

L'Edito de la rentrée

Bonne Année encore à tous!!!
Nous, les journalistes de l'Oreille, espérons que vous avez passé de bonnes vacances de Noël et que vous êtes prêts pour cette nouvelle année.

Ils nous restent 2 semaines de cours jusqu'au vacances de février, nous vous souhaitons un joyeux Noël et une très bonne année 2012 à tous. Nous espérons que vous aurez de bonnes notes que vous travaillerez bien pour cette nouvelle rentrée!

Inès.

Bientôt, de nouveaux romans et BD vont arriver au CDI :

- . Brrr, très attendu, L'**Epouvanteur** tome 8!
- . La saga **Frisson** tomes 1 à 3 ... qui va faire palpiter vos petits cœurs en guimauve au rythme de l'histoire d'amour entre Grace et Sam. Si vous avez aimé Twilight, vous adorerez Frisson!
- . La BD **Maus**, sur la deuxième guerre mondiale et la déportation. Monsieur Zemmour va vous la faire lire alors épatez-le en la lisant avant qui vous le demande!
- . **Tara Duncan**, tomes 1 à 3. Des histoires de magie qui se passent dans l'Autremonde, vous y ferez des rencontres étonnantes avec des Chimères, des Harpies et des Vampires!
- . La BD **Persepolis** de Marjane Satrapi, un superbe témoignage sur l'histoire de l'Iran. Tous vos profs de Lettres en sont fans!
- . **Kiffe kiffe demain** de Faïza Guène qui raconte la vie de Doria 15 ans et son sens unique de la vanne!
- . **Les chevaliers d'émeraude** tomes 1 à 3. De l'Héroïc Fantasy comme vous l'aimez! Anne Robillard, l'auteure, est acclamée par les médias comme "la J.K. Rowling québécoise".
- . **A comme association**, tomes 1 à 3. Armé d'une bombe lacrymogène au jus d'ail, Jasper est envoyé chez les vampires pour enquêter sur un trafic de drogue... tout un programme!
- . La saga **Demon inside** « Je m'appelle Val Shapiro et je serais une ado "normale" si je n'étais pas... comment dire... habitée par un démon. »
- . Les **schtroumpfs** débarquent au CDI! Il en était temps!
- . **Les contes de Beddle le Barde** de J-K Rowling. Quoi? Vous ne savez pas qui est J-K Rowling, la maman d'Harry Potter?
- . **16 lunes**, l'amour sera-t-il plus fort que le destin?
Et beaucoup d'autres!

L'Oreille



Les élèves de l'Ecole Pasteur B à Clichy participent à l'élaboration de L'Oreille de Van Gogh. Les CM1 et CM2 ont écrit un article!

L'Interview de Madame Harry notre principale!

Dans quel établissement étiez-vous l'année dernière?

Au collège Victor Hugo à Nanterre. Pourquoi avez-vous choisi notre collège? Je l'ai demandé.

Qu'est ce qui vous plaît le plus dans votre travail?

La bonne ambiance des élèves qui veulent travailler. Prendre des décisions importantes. Relever de nouveaux défis. Aider les élèves. Le principal d'un collège est responsable de tout et de tout le monde.

Quelles études avez-vous faites pour devenir principale?

Il faut d'abord être professeur. J'enseignais l'Anglais, puis j'ai passé un concours.

Vous auriez aimé faire une autre profession?
Hôtesse de l'air parce que j'aime les voyages. Avant j'habitais en Martinique.

Quels sont les inconvénients de votre métier?
A 20 h, on a toujours pas terminé son travail.

Sofia, Sam et Marius.

Y'en a vraiment pour tous les goûts!



Le saviez-vous ?

Henri Texier est née le 27 janvier 1945 à Paris, c'est un contrebassiste, un chanteur, un chef d'orchestre et un compositeur de jazz français. C'est un musicien précoce, il commence l'étude du piano dès l'âge de huit ans et à l'âge de 12 ans, il découvre toutes les formes du jazz.

Les Dauphins

Les dauphins sont des cétacés, ils mangent du poisson. Les dauphins d'eau douce vivent en Amazonie. Et les dauphins d'eau salé vivent dans les océans et les mers. Ces animaux vont souvent à la surface pour respirer. Pour nager leur queue va pousser de haut en bas. Ils sont de très bons nageurs. Les chercheurs ont constaté que les dauphins vont à une vitesse de 20 km/heure. Quand le dauphin expire par l'évent au dessus du dauphin, on voit une fontaine jaillir. Ces cétacés entendent très bien sous l'eau grâce à leur pavillon externe (les oreilles) et à leur sonar. Les dauphins sont apparus sur Terre des millions d'année avant l'homme. Le dauphin en captivité sont enfermés dans un environnement de béton, loin de leur famille et de leur groupe. Les conséquences sont dramatiques, ils sont malheureux et beaucoup plus fragiles. Les dauphins aiment nager loin et détestent être enfermés. Sabrina.



Premier sur l'actualité !

Responsable de publication : Madame Harry, Principale du collège. **Responsables pédagogiques** : Madame Ravel (professeur de Lettres), Madame Filaudeau (professeur de Lettres) Monsieur Gauthier Mattei (documentaliste). **Journalistes en herbe** : Emmanuel, Thibault, Elias, Sofia, Sam, Marius, Ines, Kelly, Worokhya, Adrien, Sabrina, Lina, Alexia, Sonia, Steven, Alan, Bradley, Hamza, Elias, Linojan, Sabrina.

Charles Perrault

Charles Perrault fut un grand écrivain français. Il est né en 1628. Sa famille était très bien considérée sous le règne de Louis XIV. Après avoir fait des études brillantes au collège de Beauvais à Paris, il finit par obtenir une licence en droit. Il est ensuite longtemps contrôleur général des bâtiments du roi, ainsi que membre de la commission des inscriptions publiques. En 1671 il est élu à l'Académie française. Mais cet écrivain et conteur célèbre est principalement connu pour avoir relancé le genre des contes de fées. Les fameux contes de ma mère l'oye ou Histoire et contes du temps passé de 1697, ainsi qu'un recueil de 8 contes merveilleux. On lui connaît les contes les plus racontés encore aujourd'hui. Il a écrit l'histoire du petit Chaperon rouge et Cendrillon dans des versions beaucoup moins terribles que celles d'antan. On citera aussi : Barbe bleue, Le petit poucet, la Belle au Bois dormant...

Charles Perrault est un auteur sérieux. Il a sorti sa première édition au nom de son fils. Charles Perrault s'éteint au cours de l'an 1703. Sofia.

Un indice, j'ai beaucoup voyagé...



La mousse au chocolat

Il vous faut:
- 100g de chocolat noir à cuire,
- 2 œufs.

Préparation : Cassez les œufs en séparant bien les blancs des jaunes, gardez un jaune d'œuf. Battez les blancs en neige. Mettez à fondre le chocolat coupé en morceaux dans une casserole à feu très doux, ajoutez une cuillère à café d'eau (pas plus). Surveillez bien, le chocolat ne doit pas cuire, mais juste fondre. Lorsque le chocolat a fondu ajoutez le jaune d'œuf. Mélangez bien. Laissez refroidir 5 minutes. Enfin, incorporez délicatement les blancs en neige à l'aide d'une fourchette. Attention, si vous mélangez trop brusquement, la neige écrasée ne donnera plus le moussueux qui caractérise la recette. Versez dans des coupelles et mettez-les au réfrigérateur. Alexia et Sonia.

