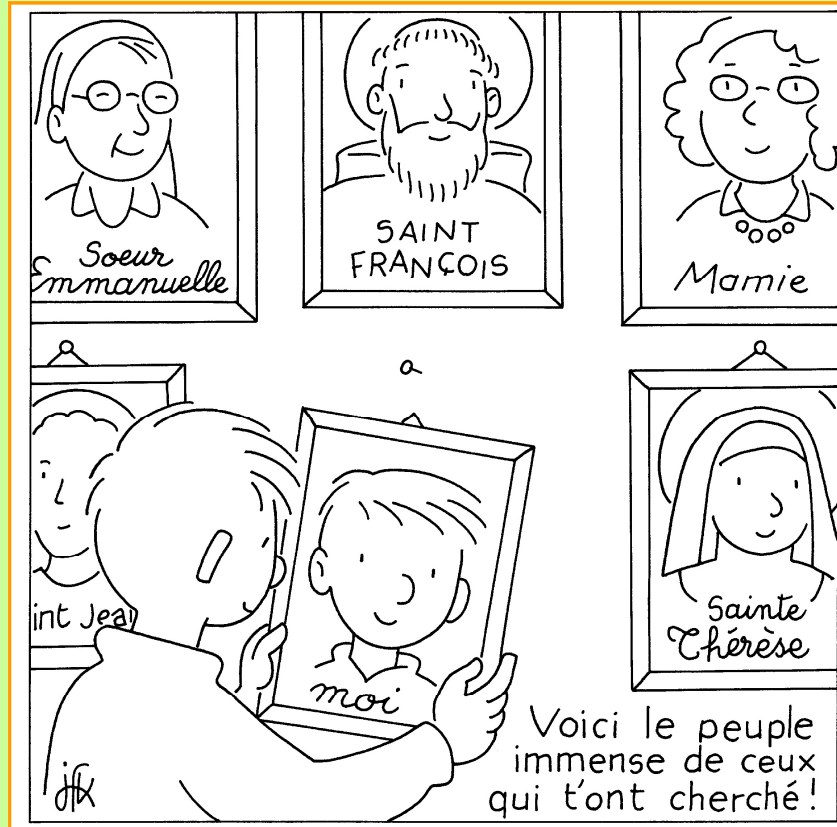


La Toussaint, une vraie fête de famille !

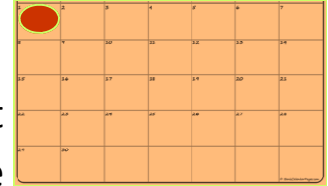


1^{ER} NOVEMBRE, LA TOUSSAINT

Le 1^{er} novembre c'est la **Toussaint** !

Quelle belle fête ! Elle honore la foule immense de ceux et celles qui ont été des témoins du Christ tout au long de l'histoire.

NOVEMBRE



Saint veut dire *choisi*. Au début, il n'y avait qu'un saint: Dieu. Quand Jésus est né, il a reçu aussi ce nom. Et depuis, les saints sont des hommes ou des femmes, connus ou inconnus, qui essaient de vivre comme le Christ. Ils nous aident à vivre en amis de Dieu, à goûter la joie de faire partie de sa grande famille. Ils nous rappellent que

nous sommes tous appelés à la sainteté, **TOUS APPELÉS AU BONHEUR.**

Tous ensemble !

**Qu'il est bon, qu'il est doux de rester ensemble
pour fêter ce Dieu qui nous rassemble.**

**Qu'il est bon, qu'il est doux de rester ensemble
pour partager nos trésors, et toutes nos différences.**

Tous ensemble, tous ensemble, nous chantons.

Tous ensemble, tous ensemble, nous aimons. (Bis)

1 Tu nous accueilles autour de toi,
et nous pouvons te rencontrer.

Dans ta famille, nous sommes tous tes invités.
Car avec toi Seigneur, nous sommes tous frères et sœurs !

2. Pour avancer pas à pas,
viser ensemble le bonheur,
de vrais amis c'est précieux, j'ouvre mon cœur.
Car avec toi Seigneur, nous sommes tous frères et sœurs !

3. Tu nous veux libres et heureux,
sur tous les chemins de la vie,
en partageant nos talents et nos envies.
Car avec toi Seigneur, nous sommes tous frères et sœurs !

Paroles et musique : Bruno Gautier

<https://www.youtube.com/watch?v=MgvPSvrix8E>

Je veux le bonheur !

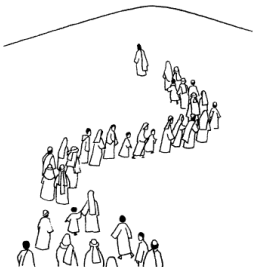
**Je veux le bonheur que tu promets, Seigneur
Aux artisans de paix, aux pauvres de cœur !
Fais que j'avance dans le peuple immense
De ceux qui ont choisi de vivre de ta vie !**

Jean-François Kieffer Gaëtan de Courrèges Bénédicte Lécroart
<https://www.youtube.com/watch?v=k56AkBcg5s>

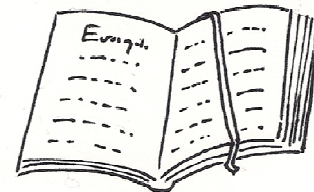


UNE MONTAGNE DE BONHEUR

ÉVANGILE DE JÉSUS CHRIST SELON SAINT MATTHIEU (5, 1-12)



En ce temps-là,
voyant les foules, Jésus gravit la montagne.
Il s'assit, et ses disciples s'approchèrent de lui.
Alors, ouvrant la bouche, il les enseignait. Il disait :
« Heureux les pauvres de cœur, car le royaume des Cieux est à eux.
Heureux ceux qui pleurent, car ils seront consolés.



Heureux les doux, car ils recevront la terre en héritage.
Heureux ceux qui ont faim et soif de la justice, car ils seront rassasiés.
Heureux les miséricordieux, car ils obtiendront miséricorde.
Heureux les cœurs purs, car ils verront Dieu.
Heureux les artisans de paix, car ils seront appelés fils de Dieu.
Heureux ceux qui sont persécutés pour la justice, car le royaume des
Cieux est à eux.



Heureux êtes-vous si l'on vous insulte, si l'on vous persécute
et si l'on dit faussement toute sorte de mal contre vous, à cause de moi.

Réjouissez-vous, soyez dans l'allégresse, car votre récompense est grande dans les cieux ! ».

En famille, retrouvez cet Evangile sur le site : <https://www.theobule.org/video/une-montagne-de-bonheur/56>

Les ingrédients pour une vraie fête de famille !

- *Dans ce passage de l'Écriture, à qui Jésus s'adresse-t-il ?*
- *Quel mot dit-t-il à plusieurs reprises ?*
- *Et toi, que penses – tu de ce que Jésus propose ?*

ET SI LE VRAI BONHEUR ÉTAIT DE VIVRE AVEC JÉSUS ET DE VIVRE PAR AMOUR ?

Des enfants ont donné leur avis sur le chemin que propose Jésus. Es-tu d'accord avec eux ? Penses-tu qu'en vivant cela, ils trouvent le vrai bonheur ? Si tu en discutais en famille ?

Pas facile de suivre Jésus ! Mais ce qui rend vraiment heureux, c'est de s'aimer les uns les autres !
Nina 10 ans



Je veux prendre l'habitude de partager parce qu'après en grandissant, je ne vais plus y penser !

Victor 11ans



Savoir que Jésus m'aime et que je peux lui parler, ça me rend heureuse !
Noémie 9 ans



Ce qui rend heureux, c'est de faire la paix. Les disputes, c'est pas rigolo et ça fait mal !
Emily 8 ans

**Et pour toi ? Et pour ta famille ?
C'est quoi être heureux ?**

Pardonner ou demander pardon à quelqu'un, c'est difficile. Mais après on s'aime encore plus qu'avant.
Jules 9 ans

A la découverte de mon saint Patron et de quelques saints

Je m'appelle

Sur le site <http://nominis.cef.fr> je peux découvrir la vie de mon saint Patron, mais aussi les saints Patrons des membres de ma famille : mes parents, mes grands-parents, mes frères et sœurs, mon parrain, ma marraine, ...

Je peux aussi chercher en famille qui était François d'Assise, Bernadette, Thérèse de Lisieux ...

Nom :

Prénom :

Qu'est-ce que je découvre de lui ?

Comment a-t-il suivi le chemin de Jésus ?



Nom :

Prénom :

Qu'est-ce que je découvre d'elle ?

Comment a-t-elle suivi le chemin de Jésus ?



Nom :

Prénom :

Qu'est-ce que je découvre d'elle ?

Comment a-t-elle suivi le chemin de Jésus ?

Tous saints

Un beau chemin pour chacun

Tous saints

Hier, aujourd'hui et demain.

Toussaint.

Au royaume de Dieu, place au festin !

PRIÈRE

Un, dix et des milliers

Ils sont un, dix et des milliers à t'écouter, Seigneur.

Ils sont un, dix et des milliers à garder ta Parole.

Ils aiment et ils pardonnent,

ils consolent les malheureux,

ils vivent dans la justice,

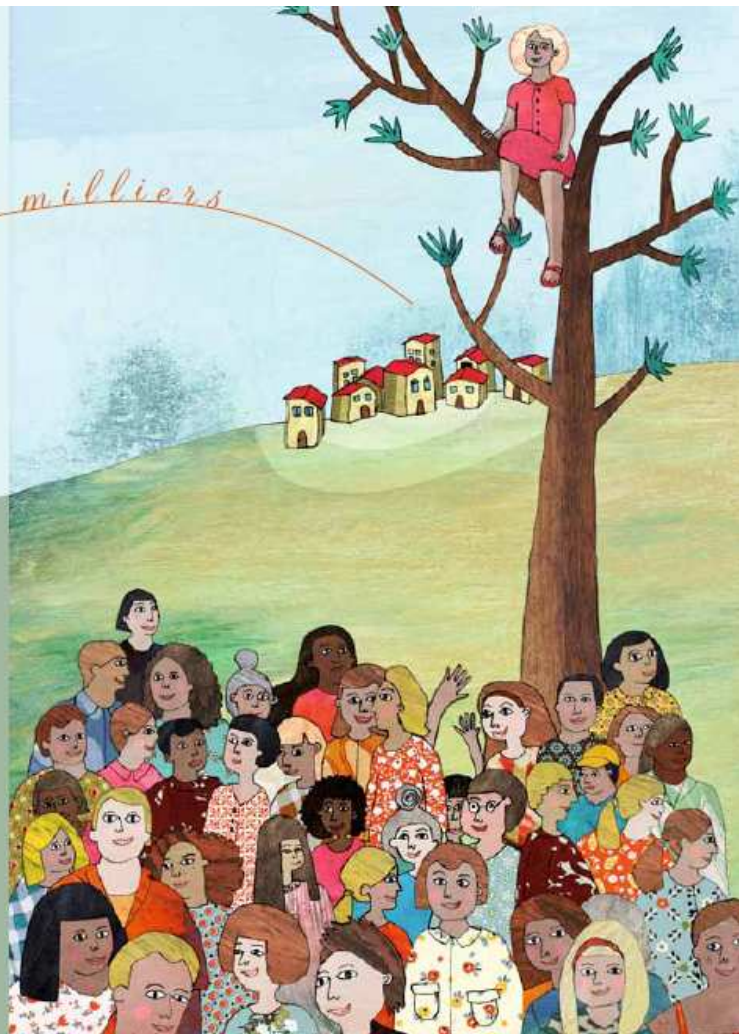
ils font grandir la paix.

Moi aussi, je veux marcher

dans cette foule, et grandir jusqu'à toi.

Montre moi, Seigneur, le chemin des serviteurs de Dieu!

© Illustration : Jessika Lisse - Texte : Emmanuelle Rémond-Dalyac



Recette de petits gâteaux de la Toussaint à partager en famille : les *niflettes*



Niflette ? C'est un mot qui vient du latin et qui veut dire *ne pleure plus*. C'est une spécialité de Seine-et-Marne pour la Toussaint.

L'histoire dit qu'un boulanger les a créées pour consoler une petite fille.

Ingrédients : 2 pâtes feuilletées, 2 jaunes d'œufs, 70 g de sucre, 1 sachet de sucre vanillé, 1 cuillère à soupe de farine, 25 cl de lait, 2 emporte-pièces : un grand et un petit.

Préparation

- Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).
- Mélanger les jaunes d'œufs et le sucre, ajouter la farine et le lait peu à peu.
- Mettre la préparation à épaissir à feu doux pour obtenir une crème pâtissière. La laisser refroidir hors du feu.
- A l'aide du grand emporte-pièce, découper des ronds dans la pâte feuilletée, les superposer 3 par 3. Créer un puits à l'aide du petit emporte-pièce dans les deux ronds supérieurs.
- Garnir la pâte avec la préparation et mettre au four pendant 15 minutes en surveillant la cuisson.
- Laisser refroidir avant de déguster en famille . ***Un délice !***

