

N°418

ÉDITORIAL :

QUELQUE 3985 INFRACTIONS ECONOMIQUES RELEVÉES DURANT L'ANNEE 2016 A L'ARIANA

Les infractions relevées notamment dans les secteurs de fruits et légumes (1092 infractions), des produits alimentaires (781 infractions), a précisé la même source, rappelant qu'il s'agit essentiellement des infractions pour augmentation **et non affichage des prix.**

L'ARIANA, L'ARIANA, TOUJOURS L'ARIANA, mais le sud de la TUNISIE aurait besoin de contrôles identiques.

Sur un marché de HOUMT SOUK, on peut compter sur les doigts d'une seule main, les commerçants qui affichent les prix.

Comment acheter en connaissance du prix, sans avoir en tête : « Le vendeur ne parlant que l'arabe, va me faire un prix pour touriste !!! »

Oh, bien sûr, les légumes sont arrosés avec de l'eau du robinet, pour leurs donner un bel aspect.

On nous serine qu'il faut éviter de boire de l'eau, de refuser les glaçons dans les restaurants au risque d'avoir une diarrhée qui va vous « déranger », durant plusieurs jours.

Chez certaines personnes plus fragiles, elles devront consulter un médecin.

Dès l'entrée sur notre propriété, après le compteur, nous avons installé trois filtres, puis avant notre adoucisseur un quatrième filtre, et enfin, dans notre arrière cuisine, un osmoseur qui lui, possède trois filtres :

- Filtre sédiment : retient les particules en suspension telles que le sable, algues, boues, poussières, rouille...
- Filtre charbon actif : arrête le chlore libre, les odeurs, les contaminants organiques, les pesticides et les produits chimiques qui contribuent au goût, à l'odeur et à la couleur.
- La membrane, le cœur du système.

L'eau passe au travers d'une membrane ultra fine, semi-perméable, qui élimine non seulement les particules, mais aussi un pourcentage extrêmement élevé de contaminants dissous dans l'eau, molécule par molécule. En effet, cette membrane n'est perméable qu'aux molécules les plus fines, c'est à dire H₂O. Le procédé est dit "inverse" car il nécessite une pression suffisante pour "forcer" l'eau pure à passer à travers la membrane.

Nous croirez-vous, lorsque l'on vous dira que nous sommes obligés de changer nos quatre filtres chaque mois ?

Ils sont si noirs que la pression est pratiquement nulle.

Un peu comme le dimanche ou, dans chaque maison de DJERBA, les seaux d'eau sont utilisés à grand renfort de raclette, pour faire le ménage dans la maison.

Vous n'êtes-vous pas demandés, parfois, les raisons pour lesquelles, vous étiez « barbouillé » après un repas de crudités pris au restaurant ?

Lorsque l'on voit la vétusté des cuisines, le manque d'hygiène dans la manipulation des légumes, on peut craindre le pire !!!

Les Râleurs Naïfs



INFO EXPRESS

Les boulangeries modernes aux abois, 12 000 emplois menacés

A la suite de la controverse suscitée récemment par les mesures du ministère du Commerce prises à l'encontre des boulangeries modernes, le Groupement professionnel des industries boulangeries pâtisseries, relevant de la confédération des Entreprises citoyennes de Tunisie (CONNECT) a une conférence de presse en présence du président du groupement et des représentants du secteur. Ces derniers ont exprimé leur indignation face à la campagne médiatique menée par les structures de la boulangerie bénéficiant du régime de compensation contre la présence sur le marché des boulangeries modernes et qui vise à ternir leur réputation auprès de l'opinion publique.

Ils ont rappelé que le nombre des boulangeries modernes dépasse aujourd'hui 1200 et que ces dernières offrent environ 12000 postes d'emploi à raison de 10 ouvriers dans chaque boulangerie et ne bénéficient pas de la farine subventionnée. Sur 100 kg de farines, les boulangeries modernes dépensent 51d,200 contrairement aux boulangeries subventionnées qui achètent les 100 kg de farine à 22d,668. Elles ne profitent pas en outre des subventions sur les hydrocarbures ni des autres avantages que propose l'Etat aux boulangeries traditionnelles.

Par ailleurs, le vice-président du groupement, M. Abdelkrim ben Mehrez, estime que la décision du ministère du Commerce datant du mois de juin 2016 et qui fixe le poids du pain à 150 g pour les boulangeries modernes en plus de la suppression du nom de la « boulangerie » est une décision injuste qui vise à détruire le secteur et par conséquent des milliers de postes d'emploi. Il a insisté sur la nécessité de revoir ces décisions ainsi que la loi 56 relatif au secteur - boulangeries pâtisseries - et la révision du système de subvention.

Samira Merai : Il est normal qu'un patient attende son tour pendant des heures

La ministre de la Santé, Samira Merai, a inauguré 18 nouvelles salles de soins à l'hôpital Hedi Raies d'ophtalmologie de Tunis.

Dans une déclaration accordée à Jawhara fm, elle a déclaré que « ces salles de soins sont très bien équipées, ce qui réduira considérablement la surpopulation au sein de l'hôpital. Et de souligner que cet établissement reçoit quotidiennement 500 patients », a-t-elle précisé.

Concernant les longues heures d'attente infligées aux patients avant de recevoir les soins dont ils ont besoin, Merai a estimé que « c'est normal qu'un patient attende son tour pendant des heures », a ajouté Jawhara fm.

D'où son nom : un patient est fait pour patienter un point c'est tout !!!

Tunisie : 1000 mosquées actuellement sans imam !

Tunisie : Même en ville, il faudra mettre sa ceinture de sécurité

Afin de faciliter les services aux assurés de la CNAM, la caisse d'assurance présente un nouveau service, celui de la carte intelligente qui commencera à être effectif la fin de 2017.

Younes Ben Nejma, le chargé d'information à la CNAM, a déclaré à nos confrères d'Al-Masdar que la carte magnétique est un projet très récent qui sera mis en pratique à la fin de l'année. Cette carte sera valide durant 2 ans.

Cette carte permettra à l'assuré de suivre en ligne ses dépenses pour qu'il ne dépasse pas la limite autorisée.

Lorsqu'elle arrivera, cette « arlésienne », il faudra également mettre en place des bornes de rechargement, d'une part, et aussi, permettre aux pharmacies d'avoir accès aux informations de validité de la carte « VITALE TUNISIENNE ».

Chaque praticien devra aussi avoir l'autorisation d'en connaître les données.

Ce projet tiendra-t-il compte des prises en charges en APCI de chaque patient ?

Hier jeudi, nous sommes allés à la CNAM de HOUMT SOUK pour changer, comme il se doit notre carte d'assuré social. C'était un désordre complet. Le logiciel chargé de programmer le renouvellement de ces cartes, ne fonctionnait pas. Ou peut-être le réseau surchargé par cette activité intense et inhabituelle.

Arrivé à 8 heures 45 dans les locaux de la CNAM, nous en sommes sortis à 11 h 45.

Le cri de détresse d'un jeune entrepreneur tunisien

Un exemple parmi tant d'autres, des obstacles auxquels font face les promoteurs en Tunisie, que nous avons choisi d'exposer.

Le projet consiste en un aéroclub dans la région de Hammamet, moyennant l'exploitation d'un hydravion, un petit avion biplace qui décolle aussi bien de la mer que de la terre. Notre jeune promoteur travaille sur ce projet depuis décembre 2012 et affirme qu'il a toutes les autorisations administratives des autorités compétentes. « J'ai eu une autorisation d'importation du ministère du Commerce ayant comme position tarifaire un NGP qui me dispense de la douane ainsi que de la TVA, présentement l'avion est saisi au port de Radés depuis le 9 octobre 2016 par la douane ».

Notre interlocuteur explique qu'il a rencontré tous les responsables concernés à la Douane et au ministère des Finances outre les demandes d'audiences avec le chef du gouvernement, le ministre de l'Investissement et la ministre du Tourisme, sans réponse. « Personne ne semble se soucier de mon cas et personne ne veut assumer une série de lacunes administratives pour lesquelles je ne suis pas prêt à payer le prix. Mon projet est en état de faillite avant même son démarrage ! », s'est-il indigné.

Jendouba: Construire au-dessous (???) de 127 mètres du niveau de la mer est illégal à Boussalem. Protéger la ville contre les inondations, les participants à cette réunion ont décidé d'introduire des indemnités en faveur des propriétaires des logements situés dans des zones au-dessous de 124 mètres du niveau de la mer, et ce dans le cadre des projets du ministère de l'Agriculture. Ils ont aussi décidé de créer une commission pour lister les terrains situés à 124 mètres du niveau de la mer.

Le ministère de l'Agriculture avait déjà lancé une étude pour identifier les terrains situés à 124 mètres et à 127 mètres au-dessous du niveau de la mer.

La région de Jendouba se prépare à une vague de froid et de neige, prévue par la météo

Les automobilistes sont priés de s'acquitter des amendes liées aux infractions avant l'achat de la vignette

Une jeune fille qui avait l'intention de se faire exploser dans un espace touristique à Djerba pour des raisons encore non élucidées a été arrêtée par les unités sécuritaires de la ville. Arrêtée jeudi, la fille, la vingtaine originaire de Ain Draham, était portée disparue depuis lundi, a rapporté radio Jawhara Fm qui précise, citant une source sécuritaire, que la fille faisait l'objet d'un mandat de recherche après que les unités sécuritaires aient détecté une conversation téléphonique où elle avouait à sa mère son intention de se faire exploser. La suspecte a été mise en état d'arrestation en attendant son transfert à Tunis, indique-t-on de même source.

L'ambassadeur français en Tunisie, Olivier Poivre d'Arvor a déclaré la préparation d'un projet touristique qui cible les touristes français.

En effet, il a expliqué que l'Ambassade de France en Tunisie fournira un effort particulier afin de soutenir le tourisme, notamment via un projet pilote à l'île de Djerba et qui couvrira la saison touristique à partir d'avril 2017 jusqu'à septembre 2017.

Ennahdha vole au secours de Mohamed Frikha



Ennahdha menace de poursuivre en justice toute personne qui dénigrerait et diffamerait son député Mohamed Frikha, Pdg de Syphax Airlines.

Dans un communiqué signé par Rached Ghannouchi et publié vendredi 6 janvier 2017, le parti islamiste Ennahdha a dénoncé les attaques contre son député de Sfax, Mohamed Frikha, accusé dans une chaîne de télévision d'avoir transporté, sur des avions de sa compagnie Syphax Airlines, des terroristes tunisiens vers des zones de conflit via la Turquie.

« C'est une pratique ignoble et une campagne menée par des adversaires incapables de s'imposer sur la scène politique et qui visent le parti (Ennahdha, Ndlr) », souligne le communiqué.

Tout en réitérant son soutien au Pdg de Syphax Airlines, Ennahdha condamne les « accusations contre la compagnie aérienne visent à nuire à la réputation de toutes les compagnies aériennes du pays et à ses services de sécurité, et à porter atteinte à l'économie nationale », ajoute le communiqué.

« Ennahdha poursuivra en justice toute personne qui propagerait de fausses informations à son encontre et à l'encontre du député », menace le communiqué, publié 4 jours après la déclaration de Frikha à l'agence Tap confirmant les vols effectués par Syphax Airlines, en 2013,

De l'eau, de l'eau et encore de l'eau

Rien de tel qu'une cure minérale pour réhydrater un organisme malmené par trop de verres de vin et de Champagne. Il est recommandé de boire 1,5 litre à 2 litres d'eau par jour. L'eau permettra d'activer le drainage et l'élimination. Mieux vaut choisir une eau faiblement minéralisée et allégée en sodium.

Le régime citron

Il est celui dont tout le monde parle après les fêtes : le citron pour une cure détox. L'agrumes peut être dilué dans une grande bouteille d'eau à boire tout au long de la journée. Le citron régule le système digestif et active l'élimination. Rien n'empêche également d'ajouter du citron dans son alimentation, à travers notamment l'assaisonnement d'une salade par exemple.

Les fruits de saison

Ananas, pamplemousse, pomme, orange, citron sont de parfaits alliés à consommer mûrs et frais pour drainer le corps. Le principe consiste à en manger surtout avant et après les repas.

Pas de féculent, mais surtout des légumes verts

Pendant une à deux semaines, le corps peut se régénérer grâce à la consommation de légumes verts, mais aussi de salades, d'ail, d'oignon et d'herbes aromatiques. Et rien de tel que d'accompagner cette cure détox de céréales complètes. Par contre, il convient de bannir les féculents, toutes les formes de sucre, l'alcool, le café et les produits laitiers.

Solutions naturelles

Préparez-vous des concoctions (Décoction de plusieurs éléments) à base de pissenlit, de radis noir, de tilleul et de racine de bardane ...

Comment entretenir un matelas ?

Sur une année, ce ne sont pas moins de 300 litres d'eau que nous éliminons la nuit. Pour conserver un matelas de bonne qualité le plus longtemps possible, il existe quelques gestes d'entretien simples et très faciles à exécuter. On néglige parfois trop souvent le fait qu'il doit être bien protégé, aéré ou encore nettoyé.

Aérer le matelas régulièrement

L'aération est indispensable pour assurer une bonne hygiène à votre matelas. Pour cela, ouvrez les fenêtres de la pièce et laissez aérer durant une bonne dizaine de minutes. Procédez généralement à cette opération quotidiennement, mais aussi lors du changement de draps. A ce moment, il est également conseillé de passer l'aspirateur sur la surface visible afin d'éliminer les peaux mortes et petits déchets qui peuvent s'incruster.

Retourner le matelas

Un matelas durera plus longtemps s'il est usé de façon égale au niveau des ressorts à boudin. Ceux-ci maintiennent le corps et procurent un support très important. Adapter ses habitudes ainsi que certains réflexes permettra de conserver le matelas dans de bonnes conditions sur la durée. Les fabricants préconisent de le retourner chaque quinzaine au cours des trois premiers mois, ce qui permettra d'obtenir un bon confort et de minimiser l'usure. Il faudra ensuite répéter l'opération tous les deux mois.

Comment retourner un matelas ? Il ne faut pas seulement le retourner dans le sens vertical mais aussi inverser la tête et les pieds en le retournant.

Entretenez l'hygiène du matelas

Le bicarbonate de soude est un désodorisant naturel efficace pour entretenir le matelas. Répartissez-le uniformément en brossant légèrement, ce qui le fera pénétrer directement dans les fibres du matelas. Cette étape passée, laissez agir durant une demi-heure puis aspirez le reste de bicarbonate. Une odeur agréable se dégagera du matelas, mais ce n'est pas tout. Les propriétés du bicarbonate de soude agissent aussi contre les moisissures et les acariens. De quoi faire perdurer l'hygiène efficacement grâce à ce désodorisant simple et sans agent chimique !

Choisir un bon protège-matelas

Un matelas restera propre aussi longtemps qu'il sera protégé de façon adéquate. Il suffit pour cela d'acheter un protège-matelas qui peut être facilement lavé par vos soins. En optant pour un tissu de qualité, on augmentera la durée de vie et l'hygiène de la literie, en le protégeant des taches de transpiration mais aussi d'urine ou tache de sang.



Blanquette de la mer au saumon et poireau

Ingrédients / pour 4 personnes

4 pavés de saumon
8 poireaux moyens
1 noisette de beurre
1 sachet de préparation pour court bouillon (vin blanc-légumes)
Sel et poivre
Pour la sauce crémeuse :
25 g de beurre
25 g de farine
5 cl de vin blanc
½ citron
15 cl de crème liquide entière
20 g de comté râpé
Sel, poivre
15 cl du court bouillon filtré, ayant servi à la cuisson du saumon
Déco : ½ citron tranché, persil frais

Réalisation

Difficulté : **Facile**
Préparation : **30 mn**
Cuisson : **25 mn**
Temps Total : **55 mn**

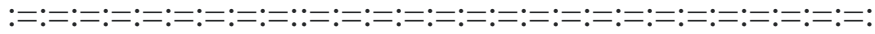
PRÉPARATION

Dans une grande casserole remplie de 2 l d'eau frémissante, verser le sachet de court-bouillon. Bien mélanger laisser frémir 2-3 minutes puis ajouter les pavés de saumon (en laissant la peau). Laisser pocher dans l'eau toujours frémissante pendant 10 minutes. Pendant ce temps, laver, égoutter et émincer les poireaux. Réserver.

Une fois les 10 minutes écoulées : égoutter les pavés de saumon, retirer la peau (elle vient toute seule) et réserver dans un saladier les morceaux de saumon. Filtrer (à l'aide d'une passoire très fine) le court bouillon dans lequel le saumon a cuit et en réserver 15 cl dans un verre. Dans une sauteuse, faire suer les poireaux avec une noisette de beurre quelques minutes jusqu'à ce qu'ils soient cuits en remuant régulièrement pour qu'ils ne brûlent pas au fond. Puis couvrir pour garder au chaud, feu éteint.

Préparer la sauce crémeuse : Conseil : Pour ne pas être en panique, peser et préparer tous les ingrédients avant de commencer. Dans une casserole, faire fondre les 25 g de beurre, ajouter la farine et fouetter ce « roux » jusqu'à ce qu'il commence à bouillir. Ajouter successivement en fouettant bien après chaque ajout : 15 cl de court bouillon filtré, vin blanc, jus de citron, crème liquide, comté râpé, sel, poivre. Et voilà, il ne reste plus qu'à ajouter le saumon détaillé en gros morceaux à la main pour bien l'enrober de sauce et le réchauffer.

Dressage : Pour le service, rien de plus simple : dresser tout autour du plat ou de l'assiette, la fondue de poireaux, verser au centre le saumon à la sauce crémeuse et décorer de tranches de citron et/ou de persil frais.



HISTOIRE DE LA TUNISIE

Mongi Slim, une façade d'immeuble où la nature reprend ses droits !

Cela pourrait paraître surprenant mais cet immeuble se trouve au cœur de Tunis, sur une artère des plus fréquentées.

Il s'agit en effet de la rue Mongi Slim (qui fut longtemps nommée rue des Maltais) et d'un de ses immeubles qui selon toute évidence, semble délaissé voire abandonné.

En haut de la façade, la végétation prend des proportions spectaculaires et les herbes semblent devenues folles malgré l'emplacement en hauteur.

Faut-il parler d'incurie ou bien déplorer les habitants absents ? Faut-il saluer la nature qui reprend ses droits ou bien s'inquiéter du toujours possible effondrement d'un des balcons ?

Car, sans aucun entretien depuis longtemps, cet immeuble menace de tomber en ruines. Et il n'est pas le seul dans ce cas !



Au parking des « barouitas » des souks de Tunis...

Ces véhicules à deux roues sont désormais partout dans les souks de Tunis. A toute heure, ils sillonnent les artères de la médina qui s'avèrent trop étroites pour accueillir piétons et « barouitas ».

C'est que, depuis quelques années, on livre à n'importe quelle heure dans les souks et on n'hésite pas à bousculer les passants.

Ces diables, que les Tunisiens nomment indifféremment « diablo » ou « barouita » sont devenus aussi redoutables que décomplexés.

On les voit partout avec leurs conducteurs ahanant sous le poids de leur charge et se frayant un chemin parmi la foule souvent compacte des rues de la Kasbah ou Boumendil et aussi près de la Khirba et Mdaq el Halfa.



Carnaval, carnaval...

Viens faire la fête avec nous ! Samedi, le 14 au Délice Resto, Midoune.
La première SOIREE DANSANTE cette année !

MENU :

Assiette d'amour « Délice Resto » la bienvenue de 2017

*** Bisque de crabe sauvage et crevette avec ses petits croutons

*** Caille caramélisée au miel et raisins secs au four

*** Pave de bœuf grille, noisette de trois légumes et concassé de pommes de terre, sauce champignons noirs

*** Banane grillée avec sa peau et son coulis de chocolat Bon appétit !

- Ambiance musicale- LIVE music

- Atmosphère magique

- Quelques surprises pour bien commencer 2017 !

Sur réservation uniquement.

Prix : 35.- TD

Tel. +216 97 90 69 65

Bienvenue !

: = :

La vraie PAËLLA pour 12 personnes

- 1 kg de riz long grain
- 1 kg de morceaux de poulet
- 500 g de lapin
- 1 kg de grosses moules lavées à plusieurs eaux et grattées en enlevant les barbes
- 1 kg de lanières de calamars coupées en gros carrés
- 12 à 15 langoustines ou gambas, ou grosses crevettes
- 35 cl d'huile d'olive
- 2 gros oignons doux coupés en lamelles
- 4 ou 5 gousses d'ail écrasées en ayant pris soin d'enlever le germe central
- 6 tomates bien mûres ébouillantées et pelées
- 2 poivrons (1 rouge et 1 vert) lavés, épépinés et coupés en lanières
- 1 chorizo doux
- petits pois ou haricots verts ou artichauts (facultatif)
- 2 sachets d'épices à paella
- sel
- poivre

Celle proposée pour le brunch du Casino était fade.

Un riz bien trop cuit

Des crevettes sans consistance, des moitiés de moules, un crabe qui aurait pu être bon s'il avait cuit avec le riz, mais creux, sans pinces, quelques Clovisses qui se battaient en duel.

La tortilla ressemblait plus à un tajine ; les penne et les spaghettis à l'espagnole baignaient dans une sauce rougeâtre.

Messieurs les cuisiniers du Casino, savez-vous qu'il existe du chorizo halal ? Et les épices sont nécessaires pour donner du goût.

Les Rôleurs Nâïfs

: = : = : = : = : = : = : = : = : = : = : = : = : = : = : = :

CASINO DJERBA
Brunch "Chehya tayba"
Cuisine tunisienne **15 Janvier 2017**

Casino de Djerba
Dimanche 15 Janvier
Buffet Servi de 09 h à 15 h
Réservations : 29 210 542
Prix
20 DT Adultes / 10 DT Enfants

Boissons : Café au lait, jus frais (citronnade, banane, orange), jus de tomate, eau
Sucré : Beurre, miel, chocolat, crêpes, viennoiseries, cakes (fruits confits, chocolat)
Salades : Salade tunisienne, salade mechouia, salade houria
Plats : Brik au thon, lastira, Ojja merguez, doigts de Fatma, coucous au poulet, Koucha, thon à la sauce kerkenaise, riz djerbien, lablebi, tajine
Desserts : Makroudh, zlebiya, salade de fruits

: = : = : = : = : = : = : = : = : = : = : = : = :

♥**FESTIVAL DE DOUZ **♥

*Les 13/14ou les 15 et 16 JANVIER 2017.

SI VOUS OPTEZ POUR CE SÉJOUR, IL FAUT APPORTER AVEC VOUS DES CHAUSSETTES EN LAINE ET DES GANTS. La semaine dernière, il faisait 5° à midi ...

♡♡ Deux journées au départ de Djerba, de Zarzis ou de Gabès ♡♡

Deux journées de dépaysement total au milieu des animations et représentations folkloriques.

La nuit dans un hôtel 4* de la zone touristique.

La soirée dans le magnifique restaurant de la palmeraie.

Un très beau programme que nous vous proposons à ce tarif jusqu'au 1er décembre soit le 13 et 14 où le 15 et 16.

Le trajet se fait en micro bus ou en mini bus suivant le nombre de personnes.

Elle comprend les repas, l'hôtel, la soirée dans la palmeraie, le transport en mini bus, le guide officiel.

Elle ne comprend pas les boissons, les pourboires et les dépenses personnelles.



Jean-Jacques Ciscardi, soucieux de la diffusion de son ouvrage: " La légende vivante de Djerba ", auprès de ses lecteurs, et pour qu'il soit à la portée de tous, en accord avec Moncef Chebbi éditeur " Editions Arabesques", le livre publié par ces éditions sera vendu au prix de **15 dinars** l'exemplaire à Tunis Dans les librairies : Mille feuilles, El Moez, Al Kitab, Louhichi et Culturel. Sur Djerba il sera diffusé au Hall-librairie du Magasin général (ex PROMOGROS), la librairie TAOURIT (Ben Mimoun) face au supermarché "TOUT EST LA", à la librairie JOMNI rue Moncef Bey, librairie Al Djazira rue Abdelahmid el Cadhi, librairie Saber av. H. Bourguiba, Bibliothèque ASSITJE Zaouia Sidi Abdelkader Houmt-Souk, et Librairie MASLAH avenue Bourguiba à **Midoun**. Pour la France, le livre est disponible sur commande dans toutes les FNAC et les librairies AMAZON, CHAPITRE, LE FURET, GIBERJOSEPH, RUE DU COMMERCE, et chez EDILIVRE .COM au prix de 19 euros. Bonne lecture à tous et merci

::

MOTS BIZARRE, VOUS AVEZ DIT BIZARRE ? COMME C'EST ÉTRANGE. EXPRESSION-EXPLICATION

Pourquoi dit-on « vieux comme Hérode » ?

L'expression « vieux comme Hérode » signifie d'un âge très avancé. Il s'agit d'une référence au roi Hérode Ier, roi de Judée au Ier siècle avant J.-C. Il est possible que son nom ait été repris dans l'expression car « Hérode le Grand » vécut très âgé pour l'époque, 69 ans, soit près de 10 ans de plus que l'espérance de vie des personnes appartenant à la couche supérieure de la population. Quand le peuple lui ne pouvait guère espérer vivre plus de 40 ans. Hérode rendit la Judée extrêmement puissante en ayant recours à des méthodes jugées cruelles. Il tua entre autres ses propres enfants pour rester plus longtemps sur le trône. Mais pour certains, malgré sa longévité respectable ce n'est pas l'âge atteint par Hérode qui explique l'expression. Elle serait plutôt une allusion à l'époque d'Hérode plutôt qu'à son personnage lui-même. Une période très ancienne. Enfin pour d'autres spécialistes l'expression trouverait en réalité son explication dans le cumul des règnes des six différents Hérode qui se succédèrent entre 73 avant J.C. et 93 après J.C.

Pourquoi dit-on « faire du ramdam » ?

Faire du ramdam signifie faire beaucoup de bruit. Il s'agit d'une déformation du terme « ramadan », le mois pendant lequel les musulmans ont pour consigne de ne pas manger, boire, fumer, ou même avoir de relations sexuelles, entre le lever et le coucher du soleil. A la fin du 19ème siècle en France on utilisa le terme déformé en « ramdam » pour désigner les réunions sonores des familles organisées par les musulmans une fois les journées d'abstinence achevées et que certains considéraient comme du « tapage nocturne ».

Pendant la Première Guerre mondiale, les soldats français utilisaient le terme pour désigner un grand désordre ou même un fait soudain.

A noter que dans l'argot des prostituées, « aller au ramdam » signifiait alors « faire l'amour ». Et dans la langue provençale le mot « ramdam » désigne le vacarme que peuvent faire les chats la nuit ou encore les plaintes des loups dans les forêts.

Pourquoi dit-on « à la six quatre deux » ?

Quand une tâche est réalisée « à la six quatre deux » elle est bâclée, faite à la va vite.

Cette expression remonte au milieu du 19^{ème} siècle mais son origine reste énigmatique.

Selon certains auteurs cette énumération dans le sens inverse des trois premiers chiffres pairs, correspondrait à la dénomination d'un jeu de hasard. Par extension une action réalisée sur le même mode, c'est-à-dire au hasard, serait réalisée de façon rapide et sans soin.

Selon une autre explication, cette expression viendrait du domaine de la peinture. Les trois chiffres superposés permettraient en effet de représenter schématiquement un visage. Un peintre peignant une toile à la six quatre deux travaillerait à son tour de façon schématique, sans détail.

Enfin certains affirment que l'origine de l'expression est à trouver dans le vocabulaire musical. Une mesure à six-quatre y est une mesure rapide à deux temps. On retrouve l'idée de rapidité et donc par extension d'absence de souci du travail bien fait.

D'où vient l'expression « avoir un poil dans la main » ?

« Avoir un poil dans la main » signifie être fainéant ou paresseux. L'image est aisément compréhensible. Tel individu est un si grand oisif qu'il utilise peu ses mains. A tel point que l'absence de frottements a permis à des poils d'y pousser.

L'origine exacte de l'expression n'est pas attestée. Mais il est certain que le poil y symbolise la paresse coupable. Même si la composition du corps humain empêche la réalisation physique de cette expression, elle a bel et bien vu le jour dès le 19^{ème} siècle.

Depuis le langage parlé comme la littérature l'utilisent largement. Comme Catherine Challandes, dans *L'escarlopette* publié en 1990 : « Lui, on ne le voyait pour ainsi dire jamais, il devait avoir un poil dans la main, ce qui lui permettait d'écouter la radio à longueur de journée. ».

Dans certaines régions de France le poil est remplacé par un palmier pour accentuer l'effet comique.

Quelle est l'origine de l'expression « se saigner aux quatre veines » ?

Si quelqu'un se saigne aux quatre veines pour un tiers cela signifie qu'il se sacrifie, se prive au profit d'autrui. Il fait tout son possible, surtout financièrement.

Cette expression utilise une image facilement compréhensible. Même si on ne peut pas certifier totalement son origine nous possédons tous au niveau de chaque poignet une veine et une artère. Donc en tout quatre « veines » vitales pour la vie. Se couper ces quatre veines revient donc à se suicider, c'est-à-dire faire le plus grand des sacrifices, montrer la plus grande abnégation quand ce geste est réalisé au bénéfice d'une autre personne.

L'expression est relativement récente et semble venir d'une autre locution plus ancienne : « se faire saigner aux quatre membres » qui avait pour signification le fait de perdre ses biens. On trouve cette expression notamment sous la plume de Guy de Maupassant dans « Bel ami » en 1885.

Courrier des lecteurs

Bonjour à tous les deux et une bonne et heureuse année 2017
Pour les crêpes j'ai toujours mis de la bière légère à la place du
Lait. C'est très bon et très digeste. FL

**Radioumsouk prend quelques vacances, nous nous
retrouverons début février.**

Vous pouvez dorénavant voir ou revoir
nos chroniques sur

<http://radioumsouk.com/>

Et vous inscrire à nos news.

Si vous souhaitez faire paraître une annonce, (fêtes, inaugurations, événements, expositions...) il faut nous la faire parvenir avant le **MARDI**. Les petites annonces sont gratuites, elles sont publiées durant un mois, sauf interruption souhaitée...