

#4

Le Petit

Avril 2021

T

OURQUENNOIS



La Ville lance son

3^{ème} album Panini



Tourcoing



Édito

Pars à la découverte du printemps !

Le printemps est bien là, et c'est l'occasion pour toi de découvrir ou de redécouvrir ta Ville et son histoire, mais aussi celle de la France.

Aussi, tu peux profiter de cette belle saison pour concocter des recettes délicieuses et amusantes que tu trouveras dans ton numéro du Petit Tourquennois et que tu peux réaliser en famille !

Ce mois-ci, c'est aussi la sortie du nouvel album Panini dédié à la faune et la flore tourquennoise.

Amuse-toi bien et bonne lecture !

Doriane Bécue
Maire de Tourcoing



Le printemps de l'Art déco

As-tu reconnu ce bâtiment à l'entrée de l'avenue Dron ? Il s'agit de la Résidence des Arcades ! C'est un bâtiment Art déco, un style architectural et décoratif né dans les années 1930 et très développé dans la région. Jusqu'au 30 mai 2021, le Printemps de l'Art déco te propose de découvrir en famille les secrets des bâtiments Art déco de Tourcoing et de ses environs. Au programme, plusieurs balades à pied ou en bus pour devenir incollable sur ce style architectural unique !

► Pour en savoir plus ou réserver une balade, rendez-vous sur : www.tourcoingtourisme.fr et sur www.printempsartdeco.fr

Actualité



L'anecdote historique : le parc du Moulin Tonton

Dans le quartier de l'Epidème se trouve le parc du Moulin Tonton. Connais-tu l'origine de ce drôle de nom ?

Il y a très très longtemps, Tourcoing était un gros village entouré de champs, de pâtures, de vergers et de moulins ! L'un des meuniers se nommait Agathon Lézy mais comme tout le monde l'appelait « Tonton », son moulin fut surnommé le « Moulin Tonton » !

Le moulin d'Agathon fut aussi au cœur de la Bataille de Tourcoing qui eut lieu le 18 mai 1794. Ce jour-là, il résista aux boulets de canon et devint célèbre !

Un siècle plus tard, le fameux Moulin Tonton fut démolé car il était devenu trop vieux et trop abîmé. En hommage à ce bâtiment historique, son nom fut donné à une rue et un parc de Tourcoing.





LA VILLE LANCE SON 3^{ÈME} ALBUM PANINI !

Cette année, tu auras la possibilité de découvrir les parcs et jardins de la Ville au travers des célèbres vignettes à collectionner.

Rempli notamment de petites anecdotes historiques sur les différents espaces verts de Tourcoing, ce 3^{ème} album Panini fait la part belle à la nature !

Tu pourras ainsi découvrir l'histoire du Jardin Botanique, chercher la vignette des ruches du square Parsy ou bien celle du parc de l'Union. Tu y retrouveras également une liste des espèces exotiques introduites dans la région, et un panorama complet de la faune à Tourcoing !

Comment compléter ton album Panini ?



Le troisième album Panini de la Ville de Tourcoing sera distribué courant mai dans les écoles publiques et privées tourquennoises. Pour pouvoir le remplir, voici les infos à savoir.

Comme pour les deux premiers albums, tu pourras venir chercher les vignettes à l'Hôtel de Ville, 10 place Victor Hassebrocq. D'autres lieux pourront s'ajouter en fonction de l'évolution du contexte sanitaire.



Liste des lieux mise à jour en fonction de l'évolution des conditions sanitaires sur www.tourcoing.fr



LE DEVOIR DE MÉMOIRE :

qu'est-ce que c'est ?

Le devoir de mémoire, c'est le fait de se souvenir des tragédies historiques et de leurs victimes afin que cela ne se reproduise pas.

À Tourcoing, plusieurs dates sont commémorées tous les ans :



Dimanche 25 avril • Journée nationale du souvenir des victimes et des héros de la Déportation

Anniversaire de la victoire du 8 mai et de la capitulation de l'Allemagne nazie • Samedi 8 mai

Journée nationale de la Résistance et anniversaire de la Constitution du Conseil National de la Résistance • Jeudi 27 mai

Journée nationale d'hommage aux « Morts pour la France » en Indochine • Mardi 8 juin

Vendredi 18 juin • Appel du Général de Gaulle

Fête Nationale • Mercredi 14 juillet

Journée nationale à la mémoire des victimes des crimes racistes et antisémites de l'Etat français, hommage aux « Justes » de France • Dimanche 18 juillet

Anniversaire de la Libération de Tourcoing • Samedi 4 septembre

Journée nationale d'hommage aux Harkis et autres membres des formations supplétives • Samedi 25 septembre 2021

Jour anniversaire de l'Armistice de 1918 • Lundi 11 novembre

Journée nationale d'hommage aux « Morts pour la France » de la guerre d'Algérie et des combats du Maroc et de la Tunisie. • Jeudi 5 décembre



LES ATELIERS DIÉTÉTIQUES DE JULIE, AUDREY ET CÉLINE

Défi N°1 : Cuisiner en famille

Verrine de radis

- ✓ 1/2 BOTTE DE RADIS
- ✓ 150 G DE RICOTTA
- ✓ 1 C À C DE MOUTARDE
- ✓ 1 OIGNON NOUVEAU
- ✓ 2 C À S D'HUILE D'OLIVE
- ✓ 1 C À S DE VINAIGRE
- ✓ 2 PINCÉES DE SEL



LE 7 AVRIL, C'ÉTAIT LA JOURNÉE MONDIALE DE LA SANTÉ ! MANGER ÉQUILIBRÉ C'EST IMPORTANT, ALORS NOUS AVONS FAIT APPEL À TROIS DIÉTÉTICIENNES* QUI VOUS ONT PRÉPARÉ UNE BONNE RECETTE.

ALORS, À VOS MARQUES, PRÊTS, CUISINEZ !

Coupe les fanes de radis au ras du lien qui retient les radis en botte. Prélève environ un quart des fanes. Lave-les, sèche-les puis cisèle les finement.

Équeute puis lave les radis. Sèche-les et taille-les en fines rondelles. Lave, sèche et cisèle l'oignon nouveau (bulbe et fanes).

Dans un saladier, prépare une vinaigrette : dépose une pincée de sel, le vinaigre puis l'huile. Verse les radis et assaisonne-les avec la vinaigrette. Ajoute l'oignon nouveau ciselé. Mélange bien.

Dans un bol, dépose la pointe de moutarde et la ricotta. Ajoute un peu de sel.

Monte les verrines : dépose dans chaque verrine un peu de ricotta, des fanes de radis ciselées puis termine par la salade de radis. Sers accompagné, selon le goût, de moutillettes de pain noir beurrées ou de gressins au sésame.

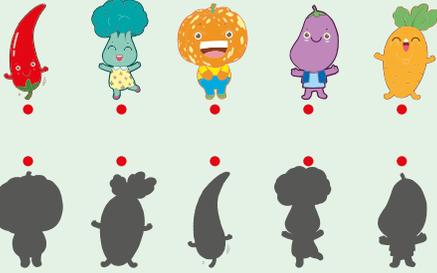
Comment participer aux défis cuisine ?

1. Tu réalises le défi avec ta famille (papa, maman, grands frères, grandes sœurs, grands-parents, tonton ou tata, cousins, cousines, ...)
2. Tu prends une photo de ta réalisation
3. Tu envoies ta photo sur la boîte mail suivante : petittourquennois@ville-tourcoing.fr
4. N'oublie pas de mettre ton prénom, ta classe et ton école, ainsi on pourra savoir qui a réalisé le défi !

* JULIE, AUDREY ET CÉLINE SONT TROIS DIÉTÉTICIENNES LIBÉRALES EMBAUCHÉES DANS LE CADRE DU PROJET NAP (NUTRITION ET ACTIVITÉS PHYSIQUES) AU SEIN DE L'ATELIER SANTÉ DE LA VILLE DE TOURCOING.

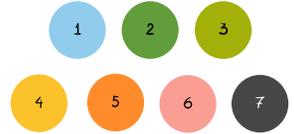
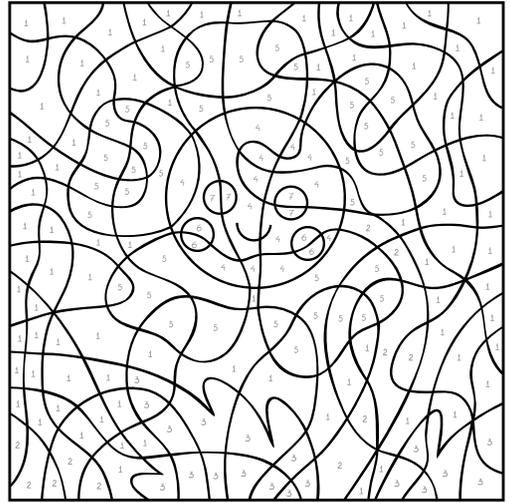
JEU VISUEL

Trouve la silhouette qui correspond à chaque légume.



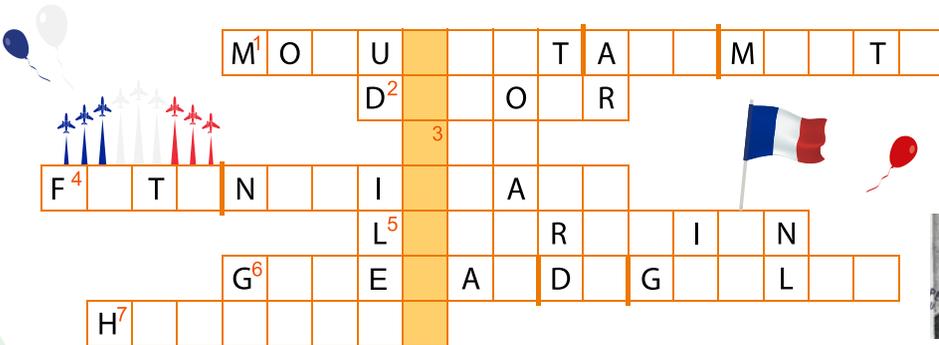
SUDOKU

9		8	5	6			2	4
				8				
1	7	3	9					5
5			4	2	9		7	
3	1						8	9
		2		1			4	6
				2				3
	7	9		6	4	5		
6	3		5					



AUTOUR DU MOT MYSTÈRE

Dans les pages de ton magazine, tu as appris ce qu'était le « devoir de mémoire » et tu as pu repérer les événements historiques que commémore la Ville de Tourcoing chaque année. C'est maintenant à toi de jouer : remplis cette grille grâce aux définitions et découvre le mot mystère qui apparaîtra dans les cases colorées !



©Les Mots, la Muse - Anaëlle Imbert

- Présent dans toutes les communes, c'est un monument érigé pour commémorer et honorer les soldats disparus à la guerre.
- Il s'agit de l'obligation de se souvenir des tristes événements de l'histoire (les guerres par exemple) pour faire en sorte qu'ils ne se reproduisent plus jamais !
- Mois de l'année commémorant la victoire des Alliés sur l'Allemagne nazie lors de la Seconde Guerre Mondiale, la date exacte est le 8 !
- C'est la fête qui célèbre la France et sa république lors du 14 juillet.
- Le 4 septembre, la Ville de Tourcoing célèbre cet événement qui a libéré la ville de l'occupation nazie.
- Ce président français a lancé, le 18 juin 1940, un appel à tous les Français pour résister à l'ennemi.
- C'est une matière que tu étudies à l'école et qui permet de connaître les dates importantes de notre pays et de notre Ville.

Cookie

SIMPLE
ET RAPIDE

Cela te dit de faire des cookies pour le goûter ?
Voici ce qu'il te faut :

- Oeuf : 1
- Sucre : 85g
- Farine : 150g
- Beurre doux : 85g
- Levure chimique : 1 cuillère à café
- Sel : 1/2 cuillère à café
- Pépites de chocolat : 100g



Sors le beurre du réfrigérateur et laisse-le se ramollir à température ambiante. Une fois mou, malaxe-le avec le sucre dans un saladier.

Ajoute ensuite l'œuf et mélange. Verse petit à petit la farine, la levure chimique, ainsi que le sel et les pépites de chocolat.

Avec les mains, ou à l'aide de deux cuillères à soupe, forme des boules de pâtes et place-les sur une plaque de cuisson.

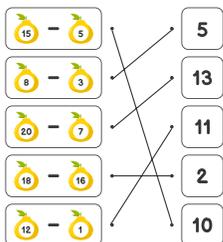
Espace-les bien puisqu'elles s'étaleront à la cuisson.

Demande à tes parents d'enfourner entre 8 et 10 minutes à 180°C (thermostat 6).



SOLUTIONS JEUX P 6-7

- TO THE RIGHT
- TO THE LEFT
- IN
- BETWEEN
- IN FRONT OF
- BEHIND
- ON



9	3	8	5	6	7	1	2	4
6	4	5	2	8	1	9	3	7
1	2	7	3	9	4	8	6	5
5	8	6	4	2	9	3	7	1
3	1	4	6	7	5	2	8	9
7	9	2	8	1	3	5	4	6
8	5	1	7	4	2	6	9	3
2	7	9	1	3	6	4	5	8
4	6	3	9	5	8	7	1	2

