

PETITE LISTE D'IDÉES DE CHOSES À FAIRE PENDANT TES VACANCES

Carotte, Tomate & Mangue

- Te baigner
- Faire de la cuisine
- Aller au musée
- Camper dans ton jardin
- Observer les étoiles
- Faire des balades en vélo
- Faire du canoë
- Visiter des villes
- Faire de la pêche
- Aller au restaurant
- Faire du bricolage
- Aller à un concert
- Faire du jardinage
- Faire un brunch*
- Faire du shopping
- Explorer des grottes
- Faire un grand nettoyage
- Faire un bain de minuit*
- Faire une balade en famille
- Découvrir un nouveau sport
- Lire un livre de 100 pages*
- Faire des soirées jeux de société
- Faire des soirées jeux de rôles*
- Faire une soirée ciné à la maison
- Faire une soirée pyjama avec des ami·es
- Peindre des galets et les cacher*. •



- *1) Manger le petit déjeuner jusqu'à midi
- *2) Se baigner la nuit à minuit
- *3) 100 pages au moins !
- *4) Faire deviner un personnage à ses partenaires
- *5) Et les publier sur « Trouve mon galet 38 » sur Facebook

PSC1

Après toutes les élèves de 4^e, ce sont une dizaine d'élèves de 3^e volontaires qui ont été formé·es aux gestes de premiers secours. •



Le Bucloscope

Collège Les Buclos
53 bis boulevard des Alpes
38240 Meylan
<https://college-les-buclos-meylan.web.ac-grenoble.fr/>

RESPONSABLE DE PUBLICATION :
Mme Heurtebize, principale du collège
RESPONSABLE & SECRÉTAIRE DE RÉDACTION :
Mme Pettinotto, professeuse documentaliste
"Imprimerie spéciale" (logiciel Scribus)
Journal gratuit, ne pas jeter sur la voie publique



Le Bucloscope

Le journal kaléidoscope !



Farniente !



ÉDITO

Mélanie Pettinotto

Youpi, c'est la fin de l'année ! Vive les vacances, bien méritées ! Je souhaite particulièrement un bon été à Madame Heurtebize, qui quitte ses fonctions dans notre collège, ainsi qu'à Madame Biard, professeuse d'histoire-géographie, qui part à la retraite après de nombreuses années passées aux Buclos. Bonne continuation à elles... et aussi à toutes les autres personnes qui ne seront pas là l'an prochain, je ne peux pas toutes les citer mais je pense à elles... •

ADOLIRE A FÊTÉ SES 20 ANS AVEC ANTONIO CARMONA !

Et c'était génial ! Soirée spéciale, concours de lecture à voix haute, interview et surtout rencontre avec les élèves de 5^e ! Antonio Carmona était passionnant, très à l'écoute des questions de nos collègiens, et leur a même proposé un jeu de création de titres : peut-être que l'un d'eux sera le titre de son prochain livre ! •



LA POMME DE TERRE FOURRÉE

Lise C.

Pour 6 personnes

Ingrédients

- 1 œuf
- Du gruyère râpé
- 2 gousses d'ail
- 200 g de reste de viande
- Du sel et du poivre
- 1 botte de persil
- 4 pommes de terre à chair ferme
- 2 échalotes

Étapes

1. Préchauffez votre four à 210°C.
2. Pour préparer la farce, commencez par hacher menu vos restes de viande, l'ail, le persil et la ciboulette tout en gardant quelques brindilles pour la décoration. Mélangez tout cela en ajoutant l'œuf et en salant et poivrant selon vos goûts. Réservez.
3. Pelez et lavez les pommes de terre puis faites les cuire dans de l'eau bouillante salée environ 25 min (elles doivent rester fermes). Coupez-les ensuite en deux dans le sens de la longueur et creusez dans chaque moitié à l'aide d'une cuillère. Récupérez ensuite la chaire extraite, écrasez-la et ajoutez-la à la farce.
4. Remplissez les moitiés de pomme de terre avec la farce, mettez un peu de gruyère râpé sur le tout, placez-les sur un plat à gratin légèrement beurré et enfournez pour environ 30 min de cuisson en la surveillant bien ! Lorsque vous servez, ajoutez sur le dessus quelques brins d'herbes fraîches ! •



foodforlove.fr

VELOUTÉ DE POMMES DE TERRE

Lise C.

Pour 6 personnes

Ingrédients

- 12 pommes de terre
- Une botte et demie d'oignons nouveaux
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 pot et demi de crème fraîche
- 1 cube et demi de bouillon de volaille
- 1 bouquet et demi de persil
- Sel et poivre



© 2018 Maman tambouille

Étapes

1. Pelez et levez les pommes de terre, puis coupez-les en petits cubes et gardez les pour plus tard.
2. Lavez les oignons nouveaux, et émincez les bulbes ainsi qu'une partie du vert. Dans une cocotte, faites-les revenir dans l'huile d'olive, puis ajoutez les cubes de pommes de terre pour les faire un peu dorer. Baissez ensuite le feu au niveau moyen, recouvrez les légumes d'eau, ajoutez le cube de bouillon et laissez cuire environ 20 min.
3. Pendant ce temps, lavez et hachez le persil. Lorsque les légumes sont cuits, mixez la soupe. Ajoutez éventuellement des épices.
4. Ajoutez la crème et le persil et servez chaud ! •

LE SOUFFLÉ DE POMME DE TERRE

Lise C.

Pour 6 personnes

Ingrediénts

- 1,2 kg de pommes de terre
- 1 dl de lait
- 80 g de beurre
- 2 œufs
- 60 g de gruyère râpé

Etapes

1. Cuire à l'anglaise les pommes de terre.
2. Une fois cuites, faites-en de la purée.
3. Y mélanger 2 jaunes d'œufs, le beurre, le gruyère et le lait chaud.
4. Monter les blancs d'œufs en neige assez ferme.
5. Mélanger les blancs d'œufs en neige à la préparation.
6. Verser dans un plat à soufflé beurré.
7. Faire cuire à 180°C pendant 20 min.
8. À la fin de la cuisson, manger tout de suite. •



LA TARTE À LA POMME DE TERRE

Lise C.

Pour 6 personnes

Ingrediénts

- 1 kg de pommes de terre
- Une pâte brisée
- 2 œufs
- 25 cl de crème fraîche
- 2 cuillère à soupe de moutarde
- 80 g de gruyère râpé
- De la ciboulette
- Du sel et du poivre

Etapes

1. Mettez votre four à préchauffer à 200°C (th 6).
2. Pelez puis lavez les pommes de terre, et tranchez-les en fines lamelles. Réservez.
3. Dans un saladier, mélangez la crème, la moutarde, les œufs, assaisonnez et ajoutez de la ciboulette fraîchement ciselée en en gardant pour la décoration.
4. Beurrez et farinez un moule à tarte, et déposez-y votre rouleau de pâte brisée. Répartissez les lamelles de pommes de terre de façon uniforme, puis versez votre préparation dessus. Ajoutez le gruyère râpé pour obtenir un effet gratiné, et placez au four pour environ 1 heure.
5. Au moment du service, ciselez quelques brins de ciboulette sur chaque part de tarte, et accompagnez tout simplement d'une jolie salade verte. •



Source : Cuisine AZ

NOUVELLES D'ICI

Lise C.

Un spray au poivre introduit dans le collège ?

Aux dernières nouvelles, un spray au poivre a été introduit dans le collège par un élève de 3^e. Il en aurait ensuite vaporisé dans pas mal de couloirs, provoquant des symptômes comme : maux de tête, toux, gorge irritée et même vomissements pour certain·es élèves. Les pompiers sont donc intervenus afin de s'assurer de leur bon état de santé. La Principale, Mme Heurtebize, a prévenu parents et élèves par mail et message Pronote. Les flacons sont faciles à transporter, méfiez-vous donc !

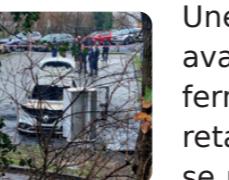


Le 8 mars, journée des droits des femmes !

Le 8 mars était la journée internationale pour les droits des femmes. Elle a été officialisée par les États-Unis en 1977. Cependant, elle existait avant ! La journée du 8 mars a été choisie après que les femmes russes aient crié « du pain et la paix ! » en pleine grève en 1917. Quatre jours après, le Tsar avait été contraint d'abdiquer et le gouvernement provisoire d'accorder le droit de vote aux femmes.



Fusillade sur l'A41



Une voiture circulant dans le sens Chambéry-Grenoble aurait été prise pour cible un peu avant 10 h 30 aux environs de Montbonnot-Saint-Martin et fusillée. La rocade a été fermée suite à l'incident afin que les secours interviennent tranquillement, ce qui a retardé plusieurs centaines de personnes aux environs de midi. La malheureuse victime se prénommait Jean-Pierre Maldéra et avait 71 ans et avait essayé de fuir en sortant du véhicule et en courant à travers l'autoroute. Les tueurs l'aurait poursuivi et tué alors qu'il se trouvait sur les voies de circulation Grenoble-Chambéry.

Carnaval à Meylan !

Le samedi 22 mars, Meylan a fait son carnaval. Les personnes présentes ont déambulé jusqu'au parc du Bruchet et y ont brûlé le bonhomme du carnaval. Celui-ci avait été construit dans l'école primaire des Buclos (à Grand pré). Le divertissement a eu lieu de 10 h 30 à 17 h au 4 avenue du Vercors. La fête était sur le thème de l'égalité. Il y avait sur place : des stands de maquillage, de jeux... Une journée super en famille ! •



COLLÈGE AU CINÉMA : SÉLECTION BIOGRAPHIES 5^e

The biographies include details about their early lives, careers, and personal lives. For example, Evan McGregor was born in 1962 and is known for his role in Star Wars. Emma Stone is an American actress born in 1988, known for her roles in The Help and La La Land. Zooey Deschanel is an American actress and singer born in 1980. Scarlett Johansson is an American actress and model born in 1984, known for her roles in Lost in Translation and The Social Network. Will Smith is an American actor and rapper born in 1968, known for his roles in The Fresh Prince of Bel-Air and Independence Day.

L'intégralité des biographies est à retrouver dans le supplément en pièce jointe

Andrea Werner, femme de l'Allemagne de l'Est

Le 13 août 1961 le mur de Berlin* sépara l'Allemagne en deux parties : La RDA* et la RFA*.

Mme Werner ayant vécu en RDA nous raconte son récit jusqu'à la chute du mur de Berlin lors de son intervention dans notre classe le vendredi 18 avril.

La vie en RDA

Les habitants en Allemagne de l'Est étaient dirigés par un régime communiste*. Les libertés (expression, presse, circulation, opinion...) étaient très restreintes mais en échange les habitants avaient tous un logement et à manger. L'économie était planifiée et contrôlée par l'État ce qui entraînait des pénuries de nourriture. Pour couronner le tout, des Berlinois de l'Est étaient séparées de leur famille à cause du mur de Berlin.



Les tentatives de fuite vers l'ouest

De nombreux habitants, révoltés par la situation, ont tenté de franchir le mur de Berlin. Ils ont essayé tous les moyens possibles : ils ont creusé des tunnels, grimpé sur le mur, volé par-dessus le mur en montgolfière... Ils étaient prêts à tout pour le franchir. Beaucoup d'entre eux sont morts, tués par les gardes. Peu ont réussi à franchir le mur et passer de l'autre côté.

Anecdotes sur la RDA

. On surnommait la RDA la république des bananes à cause des pénuries. Dès qu'il y avait un arrivage de bananes, les habitants se riaient dessus (1 fois par an)

. La Trabant est devenue le symbole de l'Allemagne car elle était la seule voiture en vente à l'époque là-bas. Pour l'obtenir il fallait s'inscrire sur une liste d'attente et ça prenait une dizaine d'année pour l'avoir. Les familles inscrivaient leurs enfants à leur naissance mais souvent même à l'âge de leur majorité, ils n'avaient pas encore leur voiture.

. Tous les manuels scolaires et les magazines étaient de la propagande.

. Une des interdictions était de regarder les émissions de la télé ouest-allemande mais tout le monde le faisait.

. Pour être à la mode de l'Allemagne de l'Est, il fallait porter des vêtements de l'Ouest même s'ils étaient vieux et abîmés.

Trabant bleu



*Mur de Berlin : symbole de la guerre froide et de la division des deux Allemagnes.

*RDA : République Démocratique Allemande (Est)

*RFA : République Fédérale Allemande (Ouest)

*Régime communiste : système sans classes sociales et où l'Etat détient tout.

*IM : Inoffizieller Mitarbeiter (employé non officiel)

Grace à son récit nous avons pu découvrir la vie en Allemagne de l'Est.

Méline, Eliza, Aliénor, Margot

ARTICLE GERMANISTES : RENCONTRE AVEC MME WERNER LE 13 JUIN

Voici d'autres images créées par IA sur le site Lmarena :

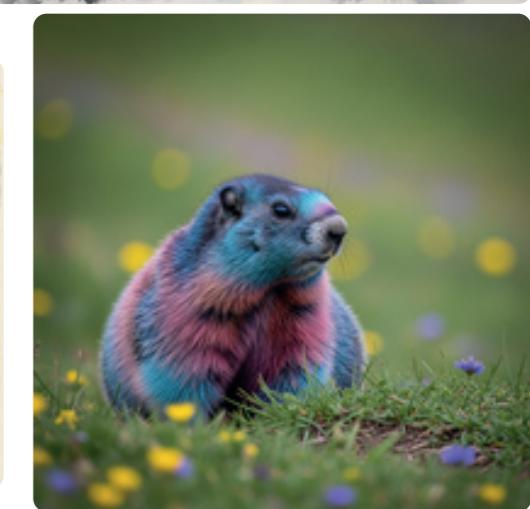


Conseil : sur Lmarena et sur la plupart des sites générateurs d'images, précise bien ce que tu veux.



Exemple avec *Imagen-4.0-generate-preview-05-20* :

« Une marmotte colorée, une marmotte avec du bleu dans les yeux et des mélanges de marron, d'orange, de rouge et avec un peu de vert et de bleu des Alpes, dans une montagne recouverte de neige, qui laisse ses traces dans la neige fraîche avec des fleurs de toutes les couleurs et d'autres marmottes qui sortent la tête de leur terrier et plein de papillons de toute les couleurs qui voltigent dans l'air comme une aquarelle. »



LES IMAGES FAITES PAR L'IA

Constance & Maël R.

Ce sont des intelligences artificielles (IA) qui vont créer des images ou un texte plus ou moins réalistes avec ta demande.

Chat mignon



Envoyer

ATTENTION : sur la plupart des sites, tu ne peux faire qu'un nombre limité d'images. Tu peux choisir le type, tu peux avoir plusieurs images sur certains sites.



Si tu demandes à l'IA des images du genre Pokémon, comme Évoli, tu peux ne pas avoir satisfaction. Dans l'exemple ci-contre tu auras l'évolution d'un animal ou autre.

Sites gratuits pour faire des images (classement du meilleur au moins bon) :

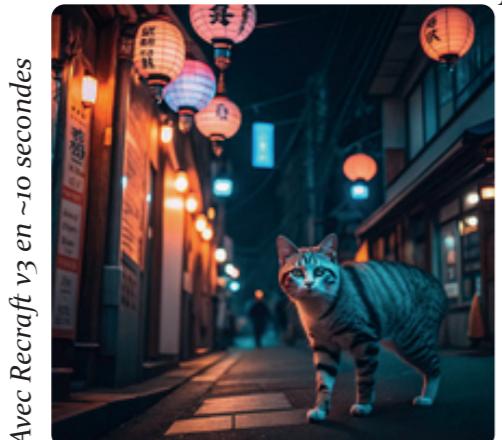
- 1 - [Imarena.ai](#) (excellentes images et presque pas de limite)
- 2 - [ile réunion gpt](#) (très bonnes images mais assez limité)
- 3 - [vidnoz.ai](#) (très bonnes images mais assez limité)
- 4 - [artbreeder create](#) (bonnes images mais assez limité)
- 5 - [imgsys.org](#) (très bonnes images sans limites mais bugue 1 fois sur 2).

On les a testées avec la phrase ci-dessous :

« Un chat multicolore rayé avec des yeux bleu ciel dans les rues de Tokyo avec plein de boutiques dans la nuit illuminée par des lanternes chinoises. »



Avec Gpt-image-1 d'Openai (derrière ChatGPT) en ~50 secondes



Avec Gemini 2.0 Flash de Google en ~4 secondes



Avec Imagen 4 de Google en ~5 secondes



Avec Recraft v3 en ~10 secondes



Avec Luma Photon en ~10 secondes



Avec Dall-e 3 de Openai en ~15 secondes

Avec Gpt-image-1 d'Openai (derrière ChatGPT) en ~50 secondes

Alors, selon toi, lesquelles sont les meilleures ? Nous, on dit Gpt-Image-1, Luma Photon et Imagen 4. Notez aussi que Gpt est très très lent et cher (pour chaque image, c'est ~ 16 centimes).

DES LIVRES D'AVVENTURE

Carotte & Mangue

Histoire d'aventure fantastique

C'est l'histoire d'une princesse hamster nommée Henriette, destinée à une malédiction le jour de ses 12 ans, lancée par une sorcière rat appelée Ratacabosse.



Livre d'aventure fantastique

C'est l'anniversaire de la petite fille en couverture et son père lui offre une boîte à musique venant de sa mère qui est partie. Quand la petite fille secoue la boîte à musique, une petite fille, qui était dans la boîte, lui demande « Au secours, ma mère est malade... ».



Il y a trois tomes de Princesse Henriette et cinq de La boîte à musique : je vous conseille de les lire, ils sont vraiment incroyables. •



APPREND À MIEUX TE CONNAÎTRE !

Carotte, Tomate & Mangue

- Tu crains de dire ce que tu penses vraiment par peur que les adultes réagissent mal ?
- Tu passes des heures sur les écrans (jeux vidéos, réseaux sociaux) pour te distraire ou te changer les idées ?
- Tu te retires d'une situation si tu ne t'y sens pas bien.
- Tu remets à plus tard les choses que tu dois faire.
- Tu as tendance à t'isoler quand tu ne te sens pas bien.
- Tu prends des décisions sans en parler aux autres.
- Avec qui tu t'entends le mieux dans ta famille ? •



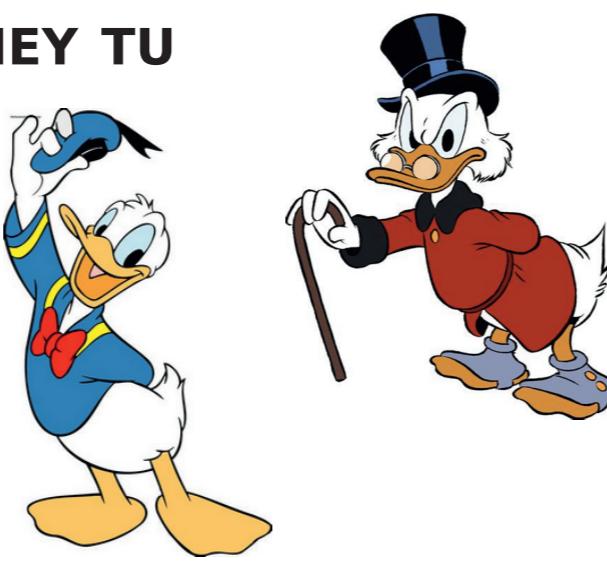
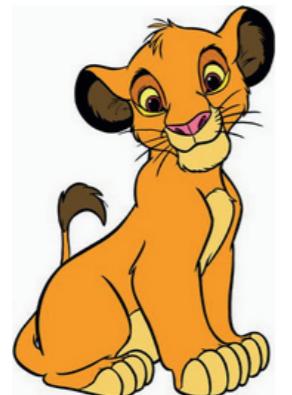
Toujours Souvent Jamais

AVEC QUEL PERSONNAGE DISNEY TU T'ENTENDRAIS BIEN ?

Carotte, Tomate & Mangue

Le physique

(Coche celui qui te correspond)



Le caractère

(Entoure ce qui te correspond)

Timide, yeux bleus, naïf·ve, curieu·se

Vibrant·e et optimiste

Passionné·e de haute gastronomie, tu fais la cuisine comme personne

Brave et déterminé·e

Tu as besoin de tes ami·es pour te retrouver et tu as toujours le sourire

Tu es radin·e et mécontent·e

Tu as deux mains gauche et tu te sens seul·e

Tu es rêveur·se, créatif·ve et tu as beaucoup d'imagination

Ta famille est très importante pour toi et tu en es reconnaissant·e



Maintenant, quelle est la forme que tu as le plus cochée ?

Raiponce

Picsou

Mulan

Vaiana

Donald

Simba

Ratatouille

Mary Poppins

Tarzan •

Le public est ébloui, choqué, fasciné. Une légende raconte que des spectateurs auraient eu peur en voyant le train arriver à l'écran, croyant qu'il allait sortir du mur ! Ce moment marque la naissance officielle du cinéma.



Le cinéma fait le tour du monde

Après ce premier succès, les frères Lumière envoient des opérateurs dans le monde entier pour filmer des scènes de la vie quotidienne : marchés en Asie, rues animées en Afrique, gares en Europe... Ces films sont courts (environ une minute) mais permettent au public de voir des lieux lointains et de découvrir d'autres cultures. C'est le début du documentaire de voyage et du cinéma d'actualité.

À une époque sans télévision, sans internet et sans téléphone portable, ces films ont un impact énorme. Le monde s'ouvre sur l'écran.

Art ou technique ?

Au départ, les frères Lumière voient le cinéma comme une invention scientifique, pas comme un art. Louis Lumière aurait dit : « Le cinéma est une invention sans avenir ».

Ils pensent que le cinéma servira surtout à l'industrie, à l'éducation ou à la science, mais pas à raconter des histoires. Ils arrêtent d'exploiter commercialement le cinématographe après quelques années. Heureusement, d'autres inventeurs et artistes, comme Georges Méliès, vont explorer le potentiel artistique du cinéma en créant les premiers films de fiction.

D'autres inventions des frères Lumière



Même s'ils ont quitté le monde du cinéma, Auguste et Louis ne se sont pas arrêtés là. Ils continuent à travailler dans le domaine scientifique.

- Ils développent des procédés de photographie en couleur (comme l'autochrome).
- Ils participent à l'avancement de la cinématographie scientifique.
- Leur curiosité et leur génie ne se limitent pas à une seule invention.
- Ils travaillent sur des recherches médicales, notamment dans le domaine des vaccins, rayons X et ils fabriquent le tulle gras Lumière.

Leur héritage aujourd'hui

Les frères Lumière sont aujourd'hui reconnus dans le monde entier comme les inventeurs du cinéma. À Lyon, leur maison a été transformée en musée : l'Institut Lumière, un lieu consacré à la mémoire du cinéma, à leur travail et à l'histoire du 7^e art. Si on regarde bien sur l'image de gauche, on peut voir les initiales de Auguste et Louis au dessus du balcon.



Chaque année, des festivals et projections spéciales leur rendent hommage. Des écoles de cinéma, des prix, des salles et des rues portent leur nom. Leur invention a permis la naissance d'un art qui touche tous les continents, toutes les générations et toutes les cultures.

Pour conclure, les frères Lumière n'étaient pas de simples techniciens. En filmant la vie, ils ont offert au monde une nouvelle façon de voir, de ressentir, de partager. Grâce à eux, le cinéma est devenu un langage universel, capable de faire rire, pleurer, réfléchir, rêver.

Plus d'un siècle après leur première projection, leur lumière continue d'illuminer les écrans du monde entier. Et même si Louis pensait que le cinéma n'avait pas d'avenir... l'histoire a prouvé le contraire. •

AUGUSTE ET LOUIS LUMIÈRE, INVENTEURS DE LA MAGIE DU CINÉMA

Zoé Maurizi

À la fin du XIXe siècle, alors que le monde est en pleine révolution industrielle, deux hommes vont changer l'histoire. Ces deux hommes sont Auguste et Louis Lumière, plus connus sous le nom de « frères Lumière ».

Ils ne sont pas seulement des inventeurs français : ils sont considérés comme les créateurs du cinéma tel que nous le connaissons aujourd'hui. Grâce à leur invention, le cinématographe, ils ont transformé la photographie en un art vivant, en mouvement. Leur contribution marque un tournant décisif dans l'histoire des arts et des techniques.

Leurs jeunesse

Auguste Lumière naît en 1862 à Besançon, et son frère Louis naît deux ans plus tard, en 1864. Ils grandissent dans une famille passionnée par l'image : leur père, Antoine Lumière, est photographe et possède une entreprise de fabrication de plaques photographiques. C'est dans ce cadre qu'ils développent un intérêt précoce pour la science, la chimie, la mécanique et la photographie.

La famille s'installe à Lyon, où Louis se distingue par son intelligence technique et sa créativité. Il améliore les procédés de fabrication des plaques photographiques de son père et montre déjà un grand talent pour l'innovation. Auguste, quant à lui, est plus porté vers l'organisation et la gestion. Ensemble, ils forment un duo complémentaire : Louis crée, Auguste structure.

Le cinématographe : une invention révolutionnaire

À la fin du XIXe siècle, de nombreux inventeurs cherchent à faire "bouger les images". Les Américains, comme Thomas Edison, développent des dispositifs comme le kinétoscope, qui permet de voir des films courts... mais seulement une personne à la fois.

Les frères Lumière, eux, vont beaucoup plus loin. En 1895, ils mettent au point le cinématographe : une machine légère, portable, capable de filmer, de développer la pellicule et de projeter les images sur grand écran. Contrairement aux autres appareils de l'époque, le cinématographe permet à un public entier de regarder un film en même temps. C'est une révolution.

Le 28 décembre 1895 : naissance du cinéma

C'est une date historique. Ce jour-là, dans le salon indien du Grand Café, situé boulevard des Capucines à Paris, les frères Lumière organisent la première projection publique payante de films. Une trentaine de spectateurs assistent à cet événement inédit.

Parmi les films projetés :

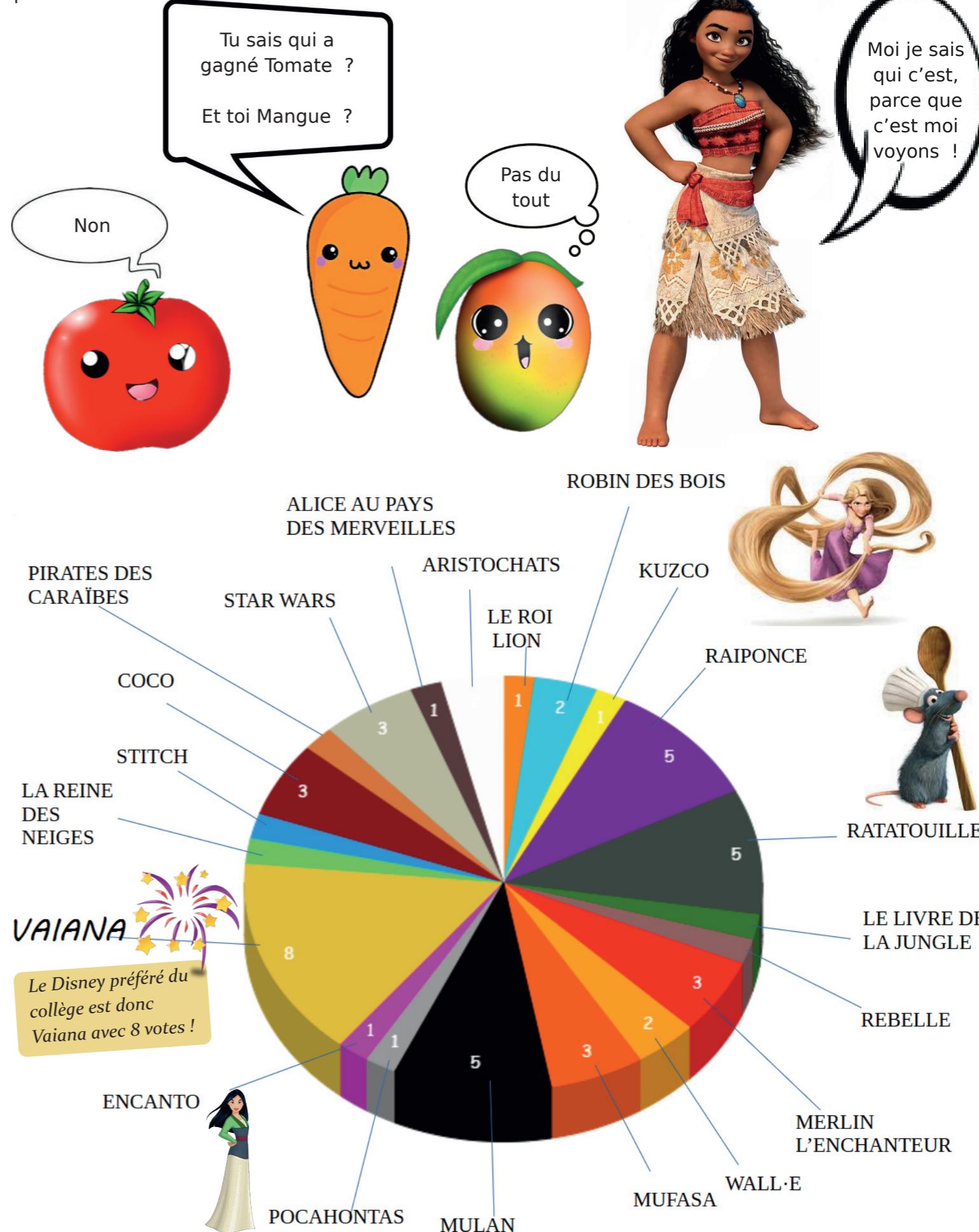
- La Sortie de l'usine Lumière à Lyon (premier film des frères Lumière)
- L'Arrivée d'un train en gare de La Ciotat
- Le Déjeuner de bébé
- L'arroseur arrosé.



LE DISNEY PRÉFÉRÉ DU COLLÈGE

PAR : CAROTTE, TOMATE ET MANGUE

Bonjour, nous vous remercions d'avoir répondu aux questions sur vos Disney préférés que Tomate, Carotte et moi nous vous avions posées dans l'article précédent, et nous vous l'annonçons dans cette petite BD. •



DESSERTS JAPONAIS

A. G.

Les desserts japonais sont très répandus, que se soit en Asie ou sur n'importe quel autre continent.



Le mochi

Le mochi est sans aucun doute le dessert japonais le plus connu en occident. Il s'agit d'un gâteau préparé à base de riz gluant cuit. La pâte, relativement visqueuse, peut alors être parfumée avec d'autres ingrédients (thé, matcha, fruits, chocolat, etc.).

Traditionnellement, le mochi accompagne la cérémonie du thé. On le consomme cependant tout au long de l'année, à la fin du repas ou tout simplement comme gourmandise.

Le daifuku

Le daifuku est une gourmandise japonaise fabriquée, tout comme le mochi, à base de riz gluant. En réalité, il s'agit d'un mochi fourré, le plus souvent par une pâte de haricots rouges azuki sucrée (le fameux anko). On retrouve cependant d'autres types de fourrage (fraise, glace, matcha, etc.).



Le dorayaki

Autrefois consommé uniquement dans le quartier de Ueno à Tokyo, le dorayaki a accédé à une réputation mondiale suite à la sortie du film *Les délices de Tokyo*, sélectionné dans la catégorie « Un certain regard » au Festival de Cannes.

Ce dessert japonais est aussi simple que bon : il s'agit de deux pancakes superposés fourrés de pâte anko. Il s'agit du dessert parfait à proposer à vos convives lors de votre soirée sushi. Aujourd'hui, il est consommé partout au Japon (et dans le monde !) notamment par les jeunes écolier·es nippon·es à la sortie des classes.



Le yokan

Le yokan est une autre gourmandise japonaise dont l'ingrédient principal est la pâte anko. Cette pâtisserie ressemble fortement à la pâte de fruits que l'on connaît en France et en Europe. Une algue est alors utilisée à titre de gélifiant : il s'agit de l'agar agar.

Traditionnellement, le yokan se déguste autour d'une tasse de thé et est fréquemment offert aux convives de passage au sein d'un foyer.



Le manju

Difficile de ne pas confondre le manju avec le mochi ou le daifuku tant ces trois desserts se ressemblent visuellement. Pourtant, le manju n'est pas préparé à base de riz gluant. En effet, c'est la farine de blé et la féculé qui entrent dans la recette de cette gourmandise. La pâte est alors fourrée de pâte anko.

Ces petites pâtisseries sont consommées à l'heure du goûter et non pas à la fin d'un repas.



Le dango

Une autre pâtisserie dont l'ingrédient principal est le riz gluant. En réalité, le dango prend la forme de plusieurs mochis piqués directement sur une pique, à la façon d'une brochette. Chaque brochette est alors sortie de trois à quatre mochis, chacun d'un goût différent. Le dango peut alors être cuit et même frit. Dans certaines régions du Japon, le dango peut être accompagné de pâte anko ou même de sauce soja.



LE COMTE DE MONTE-CRISTO : UN ROMAN DE REVANCHE ET D'ESPÉRANCE

Zoé Maurizi

Vous aimez les histoires avec des prisonniers, des trésors cachés, des vengeances spectaculaires et des héros qui changent de vie ? Alors découvrez *Le Comte de Monte-Cristo*, un roman écrit par Alexandre Dumas père* en 1844. Même s'il a été publié il y a plus de 150 ans, ce livre reste passionnant pour les lecteur·ices d'aujourd'hui !



La trahison

Edmond Dantès est un jeune marin courageux, gentil et honnête. Il est sur le point de devenir capitaine et d'épouser sa fiancée, Mercédès. Mais trois hommes jaloux vont tout faire pour le faire tomber. À cause d'eux, Dantès est faussement accusé d'être un espion bonapartiste et il est envoyé dans une terrible prison : le château d'If, près de Marseille.

trahi. Grâce à sa fortune et à son intelligence, il invente des plans très complexes pour punir ses ennemis et les faire tomber un par un. Mais il aide aussi les gens qui lui ont été fidèles, comme le père de son ami.

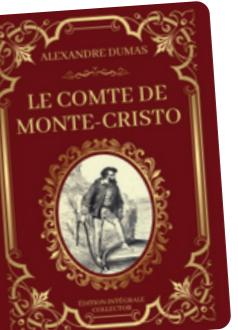
Un roman d'aventure et de réflexion

Ce roman est rempli de suspense, de déguisements, de complots et de surprises. On ne s'ennuie jamais ! Mais c'est aussi une histoire qui fait réfléchir. Edmond veut se venger, mais il se demande : la vengeance rend-elle vraiment heureux ? Peut-on redevenir soi-même après tant de souffrances ?

Un auteur célèbre

Alexandre Dumas père est l'un des plus grands écrivains français. Il a aussi écrit *Les Trois Mousquetaires*, un autre roman très connu avec d'Artagnan.

Il adorait écrire des histoires pleines d'action, avec des héros courageux et de grands



Même si ce livre est ancien, il reste très moderne par son histoire et ses personnages. Il existe des versions abrégées ou faciles à lire. Ce roman parle de thèmes qui peuvent nous toucher : l'injustice, la trahison, la force de l'esprit, l'amitié, et même le pardon. Le roman a été adapté au cinéma, en dessin animé, en bande dessinée et même en manga ! Il existe aussi des séries inspirées de l'histoire du Comte. Ci-dessous, quelques images du film sortit en 2024. •



Le Comte



Mercedes Mme de Morcerf



Haydée



Fernand M. de Morcerf

M. de Villfort



Danglars



Andrea



Abbé Faria



et sa fourrure, utilisée pour faire des manteaux. Les autres causes de sa disparition sont les conflits avec les propriétaires de bétail et la rareté de ses proies.

La différence entre le léopard et le jaguar

Il ne faut pas confondre le léopard avec le jaguar. Le jaguar a un corps plus massif que celui du léopard et sa tête est plus large. Les taches du jaguar sont rondes avec des points au milieu alors que celles du léopard sont sans points, et le léopard vit en Afrique et en Asie contrairement au jaguar qui vit en Amérique du sud.



Là où vit le léopard



Un jaguar



Il existe de nombreuses sous-espèces de léopard : le léopard d'Afrique, le léopard de l'Amour, le léopard de Java ou le léopard des neiges. •

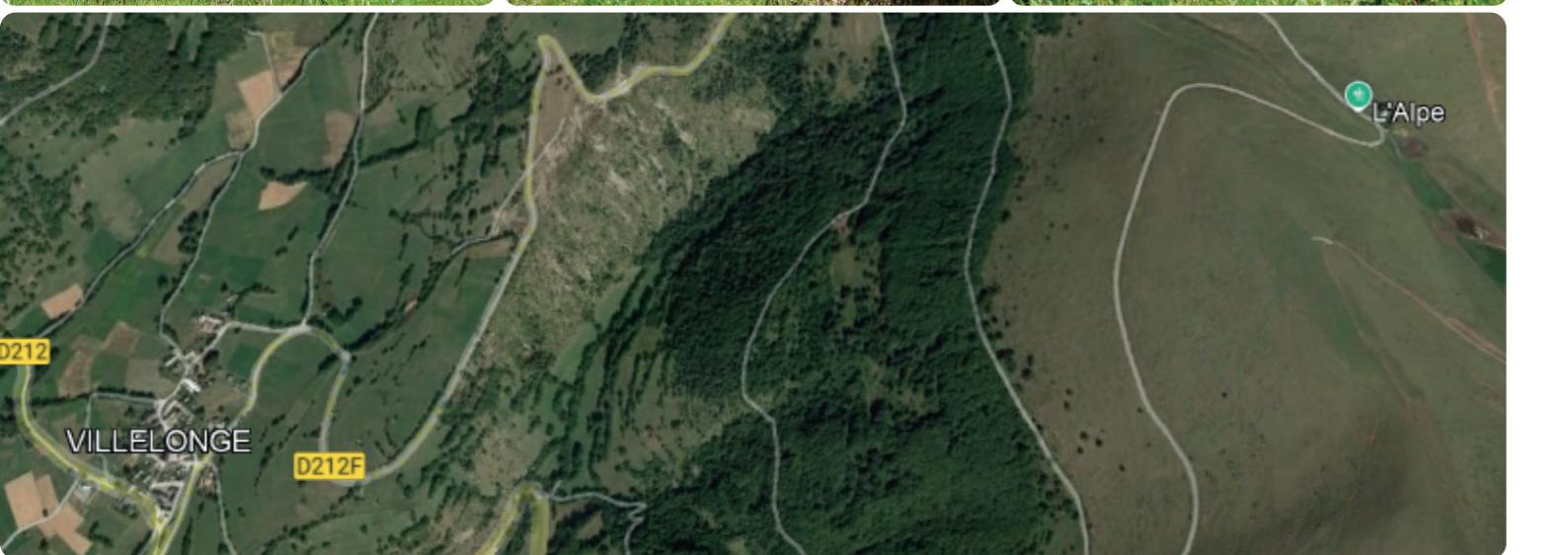
À LA DÉCOUVERTE DE LA MARMOTTE DES ALPES

Constance

Tu aimerais aller voir des marmottes cet été ?

Je connais un endroit pour toi ! C'est à Parquetout, vers la Mure, plus précisément vers Saint-Michel-en-Beaumont, et vers Villelonge.

Maintenant que tu sais où les trouver. Attention, il y a des marmottes qui ont l'habitude et d'autres qui vont vite se cacher. •



Voici des photos que j'ai pu prendre là-bas

Le monaka

Le monaka est une pâtisserie japonaise qui ressemble fortement au dorayaki. Seule différence : ce ne sont pas des pancakes qui sont utilisés, mais plutôt des gaufrettes. Le fourrage, quant à lui, ne change pas : il s'agit de pâte anko à base de haricots azuki.

On retrouve aujourd'hui de très nombreuses variantes de monakas : certains sont fourrés avec de la confiture de sésame ou de noisettes, tandis que d'autres sont fourrés à la glace. On retrouve aussi plusieurs formes de monakas : carrés, triangulaires et même en forme de fleur.



Le kasutera

Le kasutera, que l'on connaît également sous le nom de castella, est un gâteau particulièrement populaire au Japon. Il s'agit en réalité d'une pâtisserie portugaise à base de farine de blé, de sucre, d'œuf et de sirop de malt introduite au Japon par les missionnaires chrétiens portugais pendant la période d'Edo.

Ce gâteau est consommé tout au long de l'année au Japon. Il est fréquemment offert à des ami·es ou des parents à l'occasion d'un événement particulier.



Le chigiri pan

Le chigiri pan est une brioche typiquement japonaise qui a fait le tour des réseaux sociaux au cours de ces dernières années. Et pour cause : nombreux sont les cuisiniers qui se sont amusés à décorer ces brioches avec des yeux et des bouches de façon Totoro. La brioche chigiri pan est devenue, en l'espace de quelques mois à peine, la brioche « kawaii » par excellence.

Cette gourmandise japonaise n'est rien d'autre qu'une brioche sucrée ou salée dont les ingrédients principaux sont l'eau, le lait, le sucre, le sel, le beurre, la farine de blé. La brioche est alors composée de plusieurs « boules » que les convives peuvent déchirer directement avec leur main. •

Le taiyaki

Le taiyaki est fabriqué en utilisant la pâte à pancake ou à gaufres. La pâte est versée dans les deux parties d'un moule en forme de poisson. La garniture est ensuite mise d'un côté du moule puis les deux parties sont refermées. Pour finir, il est cuit des deux côtés jusqu'à ce qu'il devienne doré. La plupart du temps, il est fourré d'anko, une pâte de haricots rouges sucrés. D'autres garnitures possibles incluent la crème pâtissière, la crème au chocolat et la crème au fromage. •

RECETTE DE DORAYAKI

A. G.



Ingrédients

- 4 œufs
- 140 g de sucre blanc
- 2 cuillères à café de miel
- 160 g de farine
- 1 cuillère à café de levure chimique
- de l'anko « pâte de haricot rouge »
- de l'huile pour la poêle

Instructions

1. Mélangez les œufs, le sucre et le miel à l'aide d'un fouet.
2. Tamisez la farine et la levure chimique à l'aide d'une passoire puis mélangez le tout pour obtenir une pâte homogène. Conservez au frigo 15 min pour que la pâte monte.
3. Vous obtenez une pâte épaisse et fluide. Badigeonnez votre poêle d'huile à l'aide d'un papier absorbant ou d'un pinceau et chauffez-la à feu moyen.
4. Posez un petit cercle de pâte car à la cuisson celui-ci va s'étendre tout seul et gonfler ! Laissez cuire 1 min. Vous verrez de petites bulles apparaître, retournez alors les pancakes à l'aide d'une spatule.
5. Posez les deux faces sur une assiette et sur l'une d'elle mettez un peu d'anko. Répartissez bien sur les bords, puis refermez le tout. C'est prêt, bon appétit ! •



LE CHAT SAUVAGE

Auchere Chloé

*Le chat sauvage (*Felis silvestris*), est une espèce de félin présent dans l'Europe, l'Asie occidentale et l'Afrique. Il est de taille plutôt moyenne ou petite, sa couleur est très variable selon les sous-espèces, mais en général son pelage est beige avec des rayures foncées. Ce chat est désigné comme non domestique et vit dans la nature.*

Fiche d'identité

Taille : 48-65 cm

Queue : 25-34 cm

Poids : 2,5-7,5 kg

Le mâle est plus gros que la femelle.

Alimentation

Il est carnivore et chasse la nuit principalement à l'approche et à l'affût. Il capture surtout des petits (de 60 à 95 %). Il peut aussi se nourrir d'oiseaux et de lapins, mais aussi d'amphibiens et de cadavres de grands mammifères.

Reproduction

La reproduction a lieu au printemps (avril-mai) et la chatte donne naissance en moyenne à trois chatons après une gestation d'environ deux mois. Leur nid se situe plutôt dans les nids d'oiseaux, dans les cavités naturelles des arbres, dans des cavités artificielles comme les nichoirs à hulotte à plusieurs mètres du sol, des terriers abandonnés ou des cavités dans des falaises.

Relation avec l'humain

C'est un animal discret dont les observations directes sont rares. Plusieurs individus sont victimes de la circulation routière et d'autres choses. La chasse, le piégeage, la déforestation et le trafic routier sont en partie responsables de la disparition de l'espèce en Europe. Au dernier siècle, il était recherché pour sa fourrure. Intégralement protégé sur le territoire français depuis 1976, le Chat sauvage est inscrit à l'annexe II de la convention de Berne depuis 1980, qui lui donne un statut de protection intégrale dans les pays qui ont fait cette convention.



Sources : Wikipédia, Vikidia



LES LÉOPARDS

Zoé Dompnier



*Le léopard (*Panthera pardus*) est un félin qui vit en Afrique et en Asie, en région semi-désertique ou en région boisée. Son corps est souple et musculeux, abondamment tacheté, sa longue queue est recourbée vers le haut à son extrémité. Les animaux entièrement noirs ne sont que des sujets mélaniques et n'appartiennent pas à une espèce particulière.*

Leurs techniques de chasse

Le léopard se repose à l'ombre en journée et chasse la nuit. Le léopard est un prédateur qui s'approche au plus près de sa proie en rampant à couvert avant de lui sauter dessus et de la tuer d'une morsure à la nuque. Il peut également surprendre sa proie en lui sautant dessus du haut d'un arbre. En cas de fuite de sa proie, le léopard abandonne rapidement la poursuite. C'est un excellent grimpeur, qui a la particularité d'emmener sa prise dans un arbre, à l'abri des autres prédateurs comme les lions ou les hyènes qui peuvent la lui voler.



Leurs caractéristiques

La taille de l'adulte varie entre 90 cm et 1,60 m, voire 1,90 m dans le cas de l'espèce africaine qui est la plus commune et la femelle est en général plus petite que le mâle. Le poids d'un adulte varie entre 35 et 80 kg avec une vitesse de 65 km/h. Il peut sauter de 7,5 à 10 m de long. Le léopard a une espérance de vie de l'ordre de 12 ans en liberté, alors que certains peuvent atteindre l'âge de 20 ans en captivité.



Corbett. Curieusement, cette espèce paraît plus volontiers mangeuse d'hommes qu'en Afrique.

Leur alimentation

Le léopard est carnivore. Il se nourrit en fonction de son habitat. En Afrique il se nourrit de gazelles de Thomson, gazelles de Grant, d'impalas, de bonobos, de cobes des roseaux, de jeunes gnous et de topis, mais il apprécie aussi les macaques. Au Moyen-Orient, il consomme plus de damans des rochers, de bouquetins, de porcs-épics et de sangliers. En Asie il se nourrit de chitals, de muntjacs et de cerfs huppés. Certains léopards sont restés dans l'histoire comme des mangeurs d'hommes fameux tels ceux du Kumaon (Inde) que chassa le célèbre britannique Jim

La reproduction



La gestation (la grossesse) dure environ 3 mois et demi. La femelle met au monde une portée de 1 à 6 petits. À la naissance, les petits sont aveugles, ils ouvrent les yeux au bout de 4 à 9 jours et pèsent environ 500 g. Au bout d'un an, les jeunes quittent leur mère pour entamer une vie de solitaire.



EN VOIE DE DISPARITION !!!!!!!

La principale cause de disparition est le braconnage. Le léopard est recherché pour ses os, utilisés en médecine traditionnelle asiatique,

LE LOUP GRIS

F. G. & P. M.-B.

Le loup gris (*Canis Lupus*, en latin) est un animal vivant dans les forêts, les déserts et dans les prairies en Europe, en Amérique du Nord et en Asie. Il mesure environ entre 80 à 85 centimètre et pèse environ 30 à 80 kg. Il hurle et grogne. Le loup gris vit en meute où seuls le mâle et la femelle alpha peuvent se reproduire. Le chien est un loup domestiqué. •