

L'ÉTINCELLE 64



TARIF LIBRE

LE BULLETIN D'INFORMATION TRIMESTRIEL DE NOTRE ASSOCIATION ÉCLATANTE

Dec.2024 Numéro 1

SPORT *Football*



EXCLUSIF : Mickaël était présent aux premières loges lors du match amical qui opposait Kilian MBappé et Joe Biden

MUSIQUE

par Florine

Aujourd'hui, je vais vous parler du titre « En terre inconnue » de Monsieur Madame. Ce titre me rappelle mes rêves. Les paroles et la musique me transportent vers mes rêves. Les paroles parlent d'une personne qui veut chanter à la télé. Elle veut être connue mais elle n'a pas d'amis bien placés pour la faire connaître au grand public. J'écoute très souvent cette musique puisqu'elle me met de bonne humeur. Je souhaite être chanteuse ou danseuse et c'est pour cela que j'aime autant cette chanson. Écoutez-la sans modération !



© Monsieur Madame

Judo



©La Rép

Félicitations à notre professeur de judo, désormais champion du monde de jiu-jitsu !

C'est avec une immense fierté que nous saluons l'exploit de notre professeur de judo, Baptiste DUPONT qui vient de décrocher le titre tant convoité de champion du monde de jiu-jitsu. Cette victoire est le couronnement d'années de travail acharné, de détermination et de passion pour les arts martiaux. BRAVO !

TÉMOIGNAGES

par Stéphane

par Marc

Aujourd'hui, nous parlons avec Dylan et Florine qui travaillent à l'ESAT.

S : *Quels sont vos horaires ?*

F : En règle générale, les horaires sont de 9h à 17h.

S : *Qu'est-ce que vous faites à l'Esat ?*

F : Moi je fais du repassage

D : Je fais à l'atelier Frisure à Colo Coustau, un peu de tout entre pâté et colis de Noël.

S : *Etes-vous nombreux à travailler ?*

D : moi, je ne sais pas je n'ai pas compté

F : A l'ESAT, je ne sais pas, et au repassage, nous sommes sept.

S : *Est-ce que vous vous plaisez au travail ?*

D : Oui, j'ai des amis pour la pause et aussi dans mon atelier. Mais je ne m'entends pas avec tout le monde

F : Oui, ça me plaît mais j'aimerais bien faire un peu de tout pour essayer (tous les ateliers). Moi aussi, j'ai des amis là-bas.

- Bonjour Marc, merci de prendre le temps de répondre à mes questions sur ta nouvelle activité sportive : le rugby et ta nouvelle équipe.
- Bonjour, et non ce n'est pas réellement une équipe. On se fait nommer les Pottoks.
- C'est intéressant de le savoir ça (*rires*). Que peux tu me dire sur ces séances de rugby ?
- J'en ai fait 4 pour l'instant depuis novembre. C'est des séances sur une heure et demie avec 4 à 6 personnes présentes. On ne s'échauffe pas mais on fait des jeux autour du ballon et des passes.
- Est-ce que ça te plaît ?
- Oh oui, ça me permet de me dépenser et ça me fait du bien. (*Grand sourire*)
- Merci de m'avoir répondu !

JEU VIDÉO

par Nicolas

Ce jeu vidéo est l'un des derniers sortis. Il existe sur PS2, et maintenant sur PS5. Il a été créé au Japon mais n'a pas été fait de la même manière en France parce qu'ils ont enlevé toutes les marques qui montrent les blessures. Mais le jeu est bien, tous les personnages sont bien, et cela ressemble au réel. Si tu aimes les bagarres, c'est un jeu qui est fait pour toi. Il y a pas mal de technique de combat pour combattre les ténèbres, et ça c'est cool.



A TABLEEEE !

LE QUATRE QUARTS DE THIERRY



Ingrédients pour 8 personnes :

- 4 Œufs
- 250 g de farine
- 250 g de beurre
- 240 g de sucre
- 2c à c de levure
- Sucre vanillé

Préparation :

Pesez les ingrédients. Adaptez le poids de chaque ingrédient qui doit être le même que celui des œufs. En général, 4 œufs représentent plus ou moins 250g.

Préchauffez le four à 180°C

Mélange des ingrédients. Faites fondre le beurre 30 secondes au micro-ondes. Mélangez le beurre avec les sucres. Incorporez petit à petit les œufs.

Une fois ce mélange effectué ajoutez petit à petit la farine. Attention : faites-le petit à petit pour éviter les grumeaux

Après la farine **incorporez** la levure en poudre jusqu'à l'obtention d'un mélange parfait.

Beurrez votre moule puis mettez-y la pâte et surveillez très régulièrement après 40 min de cuisson

LES COOKIES D'EMILIE FACON LIGNAC



Ingrédients pour 4 personnes :

- 120g de sucre cassonade
- 300g de farine
- 175g de beurre doux
- 1 œuf
- 190g de chocolat lait et 190g de chocolat noir
- levure chimique

Préparation :

Préchauffez le four à 170°C

Versez les deux sucres, la farine, et la levure dans un saladier, ajoutez ensuite le beurre puis l'œuf et mélanger. Ajoutez ensuite les chocolats

Sur une feuille de papier cuisson ou une feuille de silicone, **déposez la pâte et formez un boudin** de 2,5cm de diamètre. Ajoutez un peu de farine pour éviter que cela ne colle trop à la feuille et aux doigts.

Coupez ensuite des tranches d'environ 2cm d'épaisseur afin de former des cookies.

Déposez les cookies sur une feuille de cuisson puis sur une plaque à pâtisserie et enfourner pendant 8 à 10 minutes

HOROSCOPE

Par Stéphane, Patrice, Paul et Florine

- ♈ Bélier : Beaucoup de filles tomberont amoureux de vous
- ♉ Taureau : Vous mangerez une corne de gazelle à Noël
- ♊ Gémeaux : On annonce à Noël plus de 1000 invités chez vous, préparez-vous vite
- ♋ Cancer : Attention aux bêtises !!!
- ♌ Lion : Vous chuterez dans les escaliers à cause d'une boule de Noël
- ♍ Vierge : Mangez un clown et marrez vous
- ♎ Balance : Chute à vélo à prévoir !
- ♏ Scorpion : Votre équipe préférée (celle d'Asson évidemment) va gagner au Handball
- ♐ Sagittaire : Une belle vie se profile : profitez-en !
- ♑ Capricorne : La télé vous appelle, vous allez gagner 1000Euros
- ♒ Verseau : Restez en vie pour aller courir à la plage
- ♓ Poissons : Vous marcherez dans une crotte de chien le soir de Noël

JOYEUX NOËL ET BONNE ANNEE

par Pierre



Joyeux

Noël



Bonne

Année

Les anniversaires à venir :

- le 14 Janvier : Dylan
- le 24 Janvier : Marie
- le 28 Janvier : Monique
- le 29 Janvier : Marc
- le 09 Février : Killian
- le 12 Février : Leslie
- le 13 Février : Luka
- le 25 Février : Lou
- le 20 Février : Robert
- le 22 Mars : Francisco



Un immense merci à ceux qui ont écrit ce journal, à vous nos Etincelles ! Votre travail, votre créativité et votre engagement ont permis de créer un super contenu. Grâce à vous, ce projet a pris vie. Toute l'équipe est reconnaissante de votre contribution et impatiente de continuer cette aventure ensemble. On se retrouve dans trois mois pour la parution du numéro 2 de ce petit journal.