

Eté 2014 n° 114



le bateau ivre

Journal de l'ACRI Liberté

acriliberte@yahoo.fr

site : <http://acriliberte.free.fr>

Y A D'LA JOIE !



Foin de la morosité un numéro
entièrement consacré au bonheur.

Des **bonnes**

nouvelles du quartier

Dans l'immeuble

Les prochaines dates de ramassage des encombrants pour l'année 2014 sont fixées au vendredi 11 juillet, puis aux mardis : 19 août, 16 septembre et 21 octobre. Nous vous remercions pour le bien de tous, et pour préserver la salubrité, la sécurité, la tranquillité et l'environnement, de bien vouloir déposer la veille au soir les objets dont vous voulez vous séparer.

A l'entrée du local vide-ordures du n°34 (niveau -3) une lumière extérieure indique si le globe intérieur est allumé ou éteint. Cela permet d'éviter la consommation électrique dans ce local.

N'oubliez pas d'éteindre en sortant dans les autres vide-ordures.

Dans le quartier

Tout vient à point à qui sait attendre :

La boîte aux lettres extérieure de la nouvelle poste a été installée début mai 2014.

Ouverture de plusieurs commerces :

* «LE VOLUTTO» au 53, Terrasse de l'Arche, côté Place Nelson Mandela – Tél 01 41 18 17 90. Buffets et boissons à volonté, délices de pâtes italiennes et tour du monde des Plats et Saveurs, du lundi au vendredi de 7 h 00 à 15 h 00 et de 19 h 00 à 23 h 00, ainsi que le samedi de 19 h 00 à 23 h 00.

* «LE PRESSING DES TERRASSES», c'est aussi tous vos travaux de couture (ourlet, mise à la taille ...) au 73, Terrasse de l'Arche, Tél. 01 46 97 05 06 – ouverture non-stop du lundi au vendredi de 8 h 00 à 19 h 00, le samedi de 9 h 00 à 18 h 00.

«LE SUBWAY» 78, rue des 3 Fontanot

Tél. 09 84 34 37 60 ouvert 7 j/7 du lundi au vendredi de 8 h 00 à 22 h 00, le samedi de 10 h 00 à 21 h 00 et le dimanche de 11 h 00 à 21 h 00.

On peut même acheter le pain seul !!!

Ouverture de « La Terrasse »

Le 28 juin 2014, a été inaugurée la Terrasse, espace d'art, de Nanterre

57 Bd. De Pesaro (*en face du 4 du Bd ; de Pesaro*).

A la fois lieu d'exposition, d'ateliers d'arts plastiques et de rencontres, la Terrasse vise à devenir un lieu de création, de diffusion et d'échanges autour des forums d'art contemporain. L'espace est ouvert du mardi au vendredi de 12h à 19 heures. Fermeture jours fériés et en août. Accessible aux personnes à mobilité réduite.

Plus loin en ville

* Prochainement ouverture courant juillet 2014 d'un «BRICO-DEPOT» à la place de «CASTORAMA» sous la Mairie de NANTERRE. Entrées des parkings avenue Joliot-Curie et rue du 8 mai 1945.

* L'office du Tourisme de Nanterre– Syndicat d'Initiatives, 4 rue du Marché

(tél. 01 47 21 58 02 – www.ot-nanterre.fr)
Horaires du mardi au vendredi de 9 h 30 à 18 h et le samedi de 9h 30 à 13 h 00 et de 14 h 00 à 18 h 00 – Fermé les jours fériés.

Information générale

* Depuis le 1er janvier 2014, la durée de validité de la Carte Nationale d'Identité est de 15 ans et non plus de 10 ans. Cette nouveauté ne s'appliquera qu'aux personnes majeures. A noter que la mesure concerne aussi les cartes délivrées entre le 2 janvier 2004 et le 31 décembre 2013

Le Père Blajux

EDITO

Certains de nos lecteurs nous ont affectueusement signalé que le Bateau Ivre avait adopté depuis quelques temps un ton pesant. Nous avons en effet bataillé deux longues années durant avec le « projet au bout de notre rue. »* Ce que nous ne saurions regretter au vu des fruits récoltés. Mais il est vrai que depuis ce combat, nous avons, entre autre dans l'édito, poursuivi d'autres luttes liées au développement durable, à l'environnement et à la défense du patrimoine qui nous tiennent à cœur.

Cependant, parfois, il est nécessaire de souffler, de respirer un grand coup, d'aller voir du côté de la légèreté, de l'autre côté de la rue en somme. Alors voilà, vous tenez entre vos mains le n°114 du Bateau Ivre consacré à l'allégresse, au bonheur et dédié à tous ceux et toutes celles fatiguées de n'entendre jamais chanter « Y a de la joie, bonjour, bonjour les hirondelles » en ouverture des informations.

A quoi ça tient le bonheur ? A des riens, des petits riens, trois fois riens. Des instants de gâité, des bouffées de plaisir.

Il paraît d'ailleurs que les gens heureux n'ont pas d'histoire. Mais c'est toute une histoire d'arriver à être heureux. Et aucun de nous n'ignore que c'est un état instable le bonheur. Il faut la persévérance de Pénélope et la force d'Hercule pour en saisir un petit bout.

A quoi ça tient le bonheur ? Au verre à moitié plein. A un état d'esprit. A la capacité de prendre conscience du moment à l'instant où on le vit. A être pleinement à soi et au monde.

Nous autres Français serions les plus pessimistes des Européens. D'ailleurs si nous consommons autant de médicaments c'est la preuve de notre dépression commune.

Vraiment ? Notre consommation pharmaceutique ne révèle-t-elle pas plutôt que nous bénéficions encore d'un système de santé qui nous permet de nous soigner ? Notre pessimisme ne traduit-il pas en fait notre refus de nous satisfaire d'un monde médiocre, notre aspiration à révolutionner ce qui nuit à notre bonheur ?

A quoi ça tient le bonheur ? Vous voyez c'est d'abord une question de point de vue.

Et nous à l'ACRI nous sommes des dispensateurs de bonheur. Si, si ! Il suffit d'y venir, de participer à nos activités pour s'en rendre compte.

L'ACRI c'est un lieu de plaisir, un univers d'enthousiasme, de désirs et de satisfactions multiples – artistiques, physiques, intellectuelles - . Et par-dessus tout, c'est un lieu de rencontres privilégiées. Alors à la rentrée n'hésitez plus et poussez la porte. Rejoignez-nous !

En attendant notre prochaine rencontre, cet été que votre bonheur soit dans le pré, à la plage, à la montagne ou sur le bitume courez-y vite, avant qu'il ne soit passé.

Excellentes vacances à tous et toutes.

Sylvie Gadault

* Arena, pour ceux qui l'auraient oublié !

Imaginez !

BONHEUR



Ils sont revenus ! Ils sont là ; je les ai vus !

Alors que je prenais mon petit-déjeuner dans la cuisine, j'ai levé les yeux pour scruter le ciel au-dessus du parc : j'ai vu leur ballet dans le bleu, changements de direction très rapides, montées, descentes, regroupement, séparation. Et puis j'ai entendu leurs cris. J'étais heureuse de revoir les martinets.

Janine



Bonheur

Imaginez !

Le jardin est désert. Il faut dire qu'il fait chaud sous le soleil de juin et que les adultes ont préféré prendre le café à l'intérieur, au frais. On entend d'ailleurs le brouhaha des conversations.

La petiotte aurait pu rester avec les autres enfants à jouer à côté des adultes ou trouver un coin pour s'assoupir. Mais non, trop de bruit. Et puis y a du soleil qui serpente jusqu'à elle, l'invite. Le jardin se donne à qui veut. Elle s'y glisse comme on s'enfonce dans une eau chaude et calme. Le sentier l'emmène, les insectes et les papillons l'attirent. Le reste s'estompe. Les abeilles lui font visiter les fleurs, même les plus modestes. Alors elle se penche. Oh, pas beaucoup, elle n'est pas bien haute. Ses doigts caressent les pétales, et ces jolies feuilles vertes presque au ras du sol. Y a du rouge en dessous...

La fraise est là, toute ronde, offerte à la gourmandise. Hop ! elle est déjà engloutie ! La petiotte s'est assise au milieu du parterre et butine méthodiquement. Pas une ne doit lui échapper. C'est sucré, juteux à souhait. Ça fond dans la bouche...Le plaisir à l'état pur. Intense. Sans cesse renouvelé !

Certes la taloche arrivera. Les cris, la colère des adultes. Les larmes de la petiotte. On ne pille pas impunément le garde-manger des autres. Mais ce que racontera cette grand-mère à ses petits-fils et qui fera encore briller ses yeux c'est le goût inégalé et toujours aussi vif des fraises dévorées une après-midi de juin dans ce jardin désert.

Camille

Petit-bonheur



Imaginez !

Ce dimanche, assis sur une statue de taureau dans la douceur d'une fin d'après-midi, sous un immense tilleul et devant le favela-théâtre, attendant avec d'autres que le metteur en scène nous appelle pour le tournage.

Entendez ce cri, répété par tous les paons de la ferme, au moment où l'un d'entre nous s'exclame « là sur la branche, à côté des ruches, un essaim d'abeilles ! » Une touffe de forme oblongue, qui s'épaissit de milliers d'abeilles bruissantes et fait ployer la branche à hauteur d'homme.

Voyez le jardinier-apiculteur intervenir, revêtu de sa combinaison, disposant à l'aplomb de la branche une ruche, vidée de ses cadres, montant sur une chaise, sciant la branche et entraînant la chute de l'essaim ; quel succès ! juste dans la ruche et les abeilles excitées volant tout autour !

Quelle joie de nous tous, figurants sans rôle, à ce spectacle de la nature ; c'est dit-on la magie habituelle de ce lieu insolite qu'est La ferme du bonheur.

Bernardoo



Bonheur

Imaginez !

On n'aimait pas aller se promener du côté de La Rouille. La ballade nous semblait longue, ennuyeuse. Une partie se faisait sur le bitume d'une route communale. Nous ce qui nous plaisait c'était les chemins creux, bordés d'égantiers, de noisetiers sauvages. Ceux qui roulaient des cailloux, glissaient aux creux des vallons, longeaient les champs. Et puis une vraie marche ça doit faire une boucle !

Aller du côté de La Rouille, comme disaient les parents, c'était être condamné à exécuter un aller-retour. Car au bout on tombait sur un lac en guise de cul de sac, cerné par les bois. Rien à faire, fallait revenir par le même chemin, encore plus long et ennuyeux qu'à l'aller.

Alors, vous me direz, pourquoi s'obstiner à y retourner ? Bien d'accord avec vous. Pourquoi ? Enfin d'accord toute l'année sauf fin août...

Certes la balade était toujours aussi peu attractive et la décision des parents nous rendaient encore une fois maussades, bougonnant et traînant des pieds. Seulement alors, juste avant de parvenir au lac, se dressait sur notre chemin un mur de mûres ! C'était le plus formidable roncier que j'ai jamais vu, une muraille, une forteresse hérissée de piquantes, infranchissables et recouverte des plus grosses mûres que j'ai connues.

Toute l'année, il dressait sa silhouette massive et noire de château fort. Nous étions certains qu'aucune épée d'aucun prince charmant ne pouvait le lacérer, y tracer le moindre sillon jusqu'à la belle endormie. Mais, à la fin de l'été, il offrait aux vaillants aventuriers que nous étions des agapes sauvages et inépuisables.

Gorgées de soleil les mûres, des géantes, se paraient de toutes les harmonies du rouge le plus soutenu au violet presque noir. Comme versées d'une corne d'abondance, elles s'offraient à nos doigts avides et leur multitude nous rendait fou. Jamais nous n'arrivâmes à épuiser cette offre gargantuesque. Nous nous livrions à des orgies homériques mais nous repartions toujours vaincus et écœurés, sous le regard narquois des centaines de mûres que nos bouches refusaient d'avalier.

Usant jusqu'à nos dernières forces et parfois même au-delà dans ce combat titanesque, certains de nous se souviennent aussi de nuits agitées, pliés en deux, à maudire ce roncier tentateur qui nous faisait payer si cher nos carnages violacés. Heureusement l'année suivante, aucune recommandation, ni aucune nouvelle sagesse ne venait mettre un frein à nos banquets carmins, à nos empourprements voraces.

N'empêche ! Je garde avec ravissement au fond de la gorge le goût sauvage des fruits de la liberté, à nul autre pareil.

Camille
5

Vos petits bonheurs



Nous avons reçu au Bateau Ivre le livre, nouvellement paru, de François Delivré, « Les quatre visages du temps ». Le livre est passionnant et plein de sagesse, et notre conteur préféré à l'Académie est porteur d'une très jolie idée qui rentre parfaitement dans le thème de ce numéro, je lui laisse la plume...

« **Les petits bonheurs.** Prenez une grande feuille de papier et faites un rond au milieu. Ecrivez « mes petits bonheurs » dans le rond et mettez les plus « sympas » de vos petits bonheurs tout autour en reliant avec des traits. Un petit bonheur c'est un court moment de la vie où l'on est heureux du temps tel qu'il s'écoule, heureux aussi de ce que l'on fait, même si c'est ne rien faire... Mettez des couleurs si ça vous chante, des petits dessins si ça vous plaît. Enfin prenez du bon temps. Quand ce sera fini accrochez la feuille chez vous de façon à voir souvent vos petits bonheurs : porte, frigidaire, toilettes, chambre à coucher ... »

François Delivré LES QUATRE VISAGES DU TEMPS Ed : InterEditions Paris 2014

Horloge des petits bonheurs du Bateau Ivre

En cherchant les photos du prochain numéro redécouvrir dans une boîte, les visages de tous ceux avec qui j'ai vécu, travaillé et partagé ma vie pendant de nombreuses années. Quelle émotion !

Après avoir mâchouillé les idées, grafouillé ; bonheur de l'écriture qui s'organise, qui nous dépasse, qui s'impose.

Bêler de bonheur avec Valentine, et parfois d'incompréhension aussi.

Découvrir les photos de Jean pour le nouveau numéro, surtout celles qui n'ont pas de rapport avec le thème du journal et que donc vous n'avez jamais vues.

Présenter au comité de lecture l'album de jeunesse choisi et retrouver dans le regard des adultes l'émerveillement des enfants.

Imaginer et réaliser le poisson d'avril chaque année.

Goûter les recettes sucrées de Janine

Etaler sur les tables toutes les pages du futur numéro et les manipuler jusqu'à trouver la bonne maquette.

Rencontrer exceptionnellement sur la galerie piétonne un lecteur qui a l'amabilité de nous parler du journal.

Pour le maquettiste, récupérer le dernier article à minuit et demi, pour parution le jour même.

Partir à trois distribuer le BI square de la Brèche, en faisant la chenille, surtout les soirs de pleine lune.

Lors de la distribution du BI, confronter la manière de glisser le journal dans les boîtes

Boire un petit coup ensemble quand on a bien travaillé.

« Wonder »

Merveille, tel est le titre d'un roman qui vient de paraître en collection poche chez Pocket Jeunesse.

Dans un numéro de l'été, qui a pour thème les « bonheurs », le Bateau Ivre se devait de présenter ce roman.

Et pourtant, le livre aurait pu avoir pour titre « Monstre », car c'est ainsi que les enfants du collège Beecher désignent entre eux le nouveau qui vient d'arriver en sixième.

August est né avec des malformations spectaculaires qui l'ont défiguré ; de multiples hospitalisations, au cours de son enfance l'ont empêché de suivre une scolarité normale.

L'histoire commence au moment où August va rencontrer pour la première fois son groupe d'âge en faisant son entrée au collège.

C'est August qui raconte, il sait en lui, qu'il est un enfant « ordinaire », mais ce n'est pas cette réalité qu'il perçoit au dehors. Les regards qui se détournent, les cris des enfants qui ont peur, la trop grande attention de ses parents, tout lui apprend qu'il n'est pas comme les autres. Il a dix ans, il va devoir accepter d'affronter le collège.

Le choix de l'auteur a été de se placer à tout instant au niveau de la parole des enfants ; August nous parle, mais certains chapitres sont racontés par d'autres enfants. Via, la sœur d'August, Summer la fille qui s'est assise à côté d'August dès le premier jour, en classe, à la cantine, Miranda qui a connu August depuis qu'il était tout petit, celle qui lui avait offert un casque d'astronave derrière lequel il cachait son visage, et Jack, Justin, Julian.

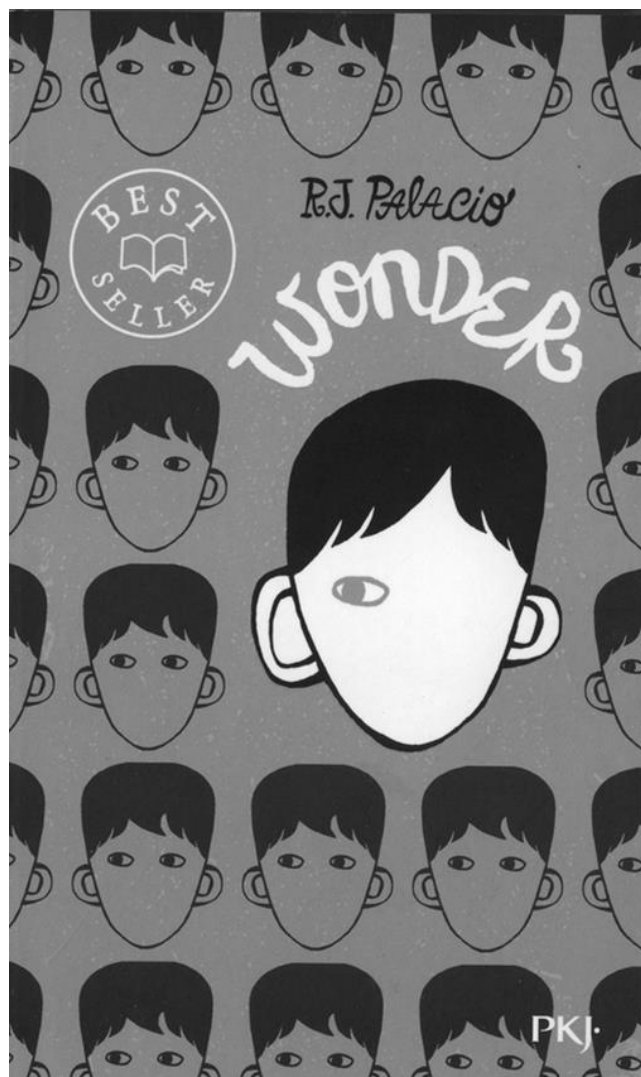
Une lecture facile, un récit qui ne faiblit pas, des questionnements, des évolutions, ce roman ne se lâche pas. August rencontrera longtemps la cruauté, l'esprit de clan, mais aussi l'amitié, il sera reconnu par certains, accepté grâce à son humour.

Que dire des « préceptes » de Monsieur Brown, leur professeur qui les ouvre à la pensée, à la réflexion, à une morale de Vie et qui demande en fin d'année à ses élèves de lui envoyer « leur précepte ». Wonder mérite son titre !

Quelle victoire aussi, lorsque August, en fin d'année peut sourire en étant photographié avec ses amis du collège « et je ne pensais plus du tout à mon visage ».

« J'ai survécu à l'année de sixième et ce n'était pas facile, encore moins pour moi » dira-il à la fin du roman.

Wonder est le premier roman de R.J. Palacio ; il a obtenu le grand prix des lecteurs de Journal de Mickey en 2013. Il est présent au rayon adultes, roman étranger et depuis Juin 2014 en format poche dans le secteur livre jeunesse.



Madeleine Pottier

Une gentille histoire en rose

Il était une fois une gentille famille. Le papa était gentil, la maman était gentille, et ils avaient deux gentils enfants, qu'ils avaient prénommés Modeste et Parfait. Modeste exerçait sa modestie à la perfection, et Parfait poussait la perfection jusqu'à être aussi modeste que Modeste. Mais pas plus ! Ca n'aurait pas été gentil, car Modeste aurait pu en éprouver de la peine. Or, dans cette gentille famille, faire de la peine ou pire, courir le risque d'en faire, était rangé dans la catégorie des choses inconvenantes, abominables et, pour le dire tout net, pas gentilles du tout. L'idée même de souffrance était rejetée bien loin, à l'extrême périphérie de la sphère des idées concevables.

Aussi bien, quand notre comité de rédaction conçut le projet d'un numéro entier consacré à la vie en rose, vous parler de cette situation m'apparut une évidence. Comment trouver plus rose, en effet, que l'histoire de cette famille qui déclarait n'en avoir aucune ? Quoi de plus rose que le récit de ces vies lisses, exemplaires, soucieuses d'escamoter le moindre orage montant à l'horizon, que ces vies sur lesquelles la vie n'avait aucune prise ?

Mais hélas, dans les contes de fées comme partout, les meilleures choses ont une fin. Et, là comme ailleurs, la mort préleva son tribut. Un oncle de Modeste et Parfait en fut la victime, de manière toute naturelle mais bien malgré lui, je peux vous l'assurer. Or, "comment annoncer la nouvelle aux enfants sans leur faire de la peine ?" se demandèrent les parents. Une peine qui leur aurait été fatale, puisqu'ils n'en avaient jamais connue aucune. S'efforçant de trouver à cette question une réponse parfaite, les parents n'y parvinrent point. Et, chaque jour, ils reportèrent au lendemain l'annonce de la mort de l'oncle, pour ne pas traumatiser leur progéniture. Pendant ce temps, bien entendu, la vie de la famille devait s'organiser pour intégrer la nouvelle donne : il n'était plus question de rendre visite à la famille du disparu, pas plus que d'en traverser la ville de résidence, et pas même d'en évoquer le nom. Pensez, si les enfants avaient fait le lien ! Et, si un visiteur transgressait par mégarde la consigne tacite, seul un silence gêné accueillait ses paroles, l'incitant à d'adroites diversions.

Dire que le secret était bien gardé serait exagéré, puisque chacun sait qu'un secret n'est rien d'autre qu'une chose confiée à une seule personne à la fois. Il résistait, cependant.

Ceux qui le détenaient, dans l'entourage proche, prenaient soin de baisser la voix ou de changer de sujet quand Modeste ou Parfait s'approchaient. De leur côté, les enfants semblaient avoir oublié l'existence de l'oncle, qui ne pouvait plus se rappeler à leur souvenir que par du silence et du vide.

A quelque temps de là, et sans que la raison en soit identifiable, on constata que les enfants étaient devenus bagarreurs en classe et taciturnes à la maison. Ils semblaient se replier sur eux-mêmes, se recroqueviller, et l'entente parfaite qui les avait uni l'un à l'autre n'était plus qu'un souvenir. Dans le même temps, les résultats scolaires de Modeste et Parfait, abandonnant leur perfection, amorçaient une chute qu'aucune prière, admonestation ou menace des parents ne parvenaient à enrayer. Appelés à la rescousse, les plus grands spécialistes de la chose mentale, du comportement, du bien et du mal, renonçaient les uns après les autres, avouant leur impuissance face à cette situation proprement incompréhensible.

Jusqu'à ce qu'un visiteur, venu d'une ville lointaine et ne se sentant pas tenu de respecter les conventions en vigueur, aborde tout naturellement le sujet de la mort de l'oncle en présence des enfants. Il ne comprit point, ou affecta de ne point comprendre, les regards courroucés qu'on lui lançait, et évoqua l'événement tabou devant la famille réunie au complet. Et, à l'étonnement général, les enfants survécurent. Ils déclarèrent un jour, bien plus tard, qu'ils avaient toujours su que l'oncle était mort, et que le plus terrible pour eux était de ne pouvoir l'évoquer devant les adultes, qui en paraissaient bien trop affectés... Progressivement, la parole put de nouveau circuler librement, les choses retrouvèrent leur cours d'avant. Simplement, les uns et les autres avaient appris que ce qui faisait le plus mal, c'était le silence obligé, même si chacun s'arrangeait de cette obligation, au prix de sa santé ou de son équilibre.

Cette histoire est une fable. Les personnages et les situations décrits sont fictifs. La réalité peut se montrer tout aussi cruelle. Pour en savoir un peu plus sur les secrets de famille, les effets qu'ils produisent et la manière de s'en débarrasser, on lira avec profit "Secrets de famille, mode d'emploi" de Serge TISSERON (1996), réédité en Poche Marabout. Cinq euros et nonante neuf centimes bien investis.

Le marchand de fables

MUSIQUE = BONHEUR



Ecoutez Mstislav Rostropovitch jouer Dvorak au violoncelle, Charles Trenet chanter La Mer, Jacques Brel dans le port d'Amsterdam, Ella Fitzgerald en concert dans le monde entier, Avishai Cohen en trio. Avec les musiciens que vous préférez, vous vous sentez bien, le bonheur vous envahit. La musique donne une bonne santé, elle vous remet sur pieds, elle favorise les rencontres de toutes tendances, dans tous les pays.





En vérité je vous le dis ... on vit une époque formidable

Le melon

Jadis le choix d'un melon était une **aventure** proche du parcours du combattant. Arrivé en juillet ou en août, aux heures chaudes, on allait acheter le « melon ». Faute d'avoir le flair d'un braque irlandais on s'en remettait alors, pour son choix, aux bons soins de l'homme de l'art : le vendeur de fruits et légumes du coin. Le cérémonial pouvait commencer : « Elle le veut pour quand, la p'tite dame, pour midi, ce soir, ou demain ? ». Réponse donnée il pouvait commencer son office. Après avoir jeté un regard rapide sur son stock, il hochait dubitativement la tête, il hésitait, puis tâtait, soupesait, tirait la queue de certains. Il interrogeait ensuite les craquelures, et autres signes révélateurs inconnus du profane, gages d'une future félicité gustative. Enfin après maints profonds reniflements il vous tendait, d'un air pénétré d'assurance, les mains en calice, l'objet de votre convoitise du jour. « Vous allez voir ma p'tite dame, vous allez vous régaler ».

Or déjeunant en terrasse, à l'ombre des claies laissant passer les jolies tâches de soleil sur la nappe, le rosé bien frais dans les verres, la fête pouvait commencer. Hélas le melon nectar attendu se révélait trois fois sur quatre décevant, voire carrément navet. On se consolait en l'améliorant avec un flot de porto, ou avec un tour de moulin à poivre noir, mais rien ni faisait, rave il était, rave il resterait. On se promettait alors de choisir la prochaine fois, un autre marchand, dont le nez, moins atteint par le pastis local, serait à même de trouver le divin Cavaillon symbole de vacances réussies. Mais hélas...

Qu'en est-il aujourd'hui ? Envie de melon ? Plus d'aventure, dès avril allez dans votre super marché préféré, prenez un melon, au hasard, dans le rayon. Il vous semble vert et dur qu'importe ! Neuf fois sur dix il est bon ! Attendez je ne dis pas exceptionnel... seulement politiquement correct : sucré et parfumé. On me rétorque que nos melons actuels seraient piqués au sucre ! Je n'en crois rien, « on » est mauvaise langue, et puis quand bien même si c'était vrai, nous devrions être reconnaissants envers ces milliers de cultivateurs, pensez à eux quand aux petits matins ils progressent à genoux entre les rangs des cucurbitacées. La seringue à la main ils piquent, à tours de bras, à tours de rein, nos melons du midi du soir ou du lendemain.

Merci, l'époque est formidable !

Les fraises

Juin était le mois attendu des fraises. Fruit délicat il fallait les acheter et les déguster sans tarder. Et si par malheur l'orage grondait, il risquait de faire ombrage à votre folle envie, car elles tournaient irrémédiablement et vous en perdiez la moitié du panier. Tant pis pour les futures mamans ! Quelle que soit leur provenance elles étaient vendues au kilo et tachaient de rouge le sac en papier qui manquait de craquer avant d'arriver à la maison. La saison était courte, le fruit cher.

Vive le progrès, on peut à présent goûter aux fraises dès février ; mieux vous pouvez les conserver huit jours sans problème, même à température ambiante, elles resteront aussi fermes qu'au premier jour. Elles se moquent des orages et des transports. Leur taille a explosé, avec six ou huit vous avez le kilo, de quoi rassasier toute votre petite famille. La couleur elle-même a progressé, les anciennes étaient uniformément rouges, d'un banal classicisme, les nouvelles sont bicolores : rouge à l'extérieur d'un beau blanc à l'intérieur, coupées en deux et disposées en corolle sur un gâteau c'est d'un très bel effet. Leur goût neutre est un atout car on les accommode avec bonheur avec : citron, vinaigre, vin vieux, limoncello, grappa, vieux rhum, vous pouvez faire tous les essais qui vous plairont car à 1,50 € le kilo, en fin de marché, vous auriez tort de vous en priver.

Les nouvelles fraises, c'est formidable.

Les photos

Il n'y a pas si longtemps la photo était argentique et nos appareils à réglages manuels. Avant de pouvoir admirer nos chefs d'œuvres il fallait passer par de longues et périlleuses étapes dont certaines onéreuses. Outre l'achat des bobines de 36 vues au maximum, on devait confier au photographe le soin de les développer. Il prenait son juste dû, n'hésitant pas à nous facturer outre les photos trop noires, trop claires ou désespérément floues, celles de tante Agathe faisant une tête épouvantable. Aussi avant d'appuyer sur le déclencheur on hésitait, gare à la photo ratée elle coûtait cher ! La pellicule insérée dans le boîtier on pouvait commencer, à condition que celle-ci soit bien engagée dans la petite fente du cylindre permettant l'avancement ; car sinon jamais vous ne verriez tante Renée en premier plan sur le Pont des Soupirs, et avec elle, évanouies les trente-huit photos que vous aviez cru prendre (que ceux à qui ce n'est jamais arrivé me jettent la première pierre).

La pellicule est accrochée, on commence ! Aie il faut regarder le ciel, évaluer la lumière : fait-il grand beau, légèrement couvert, très nuageux ? Quelle heure est-il ? Suis-je sur : la plage, la mer, la neige, le goudron, à l'intérieur ? Que choisir comme ouverture ? Mon sujet : il dort, il bouge, il galope, trois courges, deux tantes, un raton laveur, quelle vitesse prendre ? Le cadrage : Hélène à gauche est présente, Astrid à droite fait défaut, bon je me recule, j'élargis ainsi la scène, zut le mur arrière m'empêche d'aller plus loin, tant pis pour Astrid elle sera coupée en deux, mais c'est son meilleur côté ! Il était aussi recommandé de se préoccuper de la profondeur de champ (une histoire de diaphragme je crois). Je vous demande un peu il fallait observer, réfléchir et choisir.

Heureusement la photo numérique est arrivée, adieu les soucis.

Plus de pellicule et de photos au compte goutte, sur une minuscule carte mémoire vous en logez 300, 500, mille ou plus. Vous pouvez faire tous les essais possibles et même prendre n'importe quoi, « T'es où ? - J'te montre, je prends une photo ! ». Le cadrage plus de problème, un coup de zoom et vous escamotez qui vous voulez ou bien immortalisez tous les petits copains et copines réunis pour l'anniversaire du petit dernier. La lumière, pourquoi l'évoquer ? L'appareil fait tout, s'occupe de tout. Son programme « intelligent » peut même détecter les sourires et déclencher au bon moment et pour être certain de ne rien rater prendre 3, 4, 5 ou plus photos en rafale. De plus toutes ces photos ne tiennent plus de place. Plus d'albums où vous deviez patiemment trier, ranger, coller, albums qui ensuite encombraient vos placards. Désormais vous stockez le tout sur un disque dur ou plus petit encore sur une clef USB.

Avant rappelez-vous, vous deviez par égard pour vos amis subir le long pensum des soirées diapos, à leur retour de vacances, vous qui les aviez passées à La Garenne Colombes, et vous extasier devant les beautés des plages de Knokke le Zoute ou de la Costa Brava.

Maintenant on vous donne rendez-vous sur le « Cloud » : les photos sur un nuage le rêve quoi ! Plus personne d'ailleurs ne vous oblige à les regarder, ni à vous extasier devant les facéties de la tribu mise en scène (que ceux qui n'ont jamais baillé devant un diaporama me jettent la deuxième pierre).

La photo est devenue si facile, si simple, que l'on n'en a jamais fait autant, et que jamais on ne les a moins regardées. Tout le monde fait de la photo, même dans les musées ! Quelle joie après avoir fait la queue deux heures à Orsay, le Grand Palais ou autres, de pouvoir, grâce à sa tablette son smartphone ou son appareil petit ou gros, photographier les tableaux. Plus besoin de jouer des coudes pour les voir, on les regardera à la maison à tête reposée. C'est quand même franchement pratique.

En vérité je vous le dis on vit une époque formidable !

Bernard Marel

Du nouveau à l'Acri cours de Tao Gym

le mardi de 18h15 à 19h45

Pour toutes les personnes qui souhaitent prendre en charge leur bien-être physique, moral et mental.



Le Tao Gym est une gymnastique posturale inspirée de la loi du Tao, l'équilibre des forces du Yin et du Yang qui régit l'univers et notre corps. C'est un rééquilibrage des chaînes musculaires et articulaires. Les postures statiques et ou dynamiques éliminent les tensions en douceur, dérouillent les articulations, libèrent le stress accumulé et apaisent le mental.

Cette pratique est accessible à tous et toutes, à tout âge, car les exercices sont pratiqués dans le respect de chacun, en fonction de vos ressentis du moment. Particulièrement efficace pour les personnes qui souffrent du bassin, du dos et des épaules, cette technique s'adresse aussi à ceux et celles qui souhaitent améliorer l'équilibre corps, émotion, esprit.

Je serai là pour vous présenter le cours, échanger avec vous et répondre à vos questions, lors de la soirée d'information du mercredi 10 septembre.

N'hésitez pas à faire l'essai d'un premier cours. Bienvenue.

Laure Ecuillon

LE BATEAU IVRE

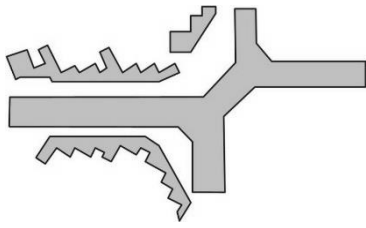
Journal de l'ACRI Liberté

Directeur de la publication : Bernard Perraudin

Rédactrice en Chef : Sylvie Gadault Maquette : Bernard Marel

28 rue Salvador Allende 92000 Nanterre

mail : acriliberte@yahoo.fr site : <http://www.acriliberte.free.fr>



La page du conseil syndical

Conseil syndical & Commission travaux :

Retour de l'AG :

- Renouvellement de Citya en tant que syndic. Nous avons un nouveau gestionnaire : Mr Bernard. Avenant au contrat plafonnant les frais, avec une incitation à faire des économies.
- Budget prévisionnel 2014 réévalué légèrement à la baisse.
- Fixation d'un forfait provisionnel pénalisant pour l'eau froide en cas de non accès au compteur.
- Information sur les dilato-compensateurs présents sur certaines colonnes de chauffage : ne doivent pas être peints, ne jamais y toucher soi-même, en cas de légère fuite, tout de suite prévenir la loge.
- Réparation des trous de la voie pompier programmée.
- Remplacement des 4 portes de parking les plus anciennes (-1, -2, -3, -4).
- Le conseil syndical a été mandaté pour étudier la pose de compteurs d'eau froide + clapets anti-retour.

Panneaux Prodema (panneaux bois extérieurs de la galerie piétonne) :

Le conseil syndical continue à se battre sur ce dossier. Le contentieux avec la société qui les produit est long et difficile. Même si la dégradation est évidente, avoir gain de cause n'est pas simple.

Pigeons :

L'intervention du fauconnier, le travail de la mairie et du conseil syndical ont été efficace. Mais des résidents les laissent s'installer, nidifier et se reproduire. Pire : certains résidents les nourrissent... Nous vous rappelons qu'il est formellement interdit de les nourrir et de leur faciliter l'installation. N'oubliez pas que leur présence dégrade de nombreux équipements et tout cela à un coût pour la copropriété et donc pour tout le monde.

Stationnement illicite :

Nous avons alerté la mairie sur le stationnement illicite sur la voie pompier. Nous avons obtenu l'installation de poteaux, îlots, panneaux au sol rappelant l'interdiction d'arrêt et de stationnement, et un fléchage des sens de circulation (.) au niveau des entrées et sorties de l'immeuble. Les urgences médicales et le passage des pompiers ne doivent pas pâtir de l'incivilité de quelques personnes.

Economies d'électricité :

De nombreuses lampes ont été retirées sur la galerie piétonne sans nuire à la sécurité.

Tous les halls ont été équipés de lampes à LED. Toutes ces mesures vont nous permettre d'économiser sur notre facture EDF, malgré les hausses de taxes et de tarif.

Eau :

Rappel, la copropriété a un contrat d'entretien des installations des copropriétaires (robinets, chasse-d'eau...). Inscrivez-vous à la loge, votre problème (fuite, tartre...) pourra être résolu dans le cadre de ce contrat.



N'hésitez pas à consulter le site de la copropriété <http://www.libertemh3.fr>
ou nous écrire pour toute question ou suggestion : contact@libertemh3.fr

[HTTP://WWW.LIBERTEMH3.FR](http://www.libertemh3.fr)

CHARLOTTE AUX FRAISES



Aimez-vous les fraises ? Avez-vous remarqué les regards des enfants sur un dessert aux fraises ?

Le plaisir des yeux anticipant le plaisir de la dégustation...

Si j'ajoute de la crème Chantilly, salivez-vous davantage ?

Faites la recette de la charlotte aux fraises et prenez du plaisir !

Ingrédients pour 6 personnes :

20 cl de crème fleurette

7 g de feuilles de gélatine

200 g de biscuits à la cuiller

1 ou 2 oranges à jus

750 g de fraises (ou bien 350 g de fraises entières et du coulis de fraises congelé)

70 g de sucre glace + 1 c. à s.

1 c. à s. de kirsch

poivre du moulin

Ustensile :

Un moule à charlotte de 13 cm de diamètre environ.

Préparation :

- Versez la crème dans un saladier ou bien le bol d'un mixeur électrique, et placez-le au congélateur 10 min à 15 min.
- Faites ramollir la gélatine dans un grand bol d'eau froide.
- Pressez les oranges.
- Préparez les fraises. Mixez 400 g de fraises avec le sucre glace ; coupez la moitié des fraises restantes en dés et mélangez-les à la cuiller de sucre.
- Faites chauffer 3 c. à s. de coulis de fraises et 2 c. à s. de jus d'orange dans une petite casserole et diluez-y la gélatine épongée à l'aide d'un papier absorbant. Laissez tiédir sans attendre le refroidissement complet du mélange.
- Humidifiez le moule à charlotte et tapissez-le de film alimentaire. Versez le jus d'orange restant et le kirsch dans un plat creux ; mélangez les liquides. Dans ce mélange, trempez les biscuits rapidement après avoir coupé une des extrémités. Tapissez les parois du moule à charlotte de biscuits, côté coupé vers le fond.

-
-
-

- Sortez la crème du congélateur et fouettez-la en Chantilly. Ajoutez la moitié du coulis, la gélatine et les dés de fraises.
- Versez dans le moule, couvrez de biscuits et entreposez au réfrigérateur pendant 5 h au minimum.
- Mélangez le reste de jus d'orange au coulis, donnez 2 tours de moulin à poivre et réservez au frais. Avant de servir, démoulez la charlotte ; décorez avec les fraises restantes coupées en deux. Servir avec le coulis restant.

Crème Chantilly pour cette charlotte :

N'ajoutez pas de sucre à la crème qui sera mélangée au coulis sucré.

Si la crème est dans un saladier, utilisez un fouet. Fouettez la crème jusqu'à l'obtention de pics entre les branches du fouet.

Si vous utilisez un mixeur, arrêtez l'appareil dès que la crème est bien ferme.

A déguster avec une flûte de champagne rosé (1) ou bien une flûte de Blanquette de Limoux (2) ou bien une flûte de Vouvray (3) ou bien une flûte d'un Asti spumante (4)

Remarques :

Vous pouvez préparer la charlotte la veille, 24 h au maximum avant l'heure de dégustation.

Pensez à acheter les feuilles de gélatine très à l'avance : fin mai, dans le Franprix du quartier, le rayon est resté désespérément vide !

Note sur les vins proposés :

- (1) : le champagne rosé est souvent obtenu par l'alliance de vin de coteaux champenois et d'un champagne avant la prise de mousse ; il est léger et fruité.
- (2) : vin mousseux blanc ou rosé produit à l'ouest des Corbières sur les coteaux de l'Aude. Cépage : Mauzac B.
- (3) : vin mousseux blanc produit autour de Vouvray en Indre et Loire. Cépage dominant : chenin blanc.
- (4) : vin mousseux d'une belle couleur jaune paille produit dans la région du Piémont délicatement doux. Cépage : Moscato Bianco.

Janine

Un grand bonheur... Valentine a vu l'exposition Bill Viola !

