

la petite sirène (hans christian andersen cover)





on lui mit de précieux vêtements de soie et de mousseline ; elle était la plus belle de tout le château, mais elle était muette, elle ne pouvait ni chanter ni parler. de gracieuses esclaves, vêtues de soie et d'or, s'avancèrent et chantèrent devant le prince et le couple royal, ses parents ; l'une d'elle chanta mieux que toutes les autres, et le prince applaudit et lui sourit, et la petite sirène en fut attristée, elle savait qu'elle aurait chanté beaucoup mieux encore ! elle pensa : "oh ! si seulement il savait que, pour être auprès de lui, j'ai cédé ma voix à tout jamais !" "

le poisson



24/04/08 - 13:34 - le penon, seignosse (40)

le lien

 Poissons morts	18	 3:02	0,98 € ACHETER	<input type="checkbox"/>
--	----	--	--------------------------------	--------------------------

[http://www.musicme.com/Julien-Clerc/albums/Ca-Fait-Pleurer-Le-Bon-Dieu-\(Julien\)-0724384272852.html?play=07](http://www.musicme.com/Julien-Clerc/albums/Ca-Fait-Pleurer-Le-Bon-Dieu-(Julien)-0724384272852.html?play=07)



Les doigts dans la bouche

c/o Nicolas Godin - au bourg - 64360 Lucq-de-Béarn - Fr
lesdoigtsdanslabouche@orange.fr
<http://www.myspace.com/lesdoigtsdanslabouche>



préparer et cuire la barbue au vin blanc selon la méthode habituelle.

garnitures: petites cassolettes en appareil duchesse, garnies d'un ragoût de moules à la poulette ; écrevisses cuites au court-bouillon ; grosses lames de truffes.

dressage: saucer la barbue mi-partie blanc, mi-partie vert, et disposer les garnitures autour, une rangée de lames de truffes séparant les couleurs.

la plage de simon jourdan



la plage des mouettes - vendée