



# Le mag de Bois Franc

N°2

Novembre-Décembre 2021

Vie du collège :

L'enquête :

Journée citrouille

La découverte des métiers de la culture...

Spécial  
Noël!



## Éditorial

Chers lecteurs,

Notre équipe de journalistes est désormais au complet puisque nous sommes quinze. Le club s'avère opérationnel en toutes circonstances : sur 5 séances, à mi-effectif, avec panne de réseau, sur papier, avec des envoyés spéciaux sur le terrain... Rien ne nous arrête ! Grâce à ce numéro, vous connaîtrez les faits saillants de la vie du collège (journée citrouille, CVC, cantine,...), vous croirez au Père Noël et vous brillerez en pâtisserie pour les fêtes de fin d'année. Vous résoudrez d'énigmatiques mots croisés ! Last but not least, vous trouverez pour la nouvelle année des bonnes résolutions toutes prêtes, que vous soyez élèves ou parents !

Bonne lecture à tous !

Et bonnes fêtes !

Mme Anciant et Mme Razon

## Sommaire :

Éditorial .....p. 1

Spécial Noël

- D'où vient Noël ? ..... p. 2
- L'interview du Père Noël..... p. 3
- Recette du moelleux au chocolat..... p. 4
- Recette des sablés de Noël ..... p. 5

Vie du collège :

- Journée Citrouille ..... p. 6
- CVC : commission cantine ..... p. 7

L'enquête:

- Les métiers de la culture..... p. 8

Détente :

- Coin lecture ..... p. 9
- Les bonnes résolutions pour 2022..... p. 11
- Jeux..... p. 12
- La rubrique des sports ..... p. 13

## L'équipe du Journal :

Flavie, Charlotte, Wanda, Zoun, Auréline,  
Eléonore, Léonore, Solène, Elise, Eloïse,  
Nassim, Timéo, Neil  
Mme Anciant et Mme Razon

# D'où vient Noël ?

## - Pourquoi le 25 Décembre ?

Nous avons choisi de fêter Noël le 25 décembre car cette fête sert à célébrer la naissance du Christ, dont la vie et l'enseignement sont à l'origine de la religion chrétienne.



## - D'où vient le mot « Noël » ?

Le mot « Noël » vient de l'adjectif « Natalis », qui signifie « relatif à la naissance ». Au Moyen-Age, en ancien français, Natalis se transforme en Noël.

Auréline 6°C et Éloïse 6°F



# En exclusivité : L'interview du père Noël !

- Bonjour, père Noël ! Je vais vous poser quelques questions.

OK , mais-dépêchez-vous parce que j'ai pas votre temps , les jeunes .

Qu'est-ce que ça fait d'être une star ?

- Ça fait rien , mais de moins en moins d' enfants croient en moi. C'est à cause des parents ; de nos jours ils révèlent tout trop tôt !



Qu'est-ce que ça fait de travailler sans être payé ?

- C'est bien, le bénévolat mais mais j'ai besoin de mon Coca, moi ! C'est pas gratuit quand c'est bon !

On a toujours dit que vous étiez très discret, est-ce vrai ?

- Alors avec mon p'tit bidon , pour faire les courses, c'est pas trop pratique ! Petite annonce à part : arrêtez de me donner des cookies à Noël . Après, vous dites que je suis obèse mais c'est de votre faute !

- Avez- vous des lutins ?

- Alors , j'en avais mais après l'abolition de l'esclavage , j'ai dû me plier aux règles, comme tout le monde .

- Où habitez- vous?

- Eh bien, vu que je ne suis pas payé, j'habite dans une cabane que j'ai construite avec des papiers cadeaux de l'année dernière .

- On a fini . Vous avez autre chose à raconter ?

- Oui : mettez des pièces à la place de la nourriture que vous me donnez . Ca me ferait de l'argent de poche pour mon Coca.

Et aussi, voici les films que je vous conseille de regarder qui parlent de moi. Evidemment !

- Santa et Cie
- Le Grinch
- Les Chroniques de Noël
- Blizzard
- Le père Noël est une ordure ( j'aime pas le titre )
- Pôle Express

- Père Noël, un grand merci à vous pour nous avoir accordé un peu de votre temps...

- Avec plaise les girls...



Eléonore 6° G et Zélie 6°C

# Recette : Moelleux au chocolat de Noël

**Pour 10 personnes**

Pour le gâteau :

- 180 g de chocolat noir
- 170 g de beurre
- 5 œufs
- 120 g de sucre en poudre
- 100 g de farine
- Des pépites de chocolat colorées vertes et jaunes
- 1 sachet de levure

Pour la ganache :

- 180 g de chocolat blanc
- 180 g de crème chaude
- 280 g de crème froide

Pour la ganache :

- 180 g de chocolat blanc
- 180 g de crème chaude
- 280 g de crème froide



- **Prépare** ta ganache à l'avance : porte 180 g de crème à ébullition. En même temps, fais fondre le chocolat blanc . Quand la crème est bien chaude, verse-la dans le chocolat en trois fois tout en mélangeant.
- **Quand le mélange est lisse**, ajoute en une fois les 280 g de crème froide et mélange. Laisse reposer au frais toute une nuit. Le lendemain, fouette la ganache jusqu'à ce qu'elle soit ferme et aérée.
- **Pour le moelleux** : préchauffe ton four à 180°C. Fais fondre le beurre et le chocolat au bain-marie. Casse les œufs dans un saladier et bats-les. Ajoute le sucre et fouette jusqu'à ce que le mélange double de volume .
- **Incorpore** la farine et la levure et mélange jusqu'à obtenir une pâte bien lisse. Ajoute le chocolat fondu à la préparation. Beurre un moule, verse la pâte dedans, et enfourne pour 40 min environ.
- **Une fois le gâteau cuit**, sépare-le en deux étages égaux, et ajoute de la ganache entre les deux. Recouvre ensuite le dessus de ganache, en formant les boules de neige avec une poche à douille. Pour les sapins, fais fondre les pépites de chocolat colorées et verse-les dans des moules en forme de sapin. Forme des décorations de ton choix sur papier sulfurisé. Réserve au frais pendant une demi-heure, puis décore ton gâteau enneigé.

**Auréline 6°G**

## Recette de sablés à tomber par terre pour Noël :

### Pour environ 50 sablés:

- ✓ 250 g de farine
- ✓ 125 g de sucre en poudre
- ✓ 1 sachet de sucre vanillé
- ✓ 1 pincée de sel
- ✓ 125 g de beurre
- ✓ 1 œuf
- ✓ quelques grammes de chocolat (noir, blanc ou au lait)



Vous pouvez tamiser la farine pour éviter de faire des grumeaux. Dans un saladier, mélangez la farine, le sucre, le sucre vanillé et le sel. Ajoutez le beurre froid coupé en petits morceaux et travaillez l'ensemble du bout des doigts jusqu'à obtention d'une poudre fine.

Incorporez l'œuf et mélangez pour obtenir une pâte homogène. Rassemblez-la en boule emballez-la dans du film alimentaire et réservez-la pendant 1 heure au réfrigérateur.

Préchauffez votre four à 180°C.

Étalez la pâte, puis découpez-la à l'aide d'emporte-pièce de différentes formes. Déposez les biscuits sur la plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé (ou une toile en silicone). Faites cuire 12 à 15 minutes. Quand les bords commencent à dorer, c'est que c'est bon. Vous pouvez aussi décorer vos pâtisseries avec le chocolat précédemment fondu. Vous pouvez créer des visages, des boutons comme sur l'image.

Vous pouvez les décorer avec le chocolat en faisant des visages, des boutons, etc...Vous pouvez les conserver quelques jours dans une boîte hermétique.

**Enjoy !**



## Vie de l'établissement : Journée citrouille

Le vendredi 22 octobre, avant les vacances de la Toussaint, une journée avec un dressing code tenue orange et noir à eu lieu. Voici quelques photos :



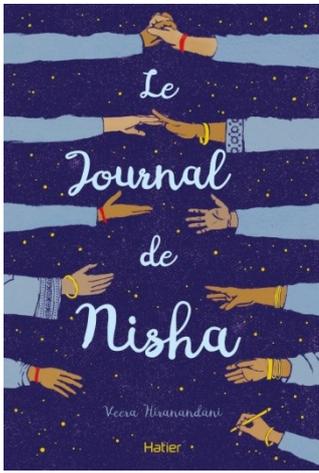
# Commission du self

Le vendredi 19 novembre dernier, nous avons assisté à la 1<sup>ère</sup> commission du self de l'année. Voici un compte-rendu.

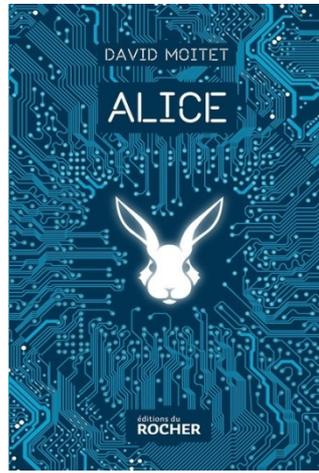
- Le self contient 220 places. Il y a des chaises cassées. Si vous en avez une, signalez-le à un surveillant ou mettez-la sur le côté et prenez-en une autre (contre le mur de la salle où mangent les professeurs).
- Concernant les couverts, on peut trouver des couverts mouillés quand on se sert en couverts car il n'y en a pas assez et donc les couverts n'ont pas le temps de sécher. Il n'y a plus de petites cuillères car elles finissaient dans les poubelles. Le self a arrêté d'en acheter.
- Certains élèves se plaignent de la décoration du self. Un groupe d'élèves volontaires va sans doute être mis en place pour le décorer. Il y a aussi des décorations lors des menus à thèmes. Malheureusement, ces décorations ont été subtilisées. Par exemple, des peluches ont été volées lors du menu fête foraine.
- Attention à ne pas oublier vos cartes de self ! Les chiffres d'oublis sont impressionnants : entre 100 et 150 élèves chaque jour n'ont pas leur carte sur 650 demi-pensionnaires. Si vous avez perdu votre carte, il faut en racheter une autre.
- Il y a énormément de gaspillage. En chiffres, on jette environ 50 kilos de déchets par jour dans la poubelle alimentaire ! On a jeté également 4 kilos de pain lors du menu fête foraine ! Pour les entrées, il y a aussi énormément de gaspillage. Néanmoins, les cuisiniers donnent des restes alimentaire (ex : épiluchures) au club jardin pour leur compost.
- Certains se plaignent que les enquêtes de satisfaction ne servent à rien. Elles servent bien à quelque chose, c'est juste que cela prend du temps, ou que les demandes des élèves sont impossibles (ex : des frites une fois par semaine).
- Les menus végétariens sont une expérimentation qui durera encore 2 ans.
- En ce qui concerne l'origine des aliments, le steak haché et le bœuf sont encore du surgelé.
- Enfin, vous pouvez trouver les menus de la semaine sur la page d'accueil de l'ENT.







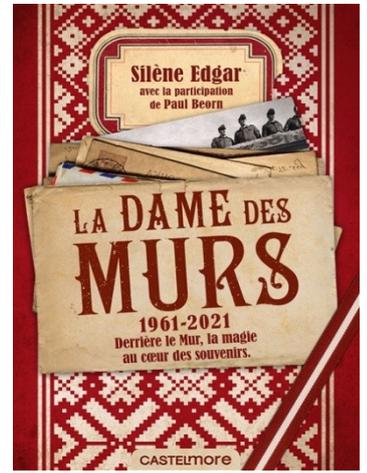
Le journal de Misha  
Roman



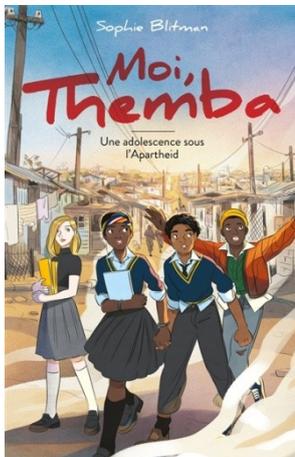
Alice  
Roman



Le jour où mon père a  
disparu  
Roman



La dame des murs  
Roman



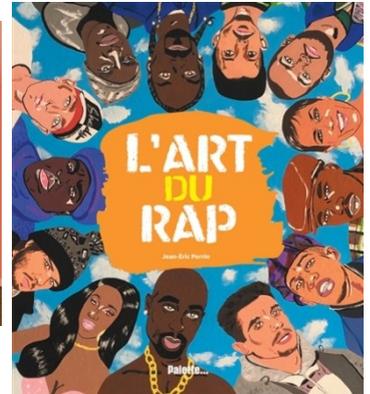
Moi Themba  
Roman



Angie  
Roman



Qui fait bouger le  
monde ?  
documentaire

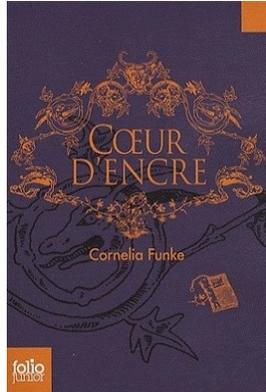


L'art du rap  
documentaire

Les conseils de lecture :



Le faux prince  
Roman



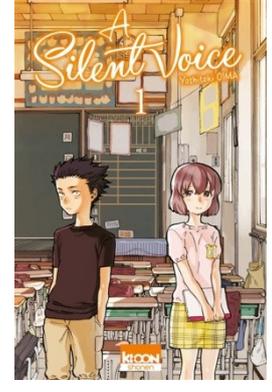
Cœur d'encre  
Roman



L'empire des auras  
Roman



Harmony  
Bande-dessinée



A silent voice  
Manga

Source : <https://0690080m.esidoc.fr/>

# Les bonnes résolution pour le jour de l'an enfants VS parents

Parents : vert

Enfants : bleu

## Comment éduquer les parents ?

- Qu'ils ne disent plus "A ton âge je n'avais pas ça".
- Qu'ils arrêtent de regarder nos carnets de correspondance.
- Qu'ils arrêtent de nous faire manger des légumes.
- Qu'ils ne nous refusent plus rien.
- Qu'ils passent l'aspirateur dans la chambre des enfants.
- Qu'il nous offrent plein de jouets tous les jours.
- Qu'ils n'obligent pas les enfants à aller à l'école.
- Qu'ils se mettent en mode robot (esclave) pendant quelques jours...

## Et pour les enfants ?

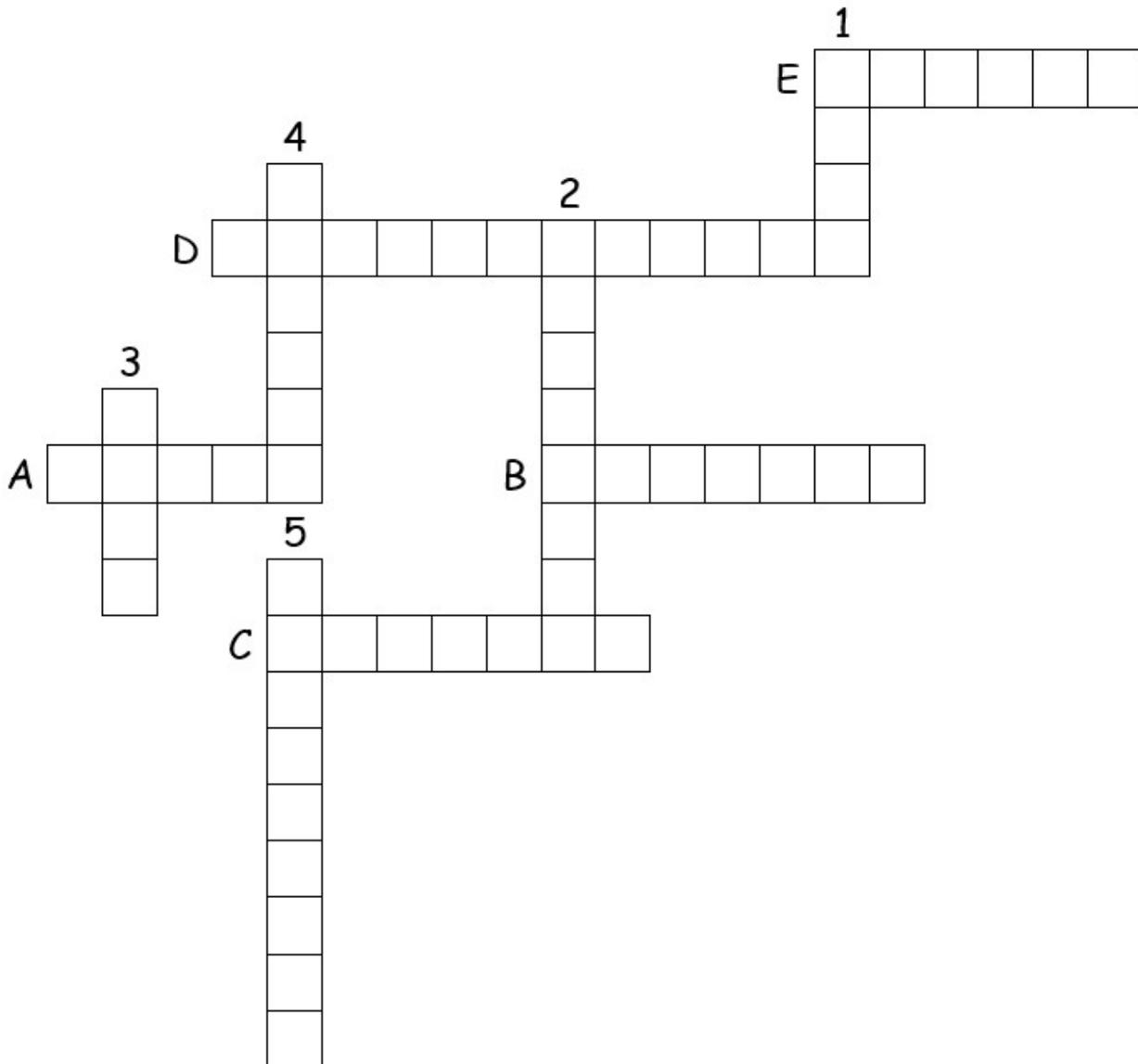
- Qu'ils respectent mieux les gestes barrières.
- Qu'ils obéissent à leurs parents et ne disent plus «pff» à chaque fois qu' on leur refuse quelque chose.
- Qu'ils fassent leurs devoirs !
- Qu'ils mangent plus de légumes.
- Qu'ils ne passent pas leur temps sur les écrans.
- Qu'ils arrêtent de faire la grasse matinée.
- Qu'ils aient toujours des 20 sur 20 à l'école.
- Qu'ils puissent se mettre en mode « enfant modèle »

Les résultats: Les parents sont les gagnants de ce combat (même si on sait tous que les enfants ont gagné !).



Timéo, Neil et Solène 5B

# Jeux : Mots croisés



Verticalement :

1. Quand je suis chaud, je suis frais, et quand je suis frais, je suis chaud. Qui suis-je ?
2. Trouvez le mot : vision vision
3. Nous sommes les ténèbres ou la nuit, nous sommes du poison ou des fruits. C'est toi qui choisis. Qui sommes-nous ?
4. Dans une pièce carrée, il y a un chat dans chaque coin. Devant chaque chat, il y a trois chats. Combien y a-t-il de chats ?
5. Toujours par deux, nous pouvons faire disparaître le monde en une seconde. Qui sommes-nous ?

Horizontalement :

- A. J'ai 4 pattes le matin, 2 l'après-midi, et 3 le soir. Qui suis-je ?
- B. Quand tu prononces mon nom, tu me brises. Qui suis-je ?
- C. Mon premier sort du robinet. Mon second pèse très lourd. Mon tout est une saison. Qui suis-je ?
- D. Trouvez le mot : 
$$\frac{2MAIN}{LEN}$$
- E. Je pique mais je ne suis pas pointu, je brûle mais je ne suis pas chaud. Qui suis-je ?

## La page des sports



La semaine dernière lors du grand tour de l'Afrique un coureur du tournoi a été gravement blessé. Effectivement, celui-ci courait aux alentours de la réserve naturelle : Rhino and Lion Nature Réserve.

Il était en train de courir, au moment où un lion l'a attaqué et a pris le contrôle du véhicule. Étonnamment, l'animal a gagné la course et l'individu a procédé au contrôle du dopage : aucune trace de dopage ! Les organisateurs l'ont donc récompensé en lui offrant 50KG de côte de dinde. Le coureur a poursuivi en justice le lion. Affaire à suivre...

... Après le procès, le sénateur a décidé de départager les deux ennemis dans un match de boxe :



A la fin du match, le lion a mangé le coureur, celui-ci a donc été condamné pour homicide volontaire. Durant son séjour au zoo il sera soumis à un régime entièrement vegan et il sera privé de cyclisme pendant 1 mois (celui-ci ayant trouvé sa passion dans ce sport).

Timéo et Neil 5<sup>ème</sup>B