



SAINT LAURENT UNIVERSITÉ POUR TOUS

100, Avenue Général LECLERC
06700 – Saint-Laurent-du-Var
Tél. : 07 81 77 61 11
Courriel : contact@slupt.org
Site : www.slupt.org



Edito

La joie, le rire, l'humour, les jeux de mots : tout ce que les sluptiens aiment et pratiquent et qui les fait rester actifs et joyeux !

« C'est quelque chose, le rire : c'est le dédain et la compréhension mêlés, et en somme la plus haute manière de voir la vie. » Gustave FLAUBERT.

« Rire c'est se préserver. » Charlie CHAPLIN.

« Tout, dans la vie, est une question de savoir-rire. Le rire, c'est ma thérapie. L'amour, l'amitié, c'est surtout rire avec l'autre, c'est rire que de s'aimer. » ARLETTY.

« Pour faire un mot drôle, je tuerais père et mère. Heureusement que je suis orphelin. » Marcel ACHARD.

« Tout est relatif. Mais il est une chose absolue dans notre monde. C'est l'humour. » Albert EINSTEIN.

« Les jeux de mots sont la forme la plus élevée de la littérature. » Alfred HITCHCOCK.

« Il ne faut pas cracher sur les jeux de mots. Les plus mauvais vont aux meilleurs amis. C'est l'ineffable prix de l'intimité. » Daniel PENNAC.

Petit trait d'humour réservé à SLUPT : Macaron macaron ! Vos pages 2 et 3 !

Bonne fin de saison, chers amis sluptiens.

Merci pour votre présence, votre attention, votre participation irremplaçable à la vie de notre association !

Arlette OSTA

POUR FÊTER PÂQUES ET SES DOUCEURS !



Préparer le croustillant quelques heures à l'avance.

Praliné croustillant :

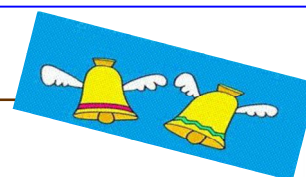
- 100 g de praliné ou de Pralinoise*
- 30 g de chocolat noir
- 50 g crêpes dentelle

Faire fondre le praliné et le chocolat noir cassé en morceaux au bain-marie. Ajouter les crêpes dentelle émiettées. Mélanger. Transférer le mélange sur une plaque recouverte de papier sulfurisé en l'étalant légèrement avec une spatule. Poser une seconde feuille de papier et étaler au rouleau. Réserver au réfrigérateur.

Mousse :

- 200 g de chocolat à pâtisser
- 6 oeufs
- 1 pincée de sel

Faire fondre le chocolat cassé en petits morceaux au bain-marie ou à feu doux. Lorsqu'il est complètement fondu, remuer délicatement pour obtenir une pâte lisse. Retirer du feu et laisser tiédir. Casser les œufs en séparant les jaunes des blancs. Ajouter le sel dans les blancs et les battre en neige très ferme. Verser peu à peu le chocolat fondu sur les jaunes d'œufs en mélangeant énergiquement. Incorporer délicatement avec une spatule 1/3 des blancs d'œufs battus puis ajouter le reste progressivement en soulevant la préparation de bas en haut pour bien répartir le chocolat sans faire tomber les blancs. Remplir les verres à moitié avec la mousse, recouvrir de praliné croustillant cassé en petits morceaux, recouvrir de mousse. Laisser 3 heures minimum au réfrigérateur.



En cas d'accident d'un adhérent de SLUPT :

Une affichette aimantée a été apposée dans les salles I et II de NOILOU. En cas d'accident survenant à l'animateur ou à un étudiant, vous y trouverez les consignes à suivre pour les appels d'urgence. Merci de les respecter.

SORTIE DES MARCHEURS AU MONT MACARON 23 FÉVRIER 2024 DÉCOUVERTE DU PATRIMOINE, PAS À PAS



La mire se trouve sur la Commune de Cantaron, sur le Mont Macaron et si elle est quelque peu délabrée de nos jours, elle existe toujours dans un petit bâtiment que les randonneurs connaissent.

Elle est éloignée de 6,5 kilomètres de l'observatoire et situe le Nord. Elle jouait son rôle en renvoyant avec précision, grâce à un miroir disposé à l'arrière d'un tube métallique, le faisceau lumineux qu'on lui envoyait de l'observatoire.

La mire a été utilisée pour la première fois en 1891. Au-dessus de la porte, la grille ronde qui permettait au faisceau lumineux de viser le miroir au travers du tube métallique, est toujours visible. Cette mire fut également utilisée par l'astronome Henri Joseph Perrotin afin de calculer la vitesse de la lumière par triangulation à la fin du XIX^{ème} siècle.

Recette inratable des macarons

Comme beaucoup d'autres pâtisseries à base d'amande, le macaron puise ses origines au Moyen-Orient où l'on estime qu'il était consommé au Moyen-Âge avant d'être découvert par les premiers navigateurs européens.



Catherine de Médicis, venue d'Italie pour épouser Henri II, ramène ce petit gâteau avec elle en France. A l'époque, le petit gâteau rond se fait encore appeler "**maccherone**" ou *macaroni*.

Louis Ernest Ladurée est le père fondateur de la maison de pâtisserie Ladurée à Paris en 1862. Il vient du sud-ouest de la France, mais il est né à Paris le 21 février 1836. Avec un début de carrière de minotier, Ladurée crée sa boulangerie 16 rue Royale à Paris. L'endroit est bien situé dans un quartier luxe en pleine croissance économique. Après un incendie dans le local en 1871, ce n'est plus une boulangerie, mais une pâtisserie. Ce n'est qu'au 19^{ème} siècle que La Maison Ladurée a créé la recette des macarons tels qu'on les connaît aujourd'hui.

Ce pâtissier français est parti d'une simple idée de joindre deux coques de macaron grâce à une couche de crème, et le grand succès est arrivé.

ÉTAPE 1 : Commencer par mixer le sucre glace avec la poudre d'amande dans un mixeur. Passer au tamis.

ÉTAPE 2 : Battre le blanc en neige et ajouter les 10 g de sucre, et le colorant, peu à peu en mixant jusqu'à ce que les blancs soient bien figés.

ÉTAPE 3 : Ajouter le sucre glace + les amandes en poudre au blanc en neige et mélanger délicatement avec une spatule afin de "casser" un peu les blancs.

ÉTAPE 4 : Mettre la pâte à macaron dans une poche à douille et faire des petits tas sur une plaque recouverte de papier sulfurisé puis laisser reposer les macarons pendant 15 min.

ÉTAPE 5 : Préchauffer le four à 140°C (thermostat 4-5) avec une plaque à l'intérieur pour qu'elle chauffe. Enfournier la plaque de macarons sur la plaque déjà chaude pour 10 min de cuisson chaleur tournante et porte entrouverte.

ÉTAPE 6 : Une fois cuits, sortir la plaque du four, et verser un peu d'eau sous la feuille de papier sulfurisé. Cela va dégager de la vapeur qui permet de bien décoller les macarons.

ÉTAPE 7 : Il ne reste plus qu'à les fourrer avec la ganache de votre choix ! Par exemple, chocolat blanc ou crème au beurre.

ÉTAPE 8 : Bon appétit !



Vous connaissez les **gueyeurs** ? Ils permettaient de traverser le Var vers le Comté de Nice et l'Italie en vous portant sur leur dos.

Saint-Laurent-du-Var est une ville d'histoire qui possède une église de style roman-provençal datant du XIIe siècle. Les épidémies, les guerres, les invasions et les inondations ont rythmé les différentes étapes de la formation de Saint-Laurent-du-Var.

Les habitants se sont installés le long de la rive droite du Var vers la fin du millénaire. Le Vieux Village comporte deux grandes périodes de construction.

La première date du Moyen-Age. Il y a ensuite différentes catastrophes survenues entre XIIe et XVe siècle et le village se retrouve dépeuplé et abandonné. Il a fallu l'immigration italienne de la proche Ligurie pour que renaisse le village.

Les constructions tiennent compte des éléments naturels que sont l'eau, le vent et le soleil.

Le principe du « calandage » (aménagement de tranchées latérales ou centrales), encore visible dans la rue Raphaël Monso, commence à être utilisé pour l'évacuation des eaux de pluie ; la construction des rues et des places favorise l'ombre.

Les matériaux utilisés sont de gros galets roulés du lit du Var pour les murs, les pavements des rues et les remparts, de minces briques rouges pour les voûtes, les encadrements et les montants de portes.

Des maisons typiques de cette époque (murs bosselés, couleur miel, avec des galets qui ressortent sur le liant foncé) sont encore visibles dans la rue des remparts et une à l'extrémité ouest de la rue du Var avec une tourelle de guet. À cause de l'étroitesse des rues et du nombre limité de fenêtres, l'intérieur des maisons était très obscur.

Le blason remonte à 1866 : gril d'argent, poignée en chef avec en lettres capitales L et S d'or. Le gril rappelle le martyr de Saint-Laurent brûlé vif selon la légende. Les lettres L et S signifient Laurentius Sanctus). Elles sont soulignées par la fière devise provençale « Digo li qué vengon » (Dis-leur qu'ils viennent) qui est une sorte de bravade liée à son ancienne situation de ville frontière.



CONFÉRENCES

Pensez à ajouter dans vos agendas les deux dates suivantes qui n'apparaissent pas dans votre livret :

Jeudi 11 avril : Conférence de Chantal DAUPEZ : De prostituée à pirate, Ching Shiih, la terreur de la Chine du Sud (report du 9 novembre - voir livret p. 12)

Jeudi 2 mai : Conférence de Jean-Louis REPERT - 1388 : Nice quitte la Provence et change de monde (report du 14 décembre - voir livret p. 17)

Notez bien notre dernière séance : Jeudi 30 mai : Clôture du cycle des conférences avec le « THEÂTRE DU COURS » qui présentera deux courtes pièces en un acte : « Une paire de gifles » de Sacha Guitry et « La peur des coups » de Georges Courteline.

LECTURES RECOMMANDÉES

J 04 AVR - JEAN-LOUP FONTANA

JL Fontana, *L'Ubaye et la vallée de Barcelonnette*, Les patrimoines, éditions Dauphiné libéré, 2022

L. Surmely, *Du fil au fer*, Sabença de la Valeia, 2019

H. Homps-Brousse, *L'aventure architecturale des émigrants Barcelonnètes*, Somogy, 2013

Alpins des Amériques, revue L'Alpe N°46, Glénat-Musée dauphinois, 2009

L 08 AVR - LUC CHARLES DOMINIQUE

Luc Charles-Dominique, *Les bandes de violons en Europe : cinq siècles de transferts culturels. Des anciens ménétriers aux Tsiganes d'Europe centrale*, Brepols, Turnhout (Belgique), collection « Epitome musical », 2018.

L 15 AVR - JÉRÔME MAGAIL

Carole FRITZ (dir.), *L'art de la Préhistoire*, coll. L'art et les grandes civilisations, ed. Citadelles & Mazenod, 2017.

Emile Durkheim, *Les formes élémentaires de la vie religieuse : le système totémique en Australie*, PUF, Paris, 1990.

J 18 AVR - ALBERT MAROUANI

David Euvrard (2021), *Comprendre Bitcoin et les crypto-monnaies alternatives*, Dunod, 240 p.

Philippe Rodriguez (2021), *La Blockchain décryptée : les clefs d'une révolution*, Eyrolles, 256 p.

Sébastien Gouspillou et Sébastien Guillaud (2021), « *Bitcoin et crypto-monnaies : comprendre et investir* », Dunod, 2021, 288 pages.

L 13 MAI - MARC ORTOLANI

K. Marx, F. Engels, *Le manifeste du parti communiste*, 1848

J 16 MAI - EMMANUELLE PERALDO

Daniel Defoe, *Robinson Crusoe*, 1719, New York and London: Norton, 1975.

Peraldo, Emmanuelle. « "Two broad shining eyes": Optic Impressions, Natural Imprints, and Landscape in Robinson Crusoe », *Digital Defoe: Studies in Defoe and his Contemporaries*, Repositioning Defoe, 4.1, 2012, 17-30. <http://english.illinoisstate.edu/digitaldefoe/features/peraldo.html>

Deleuze, Gilles. « *Causes et raisons des îles désertes* », in *L'île déserte et autres textes*, Paris : Editions de Minuit, 1968.

Nora, Philippe. « *Du spirituel dans l'île* », *Tracés*. Revue de Sciences humaines <https://journals.openedition.org/traces/3503>, 3, 2003.

J 23 MAI - VÉRONIQUE THUIN

Alain Ruggiero, *Nouvelle histoire de Nice*, Privat, Toulouse, 2006.

Ralph Jean-Claude Schor, *Nice pendant la guerre de 1914-1918*, Edité par Pensée universitaire. Aix-en-Provence, 1964.

Roberte Dallo, *Art déco : une Méditerranée heureuse*, Editions Gilletta, Nice, 2015.

L 27 MAI - JEAN-CLAUDE BLACHERE

Les romans d'Alphonse Boudard, de Céline...

N'hésitez pas à consulter notre site internet :

www.slupt.org

Et sur Facebook : [Conférences SLUPT 06700](https://www.facebook.com/ConférencesSLUPT06700)