VENDREDI 22 SEPTEMBRE 2023

LE CHOUETTE JOURNAL

Hululer pour la journée !

Vin Dieu *, c'est la dernière journée !

* V(A)IN DIEU (EXPR.) : EXPRESSION BOURGUIGNONNE POUR DÉCLARER SON AGACEMENT, SA SURPRISE.

LE MOT DE LA FIN

C'est en organisant les JNE que l'on se rend compte du travail que cela demande ! Un grand merci aux équipes organisatrices de toutes les précédentes JNE et à l'APSYEN pour leur travail et leur investissement ! Au final, toujours de belles rencontres, des échanges, des partages autour de notre métier, de nos missions. Ainsi que cela a été dit lors de la conférence d'ouverture de ces JNE, "*l'émancipation c'est d'abord le savoir et le partage. Il ne peut y avoir d'émancipation que si elle est accompagnée d'une pratique*" (Michèle RIOT-SARCEY). Ainsi, c'est avec plaisir que nous avons, à vos cotés, mis en action et partagé notre volonté émancipatrice et que nous transmettons le flambeau à la prochaine équipe organisatrice. Bref, c'était chouette !

Merci à vous tous Psy EN de France et de Navarre !

CE N'EST QU'UN AU REVOIR !

Le ban bourguignon est souvent présenté comme « l'hymne de la Bourgogne". C'est une sorte applaudissement, de hourra chanté pour célébrer et féliciter quelqu'un.
Selon Jean-François Bazin, historien local, le ban bourguignon est né en 1905 dans un bar d'un vieux quartier dijonnais. Il s'est ensuite diffusé lors de l'organisation de fêtes de bienfaisance par l'association NPSFQQA *(Ne Pas S'en Faire Quoi Qu'il Arrive)* puis s'est vite répendu dans toute la Bourgogne.

"LA LA LA LA LÈRE !"

Pour le réaliser la recette est simple : cinq notes, deux onomatopées, et neuf claquements de mains ! Comptez sur l'équipe pour vous faire une démonstration aujourd'hui !

Pour en savoir plus :
https://www.bienpublic.com/culture-loisirs/2020/04/18/long-format-connaissez-vous-l-histoire-du-ban-bourguignon

A LA DÉCOUVERTE DE LA VILLE

UN DIJONNAIS CÉLÈBRE

Photo archives
Le Bien public

Félix Kir est une personnalité locale né le 22 janvier 1876 à Alise-Sainte-Reine, village du département, et mort le 25 avril 1968 à Dijon. Il est connu surtout sous le titre de “chanoine Kir”, c’était un prêtre séculier, un chanoine et un homme politique français. Résistant, il fut, après-guerre, député-maire de Dijon durant plus de 20 ans.

Épicurien, Il avait pris l’habitude de servir à la mairie un blanc cassis “à la marque de Dijon” c'est à dire à la crème de cassis de Bourgogne et à l’aligoté. Le chanoine ayant autorisé l’usage de son nom, le blanc cassis ainsi proposé est devenu LE KIR. C'est donc un vrai produit du terroir bourguignon. *source : wikipédia*

La recette est simple: 1/3 de crème de cassis pour 2/3 d’aligoté.

La recette du jour

LES ŒUFS EN MEURETTE

Cette recette de cuisine au vin est composée d'œufs pochés et de sauce meurette (ou sauce bourguignonne). C’est une sauce composée de vin rouge du vignoble de Bourgogne, de lardons, d'oignons et d'échalotes revenus dans du beurre avec également des oignons grelots, et des champignons de Paris.

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 œufs
- 60 g beurre
- 2 oignons et des oignons grelots
- 1 clou de girofle, sel, poivre
- 1 morceau de sucre
- Une bouteille vin rouge de Bourgogne
- 400 g lardons
- 4 échalotes
- 1 bouquet garni
- Du pain grillé frotté à l’ail

1. Faites dorer les lardons sans matière grasse. Éliminez une partie du gras rendu. Ajoutez le beurre, les oignons et les échalotes émincés pour les faire colorer légèrement. Ajoutez les oignons grelots.
2. Versez le vin, ajoutez le sucre, le bouquet garni et le clou de girofle. Faites cuire à découvert pendant au minimum 40 minutes à feu moyen. La sauce doit réduire et concentrer les saveurs. Ôtez le bouquet garni et le clou de girofle.
3. Portez une casserole d'eau à ébullition (les vrais bourguignons vous diront une casserole de vin). Ajoutez une cuillère à soupe de vinaigre blanc. Pochez y les œufs (3 minutes).
4. Pour servir, répartissez les oignons et les lardons dans des assiettes creuses. Posez au milieu un morceau de pain grillé frotté à l’ail sur lequel vous posez votre œuf poché. Versez autour votre sauce réduite. Régalez-vous!

Source image: *https://cuisine.journaldesfemmes.fr*

UN LIEU À DÉCOUVRIR

LA TOUR PHILIPPE LE BON

>>> LA MONTÉE DE LA TOUR

Elle domine la ville du haut de ses 46 mètres. Édifiée entre 1450 et 1460 au cœur de la Cité, elle symbolise le prestige et la puissance des Ducs de Bourgogne.

Elle réserve, au bout de ses 316 marches, une vue à 360°, un panorama exceptionnel sur la ville de Dijon et ses environs.

Visite commentée

Réservation obligatoire à l'office de tourisme de Dijon.

Nombre de personnes par visite : 18 maximum

>>> GRILLE DE LA JOURNÉE DE MERCREDI *(CORRECTIF)*

	I	II	III	IV	V	VI
1						
2						■
3						
4						
5					■	
6						■

Nos assidus lecteurs nous ont fait remarquer qu'une coquille s'était glissée dans le premier numéro. La chouette vous présente ses excuses et vous propose la bonne grille à remplir.

Pourquoi la Côte d'or s'appelle la "Côte d'or" ?

La Côte-d'Or aurait pu s'appeler «Haute-Seine» puisque le fleuve de la capitale y prend sa source, ou encore «Seine-et-Saône» du nom de ses cours d'eau principaux. Mais en Bourgogne, on aime parler saveurs et couleurs, alors on s'est inspiré de **la teinte dorée que prennent les vignes à l'automne le long de "la côte".** Ici, la côte est le nom donné aux vignobles plantés sur les coteaux de nos collines.

>>> PÊLE-MÊLE DES JOURNÉES

La chouette est heureuse de partager avec vous quelques photos de ces trois journées passées ensemble. Merci à tous les conférenciers et congressistes.

PROGRAMME DU JOUR

>>> VENDREDI 22 SEPTEMBRE 2023 <<<

8h30-9h00 : Accueil

9h00-10h15 : Conférence Stéphane BONNERY

10h15-10h45 : Pause

10h45-12h : Conférence Nico HIIRT “Pour une école démocratique”

12h-14h : Pause repas

14h-15h : Conférence Shekina ROCHAT “Maîtriser le cadre du conseil pour mieux s’en émanciper”

15h-16h : Discours de clôture et présentation des JNE de l’année prochaine

C'est fini pour cette fois,
De "chouettes" moments passés ensemble !
A l'année prochaine !

Remerciements :
à Annabelle pour cette belle affiche et ses précieuses mains qui ont servi de modèle,
aux élèves des Lycées : Simone Weil et Antoine Antoine et du collège des Lentillères,
aux établissements scolaires du bassin de Dijon pour les prêts de matériels
et à l'équipe organisatrice et Didier PORTHAULT pour leur investissement.

Les chouettes rédactrices : Elodie BONNETAIN, Sophie BUI et Marie-José TOMASI