

Paroles de vie

Journal des communautés catholiques
du pôle missionnaire de Provins

Solidarité p. 15

L'aumônerie
de l'hôpital

Recettes et coutumes
de Noël en régions

n° 37

décembre 2011, janvier, février 2012

trimestriel



pour tout renseignement
paroissesbmsp@orange.fr

Nos 3 grands secteurs



Nord-Provinois
Beton-Bazoches
Jouy-le-Chatel – Chenoise
Villiers-Saint-Georges

Provins
Provins
Rouilly
St-Brice

Sud-Provinois
Bazoches-les-Bray
Bray-sur-Seine
Donnemarie-Dontilly
Longueville-Sourdun
Maison-Rouge-en-Brie
Villenauxe-la-Petite

INFOS PRATIQUES

Centre Inter Paroissial

21 rue de Sigy
 77520 Donnemarie-Dontilly
 Pères Thierry Leroy, Bernard Pajot,
 François Labbé, Olivier de Vasselot,
 André Kuna et Emmanuel Deforge
 Pour prendre rdv : 01 60 67 31 19

Site internet

www.polemissionnairedeprovins.fr

Messes de Noël et permanences

voir page 17

Paroles de vie



Photo de couverture :
« Les cookies façon Mamie »

DR

Paroles de vie

Journal des communautés catholiques
 » Presbytère. 21, rue de Sigy. 77520 Donnemarie Dontilly. Tél. : 01 60 67 31 19
 Responsable de la publication : José Vaudoux
 » Edition et Publicité : Bayard Service Édition Ile-de-France - centre
 18 rue Barbès - 92128 Montrouge Cedex - Tél. : 01 74 31 74 10
 Editeur délégué : Guilhem Demont
 » Impression : Chevillon Imprimeur
 26 bd Kennedy. BP 136. 89101 Sens Cedex
 Tél. : 03 86 65 04 78
 » Dépôt légal : à parution

édito



Paroles de vie

SOMMAIRE

Édito	p. 3
Bon anniversaire <i>Paroles de vie!</i>	
Vie d'Église	p. 4 et 6
Conférence des évêques de France: un vote pour quelle société	
Ça se passe à Provins	p. 7
Comment Léonidas est devenue la plus grande marque de chocolats belges dans le monde entier	
Page jeunes	p. 8
Lettre à Pauline Vers un Noël pour tous	
Dossier	p. 9 à 12
Recettes et coutumes de Noël en régions	
À méditer	p. 13
Le Noël de Roger	
Ça se passe chez-nous	p.14
Les rigueurs du climat hivernal	
Solidarité	p.15
L'aumônerie de l'hôpital	
Ça se passe chez-nous	p.16
Les Assises de l'Évangélisation	
Agenda et horaires	p. 17
Carnet du Pôle	p. 18 et 19

**Au cœur de l'hiver, voilà un nouveau-né!
La nouvelle de sa naissance est restée discrète...
seulement 3 000 faire-part!**

Bon anniversaire *Paroles de Vie!*

**Durant sa croissance, il s'est
développé en se nourrissant
de publicités et d'articles
assaisonnés!**

**Il a pris aussi des couleurs,
revigorant ainsi son image
et sa diffusion. Joueur
et blagueur, pour ses 6 ans,
de son caractère audacieux,
il s'est fait connaître
dans tout le Provinois!
Aujourd'hui, il a 10 ans!
Ses parents s'activent
toujours à sa rédaction,
laissant leurs empreintes
discrètes sur ses colonnes.
D'un ton bienveillant,
et ouvert à tous, il évite**

**les « unes à la mode »,
mais reste toujours
à la page de l'actualité ;
désirant qu'au fil du temps
se dévoile ce qui s'écrit
au cœur de la vie de tous.
Il y porte un message,
une Bonne Nouvelle,
et une espérance : celle
d'un petit enfant couché
dans une mangeoire qui
apporte à tous la vie, la
paix, la joie et l'amour.
Belles fêtes de Noël à tous!
Et bon anniversaire
*Paroles de Vie!***

PÈRE FRANÇOIS LABBÉ

Élections : un vote pour quelle société

Durant les prochains mois, notre attention sera largement sollicitée par la préparation des élections présidentielle et législatives.

Ces temps que nous traversons sont des temps de crise. Une crise globale touche tous les pays occidentaux depuis plusieurs dizaines d'années. Ce n'est pas une particularité française. Les effets de la crise financière mondiale qui s'est accélérée en septembre 2008 sont loin d'être épuisés. Ce déséquilibre s'est ajouté aux difficultés sociales et politiques qui sont les conséquences de la transformation profonde et rapide de nos sociétés et de toutes les structures qui organisent notre vie sociale.

De nombreux facteurs de transformation se conjuguent.

Trois d'entre eux méritent, selon nous, de retenir l'attention de tous : Tout d'abord, nous pensons au formidable développement des techniques scientifiques.

Celui-ci ne cesse de se poursuivre. Il incite à projeter ou même à mettre à exécution des idées qui étaient restées jusque-là au stade des rêves ou des cauchemars. Ainsi le perfectionnement de la connaissance et de la compréhension du vivant suscitent des désirs que rien ne paraît pouvoir limiter. Il est donc urgent et indispensable

que l'homme puisse mieux définir qui il est, et déterminer les conditions de son propre respect. Faute d'une appréhension précise de sa dignité, il se laisse inexorablement fasciner par son pouvoir scientifique, dont il est tenté d'attendre la solution à tous ses problèmes, en oubliant de voir ce qui risque de se retourner contre lui.

Un deuxième facteur de transformation est la fin d'une certaine homogénéité culturelle de nos sociétés. Bien avant que la réalité de la mondialisation soit appréhendée et commentée, nos pays d'Europe occidentale ont connu – et connaissent encore – des vagues d'immigration diverses. Ainsi coexistent aujourd'hui, à égalité de droits, des personnes ayant des origines ethniques et des références culturelles et religieuses les plus variées. Pour des citoyens de plus ou moins vieille souche, ceci peut engendrer un sentiment d'instabilité très délicat à vivre. Pour beaucoup de nouveaux arrivés, cela se traduit par le fait de se sentir mal accueillis et de ne pas pouvoir trouver une place dans une société qu'ils ne peuvent pourtant plus quitter.

Enfin, dans nos sociétés, chacun revendique toujours plus ses

droits sans beaucoup s'inquiéter de ses devoirs. Dans ce domaine, nous assistons sans doute à un mouvement amorcé depuis longtemps. Les libertés individuelles ont contribué à augmenter le sens de la responsabilité personnelle. Mais l'individualisme finit par dissoudre la vie sociale, dès lors que chacun juge toute chose en fonction de son intérêt propre. Le bien commun de tous risque d'être confondu avec la somme des avantages particuliers.

Ces transformations interrogent la conception que l'on se fait de l'homme, de sa dignité et de sa vocation. Les gouvernants et les législateurs sont confrontés à des questions nouvelles. L'éclatement des références éthiques fait reposer un poids moral toujours plus lourd sur la formulation des lois. Puisqu'elles jouent inévitablement un rôle de référence morale dont il convient de tenir compte, le législateur ne peut se contenter d'enregistrer l'évolution des mœurs.

Dans ce contexte, notre devoir d'évêques est de rappeler la haute importance que l'Église, depuis ses origines, reconnaît à la fonction politique. Dans une démocratie représentative, le vote est la manière par laquelle chacun peut

participer à l'exercice du pouvoir. Il est donc essentiel d'y prendre part, de la manière la plus sérieuse possible. Un vote ne peut être simplement dicté par l'habitude, par l'appartenance à une classe sociale ou par la poursuite d'intérêts particuliers. Il doit prendre en compte les défis qui se présentent et viser ce qui pourra rendre notre pays plus agréable à vivre et plus humain pour tous.

Comme chrétiens, nous devons être confiants : les crises qui traversent les sociétés humaines peuvent être des occasions de renouveau et des expériences qui réorientent l'avenir. Elles ne doivent pas nous empêcher de viser toujours et en toutes circonstances le respect de la dignité de toute personne humaine, l'attention particulière aux plus faibles, le développement des coopérations avec d'autres pays, et la recherche de la justice et de la paix pour tous les peuples.

Cependant, nous ne pouvons pas attendre du pouvoir politique plus qu'il ne peut donner. Élire un président de la République et choisir des représentants ne suffira pas à relever les défis qui se présentent à nous aujourd'hui. Les déséquilibres actuels, avec leurs dimensions sociales, culturelles et économiques, nous font mesurer l'apport considérable de la production industrielle et de la société de consommation, mais aussi leurs limites et leurs fragilités. Le mode de vie qui est le nôtre depuis quelques décennies ne pourra pas être celui de tous les pays du monde, ni même se maintenir perpétuellement tel quel chez nous.

Depuis longtemps, avec d'autres,



Corinne Mercier / Ciric

les papes et les évêques appellent chacun à reconsidérer sa manière de vivre, à privilégier l'être plus que l'avoir, à chercher et promouvoir un « développement intégral » pour tous. Sous des termes variés, c'est la même invitation pressante à un changement de mode de vie. Chrétiens, à bien des égards, nous sommes mieux équipés que beaucoup d'autres pour choisir ce changement plutôt que de le subir seulement.

À cette lettre, nous joignons un document qui détaille quelques points qui nous semblent importants à prendre en compte en vue de ces élections. À chaque citoyen, à chacun de vous donc, il revient d'examiner comment les programmes et les projets des partis et des candidats traitent ces différents points, et de déterminer si ces approches sont cohérentes ou non avec la société dans laquelle

nous voulons vivre. À chacun de vous il reviendra aussi de hiérarchiser ces différents points en vue du vote. D'autres, bien sûr, peuvent y être ajoutés.

Dans un temps d'hypermédiatisation, il convient d'être prudent devant la surenchère des informations qui seront diffusées, de ne pas se laisser entraîner par des calomnies ou des médisances, de rechercher avec précaution, autant que chacun en est capable, ce qui est vrai et ce qui est juste.

En vous adressant ce message en amont de l'ouverture de la campagne électorale, nous croyons répondre à l'attente de beaucoup. Prions pour que le désir du bien de tous domine dans nos choix et dans ceux de nos concitoyens.

**LE CONSEIL PERMANENT
DE LA CONFÉRENCE DES ÉVÊQUES
DE FRANCE**

Éléments de discernement

De sa contemplation du Christ, l'Église tire une vision cohérente de la personne en toutes ses dimensions, inséparables les unes des autres. Cette vision peut servir de guide et de mesure aux projets qu'une société doit se donner.

Vie naissante

Chaque personne est unique aux yeux de Dieu. L'engagement résolu des chrétiens n'est pas dicté d'abord par une morale mais par l'amour de la vie que ni la maladie ni l'âge ne peut amoindrir. Il est impératif que les autorités publiques refusent l'instrumentalisation de l'embryon. De même, l'avortement ne peut en aucun cas être présenté comme une solution pour les mères en difficulté. Les chrétiens doivent veiller à ce que la société consacre de grands efforts pour l'accueil de la vie.

Famille

En créant l'être humain, « homme et femme », Dieu a suscité une relation de complémentarité à la fois biologique et sociale qui se retrouve dans toute la société. La différence sexuelle de l'homme et de la femme est fondatrice et structurante de tout le devenir humain. De plus, l'union de l'homme et de la femme scellée dans le mariage est le moyen le plus simple et le plus efficace d'accompagner le renouvellement des générations et d'accueillir les enfants pour les

introduire en ce monde. La famille, fondée sur l'union durable de l'homme et de la femme, doit être aidée économiquement et défendue socialement car, à travers les enfants qu'elle porte et qu'elle éduque, c'est l'avenir et la stabilité de la société qui sont en jeu.

Éducation

L'éducation est une des expressions majeures du respect de la personne. Une éducation juste implique: la liberté et la responsabilité des parents, la transmission à tous des savoirs essentiels, l'attention spécifique à ceux qui rencontrent des difficultés scolaires, le respect de la liberté de conscience, des enseignements respectueux de la dignité et de la beauté de la vie humaine.

Jeunesse

L'intégration des jeunes générations est un objectif incontournable pour toute société. Chez nous, divers facteurs rendent cette intégration difficile. L'aide aux familles dans leur responsabilité éducative, les conditions de la vie étudiante, l'entrée dans la vie

professionnelle, la possibilité de fonder une famille indépendante, etc. sont autant de domaines dans lesquels le soutien institutionnel et financier de la collectivité ne doit pas être perçu comme une faveur, mais comme un investissement nécessaire à la cohésion et à la paix sociales.

**LE CONSEIL PERMANENT
DE LA CONFÉRENCE DES ÉVÊQUES
DE FRANCE**

Pour aller plus loin

Le document est trop important pour vous être livré dans sa totalité.

Dans les éléments de discernement, nos évêques de France abordent également les points suivants :

- Banlieues et cités
- Économie et justice
- Coopération internationale et immigration
- Handicap
- Fin de vie
- Patrimoine et culture
- Europe
- Laïcité et vie en société

Si vous souhaitez détenir ce document dans sa totalité, n'hésitez pas à le demander par e-mail à jose.vaudoux@wanadoo.fr

Léonidas, la grande marque de chocolats belges

Comment Léonidas est devenue la plus grande marque de chocolats belges dans le monde entier.

Un coup de foudre à l'origine de son implantation en Belgique...

En 1910, le jeune Léonidas Kestekides, pâtissier d'origine grecque, installée aux Etats-Unis depuis le début du siècle, prend part à l'Exposition universelle de Bruxelles, puis en 1913 à l'exposition internationale de Gand.

Il reçoit respectivement les médailles de bronze et d'or pour ses confiseries au chocolat et ses gâteaux.

La fondue chocolat

Pour 6 personnes, il vous faut :

- 250 ml de crème fraîche non battue
- 100 ml de lait
- 1 gousse de vanille
- 500 g de chocolat Léonidas, au lait, noir ou blanc au choix

Porter à ébullition la crème fraîche, le lait et la gousse de vanille. Couper la gousse de vanille dans toute sa longueur pour récupérer les graines. Remettez les graines dans la préparation pour lui donner une note vanillée.

Ajouter le chocolat concassé en petits morceaux pour faciliter la fonte.

Votre fondue au chocolat est prête!

Un conseil pour une dégustation idéale : à consommer à 40°C

Il a alors un coup de foudre pour une ravissante bruxelloise, l'épouse et s'installe définitivement en Belgique.

Il ouvre des Tea-rooms à différents endroits qui feront la renommée de ses chocolats.

Le ballotin de carton naîtra en 1915. En 1930, on trouve déjà sur le marché 117 sortes de chocolat Léonidas!

En 1935, son neveu, Basile Kestekides, reprend le flambeau et associe à son art l'effigie du roi Léonidas de Sparte.

Le rêve du fondateur, perpétué par ses successeurs, est de rendre les pralines belges accessibles à tous sans déroger aux exigences d'un produit de très haute gamme.

Le « manon » est la parfaite illustration de cette volonté de démocratisation.

En 1940, l'entreprise familiale Léonidas affine et crée des recettes pour sa clientèle devenue internationale. Aujourd'hui les incontournables pralines belges se dégustent sur les cinq continents.

Source : Site officiel de Léonidas : www.leonidas.fr

Léonidas à Provins

Le magasin Léonidas de Provins a ouvert ses portes en 1993.

Depuis le 2 mai 2002, Lysiane vous y accueille en sa qualité de gérante.

Vous pourrez voir vos chocolats emballés à la demande dans des boîtes cadeau colorées ou dans des ballotins dorés. Les coffrets et boîtes sont garnis avec des chocolats assortis.

Outre la gamme complète des produits Léonidas, elle vous présente les produits de chez Doucet à base de pâtes de fruits, des dragées Médicis aux amandes et au chocolat, ainsi que les excellentes « griottines ».

Les chocolats fins sont toujours un plaisir du palet et il y a un tas d'événements de la vie où vous pouvez offrir en cadeau une boîte de chocolats : nouvel An, Noël, Pâques, Saint-Valentin...

Lysiane vous proposera également ses présentations pour les baptêmes, communions et mariages.

José VAUDOUX

Jusqu'au 31 janvier 2012, sur simple présentation de ce numéro de *Paroles de vie*, Lysiane se fera un plaisir de vous accorder une remise de 10 % sur tous les chocolats.

Lettre à Pauline

**A Noël, c'est une tradition, on fait la fête.
Souvent, pour le soir du réveillon,
les gens préparent beaucoup de choses à manger.
Moi je trouve ça dur, parce que
pendant ce temps là, y en a qui n'ont rien,
et des fois même ils sont dans la rue.**

Vers un Noël
pour tous

Oui, Pauline, c'est vrai que, pour des « temps forts », pour des temps de retrouvailles importants en famille ou entre amis, les gens donnent volontiers dans la démesure et parfois même gaspillent. Mais je ne pense pas de ce soit la majorité, surtout ces dernières années avec cette forte baisse du pouvoir d'achat. Le fait est tout de même qu'à ces occasions, on mange trop, et que ce n'est pas très bon pour la santé. Mais, parallèlement, il y a aussi des gens qui donnent de leur temps, bénévolement, à certaines périodes de l'année comme celle de Noël, pour aider les associations caritatives et participer au réconfort des plus démunis. Autrefois, à table, il y avait toujours une assiette de plus, et une bonne soupe chaude sur le feu, pour le cas où un visiteur frapperait à la porte. Et si besoin, le visiteur pouvait toujours dormir dans la grange, dans le foin. Aujourd'hui, les gens

vivent dans des logements étroits, et s'enferment car ils redoutent les mauvaises rencontres.

Pour les cadeaux, c'est pareil. Avoir un cadeau ou deux, c'est bien, mais y a des enfants qui ont des tonnes de jouets. C'est n'importe quoi ! Ils n'ont même plus de plaisir !

Tu as raison, même si c'est loin d'être le cas dans toutes les familles. Mais le plus triste, à mes yeux, c'est que pour beaucoup d'enfants, Noël est synonyme de « cadeaux », et non pas de la naissance du Christ. Ils ne savent pas « pourquoi » Noël est une fête, et du coup, cette fête, chez eux, n'a guère de sens.

Par contre, c'est vrai que dans l'année, à Noël et à plein d'autres moments, on a des petits plaisirs, des petites gourmandises. Ça j'adore. Il y a le chocolat, le pain d'épice, la galette des rois... C'est mal la gourmandise ? Il paraît que c'est un péché ?

La gourmandise, au sens où on l'entend traditionnellement, n'a



Paroles de vie

jamais été un péché. Tu aperçois une boîte de chocolat, tu craques, tu en prends un ou deux... ça va. Tu passes dans la rue, tu vois une part de flan, ou un gâteau au chocolat, tu en achètes un... c'est rien.

Il n'y a péché, aux yeux de Dieu, qu'à partir du moment où cette gourmandise est énorme et qu'elle t'amène à porter atteinte à ta santé. Ainsi, si tu vides la boîte de chocolats, oui, c'est un péché. Si tu manges dix pâtisseries aussi. Pour employer un terme savant, c'est ce qu'on appelle « l'addiction ». Les comportements addictifs sont souvent compulsifs, donc difficiles à maîtriser.

C'est la même chose pour un adulte qui fume sans arrêt, qui boit beaucoup d'alcool ou qui se drogue. Il porte atteinte à la vie que Dieu lui a donnée, et Dieu n'aime pas ça du tout ! Par une attitude déraisonnable, tu agis contre toi-même, et donc tu pêches aux yeux de Dieu.

ALAIN VOLLÉ

Fêter la nuit de Noël en la terminant, en famille, par un repas amélioré après la messe de minuit, reste pour beaucoup une tradition. Car, si pour les chrétiens Noël marque avant tout l'anniversaire de la naissance de Jésus, pour les plus petits c'est la venue imminente du Père Noël et pour les grands la concrétisation, au milieu des décorations de la maison, de tous les efforts culinaires. *Paroles de vie* vous invite à découvrir les coutumes d'autres pays, celles des régions de France, et les différentes traditions culinaires incontournables pour les fêtes de Noël.

Coutumes et recettes de Noël en régions



Composition florale de Noël, à base d'hamarilys et de boules, de l'atelier d'Art floral animé par Florence Lange - lange.florence@wanadoo.fr

Les origines de la bûche de Noël

Autrefois, pour la veillée de Noël, toute la famille se réunissait autour de la cheminée où consumait lentement une bûche choisie dans un bois très dur. Bénie à l'époque par le chef de famille, décorée de rubans rouges et verts aux couleurs de Noël, cette bûche s'est aujourd'hui transformée en gâteau et ne revêt plus le caractère sacré d'antan. En Bourgogne, c'est la bûche de Noël qui apportait les cadeaux aux enfants et non le père Noël.

Bûche aux marrons de Dardonville

Recette pour six personnes

Ingrédients : 1/4 de litre de lait, 200 g de pâte de marron confite (ou de crème de marron sucrée), 250 g de crème fraîche, 3 jaunes d'œufs, 60 g de brisures de marrons glacés, 2 feuilles de gélatine.

préparation : préparer une crème anglaise en mélangeant le lait et la pâte sur le feu. Verser le mélange chaud sur les œufs puis faire cuire le tout à 85°, en remuant et sans faire bouillir.

Ajouter ensuite les feuilles de gélatine. Laisser refroidir à 35/40° puis incorporer délicatement la crème fraîche préalablement fouettée.

Incorporer à la bavaroise les 60 g de brisures de marrons. Verser la bavaroise dans un moule en forme de gouttière. Rajouter des biscuits à la cuiller sur le dessus. Mettre au réfrigérateur le temps de laisser prendre, démouler puis décorer avec quelques marrons ou quelques fruits.

Recette offerte par la pâtisserie-boulangerie Dardonville, 24 rue des sablons à Fontainebleau - Tél. : 01 64 22 24 14

Coutumes et recettes de Noël

Noël en Provence :

En Provence, le « gros souper », gro soupa en provençal, est par tradition le dîner de la veille de Noël. La table est habillée de trois nappes qui vont tout à tour s'envoler au cours du repas pris après la messe de minuit.

Ce repas se termine par les treize desserts, symbolisant le Christ et les douze apôtres. Ces treize desserts sont servis ensemble et les convives doivent tous les goûter. Sont proposés :

- des fruits secs, les quatre mendiants (par analogie avec les robes des ordres mendiants, Dominicains, Franciscains, Augustins et Carmes) : raisins secs, figues sèches, noisettes et amandes ;
- du nougat blanc et du nougat noir ;
- la pompe à huile ou la fougasse ;
- des fruits frais ou confits : clémentines, oranges, pommes dattes, raisin.

Noël en Alsace

Cela commence avec Saint Nicolas, fêté le 6 décembre en Alsace (et en Lorraine), resté un mythe pour les enfants qui mettent leurs bottes devant la porte afin que saint Nicolas, patron des écoliers, leur apporte friandises, pains d'épice et clémentines. Sont dégustés aussi les Männeles, sorte de pain au lait en forme de petit bonhomme, servi avec un chocolat chaud.

Les senteurs de vin chaud et des *bredele* de Noël (petits gâteaux de Noël alsaciens traditionnels) vous accueilleront sur les marchés de Noël traditionnels en Alsace.

Vous pourrez déguster également les *lekerle*, qui sont une espèce de pain d'épice, et le fameux *christstolle* qui est le pain de Noël. Et n'oublions pas la bière de Noël.

Noël aux Antilles

La messe de minuit est de tradition et, au retour, le célèbre *Ti-Punch* est détrôné en cette occasion par le Schrub. En Guadeloupe, ce sont des écorces d'agrumes qui donnent au rhum blanc leurs parfums. On se prépare pour les fêtes dès le mois d'octobre. Il faut une longue macération au soleil et au moins deux pleines lunes en exposition.

Après avoir savouré le rhum à petites gorgées, on apporte sur la table la grande soupière de soupe aux pois d'angole, agrémentée de quelques morceaux de viande salée qui apporte un fumet incontestable de fêtes. Puis viennent les plats de résistance qualifiés « pur porc ».

Le cochon s'est transformé en boudin, pâté et ragoût accompagné d'ignames. Le jambon est aussi de la fête et a pris, avant de cuire, son coup de l'étrier. Il sent le bon vieux rhum et le sucre de canne.

Ici, comme partout ailleurs, c'est la fête des enfants et l'invitation à la gourmandise.

La farandole des douceurs prévoit un blanc-manger au lait de coco, un quatre-quarts, des chadecs confits, ces pamplemousses géants à l'écorce encore verte, et des fruits-pays.

Encore aujourd'hui, en Guadeloupe, on prépare pour cette occasion le sirop de groseilles pour accompagner le gâteau, parfumer une boisson glacée, etc.

ANNE-MARIE HANNETON

Une recette alsacienne : les Leckerli

Petits pains d'épices aux fruits confits



Ingrédients pour une trentaine de Leckerli :

Pour la pâte de base :

- ▶ 250 g de miel de sapin
- ▶ 250 g de farine
- ▶ 1 cuillère à café de cannelle en poudre
- ▶ 1 cuillère à café de quatre-épices

Pour la pâte finale :

- ▶ 50 g de poudre de noisettes
- ▶ 100 g d'écorces confites (citron, orange et cédrat) coupés en petits cubes
- ▶ ½ cuillère à café de bicarbonate de soude
- ▶ ½ cuillère à café de levure chimique
- ▶ 1 jaune d'œuf
- ▶ 1 cuillère à soupe de kirsch

Pour le glaçage :

- ▶ 2 cuillères à soupe d'eau
- ▶ 150 g de sucre glace
- ▶ 20 g de kirsch

Joël en régions

Préparation

Faites tiédir le miel dans une casserole puis versez-le en une fois sur la farine tamisée avec la cannelle et les quatre-épices. Mélangez, recouvrez d'un torchon et laissez reposer à température ambiante.

Après une semaine de repos, découpez la pâte de base en petits morceaux que vous placez dans un saladier. Ajoutez le jaune d'œuf, la poudre de noisette ainsi que le kirsch dans lequel vous aurez délayé la levure et le bicarbonate. Mélangez bien.

Ajoutez alors les écorces confites, mélangez et formez une boule que vous placerez dans du film alimentaire. Mettez au frais pendant une vingtaine de minutes. Préchauffez votre four à 180°.

Reprenez votre pâte et placez-la directement sur votre feuille de cuisson. Placez une deuxième feuille de papier sulfurisé par dessus puis étalez la pâte au rouleau en une abaisse d'environ un demi-centimètre. Enfournez pour 12/15 minutes (cuisson à surveiller : les bords ne doivent pas griller).

Pendant la cuisson, préparez votre glaçage en mélangeant la sucre glace, le kirsch et l'eau. Appliquez le glaçage dès la sortie du four et coupez aussitôt en losanges. Laissez refroidir.

** Les leckerlis seront encore meilleurs le lendemain et se conservent plusieurs semaines dans une boîte en métal hermétique.*

Une spécialité du nord : la coquille sucrée au raisin

Ingrédients pour 6 personnes :

- ▶ 1 kg de farine
- ▶ 1/2 livre de margarine
- ▶ 2 œufs
- ▶ 2 verres de lait
- ▶ 1 cube de levure fraîche
- ▶ 1 verre d'eau tiède
- ▶ 1 pincée de sel
- ▶ 100 g de sucre en poudre
- ▶ Des raisins secs trempés dans du rhum ou des perles de sucre

Préparation :

Mettez la margarine à fondre doucement dans le lait et la levure à diluer dans l'eau tiède.

Quand la margarine est fondue, ajoutez les œufs, la levure, le sel, le sucre et les raisins ou sucre en perle. Ajoutez la farine jusqu'à ce que la pâte ne colle plus aux doigts. Mettez à lever dans un endroit chaud pendant 2 heures au minimum. Cuire 1 heure environ au four, thermostat 2 ou 3. On peut dorer le dessus avec un jaune d'œuf avant la cuisson.



DR

Le Chapon de pintade fermier aux figues et au muscat de la région Centre

Ingrédients pour 6 personnes :

- ▶ 1 chapon de pintade fermier Label Rouge de 1,8 kg environ
- ▶ 1 kg de figues sèches et moelleuses
- ▶ 1/4 de litre de vin muscat
- ▶ 1 bâton de cannelle, 1 brin de romarin et de thym
- ▶ 2 cuillères d'huile d'arachide, sel et poivre

Préparation : 10 mn - cuisson : 1h30

Saler et poivrer le chapon de pintade fermier à l'extérieur et à l'intérieur. Faire chauffer l'huile dans une grande cocotte et faire revenir le chapon de tous côtés à feu doux. Éliminer le gras, saler et poivrer, ajouter le thym et le romarin. Couvrir la cocotte et laisser cuire le chapon pendant 1h15, en le retournant de temps en temps. Préparer les figues : faire chauffer le vin dans une grande casserole avec la cannelle. Dès l'ébullition, retirer du feu et ajouter les figues. Les laisser gonfler pendant la cuisson du chapon. Lorsque le chapon de pintade est cuit, dégraisser le jus. Entourer le chapon des figues infusées, couvrir et laisser cuire encore 30 minutes. Dresser sur un plat le chapon de pintade entouré des figues. Servir avec une polenta aux raisins secs.

La fricassée de fressure à la Bourguignonne

Ingrédients :

- ▶ saindoux
- ▶ 1 kg de fressure de porc (cœur, poumons, rate, foie) nettoyée, coupée en gros dés
- ▶ 250 g de lard coupé en dés
- ▶ 300 g d'oignons émincés
- ▶ 5 pommes de terre
- ▶ 4 gousses d'ail épluchées
- ▶ 2 échalotes
- ▶ laurier, thym, poivre, sel
- ▶ 70 cl de vin de Bourgogne
- ▶ 30 cl d'eau

Préparation :

Faire fondre le lard dans une cocotte, puis rajouter la fressure. Dès que la fressure commence à dorer, rajouter le vin et l'eau. Incorporer le thym, le laurier, les échalotes émincées, l'ail haché. Laisser cuire une heure. Pendant ce temps, faire sauter les oignons émincés à la poêle avec du saindoux et les quartiers de pommes de terre. Rajouter les oignons et pommes de terre à la fressure, au bout d'une heure, saler, poivrer, puis faire cuire encore environ 45 mn.

Les traditions de Noël de par le monde



En Angleterre

Tout le monde connaît *Christmas*: c'est la fête qui se prépare trois mois à l'avance, comme le fameux « Christmas pudding ».

Selon la tradition, la pâte du pudding doit être brassée dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, c'est-à-dire d'est en ouest, en l'honneur des rois mages qui arrivèrent du Levant.

Chacun des membres de la famille doit tourner au moins une fois la pâte, pour être concerné et responsable du résultat.



En Russie

Noël est fêté par les chrétiens orthodoxes et célébré non le 25 décembre mais le 7 janvier. Le sapin décoré trône dans les foyers. Dans les parcs, sur les trottoirs, sont installés des samovars et l'on peut boire une tasse de thé brûlant en dégustant des friandises très typiques : pains d'épice, craquelins, brioches en forme de huit.

La période des fêtes commence au Nouvel An. Ce jour-là, deux personnages sont inséparables et indispensables pour que la fête soit réussie : le « Père Gel » (Died Moroz) qui est notre Père Noël, avec sa barbe blanche, sa hotte et son bâton de pèlerin, accompagné de « la Fille des Neiges » (Sniegourotkka) pour déposer les cadeaux au pied du sapin.



Au Mexique

Les fêtes de Noël commencent neuf jours avant la naissance du Christ par les Posadas, sorte de processions avec crèches et bougies, en souvenir de la quête de Marie d'un endroit où l'on pourrait l'héberger, lui donner « la posada ».

C'est devenu une fête populaire. Le soir de Noël, les gens de la procession se divisent en deux groupes : ceux qui habitent la maison et ceux qui, dehors, demandent l'hospitalité. Demandes et réponses chantées se succèdent par trois fois, puis les portes de la maison s'ouvrent et tout le monde se retrouve à l'intérieur. C'est le moment de joie, on allume les bougies et les enfants se dirigent vers la pinata, sorte de grande cruche d'argile recouverte de papier coloré ou de dessins d'enfants, remplie de friandises et de petits jouets, que seuls les enfants sages arriveront à casser à coups de bâtons.



En Grèce

Noël et le Nouvel An se transforment en coutumes et superstitions toutes aussi savoureuses les unes que les autres. Le Père Noël n'habite pas ce pays mais a tendu sa hotte à saint Basile, philanthrope de l'Asie Mineure sous l'Empire byzantin qui, à la veille de la nouvelle année, distribue aux enfants sages des cadeaux et des friandises.

En Grèce, la ménagère n'oublie jamais de marquer le pain de Noël en imprimant sa main sur la pâte avant de le faire cuire, pour montrer aux enfants que Jésus a marqué ce pain en ce jour béni.

A Noël, on offre des petits fours aux amis, aux voisins, dans un sentiment de partage : des Melomakaronas tout juteux de miel et des Kourabiedes habillés de sucre glace.

A Madytos, on pique une branche d'olivier dans le gâteau de Noël, placé au centre de la table. Tradition oblige : on lève alors la table par trois fois en disant : « Table de la Dame, Table de la Vierge Marie, Le Christ est né, que tout le monde soit dans la joie ». Le gâteau et la branche demeurent au centre de la table jusqu'à l'Épiphanie et on peut alors le couper.

ANNE-MARIE HANNETON
ET MARCELLE POULAIN

Recette du *Christmas pudding*

Ingrédients

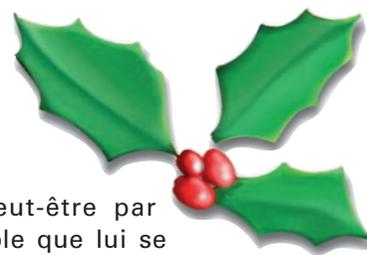
- ▶ 200 g de margarine
- ▶ 200 g de sucre brun
- ▶ 300 g de farine
- ▶ 1 sachet de levure
- ▶ 6 œufs
- ▶ 200 g de noix de coco
- ▶ 2 cuillerées à soupe de marmelade
- ▶ 1 paquet de cerises confies
- ▶ 3 paquets de fruits confis variés
- ▶ 200 g de raisins secs noirs
- ▶ 1 verre de rhum ou whisky ou cognac

Préparation :

Mélanger le tout et faire cuire à 150° pendant deux heures.

Rajouter de l'alcool une fois par semaine jusqu'à Noël (environ deux cuillerées à soupe à chaque fois, en ayant percé des trous dans le cake à l'aide d'une aiguille à tricoter).

Le Noël de Roger



C'était il y a très longtemps, peu de temps avant Noël. Roger était maréchal ferrant.

Il vivait seul et passait les longues soirées d'hiver, seul, devant son feu de cheminée. Panache, son bon vieux chien, lui tenait compagnie. Un soir donc, la veille de Noël, à la tombée de la nuit, on frappa à la porte.

« Il y a quelqu'un ? hurlait une voix à l'extérieur.

- Oh ! là ! Qui va là ? demanda Roger.

Je me suis égaré ! J'ai froid ! répondit la voix. »

Roger ouvrit sans hésiter sa porte à l'inconnu. L'homme, debout sur le pas de la porte semblait à la fois fatigué et frigorifié. Il le fit aussitôt entrer. Le voyageur se dirigea spontanément vers la cheminée. L'inconnu finit par dire : « Je m'appelle Auguste. Je ne suis pas d'ici. J'espère que de m'accueillir chez vous une veille de Noël ne vous ennuie pas ? demanda-t-il.

- Non ! Du tout ! répondit aussitôt Roger. Non seulement vous êtes le bienvenu, mais vous pouvez rester manger, et passer la nuit au chaud. »

Ayant jeté un œil rapide à la pièce où ils se trouvaient, Auguste avait

vu la modestie et la pauvreté dans laquelle vivait Roger. Alors, avec un sourire à peine déguisé, il lui dit :

« Si je suis invité à partager votre repas, il serait convenable que je participe moi aussi ! »

Il posa son sac à dos au sol, l'ouvrit et en sortit d'abord des verres en cristal, puis deux assiettes en fine porcelaine dorée à l'or fin, de magnifiques couverts dorés et étincelants. Ayant étalé sur la table une toile cirée vert sapin ornée de fleurs de houx, et de mille dessins festifs, il entreprit de mettre la table, ajoutant deux bougeoirs aux bougies dorées et de très belles serviettes brodées à la main.

Puis, sous les yeux éberlués de Roger, il continua, et sortit de son sac une dinde aux marrons, une bonne bouteille de vin et un gâteau au chocolat.

Roger ne se fit pas prier pour passer à table.

Beaucoup plus tard dans la soirée, ils étaient fatigués tous deux, et s'apprêtaient à aller dormir. L'invité fouilla une nouvelle fois dans son curieux sac : « Et voici votre cadeau de Noël ! »

Roger le prit en souriant, et l'ouvrit. Il contenait... une casserole ! Surpris, Roger fit remarquer à Auguste qu'il avait déjà quelques ustensiles de cuisine... et que ce

n'était peut-être par raisonnable que lui se démunisse.

« Mais ce n'est pas une casserole comme les autres ! répondit l'homme, avec un petit sourire en coin. Demandez-lui ce que vous voulez et elle vous le cuisine sur-le-champ. »

Fatigués, tous deux allèrent se coucher.

Le lendemain matin, Auguste reprit sa route. Il y avait beaucoup de restes de la veille, et Roger, pendant plusieurs jours, ne fit que manger toute cette bonne nourriture. Mais au bout d'un certain temps, il n'eut plus rien. C'est alors que le cadeau de l'inconnu lui revint en mémoire. Il n'y croyait pas, mais après tout, pourquoi ne pas essayer. Il alla donc chercher la casserole, la posa sur la table, puis il dit : « Casserole, s'il te plaît, fais-moi un cassoulet ! »

Aussitôt la casserole se mit en mouvement, et se remplit d'un cassoulet fumant et bien odorant ! Roger n'en revenait pas. Il mangea de bon appétit et rangea sa précieuse casserole.

Ainsi l'inconnu lui avait fait un cadeau bien extraordinaire : non seulement Roger n'aurait plus jamais faim, mais en outre, lui si généreux, il allait pouvoir inviter des amis à sa table !

**les Tabliers Gourmands**
Cours de cuisine enfants & adultes

Cours de cuisine adultes et enfants

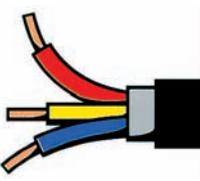
Bons cadeaux et Abonnements Gourmands
Cours & stages

Programme/réservation : 06.23.63.86.84
www.lestabliersgourmands.com

ELECTRICITÉ GÉNÉRALE Vallon

Alarme - Domotique
Automatisme - Climatisation
Vidéo-Surveillance

9, rue René Jarry - 77650 CHALMAISON
Port : 06 83 34 22 67 - Fixe : 01 64 00 10 54
E-mail : ent.vallon@wanadoo.fr



DECORENOV Pascal LILBERT

ENT. GENERALE DU BÂTIMENT

Chauffage - Cuisine
Salle de bains
Rénovation immobilière

6, rue Jean Moulin
10370 VILLENAUXE-LA-GRANDE
Tél. 03 25 21 00 12 - Site web : decorenov.fr
E-mail : decorenov.lilbert@wanadoo.fr



Merci à tous nos annonceurs,
n'hésitez pas à leur faire confiance.

Les rigueurs du climat hivernal

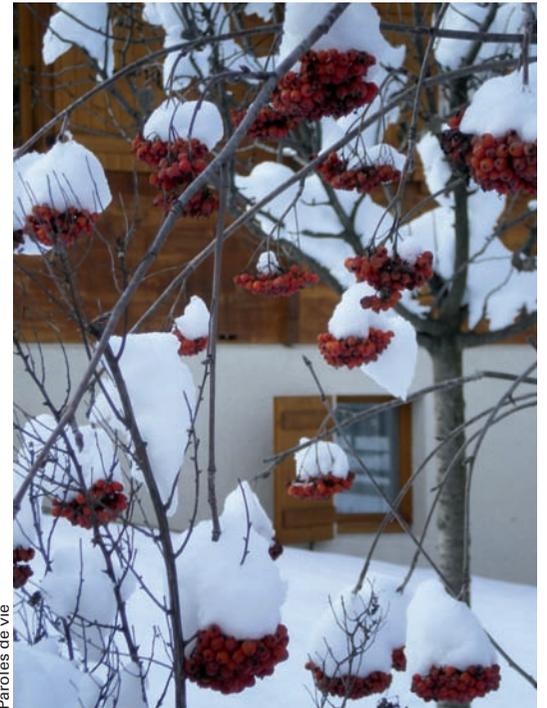
Les vacances de Noël marquent l'arrivée de l'hiver et chacun se souvient de ce manteau de neige qui vient avec. S'il n'est pas au rendez-vous, il le sera un peu plus tard ; ne dit-on pas « Noël au balcon, Pâques aux tisons » ? Les saisons sont fortement marquées dans la zone tempérée de notre planète. L'hiver peut y être très froid.

Les causes de la rigueur hivernale ont pour origine principale le déplacement de la Terre qui effectue une révolution complète autour du soleil en 365 jours et 6 heures. L'axe de la Terre est incliné de 23° environ par rapport au plan de l'écliptique, d'où il résulte que notre position face au soleil n'est pas la même en été et en hiver, et surtout que nous ne recevons pas la même quantité d'énergie sur une même surface puisque les rayons solaires sont plus ou moins obliques. En été, les rayons du soleil sont peu inclinés, il fait donc chaud et la durée du jour est plus longue. En hiver c'est tout le contraire, les rayons sont plus rasants, il fait donc plus froid et la durée du jour est plus courte. Les variations du climat sont plus importantes suivant l'endroit où l'on se trouve dans notre pays, car plusieurs paramètres entrent en ligne de compte : la présence ou l'éloignement de la mer ou de l'océan, l'altitude du lieu où l'on se



Paroles de vie

trouve, la latitude du lieu, la proximité de massifs montagneux... De par sa situation, la France bénéficie de la douceur apportée par le Gulf Stream (courant d'air chaud qui remonte le long de la côte européenne et tempère le climat). Sans ce courant, nous aurions le même climat hivernal que la côte Est des États-Unis, c'est-à-dire environ 5° de moins en hiver. Les rigueurs de l'hiver sont accentuées par l'altitude. On perd environ 0,7° quand on s'élève de 100 mètres. Partout autour de la Terre, l'air se déplace. Cet air peut se charger plus ou moins en vapeur d'eau. Quand une masse d'air chaud rencontre de l'air plus frais, la vapeur



Paroles de vie

d'eau se condense et de fines gouttelettes restent en suspension dans l'air : ce sont les nuages qui sont ensuite dispersés au gré des vents. La direction des vents dominants peut faire varier les températures. Un vent d'ouest est plus doux et plus humide qu'un vent du nord, plus froid et plus sec. A noter que le vent peut entraîner une sensation de froid plus prononcée. L'orientation d'un terrain ou d'une maison peut permettre d'importantes économies d'énergie. Depuis la nuit des temps, les hommes ont mis au point beaucoup de techniques pour résister aux assauts de l'hiver.

JACQUES VERNEREY

L'aumônerie de l'hôpital de Provins

Pour les personnes isolées, malades ou hospitalisées, Noël sera un jour comme un autre, sans doute plus triste encore.

Une équipe de bénévoles n'a pas attendu Noël pour être auprès d'eux. Elle accomplit sa mission tout au long de l'année. Écoutons le message de l'aumônerie de l'hôpital Léon-Binet à Provins.

L'aumônerie de l'hôpital Léon-Binet de Provins est située au rez-de-chaussée de l'Établissement d'hébergement pour personnes âgées dépendantes (Ehpad), dans un espace partagé avec la bibliothèque.

L'équipe active est composée de 9 bénévoles assurant les visites auprès des malades de l'hôpital et des résidents de l'Ehpad, d'un aumônier laïc assurant l'encadrement de l'équipe, de la présence culturelle d'un prêtre référent et d'un prêtre assurant les célébrations.

L'aumônerie fait partie de la Pastorale de la santé, qui est un service diocésain regroupant les professionnels de santé.

La mission de l'aumônerie hospitalière est d'être à l'écoute des malades, des résidents et de ceux qui les entourent.

C'est une présence fraternelle, amicale, respectueuse du cheminement de chacun, porteuse de vie et d'espérance au nom de Jésus-

Christ, pouvant aller jusqu'à la prière et la célébration.

La présence d'un aumônier a un caractère obligatoire à l'hôpital. Les bénévoles signent la charte du bénévole éditée par le diocèse de Meaux. Les visites ont lieu du lundi au vendredi et le week-end, sur demande ponctuelle, du service, de la famille, du patient ou résident.

Une messe est célébrée tous les vendredis à 16h30 à l'Ehpad.

Les membres de l'équipe et moi-même sommes à la disposition de toutes les personnes désireuses d'avoir plus d'informations.

JULIE GAUTRY,
aumônier de l'hôpital de Provins

Vous êtes disponible, vous voulez donner un peu de votre temps pour rendre visite aux malades et aux personnes âgées ? Vous avez des aptitudes à écouter, reconforter ? Vous pouvez rejoindre notre équipe. Nous avons besoin de bénévoles pour les visites et la préparation et l'animation de la messe hebdomadaire. Julie Gautry, responsable de l'aumônerie, se tient à votre service tous les jours ouvrables à l'Ehpad de 14h à 17h ou au 06 88 37 41 10

Donner pour recevoir

Toujours difficile de se retrouver à la retraite quand on se sent encore pleine d'énergie.

Il me fallait trouver quelque chose où je me sente utile. Une amie me suggéra d'intégrer l'équipe de bénévoles de l'aumônerie en milieu hospitalier.

Quand j'ai commencé je me sentais seule, perdue, ne voyant pas quoi dire, quoi faire, comment me présenter.

Très vite tout s'est aplani et aujourd'hui c'est avec beaucoup de bonheur, de plaisir, de compassion que je retrouve le service.

Dans les moments difficiles, le fait de pouvoir partager avec l'équipe est important.

Parfois certaines rencontres se résument à un sourire, une main tendue, un instant de silence, une prière, pour d'autres au contraire c'est l'évocation de souvenirs douloureux ou heureux, c'est très fort et souvent émouvant. Ces échanges sont, je crois pour les résidents, apaisants, rassurants, ils se sentent écoutés, reconnus, considérés et même aimés.

Si je puis me permettre un conseil à ceux ou celles qui ont pensés visiter les personnes âgées ou malades et qui n'osent franchir le pas, sachez que ces moments apportent beaucoup plus que ce que l'on donne.

JOSYANE DARNIS

Les Assises de l'évangélisation

Nous avons tous l'expérience d'être heureux de pouvoir annoncer une bonne nouvelle : la réussite à un examen, la confirmation d'une embauche ou la naissance d'un enfant. Ce fut exactement cela tout au long de cette heureuse journée en diocèse où tous nous avons pu recevoir, accueillir, échanger, offrir la Parole de Dieu avec grande simplicité et joie fraternelle.

Ce texte du livre des Actes des Apôtres résume bien la magnifique journée du 15 octobre à Melun où les Seine-et-Marnais étaient convoqués par leur évêque pour les Assises de l'évangélisation

Après l'intronisation de l'Évangile, la célébration d'ouverture et la procession jusqu'au lieu de la lecture continue des Évangiles, les carrefours et ateliers se sont organisés

autour des témoins qui ont suscité la prise de parole des participants. L'annonce de l'Évangile, dans la famille, auprès des enfants et des jeunes, dans le monde du travail, dans la vie de quartier ou la vie

associative, en paroisse à l'occasion de demandes de sacrements furent des moments précieux pour rendre compte de l'espérance qui nous habite. Un prêtre, extérieur à notre diocèse, est venu témoigner de la façon dont coopèrent prêtres et laïcs dans son secteur pastoral des Yvelines.

« Ils accueillirent la Parole avec une entière bonne volonté » (Ac 17,11)

Enfin l'Évêque aux Armées retint l'assemblée diocésaine sur la façon d'évangéliser. Nous cherchons à tâtons. Alors pourquoi pas tel ou tel projet, telle ou telle initiative. Restons ouverts à tout. Mais il est vrai que le découragement peut nous empêcher d'atteindre, comme les disciples des bords du lac de Tibériade : « Maître, nous avons peiné toute la nuit sans

rien prendre »... Si nous sommes atteints d'hypoglycémie spirituelle, c'est bien parce que nous sommes comme les pêcheurs de Galilée, nous avons besoin d'avoir nos filets pleins ; nous sommes comme les moissonneurs, avides de récolte.

Alors, comment retrouver l'enthousiasme qui marquera les mêmes disciples au matin de la Pentecôte ? C'est Jésus qui nous l'apprend en changeant le regard de ses disciples sur l'heure de la moisson : « Moi je vous dis : levez les yeux et regardez ; déjà les champs sont blancs pour la moisson. Déjà le moissonneur reçoit son salaire et amasse du fruit pour la vie éternelle » (Jn 4,35-36). Savons-nous voir ces signes qui nous font déjà toucher notre récompense ?

PÈRE EMMANUEL DEFORGE