

L'ESSENTIEL

Le mot des Admins

La petite intro juste comme ça histoire de faire sérieux

Page 1

Le mariage de la brebis

la makégoinfrette se justifie ...

Page 1

Troll-Ciné

La Sélection à ne pas manquer

Page 1

Minou Minou

Choc printanier

Page 1

La recette du mois

Les conseils de la cheffe

Page 2

Makesskessé ?

Un thème musical à reconnaître Et son indissociable indice !

Page 2

Les 8 différences

Viva la Playa !!

Page 2

Mon journal extraordinaire

Nouvelle extraordinaire - qui l'eut cru -

Page 2

Le mot des Admins

Vous vouliez de la nouveauté ? Vous allez en avoir ! Alors au menu, 3 nouveaux rédacteurs d'un seul coup d'un seul (du JA-MAIS-VU)

Puisqu'on parle de cuisine, nous apprenons avec joie que la rubrique des fins gourmets accueille un nouveau Chef, et c'est une Cheffette !! (on a même la parité ... tout bonnement incroyable).

Autre nouveauté la chronique

cinéma reprend son envol sur le dos d'un troll ailé - prononcer "trop lélé" (mais pas "trop laid-laid", ni "trop youp-youp", heureusement ça se prononce pas trop pareil donc le risque est moins grand) - et enfin, un joyeux turluron (dinguedondaine, dingue-ronron) se joint à nous :) Et c'est parti, et c'est pas fini ! Ne cherchez pas la présentation des articles, il n'y en a pas ! La raison en est fort simple, je ne les ai pas lus ☺ héhé.

Après un an passé au poste de rédacteur en chef, je laisse la place à la génération future, aussi bien en recrutement de rédacteur/trice - visiblement ils ont pas chaumé - que pour la mise en page que je découvrirai demain en même temps que vous ☺ ... mais je ne me fais pas trop de souci.

Il paraît que y'aura plein de changements, et là je peux pas en dire plus, je suis dans le brouillard le plus complet.

Bon, le gros problème de cette nouvelle formule c'est que je vois pas où j'en suis dans mon remplissage de colonnes donc bon on va dire que "chérie, ça va couper" - ça évite de faire le coup du "arghl, je passe sous un tunnel" -.

Quoi qu'il en soit, souhaitons à cette nouvelle équipe de rédacteurs et mise-en-pageur bien du courage, ainsi qu'un grand merci pour leur travail accompli, et à venir ☺ !!

Zéfiris

La sélection cinéma du mois

Avec l'arrivée de l'été, c'est le retour du cinéma. Ce mois-ci, une sélection de 2 films à ne pas manquer : L'âge de Glace 2 et les Brigades du Tigre... A voir sans modération...



L'âge de glace 2

L'âge de glace le grand retour, ou plutôt la grande fin puisque c'est un réchauffement climatique qui arrive !!! Dans ce deuxième épisode, on retrouve notre grand ami...Ssssss (non pas Sid) Scrat qui continue sa quête éternelle...la capture du gland ultime. En effet, dans ce deuxième opus, il prend la place de la mascotte (c'est à vous de juger si la mascotte est au dessus des héros ou en dessous...) puisqu'il va même jouer un rôle décisif lors du dénouement final. En tous cas, il a fallu beaucoup d'imagination aux scénaristes pour trouver des gags toujours plus inventifs et toujours plus drôles à faire faire à cet écureuil à dents de sabre... et heureusement que la production a changé d'avis et qu'elle l'a laissé en vie... dire qu'à l'origine, Scrat devait mourir à la 3ème minute du premier opus de l'âge de glace...le pôvre... Sinon, la petite famille composée de Sid, Manny et Diego... s'agrandit puisque trois nouveaux membres arrivent : Ellie, une mammoth convaincue d'appartenir à l'espèce des marsupiaux, et deux opossums insolents, Crach et Eddie. Arriveront-ils à sortir de la vallée avant que le barrage de glace situé en amont ne cède ?...telle est la grande question...En tous cas, les personnages sont entraînés dans une succession de scènes toutes aussi marrantes les unes que les autres... pour le plus grand bonheur du spectateur. Si vous avez aimé le 1, allez voir le 2 pour vous faire votre propre opinion.

Les Brigades du Tigre

Après Arsène Lupin, Belphégor et Vidocq, c'est au tour des Brigades du Tigre d'être adaptées au cinéma.



D'abord, deux trois mots pour replacer le film dans son contexte. Nous sommes en 1907, et une vague de crimes sans précédent ensanglante la France. Face à ces bandits, Georges Clemenceau (le Ministre de l'Intérieur) crée les brigades mobiles plus connues sous le nom de Brigades du Tigre.

Cette première enquête sur grand écran (et oui...il y aura sûrement une suite si le premier volet a assez de succès...) mêle adroitement faits historiques et fiction. La musique de Claude Bolling est super, elle colle parfaitement au film... à acheter d'urgence !!! Côté acteur, on n'est pas déçu... Il ne faut absolument pas rater Edouard BAER (le scripte dans « Mission Cléopâtre », ou le personnage principal de « Mensonges et trahisons ») pour son premier rôle de dur à cuire, ni Clovis Cornillac (qui a joué dernièrement dans « un long dimanche de fiançailles ») qui interprète l'inspecteur Valentin. Dans les rôles féminins, Diane Kruger (In(3)*...) joue parfaitement son rôle princesse-anarchiste...elle est à la fois subtile, magnifique, énigmatique...et détestable. Dans les seconds rôles Gérard Jugnot en directeur de la brigade mobile est excellent et ...ne loupez pas sa première réplique.

J'espère que je vous aurai fait envie d'aller voir ces deux super films... Et pour ceux qui se demandent ce qui va sortir les mois prochains j'ai fait une petite sélection. Pour les fans... X-men III « l'affrontement final » doit sortir le 24 mai, Pirates des Caraïbes II « Le secret du coffre maudit » le 2 Août, et Eragon (le premier volet de la trilogie « l'héritage » dont les deux premiers tomes sont déjà parus en livre) le 13 décembre. Avec un peu de chance vous aurez la critique en avant première ☺ VIVEMENT les prochaines sorties...Mais en attendant n'oubliez pas les deux films du mois !!!

* lire Hélène de Troie

Hébus

Le mariage de la brebis

Une brebis de famille aisée, A qui le luxe plaisait, Pour tout repas ne mangeait jamais Autre qu'une belle herbe raffinée.

Sa cadette plutôt imprudente N'aimait pas être couvée Elle mangeait salade et menthe Et jamais de rien ne se souciait.

L'aînée vint un jour à se marier Avec un bélier voisin, Celui-ci adorait festoyer, Les noces furent pleines d'entrain.

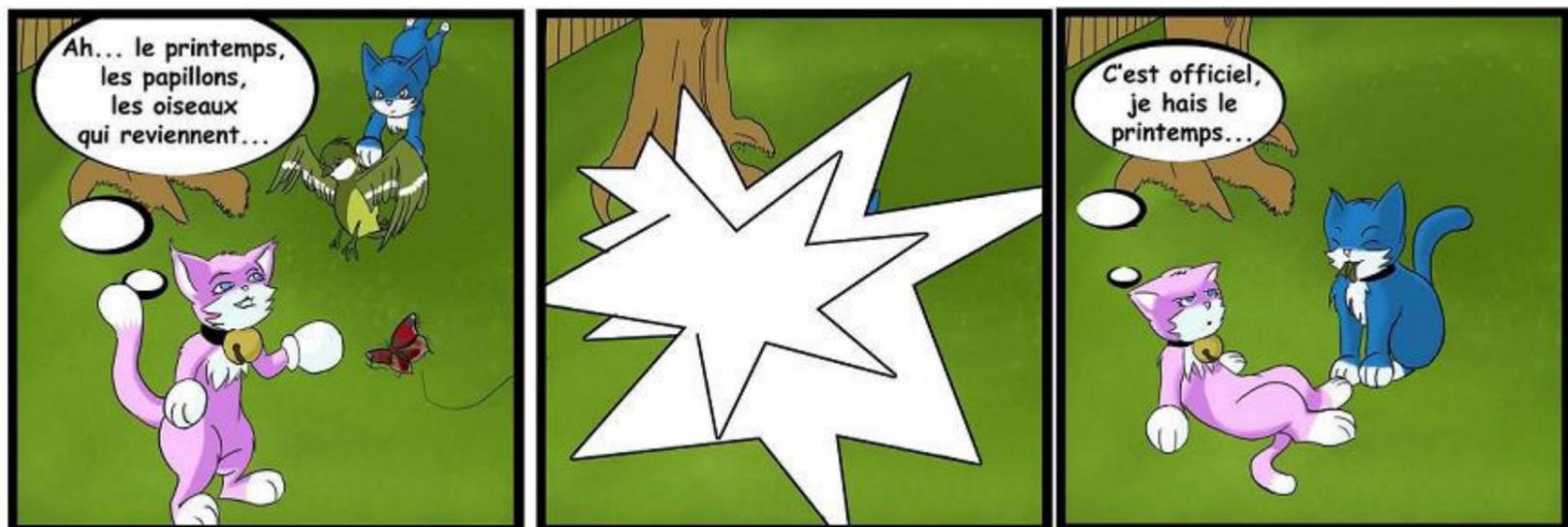
Par toute cette variété De nourriture exceptionnelle, La mariée fut écoeurée Elle toujours si traditionnelle.

Elle fut malade toute la soirée Alors que les invités dansaient Cela lui gâcha sa fête Elle en faisait, une tête !!

Personnellement j'en conclus Que la nature a tout prévu, Qu'il faut donc beaucoup manger, (Et ce qu'il nous plaît !) pour s'habituer, Au cas où on y serait forcé !

Kimi

Minou Minou Printemps



Néko

La recette du mois

QUICHE aux poireaux et escargots

Ingrédients

- 1 pâte feuilletée prête à dérouler
- 1 boîte de conserve de 4 douzaines d'escargots de Bourgogne
- 500 grs de rondelles de poireaux congelés (ou 4 poireaux frais)
- 2 échalotes
- 2 œufs entiers
- 200 grs de gruyère râpé
- 25 cl de crème fraîche liquide allégée
- ½ verre de vin blanc sec
- 1 cube secret d'arôme ail et persil de Knorr
- 2 cuillerées à soupe d'huile (olive ou arachide selon les goûts)
- sel, poivre, noix de muscade

1ère étape

- Rincez et égouttez les escargots dans une passoire
- Epluchez et émincez les échalotes
- Beurrez et farinez le moule à tarte et déposez-y la pâte feuilletée (sans son papier)
- Si vous utilisez des poireaux frais, les laver et les couper en rondelles

2ème étape

- Dans une sauteuse (ou poêle) genre téfal, mettre une cuillerée à soupe d'huile, et y faire blondir 1 échalote
- Ajoutez les poireaux, ½ verre d'eau, le cube secret d'arôme ail et persil émietté et laissez-les cuire doucement à feu doux jusqu'à ce qu'ils soient translucides (ils doivent rester un peu croquants), les réservez quand ils sont cuits

3ème étape

- Dans la sauteuse nettoyée, remettre une cuillerée à soupe d'huile, et y faire blondir la 2^{ème} échalote
- Ajoutez les escargots bien égouttés, le ½ verre de vin blanc et laissez mijoter 10 minutes à feu doux

4ème étape

- Battre les œufs en omelette avec les 25cl de crème liquide, une pincée de sel, un peu de poivre et de noix de muscade
- Déposez les poireaux sur la pâte, puis une couche de gruyère râpé, puis les escargots
- Nappez avec la préparation et recouvrez d'une couche de gruyère râpé
- Enfouissez dans un four préalablement préchauffé
- Faites cuire la quiche à 220° environ 45 à 60 mn (selon votre four)
- Servir chaud avec une salade



BON APPETIT bien sûr !!

N.B. : J'ai testé la cuisson de la pâte feuilletée avec et sans le papier
Conclusion : la pâte est meilleure cuite à même le moule sans le papier

Marley

Makeesekessé ti donc k'sse thème ??

Bravo à tout ceux qui ont reconnu le mois dernier : Dans la forêt Lointaine... ce canon qui se chante au fond des bois, "coucou, hibou, coucou, hibou..."

(>>> Pour ceux qui n'avaient pas aimé mon indice, suivez mon regard : L'indice du mois dernier, un peu masqué je dois dire, était "je profite de ma mélodie mystère pour vous faire un petit coucou !!!! du fond de ma campagne !!!", vu que les paroles du début, c'était "Dans la forêt lointaine, on entend le coucou..." >>> que direz-vous de l'indice de ce mois-ci... qui se cache un peu plus loin ?)



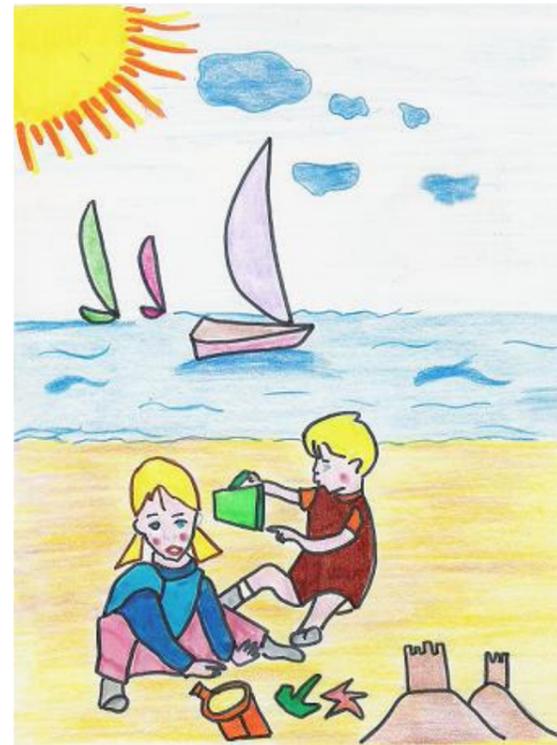
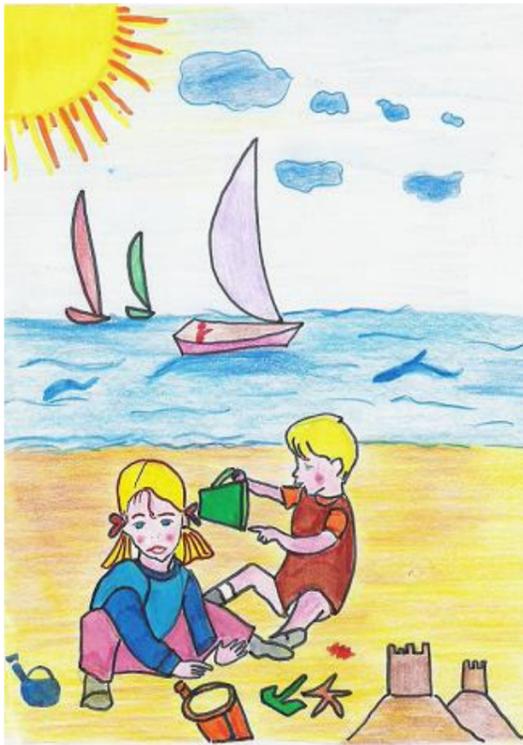
La Titi

Indice de l'article de la Titi !!

Un petit brin de philosophie dans la mélodie de ce mois de Mai, ou comment vivre heureux selon Walt Disney...

Note du REC : Bin quoi, elle a dit un peu plus loin, moi j'ai mis un peu plus loin ...

Le jeu des 8 différences



leeloue

Mon journal extraordinaire ...

Nous y voilà.

La mer a finit par se calmer.

Je n'ai vu aucun homme d'équipage, je n'ai toujours pas compris qui était la personne qui m'a guidée sur le bateau lors de mon arrivée ... Je crois que c'est un élément qui restera mystérieux.

La grotte se situe au niveau d'une île, elle n'est accessible que par la mer. Elle est immense, en tout cas par rapport à l'idée que je me faisais d'une grotte.

On y retrouve les clichés habituels des films de pirates, des squelettes jonchent le sol, on voit ça et là des bijoux briller, et quelques barques sont échouées. De plus, un grand drapeau noir représentant l'emblème de Barbenoire (un personnage blanc, mi-diable, mi-squelette, tenant un sablier et pointant une lance vers un cœur rouge) flotte à l'entrée.

Mon guide m'emmène jusqu'au fond de la grotte.

Là il y a un coffre posé sur un autel morbide.

Ce coffre n'a pas de serrure

Il y a juste un trou. Goéland me dit qu'il faut que je passe ma main dans ce trou. Je la glisse, je sens que quelque chose se referme sur mon poignet, un petit peu comme une ... menotte ?

- "Qu'est ce qu'il se passe encore ?" demandais-je

- "Ne t'inquiète pas, le coffre vérifie juste ton identité" me répondit-il ...

Je sens un déclic quelque part autour de ma main, et j'entends un cri de joie :

- "Ca y est !

Je l'ai !

J'ai finalement réussi !!

Il est à moi !!

Le coffre s'ouvre, dévoilant moult bijoux et rubis étincelants.

- "Merci mon ami, grâce à toi, le charme est rompu, et je vais enfin pouvoir mourir ... Tu ne peux pas savoir à quel point cette perspective m'enchanté !!!

J'ai juste quelque chose à te dire avant !

J'ai toujours"

Et il est mort. Enfin, je veux dire par là que sa substance s'est évaporée, que ses os se sont réduits en poussière.

Je crois que je ne saurais jamais ce qu'il voulait me dire.

Par contre, j'ai toujours la main menottée, et j'ignore comment me libérer.

A ce moment, j'entends :

- "Il voulait te dire qu'il avait enfin réussi à battre son maître à plate couture"

- "Qui êtes vous ?"

- "Je suis le descendant de Goéland, il m'a emmené avec lui pour récupérer le trésor, c'est moi qui t'ai accompagné sur le bateau pendant la tempête

Il voulait que tu saches toute la vérité, je peux lui faire ce plaisir avant de partir.

Au moment de sa mort, Barbenoire lui avait laissé une lettre pour qu'il la remette à sa place à son fils, mais mon aïeul a eu la présence d'esprit de la garder pour lui. Cette lettre, notre famille l'a toujours en sa possession, elle dit

"Mon fils, si tu veux récupérer mon trésor, tu dois sacrifier un de tes enfants ou un de leur enfants dans la serrure du coffre maudit, mon fidèle serviteur

Partie III (suite ... et fin)

Goéland t'aidera dans ta tâche, il ne pourra pas mourir avant que le coffre ne s'ouvre". Notre famille a donc essayé depuis des décennies de trouver un descendant de Barbenoire qui soit suffisamment crédule pour venir avec nous. La chance a voulu que ce soit moi. La malchance a voulu que ce soit toi qui sois prisonnier.

Maintenant que tu sais tout, je m'en vais avec le trésor. Adieu, l'ami."

Et il partit avec le Navire. Je me suis retrouvé tout seul attaché à ce coffre. J'en ai profité pour tout consigner dans mon journal. La fin de cette histoire, elle est vite racontée : j'ai réussi à me nourrir de coquillages pendant quelques semaines. Le coffre était vieux, le bois avait joué, j'ai réussi à arracher la menotte du montant du coffre enchanté. J'ai réussi à rafistoler une embarcation avec les morceaux qui jonchaient sur la plage. J'ai emmené également quelques bijoux et je suis parti au petit bonheur la chance. Cela fait maintenant plusieurs jours que je dérive sous un soleil de plomb, je sens bien que je n'en n'ai plus pour très longtemps à vivre ...

J'ai terminé mon journal comme j'ai pu, je l'ai jeté à la mer dans une bouteille (comme le veut la tradition), je ne sais même pas s'il sera trouvé un jour, je n'espère même pas qu'il soit cru, mais au moins il existe une trace de mon aventure, et si par bonheur mon expérience peut éviter à un naïf de se faire escroquer, je n'aurais pas perdu mon temps.

Adieu à tous.

Alain Noiret,

Descendant de Barbenoire

Le Titi