



Le Conseil d'Administration en visite à Villarceaux

GAUGUIN, L'ALCHIMISTE au Grand Palais

Invitation au voyage avec Paul Gauguin, artiste français majeur du « XIX^e siècle »



Gauguin a parcouru toutes les mers du globe en quête d'un monde sauvage. Il partira dans les contrées polynésiennes et découvrira à Mataiea, une nature admirable et une population authentique.

L'exposition retrace son étonnante carrière et révèle Gauguin l'alchimiste, une plongée au cœur de sa création, à travers 200 œuvres croisant peintures, sculptures, céramiques et estampes.

Tel « un alchimiste » il a expérimenté les techniques les plus diverses. Il se plaisait à dire :
« Avec un peu de boue, on peut faire un métal et des pierres précieuses ; avec un peu de boue... et un peu de génie. »

Les chefs d'œuvre réunis mettent l'accent très libre du travail de la matière et de la permanence de certaines thématiques.

Il peint des scènes de la vie ordinaire au milieu d'une nature luxuriante et s'imprègne des rites ancestraux.

On ne peut être indifférent à la beauté énigmatique des femmes alanguies aux regards indéchiffrables rehaussée par l'expressivité des couleurs pures et écarlates.



Tantôt admirée, tantôt critiquée, mais toujours remarquée, l'œuvre de Gauguin nous entraîne dans son processus créatif toujours en mouvement.

• AM

**Une exposition inédite à ne pas manquer au «Grand Palais»
le 20 Novembre 2017**

EDITO

Relations quand tu nous tiens

Nous entretenons régulièrement des liens avec le tissu associatif de notre cité.

En premier lieu, nous favorisons les échanges sportifs entre nos clubs et nos villes jumelées. Par exemple, l'an dernier le SOH (Sport Olympique de Houilles) recevait les jeunes volleyeurs de Friedrichsdorf. En mai dernier, c'était au tour des rugbymen du ROC-HC de se rendre à Chesham afin d'y rencontrer leurs homologues anglais. Ces derniers ont gagné le match, mais nos 25 Ovillois ont largement remporté la 3ème mi-temps.

Dans le cadre des manifestations locales, telles que le Forum des Associations, le Téléthon, et le Collectif Sport en Fête, nous travaillons de concert avec plusieurs associations.

Comité des Fêtes, OMS (Office Municipal des Sports), UNOVA, CNHC (natation), TCH (tennis) et ACAH (commerçants et artisans). Nos relations avec les associations ovilloises nous permettent de créer des liens d'amitié et de renforcer notre efficience au profit de nos concitoyens.

Je vous souhaite à tous d'excellentes fêtes de fin d'année en gardant une pensée pour ceux qui malheureusement ne sont pas favorisés par le sort.

• Joël Zani

Assemblée Générale le 24 novembre - 20h30 au centre Cousteau

« Assemblée Générale », cela paraît très sérieux car il y a toujours des aspects incontournables comme les finances... On a peur de s'y ennuyer un peu. Pas du tout, avec nous vous passerez un moment très agréable suivi du traditionnel pot de l'amitié. Alors venez découvrir toutes nos activités passées et à venir et partager un moment convivial.

Le saviez-vous?

LES TRADITIONS CULLINAIRES DE NOËL DES JUMELÉES

Joyeux Noël



En France, la bûche de Noël (la vraie devait se consumer dans la cheminée toute la nuit, voire jusqu'à l'Épiphanie) fait bon ménage avec la dinde aux marrons qui constitue le plat de résistance traditionnel. Ce volatile déjà domestiqué en Amérique a été découvert par Christophe Colomb. Croyant découvrir les Indes, il nomma ce gallinacé "polletz d'Inde" ou coq d'Inde.

Merry Christmas

Au pays de Shakespeare, la dinde aux marrons « turkey » est suivie du Christmas pudding. Autrefois on commençait sa préparation 5 semaines avant Noël. Tout un rituel accompagnait la confection du pudding qu'il fallait remuer avec une cuillère en bois en hommage à la crèche, dans le sens des aiguilles d'une montre, avant d'ajouter une bague, une pièce de 10 shillings en or, un bouton en argent, un dé à coudre et un petit cochon, le tout servi chaud. Sacrés voisins !



Fröhliche Weihnachten

En Allemagne, Noël est une fête festive et gourmande où les cadeaux jouent un grand rôle. Le plat principal du 25 décembre est l'oie farcie ou rôtie. Pour le goûter, on confectionne la maison de sorcières tirée du conte Hansel et Gretel, en gâteaux et friandises. Le gâteau traditionnel, le Christollen, pain allongé recouvert de sucre glace, est censé représenter l'enfant Jésus dans ses langes.

Jenwèl

A la Martinique, le tronc des palmiers s'enrubanne de petites lumières blanches. La messe de minuit est une tradition et au retour, le célèbre ti punch est détrôné par le Schrub. « Tout Noël tout cochon » on apporte sur la table la grande soupière de soupe aux pois d'angole, agrémentée de viande salée qui apporte un fumet incontestable avant le ragoût de cochon (thym, clous de girofles, orange amère) bon appétit !



Feliz Natal

Au Portugal, le plat du réveillon est le bacalhau cozido, morue cuite avec pommes de terre et chou. Une place très importante est faite aux desserts, au nombre de 13 constitués de fruits et des classiques de la pâtisserie portugaise, œufs, cannelle, fruits secs... Le 25, on sert le chevreau rôti au four accompagné de grelos, des pousses de navet. Bom apetite ! • JPC

FLASH MINUTE

Envie de progresser dans la langue de Shakespeare ? Profitez des dernières places disponibles sur nos cours d'anglais niveaux Intermediaire - les lundis ou jeudis de 18h30 à 20h. N'hésitez pas à nous contacter pour plus d'information - contact@jumelage-houilles.com

**Venez tous participer au
GRAND DEFI 1000 LANTERNES
POUR le TELETHON
Vendredi 8 et samedi 9 décembre
de 18h à 19h30
dans le parc Charles de Gaulle**

2017

20 Novembre
Exposition Gauguin
Grand Palais

24 Novembre 20h30
Assemblée Générale du
Comité de Jumelage
Centre Cousteau

8 et 9 Décembre
Téléthon
Parc Charles de Gaulle

16 Décembre 11h - 18h
Marché de Noël
Parc Charles de Gaulle

31 Décembre
Corrida de Houilles

Cocktail le Caribou

De retour de la belle province canadienne, nous avons ramené dans nos valises plein de cocktails à base de sirop d'érable. Nous avons retenu celui-ci que nous appellerons le CARIBOU. A l'origine il semblerait que les coupeurs de bois buvaient le sang du caribou mais ils y ajoutaient de l'alcool tel que le whisky pour rendre cette boisson plus attrayante. Par la suite le sang aurait été remplacé par du vin rouge. Nous allons procéder comme les coupeurs de bois.

Dans un verre verser 6 cl de vin rouge, 4 cl de whisky, 8 cl d'eau gazeuse, 1 tranche de citron et des glaçons. J'allais oublier l'essentiel : un trait généreux de sirop d'érable. Bien mélanger l'ensemble et bonne dégustation. •RB