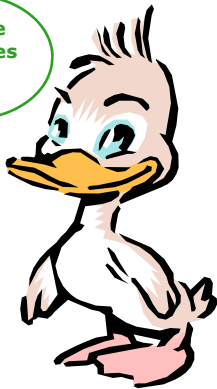


Ou bien le
Canard des
Djeun's ?



Le journal des Djeun's

15ème Année - Numéro 29 / avril 2010

Œuvre des Villages d'Enfants
I.M.E. Yves Farge
5, rue Jean-Marie Merle
69120 Vaulx en Velin
04 72 04 96 60

Editorial

Pari tenu,
les vacances de printemps arrivent, un nouveau numéro paraît !
Cela a été possible grâce aux efforts des rédacteurs permanents de l'équipe du journal tous les jeudis soirs, mais aussi grâce aux autres élèves de l'établissement. Ceux du cycle 1 tout d'abord, qui nous parleront de leur visite au planétarium de Vaulx en Velin et du livre qu'ils ont écrit cet hiver. Ceux de l'ADISCO également qui nous raconteront la préparation et le déroulement du repas qu'ils ont confectionné il y a quelques semaines à l'espace Frachon. Ou encore le cycle 3 qui a participé à sa façon au printemps de poètes 2010... Vous trouverez aussi entre autres une rubrique football très régionale, une présentation de la BD Boule et Bill, des recettes, des coloriages...
Bonne lecture et rendez vous fin juin pour le dernier numéro de cette année scolaire.



Gros plan sur l'atelier cuisine avec Amandine Fernandez

Amandine est allé interviewer Stéphanie Michel afin de nous présenter son atelier.

Depuis quand t'occupes tu de l'atelier cuisine?

J'ai commencé à travailler sur cet atelier il y a 7 mois, en septembre 2009

Combien y-a t'il d'élèves qui fréquentent l'atelier ? A quel rythme?

En tout, 10 élèves fréquentent l'atelier. Le rythme varie selon les jeunes : de 2 demi journées par semaine à 2 jours et demi par semaine selon les projets de chacun.

Quels sont tes objectifs?

Les objectifs peuvent changer selon chaque jeune mais on peut voir deux grandes catégories.

La première consiste à découvrir la cuisine, prendre du plaisir à cuisiner et gagner en autonomie dans la préparation des repas de tous les jours afin que les jeunes soient capables à la maison de se préparer des petits repas tout seul.

Ensuite, pour ceux qui sont plus avancés ou présents à l'atelier depuis plusieurs années et qui souhaiteraient faire de la cuisine leur métier, on centre plus l'activité sur le travail et les règles que l'on rencontre dans une cuisine au niveau par exemple de l'hygiène, de la sécurité. L'atelier est souvent accompagné d'un stage en restaurant ou maison de retraite afin de comparer ce qu'ils ont appris dans l'atelier avec le monde professionnel.

Quelles sont les choses à savoir pour compter en faire un métier?

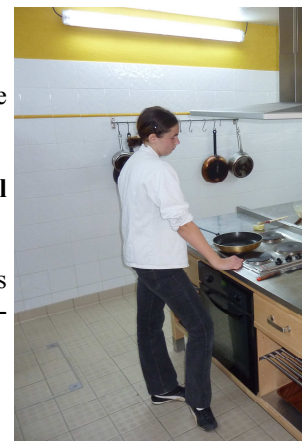
Tout d'abord, tout ce qui concerne la conservation des aliments ou le stockage en général. Savoir quel est le nom des différents ustensiles de cuisine que l'on aura à utiliser est aussi très utile. Pour finir, il est important de connaître tout ce qui concerne l'hygiène et savoir quels produits utiliser pour les différents espaces de la cuisine.

Et comment se déroulent les séances?

En général, on commence par faire les courses, on rentre afin de ranger les aliments. Ensuite, les jeunes se partagent les tâches, préparation des légumes pour les uns, des desserts pour les autres. Ensuite, on procède à la réalisation du repas composé d'une entrée, d'un plat de résistance et d'un dessert. Ensuite, nous partageons le repas tous ensemble. L'après midi est consacré au rangement de l'atelier cuisine. Il y a une journée particulière où nous préparons les desserts pour les adultes qui mangent à l'IME. Ce jour là, nous ne faisons pas de plat principal mais préparons une vingtaine de dessert qui seront servis le midi.



Merci à Stéphanie qui nous a accueillis sur son atelier pour répondre aimablement à nos questions.



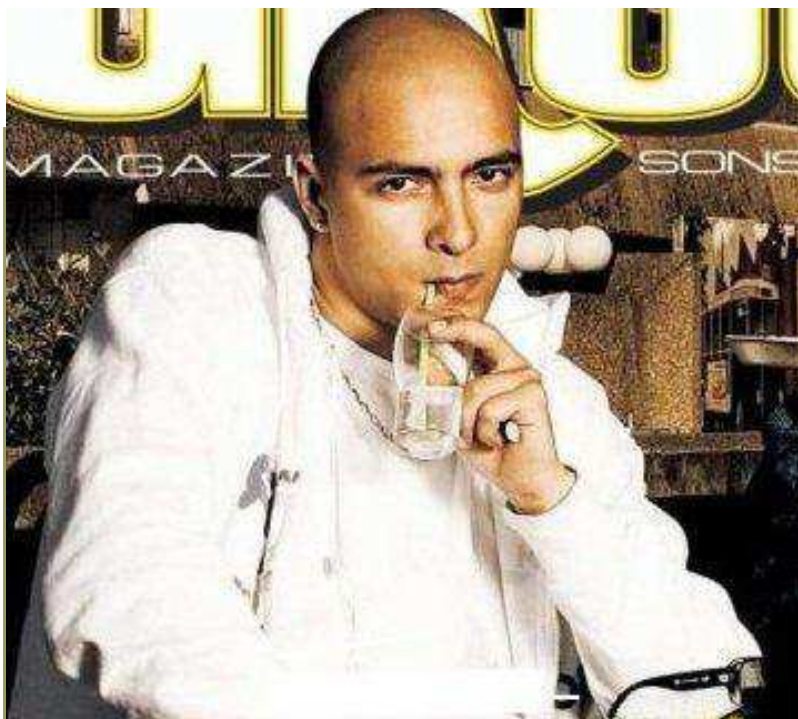
L.I.M- par Anthony Rosa

D'origine algérienne, il est né à Boulogne Billancourt (haute seine 92) le 29 juillet 1979. Passionné de rap, il commence à l'âge de 9 ans. Deux ans plus tard, il monte son premier groupe « movez'lang » avec boulox (djibi diop) et cens nino (houcene marega). Après tout s'enchaîne. 1994: il participe à la tournée des « sages poètes de la rue ». 1995: son groupe movez lang apparaît sur l'album de jimmy jay avec le morceau poison juvénile. 1997: sortie de beat de boul et de malekal morte. Pendant 10 ans, le groupe tourne et se fait connaître dans le monde du rap.

Dans son premier album solo sorti en 2005, *Enfant du ghetto*, LIM parle de son univers, ses pensées et ses principes. On retrouvera sur l'album d'autres invités, comme Mala (Malekal Morte), Fantom ou Supa Lexx (Boogotop). Cet album est entièrement autoproduit, des textes à la promo, en passant par les sons. Il est accompagné d'un DVD d'environ 1h30 comprenant des interviews de lui-même et de Fouéd, Denver, ainsi des lives, des freestyles, et le clip *C pour mes Frères*.

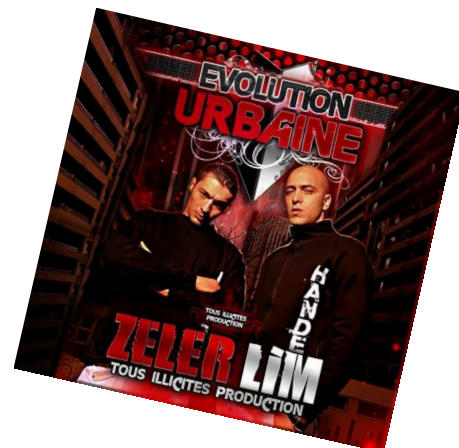
En 2007, LIM crée le site web www.rap-francais.com, ayant pour but de "représenter des rappeurs français boycottés par les médias". Le site est aujourd'hui l'un des sites référence du rap français. Puis il crée le site www.telecharger-rap.com, une plateforme numérique de téléchargement légal de musique rap français exclusivement.

LIM aide à faire connaître les groupes soit par internet, soit en produisant des compilations de jeunes artistes, soit en les invitant sur ses propres albums. il est devenu inévitable dans le monde du rap français.



Discographie

- 1997 : Dans La Sono (Beat 2 Boul)
- 1999 : Dans La Ville (Beat 2 Boul)
- 1999 : Héritiers De La Rue (Album avec Mo'vez Lang)
- 2002 : Violences Urbaines (Mixtape solo)
- 2003 : Original Street Tape (MixTape avec Mo'vez Lang)
- 2004 : Double Violences Urbaines (Mixtape solo)
- 2004 : Enfant Du Ghetto (1er Album)
- 2005 : RUE (Album commun avec Alibi Montana)
- 2006 : Triple Violences Urbaines (Mixtape solo)
- 2007 : Maxi Délinquant (Maxi solo)
- 2007 : Délinquant (2ème Album) [Disque D'or]
- 2008 : Associés à vie (Album avec Mo'vez lang)
- 2008 : Enfant Du Ghetto Réédition (Album Solo)
- 2009 : Evolution Urbaine (Album commun avec Zeler)
- 2010 : Combinaison Dangereuse (Album Commun Avec Meiday)



Prison Break par Amandine Fernandez

La série (22 épisodes) a commencé le 29 août 2005 aux États-Unis et au Canada. En France, elle a démarré le 31 août 2006 et s'est arrêtée en décembre 2009.

Au début de la série, Lincoln Burrows est condamné à mort pour un crime qu'il n'a pas commis. Il aurait tué le frère de la vice-présidente des États-Unis. Il est incarcéré dans la prison de Fox River. Son frère Michael décide de se faire incarcérer à son tour dans le pénitencier pour organiser leur évasion. La série comprend quatre saisons, avec une fin en deux parties intitulée « the final break ». Elle a été diffusée dans le monde entier, elle a eu beaucoup de succès car il y avait du suspense, de bons acteurs, de l'action et un rythme rapide qui donnait envie de savoir la suite de l'histoire.



Les acteurs principaux sont:

Dominic Purcell qui joue le rôle de **Lincoln Burrows**, le héros de la série.

Wentworth Miller qui interprète le rôle de **Michael Scofield**

Robin Tunney qui joue le rôle de **Veronica Donovan**

Marshall Allman qui tient le rôle de **Lincoln Burrows Junior**

Conseil de lecture : à la BCD... par Franck Lepretre

C'est une bande dessinée créée par un dessinateur belge qui s'appelait Jean Roba, né le 28 juillet 1930 et décédé le 14 juin 2006 (il avait 76 ans) à Bruxelles.

En 1959 il a créé la BD de Boule et Bill dans le journal de Spirou. Ensuite, les aventures ont été publiées dans des albums jusqu'en 2003. Cette année-là, Laurent Verron a pris la place de Jean Roba.

Bill est un chien qui vit dans une maison où habite Boule un petit garçon, avec ses parents Pierre et Suzanne. Les histoires ne sont pas très longues mais il y a beaucoup de gags. Il y a aussi Pouf le copain de Boule et la tortue Caroline. Le chien fait des bêtises. Le chien est drôle.

Il y a aussi madame Stick et Caporal, la voisine de Boule et Bill, Gérard l'ennemi de Boule et Bill, Caporal et l'ennemi de Bill.



En 1975 Roba et Ray ont réalisé 26 épisodes de 5 minutes qui ont été diffusés sur TF1.

En tout il y a 24 albums de Boule et Bill.



Jean Roba



Laurent Verron

Le journal d'Yves Farge



Football Saint Etienne- Grenoble, l'autre derby de Rhône Alpes



Depuis deux ans, Saint Etienne et Grenoble sont en championnat de ligue 1 de football. Ils se rencontrent donc 2 fois durant une saison sur le terrain du stade Geoffroy Guichard et du stade des Alpes. Ces rencontres s'appellent des derbys (mot anglais qui désigne des matchs entre équipes d'une même région). En tant que supporter de Grenoble et de Saint Etienne, je vais revenir sur les résultats de ces rencontres.



l'année dernière

Durant la saison 2009-2010, le premier match a eu lieu le 29 août à Saint Etienne qui a gagné 1-0 (buteur 1er but : Landrin, 23ème minute).

Le match retour le 17 janvier à Grenoble a vu les Verts l'emporter encore 2 à 1. Les buteurs du match étaient

1er but Perrin 31ème minute

2ème but Rivière 40ème

3ème but Varrault 41ème contre son camp.

Et cette année?

Le premier match a eu lieu à Saint Etienne le 29 août et s'est terminé sur le score de 1-0 pour Saint Etienne. C'est Landrin qui a donné l'avantage à son équipe à la 23ème minute. Payet centre au point de penalty pour Sango qui effectue une remise involontaire pour Landrin. Ce dernier frappe de l'extérieur du pied en pleine course et trompe Viviani qui touche le ballon mais ne peut l'empêcher d'entrer dans sa cage. Viviani a depuis été remplacé par Laurent Le Crom.

Le 17 janvier dernier, au stade des Alpes, Saint Etienne a gagné le match retour 2-1. Le premier but a été marqué par Perrin 31ème minute, le 2ème but a été marqué par Rivière à la 40ème minute le 3ème but a été marqué par Varrault à la 43ème contre son camp.

Depuis 2 ans, Saint Etienne a gagné tous les derbys et Grenoble va peut-être redescendre en ligue 2 ! La fin de ces derbys ? Réponse en juin ...



Abderrezak Mekazni

La visite du planétarium par Cindy et Julie

Le cycle 1 est allé visiter le planétarium. Ils nous parle de la visite et nous ramène quelques informations sur notre système solaire.



Nous sommes allés au Planétarium à pied. Un monsieur nous a expliqué le fonctionnement du système solaire. Nous avons appris que c'est la Terre qui tourne autour du Soleil et que la Lune est un satellite naturel de la Terre, c'est-à-dire qu'elle tourne autour de la Terre. Nous savons maintenant que le Soleil est 109 fois plus grand que la Terre, et que la Terre est 4 fois plus grande que la Lune.

En roulant à 100 km/h, sans s'arrêter, il faut 2 semaines pour faire le tour de la Terre et 170 ans pour aller de la Terre au soleil. L'étoile Polaire est la seule étoile qu'on ne voit pas bouger. Cassiopée, c'est le nom de notre classe, mais c'est aussi le nom d'une constellation qui a la forme d'un W. Des fois on avait l'impression de bouger parce que l'écran était géant et au dessus de nous. Nous vous conseillons cette visite, nous avons appris beaucoup de choses sur l'univers.



ADISCO fait son resto !!

Par Chaher Inzoudine

Le 9 mars, le groupe ADISCO a organisé un repas à l'espace Frachon pour gagner de l'argent pour partir en transfert dans la région de Marseille. Chaher nous explique l'organisation de la journée.

On a décidé du menu et on a fait les courses. Chaher et Laïd ont préparé la cuisine et Ismaël et Norredine ont fait le service.

Tout s'est bien passé et on a gagné 200 €.



Les élèves des classes de Myriam et Sydéra ont profité du repas et nous ramènent leurs



Nous nous sommes donnés rendez-vous devant la classe de Myriam Davelu puis nous sommes partis à l'espace Frachon à Vaulx-en-Velin pour manger. Nous étions invités par le groupe ADISCO. Ils nous ont préparé un repas. Il y avait une salade composée, du poulet avec du riz et en dessert, une tarte tatin avec une boule de glace vanille-chocolat.

Il y avait aussi des adultes de l'IME et d'autres adultes qui venaient de l'extérieur.

La décoration était jolie et le repas était bon. Le service parfait. Les jeunes du groupe ADISCO ont bien travaillé ! Merci beaucoup !

Anthony Sandon

Une histoire de club...



L'olympique Lyonnais (OL) a été fondé en 1950. Le stade se trouve à Gerland dans le sud de Lyon. Son président Jean Michel Aulas est à la tête du club depuis 1987 et Claude Puel est entraîneur depuis l'été 2008. Le club a remporté 7 titres de champion de France entre 2002 et 2008.

Après ce petit rappel, laissez moi vous présenter le classement des 5 meilleurs buteurs de son histoire

Alain Caveglia

Il est né à Vénissieux mais il a débuté sa carrière à Queugnon avant d'aller à Sochaux et au Havre et d'arriver à 28 ans à l' OL. Il y a joué pendant 4 ans et il a marqué **47** buts entre 1996 et 2000.



5ème

Karim Benzema

Il est né à Lyon et y a commencé sa carrière professionnelle en 2004. L'été 2009, il a été transféré au Real de Madrid. En 5 saisons de championnat, il aura marqué **65** buts



4ème

Sonny Anderson

Il est né à Goiátuba au Brésil, il a débuté sa carrière là bas puis est arrivé en Europe. Il a joué 4 ans à Lyon et y a marqué **71** buts entre 1999 et 2003.



3ème

Bernard Lacombe

Il a marqué **123** buts entre 1969 et 1978 dans ce club où il a été formé avant de partir à Saint Etienne et à Bordeaux.



2nd

Fleury Di Nallo

Pour finir, voici le recordman qui a inscrit **182** buts pour l'OL où il a débuté en 1960 jusqu'en 1974.



1er

Le printemps des poètes

Poèmes à la manière de Jean Pierre Develle

Qu'est-ce qui ne va pas en Guyane ?

C'est la chaleur dit le temps

C'est la pluie dit la maison inondée

C'est les voleurs dit la vieille dame

C'est la mer sale dit le nageur
Alexandre P.

qu'est-ce qui ne va pas dans la mer ?

c'est la pollution disent les hommes

c'est les hommes disent les poissons

c'est les rochers disent les bateaux

c'est les algues dit la plage

Alexandre B.

Qu' est ce qui ne va pas en Colombie ?

C' est la pauvreté disent les gens

C'est la guerre dit Clara

C'est les enfants qui s'entretuent disent les parents

C'est les cris dit la maman

Clara

La Porsche Carrera GT



Cette voiture a été lancée en 2000 par le constructeur allemand Porsche pour concurrencer Ferrari et Mercedes dans la catégorie des voitures à grande vitesse. Elle a été produite jusqu'en 2006 en série (en grande quantité), elle coûtait 460 000 euros et elle a été vendue à 1300 exemplaires. La Porsche Carrera GT dépassait les 300 km/h sa puissance était proche de celle d'une formule 1. C'était une voiture puissante et belle, avec un toit ouvrant.



Anthony Rosa

Retour sur projet...

Bravo les écrivains du cycle 1 !

Les jeunes du cycle 1 ont réalisé un livre de conte illustré: les planètes de Jessica. Ce livre a été accompagné de réalisation de planètes en art plastique et il a été présenté et lu à la fin du mois de mars 2010 devant des jeunes et des adultes des autres cycles. Nous vous proposons l'introduction faite par les jeunes et une des histoires de Jessica.



Nous sommes partis sur un projet « vivre ensemble » pour s'accepter comme on est et apprendre à respecter les lois.

On a regardé le DVD du Petit Prince et on a lu le livre. On a choisi ce livre parce que le Petit Prince vit tout seul, aide les autres et il voyage de planète en planète avec des oiseaux. On a fini le Petit Prince et on a inventé Jessica. C'est une lionne qui va de planète en planète comme le Petit Prince.

La planète Afrique

Jessica part sur la planète Africaine. Elle tue un éléphant avec des lances. En une semaine elle mange tout l'éléphant. Ensuite elle tue un mouton et prend sa laine pour faire une couverture sur laquelle elle s'allonge pour faire une sieste. Elle rêve de sa petite terre. Elle est en train de jouer avec sa maman quand tout d'un coup la terre se met à trembler. Elles ont peur. Elles paniquent. La maman de Jessica tombe dans les pommes. Jessica la prend dans ses bras. Guillaume, Brayan, Fauve et Samiha.

Qu'est-ce qui ne va pas à Haïti ?

C'est le tremblement de terre dit le blessé

C'est la faim dit le pauvre

C'est la mort dit un enfant orphelin

C'est les maisons détruites dit le parent
Laïla

qu'est-ce qui ne va pas sur la terre ?

c'est le réchauffement climatique disent les hommes

c'est les météorites disent les animaux

c'est le soleil dit le hibou

c'est la fin du monde dit la terre
Chabdine

Qu'est-ce qui ne va pas à l'IME ?

C'est le nom dit Laïd

C'est le repas disent les jeunes

C'est les élèves disent les éducateurs

C'est les éducateurs disent les chefs
Laid

A table !! — Anthony Rosa nous propose quelques desserts... Hum !!!!

muffins aux myrtilles

- 175 g de sucre semoule
- 25 cl de crème épaisse
- 8 cl d'huile
- 2 oeufs
- 1 cuil. à café de zeste de citron finement râpé
- 270 g de farine
- 2 cuil. à café de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 150 g de myrtilles fraîches ou surgelées

Préparation :

1. Tamisez la farine avec la levure et le sel, puis ajoutez le sucre tout en mélangeant
2. Battez ensemble la crème épaisse avec les oeufs, le zeste de citron et l'huile pour obtenir une pâte lisse
3. Incorporez ce mélange dans la farine, en cessant de remuer dès que la pâte est homogène : en évitant de trop travailler la pâte, vous obtiendrez des muffins tendres et bien aérés
4. Parsemez la pâte de myrtilles et ne mélangez qu'une fois
5. Remplissez les moules à muffins aux deux tiers de leur hauteur
6. Faites cuire les muffins aux myrtilles, environ 12 min, à 180° C : une aiguille doit en ressortir propre



sablés aux cacahuètes

Un grand merci aux cousins québécois, à qui nous devons cette recette ... et le plaisir de nos papilles !

- 95 g de beurre pommade
- 135 g de cassonade
- 1 cuil. à café de vanille liquide
- 100 g de beurre de cacahuète
- 1 jaune d'oeuf
- 150 g de farine
- 3 g de bicarbonate de soude



1. Fouettez le beurre avec la cassonade et le jaune d'oeuf afin d'obtenir un mélange homogène
2. Ajoutez la vanille et le beurre de cacahuètes tout en continuant de fouetter votre mélange
3. Incorporez ensuite à la spatule, la farine tamisée avec le bicarbonate
4. Formez des boulettes de la taille d'une noix, entre vos mains
5. Disposez-les sur une tôle de cuisson, en prenant soin de les espacer d'au moins 5 cm
6. Aplatissez les boulettes avec le dos d'une fourchette (très légèrement farinée si besoin)
7. Faites cuire les sablés aux cacahuètes, environ 12 min, à 180° C : ils doivent être légèrement dorés, ils n'en seront que meilleurs
8. Laissez reposer vos sablés sur la tôle de cuisson, puis transférez-les sur une grille pour qu'ils finissent de refroidir

Pour une présentation soignée, vous pouvez saupoudrer vos sablés aux cacahuètes d'un léger voile de sucre glace, avant de les servir.

Vous pouvez aussi, lorsqu'ils ont refroidi, zébrer les sablés de chocolat fondu.

millefeuille aux fraises

Ingrédients pour 6 personnes :

- 700 g de pâte feuilletée ou 3 cercles de pâte feuilletée de 24 cm de diamètre
- 350 g de fraises goûteuses et tendres
- 1 pot de confiture de fraise

Pour la crème :

- 50 cl de lait
- 25 g de fécule
- 4 cuil. à soupe de sucre vanillé
- 1 oeuf et 1 jaune d'oeuf
- 25 cl de crème chantilly (25 cl de crème fouettée mélangée ensuite avec 15 g de sucre vanillé)

Pour la décoration :

- 25 cl de crème chantilly (25 cl de crème fouettée mélangée ensuite avec 15 g de sucre vanillé)
- quelques belles fraises entières

Préparation :

Préparez les disques feuilletés :

1. Etalez la pâte feuilletée sur une épaisseur de 2 à 3 mm et découpez-y 3 disques de 24 cm de diamètre
2. Piquez-les avec une fourchette et faites-les cuire au four sur une plaque recouverte de papier sulfurisé 15 min à 220° C

Préparez ensuite la crème :

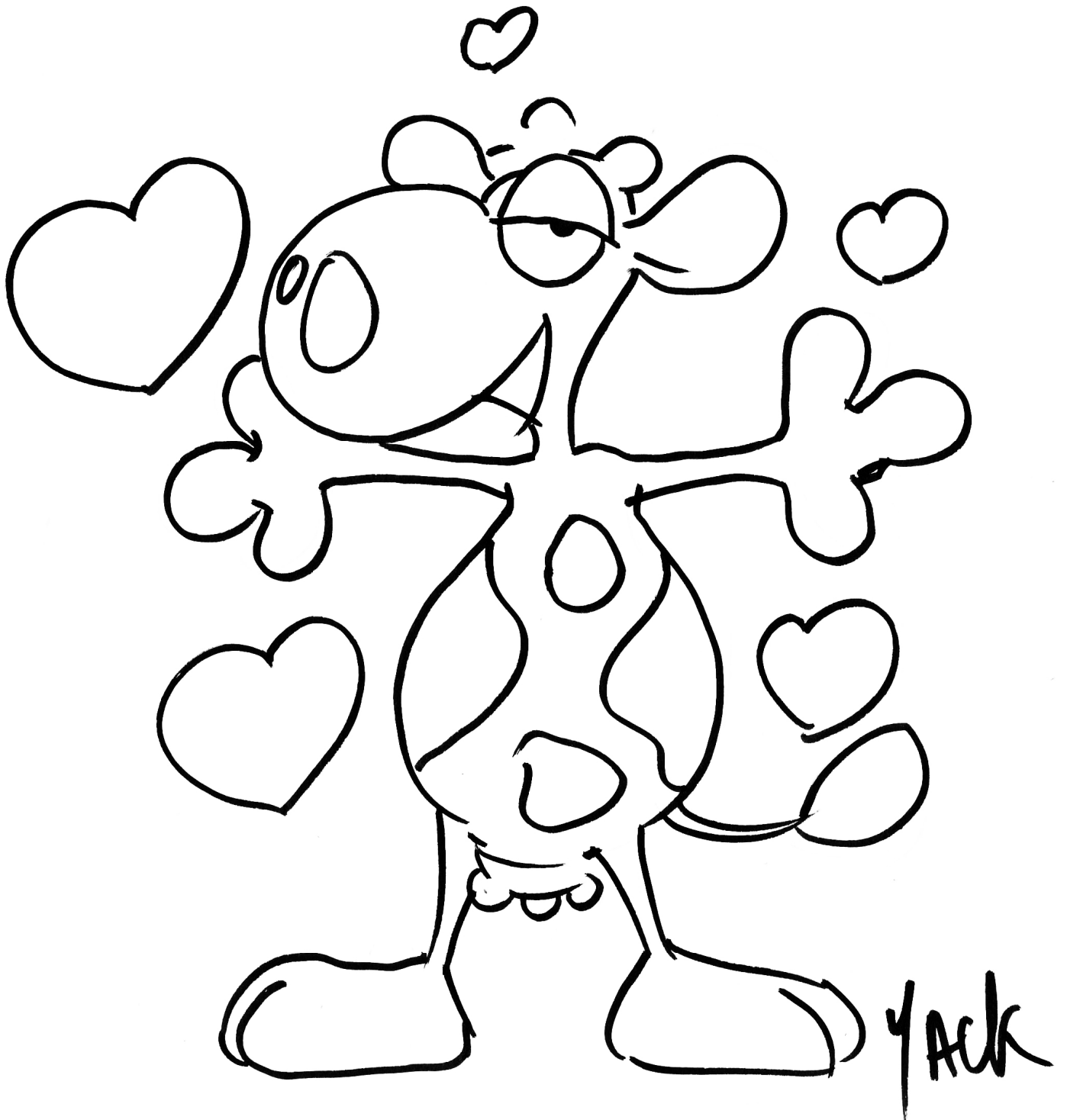
1. Portez le lait à ébullition
2. Fouettez le jaune d'oeuf avec l'oeuf, le sucre et la fécule jusqu'à ce que le mélange blanchisse
3. Ajoutez petit à petit le lait bouillant au mélange, puis remettez le tout dans la casserole et portez à ébullition, sans cesser de remuer
4. Lorsque votre crème pâtissière a épaissi, retirez-la du feu et laissez-la refroidir
5. Incorporez-y ensuite la crème chantilly lorsque la crème pâtissière a refroidie

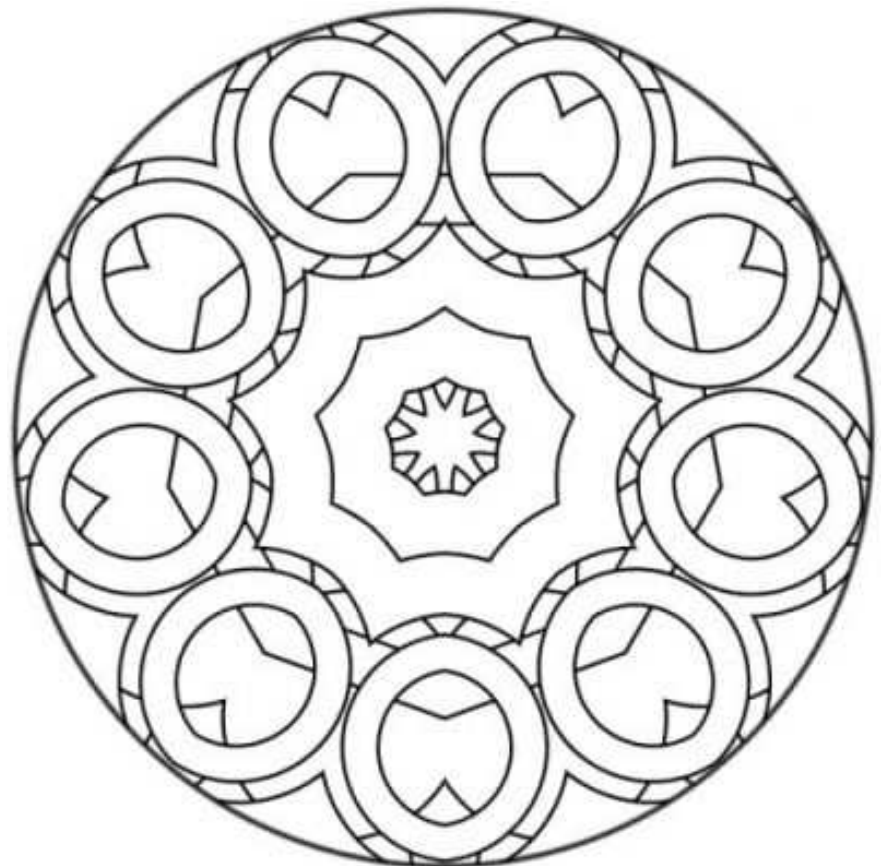
Procédez ensuite au montage de votre millefeuille :

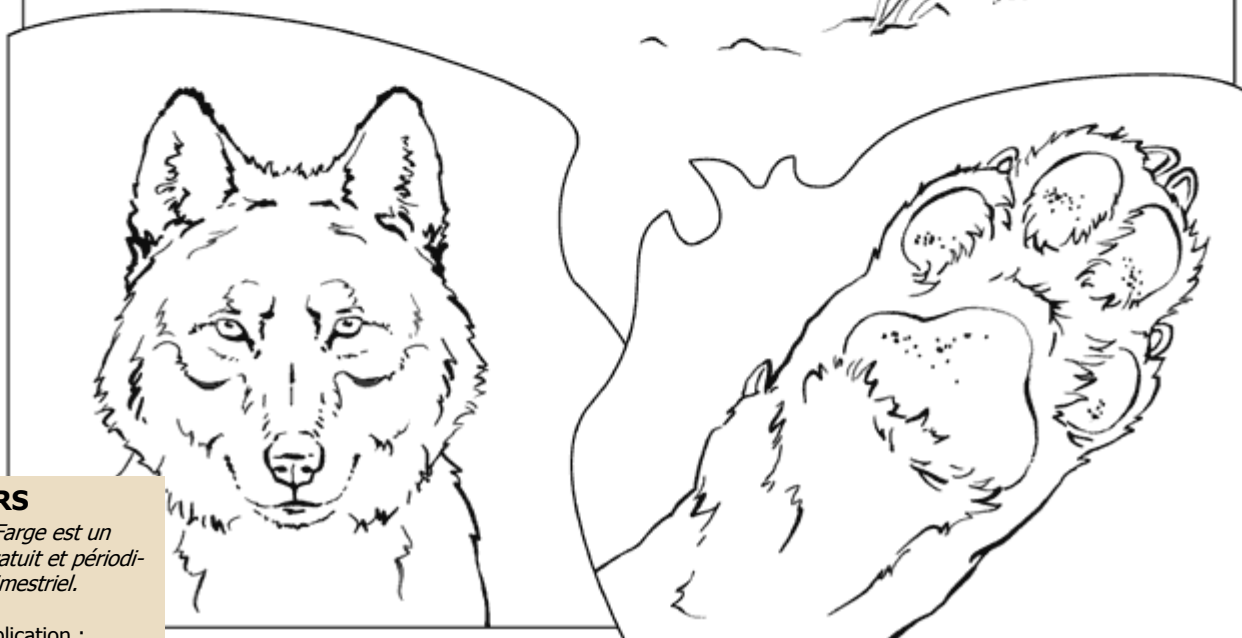
1. Posez un rond de feuilletage sur un plat de service, tartinez-le généreusement de confiture de fraise, disposez des lamelles de fraises dessus, puis recouvrez de la moitié de votre crème
2. Tartinez généreusement un second disque de feuilletage de confiture et posez-le sur la crème du premier disque, disposez le reste des lamelles de fraises dessus, puis recouvrez du reste de votre crème
3. Enfin surmontez votre millefeuille du dernier disque de feuilletage et décorez le dessus et le bord de votre gâteau avec la chantilly et quelques fraises entières
4. Réservez votre gâteau au frais jusqu'au moment de servir

Conseil : n'attendez pas trop longtemps pour déguster ce millefeuille aux fraises, car après quelques heures de contact avec la crème, le feuilletage perdra de son croustillant









OURS

Le journal d'Yves Farge est un journal d'élèves gratuit et périodique à caractère trimestriel.

Directeur de la publication :

Christian VIALON.

Rédacteur en chef :

Frédéric CATINCHI

Mise en page :

Fabien DARNE

Gérald AYDINLIS

Rédaction de ce numéro :

les élèves du module Journal, tous les articles sont signés.

A bientôt en 2010 pour le prochain numéro !

Imprimé par l'ESATI—Myriade

Tirage : 200 exemplaires.