



L'écho de la forêt



En exclusivité : la morning routine bien-être du Père Noël

Ce lundi, le Père Noël a répondu dans une interview exclusive à la question que tout le monde se pose : comment entretenir sa forme physique, même en hiver ?

Voilà donc, rien que pour vous chères lectrices et chers lecteurs, la recette de l'éternelle jeunesse.

Au sortir du lit, le Père Noël recommande de plonger dans un bain glacé pendant une quinzaine de secondes afin de bien dynamiser le corps et l'esprit.

Il préconise ensuite d'écouter à plein volume un disque de bossa-nova pour



se mettre d'entrain et réveiller les rennes endormis. Et une matinée ne serait pas réussie sans la dégustation de huit tartines de confiture de fraises. Au préalable, n'oubliez pas d'enfiler des habits rouges afin que les éventuelles taches ne se voient pas.

Sacré Papa Noël, tu nous épateras toujours !

Merci d'être en pleine forme chaque année pour remplir nos petits souliers. Notre conseil : avant de partir, il faudra bien te couvrir, dehors tu vas avoir bien froid.

• BENOÎT ZETTE

Recette de Noël inratable pour des fêtes inoubliables



Découvrons aujourd'hui les délicieuses petites étoiles au citron : miam, miam, vous allez vous régaler !

Ingrédients
(pour 25 étoiles) :

PÂTE :

- 125 g de beurre
- 150 g de sucre
- 1 œuf
- 250 g de farine
- le zeste de 2 citrons

CRÈME :

- 2 citrons
- 250 g de sucre glace
- 50 g de beurre

PÂTE :

- Travailler le beurre avec une fourchette pour obtenir une consistance onctueuse.
- Ajouter le zeste de citron, une pincée de sel, un œuf, puis incorporer peu à peu la farine.
- Laisser reposer la pâte pendant 2 heures au frais, puis étaler au rouleau.
- Découper de petites étoiles à l'emporte-pièce.
- Faire cuire à four moyen 12 minutes (les étoiles doivent être à peine blondes).
- Laisser refroidir.

CRÈME :

- Mélanger le sucre glace, le zeste râpé, 4 cuillères à soupe de jus de citron et le beurre fondu.
- Chauffer le mélange au bain-marie, remuer pendant 5 minutes afin d'obtenir un mélange crémeux.
- Hors du bain-marie, battre ce mélange au fouet. Il épaissit et s'éclaircit.
- Garnir la moitié des étoiles de crème avant qu'elle ne refroidisse, puis réunir les étoiles 2 par 2.
- Pour terminer, saupoudrer de sucre glace à travers un tamis fin.

Depuis que Loup a vu la photo du Père Noël dans le journal, il ne pense qu'à une seule chose : le manger.





L'écho de la forêt



En exclusivité : la morning routine bien-être du Père Noël

Ce lundi, le Père Noël a répondu dans une interview exclusive à la question que tout le monde se pose : comment entretenir sa forme physique, même en hiver ?

Voilà donc, rien que pour vous chères lectrices et chers lecteurs, la recette de l'éternelle jeunesse.

Au sortir du lit, le Père Noël recommande de plonger dans un bain glacé pendant une quinzaine de secondes afin de bien dynamiser le corps et l'esprit.

Il préconise ensuite d'écouter à plein volume un disque de bossa-nova pour



se mettre d'entrain et réveiller les rennes endormis.

Et une matinée ne serait pas réussie sans la dégustation de huit tartines de confiture de fraises. Au préalable, n'oubliez pas d'enfiler des habits rouges afin que les éventuelles taches ne se voient pas.

Sacré Papa Noël, tu nous épateras toujours !

Merci d'être en pleine forme chaque année pour remplir nos petits souliers. Notre conseil : avant de partir, il faudra bien te couvrir, dehors tu vas avoir bien froid.

• BENOIT ZETTE



Recette de Noël inratable pour des fêtes inoubliables

Découvrons aujourd'hui les délicieuses petites étoiles au citron : miam, miam, vous allez vous régaler !



Ingrédients
(pour 25 étoiles) :

PÂTE :

- 125 g de beurre
- 150 g de sucre
- 1 œuf
- 250 g de farine
- le zeste de 2 citrons

CRÈME :

- 2 citrons
- 250 g de sucre glace
- 50 g de beurre

PÂTE :

- Travailler le beurre avec une fourchette pour obtenir une consistance onctueuse.
- Ajouter le zeste de citron, une pincée de sel, un œuf, puis incorporer peu à peu la farine.
- Laisser reposer la pâte pendant 2 heures au frais, puis étaler au rouleau.
- Découper de petites étoiles à l'emporte-pièce.
- Faire cuire à four moyen 12 minutes (les étoiles doivent être à peine blondes).
- Laisser refroidir.

CRÈME :

- Mélanger le sucre glace, le zeste râpé, 4 cuillères à soupe de jus de citron et le beurre fondu.
- Chauffer le mélange au bain-marie, remuer pendant 5 minutes afin d'obtenir un mélange crémeux.
- Hors du bain-marie, battre ce mélange au fouet. Il épaissit et s'éclaircit.
- Garnir la moitié des étoiles de crème avant qu'elle ne refroidisse, puis réunir les étoiles 2 par 2.
- Pour terminer, saupoudrer de sucre glace à travers un tamis fin.



Fait divers : ce matin, un lapin a tué un chasseur

La stupéfaction est totale au bois de Morte-Fontaine, après une scène d'une rare violence. Armé d'un fusil, Pinpin, un jeune lapin de 6 semaines inconnu des services de police, a brutalement assassiné Robert, chasseur de 57 ans. Les témoignages des voisins concordent pourtant : Pinpin était un lapin sans histoires, poli, voire « extrêmement mignon, avec ses grandes oreilles et sa petite queue toute blanche ». C'est donc l'incompréhension qui domine. Pinpin aurait-il été



déstabilisé par la perte tragique de plusieurs membres de sa famille ? Le maire du village a exprimé son inquiétude : « Si les lapins se mettent à tirer sur les chasseurs, c'est le monde à l'envers ! La chasse fait partie de nos traditions et de notre mode de vie. » À ce jour, Pinpin reste introuvable. Autrefois paisible, le village de Morte-Fontaine vit désormais dans la peur et les lapins honnêtes ne savent plus comment restaurer la réputation de leur espèce.

• JULES RENARD



Youpiiii !!!
Les pyjamas de Noël
sont arrivés !

En vente dès aujourd'hui
dans toutes les boutiques
de la forêt

L'inquiétante progression du parti des Cochons



Les derniers sondages sont formels : le parti des Cochons arrive en 2^e place des intentions de vote dans les fermes de la lisière du bois. À la suite d'une campagne agressive, centrée sur le slogan « Les écureuils ne prendront pas nos glands », le parti a su faire entendre ses revendications : mise en place de grillages et de barbelés autour de la forêt, expulsion des lapins et « défense de traditions ancestrales comme se rouler dans la fange en disant "Grouik" et pourchasser les écureuils ». Face à eux, le petit parti des Cochons d'Inde peine à faire entendre sa voix.

• RITON LAVEUR

Le scandale de la pomme contaminée

La mise sur le marché du Tefloun, célèbre engrais chimique commercialisé par Montrognon, fut une véritable révolution. D'une efficacité à toute épreuve, il garantissait la production de pommes bien rouges et juteuses. De plus, aucun champignon, ver ou oiseau ne lui résistait. Et pourtant, l'entreprise se trouve aujourd'hui dans la tourmente. En effet, une étude indépendante menée par le groupe des Naincorruptibles alerte sur des risques pour la santé.

La consom-

mation des pommes traitées semble fortement perturber le sommeil des gourmands. Incapacité à se lever, paralysie du sommeil, siestes de plusieurs jours... des cas d'une extrême gravité ont été recensés. Pour le moment, les autorités sanitaires appellent à la plus grande prudence. Selon le ministre de l'Agriculture, « les contrôles réalisés par les services sanitaires ne mettent en évidence aucune espèce de danger ». Il recommande toutefois « de limiter, par mesure de précaution, la consommation de pommes rouges à 2 par semaine ».

• CHLOÉ CUREUIL



Crise financière La citrouille n'est plus un bon placement



Alors que les mois précédents avaient été marqués par une envolée du cours de la citrouille (+ 140 % depuis juin dernier) à la suite de la découverte d'un procédé permettant leur transformation en carrosse, le marché a clôturé hier en très forte baisse (- 37 %). Un nombre croissant de clients constate en effet que les carrosses se retransforment en citrouilles dans des circonstances mystérieuses à minuit pétant. De nombreux investisseurs qui roulaient carrosse se retrouvent ainsi pris pour des citrouilles.

• JEAN-MICHEL POTIRON

Immobilier : la colocation, une solution à la hausse du prix des loyers ?

Atchoum, Grincheux, Simplet, Prof, Timide, Joyeux et Dormeur n'avaient rien en commun. Cependant, confrontés à la hausse des loyers et à des salaires stagnants, ils ont choisi d'habiter ensemble, pour le meilleur et pour le pire. « Voir Dormeur roupiller toute la journée au lieu de participer aux tâches ménagères m'agaçait un peu au début, sans parler des interminables leçons de Prof, rouspète Grincheux. Mais il est vrai que la bonne humeur de Joyeux a quelque chose de contagieux. On finit par s'habituer et, finalement, ce n'est pas si désagréable de vivre ensemble. » Avec l'inflation galopante, la colocation s'est trouvée contrainte d'adopter un huitième membre : Blanche-Neige. « Je n'étais pas à l'aise à l'idée d'habiter avec sept garçons, confie-t-elle. Et puis ils me prennent un peu pour leur bonne... Il va peut-être falloir qu'ils apprennent à nettoyer derrière eux. Mais bon, avec mon budget, c'était ça ou une maison de Schtroumpf. » Elle joint néanmoins sa voix au chœur lorsque tous se mettent à chanter « Hé oh, hé oh, on rentre du boulot ! » Si le développement de la colocation ne va pas sans tension, il crée néanmoins du lien entre des personnes qui ne se seraient jamais rencontrées autrement... et qui se souviendront sans nul doute de ces années passées ensemble !

• VINCENT GLIER ET MARC ASSAIN

Sport Nouveau record de montée de haricots



Après un record établi il y a 2 ans, Jack, le grand chasseur de géants, prouve une nouvelle fois qu'aucun sommet ne lui résiste. À la suite d'un entraînement digne de celui du Père Noël, il est parvenu au faite du haricot magique, qui culmine à 4 529 mètres. Une prouesse établie en 47 heures, 59 minutes, 26 secondes et 32 centièmes. Juste après sa descente, le grimpeur se confiait au micro de notre confrère de Radio Taillis : « La montée fut éprouvante, la tige est glissante et nécessite de bien agripper les petites branches, mais finalement tous ces efforts sont récompensés car la vue là-haut est époustouflante ! » Cette grande réussite permettra à petits et grands de savoir qu'avec de l'entraînement et de la volonté, rien n'est impossible !

• HENRI COVÈRE





En ragoût, en brochette ou aux petits oignons...



il n'a pas encore tranché la question.



Alors, c'est décidé !
Cette année, il envoie sa lettre au Père Noël.

Avec son plus beau stylo et sur son plus beau papier, il écrit :

