

# ***La gazette des renards de Volaiville***

*Juillet - Août - Septembre - Octobre 2014*  
*2<sup>ème</sup> édition*



## **Sommaire**

Présentation des résidents  
Repas spaghetti  
Foire agricole  
Marché du terroir à L'église  
Foire aux plantes  
Marche des écureuils  
Barbecue avec le Rotary  
Camp en Bretagne  
Le Charivari du Parc à Habay  
Jeu  
Recette  
Les nouvelles  
Dates à retenir

*Journal créé par les résidents de La Maison de Volaiville*  
*rue de la Misbour 370*  
*6637 Fauwillers*

## Présentation des résidents



Chacun d'entre eux a répondu à 2 questions :

- Quelle est ta passion ? Ce que tu apprécies ? Ce qui te fait plaisir ?
- Quelle est ton activité préférée ?

**Thierry** 47 ans  
Faire des coloriages.  
La peinture libre sur musique.

**Willy** 67 ans  
Jouer aux cartes au club 3x20 à L'église.  
Préparer les légumes à la cuisine.

**Freddy** 78 ans  
Jouer aux dames et blaguer.  
Aller en excursions.



**Annie** 46 ans

Faire de la confiture et travailler au jardin.  
Aller marcher, jouer au bingo et au bowling.

**Dany** 57 ans

Adore les macralles (sorcières).  
Aller nager en vacances.

**François** 23 ans

Les dinosaures et les cadenas.  
Participer au tri action en portant les poubelles au parc à conteneurs.



**Xavier** 46 ans

Faire la fête et danser.  
Eplucher les pommes de terre en activité cuisine.

**Maureen** 21 ans

Faire du coloriage.  
Préparer les repas en cuisine.

**Olivier** 46 ans

Se reposer.  
La peinture libre sur musique.

**Serge** 54 ans

Ecrire les points d'unihoc.

Aller en excursions.

**Isabelle** 40 ans

Apprécie les vacances.

Aller à la piscine.



**Charlotte** 39 ans

Apprécie la musique, collectionne les CD.

Travailler le papier mâché en activité artisanat.

**Martine** 58 ans

Accueillir les enfants dans les ateliers.

Réaliser les bijoux à l'artisanat.

**Marianne** 56 ans

Participer à toutes les activités.

Faire de la couture en artisanat.

**Patricio** 52 ans

Adore travailler au jardin.

Réaliser des tartes à la rhubarbe en boulangerie.

**Alexis** 27 ans

Servir à la cantine, apprécie rendre service.

Chanter dans un micro au karaoké.



**Emile** 46 ans

Passionné par les bagues et content d'avoir une amoureuse.

Partir en vacances.

**Pierre A.** 50 ans

Passionné par les trains.

Peindre en activité artisanat.

**Benoît** 19 ans

Faire plein d'activités différentes.

Jouer au bowling à la Wii.

**Tony** 50 ans

Apprécie écouter de la musique et rire avec les autres.

Eplucher les pommes de terre en activité cuisine.

**Sylvester** 34 ans  
Ecouter de la musique.  
Cuire les gaufres en activité boulangerie.

**Jean-Luc** 54 ans  
Se reposer.  
Jouer au ping-pong.



**Hager** 43 ans  
Adore passer un coup de balai dès qu'il y a une petite crasse.  
Réaliser des bijoux à perles en artisanat.

**Pierre R.** 52 ans  
Apprécie manger du poulet.  
Ecouter de la musique en dansant et chantant.

**Colette** 62 ans  
Adore les bijoux : montre et collier.  
La peinture libre sur musique.

**Philippe L.** 52 ans

Apprécie manger des spaghettis et garder sa petite balle en main.  
Retourner chez son papa.

**Yves** 46 ans

Apprécie recevoir des cadeaux.  
Fêter les anniversaires.



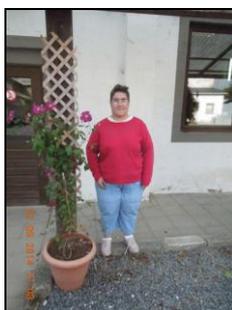
**Philippe D.** 61 ans

Lire le journal.  
Peindre

**Alain** 46 ans

Apprécie prendre des bains et barboter à la piscine.  
Mélanger les préparations en cuisine.

Au Service de Logement Supervisé :



**Edith** 38 ans

Être plus indépendante en habitant à Bastogne.  
Faire du Tai-chi.



**David** 37 ans

Retrouver ses copains quand il revient à l'occupationnel.  
Travailler avec les enfants à l'hippothérapie.

## Repas spaghetti du dimanche 6 juillet 2014

Depuis une dizaine d'années, l'atelier sport organise un repas spaghetti bolognaise. Celui-ci est mis en place pour pouvoir compléter le matériel, acheter, de nouvelles tenues sportives et créer une journée multisports en extérieur.



Pour se faire, Chantal, Emeline et Gaëlle se sont coordonnées avec l'atelier cuisine qui s'est chargé de préparer la sauce le vendredi après-midi. Comme le nombre d'inscription était moindre qu'à l'habitude, le repas s'est réalisé à l'hébergement cette année.

Le jour J, les éducatrices sportives ont bien géré la cuisine. Les invités ont pu siroter du mousseux ou du jus multi fruits à l'apéritif. Ensuite, Antoine est allé donner un coup de main à ses dames en cuisine pour dresser les assiettes de melon au jambon. Pendant la dégustation, Chantal et Emeline ont synchronisé leur montre pour que la cuisson des pâtes soit à la perfection. Une fois les plats de pâtes, de sauce et de fromage râpé et parmesan à table, tous les convives se sont régalés. Elles ont poursuivi le festin par un dessert glacé en laissant le choix entre une dame blanche ou une dame noire, toutes deux ont eu autant de succès. Pour terminer, elles ont proposé du café accompagné d'un morceau de cake. Les invités ont bien mangé et ne sont pas restés sur leur faim.



Les organisatrices tiennent à remercier tout le monde pour l'aide apportée à la réussite de ce repas qu'elles ont trouvé familial et sympathique. Elles espèrent réunir un plus grand nombre de personnes l'an prochain. A vous de les aider en faisant passer l'info à votre entourage ainsi, ils viendront les rejoindre pour un moment convivial.

## Foire agricole de Libramont du lundi 28 juillet 2014

Le dernier jour d'ouverture du champ de foire, Gaëlle s'y est rendue la matinée avec Martine, Maureen, Alexis, Willy, Dany et Xavier pour découvrir tout ce qui tourne autour de l'agriculture.

Ils ont pu contempler les différents animaux : les moutons, les poules, les cochons d'Inde, les chevaux, les vaches Blanc Bleu Belge,... Ensuite, ils ont observé le travail du maréchal-ferrant. Ils ont poursuivi leur visite en s'arrêtant près des tondeuses, des tracteurs, de la pyramide de fruits et de légumes sans oublier les stands de dégustations : du lait, du pain et du café ont été savourés.



Durant leur tour, ils ont reçu de nombreux cadeaux : lunettes de soleil, casquettes, chapeaux de paille, bonbons, porte-clés, portefeuilles et des sachets réutilisables.

Ils ont terminé leur exploration par le jumping, en admirant les chevaux aux concours de sauts d'obstacles. Malheureusement, pendant le spectacle, deux canassons récalcitrants à l'autorité ont fait chuter leurs cavalières. Gaëlle rassure les troupes : "Plus de peur que de mal, les dégringolades furent sans gravités."

Même si la pluie a pointé le bout de son nez, les résidents en gardent un bon souvenir. Ils se sont bien amusés et ont respecté les consignes pour ne pas se perdre dans la foule abondante.



## **Marché du terroir à Léglise - Les samedis de "beaux temps"**

Tout commence le jour avant le marché, les boulangers du vendredi après-midi préparent déjà une pâte à gaufres et en font la cuisson. Ils se donnent un peu d'avance pour être opérationnels dès l'ouverture du stand.

Voici comment se déroule une journée type :

Le samedi, Kévin va chercher les résidents spécialisés de cette activité en tournante à l'hébergement vers 11h30. Ils se rendent dans le secteur occupationnel pour continuer les préparations : confectionner 5 pâtes à gaufres grand-mère. Ils prennent le temps de dîner ensemble. Puis ils chargent le matériel dans le minibus et démarrent en direction de la place de Léglise. Une fois arrivés à destination, ils montent la tonnelle pour être prêts dès le lancement du marché à 14H. Tous les artisans sont installés autour d'une grande terrasse où chacun présente ses produits.



Durant toute l'après-midi, ils cuisent les gourmandises et les vendent au prix démocratique de 50 cents. La dégustation fait le plaisir des papilles des amateurs de produits locaux et des vacanciers venus dans la région. Kévin explique : "La vente fonctionne mieux lorsque le temps est modéré car, les gens préfèrent acheter d'autres produits lorsqu'il fait très chaud."

L'atelier boulangerie s'y est rendu le 3 mai, le 7 juin et dernièrement le 2 août avec Martine, Patricio et Marianne. Ils en ont eu de la chance ! Ils ont vu Julien Lapraille, cuisinier de Top Chef saison 5 réaliser un show cooking. Il a tout d'abord fait son marché auprès des producteurs pour récolter tous les produits dont il avait besoin pour pouvoir cuisiner. Il les a ensuite valorisés en les intégrant à ces plats.

La fermeture des échoppes se fait à 19H. Le travail s'achève par le rangement et le démontage du matériel. Ils finissent en reprenant la route pour rentrer à la maison.

La Maison de Volaille s'est encore rendu sur ce marché le 6 septembre et le 4 octobre pour continuer à faire découvrir et savourer ses délicieuses douceurs.

## Foire aux plantes du 15 août 2014 à Fauvillers



Ce marché est ouvert de 8H à 18H depuis 27 ans sur le pâchis. Il accueille des artisans et des producteurs locaux qui présentent des fleurs, des plantes, des produits artisanaux, des produits alimentaires ainsi qu'une brocante. Il propose également, à 11h30, une messe en plain air avec la bénédiction des prémices des récoltes. À 14h30, une conférence du Rucher-école de Michamps pour définir l'apiculture et les abeilles et, à 16H, la remise des prix aux lauréats du concours des "Façades fleuries". Durant la journée, les amateurs peuvent se restaurer et s'abreuver tout en écoutant des chansons françaises et de la musique folk interprétées par le groupe Katakors.

Madame Herman, organisatrice du marché, a été étonnée de voir arriver La Maison de Volaille alors qu'il faisait mauvais, la pluie s'était invitée en début de journée. Pas de chance pour Alexis et Florence qui ont dû monter les tonnelles sous l'averse.

Florence a tenu le stand sur le pâchis en représentant 2 ateliers : L'artisanat où Martine et Serge ont expliqué aux passants les différentes décorations : statues en power-tex, peluches teintées, écorces travaillées, sacs et foulards customisés. Malheureusement, ils n'ont pas pu prendre tout leur travail de peur que les savons et les carillons surmontés de papier mâché soient abîmés par ce vilain crachin.



La boulangerie où Willy, Martine et Serge ont réalisé la cuisson des gaufres grand-mère devant l'assemblée. Tandis qu'Alexis a fait les allers-retours pour approvisionner l'échoppe en pâtes, en pains, en tartes, en cookies et en gosettes.

Heureusement le soleil a pointé le bout de son nez en fin de matinée, la foule est donc arrivée en masse et les ventes ont débutées : une statue, 3 peluches, un foulard et environ 350 gaufres écoulées. Charlotte et Freddy ont vu les comptes défilier !

Florence raconte quelques anecdotes :

"Bien sûr, les gourmets ont demandé du pain aux lards mais ceux-ci ont été vite vendus donc il n'y en avait plus pour les satisfaire."

"Serge devait aller livrer 3 paquets de gaufres au fromager d'en face mais au lieu de lui apporter le tout, il a préféré lui donner un seul paquet et distribuer les 2 autres aux stands voisins. J'ai donc dû aller réclamer pour que le fromager soit comblé."

"Le concert a apporté une bonne ambiance. Willy en a donc profité en entendant un bon morceau pour m'inviter à faire quelques pas de danse pour décompresser un peu."

Pendant ce temps, son collègue Kévin a travaillé dans le local de boulangerie accessible au public avec l'aide de Florine (une ancienne stagiaire bénévole). Ils ont réalisé toutes les tartes ce jour là en compagnie de Patricio qui a confectionné les pâtes et de Marianne qui les a garnies de pommes, de sucre, de rhubarbe et de flan. Sylvester a lui aussi œuvré en cuisant des gaufres.



Pour pouvoir présenter un étalage varié, ils avaient déjà préparé à l'avance quelques marchandises : du pain au lard, du pain aux noix, du pain gris, du pain blanc, des cookies, des muffins et des gosettes aux pommes.

Les habitués sont passés tôt le matin pour déposer leur commande de gourmandises. Kévin relate : "Monsieur Coljon est venu comme chaque année réserver ses 2 tartes à la rhubarbe.". Une fois le beau temps de la partie l'après-midi, les autres personnes sont arrivées en passant avant ou après avoir fait un tour sur le marché. Ils ont acheté en direct ou bien dégusté une pâtisserie et un café auprès des boulangers. La terrasse ne s'est pas vidée un instant d'où les bonnes ventes : 25 tartes, 15 gosettes, 20 muffins et 32 pains sont partis. Kévin confie : "Ce marché nous a donné beaucoup de travail, il est différent des autres. Je suis fier des résidents qui se sont bien appliqués, sans oublier Florine qui nous a donné un bon coup de main."

Que ce soit sur le pâchis ou bien dans l'atelier, tous sont contents de cette journée !

## **Marche des écureuils du dimanche 17 août 2014**



Tout a débuté le samedi par le fléchage des quatre parcours de 4, 6, 12 et 20 km par Nadège, Christian, André et Roger (membres du club de marche).

Tôt le dimanche, chacun a pris son poste. Marc Petitjean, Alexis, Christiane Gillet, Marianne, Franz Flawine et Willy ont tenu les trois contrôles situés sur les itinéraires. Roger, secrétaire du club de marche, a pris les inscriptions de plus de 400 randonneurs. Tout ce monde a pu se rassasier auprès de : Annette, Michèle Feller, Huguette Flawine, Marie-Thérèse et Justine qui se sont activées en cuisine avec la collaboration de Benjamin Baiwir à la cuisson des viandes. Cette année le menu a changé, des assiettes barbecues et des pains saucisses ont été proposés. Ceux-ci ont été très appréciés par les clients. Ils ont été se désaltérer au bar auprès de Grégoire Derullieux et Serge Raffaelli. Les promeneurs ont pu également goûter un morceau de tarte près de Solange. Sans oublier pour faciliter le bon fonctionnement, Ingrid a vendu les tickets et Nadège a ravitaillé tous les postes.

Nadège révèle : "La journée s'est bien déroulée dans une ambiance joyeuse. Tous les parcours ont plu aux marcheurs qui ont souvent évoqué la beauté des paysages de notre région. Un temps a été idéal, pas une goutte de pluie et une température agréable. La marche fut une grande réussite !".



## Barbecue du Rotary du jeudi 21 août

Les résidents ont passé une soirée en compagnie d'une vingtaine de personnes du Rotary Attert Sûre et Semois, Ingrid, son mari et les éducateurs de service : Annette, Nadège, Pascal et Solange.



L'atelier cuisine a préparé les accompagnements : en crudités (des tomates, de la salade, des carottes et du céleri râpés) ainsi que des pommes de terre en chemises et sa sauce à la crème d'ail. La suite de la préparation a été poursuivie par Benoît et Patricio qui ont aidé Pascal pour cuire les



côtelettes, les saucisses et les brochettes au barbecue. Ils ont aussi réchauffé les pommes de terre pour que celles-ci soient à température souhaitée.

Les invités ont pu trinquer avec du vin rouge et rosé, des softs, sans oublier le célèbre Orval bien apprécié. Ils ont terminé, ce régal par une dame blanche.



Quelques résidents nous font part de leur vécu :  
Tony : "J'ai apprécié prendre l'apéro dans la cours."  
Emile : "J'ai bu un bon verre de Kidibull et blagué avec les invités."  
Benoît : "C'était cool de cuire les saucisses avec Pascal."  
Alexis : "C'était un bon barbecue, j'ai bien mangé."  
Serge : "Tout s'est bien passé et j'ai discuté avec le femme de Monsieur Jacques."

Ce fut une soirée conviviale très agréable pour tout le monde.

## Camp en Bretagne du mardi 26 août au vendredi 5 septembre

Enfin les vacances pour le dernier groupe !

Xavier, Willy, Alexis, Tony, Patricio, Marianne, Charlotte et Willy accompagnés d'Annette, Nadège et Quentin sont tous partis en minibus de Volaville à 8h en direction Dol-de-Bretagne. Après 10H de route et 776km, ils sont bien arrivés au camping du Domaine des Ormes.

Ils se sont installés par groupe de quatre dans trois tentes très confortables, spacieuses, aménagées de lits et d'une kitchenette; situées à 100 m des sanitaires et 500 m du centre du village de Toile.



Durant leur séjour, ils ont eu deux jours de fines pluies puis ils ont pu profiter du soleil, d'un beau ciel bleu et d'une température de 20 à 25°C. Seul à leur réveil et en soirée, ils ont du passer une petite laine à cause du temps plus frais et brumeux.

Voici leurs activités :

- Au camping : piscine, soirée animation et feu d'artifice autour du bassin, promenades et découverte d'un splendide étang habité de canards et de cygnes.
- Visites : Mont Saint-Michel, Saint-Malo, Dol-de-Bretagne, château et petite ville de Combourg.
- Divers : courses, petit marché dans le village voisin, minigolf et zoo.



Ils ont été bien accueillis et gâtés par les gens du camping qui leur ont offert : des glaces, du charbon de bois, des oignons, des pommes de terre et de la paella.

Les résidents révèlent ce qu'ils ont préféré :

- Charlotte : "Me faire chouchouter par Annette qui m'a mis du vernis et me reposer sur les transats."
- Xavier : "J'ai mangé des bonnes crêpes au sucre. Super

la piscine et les tuyaux."

- Dany : "Les promenades et le feu d'artifices."
- Alexis : "Me balader dans le camping et profiter de la piscine."

Les éducateurs livrent deux anecdotes :

- ◇ Annette : "J'ai été surprise avec Marianne dans la piscine à vagues par la hauteur et la durée du déferlement."
- ◇ Quentin : "Il nous manquait deux balles au minigolf, pas moyen de les retrouver. Nous avons cherché pendant 10 minutes un peu partout alors que Dany et Sylvester les gardaient bien au chaud dans leurs mains."



Annette révèle pour clôturer : " Les vacanciers ont bien profité des piscines d'eau chaude, du jacuzzi et des toboggans. Les cuistots ont mérité leur étoile au Gault et Millaud. Ce fut des vacances excellentes autant pour les résidents que leurs accompagnateurs."

## **Le Charivari du Parc à Habay, dimanche 28 septembre**



L'esprit du Charivari du Parc, c'est une collaboration artistique et culturelle qui vise rencontres, échanges, partage et créations. Cet évènement a rassemblé une trentaine de groupes, de troupes et d'artistes qui ont partagés leurs passions pour la musique, le théâtre, les contes, l'humour, la créativité et l'artisanat. En plus de tout cela, une bénédiction et une messe sonnée en l'honneur de la fête de la forêt ont été organisées au château du Pont d'Oye.

La Maison de Volaille est arrivée dans ce grand domaine sympathique vers 11H pour y installer les deux stands :



Artisanat: Florence a exposé: des statues en Power tex, des savons, des foulards, des planches à tartiner, des bougies, des bijoux et des écorces décorées de "cerfs" tout spécialement pour la fête de la forêt. Deux résidents l'ont accompagné :

▫ Dany a montré au public le travail de moulage de la pâte à papier pour créer des étoiles de Noël.

▫ Isabelle a collé des tatouages aux enfants. Elle a eu un très bon contact avec eux.

De nombreux passants se sont intéressés à leur travail et ont eu des coups de cœur pour les statues. Ce beau regard a procuré beaucoup de plaisir au trois artisans.

Florence informe : "Il y avait peu d'exposants dans notre domaine mais d'autres échoppes ont présenté les mêmes créations que nous : bijoux et power tex. Nous avons passé une agréable journée remplie d'ambiance et réalisé une belle vente de 90€".



Boulangerie : Kévin a confectionné et vendu environ 400 gaufres grand-mère, aidé de Tony à la cuisson et d'Alexis à la caisse. Le temps de midi a été assez calme mais de 15 à 18H, ce fut le rush. Il y a eu énormément de clients belges et même quelques français. Kévin raconte : "Les gens ont trouvé nos gaufres très bonnes et ont fait notre pub.

Nous n'avons pas eu de concurrence puisque les autres stands alimentaires présentaient des biscuits, des escargots et du pâté".



Les éducateurs confient quelques anecdotes :

Florence : "Dany s'est rendu à la toilette du restaurant près de leur stand mais au lieu de trouver les petits coins, il s'est perdu dans le bâtiment et s'est retrouvé dans les cuisines."

"L'atelier boulangerie n'arrivait pas à suivre la cadence infernale. Toute une file s'est donc formée devant l'artisanat. Une petite fille a pu se frayer un passage dans tout ce petit monde pour trouver le bracelet qu'elle souhaitait acheter."

Kévin : "Les membres du groupe "Chœur des Oiseaux Chuchoteurs" ont fait le tour des échoppes déguisés avec plumes et becs. Arrivés près de nous, Dany les a chassés en leur faisant de grands gestes comme pour les effrayer."



Dominique les a ensuite rejoints avec son groupe d'acteurs. Ils ont été très bien accueillis et chouchoutés par les organisateurs. Un buffet préparé tout spécialement pour les artistes a été à leur disposition tout au long de la journée. A cet endroit, ils ont rencontré beaucoup de gens avec qui ils ont pu échanger des bons moments de rigolade. En fin d'après-midi, ils ont joué deux fois leur pièce de théâtre "Les vacances des Tête-à-tête" devant

environ 200 spectateurs.

Dominique explique : "Le public a été réactif et a rit plusieurs fois. Les enfants ont fait quelques réflexions et ont montré qu'ils se sont bien amusés. Certaines personnes nous ont interpellés après les représentations pour nous féliciter chaleureusement. C'est une belle reconnaissance de notre travail."



Tout au long de la journée, ils ont été aidés par deux bénévoles (anciens stagiaires), Nathan et Cindy. Ceux-ci se sont rendus à tous les postes lorsqu'il y en avait besoin. Ils se sont également promenés dans le parc avec les résidents pour souffler un peu.

Vers 18h30, chacun a rangé son matériel. Ils se sont tous rassemblés pour souper à la friterie "Chez Oli" à Habay où le met fut très bon. Ils ont terminé en beauté, en admirant le feu d'artifice sur l'étang à 20h30. Chacun garde un très bon souvenir de cette superbe journée !

## Jeu

Les règles du Sudoku sont très simples. Un Sudoku classique contient neuf lignes et neuf colonnes, donc 81 cases au total.

Le but du jeu est de remplir ces cases avec des chiffres allant de 1 à 9 en veillant toujours à ce qu'un même chiffre ne figure qu'une seule fois par colonne, une seule fois par ligne, et une seule fois par carré de neuf cases.

Au début du jeu, une vingtaine de chiffres sont déjà placés et il vous reste à trouver les autres. En effet, une grille initiale de Sudoku correctement constituée ne peut aboutir qu'à une et une seule solution. Pour trouver les chiffres manquants, tout est une question de logique et d'observation.

Les deux premières grilles sont plus faciles et suivent le même principe de base. Continuer la grille à l'aide de carré bleu, de rond jaune, de triangle vert et d'étoile rouge. La seconde en notant les chiffres de 1 à 4.



<b>1</b>			
		<b>2</b>	
	<b>3</b>		<b>4</b>

6			2	1	8	7	3	9
3	9							
	2		9		3	6		4
7				8	9			
	8				2			
					5		7	2
9	1		3		4	5		
2				5		4		6
5				9		2		3

Solutions en dernière page.

## Cuisses de poulet gratinées à la moutarde



### Ingrédients pour 4 personnes

- 4 cuisses de poulet
- 40 g de parmesan râpé
- 10 cl de crème fraîche
- 4 à 5 cuil. à soupe de moutarde de Dijon
- sel, poivre



Faites chauffer le gril du four. Salez et poivrez les cuisses de poulet des deux côtés et mettez-les dans un plat à rôtir. Glissez celui-ci dans le four à 15 cm du gril et faites cuire les cuisses de poulet 10 min de chaque côté.

Étalez une fine couche de moutarde sur le dessus de chaque cuisse et saupoudrez-les avec la moitié du parmesan. Remettez les cuisses de poulet dans le four. Laissez-les dorer environ 5 min en surveillant la cuisson, puis retournez-les et procédez à la même opération sur l'autre face.

Déposez les cuisses sur un plat de service. Jetez la graisse contenue dans le plat de cuisson. Posez celui-ci sur le, ajoutez 2 cuillerées à soupe d'eau et grattez avec une spatule pour dissoudre les sucs. Ajoutez la crème fraîche et 1 cuillerée à café de moutarde. Mélangez, versez sur les cuisses de poulet et servez. Bon appétit !

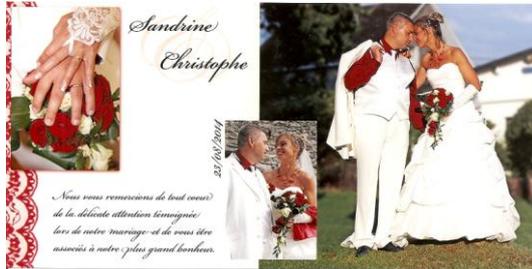
Voici une idée d'accompagnement pour cette volaille, des pommes de terre sautées et des champignons.

Si vous avez testé cette recette, faites-nous part de votre avis. Coloriez le dessin qui correspond à l'appréciation de votre palais.



## Les nouvelles

Christophe et Sandrine se sont mariés le 23 août 2014.



Julie et Olivier se sont mariés le 4 octobre 2014.

## Les dates à retenir



Samedi 29 novembre : Fête de Saint Nicolas  
Samedi 13 décembre : Fête de Noël



## Solutions

				<b>1</b>	2	4	3
				3	4	<b>2</b>	1
				4	1	3	2
				2	<b>3</b>	1	<b>4</b>

6	5	4	2	1	8	7	3	9
3	9	7	5	4	6	1	2	8
8	2	1	9	7	3	6	5	4
7	6	2	1	8	9	3	4	5
4	8	5	7	3	2	9	6	1
1	3	9	4	6	5	8	7	2
9	1	6	3	2	4	5	8	7
2	7	3	8	5	1	4	9	6
5	4	8	6	9	7	2	1	3