

Interview de Fabien Vidalon, joueur au DFCO



Scoopy (S) : Est-ce que votre entraîneur vous mettait la pression pendant les entraînements qui précédaient la rencontre ?

Fabrice Vidalon (FV) : Pas du tout ! Les habitudes n'ont pas changé, la fête, se faire plaisir... Mais l'objectif reste le championnat !

S : Quel était l'état d'esprit dans les vestiaires, quelques minutes avant le coup d'envoi du match ?

FV : Environ les trois quarts des joueurs étaient euphoriques, mais c'est vrai qu'une minorité était anxieuse. Mais en entrant sur le terrain, on était concentrés sur ce que l'on avait à faire.

S : A la mi-temps, vous meniez 2 à 0 : pensez-vous que Lens donnait son maximum ?

FV : Non, c'est vrai que Lens est une équipe en difficulté, en plus nombreux joueurs sont partis en Afrique, et ils avaient beaucoup plus de pression car Lens est 10ème au classement de L1 et la coupe de France était leur dernière chance pour être européen. Nous avons joué notre match et gagné. C'est comme ça le football. On leur souhaite tout de même au moins la 5ème place de L1.

S : Pendant la 2^{ème} mi-temps ; est-ce que vous aviez décidé de tenir le score sans en faire trop, ou c'est Lens qui s'est révolté ?

FV : On était plus fatigués ; surtout dans le dernier quart d'heure. Eux, ils étaient moins fatigués parce qu'à leur niveau, ils ont des préparateurs physiques tout le temps à leur disposition. Nous étions fatigués et c'est vrai que l'on a eu chaud, on a failli s'en prendre un.

S : Lorsque vous saviez que vous alliez gagner, comment vous sentiez-vous ?

FV : On était impatients. Les minutes s'écoulaient très lentement. Et en plus, les arbitres avaient indiqué 4 minutes d'arrêt de jeu. On avait même fait le point sur ceux qui se sentaient bien pour les tirs au but, si jamais ils avaient lieu.

S : Pensez-vous que vos supporters vous ont bien aidé moralement ?

FV : On a été très surpris et très satisfaits. Quand ils sentaient que l'on fatiguait, ils nous poussaient. Contre Saint Etienne, ils n'avaient pas été aussi actifs. Ils étaient plus spectateurs que supporters. Mais contre Lens, ils ont vraiment joué leur rôle de 12^{ème} homme. Contre Reims, je pense que ce sera différent car le match est en semaine, le mercredi, c'est embêtant.

S : Comment appréhendez-vous le match contre Reims ?

FV : Franchement, je ne pense pas que ce sera plus difficile que contre Lens car ils sont en confiance et ont une revanche à prendre. Ils ont aussi une très belle histoire derrière eux, nous avons néanmoins l'avantage de jouer à la maison.

S : Comment avez-vous vécu la mort de Miklos Feher pendant son match ?

FV : Ce sont des choses qui arrivent. C'est aussi arrivé à M.V. FOE. On entend beaucoup parler de dopage en ce moment, notamment dans le cyclisme. Mais bon, la mort, il ne faut la souhaiter à personne. Nous avons tous été bouleversés.

Scoop : Le DFCO a battu Reims

G. Bayard

La Saint-Valentin, quelle bonne idée !

Mais qui l'a inventée ?

Depuis le 17^{ème} siècle, un valentin est un homme amoureux choisi par une fille. En un mot, le bien-aimé. Autrefois, les amoureux devaient fabriquer eux-mêmes leurs cartes et écrire leurs déclarations d'amour. Tout cela se faisait dans l'anonymat.

Une autre coutume voulait que le 14 février, les jeunes filles devinent comment serait leur futur mari.

La plupart des rites qui étaient associés à la Saint-Valentin ont maintenant disparu. La Saint-Valentin est devenue la fête des amoureux en 1965. De nos jours, la Saint-Valentin est devenue une fête commerciale, l'occasion d'échanger des cadeaux, d'aller au restaurant, d'aller au cinéma ... en amoureux.

Pour les retardataires, voici quelques petites phrases qui font toujours plaisir à entendre ou à envoyer à votre « amour » pour la Saint Valentin !!!

- ⊗ Si tu doutes de moi, laisse-moi, car ce qui brûle en moi, je ne le donne qu'une fois...
- ⊗ Ne pense pas qu'un jour mon cœur puisse t'oublier, il peut cesser de battre mais pas de t'aimer !
- ⊗ Tu es la première personne et la dernière personne à qui j'offrirai mon cœur puisque je ne cesserai jamais de t'aimer !
- ⊗ Près de toi je suis bien, loin de toi je ne suis rien !
- ⊗ Si un grain de sable me suffisait à te dire que je t'aime, il me faudrait le Sahara !
- ⊗ Si tu veux savoir comment je t'aime, multiplie le nombre d'étoiles dans le ciel par le nombre de gouttes d'eau dans l'océan !
- ⊗ Si mon cœur était un univers, tu serais ma seule planète.
- ⊗ J'ai tout sauf toi donc je n'ai rien car tu es tout pour moi !
- ⊗ T'aimer c'est facile, te le dire c'est difficile, t'oublier c'est impossible !
- ⊗ Loin des yeux, loin du cœur, ce proverbe est bien menteur car malgré la distance c'est à toi que je pense !
- ⊗ Pour toi, je suis prête à faire n'importe quoi, pourtant une chose m'est impossible : renoncer à toi !
- ⊗ Si tu m'aimes tu ne dois pas être celui qui me fera pleurer mais celui qui essuiera mes larmes !
- ⊗ Je ne suis pas Victor Hugo pour t'écrire des grands mots, je ne suis pas Molière pour t'écrire des grands vers, je ne suis pas Verlaine pour t'écrire de grands poèmes, mais je suis juste moi pour te dire que je t'aime.

C'est toujours dur de trouver un cadeau pour la personne que l'on aime, nous vous donnons un petit coup de pouce ! Pour les filles, les traditionnelles roses sont toujours très appréciées ! D'autres petits cadeaux sympas et originaux, comme un porte-clef, un petit bijou ou une carte.

Pour les garçons, on pense souvent à du parfum, pour être un peu plus original un album, une gourmète, ou même des fleurs ! Mais le meilleur, pour les filles comme pour les garçons, c'est un gros bisou !!

N'oubliez pas que la Saint Valentin, c'est avant tout l'amour et pas les cadeaux !! Alors bonne Saint-Valentin à tous. Et pour les « célibataires », ils peuvent envoyer une carte à la personne qu'ils aiment que ce soit ou non réciproque !

H. Lacroix E. Benit
M. Wrobel L. Lopès

Bien que la Chandeleur soit passée, le 02 février, vous pouvez encore étonner votre bien-aimé(e) avec une recette de crêpes.

Voici tout d'abord la recette de base pour 24 crêpes :

250 gr de farine

$\frac{1}{2}$ cuillère à café de sel fin

2 cuillères à soupe d'huile ou 50 gr de beurre

3 œufs

$\frac{1}{2}$ L de lait ou $\frac{1}{4}$ L de lait + $\frac{1}{4}$ L d'eau pour que la pâte soit plus légère

2 cuillères à soupe de sucre semoule, seulement pour les crêpes dessert.

Une idée originale : La Frutti Nutella

Pâte à crêpes

1 cuillère de raisins secs

250 gr de fruits frais au choix

2-3 cuillères de crème fraîche

8 cuillères de Nutella

1 cuillère de sucre glace

1 petite cuillère de poudre de cacao

beurre

Faites tremper les raisins secs dans de l'eau tiède pendant une demi-heure, puis les égoutter, les éponger et les incorporer à la pâte à crêpes. Laisser reposer et préparer les crêpes. Laver les fruits et les couper en tranches fines. Mélanger le Nutella à la crème fraîche jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène et y ajouter les fruits. Farcir les crêpes avec le mélange obtenu, les enrouler et les disposer sur les assiettes. Saupoudrer d'un mélange de sucre glace et de cacao.



S. Delfosse