

GRÈVE DES MÉDECINS

Élus et gouvernement cherchent des solutions pour que les Français aient accès aux soins. Elles ne plaisent pas aux médecins.

DÉSERTS MÉDICAUX ?

En France, les médecins manquent. Dans plusieurs départements, il est très difficile d'être soigné. Il faut attendre longtemps avant d'obtenir un rendez-vous avec un dentiste, un gynécologue... Il faut faire beaucoup de kilomètres. Les personnes malades n'ont pas d'autre choix que d'aller aux urgences. 6 millions de Français n'ont pas de médecin traitant. Un sur 3 ne se soigne pas parce qu'il ne trouve pas de professionnels de santé.

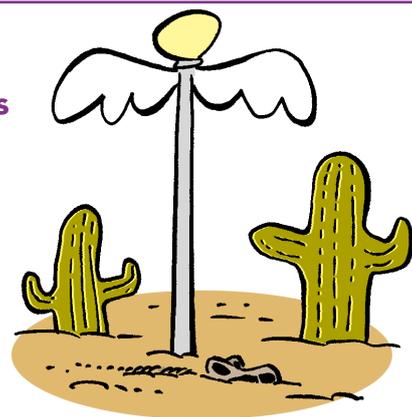
UNE LOI D'ÉLUS DE TOUS PARTIS

Début avril, un texte de loi, écrit par 2 députés de partis différents, a commencé à être voté à l'Assemblée nationale par des élus de gauche comme de droite.

L'objectif du texte est d'obliger les médecins à travailler dans les déserts médicaux. Avant d'aller dans des villes où il y a déjà beaucoup de professionnels de santé comme Cannes ou Nice, ils devront demander l'accord de l'Agence Régionale de Santé. La réponse sera positive seulement si un professionnel est parti (retraite...). Le reste de la loi doit être voté début mai.

PLAN DU GOUVERNEMENT

Le gouvernement ne soutient pas le texte des députés. Vendredi, le Premier ministre a présenté d'autres propositions : il souhaite la création de 2 jours de solidarité par mois. Les médecins recevraient une aide financière pour aller travailler dans les déserts médicaux.



Il veut aussi créer 15 000 postes d'assistants médicaux. Leur travail serait de faire les papiers administratifs afin que les médecins aient plus de temps pour recevoir les malades. Infirmiers et pharmaciens pourraient réaliser les soins du quotidien (pour une allergie déjà connue, une piqûre d'insecte...).

Avec les syndicats, les médecins appelaient à faire grève à partir de ce lundi, pour rester libres de s'installer là où ils le souhaitent.



SANS ÉLECTRICITÉ, UN SENTIMENT DE FRAGILITÉ

Lundi, à 12 h 33, la lumière s'est éteinte dans toute l'Espagne et le Portugal. Ce mardi, l'électricité était de retour mais la panne n'est pas expliquée.



« C'est un événement exceptionnel », a déclaré le directeur du réseau électrique espagnol. D'un seul coup, dans le pays, tout s'est arrêté : les 110 trains qui circulaient, les métros de Madrid et Barcelone... D'énormes embouteillages se sont créés car les feux de circulation étaient éteints. Les pompiers ont porté secours à des milliers de personnes bloquées dans des ascenseurs. Des supermarchés ont fermé. À la caisse, ils ne connaissaient pas les prix des produits et les paiements par carte n'étaient plus possibles. Francesco a expliqué au journal Le Monde qu'il ne pouvait pas ouvrir son restaurant, la porte automatique était fermée. Il va devoir jeter les aliments de ses grands frigos. Il a ajouté : « Je ne peux pas non plus ouvrir la porte de mon garage où se trouve ma voiture... de toute façon, elle est électrique ». Les Portugais ont connu les mêmes difficultés.



1^{ER} MAI SOLIDAIRE

Judi, c'est la Journée internationale de lutte des travailleurs.

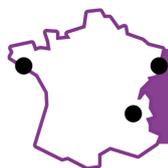
Le 1^{er} mai est un rappel des combats pour obtenir la journée de 8 h de travail. Certains en sont morts. Cette année, en France et dans le monde (avec l'exemple américain), les syndicats sont inquiets des attaques contre les droits des travailleurs, les droits à l'avortement, à l'éducation, à la santé, aux services publics, les droits des immigrés, des homosexuels... Ils appellent à manifester contre l'extrême droite, pour la paix, les libertés et la justice sociale. Des rassemblements sont prévus dans toute la France et dans le monde ce jeudi.



DANSONS !

Ce mardi, c'est la Journée mondiale de la danse.

Cette journée, créée en 1982, est fêtée de Tunis à Lisbonne, en passant par Mexico où, dimanche, des milliers de personnes ont dansé dans les rues ! La danse est un langage universel ! Du tango au jazz, du classique au hip hop..., il y en a pour tous les goûts, tous les âges. Et pas besoin de savoir danser, avec ou sans musique, il suffit de se laisser aller, de s'amuser, de vibrer, de partager et de goûter le bonheur !



“ Paroles Partagées ”



LE GÂTEAU DE SAVOIE

Appel à témoignages sans limite de temps :

« Manger, c'est un plaisir... qui souvent nous rappelle un morceau de vie, d'enfance, une personne, une région, un pays... Racontez-nous votre plat préféré et le souvenir auquel il vous fait penser ! Et transmettez-nous la recette, si vous l'avez ! »
Pour commencer, voici le témoignage d'Alfred de Vannes (56) :



Un plat qui m'évoque de jolis souvenirs, c'est le gâteau de Savoie, accompagné d'une crème anglaise, avec des îles flottantes au-dessus ! C'est ce que faisait ma grand-mère maternelle, au moment du battage à la ferme. C'était une petite ferme de 17 hectares à Ligné, en Mayenne. Les journées commençaient aux aurores et se terminaient à la tombée de la nuit. Elles se passaient dans le bruit du tracteur et de la batteuse qui avalait les gerbes à n'en plus finir. Au moins 15 personnes travaillaient : celles sur le pailler, d'autres sur le gerbier, 2 ou 3 personnes poussaient le blé ou l'orge ou le mélo, c'est-à-dire, l'orge et l'avoine, à l'intérieur de la machine. Il y avait ceux qui montaient au grenier, par l'échelle extérieure, 2-3 bonhommes avec des sacs de 100 kilos sur le dos. Toutes les heures, un gamin apportait à boire à tout le monde.

Le film anglais « Tess » reprend un peu ça. En le voyant, des odeurs me revenaient, celle du tas de pou*, de la poussière et puis le bruit ! Il fallait gueuler pour se faire entendre parce que la machine faisait du bruit...

On faisait des gueuletons : poulets rôtis, canards rôtis, viande en sauce, bœuf bourguignon... C'était du costaud, mais il fallait voir le travail que les gens pouvaient faire ! Pour le cidre, mon père a acheté une cidreuse, dans les années 45 ou 46. Au départ, il faisait au moins 30 à 40 barriques. À la fin, dans les années 70, s'il faisait 3 barriques c'était tout ! Il y a eu une baisse de production, et j'avoue que j'ai été choqué quand la première fois, dans une ferme, on m'a servi de la bière au lieu du cidre !

Le dernier jour des battages, il y avait le dessert de ma grand-mère : le gâteau de Savoie, sa crème anglaise et ses îles flottantes. Les autres devaient faire des tartes aux prunes, c'était de saison ! Ce dessert était attendu car il n'y a qu'à la ferme qu'on le mangeait !

*appelé tas de balle dans d'autres régions, c'est l'enveloppe des grains de céréales réduite en poudre

[Écoutez le témoignage d'Alfred en cliquant ici](#)

MES FLAMMES

Ce qui allume ma flamme, c'est de faire du sport.

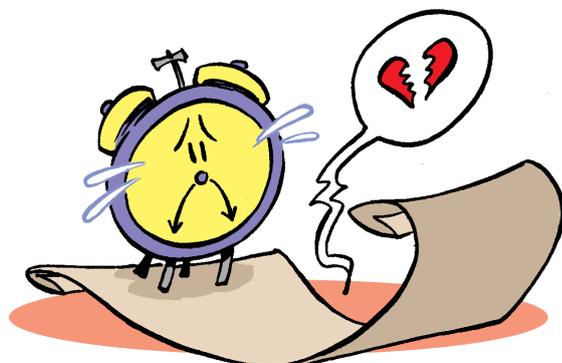
Ce qui allume ma flamme, c'est quand je ne suis pas timide.

Ce qui allume ma flamme, c'est quand je sors pour marcher avec mes copines.

Ce qui allume ma flamme, c'est quand je cuisine avec ma mère.

May, apprenante de Savoirs pour réussir Grand Est, Sélestat (67)

LETTRE DE RUPTURE



Cher réveil,

J'ai le regret de te dire que je n'ai plus besoin de toi. Tes sonneries intempestives m'insupportent et ton Tic-Tac incessant m'agace. Parfois j'ai envie de te jeter à la poubelle, je t'ai assez entendu !

À moi les doux réveils à une heure incongrue ! Je pourrai sortir de mon lit à midi... pour me mettre à table !

Dans le passé, tu m'as assez causé de problèmes : tu m'as fait faux bond le jour où j'avais rendez-vous avec mon amoureux, en ne sonnant pas. Du coup, je ne l'ai plus jamais revu ! Je me débarrasse de toi car tu m'as sorti trop de fois de rêves délicieux.

Ma décision est prise, je ne vois pas d'autre issue. Adieu !

C. Peruccio, C. Boucharlat et L. Nave,
Maison des Anciens, Échirolles (38)

Il n'y aura pas de journal ce jeudi 1^{er} mai. Merci de votre compréhension.



Gâteau de Savoie, crème anglaise et îles flottantes d'Alfred... si vous voulez tenter la recette !

Le gâteau de Savoie

Pour l'instant, ça va, le gâteau de Savoie a une recette qui n'est pas trop compliquée à réaliser.

Pour 6 personnes, il vous faut :

- 120 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 55 g de féculé de pommes de terre (ou de Maïzena)
- 55 g de farine
- 4 œufs
- 1 pincée de sel

Préparation du gâteau de Savoie

1. Préchauffer le four à 170°C (thermostat 5-6).
2. Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
3. Fouetter les jaunes avec le sucre et le sucre vanillé, jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
4. Ajouter la farine et la féculé en mélangeant.
5. Monter les blancs en neige ferme (un peu dure) avec le sel.
6. Les ajouter à la pâte en tournant doucement de bas en haut pour ne pas les casser.
7. Beurrer et fariner le moule, y verser la pâte.
8. Mettre au four 30 min.
9. Vérifier la cuisson et démouler. Laisser refroidir.



La crème anglaise et ses îles flottantes

Attention, ça se complique ! On comprend pourquoi la grand-mère d'Alfred était la seule à proposer ce dessert pendant les battages !

Il vous faut, pour la crème :

- 1 litre de lait
- 6 jaunes d'œufs
- 150 g de sucre
- 1 gousse de vanille
- 1 cuillère à café de Maïzena (c'est tricher mais c'est plus facile)

Pour les îles flottantes

- 6 blancs d'œufs
- 3 cuillères à soupe de sucre

Préparation de la crème anglaise et des îles flottantes

1. Séparer les blancs des jaunes. Garder les blancs pour les îles flottantes.
2. Faire chauffer le lait avec la gousse de vanille coupée en deux, dans le sens de la longueur.
3. Mélanger le sucre, les jaunes et la Maïzena jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Vous pouvez utiliser un batteur électrique.
4. Quand le lait bout, le verser sur les jaunes d'œufs et le sucre en mélangeant.
5. Remettre la préparation dans la casserole et faire épaissir en mélangeant tout le temps. Éteindre quand la crème nappe la cuillère (quand on passe le doigt dessus cela dessine un trait) . C'est le moment difficile car il ne faut pas faire bouillir la crème, sinon cela fait plein de petits morceaux. Heureusement, si on triche en utilisant de la Maïzena, cela permet normalement d'éviter cette catastrophe. Retirer du feu et laisser refroidir.
6. Pour les îles, battre les blancs en neige. Quand ils deviennent fermes, ajouter 3 cuillères à soupe de sucre et continuer à battre.
7. Faire bouillir de l'eau. Baisser le feu pour avoir de petites bulles. Avec 2 grandes cuillères, découper des morceaux de blanc et les plonger dans l'eau, 30 secondes de chaque côté. Les retirer avec une écumoire. Laisser refroidir et les poser sur la crème anglaise. Vous pouvez les recouvrir de caramel. Servir frais !
8. Régalez-vous !

