

N° 22

Mars

2025

*L'information, c'est notre mission*

# LE PETIT GEORGES BESSE

0.50€

JOURNAL DES ELEVES DE SEGPA ET DU COLLEGE GEORGES BESSE—LOCHES



Image Artshop.md



Les élections américaines

Interview de Sharon Trachte p 4



Interview de Kaylia Nemour Championne  
Olympique de barres asymétriques p 18



A la rencontre du P'tit Restau p 26

## L'édito

Novembre 2024, aux Etats-Unis, de nouvelles élections présidentielles se sont déroulées. C'est l'occasion pour nous d'évoquer le système électoral américain avec l'interview d'une Américaine, mais aussi de découvrir la culture de ce pays à travers sa gastronomie, ses emblèmes, son histoire, le cinéma... Nous n'oublions pas pour autant l'actualité du collège, qui est bien riche en ce début d'année 2025.

### DOSSIER : USA

# SOMMAIRE



Que de symboles ! p.3

Retour sur les élections—Interview p. 4-5

Le système électoral américain et le portrait des candidats p.6

Quand McDo s'invite dans la campagne p.7-8

Info-Intox : comment les décrypter ? p.9

Regard sur la société américaine : racisme et musique p.10

Hollywood p. 12

La gastronomie américaine p. 13-14



### LA VIE DU COLLEGE

L'actu en bref p.14-16

Mieux connaître la Vie Scolaire p.17

Retour sur les J.O 2024 : Interview de Kaylia Neumour p. 18-19

Visites des lieux de mémoires p.20-22

Concours Médiatiks : Les coulisses du reportage au « P'TIT RESTAU » p.23-25

Rencontre avec une libraire : Mme Revington p.26-28

Jeux Spécial USA p.29



Journal réalisé par des élèves de la section S.E.G.P.A (Section d'enseignement général adapté) du collège Georges Besse. de Loches (37)

Sous la direction de Mesdames CHOLIERE (professeur Documentaliste), DA SILVA ( professeur d'Anglais) et CHEVRET ( professeur d'enseignement adapté)

Directeur de publication : Mme BRION

Impression du journal : Collège Georges Besse en 70 exemplaires

Date de publication : Mars 2025

Prix de vente : 0.50 cts

## Que de symboles !

### 50 états – Un état fédéral

Les Etats-Unis sont composés de 50 états qui ont chacun leur gouvernement, leur assemblée d'élus. Chaque état décide, par exemple, de l'âge auquel on peut passer le permis de conduire. Mais c'est le gouvernement fédéral qui contrôle les lois. Chaque décision importante du gouvernement doit être approuvée par le Sénat et le Congrès.



**La statue de la liberté** a été fabriquée par la France (Edouard Laboulaye a eu l'idée de la faire et Auguste Bartholdi l'a réalisée) à la fin du XIXe siècle. Elle se situe à New-York (sur « Liberty Island ») et mesure 46,5m (93m avec le piédestal) de haut. Inaugurée le 28 octobre 1886, ce symbole fait plus de 4 millions de visiteurs par an. Sa réalisation a eu pour but de sceller l'amitié franco-américaine et commémorer la déclaration d'Indépendance des États-Unis.



### Le rêve américain

Aujourd'hui, les Etats-Unis restent pour beaucoup de personnes un pays où chacun peut connaître une réussite fulgurante à condition de s'en donner les moyens.



**Le billet de 1 dollar américain** est le billet de banque de plus faible valeur émis par les États-Unis. Le recto du billet est à l'effigie de l'ancien président américain George Washington. Surnommé le « billet vert », il est le symbole de la monnaie américaine.



### The American Way of Life :

Les européens ont découvert, suite à la seconde guerre mondiale, le fameux American Way of Life : « Le mode de vie américain » : une famille, une maison, les moyens de consommer beaucoup, mais ce modèle va très vite trouver ses limites.

**L'aigle**, c'est l'oiseau national des Etats-Unis. Il est l'un des symboles les plus connus du pays et apparaît sur la plupart des sceaux officiels, y compris sur celui du président américain.



Aux Etats-Unis le football américain fait partie de la culture américaine. Il se joue avec les mains, les joueurs sont casqués et bardés de protection car c'est un sport très violent. Dans le sud, on dit que le football c'est une religion.

## LES ETATS-UNIS : Retour sur les élections

***A l'occasion des élections présidentielles aux Etats-Unis, les élèves de 3<sup>ème</sup> de Mme Da Silva ont eu l'opportunité d'interviewer deux Américaines en décembre 2024.***



Sharon Trachte—Photo personnelle

**May you introduce yourself, please?**

*My name is Dr. Sharon Trachte. I am a senior citizen and a former French teacher. I live in Williamsport, Pennsylvania. Pennsylvania is on the east coast of the US.*

**Can you explain the electoral process in the USA?**

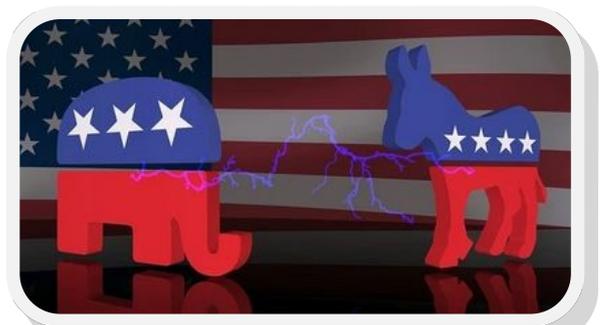
*In the US, a person becomes President by winning a majority of votes of the total electoral college. Each state chooses a certain number of people to review the popular vote. They constitute the electoral college. The number of people differs by the size of the state. So, by way of example, if the majority of the popular vote in the state of Pennsylvania was cast for Trump, then the members of*

*the electoral college for Pennsylvania vote for Trump. Same thing for the other 49 states. But since some states are smaller and thus have a smaller electoral college, if Trump wins the popular votes in big states, he automatically wins more electoral college votes. And so he becomes President. It's very complicated. The electoral college dates back to the Founding Fathers so it will require a huge effort to change it.*

**What did Joe Biden do as a president during his mandate? What do you think of his mandate?**

*Biden is a wonderful President. First, he is a seasoned politician who is able to work with members of both parties to improve life for all Americans. He is a smart, humble, caring man with enormous integrity as a human being. He helped my country heal after the wreckage of Trump's first presidency.*

*His accomplishments are too many to list. Among them, he has brought down inflation, funded infrastructure programs, battled with and won against major pharmaceutical companies who demand exorbitant prices for drugs like insulin. He stands up for women's rights, LGBTQ rights and those of the marginalized. The differences between him and Trump could not be greater.*



Les animaux symbolisant les partis politiques américains -Image Pixabay

## May you present the two candidates' program?

*Donald Trump's agenda is to close the borders, deport all immigrants, give tax breaks to the wealthy, cut Social Security and Medical programs/insurance for the disabled, elderly and poor. He would like to use military force to seize Greenland, the Panama Canal and cripple Canada economically, through tariffs, to give up their sovereignty as a nation and merge with the US. His isolationist views vis-à-vis Europe will mean a change in US relations and support for our allies. Finally, race relations will continue to worsen under his presidency.*



Donald Trump—Pixabay



Kamala Harris—Pixabay

*Kamala Harris' agenda is diametrically opposed. She would reform immigration but not engage in mass deportations. She would give tax breaks to the middle class not the wealthy and she would never eliminate the government subsidized Social Security and Medical Insurance programs. As Vice-President, she established great working relationships with world leaders which would continue. She would support legislation to protect all US citizens' rights (LGBTQ, Black, Latino, Asian, other-abled and the poor). Her foreign policy is neither protectionist nor isolationist. She would want the US to be a strong equal partner in the world.*

## What do you think of Donald Trump's election?

*Trump barely won the election. The popular vote was almost 50% Trump, 50% Harris. It was the electoral vote that allowed him to become President again. His re-election marks a profoundly sad moment in American history.*

## Do you think that women's rights are going to decline as Donald Trump is now President?

*Absolutely. He will support conservative members of the Republican Party to limit women's freedoms, particularly with regard to contraception and abortion.*

## What do you think of the Capitol's attack on January 6, 2021?

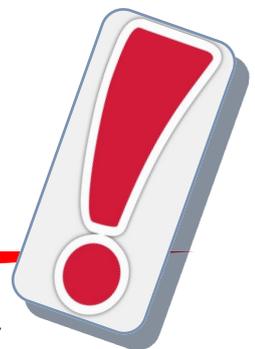
*Horrible. Frightening. A very scary moment in American history. An unprecedented attack on our democracy.*

## What do you think of Elon Musk?

*Disgustingly wealthy. He is obviously very intelligent. He now thinks that he is co-President of the US along with Trump. So that makes him arrogant. I have no interest in the man.*



Elon Musk —



*La seconde personne que nous devons initialement interviewer a finalement refusé notre proposition. En effet, étant fonctionnaire et suite aux nombreux renvois de fonctionnaires par Donald Trump, cette personne, craignant pour son emploi, a préféré ne pas prendre de risques en répondant à une interview sur les élections américaines. Nous comprenons, bien évidemment, sa position.*

## Portraits des candidats et le système électoral américain.

**Présidentielle américaine : mode d'emploi**

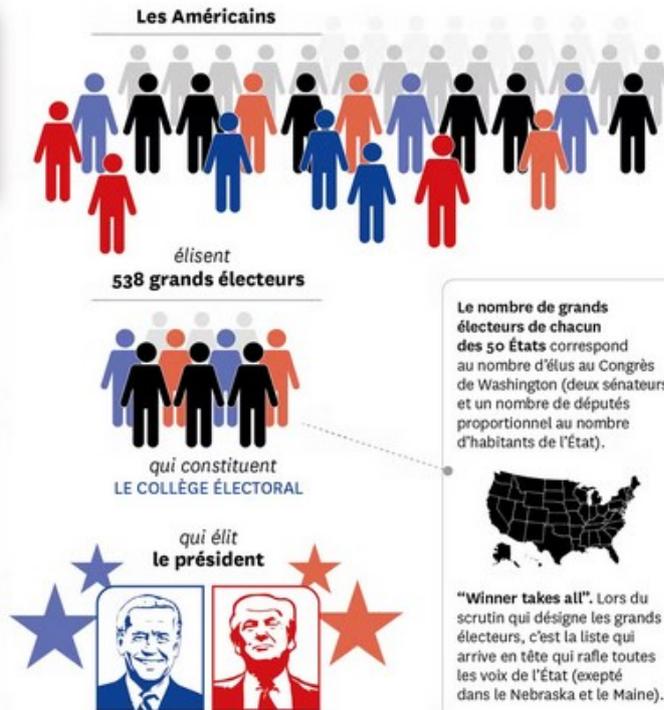
Les citoyens américains élitent leur président au suffrage universel indirect :

**NOVEMBRE**  
Le premier mardi de novembre, les électeurs votent dans chaque État pour choisir leurs grands électeurs.  
(Ils sont aussi appelés à renouveler une partie du Congrès et à voter pour des élus locaux et à des référendums.)

**DÉCEMBRE**  
Le premier lundi qui suit le deuxième mercredi de décembre, c'est au tour des grands électeurs de voter directement pour le président.

**JANVIER 2021**  
Le dépouillement du vote des grands électeurs a lieu au Sénat à Washington. Pour être élu, le candidat doit obtenir la majorité absolue (270 voix).

**JANVIER**  
**Investiture**  
nouveau président



<https://www.courrierinternational.com/grand-format/infographie-les-elections-americaines-mode-demploi>

**Donald Trump**

2016 PRÉSIDENTIELLE AMÉRICAINNE

45<sup>e</sup> président des États-Unis



Né le 14 juin 1946  
(70 ans)



Marié, 5 enfants,  
divorcé 2 fois

**Le magnat de l'immobilier**

Diplômé de l'université de Pennsylvanie, il rejoint le **groupe immobilier de son père** en 1968. En 1971, il en prend la direction et le renomme **The Trump Organization**. En 1983, il construit son gratte-ciel le plus célèbre, **The Trump Tower**.

**L'homme médiatique**

En 1996, il devient propriétaire des **concours de beauté** Miss Univers, Miss USA et Miss Teen USA, qu'il revend en 2015. Il lance son **émission de télé-réalité The Apprentice** en 2004 et l'anime jusqu'en 2015, ce qui lui vaut en 2007 une étoile sur l'**Hollywood Wall of Fame**.

**L'homme politique**

Il est membre du **parti républicain** par intermittence depuis 1987, alternant avec le parti de la Réforme (1999-01) et le **parti démocrate** (2001-09). Élu à l'**investiture républicaine** dès sa 1<sup>re</sup> candidature, il **remporte la présidentielle** face à Hillary Clinton le 8 novembre 2016.

Sources : Reuters, médias

Photo : Reuters

**Tout savoir sur Kamala Harris la prétendante à la Maison-Blanche****Informations personnelles**

**Date de naissance :**  
20 octobre 1964 (60 ans)

**Lieu de naissance :**  
Oakland, Californie, États-Unis

**Origines :**  
Afro-américaine et sud-asiatique (Jamaïque et Inde)

**Éducation :**  
Diplôme en droit de l'Université de Californie à Hastings

**Carrière politique**

Procureure générale de San Francisco (2003-2010)

Procureure générale de l'État de Californie (2010-2016)

Sénatrice des États-Unis pour la Californie (2017-2021)

**Faits marquants**

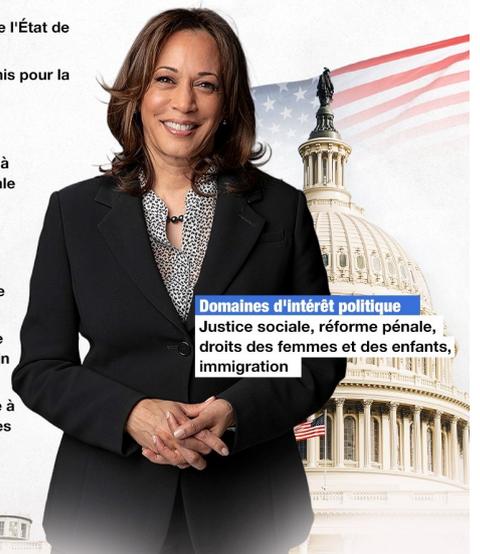
Première femme noire à être procureure générale de San Francisco

Première femme afro-américaine et sud-asiatique à être procureure générale de l'État de Californie

Deuxième femme noire élue au Sénat américain

Première femme d'origine sud-asiatique à être vice-présidente des États-Unis

**Domaines d'intérêt politique**  
Justice sociale, réforme pénale, droits des femmes et des enfants, immigration



@AlainFrNews

<https://fr.al-ain.com/article/kamala-harris-biographie>

## Comment Mac Donald s'est invité dans la campagne !

**Fin 2024, a eu lieu les élections présidentielles aux Etats Unis. Les principaux candidats Donald Trump et Kamala Harris ont livré une vraie bataille politique et médiatique, la célèbre enseigne de fast-food : Mac Donald s'immisce malgré elle au cœur de cette campagne américaine.**

Kamala Harris a dit qu'elle avait travaillé en août 1983 durant ses études dans un restaurant Mac Donald, Trump ne la croit pas, Bill Clinton soutient Kamala Harris et son mari aussi.

Trump est un gros mangeur de hamburgers, si on résume son menu deux big mac, deux filets o Fish, des frites et une glace vanille.

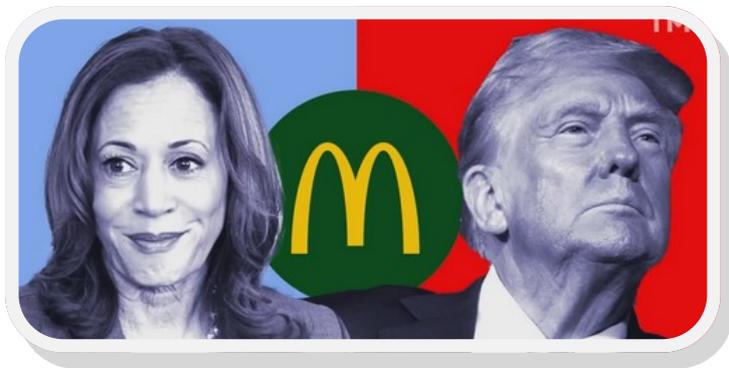


Image TMC –TF1+

C'est ainsi que Mac Donald est devenu un argument de campagne pour les candidats, ils souhaitent revenir sur leur origine modeste et leurs petits boulots afin de rechercher le plus de soutien de l'Amérique qui travaille. En effet, un américain sur 8 a déjà travaillé dans ce fast-food. C'est le premier employeur le plus emblématique du pays, il y a un lien affectif et identitaire, Mac Donald rassemble toute l'Amérique.

Kamala Harris, bien qu'issu d'un milieu intellectuel (père économiste et mère oncologue) à travaillé chez Mac Donald, son mari a également travaillé dans ce restaurant. Faire référence à ce travail pour Kamala lui permet de reprendre le flambeau populiste de Joe Biden qui était un président favorable aux syndicats. C'est aussi un moyen de contrer Trump qui est un héritier élitiste et déconnecté car il n'a jamais travaillé que dans sa propre entreprise. Après enquête du parti conservateur, il n'y a pas de trace de ce travail pour Kamala Harris, pour eux, c'est un mensonge. Afin de dénoncer cela, Donald Trump s'est mis en scène devant une friteuse dans un des fast-foods.

**Cette campagne a fait polémique mais a nourri les émissions humoristiques avec des répliques sanglantes des deux candidats.**



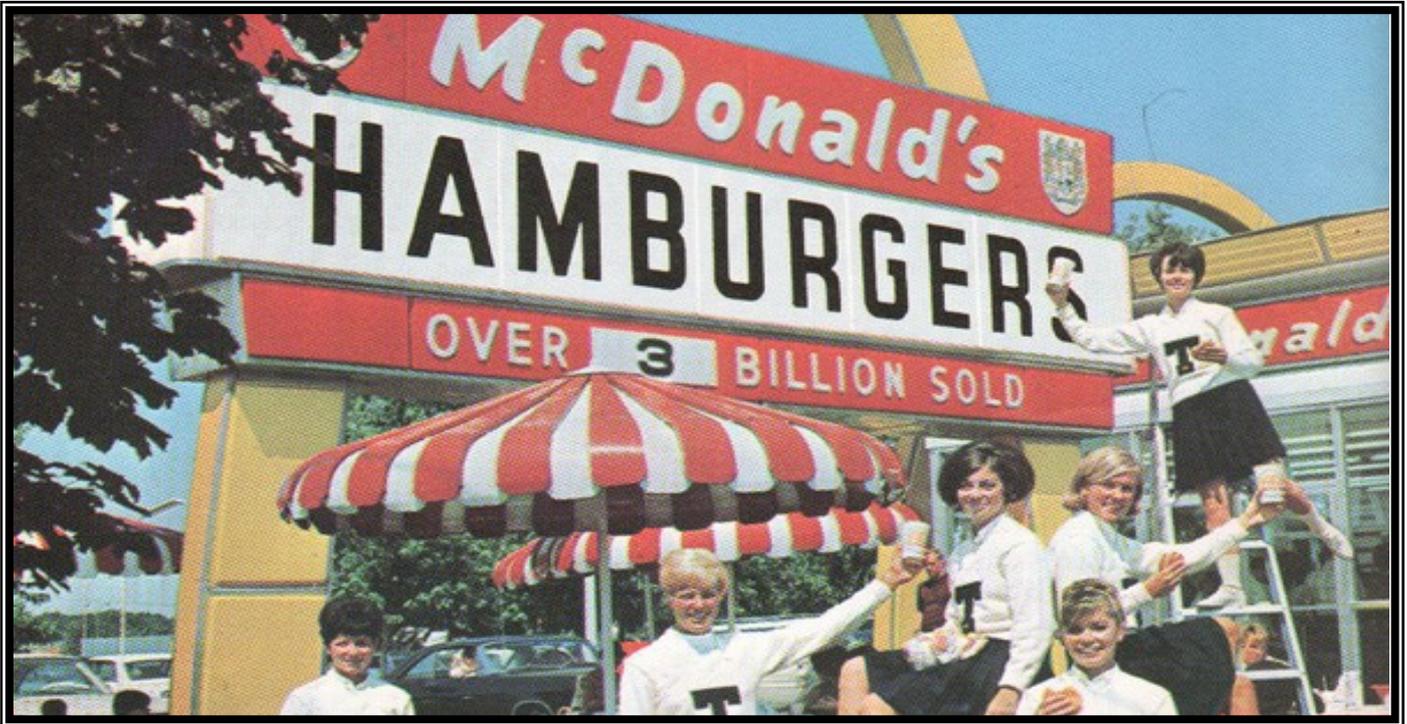
Image—Isotock

*Pour ce travail j'ai lu les articles du journaliste Philippe Corbé.*

Clara 3A

## La naissance du fast-food le plus célèbre au monde

merciale entre plusieurs restaurants. L'un des restaurants franchisés crée le dessin des arches dorées (formées par la lettre M). Mac Donald devient de plus en plus populaire.



Restaurant des frères Mac Donald—<https://www.club-sandwich.net/articles/l-histoire-de-la-chaine-mcdonald-s-169.php>

### Mac Donald, le fast-food mondial a bientôt 100 ans, son histoire débute aux États-Unis.

**-1937** : Patrick Mac Donald ouvre un stand de hot dog en Californie mais il fonctionne mal.

**-1940** : Richard et Maurice, les deux enfants de Patrick Mac Donald reprennent l'exploitation et déménagent, ils renomment leur restaurant « McDonald's ». Ils servent des plats cuisinés au grill, ce restaurant devient un lieu de rencontre, pour les jeunes et employés des usines.

**-1948** : Ils remarquent qu'ils vendent plus d'hamburgers donc ils ferment pour refaire un stand de hamburgers avec une carte réduite dans des assiettes et gobelets en carton. Mise en place du drive à ce moment-là.

**-1953** : Les frères McDonald commencent à franchiser leur restaurant. A cette même date, débute la création d'une relation com-

**-1955** : Ouverture du 1<sup>er</sup> Mac Donald de la société actuelle, à partir de cette date, plusieurs fast-foods s'implantent aux Etats-Unis.

**-1960** : Les frères McDonald vendent leurs parts et perdent le nom Mac Donald qui est repris par les acheteurs. De nombreux restaurants vont être installés aux Etats-Unis.

**-Début des années 1970** : Ouverture d'autres restaurants dans le monde, d'abord au Costa Rica, puis au Panama, Mac Donald gagnera le monde entier par la suite et arrivera en France.

**-1971** : Arrivée de l'enseigne en France, c'est à Créteil, en région parisienne que le premier restaurant ouvrira. Peu à peu, la mondialisation se poursuit, aujourd'hui, l'entreprise Mac Donald possède 41 822 restaurants répartis dans 119 pays, dont 1 560 en France.

# DOSSIER USA

## INFO - INTOX : Comment les décrypter ?



« Les migrants mangent les chiens et les chats des Américains »

(Donald Trump, septembre 2024, débat télévisé).

### Info ou intox ?

Lorsque Donald Trump a déclaré cela, nous en avons immédiatement discuté en classe afin de connaître la vérité.



Cette déclaration a été faite lors d'un débat télévisé opposant Donald Trump, candidat Républicain à Kamala Harris, candidate Démocrate lors des élections américaines. Émanant d'un homme politique, au fait de ce qui se passe dans son pays, cette déclaration pourrait paraître très crédible. Malgré cela, nous avons décidé d'en savoir davantage.

Nous avons donc fait des recherches sur des sites fiables. Les réseaux sociaux ne nous semblaient pas être un moyen d'informations efficace. Nous avons alors choisi trois médias, deux français et un américain et avons relevé ces citations :

« Ces accusations sont totalement infondées. Les propos de Trump s'appuient sur une rumeur diffusée par des responsables républicains, mais démentie par les autorités et la police locale. Les modérateurs du débat, Linsey Davis et David Muir, ont immédiatement réagi, corrigeant plusieurs des déclarations de l'ancien président. » (cf RTL)

« La fausse rumeur répandue par Donald Trump concernant les immigrants de Springfield, accusés de voler des chiens et des chats pour les manger, puise dans un imaginaire raciste ancien. » (cf Le Monde).

« 'They're Eating the Cats': Trump Repeats False Claim About Immigrants » (cf New York Times)

Les différentes sources fiables que nous avons pu étudier prouvent que cette déclaration est erronée. En effet, la police locale a formellement démenti les propos de Donald Trump. **Les propos tenus par Donald Trump sont bien une intox/fake news.**

Pour conclure, il faut toujours vérifier les sources et ne pas hésiter à faire davantage de recherches. Nous notons également un nombre de plus en plus conséquent de **deepfakes** ; des photos ou vidéos truquées. Lors des élections américaines, certains Américains ont été appelés par des IA imitant la voix de Joe Biden leur demandant de ne pas se rendre aux urnes.

Certains sites tel que le **Gorafi** sont connus pour rédiger des intox. Cela est volontaire et se veut humoristique.

Un seul mot d'ordre donc : restez sur vos gardes afin de ne pas vous faire piéger !

*Elèves de 4<sup>ème</sup> de Mme Da Silva*

**Pour savoir décrypter l'info, de nombreux outils sont disponibles sur le site du CLEMI.**





## REGARD SUR LA SOCIÉTÉ AMÉRICAINE

## RACISME ET MUSIQUE : BEYONCÉ DANS LE VISEUR !

A l'occasion de la sortie de son dernier album qui illustre la musique country, la chanteuse Beyoncé subit des critiques racistes.

L'album « *Cowboy carter* » de Beyoncé est sorti, le 29 mars 2024. L'artiste est la première femme noire à faire de la country. Elle a eu le sentiment de ne pas être la bienvenue car elle est noire. Les plus gros tubes de country sont faits par des artistes blancs.

*John Schneider, star de la série, shérif fais-moi peur, s'indigne d'ailleurs contre Beyoncé et répond en dérapant dans une interview : « ils ont besoin de marquer leur territoire comme un chien dans un parc » une métaphore de mauvais goût que Beyoncé a préféré ignorer.*



Pochette du dernier album de Beyoncé—Images Dauphiné libéré

### Qu'est-ce que la country ?

La country vient de la période de l'esclavage et des esclaves noirs du sud-est des États Unis. La country est une musique de la campagne (traduction, littérale de country) et « des bouseux ». Nous pouvons définir la country comme un genre de musique, elle se caractérise par un rythme entraînant et rappelle les folklores venus des îles britanniques.

Beyoncé reprend les **Beatles** mais également d'autres artistes afro-américains comme **Rhiannon Giddens** qui joue du banjo sur le Texas hold em. Cette industrie a toujours offert moins d'opportunités aux femmes, particulièrement aux femmes noires.

Les fans de la musique country sont eux aussi choqués par la chanteuse qu'ils estiment au mieux « pas country », au pire « qui ne croit pas en l'Amérique ».

*Cette critique a attiré notre attention, car nous pensons que cette mise à l'écart n'est pas correcte, les personnes de couleur noire ont les mêmes droits que nous.*

Alison et Noémie, 3A

Source : Okapi N° 1193– 15 avril 2024

## HOLLYWOOD : BERCEAU DU CINEMA



Les studios de cinéma sont créés au début du 20<sup>ème</sup> siècle sur la côte Est des Etats-Unis. La météo y étant meilleure, pour travailler, les studios s'installent progressivement à partir de 1910 autour de Los Angeles. C'est le début d'une histoire qui va connaître de nombreux bouleversements.

1913 marque le début d'Hollywood avec le premier film tourné par Cecil. B. DeMille, intitulé « **The Squaw Man** » (Le mari de l'indienne), c'est un long métrage muet.

A partir de 1915, d'autres réalisateurs vont débiter à Hollywood comme, **D. W. Grihith**, qui présente « **Naissance d'une nation** » un film raciste qui fait l'apologie du Ku Klux Klan. Ce film rapportera 60 millions de dollars.

Les années 20 marquent l'essor du cinéma muet avec le travail de **Charlie Chaplin** à la fois acteur et réalisateur qui invente le personnage de Charlot. De grands acteurs comme **Rudolph Valentino** et **Douglas Fairbanks** deviennent de véritables célébrités.

Dans les années 30 le cinéma parlant commence à se développer avec dans un premier temps l'ajout de bandes sons puis les dialogues. En 1939, le film « **Autant en emporte le vent** » est produit par **David O. Selznick**. C'est aussi l'émergence de grands noms de la réalisation comme le britannique **Alfred Hitchcock** avec l'adaptation du roman de Daphné du Maurier « **Rebecca** ».

Avec le début de la Seconde Guerre Mondiale et l'entrée en guerre des Etats-Unis, Hollywood produit surtout des films patriotiques qui soutiennent l'effort de guerre. Au même moment, la télévision qui se développe aux Etats-Unis commence à concurrencer le cinéma.

Les années 50-60 voient l'émergence des films à très gros budget comme **Ben Hur** ou **Laurence d'Arabie**.

Dans les années 70, petit à petit également une nouvelle génération de réalisateurs fait son apparition avec en tête **Francisco Ford Coppola**, **Martin Scorcèse**, **Georges Lucas** ou **Steven Spielberg** qui vont révolutionner l'industrie du cinéma par leur audace et leurs projets. Avec eux c'est l'apparition des franchises comme **Star Wars**, **Indiana Jones** ou bien encore **Le Parrain**.

Depuis les années 2000, l'émergence du numérique permet un véritable essor des effets spéciaux et permet aux réalisateurs de se montrer plus audacieux dans leurs projets à l'image du réalisateur **James Cameron** (**Titanic**, **Avatar**...)



*L'histoire du cinéma hollywoodien est pleine de rebondissements, et nous ne vous en proposons ici qu'un petit aperçu. De nombreux livres racontent cette histoire et si vous êtes passionnés de cinéma nous vous encourageons à les lire.*

Sources Frédéric de Monicault - Hollywood, du début à nos jours- Historia  
Joel Augros - Une histoire du cinéma américain : Stratégies, révolutions et mutations au XXème siècle – Armand Colin – 2016.

Images Vecteezy et Pixabay

Enzo et Dixon 3A

# DOSSIER USA

## LA GASTRONOMIE AMERICAINE

Image Istock

Pour nous comme pour beaucoup, la nourriture américaine c'est surtout les hamburgers, les petits déjeuners copieux à base d'œuf, de bacon, de céréales mais aussi les donuts très sucrés.

Pour en savoir plus nous avons essayé de voir quels étaient réellement les plats typiques de la gastronomie américaine.

La cuisine des Etats-Unis est diversifiée du fait de l'immigration. C'est une synthèse des cuisines du monde.

Le repas du soir est privilégié, des plats plus complexes sont servis. On remarque que tous les plats sont apportés en même temps.

Les principaux apports sont allemands (le burger), hollandais, irlandais mais également amérindiens (pour rappeler les mets servis lors de la fête de Thangsgiving).

Repas de Thangsgiving  
Istock



Le petit déjeuner (the breakfast) est pour l'essentiel une copie du petit déjeuner anglais avec des œufs brouillés, du lard ou des saucisses, des galettes de pommes de terre, des pancakes, des gaufres, du pain perdu ou des muffins. A noté que ce petit déjeuner est surtout servi lors des week-ends rarement en semaine.

Le lunch (repas du midi) est souvent pris rapidement et se compose de sandwiches ou de hot dogs. La fast food est indissociable de l'identité américaine. Elle reflète la vie rapide et dynamique de la population nord américaine principalement.

La hamburger –Istock



Parmi les plats typiques américains, on trouve :

- \* le hamburger avec différentes garnitures
- \* les ribs barbecue fumés ou marinés
- \* le cheesecake richement garni



Cheesecake Istock



Ribs Istock

Autre recette incontournable, la tarte aux pommes. En 1780, l'Apple pie comme on l'appelle est introduite par les colons européens. C'est un gâteau fourré de pommes sucrées et d'épices.

**Elle devient rapidement un emblème de la culture américaine.**

**En voici d'ailleurs la recette pour les plus gourmands d'entre vous**

## RECETTE DE L'APPLE PIE



### Ingrédients :

2 Pâtes brisées

25 g de farine

1 jaune d'œuf

Environ 1 kg de pommes

2 cuillères à soupe de jus de citron

50 g de sucre en poudre

2 cuillères à café de cannelle en poudre

¼ de cuillères à café de noix de muscade râpée

15 g de beurre

Quelques pincées de sucre roux

1 pincée de sel

### Préparation :

1- Insérez la pâte brisée dans votre moule à tarte rond.

2- Faites reposer la pâte 30 min au réfrigérateur.

2- Epluchez les pommes et coupez-les en tranches fines.

4- Dans un saladier, mélangez les pommes que vous venez de trancher avec la farine, le sucre en poudre, la cannelle, la noix de muscade, le citron et une pincée de sel. Faites-le avec les mains, cela vous permettra de ne pas casser les pommes, vous devez voir apparaître une sauce au bout de quelques secondes.

5- Versez ce mélange dans votre plat à tarte.

6- Coupez le beurre en petit morceaux et placez-le sur votre mélange.

7- Recouvrez votre plat à tarte avec la seconde pâte brisée. Vous pouvez le faire en quadrillage après avoir coupé des lanières.

8- Badigeonnez de jaune d'œuf sur la pâte du dessus et saupoudrez légèrement de sucre brun.

9- Mettez au four pendant 25 minutes pour que la pâte commence à dorer.

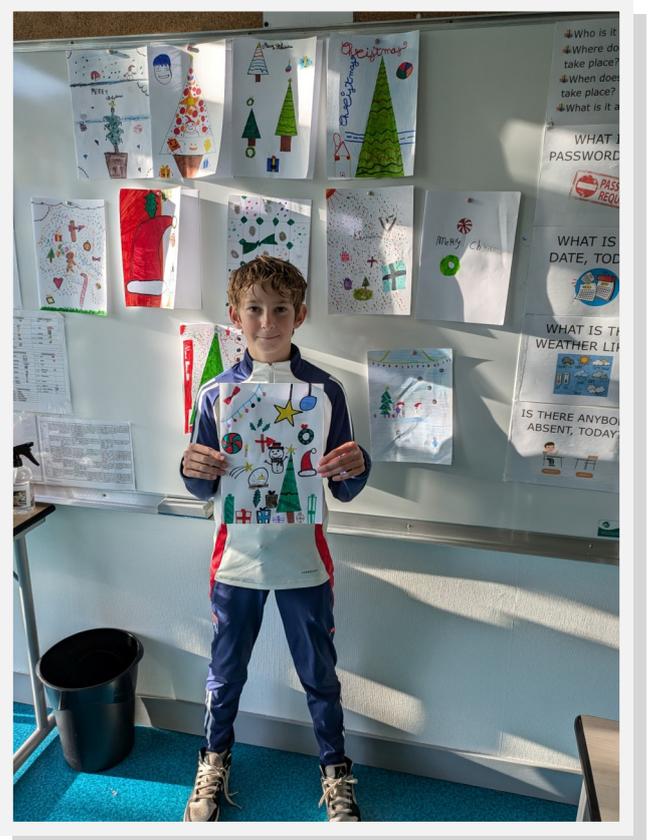
10- Baissez votre four à 190° et continuez la cuisson pendant 1 heure jusqu'à ce que la pâte soit dure et que la sauce fasse des bulles.

**BON APPETIT !**



## Une carte de vœux à la Maison Blanche

Les élèves de 6<sup>e</sup> SEGPA de Mme Da Silva ont préparé des cartes de vœux de Noël. Les élèves ont ensuite voté pour la plus jolie carte, en l'occurrence, celle d'Adam a été retenue. Dans le cadre des élections américaines, celle-ci a donc été envoyée au Président des Etats-Unis. Les cartes des autres élèves ont été distribuées à l'ensemble du personnel du collège.



Adam avec sa carte de vœux – Photo Mme Da Silva 2024

***Certains élèves de 4<sup>ème</sup> et 3<sup>ème</sup> ont eu l'opportunité de se rendre aux coulisses du bâtiment afin de découvrir divers métiers.***

Lors de cette après-midi, nous avons découvert la construction du futur hôpital psychiatrique de Tours. Il se situe près de l'hôpital de Trousseau. Tout d'abord, nous avons été reçus par les architectes qui ont présenté le projet et les différents logiciels qu'ils utilisaient afin de concevoir les plans. Ils nous ont expliqué que de plus en plus de femmes intégraient les métiers du bâtiment. Ensuite, nous nous sommes rendus sur le chantier afin de prendre connaissance des différents corps de métiers : maçons, plaquistes, grutiers, carreleurs etc. Le personnel a expliqué que les métiers du bâtiment ne sont pas toujours simples car ils doivent porter des charges lourdes, même si celles-ci ont diminué en vingt ans, et ils sont également contraints par les conditions météorologiques. Les avantages de ces métiers sont le travail en équipe, la sensation d'accomplir un travail achevé : voir le début et la fin d'un chantier. Lors de cette visite, nous avons dû arborer un casque de chantier et une chasuble afin de se protéger d'éventuelles chutes de matériaux. Nous avons apprécié découvrir ces différents métiers et remercions le personnel pour son accueil.

Visite du chantier. Photo Mme Da Silva



## Dans le cadre de la découverte des métiers, des élèves de 4<sup>ème</sup> et 3<sup>ème</sup> se sont rendus à la Ferme Expo de Tours afin de découvrir les métiers de l'agriculture.

<https://leprog.com/agenda/ferme-expo-2024>

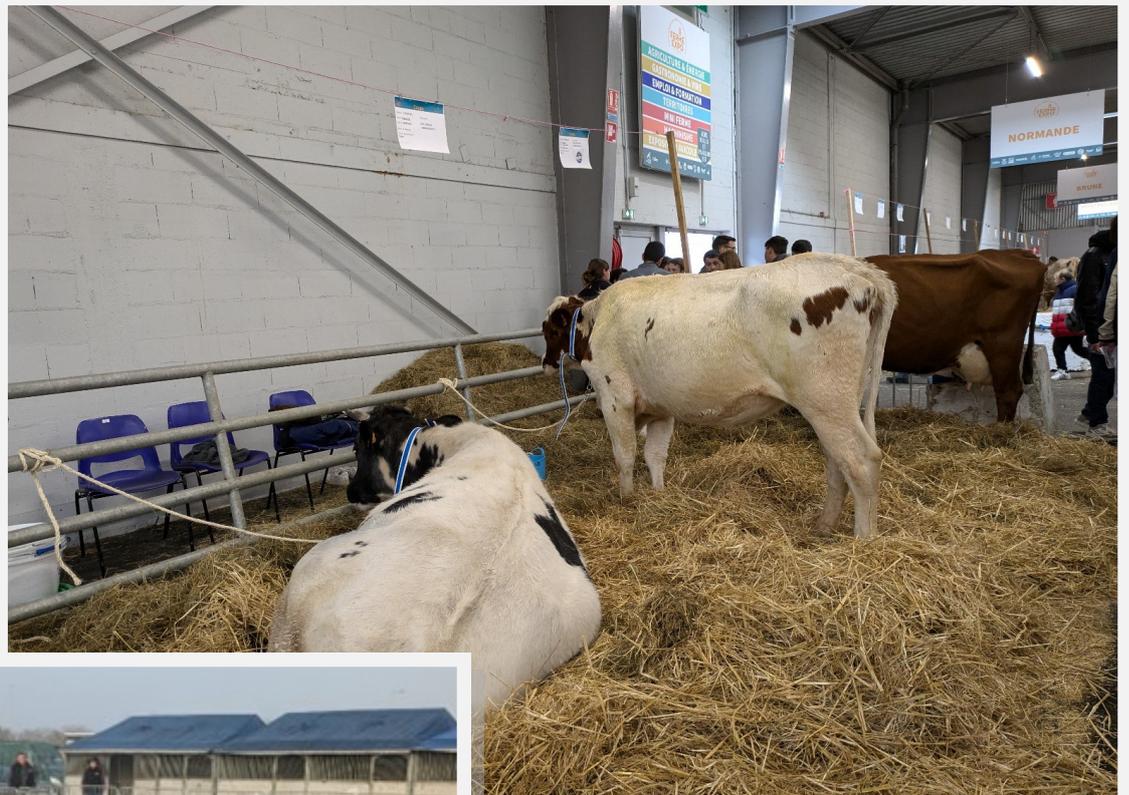
Dans un premier temps, nous avons rencontré un berger qui nous a permis de regarder la façon dont son chien de berger faisait entrer les moutons dans leur enclos. Le chien était très attentif aux consignes données en anglais, par le berger, mais aussi par ses sifflements. Le berger nous a expliqué que chaque berger choisissait de parler dans la langue qu'il souhaitait. Nous avons ensuite rencontré un fermier du Sud Touraine qui élevait des vaches. Il nous a expliqué que le métier était très compliqué, que les horaires étaient amples et que les fermiers avaient peu de vacances, notamment ceux qui élèvent des animaux. Il s'est dit passionné par son métier et son discours était très positif et engageant. Nous avons ensuite rencontré les employés de la laiterie de Verneuil qui nous ont permis de déguster des fromages. Les exigences liées au métier ont été évoquées lors de notre entretien. Nous avons terminé notre visite par la rencontre avec des professionnels de différents MFR et lycées professionnels.

Cette matinée fut très enrichissante.

3-4A—Mme Da Silva

*Découverte des différents espaces du salon notamment celui des animaux.*

*Photos Mme Da Silva*



*Démonstration de rassemblement des moutons avec un chien de berger*

## Nouveauté : le club nature



Image <https://pteapotes.wordpress.com/> / Jardin en bocal

**Un nouveau club a été créé au collège en septembre 2024, il est en lien avec le développement durable. Interview avec Mme L'Haridon la créatrice de ce club.**

**Mathis et Nathan : Que fait-on dans votre club ?**

Anne L'Haridon : Les élèves recyclent des cartons, des bouteilles et après, ils fabriquent des objets.

**M et N : Combien de personnes y a-t-il d'inscrites ?**

A.L : Entre 16/17 personnes sont inscrites au club.

**M et N : Quels projets voulez-vous faire ?**

A.L : Un jardin en bocal et un mobile en origami.

**M et N : A quel moment et où peut-on venir au club ?**

A.L : On peut venir au club le mardi de 13h à 14h en salle 216.

**M et N : Pourquoi les élèves ont-ils voulu faire ce club ?**

A.L : Ils sont venus au club, car ils voulaient fabriquer des objets avec leurs mains.

**M et N aux élèves : Pourquoi êtes-vous inscrits dans le club ?**

Nous avons envie de nous inscrire au club, car nous aimons les activités manuelles.

**M et N : Que récupérez-vous pour que le club fonctionne ?**

A.L : Pour qu'il fonctionne, je prépare des boîtes en carton, des bouteilles en plastique, des livres, pour résumer, des objets qui se recyclent.

**M et N : Qu'avez-vous déjà réalisé depuis le début de l'année ?**

A.L : Depuis le début de l'année, nous avons réalisé une maison dans une brique de lait, nous l'avons peinte et nous avons ajouté des guirlandes.

*Si ce club vous intéresse, que vous aimez fabriquer des objets et que vous êtes manuels, ce club est fait pour vous, n'hésitez pas à vous inscrire.*



Mobile origami image <http://www.sysynthecity.com>

### Zoom sur la vie scolaire

**Nous les voyons tous les jours, ils nous accompagnent au quotidien. A travers une interview, ils nous expliquent leur métier. Les AED (Assistants d'éducation) et la CPE (Conseillère Principale d'Education) répondent à nos questions.**



Le bureau de la vie scolaire

Photo Mme Choliere

#### **Le Petit Georges Besse (PGB) : Pourquoi faites-vous ce métier ?**

Les assistants d'éducation (AED) : Nous faisons ce métier car nous trouvons un intérêt à accompagner de jeunes adolescents dans leur construction et leur permettre de devenir des adultes et futurs citoyens.  
Mme la Conseillère Principale d'Education (CPE) : Je fais ce métier car j'aime voir les adolescents évoluer.

#### **Le PGB. : Est-ce que ce métier vous plait et pourquoi ?**

Les AED : Ce métier est plutôt plaisant car il y a une certaine diversité des missions, et une polyvalence qui font que toutes les journées sont différentes.

#### **Le PGB. : Que faites-vous toute la journée ?**

Les AED : Nous encadrons et assurons la sécurité des élèves. Nous assurons aussi des tâches administratives, et accompagnons des élèves dans leurs difficultés scolaires et personnelles.

La CPE : Aucune journée ne se ressemble. J'organise le planning, résous les conflits, je trouve des solutions avec les élèves. Je planifie également le conseil de la vie collégienne, les formations de délégués. Je réponds également aux demandes des professeurs concernant certains élèves.

#### **Le PGB : Qui fait partie de l'équipe vie scolaire ?**

Les AED : l'équipe vie scolaire est composée des CPE, et des AED, nous sommes huit AED (Assistants

d'éducation) et il y a deux CPE, mais M. Marchal n'est présent que certains jours.

#### **Le PGB : Quel est le rôle de chacun ?**

Les AED : Nos missions sont conjointes, nous alternons nos postes, mais nous devons respecter un planning établi par les CPE. Nous exécutons plusieurs tâches, comme la surveillance de la cour, de l'étude, de la cantine, la gestion du passage au self, la distribution des documents administratifs, la gestion de l'administratif, les absences, les retards et encore bien d'autres missions...

#### **Le PGB : Quelles sont vos heures de travail ?**

Les AED : Nous n'avons pas tous les mêmes quotidiens, mais l'amplitude horaire pour un poste à 100% peut aller de 7h40 à 17h15, avec un temps de travail de 41,10 heures/semaine.

La CPE : Cela dépend s'il y a des réunions mais en général de 7h30 à 17h. Avec les réunions, on peut finir à 20h30.

#### **Le PGB : Pourquoi la vie scolaire est-elle fermée à certains moments ?**

La CPE : La vie scolaire est fermée car les surveillants sont occupés dans la cour, ou alors, ils sont en pause déjeuner ou parce que certaines fois, il y a des AED absents.

## Rencontre avec une championne olympique



Kaylia lors de sa remise de sa médaille d'or — photo Journal Ouest France

## Kaylia

**Malgré son emploi du temps surchargé, entre entraînements, photos, interviews télévisées, nous avons eu la chance de pouvoir interviewer une championne olympique. Elle ne vit pas très loin de chez nous, en Indre-et-Loire, à Avoine, il s'agit de Kaylia Némour, médaillée d'or aux jeux olympiques de Paris aux barres asymétriques en gymnastique artistique. Interview.**

**Les élèves 3A : A quel âge as-tu commencé la gym et pourquoi ?**

Kaylia : J'ai commencé la gymnastique à 4 ans parce que ma sœur faisait déjà de la gym.

**Les 3A : As-tu pratiqué un autre sport ?**

K : Non, je n'ai pratiqué que la gymnastique..

**Les 3A : As-tu commencé en France ou en Algérie ?**

K : J'ai commencé la gymnastique en France et j'ai toujours pratiqué dans ce pays mais malheureusement la fédération française m'a interdit de faire des compétitions pendant de long mois, m'a bloquée à cause d'une blessure, du coup, ayant la double nationalité franco-algérienne, j'ai décidé de faire les compétitions pour l'Algérie.

**Les 3A : As-tu gagné beaucoup de coupes ?**

K : Oui, j'ai gagné énormément de coupes et médailles. Quand les compétitions sont importantes comme les championnats du monde, nous gagnons des médailles et non des coupes.

**Les 3A : Comment as-tu fait pour être qualifiée aux Jeux Olympiques ?**

K : J'ai fait des sélections pour participer aux championnats du monde, ensuite, j'ai fini 2<sup>ème</sup> aux championnats du monde en barres asymétriques, c'est comme ça, que je me suis qualifiée.

**Les 3A : Es-tu payée pour préparer les JO ?**

K : Non, je n'étais pas payée pour préparer les JO, les gymnastes ne sont pas rémunérées, elles gagnent un peu d'argent avec les sponsors mais seulement certaines.

**Les 3A : Gagnes-tu de l'argent maintenant que tu as gagné la médaille d'or aux JO.**

K : Oui, j'ai gagné de l'argent après avoir eu la médaille d'or au JO. J'ai touché une prime de l'Algérie et j'ai eu des cadeaux.

**Les 3A : Ton temps d'entraînement était-il plus important avant les JO ?**

K : Mon temps d'entraînement s'est intensifié avant les JO. Mes entraînements étaient plus longs et il y en avait plus, ils étaient plus difficiles avec de très nombreuses répétitions.

**Les 3A : Quelle est ta journée type ?**

K : Je me lève puis je vais à l'entraînement de 7h30 à 10h00, ensuite, je rentre, je travaille mes cours par correspondance. Je prends une pause pour le déjeuner, je travaille encore mes cours et je retourne à l'entraînement de 15h à 19h.

**Les 3A : Combien d'heure de gym fais-tu par semaine.**

K : Je fais 30h d'entraînement par semaine. Je m'entraîne tous les jours sauf le samedi.

**Les 3A : As-tu un régime alimentaire à suivre ?**

K : Je ne fais pas d'excès, je mange de tous mais de façon équilibrée avec beaucoup de légumes, peu de

sucré et de féculent.

**Les 3A : As-tu le temps de faire des activités en dehors de la gym.**

K : Je sors le samedi avec mes copines mais je n'ai pas le temps de faire d'autres activités.

**Les 3A : Est-ce que tu as déjà eu des blessures.**

K : Oui, j'ai eu plusieurs petites blessures mais surtout une grosse opération des genoux en 2021 avec 8 mois d'arrêt.

**Les 3A : As-tu eu des opportunités depuis que tu es médaillée olympiques ?**

K : Oui, j'ai pu participer à la fashion Week et rencontrer de nombreuses personnalités, notamment Pierre Niney. J'ai beaucoup plus de sollicitations de marques.

**Les 3A : Que fais-tu en ce moment ?**

K : Je continue mes entraînements, je réponds aux sollicitations et je poursuis mes études



Interview en visio dans la salle de Mme Chevret -Photo Mme Chevret

**Les 3A : As-tu d'autres passions et qu'aimerais-tu faire comme métier ?**

K : J'aime beaucoup pâtisser, plus tard, je voudrais être pâtissière, je prépare actuellement mon CAP pâtisserie. J'aime aussi tout ce qui est en lien avec la mode.

## Visite des lieux de mémoire

**MAILLE : LIEU DE MEMOIRE**

**A l'occasion d'une visite dans le village de Maillé, nous nous sommes posés la question du devoir de mémoire en 2024.**

**Connaissez vous les événements qui se sont déroulés le 25 août 1944, dans le village de Maillé, situé en Indre-et-Loire près du village de sainte-Maure-de-Touraine ?**

Ce jour-là, vers 8 h du matin des coups de feu retentissent dans le village. Vers 9h30, les premiers massacres commencent dans les fermes alentours. Des soldats allemands investissent tout le village, en interdisent l'entrée ou la sortie et assassinent toutes les personnes qu'ils aperçoivent ainsi que les animaux.

Ils mettent le feu aux bâtiments et tirent des salves d'obus sur les bâtiments encore debout.

Vers 17h30, on parvient à faire sortir quelques blessés, des villageois parviennent à quitter les lieux. Des tirs allemands se font encore entendre toute la nuit. Les secours ne peuvent pas entrer dans le village toujours occupé.

**Au total, ce massacre fera 124 morts parmi la population locale. C'est le deuxième plus gros massacre après Oradour-sur-Glane.**

*Massacre du village de Maillé en Indre-et-Loire, le 25 août 1944.*

*Photo Maison du souvenir de Maillé*



L'entraide s'organise pour aider les rescapés qui n'ont plus rien. La reconstruction du village est envisagée dès 1945, un couple d'américains devenu parrain du village offre en 1946, 6 tonnes de vêtements, chaussures, vaisselle et mobilier.

Lors de notre visite, nous avons pu voir un film, avec de nombreux témoignages, puis voir une exposition avec des photos du village, ainsi que des explications détaillées sur le déroulement du massacre, et la vie quotidienne.



Image—Maison du souvenir Maillé

Le récit de ce massacre est connu grâce aux témoignages des survivants.

En 1978, un monument est édifié sur l'Auto-route sur l'aire de Maillé, et un autre dans le cimetière.

**Son rôle : poursuivre le devoir de mémoire.**

La maison du souvenir ouvre en 2006, c'est elle qui nous a accueillis lors de notre visite.

***Pour nous, le devoir de mémoire est important car il faut tout faire pour éviter que ces massacres se reproduisent. Malheureusement, on constate partout dans le monde (Syrie, la bande de Gaza, Ukraine...) que des massacres perdurent. Il semble donc plus que jamais important de se souvenir pour essayer d'arrêter tout cela.***

Enzo. V et Ethan, 3A

**Pour en savoir plus :**

Visite de la Maison du souvenir à Maillé  
le site internet de la maison du souvenir de Maillé : <https://maisondusouvenir.fr/>



Omaha Beach, American cemetery, Colleville-Sur-Mer (Manuela Da Silva)

## OUR TRIP IN NORMANDY

The students of Mrs Arnault, Mrs Barillet, Mrs Choliere and Mrs Da Silva studied World War II in their English and History classes. They examined this conflict, which opposed France, the United Kingdom, the USSR, and the United States (following the Japanese attack on Pearl Harbor) against Germany, Italy, and Japan from 1939 to 1945.

To deepen their knowledge, the students had the opportunity to visit Normandy, where they explored the D-Day landing beaches as well as the American cemetery in Colleville-sur-Mer and the German cemetery in La Cambe. They took note of several details: the crosses marking the graves of American soldiers are made of white Lasa marble, whereas those in the German cemetery are black and crafted from basaltic lava. Additionally, the students discovered the graves of the Niland brothers, whose story inspired Steven Spielberg's film *Saving Private Ryan*. They were astonished by the sheer number of tombstones. Furthermore, they visited the Arromanches

Museum, where they learned about the Mulberry artificial harbour, which was crucial for supplying the Allies in the days following the Normandy landings. Lastly, they toured the Airborne Museum in Sainte-Mère-Église, which recounts the arrival of American paratroopers on D-Day and the story of John Steele.

On the night of June 5–6, 1944, a house in Sainte-Mère-Église caught fire, forcing American paratroopers to jump from a C-47 aircraft over the town. Unfortunately, John Steele landed on the church roof. A German soldier attempted to kill him, but he was saved by a fellow American paratrooper who shot the enemy soldier. Steele was then taken up and questioned by two German soldiers before managing to escape.

During this trip, the students enjoyed discovering these historic sites and expanding their knowledge in preparation for the *Brevet* exam.



Musée Airborn—Sainte Mère l'Église, (C.Choliere)

*Pupils in 3B  
and 3F*

Quelques images de notre voyage en Normandie



MEMORIAL DE CAEN



CIMETIERE AMERICAIN - COLLEVILLE



AIRBORNE MUSEUM



CIMETIERE ALLEMAND DE LA CAMBE



## Concours Médiatiks : Coulisses d'un reportage

### Un tableau dans vos assiettes...

**Dans le cadre de notre participation au reportage-photos de Médiatiks, Eleanor Choliere et Rachel Maljean, élèves de Mesdames Da Silva et Choliere, ont eu l'opportunité d'interviewer Marie et Matthieu, deux restaurateurs lochois, à la tête du P'tit Restau.**

**Eleanor Choliere & Rachel Maljean:** Marie, Matthieu, pourriez-vous nous présenter votre parcours professionnel ?

**Marie:** J'ai un parcours diamétralement opposé à celui de Matthieu. Je possède un bac +5 en marketing. J'ai commencé à travailler dans ce milieu et cela ne me plaisait pas vraiment. J'ai alors démissionné et ai appris le métier de serveuse puis de restauratrice sur le tas et cela m'a plu.

**Matthieu :** A l'âge de 14 ans, j'ai fait mon stage de troisième dans un restaurant. Cela a été un heureux hasard, j'ai d'abord demandé un stage dans une librairie qui a refusé, puis je suis sorti, un restaurant se trouvait à côté, je suis entré et ils ont accepté de me prendre. Après ce stage, je continuais à me rendre dans ce restaurant afin d'y travailler car j'adorais cela. J'ai ensuite fait un apprentissage en école de restauration et j'ai obtenu mon CAP restauration. J'ai ensuite intégré le célèbre Café de la Paix qui se trouve au pied de l'Opéra Garnier. Ce restaurant appartient au groupe Intercontinental. Ce dernier m'a alors demandé d'aller travailler à Bora Bora afin d'ouvrir un hôtel, j'y suis resté deux ans et ai beaucoup apprécié élaborer ce projet. Après cela, j'ai intégré le restaurant de Christian Constant au pied de la tour Eiffel. J'ai également travaillé dans le 15<sup>e</sup> arrondissement afin de lancer la maison Baccarat.

**...à Loches, il y avait le marché, le soleil, la ville nous a séduits.**

**EC & RM :** Pour quelles raisons avez-vous choisi de venir vous installer en Touraine ?

**Marie :** La vie à Paris était très stressante et j'avais de la famille qui vivait dans le 37. Nous avons d'abord plusieurs établissements dans plusieurs villes, puis nous sommes venus un samedi d'été à Loches, il y avait le marché, le soleil, la ville nous a séduits. Initialement, nous ne devions pas rester.



Marie et Matthieu devant « Le P'tit Restau » à Loches

En effet, nous voulions créer un restaurant-école afin de former des personnes puis repartir. Toutefois, la vie ici nous a tellement plu que nous sommes restés.

**EC & RM :** *Sur votre site internet, vous mettez en avant le bien manger, pourriez-vous nous en dire davantage ?*

**Marie :** Oui, effectivement, c'est une démarche qui nous est importante. Nous avons une démarche écologique, nous utilisons des produits locaux, de saison, et biologiques. Nous voulons que les gens puissent mieux manger que chez eux. Je suis inspirée par la cuisine du monde : nous souhaitons que nos clients mangent des produits d'ici mais avec des saveurs d'ailleurs. Les menus changent au maximum toutes les semaines mais principalement tous les deux ou trois jours. Les maraichers donnent le tempo, je vais définir la carte à partir des produits des producteurs. Afin de choisir les menus, je lis beaucoup, je teste de nombreuses recettes, je suis également des chefs sur les réseaux sociaux et nous allons très souvent au restaurant.

**EC & RM :** *Pourriez-vous nous parler de vos producteurs ?*

**Matthieu :** Nous allons chercher nos fruits et légumes sur le marché de Loches, les oléagineuses et la farine proviennent de chez Jean Hervé, producteur bio (Clion, 36), les produits laitiers viennent de la laiterie de Verneuil (37). Pour la viande et le poisson, cela est très difficile de trouver du local mais nos produits de pêche sont éco-responsables et la viande est toujours française et de plein air. Pour l'alcool, nous traitons en direct avec les vignerons, les jus de fruits et bières viennent de Céré La Ronde (37). La semaine prochaine, nous allons dans une brasserie de Loches afin de choisir une bière fabriquée à Loches.

**EC & RM :** *Comment avez-vous choisi le nom du restaurant.*

**Matthieu et Marie rient :** Finalement, ce fut la partie la plus complexe. Nous avons fait de nombreux brainstorming avec la famille, puis un mois avant l'ouverture, Marie a pensé au « P'tit Restau », le restaurant étant petit, et Marie voulait faire un clin d'œil au Petit Troquet, restaurant pour lequel elle avait aimé travailler.

**EC & RM :** *Quelle est votre journée type ?*

**Marie :** Les journées sont intenses, je prépare tout en amont, je fais les mises en place, je précuis les légumes, afin qu'il ne me reste plus que des finitions lors du service. En effet, nous estimons que ce dernier se doit d'être rapide car les clients n'ont parfois que peu de temps pour manger.

**Matthieu :** Ma journée débute aussi à 9H, je réceptionne les commandes, de 9H30 à 12h, je fais le ménage, prépare la salle. Je récupère le pain à la boulangerie la Parisienne ou à la Polish, de Loches. A midi, le service débute et se termine vers 14H30. Je fais ensuite, à nouveau du ménage, je suis à la plonge, je nettoie le sol, les fourneaux avec Marie, puis mise en place des couverts. Et tout recommence le soir.

**Marie :** Par semaine, je consacre deux heures de réflexion à la préparation des commandes et deux autres heures à la partie administrative.

**Matthieu :** Je dois également gérer les réservations, attribuer les tables, organiser le service et étaler les réservations afin que tous les clients n'arrivent pas à la même heure.

**Marie :** Ce qui diffère entre la salle et la cuisine c'est qu'en ce qui me concerne, cela est intense en dehors du service et cela est le contraire pour Matthieu.

*...nous souhaitons que nos clients mangent des produits d'ici mais avec des saveurs d'ailleurs.*



Matthieu au service

**EC & RM :** *Matthieu, comment le service se déroule t-il ?*

**Matthieu :** Je me dois de réserver un bon accueil aux clients, les installer, débarrasser leurs manteaux, leur donner les menus. Je propose ensuite l'apéritif, prends les commandes. Je note tout cela sur un bon que je donne à Marie afin qu'elle prépare, Marie me fait ensuite un signe afin de me montrer qu'elle a bien pris en compte les commandes. Je fais la réclame en demandant les plats, cela est assez codifié, les clients doivent nous entendre un minimum. Lorsque Marie est prête, elle pose les assiettes sur le passe-plats. Je décris alors les plats aux clients. Je demande toujours le retour des clients et en fais part à Marie.

**EC & RM :** Pourriez-vous nous parler de la décoration ?

**Marie :** J'adore la décoration, nous avons pour crédo : le bien manger et cela dans un cadre agréable. La décoration doit être tendance et locale. Nous avons ici de la céramique lochoise, un tableau de D'Offard de Tours, la dernière personne en France à faire du papier peint à la main. Il y a également des livres de cuisine sur l'étagère. Je suis inspirée par Pierre Gagnaire qui est un homme très humain avec son personnel mais aussi Ottolenghi qui est un chef israélien officiant à Londres. Il travaille avec des épices du monde entier.

**EC & RM :** *Aimeriez-vous avoir une étoile au Guide Michelin ?*



**La salle avec sa nouvelle décoration**

**Marie :** Lorsque que nous sommes arrivés, nous avons pour projet d'ouvrir un second restaurant à Chanceaux-près-Loches afin d'en faire un restaurant étoilé. Cependant, avec la pandémie du COVID nous avons abandonné le projet. C'est quelque chose après lequel on ne court pas, avoir une étoile impose énormément de contraintes.

**Matthieu :** Et cela implique que je doive me raser et porter un costume tous les jours. (Il rit).

*« Je suis inspirée par Pierre Gagnaire qui est un homme très humain avec son personnel »*

**EC & RM :** *Prenez-vous des apprentis ? Quels conseils prodigueriez-vous à un jeune qui souhaite travailler dans le milieu de la restauration ?*

**Marie :** Antonin est un apprenti que nous connaissons depuis ses 14 ans. Le former a été très positif. Antonin travaille parfois au restaurant et va intégrer un autre restaurant à Loches dans les jours à venir. Nous prenons également souvent des stagiaires de 3<sup>ème</sup> régulièrement. Il faut former les jeunes, cela est primordial.

C'est un métier incroyable, son but premier est de faire passer un bon moment aux gens. Selon moi, il faut être curieux et s'accrocher pour faire ce métier. Les rythmes sont intenses et cela n'est pas toujours compatible avec une vie de famille, nous travaillons quand les autres ne travaillent pas. Mais c'est aussi un métier passion, un métier qui permet de voyager et qui paye bien, notamment depuis le succès de l'émission Top Chef.

**Matthieu :** Et cela ne sert à rien de faire de grandes études, un CAP suffit. Le BTS n'est pas nécessairement utile.

**Nous tenons à remercier chaleureusement Matthieu et Marie pour leur accueil extraordinaire. Crédits photographiques : Eleanor et Rachel 4E**



**Le plat : brioche et œuf parfait... un délice...**

## CDI : JEUNES EN LIBRAIRIE

Cette année à l'initiative de Mme Cholier qui a répondu à l'offre de CILIC, la classe du dispositif Ulis de M. Monteil participe à l'action « Jeunes en Librairie ». Ils ont ainsi rencontré la librairie partenaire de l'action Mme Revington, propriétaire de la librairie « Lire ma Page » à Loches. Voici l'interview qui résulte de la première rencontre.



Mme Revington au CDI le mardi 10 décembre 2024. -Photo C.Cholier

*Mme Revington : Je suis la patronne de la librairie. J'ai parfois des stagiaires qui m'aident dans ma librairie mais je n'ai pas d'employé.*

**Elèves Ulis : Quel âge avez-vous ?**

*Mme Revington : J'ai 54 ans.*

**Elèves Ulis : Est-ce que vous vous occupez vous-même de la comptabilité ?**

*Mme Revington : Je gère beaucoup de choses mais j'ai un comptable qui contrôle les comptes de la librairie et me conseille.*

**Elèves Ulis : Êtes-vous contente de votre métier ?**

*Mme Revington : Je suis très fière de faire ce métier. Je voulais faire ce métier depuis toute petite mais mes parents qui travaillaient dans la restauration ne voulaient pas que je travaille dans le commerce parce que cela prend beaucoup de temps, surtout le week-end.*

**Elèves Ulis : Combien avez-vous de livres dans votre magasin ?**

*Mme Revington : En ce moment, j'ai 5 800 livres dans ma librairie. J'ai choisi tous les livres et j'ai fait le choix de vendre des livres récents.*

**Elèves Ulis : Combien de nouveaux livres recevez-vous par jour ?**

*Mme Revington : Je suis livrée le mardi et le jeudi. Parfois, je reçois jusqu'à 30 cartons et 88 kilos de livres en une seule livraison.*

**Elèves Ulis : Pourquoi ouvrez-vous le dimanche en été ?**

*Mme Revington : J'aime ouvrir mon magasin quand il y a du monde à Loches en été ou pendant les vacances. Je trouve que la ville est plus vivante et agréable à visiter quand des magasins sont ouverts. C'est pourquoi j'ouvre aussi le lundi après-midi alors que la plupart des magasins de Loches sont fermés le lundi.*

**Elèves Ulis : « Depuis combien de temps êtes-vous libraire ?**

*Mme Revington : La librairie est ouverte depuis 6 mois mais cela fait deux ans que je prépare mon diplôme des « métiers du livre ».*

**Elèves Ulis : Combien d'argent gagnez-vous par mois ?**

*Mme Revington : Je gagne environ le salaire minimum, soit 1 200€ par mois.*

**Elèves Ulis : Est-ce que vous êtes patronne ou employée de la librairie ?**

**Elèves Ulis : Comment êtes-vous devenue libraire ?**

*Mme Revington : J'ai fait une formation pendant deux ans pour devenir libraire.*

**Elèves Ulis : Quel métier faisiez-vous avant d'avoir votre librairie ?**

*Mme Revington : J'ai été DRH (directrice des ressources humaines) pendant 24 ans. Je faisais le recrutement, je m'occupais du personnel. J'étais chargée de veiller au bien-être des employés.*

**Elèves Ulis : Est-ce que votre activité est rentable ?**

*Mme Revington : Oui, cela se passe bien, j'ai déjà beaucoup de clients qui sont contents, qui reviennent et invitent leurs amis à venir me voir.*

**Elèves Ulis : Combien de temps cela prend-il d'organiser les rayons ?**

*Mme Revington : Cela me prend au moins une heure par jour, plus encore les jours de livraison. En plus, j'aime beaucoup changer les livres de place, les faire voyager dans ma petite librairie.*

**Elèves Ulis : Quels sont vos livres préférés ?**

*Mme Revington : J'aime surtout les romans, les histoires et les livres de voyage.*

**Elèves Ulis : Pourquoi avez-vous choisi de travailler à Loches ?**

*J'ai vécu longtemps en Angleterre mais avec mon mari, au moment de la séparation de l'Angleterre avec l'Europe, nous sommes revenus vivre en France. Nous avons aimé Loches parce que c'est une belle ville historique.*

**Elèves Ulis ? Habitez-vous à Loches ?**

*Mme Revington : J'habite à Loches, tout près de mon magasin. J'y viens à pied.*

**Elèves Ulis : Depuis quand aimez-vous les livres ?**

*Mme Revington : J'aime lire depuis toute petite. Mes parents travaillaient beaucoup, j'étais fille unique (pas de frère et sœur) et quand je m'ennuyais je lisais beaucoup. Je vivais comme ça plein d'aventures !*

**Elèves Ulis : Combien coûte un livre ?**

*Mme Revington : Cela dépend du livre, de sa taille, de son papier... Il y a des livres de poche qui coûtent quelques euros et d'autres bien plus chers. Mais il faut comprendre que le prix du livre est unique. Il est le même partout, dans les librairies, les magasins ou les sites de commerce en ligne. Il est même moins*

*cher en librairie car il n'y a pas les frais de livraison qu'on paye sur Internet.*

**Elèves Ulis : Est-ce que vous achetez ou louez les livres de la librairie ?**

*Mme Revington : J'achète les livres à l'éditeur environ 30% moins cher que le prix public. Sur 10€, l'éditeur me fait une réduction de 3€. Donc, sur un livre vendu 10€ au client, je gagne 3€.*

**Elèves Ulis : Que faites-vous des livres que vous ne vendez pas ?**

*Mme Revington : Je les renvoie à l'éditeur quand ils ne sont pas vendus. L'éditeur ne me rembourse pas mais il me fait alors un « avoir », une somme que je pourrai dépenser chez lui.*

**Elèves Ulis : Avez-vous encore le temps de lire pour vous ?**

*Mme Revington : Être libraire me prend beaucoup de temps et le soir après une journée de travail, je suis bien fatiguée. Ma librairie s'appelle « lire ma page » alors tous les soirs, je lis au moins une page.*

**Elèves Ulis : Quel est votre auteur ou autrice préféré(e) ?**

*Mme Revington : Cette question est très difficile, j'aime tellement de choses. Mais je dirais quand même Patrick Modiano, ses histoires et sa façon d'écrire me plaisent énormément.*

**Elèves Ulis : Quel conseil pourriez-vous donner pour faire aimer la lecture ?**

*Mme Revington : En fait, c'est simple, il y a forcément un livre qui vous attend, qui a été écrit pour vous. Il faut parfois prendre du temps pour le trouver, c'est tout. Il ne faut pas avoir peur de lâcher un livre qui ne vous plaît pas, il ne faut pas se forcer, pas de pression ! A l'école, c'est pas facile, vous devez lire certaines choses mais chez vous, il faut lire ce que vous aimez. Un roman, une BD, un manga, un documentaire, peu importe, la lecture doit être un moment où on prend plaisir à découvrir le monde.*



Photo C.Choliere

*Transcription des échanges du 10 décembre au CDI du collège Georges Besse avec les élèves du dispositif Ulis et Mme Revington, libraire sur Loches au magasin « lire ma page »*



Librairie Lire ma Page—source : <https://sudtouraineactive.com>

Suite à cette première rencontre, la classe du dispositif Ulis se rendra dans la librairie de Mme Revington le mardi 18 mars prochain, accompagnée de M. Monteil, de Laetitia (AESH) et de Mme Choliere. Ils vont découvrir le lieu de travail et les coulisses de la librairie. Ils auront également la possibilité de repartir avec un livre de leur choix, achat financé par l'opération « Jeunes en librairie » et le collègue. Ils ne manqueront pas de vous faire partager ce moment.

C.Choliere

## Quand le club lecture rencontre une librairie....

**Le 4 février 2025, Mme Revington, est revenue au collège pour rencontrer cette fois-ci les 17 élèves du Club Lecture.**

Devant un public passionné de lecture, Mme Revington est revenue sur son parcours professionnel et sur l'ouverture de sa librairie à Loches. Elle a profité de sa venue pour apporter des nouveautés et échanger sur ces différents titres avec les élèves très intéressés et curieux.

Cette rencontre était aussi le début d'un partenariat entre la librairie et le Club Lecture, puisque tous les élèves ont été invités à écrire une **notule** ( *courte annotation, ou texte à propos d'un livre* ) sur le livre de leur choix. Ces notules seront bientôt glissées dans les livres de la librairie.

Une prochaine rencontre est envisagée avec une discussion et la présentation de livres sur un thème : la Shoah.

C.Choliere



*« J'ai trouvé cette rencontre intéressante et enrichissante, car elle permet de comprendre le métier de libraire, mais aussi le parcours et les difficultés malgré la passion qui anime cette personne. L'écriture de notule est une super expérience, cela nous demande de présenter rapidement un livre et de donner notre avis. Un avis qui sera proposé aux clients de la librairie. »*

E.C

