



MAG' POUR TOUS

JOURNAL MENSUEL DE L'ASSOCIATION MAISON POUR TOUS - N° 2 - AVRIL (1) - VERSION NUMÉRIQUE

AU SOMMAIRE

- Vos idées, vos envies ... p 2
- A l'Opéra ... p 2
- Recette facile ... p 3
- Lecture Ados ... p 3
- Sortie d'Album ... p 4
- A quoi on Joue ?... p4

CITATION DE LA SEMAINE

"Dis-moi et j'oublierai,
Montre-moi et je me souviendrai,
Implique-moi et je comprendrai."

Confucius



EDITO

Chers Tous,

En cette période de trouble planétaire, je me sens le devoir de vous parler un peu...

Je vais tenter de vous faire le point de la situation de la Maison Pour Tous. Que faisons-nous à défaut de pouvoir vous accueillir ? En premier lieu, nous prenons soin de nos salariés en cherchant ensemble la solution la plus juste et humaine pour eux et leurs familles au milieu de cette crise sanitaire.

Aussi, nous cherchons des solutions pour les ateliers hebdomadaires, les animations, les spectacles, les conférences, les rencontres, les temps festifs que nous avons programmés dans les prochaines semaines : Devons-nous annuler, reporter ?... Des questions auxquelles nous allons tenter de répondre au mieux.

Enfin, conscient qu'il y aura un avant et un après "Covid 19", nous entamons une réflexion globale sur la rentrée 2020... Nous vous y associons dans ce mag'.

En attendant de pouvoir de nouveau vous serrer la main, vous prendre dans mes bras et pourquoi pas de nouveau vous faire la bise, je vous invite à feuilleter ce second numéro du "Mag' Pour Tous" où vous trouverez des petits trucs pour vous, vos enfants ...

Prenez soin de vous et de vos proches !

Amitiés associatives,

Ahmed Hamadi, Président de la MPT.

VOS IDÉES, VOS ENVIES POUR LA SAISON PROCHAINE ?



Car c'est avec les idées et les envies de chacun que chaque jour s'invente la vie de la Maison Pour Tous, nous vous lançons un défi !

Vous pouvez ainsi nous laisser vos idées et envies sur le lien de ce tableau collaboratif :

<https://lite.framacalc.org/9frr-idees-et-envies-2021>

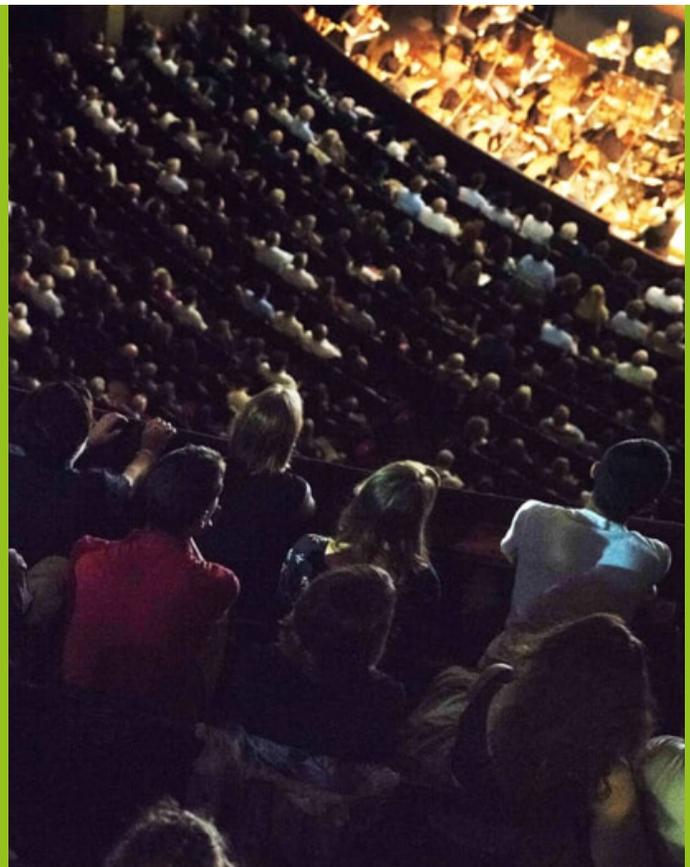
Tout ceci est très simple d'utilisation, une fois sur la page du lien, merci de renseigner les premières colonnes et ensuite de vous diriger vers la ou les rubriques de votre choix.

A l'issue de crise sanitaire, nous vous ferons des propositions d'actions concrètes en tentant de répondre au mieux à vos attentes, pour la prochaine année scolaire.

ET SI ON ALLAIT À L'OPÉRA ?

Ha ha ! Et oui, pendant ce confinement, quoi de mieux que de visionner un opéra ?

L'Opéra national de Paris a pris la décision, grâce au partenariat avec France Télévisions et son offre Culturebox, de rendre accessible gratuitement en ligne dans le monde certaines de ses productions emblématiques dans leur intégralité sur operadeparis.fr et sur france.tvculturebox. Ces retransmissions sont également disponibles sur les pages Facebook de l'Opéra national de Paris et de france.tvculturebox.



LA RECETTE DE LA SEMAINE :

GRATIN DAUPHINOIS DU CHAT QUI FUME

Préparation : 35 min - Cuisson : 45 min

Nombre de personnes : 6

Ingrédients :

- 1.5 kg de pomme de terre à gratin
- 500 g de crème fraîche épaisse
- 50 cl de lait
- Poivre, Sel, Muscade, 1 gousse d'ail

Préparation :

Le secret de ce gratin fabuleux me fut révélé par un restaurateur propriétaire du Chat qui Fume !

Préchauffez le four à 200°C (thermostat 6-7). Dans une grande casserole, faites chauffer la crème fraîche, le lait, la gousse d'ail débitée en fines lamelles (j'utilise l'économe), une pincée de muscade, du sel et poivre. Pendant que ça chauffe, pelez et coupez les pommes de terre en fines rondelles. Jetez un oeil sur votre mélange crème-lait, dès que ça frémit : coupez le feu et laissez infuser. Beurrez un plat à gratin. Répartissez les pommes de terre dans le plat en prenant soin de saler les pommes de terre à chaque couches (pas trop : le mélange lait-crème est déjà salé). Couvrez de votre mélange crème-lait, vous pouvez retirer les morceaux d'ail ou les laisser (à votre guise) et enfournez. Laissez cuire pendant 35 à 45 minutes, le temps de cuisson varie selon la variété des pommes de terre utilisées. Sortez votre gratin du four et laissez reposer pendant une dizaine de minutes avant de servir.

Régalez-vous !



LITTÉRATURE JEUNESSE :

"LE COMBAT D'HIVER"

En voilà un bon bouquin pour les ados (14/15 ans) aux éditions Gallimard Jeunesse de Jean-Claude Mourlevat.

De quoi ça parle :

Quatre adolescents, évadés de leur orphelinat prison, reprennent la lutte perdue par leurs parents quinze ans plus tôt. Leur combat, hymne grandiose au courage et à la liberté, semble désespéré. Et pourtant...

