

LA PENSÉE DU JOUR

« Il vaut mieux être moins et être ce que l'on est.

Chamfort (1740-1794), poète, journaliste et moraliste français.

ÇA S'EST PASSÉ UN 14 FÉVRIER

**1779** ▶ Au retour de sa troisième expédition dans le Pacifique, James Cook, navigateur qui dirigea les plus grandes explorations scientifiques du XVIII<sup>e</sup> siècle, est tué par des indigènes des îles Sandwich, aujourd'hui Hawaïi.

**1933** ▶ L'Observatoire de Paris met en service la première horloge parlante au monde, inventée par l'astronome et mathématicien français Ernest Esclançon.

**1944** ▶ Naissance d'Alan Parker, réalisateur, compositeur, scénariste et producteur britannique. Musique et spectacle sont au cœur de la plupart de ses réalisations qui, par ailleurs, traduisent ses engagements.

**1956** ▶ Nikita Khrouchtchev dénonce la politique de Staline à la tribune du XX<sup>e</sup> congrès du Parti communiste de l'Union soviétique. Il s'en

suit une condamnation du culte de la personnalité.

**1962** ▶ Sur la route, entre Ypres et Menin, deux accidents au même endroit, à une heure d'intervalle, font trois morts et dix-sept blessés.

**1972** ▶ La production *Grease* débute à Broadway, où elle tiendra l'affiche pendant la décennie suivante. Elle donnera naissance six ans plus tard à la version cinématographique qui sera un succès mondial.

**1991** ▶ La commission médicale indienne, chargée d'enquêter sur la catastrophe de Bhopal, conclut que les victimes ont succombé à l'inhalation d'un gaz contenant du cyanure, provenant d'une fuite de l'usine de pesticides.

**2005** ▶ À Beyrouth, un attentat tue dix personnes dont l'ancien Premier ministre libanais Rafic Hariri, alors que le pays est soumis à de fortes tensions politiques avec la Syrie.

L'IMAGE SURPRISE Dans un cimetière militaire de l'Arrageois



Mardi, entre Bailleul-Sir-Berthoult et Roclincourt, à quelques encablures d'Arras, un fidèle lecteur, Philippe Dumoulin, subjugué par l'éclatante lumière, s'est arrêté pour saisir le moment. Il nous explique pourquoi.

« Je passais dans une zone de brume sur la route de mon travail vers Arras et ce matin-là, il y avait une lumière extraordinaire, raconte cet habitant de Lambersart. J'ai d'abord passé mon chemin, avant de faire demi-tour

et de m'arrêter à cet endroit situé en rase campagne pour prendre une photo. »

Philippe Dumoulin, spécialisé dans l'immobilier, a toujours un appareil photo à portée de main pour saisir des instants précieux. De retour sur les lieux, il n'a pas hésité.

C'est aussi pour lui une manière de rendre hommage aux soldats : « Le cimetière militaire est un symbole fort », ajoute-t-il. ■

LA RECETTE DE LA COCOTTE

Baba au rhum



À la Saint-Valentin, si mon chéri ne m'emmène pas au restaurant, j'aimerais qu'il me prépare un baba au rhum. Ça, c'est un beau cadeau !



Pour 8 personnes

▶ Ingrédients : ½ cube de levure du boulanger, 10 cl de lait tiède, 150 g de farine, 70 g de sucre, un peu de sel, 2 œufs, ½ gousse de vanille, 50 g de beurre, raisins (facultatif). Pour le sirop : 20 cl d'eau, 200 g de sucre, 15 cl de rhum

Préparation : 10 min - cuisson : 35 min - Coût : \* - Difficulté : \* - Ustensile : moule à baba

Délaissez la levure dans le lait tiède. Mélangez farine, sucre et sel dans un plat creux. Ajoutez le lait et la levure et mélangez. Battez les œufs avec les graines de la gousse de vanille. Ajoutez-les au plat creux. Mélangez vigoureusement 5 min. Couvrez et laissez gonfler cette pâte assez liquide 1 heure. Faites fondre le beurre et ajoutez-le à la pâte. Si vous voulez, vous pouvez ajouter une poignée de raisins secs. Versez la pâte dans le moule à baba bien beurré. Couvrez et laissez gonfler 1 heure à nouveau. Préchauffez votre four à 200°C. Enfouissez le baba à cette température. Faites cuire 10 min et baissez à 180°C, laissez cuire 25 min. Démoulez le gâteau et remettez-le dans le moule.

Pour le sirop, faites bouillir l'eau avec le sucre, arrêtez la cuisson et ajoutez le rhum. Piquez le baba un peu partout et versez le sirop dessus. Une fois bien imprégné, démoulez-le sur le plat de service.

Retrouvez le blog de la cocotte sur [www.lavoixaufeminin.fr](http://www.lavoixaufeminin.fr)

AVIS DE RECHERCHE

Le premier avis de recherche suit les pas des Templiers. Le second vient d'une lectrice de Beaurains qui cherche les descendants d'un couple du Valenciennois.

■ Sur les traces des Templiers dans le Hainaut-Cambrésis

Une association est en voie de création dans la région. Son objectif : la promotion du patrimoine local, au travers de deux thématiques passionnantes : l'histoire des Templiers et celle des moulins à vent. Nous souhaitons associer, autour d'actions culturelles, touristiques

et festives, les villes et villages de la région dans un souci de cohésion sociale. Ce qui retient tout particulièrement notre attention, c'est l'histoire de ces moines soldats qui avaient un rôle primordial d'accueil (gîte et couvert) et d'apport de soins (hôpital). Nous recherchons pour cela toutes sortes de témoignages sur la présence de l'ordre des Templiers et des Hospitaliers dans le Valenciennois et le Cambrésis, jusqu'aux portes de l'Aisne : des écrits, des pierres gravées, des vestiges de commanderies, des coupures de presse, etc. Tous les documents sont les bienve-

nus. Si vous connaissez l'existence de vestiges datant de cette époque, n'hésitez pas à livrer vos témoignages.

▶ Delphine Diotti ☎ 03 27 78 01 21 ou <http://saintjacquesenboulangerie.wordpress.com/>  
Par mail : [sjeb@hotmail.fr](mailto:sjeb@hotmail.fr)

■ Généalogie

Dans le but de compléter ma généalogie, je recherche les descendants du couple Fernand Dilly - Irma Villain, qui a vécu dans le Valenciennois (Beuvrages, Anzin et Maing).

▶ Monique Dilly 2/2 Les Aravis Place Varlet 62217 Beaurains

▶ N'hésitez pas à nous envoyer vos demandes d'avis de recherche à l'adresse indiquée sous la rubrique Nous contacter des pages Courrier.

VIVE LE FOOTBALL LIBRE

Gagnez le maillot de l'équipe de France de football sur [jeux.lavoixdunord.fr](http://jeux.lavoixdunord.fr)

LAVOIX DES SPORTS