



DIALOGUE



**On aurait bien
besoin de paillettes
dans not' vie !**

**Alors c'est cadeau
:-)**

Sommaire

Qu'est-ce que l'on vous raconte ce mois-ci ?



*La Magie
de Noël*

N° 61 - décembre 2020

Directeur de Publication :
Benjamin REQUILLART

Comité de rédaction :

Robert GARITO - Laetitia LANGIN
- Christine BEN GADI - Elsa
BELLIRI - Philippe SUSMAN -
Théo DELOIGNON - Frédéric
MARCHAND - Stéphane
TABOURET - Elodie OBERTIN -
Céline HERICHER

Mise en page :

Elsa BELLIRI - Communication.

Impression :

Copie Plus

Crédits photographiques

& illustration :

Eloïs MORELLE - Freepik - Profes-
sionnels de l'IDEFHI.



Édito

En cette fin d'année 2020, le comité de rédaction du dialogue souhaitait vous offrir un numéro spécial, atypique et joyeux. Un numéro entièrement consacré à la fête, aux festivités, à la gourmandise et la curiosité, bref un antidote à la morosité. Le temps d'une lecture, oublions ces longs mois, eux-aussi très atypiques et plongeons-nous dans le monde merveilleux du Père-Noël.

L'IDFHI est un lieu où se croisent des usagers et des professionnels de différentes cultures. Quoi de plus naturel, alors, de s'intéresser aux « noëls d'ailleurs ». Du Canada à l'Albanie, en passant par l'Espagne, vous allez effectuer un voyage culinaire, gustatif et culturel.

Mais, vous allez surtout faire la connaissance du vrai Père-Noël. Une chose est sûre, ce personnage imaginaire et auquel seuls les enfants croient (enfin presque) fédère à lui seul plus de la moitié de la planète. Ne parle-t-on pas de trêve de Noël ?

Alors, agissons pour que chaque jour de 2021 soit une trêve. Le comité de rédaction vous souhaite de passer d'excellentes fêtes de fin d'année (masquées, bien sûr). Et nous vous donnons rendez-vous en mars 2021.

CHRISTINE BEN GADI

Dans ces circonstances particulières qui nous touchent tous sur le plan professionnel comme sur le plan personnel, je tiens à vous souhaiter les meilleures fêtes possibles. Si cette période nous oblige constamment à réviser nos manières de faire, elle peut malgré tout être source d'invention individuelle et collective. Ces fêtes seront certainement l'occasion de le prouver en espérant que l'année qui vient ne pourra être que meilleure. Bonnes fêtes !

BENJAMIN RÉQUILLART
DIRECTEUR GÉNÉRAL
PAR INTÉRIM

n°
61

Noël est là!





La véritable histoire de Noël

Cette fête a traversé les millénaires et s'est peu à peu transformée avec les cultures, les religions et les habitudes de chacun. Mais le mois de décembre a toujours été un mois où les hommes ont célébré la lumière ! Avant d'être une fête chrétienne, Noël était un rite païen qui célébrait le solstice d'hiver (Étymologiquement : Solstice signifiant « le Soleil s'arrête »). Appelé Yule en Scandinavie, mot signifiant 'roue' qui représente la fin d'un cycle et le début d'un nouveau. Yule a lieu le 21 décembre, jour le plus court de l'année et représente cette victoire de la lumière sur l'obscurité.

Voilà pourquoi, les décorations et les célébrations de Noël tournent autour de la lumière : bougies, lumières dans les rues, feux de joie, sapin éclairé, etc.

QU'EN EST-IL DE NOS TRADITIONS ?

L'Arbre de Noël

Ce serait une référence à Ygdrassil, l'arbre-monde dans la mythologie nordique. Il faut attendre plusieurs siècles avant de retrouver cette tradition en Europe. Vers 1520, les premiers arbres de Noël décorés font leur apparition en Alsace.

Le Père-Noël

Plusieurs hypothèses à ce sujet selon les cultures et les religions : Il pourrait avoir été inspiré par le Dieu Odin, qui chevauchait, un cheval à 8 pâtes qui rappelle les 8 rennes du Père-Noël.

Mais aussi Belen le grand Dieu solaire. D'autres encore voient dans le père-noël un symbole d'Apollon conduisant le char du soleil, qui parcourt la terre pour répandre la lumière. Conclusion : le père-noël est celui qui ramène la lumière sur terre.

Les cadeaux

Le soir de Noël, le père-noël descend par la cheminée pour apporter des cadeaux. Ces cadeaux viennent donc du ciel pour arriver au pied du sapin. En Scandinavie on avait coutume de conserver des objets ayant appartenu aux anciens disparus, le soir de Yule, on allait les récupérer pour les offrir aux enfants. Cela rappelle donc la fin et le début d'un cycle.

THÉO DELOIGNON.

*Comment
fête-t-on Noël
dans le monde ?*



L'Albanie

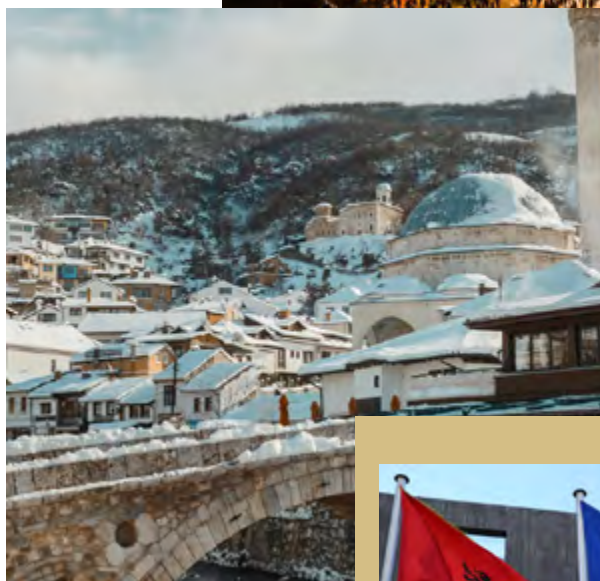


Albert est éducateur au service d'accueil d'urgence. Nous lui avons demandé de nous faire partager les Noël de son enfance dans la péninsule des Balkans. C'est avec une joie non feinte qu'il évoque son pays natal, l'Albanie : « Comme vous savez, l'Albanie a connu quarante ans de dictature. A cette époque, toutes les fêtes étaient interdites. Avec la démocratie, nous avons renoué avec la tradition. En Albanie, trois religions cohabitent en bonne intelligence : l'islam, le catholicisme et l'orthodoxie. Le 24 décembre est donc un jour de célébration religieuse. Chacun se rend dans son lieu de culte et à partir du 25 décembre, nous mourrons d'impatience pour que le 31 arrive vite. Ce jour-là nous décorons le sapin, le Père-Noël est de sortie. Nous mangeons tous ensemble la dinde de Noël et nous préparons le dessert traditionnel : le Baklava, notre buche de Noël à nous.

Nous faisons la fête et à minuit la torture prend fin, nous ouvrons nos cadeaux. Ensuite, nous descendons très vite dans la rue pour fêter la nouvelle année. C'est un jour magique comme ici mais une semaine plus tard ».

Albert conclura par une petite note de fierté : « Mais il y aura des changements peut-être car depuis 2014, la candidature de l'Albanie pour entrer dans l'Union Européenne est officielle ». Quezuar Krishlëndjet !

CHRISTINE BEN GADI





Le Canada

Un entretien avec ma collègue Betty Rolland va nous permettre de découvrir ce que peuvent être les fêtes de Noël au Canada. Merci à elle pour ce temps consacré !

RG : Betty tu as vécu au Canada ?

BR : Oui pendant quatre années entre 2012 et 2015.

RG : Peux-tu nous parler des festivités de Noël au Canada ?

BR : Les fêtes de Noël au Canada sont très importantes, la ville de Montréal est décorée dès la sortie d'Halloween, début novembre. Les lieux publics sont eux aussi décorés.

RG : Les particuliers participent ils également à ces décorations ?

BR : Oui ! Nombreux sont les particuliers qui décorent leurs jardins et façades de maisons avec des sapins, guirlandes éclairées, bonhommes de neige et pères Noël ! Sur de nombreux lieux de travail, une journée est dédiée à la décoration des bureaux ! Les collègues organisent une "Party de Noël". Cela consiste en un repas pris entre collègues dans un restaurant et ils échangent entre eux des cadeaux ! Les personnes au Canada n'utilisent pas la formule "Joyeux Noël" mais "Joyeux temps des fêtes". Cela exprime que ce temps est réparti sur plusieurs semaines.

RG : Et au niveau des écoles comment cela se passe-t-il ?

BR : C'est un peu comme sur certaines écoles en France, le Père-Noël vient dans les classes et les crèches à la rencontre des enfants pour distribuer des friandises.

RG : De quoi est constitué traditionnellement le repas de Noël ?

BR : A la différence de la France, le Canada ne possède pas de tradition culinaire pour les fêtes de Noël. Certaines familles consomment souvent une tourte à la viande de gibier. Par contre, beaucoup de familles louent pendant la période de Noël un chalet à la campagne où se retrouvent plusieurs générations. A cette occasion chacun a un pyjama identique pour marquer l'occasion.

Chaque membre de la famille dépose également un bas de Noël (chaussette) dans lequel des cadeaux sont déposés.

Betty nous précise également que les fêtes de Noël au Canada représentent plus une fête à dimension sociale et festive que religieuse.

Merci à ma chère collègue pour ce retour d'expérience !



ROBERT GARITO





L'Espagne

Chez nos voisins espagnols, les fêtes de Noël commencent par...
UNE LOTERIE !

Depuis 1812, Sorteos de Navidad (Tirage au sort de Noël) est un événement national : c'est la plus grande loterie au monde, elle est organisée tous les ans le 22 décembre.

Pendant cinq heures sans interruption, les radios et télévisions diffusent les tirages au rythme de la voix des enfants orphelins d'un collège de Madrid qui chantent les numéros gagnants. Les jeunes sont sélectionnés pour leur voix et leur facilité d'expression pour chanter. Ce qui marque le début des festivités de Noël...

MAZAPAN DE NAVIDAD !

Quand vient l'heure du réveillon, il n'y a pas un seul plat typique pour le plat de résistance, sur les tables il peut y avoir de la viande comme des fruits de mer.

Par contre, pour le dessert c'est plus traditionnel : on confectionne du mazapán. Pour ceux qui veulent essayer, voici la recette :

- 200 gr d'amandes moulues
- 200 gr de sucre glace ou en poudre
- 1 œuf (le jaune et le blanc séparés)

Dans un bol, bien mélanger les amandes moulues et le sucre glace.

Ajouter le blanc d'œuf et battre à nouveau.

Une fois le mélange effectué, saisir la pâte avec nos mains et la rendre compacte.

Cette pâte permettra de réaliser des petites figurines.

Laissez faire votre imagination ! Vous pouvez la réaliser avec des enfants ou les jeunes des unités.

Avec le jaune d'œuf et un pinceau, « peindre » les figurines.

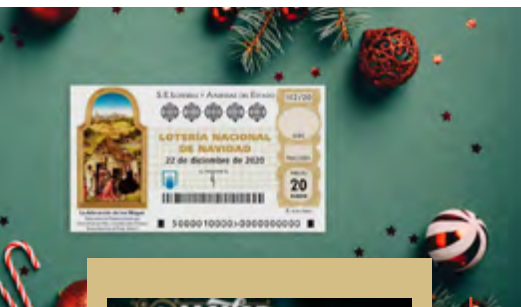
EN ESPAGNE, PAS DE PÈRE NOËL

Traditionnellement, les Espagnols ne célèbrent jamais la venue du Père-Noël, au lieu de cela, ils célèbrent la venue des Reyes Magos (les Trois Rois Mages). Les Reyes Magos ont deux missions :

- Le 5 janvier, ils défilent sur des grands chars en lançant des bonbons aux enfants dans les rues des villages et villes d'Espagne ; ce défilé est appelé Cabalgata.
- Le 6 janvier, ils offrent les cadeaux aux enfants, soit douze jours de plus que les enfants français. Heureusement pour eux, les traditions évoluent pour leur plus grand plaisir et ils reçoivent leurs cadeaux le jour de Noël.

**FELIZ NAVIDAD A TODOS
(JOYEUX NOEL A TOUS)**

ELODIE OBERTIN



Le Maroc

C'est avec sourire et enthousiasme que Farid me raconte que le père Noël apprécie de se réchauffer en passant par le Maroc.

Depuis une trentaine d'années, l'esprit de Noël plane au dessus du Maroc.

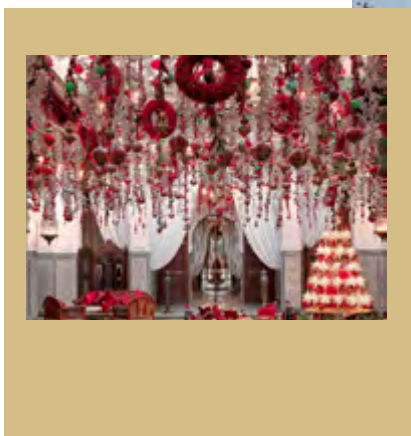
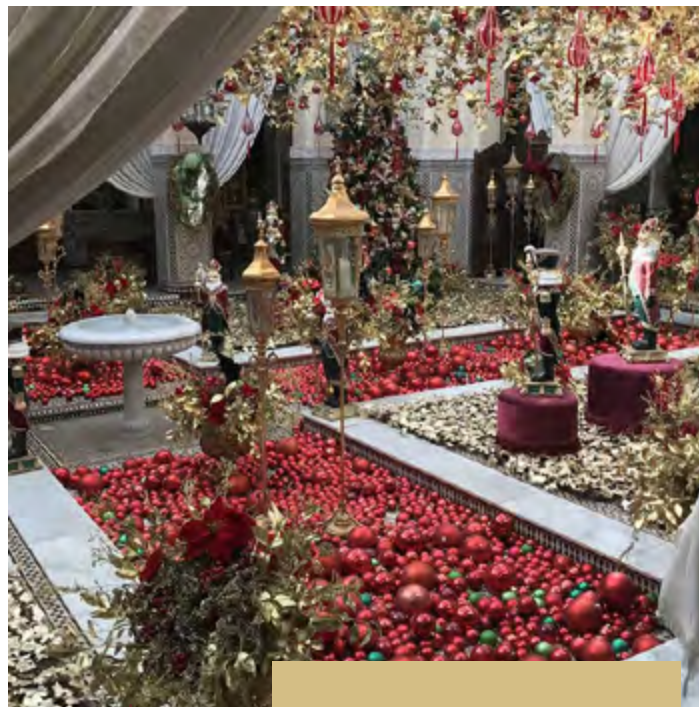
Les expatriés ont emporté dans leurs valises cette fête et l'ambiance qui va avec. Les débuts ont été très timides mais l'idée festive et familiale qui règne au moment de Noël a suscité l'adhésion de la population marocaine.

Aujourd'hui, dès la fin du mois de Novembre, la couleur rouge est visible un peu partout. Les vitrines des magasins sont décorées, des sapins tous plus beaux les uns que les autres sortent de terre comme par enchantement. Les guirlandes embellissent un paysage déjà magnifique, des pères Noël circulent dans les allées des magasins qui abondent de jouets et font rêver parents et enfants.

Dans les maisons, l'esprit de famille associé à celui de Noël n'est pas en reste. Ainsi le 24 Décembre c'est le réveillon et tout ce qui va avec... Un menu raffiné, une table bien décorée, un intérieur illuminé et bien sûr un sapin.

Vous ne seriez pas dépayés d'aller fêter Noël au Maroc. Ce qui changerait serait les ballades au soleil sur les plages avec 20 degrés de plus en Décembre !

STÉPHANE TABOURET



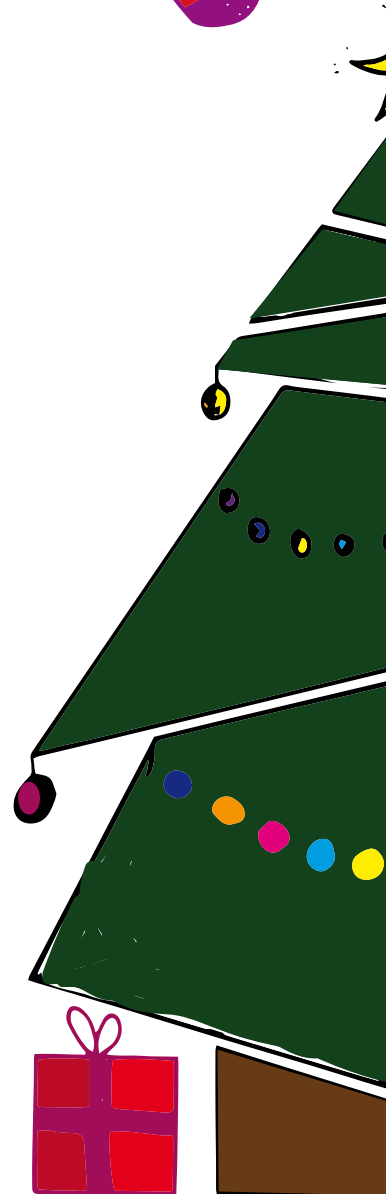
Il était une fois...

Les origines du marché de Noël

On connaît tous la féerie des marchés de Noël et plus particulièrement celui de Strasbourg ! Son sapin, ses illuminations, ses chalets en bois, l'odeur du pain d'épice, du vin chaud, les jouets... émerveillent autant les petits que les grands ! Mais d'où peut bien venir cette tradition ? Et Pourquoi le premier marché de Noël a eu lieu à Strasbourg et pas dans une autre ville ? Que signifie ce marché ? A-t-il encore un avenir ?

Tout commença en 1570. Avant cette date, la population strasbourgeoise se préparait à célébrer la Saint-Nicolas en tenant un marché autour du 6 décembre. Sauf que cette année, cette fête n'est plus au goût de tout le monde. Depuis quelques décennies, Strasbourg est devenue un centre important de la réforme protestante qui réfute le culte des saints. Saint-Nicolas n'eût donc pas d'autre choix que de laisser sa place : c'est le basculement de l'Alsace dans le protestantisme. Seulement la Saint-Nicolas était l'occasion d'organiser une grande foire et les commerçants étaient furieux. C'est alors qu'a été convenu de garder la foire mais de la déplacer à trois jours de Noël et de la dédier non plus à Saint-Nicolas mais à l'enfant Jésus. Ainsi est né le marché de l'enfant Jésus, le Christkindelkmärik ! Pourquoi Strasbourg me demanderez-vous ? Et bien tout simplement car Strasbourg est à l'époque une ville germanique. Même si pour bon nombre d'entre nous, le marché de Noël rime avec tradition alsacienne, il faut donc dépasser le Rhin pour dénicher son origine. Les traditions de Noël y sont très affirmées, bien plus qu'en France. Lorsque Strasbourg est devenue française, elle les a conservées faisant de l'Alsace une région au carrefour de deux espaces culturels.

Ce n'est donc plus Saint-Nicolas mais une déesse païenne germanique répondant au nom de Frau Berta qui a entretenu la légende du Christkindel. Elle était en quelque sorte une représentation Chrétienne au service des enfants dans les marchés de Noël. Il faut l'imaginer comme une belle jeune femme vêtue de blanc et coiffée d'une couronne avec à ses côtés l'âne Peckeresel qui transporte sur son dos les cadeaux et les friandises distribués aux enfants. Mais attention, tapi dans l'ombre, la figure barbouillée et le jouet à la main, quette Hans Trapp, le fameux Père fouettard alsacien !





Si la tradition de remise de cadeaux perdure, la foire aussi : on y trouvait des friandises, des boutiques d'herboristes, de selliers, de fripiers, de merciers ou encore de vendeurs de sapins...tout pour préparer Noël ! Au fil des années et des époques le marché de Noël a changé de nombreuses fois de place : au début il se situait devant le parvis de la cathédrale mais petit à petit il va s'agrandir, durer plus longtemps et connaître des déménagements qui ne cesseront jusqu'à nos jours.

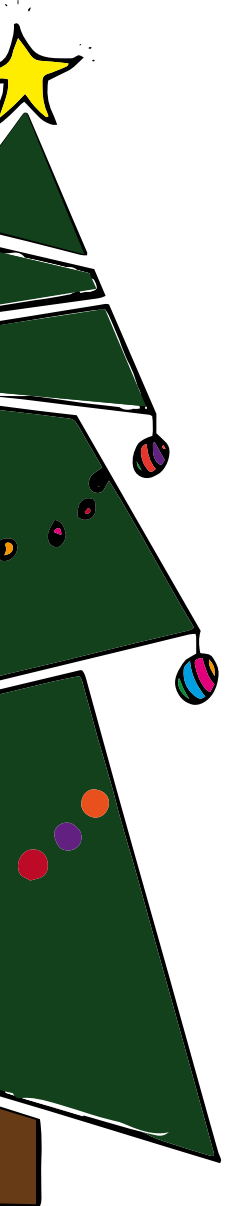
Difficile de résister à l'épreuve du temps, les marchés de Noël perdaient de leur superbe dans notre pays mais un renouveau s'est opéré à compter des années 90. De nombreuses communes ont su saisir l'opportunité commerciale que représente une telle manifestation. De Nantes à Reims en passant par Rouen, une multitude de villes françaises ont installé chalets et attractions à proximité de leur cathédrale emblématique.

Depuis quatre siècles, l'ambiance féerique des marchés de Noël ne cesse de ravir le cœur de ses nombreux visiteurs. Et il semble encore avoir de beaux jours devant lui puisqu'au-delà de la capitale alsacienne et de la France, celui-ci s'exporte maintenant un peu partout dans le monde. Tokyo, Moscou, Pékin ou encore New York, tous ont vu apparaître les fameux chalets en bois !

LAËTITIA LANGIN

Représentation de Frau Berta, légende du Christkindel

Tableau de Gustave Doré « La nuit de Noël »





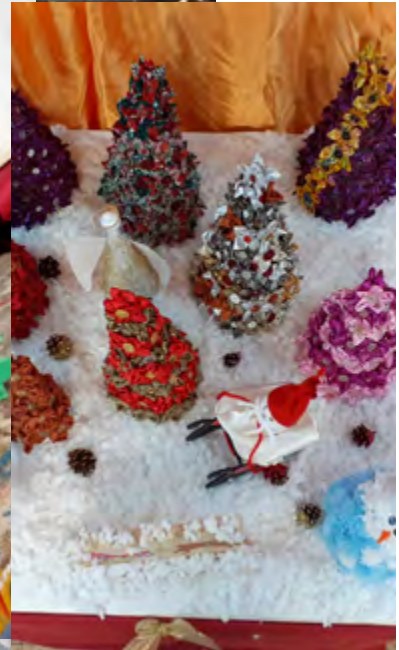
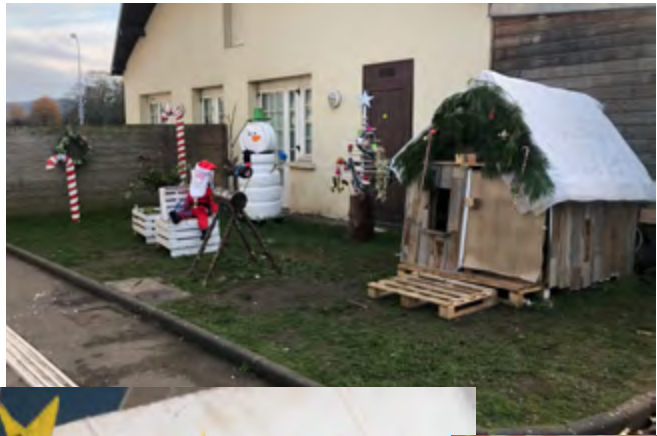
Conco

MERCI À TOUS POUR



Story de Noël

VOS MERVEILLEUSES CRÉATIONS !



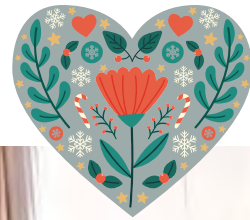
Et le gagnant est....



Félicitations à l'unité Gericault!

DE L'ITEP VALLÉE DE SEINE

Vous pouvez venir chercher votre lot dès le 11 janvier au service communication :-)
Merci à tous pour votre participation, vos créations étaient tellement superbes
que nous avons décidé de vous remettre un lot de chocolat
à venir chercher dès le même jour et au même endroit !



Trois questions au Père-Noël



COMMENT SAIS TU SI ON A ETE SAGE ?

Chère Laetitia, je devrais vous répondre « ceci est un secret qu'il me faut garder précieusement », mais comme vous m'êtes sympathique je vais vous le dévoiler. Je ne vous cacherais pas qu'il y a encore quelques décennies ceci était une légende que ma notoriété et mon pouvoir suffisait à rendre crédible. Aujourd'hui la technologie me permet d'être efficace. Je me suis donc modernisé comme tout à chacun. Les réseaux sociaux sont mes alliés et me permettent d'exercer une surveillance permanente. Je peux donc voir vraiment qui est sage et qui ne l'est pas ! et j'en vois des choses. Mais j'ai compris qu'il fallait aussi que je m'entoure de collaborateurs. J'ai donc lancé une vaste campagne de recrutement et j'ai donc de nombreuses chargés de missions et de référents disséminés aux quatre coins de la planète qui me tiennent informés. Ils sont chargés d'être au plus près des besoins des enfants et s'assurent de leur bon comportement. Je les réunis une fois par mois par visio conférence pour qu'ils me fassent un compte rendu de leurs activités.

COMMENT FAIS TU POUR DEPOSER TOUS LES CADEAUX EN UNE NUIT ?

Ah combien de fois n'ai-je pas entendu cette question. Vous savez les parents mentent aux enfants parfois, je ne distribue pas les cadeaux en une nuit. Je suis le père Noël mais pas un magicien. Je travaille avec des partenaires que vous devez connaître comme la grande récré, Leclerc... auxquels je livre les cadeaux selon les statistiques que construisent mon équipe logistique. Vous savez, nous avons aussi appris à utiliser des algorithmes. Ensuite je délègue le travail final aux parents à savoir aller chercher les cadeaux pour les mettre au pied du sapin. C'est toute une organisation qui est en place et franchement elle fonctionne plutôt bien.

QUE FAIS TU LE RESTE DE L'ANNEE ?

Comme je vous le disais, notre travail dans l'année consiste à anticiper les désirs des enfants, de suivre la mode du moment, d'être à l'affût des dernières nouveautés pour trouver LE cadeau et le bon cadeau pour chacun d'entre vous. Je crois savoir que parfois je ne tombe pas juste mais je n'ai pas beaucoup de réclamation. Je dois bien avouer que l'internet me facilite sacrément le travail et je pense même que vous devriez parfois vous en méfier. Et j'oubliais, je prends un mois de vacances par an avec la mère Noël.

QUESTION BONUS : PEUT-ON CONNAÎTRE TA VÉRITABLE IDENTITÉ ?

Pour mon identité, je veux garder un peu de mystère car je vous ai déjà révélé beaucoup de mes secrets.

PROPOS RECUEILLIS PAR LAËTITIA LANGIN

Sauvez-vous reconnaître le Père-Noël ? Envoyez-nous vos suggestions par mail à elsa.belliri@idefhi.fr. Des chocolats sont à gagner !



Oh quel délicieux dîner !

Voici quelques idées de recettes simples et efficaces pour célébrer les fêtes !

Proposées par notre chef Frédéric MARCHAND

L'apéritif : Soupe de champagne au litchi

Ingrédients :

- 100ml de jus de citron
- 100ml de liqueur de litchi
- 100ml de sirop de canne
- 1 bouteille de Champagne
- Quelques framboises pour la décoration

Préparation :

Ajoutez l'ensemble des ingrédients en respectant l'ordre ci-dessus et dégustez immédiatement.
Cheers !



Entrée : Oeufs cocottes au foie gras sur lit de cèpes

Ingrédients (pour 4 pers.) :

- 4 œufs
- 25 cl de crème fraîche
- 1 poêlée de cèpes pré-cuits à l'échalote (maison ou surgelés)
- 1 petite boîte de foie gras
- Ciboule ou ciboulette ciselée, sel, poivre

Préparation :

1. Préchauffez le four à 200°.
2. Répartissez la poêlée de cèpes au fond de 4 ramequins allant au four.
3. Cassez délicatement un œuf dans chaque ramequin.
4. Salez et poivrez à votre convenance.
5. Mélangez la crème fraîche avec le foie gras coupé en petits dés.
6. Versez la crème au foie gras sur le blanc d'œuf.
7. Ajoutez quelques lamelles de cèpe et de ciboule ou ciboulette.
8. Enfournez plus ou moins 10 min en fonction de l'épaisseur des ramequins, jusqu'à ce que le dessus dore légèrement.
9. Servez aussitôt et Bon appétit !



Plat : Aiguillettes de canard aux mangues

Ingrédients (pour 4 pers.) :

- 2 magrets de canard
- 2 mangues
- 20 g de beurre
- 20 cl de jus de mangue
- 2 morceaux de sucre
- 1/2 jus de citron
- sel, poivre



Préparation :

1. Émincez les magrets en aiguillettes. Pelez et coupez les mangues.
2. Faites chauffer le jus de mangue et le sucre dans une casserole afin d'obtenir un sirop.
3. Salez et poivrez les aiguillettes, puis poêlez-les côté peau pendant 8 min en les retournant à mi-cuisson.
4. Faites dorer à part les tranches de mangues dans du beurre et à feu doux.
5. Disposez les aiguillettes et les mangues dans 4 assiettes.
6. Déglacez avec le jus de citron et le sirop de mangue.
7. Passez cette sauce au chinois (pas obligatoire selon les goûts) et versez-la sur les aiguillettes.
8. Servez vos délicieuses aiguillettes de canard aux mangues avec l'accompagnement de votre choix.

Dessert : Le gâteau au chocolat des louveteaux !

Proposé par les élèves de l'atelier Agent Polyvalent de Restauration de l'IME « Le Chant du Loup »

Ingrédients (pour 8 pers.) :

- 300 gr de sucre
 - 200 gr de beurre
 - 200 gr de chocolat
 - 100 gr de farine
 - 175 gr de petits beurre (ou biscuits sablés divers) cassés en petits morceaux
 - 6 œufs
- Pour le nappage :
- 80 gr de crème
 - 20 gr de beurre
 - 100 gr de chocolat



Préparation :

1. Faites fondre au bain-marie 200 gr de chocolat avec 200 gr de beurre.
2. Préchauffer le four à 180°C. Mélanger et fouetter 100 gr de farine avec 300 gr de sucre et les 6 œufs.
3. Ajouter le mélange chocolat et beurre fondu à la préparation et les petits gâteaux sablés concassés.
4. Beurrer et fariner un moule à bord haut (moule à charlotte, moule à cake...), verser-y la pâte et enfourner 30 minutes. Puis refroidir 2 heures au réfrigérateur.
5. Pendant ce temps préparer le glaçage en faisant fondre le chocolat, le beurre et la crème liquide au bain marie ou four micro-onde.
6. Napper le gâteau de Noël avec le glaçage tiède et lisser à la spatule. Réserver au réfrigérateur.
7. Pour terminer, décorer votre gâteau avec divers éléments de votre choix de votre imagination: vermicelles, billes, bonbons, meringue... À vous de jouer !

LES DIY DE NOËL

Délices à cuisiner ou cadeaux à offrir, voici quelques idées à faire en famille !

● DES CENTRES DE TABLES VÉGÉTAUX



Une jolie table pour les fêtes qui sent bon la nature !

Pour se faire :

- 1 ballade en forêt afin de récolter de la mousse, un peu de terre et des pommes de pin (de petite taille),
- 4 pots en terre cuite,
- De la peinture,
- 4 chandelles.

Tuto :

Peignez vos pots en terre cuite comme vous le souhaitez. Une fois la peinture sèche, mettez votre bougie au milieu du pot et entourez-la de terre afin qu'elle tienne bien, jusqu'à deux centimètre du bord. Recouvrez de mousse et de pommes de pin.

● DES PORTES NOMS ORIGINAUX !

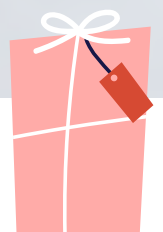
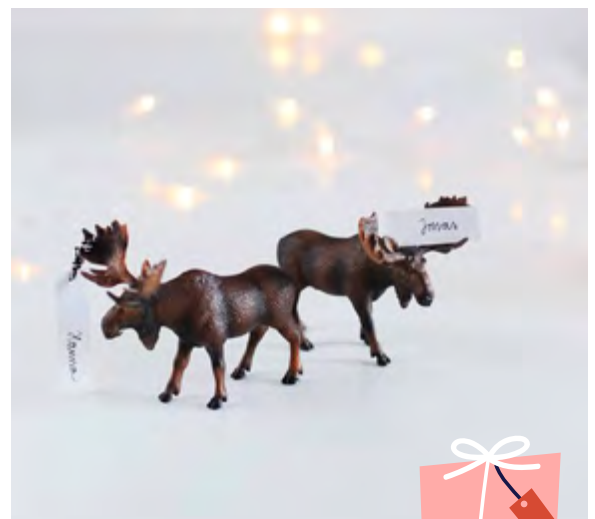
Une table rigolote et qui change ? On a la solution !

Il vous faudra :

- Des figurines (peut être des Playmobil, des animaux, des petites voitures...),
- Une perforatrice,
- Du papier cartonné,
- Une petite cordelette ou des bandes de tissu,
- Un stylo et votre plus jolie écriture !

Tuto :

Découpez des étiquettes de la taille que vous souhaitez (on peut partir sur du 7cm x 2,5cm). Commencez par percer à gauche de l'étiquette un trou et faites passer votre cordelette. Nouez les extrémités de votre cordelette afin de pouvoir l'attacher à votre jouet. Enfin, écrivez le nom du convive avec votre plus jolie calligraphie.



● DES CHAPEAUX TOUT RIGOLOS POUR LE JOUR DE L'AN



Des chapeaux colorés ça rend tout de suite la fête plus fun !

Les outils nécessaires sont :

- Un compa,
- Une règle,
- De la colle,
- Des ciseaux,
- Un crayon à papier,
- Des feuilles cartonnées,
- Des gommettes, des feutres, des crayons, des paillettes...,
- Une perforatrice,
- Des rubans.

Tuto :

Sur une feuille A4, dessinez à l'aide du compa et de la règle la forme ci-contre. Découpez votre forme et décorez-là comme vous le souhaitez, en prenant soin de laisser une bande de 1 cm vierge. Appliquez de la colle sur cette bande, rejoignez les deux bords du chapeau et collez-les. Appliquez de petites pressions jusqu'à ce que cela colle. Faites deux trous avec la perforatrice aux niveaux des oreilles. Passez un ruban dans un trou, un ruban dans l'autre, nouez délicatement au niveau des trous. Et voilà, vous n'avez plus qu'à nouer sous le menton et le tour est joué !

● CETTE ANNÉE ON NE SOUHAITE QUE DU MIEUX !

Allez cette année c'est sûr, je fais une carte de vœux !

Vous avez besoin de :

- Feuilles cartonnées format A5,
- Des gommettes, des feutres, des crayons, des paillettes...,
- Des rubans,
- Des bâtons de glace,
- Un cutter,
- De la colle,
- Une paire de Ciseaux.

Tuto :

Découpez dans une feuille cartonnée une étoile d'environ 5 centimètres de diamètre. Découpez également deux petites bandes en forme de fanion à une extrémité. Découpez deux bouts de ruban de 7 ou 8 centimètres chacun. Décorez votre carte, l'étoile et les fanions en y inscrivant vos vœux. Collez rubans et fanions sur l'étoile, puis l'étoile sur le bâton. Avec le Cutter, faites deux entailles parallèles en bas à gauche de votre carte. Insérez votre baguette, il n'y a plus qu'à l'envoyer :-)



COVID-19

FACE AU CORONAVIRUS : POUR SE PROTÉGER ET PROTÉGER LES AUTRES



**Se laver
très régulièrement
les mains**



**Tousser ou éternuer
dans son coude
ou dans un mouchoir**



**Utiliser un mouchoir
à usage unique
et le jeter**



**Saluer
sans se serrer la main,
éviter les embrassades**

Vous avez des questions sur le coronavirus ?



GOVERNEMENT.FR/INFO-CORONAVIRUS

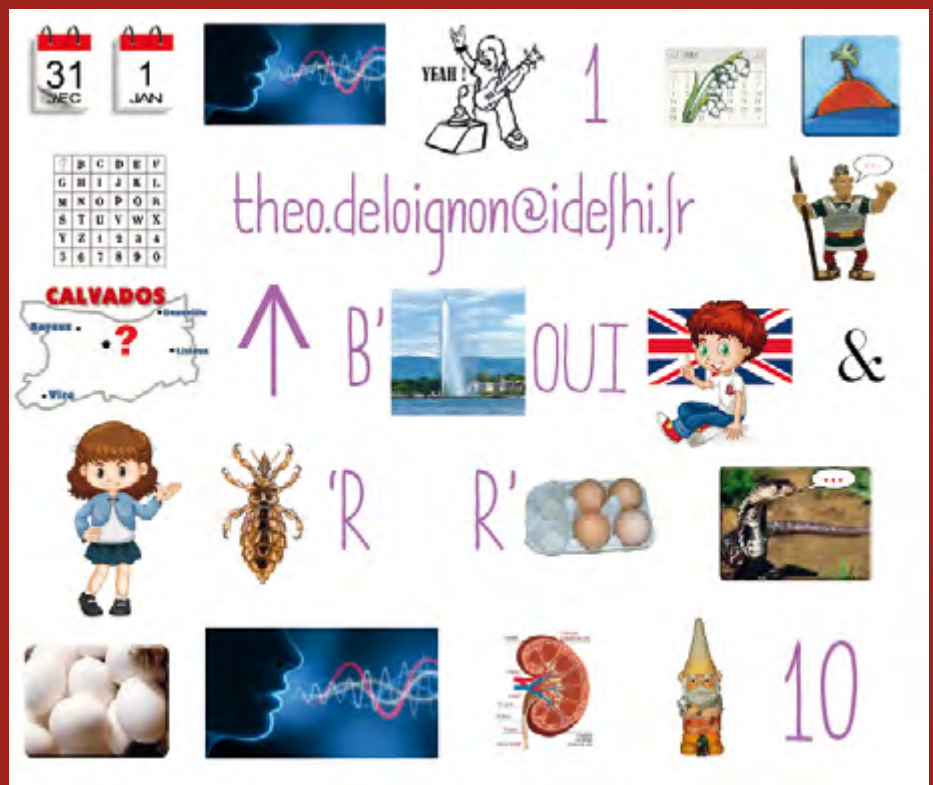


0 800 130 000
(appel gratuit)

Chers agents,

Nous avons besoin de vous tous ! Nous avons perdu le logo de WIKIDEFHI (Wikidefhi ? vous en saurez plus dans les semaines à venir...). Il faut nous aider à déchiffrer ceci et à retrouver notre logo !

Participation jusqu'au 18 janvier 2021 :-)



Mobilités internes & nominations

- 1 poste de ME à l'ASTR au SAUC
- 1 poste de ME sur l'unité Hoëdic au SER
- 1 poste d'assistant de Direction à la DPA
- 1 poste de coordonnateur au STH à l'Estuaire et au SMD
- 1 Poste d'ASE sur Terre-Neuve à Adoseine
- 0.50 ETP de psychologue ASTR – unité Visites médiatisées
- 0.50 ETP psychologue STD – FBV

Les candidatures sont attendues pour le vendredi 15 janvier 2021 (délai de rigueur).
Elles devront être accompagnées d'un CV récent (mentionnant une adresse mail)
et d'une lettre de motivation.

M. Alban COLLE est nommé RUSMS sur l'unité CHANTELOU de l'ASTR à compter du 12/10/2020
Mme Stéphanie HOLLEVILLE est nommée RUSMS des unités NEUFCHÂTEL ACCUEIL et NEUF-
CHÂTEL TRANSITION du STD à compter du 12/10/2020
M. Etienne MARAIS est nommé RUSMS sur l'unité de EU à compter du 14/12/2020
Mme Laurence CHARLIER est nommée RUSMS de l'ESTUAIRE et du SMD du STH au 01/01/2021
Mme Elisabeth BOUQUET est nommée RUSMS en charge de l'UEAIP, du SISP et du PDRA de l'IME
à compter du 18/01/2021
M. Benjamin REQUILLART prend la responsabilité de l'ASTR au 01/01/2021
Mme Nolwenn TEXIER est nommée directrice du STD au 01/01/2021

