

2 Actu

Numéro
Spécial
Noël

Dans ce journal Spécial Noël, vous trouverez des interviews sur les ateliers de l'Espace Constantine, sur les sorties d'été et des recettes de Noël.

**Joyeux Noël et
bonne année
2024 !**



**Mouvements des
professionnels**

**AU REVOIR
FRÉDÉRIQUE**



**BIENVENUE
MAXIME**



Interview atelier Art diamant



**Interview et photo
réalisées par
Reine-Prudence
KIENAKA**

Comment organisez-vous votre activité ?
Tout le monde vient, j'installe. Tout le monde en partant range.

Pourquoi vous faites ce bénévolat ?
Pour travailler un peu, j'aimerais bien qu'il y est des personnes de l'extérieur, des mamies.

Pour qui vous le faites ?
Pour le dispositif, j'ai choisi de faire parce que j'aime beaucoup ça.

Depuis combien de temps vous faites ça ?
3 ans que je pratique.

Pourquoi aimez-vous faire du bénévolat ?
Ça fait mieux pour moi de faire du bénévolat, cela m'occupe.

Combien de personnes encadrez-vous ?
J'accueille 5 personnes, mais tout le monde peut venir.

Combien de cours donnez-vous ?
*Je le fais une fois par semaine, le lundi après-midi.
Je fais des thèmes (animaux, Noël, ...)*



**Interviewée Marie-
Noëlle PESSENTI-
ROSSI**

Interview atelier Broderie



**Interview et photo
réalisées par
Reine-Prudence
KIENAKA**

Comment organisez-vous votre activité ?

Un planning de date est mis en place. Cette année c'est particulier, il faut voir en fonction de mon emploi du temps, car j'effectue une autre activité le lundi aussi.

Pourquoi vous faites ce bénévolat ?

Pour apprendre aux autres, pour échanger, prendre du temps.

Pour qui vous le faites ?

Pour les gens et aussi pour moi, tout le monde peut venir.

Depuis combien de temps vous faites ça ?

3 ans que je fais du bénévolat.

Pourquoi aimez-vous faire du bénévolat ?

J'aime donner du temps aux autres.

Combien de personnes encadrez-vous ?

6 personnes, après c'est trop.

Tout le monde peut venir faire de la broderie ?

L'activité est ouverte à tout le monde, on fait ce que l'on veut, une base est créée pour les débutants.



**Interviewée Nadège
CARTIER**

Atelier Produits ménagers

« Des réunions ont été organisées pour apprendre à faire des produits pour chez nous et à l'espace Constantine ».

Matthias

« Puis après pour le marché de Noël ».

Matthias

« Liquide vaisselle, produits de toilette, nettoyant multi-usage, lessive ».

Reine-Prudence

« Des fois on s'est trompé dans les quantités, donc on a recommencé ».

Marie-Noëlle

« Il faut utiliser de l'huile essentielle ».

Marie-Noëlle

« C'est des produits qui sont biodégradables, c'est bon pour la planète ».

Matthias

« Ensuite, le projet peut être développé sur l'extérieur et en partenariat possible avec la Fonderie ».

« Des recettes vont être réalisées en FALC pour qu'elles soient adaptées à tous ».

« Moi je ne sais pas lire ».

Marie-Noëlle

« Angèle a fait les recherches »



Sortie Sainte Suzanne (Mayenne)



**Interview de
Nadège CARTIER**

Qui a organisé la sortie ?

Moi, nous avons fait ça pour les vacances d'été, c'était une sortie organisée en semaine.

Comment vous y êtes allés ?

Nous avons pris le minibus mis à disposition par le dispositif.

Qu'avez-vous visité ?

Nous avons visité le château et nous avons pique-niqué là-bas, puis nous avons fait une balade.

Avez-vous apprécié ce temps ?

Oui, j'aimerais bien organiser encore une sortie, mais je ne sais pas encore où. Ça m'a beaucoup plu, j'aimerais sortir plus et voir davantage de château.



**Interviewé Vincent
CHANDELIER**

Sortie Nantes



Interview de Reine-Prudence KIENAKA



Qui a organisé la sortie ?

On souhaitait visiter la ville, j'aimerais bien pouvoir visiter Strasbourg la prochaine fois.

Comment vous y êtes allé ?

On a pris le train, puis le tramway pour aller dans le centre-ville, c'était trop bien. J'avais déjà pris le train avant, je connaissais.

Qu'avez-vous visité ?

**On a vu les animaux métalliques, il y avait un dragon, un éléphant, des manèges, c'était trop beau.
On a fait un pique-nique ensuite dans un parc, on a fait une balade, le parc était beau aussi.**

Interviewé Charles DUTISSEUIL



Croisière à Saumur

"On a vu des vaches dans la Loire.

On a bu un verre sur le bateau avec un gâteau, une spécialité de Saumur.

On a pique-niqué en face du bateau.

On a été à Saumur en bus.

C'était une magnifique journée".



Charles DUTISSEUIL



Quentin BOINARD



Château de Ballon

"C'était une belle journée.

Il était beau le château".

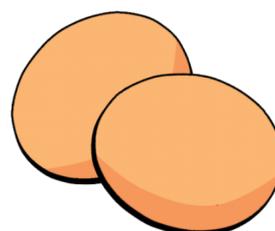
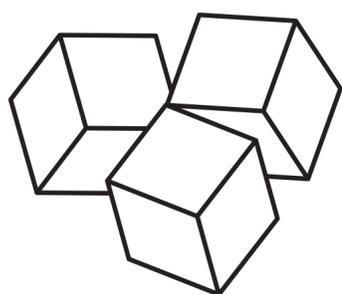


Quentin BOINARD

Petits biscuits de Noel



250 g de farine
100 g de beurre tendre
125 g de sucre
1 cuillère à café de levure
50 g d'amandes en poudre
1 œuf



Préparation
Temps total : 23 min
Préparation : 15 min
Cuisson : 8 min

ÉTAPE 1

Mélanger dans une grande jatte la farine, la levure, le sucre et la poudre d'amandes.

ÉTAPE 2

Ajouter le beurre et les œufs ; puis travailler d'abord avec une fourchette puis avec les mains.

ÉTAPE 3

Assaisonner au choix avec : 4 épices, cannelle/orange, citron...

ÉTAPE 4

Moi, je coupe la boule en 3, et je fais 3 assaisonnements différents !

ÉTAPE 5

Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6-7).

ÉTAPE 6

Étaler la pâte avec un rouleau et découper des formes à l'emporte-pièce (sapins, lunes, étoiles.....).

ÉTAPE 7

Les disposer sur une plaque garnie de papier sulfurisé.

ÉTAPE 8

Étaler un peu de jaune d'œuf avec de la cannelle sur les biscuits, pour qu'ils soient bien dorés.

ÉTAPE 9

Enfourner 7 à 10 minutes (à surveiller).

Bûche de Noël au chocolat



POUR LE BISCUIT :

4 Œufs
Sucre 120 g
Sel 1 pincée
Farine 100 g
Sucre vanillé 2 sachets

POUR LA MOUSSE :

4 Œufs
Sucre vanillé 2 sachets
Chocolat noir 100 g
Crème épaisse 100 g

1 Préchauffez le four thermostat 7 (210 °).

2 Préparez le biscuit roulé :

3 Séparez les blancs des jaunes d'œufs.

4 Fouettez vivement les jaunes d'œufs avec le sucre vanillé de Madagascar Vahiné et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

5 Ajoutez la farine et les blancs d'œufs montés en neige très ferme avec une pincée de sel.

6 Versez la pâte sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.

7 Faites cuire 10 minutes .

8 Après cuisson, retournez le biscuit sur un torchon humide.

9 Retirez le papier.

10 Roulez ensemble le biscuit et le torchon en serrant très fort.

11 Laissez refroidir.

12 Préparez la mousse au chocolat :

13 Faites fondre au bain marie le chocolat noir, hors du feu incorporez la crème fraîche.

14 Séparez les jaunes des blancs d'œufs.

15 Fouettez vivement les jaunes d'œufs avec les 2 sachets de sucre vanillé. Incorporez les blancs d'œufs montés en neige ferme.

16 Réservez cette mousse au frais durant 4 heures.

17 Montage de la Bûche :

18 Déroulez le biscuit, garnissez-le des 2/3 de la mousse.

19 Roulez la bûche sans trop serrer.

20 Couvrez le biscuit du reste de mousse, tracez des sillons à la fourchette, puis déposez les décors de Noël Vahiné.

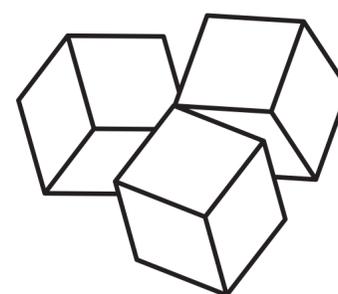
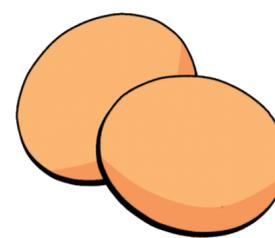
21 Réservez la bûche au réfrigérateur.

22 Vous pouvez couper les extrémités et les déposer en décoration sur la bûche.

PRÉPARATION :

Cuisson 20 minutes

Repos 10 minutes - 4 heures





DANS LE PROCHAIN NUMERO :

**CONGRÈS APAJH (Nadège / Reine Prudence)
MARCHÉ DE NOËL (Dispositif 2A)
JOURNÉE DUODAY (Reine Prudence)
RENCONTRE AVEC LE SAVS APAJH
ACCUEIL DE L'IME DE LA FLÈCHE
INTERVIEW DE MAXIME**

