



Accueil
Amitié
Activités

LETTRE TRIMESTRIELLE N° 12

Décembre 2024 ISSN 2778-9365

Editorial



Chères Adhérentes, Chers Adhérents,

La rentrée a été très active.

L'Association a participé le dimanche 8 septembre à la journée des Associations. Au cours de cette journée, nous avons eu des inscriptions avec de nouveaux adhérents.

Les 14 et 15 septembre nos « artistes » ont participé à la visite des ateliers d'artistes. Une quinzaine de personnes est venue admirer leurs œuvres : tableaux, cartonnage, peinture sur porcelaine, vitrail...

Ensuite, nous avons participé à la semaine bleue du 30 septembre au 4 octobre. Plusieurs activités ont été présentées sur notre site : Gym douce, Pilates, Tai Chi, Stretching postural, Qi Gong, Zumba et Vitrail. A la maison des seniors : Danse en ligne, Stretching postural et Zumba.

Enfin, le 15 octobre nous avons inauguré la salle du 1er étage de l'Association. Nous avons invité plus de 300 personnes. 170 personnes ont répondu présent dont M. Pierre Michel DELECROIX, Maire de Saint Maur et plusieurs élus.

Bien cordialement

La Présidente

Danielle Dartiguelongue



La rédaction

Responsable de la rédaction et conception : Danielle Dartiguelongue - Relecture : Annie Marix et Anne Marie Parizot
Impression et diffusion : A3A n° ISSN : 2778-9365
Association A3A (loi 1901) 1, Villa Foch « le Parc », 94100 Saint Maur des Fossés. Tel : 06 75 63 42 14
mail : a3a@a3a.club Site internet : www.a3a.club.fr

DISCOURS DE L'INAUGURATION

Mesdames, Messieurs,

Bienvenue dans nos locaux agrandis de la Villa Foch où nous sommes réunis pour inaugurer le nouvel étage de l'A3A qui sera réservé aux activités sportives et aux conférences.

Au nom de l'A3A, je remercie notre maire M. DELECROIX , les élus et l'équipe municipale d'être présents.

Mesdames et Messieurs, l'Association ne disposant plus du local de la Varenne, bd de la Marne, et pour pouvoir continuer à vous accueillir tous, sportifs et non sportifs, dans des conditions optimales, le Conseil a imaginé, une surélévation, avec le souci de garder une cohérence architecturale avec les locaux existants.

L'association, n'ayant pas souhaité arrêter les activités pendant les travaux, le Conseil d'Administration remercie M. DE FRIAS architecte et la sté BATI RENOV qui ont su s'adapter à nos contraintes tout en respectant les délais.

Nous avons nommé cette salle « Micheline Louzon » ancienne vice présidente, pour lui rendre hommage.

Elle a en effet piloté pendant de nombreuses années l'atelier généalogie et a initié la réalisation de deux importantes expositions : l'histoire de la maison de la Varenne (1ère école de filles) et l'exposition « histoire de la mode » de Louis XIV à 1950 aux Ateliers d'Arts.

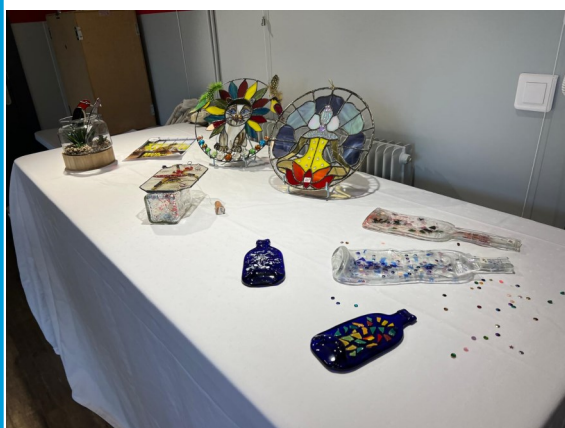
J'espère que ce nouvel espace vous permettra de réaliser vos activités dans les meilleures conditions possibles.



WEEK END DES ARTISTES

L'exposition de nos « artistes » les 14 et 15 septembre dans le cadre de la visite des ateliers d'artistes organisée par la Mairie, s'est bien déroulée. Une quinzaine de personnes est venue admirer leurs œuvres au sein de l'Association. Certains nous ont confié combien ils étaient admiratifs du travail accompli par nos adhérents.

Voici quelques photos de leurs créations.



LE SAVIEZ VOUS ?

NOËL A TRAVERS LES AGES

Depuis 2 millénaires les peuples du monde entier l'observent au travers de traditions et pratiques à la fois religieuses et païennes. Le nom Noel viendrait du gaulois « noio » (nouveau) et « hel » (soleil), un cri poussé pour un évènement heureux.

Dans la Rome antique, au solstice d'hiver, on célébrait les Saturnales (fêtes et réjouissances en l'honneur du dieu Saturne, où l'ordre social est inversé). Les romains fêteront également le Sol Invictus (soleil invaincu). En Perse, Mithra, divinité de la victoire de la lumière sur les ténèbres est célébrée le jour du solstice d'hiver.

Yule est la fête du solstice en Allemagne et en Scandinavie.

En 274 l'empereur romain AURELIEN fixe au 25 décembre, la naissance du soleil invaincu ce qui lui permet d'unifier religieusement tout son empire.

Les trois premiers siècles, l'église chrétienne ne s'occupe pas de l'anniversaire de la naissance de Jésus dont la date n'est pas connue.

La fête de Noël est célébrée la première fois le 25 décembre, dans l'église romaine, en 336.

Cette commémoration se répand en Gaule et en Orient.

En 425 l'Empereur d'Orient Théodose II, codifie officiellement les cérémonies de la fête de Noël.

Au moyen Age on fête Saint Nicolas (Nicolas de Myre, évêque turc du IIIème siècle connu pour sa générosité et son altruisme en particulier envers les plus fragiles et les plus jeunes.

Vers l'an 1200 les habitants de l'Europe fêtaient Noel avec 12 jours de festivités, les CHISTMASTIDES ou temps de Noel, culminant avec la douzième nuit et couronnaient « le roi du désordre ».

1223, dans le petit village de **GRECCIO a lieu la réalisation de la 1ere crèche vivante par Saint François d'Assise** en présence des frères du monastère et de tous les villageois. Tradition qui se perpétue dans le monde catholique.

1294 le premier marché de Noël est apparu à Vienne, il est nommé marché de la St Nicolas. Il permet de fournir des vivres avant l'hiver.

1521 les alsaciens reçoivent l'autorisation de couper des arbres encore verts, on les décore de coquilles d'œufs remplies d'un peu d'huile à brûler, les arbres s'illuminent.

1738 Marie Leszczyńska importe le conifère à la cour de LOUIS XV.

Au milieu du 19ème siècle la sécheresse pousse les verriers des Vosges à fabriquer des boules de verre pour remplacer les pommes rouges.

SAPIN DE NOËL : il est le symbole du renouveau de la vie. La tradition du sapin de Noël a été apportée par la Duchesse d'Orléans : H. de Mecklembourg, d'origine allemande qui décora un sapin aux Tuileries avec au pied des friandises. La généralisation se fera après la guerre de 1870, notamment avec l'arrivée des émigrés d'Alsace-Lorraine.

LE SAVIEZ VOUS ?

Au XIX avec la révolution industrielle les marchés de Noël sont de plus en plus nombreux, tradition très vivante en Alsace et Moselle, elle se répand dans le reste du pays dans les années 1990.

En 1950 le sapin se démocratise, on le trouve dans un foyer sur quatre.

La tradition du père Noël au XXème siècle complète cette évolution en ajoutant une dimension profane à cette fête.

Le jour de Noël est férié dans de nombreux pays, les familles se regroupent autour d'un repas festif, des cadeaux et du traditionnel sapin.

Le second jour de Noël est également férié dans les pays du nord : Pologne, Royaume Uni, Pays-Bas et Pays Scandinaves, en France seuls les départements du Haut Rhin, Bas Rhin et Moselle.

BÛCHE DE NOËL

La bûche de Noël : avant l'expansion du Christianisme, les cultures polythéistes brûlaient pendant plusieurs jours un tronc d'arbre en guise d'offrandes aux Dieux pour garantir une bonne récolte ; elle deviendra un dessert, un pâtissier inventa un gâteau roulé. Après la seconde guerre mondiale, vers 1945, la tradition de préparer une bûche pour le repas de Noël s'est largement développée et démocratisée. En Provence perdure la tradition des 13 desserts...

LES CHANTS DE NOËL

Le plus ancien chant de Noël français « entre le bœuf et l'âne gris » remonte au XVIème siècle. Il semble être le seul de cette époque à avoir subsisté. En Provence au 17ème siècle on chantait « un flambeau, Jeannette, Isabelle ».

L'ARMÉE DU SALUT, dans les pays où elle est implantée, organise des collectes publiques sur les trottoirs au son d'instruments de cuivre en jouant et chantant des noëls.

HANOUKA le « NOËL JUIF »

Dans le judaïsme, la fête d'Hanouka, qui commémore la ré inauguration du Temple de Jérusalem profané par les grecs anciens, était fixée au 25 du neuvième mois lunaire nommé Kislev et dure 8 jours. Le livre des Maccabées insiste sur l'importance de cette date et de cette célébration.



LE SAVIEZ VOUS ?

C'EST ARRIVE UN JOUR DE NOËL :

CLOVIS est baptisé entre 496 et 506 (date exacte inconnue).

En 506, le concile d'Agde en fait une fête d'obligation.

En 529, l'empereur Justinien en fait un jour chômé.

En 800, Charlemagne est couronné empereur par le Pape Léon III en la basilique Saint Pierre de Rome.

TREVE DE NOËL

Pendant la grande guerre. Il s'agit de plusieurs brefs cessez le feu non officiels qui ont eu lieu pendant le temps de NOEL et du réveillon de Noël.

Au petit matin du 25, les français et les britanniques qui tenaient la tranchée d'Ypres entendirent des chants de Noël qui venaient des positions allemandes. Lentement les soldats allemands sortirent des tranchées et s'avancèrent dans le « no man's land ». Les deux camps se retrouvèrent au milieu d'un paysage dévasté par les obus, et ils échangèrent de petits cadeaux, cigarettes et cigares, discutèrent et jouèrent au football. Un chanteur d'opéra Walter Kirchhoff chanta un chant de Noël. Ce genre de trêve se poursuivit pendant quelques jours jusqu'à ce que les autorités militaires y mettent fin.

Cette trêve s'est déroulée aussi à Frelinghein (département du Nord) où une plaque commémorative a été érigée lors de la cérémonie du 11 novembre 2008 sous la présidence de Nicolas Sarkozy.

LES TREIZE DESSERTS

Ils sont présents à la fin du gros souper lors de la veillée et font partie de la tradition provençale.

1683 ils ne comptent que fruits frais ou secs et la pompe à l'huile. Ils sont disposés sur 3 nappes blanches sur lesquelles sont posés 13 pains, 12 petits représentent les apôtres et le plus grand le Christ.

Au début du XIXème siècle on cite : figues, dattes (seul fruit souvenir de la fuite en Egypte) noix, raisins frais et secs, pruneaux, oranges, pommes, cédrats confits et nougats, le dernier melon un peu ridé.



LA REDACTION A AIMÉ

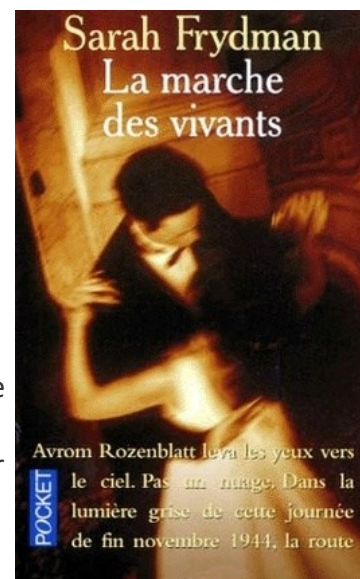
Christiane et Martine vous proposent un nouveau choix de livres.

Sarah Frydman : La marche des vivants

Après la guerre, les camps et l'holocauste, plus rien ne sera comme avant. Pourtant la vie reprend son cours, tandis qu'Avrom Rozenblatt épouse Judith, une jeune juive de la haute bourgeoisie, Myriam Lozwitzky grandit tout simplement auprès de son père.

Tout semble séparer ces deux êtres qui connaissent mieux que personne le prix de l'existence : militante du parti communiste, Myriam rêve d'une société juste et solidaire; sioniste convaincu, Avrom allie son profit personnel et la défense d'Israël.

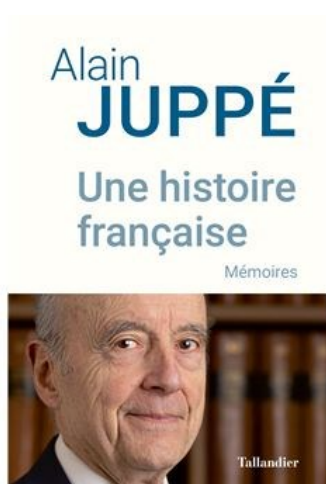
Lorsque leurs destinées se croisent de nouveau naît entre eux une attirance violente et irraisonnée. Attirance entre deux êtres qui, même hantés par les sombres souvenirs du passé, sont portés par un profond désir d'affirmer leur identité et de vivre leurs idéaux...



Alain JUPPE : Une histoire française

« Comment se joue le choix d'une vie ? Les uns croient à la prédestination, les autres au hasard. Pour moi, l'inspiration vint d'un de mes profs qui enseignait l'histoire et la géographie. Il me mit un jour dans les mains une brochure de présentation de l'École Nationale d'Administration. Je n'en avais jamais entendu parler. Le document ne donnait pas vraiment envie, mais les mots tournaient déjà dans ma tête, avec ceux de pouvoir, carrière, politique, prestige... ».

Il ne se destinait pas à la vie politique, pourtant sa carrière sera exceptionnelle. C'est en faisant ses débuts à Matignon en 1976, aux côtés de Jacques Chirac, qu'Alain Juppé attrape un virus qui ne le lâchera plus. Dans ses Mémoires passionnantes, l'homme raconte près de cinquante ans de vie publique – plusieurs fois ministre, Premier ministre et maire de Bordeaux – et la chance d'une vie si intense. Il se livre sans fard sur son enfance à Mont-de-Marsan, ses racines catholiques, son amour des livres, son attachement à sa famille, à sa terre landaise, sa timidité raide. « Si l'on me trouve parfois sec, c'est mon mimétisme avec le pin des Landes. ». Il revient sur ses succès, ses blessures, ses échecs, ses convictions et son éternel optimisme. Avec sincérité et gratitude, voici une histoire française, celle d'un engagement sans faille pour notre pays.



Valérie PERRIN : Tata

« Colette est remorte. Ce mot n'existe nulle part. Remourir, ça n'existe pas. » Colette était une femme sans histoire. C'est du moins ce que l'on croyait jusqu'au jour où sa nièce apprend son décès par un appel de la police. Car Colette, sa tante unique, a déjà été enterrée il y a trois ans...

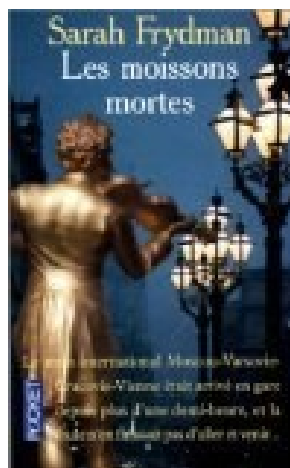
Avec ce roman virtuose où s'entrelacent destins et intrigues palpitantes, Valérie Perrin, extraordinaire conteuse de nos vies, signe son grand retour.



Sarah FRYDMAN : Les moissons mortes

1892. Quatre jeunes musiciens russo-polonais élisent domicile à Vienne, la cité merveilleuse où les Juifs peuvent vivre comme bon leur semble et où s'épanouissent les arts et les idées nouvelles. Ils n'ont pas le moindre sou mais ils sont heureux. Ils se sont promis de devenir célèbres, comme leurs maîtres, Strauss et Mahler, et ils croient en la vie.

Ils ignorent que derrière les façades élégantes de la "Ville impériale" l'antisémitisme gronde, que dans les années à venir un vent de folie va souffler sur le monde, que les turbulences de l'Histoire – les pogroms, la Première Guerre mondiale, le nazisme – les balaieront comme des fétus de paille et s'acharneront sur leur descendance.



LE COIN DES GOURMANDS

TOAST DE PAIN D'ÉPICE AU SAUMON FUME

Préparation : 15 min Repos 15 mn

Ingrédients : 4 tranches de pain d'épice, 200 g de saumon, 150 g de fromage frais, 1 botte de ciboulette, 1 citron vert bio, 1/2 citron, 1 c. à soupe de pistaches non salées, sel, poivre.

Préparation :



Faire griller légèrement les tranches de pain d'épice. Coupez-les en deux. Pressez le citron pour en prélever le jus. Hachez finement la ciboulette.

Dans un bol, mélangez le fromage frais avec la ciboulette, le sel, le poivre et le jus de citron. Remplissez une poche à douille de ce mélange et placez au frais 15 mn.

Coupez le saumon en lanières. Déposez des volutes de mélange au fromage pour le pain d'épice grillé, puis des lanières de saumon fumé.

Versez éventuellement un filet de jus de citron sur le saumon et parsemez de pistaches concassées et de zeste râpé de citron vert.

CABILLAUD AU BEURRE D'ORANGE VANILLE,

PURÉE PANAIS-PATATE DOUCE

Préparation 40 mn—cuisson 30 mn

Ingrédients pour 4 personnes : 4 dos de cabillaud, 100 g de beurre demi-sel, 3 oranges bio, 2 gousses de vanille, 2 c à soupe de miel, 1 c à soupe de baies roses, sel, poivre. Pour la purée : 2 patates douces, 3 panais, 3 pommes de terre, 20 cl de lait entier, 15 g de beurre, 3 c à soupe de crème épaisse, 2 pincées de noix de muscade.

1 Rapez le zeste d'une orange et demie puis récoltez le jus du fruit. Découpez le reste des oranges en rondelles.

2 Fendez la vanille en deux pour en récupérer les graines avec un couteau et coupez la gousse en morceaux.

3 Dans une poêle, faites mousser 3 mn à feu très doux le beurre avec le jus d'orange, les zestes et les rondelles d'orange, le miel, les graines et les morceaux de vanille. 4 Préchauffez le four à 180°. Découpez 4 grands carrés de papier cuisson. Versez 1 c à soupe de beurre d'orange au milieu de chaque carré, déposez un dos de cabillaud dessus, salez et poivrez, puis répartissez la totalité du beurre d'orange vanillé. Refermez les papillotes et faites cuire au four pendant 25 mn.

5 Pendant ce temps, préparez la purée. Pelez les patates douces, les pommes de terre et les panais, puis faites-les cuire à l'eau bouillante salée pendant 20 mn.

6 Egouttez-les et mixez-les, ajoutez le lait en plusieurs fois, incorporez le beurre, la crème et la noix de muscade. Mélangez goûtez et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.

7 Servez la purée dès que le poisson est cuit, en accompagnement.

NOUGAT BLANC GLACE

Préparation : 40 mn, —repos 12h (pour 6/8 personnes)

Ingrédients : 100 g de miel de lavande, 100 g de sucre, 3 œufs, 75 g d'abricots secs moelleux, 75 g d'amandes mondées, 75 g de pistaches mondées, 40 cl de crème liquide très froide, 2 c à soupe d'eau de fleur d'oranger—Pour le coulis 250 g de figues et 30 g de sucre.



1. Faire griller les amandes et les pistaches dans une poêle à sec. Saupoudrez-les de 1 c à soupe de sucre, laissez caraméliser puis retirez la poêle du feu et laissez les fruits secs refroidir sur une feuille de papier cuisson. 2. Coupez les abricots en dés. 3. Faites chauffer le miel dans une casserole. 4. Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Dans un saladier, fouettez les blancs en neige ferme puis versez le miel bouillant petit à petit jusqu'à obtenir une meringue. 5. dans un autre saladier, fouettez le reste du sucre avec les jaunes jusqu'à ce qu'ils blanchissent puis incorporez la meringue délicatement petit à petit. 6. Dans un grand bol, fouettez la crème liquide en chantilly. Incorporez la délicatement à la préparation puis ajoutez les amandes, les pistaches et les dés d'abricot. 7. versez dans un moule recouvert de papier cuisson. Laissez prendre au congélateur 12h minimum avant de servir.

ACTIVITES CULTURELLES

VISITE DE L'ILE DE LA CITE LE 7 NOVEMBRE 2024

La visite de l'Ile de la Cité était très intéressante.

Notre guide , André BUYSE, nous a fait faire un grand périple : la Conciergerie où était emprisonnée Marie Antoinette, la Sainte Chapelle, le 36 quai des Orfèvres qui sera un musée de la Police. Après être passé sur le parvis de Notre-Dame notre visite s'est prolongée jusque devant l'ancienne maison de l'Aga Khan et l'immeuble où demeurait René COTY de 1954 à 1959. Comme d'habitude ce fut une belle leçon d'Histoire et un moment convivial.

CONFERENCE « LES PLUS BEAUX MANOIRS DE FRANCE »

LE 5 DECEMBRE 2024

Cette conférence au sein de l'Association avec notre conférencier M. Franck Beaumont était passionnante et nous a fait rêver à notre prochain achat d'une résidence.... Nous avons visité de superbes manoirs dans toutes les régions de France, le Nord, la Normandie, la Bretagne, la Dordogne, le Midi, les pays de Loire etc.

Cet après midi s'est terminée dans une ambiance conviviale autour d'un goûter.



L'Association vous proposera très prochainement de nouvelles activités culturelles

