

Eglise réformée de Neuilly-sur-Seine

L'ÉCOLE BIBLIQUE

2023/2024



Tous les mardis
(Hors vacances scolaires)

De 17 h à 18 h

A l'exception des 3 séances précédant le culte parents-enfants de Noël qui seront prolongées de 1/2 heure.

Lieu : Temple de Neuilly
18, boulevard d'Inkerman 92200
Neuilly sur seine

L'école biblique s'adresse aux enfants du primaire du CE1 au CM2. Ensuite, les enfants se prépareront à la communion à travers un cycle de trois années de catéchisme.

NOUS CONTACTER

E.R.F. - 60, rue Perronet – 92200
Neuilly sur seine

Le temple : 01 47 22 32 64
Temple-epudf.neuilly@orange.fr

Les monitrices :

Isabelle Durieu isdh@wanadoo.fr

Valérie Schoen valyschoen@orange.fr

La gardienne : Eva Rodrigues-Costa
06 42 43 36 45

(Mardi au Vendredi 9h-12h / 16h à 19h,
Samedi 9h-12h et sur rendez-vous)

ABSENCE :

Merci de prévenir les monitrices

RETARD RECUP' :

Maman, papa, grands-parents, nounou, frère, sœur, ... si vous devez chercher un enfant et avez du retard ou un empêchement, prévenez Isabelle et/ou Valérie le plus rapidement possible en leur adressant un **sms** ou en leur **téléphonant**. Enregistrez leur numéro dans vos portables! Pas de mail ! Merci !

AFFAIRES PERDUES : Si vos enfants ont oublié leur cartable, nous essayons de vous contacter dans la 1/2 h après leur départ ! Sinon, prenez contact avec Eva pour récupérer sac et manteau.. !

LE GOÛTER

Nous accueillons vos enfants au temple à partir de 17 heures, mais les grilles du jardin et la porte d'entrée de la salle annexe sont ouvertes dès 16h45. Vous pouvez nous y attendre sans problème ! Un goûter leur est proposé. Nous vous demandons de penser à ce dernier **en apportant 1 ou 2 fois par mois petits gâteaux secs et boissons**. Sachez que vos enfants sont souvent affamés !

Merci !

Nous fêtons les anniversaires ! Vos gâteaux seront aussi les bienvenus.

COLLECTE ECOLE BIBLIQUE:

ANASTASIE

Depuis 2006, les enfants de l'école biblique parrainent un enfant par l'intermédiaire de la Fondation LA CAUSE (organisme protestant).

Ismaël étant majeur, nous avons proposé, il y a deux ans, aux enfants d'apporter notre soutien à Afi Anastasie ALOESSODE, née le 11 avril 2008 au Togo. Elle est actuellement scolarisée à l'école élémentaire de Kpalimé. Cette petite fille est suivie par le CAST (Centre d'Action sociale du Togo), en raison d'une précarité sociale importante. Abandonnée par son père et sa mère, elle est restée à la charge de sa grand-mère qui n'est pas en mesure de l'élever.

Nous comptons sur vous pour soutenir cette action solidaire.

Les enfants lui écriront deux fois dans l'année et cette dernière nous répondra. Ce projet est voué à perdurer plusieurs années.

Nous versons à la Fondation LA CAUSE 35€ par mois (soit 420€ par an) pour répondre aux besoins d'Anastasie. Cette somme permet à Anastasie de se nourrir, de se vêtir, d'avoir une instruction et de partager l'espérance chrétienne. **Chaque enfant participe à raison de 2€ par séance.**

Nous vous remercions de bien vouloir avec eux penser à cette collecte hebdomadaire !!!

Calendrier 2023-2024

Septembre

- Mardi 19 1) Inscrition – La Bible
Mardi 26 2) Exode 1 – Souffrances des Israélites en Egypte

Octobre

- Dimanche 1^{er} Culte de rentrée
Mardi 3 3) Exode 2 – Naissance de Moïse et Fuite de Moïse au pays de Madian
Mardi 10 4) Exode 3 – Le Buisson ardent
Mardi 17 5) Exode 4 – Première mission et retour de Moïse en Egypte

(Vacances du vendredi 20 octobre au lundi 6 novembre 2023)

Novembre

- Mardi 7 6) Préparation de la fête de Noël
Dimanche 12 Culte du souvenir
Mardi 14 7) Préparation de la fête de Noël
Mardi 21 8) Préparation de la fête de Noël – 18h30
Dimanche 27 Premier culte de l'Avent
Mardi 28 9) Préparation de la fête de Noël – 18h30

Décembre

- Dimanche 3 Culte de l'Avent
Mardi 5 10) Préparation de la fête de Noël – 18h30
Dimanche 10 Fête de Noël – Culte animé par les enfants de l'école biblique
Mardi 12 11) Cartes de Vœux et Lettre à Anastasie
Dimanche 17 Culte de l'Avent

Mardi 19 12) Cartes de Vœux et goûter de Noël
(Vacances du vendredi 22 décembre au 8 janvier 2024)
Dimanche 24 Veillée de Noël à 19h30
Lundi 25 Culte de Noël

Janvier

Mardi 9 13) Exode 5 – Moïse et Aaron devant de roi d’Egypte
Mardi 16 14) Exode 6 et 7 – Révélation de Dieu à Moïse
Mardi 23 15) Exode 7 – 1^{ère} et 2^{ème} plaie - L’eau changée en sang - les grenouilles
Mardi 30. 16) Exode 8 et 9 – 3^{ème}, 4^{ème} et 5^{ème} plaie – Les moustiques, les mouches venimeuses, la peste du bétail

Février

Mardi 6. 17) Exode 9 et 10 – 7^{ème}, 8^{ème}, 9^{ème} plaie
La grêle, les sauterelles, les ténèbres
(Vacances du vendredi 9 février au lundi 26 février)
Mardi 27 18) Exode 11 – 10^{ème} plaie – La mort des premiers nés

Mars

Mardi 5 19) Exode 12 – Institution de la Pâque
Mardi 12 20) Exode 13 et 14 – Passage de la mer rouge
Mardi 19 21) Mt 21, Mc 11, Lc 19, Jn 12 – Les Rameaux
Dimanche 24 Culte des Rameaux,
animé par les enfants de l’école biblique
Mardi 26 22) Mt 28, Mc 16, Lc 24, Jn20 - Pâques
Vendredi 29 Veillée 19h
Dimanche 31 Culte de Pâques

Avril

- Mardi 2 23) Exode 16 – La Manne
(Vacances du vendredi 5 avril au lundi 22 avril)
Mardi 23 24) Exode 17 – Le rocher d’Horeb
Mardi 30 25) Exode 19 – Le peuple d’Israël au Sinai
(Exode 18 résumé)

Mai

- Mardi 7 26) Exode 20 – Les dix commandements
Mardi 14 27) Exode 20 – Les dix commandements
Dimanche 19 Culte de Pentecôte
Mardi 21 28) Actes 2 – La Pentecôte
Mardi 28 29) Exode 32 – Le veau d’Or
Vendredi 31 et Samedi 1^{er} Juin
Vente de l’Entraide – Déjeuner de l’école
biblique

Juin

- Mardi 4 30) Exode 34 – Nouvelle Alliance avec
l’Eternel
Mardi 11 31) Quizz et Lettre à Anastasie
Mardi 18 32) Goûter de fin d’année

LES GRANDS RENDEZ-VOUS

Où la présence de vos enfants est
indispensable !

CULTE PARENTS-ENFANTS

- Culte de Noël

Les enfants de l'école biblique animent par des chants, une pièce de théâtre et d'autres surprises ce culte. Tous ont un rôle à jouer ! Nous vous mettrons à contribution pour l'apprentissage des textes et pour les actions en faveur de l'Entraide.

- Culte des Rameaux

Les enfants participeront à ce culte à travers des chants et des prières.

VENTE DE L'ENTRAIDE D'ETE

Déjeuner des enfants de l'Ecole biblique
de 12h30 à 14h30.

UNE SEANCE TYPE

17h – 17h20 :

Après un court goûter, nous nous retrouvons tous ensemble dans le temple pour entonner un ou deux chants lorsque Madame Buchsenschutz peut nous accompagner. Viennent ensuite la collecte pour Anastasie et parfois un moment de prière.

17h20 – 18h :

Nous reprenons l'étude biblique de la semaine précédente et abordons le texte biblique du jour par sa lecture et les premiers questionnements qu'il suscite. Dessin, discussion animée, mime,....
Chacun aura sa préférence par la suite !

LES THEMES de 2023-2024

Moïse

Que retenir de l'histoire de Moïse à travers les récits de l'Exode ? C'est ce thème que nous aborderons cette année avec les enfants de l'école biblique pendant une vingtaine de cours. De sa naissance aux dix commandements, des plaies d'Egypte au passage de la mer rouge, de sa première mission à la nouvelle alliance, comment comprendre l'appel et la présence de Dieu ?

Nous aurons également une séance « Esprit de Noël » où nous préparerons des lettres pour les personnes âgées de notre paroisse, deux séances d'exposé l'un sur Luther et Calvin, l'autre sur le Togo et une sur Pâques.

Les 5 séances précédant le culte de Noël seront consacrées à la traditionnelle pièce de théâtre et à ses répétitions hautes en couleur !

L'ENTRAIDE

Comme vous le savez, l'Entraide a besoin de nous tous, et particulièrement à l'occasion de deux temps forts !

Culte de Noël :

Il est demandé aux enfants de l'Ecole biblique et à leur famille : 1) de confectionner les traditionnels petits **sablés de Noël**. Ces derniers seront à déposer -dernier délai- le samedi matin 9 décembre 2023 au temple afin d'être mis en sachet. Ils seront vendus à la sortie du culte le lendemain.

2) d'apporter un **cadeau de Noël** pour un enfant défavorisé. Merci de préciser sur le paquet l'âge du destinataire et si c'est pour un garçon ou une fille.

Vente de l'Entraide d'été A l'occasion de la vente de l'Entraide, il vous sera sans doute demandé de confectionner un plat pour le dîner du samedi soir et/ou des gâteaux pour le salon de thé.

Par ailleurs, nous invitons les enfants de l'école biblique à venir découvrir les stands de jouets et d'animations bricolage.

Le déjeuner annuel de l'Ecole biblique aura lieu le samedi pendant la vente.

Enfin, si vous souhaitez participer à l'Entraide, vous pouvez contacter son président Gautier Hakoua par mail : gautierhakoua@yahoo.fr

La Banque Alimentaire Dans le courant de l'année, les enfants seront sollicités pour apporter quelques produits de première nécessité pour la banque alimentaire.

L'EGLISE DE NEUILLY

L'Eglise réformée de Neuilly est une association culturelle de loi 1905. Elle n'est pas subventionnée par l'Etat. Les fidèles la font vivre. Si vous souhaitez faire un don, adressez-le à l'ordre de l'Eglise Réformée de Neuilly sur Seine, à l'attention de notre trésorier :

E.R.N. - 60, rue Perronet
92200 Neuilly-sur-seine.

Nous vous rappelons que si vous êtes imposé sur le revenu, votre don est déductible à 66% du montant de vos impôts, dans la limite de 20% de votre revenu net imposable.

Verser 100€, ne vous coûte en réalité que 34€ !

Vous pouvez également vous rendre sur le lien suivant : <http://www.erf-neuilly.com> et consulter ces deux sites :

Site de l'EPUDF: <https://www.eglise-protestante-unie.fr/>

Fédération Protestante de France : <http://www.protestants.org>

LES SABLES DE NOËL

Recettes

Voilà quelques suggestions !

Recette 1

300 g de farine
100 g de féculé
200 g de sucre semoule
200 g de beurre
2 œufs entiers
2 paquets de sucre vanillé
4 à 6 cuillères à soupe de lait
2 cuillères à café de levure chimique

Préparation :

Battez le beurre en mousse avec le sucre semoule et le sucre vanillé jusqu'à blanchir la masse.

Ajoutez les œufs entiers, et fouettez énergiquement. Insérez le lait.

Puis la levure, la farine, et la féculé.

A l'aide d'une poche avec douille étoilée, composez sur des tôles beurrées, des petits dômes de 1 centimètre de diamètre. Enfounez

Cuisson :

Four moyen. Thermostat 5 (chaleur tournante : thermostat 6) pendant 15 minutes. La pâte doit rester claire.

Recette 2

250 g de farine

3 g de levure chimique ou 1/4 de sachet 150 g de beurre

125 de sucre glace

1 œuf

1 sachet de sucre vanillé

1 pincée de sel

+ 1 œuf pour la dorure ou 2 jaunes d'œufs

Préparation :

Cassez l'œuf dans un saladier et ajoutez le sucre. Incorporez le sucre vanillé, la pincée de sel, et mélangez immédiatement avec un fouet.

Tamisez la farine avec la levure chimique.

Mélangez la farine et le beurre afin d'obtenir une masse à l'aspect sableux. Ce travail se fait en frottant la farine et le beurre entre les mains.

Incorporez le mélange de l'œuf et du sucre à la farine sablée et travaillez la pâte afin d'obtenir un mélange homogène. Lorsque la pâte est pétrie, enveloppez-la dans un film plastique et réservez-

la au froid pendant une heure environ. Malaxez légèrement la pâte et étalez-la à 4 mm d'épaisseur environ. Détaillez à l'aide d'emporte-pièces des petits gâteaux de formes diverses. Disposez les petits-beurre sur une plaque légèrement beurrée ou recouverte de papier sulfurisé. Badigeonnez-les au pinceau avec de la dorure. Laissez sécher et badigeonnez une seconde fois. Cuisson : Four préchauffé à 180° pendant 10 à 15 minutes.

Recette 3

250 g de farine

125 g de sucre

125 de beurre

4 jaunes d'œufs

un peu de zeste de citron

ou 1 paquet de sucre vanillé

1 cuillère à café de levure chimique 1 jaune d'œuf pour dorer

Amandes pilées

Préparation :

Faire une pâte lisse en mélangeant tous les ingrédients.

Abaissier la pâte sur une épaisseur de 2 à 3 mm et découper avec les formes de Noël. Dorer au jaune d'œuf, saupoudrer de sucre cristallisé et d'amandes pilées.

Cuisson :

Faire cuire à four moyen Thermostat 6

Recette 4

3 œufs

125 g de farine

125 g de beurre fondu 200 g de sucre

1 zeste de citron

ou une gousse de vanille 1 ou 2 cuillerées de lait

1 paquet de levure

Préparation :

Dans le beurre battu en écume, incorporez le sucre, les œufs l'un après l'autre, le citron et enfin la farine tamisée avec la levure. Veillez à ce que cette pâte soit bien lisse, l'étendre sur 3/4 de centimètre d'épaisseur et y découper des formes diverses.

Enduire de jaune d'œuf et laisser dorer au four.

Recette 5

500 g de farine 250 g de beurre 250 g de sucre 8 jaunes d'œufs

Bien travailler le sucre et les œufs, ajouter le beurre ramolli et la farine.

Laisser reposer au frais deux heures.

Abaisser à 5 mm et découper des formes variées à l'emporte-pièce.

Dorer au jaune d'œuf, placer sur une plaque beurrée et enfourner 10 minutes à four moyen.

Recette 6

250 g de farine

1 cuillère à café de levure chimique 125 g de
beurre

70 g de sucre en poudre

1 sachet de sucre vanillé

1 œuf

Pour glacer :

100 g de sucre glace

2 cuillères à soupe de jus d'orange

Verser la farine tamisée avec la levure dans un récipient. Ajouter le beurre coupé en petits morceaux et travailler du bout des doigts. Ajouter le sucre, le sucre vanillé et l'œuf. Pétrir pour obtenir une pâte homogène. Réserver au frais si la pâte colle un peu.

Abaisser la pâte sur une épaisseur de 3 à 4 mm. Découper des cœurs à l'emporte-pièce. Les poser sur une plaque recouverte de papier cuisson. Faire cuire à four moyen à 180° (Th 6) pendant 8 à 10 minutes. Laisser refroidir sur une grille.

Délayer le sucre glace avec le jus d'orange et glacer les cœurs. Laisser durcir avant de les ranger dans une boîte.

Recette 7

300 g de farine
80 g de sucre semoule
50 g de sucre glace
200 g de beurre
50 g d'amandes
2 paquets de sucre vanillé 1 pincée de sel fin

Hachez très finement les amandes. Mélangez à la farine le sucre semoule, un paquet de sucre vanillé, les amandes, et le sel. Incorporez le beurre, et pétrissez jusqu'à absorption complète. Etalez la pâte en une abaisse de 5 mm d'épaisseur. A l'aide d'un emporte-pièce, découpez la pâte, et déposez les pièces ainsi obtenues sur des tôles beurrées. Enfournez. Mélangez au dernier paquet de sucre vanillé restant, le sucre glace. Dès leur sortie du four, saupoudrez-les avec ce mélange de sucres.

Cuisson : Four moyen Thermostat 5 pendant 15 minutes. La pâte doit rester claire. **Recette 8**

250 g de farine
150 g de sucre en poudre
1 œuf
1/2 cuillère à café de levure chimique 70 g de
beurre
le zeste râpé de 1/2 citron
1/2 cuillère à café de cannelle

Pour la finition :
50 g de sucre en poudre
1 cuillère à café de cannelle

Pétrir tous les ingrédients pour obtenir une pâte lisse. Abaisser la pâte sur 5mm d'épaisseur. Découper des formes à l'aide d'emporte-pièce. Les disposer sur une plaque recouverte de papier cuisson. Faire cuire à four moyen à 180° (Th. 6) pendant 8 à 10 minutes.

Les saupoudrer dès la sortie du four avec le mélange sucre et cannelle.

LES CHANTS

Quelques chants à fredonner !

Le maître sur la croix

1. Ils ont mis le maître sur la croix Ils ont
mis le maître sur la croix

Refrain: Oh je tremble, tremble encore
Quand je repense à sa mort

Ils ont mis le maître sur la croix

2. Il disait: je suis venu chercher Mes
brebis, elles étaient égarées

3. Ils ont mis des épines à son front Et des
clous, à ses mains ses talons

4. A quoi bon ces trois années d'espoir Ils
l'ont mis au fond d'un grand trou noir

5. Aux lueurs de la troisième aurore Dans
la tombe on a cherché son corps

Refrain : Il avait roulé la pierre, Il avait
vaincu la mort Son amour est plus
précieux que l'or

Quand le soir descend

1) Quand le soir descend, Sur ma peur,
Montre-toi vivant, A mon coeur. Quand le
soir descend, Sur ma peur, Réveille ma foi,
Seigneur.

2) Je n'ai pas trouvé, Le trésor ; Mais
l'amour caché, N'est pas mort.
Je n'ai pas trouvé, Le trésor ;
Mon Dieu, je te cherche encore.

3) Viens chez moi t'asseoir, Prends le pain
!

Tu rejoins si tard, Mon chemin.
Viens chez moi t'asseoir, Prends le pain !
Mes yeux s'ouvriront enfin.

4) Quand l'époux viendra, Dans la nuit,
Quand retentira, Le grand cri, Quand
l'époux viendra, Dans la nuit, J'irai au-
devant de lui.

5) Kumbaya my Lord, Kumbaya Kumbaya
my Lord, Kumbaya
Kumbaya my Lord, Kumbaya
Ô Lord Kumbaya

Avec des cris de joie

R. Avec des cris de joie, Je chanterai pour toi, J'élèverai mes mains, Je bénirai ton nom.

1) O Dieu, tu es mon Dieu ; Dès l'aube je te cherche.

Mon âme a soif de toi, Terre aride, desséchée.

2) Dans ton temple j'ai vu, Ta gloire et ta puissance.

Je dirai ta bonté, Bien meilleure que la vie.

3) La nuit je pense à toi, Des heures je médite, Tu viens à mon secours, Ta main droite me soutient.

Le Seigneur nous a aimés

1. Le Seigneur nous a aimés comme on n'a jamais aimé.

Il nous guide chaque jour comme une étoile dans la nuit.

Quand nous partageons le pain, il nous donne son amour :

C'est le pain de l'amitié, le pain de Dieu.

R. C'est mon corps : prenez et mangez !

C'est mon sang : prenez et buvez.
Car je suis la Vie et je suis l'amour.
O Seigneur, emporte-nous dans ton
amour.

2. Le Seigneur nous a aimés comme on
n'a jamais aimé.
Son amour était si grand qu'il mourut sur
une croix.

Son amour était si fort qu'il triompha de la
mort ; Il sortit de son tombeau libre et
vainqueur.

3. Le Seigneur nous a aimés comme on
n'a jamais aimé.
Il rassemble tous les hommes et les fait
vivre de sa vie,
Et tous les chrétiens du monde sont les
membres de son corps.
Rien ne peut les séparer de son amour.

Toi qui dispose

1) Toi qui disposes De toutes choses Et
nous les donnes chaque jour, Reçois, ô
Père, Notre prière
De reconnaissance et d'amour.

2) Le don suprême Que ta main sème
C'est le pardon, c'est notre paix,
Et ta clémence, Trésor immense,
Est le plus grand de tes bienfaits.

3) Que par ta grâce L'instant qui passe
Serve à nous rapprocher de toi
Et qu'à chaque heure, Vers ta demeure,
Nos coeurs s'élèvent par la foi.

Quand l'Esprit de Dieu habite en moi

1. Quand l'Esprit de Dieu habite en moi, je chante comme David. Quand l'Esprit de Dieu habite en moi, je chante comme David.

Refrain : Je chante, je chante, je chante comme David. Bis

2. Quand l'Esprit de Dieu habite en moi, je prie comme David. Quand l'Esprit de Dieu habite en moi, je prie comme David.

Refrain : Je prie, je prie, je prie comme David. Bis

3. Quand l'Esprit de Dieu habite en moi, je loue comme David. Quand l'Esprit de Dieu habite en moi, je loue comme David.

Refrain : Je loue, je loue, je loue comme David. Bis

4. Quand l'Esprit de Dieu habite en moi, je danse comme David. Quand l'Esprit de Dieu habite en moi, je danse comme David.

Refrain : Je danse, je danse, je danse comme David. Bis

Toi qui es lumières

R. Toi qui es lumière, Toi qui es l'amour,
Mets dans nos ténèbres Ton Esprit
d'amour.

1. Viens sur notre terre, Viens ouvrir nos
cœurs, Toi qui nous libères Et nous rends
meilleurs.

2. Le monde se traîne Et vit dans la nuit.
Au cœur de nos peines Vienne ton Esprit.

3. Vois notre souffrance Et nos lâchetés.
Donne l'espérance Aux cœurs fatigués.

4. Toi qui nous appelles A vivre avec toi
Une vie nouvelle Fleurie de ta joie.

5. Que dans ton attente Nous vivions ta
paix Et que nos cœurs chantent La vie
retrouvée.

Une flamme en moi

Une flamme en moi, réchauffe mon cœur,
Cette flamme en moi, brûle mes malheurs,
Je sens qu'elle est là, sa douce lueur, Brille
en moi, brille en moi, brille en moi

C'est une flamme d'amour, qui m'éclaire
dans la nuit Et cette lumière d'amour, vient
illuminer ma vie,

En attendant le matin, je vais dire à mes
voisins, Que cette lumière enfin, vient
briller en moi

Le lundi j'ai son amour, le mardi je prends
sa paix, Mercredi est un beau jour, jeudi je
veux le chanter, Vendredi si j'ai douté,
Samedi il vient m'aider,
Le dimanche cette joie vient briller en moi.

Oh la paix que Jésus donne

R : Oh ! la paix que Jésus donne, Je ne la
connaissais pas. Tout sur mon chemin
rayonne Depuis qu'il conduit mes pas.

1) Un chrétien je croyais être, Mais
j'ignorais le bonheur,
Que Jésus, mon serein Maître, Viens
apporter dans un cœur.

2) Et tranquillement j'avance, M'appuyant
sur le Seigneur.
Son adorable présence
Me redonne le vrai bonheur