

L'ESSENTIEL

Le mot des Admins

La petite intro juste comme ça histoire de faire sérieux

Page 1

Ne polémiquons pas

Un bilan du contexte politique pour cette rentrée

Page 1

Le Prince et la Lune

C'est vous qui voyez !!

Page 2

L'instant Littéraire

Et pourquoi ne rirait-on pas en rimes ??

Page 1

A vos Toques

Conseils de chef !!

Page 1

Du son et des couleurs !

Notre sélection musicale et cinématographique.

Page 3

Makeskessé ?

Un thème musical à reconnaître

Page 3

La photo du mois

Page 2

Humour

Comme chiens et chats

Page 1

Le mot des Admins

Vous vous souvenez sans aucun doute de la morale retenue lors de notre dernier numéro ... « quand on est rédacteur, on est pas bronzé » ! En fait, j'ai récemment revu ma position.

Evidemment, ceci n'a aucun rapport avec mes trois côtes fêlées et mon œil au beurre noir.

En fait, il fallait lire, « quand on est rédacteur, on est bien plus malin que tout le monde, et on

prend ses congés en dehors des vacances scolaires ! »

Bien évidemment, cela coulait de source, et vous aviez tous mentalement corrigé mon étourderie, je vous en remercie.

Et pour confirmer mes propos, nos rédacteurs ont eu la délicate attention de prendre leurs congés tous en même temps ... à se demander à quoi ça sert que j'insiste pour qu'ils s'organisent entre eux ☺

Enfin, cela étant dit, certains ont pensé à emmener avec eux portables et antennes satellites, ce qui nous permet, à notre plus grande joie, de ne pas déguster nos croissants ce matin devant un journal vide.

Je ne m'amuserais certainement pas à vous dévoiler les trésors d'imagination qu'ils vous ont réservés ... mais tout de même, je vous annonce que ça sent les vacances à plein nez !

Et sur ces paroles pleines de sagesse, je vous souhaite une agréable lecture.

P.S. Bon, maintenant que j'ai bien râlé, j'annonce tout de même que je prends moi aussi mes vacances à partir de demain ☺

Zéfiris

Ne polémiquons pas

La rentrée des mammoths

Les géants du parti socialiste se sont réunis à la fin du mois dernier lors de leur université d'été, dernière avant leur congrès du mois de novembre visant à élire une nouvelle majorité au sein de l'opposition. Le parti redoute une scission interne depuis que la minorité révolutionnaire du parti a convaincu la majorité des électeurs socialistes de voter non au référendum du 29 mai. Entre ceux qui veulent que le PS cesse d'être archaïque et mettent les choses au point (Lang, DSK, Kouchner...) et ceux qui draguent l'électorat d'extrême gauche (Mélanchon, Emmanuelli, Montebourg...), il devra se dégager une majorité. Face à ces derniers pseudo trotskistes plein d'ambition personnelle, Michel Rocard ou Bernard Kouchner ont évoqué une scission du parti en cas de défaite de leur camp, voulant ainsi créer une sorte de parti social-démocrate qui s'allierait avec M. Bayrou (alias les oreilles décollées), le rebelle du moment.

En réalité le PS semble bien loin de la scission, on a du mal à imaginer comment un (de plus !) nouveau parti de gauche pourrait arriver au second tour de l'élection présidentielle de 2007... Hollande semble l'avoir compris et a tenté l'apaisement lors de cette université d'été. La bataille n'a pas eu lieu, le PS restera à jamais défini comme un parti composé « de vieux avec des idées de jeunes et de jeunes avec des idées de vieux ».

Les vacances d'une star

Selon Paris-Match, Nicolas Sarkozy a pris ses vacances seul avec son fils et sa dizaine de gardes du corps dans le bassin d'Arcachon. Sa femme était, elle, seule avec son nouveau copain à New-York (selon le Paris-Match de la semaine d'après). Tchoumy a fait bronzette tout l'été et n'a pas arrêté de se faire photographier par des inconnues (article spécial la semaine prochaine dans Voici).

S.A.R Carl Gustaf XVI de Suède

Le roi de Suède, adepte des belles voitures et des courses automobiles (sans doute un ami de Krapouch) a froissé sa belle voiture, une BMW M3, dans le sud de la Suède.

Alors qu'il ne respectait pas les distances de sécurité, la voiture se situant devant lui a brutalement freiné, endommageant l'avant droit de la belle voiture du Bon Roy. Le porte-parole du Palais Royal précise toutefois que personne n'a été blessé.

Alors qu'il rentrait de sa résidence d'été familiale, le monarque et son aide de camp ont été contraints d'abandonner le véhicule pour finir le trajet dans l'une des voitures des services secrets qui le suivaient.

Le roi est fautif selon le code de la route suédois, mais il ne devrait pas faire l'objet de poursuites judiciaires.

©tchoumyboulé

L'instant Littéraire

« Contre la stupidité, les dieux eux-mêmes luttent en vain. »

Les dieux eux-mêmes, Asimov

L'instant Littéraire

Le Baron de L., grand coureur de jupons devant l'éternel, admirait en ces termes sa voisine surveillant ses bambins :

« Voyez cette adorable marquise, les laissant faire »

Comme chiens et chats



A vos toques !

Veau lardé au bacon servi avec sa tarte au camembert

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 filet de veau de 600g
- 4 fines tranches de bacon
- 4 oignons
- 2 cuillères. à soupe. d'huile d'arachide
- 1 branche de thym
- 150g de pâte feuilletée
- 4 grosses pommes de terre bintje
- 1 camembert
- 80g de beurre
- 10cL de fond de veau
- sel, poivre

Préparation :

1. Couper deux oignons en 2. Les garder en chemise. Eplucher et hacher les 2 oignons restants. Assaisonner le filet de veau. L'envelopper avec les tranches de bacon et ficeler l'ensemble. Dans une cocotte, faire revenir le filet de veau avec l'huile jusqu'à coloration de chaque côté, sur feu vif. Ajouter les oignons en chemise, côté chair dessous, les oignons hachés et le thym. Continuer la cuisson sur feu doux jusqu'à coloration. Réserver hors du feu.
2. Préchauffer le four à 180°C (th.6). Etaler la pâte feuilletée, puis y découper quatre ronds d'environ 10cm de diamètre. Les poser sur la plaque du four et les cuire au four pendant 20mn environ et mettre de côté.
3. Eplucher et laver les pommes de terre. Les tailler de façon à toutes leur donner une forme oblongue, régulière et identique (à part si vous êtes un maniaque de la présentation, sinon vous vous en foutez de la tête de votre patate). Les mettre dans une casserole, ainsi que les tombées de pommes de terre (les extrémités) et recouvrir le tout d'eau froide. Porter à ébullition et cuire à frémissements pendant 15 minutes environ. Egoutter. Mettre les tombées de pommes de terre à part. Couper les pommes de terre de forme oblongue en fines rondelles et mettre de côté.
4. Préchauffer le four à 180°C (th.6). Cuire le filet de veau en cocotte au four pendant 30minutes. Réserver au chaud.
5. Couper le camembert en seize parts. Beurrer quatre moules à tarte individuels avec 10g de beurre et y répartir les rondelles de pommes de terre en forme de rosace. (Si vous n'avez pas trop de matériel de cuisine comme moi, faites une seule grande tarte). Poser les moules sur feu moyen, jusqu'à légère coloration des pommes de terre. Retirer du feu. Mettre quatre parts de camembert sur chaque tarte et recouvrir d'un rond de pâte.
6. Mixer les oignons hachés avec les tombées de pommes de terre. Y ajouter 10g de beurre. Assaisonner. Cuire doucement cette farce au four à 150°C (th.5), pendant 30 minutes.
7. Récupérer le jus de cuisson de la cocotte et y ajouter le fond de veau. Porter à ébullition, mélanger et passer au chinois. Incorporer 30 gr de beurre et réserver.
8. Avant de servir : couper le filet en 4. Dresser un morceau dans chaque assiette, ainsi qu'une tarte au camembert, retournée et démolée comme une tatin. Ajouter un demi oignon en chemise avec un peu de farce aux oignons dessus. Napper la viande de sauce

Servir avec un bordeaux, rouge

Boeuf

Ma sélection musique & ciné du mois, par Krapouch ☺

Dans cette petite chronique, je vais vous présenter, l'album de musique que j'ai préféré le mois dernier, et le film que j'ai vu au ciné et que j'ai le plus aimé !



Ghinzu - Blow

Ghinzu est un groupe de la nouvelle scène rock belge, souvent associé à *girls in hawai* ou *gomm*. Leur album sorti fin 2004 est un vrai petit bijou !

Il associe des chansons de rock ravageur avec des gros riffs de guitare, à des ballades très douces au piano avec la sublime voie du chanteur et leader John Stargasm. Une de leur chanson est devenue un véritable tube, le génial "do you read me" que beaucoup connaissent sûrement !!

J'ai malheureusement jamais pu les voir en concert, mais je sais que tout leur talent est encore plus mis en valeur lorsque ils se produisent, notamment par le fait que les membre du groupe jouent eux-mêmes de nombreux instruments et sont de vrais bêtes de scènes !!

Pour les amateurs de rock un peu torturés, jetez vous dessus ça vaut le coup !!

Note (sur 5) : ♪ ♪ ♪ ♪ ♪



The Island, de Michael Bay

2015, deux jeunes gens vivent avec toute une communauté dans un bunker, persuadés d'être les seuls survivants d'une catastrophe naturelle qui aurait contaminé toute la planète Terre.

Ils vivent avec l'espoir d'être désignés pour rejoindre un jour l'île, seul endroit qui aurait été épargné par la catastrophe. Mais rapidement, ils vont se rendre compte que la vraie raison de leur présence est de servir de réserve d'organes à des riches américains obsédés par la volonté de vivre longtemps !

Ce film a gros budget américain, est avant tout un bon film d'action, avec de gros effets spéciaux, et des cascades dignes d'un James Bond ; néanmoins, il soulève un sujet qui nous concerne déjà et nous concernera de plus en plus : le clonage, et notamment le clonage thérapeutique.

Enfin, heureusement que les deux acteurs principaux, Scarlett Johansson et Evan Mc Gregor sont très bons, et donnent à ce film un sentiment un peu plus abouti qu'un simple film d'action amerloque !

A voir pour les amateurs de SF, thriller et action !

Note (sur 5) : 🗡️ 🗡️

Krapouch

Makeskessé que cette musique ce mois-ci ??

Le mois dernier, avez-vous réussi à chanter ou meumeumer suffisamment vite pour reconnaître la très célèbre jazz-valse de Chostakovitch ? (support de nombreuses pubs, dont celle pour une assurance).

Ce mois-ci une autre musique classique, facile dans ses notes : essayez de souffler dans votre vieille flute à bec, ou de jouer cet air avec un doigt sur un clavier...



La Titi

Mauricio et Armelle sont en vacances !

