



MORDU·E·S DE

CULTURE

CULTURE FNÉ :

Après le "Make U Move", maintenant parlons des vestes FNFSI!

Vous avez déjà vu ces vestes quelque part, mais vous ne savez plus où ?

Eh bien c'était très certainement à un événement FNESI! Ces vestes sont le cœur même du sentiment d'appartenance de notre beau réseau.

Que ce soit lors des temps démocratiques, des temps de formation, des temps de cohésion, enfin bref! Tout le temps, cette veste est partout!



Mais quand ces vestes ont-elles débarqué dans le réseau de la FNESI? Elles sont là depuis la création même de la FNESI en 2000, ou presque. Mais avant d'adopter le rouge légendaire que vous connaissez si bien, elles étaient à l'origine blanches, afin de mettre à l'honneur les blouses blanches que nous portons tou·te·s lors de nos stages.



Mais comment de simples vestes arrivent à créer un tel sentiment d'appartenance?

C'est de là que résulte la magie de la FNESI et de son réseau! Sûrement dus au émulsion que nous apporte la FNESI lorsque nous sommes tou·te·s, ensemble, traversant les rues des différentes villes dans lesquelles nous fait voyager la FNESI vestes sur le dos. En chantant, que dis-je, en hurlant nos chansons qui développent cet amour pour les rencontres, nos valeurs et nos grands combats nous donnant envie de revenir à tous les évènements.









CULTURE

SANT'ACTU:

Vous l'aurez deviné, qui dit décembre dit décembre rouge, aujourd'hui nous allons parler du mois de sensibilisation autour du VIH (Virus de l'Immunodéficience Humaine).

Freddie Mercury

Les années 80 ont été marquées par l'épidémie du VIH, maladie dont les moyens de transmission étaient alors peu connus. Cette maladie à entraîné des discriminations touchant particulièrement la communauté homosexuelle. Une personnalité mondiale a alors lutté contre ces discriminations et cette maladie à travers ses chansons. Cette personnalité c'est Freddie Mercury. Il s'agit du célèbre chanteur et pianiste du groupe Queen. C'est au sein de celui-ci qu'il établit sa réputation internationale grâce à sa personnalité exubérante et son empreinte vocale si particulière. En 1989, il apprend qu'il est atteint du VIH, virus qui l'affaiblit grandement physiquement mais aussi mentalement.



Le 24 novembre 1991 à l'âge de 45 ans, Farrokh Bulsara (de son vrai nom) décède des suites d'une pneumonie. Dans sa dernière chanson "The Show must go on", qu'il écrit à la suite de la découverte de sa maladie, Freddie Mercury nous laisse un message. En effet, malgré sa maladie, il souhaitait que le spectacle continue. Une chose qu'il réussit à la perfection, puisque plus de 30 ans plus tard cette chanson continue d'être jouée sur scène.

Aujourd'hui ce "tabou" est toujours présent. De nombreuses campagnes de sensibilisation cherchent à lever la parole sur le sujet tout comme le milieu du cinéma.

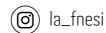


On peut notamment nommer le film "120 battements par minutes" qui raconte l'histoire d'une association militante : Act-up, plus particulièrement de deux personnages qui vont tomber amoureux l'un de l'autre Nathan et Sean. Act'up lutte contre l'indifférence générale et pour le mise en place de trithérapie pour tous les malades atteints du VIH, mais des actions de préventions notamment en distribuant des préservatifs, et brochures d'informations.

Pour plus d'informations rendez-vous sur sida-info-service.org











MORDU·E·S

CUITURF

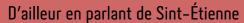
PARLONS CA!

Qu'est-ce que c'est?

Un CA est un Conseil d'Administration. Le principe est de prendre part à la vie de la FNESI en participant aux échanges, débats, ou encore réflexions pour faire avancer les projets de la FNESI. Le CA de décembre est d'une importance bien particulière car il s'agit du CA de la Politique Générale (ou Pol G pour les intimes). Pour simplifier, il s'agit de la ligne de conduite du Bureau National. Vous pourrez y retrouver les objectifs de mandat que nous souhaitons atteindre tout au long de notre mandat. Si vous êtes intéressées, il se déroulera du 16 au 18 décembre à Saint-Étienne!







Saint-Étienne, appelé communément Sainté, est une ville située dans la région Auvergne-Rhône-Alpes. Il s'agit du chef-lieu du département de la Loire. Les habitantes de Saint-Étienne sont appelées les stéphanoi·se·s, ils sont nommé·e·s ainsi de fait qu'Étienne soit la version française de Stéphane. Il est également important de noter que les habitantes de la Loire sont nommées ligériennes.

La mine Couriot

L'histoire commence en 1850 avec le creusement d'un troisième puit sous la direction de Curiot dont il tient le nom, mais retardé par la guerre, l'équipement du puits est achevé en 1919. Il atteint une profondeur de 725 mètres.

En 1937, nouvelle étape. Une machine d'extraction plus puissante est installée. Elle remonte chaque année 900 000 tonnes de charbon.

Suite à une telle extraction, deux crassiers s'élèvent près de la mine. Ceux-ci sont appelés par les Stéphanois·es "les deux mamelles de Saint-Étienne".

Un musée occupe aujourd'hui les anciens bâtiments de la mine, classés aux monuments historiques. En effet, la mine a fermé ses portes en 1973 pour les rouvrir en 1991, mais en qualité de musée. Celui-ci vous promet immersion et émotion tout au long de cette visite!













MORDU·E·S

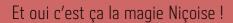
CULTURE

CULT'RIMENT:

Socca

Nous avons là une spécialité culinaire Niçoise à base de farine, de pois chiche et d'huile d'olive, le tout cuit et doré au four à bois. Ce petit bonheur gustatif est plus particulièrement répandu à Nice, Menton, Antibes et Cannes.

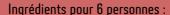
La socca est à l'origine une forme dérivée du plat "farinata", une galette à base de farine et de pois chiche que les italien ne s font dorer au four depuis le Moyen-Age. Les Niçois es ont donc repris ce plat, et l'ont modifié à leur façon. Et oui, il elle s y ont rajouté leur légendaire huile d'olive provençale, rendant ainsi ce plat encore plus délicieux qu'ils ne l'étaient déjà.





Far Breton

Après une délicieuse spécialité Niçoise, attardons-nous sur la Bretagne. Voici la recette d'une spécialité pâtissière bretonne : le Far breton



250 grammes de farine 1 litre de lait entier

400 grammes de pruneau 4 oeufs

250 grammes de sucre 30 grammes de beurre demi-sel

1 pincée de sel 1 bouchon de rhum

Préparation :

- 1 Préchauffer le four Thermostat 7, 220°C
- 2 Préparer les pruneaux en les lavant et en les trempant dans une eau tiède le temps de préparer la pâte (cela permet aux pruneaux de gonfler pour les rendre fondant dans le gâteau).
- 3 Tamiser la farine et la mélanger avec le sucre et le sel, faire un puit et y déposer les oeufs, mélanger.
- 4 Incorporer le lait et fouetter au fur et à mesure la préparation.
- 5 Fouetter jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène, sans grumeaux et ajoutez-y le rhum.
- 6 Beurrer votre plat et déposez-y les pruneaux préalablement lavés au fond.
- 7 Verser la pâte sur l'ensemble puis cuire à four chaud pendant 20 min à 220°C (thermostat 7).
- 8 Au bout de 20 min, baisser la température à 180°C (thermostat n6) puis faire cuire 30 min.
- 9 Sortir du four et laisser refroidir dans le moule.











MORDU·E·S

CUITURF

LE SAVIEZ-VOUS?

Le père Noël n'a pas le monopole du cadeau

Ce monsieur barbus qui rentre par votre cheminée pour y déposer de nombreux cadeaux n'est pas la seule star de Noël. Avant lui, c'était le Saint-Nicolas qui distribuait jouets et chocolats dès le 16ème siècle. La traditionnelle distribution de jouets à Noël n'est pas si récente que l'on peut l'imaginer.

En Espagne, les vedettes de Noël sont les Rois Mages qui apportent les cadeaux le 6 janvier.

En Suède, c'est un petit lutin appelé Jul Tomte qui occupe toute l'attention : il frappe très fort sur la porte pour signaler son arrivée, d'où le nom de ses cadeaux, les julklappar ("coups de Noël" en français).

En Italie, c'est un personnage encore plus surprenant qui mène la danse :

la sorcière Befana, héritée du folklore romain. On raconte qu'elle aurait croisé la route des Rois Mages et qu'elle aurait refusé de les accompagner jusqu'à l'enfant Jésus, malgré leur proposition. Regrettant son refus, elle essaya de les retrouver et distribua sur son chemin des cadeaux et gâteaux aux enfants qu'elle croisait.

Comme quoi Noël nous cache encore bien des secrets.

ENFIN BREF

Et voilà! Les Mordu·e·s de Culture c'est fini pour ce mois de Décembre! Les Mordu·e·s de Culture reviennent dès l'année prochaine car oui, nous serons en 2023!

L'ensemble du Bureau National vous souhaite de bonnes fêtes de fin d'années!

J'espère que votre lecture fût cultivante et agréable! Bien Culturellement Au mois prochain!





la_fnesi

