



Le bulletin du printemps

- Édition du mois de mai -





sommaire



Sommaire :

Page 3 : Actualités

Page 5 : Retour dans le passé

Page 7 : Quiz

Page 9 : Mots-croisés

Page 11 : Mots-cachés

Page 13 : Recette à trous

Page 15 : Sudoku

Page 17 : Coloriages

Actualités

Mai 2025



Un mois entre légèreté et héritage

En mythologie, le mois de mai est associé à Maïa, déesse romaine de la fertilité et de la croissance, d'où il tire son nom. Maïa est l'une des Pléiades, fille d'Atlas et de Pléioné, et la mère d'Hermès dans la mythologie grecque. Elle incarne la terre nourricière et la prospérité printanière. Les Romains la célébraient lors des "Maïa Majores", rites visant à purifier et protéger les récoltes. Mai symbolise ainsi la renaissance, la floraison et l'abondance.

Aujourd'hui en France, ce mois est symbole de célébration avec les dates du 1 et 8 mai qui sont des jours fériés. On rend hommage aux travailleurs et à leurs droits durement acquis. Le 8 mai est une journée qui nous rappelle la fin de la seconde guerre mondiale en Europe. C'est un jour férié en France, instauré pour rendre hommage aux combattants et aux victimes de la guerre. Des cérémonies commémoratives ont lieu chaque année, notamment au pied de l'Arc de Triomphe à Paris, avec des dépôts de gerbes et des discours officiels.



Bonne fête maman

La date de la fête des Mères varie d'un pays à l'autre, mais la majorité d'entre eux a choisi de la célébrer en mai. En 1908, les États-Unis célèbrent la première "fête des Mères" moderne telle qu'on la fête de nos jours, en souvenir de la mère de l'institutrice Anna Jarvis.

Le saviez-vous ?

la fécondité a atteint 1,59 enfant par femme en France métropolitaine en 2024 selon l'Insee, en baisse par rapport à l'année précédente. Ce taux se rapproche de celui du milieu des années 1990 (1,66 en 1994).



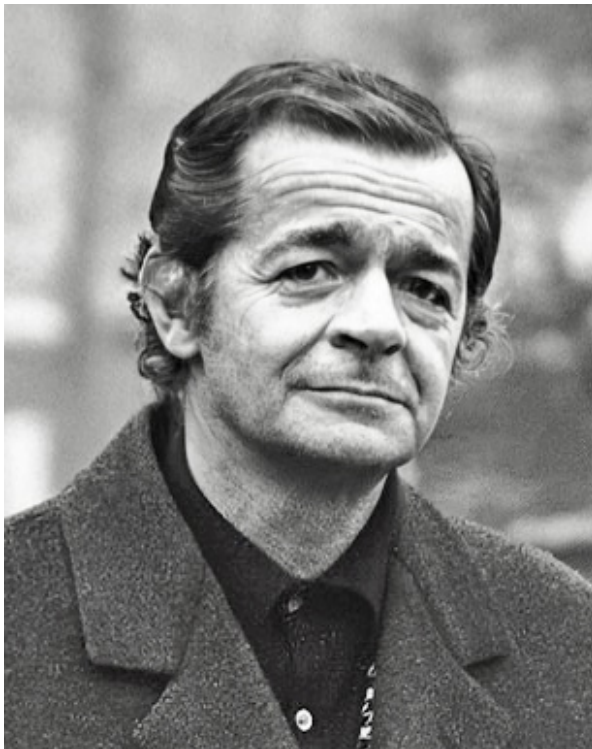
Tous derrière la France !

La finale du concours musical de l'Eurovision se déroulera le 17 mai en Suisse, à Bâle. Après de bons résultats au classement ces dernières années, peut-on espérer une victoire ?

Le saviez-vous ?

c'est la chanteuse française Louane qui représentera fièrement la France. Déjà célèbre depuis dix dans l'hexagone, la jeune femme a annoncé sa participation en expliquant rendre hommage à sa mère décédée avec qui elle partageait ce rêve.

Retour dans le passé



Ça s'est passé un 2 mai :

Naissance de Serge Reggiani

C'est en Italie que naît Serge Reggiani le 2 mai 1922. Cette année, nous célébrons donc ses 103 ans de naissance ! L'artiste complet s'illustrera au cinéma, au théâtre mais aussi en tant que chanteur. Il fut l'interprète de plusieurs chansons de Georges Moustaki comme « Ma liberté » et « Ma solitude ».

Le saviez-vous ?

Serge Reggiani n'a commencé sa carrière de chanteur qu'à l'âge de 43 ans !

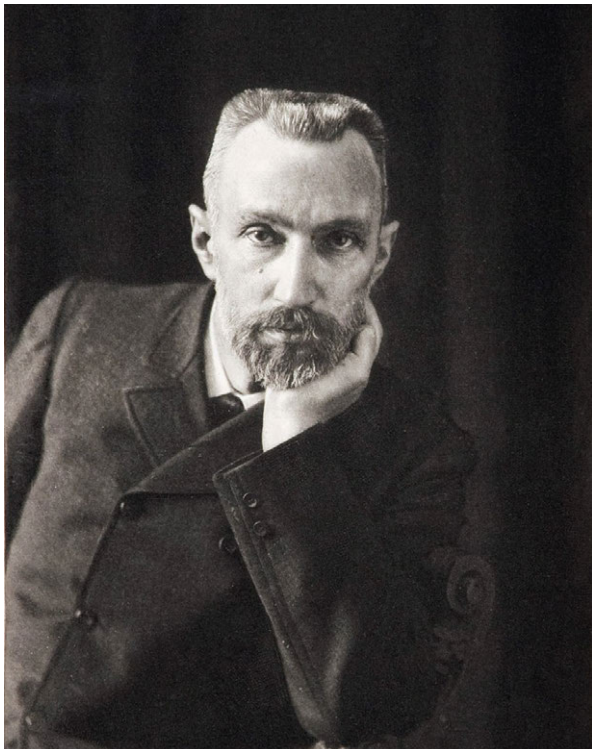


Ça s'est passé un 8 mai :

La journée mondiale de la Croix-Rouge

Cette journée mondiale est célébrée en l'honneur de la naissance de Henry Dunant, fondateur de la Croix-Rouge. Le thème de la Journée mondiale de la Croix-Rouge et du Croissant-Rouge de cette année est : "Faire vivre notre humanité" En cette période de crises et de pertes sans précédent, c'est aussi un rappel poignant des dangers quotidiens auxquels sont confrontés les travailleurs humanitaires et de notre obligation collective de veiller à ce que leur travail, qui permet de sauver des vies, soit pleinement respecté et protégé.

Retour dans le passé



Ça s'est passé un 15 mai : Naissance de Pierre Curie

Pierre Curie est né le 15 mai 1859 à Paris. Il est connu du grand public pour ses travaux sur la radioactivité, le magnétisme et la piézoélectricité. Il donna son nom à l'unité de radioactivité remplacée aujourd'hui par le becquerel.

Le saviez-vous ?

On connaît la célèbre collaboration de Pierre Curie avec sa femme. Ce que l'on sait moins, c'est que leur fille Irène reçut aussi le Prix Nobel de chimie, en 1935, avec son mari Frédéric Joliot.



Ça s'est passé un 25 mai : Journée mondiale de l'Afrique

La journée mondiale de l'Afrique commémore la fondation de l'Organisation de l'unité africaine le 25 mai 1963. C'est l'occasion pour chaque pays d'organiser des événements dans le but de favoriser le rapprochement entre les peuples africains. Ce jour est férié sur l'ensemble des états membres de l'OUA. Il représente le symbole du combat de tout le continent africain pour la libération, le développement et le progrès économique.

Quiz

Gourmandises

Difficulté :



1. Comment se nomme la tarte aux poires et aux amandes ?

- A. Tarte amanda
- B. Tarte bourdaloue
- C. Tarte tropézienne
- D. Tarte flambée

2. Quelle crème trouve-t-on dans les éclairs ?



- A. Une crème pâtissière
- B. Une crème au beurre
- C. Une crème anglaise
- D. Une crème fraîche

3. Comment se nomme cette meringue présente sur la tarte au citron ?

- A. Meringue italienne
- B. Meringue française
- C. Meringue bec d'oiseau
- D. Meringue suisse

4. Quel alcool est présent dans la forêt noire ?

- A. Rhum
- B. Cointreau
- C. Kirsch
- D. Amaretto

5. Laquelle de ces tartes est traditionnellement servie avec une boule de crème glacée à la vanille ?

- A. La tarte aux framboises
- B. La tarte tatin
- C. La tarte au sucre
- D. Le flan pâtissier

6. Pour quelle occasion fut créé le célèbre Paris-Brest ?

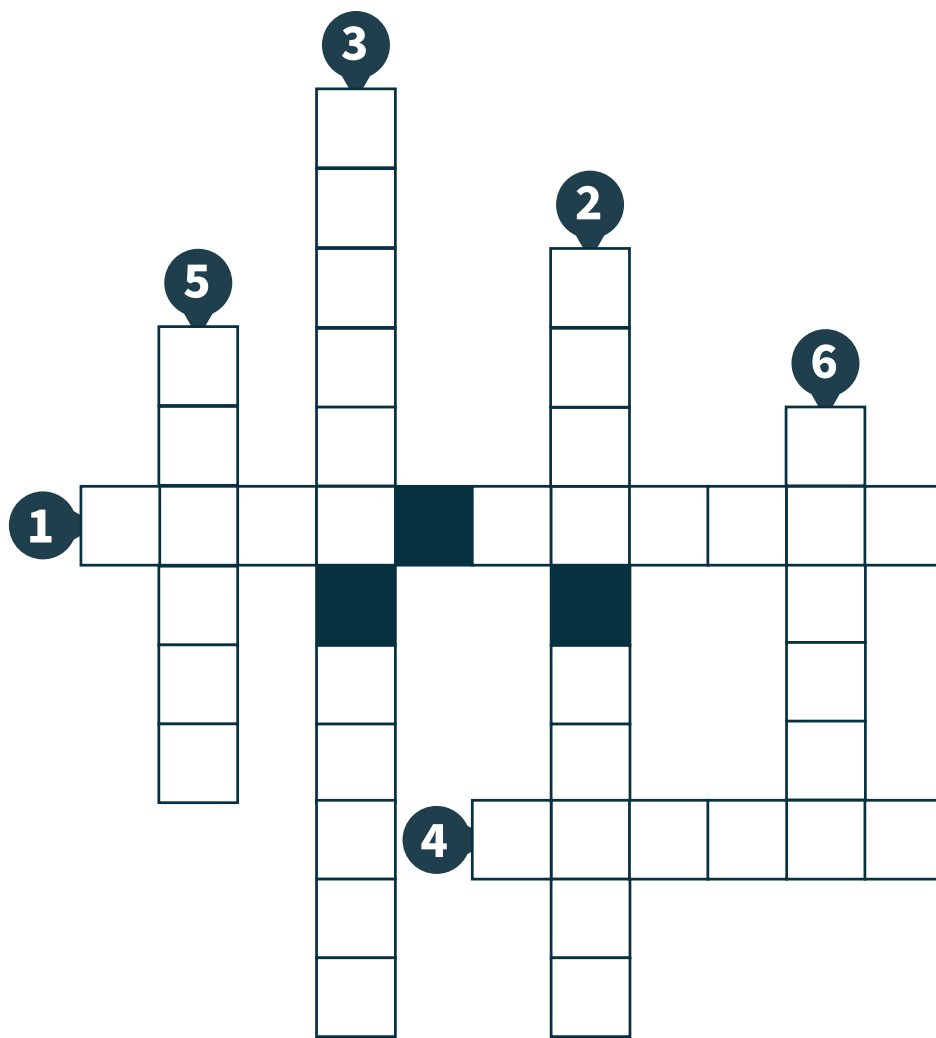
- A. La saint Brest
- B. La reconstruction de Brest
- C. L'inauguration d'un train
- D. Une course cycliste

Quiz

Gourmandises

1. **Réponse B - tarte bourdaloue** : vous vous demandez sûrement, quelle est la différence entre une amandine et une bourdaloue ? Le dressage des poires n'est pas le même pour les deux tartes ! La bourdaloue les dispose en étoile, en laissant les demi-poires tranchées mais entières alors que l'amandine est normalement constituée d'une rosace de tranches de poires.
2. **Réponse A - Crème pâtissière** : cette oeuvre littéraire est une peinture narquoise d'un certain milieu mondain. Elle suit le scandale entourant la relation d'un jeune homme avec une femme plus âgée. L'analyse subtile de l'âme féminine de la romancière Colette a rendu ce roman incontournable.
3. **Réponse A - La meringue italienne** : contrairement à ce que son nom peut laisser penser, cette meringue est issue de la pâtisserie française. Elle se réalise en montant des blancs d'oeufs en neige avec du sucre cuit. La meringue finale elle-même ne se cuit pas. La meringue française est la plus facile à faire. Elle se réalise en battant des blancs d'oeufs avec du sucre semoule.
4. **Réponse C - Kirsch** : cette eau-de-vie de cerise originaire d'Allemagne, qui donne au gâteau Forêt-Noire son goût caractéristique et son parfum.
5. **Réponse B - Tarte Tatin** : La tarte Tatin est une tarte aux pommes caramélisées au sucre et au beurre dont la pâte est disposée au-dessus de la garniture avant la cuisson au four. Elle est ensuite renversée sur un plat et servie tiède.
6. **Réponse D - Une course cycliste** : ce gâteau en forme de roue de vélo rend hommage à la course cycliste Paris-Brest-Paris. Sa création est attribuée à différents pâtissiers résidant sur le passage de la course, parmi lesquels : Louis Durand, de Maisons-Laffitte, qui l'aurait conçu en 1909.

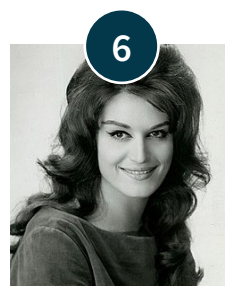
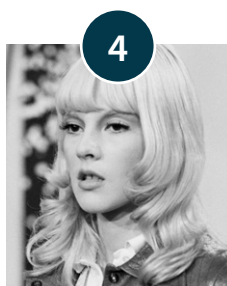
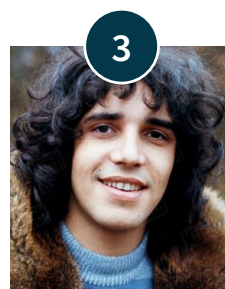
Difficulté :



Mots-croisés

Artistes francophones

Saurez-vous reconnaître ces célèbres artistes de la chanson française ?
Inscrivez leurs noms dans la grille.



Mots-croisés

Artistes francophones

1. **Jean Ferrat** : le chanteur est né en 1930 et décédé en 2010. Il fut un artiste français engagé, connu pour ses textes poétiques et politiques. Inspiré par Aragon, il défendait aussi la justice sociale avec des chansons comme «La Montagne.»
2. **Mike Brant** : le chanteur israélien connut un succès fulgurant en France et conquist le coeur des femmes avec son tube «Laisse-moi t'aimer.» Destin tragique, il disparut à seulement 28 ans en 1975.
3. **Julien Clerc** : l'auteur, compositeur et interprète est né en 1947. Chanteur romantique, il est connu pour «Ma préférence» et «Femmes... je vous aime». Aujourd'hui encore il continue sa carrière avec succès.
4. **Vartan** : la chanteuse Sylvie Vartan est née en 1944. Star des années 60-70, elle fut une pionnière du rock français. Elle fut l'épouse de Johnny Hallyday. Son plus grand tube est «La plus belle pour aller danser.»
5. **Sheila** : véritable icône yéyé des années 60, elle fut connue pour «Les Rois Mages» et «Bang Bang». Sa carrière évolue vers le disco avec des titres comme «Spacer.»
6. **Dalida** : chanteuse et icône franco-italienne, on ne compte plus ses tubes intemporels comme «Gigi l'amoroso» et «Parole, parole». Derrière cette joie de vivre l'artiste connut un destin tragique.

Difficulté :



C	H	A	M	A	I	L	L	E	R	I	E
A	E	E	I	R	R	Z	R	C	T	E	T
N	F	A	E	V	S	E	E	T	E	N	U
E	M	Y	U	I	T	M	L	N	N	Y	E
N	O	I	H	R	S	A	S	O	D	R	A
C	N	F	E	O	N	T	O	F	R	E	M
A	G	A	R	D	I	E	N	N	E	A	Q
E	A	M	O	U	R	R	T	C	S	O	S
D	D	S	I	O	R	N	S	E	S	S	Z
A	M	J	N	A	B	E	L	L	E	E	N
O	G	D	E	F	I	L	I	A	L	D	S
W	O	J	E	T	V	E	S	O	I	O	E

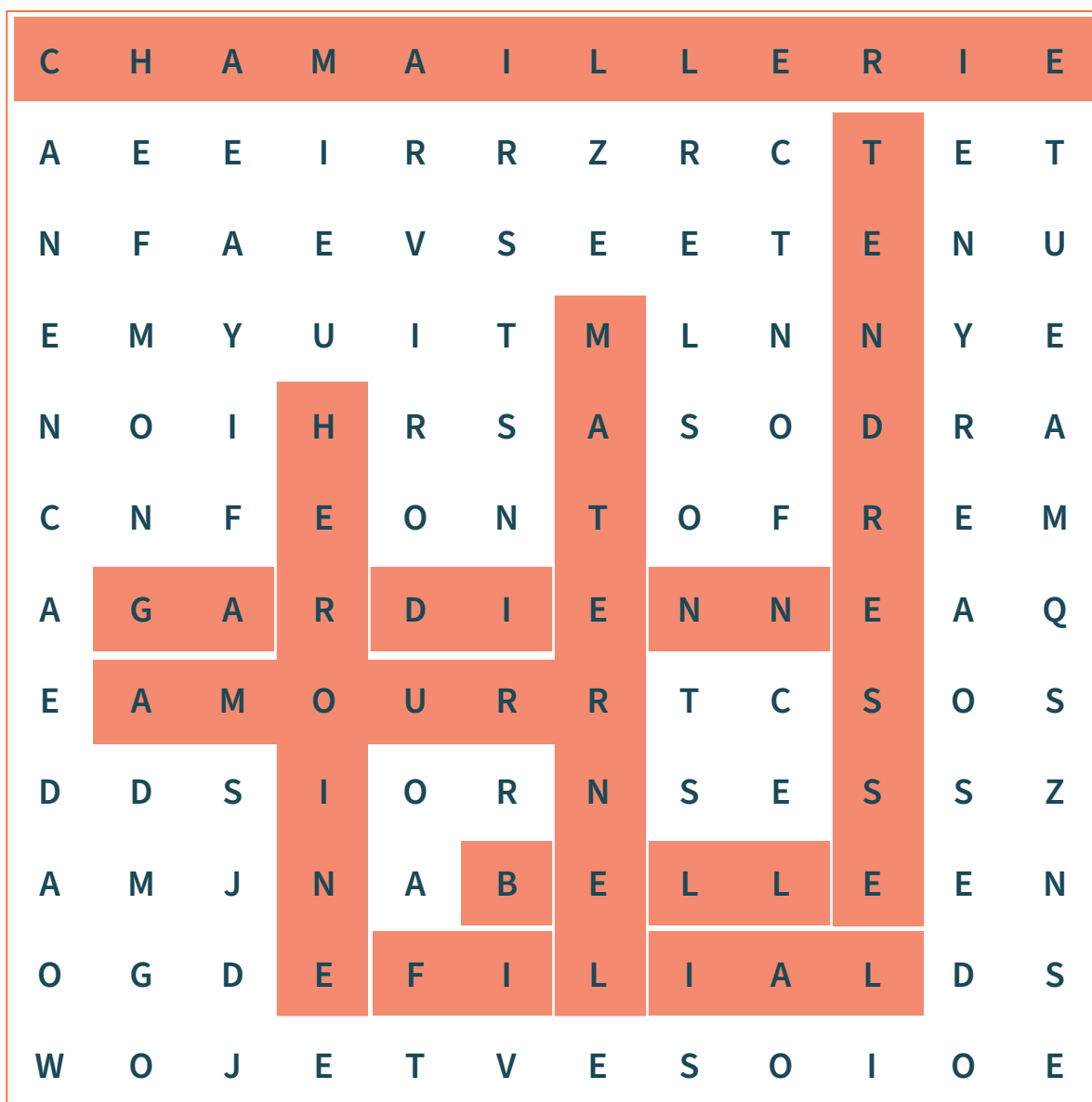
Mots-cachés

Fête des mamans

HÉROÏNE	FILIAL
GARDIENNE	TENDRESSE
MATERNEL	CHAMAILLERIE
BELLE	AMOUR

Mots-cachés

Fête des mamans



HÉROÏNE
GARDIENNE
MATERNEL
BELLE

FILIAL
TENDRESSE
CHAMAILLERIE
AMOUR

Recette à trous

Quiche aux asperges

Difficulté :



Voici la recette pour réaliser une délicieuse quiche aux asperges qui sent bon le printemps. Les ingrédients sont indiqués pour 4 personnes, saurez-vous retrouver les bonnes quantités pour 8 personnes ?



Recette de la garniture pour 4 personnes :

- 1 pate brisée
- 1 botte d'asperges vertes
- 150 g de lardons fumés
- 3 oeufs
- 20 cl de crème fraîche
- 10 cl de lait
- 100 g de gruyère râpé

À vous de jouer pour 8 personnes :



Recette de la garniture pour 8 personnes :

- _____ pate brisée
- _____ botte d'asperges vertes
- _____ de lardons fumés
- _____ oeufs
- _____ de crème fraîche
- _____ de lait
- _____ de gruyère râpé

Recette à trous

Quiche aux asperges



Recette de la garniture pour 8 personnes :

- **2** pâtes brisées
- **2** bottes d'asperges vertes
- **300 g** de lardons fumés
- **6** oeufs
- **40 cl** de crème fraîche
- **20 cl** de lait
- **200 g** de gruyère râpé

Recette complète

1. Coupez l'extrémité dure des asperges, puis faites-les cuire 5 minutes dans l'eau bouillante salée. Égouttez et réservez.
2. Faites revenir les lardons à la poêle. Ensuite dans un saladier, battez les oeufs avec la crème et le lait. Assaisonnez avec du sel, du poivre et une pincée de muscade.
3. Étalez la pâte brisée dans un moule à tarte puis répartissez les asperges et les lardons sur le fond. Versez l'appareil à quiche, puis parsemez de gruyère râpé.
4. Enfournez pendant environ 35 minutes, four à 180°C (th. 6), jusqu'à ce que la quiche soit bien dorée !

Sudoku

Remplissez les cases vides avec les chiffres de 1 à 9. Un chiffre ne doit apparaître qu'une fois par ligne, par colonne et par carré.

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

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

Sudoku

Remplissez les cases vides avec les chiffres de 1 à 9. Un chiffre ne doit apparaître qu'une fois par ligne, par colonne et par carré.

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

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



