

Le Marcel
IGNOL
au
CINÉMA
CENTRAL
Samedi
2 septembre
20H

Tarifs

	Abonnés	Autres
Adultes	5€	8€
Enfants	2€	3€

Marcel Pagnol est un écrivain, dramaturge, cinéaste et producteur français, né le 26 février 1895 à Aubagne et mort à Paris le 16 avril 1974.

plan de ma chambre
porte

il manque
le ...

Bon, en vrai, ils m'ont dit quelque chose du genre « ça dépend si les affaires se portent bien », « faut voir si on vend comme il faut pour Noël » bref... des réponses compliquées comme les parents savent les faire.

J'espère juste qu'on arrivera à se revoir parce qu'il y a tellement de choses que j'aimerais savoir sur toi ! Comment est ton collège ? Comment est ta maison ? Est-ce que ton petit frère te casse les pieds ? Quel est le dernier film que tu as vu au cinéma ? Bon, pour ce qui est du cinéma, je n'en verrai jamais autant que toi vu qu'il n'y a pas de salle ici, au village. Il paraît que la mairie organise une projection dans la salle des fêtes une fois par mois. Deux films d'un coup, oui madame ! Mais comme c'est le maire qui choisit les films et qu'il a dans les 200 ans, ça doit être des trucs en noir et blanc où on comprend rien... J'aime autant pas y aller ! Par contre, pour ce qui est de ta maison, tu peux m'envoyer des photos. Moi je t'en envoie une de la mienne !

Le truc blanc qu'il y a par terre, c'est quelque chose que je n'avais jamais vu là où on habitait avant ! Dans la région ils appellent ça de la neige, ahah ah !!

Je t'aurais bien envoyé un croissant, c'est mon père qui les fait et il y a des gens qui font la queue tous les jours pour en acheter un. Mais maman m'a dit qu'il ne supportera pas la route jusque chez toi. Moi je crois surtout que c'est le facteur qui risque de les manger sans même t'en laisser une miette !

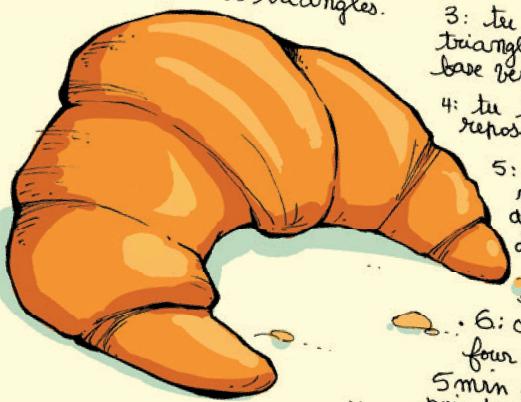
Pas de croissant donc, mais de grosses bises, ma Mie !



... pour une autre je ne sais pas :
... : opération amontage

Charles

- 1: tu étale ta pâte feuilletée.
- 2: tu découpes des triangles.



- 3: tu roules les triangles de la base vers la pointe.
- 4: tu laisses reposer 2 heures.
- 5: tu badigeonnes avec du jaune d'oeuf.

- 6: au four (chaud) 5min à 240° puis 10min à 160-170°

Par une belle soirée...

