

les Echos

DE LA BELLE ÉTOILE

Histoire ²⁻³ | L'actualité du Centre Social ⁴⁻⁵ | La vie du quartier ⁶⁻⁷
Nature ⁸⁻⁹ | Cuisine ¹⁰ | Astuces ¹¹

LE CAUCHOIS

Ses origines

Jean
Moulin
Centre Social

N°92 | ÉTÉ 2019

Journal de la Belle Étoile - Centre Social Jean Moulin - 7 bis rue Pablo Picasso 76290 Montivilliers - Tél. 02 35 13 60 08

Directeur de la publication : Daniel FIDELIN - L'équipe du journal : Christelle, Jean-Louis, Marine, Zohra, Mylène, Gérard, Eliane, Nathalie, Karine, Monique, Aurore, Laurent, Jean Luc Réalisation : Service communication - Imprimerie Marie - Zone d'Activités du Plateau - 14600 Honfleur





Le cauchois

ses origines

ATI TOI ?

Pour comprendre les origines de la langue française, il faut remonter sur deux millénaires. Au terme de la Guerre des Gaules (de 58 à 51 av. J.-C.), les territoires au sud du Rhin deviennent provinces romaines. Le développement des villes et du commerce accroissent la communication horizontale entre les Gaulois et les Romains : pendant cinq siècles, le latin parlé, dit vulgaire, côtoie le gaulois, qui est une langue celtique. Cependant, le gaulois n'étant pas une langue écrite, il se maintient difficilement, notamment dans le sud, plus romanisé. Une centaine de mots porte encore la trace de leur origine gauloise. C'est le commerce qui a fait la différence, par exemple, ce qui se vendait comme le miel, c'est le mot latin qui est resté mais ce qui ne se vendait pas comme la ruche est resté gaulois

Au V^e siècle, alors que l'Empire Romain d'Occident cède sous la

pression des invasions barbares, les Francs se maintiennent autour du Rhin. Après plusieurs victoires, Clovis unifie les peuples francs et s'alloue le soutien des grandes familles gallo-romaines. Il adopte leur langue, le gallo-roman, et leur religion, le catholicisme. En raison de l'origine germanique des Francs, la prononciation et la mélodie de la langue s'en trouvent modifiées. Ils introduisent de nouveaux sons (comme le son [œ] de " fleur " et le son [ø] de " nœuds "). À l'issue du Concile de Tours en 813, Charlemagne impose de prononcer les homélies dans la « langue romane rustique », autrement dit, dans les dialectes locaux. Mais le véritable acte de naissance du français aura lieu trois décennies plus tard. On parle français à partir du moment où on commence à l'écrire. Au X^e siècle, sous l'influence du francique, un groupement de langues se forme dans le nord : ce sont les langues

d'oïl. Dans le sud romanisé, ce sont les langues d'oc qui se développent (« oïl » et « oc » signifient " oui "). Les langues d'oïl comprennent entre autres les dialectes picard, wallon, bourguignon ou encore francilien, alors que les parlers d'oc regroupent le limousin, l'auvergnat, le provençal, le languedocien... De la langue francique, il nous reste environ mille mots, comme les mots commençant par un H aspiré : hache, haine, hêtre, héron ou encore des mots comme guerre, gâcher, garder ou gage. Certains suffixes (-ard dans couard ou bavard, -aud dans penaud ou rustaud, -ois/ais dans François ou français) marquent aussi l'origine francique, tout comme différents préfixes tels que mé- : mécontente, mégarde, mépris... Le latin demeure la langue de la religion, de l'éducation et de la législation mais peu à peu, une littérature en langue visuelle se développe. Dès la fin du XI^e siècle,



les troubadours au sud et les trouvères au nord chantent leurs poèmes dans les différents dialectes. « La Chanson de Roland », écrite en langue d'oïl, est un des exemples les plus emblématiques de la littérature de cette époque. Au XIII^e siècle, il existe 4 langues romanes principales en France d'oïl : le francien, le normand, le picard et le bourguignon. Entre le XIV^e et le XV^e siècle, tous ces dialectes du nord de la France vont se fondre en une langue commune appelée aujourd'hui l'ancien français qui va s'imposer en tant que langue officielle des rois de France. L'apparition de l'imprimerie vers 1460 va faire progresser l'écrit. La phrase se structure désormais sous la forme sujet-verbe-complément. François 1^{er} déclare le " langage maternel françois " langue officielle du royaume, en remplacement du latin. Il est à noter que le normand, de par sa qualité de langue littéraire, va influencer fortement l'ancien français. Le normand a été la langue officielle de la cour d'Angleterre jusqu'au milieu du XIV^e siècle. Il constitue encore aujourd'hui la langue officielle, judiciaire et administrative des Îles Anglo-normandes. Le normand a donné à la langue anglaise une bonne partie de son vocabulaire ! (cat, chair, candel, garden, can, fork...) A Jersey, la langue normande est une véritable institution qui possède ses structures et ses médias spécifiques. L'enseignement officiel du normand (" jerriais " sur l'île) concerne actuellement 1000 élèves !

Si vous croyez encore que le normand n'est qu'une pâle copie du français, allez donc à Jersey et rencontrez quelques anciens de l'île. La plupart ne connaissent pas un mot de français. Ils s'adressent à vous dans leurs deux langues maternelles : l'anglais et le jerriais, cette variante du normand qui a traversé les siècles. Le normand est une langue que nos ancêtres parlaient. Elle fait partie des langues d'oïl, au même titre que le ch'ti, parlé au nord, en opposition aux langues d'oc du sud. Le normand possède un vocabulaire plus riche, et surtout beaucoup plus imagé et précis que le français en ce qui concerne les éléments concrets de la vie quotidienne. Le cauchois est une variété de parler normand utilisé dans le pays de Caux, qui constitue la majeure partie du département de Seine-Maritime et qui est en dehors du Cotentin l'un des derniers bastions de la langue normande. Le domaine du grand Ouest inclut tous les parlers normands, l'angevin, le gallo (parler non celtique de Bretagne) et le poitevin-

saintongeais. Le domaine du Nord-Ouest ne comprend que le normand septentrional (Seine-maritime, nord de l'Eure, nord du Calvados, Nord-Cotentin), ainsi que le picard (dont le parler ch'ti) et le wallon-picard.

NE TROUVEZ-VOUS PAS CETTE ÉVIDENCE NORMANDE PLEINE DE BON SENS :

« **Quand il pilleut, ch'est sène de mâovais temps** » ?



Si on veut parler d'une petite pluie on peut dire « **eune petite ião** ». La pluie peut être la bienvenue après une période de sécheresse : « **I tumbé des pyiches dé chent sous** » (il tombe des pièces de cent sous). Quand il a beaucoup plu « **cha rien d'chendu** ».

CERTAINS ESTIVANTS ONT PEUT-ÊTRE UN PEU DE MAL À S'Y RETROUVER DANS NOS EXPRESSIONS BIEN D'CHEU NOUS :

« **Boujou** », pour dire " Bonjour ", " au revoir " ou " bisous ".

« **Pi des gomme pour les bézots** » après le traditionnel « **boujou** », cette expression permet de saluer le reste de la famille, « **les bézots** » étant les enfants.

« **Y'r'pleut** » : vous comprendrez aisément ce que signifie cette expression, largement utilisée dans la région...

« **foutinette** » : grog au calvados

« **Ati toi ?** » ou « **Ati té ?** » : pour faire simple, cela signifie " comment ça va toi ? ".

« **Rien** », pour " très " : par exemple, « **il fait rien beau** » signifie " il fait très beau " ; « **c'est rien bien** » signifie " c'est génial ".

« **Dé !** » : interjection essentiellement utilisée au Havre, à la fin des phrases.

« **À tantôt !** » pour dire " à bientôt ".

« **Leau** » pour dire " La Seine " : « **Il habite où ? De l'autre côté de leau** », par exemple.

« **Vas-ti bère un coup ?** » pour dire " Viens-tu boire un coup ? "

« **I commençait à être chargé à drié** » pour dire " il commençait à être passablement enivré ".

« **Nos diait l'bon diu en culotte eud v'lou qui vos d'chend dans l'gaviot** » " On dirait l'bon dieu en culotte de velours qui vous descend dans la gorge " (en parlant d'un alcool)

« **I ya du fu dans la qu'minèye** » " Il y a du feu dans la cheminée ".

ON DIT AUSSI :

« **Un quin** » pour dire " un chien " et suivant la même logique, « **un qua** » pour " un chat ", « **une vac** », pour une " vache ", etc.

« **Avoir de la goule** » pour " être gourmand "

« **À bère ou j'tue l'quin** » : " à boire ou je tue le chien ".

« **Aller faire d'l'essence** » pour " aller mettre de l'essence ".

« **On y ve goutte ...** » pour " on y voit rien "

En conclusion, la meilleure définition du parler cauchois est forcément celle de l'abbé Alexandre* : « Un long silence ponctué de quelques mots. Et encore sont-ils le plus souvent incomplets. C'est que sous le climat normand, à trop ouvrir la bouche on finit par avaler de l'iau ... »

* L'abbé Alexandre, curé conteur, était membre de l'Académie des Belles Lettres et des Beaux-arts de Fécamp et du Pays de Caux.

▶ L'ACTUALITÉ DU CENTRE SOCIAL



LAISSEZ-VOUS CONTER

Carton plein pour le Laissez-Vous Conter « Le Jardin d'Hortense » du 10 avril dernier.
Spectacle pour les 0-6ans

3 MAI - SOIRÉE COUNTRY



Repas partagé et haie d'honneur des Bickers Normands ont animé la soirée d'initiation à la Country



Avec la participation de l'association Country Valley

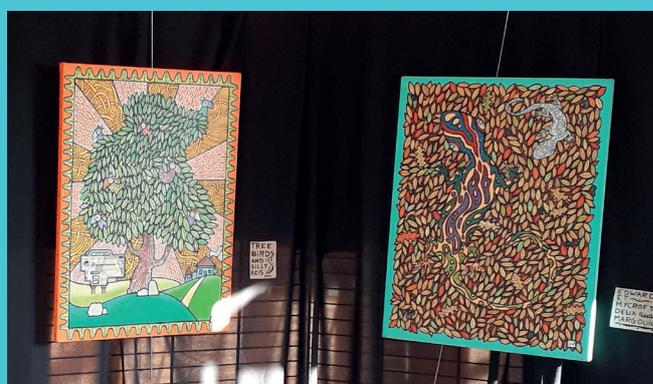


PARTICIPATION À LA JOURNÉE DU HANDICAP DU 23 MAI



Initiation langue des signes

EXPOSITION - VINCENT GIBEAUX



A VENIR AU CSJM - ANIMATIONS OUVERTES À TOUS

Animations

8 et 22 juillet - 14 h
Initiation à la gym douce

10 juillet - 15 h
Goûter « escape game »

Sortie

12 juillet - 10 h 30
Véloraïl, pique-nique, balade*

9 juillet - 14 h
Complexe aquatique gdo*

Musique



17 juillet - 10 h
Festival MoZ'aïque 2019
Concert ALDEBERT*
Jardins suspendus du Havre

19 juillet - 10 h 30
Atelier cuisine sucrée / salée
Gauffres

26 juillet et 2 août
De 14 h à 16 h 30
Atelier couture
Fabrication d'un tablier à partir
d'une chemise - À partir de 8 ans

30 Juillet
De 10 h à 16 h
Randonnée pédestre à rouelles
et pique-nique

5 Août - 14 h 30
Concours de pâtisserie et
goûter « le fraisier »

9, 20 et 27 août
De 14 h à 16 h
Atelier rencontre Cinétoile
Création de jeux pour la soirée
du 31 août

31 août
De 18 h à 20 h
Cinétoile
Apéro - jeux dînatoire

Visite

22 août - 11 h 30
Muséum d'Histoire Naturelle
du Havre*
Pique-nique et atelier « Le monde
de Maya » - À partir de 5 ans

Soirée familiale
20 septembre - A 19h
Tour du Monde en image



Photos, diaporama, découverte
culinaire et échanges autour des
régions ou pays visités par les
habitants !



Le grand soir de présentation des activités du centre social

23 octobre - A 18h
Présentations des différentes
activités du centre social, apéri-
tif dînatoire et Guinguette !

* Participation financière demandée - Adhésion annuelle familiale : 5,35 €

LA
VIE
DU

QUARTIER



DES NOUVELLES DE L'ÉCOLE MATERNELLE LOUISE MICHEL

RENTRÉE SCOLAIRE 2019

Suite au sinistre survenu à l'école Louise Michel maternelle le 11 juillet 2018, la Municipalité et l'Éducation Nationale ont travaillé pour organiser la rentrée 2019/2020 des 80 enfants concernés.

L'école sera en mesure de ré-ouvrir partiellement et ainsi accueillir l'ensemble des élèves dans de bonnes conditions dès la rentrée de septembre 2019.

L'ORGANISATION DE LA RENTRÉE

Côté élémentaire

- Ouverture d'une classe enfantine (par l'Éducation Nationale) permettant d'accueillir les grandes sections
- Restaurant scolaire (dans les mêmes conditions que les années précédentes)

Renseignements

Service Éducation Jeunesse – l'Olympia – 02 35 30 96 45 – jeunesse@ville-montivilliers.fr

CÔTÉ

JARDIN

Les plantes aromatiques

Les herbes aromatiques et sauvages : leurs bienfaits, en cuisine et entretien !

Persil, ciboulette, thym, etc. Dans tout jardin, un petit espace peut être réservé pour les aromatiques et autres herbes condimentaires. Elles peuvent aussi être dispersées parmi les rangs du potager, cultivées en pot ou en jardinière, sur un balcon ou un rebord de fenêtre...

Qu'elles parfument salades ou plats en sauce, ces herbes ont aussi de belles vertus médicinales en infusions ou décoctions ! A noter également que le parfum qu'elles dégagent a des effets répulsifs sur certains petits nuisibles du jardin.

Nous en avons sélectionné quelques-unes :



Le thym

Appelé aussi farigoule, cette plante vient tout droit des zones arides, des terrains secs et rocaillieux du bassin méditerranéen où il pousse à l'état sauvage.

Ses bienfaits : En infusion, en inhalation, il prévient la grippe soigne le rhume et les angines. Il est également efficace contre les allergies et

les problèmes circulatoires.

Son entretien : ses feuilles sont très petites mais persistantes. Elles résistent aux sécheresses et au froid (-15°C). Un sol aride, pauvre et caillouteux conviendra parfaitement au thym qui, fidèle à ses origines, devra être planté en plein soleil, en évitant les terres humides et argileuses. Il n'a aucunement besoin d'arrosage sauf en cas de longue sécheresse. Effectuez un désherbage régulier. En fin d'été rabattez les tiges qui sont trop anciennes, sans feuilles, et aidez le pied à conserver une jolie forme.

En cuisine : Il s'agit de la plus populaire des plantes aromatiques, compagnon incontournable du bouquet garni cher à la cuisine mijotée. Il accompagne formidablement de nombreuses viandes et légumes (agneau, poulet, tian de légumes, crumble de tomates....)

Le persil

C'est une petite plante bisannuelle. En effet, ses feuilles apparaissent la première année mais les fleurs, l'année suivante. Son feuillage peut atteindre 30cm de haut et la tige de la fleur peut aller jusqu'à un mètre. Il peut être plat ou frisé.

Ses bienfaits : En infusion et cataplasme, il stoppe les montées laiteuses. En friction, sur les piqûres d'insectes il atténue la sensation de brûlure et désinfecte.

Son entretien : Le persil se plaît dans les sols profonds, frais, riche en humus et d'une consistance

légère, prévoyez donc des contenants profonds ! Pour l'exposition, il préfère la mi-ombre en été mais l'ensoleillement le reste de l'année. On peut le semer à partir du mois de mars. La levée du persil est lente, il est recommandé de tremper les graines 24 h dans de l'eau tiède afin d'aider à la germination. Binez, sarcliez et arrosez régulièrement, surtout au début, puis paillez en cas de sécheresse. Protégez le persil sous un châssis en plastique si l'hiver est rigoureux.

Les feuilles se récoltent selon les besoins, dès qu'elles sont assez développées, deux mois et demi à trois mois après le semis.

En cuisine : Le persil est l'herbe la plus répandue dans nos cuisines, très utilisée pour garnir et parfumer de nombreux plats chauds ou froids, crus ou cuits, avec des crudités, dans les sauces, les légumes, les potages, les omelettes, les viandes, les poissons...

Le romarin

Cet arbrisseau méditerranéen aime le plein soleil et l'aridité, sans exposition aux vents froids.

Ses bienfaits : En compresses à appliquer directement sur les rhumatismes. En bouquet dans le bain, il est stimulant et fortifiant.

Son entretien : Un sol chaud, léger et bien drainé sans trop d'humidité est l'idéal, mais un sol pauvre, un peu calcaire ou ordinaire lui conviendra. Il ne nécessite pas forcément de taille sauf après la floraison, vers



avril, afin de remodeler un peu la touffe. Coupez des tiges au fur et à mesure de vos besoins, toute l'année, mais plus spécifiquement d'avril à octobre. Vous pouvez également le faire sécher et le conserver dans une boîte métallique par exemple.

En cuisine : Vous pouvez parfumer de nombreux plats et même certains desserts. Emincez-le finement puis parsemez au-dessus de vos légumes, viandes, pommes de terre. Il permet d'apporter une petite touche provençale à vos mets.

L'estragon

Petite plante vivace arbustive aromatique, originaire d'Asie centrale.



Ses bienfaits : En tisane, il aide à digérer après un repas trop copieux.

Son entretien : Il disparaît durant l'hiver pour repartir de la souche au printemps. Il apprécie un sol léger, riche en humus, frais mais bien drainé. La chaleur et une exposition ensoleillée mais pas brûlante lui conviennent, en étant abrité.

En cuisine : Il déploie tous ses atouts, utilisé frais car une fois déshydraté cela altère sa saveur, il agrémenté les salades, les sauces comme la béarnaise, les omelettes, le fromage frais, les poissons, les

viandes blanches. Une branche d'estragon dans de l'huile ou de la moutarde les parfumerait agréablement. De même pour la confection des cornichons en bocaux.

La marjolaine

Ses bienfaits : En infusion elle combat les insomnies. En compresse, elle dissout les maux de tête et en inhalation, elle dégage le nez.

Son entretien : Ses fleurs blanc rosé groupées apparaissent de juillet à septembre. Elle aime les expositions ensoleillées dans une terre humifère et légère.

En cuisine : C'est un aromate très prisé pour la qualité de son parfum. On la met en fin de cuisson pour ne pas altérer son arôme. Elle a sa place dans de nombreuses sauces, mais également dans les potages et les ragouts. Elle accommode bien les légumes d'été et les pizzas mais attention elle est plus puissante en goût que l'origan.

LE GROUPE FLEURISSEMENT

TROC AUX PLANTES

FRANC SUCCÈS DE CETTE DEUXIÈME ÉDITION
DU 18 MAI DERNIER



Échanges, convivialité, bonne humeur, conseils et sourires ont illustré parfaitement cet après-midi ! A l'année prochaine !



ROULES DE CRÊPES AU SAUMON

Ingrédients

Pour la pâte à crêpe :
 1 œuf
 50 gr de farine
 15cl de lait
 1 c. à café d'huile

Pour la garniture :
 4 tranches de saumon fumé
 4 c. à soupe de fromage frais à tartiner
 1 bouquet d'aneth

Pour la sauce :
 1 yaourt à la grecque
 Aneth

Préparation

Pour 4 crêpes. Fouettez l'œuf avec la moitié du lait. Versez la farine en pluie sans cesser de la battre. Ajouter le reste du lait et mélangez jusqu'à obtenir une pâte à crêpes lisse. Laissez reposer 1 h au réfrigérateur.
 Graissez la poêle avec l'huile, puis versez une louche de pâte, faire cuire jusqu'à mi-cuisson et retourner la crêpe.
 Lavez, séchez et ciselez l'aneth.
 Etalez 1 c. à soupe de fromage frais à tartiner sur chaque crêpe, parsemez quelques brins d'aneth puis recouvrir avec une tranche de saumon fumé.
 Enroulez les crêpes bien serrées, les envelopper dans du film alimentaire et réservez les 1 h au réfrigérateur. Ensuite, déballez les roulés, coupez en lamelles de 3 à 4 cm d'épaisseur. Maintenir le roulé avec un cure-dent.
 Mélangez l'aneth au yaourt, servez les roulés avec la sauce.



RILLETES FROMAGE FRAIS / SARDINE

Ingrédients

1 boîte de fromage frais type St Moret
 1 boîte de sardines à l'huile au citron
 2 à 3 petites endives
 Quelques brins de ciboulette
 1 pincée de poivre
 1 cuillère à café de jus de citron

Préparation

Egouttez et enlevez l'excédent d'huile des sardines, les écraser à la fourchette.
 Dans un bol, mélangez « l'écrasé de sardine » et le fromage frais.
 Ciselez la ciboulette et l'incorporer au mélange.
 Poivrez et ajoutez le jus de citron.
 Lavez et effeuillez vos feuilles d'endives, les disposer dans un plat.
 Remplissez les de votre mélange.



BROCHETTES DE FRUITS DE SAISON

Ingrédients

200 g de pastèque ou melon
 12 petites fraises
 12 grosses myrtilles
 1 banane bien ferme

Matériel

12 Piques (15cm)

Préparation

Coupez des tranches de pastèque ou de melon d'environ 2 cm d'épaisseur. Supprimez la peau puis découpez en 12 cubes.
 Lavez les fraises et les myrtilles. Equeutez les fraises. Epluchez la banane et coupez 12 rondelles.
 Piquez chaque fruit en son centre.

Le petit +

Pour la touche finale, faites votre propre chantilly !
 Crème liquide entière bien froide
 Sucre glace
 Fouettez avec un batteur.



FILET MIGNON DE PORC SÉCHÉ

Ingrédients

1 filet mignon de porc ~650 g
 1kg de sel gris de Guérande (de préférence)
 Épices : herbes de Provence, piment d'Espelette, thym, paprika, poivre etc

Préparation

Mettre dans un plat à cake une couche de gros sel, puis posez le filet mignon en le recouvrant totalement de gros sel (il ne doit plus se voir). Laissez reposer au frais pendant 12 h à 15 h MAX, suivant l'épaisseur.
 Sortir la préparation et bien la rincer à l'eau froide.
 Après avoir bien séché le filet mignon, placez le sur un torchon puis « massez » le avec les épices de votre choix. Enrobez le correctement et mettez le en bas de votre réfrigérateur pendant trois semaines.
 Coupez en fines tranches.

EN HARMONIE AVEC SOI MÊME ?

AUJOURD'HUI, NOUS TRAVAILLONS, NOUS COURONS DANS TOUS LES SENS, NOUS DONNONS BEAUCOUP, NOUS POUVONS SUBIR UNE PRESSION QUOTIDIENNE, STOP ! ETEIGNONS TOUT, INSPIRONS, EXPIRONS... RESPIRONS PROFONDÉMENT !

Comment se ressourcer ? Il n'y a pas de recettes mais voici quelques pistes à explorer :

- Apprendre à se mettre « sur pause », et faire ce que nous aimons,
- Prendre du temps pour soi,
- Etre-soi-même.

Voilà toute une démarche personnelle à essayer !

Commençons et priorisons en faisant la part des choses : Tout d'abord, soyons indulgent avec nous même, nous ne pouvons pas tout faire, nous ne sommes pas des super-héros. Acceptons les émotions, rien de plus naturel que de ressentir la colère, la tristesse, la joie ou la peur, et bien d'autres encore. L'humain est d'essence imparfaite, c'est ce qui en fait toute sa beauté. Une émotion « négative » peut parfois nous mettre dans des états de stress, de susceptibilité, d'intolérance. Prenons du recul, ne prenons pas tout pour argent comptant

et essayons de transformer ces émotions en quelque chose de positif !!

Pour cela, posons-nous quelques questions :

- Ma colère est-elle légitime ? Ne suis-je pas plutôt fatigué ou stressé par quelque chose ?
- Ma tristesse peut-elle être soulagée ? Ne faudrait-il pas s'accrocher et profiter des bons moments ?
- Ma peur peut-elle être une sorte de défi ? Allez, nous avons peur mais nous allons y arriver !!! Persévérons !!

Ensuite, tournons-nous vers ce qui nous passionne. Et oui, cela ne peut que nous apporter des bienfaits, mais le faisons-nous si facilement ?

Pas à pas, osons la notion de plaisir dans la vie. Donnons-nous les moyens d'y arriver.

Comme nous le savons, le bien-être commence de l'intérieur pour s'ouvrir doucement vers l'extérieur...



COUP DE COEUR

DES BIBLIOTHÉCAIRES

VIRGINIE DE LA SECTION ADULTE



« Et tu trouveras le trésor qui dort en toi »

de Laurent GOUNELLE (Ed. Kero, 2016)

Alice, jeune ambitieuse et totalement athée, retrouve son ami d'enfance, Jérémie, qui a changé de vocation pour devenir prêtre. Ce dernier étant affecté du peu de fidèles venant à son église, Alice va tout faire pour lui venir en aide. Elle va découvrir l'univers spirituel à travers les différentes religions existantes et trouver la clé essentielle à l'épanouissement de l'homme.

Laurent Gounelle nous transporte dans ce nouveau roman et nous fait réfléchir avec dextérité à notre existence sur terre. Que ce soit par son éveil à la spiritualité, l'analyse de soi par rapport au comportement des autres, le lâcher prise ou l'analyse de l'égo, on est amené à se remettre en question et l'on se retrouve forcément dans certaines de ces situations. On constate la recherche incroyable que l'auteur a dû faire pour mettre en lien les religions, notamment lors de sa comparaison des paroles de Jésus (dans la Bible) et de Lao Tseu (dans le Tao-te-King). L'auteur cite également certains auteurs et leurs travaux entre

autre celui de Campbell qui donne envie de pousser plus loin les recherches et d'aller lire son livre sur l'étude des mythologies face à la religion. En ce qui concerne la clé essentielle à l'épanouissement de l'homme, je vous laisse le découvrir en plongeant dans ce roman si prenant. Il est écrit avec beaucoup d'humour, de sensibilité et de réalisme.

COUP DE CŒUR DES BIBLIOTHÉCAIRES

« Mes premières enquêtes » aux éditions Auzou.

Dans chaque volume le lecteur mène l'enquête en même temps qu'Enzo le héros. L'énigme est résolue peu à peu grâce à des indices, des charades, ou autres messages secrets.

Des illustrations agréables ajoutent du plaisir à la lecture de ces petits livres bien écrits.



Bonne nouvelle ! Des titres de cette série sont également disponibles à Condorcet.

