



Le Petit Gémois

N°23
Oct-Nov-Dec
2014

Journal du **G.E.M-CLUB**

Groupe d'Entraide Mutuelle de **PHOBIES-ACTIONS**

HISTOIRE DE LA MARSEILLAISE par Thierry

Création de l'hymne : La Marseillaise, hymne national de la France a été écrite par Rouget de Lisle, officier français en poste à Strasbourg dans cette ville en 1792, à la suite de la déclaration de guerre du roi à l'empereur d'Autriche. Elle était à l'origine baptisée « Chant de guerre pour l'Armée du Rhin ». C'est le maire de Strasbourg, le Baron de Dietrich qui l'aurait demandée à Rouget de Lisle. Le futur hymne français a été chanté publiquement pour la première fois devant l'Hôtel de Ville de Strasbourg.

Origine du nom : Ce chant a été rebaptisé « Marseillaise » car il a été repris par les soldats républicains de Marseille lors de l'insurrection des Tuileries en 1792, journée révolutionnaire qui vit la chute de la Royauté. Ce bataillon parti de la rue Tapis-Vert à Marseille gagne Paris à pied en chantant cet hymne, dont on pense souvent à tort qu'il a été écrit à Marseille. Ce chant rencontre alors un tel succès qu'il est déclaré chant national le 14 Juillet 1795.

Nature des paroles : Le contexte originel étant la déclaration de guerre de la France à l'Autriche, ce chant est un chant de guerre révolutionnaire, un hymne à la liberté, un appel patriotique à la mobilisation générale et une exhortation au combat contre la tyrannie et l'invasion étrangère. Ainsi, les paroles de la Marseillaise sont marquées par des slogans patriotiques et le style du temps, qu'on retrouve dans la affiches de conscription, autres chants ou images littéraires, comme d'autres chansons alliant l'idée de la Patrie à celle de la Terre nourricière, de défense des plus faibles devant l'envahisseur.

Mémorial de la Marseillaise à Marseille : Ouvert en Mars 2011 sur l'initiative du Maire, ce Mémorial occupe l'ancienne salle du Jeu de Paume, lieu où la Société des Amis de la Constitution de Marseille (club des jacobins locaux) tenait ses séances. Lieu symbolique, c'est dans ces murs que le fameux « Chant de l'Armée du Rhin » a été reçu et chanté le 23 juin 1792, pour être ensuite adopté à l'unanimité par les patriotes marseillais, et c'était aussi le point de départ des fédérés. Ce lieu ravive l'histoire de notre symbole national, nous fait revivre l'histoire révolutionnaire de Marseille, la marche des Fédérés et la journée du 10 Août 1792, concluant les acquis et les grandes idées de la Révolution.



CITATIONS

« Rien ne donne plus de sens que de changer de sens »
Michel Serres

« Deux excès : exclure la raison, n'admettre que la raison »
Blaise Pascal

« Oui et Non sont les mots les plus courts et les plus faciles à prononcer et ceux qui demandent le plus d'examen »
Talleyrand



POESIE

LE BEAU MOIS DES FLEURS

Mai, le beau mois de fleurs, sourit à la nature ;
L'aurore avec éclat paraît à l'horizon ;
Les bois ont retrouvé leur brillante parure,
Et les près vont fleurir sous son divin rayon.

L'onde longtemps captive en s'écoulant murmure,
Tous les chantres ailés redisent leur chanson ;
Tout arbre livre au vent sa verte chevelure ;
Et le plus doux parfum sort du moindre buisson.

Tout ce que Dieu créa, tout ce qui vit au monde,
Bêtes au fons des bois, poissons au sein de l'onde,
Tout renaît à la vie, à la joie, aux amours.

L'homme subit aussi cette saine influence ;
Son oeil s'ouvre au soleil, son coeur à l'espérance,
Quand au froids hiver succèdent les beaux jours.

Armand de Flaux
(1819-1883)

RECETTE DE CUISINE DU MOIS Bûche a la mousse au chocolat



Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 200 g de chocolat noir
- 4 c à soupe de crème fraîche épaisse
- 6 oeufs
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 c à soupe de sucre glace
- 4 c à soupe de café

Préparation de la recette

La veille

Mousse au chocolat : Faire fondre le chocolat au bain marie. Séparer les blancs des jaunes. Verser le chocolat fondu et le sucre vanillé sur les jaunes en remuant énergiquement. Batre les blancs en neige au fouet et incorporer le sucre glace Incorporer les blancs avec une spatule et mettre la préparation au réfrigérateur.

Beurrer un moule à cake

Tremper les biscuits rapidement dans le café et tapisser le moule à cake de ces biscuits (paroi et fond)

Verser la mousse au chocolat sur les biscuits. Tasser et lisser la surface. Garder une nuit au réfrigérateur.

Le jour même :

Démouler la bûche en trempant le moule dans de l'eau chaude.

Avec une spatule recouvrir la bûche de la crème au chocolat restante.

Remettre au frais jusqu'au moment de servir

LES EVENEMENTS MARQUANTS DU TRIMESTRE



Comité de Rédaction :

Catherine Sarrabezolles, Thierry Janowsky et Christyane PAUL



Fédération Nationale des Associations d'usagers en Psychiatrie

53, Rue Roger Renzo - 13008 Marseille
☎: 04 91 75 69 38 - Fax : 04 75 50 84

Email : gempobiesactions@orange.fr

<http://gemclub-phobiesactions.fr> Siret N° 433 395 068 00011

[Association LOI 1901 N° 3/3193](#)

Agréée par le Ministère de la Santé