



# GAZETTE DES MARMOTTES NOEL 2008



# Le père Noël est une ordure!



un film de  
**JEAN-MARIE POIRE**

avec  
**MARTIN LANOTTE**

et la participation de  
**JACQUES FRANÇOIS**

MUSIQUE: EDUARD COLOME. ASSISTANT: BERTRAND LANTIER. PRODUIT  
PAR: JEAN-PIERRE LUCAS. SCÉNARIO: JEAN-PIERRE LUCAS. RÉALISÉ  
PAR: JEAN-MARIE POIRE.

DISTRIBUÉ PAR: LES ÉDITIONS DE L'ÉCRÉAN. 1970. 100 MIN. 16/9. 100 000 000 F.

100 - 100

# A Noël chez les marmottes

(Anny et Jean-Marc Versini - 2002)

Refrain:

A Noël chez les marmottes  
On se réveille pour danser  
Tout au fond de la grotte  
On les entend s'amuser

1

A l'entrée du terrier  
Un sapin enrhumé  
A mis son cache-nez  
De guirlande colorées

2

Devant la cheminée  
On entend crépiter  
Un bon feu où mijote  
Le bon souper des marmottes



3

Quand tous les invités  
Se sont bien régalés  
On ouvre les cadeaux  
Et l'on fait le plein de photos

*Chier père shalande de yaute*

*Comme tu le sais, cela fait 37 anâz pour l'une et 60 anâz pour l'autre que nous ne sommes pas très sâjos, on essaye bien de se souequer mais dans la mèsou des marmotaz où nous vivons ce n'est pas vraiment possible !!! personne pour nous donner l'exemple et surtout, personne pour nous aider à apprendre le patoué de la yaute ( donc pour les puristes ce qui suit s'abstenir )*

*Si tu pouvais nous apporter , dans nos galoches, ce qui suit, pour qu'on fasse la fêta à l'occasion de shalande ,pour toute la quiarée un saché de boquettes , des légères pour que nous ne nous enjoquions pas avec , quelques botoillons de goutte et des chopines pour faire la rioule entre nous, pour notre cham cusenier des passenailles, des tartifles, des porriels, du caion, des diots, des polailles et un gros branzin avec un couècle pour cuire le tout dans sa cozna (l'a intérêt à s'émouger pour 250 marmotaz !), du bidoyon de normandie pour Marie Martine, des matafans pour Nicole( elle ne confondra plus avec les michous)), une boille avec une manouille pour Luc qui va arriar sa uache mécanique tous les deux jours, une liveaz boxaz (ça fait plus yaute) qui marche pour ceux qui n'arrivent pas toujours à se connecter, pour Patou un genoly tout neuf, pour Alain un trénéls alsacien (l'aime pas le iski), pour la plus jeune de nous deux le grant amor( de préférence breton)et plein de belle ouaffe dans les Arpes pour moi, et sans vous commander trouvez moi des Ramaz pour enfin cousiner avec une marmotte !!!*

*Et pour tous les autres plein de devants dans ta hotte, (j'vous l'donne en mille)) !!!! et puis un gros paquet plein de jolis rubans avec à l'intérieur beaucoup d'amitié , de la gentillesse et de l'entraide , pour qu'on en profite encore en 2009 !*

*Vouèla père shalande, c'est tout pour cette année plein de bésiers pour toi ! a'rui pa*

*PS (L'année prochaine on vous la fait en ch'ti !!!pratiquement tout le monde a vu le film et puis dire salut biloute au père noel ça nous tente bien )*

*et pour ceux qui ne croient pas en lui , le père noel existe on l'a rencontré à l'AG des marmottes cette année ! on va vous le prouver !!!!*

*lolo et mamie*

# Le Père Noël existe on l'a retrouvé! chez les MARMOTTES





Nous retrouvons le père Noël à la cantine avec ses elfs, tous prennent des forces afin de nous préparer de beaux cadeaux. Certains préfèrent le bar , nul n'est parfait même au royaume du père Noël.....



vous pouvez envoyer vos lettres à l'adresse suivante : Lutin Luc, 7 rue de l' Arlequin - 74960 CRAN GEVRIER .

Avec l'aide des ses elfs secrétaires il répondra à toutes vos demandes pour Noël. Regardez avec quel bonheur ils assument leur tâche !



Audrey



Johan

La nursery des marmottes , encore des bébés !!



Véronique



Kate

**Devinez qui sont ces marmottes**  
**celles ci sont encore des bébés**





Decembre 1949

**et celles là déjà des mémés !!**





**Quel est le vrai ?**

**et qui est le faux ???**





**1962 cherchez Nicole !**





**on oublie l'année !**

**cherchez le cham en sciences- ex**



## La ronde des santons (rondel)

Voici la ronde des santons ;  
Noël revient dans les villages.  
Tous les petits enfants sont sages,  
Qu'ils soient du nord ou bien bretons

C'est le réveil des marmitons :  
Dindes, marrons, bûches fromages.  
Voici la ronde des santons ;  
Noël revient dans les villages.

Partout sonnent les clochetons,  
L'air retentit de leurs messages.  
L'étoile guide les rois mages  
Et dans un flot de blancs moutons  
Voici la ronde des santons.

Maurice FLOCH

<http://poesie.webnet.fr/vospoemes/3784/26110.html>



**Tous nos santons ci-après sont en  
vente à la boutique marmottes.**



De bon matin, j'ai rencontré le train  
De trois grands Rois qui partaient en voyage,  
De bon matin, j'ai rencontré le train  
De trois grands Rois dessus le grand chemin.



**Jean-Claude**



**Alain**



**Johan**

**Il est né le divin enfant  
Jouez hautbois, résonnez musette**

**Il est né le divin enfant  
Chantons tous son avènement**



**Luc**



**Marie-Martine**



**Bernard**



**Chazam'Meau**





**La marchande de poisson  
Nelly**



**Monsieur Jourdan  
Pierre**



**Le bartomieu  
Marc**



**le chasseur de bartavelles  
philippe dit phil**



**la lingère  
Patricia**



**Femme aux lapins  
Nicole**





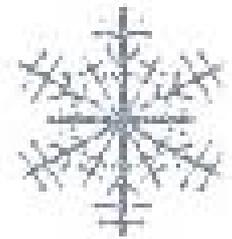
**La marguarido  
Maryannick**



**la marchande d'ail  
Estelle**



**femme au foin  
Claire**



**Femme au vaisselier  
Michelle**





**la gitane  
Nadine**



**la femme au fagot  
Dominique**



**La marchande de lavande  
Yvette**



**Le vieux berger  
Philippe G.**





**La couturière  
mémé Nicole**



**Christian et Nicole**



**Le joueur de pétanque  
Gilles**



**La chaise percée  
André Louis**



**la coiffeuse  
Lolo et Mireille**



**la marchande de melons  
Sandrine**



**L'armoire  
Maryse**





**Les confitures  
Danièle**



**Le pêcheur  
Roger**





# RECETTES DE NOËL



## Les macarons au chocolat

Pour 20 macarons environ

Préparation: 20 mn

Cuisson: 12 à 15 mn

125 g de poudre d'amandes • 200 g

de sucre glace • 20 g de cacao

amer • 3 blancs d'œufs

• 50 g de sucre en poudre

Matériel indispensable:

mixeur, fouet électrique, plaque

de cuisson, papier sulfurisé,

poche à pâtisserie

**1** Assembler la poudre d'amandes, le sucre glace et le cacao amer dans le bol du mixeur bien sec. Les travailler à grande vitesse 1 mn. Préchauffer le four à 165 °C (th. 5/6). Tapisser une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé.

**2** Fouetter les blancs en neige ferme. Leur ajouter le sucre en poudre. Les battre encore au

moins pendant 1 mn. Ajouter le mélange amandes, sucre et cacao. Mélanger sans ménagement excessif: les blancs doivent retomber en partie, et la pâte former un "ruban".

**3** Placer la pâte dans la poche sans mettre de douille.

Former une vingtaine de macarons sur la plaque de pâtisserie, en les espaçant légèrement. Faire cuire pendant 12 à 15 mn. Laisser refroidir puis décoller délicatement les macarons.

### Le conseil du chef

Pour que le "chapeau" soit presque glacé, la pâte ne doit pas être trop légère: il faut casser les œufs en neige en incorporant le mélange amandes, sucre et cacao.



# Etoiles à la cannelle

> Préparation : 20 mn  
> Repos : 12 h  
> Cuisson : 5 mn

## Ingrédients :

275 g de poudre d'amandes

250 g de sucre en poudre

2 blancs d'oeufs

15 g de cannelle

2 cuil. à soupe de jus de citron (ou de kirsch\*)

Battez les blancs en neige.

Ajoutez lentement le sucre tout en continuant de battre quelques minutes.

Prélevez une tasse de cette neige pour le glaçage final.

Incorporez les amandes, la cannelle, le jus de citron ou le kirsch\* et formez une boule.

Poudrez votre plan de travail de sucre cristallisé et abaissez la pâte sur 1 cm d'épaisseur, puis découpez des petites étoiles avec un emporte-pièce (trempez celui-ci régulièrement dans de l'eau froide afin d'éviter qu'il ne colle).

Disposez les étoiles sur une plaque de cuisson et glacez-les avec la neige réservée à cet effet.

Laissez sécher vos étoiles à la cannelle dans un endroit chaud (25° C) et sec pendant 12 heures.

Faites, enfin, cuire 5 mn à 240° C les étoiles à la cannelle doivent rester blanches sur le dessus et moelleuses à l'intérieur.





» Préparation : 10 min  
» Cuisson : 15 min

**Ingrédients :**

- 100 g de beurre à température ambiante
- 125 g de sucre semoule
- 3 jaunes d'œufs
- 175 g de farine
- 1/2 cuill. à café de levure chimique
- 1/4 cuill. à café de sel
- 50 g de raisins secs de Corinthe macérés dans un peu de rhum\*
- 100 g de sucre glace et 4 cuill. à soupe de rhum\* pour la glaçage

# Rhumbredde

Battez le beurre et le sucre semoule en mousse blanche. Ajoutez les jaunes d'œufs un par un.

Incorporez la farine, la levure et le sel tamisés ensemble. Ajoutez les raisins secs parfaitement égouttés.

À l'aide de 2 cuillères à café, faites des petits tas de 1 cm de diamètre sur une plaque de cuisson.

Faites cuire 12 à 15 min à 170°-175° C.

Après refroidissement, glacez les Rhumbredde avec le sucre glace délayé dans le rhum\* et laissez sécher quelques heures.





## Schwabele

Préparation : 15 min  
 Repos : une nuit  
 Cuisson : 10 min

**Ingédients :**  
 300 g de farine  
 100 g de sucre  
 170 g de beurre  
 170 g d'amandes moulues  
 crées  
 2 œufs (- 1 pour la décoration)  
 20 g de cannelle en  
 poudre  
 1 cl de Kirsch

Tambre la farine et le sucre dans le bol.

Mélangez le beurre, ajoutez le sucre, la cannelle, le sucre d'arabes, le kirsch et les 2 œufs. Mélangez bien et déposez l'appareil dans la hémisphère de la farine.

Déposez pour obtenir une masse homogène de consistance assez ferme.

Laissez reposer au frais une nuit.

Préchauffez le four à 200°.

Étaler la pâte sur 3 mm d'épaisseur. Découpez avec des emporte-pièces en forme de cœur, d'étoiles... rose sur une plaque beurrée, posez le dessus avec le sucre de foin rosé.

Laissez cuire à 180° pendant 10 minutes (selon le four).

## Petits gâteaux aux noix

Pour une grande plaque de four :

### PÂTE AU BEURRE BATTU

- 175 gr beurre ramolli
- 300 gr sucre semoule
- 1 cuil à café de vanille
- 1 œuf plus un jaune d'œuf
- 350gr farine
- 1 pincée de sel

étendre cette pâte et la cuire 10 mn avant de poser la garniture, elle ne doit pas être trop colorée

### GARNITURE

- 375 gr de noix
- 660 gr de cassonade
- 6 œufs
- 6 cuil à soupe de farine



commencer par faire la pâte :battre le beurre avec le sucre, la vanille, le sel, ajouter ensuite les œufs et la farine étendre cette pâte manuellement (mettre du papier sulfurisé beurré sur la plaque avant) la cuire 10 mn

hacher les noix au couteau très finement, mais pas au mixer en poudre, ajouter le sucre, la farine, battre les œufs en omelette, bien mélanger et mettre sur la pâte pré-cuite

terminer la cuisson pas trop chaud et couper en barres dès la sortie du four se conserve bien



### Petits gâteaux aux noix

- 3 œufs
- 300gr sucre
- 300gr farine
- 300gr de morceaux de noix

la pâte est épaisse, la mélanger aux noix pilées

graisser une tôle à tarte

bien tasser avec une cuillère en bois

cuire 25mn th 7

couper en carrés dès la sortie du four

se conservent en boîte hermétiques



### **CROUSTILLANTS AUX EPICES**

- 100 gr d'amandes en poudre
- 1 bonne pincée d'épices à pain d'épices(ou 5 épices chinois)
- 200gr de sucre
- 150 gr de beurre
- 60 gr de lait
  
- préchauffer le four à 160° (th 4)
- chauffer le lait avec le beurre et le sucre, la poudre d'amandes, et les épices, laisser infuser 10 mn
- recouvrir la plaque du four avec un papier à pâtisserie
- étendre la pâte sur toute la plaque en une couche ultra mince de 1mm
- glisser la plaque dans le four 15mn en surveillant la coloration qui ne doit pas dépasser le caramel clair
- laisser refroidir puis dessiner des formes avec la pointe d'un couteau, détacher du papier en s'aidant d'une spatule à pâtisserie

# *Les nouvelles de la YAUTE*



## GROISY

Accident de roller contre le portail de la gendarmerie !!!

Le genou de Patricia s'en est moins bien sorti que le portail !!

La gendarmerie n'a pas porté plainte pour dégradation de matériel d'état.

### LES NOUVEAUX RADARS



## La vache de Cran Gevrier...



## Celle qui fait de beaux bébés



## les gigatribaleries

**Un jour !!!! Luc s'adressant à un monsieur marmotte : Représente bien les MArmottes à l'AG et demande leur, s'ils ont des envies de venir nous voir et d'avoir des relations «particulières»????????**

**Honni soit qui mal y pense !**



## *Le 23/11 Bernard déclarait*

je peux vous assurer que l'on obtient parfois des réponses très positives en mettant des chaussons ! Je commence à avoir une bonne pratique des secrétaires de mairie ....faut pas entrer en force !



**toujours le 23/11**

**Lucassous(23/11 08:47)** : moi, j'ai encore du raisin dans mon jardin 😊

**Lucassous(23/11 08:48)** : sous sacs papiers que j'avais mis pour éviter que les moineaux les mangent, du coup ça leur évite le gel et ça les rends plus sucrés, du miel.....

**Nadinesaunier(23/11 08:48)** : tu emballes tes raisins ? c'est du boulot ça

**CHAM(23/11 08:48)** : y s'emballe la grappe ! mdr !

**Lucassous(23/11 08:48)** : oui, mais c'est le seul moyen d'en goûter, les moineaux en ville sont très voraces

**Lucassous(23/11 08:49)** : il faut prendre ses précautions Cham 😊



## LES GIGatribaleries de Nicole et Bernard ! LE SKI !

**NICOLE(07/12 07:36)** : la mémé va te dire comme le vélo ça ne s'oublie pas 😊

**CHAM(07/12 07:37)** : ce n'est pas une question d'oublier je vais pas déranger à chaque fois quelqu'un pour faire pisser le chien quand moi je me luge !

**CHAM(07/12 07:38)** : j'en ai fait avec isabelle Mir MOI !

**NICOLE(07/12 07:38)** : alors que nous chantes-tu tu sais en faire 😊

**NICOLE(07/12 07:39)** : j'oubliais avec l'âge la prostate le chatouille 😊

**NICOLE(07/12 07:39)** : tu mets les pampers et tu viens skier avec moi 😊😊😊

**NICOLE(07/12 07:49)** : il veut pas venir au ski avec nous, il craint d'avoir envie de faire pipi sur les pistes 😊😊😊

**Lucassous(07/12 07:49)** : MDR

**NICOLE(06/12 08:18)** : tu comprends Annick avec mes fluctuations pondérales mon centre de gravité n'arrete pas de changer à peine je me suis habituée à une position, je passe à table et oups . plus pareil 😊😊😊

**NICOLE(06/12 08:20)** : ajoute une scoliose (je suis toute tordue aussi ..... ) tu imagines le tableau 😊😊😊 en chasse-neige un ski accélère et l'autre freine 😊😊😊



Marie Martine était là elle aussi )))



**A la demande de notre chef voici le calendrier AUBADE de nos marmottes qui ont gentiment posé pour la nouvelle année raté pour le cadrage photo! qui est qui ? votre imagination fera le reste !**

## MONT-BLANC: IDENTIFIEE LONGTEMPS APRES SA DISPARITION

source: [le Monde](#) 05.02.08 |

une femme qui avait disparu dans le massif du Mont-Blanc, a été identifiée grâce à son chapeau de savoyarde ainsi qu'à un test ADN, a-t-on appris mardi auprès de la gendarmerie.

Les investigations ont débuté en septembre dernier, lorsque des alpinistes ont découvert une femme hibernatus sur le glacier de Tré la Tête à plus de 2.500 mètres d'altitude, a raconté à l'AFP le lieutenant du Peloton de gendarmerie de haute-montagne (PGHM) de Chamonix, chargé de l'enquête.

«Je me suis rendu sur place ne sachant pas du tout à qui pouvait correspondre le corps congelé», a expliqué le lieutenant. La texture du chapeau composé de cordons de chanvre, utilisé autrefois en Haute-Savoie donne une première indication aux gendarmes. Les enquêteurs ont ensuite fait appel «à la mémoire collective» en interrogeant les anciens du Val Montjoie, seuls à même de les renseigner sur une disparition intervenue à une époque où «les secours n'étaient pas encore organisés».

C'est ainsi qu'ils ont eu vent d'une disparition au cours d'une ballade au marché d'une femme, dans la descente du sommet de la Lex blanche, près du lieu où ont été découverts les restes humains. «Cet élément décisif a permis d'orienter l'enquête vers une famille résidant en Haute-Savoie a précisé la gendarmerie.

Une fois décongelée et réanimée elle a été transmise au laboratoire scientifique de la gendarmerie de Rosny-sous-Bois (Seine-Saint-Denis), qui a effectué une étude anthropométrique permettant d'identifier cette femme

«Les analyses complémentaires et le rapprochement ADN ont ensuite permis de l'identifier formellement. Il y a longtemps, selon la gendarmerie, elle se trouvait en route pour le marché lorsque s'est produit l'accident.. elle devrait être rendue prochainement à la famille.

Seulement pour le moment cette famille ne s'étant pas manifestée nous faisons appel aux marmottes afin qu'elles vérifient si dans leur ascendance l'une d'entre elles ne trouverait pas une certaine Mme LUCIE, la gendarmerie reste en effet persuadée que certaines marmottes ont remonté leur généalogie assez loin, elles pourront apporter leur aide afin de permettre à Lucie et à sa famille d'être réunis pour Noël !!! (c'est toujours mieux que la petite marchande d'allumettes non ???)

Voici la photo de LUCIE et son chapeau savoyard





JOYEUX  
NOËL



**Pour cette spéciale décembre nous avons respecté la trêve de Noël, pour la prochaine gazette nous serons impitoyables !!!**

**En attendant, nous vous souhaitons à toutes et tous de bonnes fêtes et une bonne et heureuse année 2009.**

