les fortifier*. Même si sa consommation est réglementée, voire prohibée, jamais boisson n'a occupé dans les conceptions doctrinales, théologiques et ésotériques, autant de place que le vin. Il existe une civilisation du vin qui a participé à la construction de la communauté spirituelle des peuples latins, le vin a marqué de son sceau les paysages, l'économie, l'architecture, les traditions, la religion, la littérature, les arts, la culture en général, et elle a été, de tout temps, une source inépuisable d'inspiration poétique.

Voici quelques affirmations sur le vin, savantes et imagées, dont je laisse à quelques-uns ou quelques-unes, la mission d'en vérifier la crédibilité.

« *Le vin est une chose merveilleuse pour l'homme, le cas échéant, à la fois la santé et la maladie, s'il est administré avec sagesse et perspective* ». Hippocrate (médecin : 460 à 377 avant JC)

« *Le vin est l'ami du savant et l'ennemi de l'ivrogne* >>. Avicenne, médecin iranien (XI^e siècle).

« *... Le vin vous donnera pisse saine et rose, veloutée comme bois de cerf. Alors que les buveurs d'eau l'auront trouble et soufrée. Et le vin vous donnera une verge puissante et belle, que vous brandirez à volonté et observerez avec contentement. Alors que les buveurs d'eau l'auront pleine de bulles-et de hoquets...* » François Rabelais (1483 ou 1494-1553). *Traité de bon usage de Vin*.

Et puis le temps de trouver une bouteille et un tire-bouchon : je vous invite à chanter {Marcelle Bordas, -1948- Paroliers : Felix Boyer/ Valbonne).

Boire un petit coup c'est agréable - Boire un petit coup, c'est doux.

Mais il ne faut pas, rouler dessous la table - Boire un petit coup c'est agréable ;

Boire un petit coup, c'est doux.

Un petit coup : la la la - un petit coup : la la la - un petit coup : c'est doux.

Et maintenant que la bouteille est bien entamée : un refrain cher au cœur de l'auteur(e) de cet édito dont les ancêtres proches comptent des vigneron(s) à Pouilly-fuissé dans le Mâconnais :

Joyeux enfants de la Bourgogne, je n'ai jamais eu de guignon.

Quand je vois rougir ma trogne, je suis fier(e) d'être bourguignon(ne).

Et je suis fier(e) ! Et je suis fier(e) ! Et je suis fier(e) d'être bourguignon(e).

Et je suis fier(e) ! Et je suis fier(e) ! Et je suis fier(e) d'être bourguignon(e).

Isabelle Paquelier Bartuel

Directrice de l'E.H.P.A.D

*Jusqu'en **1956**, les enfants pouvaient boire jusqu'à un demi-litre de vin, de cidre ou de bière tous les midis à la cantine... et le faisaient allègrement ! Il faudra attendre août de cette année -là pour que le premier ministre de l'époque, **Pierre Mendès France**, fasse diffuser une circulaire interdisant la distribution d'alcool dans les cantines scolaires pour les enfants de moins de 14 ans. À la place, on préconise de donner un **verre de lait sucré** aux enfants.



RENDEZ-VOUS D'ANIMATION



Du 30 août au 03 septembre 2021

Lundi 30 août

Saint Eiacre

Le matin : Distribution des menus de la semaine dans les chambres par Hélène.

15h00 : Atelier discussion en grande salle à manger avec Hélène.

Mardi 31 août

Saint Aristide

Le matin : Visite d'Egon dans les étages avec Fabienne.

15h00 : Loto en grande salle à manger avec Hélène et Fabienne.

Mercredi 1^{er} septembre

Sainte Gilles

15h00 : Goûter des anniversaires d'août au 1^{er} étage avec Fabienne.



Jeudi 02 septembre

Sainte Ingrid

15h00 : Jeux de société en grande salle à manger avec Fabienne.



RENDEZ-VOUS D'ANIMATION



Du 06 au 09 septembre 2021

Lundi 06 septembre

Saint Bertrand

Le matin : Distribution des menus de la semaine dans les chambres.

15h00 : Travaux manuels en grande salle à manger avec Hélène et Fabienne.

Mardi 07 septembre

Sainte Reine

Le matin : Visite d'Egon dans les étages avec Fabienne.

Passage de la bibliothèque dans les étages, avec Hélène.

15h00 : Loto en grande salle à manger avec Hélène et Fabienne.

Mercredi 08 septembre

Sainte Nativité N.-D.

15h00 : Atelier de beauté au salon du 1^{er} étage avec Fabienne.

Jeudi 09 septembre

Saint Alain

15h00 : Cinéma en grande salle à manger avec le cinéma de Louhans.





RENDEZ-VOUS D'ANIMATION



Du 13 au 17 septembre 2021

Lundi 13 septembre

Saint Aimé

Le matin : Distribution des menus de la semaine dans les chambres par Hélène.

15h00 : Danse assise en grande salle à manger avec Hélène.

Mardi 14 septembre

La Sainte Croix

Le matin : Visite d'Egon dans les étages avec Fabienne.

15h00 : Loto en grande salle à manger avec Hélène et Fabienne.

Mercredi 15 septembre

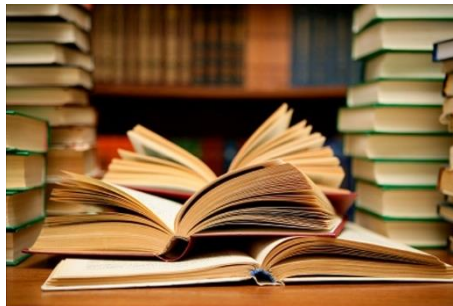
Saint Roland

15h00 : Lecture du journal en grande salle à manger avec Fabienne.

Jeudi 16 septembre

Sainte Edith

14h30 : Sortie à la bibliothèque de Frontenau avec Hélène et Fabienne.



Vendredi 17 septembre

Saint Renaud

Le matin : Passage de la bibliothèque dans les étages, avec Hélène.

Le midi repas dans le parc du château.

15h00 : Chariot gourmand, passage dans tout l'établissement avec Hélène et Fabienne.



RENDEZ-VOUS D'ANIMATION



Du 20 au 24 septembre 2021

Mardi 21 septembre

Saint Matthieu

14h30 : Visite des animaux des petits bois.



Mercredi 22 septembre

AUTOMNE

15h00 : Lecture du journal en grande salle à manger avec Fabienne.

Jeudi 23 septembre

Saint Constant

Le matin : Passage de la bibliothèque dans les étages, avec Hélène.

Le matin : Visite d'Egon dans les étages avec Fabienne.

15h00 : Loto en grande salle à manger avec Hélène et Fabienne.

Vendredi 24 septembre

Saint Thècle

Toute la journée exposition vente des vêtements l'âge d'or dans le hall du rez-de-chaussée avec Hélène.





RENDEZ-VOUS D'ANIMATION



Du 27 septembre au 1er octobre 2021

Lundi 27 septembre

Saint Vincent de Paul

Le matin : Distribution des menus de la semaine dans les chambres par Hélène.

15h00 : Travaux manuels en grande salle à manger avec Hélène.

Mardi 28 septembre

Saint Vincelas

Le matin : Visite d'Egon dans les étages avec Fabienne.

15h00 : Loto en grande salle à manger avec Hélène et Fabienne.

Mercredi 29 septembre

Saint Michel

15h00 : Jeux en grande salle à manger avec Fabienne.

Jeudi 30 septembre

Saint Jérôme

15h00 : Goûter des anniversaires de septembre au 1^{er} étage avec Hélène et Fabienne.



Vendredi 1er octobre

Sainte Thérèse de Lisieux

Le matin : Passage de la bibliothèque dans les étages, avec Hélène.

15h00 : « Vendredi tout est permis » en grande salle à manger avec Hélène.



**En salle à manger
à 15h00**

Mardi 31 août

Mardi 07 septembre

Mardi 14 septembre

Jeudi 23 septembre

Mardi 28 septembre



Venez nombreux !!!

Film du mois : De gaulle

Le jeudi 09 en grande salle à manger
Projeter par le cinéma Eden de Louhans



Mai 1940. La guerre s'intensifie, l'armée française s'effondre, les Allemands seront bientôt à Paris. La panique gagne le gouvernement qui envisage d'accepter la défaite. Un homme, Charles de Gaulle, fraîchement promu général, veut infléchir le cours de l'Histoire. Sa femme, Yvonne de Gaulle, est son premier soutien, mais très vite les événements les séparent. Yvonne et ses enfants se lancent sur les routes de l'exode. Charles rejoint Londres. Il veut faire entendre une autre voix : celle de la Résistance.

Photos du mois



ESPAGNE

Un petit goût de vacances aux frontières de l'Espagne



EVENEMENT

Le 19 septembre, profitez de la Journée Paris Respire sans voiture

Dimanche 19 septembre 2021, de 11 h à 18 h, la Ville de Paris organise la septième édition de la Journée sans voiture, désormais dénommée la Journée Paris Respire sans voiture, sur tout le territoire parisien, hors périphérique.

Comme l'année dernière, c'est toute la ville qui est réservée aux circulations non polluantes : vélo, rollers, trottinette, skateboard... aux piétons et usagers des transports en commun. Le 19 septembre, Parisiens et visiteurs pourront donc laisser leur voiture ou leur deux-roues à moteur au parking.

À partir de 11 h et jusqu'à 18 h, aucun véhicule motorisé ne peut circuler dans Paris intra-muros, deux-roues et véhicules électriques compris. Les contrevenants s'exposent à une contravention de 4e classe (135 € d'amende).

Dans tous les périmètres « Paris Respire », (y compris le secteur « Paris Respire » centre) seuls les bus, les véhicules de secours et les taxis seront autorisés à circuler, avec une vitesse maximum autorisée de 20 km/h.

Dans le reste de la zone parisienne, les bus, les véhicules de secours, les taxis et VTC pourront circuler, avec une vitesse maximum autorisée fixée à 30 km/h. Les Parisiens rentrant de week-end devront présenter un justificatif de domicile à leur entrée dans la capitale. Chacun est donc invité à laisser sa voiture ou son deux-roues motorisé au garage pour profiter de Paris en toute tranquillité.

Durant la Journée, la Ville déploie plusieurs centaines d'agents aux portes de Paris et sur les zones Paris Respire (notamment Paris Centre et Champs-Élysées).

Le centre piéton un dimanche par mois

Pour rappel, chaque premier dimanche du mois, le centre de la capitale est réservé aux piétons et aux circulations douces. L'occasion de profiter de ce quartier Paris Respire, sur un grand périmètre central, à pied, à vélo, à rollers ou à trottinette !



#GRANDSPROJETS

Piétonnisation des centres-villes : un modèle à suivre ?

Un centre-ville sans aucun véhicule, où les piétons peuvent circuler paisiblement et en toute sécurité : peut-on y croire ?

La révolution semble déjà en marche, puisque de nombreuses villes ont déjà commencé à faire sortir les voitures de leur centre, à l'instar de Lille et de Paris qui vient d'annoncer son grand plan de piétonnisation autour du site de la Tour Eiffel.

Ces mesures ne font pourtant pas l'unanimité.

Alors entre utopie et réalité, la piétonnisation des villes est-elle vraiment une solution d'avenir ?



DANS L'AIR DU TEMPS

Ingénieurs en éco-conception, verriers-recycleurs

Toutes les branches du vin se mettent au vert. L'écologie est aujourd'hui une question incontournable dans notre société. Entre développement durable et consommateur en quête de transparence, la filière vin devient aussi écoresponsable. Les métiers viti-vinicoles liés au respect de l'environnement fleurissent et ils sont nombreux. De la production à la commercialisation, le métier d'ingénieur en éco-conception se développe dans le secteur.

Œnologues, graphistes, concepteurs web... toute la filière vin tente désormais de trouver des solutions de conception durable et respectueuse de l'environnement. Le graphiste-ingénieur en éco-conception imagine ainsi des packagings et étiquettes de vin écologiques. Certains conçoivent des sites web en accord avec l'environnement. D'autres inventent même des procédés écologiques de production de vin. À l'image de la société, le métier de verrier évolue aussi et devient plus respectueux de l'environnement.

Certains organismes - comme La consigne de Provence - ne recyclent pas. Ils récoltent, lavent puis réutilisent les contenants en verre. Ce procédé divise par quatre l'empreinte carbone d'une bouteille de vin et tend à rendre la filière plus durable

La Région BOURGOGNE est la seule région de France à avoir été traduite en anglais « Burgundy », c'est de sa renommée pour son vin qu'elle le doit.



Septembre le mois des vendanges

La **vendange** est la récolte du raisin destiné à la production du vin (le terme ne s'applique pas à la récolte de raisins de table). La « vendange » désigne également le raisin lui-même récolté à cette occasion. Le terme s'emploie au pluriel pour désigner l'époque de cette opération : le temps des vendanges.



Époque des vendanges

L'époque des vendanges varie selon les régions. Elle se situe entre juillet et octobre dans l'hémisphère nord. Elle dépend de nombreux facteurs et correspond en général avec la période à laquelle le raisin a atteint le degré de maturité désiré, lorsque dans la baie de raisin le rapport entre sucre et acidité s'est stabilisé à un certain niveau¹.

En France, l'époque des vendanges se situe traditionnellement entre septembre et octobre. De là vient le choix du nom de vendémiaire pour le premier mois du calendrier républicain qui dure du 22 septembre au 21 octobre.

La date des vendanges est soumise à des variations liées à d'autres paramètres tels que :

- Le ban des vendanges est publié par les mairies qui s'occupent de région viticoles ;
- les conditions climatiques : sous les latitudes plus élevées, la maturation du raisin est plus tardive ;
- la zone de production : la maturation est plus précoce pour les vignes exposées au sud. L'augmentation de l'altitude a un effet similaire ;
- le cépage : les cépages blancs mûrissent en général avant les cépages rouges ;
- le type de vin recherché, déterminé par la plus ou moins grande teneur de certains éléments, tels que :
 - *sucres* : une plus grande teneur en sucre conduit à une augmentation du degré alcoolique du vin obtenu à l'issue de la fermentation alcoolique. Le rendement utilisé pour étalonner les appareils de mesures des moûts (réfractomètres) est de 16,83 grammes de sucres pour un degré d'alcool formé.
 - *acides* : le raisin renferme de l'acide malique (comme la plupart des autres fruits) mais surtout de l'acide tartrique ce qui est plus caractéristique et certainement l'une des raisons qui ont poussé l'homme à élaborer une boisson (le vin) par fermentation du jus de raisin.

En effet, l'acide tartrique est biologiquement beaucoup plus stable que l'acide malique qui peut être dégradé par les bactéries de la fermentation malolactique. Au cours de la maturation, l'acide malique diminue significativement, tout comme une pomme devient moins acide lorsqu'elle mûrit.

- *couleur* : le potentiel de couleur présent dans les pellicules des raisins rouges augmente au fur et à mesure de l'évolution de la maturité de la pulpe. C'est la maturité phénolique qui est essentielle pour la vinification des vins rouges mais qui doit être également évaluée pour élaborer des rosés
- *composants aromatiques* : ils évoluent durant la maturation du raisin et contribuent à déterminer les caractéristiques organoleptiques du vin. La dégustation des baies de raisins avant vendange permet de se faire une idée du potentiel aromatique du fruit.

Méthodes de vendanges

Il existe deux méthodes de récolte, le choix dépend de l'objectif qualitatif des vins souhaité et des coûts.

Vendange manuelle

La vendange manuelle est utilisée pour la production de vins de qualité supérieure et des vins effervescents, dans la mesure où il faut sélectionner les grappes ; cela se traduit par une inévitable augmentation des coûts de production. Elle est aussi simplement utilisée dans les vignes où les machines ne peuvent vendanger, pour cause de terrain non adapté, de rangs trop serrés, etc. Elles sont réalisées par des "coupeurs" ou "cueilleurs" à l'aide de sécateurs, ou épinettes à vendange, qui déposent les grappes coupées dans une petite caisse ou dans un seau ou un panier en osier. Ces derniers seront vidés dans une caisse ou dans une hotte qu'un "porteur" ou "débardeur" acheminera au bord de la parcelle. Dans le cas des hottes, elles sont vidées dans une benne à vendanges, les caisses (entre 15 et 30 kg en général, 45 kg en Champagne), elles, peut être empilées sur une remorque ou dans un camion, elles peuvent également être acheminées par un chenillard à l'extrémité de la parcelle.



Vendange mécanique

Plus économique, elle se fait à l'aide de machines et s'utilise pour les vins de qualité courante, dans la mesure où la récolte n'est pas sélective et mélange des grappes plus ou moins mûres, voire abîmées, avec d'évidentes conséquences sur la qualité du produit final.



Conditions de vendange optimales



Table de triage de la vendange

Les techniques en viticulture et œnologie ont beaucoup évolué depuis 50 ans (vendange en vert, table de triage, cuve en inox, pressoir électrique puis pneumatique, etc.). Grâce à elles, la qualité des raisins encuvés s'en retrouve améliorée. D'autres paramètres sont à contrôler pour obtenir des raisins dans les meilleures conditions :

- Lorsque la vendange est humide (par la pluie, la rosée ou la brume), l'eau supplémentaire pourrait en effet influencer négativement la qualité du moût en diluant celui-ci ;
- Les heures les plus chaudes de la journée sont une condition défavorable aux vendanges. Une température élevée des raisins peut favoriser le départ d'une fermentation non désirée une fois le raisin en cuve voire dans les contenants.
- Les grappes doivent être versées dans des contenants de taille limitée pour éviter qu'elles soient écrasées et libèrent leur jus, ce dernier s'oxyderait et serait en contact avec la terre, le contenant, et autres éléments indésirables. Sur les vendanges de raisins rouges, cela peut provoquer une extraction exagérée de la couleur par libération des anthocyanes contenues dans les pellicules, et être problématique pour l'élaboration des vins rosés ou des champagnes, les jus s'écoulant des baies sont alors "tachés". Dans le cas de vendanges manuelles, on préférera donc des caisses à vendanges, de préférences percées pour permettre l'écoulement des jus, plutôt que des conquets ou des bennes où le volume plus important de vendange la fait s'écraser sous son propre poids.
- le raisin doit être transporté le plus vite possible à la cave de vinification, pour éviter des fermentations ou macérations non contrôlées, l'oxydation du jus, et l'action de la tyrosinase et de la laccase, d'autant plus présents lorsque la vendange est botrytisée.



Les remèdes de grand-mère pour soulager le mal de gorge



Le miel est utilisé depuis très longtemps comme un remède de grand-mère contre le mal de gorge.

Le miel est connu pour ses propriétés antibactériennes. Il vous aidera donc à lutter contre l'infection et accélérera votre guérison. Le citron, qui est riche en vitamine C, s'associera au miel pour augmenter son pouvoir antimicrobien. L'association miel-citron est donc redoutable contre le mal de gorge. Les clous de girofle joueront, quant à eux, un rôle anesthésiant.

Remède de grand-mère contre le mal de gorge.

1. Portez à ébullition l'eau.
2. Versez l'eau chaude dans votre tasse.
3. Ajoutez-y les clous de girofle, le jus de citron et le miel.
4. Laissez infuser le tout à couvert pendant 5 minutes environ.
5. Filtrez l'infusion pour en retirer les clous de girofle.
6. Mélangez et buvez cette potion plusieurs fois par jour jusqu'à la disparition des symptômes.

Ingrédients

- 6 clous de girofle
- Le jus de 1/2 citron
- 1 c. à soupe de miel
- 250 ml d'eau (pour une grande tasse)

Équipement

- Une casserole ou une bouilloire
- Une tasse ou un bol
-

Les conseils de nos grands-mères

- Pensez à boire des boissons chaudes (tisanes, thé, lait-miel, chocolat, soupes) qui vous aideront à lutter contre les maux de gorge. La chaleur favorisera la guérison et le fait de boire hydratera votre gorge enflammée.
- Couvrez-vous bien la gorge.
- Évitez de fumer.
- Faites régulièrement des inhalations maison.
- Aérez votre maison plusieurs fois par jour et, si l'air est trop sec, humidifiez-le.
- Si les maux de gorge persistent, consultez votre médecin.



Ils sont nés en septembre...

01 septembre : Felix le chat



Félix le Chat (*Felix the Cat*), né le 01 septembre 1919, est un personnage de dessin animé américain de la période des films muets, créé par Otto Messmer et Pat Sullivan. Il est un chat tuxedo noir et blanc anthropomorphe.

5 septembre : Denise Fabre



Denise Fabre, née le 5 septembre 1942 à Nice, est une présentatrice de télévision, animatrice radio et femme politique française.

10 septembre : Mireille Dumas



Mireille Dumas, née le 10 septembre 1953 à Chartres (Eure-et-Loir), est une journaliste, réalisatrice, productrice et animatrice de télévision française.

12 septembre : Michel Drucker



Michel Drucker est un animateur audiovisuel et producteur de télévision français né le 12 septembre 1942 à Vire (Calvados, France).

12 septembre : Mylène Farmer



Mylène Gautier, dite Mylène Farmer, est une auteure-compositrice-interprète, productrice et actrice franco-canadienne, née le 12 septembre 1961 à Pierrefonds au Québec (Canada).

12 septembre : Maurice Chevalier



Maurice Chevalier, né Maurice Auguste Chevalier le 12 septembre 1888 à Paris 20^e et mort le 1^{er} janvier 1972 à Paris 15^e, est un chanteur, acteur, écrivain, parolier, danseur, imitateur, comique et brièvement chroniqueur et homme d'affaires français.

18 septembre : Lance Armstrong



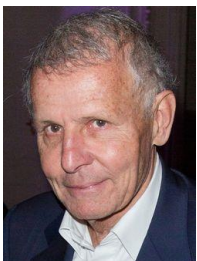
Lance Armstrong, né Lance Edward Gunderson le 18 septembre 1971 à Plano (Texas), est un coureur cycliste américain, champion du monde sur route en 1993.

19 septembre : Marie-Anne Chazel



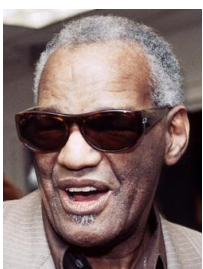
Marie-Anne Chazel, née le 19 septembre 1951 à Gap (Hautes-Alpes), est une actrice, réalisatrice et scénariste française.

20 septembre : Patrick Poivre d'Arvor



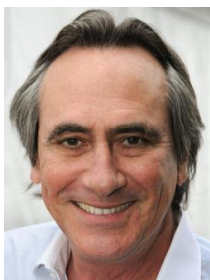
Patrick Poivre d'Arvor, né Patrick Poivre, souvent désigné par ses initiales PPDA, né le 20 septembre 1947 à Reims (Marne), est un journaliste français.

23 septembre : Ray Charles



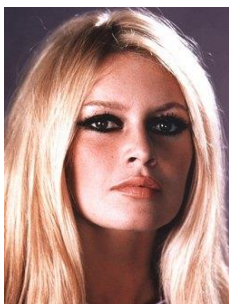
Ray Charles (Raymond Charles Robinson) né le 23 septembre 1930 à Albany (Géorgie) et mort le 10 juin 2004 à Beverly Hills (Californie), est un chanteur, compositeur, arrangeur et pianiste américain.

26 septembre : Philippe Lavil



Philippe Durand de La Villejegu du Fresnay, dit Philippe Lavil, est un chanteur français né le 26 septembre 1947 à Fort-de-France (Martinique).

28 septembre : Brigitte Bardot



Brigitte Bardot (également connue sous les initiales de « BB »), née le 28 septembre 1934 à Paris, est une actrice de cinéma, mannequin, chanteuse et

30 septembre : Monica Bellucci



Monica Bellucci, née le 30 septembre 1964 à Città di Castello (Ombrie, Italie), est une actrice et mannequin italienne.

Cookies aux raisins secs

Ingrédients :

Pour 20 personnes

- 200 g de raisins secs
- 150 g de farine
- 125 g de cassonade
- 100 g de beurre
- 1 œuf
- ½ sachet de levure
- 1 pincée de sel



ÉTAPE 1



Mettre les raisins à tremper dans de l'eau chaude pendant 10 minutes

ÉTAPE 2.



Coupez le beurre en morceaux et le mélanger avec la cassonade.

ÉTAPE 3



Ajoutez la farine, la levure et le sel, mélangez puis ajoutez les œufs et les raisins.

ÉTAPE 4

Façonnez en rouleau, tranchez (environ 1.5 cm) et aplatir légèrement les tranches.

ÉTAPE 5

Enfournez 10 minutes à 180°C.

Et bon appétit !

Mots cachés :

Mots cachés

Les fruits d'automne

(dans les zones géographiques tempérées)

k	i	g	c	p	r	u	n	e	m	c	m
i	w	r	o	h	e	l	e	t	h	e	a
n	s	i	c	d	a	t	e	k	r	n	r
o	r	s	t	o	c	t	r	i	a	g	r
e	v	e	m	m	o	p	a	w	b	u	o
q	u	e	t	s	c	h	e	i	e	e	n
x	t	c	o	i	n	g	o	t	g	r	d
i	l	a	k	i	d	h	u	é	a	n	a
o	b	e	c	a	r	i	s	i	e	c	e
n	p	e	t	o	k	s	s	i	s	g	t
f	a	t	i	n	o	i	s	e	t	t	e
c	e	e	u	g	n	a	m	l	e	e	s

châtaigne - coing - datte - kaki - kiwi - marron
noix - noisette - poire - pomme - raisin

Mots fléchés

