

# le confiné

## libéré

Gratuit - Période du Confinement #1

NE PEUT ÊTRE VENDU

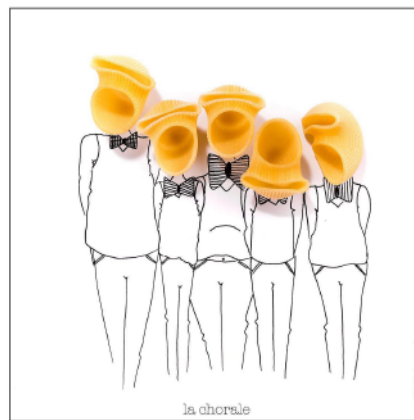


Pangolin :  
(nom masculin)  
Mammifère édenté d'Asie et d'Afrique, au corps couvert d'écaillés, qui se roule en boule en cas de danger.  
Il a su malgré-lui prouver au monde qu'il était possible à l'homme de réduire rapidement et drastiquement la pollution qu'il engendrait.

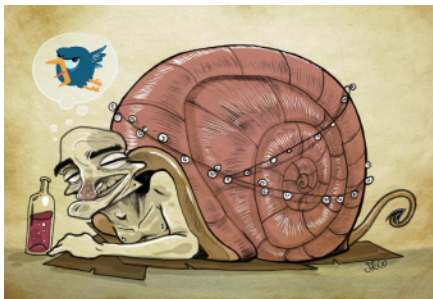
### Ce à quoi, vous avez échappé !

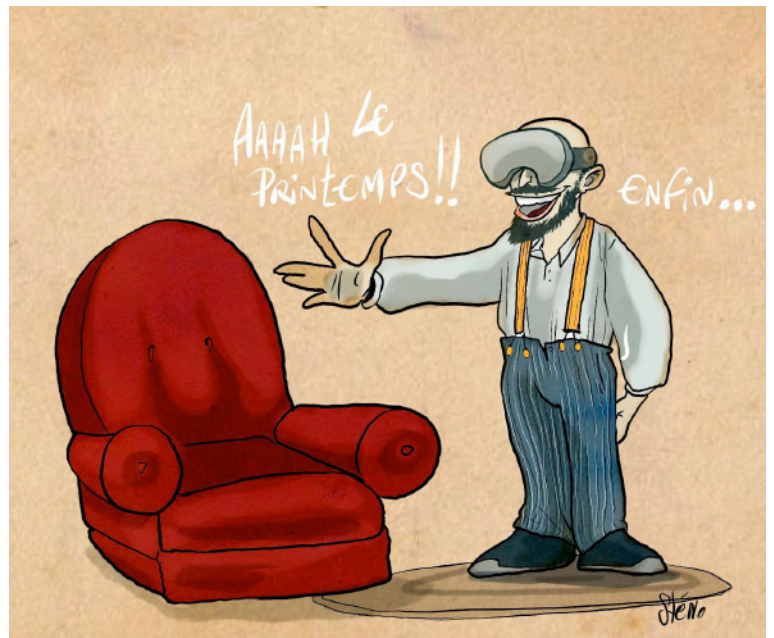


Certaines activités manquent et le confinement donne de la valeur à certains moments de vie dont on ne faisait plus vraiment attention.  
Mais pensez aussi à tout ce que vous ne vouliez pas faire et que vous pouvez remettre à plus tard, voire à ne plus avoir à faire. Une autre forme de petits plaisirs.



Dedans, de vrais bouts de :  
Sténo, MAN, Fred Coicault, Misterponce, Adèle Fugère, Guillaume Duval, Luc Pérez, Catherine Glot, Michel Saumoneau, Éric sans les Bernic, Guillaume Néel





# Carnet de Voyage d'un confiné

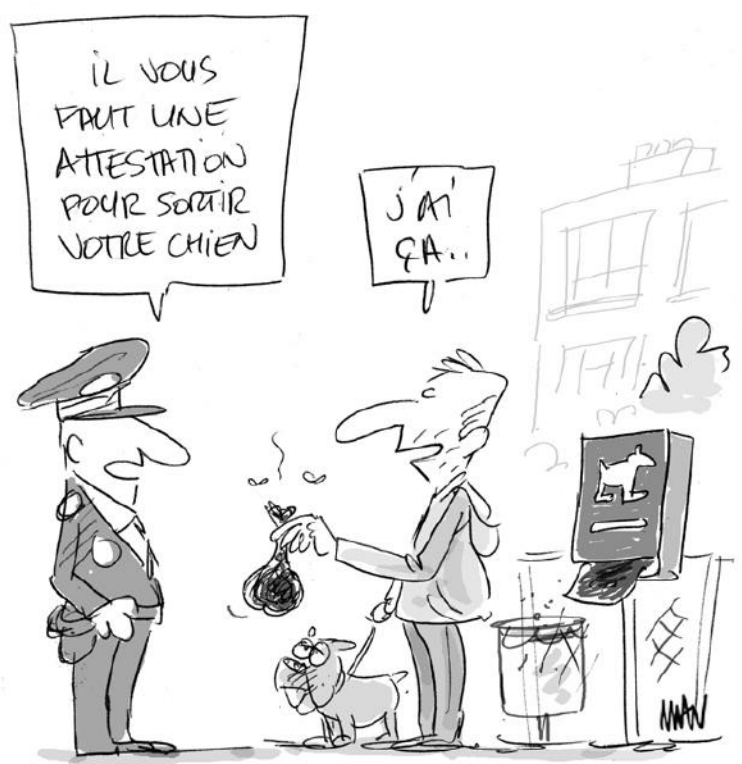


<< l'entrée



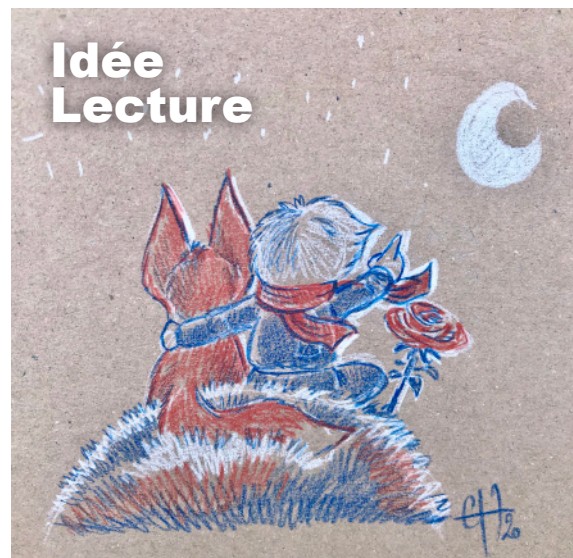
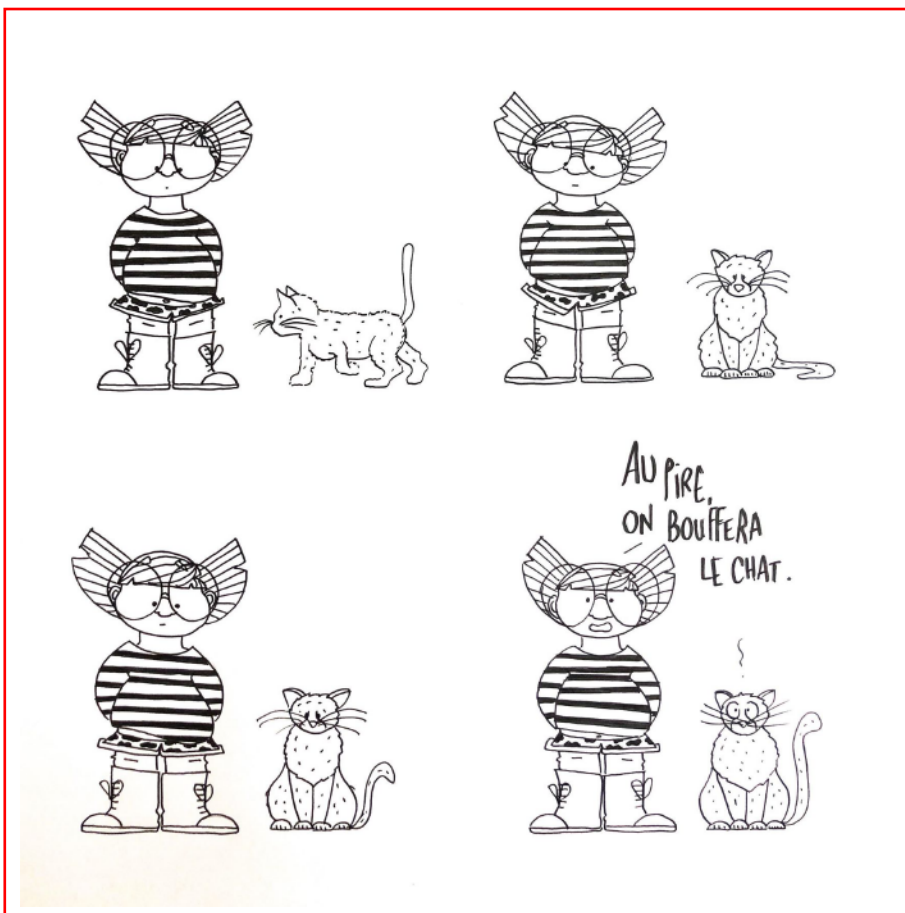
le salon >>

Bientôt la suite de ce grand périple



# JEU SADIQUE

NE REGARDEZ PAS CETTE  
TABLETTE DE CHOCOLAT !



# Brèves de comptoir

“ Bizarre de partager un souvenir vieux d'une semaine comme si c'était il y a un an... ”



“ Bon pour ceux qui veulent vraiment utiliser leurs mains pour dire bonjour et ne pas se postillonner dessus, il vous reste la langue des signes ! ”

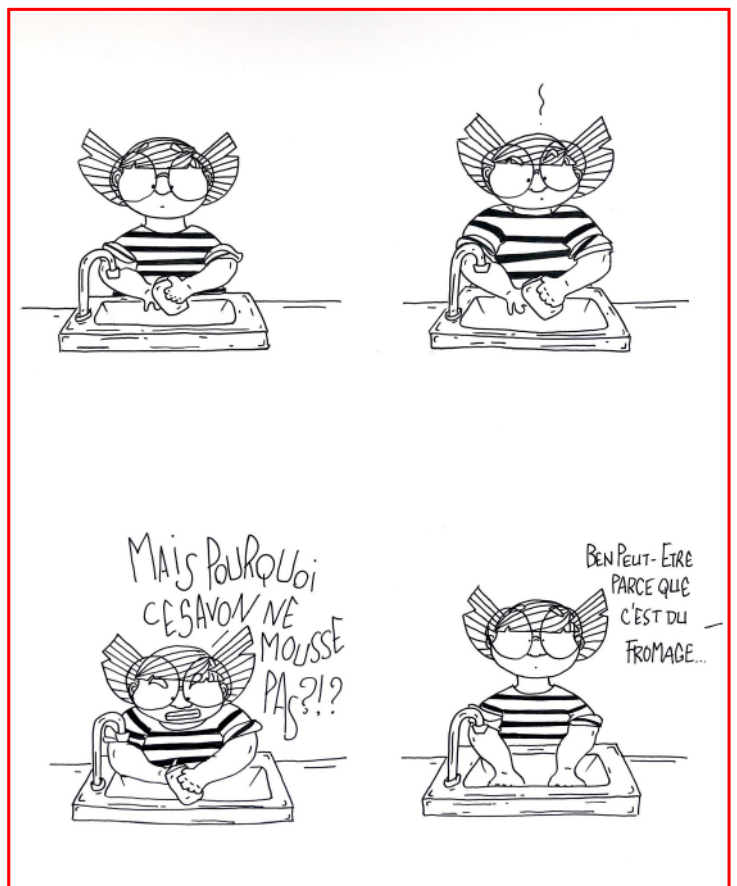
“ Un autre souvenir du Mont Dore par temps de pluie... c'était y'a même pas un mois... on en vient à regretter la pluie un jour de vacances... ”



CONFINEMENT :  
LES DRIVES MOBILISÉS



# Il résiste à tout !



“ Je vous parle d’un temps que les plus de 80 ans ne pourront pas connaître... ”

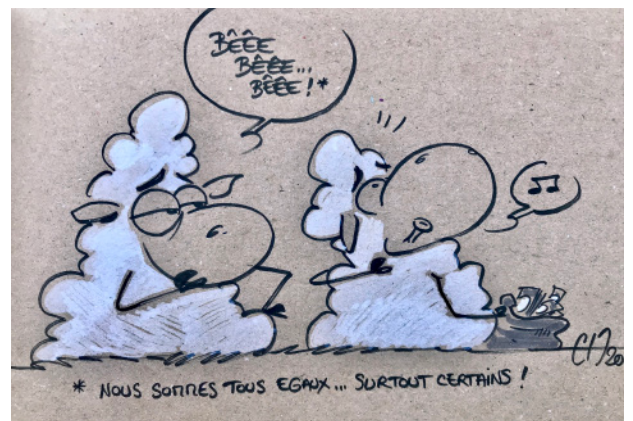
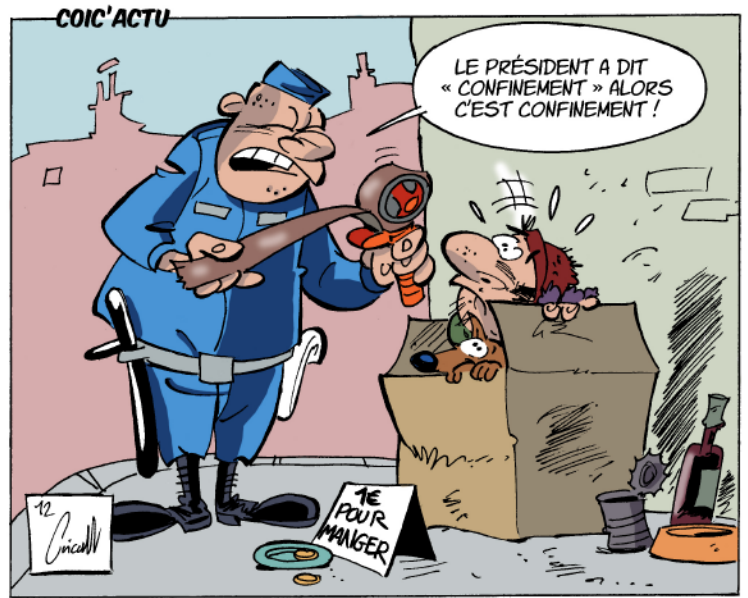
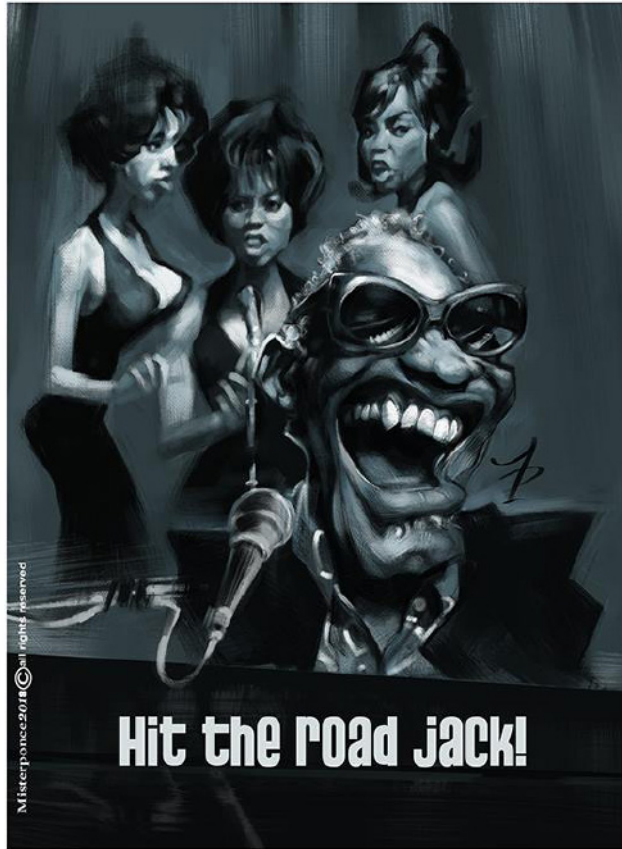
“ quand l’avenir s’assombrit, on se replonge dans son passé... ”

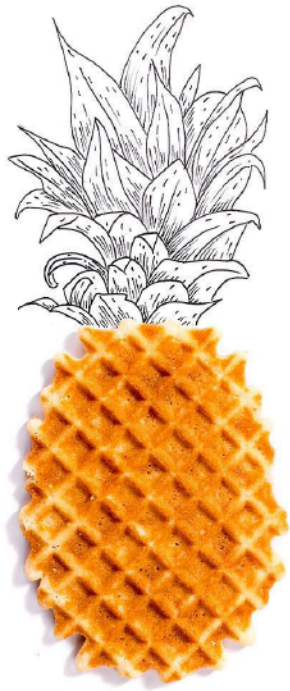
“ Anne Franck m’a tout appris... ”

## Les Coups de Gueule de Michel



# Le Conseil de Misterponce au Covid-19



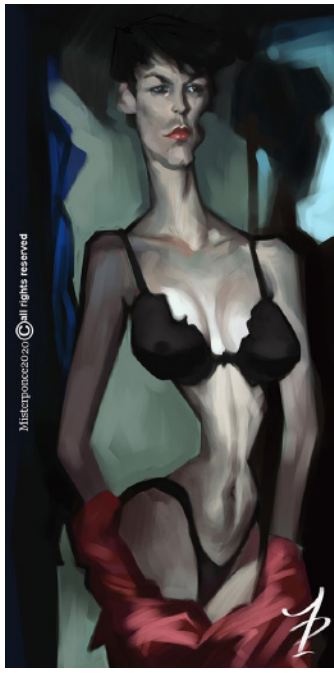


l'ananas

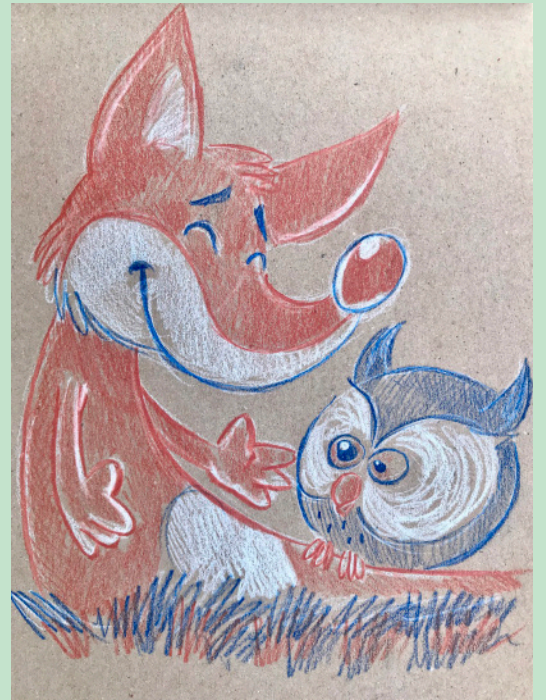
arabé@fr.fr@com@nieux

## Le Conseils Mode de Misterponce

“ Un rien vous habille... ”



“ Comme dans «un dernier tango à Paris», mettez du beurre salé dans votre couple ! ”



“ Nous n'avons pas tous la même vision des choses... Tolérons la pensée d'autrui ! ”



**La Musique est de tous les instants !**



# La Minute Ciné de Misterponce



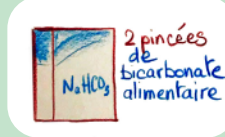
“ Par Toutatriste ”







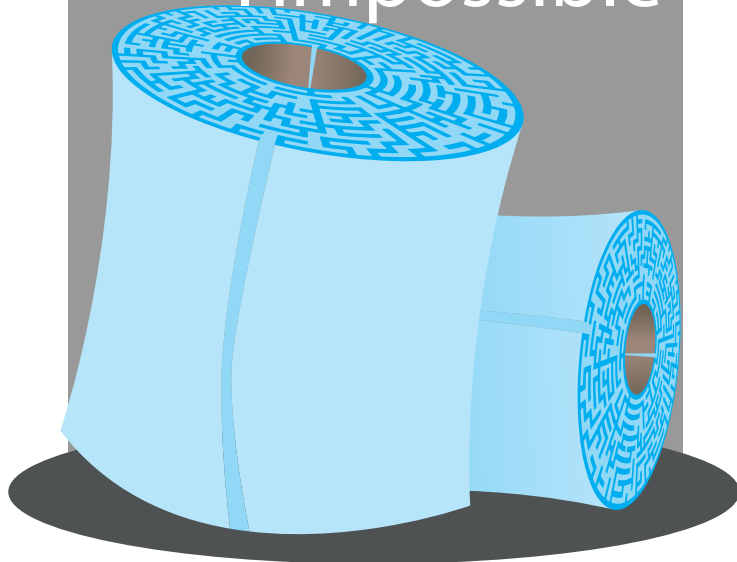
## Mettez votre grain de sel !



## Kouign-Amann pour 8

- 1) On commence par préparer la pâte.
- 2) Dans une tasse, on délaye la levure avec 3 cuillères à soupe d'eau tiède.
- 3) Dans un saladier, on mélange farine (celle encore dispo au fond du placard, car en magasin c'est vide) et bicarbonate de soude. On fait une fontaine et on verse au centre la levure et 10 cl d'eau tiède.
- 4) On travaille la pâte sur le plan de travail fariné jusqu'à ce qu'elle devienne souple. On laisse lever 3 heures à température ambiante. On s'en fout on a le temps... plaisir du confinement
- 5) On sort la Margarine du réfrigérateur pour qu'elle ramollisse. On margarine un moule à manquer.
- 6) Une fois que la pâte a triplé de volume, on l'abaisse sur le plan de travail en lui donnant une forme carrée d'environ 1 cm d'épaisseur.
- 7) On le tartine-le de margarine et on saupoudre de sucre jusqu'à 3 cm des bords.
- 8) On replie la pâte en trois. On l'aplatit très finement au rouleau à pâtisserie. On replie à nouveau en trois. On étale en lui donnant une forme ronde.
- 9) On abaisse la pâte dans le moule à manquer et on laisse reposer 30 min.
- 10) On préchauffe le four à 210°C (thermostat 7).
- 11) On fait cuire au four 35 min. Au bout de 10 min, on arrose le gâteau toutes les 5 min avec la margarine qui fond durant la cuisson.
- 12) On laisse reposer 15 min avant de le démouler. On saupoudre de 3 cuillères à soupe de sucre. On sert la kouign amann tiède.

## le labyrinthe de l'impossible



Qui est-ce ?

