Spécial Semaine Bleue 2022

3 au 7 Octobre - 15 à 16h

STRAVVEL

Voyage à distance

4 Oct : Falaises d'Etretat

5 Oct : Plages du Débarquement

7 Oct : Mont Saint-Michel

Voyage à distance en Normandie

PROGRAMME

L'ordre des étapes est susceptible d'être modifié en fonction des contraintes ou des conditions météorologiques locales

Jour 1 : Mont Saint Michel

Le Mont-Saint-Michel fut l'un des principaux centres de pèlerinage médiéval. Classé au patrimoine mondial de l'Unesco et reconnu comme une étape des Chemins de Saint-Jacques-de-Compostelle, cette étape nous fera découvrir les secrets du deuxième site touristique français le plus visité après ceux d'Ile-de-France.

- **Lieu :**
  . Mont-Saint-Michel

- **Au programme:**
  . La baie du Mont-Saint-Michel
  . La Mère Poulard
  . Les remparts
  . L'abbaye
  . La rue commerçante
  . L'accueil des pèlerins et le culte du Saint Michel

- **Nos hôtes :**
  . Père Henri, prêtre de l'accueil des pèlerins

Le Mont Saint-Michel

L'archange du Mont-Saint-Michel

La baie du Mont Saint-Michel

Ruelle du Mont Saint-Michel

Jour 2 : Arromanches et les plages du débarquement

Les plages du débarquement allié en Normandie représentent cinq plages utilisées lors du débarquement du 6 juin 1944 au cours de la bataille de Normandie pendant la Seconde Guerre mondiale. Revivez avec nous la fameuse nuit du 5 au 6 juin 1944, véritable symbole d'espoir et de liberté, et participez en direct à une minute de silence en mémoire de cette célébration de la Libération de la France.

- **Lieux :**
  . Gold Beach (Asnelles),
  . Arromanches,
  . Musée du Débarquement,
  . Mémorial Britannique (Vers-sur-Mer)

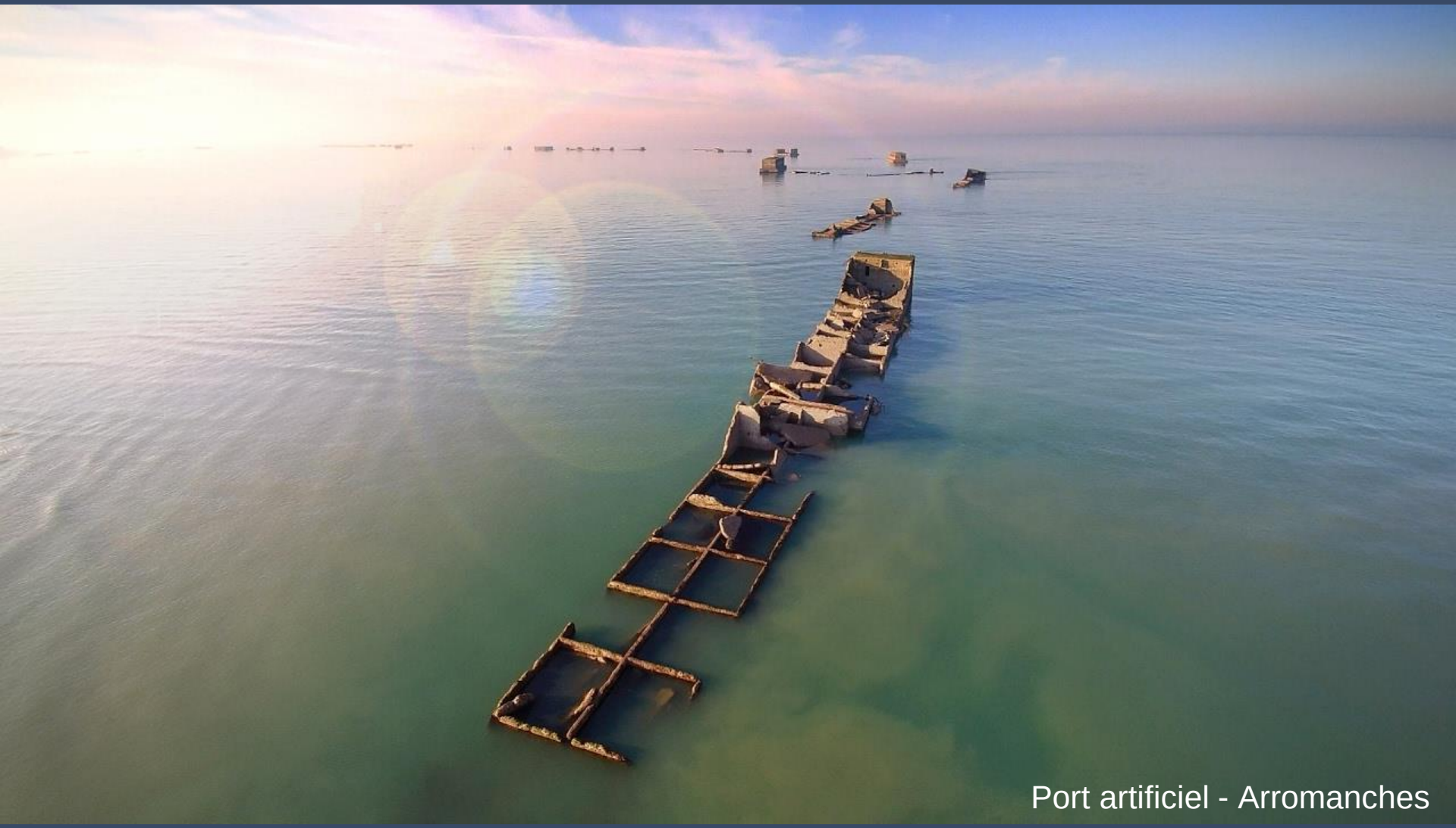
- **Au programme:**
  . Découverte de Gold Beach, la plage d'Asnelles
  . Découverte d'Arromanches et son port artificiel
  . Du jardin du Souvenir aux témoignages du Débarquement
  . Visite du Musée du Débarquement
  . Visite du Mémorial Britannique de Vers-sur-Mer
  . Moment de recueillement

- **Notre hôte :**
  . Guillaume, Historien & Responsable des Collections du Musée du Débarquement d'Arromanches

Jardin du Souvenir - Arromanches

Port artificiel - Arromanches

Port artificiel - Arromanches



Port artificiel - Arromanches

Musée du Débarquement - Arromanches

Mémorial Britannique – Vers-sur-Mer

Jour 3 : Étretat & la Côte d’Albâtre

Romantique théâtre ouvert sur la Manche, Étretat a inspiré les plus illustres artistes. Quelques instants sur place suffisent à comprendre pourquoi… La forme singulière de ses falaises, que ce soit la Manneporte, la Courtine ou l’Aiguille, invitent à l’imagination. Embarquez avec nous pour de fascinantes explications sur ces formations géologiques et envolez-vous au-dessus de la Côte d’Albâtre.

- **Lieux :**
  . Sur les hauteurs des Falaises d’Aval,
  . Village d’Etretat
  . Palais Bénédictine à Fécamp,

- **Au programme:**
  . Découverte et explications sur les falaise d’Etretat
  . Découverte du village d’Etretat
  . Visite commentée du Palais Bénédictine et sa distillerie
  . Dégustation de la liqueur Bénédictine

- **Notre hôte :**
  . Elodie, guide au Palais de la Bénédictine

Falaises d’Aval - Etretat

Falaises d’Aval - Etretat

Palais Bénédictine - Fécamp

Palais Bénédictine - Fécamp

VALISE DES SENS

Valise des sens

- Étape à Arromanches
- Étape à Etretat
- Étape au Mont Saint Michel

- Cricket

- Coquille Saint Jacques

- Coquelicot

- Galets

- Confiture de lait

- Liqueur Bénédictine

- Drapeau normand

PISTES D’ACTIVITÉS

ACTIVITES DECOUVERTES – REPAS THÉMATIQUES

Recettes de spécialités salées

- Maquereaux au vin blanc
- Lapin au cidre
- Poulet Vallée d'Auge
- Sauté de poule au cidre
- « Bouilli »

Recettes de spécialités sucrées

- Norolle
- Gelée de pommes
- Confiture de poires au vinaigre de cidre
- Confiture de lait
- Teurgoule
- Tarte normande

Filet de maquereau à la crème ou au vin blanc

Ingrédients : 1 maquereau moyen par personne. Laurier, oignon, clous de girofle, sel et poivre.

Faire cuire les maquereaux dans un court-bouillon avec laurier, oignon, clous de girofle, sel et poivre. Sortir les poissons, enlever l'arête centrale et les arêtes secondaires. Réserver au chaud. Préparer une sauce crème : faire fondre une noix de beurre, ajouter une cuillère de crème fermière par personne, une cuillère à soupe de câpres, une pointe de vinaigre de cidre et laisser épaissir doucement. Disposer les filets dans une assiette, puis verser la crème.

Viande

Lapin au cidre

Ingrédients : 1 lapin pour 8 personnes, aromates (laurier, thym, romarin, girofle, oignon, échalote, poivre en grain), 200 g de lardons, 2 oignons, 1 bouteille de cidre sec, sel et poivre.

Faire découper le lapin, mettre les morceaux à mariner une nuit dans le cidre avec les aromates. Sortir les morceaux, les égoutter puis les fariner. Filtrer la marinade, réserver. Dans une marmite (en fonte), mettre du beurre et une cuillerée d'huile. Faire revenir les oignons coupés grossièrement et les lardons. Quand ils sont à point, faire revenir les morceaux de lapin sur feu vif. Quand ils sont un peu dorés, ajouter la marinade, couvrir et laisser mijoter. Vérifier qu'il reste de la sauce, sinon rajouter du cidre. Sortir les morceaux de lapin et napper de la sauce.

Poulet Vallée d'Auge

Extrêmement répandue aujourd'hui dans les restaurants et les tables normandes, cette recette ne date pourtant que des années 1960 dans l'« Autenthique Normandie ».

Ingrédients : 1 poulet pour 4 personnes, un pot de 250 g de crème fermière, 250 g de champignons de Paris, un verre de cidre sec, sel et poivre, muscade.

Faire rôtir un poulet. Pendant ce temps, émincer les champignons, puis les faire suer dans une poêle avec du beurre. En fin de cuisson, ajouter un verre de cidre, laisser réduire à petit feu tout en gardant un peu de sauce. Ajouter la crème et faire encore réduire. Saler, poivrer et ajouter un peu de muscade. Disposer les morceaux de poulet dans un plat et verser la sauce normande.

Sauté de poule au cidre

« Servi le jour de la foire du Billot au café-restaurant du " Soleil Levant ". Cette spécialité était cuisinée par Thérèse Corset qui en tenait la recette depuis 1930 d'une ancienne cuisinière de Vaudeloges ».

Ingrédients : une poule, beurre, farine, cidre, eau de vie, bouquet garni, ail, tomates, chipolatas, oignons, champignons.

« Découper la poule en ne gardant que les bons morceaux (la " cofraille " sera utilisée en pot au feu.). Faire revenir tous les morceaux dans un beurre bien chaud et les retirer quand ils sont bien colorés. Faire chauffer du beurre avec de la farine jusqu'à ce qu'il brunisse, pas trop. Eteindre. Remettre les morceaux avec du cidre et cinq cuillères d'eau de vie. Ajouter un bon bouquet garni, de l'ail, des tomates et laisser cuire tout doucement. En fin de cuisson, ajouter des chipolatas, des champignons, des oignons. »

Source : Jacky Maneuvrier in Histoire et Traditions Populaires du Billot, n°3, sept.1983

" Bouilli "

Recette par excellence de la région, il était cuisiné le dimanche et lors des repas d'inhumation. Ensuite il servait de base pour tous les repas de la semaine… C'est en fait un pot au feu fait d'une queue de bœuf, de viande maigre accompagné de ses légumes. Voici le témoignage et la recette de Denise, de Sainte-Marguerite-des-Loges, et de Marthe, de Montviette :

« Le meilleur serait " un bouilli " fait d'une tête de vache dont on a ôté les joues. Elles seront grillées à la poêle ou sur le gril. La viande est mise en même temps que l'eau, le sel et le bouquet. Les légumes sont mis à cuire en plusieurs fois. D'abord le chou, le poireau ou seulement les feuilles vertes, les carottes, le rutabaga. Les pommes de terre se mettent en dernier.

Le bouilli se sert en deux plats. Le bouillon est versé sur une tranche de pain recuit. La viande et les légumes sont servis en deuxième plat avec des cornichons au vinaigre de cidre ».

Source : Jardins Savoureux en Pays d'Auge – Montviette Nature

Norolle
(Brioche de Noël au Safran)

Ingrédients pour une grosse brioche : suivre une recette traditionnelle pour faire une brioche, en plus 3 mesures de safran, 1 œuf.

« La trace de cette brioche a été retrouvée par Christiane Dorléans, mais sans la recette, difficile de savoir exactement comment elle était confectionnée. Aussi, après plusieurs essais, voici peut-être une solution pour avoir une brioche originale. »

Réserver dans un bol assez grand deux cuillerées de farine, que vous mélangez avec le safran (2 petites doses) et la levure. Suivre ensuite la recette de votre brioche en ajoutant le contenu du bol. Avant de mettre au four, mélanger un jaune d'œuf avec une dose de safran et étaler la préparation avec un pinceau sur la pâte. Enfourner.

Confitures

Gelée de Pommes

Ingrédients : pommes, sucre, citron

Choisir des pommes un peu sures, les couper en quatre, les couvrir d'eau. Faire cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Laisser égoutter sur un linge. Peser le jus, pour 1 kg de jus, ajouter 750 g de sucre. Lorsque c'est cuit, déposer au fond du pot une rondelle de citron et verser la gelée dessus. Laisser reposer trois jours. La rondelle de citron est remontée sur le dessus du pot. Enlever la rondelle et fermer le pot.

Source : Jardins Savoureux en Pays d'Auge
Montviette Nature

Confiture de poires au vinaigre

Ingrédients : 5 kg de poires, 1 kg de sucre, 1 verre de vinaigre de cidre

5 kg de poires bien fermes de « collation » (= très sucrées), 1 kg de sucre et un verre de vinaigre de cidre. Eplucher les poires et les couper en quartiers. Les mettre à cuire avec le sucre et le verre de vinaigre. Cuire jusqu'à ce que les fruits soient roux et mettre en pots.

Source : Jardins Savoureux en Pays d'Auge
Montviette Nature

La confiture de lait

Recette pour 1 pot. Préparation : 5 min. Cuisson : 1 à 2 heures. Frais : au moins 2 heures.

Ingrédients

Sucre : 250 g
Lait : ½ litre (soit 500 g)
Vanille pure : 1 c.à s., en poudre

Matériel

une casserole à bords hauts
un fouet
une balance ménagère

Réalisation > la préparation

1. Dans une casserole assez haute, verser le sucre en poudre, le lait et la vanille.

La cuisson

2. Faire bouillir l'ensemble durant 1 à 2 minutes.

3. Réduire la puissance du feu et faire mijoter à petits bouillons pendant 1 à 2 heures, pour que la confiture réduise vraiment et prenne un aspect de caramel moelleux.

Le frais

4. Mettre au frais durant au moins 2 heures avant la dégustation.

La conservation

Cette confiture de lait peut se conserver une semaine au réfrigérateur... s'il en reste encore au bout de ce laps de temps !

la teurgoule

de mamie Christiane

Les ingrédients

- 2 litres de lait de la ferme d'Escures + 2 verres
- 160 grammes de riz rond
- 170 grammes de sucre
- 3 cuillères à café de cannelle en poudre
- 30 grammes de beurre
- 1 pincée de fleur de sel

Les instructions

- Mélanger le tout et verser dans une terrine de terre cuite de "Noron la Poterie"
- Cuire dans un four à sole à 200°c pendant environ 3 heures
- Ajuster la cuisson en fonction de la consistance désirée.
- La croûte du dessus doit être épaisse et caramélisée.

Tarte normande

Les Bonnes Recettes de Normandie

1- Eplucher, épépiner les pommes et détailler en lamelles. Faire macérer 30 mn dans le calvados. Préchauffer le four à 200°. Beurrer une tourtière et la garnir avec la pâte brisée. Piquer le fond et tapisser de haricots secs. Cuire 12 mn environ, puis retirer les haricots et saupoudrer tout le fond avec 2 cuillères à soupe de sucre en poudre. Egoutter les pommes et réserver le calvados. Disposer les pommes sur le fond de tarte et cuire au four un peu plus chaud 20 mn.

2- Mélanger les jaunes d'œufs, la crème fraîche, 1 cuillère à soupe de calvados et le reste de sucre. Fouetter et verser sur la tarte. Remettre au four chaud, à 220°, pendant 10 mn environ. Servir avec une bouteille de cidre bien frais.

Ingrédients : 800 g de pommes à cuire - 300 g de pâte brisée - 1 petit verre de calvados - 3 jaunes d'œufs - 60 g de sucre en poudre - 15 cl de crème fraîche - Beurre.

Matériel : Une tourtière

ACTIVITES DECOUVERTES – ATELIERS DÉGUSTATION

Atelier de dégustation des 4 fromages AOP

- Neufchâtel
- Livarot
- Camembert
- Pont-L'évêque

Atelier de dégustation des alcools & liquoreux:

- Cidre
- Pommeau
- Calvados

ACTIVITES DECOUVERTES – ATELIER MIXOLOGIE

RECETTES DE COCKTAILS :

- Apple mojito
- Gold apple
- Le Roi Normand d’un jour
- Lune d’été

APPLE MOJITO

INGRÉDIENTS

- 4 cl de Calvados
- 1/2 citron vert coupé en 4
- 1 cl de sirop de sucre de canne blanc
- 8 feuilles de menthe
- 8 cl de canada dry
- Glace pillée

DÉROULÉ DE LA RECETTE

Ecraser les feuilles de menthe avec le citron vert et le sirop de sucre de canne. Ajouter 4cl de Calvados, mettre la glace pilée et compléter avec le Canada Dry.

GOLD APPLE

INGRÉDIENTS

- 3 cl de Calvados
- 1 cl de liqueur d'abricot
- 0,5 cl de sirop de cardamone
- 0,5 cl de jus de citron frais
- 4 cl de jus de pomme de Normandie

DÉROULÉ DE LA RECETTE

Dans un shaker, mettre tous les ingrédients et shaker.

Un cocktail original accentué par une pointe acidulée...

LE ROI NORMAND D'UN JOUR

INGRÉDIENTS

- 45 ml de Calvados VSOP
- 2 grains de café écrasés
- 20 ml de sirop d'orgeat
- 20 ml de jus de citron jaune frais
- 20 ml de jus de pomme frais ou trouble

DÉROULÉ DE LA RECETTE

Dans un shaker rempli de glace, incorporer tous les ingrédients. Shaker vigoureusement.

A l'aide d'une passoire, verser dans un verre à pied type verre à sherry.

LUNE D'ÉTÉ

INGRÉDIENTS

- 1 lamelle de gingembre frais écrasé
- 1/4 d'une gousse de vanille (uniquement les graines)
- 20 ml de jus de citron vert frais
- 20 ml de jus d'ananas frais
- 20 ml de sirop de sucre*
- 45 ml de Calvados VS
- 15 ml de blanc d'œuf

DÉROULÉ DE LA RECETTE

Ce cocktail est à shaker une fois avec les glaçons, puis une fois sans, afin de faire monter le blanc d'œuf et de donner le coté velouté recherché. Filtrer ensuite pour ne pas retrouver les grains de vanille dans le verre. Servir dans une coupette.

*Pour le sirop de sucre : un volume de sucre pour un volume d'eau.

ACTIVITES DECOUVERTES – ATELIER DE LECTURE

L'arrestation d'Arsène Lupin, Maurice Leblanc
http://www.crdp-strasbourg.fr/je_lis_libre/livres/Leblanc_ArseneLupinGentlemanCambrioleur.pdf

Arsène Lupin, l'Aiguille creuse
http://www.crdp-strasbourg.fr/je_lis_libre/livres/Leblanc_LAiguilleCreuse.pdf

Guy de Maupassant, Bel Ami
https://beq.ebooksgratuits.com/vents/Maupassant_Bel_Ami.pdf

Guy de Maupassant, Le Horla
http://maupassant.free.fr/pdf/horla.pdf

Guy de Maupassant, Pierre et Jean
https://beq.ebooksgratuits.com/vents/Maupassant_Pierre_et_Jean.pdf

Guy de Maupassant, Chronique « Etretat » dans Le Gaulois
http://maupassantiana.fr/Oeuvre/ChrEtretat.html

ACTIVITES DECOUVERTES – ATELIER MUSICAL

Compilation musiques traditionnelles du Folklore Normand
https://www.youtube.com/playlist?list=OLAK5uy_lI1_6iHuDwvPm1ka2Tanui_i_tDuxWzOM

Jacques Offenbach:
https://www.allformusic.fr/jacques-offenbach/offenbach-en-fete-compil

- Orphée aux enfers
- La Belle Hélène
- Barbe Bleue
- La Vie Parisienne
- Les Contes d'Hoffmann

André Messager:
https://www.youtube.com/results?search_query=andr%C3%A9+messager

- L'Amour masqué
- Véronique
- L'Impératrice
- Fortunio

ACTIVITES DECOUVERTES – LES PEINTRES IMPRESSIONNISTES

Claude Monet
https://fr.wikipedia.org/wiki/Liste_de_peintures_de_Claude_Monet

Eugène Delacroix
https://fr.wikipedia.org/wiki/Liste_de_peintures_d%27Eug%C3%A8ne_Delacroix

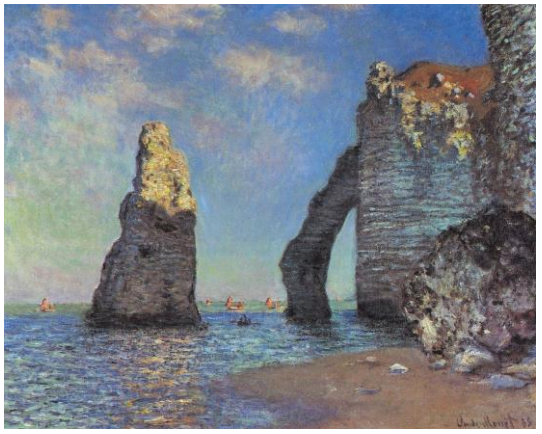
Eugène Boudin
https://www.wikiart.org/fr/eugene-boudin/all-works#!#filterName:all-paintings-chronologically,resultType:masonry

Eugène Le Poittevin
https://editionsdesfalaises.fr/wp-content/uploads/2021/01/Le-Poittevin.pdf

Eugène Isabey
http://historic-marine-france.com/huile/isabey.htm

Gustave Coubert
https://fr.wikipedia.org/wiki/Liste_de_tableaux_de_Gustave_Courbet

Camille Corot
https://fr.wikipedia.org/wiki/Liste_des_tableaux_de_Camille_Corot



ACTIVITES DECOUVERTES – LES SITES DU DÉBARQUEMENT

LISTE COMPLETE DES SITES ET MUSÉES DU DEBARQUEMENT ET DE LA BATAILLE DE NORMANDIE:
https://www.normandie-tourisme.fr/preparer-son-sejour/a-voir-a-faire/lieux-de-visite/sites-musees-d-day/

- Mémorial Britannique de Ver-sur-Mer *(inauguré le 6 juin 2021)*
- Cimetière Américain de Colleville-sur-Mer
- Batterie Allemande de Longues-sur-Mer
- Marcouf 44, la grande casemate des batteries de Crisbecq
- Batterie de Merville, à Merville-Franceville-Plage
- Site fortifié Hillman, à Colleville-Montgomery
- Site de la Pointe du Hoc, à Cricqueville-en-Bessin
- Maison de la Libération, à Saint-Laurent-sur-Mer
- Cimetière militaire allemand de La Cambe
- Cimetière militaire britannique de Bayeux
- Mémoire d'Albâtre, site du Pont Rouge

ACTIVITES DECOUVERTES – QUIZ SUR LA NORMANDIE

Les expressions Normandes
https://actu.fr/insolite/quiz-boujou-clencher-canard-connaissez-vous-expressions-typiques-normandie_13263236.html

Les plats typiques de Normandie
https://tbhquiz.com/quiz/15-plats-typiques-norrmandies

Que savez-vous de la Normandie?
https://www.megaquizz.fr/do-quiz/435

ACTIVITES DECOUVERTES – CINEMA

Liste de 10 films en lien avec la Normandie :

- Louloute, de Hubert Viel (2021)
- Albatros, de Xavier Beauvois (2021)
- Eté 85, de François Ozon (2020)
- La Normandie nue, de Philippe Le Guay (2018) – avec François Cluzet
- Une vie, de Stéphane Brizé (2016)
- Guillaume, la jeunesse du conquérant de Fabien Drugeon (2015)
- Ma bonne étoile, de Anne Fassio (2012)
- Sport de filles, de Patricia Mazuy (2012) – avec Josiane Balasko
- Bovines ou la vraie vie des vaches, de Emmanuel Gras (2011)
- La Môme, de Olivier Dahan (2007) – avec Marion Cotillard

Documentaires :

- D-day: Normandie 1944, de Pascal Vuong (2014) – avec François Cluzet
- La petite fille vêtue de liberté, Christian Taylor et Terry Jun (2019)

Séries :

- Lupin, de Georges Kay (2021) – avec Omar Sy

ACTIVITES DECOUVERTES – JEUX

- Énigmes « les pieds dans l'eau » (jeu 1)
- Sudoku (jeu 2)
- Jeu des différences (jeu 3)
- Images à relier (jeu 4)
- Grille de mots croisés (jeu 5)
- Quiz
- Solution des jeux 1 à 5 & quiz

ÉNIGMES

Les pieds dans l'eau !

JEU 1

Comment surnomme-t-on **LE HARENG** ?

Pour le savoir, résous ce rébus !

JEU 2

Un véritable **TRÉSOR** a été retrouvé à Fécamp : enfoui au 10e siècle, il compte de nombreuses pièces françaises et anglaises.

COMBIEN, environ ?

Pour le découvrir, complète cette grille de **SUDOKU** avec des chiffres de 0 à 5.

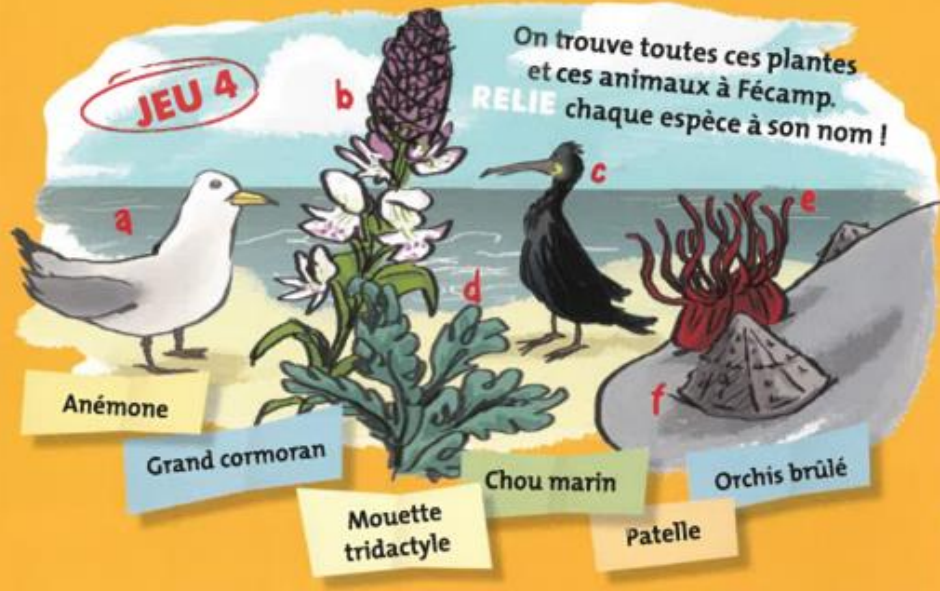
Chaque chiffre ne doit apparaître qu'une fois par ligne, par colonne et par rectangle ! La réponse apparaîtra dans les cases colorées, de haut en bas.

	5			4	3
3				1	
4		3			1
			3		
1				5	2
	4	5	1		

JEU 3

Un seul de ces galets n'a pas de **JUMEAU** : trouve-le !

JEU 4



On trouve toutes ces plantes et ces animaux à Fécamp. **RELIE** chaque espèce à son nom !

JEU 5

Quel lieu, proche de Fécamp, **BERTHE MORISOT** a-t-elle représenté sur certains de ses tableaux ?

Pour le savoir, **COMPLÈTE LA GRILLE** à l'aide des mots de la liste : la réponse apparaîtra dans la colonne colorée.

SOLUTIONS : voir page 24

DORIS - ÉOLIENNES - BÉNÉDICTINE - PORT - ABBATIALE - HARENG - DUCS - PLAGE - BOUCANE - FALAISE - PÊCHERIES - MORUE - GALETS

QUIZ !

Plusieurs réponses sont possibles !

1 Pendant l'Antiquité, Fécamp abrite :
- **A** Une villa romaine
- **B** Un site gaulois fortifié
- **C** Un camp préhistorique

2 Aujourd'hui, à Fécamp, on peut encore voir :
- **A** Les vestiges du palais ducal
- **B** L'abbatiale de la Sainte-Trinité
- **C** Des blockhaus de la Seconde Guerre mondiale

3 Au 10e siècle, Fécamp devient l'une des capitales :
- **A** Des rois francs
- **B** Des moines bénédictins
- **C** Des ducs de Normandie

4 Quel élément de l'Abbatiale indique l'heure, les phases de la Lune et les marées ?
- **A** La tour lanterne
- **B** Le Grand Orgue
- **C** L'horloge astronomique

5 Jusqu'au milieu du 20e siècle, Fécamp est un grand port de pêche :
- **A** Au hareng
- **B** À la baleine
- **C** À la morue

6 Aujourd'hui, Fécamp est l'un des principaux ports normands de pêche à :
- **A** La coquille Saint-Jacques
- **B** La morue
- **C** La grosse crevette

7 Anita Conti est la première femme française :
- **A** Terre-neuvas
- **B** Océanographe
- **C** Capitaine de navire

8 Que sont le *Marité*, l'*Étoile* et la *Belle-Poule* ?
- **A** Des maisons fécampoises
- **B** Les surnoms de trois marins
- **C** Des bateaux construits à Fécamp

9 Les falaises de Fécamp sont constituées de :
- **A** Craie **B** Galets
- **C** Granit **D** Silex

10 Quels artistes ont été très inspirés par les variations de la lumière du bord de mer ?
- **A** Les réalistes
- **B** Les romantiques
- **C** Les impressionnistes

SOLUTIONS : voir page 24.

À TOI DE JOUER !

SOLUTIONS DU QUIZ

1B ; 2A, B et C ; 3C ; 4C ; 5A et C ; 6A ; 7B ; 8C ; 9A et D ; 10C.

SOLUTIONS DES JEUX

JEU 1 : Poisson-roi (pois-son-roi).

JEU 2 : Environ 10 000 pièces (voir grille ci-contre).

JEU 3 : Voir ci-dessous (cercle rouge).

JEU 4 : a : mouette tridactyle ; b : orchis brûlé ; c : grand cormoran ; d : chou marin ; e : anémone ; f : patelle.

JEU 5 : Les Petites-Dalles (voir grille ci-contre).

0	5	1	2	4	3
3	2	4	0	1	5
4	0	3	5	2	1
5	1	2	3	0	4
1	3	0	4	5	2
2	4	5	1	3	0

				P	O	R	T					
M	O	R	U	E								
A	B	B	A	T	I	A	L	E				
F	A	L	A	I	S	E						
G	A	L	E	T	S							
P	È	C	H	E	R	I	E	S				
D	O	R	I	S								
B	É	N	É	D	I	C	T	I	N	E		
D	O	U	C	A	N	E						
				P	L	A	G	E				
		É	O	L	I	E	N	N	E	S		
	H	A	R	E	N	G						
	D	U	C	S								

Abbé : religieux qui dirige un monastère.

Bénédictin : religieux obéissant à la règle de saint Benoît, qui fixe les principes de la vie monastique idéale, axée sur la prière et le travail.

Camp (ici) : lieu où sont regroupés des déportés, des prisonniers de guerre... sous surveillance militaire ou policière.

Croisée d'ogives : intersection des arcs de la voûte se coupant en croix, qui permet au poids de la voûte de reposer sur les piliers.

Grandes Découvertes : vaste mouvement d'exploration du monde, mené par les Européens aux 15e-16e siècles.

Griffon : lion à tête d'aigle.

Hastings : ville du sud de l'Angleterre, où s'est déroulée en 1066 une grande bataille entre les Normands et les Anglais. Guillaume le Conquérant remporte cette bataille et devient roi d'Angleterre.

Océanographe : scientifique qui étudie les océans et les mers.

Pèlerinage : voyage effectué pour rejoindre un lieu saint.

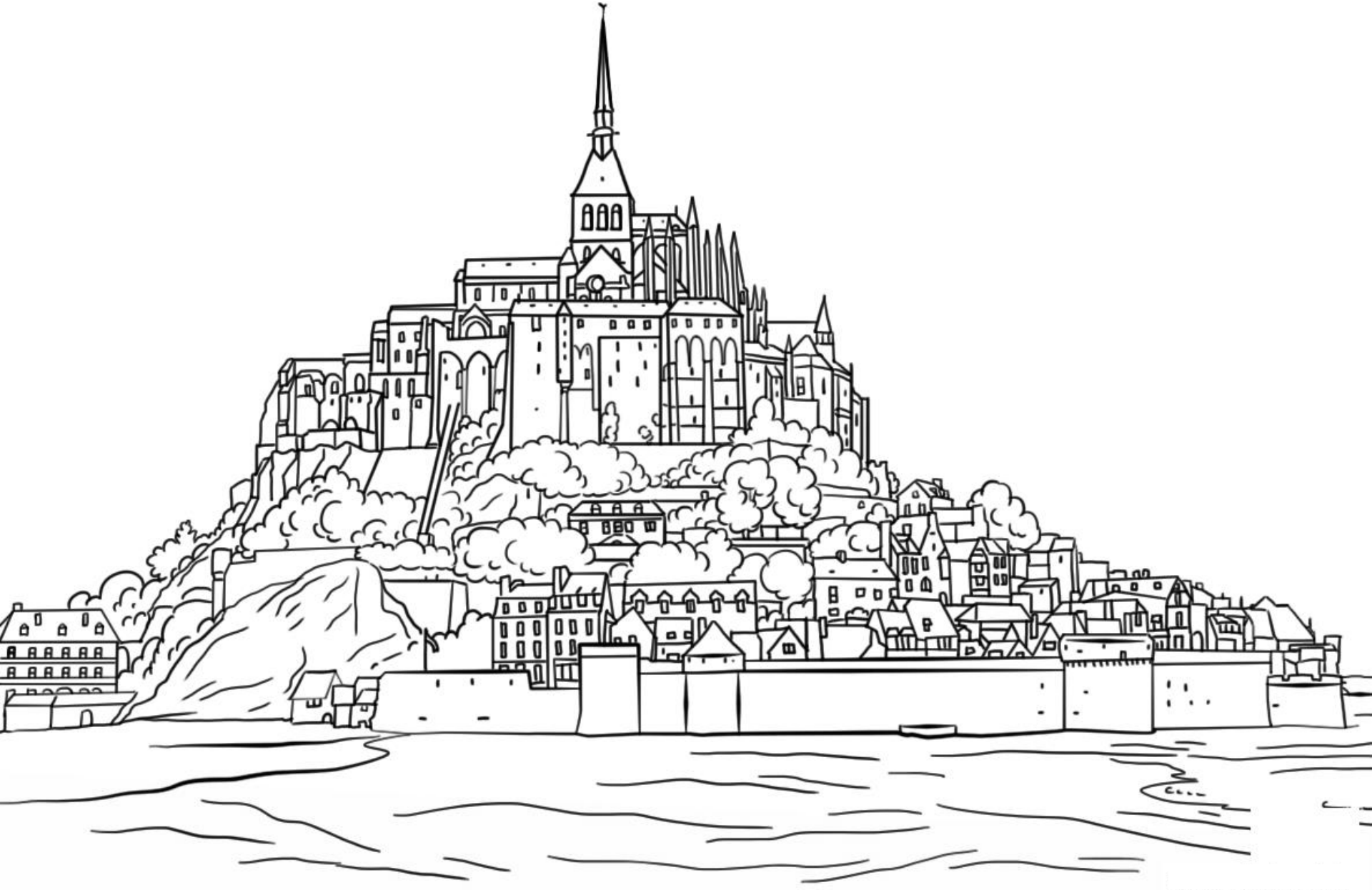
Plaisance : navigation de loisir.

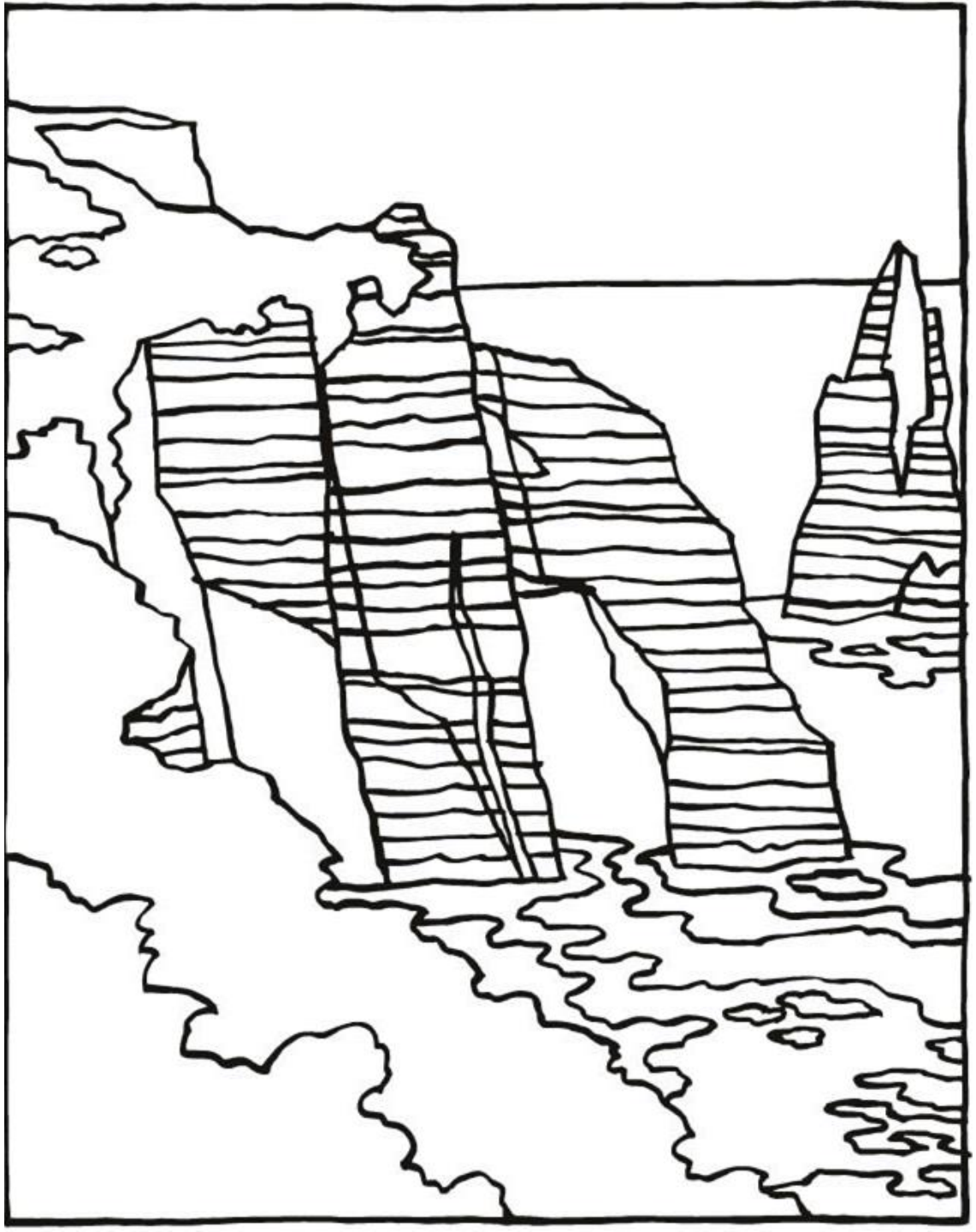
Reliques : restes d'un(e) saint(e) ou fragments d'objets lui ayant appartenu.

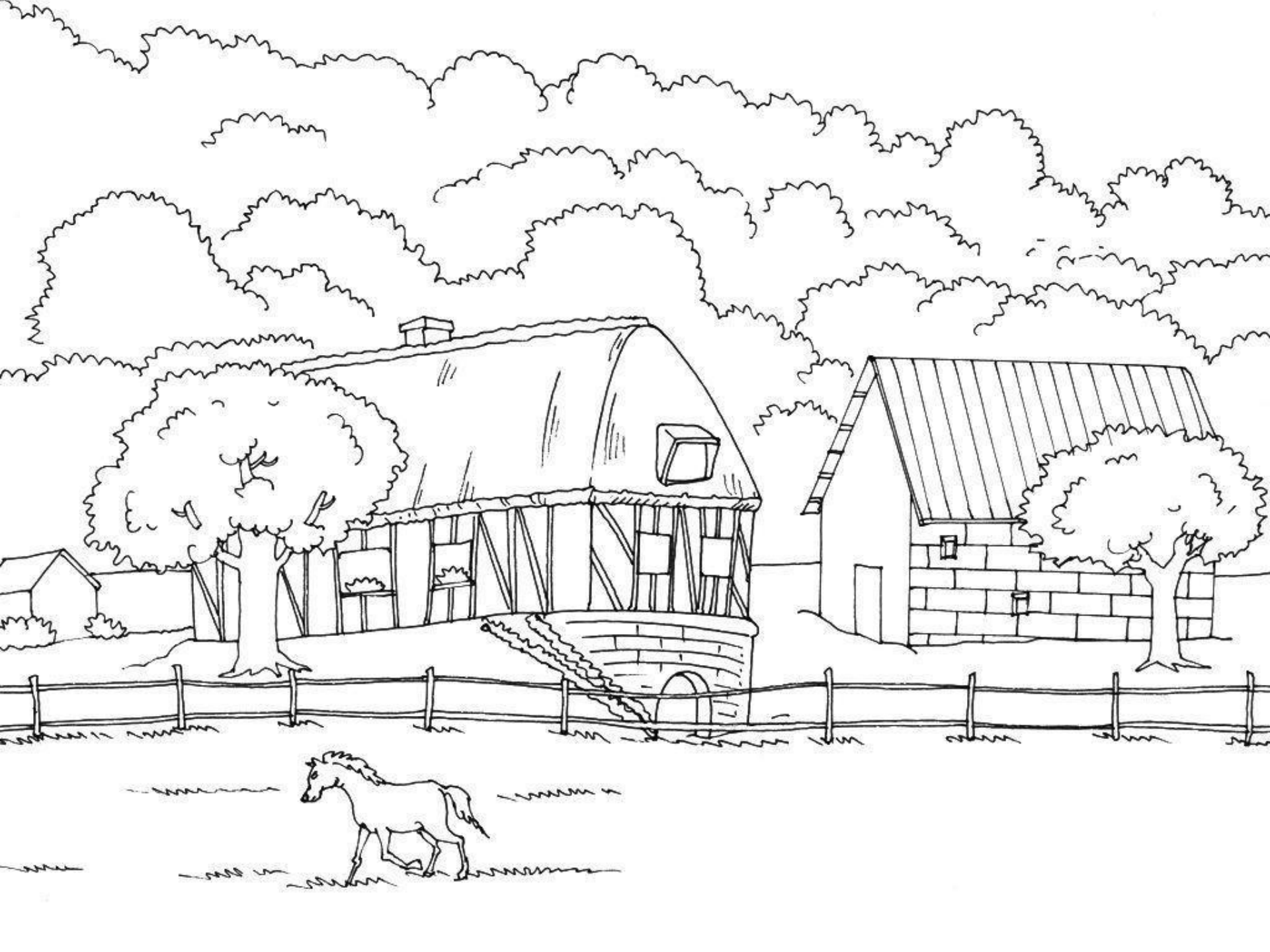
Renaissance : période de renouvellement artistique et culturel venu d'Italie, répandu en France du 15e au 17e siècle.

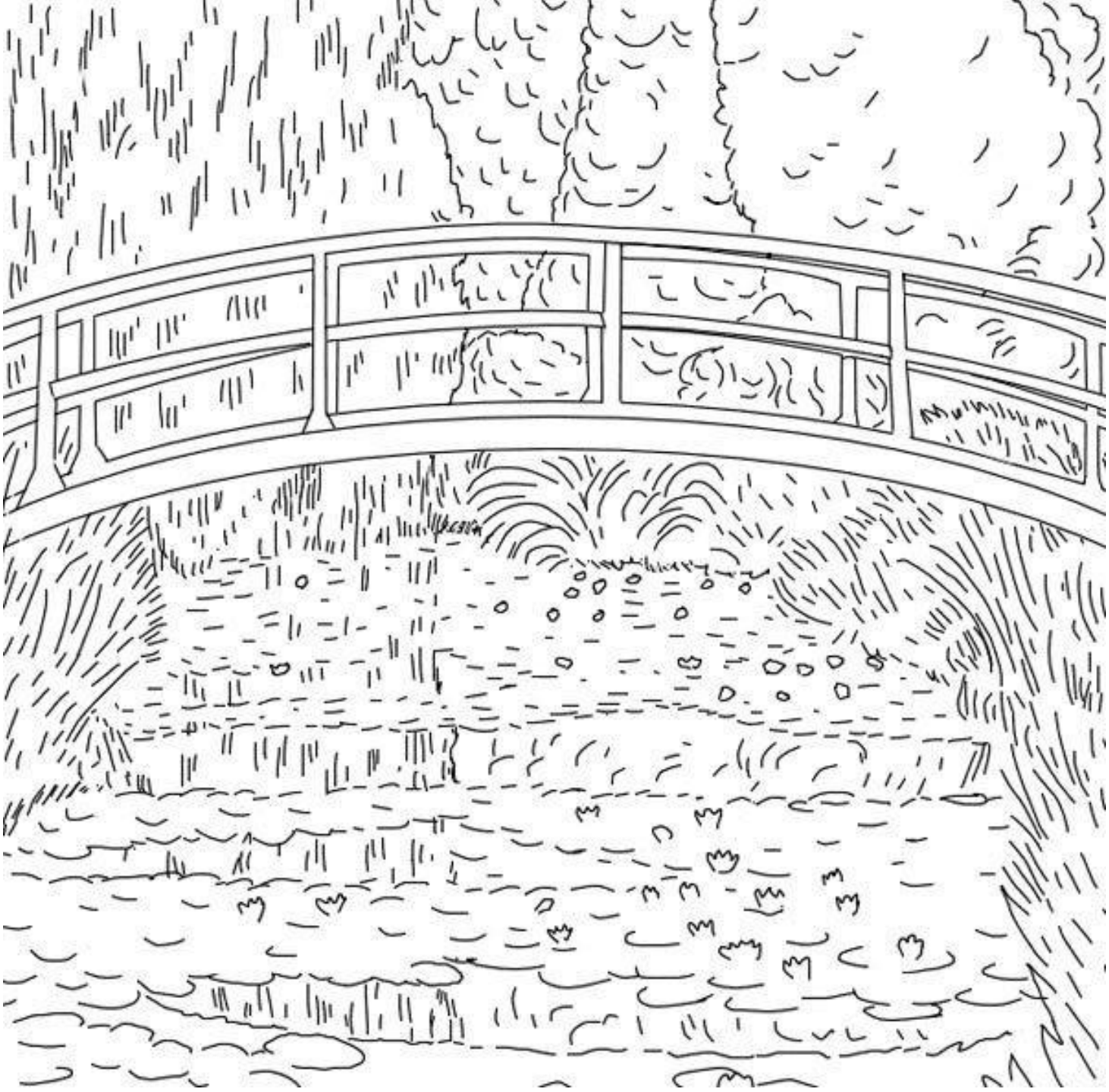
IIIe Reich : nom de l'Allemagne pendant les années nazies, de 1933 à 1945.

ACTIVITES DECOUVERTES – COLORIAGES









CONSEILS & PREREQUIS TECHNIQUES

Prérequis matériel n°1 (Configuration conseillée)

- ❑ Une salle de projection
- ❑ Une grande télévision
- ❑ Une tablette connectée au WIFI de la résidence et reliée à la télévision
- ❑ Un ordinateur connecté au WIFI de la résidence (pour la gestion des Chats)
- ❑ Un dispositif de sonorisation pour la télévision si nécessaire

Prérequis materiel n°2 (Configuration de base)

- ❑ Une salle de projection
- ❑ Une télévision ou un vidéo projecteur
- ❑ Un ordinateur connecté au WIFI de la résidence et relié à la télévision ou au vidéo projecteur
- ❑ Un dispositif de sonorisation pour le vidéo projecteur si nécessaire

Prérequis logiciel

- ❑ La diffusion des retransmissions aura lieu sur **Youtube Live**

- ❑ **Il est indispensable que la résidence ait un compte Youtube (ou gmail)**
  1 seul compte suffit si vous vous connectez à la fois sur une tablette et un ordinateur

- ❑ Création d'un compte Youtube :

  Tuto : https://fr.wikihow.com/cr%C3%A9er-un-compte-YouTube

Coordonnées

- ❑ A quelle adresse e-mail souhaitez-vous recevoir les liens de chaque diffusion ?
  Assurez vous que la tablette et/ou l'ordinateur que vous utiliserez puissent recevoir cette adresse e-mail

- ❑ L'animateur est t-il joignable sur un mobile ? Si oui, quel est le numéro ?

Conseils pour optimiser la diffusion

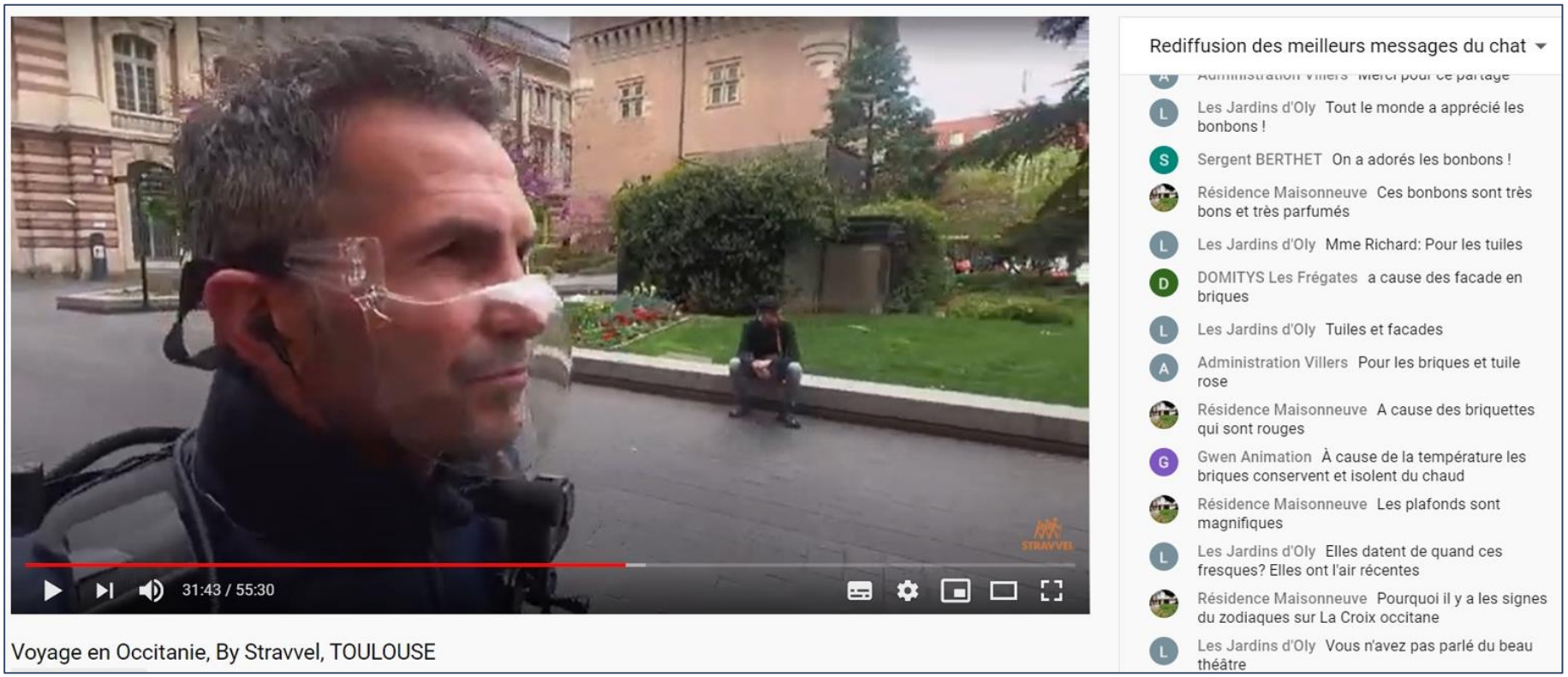
<u>15 à 30 minutes avant la diffusion et avant que les résidents arrivent dans la salle</u> :

- ❑ Ayez la valise des sens à portée de mains ;
- ❑ Lancez Youtube depuis le navigateur de la tablette et/ou de l'ordinateur ;
- ❑ Connectez vous sur votre compte Youtube (bouton « Se connecter » en haut à gauche) ;
- ❑ Ouvrez votre boite e-mail sur la tablette et/ou l'ordinateur ;
- ❑ Ouvrez l'e-mail d'invitation que vous aura envoyé STRAVVEL quelques jour avant le voyage ;
- ❑ Cliquez sur le lien de la diffusion qui correspond au jour dit ;
- ❑ Répétez l'opération si vous utilisez à la fois une tablette et un ordinateur ;
- ❑ Organisez sur Youtube : la visualisation de la vidéo et la gestion de la salle de chat :

Conseils pour gérer les interactions

- ❑ Pour envoyer des messages sur la salle de conversation, il faut être en mode « Chat » ;
- ❑ Écrivez votre message dans la fenêtre du « Chat » en bas à droite dans le bandeau « Ajouter un message »
- ❑ Vous pouvez préciser le « Nom du résident » qui veut faire une demande spéciale (question particulière, vœu, etc.), sinon écrivez directement votre message.
- ❑ En fonction du flux des interactions, le voyageur essaiera de répondre aux questions mais ce n'est pas toujours possible. Il peut aussi arriver qu'il y réponde avec un certain délai. En effet, le voyageur ne peut pas être toujours attentif aux messages qui lui arrivent sur son téléphone.

Passer du mode « Chat » au mode « plein écran »



- Le mode Chat est celui présenté ci-dessous : sur la droite, la vidéo en direct et sur la gauche la salle de de Chat
- En mode « Chat » : placez la souris sur la vidéo et cliquez en bas à droite de la vidéo sur le symbole « Plein écran » :

Passer du mode plein écran » au mode « Chat »

- ❑ Pour quitter le mode « plein écran » : placez la souris en bas à droite de votre écran et cliquez sur le symbole :

- ❑ Vous pouvez aussi taper sur la touche « Echap » de votre clavier

Contact:

STRAVVEL

Pascal Guedj (CEO)

06 76 58 83 72

pascal@stravvel.com

12 av jean Jaurès, Le Soler (Perpignan)

BON VOYAGE !