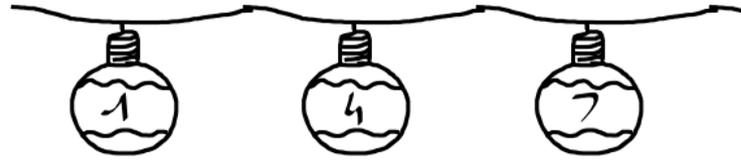


Décembre ❄️❄️❄️



JOURNAL  
HEBDOMADAIRE DU  
TUTORAT NIÇOIS



# La Poussoïse

## L'importance de se détendre pour repartir au S2

Salut à toi !

Déjà je te félicite d'avoir tenu ce premier semestre. Le simple fait d'être resté jusque-là, c'est très très fort !

Maintenant tu peux (enfin) te poser.

Pour celui qui s'est enfermé il y a 4 mois, tu as le droit de sortir de ta chambre, de respirer l'air extérieur et de redécouvrir le soleil.

Noël approche, il neige ou neigera chez certains, les vacances arrivent pour tout le monde. Si tu as des examens de mineure il faut les bosser quand même oublie pas. (Il y'a un article dans ce numéro qui t'aidera sûrement.)

Mais pour ce qui est de la médecine tu es tranquille.

Maintenant ton seul travail c'est de te ressourcer après ce que ton corps et ton mental ont pris pendant quelques mois.

Ce qui s'est passé à l'examen du S1 c'est fini, tu ne peux rien y faire que ce soit bon ou mauvais donc n'y pense plus.

Oui, le S2 c'est dans 1 mois mais on s'en fiche.

Mais si tu penses avoir raté, ce n'est pas grave profite, et surtout n'abandonne pas. Dans 1 mois si tu te reposes efficacement ton état d'esprit aura changé et tu seras à fond pour ton S2.

Tu as tout le mois de décembre et un peu de janvier (tk) pour reprendre des forces et pour profiter.

Si tu te reposes bien et que tu mets de côté ta P1 pendant quelques semaines tu vas revenir au S2 avec motivation et envie de continuer.

Personnellement j'avais tout de suite rangé mes cours et fiches du S1 pour sortir de l'ambiance P1 (ne jette pas tout à la poubelle stp ça peut servir).

A Noël tu vas voir tes amis, ta famille, recevoir des cadeaux et bien/mieux manger.

Après tout ce que tu as fait, tu as le droit à cette petite pause ! Et je t'assure que tu déchireras tout au S2 quand t'auras passé de bons moments.

Dans tous les cas encore bravo tu peux être fier d'avoir passé le S1 !

Hadrien



# Blagues de Noël :



Ola petit lutin ! Tu viens de passer l'examen et tu ne rêves que d'un truc : te relaxer en écoutant des chants de Noël guillerets, tes pieds au chaud dans d'immondes pantoufles de Noël (mais très confortables) et en sifflant la dernière part de bûche au choco qui traîne ? Pour accompagner ce petit moment de bonheur, je t'ai concocté quelques blagues de Noël :

#2 Quelle est la différence entre un sapin et toi ?  
Le sapin c'est un conifère et toi t'es con mais on peut rien y faire.

#1 Pourquoi le Père Noël porte-t-il des bretelles noires ?  
Pour tenir son pantalon ! (T'imagines la catastrophe sans ?)



#3 Un policier à cheval dit à un enfant :

-Joli vélo que tu as là ! C'est le père Noël qui te l'a emmené ?

L'enfant répond :

-Oui monsieur.

Le flic dit alors :

-L'année prochaine, dit au père Noël de lui mettre un éclairage.  
Et le policier lui inflige une amende de 20 euros.

L'enfant :

-Au fait, c'est un bien joli cheval que vous avez là ! Est-ce que c'est le père Noël qui vous l'a apporté ?

En rigolant le flic répond :

-Oui bien sûr que c'est lui !

Et l'enfant réplique :

-Ben l'année prochaine, dis au père Noël de mettre le trou du cul derrière et non au dessus !

#4 Il y a quatre âges dans la vie de l'homme :

- celui où il croit au père Noël
- celui où il ne croit plus au père Noël (et c'est bien bête car il existe)
- celui où il est le père Noël
- celui où il ressemble au père Noël



#5 Un petit garçon écrit au Père Noël : « -Cher Père Noël, je suis orphelin et n'ai jamais eu de cadeaux, pourrais-tu m'envoyer 100 euros, s'il te plaît ? ». Le facteur ému par la lettre, fait une collecte auprès de ses collègues du centre de tri, mais ne parvient qu'à récolter 50 euros, qu'il envoie au garçon. Il reçoit une nouvelle lettre : « Cher Père Noël, je te remercie pour ton argent... mais ces enfoirés de postiers m'en ont piqué la moitié ! ».



Merry &  
Bright



Daphnée



# Recettes

By Loria



Salut ! Après des mois à tout chronométrer, à cuisiner les plats les plus rapides possibles, vous avez enfin du temps ! Du temps à passer en cuisine. Alors rien ne mieux que classiques de Noël. Je te promets, ce n'est pas si long et difficile que ça, et ces recettes te permettront de te mettre dans l'ambiance de Noël en te régaland. C'est parti !

## Sablés de Noël

Ingédients pour quatre personnes :

- 240g de farine
- 150g de beurre
- 90g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 jaunes d'oeuf



- 1- Mélangez la farine, les sucres et le sel
- 2- Ajoutez le beurre mou, en dé. Mélangez jusqu'à une consistance sablée
- 3- Faites un puit et ajoutez le jaune d'oeuf. Pétrissez jusqu'à l'obtention d'une pâte non collante. Faites une boule.
- 4- Enveloppez la boule dans du film alimentaire et réservez au frais au moins 1h. Si vous êtes dans le rush, vous pouvez la mettre dans le congélateur.
- 5- Préchauffez le four à 180°C.
- 6- Étalez la pâte. A l'aide d'emporte-pièce, découpez des formes dans la pâte. Si la pâte colle ou que vous n'arrivez pas à la travailler, remettez-la au frais. Il faut qu'elle soit bien froide pour pouvoir faire de jolies formes.
- 7- Mettez du papier cuisson sur une plaque. Déposez-y les formes au fur et à mesure.
- 8- Badigeonnez de jaune d'oeuf et enfournez de 8 à 10 min.

Laissez refroidir ou dégustez tout de suite. C'est meilleur si tu laisses refroidir mais je sais que la tentation est trop grande. 😊

## Recette bûche de Noël

Ingédients :

- Pour la Gênoise : 4 oeufs, 100g de sucre, 100g de farine, cacao en poudre (facultatif).
- Pour la Garniture : 1 tablette de chocolat praliné, des noisettes concassées ou alors ce que vous voulez (chocolat fondu, confiture, poire, banane...)
- Pour le Glaçage : chocolat fondu au choix

Gênoise : battre les jaunes d'oeufs avec le sucre pendant 1 à 2 min jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le cacao et la farine ensemble, mélangez. Battre les blancs en neige et incorporer à la pâte. Préchauffer le four à 180°C.

Étaler la pâte sur une plaque à pâtisserie couverte de papier cuisson, lisser la surface et enfourner 10 à 12 min. Pendant la cuisson, préparer un torchon humidifié avec de l'eau tiède.

Une fois la cuisson finie, poser la pâte sur le torchon puis enrouler avec le torchon. Laisser reposer 15-20 minutes.

Retirer le torchon puis enrouler avec le papier cuisson 5-10 minutes le temps de préparer la garniture de votre choix.

Étaler la garniture sur la pâte déroulée puis enrouler encore une fois avec la garniture.

Mettre la bûche dans un plat. Recouvrir de chocolat fondu et réserver au réfrigérateur jusqu'à la dégustation.





# Le Noël d'Hercule Poirot, Agatha Christie



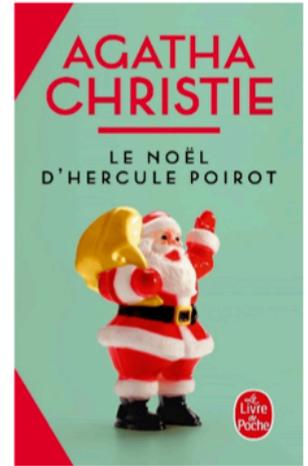
Est-ce une très bonne idée de réunir, à l'occasion des fêtes de fin d'année, des enfants qui ont tous de bonnes raisons de vous haïr ? Surtout quand il s'agit de leur annoncer que vous modifiez votre testament ?

Toujours est-il que, le 24 décembre, Simeon Lee, vieillard aussi riche que cynique, est sauvagement assassiné dans sa chambre. Et voici Hercule Poirot s'interrogeant sur Alfred et sa femme, tyrannisés depuis longtemps par leur père et beau-père ; sur Harry, qui ne lui pardonne pas les humiliations que sa mère a subies ; sur Pilar, la petite-fille espagnole, devant qui le vieil homme a peut-être imprudemment étalé ses diamants...

Beaucoup de monde. Et pour finir, un coupable présent dès le début, mais bien difficile à soupçonner...

Dans ce polar de Noël, Agatha Christie mène parfaitement une intrigue bien ficelée et nous fait suspecter tour-à-tour chacun des protagonistes. La résolution de l'énigme se fait grâce aux interrogatoires se succédant et nous permettant d'avoir le point de vue de chaque personnage. L'effet de surprise était bien là lors du dénouement !

Un excellent choix de livre à lire pendant vos vacances bien méritées !



Theolophase

## Noël en chiffres

By popo ou mamie paulette c'est vous qui voyez

131 €/personne

Budget des parents pour chaque môme



## Top 3 des cadeaux de Noël :

1. Produits culturels
2. Soins et beauté
3. Jouets



11/12

Jour où il y a le plus de ruptures (cause : infidélité pendant les périodes de fête ou faire des économies pour de cadeaux... RIP)

130

Calendrier de l'avent différents (dont le calendrier de l'avent pour les amateurs de rhum, de sextoys, de fromages et j'en passe)

1,2 billions \$

Dépensés dans le monde



40 000 tonnes

De chocolat acheté pendant les fêtes (ah les gourmands)

3 000 calories

Lors du repas de Noël (rip le bidou)



7 cadeaux

Par personne sous le sapin

Bonnes fêtes et reposez-vous bien !! 😊



Retrouve-nous sur les réseaux :



La Passoire Niçoise

la\_passoire\_nicoise



Tu peux aussi lire le journal sur le forum : <https://www.carabinsnicois.fr/phpbb/viewtopic.php?f=781&t=56337>





## Conseil de Film

*Love actually, c'est une comédie romantique britannique qui met en scène plusieurs histoires d'amour différentes qui touchent des personnes issues de milieux très variés : le premier ministre, un écrivain, un chanteur minable qui essaie de relancer sa carrière etc...*

*(En plus Hugh Grant joue dedans Grrr)*

*Ça se passe pendant la période de Noël, t'as du Mariah Carey, peut être repris par une gamine mais du Mariah Carey quand même.*

*C'est le film qu'il te faut donc t'as plus qu'à te préparer un chocolat chaud et à te poser devant, après tu croiras de nouveau à l'amour (enfin presque).*



## Playlist de Noël

*Parce que l'ambiance de Noël est inexistante sans ses musiques, pour ça nous t'avons fait cette petite playlist, en espérant qu'elle te plaise <3 :*

- Mariah Carey - All I want for Christmas is you
- Wham ! - Last Christmas
- Ariana Grande - Santa tell me
- Dean Martin - Let it snow ! Let is snow ! Let is snow !
- Frank Sinatra - Santa Claus is coming to town
- Michael Bubl  - It's beginning to look a lot like Christmas
- Andy Williams - It's the most wonderful time of the year
- Michael Bubl  - Silent Night
- Tino Rossi - Mon beau sapin
- Frank Sinatra - Have yourself a merry little Christmas
- Bobby Helms - Jingle bell rock
- La compagnie Cr ole - Bons baisers de Fort-de-France
- Michael Bubl  - White Christmas
- Nat King Cole - Deck the Halls
- Queen - Thank God it's Christmas



Sasha