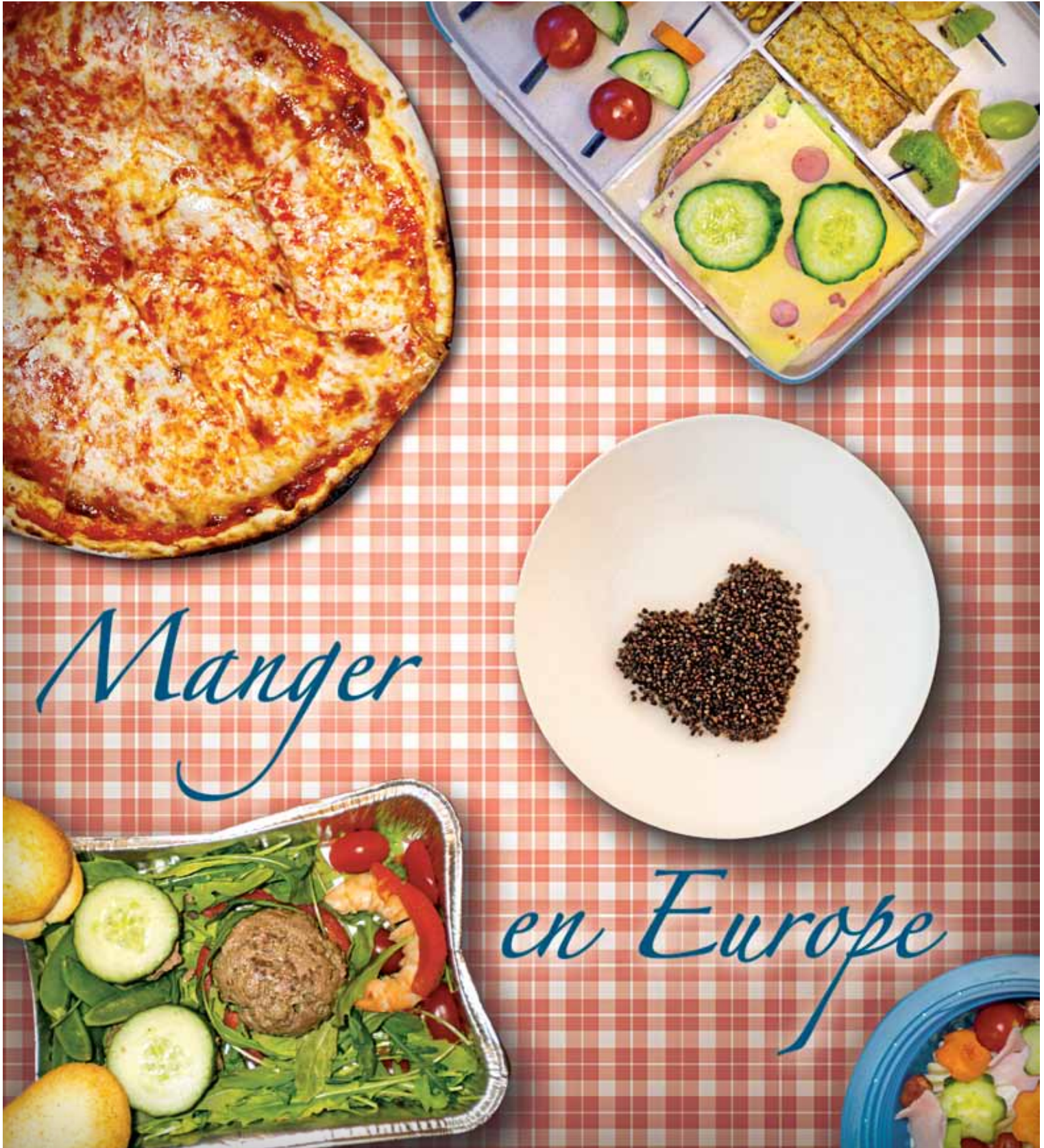




La revue des lycéens du réseau AEFÉ en Europe

N° 4 - Octobre 2013



A global network of financial expertise

We strive for your success

CORPORATE & INVESTMENT BANKING

BNP PARIBAS | The bank for a changing world

bnpparibas.com

Sommaire

MANGER EN EUROPE

Concours du meilleur <i>matpakke</i>	4
PETITS PLATS ITALIENS :	
Les Antipasti	5
« <i>A Napoli se po' mangià sulo pizza!</i> »	7
Desserts	8
Avez-vous de l'appétit pour l'histoire ?	10
Une gastronomie de rue ?	12
Les cantines scolaires post-soviétiques sont-elles dangereuses pour la santé ?	13
Une dégustation plutôt mouvementée	14

DANS NOS LYCEES

<i>European Space Camp</i> : une expérience inoubliable	15
JUL. Un <i>Homo comicus</i> dans la grotte Cassin... ..	16
De ma fenêtre, je vois... ..	18
La visite de Pierre Bailly à l'école française d'Oslo	19
La Semaine de la Presse au Lycée Gustave Eiffel de Budapest : On s'y presse !	20
Les Olympiades de la Chimie	22

CULTURE

L'histoire du prix Nobel	23
Les Six donuts pour un vécu berlinois	24
Andreï Kontchalovski : un réalisateur au lycée français de Moscou	29
Vilmos Bárdosi, Pont culturel entre la Hongrie et la France	30
<i>In den Fußstapfen von Charles de Gaulle und Konrad Adenauer</i>	31
L'histoire du ski en Norvège	32

SAGA DES LYCEES

Un lycée qui fête ses soixante ans déjà !	33
---	----

Depuis les quatre coins de l'Europe où nos habitudes gastronomiques diffèrent sensiblement, nous avons voulu confronter le contenu de nos assiettes et de nos manières de manger. Du repas sur le pouce à la cuisine la plus élaborée et raffinée, nous voilà partis pour un tour de l'Europe ! Notre revue Europa est le point de rencontre de toutes ces cuisines. Ce tour d'Europe a été aussi l'occasion d'élargir l'équipe de nos contributeurs à la revue : des lycéens du Portugal à la Turquie en passant par l'Italie se sont lancés dans l'aventure journalistique pour nous faire découvrir leurs pays. Les élèves de Stockholm et de Prague nous invitent aussi à découvrir d'autres lieux et d'autres temps : un voyage dans le temps nous permet de découvrir la cuisine antique du pourtour méditerranéen et un voyage scolaire à Berlin où le donut remplace la madeleine de Proust est l'occasion de nous plonger dans une ville mouvante où l'art sert de fil conducteur à un projet photographique remarquable.

Bonne lecture.
Toute l'équipe d'EUROPA



EQUIPE DES CONSEILLERS RÉDACTIONNELS DES LYCÉES FRANÇAIS D'EUROPE :
Ankara, Turquie : Maryline Limonier ; **Athènes, Grèce :** Muriel Gagneron ; **Budapest, Hongrie :** Félicie de Gérando ; **Copenhague, Danemark :** Sophie Floris, Myrtille Gardet, Marine Lechat et Vincent Terrasson ; **Kiev, Ukraine :** Lilian Filipozzi ; **Lisbonne, Portugal :** Sébastien Praderes ; **Milan, Italie :** Anne-Françoise Bourret ; **Moscou, Russie :** Christophe Augereau, Christophe Barthélémy et Génia Valthenko ; **Oslo, Norvège :** Lars Aunaas, Marie-Laure Baril, Sophie Cordon, Camille Dujardin, Claude Daram, Gilles Daram, Bénédicte de Fontenay, Corinne Gérard, Emmanuel Magagnin, Hélène Martineu, Patricia Moberg, Isabelle Monceyron et Elisabeth Rønne ; **Prague, République Tchèque :** Olivier Jurion ; **Stockholm, Suède :** Anne Kazazian ; **Vienne, Autriche :** Jean-Michel Smoluch.

RESPONSABLES DE RÉDACTION :
Coralie Andrau-Fournier et Laurent Fournier, revue.europa@gmail.com

MAQUETTE : Anna Koprowska

Remerciements :

Nous tenons à remercier l'AEFE et le CLEMI pour leur soutien et leurs conseils avisés.
 Merci à Michel Héron, IA-IPR, pour sa grande disponibilité.
 Tous nos remerciements à M. Nerrand, proviseur du lycée René Cassin d'Oslo, Mme Drenberger, proviseure du lycée Prins Henrik de Copenhague, M. Gavard, proviseur du lycée Stendhal de Milan, Monsieur Lefevre, proviseur du lycée Alexandre Dumas de Moscou et Mme Maraux, proviseure du lycée Saint Louis de Stockholm pour leur soutien financier.
 Enfin, un grand merci à la BNP Paribas Norge, à la librairie Cufay et à Bayard presse qui, grâce à leur confiance, nous permettent d'assurer une plus large diffusion.



Concours du meilleur matpakke*

LYCÉE FRANÇAIS
RENÉ CASSIN
D'OSLO, NORVÈGE

Tout a commencé au cours de la Semaine du Goût en octobre dernier, la vie scolaire a distribué un livre de cuisine et a organisé des séances d'information sur nos besoins nutritionnels et sur l'importance de la qualité des aliments.

Camille de la vie scolaire a étudié avec chacun le contenu des *matpakke* afin que nous sachions si les ingrédients étaient suffisamment équilibrés pour que l'on puisse avoir de l'énergie pour toute la journée.

Ensuite, la vie scolaire a organisé un concours pour élire le meilleur *matpakke* dans chaque classe. Le « comité » qui est venu dans la classe était composé du chef du restaurant Mares à Oslo (Lucien

Mares a été le premier chef en Norvège à être étoilé par le guide Michelin), de professeurs et de Camille. Nous avons été jugés selon des critères d'équilibre nutritionnel, de qualité des ingrédients et d'originalité de la recette.

Chaque vainqueur a eu le plaisir de passer une demi-journée dans les cuisines du restaurant et a mis la main à la pâte sous le regard attentif du chef. Nos plats ont été un succès grâce aux conseils avisés de Lucien Mares !

* *Matpakke* : boîte-déjeuner norvégienne composée de sandwichs de charcuterie (sans pain sur le dessus), légumes et fruits.

Une visite excitante

PHILIPPE BÉDOS, 4^{ÈME} 2

Suite au concours « *Mastermatpakke* » qu'Irina, Alexandra, Yann, Émilie et moi avons gagné au mois de novembre, nous sommes allés visiter la cuisine du chef Lucien Mares dans son restaurant *Mares*.

Là nous avons un peu discuté de notre rapport à la cuisine, puis nous avons longuement discuté...

Ensuite, nous nous sommes lavés les mains (chose élémentaire) et nous nous sommes mis au travail. La mousse au chocolat, les crêpes, la soupe aux légumes et le risotto, tout avait l'air d'être très facile à préparer (je ne pense pas que ça le sera la prochaine fois que je tente ma chance pourtant).

Quand nous sommes rentrés au collège, tout le monde voulait savoir comment ça s'est passé. Je ne pouvais que répondre : « C'était énorme ».

Concours "Master Matpakke"

SAVANNAH ARNAUD 3^{ÈME} 1

Les élèves du collège ont participé au concours "Master Matpakke". Le but de ce concours étant de faire un *matpakke* un peu différent de d'habitude. Moi, par exemple, j'avais préparé un sandwich de saumon sur brochettes, un yaourt et une salade de fruits exotiques.

Le chef Lucien Mares nous a accueillis et nous avons commencé par parler des différents fruits de mer.

Enfin, nous sommes allés aux fourneaux ! Nous avons commencé par faire des rouleaux de printemps avec du crabe et des champignons. C'était très bon et le chef nous a beaucoup aidés. Ensuite, nous avons fait une ratatouille... Tout le monde a participé. C'était très marrant. Puis vient le meilleur : « Les choux à la crème » ! On les a faits au chocolat et à la vanille. Bref, super journée !



PHILIPPE ET KATELL
AU TRAVAIL !



LUCIEN MARES EN
ACTION



LES ÉLÈVES ATTENTIFS
AUX CONSEILS DU CHEF

Au lycée français Stendhal de Milan, c'est le branle-bas de combat. On va faire un journal ! Un vrai ? On sera publié ? Et c'est quand ? C'est sur quoi ? La nourriture ? Super, on commence quand ? Tout de suite, cette semaine ? Moi je viens ! Moi aussi ! C'est peu dire que les élèves sont enthousiastes et en moins de temps qu'il n'en faut pour scotcher la feuille d'inscription la voilà qui affiche déjà complet ! Tout ce petit monde rassemblé au CDI sous les regards attentifs et bienveillants de Patrizia Fiorino et d'Anne-Françoise Bourret, s'organise en groupes, en menus, en plats, en idées qui fusent, en choix : qui prend les entrées ? Qui les desserts ? Qui les pizzas ? Et voilà, c'était parti ... les élèves de premières ont ensuite durant plusieurs semaines fait des recherches et le marché, manié la plume et la cuillère, surveillé la cuisson et l'orthographe, et concocté pour vous ces petits plats maison ? « Bonne régalade ! »

Petits
plats
italiens

Les Antipasti

« Il n'y pas si longtemps dans une contrée pas si lointaine... »

LYCÉE FRANÇAIS
STENDHAL DE MILAN,
ITALIE

À commencement des temps, l'empire Pasto s'étendait sur toute l'Italie. Ses armées de tomates mêlées aux races les plus barbares imposaient le respect par-delà mers et montagnes. Partout ce seul nom évoquait la terreur.

Mais un jour, un général trop ambitieux s'éleva au-dessus des autres et insulta l'empereur lui-même en créant sa propre horde. Son nom était *Brusk*.

Sa légion était réputée et crainte au sein de toutes les armées. Son bras droit du nom de Foch la menait d'une main de fer et personne n'osa se rebeller. L'empereur dut se lever en personne afin de rassembler les autres légions et étouffer la menace. Mais *Brusk* avait anticipé cette réaction et un traître était déjà en place dans les états-majors ennemis. Un siège fut monté et perdura un an durant lequel Mozza, espion de la famille des Lactés, œuvra afin de briser la cohésion des forces de l'Empire.

Bientôt, quatre autres factions réclamèrent leur indépendance. Les Premiers rebelles de cette nouvelle génération gardèrent le nom de Premier, les Seconds firent de même et réduisirent rapidement les Contournants (troisième faction) à l'esclavage. Ces derniers, réputés pour leur pacifisme furent nommés les Doux.

Une grande guerre éclata où les **Primi** vainquirent les **Secondi** qui eurent vite fait de se venger sur les **Dolci**. Un ordre



EPIC BRUSCHETTA

fut établi mais tous avait oubliés les premiers rebelles, qui, profitant de l'affaiblissement des autres nations, les écrasèrent une à une.

Il manquait cependant un élément à leur dictature. Un nom qui rappelle la terreur. L'empire Pasto s'était reformé, mais ils l'avaient vaincu. Ils prendraient donc le nom d'Anti-pasto.

La signification de ce nom reste encore incertaine. Certains érudits soutiennent une origine latine de ce mot (dialecte de l'ancienne République), soit Anti Pasto => Avant Pasto (le repas). Pour d'autres et notamment pour la version officielle, *Anti* aurait une valeur d'opposition, tel anti-moustique, opposé à l'empire qui l'aura précédé.

Le Seigneur des Bruskette

Trois races dominèrent rapidement les autres. On leur attribua les noms des Seigneurs et Héros de la guerre. La première fut nommée *Bruskete* en l'honneur de *Brusk*. *Brusk* Le Craquant, appelé « *Bruschetta* » par ses ennemis pour atténuer le nom, fut l'un des plus résistants guerriers de toute la contrée. On prétend que son surnom lui fut attribué après que ses ennemis eurent en vain essayé de le mordre, ses entrailles craquelèrent malgré l'onctueuse chair couleur tomate dont il était constitué. Les origines de son sobriquet « *Bruschetta* » restent méconnues, bien qu'il rassure les troupes ennemies grâce à la faiblesse qu'évoque sa prononciation.

La légende prétend que lorsque les dieux cueillirent une tomate dans le jardin divin, ils l'étalèrent sur une tranche de pain grillé venu du grand royaume de France, qu'ils appelaient « baguette », mais que le peuple pastien avait l'habitude de qualifier de « pane ». Il restera dans la légende sous le nom de « Bagget ». A cette réunion monstrueuse, la coalition divine y ajouta de l'huile d'olive... la recette peut paraître simple, pensez-vous, pour créer un guerrier immortel, mais il n'en est rien. La monstrueuse engeance fut à la fois croquante et douce, et l'on prétendit que manger sa chair résumait tout le goût de l'Italie. Ses descendants furent nombreux et variés : pensons par exemple au célèbre Prince of Persil, ou Brusket L'Herbé, qui maîtrisa les arcanes subtiles de l'ajout d'Aromates, Basilic et autres condiments. Ou encore les différents types de pain utilisés, souvent enduits d'ail, aliment puissant ; mais peu sont aussi nobles que la Baguette utilisée pour créer les guerriers les plus illustres, et beaucoup ne servent qu'à engendrer la piétaille. Néanmoins, les Brusketes ont réussi à s'affirmer en tant que grands Anti-Pasti. Sel, Piments de contrées lointaines, puissants Fromages (n'oublions pas l'alliance avec les Lactées) agrémentèrent ainsi cette armée. Leurs cousins Crostini, plus méconnus, les ont souvent aidés dans leur lutte pour la suprématie du Repas.

■ La dernière des Focaccia

A la seconde race, on donna le nom de Focache (ou **focaccia** pour les intimes) en rappel au terrible bras droit qui commandait les soldats au combat.

Le Nom de Foch était antique, attribué autrefois par les Etrusques au foyer où l'espèce prenait forme sur les pierres chaudes. Leur pâte était comparable à celle des Pizzas, alliées aux Primi durant la guerre.

Les petits, pétris avant de passer par le feu maternel étaient ensuite éventrés par un couteau de pierre évitant ainsi l'apparition de bulles d'air sous leur peau. Les parents les garnissaient souvent d'épices ou de romarin afin de les endurcir.

EPIC FOCACCIA



EPIC MOZZARELLA

■ Extrait du Geste de Gino

Encore levure il fut jeté dans le gouffre du ROBOT (20 g). Mais à peine Gino s'était-il redressé que le Négromancien libérait les eaux afin de le noyer (300 g). Il se mêla au liquide pendant que se déversaient farine (500 g), huile (15 g) et sel (8 g) sur sa forme à peine sculptée. Soudain, des mains plus grandes que les cailloux et plus dures que la terre le broyèrent sauvagement. Quand il se fut finalement extirpé de cette étreinte, il n'était plus qu'une pâte souple, démantelée, et, avant qu'il n'ait pu esquissier le moindre geste, il fut roulé en boule, huilé, puis jeté dans une autre cuve.

10 éternelles minutes s'était écoulées quand Gino fut tiré de sa cage. On l'écrasa sur la table à l'aide d'un rouleau maléfique, pressant pour faire mal sans toutefois détruire les bulles d'air qui le démangeaient de l'intérieur. Encore 20 minutes, le Négromancien le laissa tenter de reprendre ses esprits avant que la torture ne recommence. Pendant ce temps, dans les montagnes noires, Dauron, le seigneur des ténèbres, forgea en secret un verre pour gouverner tous les autres. Dans ce verre il déversa sa cruauté, sa malveillance et sa volonté de dominer toute vie (ainsi que 50 g d'eau, 50 g d'huile d'olive, et 1 cuillère à café de sel). Mais le verre d'eau fut émulsionné et tomba entre les mains du Négromancien. 20 minutes plus tard, il empaillait de ses doigts la pâte, et versait la maléfique émulsion dans les trous qui en résultaient. Gino passa les 20 dernières minutes de son existence avant d'être jeté dans le four préalablement chauffé à 200 degrés, (chaleur tournante, 10 mn). Ce fut la fin d'un héros et le début d'une nouvelle ère.

■ Mozzarella : le retour

Dans les bas-fonds mal famés et peu recommandables de la capitale, se cache un des pires **antipasto**, le redoutable Mozza, espion de la famille exilée des Lactées. Son nom lui fut attribué par les siens après son rituel de « mozzare ». L'épouvantable Mozza

fut omniprésent dans le règne des **Antipasti**, il s'infiltra dans les différentes factions, sans que nul ne puisse lui résister.

Lors d'une erreur pendant le rituel appelé « mozzatura », d'où est né Mozza, les Lactées ont versé du lait bio (2 L) dans un chaudron (34° C), mais la bête s'est alors enragée. Ils ont alors, pour le calmer, riposté avec du jus de citron (10 cuillerées) et fini avec de la pression (10 gouttes). Profitant de leur avantage, ils fermèrent la casserole pour contenir la bête. Pourtant 5 à 10 minutes plus tard, le couvercle tremblait car le bestiau s'était dupliqué, et était à présent plus fort que jamais. Les Lactées tranchèrent donc de leurs glaives, la créature en petits carrés et le brûlèrent à 40°C. Le monstre ne bougeait plus, les Lactées le traînèrent jusqu'à l'écurie et le pressèrent pour extraire son jus et l'achever. Les restes furent placés dans une cage infernale aussi appelée « micro-onde » et enfermés pendant une première minute à pleine puissance. A chaque minute suivante, les Lactées vidèrent les excédents de lait et le pétrirent à la main avant de le remettre dans sa cage jusqu'à ce que ses restes furent modulables comme de la pâte... à modeler. De sa carcasse fut formé Mozza, créé dans le seul but de briser la cohésion des forces de l'Ancien Empire.

Ainsi, ces trois races menaient la vie dure aux perdants de la guerre. Partout où ils allaient, les gens baissaient les yeux et s'écartaient. Ils faisaient ce qu'ils voulaient là où ils le voulaient et gare à ceux qui venaient se plaindre !

Cependant, si les Bruskettes, les Focaches et les Mozzarella dominèrent les autres espèces, certaines arrivaient tant bien que mal à se faire respecter. Des guildes et des organisations bien ficelées émergèrent et se forgèrent un nom. L'une d'entre elle résonna plus fort que toutes les autres. Soutenue par des fonds récoltés durant la guerre par alliances aux vainqueurs, leurs hommes étaient tenus par un agencement et une hiérarchie sans faille. On les appela Pizza... De drôles de bougres... ■

« A Napoli se po' mangià sulo pizza! »

– Massimo Troisi

HÉLÈNE BERIRO, AGATHE DESSALIEN, CLÉMENT GARNIER, HÉLÈNA PARMEGGIANI, LUCILE HYRARD, MANON THYRARD, ÉLÈVES DE 1L-S DU LYCÉE STENDHAL DE MILAN, ITALIE.

La pizza ? Qui ne connaît pas la pizza ? Pizza Hut, Frozen Pizza, Roman Pizza Mix... Cela vous dit quelque chose ? Sûrement. Mais connaissez vous la vraie, la bonne, la seule, l'unique pizza : l'italienne ?!

Le dictionnaire français nous apprend que la pizza est un plat d'origine italienne composé de pâte à pain garnie de tomates, d'olives, d'anchois... Mais nous, les Italiens, préférons la définir comme une majestueuse pâte ronde, cuite sur une pierre chaude qui, une fois en bouche, laissant la place au souvenir, nous fait repenser à nos ancêtres : les pizzaioli.

« Une pâte plate et ronde avec de l'huile d'olive, des épices et du miel, cuite sur pierre » Marcus Porcius Cato Censorius (234-149 av. J.-C.)

Grâce aux dominations de nos amis les Romains (ils sont fous, savez-vous ?), la pizza, dont ils se gointraient tous les soirs, est arrivée jusqu'à nous, se propageant aussi vite que leurs troupes. Et les Napolitains ont donné à ce magnifique nouveau-né un nom qui restera dans l'histoire : la pizza. Ah... la pizza... la pizza ! La pizza !

Malgré sa célébrité actuelle, à l'époque de nos arrières grands-parents, la pizza était un met simple des paysans. Mais suite aux découvertes de Christophe Colomb et à l'importation des tomates du Nouveau monde, les pizzaioli se sont enfin séparés des boulangers classiques et ont formé leur propre métier, voyant que la pizza était un bon moyen de faire profit.

En 1772, la première pizzeria ouvrit ses portes à Naples sous le nom de « N' Tuono ». Le roi Ferdinando Di Borbone lui-même, alla goûter ses délicatesses exquis. Les pizzas d'Antonio Testa avaient fait tellement rêver que le roi alla le crier sur tous les toits et ses courtisans l'imitèrent avec joie.

En 1871, un autre pizzaiolo fit fortune grâce au roi, mais cette fois, la reine prit part à cette réussite. Parmi les clients de

« Pietro il pizzaiolo », pizzeria de Raffaele Esposito, trônait le roi Umberto I et sa femme la reine Margherita. Ils cédèrent un soir à l'envie de mettre en leur bouche argentée la spécialité locale connue comme le plat des pauvres. Esposito cuisina trois pizzas différentes, l'une d'entre elles ressemblaient au drapeau national italien (vert-basilic, blanc-mozzarella, rouge-tomate). Elle plut tellement à la reine qu'elle fut nommée par Esposito « Pizza Margherita ». C'est celle-là que vous commandez toujours, avouez...

Après ce long et très intéressant exposé sur l'histoire de la pizza, on peut tout de même se demander comment quelqu'un, un jour, eut l'idée d'unir de la farine et de l'eau pour en faire une pâte, l'étendre et la faire cuire... En tout cas, nous remercions ce fou de l'avoir préparée avec amour et de nous avoir légué la recette ci-dessous si appétissante ! ■

Ricetta

Préparation d'une Pizza Margherita de 25cm (la vraie pizza italienne !!)

■ Pâte (Jetez un œil ci-dessous !)

■ Sauce tomate

■ Un bouquet de basilic

■ 180 g de mozzarella

■ huile d'olive

Cuisson :

■ Préchauffer le four à 220° C 20 minutes avant de préparer la pizza

■ Huiler légèrement la plaque

■ Cuire plus ou moins 25 minutes, à mi-hauteur

Préparation de la pâte:

■ 150 g de farine

■ 1 cuillère à soupe d'huile d'olive

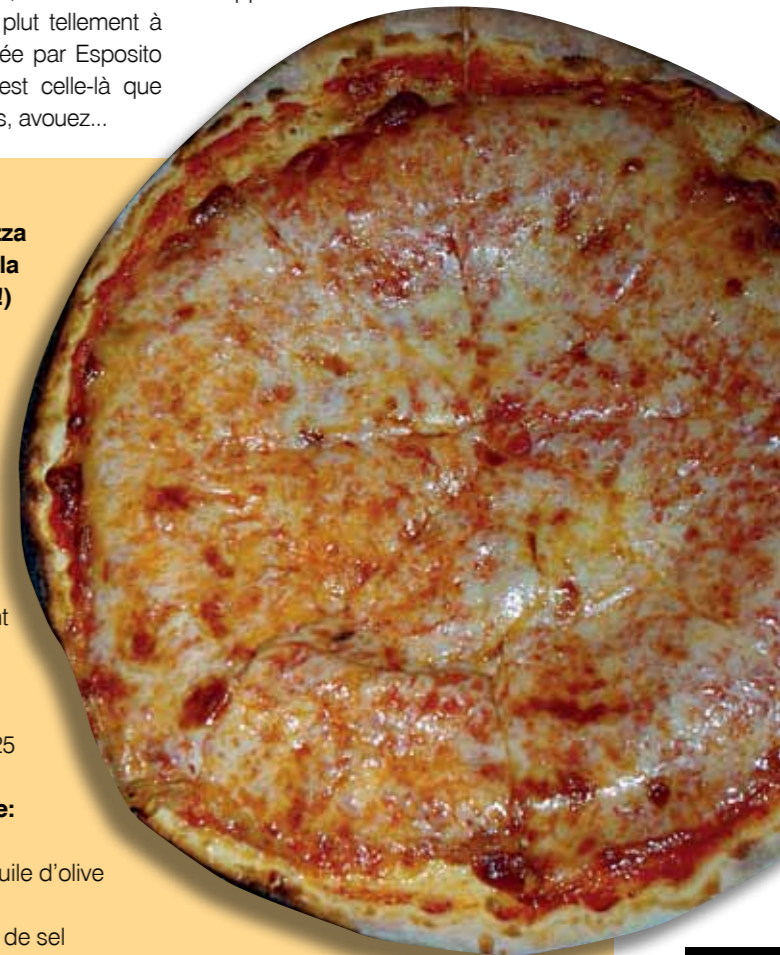
■ 8 cl d'eau tiède

■ 1 demi-cuillère à café de sel

■ 12 g de levure de boulanger

■ Laisser reposer la pâte 20 minutes

■ Laisser reposer 30-45 minutes après la mise en forme en boule de la pâte
C'est bon n'est-ce pas... mais attendez, la suite arrive, le temps de boire un verre de Lambrusco et vous êtes prêts pour des douceurs... hmm... des douceurs... hmm... Vite, lisez la suite !



Desserts

Et maintenant, nous allons vous plonger dans l'univers sucré des gourmandises italiennes : le *tiramisù* et la *cassata siciliana*.



LÉA JOSELZON ET AURÉLIA CELANTE

LE TIRAMISÙ

LÉA JOSELZON, AURÉLIA CELANTE

■ Son histoire

Il est très difficile de remonter aux origines de ce délice culinaire étant donné la multitude de légendes qui circulent. L'une d'elle raconte que notre dessert aurait été préparé pour Cosimo III de Médicis, entre 1670 et 1723. Ce Grand-duc de Toscane aimait tant le *tiramisù* qu'il l'emporta avec lui à Florence : ce gâteau se serait

ainsi répandu. Une autre légende affirme que le *tiramisù* est né au début du XVI^{ème} siècle grâce à la corporation des pâtisseries de la ville de Sienne qui le baptisèrent « Soupe du Duc », en l'honneur du duc de Correggio. Cependant, tout cela n'est que légende et rumeur. Rien ne peut être confirmé tant les régions se proclamant terre d'origine de ce délice sont nombreuses.

De même, plusieurs recettes se sont succédées au cours de l'histoire. La recette actuelle nous arriverait tout droit de Trévise, née entre 1950 et 1960 dans un restaurant toujours existant.

La recette (pour les plus gourmands) !



Impossible de réussir ce dessert italien sans suivre nos conseils essentiels. Alors, soyez attentifs pour ne pas la rater...

Commençons par le commencement, soit, les ingrédients !

Pour le biscuit :

■ 3 œufs ■ 80 gr de sucre ■ 80 gr de farine de blé ■ et pour finir une pincée de sel.

Pour la crème :

■ 3 œufs ■ 50 gr de sucre ■ 250 gr de mascarpone ■ 1 cuillère à soupe d'amarretto et une pincée de sel.

Enfin pour l'assemblage final :

Une grande tasse de café chaud et fort, du cacao en poudre non sucré et du chocolat râpé.

Le temps de préparation requis est environ de 30 minutes, celui de cuisson de 7 minutes et le temps de repos d'une demi-journée.

Pour réaliser cette savoureuse recette, il faut préchauffer votre four préféré à 220°C et clarifier les œufs pour pouvoir monter les trois blancs en neige avec une pincée de sel. Attention, soyez vigilants car il vous faut incorporer le sucre avant qu'ils ne soient complètement blancs. Finissez ensuite de les monter en neige. Petit à petit, ajoutez les autres ingrédients, mais sans casser les blancs ! Enfin les jaunes d'œufs avant la farine que vous tamiserez.

Étalez la pâte sur une plaque recouverte de papier cuisson (un petit cm d'épaisseur, pas plus) et cuisez la 7 minutes à 220°C. Puis découpez dans cette plaque de biscuit des formes de la taille des coupes à *tiramisù*.

Pour la crème, il vous faut clarifier les œufs et fouetter avec un batteur les jaunes et le sucre pour les blanchir. Ensuite (c'est bientôt fini ne vous inquiétez pas), rajoutez

le mascarpone et l'amarretto et utilisez le batteur jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse. Montez les blancs en neige ferme avec la pincée de sel et incorporez les délicatement au mélange au mascarpone.

Prenez des verrines avec des bords droits et clairs : cela vous permettra d'admirer la superposition des différentes couches, comme une œuvre d'art. Pour chaque verrine, découpez deux formes de biscuit, les imbiber légèrement de café. Superposez une couche de biscuit, puis une couche de mascarpone, à deux reprises. Pour finir tamisez de la poudre de cacao sur la surface, puis répartissez quelques copeaux de chocolat râpé. Placez le *tiramisù* au moins 12 heures au réfrigérateur afin que les goûts s'harmonisent.

Et voilà, c'est fini ! Bon appétit !



LA CASSATA SICILIANA

MICOL BISACCO ET MARIE NARDI, LYCÉE FRANÇAIS STENDHAL DE MILAN, ITALIE

Après ce menu 100% Italie vous devez être repus... Alors prenez le temps de lire tranquillement ce qui suit et d'admirer le trésor qui s'y cache... Vous goûterez plus tard... Là, nous sommes en Sicile... la *cassata*... Outre ses ingrédients délicieux, ce qui nous attire est sa forme ronde, ses couleurs charmantes et affriolantes et son parfum divin. Ses ingrédients, donc, délicieux et uniques, ses saveurs parfaites et exquises nous font rêver aux splendeurs siciliennes : ses terres vastes et authentiques, ses paysages diversifiés, ses collines, ses plaines, ses montagnes volcaniques et ses plages ravissantes ont inspiré la décoration de la *cassata*, colorée et alléchante. Nous allons cuisiner ce gâteau succulent, capable d'amadouer les palais les plus difficiles, chez

nous et pour vous afin de le déguster tous ensemble. Nous avons envie de vous donner envie de vous lécher le bout des doigts !

Ce gâteau précieux comme un bijou propose au regard des décorations exquises qui sollicitent notre appétit glouton. Son nom provient de son origine arabe et ses décorations splendides nous promènent au cœur des contes des *Mille et Une Nuits*. Lorsque la pâte d'amande fond dans le palais, nous ne pouvons nous empêcher de penser aux récits de Shéhérazade. En effet le terme *cassata* est issu du mot Quas-at, ري غص قبط, signifiant une coupelle grande et ronde. Ses ingrédients proviennent de la cuisine sara-cena, une région dans le Sud de l'Italie, qui associe différentes saveurs harmo-

PRENONS LE BATEAU, L'ODEUR DE LA MER LA BRILLANCE ARGENTÉE DE LA SURFACE DE L'EAU, UN PETIT CLAPOTIS, ET LÀ-BAS, PAS SI LOIN, LE PAYS RÊVÉ DE LA CASSATA SICILIANA...

nieuses pour rendre son goût unique. Une chose est sûre : ce dessert est le produit de cultures différentes. Autrefois, la *cassata* était surtout convoitée par les riches Siciliens pendant les jours de fête qui appréciaient sa saveur complexe et merveilleuse et sa recette élaborée et intrigante.

Notre recette (pour 10 personnes) :

Pour l'intérieur du gâteau :

- Oranges confites – 50 gr
- Ricotta – 1,2 kg
- Sucre glace – 280 gr
- Gouttes de chocolat noir – 100 gr

Pour la génoise et le sirop :

- Zeste d'un demi-citron ■ Maraschino ou autre liqueur – un demi-verre
- Farine – 300 gr ■ Œufs – 10 œufs
- Sucre – 300 gr + 50 pour le sirop
- Eau – 150 ml ■ Sel – Une pincée

Pour le glaçage :

- Sucre glace délayé dans de l'eau – 350 gr

Pour décorer :

- Fruits confits – Le nécessaire
- Pâte d'amandes – 200 gr
- Pâte de pistaches – 20 gr

Pour terminer :

- Blanc d'œuf – 1
- Sucre glace – 150 gr

Aujourd'hui cette couronne brillant de tous ses feux sucrés expose ses formes rondes et sensuelles partout en Italie, derrière des vitrines ensoleillées, sur des tables de café, dans des banquets, en famille et aujourd'hui ici, grâce à vous elle va faire le tour du monde...

Alors voilà ! Peut-être vous êtes-vous assoupis après ce repas tout en couleurs et en douceurs... nous repartons doucement sans faire de bruit, faire la vaisselle, ranger un peu, grignoter ce qui reste... et attendre de vos nouvelles...

A bientôt !



MARIE NARDI ET MICOL BISACCO



ITALIE / ITALIA
MILAN / MILANO
Lycée Stendhal
Effectifs : 1030 élèves dont 609 français
Chef d'établissement : COSTA GARON
Helena
Adresse : Via Laveno, 12 / 20148 Milano
Tél : 00 39 02 48 79 61
Fax : 00 39 02 48 70 05 66
Mél : proviseur@lsmi.it
Web : <http://www.lsmi.it>



Avez-vous de l'appétit

pour l'histoire ?

Tout a commencé au début de l'année, lors d'un cours sur l'Orient ancien et plus spécifiquement sur la Mésopotamie, par la lecture d'un texte de Jean Bottéro sur l'importance des traces écrites pour connaître l'histoire.

STOCKHOLM, CLASSES DE 6^{ÈME}

Il y était noté que les tablettes trouvées en Mésopotamie portaient non seulement sur des hommages aux dieux, sur des lois, sur la puissance du roi, mais aussi sur des recettes de cuisine. Des recettes de cuisine ? Un élève a fait remarquer qu'il aimerait bien faire une recette de cuisine mésopotamienne. Les questions se sont alors succédées : qu'est ce que c'était que ces tablettes où étaient indiquées ces recettes ? Pouvait-

on fabriquer des plats à partir de ce qui était inscrit ? Pouvait-on trouver les ingrédients ? Et, pour d'autres périodes et d'autres espaces du programme de sixième, comme la Grèce antique, le monde romain ou l'Inde des Gupta, avait-on aussi des recettes ? Connais-sait-on quelque chose de la cuisine à ces époques ? Un petit fil a alors commencé à se dérouler.

Finalement, trois périodes ont été choisies et pour chacune une approche différente s'est peu à peu imposée :

- 1- Celle des sources pour la Mésopotamie (quelles étaient ces sources traitant de cuisine ?)
- 2- Celle d'un produit pour le monde grec : l'olive (et l'huile d'olive)
- 3- Celle des épices et des herbes pour l'Inde (ou des goûts et des couleurs)

1- La Mésopotamie : les sources Peut-on réaliser des recettes de cuisine à partir de tablettes datant des environs de 1 600 avant J.-C. ?

Les sources : 3 tablettes cunéiformes, originaires de la Mésopotamie du Sud, sur lesquelles on trouve une quarantaine de recettes. Ces tablettes se trouvent à l'Université de Yale aux Etats-Unis et datent des environs de 1 600 avant J.-C.

Ce qu'elles nous apprennent : on connaît les produits qu'on mangeait à cette époque (poissons, poulet, orge, légumes comme le poireau (karsu), l'ail (hazanu), l'oignon (susikillu), fruits comme les dattes) et qu'on buvait (eau, bière) ainsi que les noms des plats (ex : bouillon à la cuscute, bouillon de viande rouge).

Et ne nous apprennent pas : les quantités utilisées pour faire un plat ne

sont jamais notées ni les ingrédients toujours connus, comme le samidu par exemple.

Mais on peut toujours s'entraîner à essayer de reconstituer un plat et c'est un bon exemple de ce que l'histoire peut et ne peut pas nous apprendre.

Exemple de recette : le bouillon à la cuscute

Il n'y faut pas d'autre viande que du « salé ». Tu mets en place de l'eau ; tu y ajoutes de la graisse ; de la cuscute à suffisance ; de l'oignon et du samidu ; de la coriandre ; du cumin ; du poireau et de l'ail. La marmite posée sur le fourneau, c'est prêt à servir.



LA TABLETTE YBC (YALE BABYLONIAN COLLECTION) 4644

SOURCE : [HTTP://NELC.YALE.EDU/BABYLONIAN-COLLECTION](http://nelc.yale.edu/babylonian-collection)



A LA RECHERCHE DES SOURCES, LE GROUPE MÉSOPOTAMIE



LES SPÉCIALISTES DE L'HUILE D'OLIVE, GROUPE MONDE GREC



LES GOÛTEURS DU GROUPE INDE DES GUPTA

2- Le monde grec : l'olive, un produit sacré

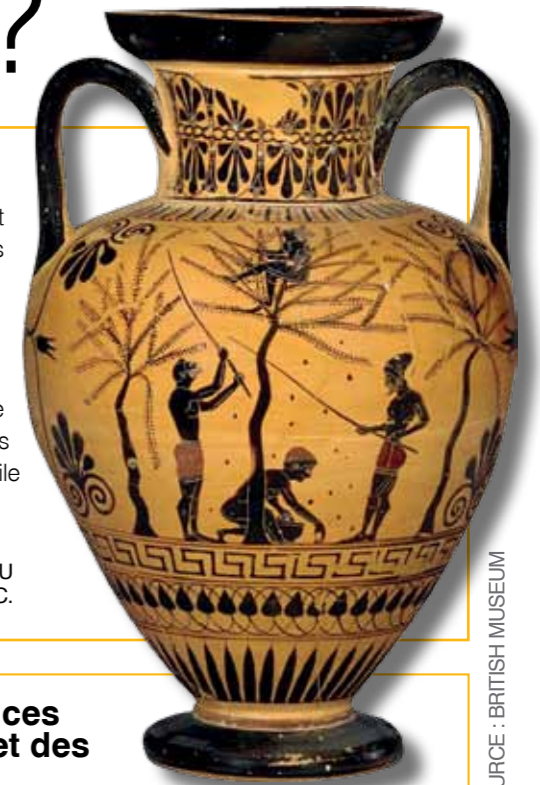
Sur cette amphore conservée au *British Museum*, on voit quatre personnes occupées à la récolte des olives : un homme monté dans l'olivier qui secoue les branches avec un bâton, deux en bas de l'arbre qui tapent les branches avec des bâtons pour faire tomber les olives mûres et un quatrième qui ramasse les olives tombées au sol dans un panier.

L'olivier était, avec le blé et la vigne, une des cultures importantes en Méditerranée et particulièrement dans le monde grec.

L'olivier était un arbre sacré, c'est Athéna qui l'avait offert aux habitants de l'Attique.

Lors des Jeux organisés à Athènes pendant la fête des Panathénées, les vainqueurs recevaient une couronne d'olivier, venant des oliviers sacrés d'Athéna, et une amphore d'huile d'olive.

AMPHORE ATTIQUE ATTRIBUÉE AU PEINTRE ANTIMENES, 520 AVANT J.-C.



SOURCE : BRITISH MUSEUM

3- L'Inde des Gupta : des épices et des herbes, des goûts et des couleurs

Nous avons goûté directement sur notre langue :

La cannelle, écorce intérieure d'un arbre de la famille des Lauraceae, fine, presque friable et marron clair quand elle est de Ceylan : assez sucrée, douce et délicate. Le poivre, de la famille des pipéracées, sous la forme de petits grains noirs ou moulu : très piquant et fait monter rapidement les larmes aux yeux. Il peut aussi faire éternuer.

Le gingembre, rhizome d'une plante nommée Zinziber, à l'intérieur jaune pâle et à l'extérieur beige : un peu piquant et au goût très fort.

La coriandre, une herbe de la famille des apiacées : petit goût frais et légèrement salé.

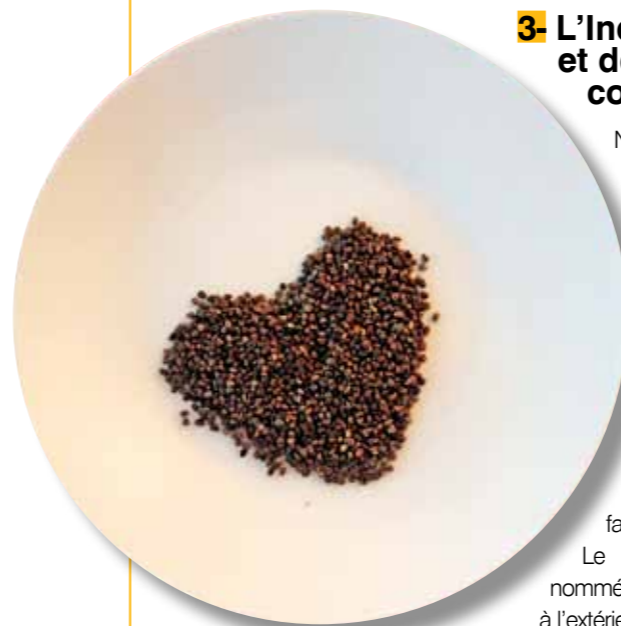
Ces plantes n'avaient pas le même goût dans

les plats cuits. Mélangés à d'autres ingrédients, leur goût ressortait encore plus.

Nous avons découvert qu'on pouvait utiliser la cannelle, sucrée, sous forme de bâtons ou de poudre, dans des plats salés. Que le mélange sucré salé était délicieux. Et qu'ajouté à des goûts piquants ou frais, notre langue était étonnée.

Nous avons aussi découvert que la cuisine indienne était agréable par ses couleurs. Nous n'avons pas parlé du curcuma, rhizome ressemblant au gingembre, dont l'intérieur est orange, mais c'est une plante très utilisée, qui produit une belle couleur jaune vif dans les plats (et dans le curry dont il est un des éléments).

Toutes les plantes dont nous avons parlé ont aussi des propriétés médicinales, par exemple elles facilitent la digestion (coriandre).



GRAINS DE CARDAMOME

Quel a été l'intérêt de travailler en histoire sur la cuisine ?

Ecrire des petits articles avec des camarades, chercher des documents ensemble, faire les journalistes, changer de ce qu'on fait d'habitude en histoire, savoir ce qu'on mangeait il y a parfois très très longtemps, essayer de manger historique, chercher à connaître des choses de la vie quotidienne dont on ne parle pas beaucoup dans les livres d'histoire, se filmer en train de goûter des épices ou des herbes.



SUÈDE / SVERIGE
STOCKHOLM / STOCKHOLM
Lycée Français Saint-Louis
Effectifs : 600 élèves dont 57 % français
Chef d'établissement : Sophie Marau
Adresse : Essingestråket 24 / 11266 Stockholm - Suède
Tél : 00 46 84413030
Fax : 00 46 84413040
Mél : secretariat@lfsl.net
Web : www.lfsl.net

TOUTES LES PHOTOGRAPHIES DONT LA SOURCE N'EST PAS INDIQUÉE SONT DE NOUS.

Une gastronomie de rue ?

Que se soit dans les villes de Copenhague, ou d'Ankara, il arrive à chacun d'avoir une petite faim. Voici ce que vous proposent les rues danoises et turques pour répondre à cet appel du ventre, qui, lui, est international. Deux exemples de gastronomie de rue typiques qui ont bien résisté à la mondialisation. Pour combien de temps encore ?



PØLSEVOGN TENUE PAR LONE, PRÈS DU LYCÉE FRANÇAIS À COPENHAGUE SUR UNE DES ARTÈRES PRINCIPALES DE LA VILLE, VESTERBROGADE.

© MARINE LECHAT

■ Une saucisse sur le pouce

LAURA GRISS, EMILIE REGNIER, OCEANE BREBION, MARIO DA SILVA, GREGOIRE LAMBERT, SECONDE – LYCÉE PRINS HENRIK DE COPENHAGUE, DANEMARK

L'habitude qu'ont les Danois de manger des hot-dogs dans la rue existe depuis plus de 80 ans grâce aux « pølsevogn » (littéralement « charriot à saucisses »). Venues d'Allemagne, ces roulottes à saucisses sont apparues au Danemark en 1921.

Ces baraques motorisées sont guidées par leurs propriétaires qui arrivent, vers la fin de la matinée, à leur emplacement attiré, en marchant tranquillement devant. Cette pratique fait partie du paysage urbain et ne surprend plus personne, pas même les automobilistes qui

doivent patienter derrière cet étrange attelage. Dans ces charriots, les « pølsevogn » (littéralement « hommes-saucisses » c'est-à-dire les vendeurs) proposent aux amateurs des hot-dogs tels que la « pølse i svøb » (« saucisse enveloppée », roulée dans du bacon), le « ristet hot-dog » (« hot-dog grillé ») - Ketchup, moutarde, oignon grillé ou cru, concombres et bien sûr le tout dans un pain - hot-dogs les plus vendus, et le « fransk hot-dog » (« hot-dog français ») - une saucisse avec du ketchup ou/et de la moutarde dans du pain. Ces spécialités s'avalent en quelques minutes, debout au comptoir du charriot. Cette restauration de rue est appréciée de tous les Danois même si les vendeurs constatent que la fréquentation masculine est plus importante.

Les Danois et les touristes au Danemark ont accès aux « pølsevogn » tous les jours de 11h à 22h sauf les vendredis et samedis où ils sont ouverts de 11h à 17h 30. L'emplacement des pølsevogn est déterminé par la fréquentation des rues. Ainsi les « pølsevogn » dépendent d'entreprises qui paient des impôts pour leurs emplacements. Ils peuvent aussi avoir leurs emplacements à titre personnel à condition d'avoir une licence. Même si la restauration rapide moderne a tendance à capter la clientèle traditionnelle de ces « pølsevogn », les « pølsevogn » disent ne pas ressentir la crise, leur nombre ayant diminué. Ils admettent aussi une hausse saisonnière des clients lors des beaux jours.

■ Simiiiiit, simiiiiiiiiiiiiit

CLASSE DE SECONDE DU LYCÉE FRANÇAIS CHARLES DE GAULLE D'ANKARA, TURQUIE

Le simit, ce pain rond que l'on consomme dans toute la Turquie, de jour comme de nuit, date de l'Empire ottoman. C'était donc il y a bien longtemps. Il fait encore aujourd'hui partie de la vie des Turcs, urbains comme ruraux.

Chaque matin, les Turcs se réveillent au cri des vendeurs de rue qui leur proposent des simits. Ce délice en forme de couronne est composé de farine, de sel, d'eau, de levure ainsi

VENDEUR AMBULANT DANS UNE RUE D'ANKARA. LA PYRAMIDE DE SIMITS NE TOMBE JAMAIS!

que de pekmez, une sorte de sirop de raisin. Il est recouvert de graines de sésame. Il est cuit au four à bois traditionnel. On le mange à tout moment de la journée avec du fromage, des olives, le plus souvent. On l'appelle « le sultan des matins » car il est toujours présent au petit déjeuner, accompagné par un thé noir. En Turquie, on en raffole.

A Ankara, le matin, les ralentissements sur les grands boulevards sont souvent dus à des arrêts de consommateurs devant un « Simit Sarayı » (Palais du simit) ou un « Simit Dünyası » (Le monde du simit) qui longent les avenues. Mais en dehors de ces temples du simit, on rencontre dans les rues des villes turques, des vendeurs de simits, qui, pour 0,50 TL (soit 20 centimes d'euro) permettent de combler tous les appétits. Ces petits véhicules ambulants ont beaucoup de succès dès 5 heures du matin et ce jusqu'à épuisement du stock de simits, auprès des travailleurs comme des lycéens, des femmes comme des hommes. Enfin

il y a les vendeurs ambulants qui portent une cinquantaine de simits sur un plateau en équilibre sur la tête. Les voilà les responsables des cris : « Simiiiiiiiiit »

Le règne du simit, « street food ottomane », n'est pas prêt de se terminer, pour le plaisir de tous ceux qui vivent en Turquie. ■



TURQUIE / TÜRKİYE
ANKARA / ANKARA
Lycée Charles de Gaulle d'Ankara
Effectifs : 738 élèves dont 177 français
Chef d'établissement : Frédérique Joubert
Adresse : Paris caddesi n° 70 – kavaklidere
06692 Ankara Turquie
Tél : 00 903124601998
Fax : 00 90 312 491 7226
Web : <http://www.lcdgankara.org/>

Les cantines scolaires post-soviétiques sont-elles dangereuses pour la santé ?

PHOTO PRISE PAR ILLIA KHOMKO.

MATHIEU COURT ET ILLIA KHOMKO, LYCÉE FRANÇAIS ANNE DE KIEV DE KIEV, UKRAINE

CANTINE DE L'ÉCOLE 118, MAI 2013

En rentrant dans la cantine de l'école 118, on est frappés par l'odeur grasse de frites pas assez cuites. Jour après jour on fait la queue devant la fente à travers laquelle se font les ventes.

Aucun système d'abonnement n'est mis en place...et c'est avec hésitation qu'on tend la main pour recevoir une poignée de billets aussi chiffonnés que sales quand on nous rend la monnaie de notre transaction. Cette cantine incarne l'ambiance militaire de la restauration scolaire ukrainienne. Mais peut-on vraiment se plaindre et dénoncer le côté spartiate des cantines ukrainiennes ? Le petit Français scolarisé dans cette école crie sans hésitation et avec rapidité à notre question de façon positive. Et en toute honnêteté, on peut le comprendre.

■ « Les repas sont ici les mêmes depuis 40 ans mais ils sont gratuits »

Commençons par les normes sanitaires. Les deux vieux fours rouillés et presque tombant en pièces qu'on voit au fond de la cuisine n'inspirent pas beaucoup confiance. Le personnel explique que ces fours datent de 2002, la date reste cependant à vérifier. Autre problème sanitaire, les femmes de la cantine ne portent ni gant, ni filet sur la tête mais seulement un ruban dans les cheveux, qui n'empêche pas quelques cheveux de se retrouver dans les plats de pâtes du jeudi. Ces cuisinières d'une trentaine d'années, nous assurent avec un petit rire que « la cantine est très propre et que l'infirmière de l'école l'inspecte tous les jours. » Avec

grande inquiétude, on aperçoit au fond de la cuisine la pâtissière qui se lèche ses doigts sucrés tout en manipulant les pains fourrés faits maisons appelés ici les pirachkis. Une question nous vient alors sur les origines de certains produits. Les repas sont composés essentiellement de riz, de pâtes ou de kasha avec un complément de viandes qui demeure encore bien mystérieux sur sa composition. Quand on interroge le personnel sur les origines de la viande, on reçoit une réponse simple mais peu révélatrice... « ça dépend », nous n'en serons pas plus. Quand à la « kompot » ou jus de fruit maison, elle cache souvent des pois ou petits bouts croquants qui rendent ce dessert des plus mystérieux. En voilà des munitions pour ravitailler les mitraillettes métaphoriques des plaintes des Français qui fréquentent l'école 118 !

■ « L'origine des viandes, ça dépend ! »

Mais n'abusons pas toutefois ! Malgré tout ce qui est raconté et malgré tous les problèmes et incohérences par rapport aux normes « françaises », chaque jour nous allons dans cette cantine sans avoir de dysenterie ou d'autres problèmes digestifs... l'école 118 de Kiev accueille les élèves depuis 40 ans et d'après les histoires du personnel de l'école, il n'y a eu aucun incident lié à la nourriture. N'est-ce pas un fort argument que le système fonc-

tionne encore ? La nourriture, les portions, et les ingrédients sont tous contrôlés par des professionnels. Une des cuisinières derrière son comptoir nous affirme que la qualité de la nourriture et les portions sont vérifiées par l'ingénieur agronome du quartier de Podol. (Cette information reste cependant à vérifier mais le temps nous a manqué). Autre atout à défendre de cette cantine, les enfants provenant de familles à faibles revenus peuvent y manger gratuitement et cela tous les jours ! Certes les repas ne sont pas variés et sont les mêmes depuis une quarantaine d'années, mais pouvons-nous trouver en France ou dans un pays occidental un repas chaud gratuit offert à tous les enfants ? ■

UKRAINE / УКРАЇНА
KIEV / КІЇВ
Lycée Français Anne de Kiev
Effectifs : 380 élèves
Chef d'établissement : Alexandre Nedelec
Adresse : 21 rue Tchapaieva / 01030 Kiev
Tél : 00 380 44 200 19 93
Fax : 00 380 44 200 19 97
Mél : proviseur@lyceeadk.com
Web : www.lyceeadk.com

Une dégustation plutôt mouvementée...

...là où les bulles contenues dans le champagne éveillent l'imagination des amateurs ! Qui ne serait pas attiré par la beauté de ce mouvement ascendant : elles naissent sur les parois du verre, se détachent, remontent à la surface et disparaissent. Mais leur rôle se limite-t-il seulement à attirer l'œil ? Pour quelle raison physique ces bulles naissent-elles sur les parois du verre ? Leur durée de vie est éphémère. Leur rôle s'arrête-t-il en atteignant la surface ?

TNIBAR CHAOUKI ET FAISANDIER THIBAUT,
ÉLÈVES DE TERMINALE S AU LYCÉE PRINS
HENRIK DE COPENHAGUE, DANEMARK

Autant de questions auxquelles les élèves ont essayé de répondre au cours de cette année de Terminale en Sciences Physiques... Voici le résultat de leurs recherches et réflexions : L'origine des bulles de champagne est due à la fermentation (mécanisme de production d'énergie dans un milieu d'où est absent le dioxygène) du vin auquel on a ajouté du glucose et de la levure. Ce mélange produit du dioxyde de carbone, CO_2 , suite à la transformation chimique

du glucose par les levures. Ce CO_2 est gardé sous une pression de 5 bar dans la bouteille, soit environ 5 fois la pression atmosphérique. Une fois le bouchon enlevé, la pression qui s'exerce sur le liquide chute à environ 1 bar et les petites bulles déferlent à la vitesse de 30 bulles par seconde en moyenne à partir de petits foyers, dans la bouteille ou dans les verres. On nomme ces foyers de production de bulles des sites de nucléations. Ces sites voient naître ces bulles à cause de leurs impuretés dues au chiffon avec lequel le verre a été nettoyé. Parfois, les fabricants créent eux-mêmes de petites imperfections dans le verre.

Les bulles de champagne ne se comportent pas comme des sphères rigides, elles montent en zigzagant. Elles se créent et se détachent de la paroi après avoir emmagasiné suffisamment de CO_2 pour s'alléger. Puis elles montent dans la coupe de champagne, grossissant de plus en plus au contact d'autres bulles, pour disparaître à la surface. Le déplacement des bulles du champagne

provoque un mouvement des liquides du verre. La viscosité du champagne est telle qu'elle fait de la partie inférieure de la bulle une zone de basse pression qui attire les molécules de fluide proches.

En conséquence, les bulles et les liquides créent chacun leurs flux vers le haut en suivant une ligne imaginaire au centre du verre. Du fait de la création continue de bulles depuis les sites de nucléations, et parce qu'un verre de champagne est un récipient fini, cette ascension constante entraîne un flux circulaire : on parle de mouvement de convection.

Pour les connaisseurs, la qualité du champagne dépend de la taille de ses bulles. Les meilleurs champagnes sont ceux qui produisent les bulles les plus fines. En effet, plus les bulles sont petites, plus elles sont nombreuses et plus elles apportent de molécules sensorielles aux papilles des amateurs.

Pour information, un verre de champagne peut potentiellement libérer plus de 10 millions de bulles.

Ainsi, bien qu'éphémères, ces bulles nous apportent le plaisir du goût et de l'odorat. ■



OBSERVATION DES MOUVEMENTS DE CONVECTION DE BULLES AU SEIN D'UN VERRE DE CHAMPAGNE

Sources :

- » <http://www.sciencepresse.qc.ca/blogue/2011/01/10/bulles-champagne-toute-science>
- » <http://www.podcastscience.fm/dossiers/2011/02/11/dossier-la-physique-des-bulles-de-champagne/>

Sujet du baccalauréat blanc du 15 janvier 2013 au LFPH inspiré de l'épreuve nationale de septembre 2006.

PICTURES : HTTP://FORMATION.CENTRALE-MARSEILLE.FR/PARCOURS/OP/



CHAMBRE PRINCIPALE DE TÉLÉMÉTRIE



COMPÉTITION DE LANCEMENT DE FUSÉES EN HAUTEUR



LE GROUPE « PAYLOAD ASSEMBLY » AU TRAVAIL

European Space Camp : une expérience inoubliable

LAETITIA DELMER,
ÉLÈVE DE TS AU LYCÉE
FRANÇAIS RENÉ CASSIN
D'OSLO, NORVÈGE

Chaque année, 24 jeunes entre 16 et 19 ans sont sélectionnés pour participer au *European Space Camp* (ESC) au *Andøya Rocket Range* (ARR) au Nord de la Norvège. L'année dernière, j'ai eu la chance d'en faire partie. Je vais partager avec vous mon expérience à la base. *The sky is not the limit, it's where the fun begins !*

La Norvège a envoyé sa première fusée en 1962 au ARR et en 50 ans, plus de 1200 fusées ont été envoyées depuis cette base de lancement située à Andøya. Parmi elles, notre fusée, A. Borisenko nommée d'après le cosmonaute Andrey Borisenko qui nous a offert un aperçu de sa vie à bord d'une station spatiale.

Au cours de cette fantastique semaine aux couleurs de la science, nous avons eu droit à une quinzaine de conférences sur différents sujets liés à la physique et l'espace, nous avons aussi pu toucher à une portion du panneau solaire du télescope Hubble, avec ses impacts de micrométéorites et une petite capsule contenant de la poussière de Mars ! Andrey Borisenko nous a apporté ses gants de cosmonaute, de la nourriture disponible à bord du vaisseau, et sa galerie de photos personnelles prises à bord.

Dans nos stations de travail préparant le lancement de notre fusée, nous étions organisés en cinq groupes : Rocket System Design, Experimental Instrumentation, Payload Assembly, Rocket Telemetry et Rocket Physics. Au sein du deuxième groupe, j'ai réalisé un pressiomètre qui a été fixé dans la fusée. Notre mission était de

pouvoir interpréter les données reçues par les capteurs durant le vol de la fusée. Il fallait donc préparer un script et un programme de visualisation des données pour traduire l'information reçue encodée brute et en tirer des graphiques exploitables. Les autres groupes étaient chargés de recevoir l'information de la fusée, fixer le payload qui est la partie de la fusée contenant tous les capteurs, étudier la trajectoire et le fonctionnement de la fusée.

Belle occasion pour faire fonctionner les neurones et faire de la recherche ! Chaque jour nous avions aussi de nouvelles activités divertissantes : petite séance de sport matinale, jeux, quizz ou compétitions le soir, un safari en mer, à la recherche de baleines et des baignades dans la mer glacée, qui nous ont même valu un diplôme. Nous avons construit des fusées en papier pour une compétition de distance. Une fois la fusée installée sur un tuyau de plomberie et après un effort surhumain pour pomper jusqu'à avoir une pression raisonnable, il suffisait d'un coup sec sur une vanne et hop ! Voilà ma fusée propulsée pour un vol de 100 mètres. Autres objectifs, autres prototypes : les

fusées lancées verticalement avaient pour objectif d'aller le plus haut possible, celles équipées d'un parachute d'atterrir doucement pour ne pas casser un œuf logé dans la fusée. Voilà une belle preuve que la science, ça peut être amusant ! Pouvoir rencontrer d'autres jeunes partageant les mêmes intérêts que moi était rafraîchissant. La moitié des participants viennent de Norvège, l'autre moitié du monde entier ! Être entouré de personnes plus brillantes les unes que les autres peut être intimidant, mais peut aussi pousser à s'améliorer et aller plus loin, trouver de nouvelles sources d'inspiration. C'est dans cet état d'esprit que j'ai quitté ARR : plus confiante et intéressée par la science que jamais ! Je remercie tous ceux qui ont rendu cette expérience possible : Team Space Camp, ARR, NAROM, NTNU, Norsk Romsenter. ■



ENVOI D'UN BALLON-SONDE AVANT LE LANCEMENT DE NOTRE FUSÉE

JUL. Un *Homo comicus* dans la grotte Cassin...

Caricaturiste farfelu, grand jongleur de mots et père de Blog Dotcom, Jul est venu nous rendre visite le 19 novembre dernier. Il a bien voulu répondre à nos questions.



UN GRAND MOMENT : JUL FAIT LA CARICATURE DES PROFS !

Un caricaturiste en seconde, quelle rencontre impressionnante ! Le mardi 20 novembre 2012, la classe de seconde a fait la connaissance de Jul, dessinateur français satirique de presse qui expose ses travaux dans de nombreux journaux, tout particulièrement dans « *Charlie Hebdo* ». En plus de cela, il est l'auteur des bandes dessinées *Silex and the city* et participe à l'émission « La grande librairie » sur France 5. C'était un grand honneur pour nous, élèves de seconde, d'avoir la possibilité de s'entretenir avec Jul. C'est un grand artiste qui a eu le don d'intéresser un grand nombre d'entre nous par son métier, sa passion. Nous avons de nombreuses questions à lui poser compte tenu du fait que nous étudions en classe les caricatures au fil du temps. Il a réussi à répondre à la plupart de nos questionnements et nous a appris des choses sur ce qu'il fait. « J'ai alors découvert le métier de caricaturiste » nous a confié un camarade. Selon lui, la clé pour être un bon caricaturiste est de suivre l'actualité et de savoir exagérer les traits d'une personne connue. Il a ajouté qu'il faut exprimer le plus d'idées possibles, sous peu de traits pour réussir à faire une bonne caricature. De plus il est nécessaire d'arriver à défendre son

opinion personnelle en la transcrivant sur le papier afin de la démontrer. Jul a réussi à nous faire comprendre que les caricatures qu'on peut faire sur un problème d'actualité ou un événement quelconque sont différentes en fonction du journal, et de l'opinion de l'auteur. Le réalisateur de *Silex and the city*, a avoué que nombreuses sont les personnes qui jugent un journal en fonction des caricatures qu'il y a dedans. Il nous a également fait remarquer que la première chose qui attire notre attention dans un journal n'est pas le texte mais les caricatures qu'on peut trouver au fil des pages. C'est pourquoi, selon lui, dans une caricature il faut arriver à défendre une idée le plus clairement possible sans que ça soit trop complexe à comprendre. En effet, le fait d'exagérer les traits de caractère ou physique d'une personne ou d'un fait ne fait qu'aider à faire ressortir une idée précise. Ceci paraît complexe au premier regard mais Jul a réussi à nous faire comprendre qu'avec un peu d'expérience et de volonté ce n'est pas si compliqué à réaliser. Après nous avoir expliqué son métier, Jul a décidé de rassurer certains d'entre nous en décrivant son parcours. Il nous a expliqué ce n'est pas si grave si on rate l'école, puisqu'il y a toujours une autre solution.

Cette phrase a marqué certains d'entre nous : « il a dit que les études ce n'était pas le plus important dans la vie ». D'un air très sérieux, il nous a conseillé de faire ce que l'on aime plutôt que suivre ce que l'on nous dit de faire en réalisant ses propres choix dans la vie : « personne ne peut choisir à votre place » a-t-il affirmé. Après cette petite pause « philosophique », il nous a montré la reproduction de *Silex and the City* en dessin animé. En tant qu'élèves, nous avons remarqué que la plupart des épisodes reprennent des sujets d'actualité. « Ses dessins sont marrants et lui aussi d'ailleurs : il faut être intelligent pour faire rire ». À la fin de cette rencontre, Jul a bien voulu dessiner en grand des caricatures de personnes connues, il a réussi à reproduire Carla Bruni, Nicolas Sarkozy, François Hollande, parmi d'autres, en moins de 10 minutes : c'est tout un art de réussir à faire ça ! Cela nous a plutôt impressionné et donné envie de tenter la même chose : « en tout cas, c'est un challenge ». Depuis ce jour nous savons à quel point le métier de caricaturiste est complexe et difficile. Après tout, il exige de nombreuses connaissances politiques et sociales et une prise de position marquée qui s'acquiert au fil des années.

Marie Simon et Claire Menant, élèves de seconde

■ Les élèves de 6^{ème} rencontrent Jul :

Comment vous est venue votre passion pour la bande dessinée ?

JUL : J'ai toujours dessiné. Lorsqu'on est en maternelle, tout le monde dessine mais après lorsqu'on entre au primaire, on arrête. Moi, j'ai continué.

Avez-vous des membres de votre famille qui dessinent ?

JUL : Non je suis le seul. Mes deux frères, eux, sont musiciens.

Quand vous étiez jeune, rêviez-vous de faire autre chose que dessinateur ?

JUL : J'ai toujours aimé dessiner mais je ne pensais pas que l'on pouvait en vivre. Je savais que je passerais ma vie à dessiner mais en exerçant un métier à côté, j'ai d'ailleurs été enseignant quelque temps. Cela a donc été une bonne surprise de découvrir que je pouvais gagner ma vie en tant que dessinateur.

Etiez-vous bon dessinateur en tant qu'enfant ?

JUL : Quand on est enfant, il n'y a pas de bons ou de mauvais dessinateurs. Certains aiment dessiner, d'autres non.

Avez-vous connu le succès rapidement ?

JUL : Oui, pourtant je pensais qu'il fallait se faire refuser de nombreux dessins avant de pouvoir percer mais ça n'a pas été mon cas.

Quel a été votre travail le plus difficile ?

JUL : C'est toujours celui que je suis en train de faire, j'ai l'impression que je ne vais pas y arriver... Quand je commence un nouveau travail, je peux rester 3 heures à me dire que je n'ai plus d'idées, que je n'ai plus d'inspiration puis au bout d'un certain temps, ça démarre et à la fin de la journée, je suis content de ce que j'ai fait.

Aimez-vous lire des BD qui ne sont pas de vous ? Si oui, lesquelles ?

JUL : J'aime beaucoup les dessins humoristiques, en particulier l'humour noir, j'aurais aimé rencontrer Franquin. Pour moi, l'humour noir est un moyen de lutter contre mes peurs : peur d'être tué, peur d'être malade.

Aviez-vous une BD préférée quand vous aviez notre âge ?

JUL : Quand j'avais votre âge, je lisais *Spirou magazine*, en revanche, je ne lisais jamais *Tintin magazine*. On aime avoir le choix ; ça me rappelle une histoire : un Robinson juif qui se retrouve tout seul sur une île déserte, il construit deux synagogues. Un jour, un bateau accoste et ceux qui débarquent s'étonnent de voir qu'il a construit deux synagogues alors qu'il est tout seul. Il s'explique : il y en a une dans laquelle je vais toujours et l'autre dans laquelle je ne vais jamais, j'ai pu choisir.

■ Rencontre avec les élèves de 4^{ème} :

Quelles étaient vos matières favorites à l'école ?

JUL : J'étais plutôt littéraire : j'aimais les langues et l'histoire. J'allais dans une école un peu différente des autres où je pouvais choisir mes matières. Il est arrivé que je passe une année sans mathématiques.

Avez-vous toujours voulu être dessinateur, sinon qu'est-ce que vous auriez voulu devenir ?

JUL : Déjà, à l'école, je caricaturais mes profs, mais je ne m'imaginai pas un jour vivre de mes dessins. Je me disais que j'allais avoir un travail et puis que j'allais faire des BD à côté. Avant de devenir caricaturiste, j'ai été prof d'histoire chinoise. Sinon, j'aurais aimé être violoniste, pilote, astrophysicien, des métiers pour lesquels je n'ai pas tout à fait les compétences...

Combien de temps faut-il pour faire une BD ?

JUL : Il me faut un an environ, mais cela varie selon les personnes, ceux qui font des dessins très précis peuvent passer jusqu'à dix ans sur un album.

Quelles sont les étapes pour la réalisation d'une planche (de BD) ?

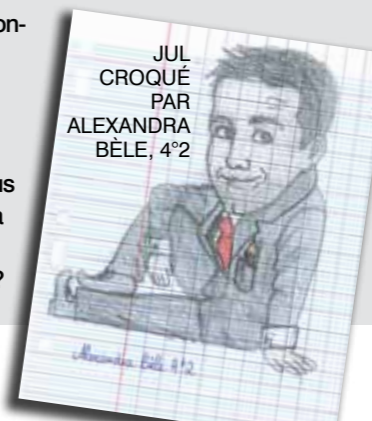
JUL : Il faut bien réussir son gaufrier, c'est-à-dire le quadrillage au crayon et à la règle. Ensuite, je dessine les personnages, j'écris le texte. Puis, je repasse le gaufrier au stylo sans règle surtout, sinon

ça donne quelque chose de trop strict. Puis, je laisse sécher l'encre, mais si j'ai pas assez de temps, je le fais au sèche-cheveux. Ensuite, je gomme ce qui était au crayon, j'y passe des gommes entières jusqu'à avoir des ampoules aux doigts. Et pour finir, j'envoie à l'imprimeur et je lui indique les couleurs que je veux.

Comment faire pour dessiner toujours à peu près le même visage pour un personnage donné ?

JUL : Je n'arrive jamais à dessiner vraiment les mêmes visages, si on regarde bien mes dessins tous les visages sont différents. En même temps, je fais une BD d'humour et ces petites différences ne sont pas trop gênantes. Par contre, il y a d'autres dessinateurs pour qui c'est important et qui passent beaucoup de temps là-dessus. En tout cas, il n'y a pas de méthode spécifique pour dessiner les mêmes visages, ça demande de l'entraînement c'est tout. Les personnages de *Silex and the city*, je les ai beaucoup dessinés.

Quel personnage de *Silex and the city* prenez-vous le plus de plaisir à dessiner ? Pourquoi ?



JUL : Ça dépend des jours. Par exemple quand je suis excité, j'aime bien dessiner des singes avec leurs longs bras qui peuvent se tordre dans tous les sens. Quand je suis de mauvaise humeur, je dessine plutôt des personnages d'un bloc comme Spam et Blog Dotcom.

Derrière, cet art du jeu de mots qui caractérise *Silex and the city*, y a-t-il beaucoup de travail ? Ou vous êtes comme ça dans la vie ?

JUL : Je suis comme ça dans la vie, quand je parle, je fais des jeux de mots. Dans mes BD, il faut que je m'autocensure pour éviter les jeux de mots trop faciles. Par exemple, « Primate Saint-Germain », ce n'est pas juste une transposition comique du sigle PSG, cela dit quelque chose des supporters de ce club de foot qui sont connus pour leur racisme (ils poussent des cris de singes quand ils voient des joueurs de couleur noire sur le terrain). C'est pareil quand je mets une défense de mammoth pour représenter le quartier de la Défense, c'est une manière de dire que ces sculptures d'art moderne sont un peu ridicules au milieu de tous ces gens pressés et affairés.

Toujours, à propos des jeux de mots, j'essaie de faire en sorte qu'on puisse comprendre mon histoire, même si on ne décrypte pas tout. Par exemple, ma mère, qui était prof, comprend bien les jeux de mots sur l'éducation nationale, mais pas « Darwin Guetta » et vous, c'est plutôt l'inverse. ■

« De ma fenêtre, je vois la rivière Moskova, elle traverse Moscou. Le cours de la rivière est long de 502 km. Actuellement la rivière est glacée, sinon de nombreux bateaux de croisière y passent chaque jour et chaque nuit. On aperçoit également sur la gauche, La Maison blanche qui est un bâtiment gouvernemental russe, construit en 1965 et terminé en 1981. C'est dans ce bâtiment que sont réunis les documents officiels gouvernementaux. Le gouvernement s'y réunit sous la présidence du chef du gouvernement lors de situations exceptionnelles. Depuis mai 2012, il abrite

les services de Dmitri Medvedev, le premier ministre de la Fédération de Russie. À droite de la Maison Blanche se trouve le bâtiment nommé « Le Livre » (*Kniga*) car il a l'aspect d'un livre ouvert. En bas à droite, il y a le pont qui termine le boulevard Kutuzovsky et qui est relié au nouveau boulevard Arbat. Ce boulevard est extrêmement fréquenté et possède de nombreux commerces, des bureaux ainsi que des habitations. L'ancienne rue Arbat se trouve dans le cœur du centre-ville, elle est piétonne et date du XV^{ème} siècle. »

Francesca (Moscou)



« Sur cette photo on voit en premier plan des maisons et des terrains, situées derrière chez moi. En second plan on aperçoit le Barachois : c'est le bassin à l'intérieur du port de Saint-Pierre. En dernier plan à gauche, on distingue l'île aux Marins, à droite, le quartier des Graves et entre les deux l'océan Atlantique. Le Barachois désigne un petit port, une anse, un lieu de refuge. Dans l'archipel, on en dénombre plusieurs dont le Grand Barachois, qui est à Miquelon. On peut y voir des phoques à certaines périodes de l'année. Localement on s'en sert aussi parfois pour des jeux de mots comme le nom du café de Miquelon le Bar à Choix. »

Amélie (Saint-Pierre)



« Depuis cette fenêtre, on voit une partie du centre-ville de Saint-Pierre, avec de la circulation. On aperçoit sur la gauche des commerces et diverses enseignes : il y a un bar-restaurant, un distributeur pour retirer de l'argent, la bibliothèque municipale en vert et un nouveau salon de coiffure en rose. Plutôt en arrière-plan, on observe le monument dressé à la mémoire des marins. L'activité de la pêche a été en effet un élément fondamental pour l'archipel et ce monument rappelle également les marins disparus en mer comme ceux du Ravenel – dont on a fêté le cinquantenaire de la disparition en 2012.

On peut également voir un phare, qui est celui de la Pointe aux Canons. On ne peut pas le visiter et il est en travaux. Tout au loin, on aperçoit l'île aux Marins et son église. »

Marius (Saint-Pierre)

De ma fenêtre, je vois...

ELEVES DE 5[°] DU LYCÉE LETOURNEL DE SAINT-PIERRE ET DU LYCÉE FRANÇAIS ALEXANDRE DUMAS DE MOSCOU, RUSSIE

C'est par un mail envoyé de Saint-Pierre-et-Miquelon par une professeur d'histoire-géographie du collège lycée Letournel de Saint-Pierre, qui faisait travailler ses élèves de cinquième sur la Russie, qu'a commencé cette correspondance entre deux établissements français si loin et en même temps si proches.

Plutôt qu'établir une correspondance classique, nous avons pris le parti d'échanger des photos de ce que nous voyons de la fenêtre de nos chambres et de les commenter pour mieux faire comprendre nos villes et nos vies

respectives en publiant ces regards croisés sur un blog. C'est des extraits de ces travaux que nous vous proposons de découvrir dans cet article. Nos élèves dressent le portrait de deux réalités très différentes mais en même temps on trouve à travers leurs images et leurs textes des reflets d'eux-mêmes.

<http://letournelmoscou.wordpress.com>



RUSSIE / РОССИЯ
MOSCOU / МОСКВА
Lycée français Alexandre-Dumas
Effectifs : 1277 élèves dont 791 français
Chef d'établissement : Jean Lefebvre
Adresse : 7A, Milioutinski péréoulok
Tél : 00 7 495 514 15 46
Fax : 00 7 495 980 50 99
Mél : lfm@lfm.ru
Web : <http://www.lfm.ru>

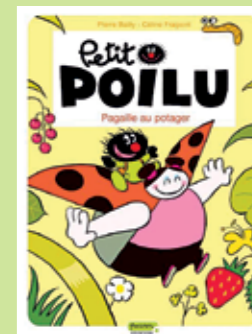


« J'habite à Moscou, dans un quartier du nord-ouest, près de la rivière Moskova. Je suis éloignée du centre-ville, la principale chose que l'on peut observer depuis cette fenêtre est tout simplement les arbres et également une école russe. J'ai pris cette photo en janvier. »

Estelle (Moscou)

La visite de Pierre Bailly à l'école française d'Oslo

LES CPB – LYCÉE FRANÇAIS RENÉ CASSIN D'OSLO



ALBUM PAGAILLE AU POTAGER

Pierre est venu de Belgique jusqu'en Norvège en avion. Pierre est illustrateur et il dessine la bande dessinée *Petit Poilu*.

Céline, sa femme, écrit l'histoire, et lui, il dessine. C'est une bande dessinée sans texte. Il faut 4 mois pour terminer un livre. Il nous a expliqué que pour bien dessiner, il faut se concentrer, s'appliquer et il faut aussi bien tailler le crayon.

Il nous a montré comment dessiner Petit Poilu.

On avait écrit une histoire de Petit Poilu et on avait commencé à dessiner. On lui a montré notre histoire, alors il nous a donné des idées et des conseils pour dessiner. Puis, il a dessiné Petit Poilu au tableau pour nous expliquer comment on dessine Petit Poilu quand il marche ou quand il bouge ou quand il saute.

A la fin, il a fait un joli dessin de Petit Poilu pour notre classe. Il a d'abord dessiné avec le crayon à papier puis il a repassé avec le feutre et ensuite, il a mis de la couleur. Il a dessiné Petit Poilu avec un champignon sur la tête parce que notre histoire se passe dans le monde des champignons.

Pierre dessine très bien et il est gentil. C'était très bien. Maintenant, on doit continuer notre histoire.

www.petitpoilu.com



PIERRE DESSEINE PETIT POILU CHEZ LES CPC/CE1C



DESSIN OFFERT PAR PIERRE À LA CLASSE DE CPA



NORVÈGE / NORGE
OSLO / OSLO

Lycée français René Cassin
Effectifs : 615 élèves dont 392 français
Chef d'établissement :
Christophe Nerrand
Adresse : Skovveien 9, 0257 Oslo
Tél : 00 47 22 92 51 20
Fax : 00 47 22 56 06 99
Mél : secretariat@rcassin.no
Web : <http://www.rcassin.no>

PIERRE BAILLY DÉDICACE SES ALBUMS



La Semaine de la Presse au Lycée Gustave Eiffel de Budapest : On s'y presse !

ALIX SAILLARD, YANIS CHAOUI, HICHEM SLIMI ET SADOK BEN MOUSSA, ÉLÈVES DE 4^{ÈME} DU LYCÉE FRANÇAIS GUSTAVE EIFFEL DE BUDAPEST, HONGRIE

Du 25 au 30 mars 2013, un événement désormais récurrent dans notre établissement, a changé le quotidien des élèves à l'arrivée du printemps. « La Semaine de la Presse et des médias à l'école » s'est exposée sur nos murs et a envahi le Forum avec ses multiples facettes.

Tous les ans, un kiosque à journaux, celui de Gustave bien sûr, déploie ses présentoirs dans le Forum pendant toute la semaine de la Presse, ce qui donne un air de fête et transforme, pour un temps, le hall en boulevard. Cette année encore, l'accent a été mis sur la presse internationale et donc étrangère. Journaux et magazines en français, anglais, allemand, espagnol, italien, hongrois et même russe, se côtoyaient, montrant fièrement leurs titres prometteurs et leurs unes colorées. Mode, sport, gastronomie, photo, automobile, du journal « people » aux mots croisés ! Pendant les pauses et récréations, les élèves peuvent les feuilleter sur place et le dernier jour, les emporter gratuitement. Madame Popovic, professeure de Lettres, nous donne son avis : « La Presse doit être présentée aux collégiens qui s'ouvrent à la société et aux événements qui les entourent. Ils sont les lecteurs et les acteurs de demain. En parler à l'école, feuilleter les journaux, découvrir des sites d'information à l'aide d'une documentaliste ou d'un professeur, c'est se préparer à être un citoyen éclairé ». Cette initiative permet aux élèves de

passer d'agréables moments de lecture tout en s'instruisant. Mais tout ceci ne pourrait se réaliser sans la précieuse collaboration des sociétés hongroises *Lapker* et *Hungaropress* qui nous donnent leurs derniers invendus.

■ La Rétrospective de Gustave

Sur les murs de la Galerie du 1^{er} étage du LFGE, a été présentée l'exposition « Histoire de la Presse à travers les âges ». Conçue par la Bibliothèque Nationale de France et prêtée gracieusement par le CLEMI (Centre de Liaison de l'Enseignement et des Médias d'Information), l'exposition qui a pour cible le jeune public relate l'évolution spectaculaire de la presse écrite en France depuis le XVII^{ème} siècle jusqu'à nos jours. Elle met en lumière l'évolution du fond comme de la forme de la presse écrite en France. De la Gazette à Internet, les considérables progrès technologiques ont permis à la presse d'occuper une place si importante au quotidien qu'on peut la qualifier de « quatrième pouvoir ». Et pour reprendre les mots de madame

Popovic : « La Presse tant qu'elle n'est pas soumise à la censure ou à la propagande, est un instrument indispensable à la bonne santé d'un pays. Elle permet au citoyen de s'informer sur la marche du monde ».

■ La Gazette de Gustave

La Gazette de Gustave, revue de presse en 5 langues, est conçue et éditée dans le cadre de la Semaine de la Presse à l'École. Les élèves de toutes classes confondues du Collège au Lycée, travaillent, sous la direction des professeurs de Langues, d'Économie, de Sciences et de Littérature, sur une Rubrique par Jour. La semaine se décline ainsi autour des grands thèmes suivants : Politique & Diplomatie, Économie, Environnement, Culture & Société, Sport & Santé. Pour aller aux sources de l'information, le travail est basé sur la lecture de plusieurs journaux ou de sites de presse dans la langue du pays en question. Soit les 5 langues enseignées : français, allemand, anglais, espagnol et hongrois. D'après madame Popovic, « on peut amener les élèves à rédiger eux-mêmes des articles. Pour

On s'y presse !

aller au bout de la démarche et leur faire prendre conscience du poids des mots et de l'importance des sources ». C'est donc l'occasion de décrypter la presse, de hiérarchiser les informations, de les trier par points de vue, de comparer et de rédiger un article et d'être publié. Pour madame Jasmin Kéry, professeur d'allemand, « Le travail que nous entreprenons lors de la Semaine de la presse leur permet de se rendre compte qu'il est possible de comprendre les grandes lignes d'articles de presse rédigés dans une langue étrangère, même si, au départ, cela leur fait peur. Ce travail permet aux élèves d'avoir un contact authentique avec le monde de la presse étrangère. Il peut par ailleurs être intéressant de constater que différents pays ont parfois une vision différente d'un même événement ».

■ L'exposition de Gustave : « L'actualité recyclée en mobiles et stables »

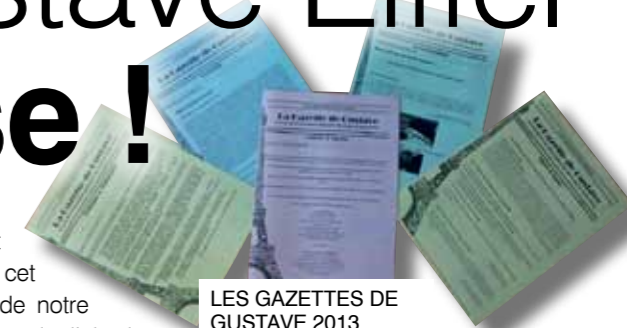
Pendant la semaine de la presse, une exposition originale intitulée « L'actualité recyclée en mobiles et stables » et réalisée par les deux classes de 3^{ème} du lycée français Gustave Eiffel ornait nos plafonds ! Un mobile est une composition suspendue dont les éléments rentrent en mouvement sous l'influence de l'air. Un stable, quant à lui, est composé d'une ou plusieurs formes maintenues dans l'espace grâce à des tiges fixées au sol.

Alexandre Calder était le grand précurseur de cet art. Mobilité et stabilité de notre Presse... sous l'influence de l'air du temps et de l'air ambiant ! Dans la presse, deux facteurs sont à prendre en compte : les mots et les images. Les mots vous touchent et les images vous choquent, elles confirment ce qu'appuient les mots. Alors pourquoi ne pas la réinventer tout en conservant le pouvoir des mots et le choc des images ? Un chapelet d'œuvres modernes, mobiles et disertes...

Mais laissons la parole à Mathieu Boyer, professeur intérimaire d'Arts Plastiques qui a appliqué le projet avec ses élèves de 3^{ème} :

Qu'avez-vous retenu de cette expérience personnelle ?

« Participer à la semaine de la presse a été une expérience très enrichissante aussi bien pour moi que pour les élèves. Nous avons réalisé 13 installations à partir de coupures de journaux et d'images issues de magazines variés. Le projet comportait plusieurs contraintes. Les élèves devaient choisir un événement de l'actualité de l'année 2012 selon les thèmes proposés : la politique, l'écologie, les catastrophes météorologiques, l'architecture, la mode, le sport, la gastronomie. Nous avons créé des mobiles (éléments suspendus) et des stables (éléments tridimensionnels en équilibre sur une tige fixée au sol). Le but était de donner



LES GAZETTES DE GUSTAVE 2013

une nouvelle vie aux journaux périodiques et aux magazines en utilisant et parfois détournant textes et images. »

Quelle a été la réaction des élèves face au projet ?

« Les élèves ont été très enthousiastes à l'idée du projet. Ils ont travaillé par groupes de deux ou trois. Les groupes étaient imposés et mixtes. Ce qui a eu pour conséquence une plus grande homogénéité dans la classe et aussi quelques surprises graphiques. N'ayant pas l'habitude de travailler ensemble cela a engendré des idées et des trouvailles plastiques inattendues. »

Comment s'est déroulée la réalisation ?

« La réalisation du projet s'est déroulée en trois temps. Tout d'abord, la mise en place du travail qui consiste à rassembler les idées, les dessins préparatoires et le matériel nécessaire. Ensuite nous avons procédé à la création proprement dite, sélection des images, découpage, collage et assemblage des volumes entre eux. Enfin, nous avons installé les créations des élèves dans l'espace d'exposition, choisissant avec soin l'emplacement de chaque mobile et stable. »

Quels messages, selon vous, avez-vous transmis par vos réalisations ?

« Nous avons montré qu'il est intéressant et facile de créer un travail inattendu et original avec des moyens simples. » ■



LE KIOSQUE DE GUSTAVE 2013



L'ATELIER PRESSE AU CDI 2013

Sources :

» <http://classes.bnf.fr/dossiers.php> » <http://www.cleml.org/>



HONGRIE / MAGYARORSZAG
BUDAPEST
Lycée Français Gustave Eiffel
Effectifs : 603 élèves dont 269 français
Chef d'établissement : Régis Haudecoeur
Adresse : Mariaremetei ut 193-199
1029 Budapest
Tél : 00 36 1 275 42 96
Fax : 00 36 1 395 68 58
Mél : l.f.b@t-online.hu
Web : <http://www.lfb.hu>

Les Olympiades de la Chimie

JULIETTE BERNAZ ET NERMEEN GHONIEM, ÉLÈVES DE PREMIÈRE S DU LYCÉE FRANÇAIS PRINS HENRIK DE COPENHAGUE, DANEMARK

Les Olympiades de la Chimie comprennent deux concours : l'un scientifique à destination des terminales S et STL, l'autre, pour les premières, qui consiste en un projet d'action de communication autour de la chimie. La cérémonie des Olympiades de la Chimie a eu lieu le vendredi 12 avril dernier à Paris : 58 lycéens sélectionnés au cours d'épreuves pratiques et théoriques parmi 2077 jeunes de toute la France et des lycées de l'étranger ont participé aux épreuves finales du concours national des 29èmes Olympiades de la Chimie à Paris.

Le palmarès de ces Olympiades, véritable passerelle entre le monde de l'enseignement et celui de l'industrie, « révèle encore cette année de nombreux talents riches de promesses pour l'avenir de la science et de l'industrie » a déclaré Philippe Gœbel, président des Olympiades Nationales de la Chimie et président de l'Union des Industries Chimiques.

Venez découvrir l'expérience vécue de l'intérieur vécue par Juliette et Nermeen, élèves de Première S au lycée français de Copenhague et finalistes du concours Communication !

« Vous avez été sélectionnées pour les Olympiades de la Chimie ! » Quelle ne fut pas notre surprise lorsque, ma coéquipière et moi-même avons reçu notre lettre de convocation aux célèbres Olympiades ! « Nermeen Ghoniem et Juliette Bernaz, uniques sélectionnées sur la zone de l'AEFE. » C'est classe, quand même ! Nous n'en revenons pas : nous avons été retenues, nous, notre équipe, notre projet, pour un concours international. Ce n'est pas quelque chose d'anodin. Surtout que nos chances d'être acceptées étaient maigres, très maigres, et c'était avec quelques hésitations que nous avons soumis notre projet à la rude sélection.

Et pour cause ! L'originalité de notre projet était telle que nous n'étions pas sûres de convenir pour un si prestigieux concours. Mordues de littérature et de cinéma, nous n'avions pas fait les choses à moitié : hors de question de faire de la chimie pour de la chimie ! Nous voulions du concret, quelque chose qui nous touche directement, qui pourrait nous être utile dans un cadre plus général. Quelle occasion, lorsque nous avons vu *Hunger Games*, un best-seller de renommée mondiale sortir sur nos grands écrans en mars 2013 ! Nous avons sauté sur l'occasion, ouvert le livre et nous sommes tombées sur ce que nous voulions. Une



DANS LES JARDINS DE LA MAISON DE LA CHIMIE À PARIS LORS DE LA CÉRÉMONIE DE LA REMISE DES PRIX DES OLYMPIADES NATIONALES DE CHIMIE, LES ÉQUIPES REPRÉSENTANTES DE L'AEFE AU COMPLET : DE GAUCHE À DROITE : SKANDER KAMOUN (ÉLÈVE DE TS, TUNISIE), VINCENT BAUMARD (PROFESSEUR DE SCIENCES PHYSIQUES, TUNISIE), QUYNH-ANH VO (ÉLÈVE DE TS, VIETNAM), BARBARA BURTZ (PROFESSEUR DE SCIENCES PHYSIQUES, VIETNAM), LIONEL DOUTHE (PROFESSEUR DE SCIENCES PHYSIQUES ET MEMBRE DU JURY, MILAN), MYRTILLE GARDET (PROFESSEUR DE SCIENCES PHYSIQUES, DANEMARK), JULIETTE BERNAZ (ÉLÈVE DE 1S, DANEMARK), NERMEEN GHONIEM (ÉLÈVE DE 1S, DANEMARK).

citation. Une citation qui donnait tout le sens de notre travail. « Le niveau des mers a recouvert tant d'étendue de mers... » Mais bien sûr ! La création du monde de Panem résultait d'une effroyable montée des eaux ! Mais dites-moi, n'est-ce pas le sujet le plus discuté de nos jours ? Le « réchauffement climatique » (bien souvent utilisé à tort et à travers), et ses conséquences ? Voilà d'où est né notre projet. Mêler sciences et réalités était comme un rêve, prouver que les livres n'étaient pas si dépourvus de sens nous semblait important. « La fiction *Hunger Games* est-elle raisonnable ? » fut notre problématique. Notre projet semblait ambitieux : il ne s'agissait pas uniquement de prouver que ce monde était régi par des lois physiques correctes, mais aussi morales : en effet, cette montée des eaux provoque sur le monde un tel impact que nous voulions savoir si l'Homme était moralement capable de le supporter – d'où le choix du terme « raisonnable » faisant référence à Fontenelle, dans son ouvrage *Entretiens sur la pluralité des mondes*. Nous partions donc

d'un fait scientifique pour explorer le monde de la géopolitique, de la philosophie et de l'histoire.

Notre sélection fut le paroxysme de notre projet. Nous étions heureuses de voir que notre travail était soutenu, compris et même récompensé. Nous étions sur notre petit nuage.

Nous avons décroché le premier prix au niveau international, soit le meilleur projet de toute la zone AEFE. Nous en sommes très fières et nous remercions très chaleureusement notre équipe pédagogique – plus particulièrement les trois professeurs qui nous encadrèrent durant cette aventure : Myrtille Gardet, Marine Lechat et Benoît Dodivers, respectivement professeurs de sciences physiques, d'histoire-géographie et de philosophie.

Nous remercions aussi tous les membres de l'AEFE qui nous ont accueillis chaleureusement lors de notre séjour à Paris, les initiateurs de ce concours d'envergure, ainsi que toutes les personnes que nous avons rencontrées durant ce voyage. ■

L'histoire du prix Nobel

NICOLAS MAETZ, CHLOÉ BATAILLE, SOLVEIG AFTRET, ALEXIA MOUTON, DE LA CLASSE CM2 B DU LYCÉE FRANÇAIS RENÉ CASSIN D'OSLO, NORVEGE

Tu as sûrement entendu parler d'Albert Einstein, de Marie Curie, de Nelson Mandela et de Barack Obama ? Ce sont tous des gagnants d'un prix Nobel !

Un prix Nobel est une récompense remise à une personne ayant apporté une contribution importante dans un domaine précis et ayant une portée mondiale et humanitaire. Il existe plusieurs catégories de prix Nobel, dont la physique, la chimie, la littérature, la physiologie et la médecine. Le plus connu est le prix Nobel de la paix. Depuis 1968, il y a aussi le Prix de la Banque en Suède en sciences économiques en mémoire d'Alfred Nobel.

Un peu d'histoire...

Alfred Nobel est d'origine suédoise et il est l'inventeur de la dynamite.

À sa mort, il laisse un héritage de 32 millions de couronnes suédoises.

Son testament précise qu'il demande la création d'une institution qui sera chargée de récompenser tous les ans des personnes qui ont contribué à faire avancer l'humanité grâce à des inventions, des découvertes et des idées dans différents domaines.

La Fondation Nobel créée en 1900 (selon les volontés testamentaires d'Alfred Nobel – 1833-1896) décerne, depuis 1901, les prix Nobel à des personnes qui, au cours de l'année écoulée, ont rendu à l'humanité de grands services. Les domaines concernés par ces récompenses sont la physique et,

la chimie décerné par l'Académie Royale des Sciences de Suède, la médecine, décerné par l'Institut Karolinska et la littérature décerné par l'Académie Suédoise et le prix Nobel de la Paix décerné par un comité nommé par le parlement norvégien (Storting) et remis à Oslo. Chaque mois d'octobre, des personnes sont choisies pour recevoir ce prix. La cérémonie de remise des prix a lieu le 10 décembre. C'est la date d'anniversaire de la mort d'Alfred Nobel. Le premier prix a été remis en 1901. Il est impossible d'être récompensé plus de trois fois.

Pourquoi la Norvège ?

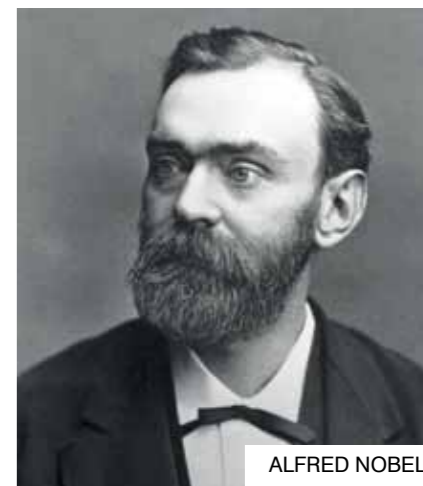
Le prix Nobel de la paix est remis en Norvège car elle était liée avec la Suède jusqu'en 1901 par le même royaume. Quand les deux pays se sont séparés, ils ont trouvé un accord pour que la Norvège garde le prix Nobel de la paix. Tous les autres prix Nobel sont remis à Stockholm.

Pourquoi Oslo ?

C'est le Storting, la chambre du parlement norvégien à Oslo, qui nomme le comité Nobel qui va décider à qui on va donner le prix car cette assemblée a agi pour la paix.

Que récompense-t-il ?

Il récompense la personne ou le pays ayant



ALFRED NOBEL

le mieux participé à favoriser la paix. La récompense est une somme de 10 millions de couronnes suédoises (environ un million d'euros).

Voici quelques personnes célèbres qui ont reçu le prix Nobel, pour récompenser leur combat, pour un monde plus juste : 1964, Martin Luther King (Etats-Unis, 1929-1968), 1968, René Cassin (France, 1887-1976), 1979 Mère Teresa (Yougoslavie, 1914-1997), 1991, Aung San Suu Kyi (Birmanie/Myanmar, 1945), 1993 Nelson Mandela (Afrique du Sud, 1918)...

Deux refus

Deux personnalités ont refusé le prix Nobel. Jean-Paul Sartre, prix Nobel de littérature en 1964, l'a refusé au motif qu'il n'acceptait jamais d'honneurs officiels.

Lê Đức Thọ s'est vu décerner en 1973 le prix Nobel de la paix conjointement avec le secrétaire d'État américain Henry Kissinger mais il a refusé le prix estimant que la paix n'avait pas été réellement établie au Vietnam.

Et maintenant ?...

L'Union européenne (UE) a reçu, le lundi 10 décembre 2012 à Oslo, en Norvège, le prix Nobel de la Paix pour sa contribution à la « réconciliation, à la démocratie et aux droits de l'Homme en Europe ». ■



LE CENTRE NOBEL DE LA PAIX À OSLO



L'EXPOSITION EUROPE AU CENTRE NOBEL POUR LA PAIX

Les Six donuts pour un vécu berlinois

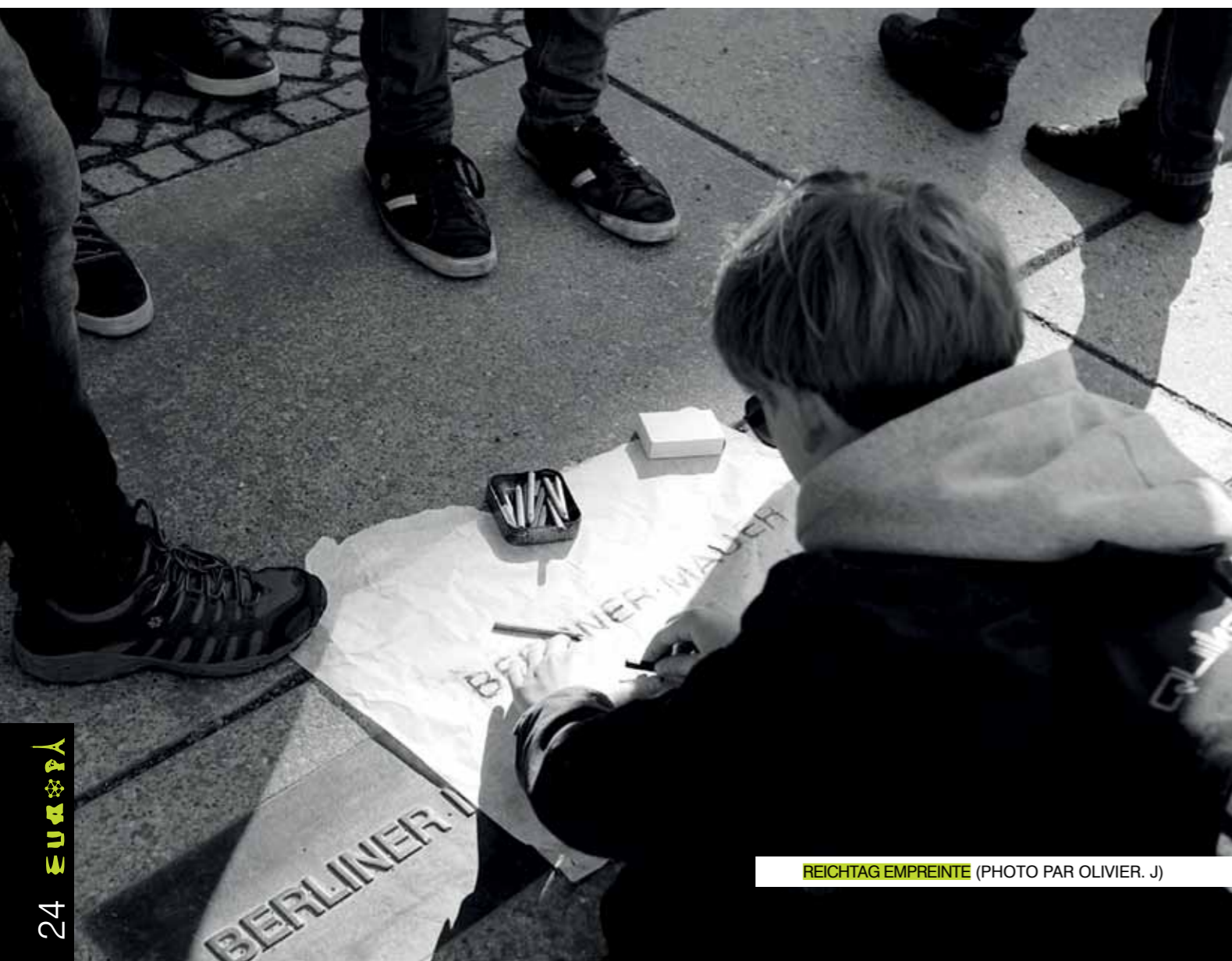
2^{NDE}, LYCÉE FRANÇAIS DE PRAGUE, RÉPUBLIQUE TCHÈQUE

A quoi ressemble un vestige vécu d'une histoire récente ? Comment dans une ville, dans une rue, les traces du passé cohabitent-elles avec la modernité ?

Notre groupe de germanistes du lycée français de Prague s'est emparé de ces questions en se mobilisant activement sur le terrain à Berlin pendant deux courts séjours en classe de troisième (2011) puis en classe de seconde (2012). Guidés par notre volonté à nous d'entreprendre un parcours personnel, singulier et vivant, nous allions inconsciemment piller incognito les trésors d'une ville ! Dans ce but, nous avons rempli nos valises d'outils insolites d'une autre époque, tout d'abord des appareils photos des années 30 à 60 (Leica, Exakta Varex, Voigtlander et Yashica),

qui devaient nous permettre d'explorer un regard en décalage avec nos habitudes modernes pour photographier et fixer la ville, ses lieux, ses secrets et ses différents acteurs. Puis nous avons bourré nos trousseaux et nos cartons à dessins de mines de plomb, de graphite, de craies blanches et de papiers destinés à recueillir de façon ludique des relevés d'empreintes graphiques tout au long des parcours au programme. Sur ce point, certains d'entre nous pouvaient s'identifier à Max Ernst, artiste surréaliste à l'affût de tout paysage autre. En d'autres termes, nous désirions rompre avec les habitudes consuméristes

et touristiques pour devenir les acteurs de nos découvertes sans suivre avec ennui un guide, ses itinéraires, sa vision de la ville et de l'histoire. Les regards et les réactions des curieux rencontrés au cours de nos activités affirmeront la fierté du groupe dans l'approche originale développée dans la découverte et l'exploitation des lieux. Nous présentons ici les étapes clés de notre parcours sous la forme de collage de vécus, enregistrés au cours des séjours, et rythmés par notre besoin vivace d'être rassurés par le goût répété des donuts multicolores, à défaut de trouver des petites madeleines.



REICHTAG EMPREINTE (PHOTO PAR OLIVIER. J)

■ Premier volet : Donut nature.

Je percevais chez mes élèves germanistes de 4^e, deux priorités que je souhaitais valoriser et exploiter : le « jeu » du premier jour et l'autonomie revendiquée. « Vous organisez votre voyage et je vous accompagnerai ». Afin d'encourager l'initiative spontanée des élèves à créer et à mettre en forme leur voyage, le proviseur a soutenu le caractère expérimental de l'élève-acteur de son projet sur un terrain riche et inépuisable comme à Berlin... (Notes de Ronan C.)

WEISSENSEE (PHOTO PAR WENZEL K.)

Dire son vécu. Peut-on vraiment piller le cimetière juif de Weissensee (XIX^e siècle, Berlin-Est) de ses inscriptions en hébreu sous les regards discrets et légèrement attendris des rares visiteurs rencontrés ? Des Torah anciennes y ont été ensevelies. Des familles avaient des lieux de naissance très exotiques et trouvaient ici leur dernière demeure : Turquie, Portugal, Russie... Des noms identiques ont reçu des transcriptions graphiques diverses, ou encore de nombreuses inscriptions sur les pierres tombales montrent la forte présence à la fin du XIX^e siècle d'une bourgeoisie juive universitaire et cultivée : professeurs et médecins, témoins d'une symbiose judéo-allemande. Ma surprise a été de faire l'empreinte de deux mains et du lion, réplique du symbole de famille déjà vue sur la tombe du célèbre Rabbin Leow, le Maharal de Prague.

(Observation annotée dans le Moleskine de Veronika I.)



BERLINER MAUER (PHOTO VERONIKA I.)

Peut-on vraiment dessiner sous les regards amusés de mamans attachées à leur landau sur le trottoir de la East Side Gallery, témoin du célèbre « Berliner Mauer » qui est chargé de graffitis très colorés datant de l'époque d'après la « Wende » en 1989 ?

A-t-on le droit aussi de relever face au Reichstag qui affiche fièrement sa coupole minimaliste de verre par Norman Foster, les empreintes des symboles et blasons de plaques des égouts en fonte juste aux pieds des policiers sourcilleux mais indulgents ? (Remarque orale enregistrée de Wenzel K.)

■ Deuxième volet : Donut au citron.

Dire le vécu : J'ai bien aimé être écouté et partager mes ressentis lors du bilan de la journée le soir pendant les tables rondes. Il s'agissait ici de m'ouvrir à ma façon de dire et de faire partager mes émotions notamment celles vécues au musée juif de Daniel Liebeskind (le Blitz) où nous avons tenté de mettre un nom et des histoires comme les nôtres sur les visages anonymes de photographies de familles juives conservées à Yad Vaschem. Après avoir effleuré les lettres des tombes juives du cimetière de Weissensee, il s'agissait ici davantage de ressentir une présence physique et visuelle alors que les visages manquaient là-bas. Au musée, je ne pouvais pas encore mettre cela en mots, c'était très dur émotionnellement et l'échange collectif du soir m'a sans doute soutenu. (Commentaire enregistré d'Hugo R.)

KULTURFORUM (PHOTO TEREZA J.)

J'ai aimé lors de l'appropriation libre de la collection d'art moderne de la Neue Nationalgalerie (la dernière réalisation de Mies van der Rohe au Kulturforum) d'avoir eu l'occasion de partir de moi, de ce que j'avais vu, perçu, ressenti et de restituer cette expérience devant mes camarades en présentant les œuvres qui me parlaient personnellement sans avoir connaissance de ce qu'un catalogue ou un guide savaient. Une visite guidée m'aurait immobilisée dans une écoute imposée et fatigante. J'ai beaucoup apprécié que nos professeurs soient proches de nous, ils s'intégraient à notre visite en exprimant en quelques mots, après nous, leurs ressentis. (Commentaire retranscrit de Tereza J.)



Troisième volet : Donut turquoise.

En découvrant le contraste frappant dans les salles sobres et minimalistes du Neues Museum (sur l'île aux musées/Museuminsel) rénové par David Chipperfield, il s'agissait pour moi d'une confrontation étonnante de fragments modernes (provenant d'une mise au jour toute récente dans la cave d'une maison disparue depuis la Seconde Guerre mondiale) de petites sculptures d'art moderne présentées lors de l'exposition « Entartete Kunst » de 1938 et exposées ici comme des restes archéologiques sur un piédestal côtoyant les œuvres égyptiennes : têtes et corps fragmentés de l'époque d'Akhenaton dont la célèbre tête de Néfertiti. Du nouveau dans l'ancien : une archéologie moderne, des sculptures censurées disparues ressortant de l'oubli, dans le cadre du renouveau architectural d'un passé ruiné depuis la destruction du musée en 1945. **(Neues Museum). (Observations notées dans le Moleskine par Binh P.)**

POTSDAMER PLATZ
(PHOTO BINH P.)

Se lever à 5h du matin spontanément alors que les autres dorment encore ! Avec un de nos professeurs nous désirions faire quelque chose d'unique : photographier à deux pas de la Brandenburger Tor le lever du soleil sur le site du Mémorial de la Shoah de Peter Eisenman – le site rappelle le cimetière du Mont des



Oliviers à Jérusalem et celui du vieux cimetière du ghetto pragois – Mais nous voulions aussi saisir une dernière occasion pour placer sur nos carnets Moleskine les empreintes repérées à faire près de la Potsdamer Platz (le lieu culte du Berlin des années d'entre-deux-guerres) : des signatures d'acteurs et de réalisateurs du cinéma allemand. **(Transcription d'une observation orale d'Antoine I.)**



BAUHAUS DE DESSAU
(PHOTO RONAN C.)

Cinquième volet : Donut aux poires.

Des Archives du Bauhaus de Gropius à Berlin au site de l'école du Bauhaus à Dessau : que reste-t-il du vécu de ces acteurs de la modernité des années d'entre-deux-guerres ? Nous sommes passés des objets créés par les Maîtres du Bauhaus que chacun d'entre nous incarnait aux espaces dans lesquels ils ont enseignés et vécus. En effet, avant le voyage, nous nous étions appropriés l'histoire d'un de ces maîtres du Bauhaus, nous nous appelions Gropius, Kandinsky, Klee, Wagenfeld, Mies van der Rohe... J'ai été surpris lors de la visite des Archives du Bauhaus (Bauhausarchiv, Museum für Gestaltung) de me rendre compte que des visiteurs francophones nous avaient suivis dans notre autonomie de repérage puis dans notre aisance lors de nos discussions et échanges pendant la présentation de nos personnages devant une œuvre que nous avions choisie pour nous dévoiler : ils continuaient à nous écouter comme si nous étions les guides du musée : c'était bien d'avoir un public !

Le Vorkurs (cours préliminaire) était une occasion de se mettre dans la peau des étudiants qui entrent en première année d'étude au Bauhaus : une façon pour moi de saisir la place essentielle de l'imagination dans la création de l'espace et des règles de la statique architecturale. La lumière sur les surfaces et dans les volumes y jouent une place de choix et tout cela simplement en mettant en forme une feuille de papier pliée et découpée. Quant aux jeux de lumières des couloirs, des salles et des escaliers, nous n'avons pas pu nous empêcher de mimer et reconstituer avec plaisir la célèbre photographie des étudiantes par Lux Feininger dans le grand escalier.

(Observations orales de Christian J.)

Lors de l'exposition temporaire sur l'architecture constructiviste de l'avant-garde artistique russe (Baumeister der Revolution, avril-juillet 2012 au Martin-Gropius Bau), j'ai retrouvé avec étonnement des similitudes déconcertantes chez Popova, Malevitch, Melnikov, Lissitsky, Mendelsohn avec les travaux des enseignants du Bauhaus : Feininger, Klee, Kandinsky, Gropius, Mies van der Rohe, Marianne Brandt que nous avons incarnés pendant le séjour. Une façon nouvelle, me semble-t-il, de comprendre, de revisiter, de penser des liens pour s'approcher et pour apprivoiser des œuvres par l'observation et l'échange de nos commentaires, avant même d'approfondir des connaissances à venir.

(Remarques orales réécrites par Guy-Xavier P.)

Les maisons (Meisterhäuser) des professeurs tels que Kandinsky et Klee divisées mais reliées entre-elles ont été réalisées par Gropius en 1925. Idéalement situées dans une forêt de pins près de l'école, les pièces vivement colorées de la maison du peintre Paul Klee semblaient me montrer que ces professeurs travaillaient en synergie : vivre dans et avec la couleur et la géométrie en quelque sorte comme dans notre groupe – nous ne pouvions nous séparer de notre obsession de consommation de donuts circulaires et multicolores !

(Observations orales de Camille N.)

Sixième volet : Donut bleu.

Auf, in, hinter, über, neben, an, zwischen, unter, vor : les prépositions spatiales. Je les ai utilisées pour réaliser mon « Projektarbeit » sur la Hauptbahnhof et pour observer et analyser le site de la cité en fer à cheval (Hufeisensiedlung - entièrement bleue - années 20 - Bruno Taut). Un site qui n'a pas l'aspect d'un monument historique car il est toujours habité. Je me suis amusé à estimer le nombre de logements et le nombre d'habitants au m³, et ainsi à utiliser concrètement mes connaissances de mathématiques appliquées. **(Observations de Semi M.)**



PRÈS DE LA NEUE SYNAGOGUE (PHOTO ANTOINE I.)

Offrir une place généreuse à l'écoute, l'échange, l'ouverture et à la créativité permet aux élèves curieux et actifs de s'étonner et de s'enrichir par les interventions pertinentes et inattendues des uns et des autres. **(Remarques orales de Fatima Bukhelifa, Berlin, 2012)**

Contact et information : » r.corfdyr@lfp.cz et » o.jurion@lfp.cz

Quatrième volet : Donut au chocolat blanc.

Lors du deuxième séjour à Berlin en 2012, j'enregistre dans la villa Lemke (Mies van der Rohe, 1932), moderne et vide au toit plat, un contraste choquant : la modernité simple – une boîte sobre en brique percée de larges ouvertures située dans un ancien quartier de hautes et lourdes bâtisses de la bourgeoisie allemande du début du XX^e siècle et de style wilhelminien. Grâce au workshop animé dans le jardin par l'historien de l'art Andreas Otto, je me suis mis à percevoir un environnement et un cadre de vie d'avant-guerre. Au moment même où d'un côté de la villa l'un de nous sur une échelle faisait l'empreinte graphique de la plaque « Patrimoine mondial de l'Unesco », j'observais de très près, songeuse, l'empreinte gravée d'un officier de la STASI sans doute pour figer son ennui ! (Hier habe ich Posten gestanden). **(Notes écrites à Berlin de Charlotte D.)**

VILLA LEMKE (PHOTO CHARLOTTE D.)



RÉPUBLIQUE TCHÈQUE / ČESKÁ
REPUBLIKA
PRAGUE / PRAHA
Lycée Français de Prague
Effectifs : 801 élèves dont 356 français
Chef d'établissement : Christophe Laborde
Adresse : Drtinova 7, 150 00 Prague
Tél : 00 420 222 550 000
Fax : 00 420 257 310 546
Mél : secretariat@lfp.cz
Web : www.lfp.cz

Vilmos Bárdosi, Pont culturel entre la Hongrie et la France

CLAIRE-ALIX SAILLARD, YANIS CHAQUI,
HICHEM SLIMI, SADOK BEN MOUSSA,
ZOÉ GOULLET, ELÈVES DU LYCÉE
FRANÇAIS GUSTAVE EIFFEL DE
BUDAPEST, HONGRIE

Nous avons rencontré, dans son bureau de l'Université Eötvös Loránd de Budapest, Vilmos Bárdosi, professeur des universités, directeur du Département d'Études Françaises et directeur de l'Institut des Langues romanes.

Cet humaniste et fin lettré, francophile et francophone, nous a fait partager sa double passion. Son regard sur les relations culturelles bilatérales nous dévoile le rôle d'une intelligentsia hongroise qui œuvre au rayonnement de sa culture hors des frontières. V. Bárdosi est un livre ouvert qui sert de pont entre la Hongrie et la France, mieux encore, un véritable dictionnaire de la langue de l'amitié entre les peuples. En le consultant, nous nous arrêtons sur les lettres...

■ A comme Amitié

Vilmos Bárdosi est un grand amoureux de la France. « Il fait bon vivre en France » – dit-il un sourire aux lèvres. À 16 ans, il apprend le français influencé par son professeur. « Mon souvenir le plus marquant est ma première journée à Paris: Inoubliable ! ». A 22 ans, pour la première fois, il quittait la Hongrie pour l'Ouest : en poche, une bourse à l'École Normale Supérieure de Paris. Son amour pour la France n'a d'égal que sa passion pour son travail. Enseigner est ce qu'il préfère : transmettre son savoir à ses étudiants qu'il lui arrive de retrouver à de hauts postes politiques. « Précision, rapidité et efficacité » qualifient à la perfection le professeur Bárdosi qui avoue nourrir un penchant pour les fromages français, Julien Sorel et Victor Hugo.

■ D comme Dictionnaire

Vilmos Bárdosi a un rôle important dans les milieux universitaires hongrois et français. « J'ai 2 casquettes : celle de directeur du



département et celle de professeur des universités ». S'il adore enseigner, son univers préféré reste le monde des dictionnaires, bilingues ou spécialisés (juridique, thématique) qu'il rédige. La famille est nombreuse: plus de 15 ! Sa fierté : celui des expressions figées françaises transcrites en langue magyare. Avec à son actif une série d'ouvrages, de conférences, de traductions, il est une référence dans les milieux diplomatiques et scientifiques. Son action lui a valu maintes distinctions en France pour saluer ses efforts à rendre la langue hongroise accessible au pays de Molière : Chevalier des Arts et des Lettres, Commandeur des Palmes Académiques, Chevalier de la Légion d'honneur ...

■ H comme Hongrie

Il œuvre aussi au rayonnement de la culture hongroise en formant des étudiants qui deviennent les « ambassadeurs » de la Hongrie à l'étranger. Echanges de savoirs, de collègues et conférences, fonctionnement dans les deux sens. Un effet de miroir qui fait toile d'araignée. La Hongrie "observateur" à la Francophonie, exporte sa culture aussi par ses peintres (Vasarely), ses musiciens (Bartók), ses écrivains (Márai) et ses sportifs (Puskás) ... La Hongrie, grâce à des gens comme Bárdosi apprend à se faire connaître pour sa culture millénaire, ses talents et ses *hungaricum* qui bâtissent eux aussi l'identité européenne.

Dans le cadre du concours « Paroles de presse », nous avons présenté cet article. Nous avons eu la très grande joie d'apprendre que notre article des Presse-Paroles avait été sélectionné, à l'issue du concours, parmi les 10 premiers à l'échelle internationale. Voici l'article en question :

■ S comme Sincérité

Vilmos Bárdosi est un homme d'âge mûr au physique élégant, à la gestuelle dynamique et au regard vif. A la parole aisée, il sait solliciter l'attention de son interlocuteur. Il y est également aidé par une voix agréable aux légers roulements de « r » qui ajoutent du charme aux propos. D'un tempérament ouvert, courtois, modeste et naturel, il a l'art de mettre les gens à l'aise et de créer une atmosphère conviviale. Sportif de haut niveau, champion de tennis, il est combatif et persévérant et se fait un devoir d'achever tous ses projets.

Pour employer le vocabulaire favori de monsieur Bárdosi, linguiste oblige, l'amour de la culture, la curiosité intellectuelle, l'efficacité d'un travail rigoureux, la sincérité et la loyauté dans l'amitié, sont les piliers d'un pont séculaire entre les rives du Danube et celles de la Seine, édifié avec la précision d'un dictionnaire. Un miroir qui renvoie à l'envie l'image de nos deux cultures pour mieux les faire connaître.

Pour reprendre le *Bárdosi* des locutions françaises, on confirme que Vilmos Bárdosi, toujours tiré à quatre épingles, a du cœur à l'ouvrage et le vent en poupe pour faire d'une pierre deux coups en faisant connaître la culture hongroise en France et vice versa avec l'effet de l'ascenseur. *Örök hálával tartozunk neki* : on lui doit une fière chandelle ! ■

L'Equipe des Presse-Paroles

DESSIN DE ZOÉ GOULLET ©LFGEB

Andrei Kontchalovski : Un réalisateur au lycée français de Moscou

HELOÏSE PAGET,
SECONDE, LYCÉE
FRANÇAIS DE
MOSCOU, RUSSIE

UNE RENCONTRE AVEC
ANDREÏ KONTCHALOVSKI AU
LYCÉE ALEXANDRE DUMAS

Le mardi 27 novembre 2012, les élèves de seconde du Lycée français Alexandre Dumas de Moscou ont reçu le réalisateur russe Andreï Sergueïevitch Kontchalovski.

Il est l'auteur de nombreux films comme *Le premier maître*, *Sibériade* ou encore *Le cercle des intimes*. A. Kontchalovski a aussi tourné aux Etats-Unis avec des films comme *Runaway train* ou *Tango and Cash*. Deretour en Russie, A. Kontchalovski met en scène la première guerre de Tchétchénie avec *La Maison de fous*.

M. Lefebvre : M. Kontchalovski, nous sommes ravis et honorés de vous accueillir dans nos murs. Comme vous le savez, nos élèves des classes de secondes ont visionné votre long-métrage, *La Maison de fous*, qui décrit la vie d'un hôpital psychiatrique déserté par le personnel médical à la frontière de la Tchétchénie lors du conflit qui ébranla la région. Ce film a suscité de nombreuses interrogations de la part de nos élèves sur le rôle de l'art et du cinéma. En premier lieu M. Kontchalovski, j'aimerais vous demander d'où vous vient votre maîtrise de la langue française.

A. Kontchalovski : Tout d'abord, merci de m'avoir invité. Je suis très heureux d'être parmi vous aujourd'hui, notamment parmi des jeunes Français. Pour répondre à votre question, M. le proviseur, j'ai une longue histoire avec le français. Mes grands-parents le parlaient entre eux lorsqu'ils ne souhaitaient pas que nous, les petits-enfants, comprenions ce qu'ils disaient. Ma mère le parlait également et traduisait des chansons d'Edith Piaf et de Georges Brassens. Cependant, ma vraie rencontre avec la langue française s'est faite avec le cinéma avec Truffaut et surtout Godard dont j'adore les films.

Quelle est votre vision de l'art ?

A.K. : C'est une question très difficile. Les hommes préhistoriques, déjà, pratiquaient une forme d'art. Il n'y a qu'à voir les peintures rupestres figurant des mammoths par exemple. L'expression artistique est nécessaire à toutes les sociétés humaines et à toutes les époques. Elle peut prendre différentes formes, et le cinéma en est une.

Pensez-vous qu'il faut du talent pour faire du cinéma ?

A.K. : Je ne sais pas s'il faut du talent, certains ont en sûrement, moi je ne sais pas. Mais je sais qu'il faut beaucoup de persévérance, de mérite et surtout de la passion. Dans mon cas cette passion vient de loin, je suis originaire d'une famille où le cinéma tient une grande place.

Avez-vous pensé à tourner des films en France ?

A.K. : Oui, mais ça ne s'est jamais fait même si j'ai travaillé en France pour le théâtre mais à la fin des années 1980. En ce qui concerne le cinéma, j'aurai rêvé de travailler en France et quand j'ai quitté l'URSS après le film *Sibériade*, j'avais plusieurs projets, dont un avec Simone Signoret mais qui n'a jamais pu aboutir.

Pourquoi avez-vous quitté l'Union soviétique ?

A.K. : En URSS, tout était compliqué mais le manque de liberté était peut-être le plus difficile. Je voulais travailler à l'étranger ou tout simplement voyager mais il fallait un visa de sortie, sans quoi rien n'était possible. Je souhaitais vivre à Paris et pas seulement venir et repartir avec une délégation officielle.

Alors pourquoi avez-vous choisi les Etats-Unis et non la France ?

A.K. : Les opportunités en France ne se concrétisaient pas et j'ai donc décidé de tenter ma chance à Hollywood. J'y ai fait quelques films, une dizaine, même si le début a été compliqué. Je suis resté trois ans sans tourner. J'y ai découvert un monde différent, notamment celui des grandes compagnies de cinéma, les majors, pour qui on tourne des films de commande. Tout est décidé et on perd vite le contrôle sur le film. En tant que metteur en scène, je veux pouvoir bouger la caméra comme je veux, quand je pense que c'est nécessaire. Il y a une certaine superficialité dans cette façon de travailler, pas avec les producteurs indépendants bien sûr mais avec les majors. J'ai compris que ce monde là n'était pas pour moi.

Quelle est la principale différence quand on tourne aux Etats-Unis et en Russie ?

A.K. : La gestion du temps. Aux Etats-Unis, tout est millimétré, calibré. En Russie, vous le savez, vous y habitez, un tel timing n'est tout simplement pas possible.

Qu'avez-vous voulu montrer dans *La Maison de fous* ?

A.K. : L'important n'est pas de savoir si j'ai voulu montrer quelque chose mais ce que vous en avez ressenti. Chaque spectateur, lorsqu'il voit un film, en a une interprétation et il y a presque autant d'interprétations que de spectateurs. ■

Célébration d'une alliance bien préservée

A l'occasion du 50^{ème} anniversaire du Traité de L'Élysée, les élèves du lycée allemand et du lycée français de Copenhague, au Danemark, ont vécu une aventure interculturelle ensemble.

Encore une fois, la coopération franco-allemande a été visible lors de la cérémonie, célébrant l'anniversaire du traité, signé au palais de l'Élysée par Charles de Gaulle et Konrad Adenauer le 22 janvier 1963. Cette commémoration a eu lieu dans la salle de Christian V, à l'église Sankt Petri, qui est une annexe du lycée allemand Sankt Petri. Pour préparer cet événement, plusieurs rencontres ont eu lieu entre les deux établissements scolaires et une partie des élèves et des professeurs a été mobilisée pour la réalisation

d'un projet notamment artistique, qui a réunit des œuvres allemandes et françaises, pour en faire une œuvre collective, réalisée par les élèves de 4^{ème} (Français) et de 8^{ème} (Allemands). Les peintures choisies ont été retravaillées en atelier à la manière de l'artiste plasticien Suisse, Ursus Wehrli, qui déconstruit et reconstruit des œuvres. Les élèves de seconde (Français) et de 10^{ème} classe (Allemands) ont aussi parti-



COMPOSITION D'ÉLÈVES *QUADRATISCH, PRAKTISCH UND GUT!*
RECONSTRUCTION À LA MANIÈRE D'URSUS WEHRLI DU TABLEAU
LES ARBRES BLEUS DE PAUL GAUGUIN ET DE LA SCULPTURE
VOLK DIN ZERO DE GEORG BASELITZ

cipé à l'événement et à sa préparation. Ils ont produit une présentation sur ordinateur exposant les différents aspects socioculturels de la France et de l'Allemagne de l'année 1963. Certains élèves ont également modernisé avec humour des contes classiques, tels *Hansel et Gretel* (des frères Grimm) à la recherche d'une connexion Internet, et enfin, tous les élèves ont rédigé des lettres, qui étaient supposées être écrites en 1963 entre des correspondants français et allemands.

La présentation des projets le jour de la cérémonie

Le jour-même, 22 janvier 2013, la célébration a débuté vers dix heures, par une performance du groupe de percussion du lycée allemand, en présence de Madame la Ministre de l'Éducation danoise Christina Antorini, Monsieur l'Ambassadeur d'Allemagne au Danemark, Michael Zenner, Madame l'Ambassadrice de France au Danemark, Véronique Bujon-Barré. Les deux proviseures Madame Dagmar Leng Rasmussen, proviseure du Lycée allemand Sankt Petri, et Madame Angèle Drenberger,

proviseure du Lycée français Prins Henrik, ont alors ouvert la cérémonie et ont introduit les deux élèves présentatrices, Maria et Josephine, élèves de seconde et de 10^{ème} classe. Ensuite les invités d'honneur ont chacun tenu un discours dans les trois langues, danoise, allemande et française, pour célébrer cette cohésion franco-allemande. Le thème des discours était évidemment la célébration du 22 janvier 1963, date à laquelle Charles de Gaulle et Konrad Adenauer ont signé un traité de bonne entente entre l'Allemagne et la France, destiné à permettre une

alliance économique et politique entre ces deux pays voisins. Les discours ont permis aux élèves d'avoir une idée de l'importance de ce traité dans la vie de tous les jours, et de la nécessité d'une telle coopération. Les élèves ont enfin présenté chacun à leur tour, leurs projets, les peintures mixées et retravaillées, la version modernisée et pleine d'humour d'*Hansel et Gretel*, lue en français et en allemand et illustrée sous forme de roman-photo, entrecoupés d'intermèdes musicaux joués par les élèves (une pianiste de l'école française, un guitariste et un chanteur de l'école allemande). La matinée s'est achevée sur l'interprétation de *L'Hymne à la joie* chanté en chœur et par un magnifique buffet qui a permis de faire de nouvelles connaissances autour d'un verre de l'amitié.

Cette expérience riche à la fois sur le plan éducatif et pédagogique a permis l'entretien d'une bonne entente. Cette dernière est fêtée chaque année à Copenhague, mais cette fois-ci, c'était un jour spécial, parce que l'on fêtait le demi-centenaire d'un traité, qui a changé les perspectives de tous les Français et Allemands – même ceux du Danemark !

In den Fußstapfen von Charles de Gaulle und Konrad Adenauer

Die deutsch-französischen Beziehungen waren nicht immer harmonisch. Doch zwei Politiker haben alles verändert.

Wer hätte gedacht, dass Franzosen und Deutsche nach dem 2. Weltkrieg jemals wieder befreundet sein könnten? Und doch sind inzwischen aus Jahrhunderte alten Erbfeinden Brüder geworden, als ob nichts geschehen wäre. Was hat sie wieder zusammen gebracht? Am 22. Januar 1963 unterschrieben Konrad Adenauer und Charles de Gaulle den deutsch-französischen Freundschaftsvertrag, bekannt als Élysée-Vertrag. Mit diesem Vertrag verpflichteten sich Deutschland und Frankreich zur Zusammenarbeit unter anderem in den Bereichen Kultur und Bildung. Dank dieses Vertrages gibt es heute unzählige Schüleraustausche zwischen den beiden Ländern.

Eine gute Gelegenheit, zu glänzen!

Am 22. Januar 2013 haben die französische Prins Henrik Schule und die deutsche Sankt-Petri Schule im prächtigen Saal Christian V. in der Sankt-Petri Kirche in Kopenhagen den 50. Jahrestag des Élysée-Vertrages zelebriert. Ein Beleg dafür, dass es der deutsch-französischen Freundschaft gut geht. Der feierliche Anlass bot die Gelegenheit, viele Nachwuchstalente zu bewundern und drei sehr positive Reden von hochkarätigen Gästen zu hören: den Botschaftern von Frankreich und Deutschland und der dänischen Bildungsministerin Christina Antorini, die mit einer enthusiastischen Ansprache Schüler und Lehrer begeisterte.



COMPOSITION D'ÉLÈVES *LA PAIX DANS LE CHAOS*, RECONSTRUCTION
À LA MANIÈRE D'URSUS WEHRLI DE L'AFFICHE *MOULIN ROUGE - LA GOULUE* DE TOULOUSE-LAUTREC ET DU TABLEAU *DER GEHEIME TUNNEL* DE FRANZ ACKERMANN

Die Schüler spielten auch während der Feier eine entscheidende Rolle. Sie hatten nämlich für den besonderen Tag verschiedene deutsch-französische Projekte vorbereitet. Zuerst stellten die 8. Klassen beider Schulen ihre künstlerische Gemeinschaftsarbeit vor: In Anlehnung an die Arbeitsweise des zeitgenössischen Schweizer Künstlers Ursus Wehrli hatten sie bekannte Werke französischer und deutscher Künstler auseinandergenommen und neu zusammengesetzt, sie in Unordnung gebracht und wieder neu geordnet. Auf diese ungewöhnliche Weise wurden Werke von Berthe Morisot, Claude Monet und Paul Gauguin mit Werken von Gerhard Richter, Paul Klee und Albrecht Dürer verbunden. Auch die 10. Klassen der beiden Schulen präsentierten ein gemeinsames Projekt. Anlässlich des 200. Jahrestages der Ersterscheinung der Märchen der Brüder Grimm aktualisierten und modernisierten die Zehntklässler drei Märchen der Brüder Grimm und Perrault. So trugen zum Beispiel Maya

und Niels zusammen mit drei deutschen Schülern eine moderne Fassung von « Hansel und Gretel » vor und das war toll! Es wurde auch sehr viel Musik gespielt und am Ende stimmten wir alle zusammen in Schillers « Ode an die Freude » ein. Beim anschließenden Büfett hatten wir Gelegenheit, mit den deutschen Schülern über den Tag zu sprechen. Es machte wirklich viel Spaß, sie besser kennen-zulernen. Wie jedes Mal, wenn wir etwas mit der deutschen Schule unternehmen, war das Treffen auch dieses Mal wieder ein voller Erfolg. Es wäre schön, wenn wir uns häufiger mit unseren deutschen Mitschülern treffen könnten! Die Feier zu Ehren des Élysée-Vertrages ist in jedem Fall ein guter Anlass.

Die Arbeit einer Botschafterin

Einige Achtklässler haben die Botschafterin gefragt, worin ihre Arbeit besteht und was der Zweck ihrer Arbeit ist. Sie sagte, ihr Job sei es, Franzosen in ihrem Gastland zu helfen. Allerdings meinte sie auch, dass dies in Dänemark relativ einfach wäre, denn Dänemark sei ein friedliches Land. Wusstet ihr übrigens, dass man eine Botschafterin nicht « Madame l'Ambassadrice » nennen sollte? In der Tat ist das im Französischen die Bezeichnung der Ehefrau des Botschafters. Man sagt also « Madame l'Ambassadeur ». Auf Deutsch ist es mit « Frau Botschafterin » viel einfacher... Alles in allem: Es war ein ereignisreicher Tag. Unsere Projekte haben gut funktioniert und wir haben diesen Tag geliebt! ■



DANEMARK / DANMARK
COPENHAGUE / KØBENHAVN
Lycée français Prins-Henri
Effectifs : 761 élèves dont 468 français
Chef d'établissement : Angèle Drenberger
Adresse : Frederiksberg Allé 22A
Tél : 00 45 33 55 00 70
Fax : 00 45 33 21 23 80
Mél : secretariat.direction@lfph.dk
Web : http://www.lfph.dk



AU SOMMET DU TREMPLIN DE HOLMENKOLLEN !

L'histoire du ski en Norvège

CM1B, LYCÉE FRANÇAIS RENÉ CASSIN D'OSLO

" Le ski a sans doute été découvert dans les pays scandinaves "

Une gravure vieille de plus de 4000 ans environ a été retrouvée sur un rocher dans l'île de Rødøy, en Norvège : on peut voir un homme avec des skis très longs aux pieds. On voit aussi que le skieur s'aide d'une sorte de bâton recourbé à son extrémité, l'ancêtre de nos bâtons de ski. Plus de 20 skis préhistoriques ont été retrouvés sur le territoire norvégien.

La Norvège est un pays avec beaucoup de pistes de ski alpin, il existe plus de 200 stations de ski comme par exemple Trysil, Hemsedal, Kvitfjell. Beaucoup sont des stations familiales.

Mais surtout on peut faire du ski de fond un peu partout en Norvège. La saison de ski en Norvège généralement dure 6 mois.

Les Norvégiens participent à beaucoup de compétitions de ski différentes. Il y a aussi énormément de clubs de ski. Les Norvégiens s'entraînent beaucoup même l'été sur des skis à roulettes.

Il existe des compétitions de :

- ski de fond (Holmenkollen, Drammen)
- saut à ski (La dernière a été celle de la coupe du monde hommes et femmes à Oslo le 17/03/13 à Holmenkollen.)
- slalom (Kvitfjell)
- biathlon (Holmenkollen)
- combiné nordique (Holmenkollen)



LE NOUVEAU TREMPLIN DE HOLMENKOLLEN

La Norvège aux Jeux Olympiques d'hiver avait obtenu 303 médailles en 2010. Presque toutes les épreuves de ski sont organisées à Holmenkollen.

Holmenkollendag est un jour national de ski de fond pour les enfants. Tous les enfants qui participent gagnent un cadeau (une médaille, un sac à dos). À Holmenkollendag, il y a des niveaux différents : débutant, moyen et avancé. Les pistes de ski font entre 250 mètres et 3,5 km. Les enfants de 3 à 12 ans peuvent y participer. Elle a lieu en mars un dimanche. Holmenkollendag a commencé en 1973.

Il y a entre 6000 et 7000 enfants qui participent. La première fois qu'il y a eu Holmenkollendag, il y avait seulement 1200 enfants. Le ski de fond est un sport nordique très populaire. C'est un sport pour tout le monde avec des skis spéciaux pour skier sur la neige. Ils sont aussi utilisés en compétition. Les Norvégiens adorent faire

le plus possible de ski de fond (pendant les vacances, les week-ends et après le travail ...). Il y a même des pistes de ski de fond éclairées et les pistes de ski de fond sont souvent préparées partout.

Les week-ends, les Norvégiens vont beaucoup à la « hytte » (chalet en bois) pour faire du ski de fond avec leur famille. Ils partent souvent pour plusieurs kilomètres en ski et ils s'arrêtent pour manger leur « matpakke » (sandwichs) sur la neige et pour boire du « solbaer tody » (boisson chaude au sirop de cassis) ou du chocolat chaud.

Des fois ils font un feu et mangent des marshmallows fondus et des saucisses grillées entourées d'une crêpe appelée « lompe » (crêpe à base de pommes de terre).

Pour les petits enfants qui ne savent pas skier, il y a le « pulk » (c'est un petit traîneau sur des skis). Ils sont tirés par des grands. ■

Un lycée qui fête ses soixante ans déjà !

C'est tout au long de l'année scolaire 2012-2013 que le **lycée Français Charles Lepierre de Lisbonne** (LFCL) a fêté ses soixante ans. Cet article vous présentera l'histoire de cet établissement, une histoire qui a officiellement commencé quelques années après la fin de la Seconde Guerre Mondiale, en 1952. Il sera également question du fonctionnement de cet établissement, des associations qui le dynamisent et de la célébration de son sixième anniversaire qui fût au cœur de toutes les conversations lors de l'année scolaire.

ANDRÉA GERBAUD

LE LYCÉE CHARLES LEPIERRE AU FIL DU TEMPS : AUJOURD'HUI



DANS LES ANNÉES 60



IL Y A 60 ANS



C'est le 7 novembre 1952 que le lycée Français de Lisbonne a officiellement été inauguré et s'est installé dans ses locaux actuels, Avenida Duarte Pacheco, dans le quartier des Amoreiras.

Les bâtiments ont été construits par deux architectes français : MM. Cuminal et de Groer.

La direction de l'établissement de l'époque a décidé, après grande réflexion, de lui donner le nom du professeur

Charles Lepierre (1867-1945) un grand ingénieur chimiste français diplômé de l'école de Physique et Chimie Industrielle de Paris. Il fut l'élève de Pierre Curie, un grand physicien connu pour ses nombreux travaux sur la radioactivité et le magnétisme. Charles Lepierre s'est installé au Portugal à partir de 1888 où il possédait un laboratoire à Coimbra tout en étant également professeur à l'Institut Supérieur Technique de Lisbonne.

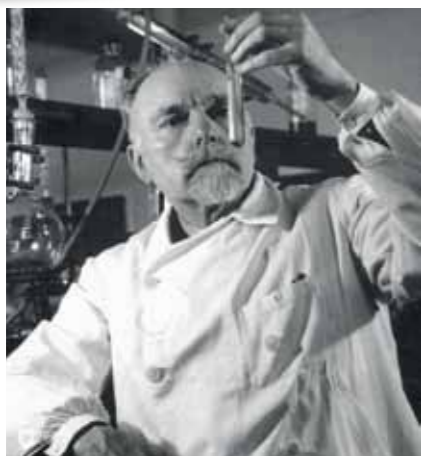
Avant cette date importante de 1952, une autre date est à retenir dans l'histoire du LFCL : 1907. Cette année-là a été créée la Société de l'école Française de Lisbonne. Initialement située rua da Emenda, cette société a ensuite déménagé au Pátio do Tijolo, près du Largo do Rato avant la fin de la Première Guerre Mondiale, en 1917. Cette école fut à la base créée pour assurer la bonne éducation des enfants français vivant non seulement dans la région de Lisbonne mais aussi dans tout le pays. C'est uniquement à partir de 1990 que le

lycée est reconnu comme faisant partie du réseau des établissements scolaires placés en gestion directe auprès de l'Agence pour l'Enseignement du Français à l'Étranger (AEFE) sous tutelle du ministère des affaires étrangères. L'enseignement proposé au lycée est un enseignement classique. À partir de la Première, les élèves ont le choix entre trois filières différentes : Littéraire, Économique et Scientifique. Depuis sa création, le lycée possède une excellente réputation au Portugal. Un

CETTE ÉCOLE FUT À LA BASE CRÉÉE POUR ASSURER LA BONNE ÉDUCATION DES ENFANTS FRANÇAIS VIVANT NON SEULEMENT DANS LA RÉGION DE LISBONNE MAIS AUSSI DANS TOUT LE PAYS



LE BÂTIMENT CENTRAL



CHARLES LEPIERRE DANS SON ATELIER

enseignement de grande qualité y est dispensé. Pour preuve, l'année dernière les résultats obtenus aux épreuves du Baccalauréat ont été excellents : 100% de réussite et un important pourcentage de mentions (Assez-Bien 27% - Bien 26% - Très Bien 25%).

Le Lycée français de Lisbonne accueille aujourd'hui 1750 élèves allant de la petite section de la maternelle jusqu'à la Terminale. 47% des étudiants sont français ou franco-portugais, 45% sont des étudiants portugais et 8% sont des étudiants issus de nationalités tierces.

■ Des associations très présentes...

Trois associations sont notamment très présentes dans l'enceinte du lycée :

- Le GPE, une association indépendante ouverte à tous les parents. Son rôle est de mettre en relation parents, élèves et professeurs. Le GPE soutient de nombreux projets pédagogiques menés au lycée. Pour cela, il organise régulièrement différentes ventes et actions. Il édite, par ailleurs, trois fois dans l'année

un journal d'informations en rapport avec la vie du lycée.

- La FCPE, une autre association de parents d'élèves, créée en 2009, également associée à la vie de l'établissement.

- L'AEL, l'Association des Élèves du Lycée, créée en 1985 par une ancienne élève. Aujourd'hui l'AEL est devenue une véritable institution pour les élèves de Terminale. Chaque année, deux présidents sont élus, ainsi que plusieurs autres présidents de comités comme par exemple le comité du journal Le Pierrot ou encore le comité photographie... Le but de cette association est de rassembler tous les élèves du lycée autour d'événements tels que Halloween, le Carnaval, les tournois sportifs...

■ Un an de festivités !

Dès le mois d'Octobre 2012, les festivités afin de célébrer cette année particulière ont débuté ! À commencer par le dîner des anciens élèves, professeurs et autres membres du lycée.

A cette occasion, environ 800 personnes se sont retrouvées afin de se remémorer leurs années de maternelle, primaire, collège ou encore lycée.

Lors de la même soirée un livre réalisé par des anciens élèves a été lancé, le livre des soixante ans du lycée français Charles Lepierre. Ce livre, présenté par M. l'Ambassadeur de France au Portugal, regroupe de nombreuses photos anciennes et plus récentes de notre établissement, ainsi que des témoignages de nombreuses personnes, professeurs comme élèves. Le même week-end, le lycée a organisé une journée «portes ouvertes» où parents comme enfants se sont retrouvés dans l'enceinte du lycée.

Lors de cette journée de nombreuses

L'ÉCOLE FRANÇAISE DE LISBONNE U DÉBUT DU XX^{ÈME} SIÈCLE

expositions ont été inaugurées telles que des expositions littéraires, artistiques présentant des écrivains ou artistes qui étaient anciennement des élèves du lycée.

Différentes visites des lieux ont été proposées aux invités afin de leur faire découvrir ou redécouvrir pour certain le lieu qui a marqué leur enfance, leur seconde maison pour la majorité...

D'autres événements ont été mis en place durant l'année telle qu'une «Boom à l'ancienne» préparée par l'AEL, une kermesse, différents tournois sportifs parmi lesquels un tournoi de golf ou encore une «table ronde» où étaient présents des auteurs Portugais anciens élèves du lycée.

Nous avons également eu le plaisir d'assister à une conférence «Lusophonie-Francophonie : même combat» au cours de laquelle ont été évoqués les anciens rapprochements entre la France et le Portugal. De nouveaux modes de rapprochements y ont d'autres parts été envisagés.

Cet anniversaire a été l'occasion de rapprocher plusieurs générations d'élèves autour d'un fort sentiment d'appartenance au Lycée Français Charles Lepierre. ■



PORTUGAL / PORTUGAL
LISBONNE / LISBOA
Lycée Français Charles Lepierre
Effectifs : 1750 élèves dont 391 français et 447 franco-portugais
Chef d'établissement : Jean-Jacques Elbisser
Adresse : Avenida Duarte Pacheco, 32
1070-112 Lisbonne
Tél : 00 351 21 382 44 00
Fax : 00 351 21 387 12 18
Mél : contact@lflcl-lisbonne.eu
Web : <http://lflcl-lisbonne.eu/>



www.cufay.fr

Partenaire des établissements scolaires Français à l'étranger.

Toutes vos fournitures scolaires françaises à portée de clic.



Cufay
LIBRAIRIE PAPETERIE

Librairie, Papeterie, Matériel Educatif, Mobilier Scolaire...

La librairie Cufay assure la livraison des établissements Français à l'étranger, partout dans le monde.

Sur www.cufay.fr vous pourrez préparer vos commandes, les valider et en suivre l'avancement, jusqu'à la livraison

Pour plus d'informations, rendez vous sur www.cufay.fr, contact par email info@cufay.fr ou +33 3 22 20 22 60



Lire pour bien grandir !



Photos : Thinkstock

40 délégués représentent Bayard-Milan dans le monde



Rendez-vous sur :
www.bayard-milan.com/monde

