

Recette d'hiver



Confiture d'oranges

Pour 6 pots de 350 g et un petit pot de 200g

Ingrédients:

- 4 oranges "spania" non traitées (assez grosses)
- 1 citron non traité
- 0,5 l d'eau
- Prévoir environ 1400 g de sucre en poudre

Laver les fruits. Couper les oranges et le citron en rondelles fines, et les mettre à tremper avec ½ l d'eau pendant 24h au frais.

Faire bouillir pendant 25 min puis laisser au repos environ 12h.

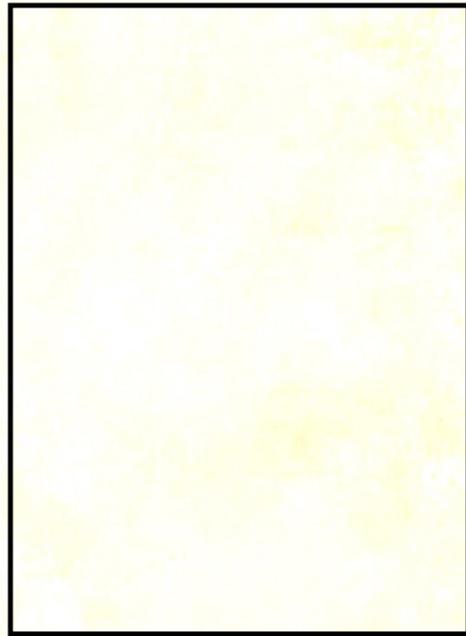
Mixer grossièrement et peser la marmelade obtenue. Ajouter le même poids de sucre en poudre, mélanger.

Cuire pendant 1h à chaleur moyenne en remuant régulièrement.

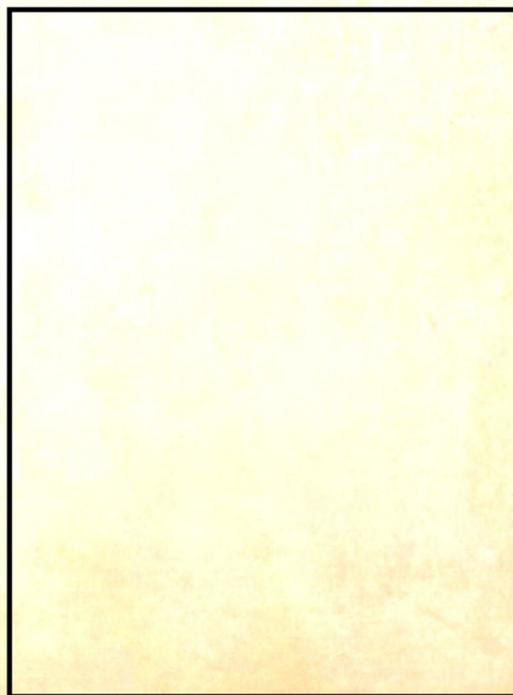
Mettre en pots, fermer et retourner les pots jusqu'au refroidissement complet.

Claudine Maurin-Cornet

Anniversaires de Février:



Anniversaires de Mars:



Petits Potins D'ITHAQUE

Edition spéciale:
Février/Mars 2022
N° 31



La chanson du mois:

*Y a d'la joie
Bonjour bonjour les hirondelles
Y a d'la joie
Dans le ciel par dessus le toit
Y a d'la joie
Et du soleil dans les ruelles
Y a d'la joie
Partout y a d'la joie
Tout le jour, mon cœur bat, chavire et chancelle
C'est l'amour qui vient avec je ne sais quoi
C'est l'amour bonjour, bonjour les demoiselles
Y a d'la joie
Partout y a d'la joie*

Charles Trenet

Sommaire :

- Un peu d'histoire « La galette »
→ Page 2
- Il était une fois Marcel Cerdan
→ Page 3
- Confiture d'orange + anniversaires
→ Page 4
- Renaud Lavillenie → Page 5
- Joséphine Baker → Page 6
- Mot de la direction → Page 7
- Photos → Page 8

Un peu d'histoire



La saison de la galette des rois débute douze jours après Noël et se termine le jour de Mardi Gras. Célébrée le 6 janvier, l'Épiphanie correspond à la présentation de Jésus enfant aux Rois Mages, Melchior, Gaspard et Balthazar, venus de trois continents, l'Asie, l'Afrique et l'Europe, pour remettre leurs dons.

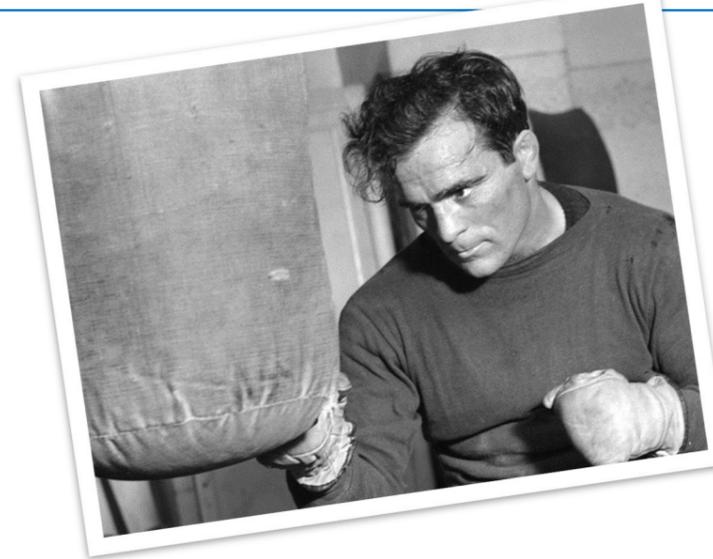
Autrefois, les Romains fêtaient les Saturnales, fêtes du solstice d'hiver, qui consistaient à désigner le roi ou la reine d'un jour, au moyen d'une fève blanche ou noire cachée dans une galette.

La galette préférée des Français est celle fourrée à la frangipane, crème à base d'amandes douces, de beurre, d'œufs et de sucre. Elle aurait été inventée par un noble florentin, le marquis de Frangipani, il y a plusieurs siècles.

On tirait le gâteau des rois même à la table de Louis XIV. Les dames de la cour qui tiraient la fève devenaient reines de France d'un jour et pouvaient demander au roi un vœu dit « grâces et gentillesse ». Mais le Roi Soleil, Louis XIV, devait abolir cette coutume.

Tous les ans, lors de la traditionnelle réception à l'Élysée, une énorme galette (1,20 m de diamètre pour 150 personnes) est préparée pour le président de la République. Mais l'artisan boulanger-pâtissier chargé de la confectionner a pour instruction de n'y placer aucune fève car « on ne saurait désigner un roi au sein de la présidence de la République »...

Mme Maurin



IL ÉTAIT
UNE FOIS...

Marcel Cerdan est un boxeur français, né le 22 juillet 1916 à Sidi Bel Abbès en Algérie et mort le 28 octobre 1949 dans un accident aérien survenu dans l'archipel des Açores. Sous l'impulsion de son père, Marcel Cerdan commence la boxe anglaise sur un ring installé au milieu de la salle de bal du café familial à Casablanca au Maroc où la famille est installée depuis 1922 dans le quartier de Mers Sultan.

Devenu boxeur professionnel en 1933, il effectue ses premiers combats rémunérés en Afrique du Nord où il se fait un nom. Surnommé « le bombardier marocain » Cerdan est également un footballeur talentueux, sélectionné en équipe nationale marocaine.

De retour sur les rings en janvier 1941, Marcel Cerdan conquiert à nouveau le titre européen des poids mi-moyens

Descendant d'une catégorie en poids moyens, il gagne les titres de champion de France, d'Europe et du monde entre 1946 et 1948. Victorieux sur les rings américains, son succès par KO technique contre Tony Zale au Roosevelt Stadium lui offre un accueil de héros national à son retour en France.

Compagnon d'Édith Piaf, sa notoriété dépasse le cadre sportif et le voit tourner dans plusieurs œuvres cinématographiques.

Il perd son titre le 16 juin à Détroit face à Jack La Motta par abandon sur blessure au dixième round. La revanche est programmée le 2 Décembre 1949 toujours au Madison Square Garden . Il meurt tragiquement au sommet de la gloire dans l'accident du vol Paris-New York dans la nuit du 27 au 28 Octobre. Son corps est rapatrié à Casablanca le 8 Novembre.

Une chapelle ardente est installée au stade Lyautey³. Le 10 novembre 1949, soixante-dix mille personnes assistent à son enterrement au cimetière de Ben M'Sick³. Sa dépouille est transférée 46 ans plus tard, à la demande de sa femme Marinette, en France où il est inhumé dans le cimetière du Sud de Perpignan le 29 octobre 1995.

Mme Chatelet