



Traditions, fêtes et recettes ✨ ✨ ✨





ÉDITO

Édito

Nous, membres de l'association Coexister Grenoble et du Conseil Inter-religieux, vous offrons ce calendrier interreligieux 2015. Après le succès de la première édition de l'an dernier, nous renouvelons l'expérience en espérant le diffuser à plus grande échelle.

Nous avons choisi cette année de le confectionner en le déclinant sur le thème culinaire.

Ainsi, ce sont des jeunes croyants engagés dans l'associatif et des responsables religieux de confession chrétienne, juive ou musulmane qui se sont rassemblés pour travailler ensemble unis dans la diversité.

Découvrir les traditions culinaires multiples qui font la richesse de notre pays, n'est-ce pas un beau chemin pour vivre ensemble, tout comme les déguster autour de repas communs, lors de fêtes ou dans la vie de tous les jours ?

Vous retrouverez ainsi dans ce calendrier des recettes originales et diverses qui vous feront voyager aux quatre coins du monde. Nous avons pensé également à recenser des associations locales qui travaillent pour offrir un repas ou des paniers aux plus démunis.

Et enfin, bien sûr, vous y découvrirez les fêtes des trois religions monothéistes, ainsi que les fêtes civiles françaises, avec un descriptif amenant à découvrir l'autre et à en apprendre davantage sur lui.

Bon appétit !

Bete Avon !

Chehiya tayba !



La saveur du pain partagé n'a pas d'égal

St Exupéry

Ce travail est issu du Conseil inter-religieux de Grenoble.
Il a réuni Chrétiens (Catholiques et Protestants), Juifs,
Musulmans et des jeunes de l'association Coexister.
Cette collaboration est vouée à s'enrichir, dans l'avenir,
au contact d'autres traditions religieuses.

Coexister Grenoble

Coexister, le mouvement interreligieux des jeunes, est une association loi 1901 et une entreprise sociale, qui, par le biais du dialogue, de la solidarité, de la sensibilisation, de la formation et de la vie commune promeut la coexistence active au service du vivre-ensemble.

 www.grenoble.coexister.fr

Conseil inter-religieux de Grenoble

Un groupe de réflexion et de conseil qui regroupe différentes composantes religieuses : juive, chrétienne (catholique et protestante) et musulmane. Il se réunit périodiquement pour contribuer à la cohésion de la société au plan local, dans un esprit de concertation et de collaboration afin que l'élément religieux soit un facteur de paix et de progrès.

groupe-int-rel@googlegroups.com

LÉGENDE :  Fêtes chrétiennes  Fêtes juives  Fêtes musulmanes

J	lu	lu	lu	lu	
	5	12	19	26	
A	ma	ma	ma	ma	
	6	13	20	27	
D	me	me	me	me	
	7	14	21	28	
L	je	je	je	je	U
	1 Jour de l'an	8	15	22	
★	ve	ve	ve	ve	L
	2	9	16	23	
★	sa	sa	sa	sa	E
	3 ☪ El Mawlid en-Nabbawi	10	17	24	
†	di	di	di	di	R
	4 Épiphanie	11	18	25	

La galette des rois

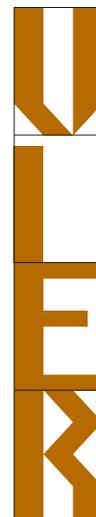
Le premier dimanche de janvier, pour l'Épiphanie, on tire les rois en l'honneur des rois mages : Gaspard, Melchior et Balthazar qui ont suivi l'étoile pour adorer l'enfant Jésus. Cette fête d'origine orientale honorait le soleil. On cache une fève à l'intérieur de la galette et le plus jeune se met sous la table et désigne une part pour chacun. Celui ou celle qui a la fève la montre, et se voit couronné(e) comme roi ou reine. Il ou elle choisit alors sa reine ou son roi.

Ingrédients

- 2 pâtes feuilletées
- 3 œufs (gardez un jaune pour dorer la galette)
- 120 gr de beurre ramolli
- 110 gr de sucre en poudre
- 125 gr de poudre d'amandes



Préparez la frangipane en mélangeant les œufs, le beurre ramolli, le sucre et la poudre d'amandes • Mettez la pâte au fond du moule, étalez le mélange, puis recouvrez avec la deuxième pâte • Pincez les bords, passez le jaune d'œuf sur la galette afin qu'elle dore ; avec un couteau, faites des dessins • Cuisez à four moyen pendant 20 minutes • N'oubliez pas la fève.



F	lu 2	lu 9	lu 16	lu 23 † Carême	
E	ma 3	ma 10	ma 17	ma 24 † Carême	
V	me 4 ☆ Tou Bichvat	me 11	me 18 ○ † Mercredi des Cendres Carême	me 25 ● † Carême	
	je 5 ●	je 12 ●	je 19	je 26 † Carême	R
				† Carême	
☆	ve 6	ve 13 ○	ve 20	ve 27 † Carême	
	sa 7	sa 14	sa 21	sa 28 † Carême	
	di 1	di 8	di 15	di 22 † Carême	

Les crêpes de la Chandeleur

Quarante jours après Noël, la Chandeleur est une fête chrétienne qui rappelle la présentation de Jésus au Temple. À cette occasion, on déguste beignets et crêpes au sucre, antique symbole de la roue solaire.

Une coutume porte-bonheur : on fait sauter la crêpe avec une pièce de monnaie dans la main, afin d'être riche dans l'année.

Ingédients

- 500 gr de farine
- 1/4 de verre d'huile
- 4 œufs
- 2 pincées de sel
- 1 verre d'eau
- 1 litre de lait

Mettez dans un saladier la farine, l'huile, le sel, les œufs et le verre d'eau. Mélangez le tout avec un fouet pour rendre le mélange liquide • Ajoutez le lait tiède et remuez jusqu'à ce que la pâte soit onctueuse • Laissez reposer la pâte au frais pendant une heure environ.

Pour faire cuire les crêpes, il faut enduire la poêle avec une goutte d'huile • Laissez chauffer, puis versez une louche de pâte. Lorsque les bords de la crêpe commencent à roussir, retournez-la. Laissez cuire pendant 2 à 3 minutes, avant de la retirer du feu • Garnir de beurre, de sucre, de confiture et dégustez.



M	lu	lu	lu	lu	lu
	2	9	16	23	30
A	ma	ma	ma	ma	ma
	3	10	17	24	31
R	me	me	me	me	
	4	11	18	25	
S	je	je	je	je	
	5 •	12	19	26	
✳	ve	ve	ve	ve	
	6	13	20	27	
sa	sa	sa	sa	sa	
	7	14	21	28	
di	di	di	di	di	
	1	8	15	22	29
					† Rameaux
	† Carême				



M	
A	
R	
S	

Les Oreilles d'Aman (Hamantaschen)

Une recette juive pour la fête de Pourim.

Ingrédients

- 500 gr de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 200 gr de sucre
- 250 gr de beurre ou de margarine à température ambiante
- 1 grosse pincée de vanille en poudre

Faire un puits avec la farine, le sel et la levure et disposer au centre tous les ingrédients. Mélanger à la main comme pour une pâte sablée • Former une boule. Couvrir de film alimentaire tout et laisser reposer 1 nuit au réfrigérateur • Préchauffer le four à 180 °C (thermostat 6) • Abaisser la pâte au rouleau (sur 3 à 5 mm). Découper des ronds avec un emporte-pièce de 10 cm de diamètre environ • Mettre une cuillère à café de farce au centre de chaque rond. Replier les cotés du rond pour former un triangle. Pincer les bords mais laisser apparaître la farce. Badigeonner de jaune d'œuf battu • Disposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et mettre à cuire dans le four préchauffé pendant 15 minutes environ. Les gâteaux doivent être cuits sans être trop dorés.



A		lu 6	lu 13	lu 20	lu 27
		☆ Pessah			
U		ma 7	ma 14	ma 21	ma 28
	† Carême	☆ Pessah			
R	me 1	me 8	me 15	me 22	me 29
	† Carême	☆ Pessah			
K	je 2	je 9	je 16	je 23	je 30
	† Carême	☆ Pessah	☆ Yom Ha Shoah	,	
L	ve 3	ve 10	ve 17	ve 24	★
	† Carême	☆ Pessah			
L	sa 4	sa 11	sa 18	sa 25	★
	☆ Pessah	† Carême	☆ Pessah	o	
L	di 5	di 12	di 19	di 26	★
	☆ Pessah † Pâques	† Pâques orthodoxe			

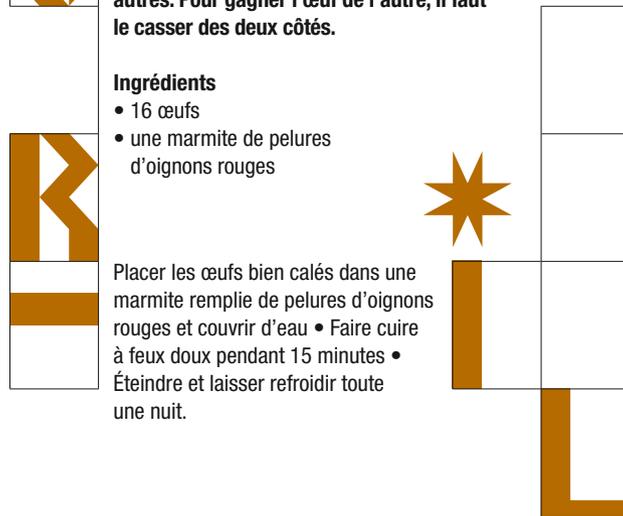
Les œufs rouges arméniens de Pâques

Symbole de fertilité, de vie, de renaissance, l'œuf est associé à la fête chrétienne de Pâques depuis l'antiquité. Chez les Arméniens, pas de Pâques sans œufs rouges, symbole de la mort et la résurrection du Christ. Chacun descend dans la rue, le matin de Pâques, et cogne ses œufs contre ceux des autres. Pour gagner l'œuf de l'autre, il faut le casser des deux côtés.

Ingrédients

- 16 œufs
- une marmite de pelures d'oignons rouges

Placer les œufs bien calés dans une marmite remplie de pelures d'oignons rouges et couvrir d'eau • Faire cuire à feu doux pendant 15 minutes • Éteindre et laisser refroidir toute une nuit.



M	lu	lu	lu	lu
	4	11	18	25 ✪ Chavouot
A	ma	ma	ma	ma
	5	12	19	26
I	me	me	me	me
	6	13	20	27
J	je	je	je	je
	7	14 † Ascension	21	28
V	ve	ve	ve	ve
	1 Fête du travail	8 Victoire du 8 mai 1945	15	22 29
S	sa	sa	sa	sa
	2	9	16 ☾ Laylat al Mi'raj	23 30
D	di	di	di	di
	3	10	17 † Pentecôte ✪ Chavouot	24 31



Gâteau au fromage blanc

Une recette juive pour la fête de Chavouot.

Ingrédients pour la pâte

- 3 œufs, séparés
- 3 cuillères à soupe d'eau chaude
- 150 gr de sucre en poudre
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 125 gr de farine
- 1/2 cuillère à café de levure

Ingrédients pour la garniture

- 3 500 gr de fromage blanc ou de crème fraîche
- 2 œufs, séparés
- Le zeste d'un citron
- 200 gr de sucre en poudre
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- Le jus de 5 citrons (environ 20 cl)
- 2 sachets de gélatine en poudre
- 12 cuillères à soupe d'eau
- 40 cl de crème fouettée



Préchauffer le four à 200°C (Th 6-7) • Graisser un moule à charnière d'environ 23 cm • Batta les 3 jaunes d'œufs avec l'eau chaude jusqu'à l'obtention d'un mélange onctueux • Ajouter les 2/3 du sucre et la vanille • Batta les blancs d'œufs en neige ferme avec le reste de sucre et les incorporer dans la préparation précédente • Ajouter la farine et la levure • Verser la pâte dans le moule et faire cuire au four pendant 15 minutes. Pour la garniture, mélanger le fromage blanc (ou la crème fraîche) avec les jaunes d'œufs, le sucre, la vanille et le jus des citrons • Y incorporer les blancs battus en neige • Dissoudre la gélatine, faire chauffer et mélanger à la préparation • Incorporer également la crème fouettée. Laisser le gâteau refroidir, puis le couper en deux dans le sens horizontal • En placer un dans le moule, face coupée vers le haut, recouvrir ensuite les bords du moule avec du film plastique étirable, puis répartir la garniture uniformément sur le gâteau. Couper le second gâteau en 12 ou 16 morceaux et les placer sur la garniture • Conserver au réfrigérateur jusqu'à ce que la garniture se fige • Saupoudrer le gâteau de sucre glace, avant de le servir.

	lu 1	lu 8	lu 15	lu 22	lu 29
				◀ Ramadhan	◀ Ramadhan
	ma 2 •	ma 9 •	ma 16 ◦	ma 23 ◦	ma 30 ◦
			◀ Ramadhan	◀ Ramadhan	
	me 3	me 10	me 17 ◡	me 24 ◡	
			◀ Ramadhan	◀ Ramadhan	
	je 4	je 11	je 18 ◡	je 25 ◡	
			◀ Ramadhan	◀ Ramadhan	
★	ve 5	ve 12	ve 19 ◡	ve 26 ◡	
			◀ Ramadhan	◀ Ramadhan	
	sa 6	sa 13	sa 20 ◡	sa 27 ◡	
			◀ Ramadhan	◀ Ramadhan	
	di 7	di 14	di 21 ◡	di 28 ◡	
			◀ Ramadhan	◀ Ramadhan	

Boeuf randang

La recette du boeuf randang est faite à l'occasion du ramadan en Malaisie et en Indonésie.

Ingrédients

- 500 gr de viande de bœuf non grasse coupée en gros dés
- 1 tige de citronnelle, fendue en deux
- 5 feuilles de lime
- 1 cuillère à soupe de tamarin
- 6 échalotes
- 1 ½ cuillère à soupe de galanga râpé ou mixé
- ½ cuillère à soupe de curcuma frais râpé ou moulu
- ½ cuillère à soupe de gingembre frais râpé ou moulu
- 3 petits piments rouges
- 2 gousses d'ail
- ½ cuillère à soupe de sel

★ Passer les échalotes, le galanga, le curcuma, le gingembre, les piments, l'ail et le sel au mixeur ou écraser le tout dans un mortier pour obtenir un mélange homogène • Dans un grand faitout, verser le lait de coco, puis le mélange d'épices, la tige de citronnelle, les feuilles de lime et le tamarin • Faire mijoter le tout à feu vif et sans couvrir. Une fois que le liquide est réduit de moitié, ajouter la viande, baisser le feu et couvrir • Laisser mijoter pendant au moins une heure et demie, surveiller et remuer jusqu'à ce que la viande soit tendre et que la sauce prenne une consistance épaisse ainsi qu'une couleur marron foncé • Servir accompagné de riz blanc et/ou de légumes cuits à la vapeur (haricots verts, pois gourmands, carottes...) • Dans certaines variantes, on peut aussi ajouter, après la viande, de petites pommes de terre nouvelles (avec la peau pour éviter qu'elles ne s'écrasent dans la sauce) ou des haricots noirs frais.

		lu 6	lu 13	lu 20	lu 27	
		Ramadhan	Ramadhan			
		ma 7	ma 14 Fête nationale	ma 21	ma 28	
		Ramadhan	Ramadhan			
	me 1	me 8	me 15	me 22	me 29	
	Ramadhan	Ramadhan	Ramadhan			
★	je 2	je 9	je 16	je 23	je 30	
	Ramadhan	Ramadhan	Ramadhan			
	ve 3	ve 10	ve 17	ve 24	ve 31	
	Ramadhan	Ramadhan	Ramadhan Aid el fitr			
	sa 4	sa 11	sa 18	sa 25		
	Ramadhan	Ramadhan				
	di 5	di 12	di 19	di 26		
	Ramadhan	Ramadhan				

Lakh à la sauce neuteri

La recette africaine du lakh à la sauce neuteri est réalisée en Afrique à l'occasion pour l'Aid Fitr. C'est une soupe qui se prend le matin de la fête de la Korité qui clôt le ramadan au Sénégal ou au Mali afin de préparer l'estomac à la reprise d'une alimentation normale.

Ingrédients

- 2 kg de semoule de mil (ou sankhal)
- 1 kg de pâte d'arachides grillées
- 1 kg de pain de singe (fruit du baobab africain)
- sucre
- 2 sachets de sucre vanillé
- quelques gouttes de fleur d'oranger
- 4 cuillères à soupe de dakh ou de lait caillé

Piler le pain de singe et ajouter la pâte d'arachides tout en continuant à mélanger et piler • Mettre un peu d'eau chaude afin d'obtenir une crème épaisse que vous passerez au tamis. C'est ce que l'on appelle la sauce neuteri • Sucrez cette sauce à votre goût, ajouter le sucre vanillé et la fleur d'oranger.

Faire des petites billes avec la semoule de mil aspergée d'eau • Versez ces boulettes avec 4 litres d'eau bouillante et laissez cuire doucement pendant environ 1/4 d'heure • Videz la bouillie dans un grand récipient et étalez la contre les parois en laissant un grand creux au centre et y couler le dakh ou le lait caillé puis la sauce neuteri.

A		lu 3	lu 10	lu 17	lu 24	lu 31
	O	ma 4	ma 11	ma 18	ma 25	
U			me 5	me 12	me 19	me 26
	T		je 6	je 13	je 20	je 27
★			ve 7 ,	ve 14 ○	ve 21	ve 28
		sa 1	sa 8	sa 15 † Assomption	sa 22 ,	sa 29 •
		di 2	di 9	di 16	di 23	di 30

A O U T ★ Le Bescouin

Le Bescouin est traditionnellement fabriqué, en Savoie, le 15 août, mais aussi pour les fêtes patronales et notamment le 28 août pour la St Guérin, protecteur des troupeaux. Pain brioché de fête, la tradition voulait que chaque famille apporte le dimanche un pain à l'Église pour qu'il soit béni et partagé avec les fidèles.

Ingrédients

- 500 gr de farine
- 1 dose de safran ou de curcuma
- une cuillerée à soupe de graine d'anis
- 50 gr de beurre fondu
- 20 ml de lait
- 200 ml de crème liquide
- 1 cuillerée à café de sel
- 1 sachet de levure de boulanger sèche

Délayez la levure sèche dans un peu de lait tiède • Faites chauffer le lait et la crème dans une casserole à feux doux ; lorsqu'il est chaud, retirez-le du feu et ajoutez le safran ou le curcuma • Laissez infuser 15 minutes. Versez la farine mélangée au sel dans un récipient, ajoutez le beurre fondu, l'œuf battu, le lait, la crème chaude et la levure • Mélangez et pétrissez jusqu'à obtenir une pâte lisse et molle • Laissez reposer 1 h 30 • Pétrissez à nouveau tout en ajoutant les graines d'anis • Formez des pains de 20 cm de long et décorez-les de petits cœurs et badigeonnez-les de lait • Préchauffez le four à 210° et faites cuire pendant 40 mn.

S		lu 7	lu 14 ☆ Rosh Hashana	lu 21 ,	lu 28 ☆ Soukkot
	E	ma 1	ma 8 Rosh Hashana	ma 15	ma 22 ☆ Soukkot
P		me 2	me 9	me 16 Aid el-Kebir ☆ Yom Kippour	me 23 ☆ Soukkot
	T	je 3	je 10	je 17 Yom Kippour	je 24
V		ve 4	ve 11	ve 18	ve 25
	D	sa 5 ,	sa 12	sa 19	sa 26
		di 6 ○	di 13	di 20	di 27

Couscous à l'agneau

Une recette algérienne préparée pour l'Aid Kebir.

Ingrédients

- 500 gr de semoule de blé fine
- 800 gr de gigot d'agneau
- 150 gr de pois chiches
- 3 carottes
- 3 pommes de terre à chair ferme
- 30 cl d'huile d'olive
- 15 gr de sel fin
- 3 piments verts
- 15 gr de curcuma en poudre
- 1 oignon
- 20 gr de concentré de tomate

Mélanger la semoule avec un filet d'huile d'olive et 2 pincées de sel fin. Malaxer doucement pour que la semoule s'imbebe. Ajouter un verre d'eau. Bien mélanger à nouveau jusqu'à ce qu'elle soit bien mouillée. Laisser reposer au moins 20 min à température ambiante • Couper le gigot en 6 parts de taille égales • Émincer l'oignon épluché • Mélanger la viande avec le concentré de tomates, le curcuma, le poivre moulu et 2 cuillères à café de sel • Verser un filet d'huile d'olive dans le fond du couscoussier • Ajouter l'oignon haché et les pois chiches. Laisser suer quelques instants • Ajouter les morceaux de viande mélangés aux épices • Rectifier l'assaisonnement en sel et en poivre • Ajouter un verre d'eau. Remuer et laisser cuire à feu moyen quelques minutes • Couvrir d'eau et laisser cuire pendant 30 min • Pendant ce temps, éplucher les carottes et les pommes de terre et les couper grossièrement. Inciser les piments puis saler d'une pincée de sel • Ajouter au bout d'une demi-heure les légumes dans le couscoussier et couvrir d'eau • Disposer dans la partie supérieure du couscoussier la semoule et laisser cuire à feu moyen jusqu'à cuisson des légumes • Pour le dressage, disposer la semoule dans un plat et la mouiller avec une partie du jus de façon à ce qu'elle en soit bien imbibée. Puis disposer harmonieusement par-dessus la viande et les légumes. Servir aussitôt

		lu 5	lu 12	lu 19	lu 26	
		☆ Soukkot				
		ma 6	ma 13 ○	ma 20 ◊	ma 27 ●	
		☆ Soukkot				
		me 7	me 14	me 21	me 28	
			☾ Jour de l'an hébreu			
		je 1	je 8	je 15	je 22	je 29
		☆ Soukkot				
		ve 2	ve 9	ve 16	ve 23	ve 30
		☆ Soukkot		☾ Ashura		
	☆	sa 3	sa 10	sa 17	sa 17	sa 31
		☆ Soukkot				
		di 4	di 11	di 18	di 25	
		☆ Soukkot				

Dolmas au chou, au riz, tomates et épices

Une recette juive pour la fête de Soukkot.

Une version américaine des fameux dolmas.

Ingrédients

- 2 kg de chou

Farce

- 1 oignon moyen
- 1 gousse d'ail pressée
- 5 gr de sel
- 2 gr de poivre
- 125 ml d'eau
- 10 gr de moutarde
- 50 ml de ketchup
- 5 gr de sauce anglaise HP

- 125 gr de riz long grain complet

- paprika

Sauce

- 800 gr de tomates pelées, concassées
- 310 ml de sauce tomate aux champignons
- 100 gr de sucre brun
- jus d'un citron
- sel, poivre

Placer le chou dans un sac plastique au congélateur au moins 2 jours à l'avance • Retirer du congélateur la veille au soir, pour la cuisson du chou farci le lendemain • Retirer du sac et placer dans une passoire dans l'évier • Dans la matinée, les feuilles se séparent facilement. Sécher avec un papier absorbant •

Mélanger intimement tous les ingrédients de la farce • Placer une cuillère à soupe du mélange près de la base d'une feuille. Plier, en commençant de la base sur la garniture, puis plier les côtés et rouler fermement • Mélanger les ingrédients de la sauce et émincer les restes de chou • Dans une cocotte en fonte, déposer une couche de chou, une couche de feuilles de chou farcies (jointure vers le bas), puis une couche de sauce. Répéter jusqu'à ce que tout soit utilisé • Laisser mijoter couvert à feu doux pendant 2 heures.

D		lu 2	lu 9	lu 16	lu 23	lu 30	
						† Avent	
	O	ma 3	ma 10	ma 17	ma 24		
V		me 4	me 11 ^o Armistice du 11 novembre 1918	me 18	me 25		
	E	je 5	je 12	je 19	je 26		
N		ve 6	ve 13	ve 20	ve 27	*	
	B	sa 7	sa 14	sa 21	sa 28		
		di 1	di 8	di 15	di 22	di 29	E
		† Toussaint				† Avent	

Les Salviatas de la Toussaint

La Toussaint est une fête joyeuse puisqu'elle célèbre la fête de tous les saints. Fêtée le 31 octobre, elle est suivie par la fête des morts et s'est confondue avec elle, avec le temps. En Corse, on confectionne pour ce jour particulier de communion avec les disparus, les Salviatas, gâteaux en forme de « S », souvent aromatisés au citron et entièrement recouverts de sucre. La tradition veut que ces gâteaux soient offerts aux voisins et amis pour leurs morts.

Ingrédients

- 500 gr de farine
- 220 gr de sucre semoule
- 125 gr de beurre
- 2 œufs
- 1 verre d'eau
- 1 sachet de levure de boulanger sèche
- 1 zeste de citron râpé
- 1 pointe de sauge séchée
- 1 litre de lait

Dans un saladier, mélanger farine, levure diluée dans un verre d'eau tiède, sucre, beurre mou, zeste et œufs ainsi que la pointe de sauge • Pétrir la pâte et former une boule, puis la laisser reposer à couvert pendant une heure dans un endroit chaud • Une fois reposée, diviser la pâte levée en 4, puis l'étaler en formant un « S » directement sur une plaque à four huilée • Faites cuire à four chaud (therm 6-7) pendant 20 minutes • Une fois cuit, saupoudrez de sucre glace.



D		lu 7	lu 14	lu 21	lu 28	
		Hanoucca † Avent	Hanoucca † Avent	† Avent		
É	ma 1	ma 8	ma 15	ma 22	ma 29	
	† Avent	Hanoucca † Avent	† Avent	† Avent		
É	me 2	me 9	me 16	me 23	me 30	
	† Avent	Hanoucca † Avent	† Avent	† Avent		
É	je 3	je 10	je 17	je 24	je 31	E
	† Avent	Hanoucca † Avent	† Avent	† Avent		
É	ve 4	ve 11 ○	ve 18	ve 25 ●	M	
	† Avent	Hanoucca † Avent	† Avent	† Noël		
É	sa 5	sa 12	sa 19	sa 26	*	
	† Avent	Hanoucca † Avent	† Avent			
É	di 6	di 13	di 20	di 27	RE	
	Hanoucca † Avent	Hanoucca † Avent	† Avent			

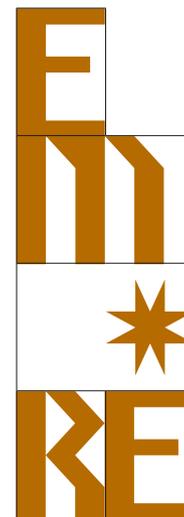
La bûche de Noël

Tout le monde sait qu'à Noël, on fête la naissance de Jésus. Cet événement est célébré en famille par un réveillon dont le dessert est traditionnellement la bûche de Noël.

Ingédients

- 5 cuillerées à soupe de sucre en poudre
- 5 cuillerées à soupe de farine
- 5 œufs
- 1 paquet de levure chimique
- 120 gr de beurre
- 5 tablettes de chocolat à croquer (500 gr)
- 175 gr de crème fraîche (un demi-pot)

Mélangez le sucre en poudre, la farine, les œufs, la levure, le beurre fondu et la crème fraîche • Étalez la pâte obtenue sur une plaque beurrée • Faire cuire pendant 5 minutes à four chaud, afin que la pâte soit juste dorée • Retournez la pâte sur un torchon, puis garnissez la de moka, de confiture ou de crème de marrons avant de la rouler • Nappez de chocolat et décorez à votre goût.



	★	†	☾
janv		Épiphanie 4 janvier	El Mawlid en-Nabbawi 3 janvier
févr	Tou Bichvat 4 février	Mercredi des Cendres 18 février	
mars	Pourim 5 mars	Rameaux 29 mars	
avr	Pessah 4 au 11 avril Yom Ha Shoah 16 avril	Pâques 5 avril Pâques orth 12 avril	
mai	Chavouot 24 et 25 mai	Ascension 14 mai Pentecôte 24 mai	Laylat al Mi'raj 16 mai
juin			Ramadhan 17 juin > 17 juil.
juil			Aid el Fitr 17 juillet
août		Assomption 15 août	
sept	Rosh Hashana 14 au 15 sept. Yom Kippour 23 et 24 sept.		Aid el-Kebir 23 sept.
oct	Soukkot 28 sept. au 6 octobre		Jour de l'an hégirien 14 oct. Ashura 23 oct.
nov		Toussaint 1 ^{er} novembre	
déc	Hanoucca 6 au 14 déc.	Avent 29 nov.-24 déc. Noël 25 décembre	El-Mawlid 23 décembre

FÊTES CHRÉTIENNES

ÉPIPHANIE 5 janvier

Le mot « épiphanie » signifie « manifestation d'en haut ». Guidés par une étoile, des mages venus d'Orient et informés de la naissance d'un « roi des Juifs » se rendent à Bethléem. Ils s'agenouillent devant l'enfant Jésus et Marie sa mère et leur font des présents : or, encens et myrrhe. Cette fête célèbre la manifestation de Dieu aux hommes de toutes les nations. Les orthodoxes célèbrent aussi ce jour-là la naissance de Jésus.

LE CARÊME

du 5 mars au 19 avril

Du mercredi des Cendres au jour de Pâques s'étend une période de quarante jours qui culminera par la Semaine Sainte, puis Pâques. À travers le jeûne (sauf les dimanches), les dons, la prière, c'est le temps de l'ouverture à Dieu et à autrui, le temps de la conversion du cœur.

PÂQUES 20 avril

Après la mort de Jésus-Christ en croix, Pâques est la grande fête célébrant sa Résurrection, fondement de la foi chrétienne. Pâques qui vient du mot hébreu Pessah, « passage », signifie le passage de la mort à la vie, la victoire du Christ sur la mort et l'appel de l'homme à la vie éternelle. Pâques est le moment privilégié pour les baptêmes.

ASCENSION 29 mai

Pendant les quarante jours qui ont suivi Pâques, le Christ ressuscité s'est plusieurs fois montré aux apôtres. Puis il est « monté aux cieux » : il est auprès de Dieu et en même temps présent intérieurement en tout homme.

PENTECÔTE 8 juin

Célébrant le don de l'Esprit-Saint aux apôtres cinquante jours après Pâques, cet événement marque la naissance de l'Église et le début de l'annonce de l'Évangile au monde : la bonne nouvelle du salut pour tous les hommes et la présence de Jésus en chacun et dans l'Église.

ASSOMPTION 15 août

L'Église catholique croit que la vierge Marie, qui a donné chair au Christ, est déjà montée au ciel avec son corps et son âme. Elle fête donc ce jour-là à la fois la mort (dormition) et l'entrée dans la gloire de Dieu (assomption) de la Vierge Marie. Pour les orthodoxes, cette fête est celle de la Dormition de la Mère de Dieu.

TOUSSAINT 1^{er} et 2 novembre

Les Catholiques honorent la foule innombrable de ceux et celles qui ont été de vivants et lumineux témoins du Christ, reconnus et mis dans le calendrier, ou inconnus. Cette fête est donc aussi l'occasion de rappeler que tous les hommes sont appelés à la sainteté et à la vie éternelle. Chacun est invité à mettre ses pas dans ceux du Christ. Le lendemain, le 2 novembre, les Catholiques prient pour les défunts.

NOËL 25 décembre

Pour les Chrétiens, cette fête inaugure le mystère de « l'incarnation » : elle célèbre la naissance à Bethléem de Jésus, vrai homme et vrai Dieu, le Sauveur attendu, annoncé par les prophètes. Elle prend la place au IV^e siècle de la fête païenne du solstice d'hiver. En Occident, elle s'accompagne de nombreuses coutumes populaires qui en font une fête de famille (cadeaux, sapin). Le temps de l'Avent qui précède Noël permet de se préparer à l'arrivée de Jésus.

Pâques, Noël, Pentecôte et l'Ascension sont communs à tous les Chrétiens.

En 2015, les orthodoxes célèbrent Pâques le 12 avril, l'Ascension le 21 mai et Pentecôte le 31 mai.

L'Assomption, l'Épiphanie, le Carême et la Toussaint ne sont pas fêtés par les Protestants.

FÊTES JUIVES

TOU BICHVAT 16 janvier

Tou bichvat est qualifié de Nouvel an des arbres. Cette fête rappelle aussi le lien de communauté avec la terre des promesses divines. À cette occasion, toutes sortes de fruits sont dégustés et des arbres plantés en récitant des louanges à l'Éternel.

POURIM 16 mars

Cette fête d'origine biblique commémore un des événements relatés dans le Livre d'Esther. Il s'agit de la délivrance miraculeuse d'un massacre, planifié à leur encontre par le ministre du roi Assuérus Haman dans tout l'Empire perse.

YOM HASHOAH 16 avril

Ce jour fait mémoire de la Shoah, anéantissement systématique par l'Allemagne nazie d'environ six millions de juifs, soit les deux tiers des juifs d'Europe et environ 40% des juifs du monde, pendant la Seconde Guerre mondiale. La Shoah est le seul génocide industrialisé de l'histoire humaine.

PESSAH 16 au 21 avril

Pessah (Pâque Juive) commémore la sortie du peuple hébreu d'Égypte et l'avènement du peuple juif après le don de la Torah à Moïse sur le mont Sinaï. C'est l'une des trois fêtes de pèlerinage prescrites par la Torah et elle dure huit jours.

CHAVOUOT 4 au 5 juin

Chavouot (en hébreu « semaines ») est l'une des trois fêtes de pèlerinage du judaïsme, prescrites par la Torah (Bible). Durant cette fête, il est célébré le don de la Torah sur le mont Sinaï et le début de la saison de la moisson du blé.

ROCH HACHANA

25 au 26 septembre

Roch Hachana est une fête célébrant la nouvelle année du calendrier hébreu. Considérée dans la tradition rabbinique comme le jour du jugement de l'humanité, elle inaugure ainsi une période de pénitence avant le Yom Kippour.

YOM KIPPOUR 4 octobre

Yom Kippour (Jour du Grand Pardon), est une fête considérée comme la plus sainte de l'année juive. Ce jour est la culmination d'une période de pénitence inaugurée à Roch Hachana. Le jour du Grand Pardon n'est pas travaillé et il est jeûné.

SOUCCOT 9 au 15 octobre

Souccot (Fête des Cabanes), est l'une des trois fêtes de pèlerinage prescrites par la Torah. Durant cette fête, on célèbre dans la joie, l'assistance divine reçue par le peuple juif lors de l'Exode et la fin du cycle agricole annuel.

HANOUCCA 17 au 24 décembre

Hanoucca commémore la ré-inauguration du Temple de Jérusalem, le miracle de la fiole d'huile restée allumée huit jours durant avec cependant une faible quantité d'huile. Cette fête symbolise la résistance du judaïsme à l'assimilation grecque.

FÊTES MUSULMANES

Les fêtes musulmanes sont fondées sur le calendrier lunaire en décalage de onze jours chaque année par rapport à l'année civile grégorienne.

LE JOUR DE L'AN HÉGIRIEN (LE NOUVEL AN MUSULMAN)

mercredi 14 octobre

C'est le premier jour de l'année. Il correspond à l'émigration du Prophète Muhammad (Paix et salut sur lui) de La Mecque (où il fut persécuté lui et les siens) pour Yathrib qui devient alors Médine, la ville du Prophète (Paix et salut sur lui).

« **ASHURA** » *vendredi 23 octobre*

Ce grand jour commémore la libération de Moïse et de son peuple persécuté par Pharaon. Moïse jeûna ce jour pour remercier Dieu, et depuis, ce jeûne est vivement recommandé chez les Musulmans sunnites.

LA NAISSANCE DU PROPHÈTE MUHAMMAD (PAIX ET BÉNÉDICTION SUR LUI)

(« **EL MAWLID EN-NABBAWI** »)

*samedi 3 janvier et
mercredi 23 décembre*

Par cette commémoration, on mesure l'importance que tient le Prophète Muhammad (paix et salut sur lui) dans le cœur des Musulmans. Ce jour est marqué par des veillées de prières, des psalmodies du Coran et par des réjouissances publiques.

LE VOYAGE NOCTURNE

(« **AL ISRAA WA AL MI'RAJ** »)

mardi 27 mai

Ce jour est célébré par des veillées dans les mosquées. Il correspond au voyage nocturne de La Mecque à Jérusalem par le Prophète Muhammad (paix et salut sur lui) ainsi qu'à son ascension aux Cieux sur une monture ailée.

LE JEÛNE DU MOIS DE RAMADHÂN

17 juin au 17 juillet
Le Ramadhân est un mois consacré à l'enrichissement spirituel et au partage. Le soir, les gens s'invitent pour le repas de la rupture du jeûne. Les jours sont jeûnés et les nuits sacrées aux prières qui se font en commun à la mosquée.

LA NUIT DE LA DESTINÉE

(« **LAYTLUL QADR** »)

jeudi 24 juillet

Temps fort du mois de Ramadhân, on y célèbre par des prières nocturnes, la première révélation du Coran au Prophète Muhammad (paix et salut sur lui). La prière accomplie pendant la nuit du Destin a plus de valeur que mille mois de prières.

AÏD AL-FITR (LA FÊTE DE LA RUPTURE DU JEÛNE) OU AÏD AS-SAGHIR (PETITE FÊTE)

vendredi 17 juillet

Cette fête marque la fin du mois de Ramadhân. C'est un grand moment où la prière de l'Aïd s'effectue en commun à la mos-

quée. Par tradition, les enfants reçoivent des cadeaux et chacun se souhaite une bonne fête en s'offrant des pâtisseries.

AÏD EL-KEBIR

mercredi 23 septembre

AÏD AL-ADHA (LA FÊTE DU SACRIFICE) OU AÏD AL-KABÎR (LA GRANDE FÊTE)

dimanche 5 octobre

Cette fête commémore le jour où Dieu ordonna à Abraham, messager de Dieu, de sacrifier son fils Ismaël. Abraham accepta par soumission totale et confiance absolue en Dieu. Au dernier moment l'ange Gabriel substitua l'enfant par un mouton.

LE MOIS DU PÈLERINAGE À LA MECQUE

Le pèlerinage (Al-Hadj) est le cinquième pilier de l'Islam. Il s'effectue à La Mecque. C'est pour l'amour de Dieu que les pèlerins accomplissent des rituels autour de la Ka'aba qui fut construite par Abraham et son fils Ismaël.

FÊTES CIVILES FRANÇAISES

1^{ER} JANVIER

En France, le jour de l'An n'a pas toujours été le 1^{er} janvier (Noël, Pâques...). En 1564, Charles IX fixe le début de l'année au 1^{er} janvier afin d'uniformiser le calendrier du royaume. Il est férié depuis 1810.

1^{ER} MAI

Depuis 1947, le 1^{er} mai, jour de la fête du Travail, est un jour férié et payé en France. Traditionnellement consacré aux défilés des syndicats dans les grandes villes, c'est aussi le jour de la fête du muguet que l'on offre en guise de porte-bonheur.

8 MAI

Marque la fin de la Seconde Guerre mondiale en Europe. Déclaré jour férié de commémoration en 1953.

14 JUILLET

Fête nationale officielle de la République depuis 1880. Symbolise pour les Français la fin de la monarchie absolue. Occasion d'un grand défilé militaire sur les Champs-Élysées en présence du Président de la République, de feux d'artifice et de bals populaires dans toutes les villes de France.

11 NOVEMBRE

Marque la fin de la Première Guerre mondiale. Dès 1920, il devient jour de mémoire, rendant hommage au soldat inconnu mort pendant la Grande Guerre, représentant de la foule héroïque des Poilus. Une loi de 1922 fixe les règles des célébrations du 11 novembre : pas de défilé militaire, drapeaux en berne, solidarité avec les morts dont on lit les noms devant le monument aux morts, minute de silence, sonneries.

RÉPERTOIRE DES LIEUX DE CULTES

CHRISTIANISME

**Commission des Églises
Chrétiennes de Grenoble,
Centre Œcuménique
St-Marc** • 6, av. Malherbe,
38 000 Grenoble •
06 15 39 41 14 •
co.saintmarc@laposte.net

Catholiques

Diocèse Grenoble-Vienne,
place Lavalette •
CS 90 051, 38 000 Grenoble
• 04 38 38 00 38 • www.
diocese-grenoble-vienne.fr

Cathédrale Notre Dame,
place Notre Dame • 38 000
Grenoble • 04 38 38 00 63

Basilique St-Joseph,
rue Beyle Stendhal • 38 000
Grenoble • 04 76 43 05 60
http://isereanybody.fr

Protestants

**Église Protestante Unie
de France** • 2, rue Joseph
Fourier, 38 000 Grenoble •
04 76 42 29 52

Églises Évangéliques
(environ 20 lieux) • [http://
pastoralevangeliquegrenoble.
wordpress.com](http://pastoralevangeliquegrenoble.wordpress.com) •
06 70 41 52 85 •
06 72 00 25 79

Orthodoxes

Paroisse grecque St Georges
• 3 rue du Général Mangin •
38 000 Grenoble •
04 76 87 51 96

**Chapelle russe de la
Résurrection** • 5, av. de
Vizille • 38 000 Grenoble •
01 64 21 41 63

**Paroisse roumaine de Tous
Saints** (Église St Bernard) •
59, av. Potié, 38400 St-Martin-
d'Hères • 09 50 85 21 22

**Église apostolique
arménienne St Gabriel
archange** • 1, rue Dupleix,
38 000 Grenoble •
04 76 54 26 21

Anglicans

**Centre oecuménique
St Marc** • 6, av. Malherbe,
38 000 Grenoble •
04 76 25 33 79

JUDAÏSME

Synagogue Rachi
11, rue André-Maginot,
38 000 Grenoble
04 76 87 02 80

Synagogue Bar'Yohaiï
4, rue des Bains,
38 000 Grenoble
04 76 46 15 14
cig38@hotmail.fr

Juifs libéraux
6, rue Abbé Barral,
38 000 Grenoble
cjl.dauphine@gmail.com

Centre culturel juif
6, rue Jay, 38 000 Grenoble
info@ccjgrenoble.fr

ISLAM

**Centre Culturel Musulman
de Grenoble (CCMG)**
8, rue Lazare Carnot
38 100 Grenoble
04 76 43 89 61

Conseil des Imams de l'Isère
<http://cii-online.fr>

Mosquée Abou Bakr
53, rue Anatole France,
38 000 Grenoble

Mosquée El-Feth
50, Rue Très-Cloîtres
38 000 Grenoble
04 76 00 08 29

Mosquée El-Kawthar
15, rue des Trembles,
38 100 Grenoble
04 76 23 09 31

Mosquée de Saint-Bruno
54, rue de l'Abbé Grégoire,
38 000 Grenoble

Mosquée Et-Taqwa
9 Allée des Fresnes,
38 000 Grenoble

Mosquée Tawba
50, gal. de l'Arlequin
38 000 Grenoble
09 53 89 98 27

Mosquée Teisseire
9, av. Paul-Cocot
38 000 Grenoble

Mosquée turque
99 rue du Général Mangin,
38 000 Grenoble
04 76 22 52 01

Mosquée turque
68 bis, av. Jules Vallès,
38 000 Grenoble
04 38 37 01 75

ASSOCIATIONS QUI OFFRENT DES REPAS OU DES COLIS ALIMENTAIRES

Accueil des SDF

4 bis rue du Vieux temple,
38000 Grenoble
04 76 42 75 31

Amis de Zeybu

23 Allée du Gerbier,
38320 Eybens
04 56 45 64 54

Association Familiale Protestante du Grésivaudan

2 rue Champs Rochas,
38240 Meylan

Banque alimentaire de l'Isère

4 Chemin de la Maladière,
38360 Sassenage
04 76 85 92 50

Collectif de solidarité étudiante

UFR Sciences de l'homme
et de la société, BSHM
Bat B – Salle 105
cse.shs@gmail.com

Croix rouge

4 rue Kléber, 38000 Grenoble
04 76 46 16 62

Diaconat protestant

2 rue Fourier, 38000 Grenoble
04 76 24 31 42

Étudiants Musulmans de France Grenoble

www.facebook.com/EMF
Grenoble

Fournil

2 rue Georges Sand,
38100 Grenoble
04 76 22 35 58

Magdalena

Église St Vincent de Paul,
6 rue Abbé Barral,
38000 Grenoble
04 76 87 17 43
dîner tous les mercredis soirs

Nicodème

4 Place Claveyson,
38000 Grenoble
04 76 51 55 31

Préludes

44 rue de Stalingrad,
38100 Grenoble
04 76 86 16 53

Restaurants du cœur

59 rue Nicolas Chorier,
38000 Grenoble
04 76 70 44 68

Samu social de Grenoble Vinci-Codex

Le Codex, 27 rue Nicolas Chorier
(côté rue de la Mégisserie)
38000 Grenoble
04 76 84 03 35
06 60 25 51 15

Secours catholique

20 rue Général Rambaud,
38000 Grenoble
04 76 86 16 53

Secours populaire français

8 rue des Peuliers,
38100 Grenoble
04 76 23 64 30

Vivacité

33 Avenue de Vizille,
38000 Grenoble

