



Le savoir, les savoirs

Le triangle de la compétence

Les santons de Provence

La Pastorale et les santons

Le bien manger à la cantine

Quand les bonnes habitudes se prennent aussi à l'école !

**LE MARCHÉ DE NOËL
AU PARC DES CÉLESTINS
SAMEDI 21 NOVEMBRE**

L'édito

Chères lectrices, chers lecteurs,

Nous voici repartis pour une nouvelle année : une semaine de 4 jours pour nos écoliers.

Un bel effectif de rentrée puisque nous démarrons l'année avec 132 élèves qui rendent hommage à notre chef d'établissement et à son investissement pour assurer une pérennité à notre école.

De nouvelles enseignantes et ATSEM sont venues nous rejoindre pour pallier à l'ouverture d'une nouvelle classe sous contrat en TPS (toute petite section) et PS (petite section).

Ce début d'année s'annonce encore très animé : élections de nos petits conseillers municipaux, sorties pédagogiques de nos élèves ainsi que le cross de nos

enfants dans le cadre du téléthon, sans oublier notre « Marché de Noël » qui se déroulera cette année encore au parc des Célestins, le 21 novembre prochain. Nous vous y attendons nombreux, petits et grands pour y perpétuer la magie de Noël.

Bien à vous.

Barbara PEREIRA
Présidente de L'APEL

SITE INTERNET DE L'ÉCOLE SAINT JOSEPH
Plus réactif, plus interactif !
ECOLESAINT.JOSEPH.FREE.FR/WORDPRESS

Sommaire

4 *Pourquoi Saint-Jo ?*
La famille Lesage

6 *Le bien manger à la cantine*
Quand l'équilibre alimentaire s'apprend à l'école

10 *Événements*
Retour sur les moments forts

15 *News*
Le Marché de Noël de Saint Jo

16 *Les Savoirs*
Qu'est ce que le savoir ?

18 *Les Petits Moutards*
Les maternelles

20 *La pastorale des santons de Provence*
La confiture de Pommes

21 *Heureux avec Dieu*
Noël, la bonne nouvelle !

22 *À table !*
Recettes de fêtes

24 *Rions un peu*
Blagues et jeux



Papilles
d'Or
2016

Audrey et Fabrice POTTIER ainsi que leur équipe sont heureux de vous accueillir pour vous accompagner durant les fêtes de fin d'année.

maison Pottier



www.MaisonPottier.com

12, Boulevard Charles Nélaton
91460 Marcoussis

01 69 01 04 33

Pourquoi Saint-Jo ?

par la famille LESAGE

Nous sommes les parents de Lucas 9 ans en CM1 dans la classe de Madame Delphine Bouquet, arrivés sur la commune de Marcoussis en 2010.

Lucas a débuté sa scolarité à l'école privée St Jeanne d'Arc à Palaiseau. Nous aurions aimé l'inscrire plus tôt à St Joseph mais pour des raisons personnelles nous avons dû choisir l'école publique de l'orme à Marcoussis. D'année en année, Lucas s'ennuie et perd sa joie de vivre, l'école devient une obligation et plus un plaisir d'apprendre.

L'école publique ne correspondait plus aux valeurs et à l'éducation que nous souhaitons donner à notre fils. Nous avons donc pris, ensemble, la décision de rencontrer Isabelle Hawecker, directrice de l'école St Joseph. Isabelle nous a reçus avec une grande gentillesse et nous a longuement expliqué le fonctionnement de l'école. Elle nous a présenté l'équipe pédagogique, le personnel mais aussi l'OGEC et l'APEL. Tous se mobilisent avec une grande créativité éducative et une formidable énergie pédagogique afin que les enfants s'épanouissent et donnent le meilleur d'eux-mêmes.

Il ne faut pas oublier la cantine ou Lucas prend beaucoup de plaisir à déguster et à découvrir de nouvelles saveurs, les plats sont cuisinés sur place. « C'est génial la cantine maman »



Lucas est de nouveau heureux d'aller à l'école ! C'est donc avec un certain soulagement et une grande joie que nous savons maintenant que ce que nous cherchions pour Lucas se trouve à Saint Joseph.

Lucas, Anna et Jean-Philippe

MAM'S
beauté
01 69 01 60 42

Mam's
beauté

Institut Mam's Beauté
26 rue A. Dubois
91460 Marcoussis
Sur Rendez-Vous
01.69.01.60.42

www.facebook.com/InstitutMamsBeaute

VieVert Village

LE 1ER ÉCO-VILLAGE EN REGION PARISIENNE INSTALLÉ PRÈS DE CHEZ VOUS !

ACTIVITÉS - COURS - ATELIERS - SÉMINAIRES

Un projet évolutif proposant des espaces et des activités dédiés à l'environnement et au bien-être

www.vievertvillage.com contact@vievertvillage.com **Domaine de Couard**
Route de Couard, 91460 Marcoussis Pour plus d'informations
01 69 80 73 93

Le bien manger à la cantine !

par Barbara Pereira



Le menu se décline ainsi : Une entrée, un plat avec légumes et féculents, un laitage et un dessert.

Chacun mange à son rythme : deux services sont mis en place pour permettre à tous nos élèves de déjeuner paisiblement.

Les élèves de primaire se servent eux mêmes l'entrée et le plat principal ainsi cela nous permet de réduire le gaspillage et les batailles de purée (chères au petit Nicolas et ses copains). Cela a permis de réduire le volume des poubelles et de responsabiliser l'enfant.

Notre cuisinière ose le mélange de saveurs (curry, aigre douce Etc...), les enfants sont plutôt friands de ses audaces culinaires : « C'est trop bon à la cantine » nous rapportent-ils.

C'est un lieu d'éveil aux goûts, un temps de partage, une pause conviviale. La cantine est devenue ces dernières années un sujet majeur, aussi bien en terme de santé publique, d'éducation que d'économie ou d'écologie.

Nous tenons à dire que l'on mange très bien à la cantine, les repas y sont de qualité, les menus sont préparés sur place. Nous avons la chance d'avoir une chef cuisinière « Hellen » qui officie dans notre cantine.

Notre « Hellen » éduque le palais de nos chérubins à coups de blagues pour les plus réticents : L'enfant est invité à goûter et souvent ce dernier un peu méfiant est agréablement surpris.

La cantine scolaire représente pour notre chef d'établissement, un challenge de qualité et un faire valoir d'éducation et de santé.

Le bien manger : il faut répondre aux besoins nutritionnels des enfants en pleine croissance tout en combinant les exigences de plus en plus strictes des services vétérinaires et les contraintes de prix pour offrir un service de qualité accessible à toutes les familles.

Notre cantine a la chance de voir ses repas élaborés sur place. Nous avons une chef cuisinière Hellen qui œuvre depuis maintenant 4 ans à St Jo pour concocter à nos enfants des mets qui leur permettent de découvrir de nouvelles saveurs souvent méconnues à la maison. Les fruits, les légumes sont des produits frais livrés sur place.

Le pain est livré chaque jour par un artisan local.

L'école est le meilleur vecteur de messages de prévention contre les mauvaises habitudes alimentaires.



AGENT IMMOBILIER INDÉPENDANT



« *Marcoussissienne depuis plusieurs années, j'ai une **connaissance parfaite** de notre commune et serais votre **interlocuteur idéal** pour votre **projet immobilier.*** »



VENDEUR - ACQUÉREUR

- Estimation gratuite
- Accompagnement personnalisé
- Puissants moyens de communication
- Honoraires réduits
- Engagement jusqu'à la signature
- Couverture nationale

Sandrine FORCINAL
votre agent immobilier

tél. : 06 61 30 45 80
sandrine.forcinal@iadfrance.fr

WWW.IADFRANCE.COM

BOUCHERIE DE L'ÉGLISE

Charcuterie . Volailles . Rôtisserie



1, place du Souvenir 91460 Marcoussis

Tél. : 01 69 01 04 10

mardi, mercredi, vendredi & samedi : 8H > 13H et 16H > 19h45

jeudi & dimanche : 8H > 13H

WWW.BOUCHERIE-EGLISE-MARCOUSSIS.COM



Acheter, Vendre,
Louer, Gérer votre bien.
L'immobilier... l'esprit Rugby !!!
TRANSFORMEZ L'ESSAI !

Lundi : Sur rendez-vous

Mardi > Vendredi : 9h-12h & 14h-18h

Samedi : 9h-12h30 & 14h-17h

Tél. : 01 69 63 28 28

Événements

Séquence « best of » de la kermesse 2015 par Barbara Pereira

Alors que depuis 30 ans Mme Isabelle Hawecker, directrice de l'école St Joseph, met nos enfants en scène pour notre plus grand plaisir, notre kermesse annuelle sur le thème de Piccadilly Circus l'a placée sous les feux de la rampe.

L'émotion était grande en ce samedi 27 juin, où de très nombreuses personnes s'étaient déplacées pour l'occasion : sa famille, ses amies, ses anciens élèves, le directeur du Diocèse et son staff, Mr le maire de Marcoussis et certains de ses collaborateurs, les parents et les enfants, le Père Jean Blaise etc., une assemblée de choix réunie pour partager ce moment unique.

Le show a pris une tournure à laquelle, notre directrice ne s'attendait pas, puisque petits et grands avaient préparé en secret le spectacle qui nous a été offert.

Notre « Queen » Isabelle nullement informée de l'hommage qui allait lui être rendu, a été submergée par l'émotion.

Une haie d'honneur de la garde royale, l'a invitée à prendre place sur un trône ou notre Queen a été intronisée ; se sont alors enchaînés chants et danses lui rendant hommage.



Les mouchoirs étaient de sortie mais l'émotion toucha son paroxysme à la lecture par nos élèves de CP d'un poème spécialement rédigé pour elle et que nous vous laissons découvrir.

*Hier encore elle avait 20 ans,
Elle caressait le temps
Et jouait de la vie,
Comme on fait un pari.
Hier encore c'était le bon temps,
Elle rigolait presque tout le temps,
Elle avait tout juste 20 ans
Et déjà elle s'occupait des enfants.
Ses 30 ans sont arrivés,
Sa vie s'est transformée,
Ses propres enfants à s'occuper,
Mais toujours aussi motivée,
Elle s'est laissée porter par les années.
Les 40 ans ont frappé
Et les épreuves de la vie se sont invitées.
Mais toujours, elle est restée forte*

*Pour que rien ne l'emporte.
Elle a pris la direction
En ne se mettant pas la pression
Toujours avec passion et dévotion.
Les 50 ans ont pris leur aise
Mais avec elle, pas de canne anglaise,
Juste quelques escapades à l'anglaise.
Elle ne s'est jamais essouffée.
Ignorant le passé, domptant le présent,
Conjuguant au futur,
Entre rigueur et bonne humeur,
Elle fait rimer école avec bonheur.
Hier encore elle avait 20 ans,
Préférant, au fil des ans,
Du meilleur et du pire,
Conserver le meilleur.*



Quoi de plus attendrissant de voir les enseignantes et notre directrice verser leurs larmes !

Après ce vibrant témoignage, Mr le maire de Marcoussis Olivier Thomas a remis la médaille de la ville à Isabelle Hawecker pour ses 30 ans de carrière à l'école St Joseph.

Notre kermesse a montré une nouvelle fois l'attachement que nos enfants ressentent pour leur école et leurs enseignants.

St Jo une école pas comme les autres ! St Jo un état d'esprit pas comme les autres !

Célébration par Christelle Boemo

Le samedi 12 septembre 2015, enfants, enseignants et parents se sont rassemblés pour la traditionnelle Célébration de rentrée. Cette année, le Père Jean Blaise a sensibilisé les enfants sur l'importance du mot ENSEMBLE : prendre soin des autres, s'épanouir avec ses camarades... Autant de valeurs qui prennent tout leur sens dans l'actualité. A travers les différentes questions qui leur ont été posées, les enfants ont, comme d'habitude, fait preuve de beaucoup d'imagination et de spontanéité. Malgré un temps pluvieux, cette matinée s'est terminée dans la convivialité autour d'un pot de l'amitié.

Ensemble, nous avons prié,
Ensemble, nous avons chanté,
Ensemble, nous avons fêté la nouvelle rentrée scolaire.



Bienvenue aux nouvelles arrivantes ! par Isabelle Hawecker



Après un été reposant, cette nouvelle année scolaire a débuté sous le signe de la nouveauté. En effet, nous avons accueilli trois nouvelles venues : en maternelle, Nadia en MS/GS qui travaille maintenant avec Christelle et qui assure également la garderie du matin.



Grâce à la réouverture de notre cinquième classe sous contrat, Sandra est présente toute la journée auprès de Pascale dans la classe des TPS/PS.

En primaire c'est Delphine qui a pris les rênes de la classe de CE2/CM1, et en CP/CE1, Gervaise vient épauler Valérie afin que chaque élève puisse bénéficier d'une attention particulière pour entrer au mieux dans les apprentissages des classes élémentaires.



C'est donc au grand complet que nous avons attaqué cette rentrée 2015. Après un mois et demi de classe, nos élèves ont trouvé leur rythme de travail et viennent à l'école le sourire aux lèvres, même si c'est encore un peu difficile pour certains tout petits....

L'Association Historique de Marcoussis Présente
DU POLISSOIR AUX PAVÉS DE PARIS
Les Carrières de Marcoussis

ORANGERIE DES CELESTINS
Du 19 au 27 septembre
Ouvert de 10h à 12h et de 14h à 18h, les week-end et mercredi
Sur rendez-vous en semaine pour les groupes scolaires.
CONFERENCE le Mercredi 23 septembre à 20h30

ENTREE LIBRE
ahmarcoussis@orange.fr

Sorties de premiere période

- **28 septembre 2015**
Les élèves de CM2, en réponse à l'invitation de l'Association Historique de Marcoussis se sont rendus à une exposition sur « les carrières de Marcoussis ». Nous avons suivi avec attention les explications et observé panneaux et objets retraçant la vie des tailleurs de pierre et le rôle qu'ils ont eu dans la construction des immeubles et des routes tout au long de l'histoire de notre région.
- **Vendredi 7 octobre**
Nos grands élèves de CM2 ont été invités à venir chercher de beaux dictionnaires offerts par la municipalité de Marcoussis. C'est Monsieur Olivier Thomas, maire de Marcoussis qui les leur a remis en insistant bien sur l'utilité de ce bel outil.

Lundi 12 octobre

En compagnie de leurs enseignantes, les élèves de primaire ont découvert la vie des champignons. Délicieux à déguster ou parfois mortels, ces végétaux ont un développement bien particulier que les membres de l'association mycologique de Marcoussis savent nous expliquer avec passion, enthousiasme et bonne humeur.

Mardi 13 octobre

les élèves de CM2 munis de leur carte d'électeur sont allés voter à la mairie. En effet, comme tous les ans, les enfants habitant Marcoussis peuvent se présenter pour être élus au conseil municipal des enfants. Cette année, quatre de nos élèves ont fait campagne. Le même jour à 17h, nous retournons à la mairie pour le dépouillement. Voilà une démarche très intéressante à vivre pour nos futurs citoyens. Nos 2 nouveaux conseillers municipaux sont MORVAN et MELISSA



Besoin de baby-sitters ?

Constance FELICE (17 ans) 06 78 06 41 50
week-end / vacances uniquement

Savannah BITRAN (16 ans) 06 73 57 58 71
mercredi AM / vendredi & samedi soir.



BOUCHERIE CHEVRY II

Boucherie Charcuterie CHEVRY II

1er Prix

Papilles d'Or

17,99 CÔTE DE PORC

24,86 CÔTE DE PORC

26,98 CÔTE DE PORC

29,17 CÔTE DE PORC

26,98 ROTI DE LAPIN AUX 3 CHAMPIGNONS 2500 LE KG

23,89 ROTI DE LAPIN AUX ABRICOTS 2500 LE KG

13,99 FILET DE PORC AUX 3 CHAMPIGNONS 2500 LE KG

21,58 MELON DE PINTADE AUX MORILLES 2500 LE KG

15,21 CÔTE DE PORC

19,26 CÔTE DE PORC

21,58 CÔTE DE PORC

26,99 CÔTE DE PORC

Centre Commercial Chevry II 1, place du Marché Neuf 91190 Gif sur Yvette
Tél. : 01 60 12 23 36

mardi & mercredi : 8H > 13H et 15H45 > 19h30 / jeudi : 8H > 13H
vendredi & samedi : 8H > 13H et 15H30 > 19h30 / dimanche : 8H30 > 12H30

2 ADRESSES POUR VOUS SERVIR



Un livre un thé

Un large choix de thés, noirs et verts, naturels et aromatisés, Rooibos et Maté. Objets autour du thé, coffrets cadeaux, mais aussi régulièrement des objets importés du Japon. Découvrez les Coffrets Duo : Un livre associé à un thé. Un moment unique de détente.



Commandez sur le site www.livre-the.fr

Venez chercher votre commande (pas de frais de port), ou faites vous livrer.
- 6 chemin du Grand Parc 91460 MARCOUSSIS Sur rendez-vous: 0620604720 -

News

5^{ÈME} ÉDITION DU MARCHÉ DE NOËL

La 5^{ème} édition du Marché de Noël de l'École Saint Joseph se déroulera au Parc des Célestins à Marcoussis, le samedi 21 novembre 2015. L'ouverture au public sera de 10H à 18H.

Les exposants, que nous sommes très heureux de retrouver ou de découvrir, nous inspireront de belles idées cadeaux. Nous comptons vivement sur votre présence pour un agréable moment de partage et de joie !

TÉLÉTHON

Les enfants vont participer, cette année encore, au cross du Téléthon, bien préparés par Ludovic. Rendez-vous le 3 décembre 2015 au Parc des Célestins pour encourager nos graines de champions... Et composez le 3637 !

samedi
21
NOVEMBRE

MARCHÉ DE NOËL MARCOUSSIS

10H-18H

PARC DES CÉLESTINS MARCOUSSIS

ENTRÉE GRATUITE
OUVERT À TOUS



AVEC LA PRÉSENCE EXCEPTIONNELLE DU

PÈRE NOËL

accompagné de son photographe



FORT DE SON SUCCÈS, POUR SA 4^{ÈME} ÉDITION, LE MARCHÉ DE NOËL DE SAINT JOSEPH S'INSTALLE AU PARC DES CÉLESTINS RUE GAMBETTA 91460 MARCOUSSIS

L'occasion pour vous de découvrir des artisans, des créateurs, décorations de Noël, vins et spiritueux, accessoires et bijoux, restauration, miel et foie gras... De nombreux stands à parcourir entre l'Orangerie, le château et son magnifique parc.

organisation
Apel Saint-Joseph

INSCRIPTIONS ET INFORMATIONS : Tél. : 06 58 37 45 79 / Mail : marchedenoesaintjo@gmail.com

BOUCHERIE

Hervé Rousseau
Charcuterie Maison
Plats Cuisinés

6 rue Alfred-Dubois
91460 Marcoussis
Tél. 01 69 01 04 13



JP COIFFURE

SALON DE COIFFURE MASCULIN
9, place de la République 91460 Marcoussis
Sans Rendez-vous - Tél : 01 64 49 97 85



Qu'est-ce que le Savoir ? Qu'est-ce qu'apprendre le Savoir ? Qu'est-ce qu'enseigner le Savoir ? Comment structurer le savoir pour permettre un apprentissage le plus fécond et le plus équilibré possible, c'est-à-dire qui donne à l'apprenant le pouvoir de maîtriser les situations qu'il est ou sera amené à rencontrer dans sa vie quotidienne, que celle-ci soit familiale, sociale ou professionnelle ?

C'est la tâche, en complément de l'éducation reçue dans son milieu familial, dévolue traditionnellement à l'Ecole. Mais ils existent plusieurs formes de savoirs, qui s'imbriquent pour faire de nous des êtres complets et équilibrés.

Il ne suffit pas de connaître et comprendre (le Savoir) de l'expérimenter (le Savoir-faire), encore faut-il pouvoir déployer ses connaissances et ses aptitudes de manière harmonieuse avec soi, avec les autres, et avec son environnement (le Savoir-être).

Ces trois Savoirs s'inscrivent dans un continuum dans lequel ils agissent en constante interaction. On oppose quelquefois le savoir-être au savoir-faire.

Ils ne s'opposent pas, mais au contraire s'articulent et se complètent l'un et l'autre avec le troisième sommet du triangle de la compétence qu'est le savoir.

Petites définitions :

- Les savoirs consistent à pouvoir redire ou refaire un message, un geste, un acte appris ou donné, sans y apporter de transformation significative.
- Les savoir-faire nécessitent par contre un travail de transformation d'un message, d'un geste, d'un acte donné ou non donné. On trouvera dans cette catégorie des activités telles qu'utiliser correctement la gauche et la droite, analyser la structure narrative d'un texte, résoudre une équation du deuxième degré, conduire un débat ou un entretien,
- Les savoir-être manifestent quant à eux la façon d'appréhender sa propre personne, les autres, les situations et la vie en général, dans sa manière de réagir et d'agir. C'est la façon de se comporter face au changement, d'aborder une situation nouvelle, d'interagir avec les autres.

Les savoir-être regroupent des activités aussi diverses qu'avoir l'habitude de consulter spontanément un dictionnaire pour trouver la signification d'un mot inconnu, que distinguer dans la plupart des situations l'essentiel de l'accessoire, qu'utiliser en toute circonstance son esprit critique, que respecter les règles de politesse et de vie en société, que comprendre sans difficulté les sentiments des autres, etc...

Ces exemples montrent qu'il ne s'agit pas de limiter les savoir-être aux attitudes d'ordre affectif, mais bel et bien d'accompagner le développement depuis l'enfance de ce qui constituera la capacité d'une personne à utiliser tout le potentiel de ses savoirs et savoirs faire par la qualité de ses savoir-être.

Le savoir-être manifeste ce qu'est fondamentalement la personne, dans toutes ses composantes, dans sa globalité.

Les savoirs ne sont pas innés, tout le monde répondra spontanément que les savoirs s'acquièrent majoritairement à l'Ecole. Et le savoir-être ?

Vivre ensemble, c'est ce que l'équipe pédagogique de notre Ecole nous propose cette année, pour nos enfants et pour nous-mêmes.

Une belle manière de développer la conscience et les talents de nos enfants au savoir-être, de même qu'un excellent rappel pour nous, parents.

Il y a toujours un
Conseiller Immobilier
CAPIFRANCE
près de chez vous.

Robert NOBELEN
06 09 62 64 51
robert.nobelen@capifrance.fr

RSAC : 4413388985 - Carte Professionnelle CAPI n°2006/34/1288 Préfecture Hérault

www.capifrance.fr



Le Secret de Polichinelle à Montlhéry

16 Rue Ernest Chesneau - Centre Ville - 01 69 01 42 21 www.ls2p.com

Librairie Jeunesse - Magasin de Jeux de Société

Les Petits Moutards !

par les enfants des classes maternelles



TPS & PS

Pascale SOUFFLET
assistée par Sandra



MS & GS

Christelle PINEAU
assistée par Nadia

Un élevage d'escargots en maternelle

Pour ce début d'année, nous avons créé en classe un élevage d'escargots. Activité riche qui permet de travailler divers domaines pédagogiques comme la découverte du vivant, de réaliser un projet commun à la classe (l'escargotière), de développer l'esprit scientifique en se questionnant sur les besoins de ces animaux, de découvrir le développement général de ce mollusque, de l'observer grâce à nos loupes, de lire divers documentaires sur ce sujet....



Aaron : « Avec son pied il fait de la bave pour coller et ne pas tomber quand il monte sur quelque chose. »

Lilian : « Si l'escargot ne colle pas, il tombe et peut casser sa coquille. Elle est très fragile. »

Enzo : « Les escargots se promènent dans l'escargotière. »

Joseph : « Ils se mettent dans leur coquille pour se protéger. »

Juliette : « Ils mangent des tomates. »

Lisa : « Ils mangent de la salade. »

Romain : « Les escargots mangent aussi de la carotte et des feuilles. »

Vincent : « Quand il a peur, il fait des bulles. »

Arthur : « Il faut les arroser pour qu'ils sortent. »

Maëlys : « L'escargot a une dent en haut de la bouche et plein de minuscules dents sur la langue. »

Alizé : « Attention si on a des gros doigts on peut écraser l'escargot !! »

Chloé : « L'escargot a quatre tentacules, deux grandes avec les yeux au bout, et deux petites. Il respire par un petit trou sur le dos. »

Lou-Anne : « Quand il rentre ses tentacules, tout son corps rentre. »

Sortie au parc des celestins...
Rien de tel pour mettre nos sens en éveil !

Ecoute des bruits, observation des couleurs, des animaux, découverte de textures différentes, cueillette variée (écorces / feuilles / fruits / insectes...), réalisation d'un tableau d'automne individuel.



La pastorale des Santons de Provence

par Claire HABERT REMY

Heureux avec Dieu : Noël la bonne nouvelle...

Extrait des billets de Mgr Michel Dubost, Évêque d'Évry - Corbeil-Essonnes

par Pierre Hermeline



Marcel Pagnol disait : avant la Pastorale, il y a les santons.

Les santons, ce sont de naïves statuettes d'argile, de très rustiques tanagras polychromes. Leur petite troupe, chaque année, à la Noël, nous donne une représentation immobile et muette de la Nativité, dans l'humble décor de la crèche.

C'est au début du 18ème siècle qu'ils décidèrent de monter sur la scène, pour y jouer la Pastorale marseillaise et chanter des Noëls provençaux.

La Pastorale, ce n'est pas un texte vénérable, et figé pour l'éternité : c'est un canevas, qu'il est permis de remodeler chaque année, selon l'humeur et la couleur du temps.

La version d'Yvan Audouard, enjolivée d'anachronismes, et qui fait parfois allusion à des personnages encore vivants, n'est donc pas un sacrilège ; il est resté au contraire dans la vraie tradition. Il semble que ce petit ouvrage populaire caractérise admirablement la Provence. Les provençaux ont choisi de glorifier la naissance de Jésus-Christ, avec des chants de joie, des rires et des danses, dans l'allégresse de la Noël. A travers la comédie, qui va parfois jusqu'à la farce, on sent une sorte de tendresse mystique, que les chœurs viennent ennoblir.

La nuit de Noël est la nuit des merveilles : les avares deviennent généreux, les voleurs honnêtes, et le « ravi » trouve que tout le monde est beau. Parfois, ce mystère côtoie la farce, mais c'est une œuvre de ferveur et de piété qui vous donne envie que règne enfin sur la terre, la paix des hommes de bonne volonté.

Ne vous étonnez donc pas si Bethléem se situe dans les Alpilles de Provence et si les témoins de la naissance du petit Jésus parlent avec l'accent du Midi. Ne vous étonnez de rien, surtout pas des anachronismes.

Il est naturel que Vincent et Mireille, puisqu'ils sont amoureux, traversent les siècles pour venir rendre hommage au divin « niston » et que les anges descendent du ciel pour annoncer la Bonne Nouvelle, et chanter des Noëls provençaux qui n'ont pas encore été écrits...

« Tout a commencé par un prodigieux silence. Soudain déchiré par un solo de trompette inattendu. Puis, du ciel, une voix s'est glissée dans le calme de la nuit.

Moi, dit la voix, je suis l'ange Boufaréou. Ils m'ont appelé comme ça à cause des grosses joues que j'ai fini par attraper à force de jouer de la trompette chaque fois que le Bon Dieu est content. Et cette nuit-là, jamais il avait été aussi content de sa vie, le Bon Dieu : il allait être papa d'un moment à l'autre, et moi, j'avais jamais soufflé aussi fort dans mon instrument.

Je vais vous dire comment ça s'est passé. Parce que, de l'endroit où j'étais, c'est tout de même moi qui ai le mieux vu les choses... »

Et voilà, ainsi commence la nuit merveilleuse des santons de la crèche, autour de Joseph, la Sainte Vierge et le Petit Jésus, on retrouve des personnages, qui caractérisent par leurs touchants défauts l'Humanité.

Roustido qui est riche, ne veut pas donner sa fille Mireille à marier à Vincent, un brave petit « bien propre et bien clair », mais qui n'avait pas un sou... ; le Meunier lui, refusait de moudre la farine, il n'y avait pas plus feignant que lui, sous prétexte que sa femme était partie avec un espagnol, il passait ses journées à boire du pastis en attachant les ailes de son moulin ; la Poissonnière elle, s'apprête à vendre dès le lendemain ses rascasses pas fraîches au marché...pour ne pas perdre d'argent.

Tous ceux-là et bien d'autres vont être transformés cette nuit par les miracles que le Bon Dieu faisait aux gens pour montrer qu'il était content.

Et tous ces petits miracles vont ramener nos sympathiques santons, aux défauts si humains et si attachants, dans le droit chemin.

A la fin, chacun a pris la pose pour l'éternité, figé devant le Petit Jésus en signe de remerciement.

Alors quand vous sortirez de leurs petites boîtes vos santons ce Noël pour préparer votre crèche, pensez à la drôle d'histoire qui leur est arrivée la nuit de Noël...écoutez là avec vos enfants, un doux parfum de paix, de bonne volonté et d'allégresse venues de Provence vous envahira...

La pastorale des Santons de Provence, version originale, Texte d'Yvan Audouard.

Une par une, nos pensées se tournent vers Noël comme les santons de nos crèches...

« Chacun a son pas, chacun a son rythme »...

Les bergers sont les premiers avec leurs moutons. Mais, là-bas, arrivent les gens du village, le meunier, le curé essoufflé, la bergère, et le maire - très digne.

Encore loin, très loin, les mages. Blanc, jaune, noir, ils représentent l'humanité.

« Chacun a son pas, chacun a son rythme »...
Qui une chanson - un chant pour faire sérieux
« Paix aux hommes que Dieu aime »...

Ils ne savent peut être pas tous qu'ils vont voir l'enfant, mais ils aspirent tous à la paix. Ils ne comprennent peut-être pas tous le message de l'enfant...

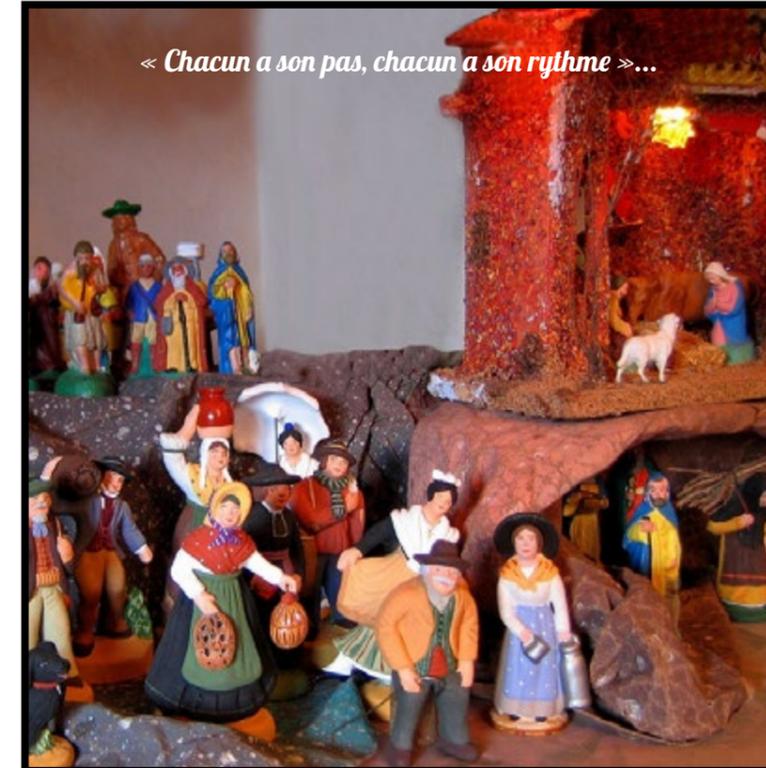
Le message de la confiance, pas de la morale, pas de la peur, pas de ce qui donne mauvaise conscience.

Non, de la confiance :

Cet enfant est le reflet de Dieu, et mieux que le reflet.

Il est le Fils... Et son enfance dit sa confiance.

Au centre du monde, en Dieu, il n'y a que confiance, simplicité, main tendue.



« Chacun a son pas, chacun a son rythme »...

NATHALIE FLEURS

Nathalie Fleurs
26, rue A. Dubois - 91460 MARCOUSSIS
☎ 01 69 01 17 27

Toutes Créations Florales  Livraisons gratuites sur la commune
INTERFLORA

Au Bouquet Princier
par ☎ ☎ 01 69 01 08 57
4, place du Marché - 91310 MONTLHÉRY

A table !

Goulash à la Hongroise

par Bernard Ragot



Ingrédients

2 Kg de bœuf - 0,800 gr d'oignons - 3 gousses d'ail - 3 tomates pelées - 1 poivron rouge - 1 poivron vert - Persil - 2 c. à soupe de paprika fort - 2 c. à soupe de paprika doux - 1 c. à café Piment de Cayenne - 1 c. à café Quatre épices - 1 c. à café Curcuma Sel - Poivre - 1 c. à soupe de sucre - 1 c. à soupe de ketchup - 1 bouteille de vin rouge - Eau - 2/3 pommes de terre moyennes par personne

Recette

Faire griller les poivrons afin d'enlever la peau, épépiner, couper en morceaux et réserver. Faire revenir les oignons grossièrement émincés, dans l'huile d'olive. Faire revenir la viande coupée en cubes de 5cm, roulée dans la farine (feu vif), rajouter toutes les épices et aromates, les poivrons, les tomates, ail... Déglacer avec 1 grand verre d'eau. Couvrir de vin rouge. Faire cuire à l'autocuiseur 40 mn environ (attention de ne pas le faire brûler). Finir la cuisson à découvert en rajoutant un peu de vin ou d'eau. Rectifier l'assaisonnement selon le goût. Eplucher les Pdt, les couper en morceaux de 3/4 cm. Faire cuire à la vapeur (encore ferme). Finir la cuisson des Pdt dans le goulasch, rajouter de l'eau et rectifier l'assaisonnement. Servir dans un plat très chaud, parsemer de persil ou ciboulette sur les Pdt.

Panettone

Ingrédients

Farine de blé 750 g - Levure de boulanger 20 g - Arôme vanille 2 gouttes - Citron confit au sel 100 g - 1 Citron jaune - Raisins secs blonds 80 g - Sel fin 2 pincées - Lait 1/2 écrémé 25 cl - Beurre doux 30 g - Sucre en poudre 65 g - Jaunes d'œufs 6 - Beurre doux 120 g

Recette

Pour la préparation des ingrédients : Faire tiédir le lait au micro-ondes, incorporer la levure boulangère et bien diluer l'ensemble. Laisser ensuite reposer pendant environ 5 minutes. Zester le citron jaune. Ôter la chair du citron confit, puis le tailler en dés de 3 mm environ. Couper le beurre en dés et le réserver dans un bol. Faire fondre 10 g de beurre au micro-ondes.

Pour le panettone : Dans un saladier, mélanger les jaunes d'œufs, le sel, la vanille, le zeste de citron et le sucre avec un fouet, puis ajouter 500 g de farine avec une spatule. Mélanger le tout afin d'obtenir un appareil homogène (toujours avec le fouet ou avec les mains). Ajouter le beurre et le reste de farine. Pétrir la pâte à la main pendant au moins 5 min, jusqu'à ce que le beurre soit complètement incorporé. Disposer ensuite la pâte ainsi obtenue dans une terrine beurrée et la saupoudrer de farine (pour éviter qu'elle n'accroche à la terrine), puis la laisser reposer avec un linge humide sur la pâte (pour éviter qu'elle ne s'assèche) durant 45 min à température ambiante (idéalement dans une étuve ou dans un four à 50 °C). Remettre la pâte dans le saladier, ajouter le citron confit et les raisins secs. Pétrir de nouveau, simplement pour incorporer les ingrédients. Placer ensuite la pâte dans un moule beurré et fariné. Couvrir d'un linge humide et laisser reposer pendant 20 min. Préchauffer le four à 200 °C (th. 5-6). Ôter le linge humide. Badigeonner la préparation de beurre fondu, puis l'enfourner durant 10 minutes. Abaisser ensuite la température à 150 °C (th. 2-3) et poursuivre la cuisson pendant 30 min. A la sortie du four, laisser le panettone tiédir dans son moule. Démouler ensuite sur grille pour un refroidissement complet. Tailler le panettone avec un couteau à pain.

Le + du chef : « Vous pouvez tremper les raisins secs dans de l'Amaretto pendant quelques minutes, puis les égoutter et les incorporer à la pâte. Le lait peut être remplacé par de l'eau. »



Les 13 desserts du Noël provençal

Des plus anciennes traditions provençales de Noël, la présentation des treize desserts est certainement celle qui, aujourd'hui, est la plus célébrée dans les chaumières de Provence. Disposés sur les 3 nappes, au milieu des 3 bougies, et des 3 coupelles du blé de la Sainte Barbe (symbole de la Trinité), les treize desserts représentent le nombre de convives lors de la Cène, repas rassemblant le Christ et les douze apôtres. Aujourd'hui en Provence, on ne peut pas concevoir un Réveillon sans les 13 desserts sur la table. Les 13 desserts provençaux sont servis après le Gros souper provençal qui est composé de plats maigres, en attendant de se rendre à la messe de minuit.



Voici la liste des 13 desserts, et quelques explications quant à leurs présences sur la table :

- La pompe à huile, véritable tradition provençale, qu'il faut présenter rompue, comme Jésus le fit avec le pain, et non coupé au couteau. La pompe à huile est un gâteau à base de fleur de farine, d'huile d'olive, de cassonade et parfumé à la fleur d'oranger.
- Autour de la pompe à huile, la représentation des ordres religieux, les 4 mendiants, leur couleur sombre rappelant les robes des ordres des mendiants : Les noix ou noisettes représentent l'ordre des Augustins - Les amandes celui des Carmélites - Les figues sèches, celui des Franciscains - Les raisins secs symbolisent l'ordre des Dominicains
- Le nougat noir et le nougat blanc représentent le pénitent noir et le pénitent blanc
- Viennent ensuite les dattes (symbole du Christ venu d'Orient), figues séchées et autres fruits d'extrême orient rappelant l'origine des rois mages.
- Enfin, des fruits de saison tels que le raisin, les pommes, les oranges et clémentines, la pâte de coing.

Ces desserts resteront 3 jours sur la table, et les convives se doivent de tous les goûter ! Les 13 desserts sont accompagnés de vin cuit en référence au vin du Christ.

Le Golf de Marivaux invite les petits Moutards !



INVITATION EN FAMILLE À UNE INITIATION* GRATUITE AU GOLF DE MARIVAUX

01 64 90 85 85

Rue du Rouget, Janury

* Valable selon disponibilités jusqu'au 31/12/2016



GOLF 18 TROUS

- ÉCOLE DE GOLF
- AIRE D'ENTRAÎNEMENT
- STAGE & ENSEIGNEMENT
- KID'S CLUB
- COMPÉTITIONS

RESTAURANT

- SÉMINAIRES
- DÉJEUNERS ENTRE AMIS
- ANNIVERSAIRES
- MARIAGES

www.golf-marivaux.com

Nat' Hair

Salon de Coiffure



Horaires

Mardi - Mercredi : de 9h à 18h30

Jeudi - Vendredi : de 9h à 19h

Samedi : de 8h30 à 17h

Shampooing + Brushing 10 €

Du Mardi au Vendredi

Avec ou sans RDV

01 69 80 08 68

3, Place de la République - 91460 MARCOUSSIS

Rions un peu !

par Pierre Hermeline

Histoires drôles

- Que dit un sapin de Noël qui arrive en retard le soir du réveillon ?
Je vais encore me faire enguirlander
- Pourquoi les arbres de Noël sont de mauvais tricoteurs ?
Ils perdent toujours leurs aiguilles !
- Dans un grand magasin, le 24 décembre, une petite fille s'approche du Père Noël qui l'invite à monter sur ses genoux et qui lui demande :
- Bonjour ma petite fille. Alors dis-moi, qu'est-ce que tu aimerais pour Noël ?
La petite fille le fixe alors avec des grands yeux pleins d'angoisse, des larmes ne tardent pas à couler et elle sanglote :
Ca veut dire que tu n'as pas reçu mon e-mail ?
- Dans la période de Noël, 2 petits frères dorment chez leur grand-mère. Un des deux garçons décide de faire une prière afin d'avoir les cadeaux qu'il voulait avoir.
Il se lève de son lit et crie à tue-tête:
- PERE-NOEL, J'AIMERAIS AVOIR UN ORDINATEUR, UNE BICYCLETTE ET UNE VOITURE DE COURSE MINIATURE !
Son frère lui dit : - Dis donc, t'as pas besoin de crier si fort, il n'est pas sourd le Père Noël !
- Le Père Noël non répondit t'il, mais grand-maman oui !

Le coin des devinettes

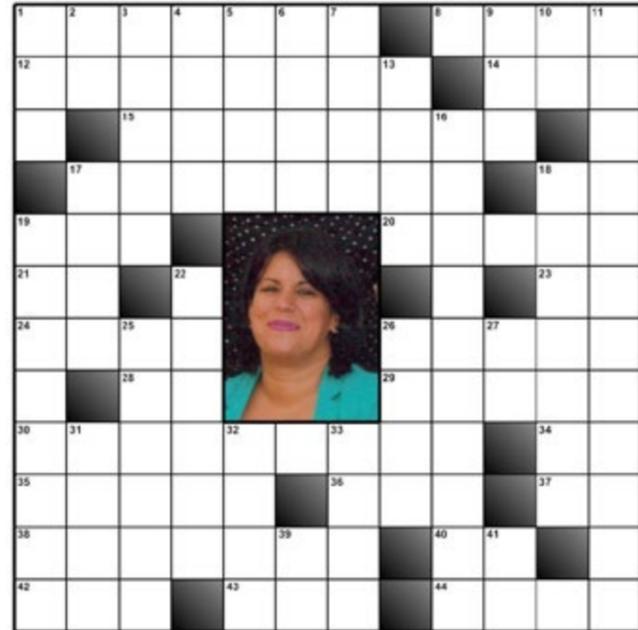
1. Pourquoi le père Noël a-t-il une barbe blanche ?
2. Qui est le plus en forme entre le feutre et le crayon.
3. Comment appelle t'on un chat qui tombe dans un pot de peinture pendant Noël ?
4. Quant je suis sale je suis blanc et quand je suis propre je suis noir. Qui suis-je ?
5. Pour fêter la nouvelle année on s'embrasse sous mon premier. Mon second est un préfixe qui indique la répétition. Mon troisième n'est pas rapide. Mon quatrième est le double de 1. Mon tout décore le sapin.

1. Pour ne pas être confondu avec le petit chaperon rouge - 2. Le crayon car il a bonne mine... - 3. Un chat peint de Noël ! - 4. Le tableau d'école - 5. Guirlande (gui - r - re - lent - deux)

Le rébus du Petit Moutard



Les mots croisés de Damien (les réponses dans la prochaine édition !)



35. Crie dans la meute
36. Quand la balle touche le filet
37. Négation de négation
38. Astronomique, elle permet de voir les étoiles
40. Ile charentaise
42. Etablissements
43. Elle est source de vie
44. Original

- Vertical
1. Amusement
 2. A vendre
 3. Son prénom
 4. Ville de Pologne de 80 habitants (merci Wikipédia)
 5. Invité anglais
 6. Petite voiture
 7. Frère de Fifi et Loulou
 9. Est allongé
 10. Pronom
 11. Son choix professionnel pour s'occuper des enfants
 13. Irlande
 16. Dix millimètres
 17. Plateforme élevée sur un mât
 18. Enoncées
 19. Mélodieuse
 22. Rêverie
 25. Emergeons
 26. Anglais, il mesure 1609 mètres
 27. Version de Microsoft Windows
 31. Marque pour la pétanque
 32. Génie
 33. Azur
 39. A toi
 41. Article espagnol

- Horizontal
1. Son nom
 8. Faire
 12. Disparue
 14. Terre entourée d'eau
 15. Quartier
 17. Discipline de son diplôme de license
 18. Note
 19. Changea de peau
 20. Pour conclure
 21. Le premier
 23. Curriculum Vitae
 24. Nombre sacré
 26. Pour garçons et filles
 28. Appel d'offre
 29. Manteau de pluie raccourci
 30. Un de ses premiers emplois
 34. En

les solutions de la dernière fois



C'est le moment idéal pour devenir propriétaire ou renégocier votre prêt immobilier



VOTRE SOLUTION PRÊT IMMOBILIER CAFPI

► Sur mesure et sécurisées, les solutions de crédits et d'assurances CAFPI sont négociées aux meilleures conditions du marché.

À Arpajon, une équipe dynamique se tient à votre disposition pour étudier gratuitement et sans engagement votre projet.

NOTRE ENGAGEMENT SÉRÉNITÉ CAFPI :

Nous évaluons votre capacité d'emprunt, nous vous proposons des taux d'intérêts très négociés, en y intégrant les meilleures assurances pour votre prêt, nous prenons en main la totalité de votre dossier. L'accompagnement et le conseil sur mesure en plus !

Depuis plus de 40 ans, CAFPI vous accompagne dans tous vos projets de crédits : financement immobilier, assurance emprunteur ou regroupement de crédits. **CAFPI, toujours plus proche de vous** : 200 agences et 900 mandataires partout en France – 120 partenaires bancaires – 31 500 dossiers de crédits réalisés en 2014 – Plus d'un million de clients financés depuis 1971.

Votre nouvelle agence :

89 Grande Rue - 91290 ARPAJON
Tél. 01 80 740 700 - Fax. 01 80 740 701
arpajon@cafpi.fr



PRÊTS IMMOBILIERS | REGROUPEMENT DE CRÉDITS | ASSURANCES EMPRUNTEURS | Le pouvoir d'acheter en immobilier !

UN CRÉDIT VOUS ENGAGE ET DOIT ÊTRE REMBOURSÉ. VÉRIFIEZ VOS CAPACITÉS DE REMBOURSEMENT AVANT DE VOUS ENGAGER. « Aucun versement de quelque nature que ce soit ne peut être exigé d'un particulier, avant l'obtention d'un ou plusieurs prêts d'argent. » - « Pour tout prêt immobilier, l'emprunteur dispose d'un délai de réflexion de 10 jours ; l'achat est subordonné à l'obtention du prêt, s'il n'est pas obtenu, le vendeur doit rembourser les sommes versées. » - CAFPI SA, siège social : 28 route de Corbeil - 91700 Sainte-Geneviève-des-Bois - Tél. 01 69 51 00 00 - E-mail : cafpi@cafpi.fr - S.A à Directoire et Conseil de Surveillance au capital de 11 572 500 euros SIREN N° 510 302 953 RCS EVRY - N° DE GESTION 2009 B 00365 - CODE APE 6619 B - ORIAS 09047385 - R.C.I.O.B N° 48278570 - Courtier en opérations de banque et en Assurance - Membre de l'APIC, Association Professionnelle des Intermédiaires en Crédits Tous nos partenaires bancaires sur www.cafpi.fr

L'équipe de l'Apel

UNE ÉQUIPE DYNAMIQUE ET SYMPATHIQUE, COMPOSÉE DE PARENTS D'ÉLÈVES ENTHOUSIASTES !

Alors si vous souhaitez vous aussi nous rejoindre, n'hésitez pas, c'est ouvert à tous, et chacun peut y participer à sa façon : photographe, rédacteur, interviewer, créateur, dessinateur, reporter, relecteur, designer, bricoleur, boute-en-train !

Par ailleurs nous exprimons toute notre gratitude aux entreprises qui nous ont fait confiance. Toute personne qui souhaite des informations complémentaires sur les insertions dans ce journal peut contacter l'Apel : apel.marcoussis@gmail.com



Barbara Pereira, Eric Boemo, Virginie Dutemple, Philippe Roland, Sylvie Ribeiro, Benoit Chartrin, Christelle Thiourt, Jean-Bruno Leonnard, Carole Rotondo de Almeida, Pierre Hermeline, Fabrice Almeida, Christelle Boemo, Monica Girard, Claire Habert-Remy, Anna Lesage, Valérie Pauliat, Patrick Turleque.

JOURNÉE CONTINUE
MARDI > JEUDI 9H - 19H
VENDREDI 9H - 20H
SAMEDI 9H - 18H

16 r Alfred Dubois 91460 Marcoussis
Tél. : 01 69 01 86 77

NOUVELLE VAGUE

Coiffure Femme
Homme Enfant

Edanamé

Echarpes / Scarves



Modèles uniques & Unique models
Made in Vosges (France)

Pour acheter RDV sur
www.edanametextile.bigcartel.com

7536 IDÉES CADEAUX À DÉCOUVRIR



*Offrez des cadeaux
fabriqués à Marcoussis*



la lumière d'essences

L'ÉCLAT DE VOS AMBIANCES

5 Place de la République 91460 Marcoussis
Tél. : 09 52 03 76 64

HORAIRES D'OUVERTURE

mardi > jeudi 10h00 > 12h30 · 15h00 > 19h00
vendredi > samedi 10h00 > 12h30 · 15h00 > 19h30
dimanche 10h30 > 13h00

www.lalumiere.fr

10% offerts

en bon d'achat sur présentation de ce coupon sur la valeur du ticket de caisse