



Le numéro a été réalisé avec l'enthousiasme, l'implication et l'énergie de :
Emilie Giuseppi, Maël Veit, Dimitri Morin, Pacôme Boucherot, Manon Pélé, Chloé Delmond, Dinah Flatischler, Alice Laquièze, Mathilde Perraudin, Emily Beaumont, Jeanne Clémaron Kaddeh, Téo Roger, Iona Degret, Manon Pélé, Mathilde Teytaud, Arthur Kerrigan, Tara Taing, Lysandre Pesce G.

Illustrations : Pacôme Boucherot, Jade Franquinet
Correction : Roméo Urbanet

La nourriture dans le monde

— LE SONDAGE DU MOIS —→

Ce que nos camarades nous ont dit sur le thème du mois

La nourriture
du futur

Les repas dans
les pays
nordiques

Les spécialités
vietnamiennes

Ce que
mangent les
écossais

Le régime
d'Elon Musk



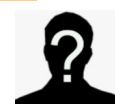
L'histoire des
crêpes

La nourriture
la plus chère

La nourriture
ibérique

Les repas
japonais

Qui est
Monsieur
Galey?



Ce que nos camarades nous ont dit sur le thème du mois, par Emilie G. et Roméo

Bonjour à tous et bienvenus dans ce nouvel épisode de: "ça change des corrections!"! Aujourd'hui, l'article portera sur les résultats du sondage, celui qui était sur la nourriture !

Pour commencer, quel est donc le plat le plus détesté par les français ? Eh bien, c'est les endives, contrairement à ce que pensaient la majorité : Le réglisse (j'aime pas) et les choux de Bruxelles (tous ceux qui le prononcent comme ça s'écrit, je vous regarde et je viendrai vous assassiner...) ont récolté la plus haute note de « détestance » !

Ensuite, préférez-vous le sucré ou le salé ? Je compte une écrasante majorité de réponses pour le salé !!! Score étonnant selon moi. Quel plat n'existe pas ? La *polpette* existe, le *shenkele* existe (en photo, c'est un dessert d'Alsace), le *Mulligatawny* existe (dommage pour ceux qui ont voté pour) et c'est bien le *xertiup* qui n'existe pas (quasi-totalité des votes)!



Quelle est l'origine du porc au caramel? Pas la France, ni les Etats-Unis (mais qu'avez-vous en tête ?), ce n'est pas non plus la Chine, que nombre d'entre vous avez choisi, mais bel et bien le Vietnam ! (une grande majorité avait répondu correctement, bravo !)

Lequel de ces plats est d'origine russe ? Ce n'est pas la pizza, et personne ne l'a mise heureusement, ni la poêlée d'ours sauvage (vous êtes des monstres !!), il s'agit en réalité du *bortsch*, le plat traditionnel russe par excellence (et qui est impossible à prononcer).

Au mois prochain, pour de nouvelles aventures !

Qui est Monsieur Galey ? Par Tara et Lysandre

Bonjour tout le monde ! Aujourd'hui, nous allons vous parler de notre principal adjoint, Monsieur Galey.

Ses loisirs étaient le tennis et le foot. Il était très sportif ! Malheureusement, aujourd'hui il n'a plus le temps d'en faire. Il avait une chatte qui s'appelait Cracotte. Ses plats préférés sont principalement les sushis, les plats en sauce et surtout le coq au vin, miam ! M. Galey préfère cuisiner mais lorsqu'il n'a pas le temps, il fait du surgelé. Quand il était plus jeune, il voulait devenir archéologue, un métier passionnant. Sa citation préférée est « les maîtres d'écoles sont des jardiniers en intelligence humaine » (Victor Hugo) Il écoute tous les genres de musique : du rap, de la variété française ou encore de la musique classique... Il aime passer ses vacances au soleil et à la plage, dans le sud de la France : à Arles, à Grasse ou à Nice, ou encore sur la côte landaise, avec ses grandes plages.



Ses livres préférés sont *L'enfer* de Dante, *La possibilité d'une île*, de Michel Houellebecq et *La nuit des temps* par René Barjavel et encore plein d'autres. Il aime bien comme film/serie *Breaking Bad* et *2001 l'Odyssée de l'espace*. Et maintenant le plus important, son avis sur le collège : "C'est un bon établissement, le cadre de vie est bon et favorisé. Les élèves ont la chance de travailler dans de bonnes conditions pour progresser."

Merci à Monsieur.Galey pour cette interview !

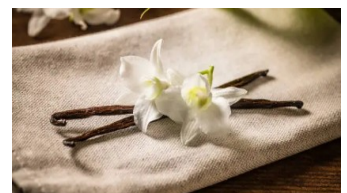
La nourriture la plus chère, par Chloé et Ilona

Bonjour, aujourd'hui, nous allons vous parler de la nourriture la plus chère au monde. Pour commencer, il y a les crocus à safran, qui ne fleurissent qu'une ou deux semaines par an, en automne: 1 gramme de safran peut coûter en moyenne 30 à 50 euros !

Ensuite, il y a le caviar, il est super rare. Le caviar le plus célèbre est l'esturgeon béluga, on le trouve dans la mer Noire.

La viande de Kobe de la race Tajima, qui se trouve au Japon, est réputée être la meilleure au monde. Le bœuf de Kobe varie entre 400 et 1000 euros le kilogramme.

La vanille est connue pour être un aliment coûteux, sa fleur ne fleurit que quelques heures en 12 mois.



L'histoire des crêpes, par Jeanne



Bonjour, aujourd'hui c'est Jeanne et je vais vous raconter l'histoire des crêpes.

Originnaire de Bretagne, la crêpe s'est étendue dans l'ensemble de la France et a pris différentes formes selon les régions. En Bretagne, on célèbre la Chandeleur en préparant des crêpes. Selon une légende, faire sauter la crêpe de la poêle avec une pièce de monnaie en main porte bonheur pour l'année à venir. La crêpe est également présente dans d'autres événements festifs comme la fête de la musique ou la fête nationale.

Dans l'antiquité, les Grecs et les Romains préparaient des galettes à base de farine de blé, d'orge ou de millet, souvent assaisonnées de miel ou de fromage frais. En Grèce antique, les crêpes étaient même utilisées dans les offrandes religieuses et étaient cuites sur des autels en l'honneur des dieux. Les Romains, eux, offraient des crêpes lors de célébrations. Voilà pour la petite histoire des crêpes, j'espère que celle-ci vous aura mis l'eau à la bouche.

La nourriture espagnole, par Chloé et Ilona

Salut les lecteurs ! Pour le thème de la nourriture dans le monde on va s'intéresser à la nourriture de l'Espagne. Il y a bien la *paella*. Si on va en Espagne et qu'on ne goûte pas la *paella*, on est pas allé en Espagne. Ce plat est originaire de Valence, et son nom vient de la poêle qui sert à le cuisiner. On en mange le dimanche ou les jours de fêtes et chaque famille à sa propre recette. Ensuite, comme boisson : le cocktail renommé : la *sangria*. Il est à base de sucre, de vin rouge, de fruits et de cannelle et varie selon la personne qui le prépare.



On y retrouve également le *chorizo*. C'est une saucisse de porc pimentée. Avec quelques épices saupoudrées, vous allez vous régaler ! Créée à Alicante, le *Turrón* est un nougat espagnol consommé pendant les repas de Noël. Il est fabriqué à partir de sucre, de miel, d'œufs et de noix grillées. Ce sont sa texture et sa forme qui sont appréciées. Les espagnols offrent cette confiserie à leurs proches en cadeau de Noël. N'hésitez pas à faire pareil pour une touche plus originale à l'occasion des fêtes !

La nourriture au Japon, par Alice et Mathilde P.



Les plats les plus typiques sont les sushi (les meilleurs trucs au monde), les sashimis, les nouilles udon et soba, le tōfu et le nattō. Aussi des *ramens* (comme dans Naruto), les *tempuras* les crevettes panées, *onigiri* (comme dans Pokémon).

Comme boisson ils adorent le saké, qui est un alcool de riz, le thé ainsi que la bière. Le dessert préféré des Japonais est sans aucun doute le *mochi*. C'est troooooop boooooooooonnnnn !

Les spécialités du Vietnam, par Emily

Alors, aujourd'hui je vais vous parler de l'incroyable, l'extraordinaire, la fantastique....bon, euh je pense que vous avez compris : la nourriture vietnamienne. Ma mère me cuisine tout ces bons plats

LE PHO, LA SOUPE EMBLÉMATIQUE

Le phở est la soupe traditionnelle du Vietnam. Il est impossible de passer à côté de cette spécialité culinaire vietnamienne. On en trouve partout, dans la rue et même dans des chaînes de restauration rapide. Elle se déguste à toute heure de la journée, du petit déjeuner au dîner ! Les vietnamiens en raffolent car elle est très consistante et ne coûte pas cher. Ses saveurs changent selon la région où elle est cuisinée

LE BÁNH BAO, LA BRIOCHE VAPEUR

Le Bánh Bao est l'une des spécialités vietnamiennes . Il s'agit d'une brioche farcie de viande, de légumes, d'œufs cuite à la vapeur dans des paniers en bambou. C'est vraiment délicieux !



Le régime d'Elon Musk, par Téo

Il ne prend généralement pas de petit déjeuner mais lorsqu'il a faim il mange une barre chocolatée. Je trouve que son style de vie n'est pas trop exceptionnel : moi, si j'avais son argent je mangerais McDo tout les jours et je m'achèterais une salle de sport pour faire plus de sport. Madame Béasse viendrait volontiers dans ma salle de sports. Elon Musk ne ferait pas d'exercice s'il pouvait, il a un coach mais il ne s'entraîne pas souvent avec lui car son coach avait décidé de lui faire soulever des poids tout seul.

Ses plats préférés sont le barbecue et la cuisine française Il dit que plus il vieillit, plus c'est difficile de rester en forme, aussi il préfère manger des aliments savoureux et vivre moins longtemps et pour finir il dit que manger avant de se coucher c'est une mauvaise idée car cela affecte le sommeil de manière négative.



Ce que mangent les écossais, par Arthur

Bonjour ! Je vais aujourd'hui vous présenter la nourriture écossaise. En Écosse, la nourriture la plus typique est sûrement le *haggis* : pour le préparer il faut récupérer le foie, le cœur et les poumons d'un mouton, on met ensuite tout ça à cuire et on hache finement le tout. On rajoute ensuite des épices et de l'avoine, et nous mettons la mixture dans le ventre du mouton. On referme ensuite ce ventre, avec de la ficelle. Il est souvent accompagné de purée de pommes de terre.



Les écossais mangent également de nombreux fruits de mer et du poisson, et ils accompagnent tout ça avec, bien sûr, du whiskey, qui est, je pense, la boisson la plus consommée en Ecosse après l'eau. Attention, à déguster avec modération.

La nourriture dans les pays nordiques, par Pacôme



Lorsque l'on parle de gastronomie, on pense à l'Italie, à l'Inde, au Japon, et bien sûr à la France, mais les pays Nordiques ont aussi leurs plats traditionnels. Certains étonnants, d'autres un peu ragoûtants, voyons ensemble les meilleures spécialités des pays du Nord à ne pas manquer.

Commençons ce tour d'horizon avec la Finlande, qui, contrairement aux idées reçues, a comme plats traditionnels des pâtisseries ! Le Korvapuusti par exemple sont des brioches à la cannelle et à la cardamome enrobées de sucre. Mais les Finlandais sont aussi des fans de barbecue avec les GrilliMakkara, des grosses saucisses qui sont mangées avec des frites. Ils ont besoin de ces repas réconfortants car dans le Nord, l'hiver dure 6 mois !!!

Maintenant, attaquons nous au Groenland, terre qui semble dévastée et glaciale, mais qui abrite au final des spécialités culinaires assez.... euh.... exotiques ? Avec le Suaasat, un plat de viande de phoque bouillie ou le Mattaq, un bout de peau de baleine, mangé cru par les pêcheurs après avoir tué une baleine. Pour finir, nous allons voir les spécialités culinaires de l'Islande, qui, malgré ses nombreux volcans, présente des cuisiniers très inventifs. Avec du ragoût de poisson, du poisson séché, du poisson à la sauce... Mais à part cela, il y a du Snudur, qui ressemble au Korvapuusti finlandais. En effet, c'est un pain à la cannelle, au chocolat et à la vanille.

Pour conclure, les pays du nord ont aussi leur place dans la gastronomie, bien que nous les omettons trop souvent.

La nourriture du futur, par Chloé et Manon

Hallo, j'espère que tout le monde va bien.

Aujourd'hui, je vais vous parler d'un sujet essentiel....LA BOUFFE! Pour être plus exacte, c'est la nourriture du futur, qui va être décrite dans cet article.

La viande va probablement être plus chère et plus rare : la viande que nous connaissons tous sera remplacée par d'autres aliments plus... particuliers, tels que des insectes (craquelons, vers, fourmis, scorpions etc...), des légumineuses et oléagineuses contenant des protéines animales, des algues (comme le Nori), ainsi que de la production de viande animale *in vitro*.

Entre nous, nous espérons grandement que nous n'aurons pas besoin de nous nourrir de tels aliments... Mais en attendant, nous vous souhaitons un bon appétit, et profitez d'une nourriture normale avant l'apocalypse !

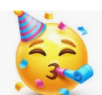


Le jeu du mois

Le *schnitzel* est un plat typique :

1. suédois 2. allemand 3. portugais

Envoyez votre réponse à belairjournal@gmail.com
ou allez voir directement Mme Béasse



Les gagnants du mois de janvier sont Sarah Bouguerba et Romane Bonnay. Votre surprise vous attend auprès de Mme Béasse !

L'actu au collège – février 2024

- Intervention des étudiants infirmiers auprès des 6^e et des 3^e le 27/02 et 28/02 (suite et fin de l'intervention)
- Brevet blanc : le 29/02
- Conseils de classe T2 : début le 11 mars
- Rencontre avec Richard Normandon, auteur jeunesse (6e2 et 6e3) le 26 / 01, dans le cadre du Prix Chateaubriand des collégiens ensuite rencontre avec Anne Pouget, seconde autrice sélectionnée, le 8/ 02