

Vendredi 11

Rosine

* 7h15 ☾ 18h46

Mars
semaine 10

Samedi 12

Justine

* 7h12 ☾ 18h47

Dimanche 13

Rodrigue

* 7h08 ☾ 18h50

Mars
semaine 10

Notes

LES CHATEAUX DE NOS RÉGIONS

Le château de Caltelnaud

Situé à la confluence de la vallée de la Dordogne et de la vallée du Céou qu'il surplombe, le château de Castelnaud fait face à la forteresse de Beynac, son éternel rival médiéval, aux jardins de Marqueyssac et au village de La Roque-Gageac.

Un premier château est construit au XII^e siècle avant d'être détruit durant la croisade des albigeois menée par les armées de Simon de Monfort.

Après le traité de Paris en 1259, Castelnaud reconnaît la suzeraineté du duc d'Aquitaine, Henri III d'Angleterre. Un nouveau château est alors rebâti au cours du XIII^e siècle. En 1368, Magne de Castelnaud épouse le seigneur Nompard de Caumont. Les Caumont deviennent alors les seigneurs de Castelnaud et de Berbiguières.

Prenant le parti des Anglais pendant la guerre de Cent Ans, il est définitivement pris en 1442 par les armées du roi de France, Charles VII. À la suite du conflit, la famille de Caumont récupère le château et en reste propriétaire jusqu'à la Révolution.

Sans cesse adaptés au progrès de l'artillerie, les travaux d'aménagement se poursuivent jusqu'au début du XVII^e siècle. Après avoir été abandonné à la Révolution, le château sert de carrière de pierres en 1832. Sa restauration s'étend de 1967 à 2012.



Cœur moelleux au chocolat

Pour 6 personnes

200 g de chocolat noir
220 g de beurre demi-sel
150 g de sucre / 100 g de farine
1/2 sachet de levure / 4 œufs
1 moule en forme de cœur

☞ Préchauffer le four à 180° C (th. 6).

☞ Dans une casserole à fond épais, faire fondre très doucement le chocolat cassé en morceaux avec 200 g de beurre. Réserver.

☞ Dans un saladier, mélanger le sucre avec la farine et la levure.

☞ Ajouter les œufs et battre énergiquement pour obtenir un mélange mousseux.

☞ Ajouter le beurre et le chocolat tiédis et mélanger.

☞ Verser dans le moule préalablement beurré avec les 20 g de beurre.

☞ Mettre au four et cuire environ 30 min. ☞ Vérifier la cuisson en piquant avec une lame de couteau qui doit ressortir sèche.

Servir avec amour... et une crème anglaise.

DÉCOUVERTES ET INVENTIONS

LE FUSIL PHOTOGRAPHIQUE - 13 MARS 1882

Inventé à Naples, où il réside une partie de l'année, par le médecin physiologiste Étienne-Jules Marey, le fusil photographique est un appareil photographique adapté sur un fusil traditionnel modifié, destiné à l'observation du vol des oiseaux. Il est muni à l'origine d'une chambre dotée d'un barillet entraîné par un rouage d'horlogerie, dont la révolution entraîne une plaque sensible circulaire ou octogonale en verre qui se présente derrière l'objectif, et permet de prendre douze images consécutives par seconde à la vitesse de 1/720^e de seconde, la plaque une fois développées montrant les images disposées circulairement.

Cette invention destinée à la chronophotographie est inspirée de la méthode employée par Jules Janssen dans son revolver photographique pour l'observation du transit de Vénus à Nagasaki en 1874. Marey fait une communication de ses résultats à l'Académie des sciences le 13 mars 1882, puis le 10 avril, des images en série du vol de la mouette et de la chauve-souris y sont présentées.

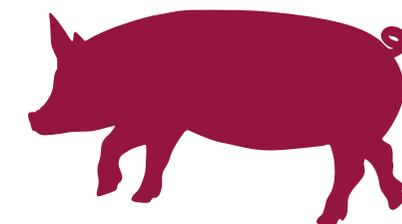
ANIMAUX DES FERMES DE NOS RÉGIONS

Le porc de Corse

Le porc corse porte une couleur noire avec des soies sombres, longues, dures et épaisses. Les animaux comportant trop de blanc ne sont pas admis. La tête est allongée, avec un groin long. Les oreilles sont rapprochées à leur insertion ; elles peuvent être tombantes et couvrir les yeux ou être plus petites et rester horizontales.

Le dos est court et rond. Les pattes sont fines et les sabots durs. Les cuisses sont ovales et plates. La queue assez longue ne fait pas tire-bouchon : elle est terminée par un toupet.

Le mâle adulte mesure 65 cm au garrot pour 220 kg et la femelle 60 cm pour 160 kg.



Réponse des mots mêlés du 8 mars

A	T	O	R	A	V	I	L	P	T
C	R	E	M	E	P	O	I	R	E
C	I	D	R	E	O	E	U	E	U
A	P	A	O	E	R	I	I	F	R
N	E	L	A	I	T	H	C	O	G
G	S	C	E	E	S	A	B	U	O
O	O	E	S	S	A	E	P	E	U
C	E	T	T	E	L	A	G	E	L
N	O	I	F	H	U	I	T	R	E
E	D	A	I	R	T	O	C	O	O

Lundi 4

Isidore

* 7h22 ☾ 20h23

Avril
semaine 14

Mardi 5

Irène

* 8h41 ☾ 17h18

Mercredi 6

Marcellin

* 7h20 ☾ 20h25

Avril
semaine 14

Jeudi 7

J-B. de la Salle

* 7h18 ☾ 20h26

ANIMAUX DES FERMES DE NOS RÉGIONS

Le canard et la cane

Les canards sont des oiseaux et sont également appelés «oiseaux d'eau» parce qu'ils se trouvent normalement dans les endroits avec de l'eau, comme les étangs, les ruisseaux et les rivières. Ils sont de la même famille que les oies et les cygnes. Le canard est le plus petit de tous. Les canards ont aussi des ailes et un cou plus courts mais un corps robuste. Ils peuvent vivre de 2 à 12 ans, selon la race. Les canards fournissent des œufs et de la viande. Certains canards fournissent des plumes, utilisées comme bourrage de couettes et d'oreillers. Les plumes proviennent habituellement du canard d'équerre.



Gastronomie de l'Ouest de la France

A	T	O	R	A	V	I	L	P	T
C	R	E	M	E	P	O	I	R	E
C	I	D	R	E	O	E	U	E	U
A	P	A	O	E	R	I	I	F	R
N	E	L	A	I	T	H	C	O	G
G	S	C	E	E	S	A	B	U	O
O	O	E	S	S	A	E	P	E	U
C	E	T	T	E	L	A	G	E	L
N	O	I	F	H	U	I	T	R	E
E	D	A	I	R	T	O	C	O	C

OIE
SEL
COCO
FION
PATE
CIDRE
CREME
FOUEE
POIRE
COGNAC
ECLADE
HUITRE
PREFOU
TRIPES
ARDOISE
GALETTE
TRUITES
COTRIADE
GOCHTIAL
LIVAROT
PORTSALUT
TEURGOULE

Voir réponse le 27 février

ASTUCE DE LA BELLE DÉCHETTE

ON PASSE L'ÉPONGE !

Il était temps ! Il était temps mais vous y êtes parvenu, à faire ce grand rangement de placards. Tout y est passé : les pulls démodés, les t-shirts trop nombreux, les jupes trop longues et les robes trop petites ont été triés puis rangés et les recalés encore en bon état ont été transportés auprès des associations adéquates. Il ne vous reste plus que cette paire de chaussettes trouées, ultime vestige de la longue randonnée de l'été dernier. Inutile de la garder ? Pas du tout, elle servira à la confection d'une éponge pas comme les autres : une éponge tawashi. L'éponge tawashi, fabriquée avec de vieux vêtements usés et originaire du Japon, est une éponge que l'on peut crocheter ou tricoter et qui s'inscrit dans une démarche zéro déchet. Il existe des techniques simples, à la portée de tous (même des enfants) et nécessitant peu de matériel.

Temps : 15 min

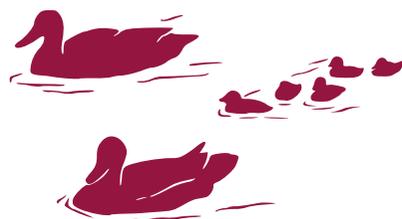
Matériel : une paire de chaussettes ou un t-shirt
aux manches longues - 20 pinces à linge - un bol ou un moule carré

Prenez votre paire de chaussettes ou les manches d'un t-shirt puis découpez-y 10 bandes d'environ 1 cm de large. Posez votre bol ou votre moule carré sur une table et disposez 5 pinces à linge sur chacun des bords 1. Tout d'abord, calez 5 premières bandes de tissu sur une ligne de pinces à linge 2, puis faites passer dans l'autre sens les 5 autres bandes dessous puis dessus chaque ligne de tissu 3. Pour terminer, il suffit de faire passer le bout de chaque bande de tissu dans celui de sa voisine puis de bien fixer le tout par un nœud sur le dernier 4.

Vous voici désormais propriétaire d'une belle éponge écologique pour toutes les surfaces de la maison et lavable en machine !



Réponse des 7 erreurs du 2 avril





*“Le printemps
est inexorable.”*

Pablo Neruda

Lundi 11

Benoît

* 6h03 ☾ 21h48

Juillet
semaine 28

Mardi 12

Olivier

* 6h04 ☾ 21h47

Mercredi 13

Henri et Joë

* 6h05 ☾ 21h47

Juillet
semaine 28

Jeudi 14

Camille

* 6h06 ☾ 21h46

Fête nationale

JARDINAGE



Des poivrons à volonté

Fort ou doux, le poivron, légume incontournable de l'été, agrmente et colorie les salades, les planchas et les barbecues. Il est préférable de planter directement des pieds que vous aurez achetés en jardinerie. Pour une culture en pot, il faut surtout une terre riche et un emplacement très ensoleillé à l'abri des courants d'air. Planter dès la fin des périodes de gel dans un contenant d'au moins 60 cm de hauteur et, s'ils sont plusieurs dans un grand bac, espacés de 40 cm les uns des autres. Arroser régulièrement et veiller à ce que la terre soit bien drainée. Il n'est pas nécessaire de tuteurer ou de tailler, juste pincer la tige principale pour éviter une trop grande hauteur sur pied. Seules les limaces sont à surveiller en début de plantation. Vous pourrez commencer à récolter vos premiers poivrons au bout de 3 mois environ lorsqu'ils sont encore verts et vous pouvez en laisser murir sur pied jusqu'à la fin août. Ils seront alors plus sucrés.



12 juillet 100 av. J.C.



Jules César (Caius Iulius Caesar IV à sa naissance, Imperator Iulius Caesar Divus après sa mort), aussi appelé simplement César, est un général, homme d'État et écrivain romain, né le 12 100 av. J.-C. à Rome et mort le 15 mars 44 av. J.-C. dans la même ville. Son parcours unique, au cœur du dernier siècle de la République romaine — bouleversée par les tensions sociales et les guerres civiles —, marque le monde romain et l'histoire universelle. Ambitieux, il s'appuie sur le courant réformateur et démagogue qui traverse la cité romaine pour favoriser son ascension politique. Stratège et tacticien, il repousse, à l'aide de ses armées, les frontières de la République romaine jusqu'au Rhin et à l'océan Atlantique en conquérant la Gaule, puis utilise ses légions pour s'emparer du pouvoir au cours de la guerre civile l'opposant à Pompée, son ancien allié, puis aux républicains.



Salade César légère



Pour 4 personnes

4 escalopes de poulet / 4 biscottes / Salade verte (type scarole ou frisée)
Le jus d'un citron / 1 oignon / 1 cuillerée à soupe de moutarde
1 cuillerée à soupe d'huile d'olive / 1 cuillerée à soupe de vinaigre balsamique
1 cuillerée à café de paprika / 6 cl de crème liquide allégée
Quelques tomates cerise / Sel et poivre / Basilic

- 👉 Détailler les escalopes en lanières et déposer ces dernières dans un saladier avec le jus de citron. Laisser mariner environ 4 h au frais.
- 👉 Écraser les biscottes et ajouter le paprika. Assaisonner.
- 👉 Rouler les morceaux de poulet dans cette chapelure et les faire revenir à l'huile d'olive dans une poêle antiadhésive durant une dizaine de minutes, le temps que les morceaux soient cuits et bien dorés.
- 👉 Préparer une sauce avec la moutarde, la crème liquide et le vinaigre.
- 👉 Dans chaque assiette, disposer les feuilles de salade, l'oignon ciselé et les tomates cerise coupées en deux. Disposer les morceaux de poulet encore tièdes par-dessus et décorer de quelques feuilles de basilic. Servir la sauce dans un bol à part.

ASTRONOMIE ET ESPACE

La fusée Saturn V

L'histoire de la fusée Saturn V est intimement liée à l'histoire de la course à l'espace, cette compétition à distance qui fait rage entre les États-Unis et l'Union soviétique durant la Guerre froide, entre les années 1957 et 1975. Alors que l'URSS devance clairement son concurrent de l'Ouest au début des années 1960 – suite à la mise en orbite du tout premier satellite artificiel Spoutnik 1 (le 4 octobre 1957) et l'envoi du premier homme dans l'espace, Yuri Gagarine (le 12 avril 1961) – les Américains, sous la présidence de John F. Kennedy, se lancent le défi d'envoyer des hommes sur la Lune avant la fin de la décennie.



Lundi 17

Baudoin

* 8h18 ☾ 18h53

Octobre
semaine 42

Mardi 18

Luc

* 8h19 ☾ 18h49

Mercredi 19

René

* 8h22 ☾ 18h47

Octobre
semaine 42

Jeudi 20

Adeline

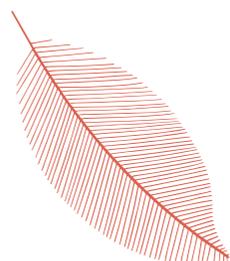
* 8h24 ☾ 18h46



17 octobre 1915



Arthur Asher Miller, né le 17 octobre 1915 à New York (États-Unis) et mort le 10 février 2005 à Roxbury (États-Unis), est un dramaturge, écrivain et essayiste américain. Miller est une figure importante de la littérature et du cinéma américain du XX^e siècle. Il a écrit un nombre important de pièces de théâtre dont les plus connues sont *Les Sorcières de Salem* (The Crucible) et *Mort d'un commis voyageur* (Death of a Salesman) qui sont toujours fréquemment jouées. Miller est aussi connu pour son bref mariage avec Marilyn Monroe.



LE PHARE DE CONTIS
SAINT-JULIEN-EN-BORN (LANDES)

Cherchez les
7 erreurs



Voir réponse le 24 octobre

HISTOIRE ET SOCIÉTÉ : ÉVÉNEMENT MAJEUR DU XX^e SIÈCLE

 **La Loi sur l'IVG :** 
Loi Simone Veil

Loi promise par Valéry Giscard d'Estaing lors de sa campagne à la présidence de la République en 1974, c'est au garde des Sceaux Jean Lecanuet que devait revenir la défense du projet de loi devant le Parlement, mais il exprima son refus au président pour des motifs d'éthique personnelle. C'est Simone Veil, ministre de la Santé, qui est alors chargée de préparer le projet de loi par Valéry Giscard d'Estaing, peu après son élection. Elle présente ce projet devant l'Assemblée nationale le 26 novembre 1974, et déclare lors de son discours devant les députés :

« Je le dis avec toute ma conviction : l'avortement doit rester l'exception, l'ultime recours pour des situations sans issues. Mais comment le tolérer sans qu'il perde ce caractère d'exception, sans que la société paraisse l'encourager ?

Je voudrais tout d'abord vous faire partager une conviction de femme – je m'excuse de le faire devant cette Assemblée presque exclusivement composée d'hommes : aucune femme ne recourt de gaieté de cœur à l'avortement. Il suffit d'écouter les femmes.

C'est toujours un drame et cela restera toujours un drame.

C'est pourquoi, si le projet qui vous est présenté tient compte de la situation de fait existante, s'il admet la possibilité d'une interruption de grossesse, c'est pour le contrôler et, autant que possible, en dissuader la femme. »

Simone Veil, *Discours de présentation du projet de loi devant l'Assemblée nationale, le 26 novembre 1974.*

Balade au cap Blanc-Nez

C'est l'un des endroits les plus sauvages de la région. Quand le ciel est dégagé, on aperçoit les côtes anglaises. Et la mer, qui, grâce à de petits planctons, a cette couleur si particulière, des reflets opalins donnant son nom à la côte d'Opale.

