

MÉMOJAS

le petit journal du quartier

No. 39

JANVIER - FÉVRIER 2023

ÉDITION HIVERNALE



L'ART AU JAS



EXPOSITION D'ART AU JAS

Du 26 septembre au 2 octobre, Jas de Bouffan a accueilli pour une première fois l'Exposition d'Art de l'association Jas'Aussi dans ces locaux au 3 rue du Deffens, à l'initiative de Mme Michèle Payan. De nombreux amateurs d'art ont exposé leurs œuvres. En tant que visiteuse, j'ai pu apprécier de près ces pièces personnalisées. Les œuvres, malgré leurs différences, avaient une chose en commun : la vie. Des représentations de la nature, de villages et de personnes sont quelques exemples de thèmes visités. Le tout était bien présenté, agréable et plaisant. La présence de certains artistes ont rendu cette visite plus belle. Bravo aux artistes amateurs ! Nous espérons que cela se reproduira dans le futur.

- Natalie B.

LA SOLITUDE

UNE RÉFLEXION COLLECTIVE

La Solitude

Après 60 années de vie en couple, je me suis trouvé seul avec ma solitude. Grâce à mon fils qui a vécu la vie active de ses parents de grè ou de force, mon fils m'a donc encouragé à poursuivre l'ensemble de ces activités, que j'avais eues en commun avec mon épouse. Donc grâce à lui, le soir même si je suis seul, j'ai le plaisir de revoir ces journées bien remplies. Bon courage, il ya tellement de choses à faire sur cette terre qu'une seule vie ne suffit pas.

De plus, en partant du principe que lorsqu'une personne s'éteint : c'est toute une bibliothèque qui disparaît. Donc nous avons tous des sommes de souvenirs, un vécu à communiquer,

Pour cela, il est toujours possible par écrit ou avec quelques photos d'emmagasiner ces richesses personnelles, il y aura toujours également quelqu'un qui tombera dessus.

Ne pas attendre d'être à la retraite pour avoir des activités diverses afin que, lorsque la retraite arrive, l'on ne se trouve pas démuné pour s'orienter vers des centres d'intérêt nouveaux.

- MAURICE

Pour avoir si souvent dormi avec ma solitude,

Je m'en suis fait presque une amie, une douce habitude.

Elle ne me quitte pas d'un pas, fidèle comme une ombre.

Elle m'a suivi ça et là, aux quatre coins du monde.

Non, je ne suis jamais seul avec ma solitude.

Quand elle est au creux de mon lit, elle prend toute la place, Et nous passons de longues nuits, tous les deux face à face.

Je ne sais vraiment pas jusqu'où ira cette complice, Faudra-t-il que j'y prenne goût ou que je réagisse?

Non, je ne suis jamais seul avec ma solitude.

Par elle, j'ai autant appris que j'ai versé de larmes.

Si parfois je la répudie, jamais elle ne désarme.

Et, si je préfère l'amour d'une autre courtisane,

Elle sera à mon dernier jour, ma dernière compagne.

Non, je ne suis jamais seul avec ma solitude.

Non, je ne suis jamais seul avec ma solitude.

- LA SOLITUDE, DE MOUSTAQUI (PROPOSÉ PAR ODETTE)

POUR MOI, LA SOLITUDE EST FACILITATRICE D'UNE PRISE DE CONSCIENCE AU FOND DE SOI. ELLE PEUT PERMETTRE UNE CONTEMPLATION PROFONDE, UN REGARD MIEUX PLACÉ, UNE ÉCOUTE VRAIE. LA SOLITUDE PEUT NOUS PERMETTRE DE VOIR NOS VRAIS BESOINS, ET NOS VRAIS TRÉSORS. POUR MOI, LA SOLITUDE EST TERRAIN DU DIVIN.

- NATALIE

MOT DU JOUR

A notre atelier
MémoJas, le
vendredi, au
Château de
l'Horloge, nous
mettons nos
solitudes au
pluriel.

- ELJI

RECETTE



Cake aux fruits confits

Pour 8 personnes

3 œufs

125 Gr sucre semoule roux

250 Gr de Farine.

175 Gr beurre (ou margarine)

100 Gr Raisins de Corinthe

100 Gr de fruits confits.

1 verre à liqueur de Rhum.

1/2 paquet de levure Chimique.

1 pincée de sel.

(10 Gr de beurre et farine pour le moule.)

A. Lavez les raisins , et coupez les fruits confits en petits dés. Faites macérer le tout dans le Rhum.

B. Dans une terrine, travaillez à la spatule , le beurre ramolli jusqu'à consistance de pommade.

Ajoutez le sucre petit à petit et une pincée de sel.

Ce mélange doit être onctueux.

C. Incorporez les œufs entiers l'un après l'autre.

D. Versez ensuite la farine d'un seul coup: puis ajoutez les fruits et le Rhum.

(Important pour éviter qu'ils ne s'agglomèrent au fond du gâteau)

Les fruits séchés auparavant sur papier absorbant et bien enfarinés .

E. Allumez le four thermostat 6, chemisez le moule à cake, de papier sulfurisé beurré.

(enfariné aussi mais ce n'est pas précisé dans la recette, si je n'ai pas de papier sulfurisé).

Je beurre le papier. Versez y la pâte aux trois quarts de la hauteur du moule.

Enfournez et n'oubliez pas le four pendant les 10 premières minutes

Réduisez alors la température thermostat 4.

Cuisez 45 mn au total.

F. Démoulez et laissez refroidir sur une grille. servez froid.

G. (C'est même meilleur un peu rassis. Le préparer la veille par exemple)

Mon secret:

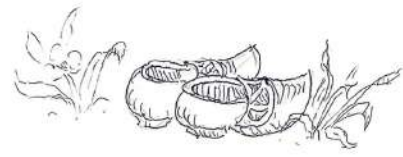
Je fais 2 cakes à la fois. Une seule cuisson, donc gain de temps et économie.

La conservation est excellente , dans une boîte hermétique (plastique ou métal)

Relevé dans... «La bonne cuisine française » Marie Claire Bisson

Par Lucien Jové

POÉSIE



Les Sabots

Mes p'tits sabots vont à l'école

Tous les matins c'est régulier

Ils connaissent pas la parole

Mais le chemin des écoliers

Mes sabots sont beaux

Ils font une belle musique

Et rien n'est plus beau, que mes sabots et leur musique

Que la musique des sabots



Remémoré par ELJ. 11.11.2022

Ont participé à la rédaction depuis ses débuts :

Thérèse-Elisabeth, Hayat, Lucien, Michèle,
Maurice, Marie-Hélène,
Natalie, Michou, Fortunée, Marie-Jo,
Odette, Micheline, Danièle, Gilberte,
Marilou

CONTACTEZ-NOUS

Direction de la publication :

CSC du Château de l'Horloge
50 place du Château de l'Horloge
13090 Aix-en-Provence
04.42.29.18.70
contact.cdhaix@gmail.com
www.cschateauhorloge.fr
Journal associatif tiré en 500 exemplaires