

## BOOKABESSE SEANCE DU 20 OCTOBRE 2022

### **Présentes :**

ALPHONSI Françoise

CANARELLI Patricia

DE BELEN Martine

FRISCOURT Patricia

GEOFFROY Nicole

KAPPS Martine

PEYRANT Marie Antoinette

RANNOU-ROBERT Claudine

ROUMESTAN Pascale

Retours de livres « Les lendemains »

et « Les douleurs fantômes » de Mélissa DA COSTA

**ANNONCES** : -parution prochaine de « La doublure » de Mélissa DA COSTA

### **-médiathèque de Rocbaron :**

\_ élection de l'auteur du Var 2022 :

René FREGNY « Minuit dans la nuit des songes »

\_recommandation de « Le bal des folles » de Virginia MAS

\_mise en place de cours informatiques et très bons retours sur  
la médiathèque et ses animations

**-LA GRANDE LIBRAIRIE** : émission spéciale Annie ERNAUX  
du 19 /10 à revoir en replay

Propositions pour la présentation du Bookabesse à l'assemblée générale .

Rappel de propositions de jeux d'écriture à partir de janvier :

Cadavre exquis avec lanceurs(j'aimerais bien je voudrais...)

Partir d'incipit ,de cartes postales...

Inventer pour s'amuser

## REMARQUES SUR NOS CHOIX DE LECTURE COMMUNES

Changer de genres de livres : moins basés sur sentiments et émotions

Préférences pour certaines de livres historiques ou basés sur faits réels

Exemple : « La goûteuse d'Hitler » de Rosella POSTORINO

« La fille de l'ogre » Catherine BARDON, basée sur une histoire vraie  
de la fille d'un sinistre dictateur

« Les sept sœurs » saga familiale de Lucinda RILEY qui fait voyager  
au long des 9 tomes

**« L'écriture n'est pas neutre.**

**Elle a une action sur ceux qui lisent ou ceux qui ne lisent pas »** Annie ERNAUX

**ADAPTATIONS** - actuellement à la télé : « La jeune fille et la nuit » de MUSSO

-au cinéma : « Le syndrome E » de THILLIER (2010)

« Fleur de Tonnerre » de Jean TEULE

## CONSEILS DE LECTURE et COUPS DE COEUR

« Trois » de Valérie » PERRIN

« Ce matin-là » de Gaëlle JOSSE

« Des diables et des saints » de Jean-Baptiste ANDREA

Histoire d'un vieux pianiste sur les pianos publics

« Et que ne durent que les moments doux » de Virginie Grimaldi

« Le réveil » de Laurent GOUNELLE

La pandémie et la manipulation des foules

La trilogie de Jim FERGUS, basée sur faits historiques

« Mille femmes blanches »

« La vengeance des mères »

« Les amazones »

« Nous Autres » de Stéphane AUDEGUY

Une ode à la liberté, à la recherche des fondements de la vie,  
au respect de l'autre...un très beau voyage à travers le Kenya...

## PETIT HOMMAGE A JEAN TEULE

Livres que certaines d'entre nous ont lu

« Le magasin des suicides » humour noir garanti mais amusant

**Vous avez raté votre vie ?**

**Avec nous, vous réussirez votre mort !**

« Fleur de Tonnerre » histoire vraie d'Hélène JEGADO qui tuait avec détermination tous ceux qui croisaient son chemin.

Exécutée à Rennes en 1852

« Entrez dans la danse » basé sur un fait historique

Une épidémie au 16<sup>ème</sup> siècle à Strasbourg qui rendit les gens fous

Ils dansaient jusqu'à épuisement récit macabre

**Citations** de Jean TEULE :

« Augmentez vos impôts, Sire.

Trayez les pis de la France.

C'est une bonne vache. »

« La vie est ce qu'elle est

Elle vaut ce qu'elle vaut.

Elle fait ce qu'elle peut, elle aussi avec ses maladresses

Faut pas trop lui en demander non plus...à la vie »

Et pour les bretons

« Vent du Nordet, cap à la bolée... »

## LECTURES A VOIX HAUTE

-haïkus

Les nuages et le soleil

Se disputent

Une rafale de vent puis

Les feuilles se reposent

Un bel automne

La forêt s'habille d'or

et de carmin

Vent d'ouest

Les feuilles mortes

Se rassemblent à l'est

Tout augmente de nos jours

Le pain, la bouffe, le gaz

L'électricité, l'essence...

Mais une bonne nouvelle...

Le jeton du caddie reste à 1 euro.

-LAO TSEU

Surveille tes pensées car elles deviendront des mots  
Surveille tes mots car ils deviendront des actes  
Surveille tes actes car ils deviendront des habitudes  
Surveille tes habitudes car elles deviendront ton caractère  
Surveille ton caractère car c'est ton destin.

-Jean D'ORMESSON

« Chaque matin, le jour revit.  
Si le monde n'est fait que de matins,  
si tout le bonheur du monde est dans les matinées,  
c'est qu'il y a dans le commencement  
une promesse d'on ne sait quoi et peut-être de presque tout.  
Si, en dépit de tant de larmes,  
le monde est une bénédiction,  
c'est qu'il recommence à chaque instant.  
La vie n'est qu'une suite de commencements  
indéfinis dans le temps. »

-Recette pour Noël à lire absolument à voix haute ci-dessous...

Très drôle...

Nous clôturons cette séance avec un jeu d'écriture en faisant un cadavre exquis. Le résultat est impressionnant, nous sommes très fières et nous y avons pris beaucoup de plaisir ...

Plaisir également de partager de bons petits gâteaux

**Rappel : prochaine séance le 3 novembre 2022**

**Nous parlerons du livre « S'adapter » de Clara DUPONT MONOD**

**Bonnes lectures**

## LA DINDE AU WHISKY

Acheter une dinde d'environ 5 kg et une bouteille de whisky; prévoir du sel, de l'huile d'olive, des bardes de lard. Barder la dinde, la saler, la poivrer et ajouter un filet d'huile d'olive. Préchauffer le four thermostat 7 pendant 10 minutes.

Se verser un verre de whisky. Le boire.

Mettre la dinde au four dans un plat de cuisson.

Se verser 2 verres de whisky et les boire.

Après une demi-beurre, fourrer l'ouverture et surveiller le cuisson de la dinde.

Breindre la bouteille de biscuit et s'enfiler une bonne rasade. i

Après une demi-heure, dituber jusqu'au bout. --^^^^^^^^^^

Ouvrir la porte, rebouter, revouer, enfin bref mettre la dinde dans l'autre sens.

S'asseoir sur une foutu chaise et se reverbir 5 ou 6 whisky.

Buire, non cuire la dinde pendant 4 heures, boire quelques verres, retirer le four de la dinde, rabasser la dinde (l'est tombée par terre) l'entourer et la couvrir sur un plat. Se bécoter la figure à cause du gras sur le carrelage. Ne pas essayer de se relever, décider que l'on est bien par terre et biner la bouteille de whisky. Plus tard, ramper jusqu'au lit, dormir ce qui reste de la nuit. Le lendemain matin prendre un alka Seltzer, manger la dinde froide avec de la mayonnaise, et nettoyer le bordel que vous avez mis dans la cuisine.

Durée: une bonne journée.