



La feuille de chou



« Un temps de Président » : où sont les femmes politiques ?

Dans « Un temps de Président » d'Yves Jeuland, Gaspard Gantzer, conseiller en charge de la presse et de la com' de l'Elysée, est omniprésent, toujours suspendu à son téléphone. Jean-Pierre Jouyet, le secrétaire général de la présidence, est l'autre personnage clé.

Une chose frappe au visionnage de ce documentaire sur les coulisses du Château, qui suit pendant plusieurs semaines François Hollande, et qui était diffusé lundi soir sur France 3 : l'absence de femmes politiques.

On aperçoit bien dans le cadre Sylvie Hubac, directrice du cabinet jusqu'au 5 janvier 2015, les ministres Fleur Pellerin et Ségolène Royal, et des coiffeuses. Ainsi que deux secrétaires qui tapent et impriment le discours d'hommage à l'académicien Jean d'Ormesson.

A part elles, aucune femme dans l'entourage présidentiel proche. Trop peu de diversité aussi, remarquent des twittos.

Interrogé sur cette absence par FranceTV Info, Yves Jeuland se défend : son docu reflète simplement la réalité.

« Il y a quelques femmes autour du Président, et notamment Sylvie Hubac, la conseillère économique du Président Laurence Boone, la conseillère à la culture Audrey Azoulay, la directrice adjointe du cabinet du président de la République [depuis le 5 janvier 2015, ndlr] Constance Rivière. Mais ce ne sont pas elles qu'on entend le plus.

Comme dans "Le Président", mon film sur Georges Frêche [l'ancien maire PS de Montpellier et président de la région Languedoc-Roussillon, décédé en 2010, ndlr], il s'agit vraiment d'un monde d'hommes. Mon film est le reflet de la réalité. »

« Regardez l'organigramme de l'Elysée »

Au téléphone, Gaspard Gantzer ne veut pas commenter la « liberté et les choix » du réalisateur. Il cite des noms de femmes : Delphine Prady, Françoise Tomé, Audrey Azoulay...

« Il y a plus d'hommes mais on est à peu près à la parité. Regardez l'organigramme de l'Elysée, vous pourrez compter. »

Sur la liste de noms qui composent le cabinet de François Hollande (Etat-major compris), 55 personnes. Dont 16 femmes.

Source : <http://rue89.nouvelobs.com/>

Les Potagers du Télégraphe 10 chemin du Larris - 91150 Etampes - Tél : 01 69 16 11 11
contact@lpdt91.fr - www.pole91.fr - www.lpdt91.fr



Vos recettes de la semaine

Gratin de blettes

Préparation de la recette :

Cuire les blettes 20 minutes à l'eau bouillante. Les égoutter et les couper en morceaux.

Préchauffer le four à 210°C (thermostat 7).

Beurrer un plat à four et y disposer les blettes.

Préparer la sauce béchamel : faire blondir la farine dans 30 g de beurre fondu sur feu moyen. Ajouter le lait, laisser épaissir en remuant puis assaisonner de sel, de poivre et de noix de muscade râpée.

Hors du feu incorporer les jaunes d'œufs et le gruyère.

Verser la sauce sur les blettes et enfourner 20 minutes environ jusqu'à ce que le dessus soit doré.

Source : http://www.marmiton.org/recettes/recette_gratin-de-blettes_22119.aspx

Temps de préparation : 40 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 2 kg de blettes
- 50 g de beurre
- 40 g de farine
- 50 cl de lait
- 3 jaunes d'œufs
- 75 g de fromage râpé
- sel, poivre et noix de muscade

Soupe aux fanes de radis

Préparation de la recette :

Peler et émincer l'oignon. Eplucher les pommes de terre et les couper en rondelles. Laver les fanes de radis.

Dans une cocotte, faire fondre le beurre. Y faire revenir l'oignon sans le colorer. Ajouter les pommes de terre et les fanes de radis. Faire revenir l'ensemble 5 mn.

Ajouter le bouillon. Laisser cuire 20 mn à couvert.

Ajouter au dernier moment la crème et mixer l'ensemble.

Source : http://www.marmiton.org/recettes/recette_soupe-aux-fanes-de-radis_16365.aspx

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :- 2

- bottes de radis
- 4 pommes de terre
- 2 tablettes de bouillon de volaille
- 1 oignon
- 30 g de beurre
- 4 cuillères à soupe de crème
- sel et poivre

Souhaitez-vous partager vos recettes ? N'hésitez pas à nous les déposer à l'accueil panier ou par mail : contact@lpdt91.fr



Vos légumes de la semaine

Paniers simples*: 1kg de pommes de terre, 500g d'échalotes, 1 botte de blettes, 1 botte de radis, 1kg de tomates, 1 barquette de tomates cerises ou du chou rouge.








Paniers doubles*: 2kg de pommes de terre, 500g d'échalotes, 2 bottes de blettes, 2 bottes de radis, 1 botte de persil, 1kg de tomates, 1 barquette de tomates cerises, 1 chou romanesco.

* sous réserve de récolte

Depuis le retour des jours plus frais, qui annoncent l'arrivée de l'automne, les **pommes de terre** sont de nouveau présentes dans nos paniers !

Météo de la semaine

www.tameteo.com

Aujourd'hui 29 Septembre	Demain 30 Septembre	Jeudi 01 Octobre	Vendredi 02 Octobre	Samedi 03 Octobre	Dimanche 04 Octobre	Lundi 05 Octobre
						
20° 6°	20° 6°	19° 5°	22° 4°	21° 7°	20° 5°	21° 15°
51 km/h E 0 mm	41 km/h E 0 mm	37 km/h NE 0 mm	20 km/h E 0 mm	37 km/h S 5.1 mm	20 km/h SW 1.4 mm	61 km/h SW 16.2 mm

Nous recherchons de nouveaux adhérents, alors n'hésitez pas à en parler à votre entourage.

Nom et prénom du parrain :



**Chantiers
d'insertion**

Bulletin d'Adhésion



Nom : _____ Prénom : _____

Adresse : _____

Tél. fixe : _____

Portable : _____ €-mail : _____

Adhésion à l'association : 15 euros par an.

Formule choisie : 46 paniers doubles : 598€ / an

46 paniers simples : 299€ / an

Offre découverte : 23 paniers doubles : 299€ / 6 mois

23 paniers simples : 149,50€ / 6 mois

Distribution : Étampes Itteville Autre, à préciser _____

Règlement : par chèque

Fait à _____ le _____ Signature : _____

Chemin du Loris
91150 ÉTAMPES
Tél 01 69 16 11 11
Fax 01 69 16 11 10
www.jpdt91.fr

**LES POTAGERS
du télégraphe**

Association loi 1901
SIRET 498 644 368 000 17
Code APE 0113Z

Pour chaque parrainage 1 panier offert.