

# ENTRE-NOUS 2022

N°46

# DECEMBRE

**Téléthon**

2 ET 3  
DECEMBRE  
2022

FÊTE DES LYON  
LUMIÈRES 2022  
8 - 10 DÉC 20H-00H | 11 DÉC 18H-22H

“ Décembre trop beau,  
Eté dans l'eau ”

  
LE CHÂTEAU DES CROZES  
E.H.P.A.D

  
L'introspection n'est pas finie, la lune en sagittaire est forte et vous encourage à trouver votre voie. Il est temps de se libérer de la volonté des autres et de vivre pour soi. Cette libération laissera place à la création de quelque chose de plus stable et de plus aligné avec vous-même.  
Mot clé du mois : Passion

## LE MOT DE LA DIRECTRICE

« Il est né le nouvel EHPAD... »

Ce nouvel EHPAD neuf et accueillant, dont une partie des fondations se dessinent à quelques mètres du château est attendu depuis une dizaine d'années. Il s'agit d'offrir aux résidents un hébergement de qualité, respectant l'identité et la dignité de chacun de ses occupants.

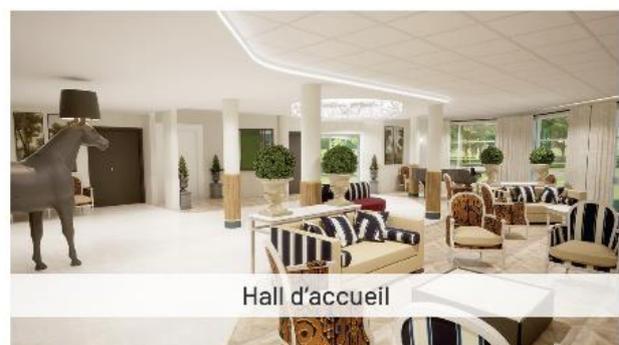
Malgré la ténacité de la directrice soutenue par le Conseil d'administration, et les innombrables échanges avec le Conseil départemental de Saône et Loire et l'Agence régional de santé de Bourgogne-Franche comté, il a fallu attendre décembre 2019 pour que le projet d'humanisation de l'EHPAD soit officiellement engagé.



« La conception » de ce nouvel EHPAD pouvait enfin commencer.

Bien plus de 9 mois ont été nécessaires - d'avril 2020 à mai 2022 - pour finaliser les démarches administratives et réglementaires ainsi que les délais des procédures exigées pour un pareil projet et, notamment les procédures d'appel d'offre pour un marché de travaux public de conception réalisation. La société GCBAT est retenue.

En octobre 2021, Lors de sa visite à l'EHPAD, Madame Bourguignon, Ministre déléguée en charge de l'autonomie, réaffirme les orientations posées par la directrice dans le projet de construction-restructuration, déposé au Conseil départemental de Saône et Loire et à l'Agence régional de santé de Bourgogne-Franche Comté : « une couche de peinture ne suffit pas (...) cela doit être des lieux où on a envie d'aller, où les résidents, les familles, les soignants se sentent bien »



« Le travail qui s'annonce difficile commence » et sauf complications il durera 2 ans et 8 mois avant la sortie de terre, par forceps, du site : construit, déconstruit, reconstruit, restructuré et rénové.

Le 16 mai 2022, la phase préparatoire du travail est programmée : la création de deux chemins, l'un extérieur au Parc pour l'accès au chantier et l'autre à l'intérieur du parc pour assurer les livraisons permettant le fonctionnement de l'EHPAD.

Le travail commence enfin à quelques mètres du Château par la délimitation, sur le terrain, d'un nouveau bâtiment et la préparation de ses fondations.

Ce bâtiment accueillera une unité Alzheimer de 12 lits et des chambres sur deux étages. Ce nouveau bâtiment construit entraînera la destruction du bâtiment des « Buis ». Les résidents seront affectés dans le bâtiment neuf terminé.

Sur les « Buis » détruit s'élèvera une nouvelle unité reliée au bâtiment neuf et au bâtiment actuel des « Quatre vents ».

A ces phases de construction, destruction, reconstruction, suit la phase de restructuration et de rénovation des Quatre vents. Il s'agit de construire des salles de bains dans chacune des chambres rénovées.

Les chambres doubles seront supprimées et la construction progressive des nouveaux bâtiments permettra de proposer aux résidents une chambre neuve à chaque phase de construction, destruction, reconstruction, restructuration et rénovation. A ces phases architecturales s'ajoutent la rénovation de la ferme transformée en PASA, la création d'une cuisine, d'une lingerie-buanderie, de locaux techniques et le déplacement du transformateur d'électricité. « L'avènement » sur site, de ce nouvel EHPAD est prévu fin 2024 ... si le contexte économique ne vient pas perturber la joie de cet événement : Prenons rendez-vous pour Noël 2024, nous chanterons « il est né le nouvel EHPAD, jour de fête aujourd'hui aux Crozes, il est né le nouvel EHPAD, chantons tous son avènement... »

Et le Château ? Et la chapelle ?... Ceci est une autre histoire.

*Isabelle Paquelier Barbuel*  
Directrice de l'E.H.P.A.D

## *RENDEZ-VOUS D'ANIMATION*

*Du 28 novembre au 04 décembre 2022*

**Lundi 28 novembre**

*Saint Jacques de la Marche*

Le matin : Distribution des menus de la semaine dans les chambres par Hélène et Fabienne.

15h00 : Travaux manuels en grande salle à manger avec Hélène et Fabienne.

**Mardi 29 novembre**

*Saint Saturnin*

Le matin : Visite d'Egon dans les étages avec Fabienne.

15h00 : Loto en grande salle à manger avec Hélène et Fabienne.

**Mercredi 30 novembre**

*Saint André*

15h00 : Anniversaire des résidents d'octobre et novembre au 1<sup>er</sup> étage avec Fabienne.

**Jeudi 01 décembre**

*Sainte Florence*

12h00 : Raclette au 1<sup>er</sup> étage avec Hélène et Fabienne.

**Vendredi 02 décembre**

*Sainte Viviane*

15h00 : Vendredi tout est permis en grande salle à manger avec Hélène.

# *RENDEZ-VOUS D'ANIMATION*

*Du 05 au 09 décembre 2022*

**Lundi 05 décembre**

*Saint Gérard*

Le matin : Distribution des menus de la semaine dans les chambres par Hélène.

15h00 : Danse assise en grande salle à manger avec Hélène.

**Mardi 06 décembre**

*Saint Nicolas*

Le matin : Visite d'Egon dans les étages avec Fabienne.

15h00 : Loto en grande salle à manger avec Hélène et Fabienne.

**Mercredi 07 décembre**

*Sainte Ambroise*

15h00 : Lecture du journal au 2<sup>ème</sup> étage avec Fabienne.

**Jeudi 08 décembre**

*Imm. Conception*

15h00 : Décoration de Noël avec Hélène et Fabienne.

**Vendredi 09 décembre**

*Sainte Viviane*

15h00 : Découverte du casque à réalité virtuelle avec Hélène et Fabienne.

17h30 : Sortie aux illuminations de Vercia avec Hervé, Hélène, Fabienne et Cécile.

# RENDEZ-VOUS D'ANIMATION

*Du 12 au 16 décembre 2022*

**Lundi 12 décembre**

*Sainte Jeanne-Françoise*

Le matin : Distribution des menus de la semaine dans les chambres par Hélène.

15h00 : Travaux manuels en grande salle à manger avec Hélène.

**Mardi 13 décembre**

*Sainte Lucie*

15h00 : Loto en grande salle à manger avec Hélène et Fabienne.

**Mercredi 14 décembre**

*Sainte Odile*

15h00 : Atelier de beauté au salon du 1<sup>er</sup> étage avec Fabienne.

**Jeudi 15 décembre**

*Sainte Ninon*

15h00 : Après-midi avec les conteurs du Tréqui en grande salle à manger.

**Vendredi 16 décembre**

*Sainte Alice*

14h00 : Atelier de beauté au salon du 1<sup>er</sup> étage avec Christiane.

14h30 : Visite des animaux des petits bois.

**Samedi 17 décembre**

*Sainte Alice*

14h30 : Séance cinéma en grande salle à manger avec Evelyne.

# RENDEZ-VOUS D'ANIMATION

*Du 19 au 23 décembre 2022*

Lundi 19 décembre

*Saint Urbain*

Le matin : Distribution des menus de la semaine dans les chambres par Hélène.

15h00 : Messe en grande salle à manger.

15h00 : Fabrication de roses des sables au 1<sup>er</sup> étage avec Hélène.

Mardi 20 décembre

*Saint Théophile*

15h00 : Chants de Noël en grande salle à manger avec Béatrice.

Mercredi 21 décembre

*HIVER*

15h00 : Dégustation des 13 desserts de Noël au 1<sup>er</sup> étage avec Hélène, Stéphanie et Fabienne.

Jeudi 22 décembre

*Sainte Françoise Xavière*

12h00 : Repas de Noël avec Gilles Pichard en grande salle à manger.

Vendredi 23 décembre

*Saint Armand*

15h00 : Passage du père Noël dans les chambres.

17h30 : Sortie aux illuminations de Vercia avec Hélène, Marie-Cécile, Hervé et Anthony.

# *RENDEZ-VOUS D'ANIMATION*

*Du 26 au 30 décembre 2022*

**Lundi 26 décembre**

*Saint Etienne*

15h00 : Chorale en grande salle à manger avec Marie.

**Mardi 27 décembre**

*Saint Jean*

Le matin : Visite d'Egon dans les étages avec Fabienne.

15h00 : Loto en grande salle à manger avec Hélène et Fabienne.

**Mercredi 28 décembre**

*Saint Innocents*

15h00 : Jeux de société en grande salle à manger avec Fabienne.

**Jeudi 29 décembre**

*Saint David*

14h30 : Séance cinéma en grande salle à manger avec Fabienne.

**Vendredi 30 décembre**

*Saint Roger*

15h00 : Anniversaires des résidents au 1<sup>er</sup> étage avec Fabienne.



**En salle à manger  
à 15h00**

**Mardi 06 décembre  
Lundi 12 décembre  
Mardi 27 décembre**



**Venez nombreux !!!**

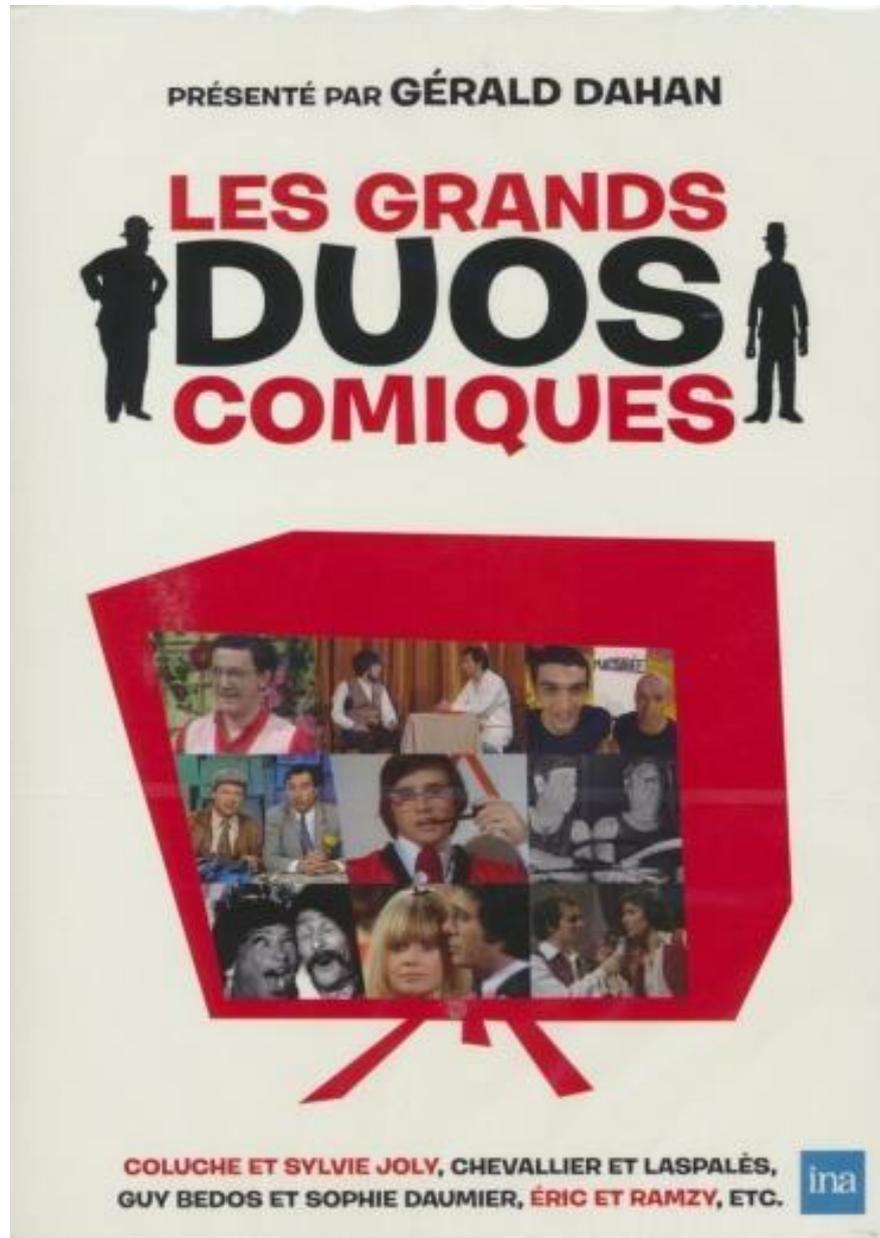
## FILMS DU MOIS

*Le samedi 17 décembre à 14h30 en grande salle à manger*



En Laponie, les parents de Nikolas périssent dans un accident. Les familles du village décident de l'élever chacune leur tour pendant un an. Pour les remercier, Nikolas leur fabrique des objets en bois qu'il donne le jour de Noël. Ainsi commence l'histoire du Père Noël...

*Le jeudi 29 décembre à 14h30 en grande salle à manger*



*Ils ont fait rire la France entière !*

Il est traditions étonnantes dans notre beau pays : Les artistes commencent souvent leur carrière à 2 ! Et l'humour ne fait pas exception, la preuve... Découvrez les meilleurs duos comiques de 1950 à nos jours, présentés par l'humoriste Gérard Dahan.



## TINO ROSSI

code borne Mélo : 821

Nom : ROSSI

Prénom : Constantin

Né le : 29.04.1907 à Ajaccio (Corse)

Décédé le : 26.09.1983 à Neuilly-sur-Seine

### Chanteur et acteur

Constantin Rossi est né dans une famille d'artisans. Son père, tailleur, aimerait le voir reprendre l'affaire familiale, mais le jeune homme montre vite des dispositions pour le chant. Convaincu de sa vocation, il se rend sur la Côte d'Azur et remporte des concours en amateur. Mais les temps sont durs et « Tino » est obligé pour vivre d'exercer divers emplois... Revenu en Corse après quelques déceptions personnelles et un mariage aussi précoce qu'éphémère, il entre grâce à ses parents comme employé au casino d'Ajaccio. Mais Tino retransverse rapidement la Méditerranée et repart sur la route des cachets. Une rencontre avec un représentant des disques « Parlophone » lui permet d'entrouvrir la porte du vedettariat. Venu à Paris pour enregistrer des titres, le jeune chanteur sort en 1932 son premier 78-tours, comportant deux chansons : « O Ciuciarella » et « Ninni Nanna ». Le disque lui permet d'accéder aux grandes scènes du sud de la France, notamment à l'Alcazar de Marseille. C'est le début d'une série de récitals qui vont lui permettre d'asseoir sa notoriété. L'année suivante, le label Columbia prend Tino Rossi sous son aile : c'est le début d'une ascension météorique pour le jeune corse. Tino Rossi fait rapidement des apparitions dans plusieurs films, il a des petits rôles musicaux. C'est sous les feux du music-hall que la nouvelle idole des jeunes se fait réellement les dents. Il participe à la revue Parade de France, consacrée aux folklores régionaux. Le 14 octobre 1934, Tino Rossi triomphe à la première de la revue en interprétant des chansons du compositeur provençal Vincent Scotto. C'est le début d'une longue et fructueuse collaboration entre les deux hommes. Tino Rossi commence de partager l'affiche avec de grandes vedettes de l'époque, comme Jean Sablon, Mireille... En 1936, il tient le rôle principal du film « Marinella ». Le Casanova d'Ajaccio traverse l'Atlantique, donnant des récitals en Amérique du Nord, où l'un de ses titres, « Vieni vieni », remporte en 1938 un succès commercial foudroyant. Pour avoir continué à exercer son métier

durant l'Occupation, Tino Rossi est arrêté en 1944 et passe quelques jours à la prison de Fresnes. Mais il est très rapidement libéré et reçoit les excuses du gouvernement. En 1946, Tino Rossi enregistre « Petit Papa Noël » qui représentera 10% de la masse des disques vendus au cours de sa carrière. À 48 ans, il devient vedette d'opérette, grâce à l'énorme succès du spectacle Méditerranée (1955). En 1982, à 75 ans, il décide de terminer sa carrière par une série de concerts d'adieux au Casino de Paris ; il reste 3 mois sur scène. Il est nommé Commandeur de la Légion d'Honneur par le Président Mitterrand. Les adieux n'ayant bien souvent pour les artistes qu'une valeur symbolique, Tino Rossi semble décidé à jouer les prolongations et signe un nouveau contrat de cinq ans avec le label Pathé Marconi ; mais, le 26 septembre 1983, il est emporté par un cancer.



### • • • • • Quelques tubes

- - **Petit papa Noël** (821 21 A)
- - **O sole mio** (821 20 A)
- - **Marinella** (821 01 A)
- - **Tango bleu** (821 04 A)
- - **Méditerranée** (821 05 A)
- - **J'aime les femmes c'est ma folie** (821 08 A)
- - **Vieni vieni** (821 12 A)

### • • • • • Les petites questions !

- 1) Quel est le prénom de naissance de Tino ?
- 2) Dans quelle ville corse naît-il ?
- 3) En quelle année sort-il son 1<sup>er</sup> disque ?
- 4) Quel pourcentage de vente représente le titre « Petit papa Noël » ?
- 5) Avec quel label signe-t-il un contrat avant de mourir ?

- 1) **Constantin** - 2) **Ajaccio**
- 3) **En 1932** - 4) **10% des disques vendus**
- 5) **Le label « Pathé Marconi »**





a) Quel label prend Tino Rossi sous son aile à ses débuts ?



b) En 1936, dans quel film obtient-il le rôle principal ?



c) Quelle distinction reçoit-il du Président Mitterrand ?



d) À quel âge remonte-t-il sur scène pour la dernière fois ?



e) Citer 2 titres de Tino Rossi.



f) Quel titre représente cette photo ?

## Réponses

- a) Le label « Columbia » b) Le film « Marinella »  
 c) Il est nommé Commandeur de la Légion d'Honneur  
 d) À 75 ans en 1982 e) « O sole mio » et « Marinella » f) « Petit papa Noël »

# ***Tino ROSSI***

## ***Petit papa Noël***

**C'est la belle nuit de Noël  
La neige étend son manteau blanc  
Et les yeux levés vers le ciel,  
A genoux, les petits enfants,  
Avant de fermer les paupières,  
Font une dernière prière.**

**Petit Papa Noël  
Quand tu descendras du ciel  
Avec des jouets par milliers  
N'oublie pas mon petit soulier  
Mais, avant de partir,  
Il faudra bien te couvrir  
Dehors tu vas avoir si froid  
C'est un peu à cause de moi**

**Il me tarde tant que le jour se lève  
Pour voir si tu m'as apporté  
Tous les beaux joujoux que je vois en  
rêve  
Et que je t'ai commandés**

**Petit Papa Noël  
Quand tu descendras du ciel  
Avec des jouets par milliers  
N'oublie pas mon petit soulier  
  
Le marchand de sable est passé  
Les enfants vont faire dodo  
Et tu vas pouvoir commencer  
Avec ta hotte sur le dos  
Au son des cloches des églises  
Ta distribution de surprises  
Et quand tu seras sur ton beau nuage  
Viens d'abord sur notre maison  
Je n'ai pas été tous les jours très sage  
Mais j'en demande pardon**

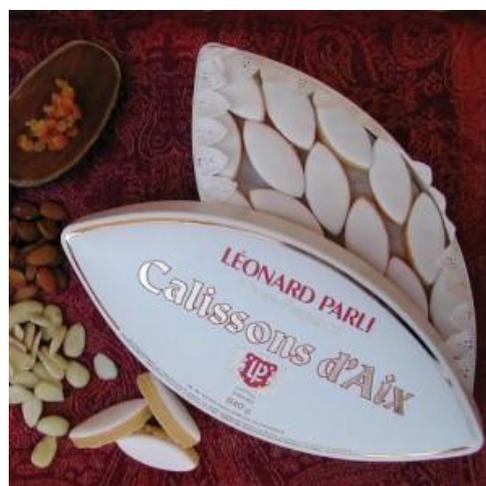
**Petit Papa Noël  
Quand tu descendras du ciel  
Avec des jouets par milliers  
N'oublie pas mon petit soulier  
Petit Papa Noël...**

### La liste des 13 desserts dans le repas de Noël de la tradition provençale



Les 13 desserts accompagnent la tradition provençale au moment de Noël. En effet, dans les familles provençales, pour respecter ce rituel vieux de plusieurs siècles, il faut prévoir à l'occasion du repas de Noël, de proposer treize desserts aux convives. Douze pour les apôtres et un pour le Christ. Mais pas n'importe lesquels bien sûr !

Il faut savoir que les 13 desserts sont servis en même temps et en abondance sur la table le soir de Noël après le gros souper qui précède la messe de minuit. Ils doivent rester trois jours sur la table et tous les convives doivent goûter à chacun de ces desserts. Bien évidemment, au fil des siècles, la tradition de la messe de minuit s'est perdue, mais le repas de fête reste, lui, un moment privilégié.



## L'histoire des 13 desserts

La première mention des treize desserts n'apparaîtrait en fait qu'en 1925. Dans un numéro spécial de Noël du journal *La Pignato*, un écrivain d'Aubagne, le docteur Joseph Fallen, majoral du Félibrige, affirme : « Voici une quantité de friandises, de gourmandises, les treize desserts : il en faut treize, oui treize, pas plus si vous voulez, mais pas un de moins ».

Dans son énumération, viennent en tête les *pachichòis*, autre nom des quatre mendiants (figue, amande, noix et raisin sec) qui doivent servir pour faire le nougat du pauvre ou nougat des capucins. Suivent les noisettes, les pistaches, et le raisin muscat. Puis viennent les sorbes, les dattes, les pommes, les poires, les oranges et « le dernier melon un peu ridé ».

Aujourd'hui, les listes de ces 13 desserts divergent en Provence d'une ville à l'autre. Mais il y a une base commune : les quatre mythiques mendiants, les deux nougats et la pompe à l'huile. On peut aussi retrouver de la pâte de coing ou de fruit, des calissons, du chocolat,

## Et ailleurs qu'en Provence ?

Cette accumulation de douceurs se retrouve chez les juifs sépharades lors du Roch Hachana où se dégustent figues, amandes, raisins et *turrado* (nougat).

Il en est de même chez les Grecs d'Égypte au cours des fêtes marquant le changement d'année. Dans la maison, est tenu à la disposition des hôtes et des visiteurs un plateau empli d'amandes, de noisettes, de noix, de pruneaux et de châtaignes.

La Catalogne célèbre Noël dans l'abondance avec touron, fruits secs, pâtisseries à base de pâte d'amande, de miel et d'épices.

Le Languedoc a lui aussi adopté les treize desserts où la carthagène remplace le vin cuit. La tradition veut que, repas fini, tout soit laissé en place, y compris les miettes qui parsèment la table. Ces restes sont censés servir de nourriture aux esprits qui rôdent dans la maison et aux défunts de la famille. Les Arméniens de Marseille ont fait de même. Pour leur jour de Noël, qui se fête le 6 janvier, ils présentent les treize desserts accompagnés de leurs pâtisseries spécifiques.

## **La liste des 13 desserts de Provence**

### **Les quatre mendiants et leur signification religieuse :**

- Les figes sèches, dont la couleur grise symbolise l'ordre des Franciscains
- Les raisins secs, qui représentent les Dominicains
- Les amandes représenteraient les Carmélites
- Les noix ou noisettes symbolisent les Augustins

Les fruits frais, qui comme le veut la tradition, étaient conservés depuis le mois de septembre dans les caves et greniers, progressivement rejoints par les fruits exotiques des anciennes colonies :

- Le raisin, conservé depuis les vendanges de l'automne à Noël
- Le melon d'eau de fin de saison a la particularité de bien se conserver
- L'orange, qui représente la richesse, a été progressivement remplacée par la mandarine
- Les dattes sont le symbole du Christ venu d'Orient
- Un fruit exotique : kiwi, ananas, mangue...



*Le nougat*

## **Les confiseries et les pâtisseries**

- La pompe à huile : gâteau parfumé à la fleur d'oranger. Traditionnellement, elle est le plat porté par Pistachier (personnage typique de la crèche et de la pastorale provençale). Selon la tradition, il faut rompre la pompe à huile comme le Christ a rompu le pain et ne pas la couper pour ne pas se retrouver ruiné l'année suivante. C'est un moment de partage.
- Le nougat blanc, aux noisettes, pignons de pins et pistaches
- Le nougat rouge à la rose et aux pistaches
- Le nougat noir du miel fondu qui est cuit avec des amandes



*Pompe à l'huile*

## La pompe de Noël ou pompe à huile

Ingrédients pour 8 personnes:

- 600 g de farine tamisée
- 1 cube de levure de boulanger (40 g environ)
- 150 g de sucre en poudre
- 1 demi d'huile d'olive vierge première pression (100-150 ml)
- 2 cuillères d'eau de fleurs d'oranger selon le goût de chacun
- 1 zeste d'orange râpé
- 1 verre d'eau tiède
- 1 pincée de sel
- 2 œufs entiers et 1 jaune pour dorer



TAPE 1 : Préparation : attention 6 h de repos au total pour la pâte.

ÉTAPE 2 : Quantités pour 2 pompes (une pour la veille de Noël avec les 13 desserts, la seconde pour le petit dèj' du matin de Noël).

ÉTAPE 3 : Délayer la levure dans un peu d'eau tiède avec 100 g de farine et une pincée de sucre. Laisser reposer ce levain dans un endroit tiède pendant 2 heures.

ÉTAPE 4 : Dans un saladier, verser le reste de la farine, l'huile d'olive, le sucre, les œufs entiers, une pincée de sel, l'eau de fleur d'oranger, le zeste d'orange et un demi-verre d'eau. Bien malaxer l'ensemble (on peut utiliser un robot à la vitesse minimum), puis incorporer le levain de façon homogène.

ÉTAPE 5 : Mettre la pâte en boule dans un saladier, recouvrir d'un torchon et laisser gonfler 3 heures dans un endroit tiède.

ÉTAPE 6 : Étaler la pâte en disque de 2 cm d'épaisseur environ sur une plaque huilée après l'avoir un peu pétrie à la main pour chasser l'air, pratiquer des entailles rayonnantes à 2 ou 3 cm du centre du disque et laisser reposer encore 1 heure.

ÉTAPE 7 : Dorer au jaune d'œuf battu et faire cuire à four moyen, préchauffé à 150°C (thermostat 5), pendant 10 à 15 min, avec un bol d'eau pour humidifier l'air du four et favoriser le gonflement du gâteau Surveiller la fin de la cuisson.

ÉTAPE 8 : Déguster tiède ou froid le soir de Noël avec les 12 autres desserts. L'autre pompe sera consommée le lendemain au petit déjeuner avec café, chocolat etc....

ÉTAPE 9 : On peut préférer la pompe de Noël au beurre, dans ce cas remplacer l'huile d'olive par 200 g de beurre fondu et refroidi ; la préparation et les temps de repos de la pâte restent les mêmes.

## Mots mêlés

### NOEL

V S E K Ç M T Q M A R C H E  
F T S U S E J N B U C H E U  
M C O U R O N N E A Z S Y J  
M K S S E N N E R V D M E O  
G W D Z F S N O T N A S H U  
R T N A H C E V B M E S S E  
S N O I T A R O C E D Ç N T  
N A Z A R E T H S Ç A I E S  
G B N Y H K M T T G C S I I  
J I B E D N I D A N T Ç G Q  
X T S B P N A T I V I T E A  
F J P S R E V E I L L O N C  
B O U G I E S D U G U J H J  
D C X F T T R A I N E A U O

AVENT	MARCHE
BOUGIES	MESSE
BUCHE	NATIVITE
CHANT	NAZARETH
COURONNE	NEIGE
DECORATIONS	RENNES
DINDE	REVEILLON
JESUS	SANTONS
JOUETS	TRAINEAU

# Mots fléchés

13
13



## Noël et l'hiver



18.

2.  †

15.  17.

3.  o  4.  e 26.

5.  u

6.  i 7.

8. a  22.

10.  9.  -

16.  l 11.  d 12.  e

14.

13.

Voici 18 des 26 mots cachés dans la grille de l'hiver.

arbre  
bonhomme  
cadeau  
cheminée  
décembre  
décoration  
fête

Les mots qui manquent...

7. "Storm" en français.

9. Noël est le \_\_\_\_\_ décembre.

11. Le contraire de "chaud".

12. Saison qui commence en décembre.

17. Nourriture que le Père Noël aime manger.

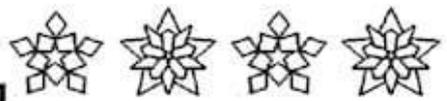
18. Petit homme qui aide le Père Noël.

23. Couleur de Noël.

25. Chapeau que l'on porte durant l'hiver.



mitaine  
neige  
noël  
renne  
rêve  
traîneau  
vacances  
vert  
village



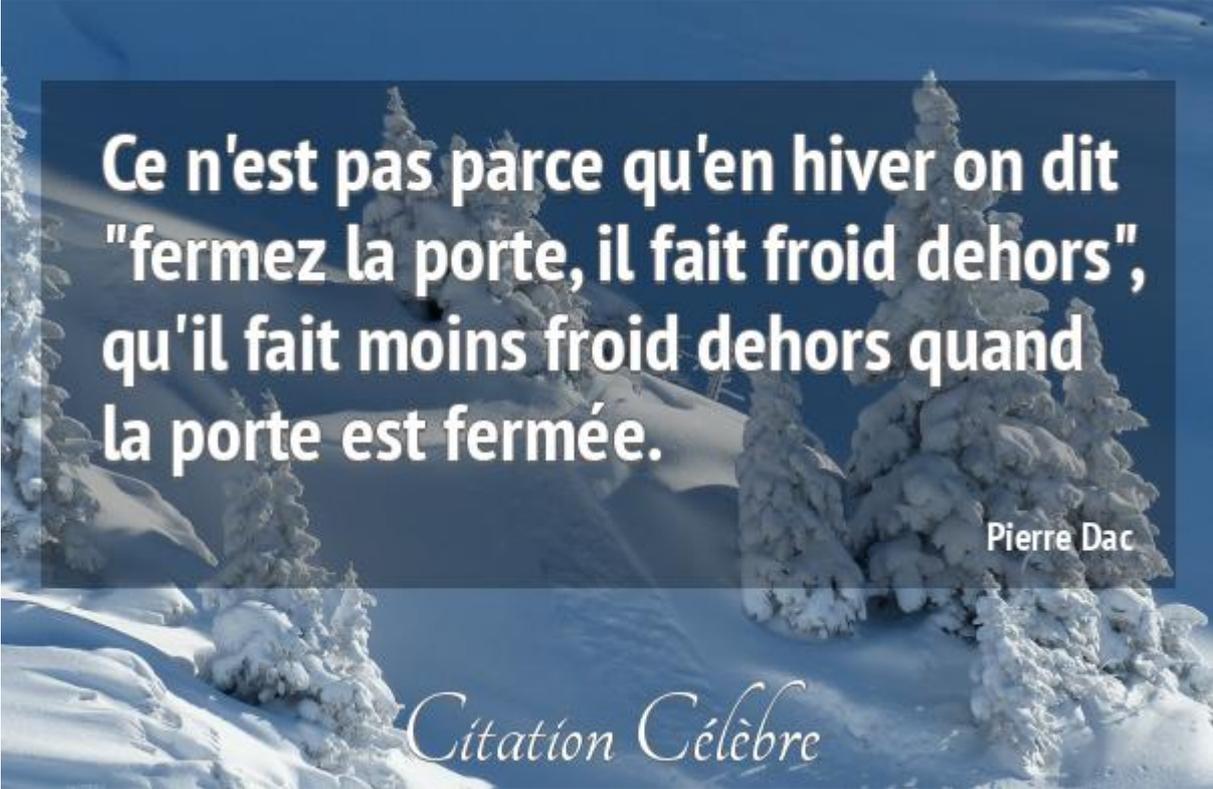
Je m'appelle: \_\_\_\_\_

La date: \_\_\_\_\_

13
13

Coloriage du mois





**Ce n'est pas parce qu'en hiver on dit  
"fermez la porte, il fait froid dehors",  
qu'il fait moins froid dehors quand  
la porte est fermée.**

Pierre Dac

*Citation Célèbre*