



L'actu Fleury

Le journal d'information du Rondeau Montfleury



L'édito

Bonjour à tous,

Voici le premier *Actu Fleury* de cette année 2024 !

Dans ce numéro 16, vous allez découvrir les petits défis proposés pour la journée de l'eau. Je vous conseille d'en faire quelques-uns, ils ne sont pas difficiles !

Vous découvrirez aussi plusieurs interviews : les élèves partis en Allemagne, en Italie ou en Angleterre, leurs avis sur les plats d'animation de la cantine ou celle de Solenne Mary, championne d'es-crime venue rencontrer les élèves au Rondeau.

Ne manquez pas non plus la présentation du métier de pompier, le livre *Eragon* de Christopher Paolini, le pays, la BD et la chronique cinéma du mois.

Terminez par les recettes et la boîte à questions !

Bonne lecture !!

Anna-Chiara Lardy

Directeur de publication: M. Braillon

Rédactrice en chef: Mme Morin

Actualités : Jossua Coulombeix

Interviews : Amandine Reynard, Manon Reynard,

Chroniques :

Cinéma: Mathis Lopez **Métiers :** Rémi Hosatte, **Sports :** Timéo Maume, Victor Besse **Mode :** Céléna Costa, Manon Pattou

Gastronomie : Léo Le Maître, Augustin Girard **Pays :** Apolline Renesme, Izia Vassor **Livres :** Félix Salet **Nature :** Noé Daval

Boîte à questions : Louise Boivin, Lou Damon

BD : Clementina Prudkovskaya

Maquette: Augustin Girard, Anna-Chiara Lardy



Nature

22 mars : La journée de l'eau

Le saviez-vous ?

La *journée mondiale de l'eau* aura lieu le **22 mars**. À cette occasion la Métro de Grenoble, vous propose diverses animations qui mettront en évidence la qualité de l'eau (issue des sources de notre territoire) qui coule de vos robinets. Si vous voulez découvrir le traitement des eaux usées, des visites sont organisées à la station d'épuration des eaux usées Aquapole.

Si vous voulez plus de précisions, consultez le site de la Métro de Grenoble.



AU DÉFI!!

Voici les défis que nous vous proposons pour cette journée :

- 1 - Habille-toi en bleu 
- 2 - Viens avec une gourde afin d'éviter de laisser couler l'eau 
- 3 - À la cantine, vide le reste de la carafe dans les contenants prévus pour arroser les plantes 
- 4 - Ne laisse pas couler le robinet pour rien 

Noé Daval

Au sommaire de ce numéro:

- Actualités : journée de l'eau p. 1
- Interview : les voyages p. 2
- La gastronomie : les crêpes p. 2
- Sports : interview de S. Mary p. 3
- BD p. 3
- Livre : *Eragon* p. 3
- Métiers : pompier p. 4
- Pays: Suède p. 4
- Cinéma : Movie Park p. 4
- L'actu : le plat le plus populaire p. 4
- Boîte à questions p. 4



Interview

Les voyages



Voyage en Allemagne (10/12/23 au 15/12/23)



Est-ce que ce voyage en Allemagne vous a plu ?

J'ai adoré, tout ce qu'on a fait était génial et j'ai pu passer du temps avec mes amis

Quel est votre meilleur souvenir ?

J'ai 2 meilleurs souvenirs : Le chocolat et Europa-Park !



Anonymes



Voyage en Italie (02/02/24 au 08/02/24)



Est-ce que ce voyage en Italie vous a plu ?

Oui, j'ai adoré visiter les restaurants !

Quel est votre meilleur souvenir ?

La visite de Venise .



Mathis 5^oC



Voyage en Angleterre (11/02/24 au 16/02/24)



Est-ce que ce voyage en Angleterre vous a plu ?

J'ai adoré vivre pendant quelques jours dans un pays que je ne connaissais pas, dans une famille que je ne connaissais pas et sans mes parents.

Quel est votre meilleur souvenir ?

Mon meilleur souvenir est d'être allée au Studio Harry Potter



Amandine 4^oE

Amandine et Manon



La gastronomie française

Les crêpes

50g de beurre fondu 2 c à soupe d'huile
3 c à soupe de sucre 300g de farine
3 oeufs 60cl de lait 5cl de rhum



- 1 - Mettre la farine dans une terrine et former un puits.
- 2 - Y déposer les oeufs, le sucre, l'huile et le beurre.
- 3 - Mélanger délicatement avec un fouet en ajoutant au fur et à mesure le lait. La pâte ainsi obtenue doit avoir une consistance d'un liquide légèrement épais.
- 4 - Parfumer de rhum.
- 5 - Faire chauffer une poêle antiadhésive et la huiler très légèrement à l'aide d'un papier essuie-tout. Y verser une louche de pâte, la répartir dans la poêle puis attendre qu'elle soit cuite d'un côté avant de la retourner.

Pour accompagner les crêpes, je vous propose une recette facile de **caramel au beurre salé**

20cl crème liquide entière
200g sucre en poudre
100g beurre demi-sel



- 1 - Versez la crème dans une casserole. Portez-la à frémissement et éteignez.
- 2 - Mettez le sucre dans une casserole en l'aspergeant de 6 cuillerées à soupe d'eau. Faites chauffer sur feu moyen jusqu'à consistance d'un caramel couleur noisette.
- 3 - Versez aussitôt la crème par-dessus, en plusieurs fois, faites bouillir 2 à 3 minutes sans cesser de mélanger.
- 4 - Hors du feu, ajoutez le beurre demi-sel en dés et mélangez jusqu'à consistance crémeuse.
- 5 - Versez en pots et laissez refroidir, fermez et conservez au réfrigérateur.



Sports

Interview de Solenne Mary

1- Bonjour Solenne, vous pratiquez l'escrime et pouvez-vous nous dire ce que c'est ?

J'ai pratiqué l'escrime qui est un sport de combat. J'ai commencé au fleuret puis j'ai fait du sabre.

2- Depuis quand le pratiquez-vous ?

J'en ai fait pendant 20 ans. J'ai commencé à 11ans jusqu'à mes 31 ans. J'ai arrêté en 2012 aux JO de Londres.

3- Pourquoi avoir choisi l'escrime ?

C'était ma sœur qui en faisait et quand je l'accompagnais, je perturbais les cours. L'entraîneur m'a donc donné un fleuret et j'ai commencé. C'était un pur hasard.

4- Participez-vous aux JO de Paris ?

Non, je n'y participerai pas mais je les regarderai. Merci et bonne journée !



Timéo et Victor



La BD du mois



Clementina



Livres

ERAGON

Mini biographie :

L'auteur de la saga « Eragon » s'appelle Christopher Paolini. Il est né le 17 novembre 1983 à Los Angeles. Cet auteur a seulement 15 ans lorsqu'il commence à écrire « Eragon ». Il se serait inspiré du *Seigneur des Anneaux*.

Histoire

L'histoire commence lorsqu'un jeune garçon nommé Eragon découvre, lors d'une chasse, une étrange pierre bleue. Il apprend plus tard que cette pierre est un œuf de dragon. Il devient malgré lui un dragonnier (les dragonniers n'étaient qu'une légende). Eragon doit fuir car les sbires de Galbatorix, le roi tyran, sont déjà à ses trousses. Le jeune garçon part pour les montagnes dans le but de retrouver les Vardens. C'est un peuple résistant qui met tout en œuvre pour renverser Galbatorix. Eragon n'a que 15 ans mais l'avenir de l'Alagësia repose sur ses épaules

J'ai lu les 4 tomes et j'ai beaucoup aimé. L'auteur a aussi écrit un livre sur un personnage en particulier : *Murtagh*. Il existe un film mais je l'aime moins.



Félix



Les métiers

Pompier

Le métier de pompier consiste à secourir des gens ou des animaux en péril comme dans un feu, par exemple, ou des éboulements.

Il existe plusieurs sortes de pompiers comme :

- les sapeurs-pompiers professionnels
- les sapeurs-pompiers volontaires
- les services de santé et de secours médicaux
- les jeunes sapeurs-pompiers

Le salaire moyen pour un pompier est de 1 950€ par mois, pour les travailleurs plus expérimentés cela peut aller jusqu'à 3 821€.

<https://www.onisep.fr>



Rémi



Les pays



La Suède

Si vous aimez l'hiver nous vous conseillons d'aller en Suède. Vous y trouverez de superbes marchés de Noël remplis de décorations et de nourriture. À Stockholm, les suédois installent, chaque année, un immense sapin de Noël décoré de milliers de guirlandes. D'ailleurs savez-vous qu'en hiver il fait nuit à 14 h dans cette région ? Ça doit être pour ça que les suédois sont si forts dans l'art du luminaire !

Bon voyage !

Apolline et Izia



Cinéma



Movie Park

Je vais vous présenter le célèbre parc d'attractions *Movie Park*, en Allemagne.

Ce lieu met en scène aussi bien l'univers des Simpson que celui d'Harry Potter.

Les décors sont à couper le souffle et il y a plein de mascottes !

Voici une vidéo de visite du parc :

<https://www.youtube.com/watch?v=zNcccYZPfdU>



Mathis

Coupez !



L'actu

Le plat d'animation le plus populaire du self !

Nous sommes en direct du self du Rondeau Montfleury, où cette fois, ce seront les élèves et les dames de cantine qui vont être interviewés pour nous parler de l'animation la plus savoureuse qui va sûrement devenir la plus demandée, autant par les enfants que par les adultes (j'espère que ça va être un « truc » que j'aime 😊) :

plat d'animation de Noël : 42,12 % (pour 28 élèves)

plat d'animation d'Halloween : 56,16 %

Commentaires des différents élèves :

6^e : Noël c'est mieux !!!!

5^e : Halloween est mieux décoré.

4^e : difficile de choisir les deux sont tellement bons !

3^e : Halloween est moins festif mais meilleur en terme de plats.

Voici les résultats : **Félicitations** au meilleur plat spécial : **Halloween !**



Jossua



La boîte à questions

-> Que fait-on au club lecture ?

Nous parlons de nos lectures, nous présentons les nouveautés du CDI et ceux qui veulent peuvent les emprunter en premier.

-> Où sont les SPY x FAMILY ?

Les SPY x FAMILY sont avec les autres mangas, mais un peu mélangés. Si tu cherches un tome en particulier et que tu ne le trouves pas, il est peut-être en coup de cœur ou emprunté. Dans ces cas là tu peux le réserver.

-> Interviewez-vous des professeurs ?

Oui bien sûr, il faut juste nous le demander en mettant un mot dans la boîte à questions.

Question du jour : -> A quoi la vie sert-elle ?

La vie sert à être vécue. Profite de ce qui est bien et réjouis-toi de ce que les autres aiment. Ce n'est pas facile, mais il ne faut pas s'attarder sur les choses négatives qui ne servent à rien. Regarde le côté positif des choses plutôt que le négatif et trouve des activités que tu aimes pour éviter l'ennui qui fait revenir les mauvais souvenirs. Trouve un roman, une bd ou un manga que tu as aimé ou un phidget pour occuper tes mains et te détresser et à emporter partout pour te reconforter si tu en as besoin. Tu peux aussi aller voir un sophrologue (pour te trouver des rituels de détente ou régler des problèmes) ou un psychologue (pour te confier à quelqu'un d'extérieur). Et surtout, ne te compare pas aux autres et ne te rabaisse pas. En suivant certains de ces conseils, ta vie s'allegera un peu.

Question fou rire : -> Quand le journal n°16 va-t-il sortir ?

Maintenant !

Lou et Louise