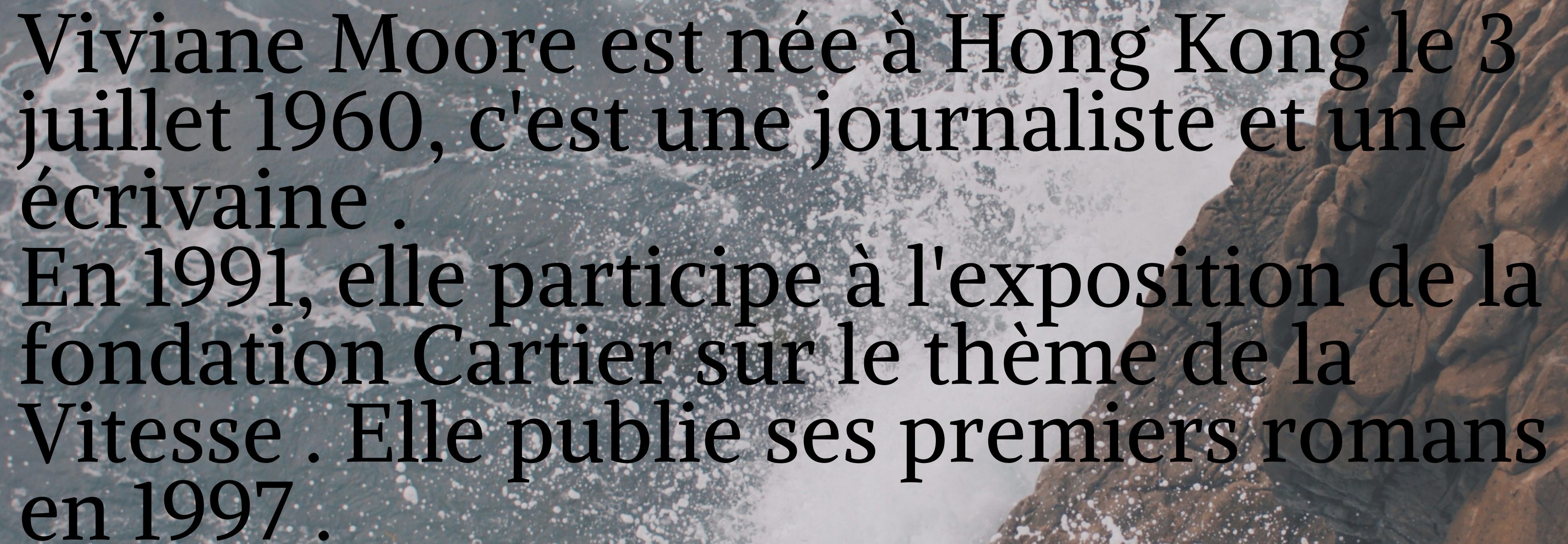
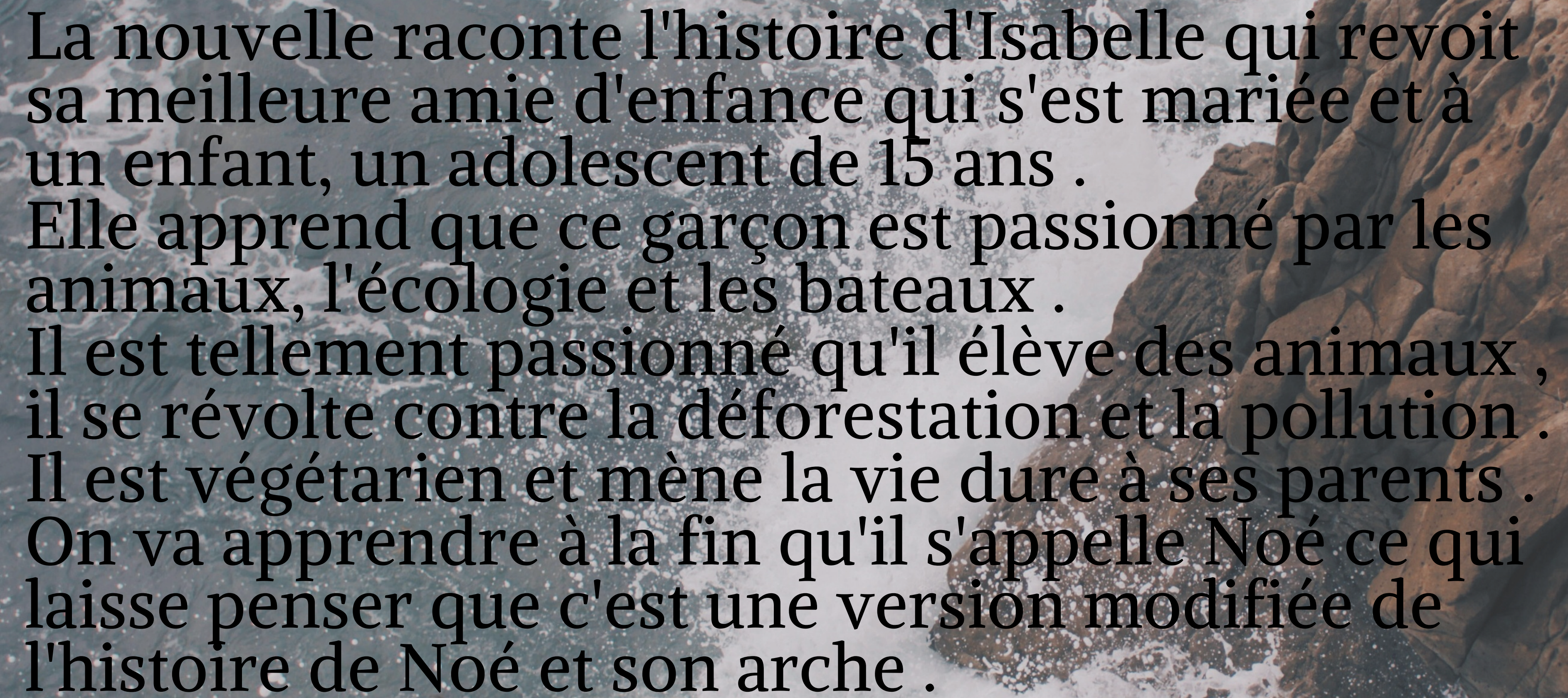


An aerial photograph of a coastline. The left side shows the ocean with white foam from breaking waves. The right side shows a rugged, brownish rock formation. The text is centered over the image.

Après moi,
le déluge de
Viviane
Moore



Viviane Moore est née à Hong Kong le 3 juillet 1960, c'est une journaliste et une écrivaine .
En 1991, elle participe à l'exposition de la fondation Cartier sur le thème de la Vitesse . Elle publie ses premiers romans en 1997 .



La nouvelle raconte l'histoire d'Isabelle qui revoit sa meilleure amie d'enfance qui s'est mariée et à un enfant, un adolescent de 15 ans . Elle apprend que ce garçon est passionné par les animaux, l'écologie et les bateaux . Il est tellement passionné qu'il élève des animaux , il se révolte contre la déforestation et la pollution . Il est végétarien et mène la vie dure à ses parents . On va apprendre à la fin qu'il s'appelle Noé ce qui laisse penser que c'est une version modifiée de l'histoire de Noé et son arche .

Mon avis :

J'ai bien aimé cette nouvelle, car même si Noé est le personnage dont on sait le plus de choses, il reste très mystérieux surtout le moment quand il semble deviner les pensées d'Isabelle . La mère de Noé ne me plaît pas beaucoup, on dirait que c'est son fils qui commande et pas elle . Isabelle, elle, semble sympathique mais le père de Noé semble indifférent .

The background of the image is a photograph of a rocky coastline. On the right side, there are large, dark, layered rock formations. The ocean is a deep blue-grey color, with white foam from the waves crashing against the rocks. The overall mood is dramatic and powerful.

Je continue l'histoire :

Au moment du diner, ils apprirent par la météo que la pluie allait s'abattre sur la planète entière dans un mois pendant plusieurs semaines. Noé, s'y connaissant en bateau en construisit un . La pluie arriva et Noé et sa famille allait chercher de la nourriture pour tous les habitants du village . La pluie s'arrêta et presque tous les habitants avaient survécu .

Je fais des cookies bio

La recette :

Mélanger 120 grammes de beurre mou avec 60 grammes de sucre .
Ajoutez 225 grammes de farine, 100 grammes de pépites de chocolat
et un demi sachet de levure puis mélangez .
Mettre le four à préchauffer à 180 degrés, en attendant, préparez les
cookies en les mettant sur le papier cuisson .
Mettez à cuire pendant 10 minutes à 180 degrés .

Je dessine un personnage : Noé

