



## L'oraison

Nous fêtons ce mois-ci la présentation de Jésus au Temple. Dans sa toile, le peintre Aert de Gelder présente Syméon dans le Temple, portant l'enfant Jésus dans ses bras.

C'est ce que saint François de Sales appelle l'**oraison** : prier en tenant le Seigneur entre ses bras. Mais pour que notre oraison soit belle, il nous faut remplir quatre conditions :

- Etre **juste** : je vis ajusté au cœur de Dieu, je fais le plus possible la volonté de Dieu.
- Etre **patient** : je regarde chaque jour dans la prière comment Jésus change mon cœur pour me rendre meilleur.
- Etre **humble** : je me reconnais petit devant Dieu tout-puissant, je me tiens devant Dieu avec respect.
- Etre **habité par l'Esprit-Saint** : je laisse l'Esprit-Saint habiter en moi pour qu'il dépose l'enfant Jésus dans mes bras. Je me tiens simple et vrai devant Dieu.

Imprime le **coloriage** de Jésus présenté au Temple pour le déposer dans ton coin prière.

Relève le **défi** : trouve l'Évangile de Syméon (Luc 2, 21-40). Demande à quelqu'un de ta famille de t'expliquer comment chercher un texte dans la Bible.

En cette fête des **chandelles**, je prépare des crêpes avec la recette ci-dessous.



### Cantique de Siméon

*Maintenant, ô Maître, tu peux laisser ton serviteur aller en paix, selon ta parole, car mes yeux ont vu ton salut, que tu as préparé à la face de tous les peuples, lumière qui se révélera aux nations, et gloire de ton peuple Israël.*

Découpe ce cadre pour t'aider à faire oraison dans ton coin prière :

1. Laisser le Saint-Esprit nous habiter

« Esprit de Jésus, viens en mon âme. »

Faire oraison



2. Se confier avec humilité

Père, je suis ton enfant bien-aimé, et je viens vers Toi me jeter dans tes bras

3. Accueillir Jésus avec patience

« Mon Père, je m'abandonne à Toi, fais de moi ce qu'il te plaira. »

Box Charles de Foucaud

4. Ajuster son cœur à la volonté de Dieu

Je choisis une résolution dans l'Évangile de Syméon pour suivre Dieu.

## Crêpes de la chandeleur

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 2 minutes

Ingrédients (pour 20 crêpes) :



Une chandelle

- 250 g de farine
- 5 œufs
- 1/2 sachet de levure
- 2 sachets de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 75 cl de lait
- 1 cuillère à soupe d'huile pour lier la pâte
- 2 cuillères à soupe de rhum
- 1 cuillère à soupe de fleur d'oranger