

Les Mystères de Jules



Le gâteau à la rose



La boxe



« Les loups : on vous explique tout ! »

« Vous voulez tout savoir sur les roses : cuisine, parfum, symboles ... »

Rubrique Culture – P. 13 - 14



Une rose

**« L'amour est une rose,
chaque pétale une illusion,
chaque épine, une réalité. »**

Charles Baudelaire

Sommaire

Les rubriques

Actu' collège

- Les clubs du collège – P. 2

Interviews

- Mathieu Educateur – P. 3

English

- Thanksgiving – P. 4

Culture

- La guitare – P.5
- Les jeux video - P. 6
- L'Italie – P. 7

Sport

- La boxe – P. 8
- Euro 2024 – P. 9

Cuisine

- Le gâteau à la rose– P. 10
- Le pilao au poulet – P. 11
- Les burgers – P. 12

Nature

- Les roses – P. 13 - 14
- Les loups – P. 15

Métiers

- Cuisinier – P. 16

Jeux

- Mots mêlés – P. 17
- Coloriage – P. 18

Les mystères de Jules

- **Dir. De la publication** : M. LAFON, Principal et Mme DUBERNET, Principale adjointe
- **Rédacteurs en chef** : Sabrina AKIL, Nadia BEN-MOHAMED, Sandrine BLANC, Aude BONILLA, Anabelle DEL PINO

- **Rédaction** : ALI HOUMADI Marwane, CALMEL ANDRIEU Kylian, DE LIMA BAUTE Hugo, DORDEVIC Hugo, DRUART Melina, GORMES RIBEIRO Francisca, JOUANNEAU PERRIN Melina, LEOPOLDIE Saina, LOUSTALOT Trevor, MONARD Djayron, MOUHOUBI Kilian, RASQUIN Noa, TODUA Dato, CARAGOL GIMENEZ Brandon, GARCIA Jean, PIERRE Michael, M'KHANTAR Ahmed, LOUCIF Amina, BELLASSEL Fatma, DEMAZURE Andy, DENARNAUD Camelia, RUSITI Daniel, AL MESBAHI MALLOUKI Salma, AMALI Nihed, CHAMOU Yadoudine, ALI HAMZA Ibnouyamine, SAURY Léo, ROUQUET Sacha, CHABAUD Cloe, HUEBER Anais, ZEINER Eva, TESFAI Amanuel.



Les ateliers du collège

1 – L'Association Sportive

Il y a plusieurs activités proposées par l'association sportive du collège :

- le badminton (*jeudi de 12h à 13h*)
- le tennis de table (*jeudi de 12h à 13h*)
- le yoga (*jeudi de 12h à 13h avec Mme Haré*)
- le handball (*section sportive*)
- le basketball (*mercredi de 12h45 à 14h30*)
- le futsal (*mardi de 12h à 13h pour les 6èmes et 5èmes et le vendredi de 12h à 13h pour les 4èmes et 3èmes avec M. Magnet*)
- le sport partagé (lundi 12h à 13h, avec Mme Bertrand et Mme BLANC) : boccia, tennis de table, course aux plots, course d'orientation, biathlon (course et tir à la sarbacane)

2 - Atelier chorale

On chante en groupe.

C'est le lundi de 12h à 13h de la 6^{ème} à la 3^{ème} (Monsieur Alibert).

3 - Club journal

Le jeudi de 12h à 13h avec Mme Ben-Mohamed

4 - Club théâtre

Ils apprennent des textes et jouent des petites scènes.

C'est le mardi et jeudi de 12h à 13h30 - des élèves de tous niveaux (Mme Moretti).

Ahmed M'KHANTAR et Dato TODUA

Mathieu Corne

Educateur spécialisé

1 - Qu'est-ce que tu as fait comme études?

J'ai eu mon bac littéraire, je suis parti en préparation sanitaire et sociale pour passer les concours, mais j'ai loupé mon concours pour être éducateur spécialisé. J'ai fait un DUT carrière et sociale qui dure deux ans puis j'ai repassé mon concours et je l'ai eu. Je suis parti à Castelnaudary pendant 3 ans à la Rouatière.

2 - Quel est le nom de ton métier?

Mon métier est celui d'éducateur spécialisé.

3 - Combien d'heures travailles-tu par semaine?

Cela dépend de mes semaines, je travaille en général 38 heures. C'est aléatoire en fonction du travail. Et l'établissement ferme pendant les vacances scolaires et j'ai aussi droit à des congés.

4- Que fais-tu dans ton travail et quelles sont tes activités?

Je suis rattaché à l'ITEP (Institut Thérapeutique Educatif et Pédagogique) Millegrand et j'accompagne des jeunes dans leur quotidien, sur les temps du midi pour gérer les repas et sur les temps scolaires. Je suis aussi au sein du collège Jules Verne sur l'UEE dans laquelle il y a des jeunes de l'ITEP. Ces élèves ont des temps de classe avec une enseignante au sein du collège, ils ont un point de repère. Ces jeunes bénéficient des inclusions dans une classe ordinaire.

Marwane ALI HOUMADI et Noa RASQUIN

Thanksgiving

1- Que fête-t-on à Thanksgiving ?

Thanksgiving est une fête chrétienne célèbre.

2 - Où fête-t-on Thanksgiving ?

Cette fête se célèbre aux États-Unis et au Canada.

3 - Où cette fête a été créé ?

Cette fête remonte à 1621 dans le Massachusetts, aux États-Unis.

4 - Quel jour célèbre-t-on Thanksgiving ?

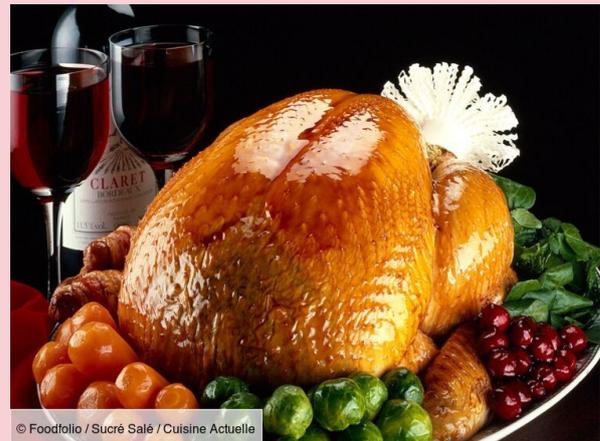
Aux États-unis, elle se célèbre le quatrième jeudi de novembre.

5 - Depuis quand fête-t-on Thanksgiving ?

Aux États-Unis, le Thanksgiving day est une fête nationale depuis 1863.

6 – Que fait-on pour Thanksgiving ?

Toutes les familles se réunissent autour d'un repas. Ils mangent de la dinde, des tartes et des purées.



Mélina JOUANNEAU

L'Histoire de la guitare

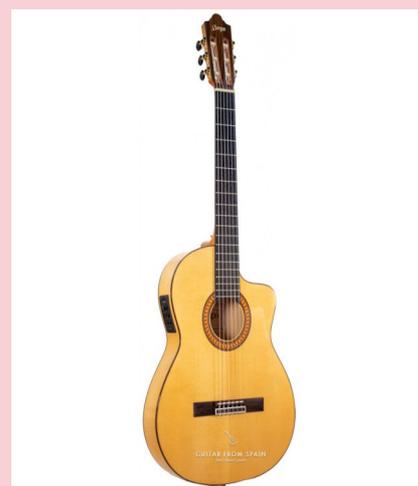
1 – Type d'instruments

C'est un instrument à 6 cordes. Elle est construite avec un manche et une caisse de résonance. On peut utiliser un médiator pour en jouer.

2 – Catégories de guitares

Il existe plusieurs catégories de guitares:

- les guitares électriques
- les guitares classiques
- les guitares basse
- les guitares jazz
- les guitares manouche



3 – Guitaristes célèbres

Francis Cabrel https://www.youtube.com/watch?v=aKkvU_NnPhg

Les Gypsy Kings <https://www.youtube.com/watch?v=n77Ideo1INI>

Manitas de Platas <https://www.youtube.com/watch?v=YBcuvTaEoJw>

Eric Clapton <https://www.youtube.com/watch?v=pKwQIm-wldA>

Angus Young <https://www.dailymotion.com/video/x5pi99>

Kendji Girac

Brandon CARAGOL et Mickaël PIERRE

Les jeux vidéo

L'histoire du jeu vidéo débute dans les années 1950. A partir des années 1970, les jeux vidéo se font connaître du grand public avec les bornes d'arcade.

Nous allons vous présenter le jeu qui s'appelle « need for speed ». Le but du jeu est de battre trois boss : un par rapport au drift, un autre par rapport à la vitesse. La voiture la plus rapide est une Skyline Nissan GTR35. Elle atteint 310 km/h environ. On peut jouer à plusieurs en ligne ou tout seul. C'est un jeu très réaliste.



Jean GARCIA et Trévor LOUSTALOT



*Quels
sont les atouts de l'Italie ?*

Les spécialités

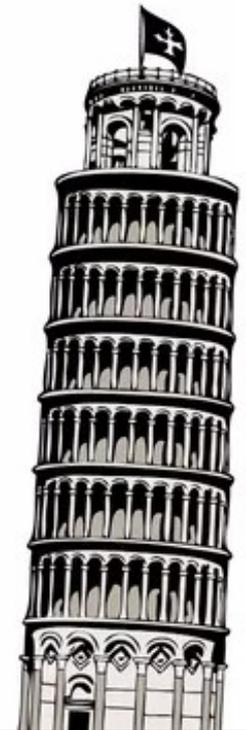
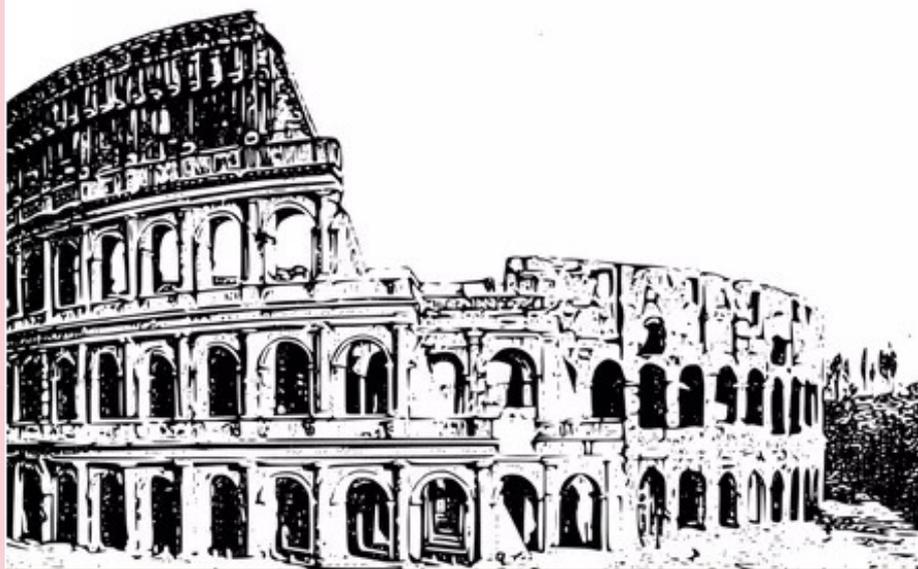
- les pâtes
- pizzas
- bruschetta
- mozzarella
- panzerotti
- carpaccio

Monuments en Italie.

- Le Colisée à Rome
- La Tour de Pise.

La capitale

- La capitale de l'Italie est Rome



La boxe

La boxe existe depuis 1689.

Les principales règles de la boxe sont :

- Etre respectueux avec ses adversaires
- Ne pas tricher
- Ne pas mettre des choses dans ses gants
- Ne pas insulter l'arbitre
- Ne pas mordre son adversaire

Les différents types de boxe

- Boxe thaïlandaise : on a droit à tous les coups sauf les coups de coude
- Boxe française : on a droit aux coups de pied et de poings
- Boxe anglaise : on a droit qu'au coups de poings

Les quatre boxeurs célèbres

- Conor Mc Gregor était un ancien champion poids plumes. Il a combattu contre Khabib Nurmagomedov. Mc gregor est irlandais. Il a 35 ans le même age que Khabib.
- Mike Tyson a gagné 48 combats et a perdu 6 combats. Il a 57 ans.
- Ryan Garcia est un jeune garçon mexicain. Il a combattu contre Gervonta Davis. Ryan Garcia a 25 ans et Gervonta Davis a 28 ans.
- Khabib Nurmagomedov est un combattant MMA qui a 35 ans. Il a combattu contre Conor mc Gregor qui a 35 ans et Khabib est tchéchène.
- Mohamed Ali mort a 74 ans de la maladie de Parkinson et il est américain. Il a fait 61 combats. Il est de la catégorie des poids lourds. 56 victoires et 5 défaites



<https://www.parisglobalforum.org/2018/08/09/mohamed-ali-combat-de-lautre-siecle/>

L'EURO 2024



La phase de qualification de l'Euro vient de se terminer, il ne reste que 3 places qui seront données aux vainqueurs des barrages.

Les affiches des barrages de qualification à l'Euro 2024 sont :

Voie A : Pologne-Estonie et pays de Galles-Finlande

Voie B : Israël-Islande et Bosnie-Herzégovine - Ukraine

Voie C : Géorgie-Luxembourg et Grèce-Kazakhstan :



Le tirage aura lieu le samedi 2 Décembre 2023. En revanche la compétition débutera le 14 juin à Munich et finira le 14 juillet à Berlin et serait une bonne opportunité pour les bleus de rendre hommage à la France pour la fête nationale...

Suite au prochain numéro

La recette du gâteau à la rose

Les ingrédients

200g de farine

150g de sucre

100g de beurre

100g de beurre fondu

3 œufs

120ml de lait

1 cuillère à soupe eau de rose

1 sachet de levure chimique



Le glaçage

150 gr de sucre glace

2 à 3 cuillères à soupe de confit de rose

LA RECETTE

1. Préchauffez votre four à 180°C et beurrez un moule à gâteau de votre choix.
2. Dans un grand bol, mélangez la farine et la levure chimique.
3. Dans un autre bol, battez les œufs et le sucre jusqu'à obtenir un mélange mousseux.
4. Ajoutez le beurre fondu et l'eau de rose au mélange d'œufs et de sucre, puis incorporez progressivement le mélange de farine et de levure.
5. Versez le lait petit à petit tout en continuant de mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène.
6. Versez la pâte dans le moule préparé et faites cuire au four préchauffé pendant environ 30-35 minutes, ou jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte propre.
7. Laissez le gâteau refroidir complètement.
8. Pendant ce temps, préparez le glaçage en mélangeant le sucre glace, le confit de rose et quelques gouttes d'eau de rose. Ajoutez l'eau de rose progressivement pour obtenir la consistance désirée.
9. Une fois le gâteau refroidi, étalez délicatement le glaçage sur le dessus.
10. Décorez avec des pétales de roses cristallisées ou des pistaches concassées si vous le souhaitez.
11. Servez et dégustez votre délicieux gâteau à la rose !

Le confit de rose est très parfumé, selon vos goûts utilisez-le avec parcimonie.



Saina LEOPOLDIE

Recette de Mayotte

Mayotte est une petite île qui se trouve à côté de Madagascar (au large de l'Afrique).

Pilao au poulet

Ingrédients

1 kg de riz
1 kg de cuisses de poulet
2 tomates
1 boîte de concentré de tomates
5 oignons
safran
cannelle
4 clous de girofle
sel, poivre

Préparation

Lavez le riz avant de préparer la sauce.

Nettoyez bien les cuisses de poulet avec de l'eau.

Epluchez les oignons et émincez-les. Lavez et coupez les tomates. Epluchez et écrasez le safran.

Prenez une marmite, mettez-y une cuillère à soupe d'huile. Mettez sur le feu.

Ajoutez les oignons, puis les tomates et les épices. Enfin, mettez-y les cuisses de poulet. Laissez cuire pendant 20 minutes.

Ensuite, prenez une autre marmite de 2 kg de contenance. Mettez-y une cuillère à soupe d'huile. Laissez chauffer.

Mettez le riz dans la marmite et mélangez bien pendant 5 minutes.

Ajoutez la sauce au poulet. Mélangez avec le riz. Ajoutez de l'eau chaude.

Laissez cuire pendant 40 minutes environ.



On peut l'accompagner d' une salade de tomates, oignons, maïs et mayonnaise, régalez-vous !!!

Yadoudine CHAMOU



LE HAMBURGER

Le hamburger est un sandwich allemand. C'est le produit de base de la restauration rapide qu'on peut facilement préparer chez soi. Il vient de la ville d'Hamburger d'où il tient son nom : HAMBURGER. Il a ensuite été très repris à partir du début du 20ème siècle par les américains. La recette du hamburger est la suivante : il est composé de viande hachée, de fromage, de tomate, de laitue, d'oignon, de cornichon, souvent de bacon. On peut mettre de la sauce : mayonnaise ou ketchup .

Fiche recette du burger raclette pour 4 personnes

Ingrédients :

- 4 pains à burger
- 4 steak hachés
- 4 feuilles de salade
- 4 Tomates
- Fromage à raclette
- Oignons rouge
- Sel
- Poivre
- Ketchup / Mayonnaise

1- Faites chauffer une poêle avec un filet d'huile d'olive. Lorsqu'elle est bien chaude, faites cuire les steaks hachés, salez et poivrez. Lorsque les steaks sont cuits, disposez une tranche de fromage à raclette sur chacun d'eux. Réservez au chaud.

2- Coupez les pains à burger en deux et réchauffez-les au four quelques minutes. Lavez les tomates et tranchez-les en rondelles fines. Épluchez l'oignon et coupez-les en fines rondelles. Lavez les feuilles de salade et essuyez-les soigneusement. Tartinez les pains à burger de moutarde à l'ancienne. Disposez une feuille de salade, quelques rondelles de tomates, quelques rondelles d'oignons sur chacun d'eux. Disposez les steaks et refermez avec la seconde moitié de pain. Servez les burgers sans attendre

3- Tartinez les pains à burger de moutarde à l'ancienne. Disposez une feuille de salade, quelques rondelles de tomates, quelques rondelles d'oignons sur chacun d'eux. Disposez les steaks et refermez avec la seconde moitié de pain. Servez les burgers sans attendre.

Kylian CALMEL-ANDRIEU et Amanuel TESFAI

TOUT SAVOIR SUR LES LES ROSES !



1 – Les différents types de rosiers :

Rosiers à fleurs groupées.



Rosiers grimpants et rosiers lianes.



Rosiers miniatures.



Rosiers à grandes fleur



Rosiers arbustifs



Rosiers couvre-sol



Les trois principaux pays producteurs sont la France, les États-Unis et l'Espagne.

Pourquoi la rose est le symbole de l'amour ?

Selon la légende, la rose rouge serait née du mélange du sang du jeune homme et des larmes de la déesse.

Quel est le symbole des roses ?

La rose est la fleur de l'amour par excellence : c'est un symbole de beauté et de passion.

Qui a inventé la rose ?

Selon les scientifiques, l'apparition des premiers rosiers remonte à près de 35 millions d'années.

2 – L'industrie de la rose



Production

La rose est la fleur dont la culture se développe le plus à l'échelle mondiale.

Les roses étaient très utilisées au Moyen Âge pour soigner les maux de tête et les lourdeurs d'estomac. Jusqu'au XVIII^{ème} siècle, on a beaucoup utilisé les collyres à l'eau de rose. Et aussi le sirop à la rose, les compresses de pétales de roses, les décoctions de roses rouges, le vinaigre de roses en cas de migraines.

La rose en parfumerie

Depuis l'Antiquité, la parfumerie a toujours fait un grand usage de la rose. Elle est utilisée dans près de la moitié des parfums féminins. L'eau de rose est connue pour son pouvoir adoucissant, en particulier pour les soins du visage et de nombreux produits de beauté utilisent de la rose, à la fois pour son parfum et son effet adoucissant.

La rose en bijouterie et décoration

Différentes techniques permettent de sécher et vernir les roses pour mieux les conserver.

Roses en boucles d'oreilles.

Roses et origami :

<https://www.youtube.com/watch?v=wSesWQ-51ZM>

La rose en cuisine



Pétales de roses

Les pétales de roses peuvent parfumer du sucre, un thé, être la base de liqueurs ou de confitures. Les cuisiniers utilisent beaucoup la rose, en particulier les boutons séchés, pour décorer des plats, être infusés, entrer dans la composition du ras el hanout ou servir à la préparation de kefta. L'eau de rose parfume gâteaux et friandises, des spécialités comme les loukoums à la rose sont très renommées.

En France, la capitale de la confiserie à la rose est Provins, dont les principales spécialités sont la confiture de pétales de rose, le miel à la rose de Provins, les bonbons à la rose.

3- Les roses particulières

La rose noire

Dans le romantisme, la rose noire a pour signification **une histoire d'amour tragique** ; une rose noire représente la tristesse émanant d'une relation amoureuse.



La rose bleue

Avec la couleur bleue, on associe la paix, le silence, la détente et la sérénité.



La rose verte

La rose verte : Il est donc possible d'offrir cette rose à quelqu'un pour lui exprimer ses sentiments de réussite dans ce que la personne entreprend.



La rose orange

La rose de couleur orange signifie aussi la vitalité et la joie de vivre, et vient souvent couronner un heureux événement comme une naissance ou un mariage.



Camélia DENARNAUD et Andy DEMAZURE

LES LOUPS



Combien reste t il de loups dans le monde ?

Au XXI^e siècle, il ne reste plus qu'environ 300 000 loups dans le monde .

Combien y a t il de loups en France ?

En France, il y a 906 loups environ.

Où dort il ?

Le loup n'a pas besoin d'un refuge pour dormir. Grâce à son épaisse fourrure, il peut parfaitement dormir en plein air, mais il apprécie l'abri de broussailles ou de rochers

Que mange t-il?

Le loup mange des petits ou des gros animaux : souris, lapin, renard, oiseaux, cerf.

Dans quel continent il y a le plus de loup?

En Europe et Russie.

Combien de petits peut avoir une louve?

Les portées sont de 4 à 5 louveteaux.

Est ce que les loups dévorent les hommes?

Le loup se méfie de l'homme.

Quels sont les ennemis du loup ?

Les prédateurs du loup sont l'ours, l'homme, le lynx et les grands rapaces.

Quelle hauteur peut sauter un loup ?

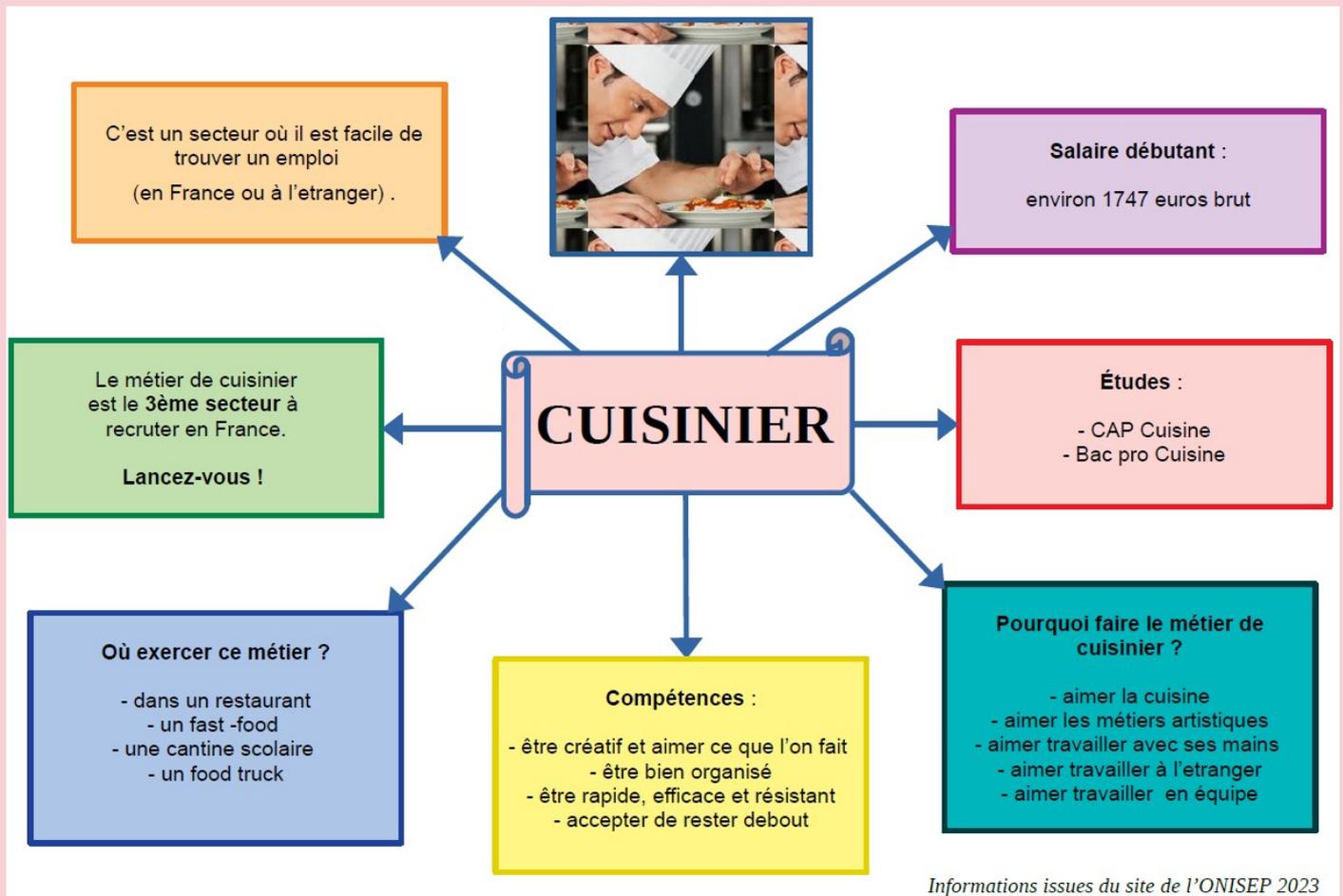
Il peut franchir entre 0,75m à 1,95m.

Combien y a t-il de races de loup dans le monde et en France?

Il existe des loups blancs, des loups gris, des loups arctiques, des loups noirs, des loups bleus ...



Amina LOUCIF et Francisca RIBEIRO



Informations issues du site de l'ONISEP 2023

Fatma BELLASSEL

la boxe

G	F	Z	P	U	T	D	A	T	R	G	A	M	T
M	P	F	F	Q	E	F	D	V	E	R	B	V	H
O	E	H	K	T	W	R	V	O	S	H	Y	V	A
H	B	O	X	E	A	A	E	I	P	F	C	A	I
A	G	S	E	Z	R	N	R	P	E	C	Z	Z	L
M	A	C	K	W	B	C	S	H	C	E	Q	M	A
M	N	Y	C	G	I	A	A	F	T	Q	A	O	N
E	T	L	P	A	T	I	I	N	H	S	M	I	D
D	S	F	U	R	R	S	R	R	S	M	T	I	A
A	L	E	M	C	E	E	E	T	N	W	Y	T	I
L	X	R	W	I	P	Z	D	L	Y	H	S	C	S
I	Q	L	G	A	F	Z	M	Z	Q	L	O	W	E
Z	Y	Q	Q	C	K	B	K	I	B	I	N	J	O
A	U	B	B	U	X	B	A	D	C	E	P	W	G

educol.net

adversaire	arbitre
boxe	française
gants	garcia
mohammedali	respect
thailandaise	tyson

