

La feuille de Schu N°6

Journal du collège Robert Schuman de Saint-Amarin (68)



SOMMAIRE :

Avez-vous testé ?
Connaissez-vous ?
Gourmandise
Du cacao au chocolat
Rétrospective en photos
Actu
Sport
Culture



AVEZ VOUS TESTE ?

Voici la présentation de quelques clubs qui ont lieu de 13h à 14h.
N'hésitez pas à vous y joindre !

Le club théâtre

animé par Mme Hetsch a lieu le vendredi de 13h à 14h au foyer. Des jeux et des exercices permettent d'apprendre à s'exprimer avec le corps et la voix. Les 18 élèves inscrits vont également préparer deux spectacles : un spectacle pour Noël à Saint Amarin dans le cadre du circuit des contes les 13, 14 et 15 décembre et un spectacle en fin d'année scolaire.



Le club Loup-garou



Ce club animé par M Jilger a lieu tous les jeudis de 12h à 13h permet de jouer à un jeu de société. Chaque nuit, les loups-garous dévorent un villageois. Le jour ils essaient de masquer leur identité nocturne pour échapper à la vindicte populaire. Le lendemain matin les villageois survivants se rassemblent et essaient de remarquer les signes qui trahiraient le mangeur d'homme. pour démasquer le loup-garou qui est parmi eux. Après discussion ils votent pour l'exécution d'un suspect qui sera éliminé du jeu.

Le club Manga

est animé par Mme Lamotte et Matthieu de la médiathèque de Wesserling tous les vendredis de 13h à 14h au CDI. Ce club permet de découvrir des nouveaux mangas et de participer au Prix Mangawa. C'est un temps d'échange et de lecture mais aussi de travail en commun pour participer au concours de vidéo sur le thème du Manga. L'année dernière notre vidéo avait été sélectionnée pour la finale !!!



Le club presse



est animé par Mme Baeumler et Mme Lamotte tous les mardis de 13h à 14h au CDI, il permet aux élèves volontaires de devenir reporters et de réaliser le journal du collège que vous êtes en train de lire !

Damien et Evan 5A

**Le club jardin n'est plus à présenter !
Mme Coulon, M Hueber et M Hetsch ont organisé un concours !
Il fallait estimer le poids de la récolte en photo ci-dessous**



La gagnant est Jérémy Schoffe. Il est élève en 4A et c'est lui qui a réussi à donner la bonne estimation du poids de la récolte de potirons et potimarrons : 4,9 kg !

« J'ai soupesé le potiron et j'ai estimé son poids à 2kg. A partir de là j'ai jugé que le reste devait peser moins de 3kg et j'ai noté 409 kg sur le bulletin de participation au concours »

Jérémy emporte donc chez lui cette cucurbitacée qu'il a gagnée et finira sans doute en soupe ou en tarte !



M Hetsch

Mme BERTRAND
Notre nouvelle Conseillère Principale d'Education

-Pourquoi avez-vous choisi le métier de CPE ?

-Car j'ai envie d'aider les élèves à réussir et à s'épanouir dans leur scolarité.

-Depuis quand êtes-vous CPE ?

-Je suis CPE depuis trois ans

-Où travailliez-vous avant d'être nommée au collège de Saint Amarin ?

-J'étais en région parisienne

-Comment êtes vous devenue CPE ?

-J'ai une licence (trois ans après le BAC) en Sciences de l'Education, un Master (deux ans après la licence) en Encadrement Educatif, puis j'ai passé le concours de l'Education nationale pour devenir CPE

-Quels sont vos horaires ?

-Je suis présente au collège les lundis, mardis et jeudi de 7h45 à 17h15, les mercredis de 7h45 à 12h et les vendredis de 7h45 à 14h15.

-Quelles sont vos missions ?

-J'assure le suivi et la sécurité des élèves ainsi que le bon fonctionnement du collège

-Que pensez-vous de notre collège ?

-J'ai reçu un très bon accueil du principal et du personnel

-Quel souvenir avez vous de vos années collège ?

-J'étais dans un collège dans le Nord de la France dont je garde un bon souvenir mais j'ai quand même préféré mes années au lycée.

-Quel est votre pays préféré ?

-C'est la Slovénie

-Quel est votre auteur préféré ?

C'est Paolo Coelho

-Quel est votre plat préféré ?

-J'adore le chocolat



Milly et Amélie

Mme HIRTZLIN Notre nouvelle professeure d'Education musicale !

Depuis quand êtes vous professeur de musique ?
Depuis septembre 1988

Où étiez-vous professeur avant ?
J'étais professeur de musique à Paris .

Pourquoi avez-vous choisi ce métier ?
J'ai choisi ce métier pour pratiquer la musique et amener les élèves à prendre conscience des bienfaits qu'elle peut apporter dans la vie de tous les jours, notamment pour tout ce qui concerne l'expression de soi à travers la posture, le mouvement, la gestuelle et l'oralité..



Quelles études avez vous fait ?
J'ai fait des études de piano et de chant. J'ai été étudiante à l'institut de Musicologie de l'université de Strasbourg.

De quels instruments jouez-vous ?
Je joue du piano et ma spécialité est le chant.

Quel est votre style de musique préféré ?
Je n'ai pas de style préféré. J'écoute tous les styles de musique. Certaines me plaisent ou me parlent davantage que d'autres, selon les contenus et les moments. Toutefois je me lasse plus facilement de ce qui est trop technique, mesuré et systématiquement répétitif.

Quel est le concert qui vous a le plus marqué ?
Je me souviens très bien de trois concerts :
L'opéra Tannhäuser de Richard Wagner à l'opéra de Mulhouse
Renaud au Zénith à Paris
Didier Lockwood aux arènes de Nîmes,
Mais il y en a eu beaucoup d'autres...

Que chantez-vous à la chorale ?
Nous chantons « Je veux » de Zaz, un joli canon sur un poème de Verlaine. Nous allons préparer le concert d'ouverture du marché de Noël avec Jingel bell rock, Go tell it in the mountain (gospel), « Tout va changer » de Michel Fugain et quelques autres chants traditionnels de Noël.

Pourquoi y a t il deux créneaux pour la chorale ?
Deux créneaux horaires pour permettre aux élèves qui ont choisi des clubs le lundi ou le vendredi de venir chanter et aussi pour pouvoir accueillir un maximum de volontaires.

Milly et Amélie

Connaissez-vous M Rietsch ? Notre professeur de SVT !

Pourquoi avez vous choisi d'être professeur de SVT ?

J'aime beaucoup la biologie et je trouve cela très important de partager des connaissances

Dans quel établissement étiez-vous professeur l'année dernière ?

L'an dernier j'étais professeur de SVT au collège de La Largère à Seppois Le Bas (près de la frontière Suisse)

Depuis quand êtes vous professeur ?

Depuis deux ans et quelques mois

Comment êtes vous devenu professeur de SVT ?

J'ai préparé un BAC STL (Sciences et Techniques des Laboratoires), une licence en biologie cellulaire et physiologie et un master en biologie des micro organismes

Que pensez-vous de notre collège ?

Nous avons la chance d'être dans un très beau cadre même si les travaux sont gênants. Les élèves sont sympathiques mais certains devraient se mettre au travail.

Quel est votre film préféré ?

Gladiator

Quel est votre plat préféré ?

Les lasagnes

Quel est votre pays préféré ?

L'Indonésie

Quelle est votre chanson préférée ?

Surface of the sun de John Murphy



Saba et Clément

Connaissez-vous Mme Rost ?
Notre infirmière scolaire !

Depuis quand êtes-vous infirmière ?

Depuis le 1^{er} septembre 1993

Dans quels services avez-vous exercé votre métier avant de travailler dans l'Education nationale ?

Avant de devenir infirmière scolaire j'ai exercé dans divers services de l'hôpital de Thann : médecine, chirurgie

Pourquoi avoir choisi de travailler en collège ?

Après 15 ans à l'hôpital, j'avais envie de complètement changer. Le métier d'infirmière scolaire est totalement différent. J'avais envie d'aider les jeunes.

Quand êtes vous présente au collège ?

Je suis au collège le lundi toute la journée, le mercredi matin et le vendredi

A l'occasion de la semaine du goût, quels conseils donneriez-vous concernant l'équilibre alimentaire ?

Découvrez de nouvelles saveurs et éveillez vos sens afin de vous faire plaisir tout en mangeant équilibré.

Les opérations « Petit déjeuner » pour les 6èmes et les 3èmes sont l'occasion de rappeler que ce repas est indispensable pour être en forme toute la matinée et donc bien étudier. Un petit déjeuner doit contenir un féculent, un laitage, un fruit, un peu de glucides et de lipides apportés par le beurre et la confiture ou le miel.

Les autres repas de la journée seront équilibrés s'ils contiennent : des féculents, des protéines, des légumes, un laitage et un fruit.

Avez-vous un message pour les collégiens ?

Prenez soin de vous et pensez à avoir de bonnes nuits de sommeil, à prendre un bon petit déjeuner pour bien démarrer la journée, à limiter le temps passé devant les écrans (2 heures au maximum par jour)



Connaissez-vous la cheffe de cuisine du collège ? Mme Ringenbach !

Bonjour Mme Ringenbach, depuis quand êtes vous chef de cuisine au collège de Saint Amarin ?

Je suis cheffe de cuisine de puis septembre 2009 et le collège de saint Amarin est mon premier poste en tant que cheffe.

Où avez-vous travaillé auparavant ?

Au début de ma carrière j'ai été travaillé à Ingersheim dans un restaurant et mon chef ainsi que le second venaient d'un restaurant gastronomique. Puis j'ai été quelques mois au restaurant du musée du chemin de fer à Mulhouse, avant d'intégrer la cuisine de l'hospice Saint Vincent à Oderen. En 1999 j'ai fait un remplacement au collège Cassin de Cernay, puis en 2000 j'ai été affectée au lycée Scheurer Kestner de Thann en tant que second de cuisine. En 2009 j'ai passé un concours pour devenir cheffe de cuisine d'où ma nomination au collège Schuman de Saint Amarin.

D'où vient votre passion pour la cuisine ?

Ma grand-mère et ma maman étaient de fins cordons bleu. Elles m'ont transmis très tôt leur passion et leur savoir faire.

Quel est votre plat préféré ?

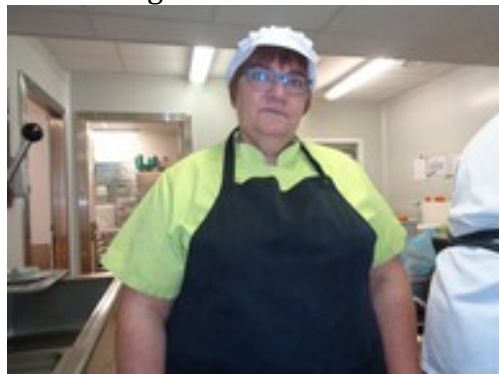
Je n'ai pas vraiment de plat préféré car en cuisine il y a beaucoup de bonnes choses

Quel est votre dessert préféré ?

Entre un dessert sucré et du fromage je choisirai le fromage. Le seul dessert qui me fera craquer sera une torche aux marrons. Pour l'anecdote lorsque j'étais petite mes parents m'ont donné de l'argent de poche pour mon anniversaire en me disant que je pouvais m'acheter ce qui me ferait plaisir. Je suis allée à l'épicerie du village acheter une boîte de fromage.

Pouvez-vous nous donner une de vos recettes ?

Je vous propose la crème de poivrons au mascarpone qui est un potage qui a toujours du succès lorsque nous le faisons au collège.



CREME DE POIVRONS AU MASCARPONE

Ingrédients :

- 500g de poivrons pelés
- 250 g de mascarpone
- 100g de riz blanc
- 1litre de bouillon de bœuf
- 2 oignons
- 3gousses d'ail
- 1 bouquet garni (thym et laurier)
- 10 cl d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de piment d'espelette
- sel et poivre



Préparation

- Epépiner et couper les poivrons en gros dés
- Peler et hacher l'ail et les oignons
- faire chauffer l'huile d'olive dans une casserole à feu vif
- Ajouter l'ail et les oignons dans la poêle et laisser fondre 4-5 minutes
- Ajouter les poivrons à feu moyen et laisser cuire pendant 5 minutes en remuant
- Recouvrir le tout avec le bouillon et porter à ébullition
- Ajouter le riz et le bouquet garni
- Laisser cuire 20 minutes à couvert sur un feu doux
- Au terme de la cuisson retire la bouquet garni et mixer la préparation
- Ajouter le mascarpone petit à petit à feu doux et bien mélanger
- Ajouter le piment d'espelette
- saler et poivrer à votre convenance



MENUS SPECIAUX « SEMAINE DU GOUT »



Voici ce que vous avez pu déguster lors de la semaine du goût, occasion de découvrir de multiples saveurs avec une variété de fromage suivant la déclinaison du jour !
Les externes vont regretter de ne pas être demi-pensionnaires !

Le lundi 7 octobre était consacré à une déclinaison verte avec
en entrées : poireau vinaigrette, concombre à la fêta cake aux pois cassés
en plats : escalope sauce aux herbes/ Tarte courgettes au chèvre accompagnés d'un festival de verdure
en desserts : salade kiwi-raisin/ mousse à l'avocat/ pommes-raisin

Mardi 8 octobre vous été proposée une déclinaison orange avec
en entrée : crème de potirons,
en plat : filet de truite rose à la bisque/ gambas à la provencale et du riz safrané aux petits légumes
en dessert : du cake aux carottes / Oeuf au plat revisité/ poticompo

Jeudi 10 octobre : déclinaison noire avec
en entrées : croûte aux champignons, Tappenade/ Noire de crimée
en plats : poulet aux pruneaux/ Boudin aux deux pommes avec des lentilles beluga
en desserts : brownies/ Mures chantilly/ Tarte au chocolat

Vendredi 11 octobre : déclinaison arc en ciel
avec en entrées : guacamole / tartinade poire St Nectaire/ toast au thon/
en plats : émincé de veau forestière/ sauté de foie/ Spatzles/ Timbales de légumes
en desserts : fugue/ Quetsches pochées aux épices/ banane fondante



Damien et Evan

DU CACAO AU CHOCOLAT

L'EPOPEE D'UNE GOURMANDISE !

Le chocolat, est créé à partir de fèves de cacao, contenues dans une cabosse, poussant sur le tronc d'un arbre : le cacaoyer poussant dans différentes zones équatoriales d'Amérique, d'Afrique et d'Indonésie

De la fève de cacao à votre tablette de chocolat il y a différentes étapes ! Les voici !

La récolte de la cabosse

Cette première étape est très délicate, il faut que le producteur tranche le pédoncule qui relie la cabosse au cacaoyer en prenant garde de ne pas abîmer le coussinet floral ou l'écorce dont dépendent les fleurs, et donc la future récolte.

L'écabossage

Environ 3 jours après la récolte, le producteur ouvre les cabosses à l'aide d'un couteau afin de séparer à la main les fèves de cacao de la pulpe blanche (placenta ou mucilage) de la cabosse. On compte de 16 à 60 fèves par cabosse

La fermentation

24 heures après l'écabossage, cette opération a pour objectif de stopper le processus de germination de la fève et ainsi d'améliorer la conservation des fruits. Les fèves sont stockées pendant une semaine dans des grands paniers en bois, (contenant en moyenne 100kg de fèves), chaque panier sera brassé toutes les 24 heures.

Le séchage

Afin de stopper le processus de fermentation, les fèves de cacao doivent impérativement sécher pendant 1 à 4 semaines. Elles sont ainsi disposées sur des claies ou de grandes bâches en plein soleil sur une couche de 1 à 4 cm remuées régulièrement. Afin d'accélérer cette étape, les industriels utilisent des fours thermiques qui chauffent les fèves pendant 1 à 2 journées. Une fois que les fèves sont bien sèches, elles sont stockées dans de grands sacs en toile de jute puis exportées vers les pays qui transformeront les fèves en chocolat.

La torréfaction

Une fois les fèves débarquées du cargo, elles sont nettoyées, puis chauffées pendant une demi-heure (de 100° à 140°C selon le type de cacao) afin de développer l'arôme du chocolat ces arômes dépendent essentiellement des précurseurs nés lors de la Fermentation.



Le décortiquage

Une fois torréfiées, les fèves sont broyées grossièrement pour séparer les morceaux de coques et des germes par un système de ventilation/vibration (les morceaux de coque plus légers s'envolent tandis que la fève plus lourde ne bouge pas). Composition de la Fève de cacao : Les fèves de cacao contiennent environ 50 % de matière grasse appelée beurre de cacao ; 3, 5 % d'eau; 7 % d'amidon; 4 % de cellulose; 2 % de théobromine, 20 % d'autres protéines et 6 % de substances minérales

Le broyage

Les graines de cacao passent ensuite dans différents broyeurs à meules selon l'affinage souhaité. Ils se transforment alors en une pâte épaisse et liquide appelée masse de cacao.

Le malaxage

La masse de cacao est mélangée aux autres matières premières (sucre et éventuellement lait) jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. La granulométrie de la pâte est encore réduite, à l'aide de broyeuses – affineuses, jusqu'à une taille comprise entre 20 et 25 µ.

Le conchage

La pâte est soumise à une agitation constante et soutenue, à chaud, dans des conches afin d'acquérir toute sa finesse et son onctuosité.

Le tempérage

Avant sa mise en forme, la pâte doit être amenée, avec précision, à la température qui permet une cristallisation stable du beurre de cacao. Cette opération conduit à un chocolat brillant cassant et fondant.

Moulage et enrobage

Le chocolat peut être coulé dans des moules ou nappé autour d'intérieurs à enrober.

Une infinité de goûts et de saveurs :

Le chocolat est un produit magique que l'on peut décliner sous infinité de formes ou de goûts :

Le chocolat de couverture, qui est un chocolat de très grande qualité, est utilisé par les chocolatiers et les pâtisseries comme matière première.



Le chocolat praliné où l'intérieur est constitué d'une pâte fine à base d'amandes, de noisettes ou de fruits secs...

La ganache qui est une préparation épaisse de chocolat principalement utilisé en pâtisserie. Elle est obtenue à partir de chocolat, de crème, de lait, d'eau sucré, d'oeufs ou d'alcool.

VOICI UN RESUME EN IMAGES !



RETROSPECTIVE EN PHOTO A VOUS DE DEVINER DE QUEL EVENEMENT II S'AGIT !



Un robot pour nettoyer l'usine polluée

Le 26 septembre dernier, un feu se déclare dans l'usine Lubrizol, près de Rouen en Normandie. Cette entreprise utilise des matières très dangereuses pour la santé et l'environnement dans la fabrication de ses produits. Un mois après l'incendie, il faut nettoyer ce qui n'a pas brûlé. Mais pas question de toucher aux fûts contenant des liquides dangereux. Ils sont abîmés et s'ils se brisaient ou se renversaient, des gaz extrêmement dangereux ou très incommodants pourraient se dégager.

C'est pourquoi la mission a été confiée à un robot. Et pas n'importe lequel. Le Brokk 500 est un costaud. D'habitude équipé d'un gros marteau, il sert à faire la démolition. Mais cette fois-ci il va être plus délicat. On lui a installé une pince qui doit saisir un à un les 1398 barils de 200 kilos endommagés. Tout va se faire à distance grâce à une caméra et une télécommande. Les ouvriers sont à 100 mètres des produits les plus dangereux.

Le Brokk 500 devra soulever les fûts et les amener au-dessus d'une cuve. Dans celle-ci un pic servira à percer le bidon pour que les liquides soient récupérés. Ils seront placés dans un camion citerne et transportés en direction d'un centre de traitement de déchets dangereux. Le bidon partira vers un centre de recyclage. Tout ce travail prendra deux mois et coûtera très cher. L'entreprise Lubrizol devrait payer la facture, mais en aura-t-elle les moyens ?



1349 journalistes tués dans le monde

Pour la deuxième année consécutive, l'UNSECO a lancé une campagne de sensibilisation pour soutenir le travail des enquêteurs journalistiques. Sur son site internet, une carte recense les 1349 journalistes tués dans le monde depuis 1993 la campagne baptisée KeepTruthAlive (« garder la vérité en vie ») montre que la majorité des journalistes (93 %) ont été tués lorsqu'ils travaillaient sur des questions de corruption ou de politique dans leur propre pays. Plus de la moitié des crimes ont eu lieu dans des états en paix. Dans 9 cas sur 10, les auteurs des assassinats commis entre 2006 et 2018 n'ont jamais été poursuivis en justice.

Les zones les plus meurtrières sont les Etats arabes (30% des assassinats), l'Amérique Latine et les Caraïbes (26%) et l'Asie Pacifique (24%)

Le France se situe au 32eme rang sur 180 dans le classement de la liberté de la presse selon Reporters sans frontières

ELLES ONT RAMENE LA COUPE

Représentée par les footballeuses de l'Olympique Lyonnais, la France a remporté la Danone Nations Cup, la Coupe du monde des moins de 12 ans !

Le 12 octobre, après deux jours de compétition et des matchs face aux Etats-Unis, l'Angleterre, le Canada et l'Italie, les Françaises ont remporté la Danone Nations Cup, la plus grande compétition de football au monde réservé aux filles et aux garçons de 10 à 12 ans ! Un exploit !

Plus de 700 joueurs et joueuses étaient venus de 23 pays pour tenter de remporter les précieux trophées (un pour les garçons et un pour les filles) sur la pelouse du RCD Stadium de l'Espanyol de Barcelone. Un stade où jouent habituellement les pros !



BMX : CHAMPION D'EUROPE !



Il est le premier français à avoir réalisé une telle performance. A 21 ans, Anthony Jeanjean a remporté le titre de champion d'Europe de BMX Freestyle devant 48 concurrents venus de 13 pays. Cette discipline consiste à faire de figure avec un vélo spécial. Elle sera aux jeux olympiques l'an prochain

QUI EST ELIUD KIPCHOGE ?

Eliud Kipchoge est un coureur originaire du Kenya (Afrique). Le 12 octobre, à Vienne (Autriche), il est parvenu à courir un marathon en moins de deux heures. Ce temps était considéré comme une barrière infranchissable. Eliud Kipchoge est parvenu à la briser mais dans des conditions de courses spéciales.

Il a été aidé par une grande entreprise britannique qui a engagé 20 millions d'euros pour établir ce record. Le coureur a disposé de spécialistes et de technologies de pointe pour s'entraîner. Le lieu et le moment de la course avaient été planifiés avec soin. Il portait des baskets dernier cri qui ne sont pas encore vendues. Devant lui, une voiture donnait le tempo à l'aide d'un traceur laser.

Mais son record n'a pas été reconnu officiellement car la course se déroule selon un règlement. Il doit y avoir plusieurs coureurs, or Eliud était seul en piste. Lors d'un marathon normal, les coureurs peuvent se ravitailler, c'est à dire boire ou manger tous les 5 kilomètres grâce à des stands au bord de la route. Cela fait perdre du temps, or un homme suivait Eliud Kipchoge à vélo pour lui donner son ravitaillement sans qu'il ait à bouger.



Connaissez-vous le Kin-Ball ? Une balle géante pour trois équipes !

Le Kin ball se joue avec un ballon mais pas n'importe lequel, un ballon XXL qui mesure 1m22 de diamètre. Soit un mètre de plus qu'un ballon de foot ou de volley !

Trois équipes de quatre joueurs occupent une surface qui fait la taille d'un demi-terrain de hand ball. Une des équipes lance la balle en l'air en criant « omnikin » et en désignant l'équipe qui doit la rattraper. Les joueurs doivent l'attraper avant qu'elle ne touche le sol sinon ce sont les deux autres équipes qui marquent le point. La première qui a 13 points remporte la manche et celle qui gagne 3 manches remporte le match



A 13 ans, sélectionnée dans l'équipe nationale de basket



Juste Joyce aura 14 ans le 19 novembre. Mais elle a déjà reçu son cadeau d'anniversaire ! Elle est sélectionnée pour la première fois dans l'équipe de Lituanie de basket, pour les matchs des 14 et 17 novembre (qualification de l'Euro 2021) Cette gauchère de 1,84 mètre joue en 1^{er} division lituanienne. Son stepback, un tir en reculant très difficile à défendre, est redoutable. Selon plusieurs médias, l'Asvel Lyon-Villerubanne tente de la recruter. Elle a visité les installations du club français le mois dernier et a rencontré son président Tony Parker. Cet été Juste s'est illustrée lors de l'Euro des moins de 16 ans : 20 points et 8 rebonds par match en moyenne.

Qu'est-ce que la neige recyclée ?

La station de ski de Kitzbühel en Autriche, a ouvert une piste skiable le 19 octobre. Pour pallier l'absence de neige, due à la saison, elle a utilisé de la neige recyclée. Une piste de 700 mètres de long et 60 mètres de large en a été recouverte. C'est de la neige issue du snowfarming, une technique de recyclage originaires des pays scandinaves. De gros blocs de neige sont ramassés lors de la saison hivernale précédente. Ils sont ensuite déposés dans un trou puis recouverts de sciure de bois pour être préservés de la chaleur en été. En automne, la neige est dégagée, transportée et installée sur les pistes.





HORS NORMES

Après Intouchables, Eric Toledano et Olivier Nakache viennent de sortir un nouveau film : Hors Normes sur les écrans depuis le 23 octobre

C'est l'histoire de deux associations qui font se rencontrer des jeunes des cités et des jeunes handicapés (autistes lourds) qu'on ne voit jamais au cinéma

Deux mondes qui se télescopent et finissent par s'entraider.

En montrant que les jeunes handicapés mentaux sont souvent laissés seuls avec leurs parents, voire drogués pour rester calmes, les réalisateurs provoquent un électrochoc. Vous allez être ébahis par la volonté des éducateurs qui sacrifient tout

pour tenter de les épanouir, même s'ils collectionnent les galères !

Un film qui donne envie de s'engager pour les autres ! Des acteurs au top, de l'action mais aussi un cocktail d'émotions. Comme dans Intouchables on navigue entre le rire, les larmes, la colère et la tendresse pendant près de deux heures.

Hors Normes est énorme !

LA FILLE DE VERGINGETORIX

Adrénaline – nom bien choisi pour une ado qui «a tendance à fuguer» – arrive, la nuit, escortée par deux gaillards. Ces derniers demandent à Abraracourcix, le chef du village, la protection de la jeune fille avant de pouvoir l'exfiltrer à Londinium (Londres). Si les gaulois irréductibles acceptent sur le champ cette mission, Astérix et Obélix vont néanmoins avoir des soucis avec d'Adrénaline qui prépare un plan d'évasion avec ses nouveaux amis, les fils de [Cétautomatix](#) le forgeron et [Ordralfabétix](#) le poissonnier, alors en stage dans les commerces de leurs bagarreurs de pères.



C'est rare de voir des ados dans Astérix. Et celle-ci a un caractère bien trempé. Son père est Vergingetorix et elle est encore plus résistante que les gaulois du village d'Astérix !

La première idée de Jean-Yves Ferri pour ce 38^{ème} album était de parler de Vergingetorix. Mais les aventures d'Astérix sont censées se dérouler après l'ère de ce grand chef gaulois. Il a donc rebondi en créant le personnage de sa fille

Didier Conrad, le dessinateur, a passé 15 mois à créer les traits de ce personnage puis à dessiner l'album. Alors pour l'écriture du 39^{ème} album, dont la sortie est prévue en 2021, Jean-Yves Ferri a décidé de s'y prendre dès janvier prochain pour lui laisser le temps de travailler. Heureusement il a déjà trouvé le sujet !

Mme Lamotte