



## QUIZ NAPOLEÓN

Tentez de remporter un soldat de plomb ou 2 places de cinéma au Central en répondant à ce questionnaire. Bonne chance !



1. Quel est le 1<sup>er</sup> cinéaste à mettre en scène l'Empereur au cinéma en 1927 ?

.....  
.....

2. Joaquin Phoenix était encore un espoir de Hollywood lorsque Ridley Scott lui a confié un rôle. Pour quel film et quel rôle ?

.....  
.....

3. Un acteur français apparaît au générique de Napoléon diffusé cette semaine au Central. Qui est cet acteur ?

.....  
.....

4. Une actrice française apparaît au générique de Napoléon diffusé cette semaine au Central. Qui est cette actrice ?

.....  
.....

5. En 1969, un cinéaste s'est lancé dans un long métrage de 3H pour raconter la vie de l'Empereur. Il recrute 50 000 soldats, se rapproche de Jack Nicholson, Ian Holm, ou David Hemmings ou encore Audrey Hepburn pour incarner Joséphine de Beauharnais.

Qui est le réalisateur de ce film qui ne verra jamais le jour ?

.....  
.....

INSCRIVEZ VOS COORDONNÉES SUR CE BULLETIN :

Nom : .....

Prénom : .....

Adresse : .....

Mail : .....

Téléphone : .....

ET DÉPOSEZ-LE DANS L'URNE PRÉVUE À CET EFFET !

**UN TIRAGE AU SORT PARI MI LES BONNES RÉPONSES  
AURA LIEU LE 5 DÉCEMBRE 2023**

Un traitement de données personnelles est mis en oeuvre par la Commune de Puteaux en vue d'un jeu concours. Les données personnelles recueillies par le cinéma le Central sont conservées durant la durée de l'opération puis supprimées à l'issue. Vous disposez d'un droit d'accès, de rectification et d'effacement ainsi que d'un droit à la limitation du traitement. Vous disposez également du droit d'introduire une réclamation auprès de la Commission Nationale Informatique et Libertés. Vous pouvez contacter notre DPO et effectuer vos demandes relatives à l'exercice de vos droits à l'adresse postale suivante : Mairie de Puteaux, service du délégué à la protection des données, 131 rue de la République - 92800 PUTEAUX ou à l'adresse mail suivante : dpo@mairie-puteaux.fr



## QUIZ NAPOLEÓN

1. Napoléon pouvait mener de front 3 correspondances tout en élaborant des stratégies avec ses officiers. Comment appelle-t-on cette mémoire ? .....

2. Dans quel livre de Victor Hugo parle-t-on de Waterloo ? .....

3. Les Anglais expédient l'Empereur le plus loin possible sur Sainte-Hélène, une île britannique perdue dans le Pacifique. Sauriez-vous situer précisément cette île ? .....

4. Quel est le chirurgien, père de la chirurgie militaire, qui participa à 60 grandes batailles et dont le nom est gravé sur l'Arc de Triomphe ? .....

5. Quel est l'autre chirurgien qui donna son nom à un hôpital militaire ? .....

6. Quelles sont les victoires de la Grande Armée ? .....

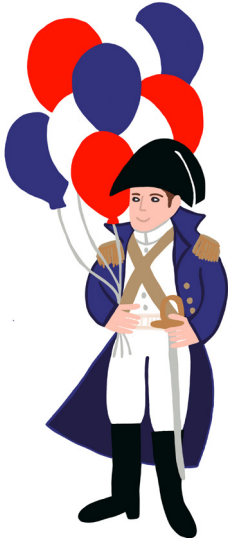
7. Le passage de la Bérézina pour la Grande armée a-t-elle permis à Napoléon de repousser les Russes ? Sauriez-vous dater et raconter les circonstances de cette bataille ? .....

8. Certaines batailles sont devenues des expressions dans le langage courant ? Pourriez-vous en citer ? .....

9. L'expression « casser sa pipe » est née sous le Premier Empire. Que veut dire cette expression ? .....

10. Le veau Marengo est un plat inventé en pleine bataille. Avant d'être utilisé dans la recette actuelle, quelle autre viande utilisait-on à l'origine, le 14 juin 1800 ? .....





## RECETTE MENU NAPOLEÓN VEAU MARENGO

### LE VEAU

#### Ingrédients

##### pour 2 personnes :

Sauté de veau (épaule).....	350 g
Oignons jaunes ou blancs.....	1 pièce
Vin blanc .....	50 ml
Concentré de tomates.....	1 CAS
Fond brun de veau lié .....	350 ml
Bouquet garni (poireau, thym, laurier) .....	1 pièce
Gousses d'ail .....	1 pièce
Champignons de Paris .....	125 g
Pain de mie .....	2 tranches
Beurre doux.....	2 noix (environ 8 g)
Persil .....	1 branche
Huile de tournesol	



#### Recette du veau :

- Faites préchauffer le four à 180°C
- Ciselez les oignons, faites rissoler les morceaux de viande dans la cocotte
- Ajoutez les oignons et laissez cuire 3 minutes, ajoutez le concentré de tomates, remuez et laissez cuire 2 minutes
- Ajoutez l'ail et le bouquet garni
- Versez le vin blanc et laissez réduire
- Ajoutez le fond de veau, salez et poivrez puis enfournez 1h30
- Épluchez les champignons et escalopez-les (en tranches)
- Faites-les revenir quelques minutes à la poêle avec la moitié du beurre

- Salez et poivrez
- Hachez le persil
- Découpez des grands cœurs de pain de mie et faites-les dorer dans une poêle avec le reste du beurre et un filet d'huile de tournesol sur chaque face, trempez-la pointe de vos cœur dans la sauce puis dans le persil haché
- Dressez la viande dans un plat à l'aide d'une écumoire, filtrez la sauce et versez-la sur la viande
- Ajoutez les champignons, les cœurs de pain de mie pointe vers le haut





## RECETTE MENU NAPOLEÓN LE NAPOLEÓN (GÂTEAU RUSSE)

### Ingrédients :

#### Pour la pâte :

Farine ..... 400 g  
Beurre ..... 200 g  
Crème fraîche ..... 150 g  
Euf ..... 1  
Sel ..... une pincée

#### Pour la crème (500 ml)

Sucre ..... 150 g  
Jaunes d'oeuf ..... 3  
Farine ..... 2 cuillères bombées  
beurre ..... 150 g  
1 gousse de vanille

### Préparation de la pâte :

- Mélangez la farine avec le beurre ramolli mais pas fondu, ajoutez les autres ingrédients, un par un, en pétrissant jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.
- Divisez ensuite la pâte obtenue en 7 boules de même calibre et les faire reposer au réfrigérateur pendant une heure

### Préparation de la crème :

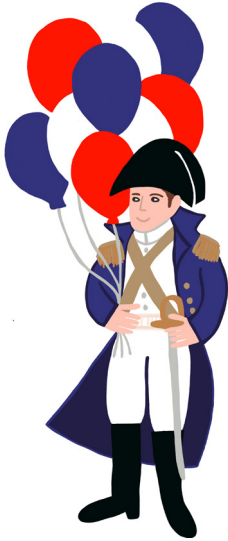
- Faites chauffer à feu doux le lait
- Dans un récipient mélangez le sucre, le jaune d'oeuf, la farine, l'extrait de vanille obtenu à partir de la gousse de vanille
- Versez ensuite l'appareil ainsi obtenu dans le lait et faire porter le tout à ébullition tout en remuant à l'aide d'une cuillère en bois.

- Laissez la crème refroidir, et y incorporer le beurre tant qu'elle est encore tiède, mélangez bien le tout

### Confection du gâteau :

- Étalez chacune des boules de pâte de manière à ce qu'elles forment des galettes plates et de même diamètre. Les faire cuire, chacune sur une plaque au four à 230° tout en surveillant. Les retirer lorsqu'elles sont bien cuites
- Les laisser refroidir puis étalez de manière homogène la crème sur 6 des 7 galettes préparées, les superposer. La 7<sup>e</sup> galette est à émietter sur le dessus du gâteau, puis laissez le gâteau, couvert, reposer toute une nuit au réfrigérateur.





## RECETTE MENU NAPOLEON LE CHOCOLAT CHAUD JOSÉPHINE

### LE CHOCOLAT CHAUD

#### Ingrédients :

Chocolat noir d'au moins ... 55%	
.....	200 g
Lait .....	50 cl
Maïzena .....	1/2 C.à S.
Sucre vanillé .....	1 sachet
Cacao en poudre .....	10 g
Cannelle.....	1 batôn ou pincée
Gros sel .....	1 pincée
Miel ou Sucre .....	
.....	à son bon vouloir



#### Recette du chocolat chaud :

- Concassez le chocolat en morceaux.
- Diluez la Maïzena dans un peu de lait.
- Dans une casserole, versez le lait + le sucre vanillé + le cacao + sucre ou le miel
- Mélangez avec un fouet jusqu'à ce que le mélange soit homogène
- Ajoutez le chocolat, la cannelle, le gros sel et remuez vigoureusement sur le feu jusqu'à ce que le chocolat soit fondu.

- Au moment où la préparation bout, baissez le feu et y incorporez la Maïzena, tournez vivement jusqu'à ce que le mélange épaississe
- Si vous trouvez le mélange trop épais, ajoutez du lait, et si au contraire le mélange est trop liquide, ajoutez de la Maïzena
  - Diluez dans du lait et refaites chauffer pour laisser épaissir
  - Pour faire un chocolat Viennois : ajoutez de la Chantilly (crème 30% MG + sucre glace)

