

Le Beau Rameau Mag n°2

Edito



"Le journalisme nous apprend à ne pas être ennuyeux. On peut très bien raconter des choses sérieuses de façon vivante, intéressante" confiait Henri AMOUROUX

(journaliste, écrivain) lors d'un entretien en 1979.

Nul doute que ce nouveau numéro ne le sera pas! Il plairait au journaliste qui me permet d'introduire ce feuillet, que cette petite équipe éditoriale nous fasse partager de façon vivante et intéressante les zooms sur certaines personnes, les tranches de vie des élèves, les dessins, les projets professionnels et solidaires, ou encore susciter des envies d'évasion vers d'autres régions ou cultures...

Ainsi, vous tenez entre vos mains l'édition N°2 du Beau Rameau Mag, écrite et réalisée par une équipe motivée de lycéens journalistes du Beau Rameau. Par son choix des articles proposés, par la pertinence des thèmes abordés et par cette envie de partage, vous retrouverez le dynamisme de nos jeunes et des professeurs qui les encadrent dans cet ambitieux projet qui vise à promouvoir le travail en équipe, l'écriture et la communication. L'élaboration de ce projet commun ne faiblit pas et se montre une nouvelle fois très aboutie et pertinente.

Je remercie les jeunes et leurs professeurs, porteurs du projet, pour leur engagement et de m'avoir permis d'écrire ces quelques lignes qui introduisent cette nouvelle édition. J'ai pris beaucoup de plaisir à la découvrir et j'espère que vous en prendrez autant à la lecture de ces pages!

Sébastien RAUNIER Directeur Adjoint

Le Noël des Anciens







Cette année, beaucoup d'entre nous ont fêté Noël en famille et ont été heureux d'être avec leurs proches.

La pandémie nous a parfois privé de ce bonheur simple et a probablement augmenté la joie que nous ressentons habituellement à cette période.

Pourtant, certains de nos aînés, qui résident dans des centres spécialisés, n'ont pas eu ce plaisir. Ils ont passé les fêtes au sein de leur résidence, loin de leur famille et de leurs amis.

Quelle que soit la raison de cette situation, des élèves du Lycée Le Beau Rameau (section professionnelle et générale ainsi que des professeurs) ont décidé de bousculer cette fatalité en s'immisçant un peu dans le Noël des résidents de l'EPHAD « Les Colchiques » de Bordes.

L'initiative est simple. Elle a permis à de nombreuses personnes de ce centre médicalisé de recevoir un petit cadeau fabriqué par les élèves de 3^{ème} SEGPA, ainsi que des lettres individualisées pour toutes les personnes présentes à Noël.

Les résidents de l'EPHAD « Les Colchiques » ont ainsi pu découvrir leurs cadeaux et lire leurs lettres le jour de Noël.

Ces lettres (60 au total) étaient parfois touchantes et parfois drôles. Dans tous les cas, l'objectif commun était de se présenter et de demander en retour des nouvelles et une réponse afin d'initier une correspondance entre les résidents de l'EPHAD et les élèves à l'initiative de cette action de solidarité.

Même si le geste peut paraître à certains anodin, nous sommes très fiers des élèves qui se sont investis dans ce beau projet. Cela devrait rappeler à chacun de nous qu'un geste simple peut avoir des conséquences positives marquantes.

Nous espérons vivement que les échanges se poursuivront et que nous pourrons réitérer cette action l'année prochaine.

Merci à tous les élèves et merci au personnel de l'EPHAD « Les Colchiques » pour leur coopération. Par Béatrice RONDEL – Professeure de vente

L'actualité du Lycée

Fête de l'internat du Beau Rameau : Une édition 2023 inoubliable !



La fête de l'internat du Beau Rameau est une soirée annuelle qui réunit tous les internes de l'ensemble scolaire. Elle existe depuis 2012 et se déroule traditionnellement au gymnase Saint-Michel GARICOÏTS durant la période de Noël. Pour beaucoup d'élèves, c'est un moment marquant et une parenthèse festive de la vie au sein de l'internat.

La fête de l'internat a beaucoup changé depuis sa première édition. M. VIGNAU, le responsable de l'internat, et les élèves ont réussi à la faire évoluer en apportant chaque année de nouvelles idées. L'édition 2023 a été particulièrement réussie et les internes ont pu vivre une soirée inoubliable! Au programme : démonstration de gymnastique, spectacle de magie, le légendaire « burger » du chef, Paquito de Bayonne et, surtout, deux DJ pour la fin de soirée « dancefloor ».

Cette année, les festivités ont débuté à 18 heures avec des enchaînements de saltos et de vrilles de 8 élèves qui se sont affrontés pour

départager le FC-LESTELLE et le FC-BETHARRAM pour la coupe de l'internat. Ce sont les élèves du FC LESTELLE qui l'ont remporté. **Félicitations à eux!** Après la remise du trophée, nous avons dégusté le burger du chef qui a, de l'avis de tous, participé au succès de la soirée.

La fin du repas s'est faite autour du thème de la magie. Armand POLYCARPE nous a fait apprécier des tours de prestidigitation à la fois déroutants et franchement drôles. Il a fait l'unanimité et nous avons découvert un de ses nombreux talents.

Avec le Paquito, M. VIGNAU a souhaité faire son clin d'œil aux fêtes de Bayonne. Cette animation a l'avantage d'impliquer tout le monde, met une ambiance festive, favorise la cohésion mais aussi provoque de nombreux fou-rires! Enfin, l'animation la plus attendue pour la fin: les DJ! Pendant plus de 2 heures, les élèves ont sauté dans tous les sens et ont chanté (plus ou moins bien) en mettant le feu au « dancefloor » au point même que Marie, la surveillante de l'internat, s'est jointe à nous pour une série de danses endiablées.

Ma présentation de la soirée est peut-être un peu naïve et ma perception aussi, néanmoins tous les internes ont eu le sentiment de partager un moment spécial, une soirée unique. C'est la raison pour laquelle, je voulais absolument faire savoir à tous le plaisir que nous éprouvons chaque année. Je voulais aussi remercier M. VIGNAU, Marie, le personnel de restauration et tous les élèves qui participent à l'organisation de la soirée des internes. Et pour finir, comme dit M. VIGNAU: « Tant qu'à faire un temps festif, autant le faire complétement avec des animations, un DJ, pas non plus jusqu'à 4 heures du matin, mais quelque chose qui sort de l'ordinaire ».

Vivement l'année prochaine!

Par Alexandre PICOT-GOUPY

L'actualité locale et nationale

Epiphanie!



L'Épiphanie est une fête chrétienne dans la religion catholique. Elle célèbre le Messie venu et incarné dans le monde et qui reçoit la visite et l'hommage des 3 Rois Mages. Alors que dans la religion orthodoxe, l'Épiphanie célèbre la manifestation au monde de Jésus comme Christ et Fils de Dieu par son baptême. Elle a lieu de 6 janvier.

Pour les catholiques, depuis 1971, dans les régions où l'Épiphanie n'est pas un jour férié, elle peut se fêter

le 2ème dimanche après Noël (Le 1er dimanche qui suit le 1er janvier).

Diverses coutumes sont observées à cette occasion. En France, en Suisse et en Belgique, depuis le Moyen-Age, une « Galette des Rois » ou un « Gâteau des Rois », pâtisseries contenant une fève, de sa forme ronde et sa couleur dorée, symbolisant le soleil, est partagée à l'Épiphanie et celui ou celle qui trouve la fève dans sa part

est surnommé(e) « Roi » ou « Reine ».



Par Lise DOUMECQ

Concert d'Angèle à Pau!





La jeune artiste belge Angèle est venue se produire dans notre région le jeudi 10 novembre au Zénith de Pau à l'occasion de sa tournée pour promouvoir son nouvel album « Nonante-Cinq ». En effet, la jeune femme est bien connue pour ses chansons touchant des sujets qui concernent aussi bien les jeunes que les moins jeunes. Ses textes reflètent son engagement contre le sexisme et les violences faites aux femmes, mais aussi son soutien à

la communauté LGBT. Un vrai moment de plaisir pour nos jeunes présents ce soir-là!

Par Adeline CARTA et Yvan GAILLARD

L'actualité scientifique

Nouveau Continent de Plastique découvert en Mer : un danger pour les Océans.

Une nouvelle étude scientifique révèle l'existence d'un nouveau continent formé principalement de déchets plastiques en mer. Ce massif flottant, appelé « Continent Plastique », mesure environ la taille de l'Australie et affecte négativement la vie marine et les écosystèmes qui la composent.

Les scientifiques estiment que ces morceaux plastiques proviennent de déchets industriels et domestiques ainsi que des produits jetables tels que les bouteilles et les sacs d'emballages. Les courants marins transportent ces déchets, vers cette région de la mer, formant ainsi ce nouveau continent.



Le continent plastique menace la vie marine en se décomposant en microplastiques qui sont ingérés par les poissons et les autres créatures marines.

Ce phénomène peut entraîner des dommages graves et irréversibles sur le système digestif et reproductif de la faune marine. De plus, le plastique peut s'accumuler dans les chaînes alimentaires, affectant ainsi la santé des animaux et, par extension, les humains qui consomment ces aliments.

Les gouvernements et les organisations internationales sont appelés à agir rapidement pour limiter la production de déchets plastiques et promouvoir des pratiques durables pour gérer les déchets existants. Les initiatives telles que la réduction de l'utilisation des produits jetables en plastique, la promotion du recyclage et la mise en place de programmes de nettoyage des océans peuvent aider à réduire la taille du continent plastique et protéger les écosystèmes marins.

Il est temps pour les gouvernements, les entreprises et les citoyens de prendre des mesures concrètes pour protéger les océans et la vie marine. La découverte du nouveau continent plastique doit servir d'avertissement sur les conséquences néfastes de la pollution plastique et motiver des actions pour préserver notre planète pour les générations futures.

Pour finir, j'aimerai vous citer la légende du Colibri...

La légende raconte qu'un jour, au fond de la forêt amazonienne, un incendie s'est déclaré. Les animaux de la forêt étaient tétanisés par le spectacle, incapables de faire quoi que ce soit devant ce feu qui ravageait leur habitat. Seul le colibri, prenant quelques gouttes d'eau de la rivière dans son petit bec, s'envolait ensuite pour les verser sur les flammes. Il multipliait ainsi les allers retours autant qu'il le pouvait. Les autres animaux assistant à la scène, au départ muets, se mettent à se moquer de lui : « Tu n'es pas ridicule ?! Tu crois qu'avec ces quelques gouttes d'eau tu vas éteindre le feu ?! »

Le colibri, continuant sa manœuvre leur répond : « peut-être pas, mais j'aurais fait ma part ».

Moralité, si chacun de nous fait sa part, c'est tout notre environnement qui en bénéficiera!

Par Alexandre LACOSTE

Israël... petit pays qui m'a fait vivre un grand voyage!



Au cours des vacances de la Toussaint, nous avons eu la chance, mon mari et moi, de partir en Israël. C'est une destination qui m'a toujours attiré. Je ne savais pas trop pourquoi et je ne savais pas trop à quoi m'attendre. Il est toujours difficile de se faire une idée précise d'un pays lorsqu'on n'y est jamais allé. C'est une lapalissade. Mais c'est particulièrement vrai pour Israël. Il faut être sur place pour voir tous les paysages, pour voir toutes les communautés, pour sentir tous les contrastes de ce pays à la fois si petit (en surface) et si grand (en histoire et en émotion).

Je vous propose un bref résumé...

Nous sommes arrivés de nuit à l'aéroport de Tel Aviv. C'est une ville moderne avec de grands buildings dont beaucoup sont encore en construction, mais aussi avec des quartiers plus résidentiels à la fois arborés et typiques. C'est en fait un savant mélange entre Europe et Orient. On passe en quelques minutes d'un souk traditionnel à une plage ultra paysagée avec pistes cyclables et appareils de sport en libre usage.

Nous avons ensuite fait un périple en voiture le long de la Mer Morte. Comme beaucoup de touristes, nous avons visité Massada, Ein Gedi et, évidemment, nous nous sommes allongés dans la Mer Morte. Mais au-delà des cartes postales mentales que nous gardons en tête, ce qui nous a marqué ce sont des petits hasards: un concert de musique Israélienne au milieu des ruines de Massada; un sentier sur les hauteurs d'Ein Gedi où nous étions seuls (parce qu'évidemment nous n'avions pas

vu que l'accès était interdit); un shabbat au sein d'un Kibboutz au milieu des montagnes; un restaurant à Arad décoré de maillots de club de foot du monde entier.

Nos pérégrinations nous ont conduit jusqu'à Eilat (où

malheureusement nous n'avons pas vu les dauphins) puis nous sommes remontés à Jérusalem (nous n'avons pas choisi le circuit le plus logique, mais ça, nous l'avons compris sur place!).

Jérusalem a été un véritable coup de cœur. C'est bien plus qu'une ville chargée d'Histoire. C'est une ville dans laquelle on voit l'Histoire. Toute la ville semble bâtie dans la pierre. C'est un contraste total avec Tel Aviv et Eilat. Tout le monde cohabite avec apparente une insouciance. Au sein des remparts, on passe du chemin de croix au Kotel (que nous appelons injustement le mur des lamentations) et l'on traverse des souks. Catholiques, juifs, musulmans et arméniens se croisent. discutent, échangent.

C'est sûr, nous retournerons à Jérusalem. Il y a trop de choses que nous n'avons pas eu le temps de voir et il y a trop de choses que nous aimerions revoir.

Il me faudrait plus qu'un article dans notre journal pour vous dire à quel point ce voyage fait partie de mes préférés. J'ai compris tellement de choses sur le vivre ensemble par exemple, j'ai partagé tellement d'émotions et j'ai rencontré tellement de gens formidables...

Bref, si vous ne connaissez pas encore ce tout petit pays, n'hésitez pas, il vous fera vivre un grand voyage.

Par Béatrice RONDEL - Professeure de Vente

La page culturelle...

L'île de la Réunion est un département français situé dans l'Océan Indien. Elle constitue un véritable paradis pour les amoureux de la nature.

Vous pouvez gravir le **Piton de la Fournaise**, un volcan encore actif, et dont le cratère se trouve à 2632 mètres d'altitude. Il n'est pas nécessaire d'être un bon sportif, mais en vous levant tôt et en ayant de bonnes chaussures, vous pourrez marcher sur ce paysage lunaire de lave sèche.



Profitez également de ses reliefs montagneux pour faire une descente en VTT du MAÏDO qui vous permettra de profiter d'une vue imprenable sur l'Océan Indien tout en traversant les champs de canne à sucre.

Une randonnée jusqu'au cirque de CILAOS sera un bon moyen de vous ressourcer et de découvrir les différents reliefs qui la composent.

L'île abrite une faune et une flore unique au monde. Les nombreux jardins botaniques vous feront découvrir cette grande diversité.

Après des matinées ou journées bien sportives et intenses, la plage de Saint-Gilles vous accueillera. Avec un masque et un tuba, vous pourrez admirer les coraux et les poissons qui habitent le lagon. Pour bien finir la journée, il est possible de savourer un rhum arrangé avant de déguster un bon cari de poulet sur le port de Saint-Gilles. *Par Edwige DUVIEU – Professeure d'anglais*

Le Lac d'Estom



Le Lac d'Estom, situé dans les Pyrénées Ariégeoises, est un lieu touristique de plus en plus populaire ces dernières années. Avec ses eaux turquoise et ses vues imprenables sur les montagnes, il attire de nombreux visiteurs mais surtout des amateurs de randonnée qui peuvent s'aventurer sur les nombreux sentiers qui entourent le lac. Admirer les paysages est une autre activité appréciée des randonneurs, amoureux de la nature.

La randonnée du Lac d'Estom est particulièrement plébiscitée car elle est adaptée à tous les niveaux sportifs. Il y a des options pour les randonneurs expérimentés qui cherchent des défis, et des options plus faciles pour les marcheurs débutants ou les familles avec enfants. En été, le Lac d'Estom est aussi un très bon lieu de baignade avec ses aires de pique-nique idéales pour passer une journée en famille ou entre amis.

Si vous êtes un amoureux de la nature et un sportif, le Lac d'Estom est la bonne destination. La nature qui s'y présente est à couper le souffle, les panoramas sont somptueux et ils vous apporteront un ressourcement garanti ! Par Adeline CARTA.



Le parcours de vie d'un héros du quotidien : Éric LABARRIERE – sapeur-pompier volontaire.

Éric a 51 ans. Il a 35 ans d'expérience en tant que pompier volontaire.

L'amour pour ce métier est arrivé très jeune. Éric aimait accompagner son père, pompier, à la caserne de Coarraze dès son plus jeune âge. À 16 ans, il décide de passer son Brevet National de Secourisme à la Croix Rouge, puis apprend le métier en allant sur le terrain. À cette époque, il n'y avait pas de formation spécifique contrairement à

aujourd'hui.

Il a passé son concours de Caporal pour exercer plus de responsabilités et diriger une équipe. Mais, Éric ne s'est pas arrêté là ! Il a ensuite passé le concours de Sergent puis le concours d'Adjudant, poste qu'il occupera jusqu'à sa retraite.

En 2020, les casernes de Coarraze et de Nay fusionnent. Même s'il a déjà travaillé avec les pompiers des deux garnisons, c'est une période difficile pour Éric car il est très attaché à sa caserne. Il rejoindra celle de Nay qui comprend 85 pompiers alors qu'à Coarraze ils étaient seulement 40. C'est un grand changement mais pas seulement d'un point de vue humain, il faut aussi apprendre à utiliser du nouveau matériel. Par chance, il réside une très bonne cohésion entre les différents sapeurs-pompiers et l'ambiance de travail est très agréable.

C'est à présent la plus grande caserne du département avec environ 1200 interventions par an. Aujourd'hui, Éric forme des jeunes motivés, comme moi, à devenir Sapeur-Pompier Volontaire. Ce nouveau défi lui permet de ne pas oublier ses acquis.

Je souhaite remercier Éric d'avoir accepté de témoigner pour le journal du lycée ainsi que mes autres formateurs de m'apprendre le métier de pompier tous les week-ends. Ils m'ont enseigné énormément de choses en 4 ans et m'ont aidé à me surpasser. J'encourage les jeunes à s'inscrire à cette formation car c'est une véritable aventure humaine qui met en avant de nombreuses valeurs éthiques de notre société.

Par Manon GASSIE

Interview de Monsieur LADAGNOUS - Apiculteur d'Igon

Qu'est-ce qui vous a donné envie de faire ce métier ?

« C'est mon père qui m'a piqué par sa passion des abeilles! Depuis tout petit le miel et les ruches nous entourent mais c'est Monsieur CALESTRIER, qui n'est malheureusement plus parmi nous, qui m'a appris le métier. C'est une passion exigeante qui demande de la patience.

Combien possédez-vous de ruches et d'abeilles ?

« Pour les ruches, j'en possède entre 150 et 200 dont le nombre d'abeilles évolue en fonction des saisons. Ainsi en hiver la population diminue pour qu'au printemps la ruche s'éveille à nouveau avec 50 000 à 60 000 abeilles par ruche!

Qu'elles sont les produits que vous proposez ?

« En produit de la ruche, en premier il y a le miel (châtaignier, tilleul, toutes fleurs, et bruyère). Je proposais aussi de l'acacia mais il n'y en a plus depuis un petit moment. Ce sont des miels qu'on peut récolter dans le Béarn parce que je transmue mes ruches, mais je ne vais pas à 200 kilomètres pour faire un autre type de miel. Et en produit hors de la ruche, il y a la gelée royale, de la propolis, de la cire sous différents types de format et après des bougies ».

Avez-vous un projet dans le futur ?

« Je n'ai pas forcément de projet dans le futur. Je pense plus à essayer de continuer comme ça. Un projet futur pourrait être d'augmenter la production de miel mais passion et rendement sont incompatibles. Je veux être au plus proche de mes ruches et voir leur évolution. Il s'agit d'accompagner le travail de la nature et non de l'exploiter.

Avez-vous une anecdote sur votre métier ?

« Alors cette histoire s'est déroulée avec mon père. De toute façon, c'est forcément avec mon père parce que c'est lui qui m'a donné la passion. Un jour, un ami de mon père résidant sur les coteaux de Jurançon lui a demandé de venir récupérer une ruche abandonnée à la bordure de son jardin depuis plusieurs années. Les abeilles n'étant pas habituées au contact humain étaient devenues craintives et attaquaient les intrus dans le jardin. A l'époque, nous étions moins aguerris avec mon père et c'est sans protections que nous sommes allées récupérer la ruche... quelle idée ! Finalement, c'est après trois tentatives infructueuses que nous sommes enfin rentrés avec elles ! Vous auriez dû nous voir avec nos tenues et ces abeilles voletant autour de nous dans la voiture. C'était un mélange d'angoisse et de sueur froide. Aujourd'hui, j'en ris encore.

Par Guilhem DE SOUSA

Quand un Béarnais nous parle du département 64

Pour moi, le département 64, c'est le plus beau !



Il existe partout dans le monde des endroits magnifiques. Il existe en France des régions dont tout le monde parle. Le département des Pyrénées-Atlantiques est pour moi de loin le plus beau de France.

Évidemment, le lecteur pensera que je suis influencé par mes origines béarnaises et que cette affirmation est un excès de « chauvinisme ». Mais

essayons justement d'être totalement objectif en ne prenant que deux points :

- 1. Toute la beauté du département est dans son nom : les Pyrénées-Atlantiques! La montagne (encore sauvage) et l'océan Atlantique (un littoral préservé) qui offrent des paysages à couper le souffle et que l'on peut admirer la même journée. Combien de temps faut-il pour aller de la plage de la petite chambre d'amour à Anglet aux sommets des cols de la chaîne des Pyrénées ? dans quel autre département avez-vous cette proximité entre mer et montagne ? Pas beaucoup!
- 2. Les Pyrénées-Atlantiques sont chargées d'Histoire. C'est le pays des Aquitains et des Ibères. La ville de Pau a vu naître Henri IV, l'un des plus célèbres rois de France et premier roi de la lignée des Bourbon. On peut encore aujourd'hui visiter le château de son enfance et parcourir les ruelles adjacentes à la recherche de toutes les petites références à son histoire, ou encore dîner dans un restaurant à son nom dans ses anciennes écuries. Et d'un point de vue historique, on peut remonter le fil du temps jusqu'à l'époque romaine durant laquelle Crassus, célèbre lieutenant de César fut chargé de « romaniser » les descendants des béarnais et des basques.

Vous l'avez compris, j'adore ma région, j'adore mon département. C'est sans doute un peu naïf et enfantin, mais nous avons une chance incroyable de vivre au milieu d'une nature encore si belle. Nous avons la chance de fouler la neige en hiver et de nous baigner dans les eaux salines en été.

Alors, je sais que les Pyrénées-Atlantiques n'est pas le plus beau département pour tout le monde. Mais pour moi, le 64, c'est le plus beau!

Par Esteban VECI LOPEZ



Moment détente...

Une nouvelle page jeu pour cette édition où nous vous proposons de quoi mobiliser vos neurones à travers trois différents univers. Il y en a pour tout le monde et qu'il s'agisse de logique ou de finesse d'esprit chacun pourra exprimer ses talents! À vous de jouer!

Sudoku

0		3			4	5		2
	5				3			
		8			5	3	6	
			2			7	4	3
2	7		3			18	8	
3	4		7	5				
		5	4					6
9		2					5	
4					2	9		

	6					7	5	
				3	6	8		
		2	8			4		
				2				5
9		8				1		7
3				4				
		6			4	2		
		3	6	1				
	7	9					8	

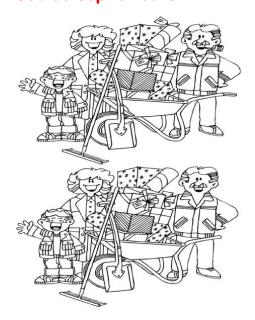
Moyen

Difficile

Devinette

- Comment appelle-t-on une voyante qui lit dans le sucre ?
- Que font deux plantes qui se rencontrent ?
- Que dit une noisette quand elle tombe à l'eau ?
- Que fait une lampe quand elle se fait agresser?

Jeu de sept erreurs



Les réponses dans notre prochain numéro ! Soyez patient.

Mot mystère du numéro précédent :

PERSEVERANCE

Les voyages scolaires

Comme chaque année au Beau Rameau, l'établissement organise des voyages pour ces trois filières. Cette année, destination Londres pour la filière générale et Madrid pour les filières professionnelles. Nous sommes conscients que ce n'est pas facile pour toutes les familles d'élèves de financer ce genre d'évènements parfois coûteux.

C'est pour cette raison que le lycée organise, tous les ans, des actions permettant aux élèves de réduire le coût de leur voyage. Cette année, nous avons mis à profit nos connaissances pour relever le défi de la vente à domicile avec l'opération DIVAM menée par M. LACAZE (professeur de vente). Nous avons également organisé des récréations gourmandes. Les professeurs, eux aussi, se sont mobilisés pour réduire le prix des voyages en :

- Organisant la tombola de Noël,
- En réalisant et en commercialisant, avec les élèves, des pizzas,
- En mettant en place un stand « papiers cadeaux ».

Et, bien sûr, il ne faut oublier la minientreprise gérée par des élèves du lycée professionnel. Toutes ces actions nous permettent de partir en voyage et de nous créer de beaux souvenirs en tant que lycéens.

Les collégiens découvrent le lycée!

Let's play and have fun! Voilà le fil conducteur de notre journée d'accueil des troisièmes du collège du Beau Rameau organisée le 29 novembre 2022. Afin de les accompagner, les élèves de seconde générale et leurs professeurs avaient organisé une découverte du lycée un peu spéciale!

Vérifions vos talents à votre tour :

- Mon premier est la traduction en espagnol de « Il est »
- Mon deuxième est souvent portée par les super héros
- Mon troisième est le mot jeu en anglais
- Mon tout réside sur le principe de s'échapper

Je suis un... ESCAPE GAME !!!! Il s'agissait de reprendre le contrôle du lycée dans lequel des individus malveillants s'étaient introduits. Un réel scénario digne d'Hollywood avait été réalisé avec la complicité de M. CLERCQ (Chef d'Etablissement) et avec un objectif commun : découvrir de façon ludique le lycée qui les accueillera lors de leur rentrée prochaine.

Les élèves allaient alors constituer des groupes avec, à leur tête, un mentor de seconde afin de les aider à s'échapper et contrecarrer les plans de diffusion d'un gaz mortel dans les couloirs. Ils avaient alors 90 minutes pour résoudre les diverses énigmes positionnées dans tout l'établissement. Tout notre avenir reposait sur leurs épaules car seuls les élèves de troisième venant d'arriver sur les lieux pouvaient alors réinitialiser le système de ventilation grâce à un mot de passe qui stopperait le piratage. Des sueurs froides notamment au laboratoire (on en parle de la prof qui n'a aucune représentation spatiale et qui devait les aider!) nous ont fait craindre le pire mais finalement la force du groupe, la cohésion et la collaboration des élèves nous ont sauvés!

Après tous ces efforts, un repas avait été organisé pour recharger les batteries et laisser place aux anecdotes autour d'un bon burger! Une journée plébiscitée par tous! Merci Mme MANESCAU pour toute cette organisation originale autour de valeurs qui nous tiennent à cœur:

persévérance et solidarité! Par Aude RESTOIN - Professeure de Philosophie

Tous à vos fourneaux....

Les hallots de Shabbat

Ingrédients

- 500 G de farine
- 2 sachets de levure boulangère
- 1 œuf (+ jaune pour dorure, à la fin)
- 1 pincée de sel
- 3 cuillères à soupe de sucre
- Eau jusqu'à obtention d'une pâte facile à travailler
- Graines de sésame ou de pavot



- Mélanger la farine, l'œuf, le sucre, le sel, la levure en rajoutant de l'eau pour obtenir une pâte facile à travailler. Pétrir la pâte pendant 10 minutes jusqu'à ce qu'elle devienne lisse (ne pas hésiter à rajouter de l'eau ou de la farine si besoin).
- Laisser reposer 10 à 15 minutes.
- Faire 3 boules. Les travailler une à une et les faire rouler sous les mains en forme de baguette. Les assembler ensuite et former une tresse. Lorsque la tresse est faite, faire la dorure (jaune d'œuf + un peu d'eau).
- Pour finir, étaler la dorure sur le pain à l'aide d'un pinceau à pâtisserie. Rajouter ensuite sur la dorure les graines de sésame ou de pavot. Enfourner à 180° C pendant 20 minutes. Piquer à l'aide d'un couteau pour savoir si c'est cuit.

Le Cari de Poulet

Ingrédients

- 1 cuillère à soupe d'huile de tournesol,
- 4 tomates bien coupées en petits morceaux,
- 3 cuillères à café de curcuma, connu comme étant le safran de la Réunion,
- du poivre,

- du sel,
- un beau poulet frais d'environ 1 kg,
- 5 oignons émincés
- 4 gousses d'ail écrasées,
- 50 cl d'eau
- 2 branches de thym.

Recette:

- Couper le poulet et le faire dorer à feu doux dans une marmite dans laquelle vous aurez ajouté, au préalable, une cuillère à soupe d'huile de tournesol.
- Ajouter les oignons et les faire fondre tout en remuant avec le poulet.
- Ajouter l'ail, le curcuma et les tomates.
- Ajouter l'eau de façon à recouvrir l'ensemble des ingrédients.
- Laisser mijoter de façon à obtenir une sauce de 3 mm d'épaisseur environ.
- Ajouter du sel en fonction de votre convenance.
- Vous pouvez servir avec du riz et des grains.

Bon appétit!

