L'ACTU DES CAPUS



Journal n°1

Décembre 2021

Rédacteurs en chef : M. Henry et Mme Lacroix

Sommaire

Interview de M. Attayi Mon voyage en Égypte Des voitures de légende Fire Force La Ryder Cup	p.1-2 p.2 p.3 p.4 p.4
La Ryder Cup Une diététicienne au collège	•
La flammekueche	p.6

Interview de M. Attayi, nouveau Principal du collège



Où étiez-vous l'an dernier ?

J'étais à Mayotte, plus précisément à Kani-Kéli, dans un collège de 1100 élèves.

Pourquoi êtes-vous devenu principal?

C'est pour moi une évolution normale de ma carrière afin d'avoir plus de responsabilités pour travailler au service des élèves.

Qu'est-ce qui vous fascine dans ce métier ?

C'est la diversité des tâches et l'évolution des élèves.

Avez-vous exercé d'autres professions ?

Oui, j'ai été administrateur dans une société médicale, puis proviseur adjoint et principal.

Que pensez-vous de ce collège et des élèves ?

C'est un très beau collège avec des enseignants qui sont disponibles pour faire plein de projets avec les élèves. C'est un établissement plutôt calme, avec des élèves très respectueux et un cadre de travail très agréable.

Que vouliez-vous faire quand vous étiez plus jeune et pourquoi ?

Je voulais faire fromager, vétérinaire puis finalement je suis devenu principal de collège.

D'où êtes-vous originaire ?

Je suis originaire du Bénin en Afrique de l'Ouest. C'est un tout petit pays.

Avez-vous une région ou un pays que vous préférez ? Si oui, lequel ou laquelle et pourquoi ?

L'Indre, car lorsque j'y suis arrivé en 2014 j'ai découvert des gens fascinants qui m'ont fait aimer ce département et surtout parce que sa situation centrale permet de voyager dans toute la France.

Suite de mon entretien avec M. Attayi

Quelles sont vos passions?

Le sport, plus précisément le tennis que je pratique. La lecture aussi. Mon livre préféré est « La Nuit des temps » de René Barjavel. J'aime aussi les BD.

Avez-vous un animal préféré ?

Je n'ai pas d'animal préféré, mais j'ai des poules.

Amaury, 4e

Mon voyage en Égypte



https://tinyurl.com/8hpzd63m

Je suis allé en Égypte pendant les vacances de Noël. On a pris l'avion pour s'y rendre. Nous sommes arrivés dans la capitale égyptienne, Le Caire, pendant la nuit, puis nous sommes allés dormir dans un hôtel.

Le lendemain matin, nous nous sommes rendus sur le site des pyramides de Gizeh où nous avons pu admirer le Sphinx. Ensuite, nous avons pris l'avion pour rejoindre Louxor où nous avons visité le temple d'Amon. C'est de ce temple que vient l'obélisque située au centre de la place de la Concorde à Paris. Plus tard, nous avons pris le bateau et nous avons traversé le Nil en nous arrêtant dans certaines villes d'Égypte. Nous avons navigué jusqu'au temple d'Abou Simbel, puis remonté le Nil jusqu'à Louxor. Ensuite, nous sommes revenus en avion jusqu'au Caire, juste à temps pour embarquer à bord de notre avion pour la France.

J'ai beaucoup aimé l'Égypte, c'est un beau pays!

Des voitures de légende!

La DeLorean DMC-12

Cette voiture aux portes papillon a été créée en 1979 à 9000 exemplaires par John Zachary DeLorean alors vice-président de General Motors. Elle est célèbre car on la retrouve dans les films de la série « Retour vers le futur ».

Elle va être disponible en version électrique. Elle peut atteindre 100 km/h en 4,9 secondes et sa vitesse de pointe est de 200 km/h. Elle a une autonomie de 160 km et se recharge en 3 heures.

L'habitacle de cette version électrique a été revu. Elle dispose de sièges en cuir et d'un GPS et coûte près de 87 800€. Et pour les passionnés de ces jeux, elle existe aussi en version lego et playmobil.



https://www.gqmagazine.fr/lifestyle/moteur/articles/delorean-dmc-12-disponible-en-tout-electrique/15361

Daniel, 6e

La Mercedes 300 SL

La Mercedes 300 SL est une voiture allemande qui a été créée en 1954 à 3258 exemplaires dont 1400 exemplaires coupés et 1858 exemplaires cabriolets. Elle est remarquable avec ses portes papillon. Elle roule à 240 km/h et a été élue en 1954 la voiture la plus rapide au monde. Elle n'est plus fabriquée depuis 1963. Elle coûte aujourd'hui 1 000 000 €. On la retrouve dans le jeu vidéo Mario Kart.

Martin, 6e



https://fr.motor1.com/news/136998/ mercedes-300-sl-gullwing-encheres-sotheby/

La Chevrolet Camaro SS

Le premier modèle Chevrolet Camaro date de 1967. Parmi les quatre versions de ce modèle, la plus puissante était alors la Camaro SS (Super Sport). Son nom vient d'un mot français qui veut dire « camarade » en argot. Comprenez que la Camaro est le meilleur ami de l'homme! On la retrouve dans la saga du film « Transformers » qui met en scène des voitures qui parlent et se transforment en robots. Le robot-voiture Bumblebee, dans le 1^{er} opus de ce film sorti en 2007 était une Camaro SS.



https://www.classicnumber.com/cn/index.php

Dylan, 6e

https://wallpapercave.com/wp/ wp4702595.png5

Fire Force

Fire Force est un manga shonen créé par Atsuchi Õhkubo en 2015. Les héros sont des brigades de pompiers très spéciales qui apaisent l'âme des torches humaines ou des démons. Ce sont des personnes qui ont le plus souvent des pouvoirs. Il en existe trois sortes : les premières générations d'humains ont besoin de flammes pour faire quelque chose. Ils ne les fabriquent pas et ils ne peuvent pas les contrôler ; les deuxièmes générations, elles, ont besoin de flammes pour faire quelque chose, ils ne les fabriquent pas non plus, par contre, ils peuvent les contrôler ; enfin il y a les troisièmes générations qui

elles fabriquent leurs flammes dans leur corps, mais ne peuvent pas les contrôler. Il y a aussi ceux qu'on appelle «les hybrides». Ce sont des personnes qui ont deux générations en même temps, comme par exemple Shinmon Benimaru ou Shinra Kusakabe. Ce manga a été adapté en animé par le studio David Production en 2019.

J'aime particulièrement ce manga car je trouve qu'il y a beaucoup d'actions, et aussi parce que les dessins sont vraiment bien faits.

Amaury B., 4e



https://www.golfdigest.com/story/rocymcllroydoes-not-think-the-2020-ryder-cup-willbe-played-without-fans

La Ryder Cup

La Ryder Cup est une compétition de golf qui a été créée en 1927 par Samuel Ryder. C'est une compétition par équipe qui oppose l'Europe aux États-Unis. Elle se joue sur trois jours et sur trois formules de jeu : 4 balles meilleure balle, match play et scramble. L'équipe qui marque le plus de points gagne le trophée. Elle a lieu tous les deux ans et se déroule une fois sur deux aux États-Unis ou en Europe. Cette année, elle se déroulait aux États-Unis dans le Wisconsin sur le parcours de Whistling Straits sur les rives du lac Michigan, et ce sont les États-Unis qui ont gagné 19 à 9

En 2018, la compétition s'est déroulée à Paris au Golf National de l'Albatros et c'est l'Europe qui a gagné. En 2022, elle aura lieu à Rome, en Italie, sur le Marco Simone Golf & Country Club.

À ce jour, sur les 41 éditions de la Ryder Cup, les États-Unis en ont déjà gagné 27.



https://www.golfdigest.com/story/whistling/straitscourse-ryder-cup-2021

Une diététicienne au collège

Margot Sénéchal est diététicienne. Dans son métier elle est amené à mettre en place des régimes personnalisés pour ses clients et à parler avec eux de diététique. C'est la science qui étudie l'hygiène alimentaire, c'est à dire l'ensemble des règles à suivre pour une alimentation équilibrée. Elle travaille à la FRAPS IREPS antenne 36 à Châteauroux. La FRAPS est la Fédération Régionale des Acteurs en Promotion de la Santé et l'IREPS est l'Instance régionale en éducation et promotion de la santé. C'est dans ce cadre qu'elle est intervenue dans la classe de 6° JURA et 6° ALPES courant octobre.

Pendant une semaine, nous avons eu un tableau à remplir en indiquant ce que l'on mangeait au petit déjeuner, au déjeuner, au goûter et au dîner. Nous l'avons ensuite remis à Margot Sénéchal. Elle nous a appris les différents groupes alimentaires. En nous montrant les couleurs, elle nous a fait deviner le nom de ces groupes et les différents aliments à l'intérieur de chacun, puis a indiqué combien de fois par jour nous devrions manger ces différents aliments.

En marron : les céréales (pain, riz, pommes de terre, blé) : à manger à chaque repas.

En vert : les fruits et les légumes : à manger 5 fois par jour.

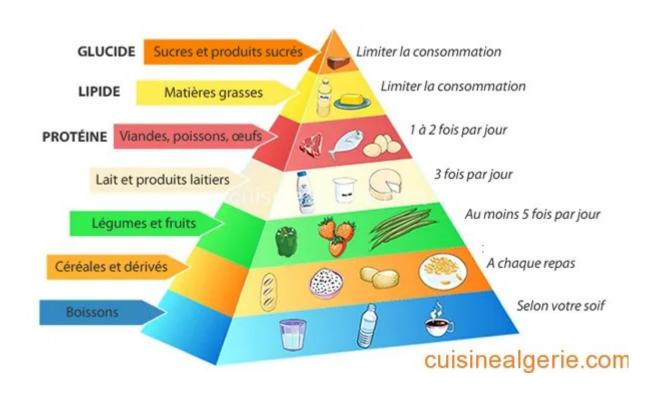
En bleu : les produits laitiers (fromage, lait) : à consommer 3 à 4 fois par jour.

En rouge : les viandes et les poissons : à prendre 1 à 2 fois par jour.

En jaune : les matières grasses (beurre, huile) : à chaque repas, mais en petite quantité.

En rose : les sucreries (bonbons, glace, gâteau) : pour se faire plaisir.

En gris : les boissons (eau, eau pétillante) : à volonté.



La flammekueche, typiquement alsacienne



https://www.marmiton.org/recettes/ recette_flammekueche-alsacienne_231727.aspx

Le saviez-vous?

La flammekueche est une tarte flammée. Elle vient du nord de l'Alsace. Elle serait apparue dès le XVIIIe siècle. On l'appelle « flammée » car autrefois les paysans la faisaient cuire dans les flammes de leur four à bois. Toutes les deux ou trois semaines, ils y faisaient cuire leur pain, et les restes de pâte servaient à réaliser la flammekueche. Sa forme est rectangulaire parce qu'autrefois elle était présentée sur une planche à découper en bois de boulanger et qu'elle était découpée en rectangles.

Voici la liste des ingrédients pour 4 personnes :

- Pour la pâte : 166,5 g de farine ; 2 cl d'huile ; 2/3 pincée de sel ; 8cl d'eau tiède
- Pour la garniture : 5 cl de vin blanc ; 2 oignons ; 150 g de lardons fumés ; 25 cl de crème épaisse ; 25 cl de fromage blanc.

C'est parti!

1/ Préparer la pâte en mélangeant la farine avec le sel, l'huile et l'eau tiède et bien pétrir (si possible avec un robot). La laisser un peu reposer.

2/ Préparer la garniture :

- Monter comme pour une chantilly le fromage blanc et la crème fraîche
- Faire fondre les oignons avec le vin blanc
- Ajouter les lardons et laisser cuire quelques minutes

3/ Dresser la tarte:

- Étendre la pâte en lui donnant une forme rectangulaire, puis l'étaler sur une plaque
- **Déposer dessus** la préparation fromage blanc et crème fraîche, puis répartir les lardons et les oignons.
- 4/ Enfournez à four très chaud (300° si possible, sinon 250° minimum) pour 10 à 15 minutes.

C'est prêt! Bon appétit!