5ÈME CURIE

Sainte Marie des Ursulines

Projet - Journalisme

S'OUVRIR AU MONDE

Au cours du projet "S'ouvrir au monde" les 5ème Curie ont pu s'initier au métier de journaliste.

Seul ou en binôme ils se sont lancés le défi d'écrire un article sur des thèmes qui les passionnent. Nous avons rassemblés ici toutes leurs productions. Bonne lecture !

06-2025

Les clichés sur l'Espagne

L'Espagne et ses coutumes.

Le chorizo dans la paella ?

C'est "non" ! Des chercheurs espagnols ont établi la recette originelle de la paella de Valence qui recèle 10 ingrédients seulement…et pas de chorizo ni de fruits de mer.
(Recette de paella: riz, huile d'olive, eau, sel, safran ou colorant alimentaire, tomates, haricots vert plat et haricot de Lima).

Comment se déroule la sieste chez les Espagnols ?

Chez les espagnols la sieste est depuis longtemps une tradition. Ils font souvent la sieste après le repas et cela leur permet de se reposer avant de poursuivre leur activité de la journée.

Pourquoi les espagnols mangent- ils si tard ?

Quand on visite l'Espagne, un détail surprend souvent les étrangers : les horaires de repas. Le déjeuner se prend vers 14h, le dîner vers 21h où même 22h. Ce rythme peut sembler étrange pour les visiteurs, mais il fait partie intégrante de la culture espagnole. Ce décalage horaire remonte à une décision politique :
En 1942, le dictateur Franco a aligné l'heure de l'Espagne sur celle de l'Allemagne nazie pour des raisons diplomatiques.

Le flamenco, source: El rocio

Le flamenco, une danse traditionnelle en Espagne

Le flamenco est une danse traditionnelle en Espagne. Le flamenco est reconnu pour sa capacité à transmettre des émotions profondes comme la joie, la douleur, la passion et le désespoir. Le flamenco s'est développé en Andalousie dès le XVIIIe siècle, d'abord comme chant, avant d'intégrer la guitare et la danse.

Le football en Espagne : une passion nationale

Le football n'est pas seulement un sport en Espagne : c'est une véritable passion nationale. Du petit village andalou jusqu'au grand ville comme Madrid ou Barcelone, le ballon rond fait vibrer des millions d' Espagnols. Le football est arrivé en Espagne à la fin du XIXe siècle, introduit par des marins et des ouvriers britanniques. Le premier club espagnol, la **Recreativo de Huelva**, a été fondé en 1889. Depuis, le foot a conquis tous le pays.

Les All-Blacks , un palmarés en or

Dans cet article , vous allez découvrir la Nouvelle Zélande et leur talent au rugby à XV.

L'équipe des All Blacks , est une équipe qui représente la Nouvelle Zélande dans les compétitions internationales de rugby à XV. Les All-Blacks sont célèbres grâce à leur style de jeu rapide, puissant et précis, leur discipline et leur esprit d'équipe exemplaire mais aussi leur culture de rugby très forte en Nouvelle Zélande et leur mondialement connu Haka ; cri de guerre Maori réalisé avant chaque match pour effrayer l´adversaire .

Le rugby à XV est le sport le plus populaire de Nouvelle-Zélande. Il attire principalement les meilleurs sportifs du pays et aussi ceux des îles voisines de l'Océanie. Les All Blacks disputent chaque année le Rugby Championship contre les équipes d'Australie, d'Afrique du Sud et d'Argentine. Ils effectuent aussi régulièrement des tournois pour se confronter aux équipes européennes et rencontrent ces équipes tous les quatre ans lors de la Coupe du Monde de rugby à XV. Tous les douze ans depuis 1993, . Les sélections britannique et irlandaise font leur tournée dans l'archipel du « long nuage blanc ».

Quand rugit la tradition, une plongée dans la danse du lion

La danse du lion une tradition ancrée en Asie

la danse du lion est une danse dans laquelle des danseurs, revêtus d'un costume de lion, imitent les mouvements de l'animal. Elle est exécutée le plus souvent pour le Nouvel An chinois et pour d'autres festivités religieuses ou culturelles chinoises, mais aussi à des ouvertures de foires commerciales, pour des mariages, ou tout simplement pour honorer des invités importants : cette danse est censée porter chance.

le jeu de la salade :
ce jeu ce fait pendant la danse, le lion mange une salade qu'il recrache aussitôt sur la foule. Si vous recevez la salade, votre nouvelle année sera pleine de bonheur et de réussite

Concours entre les lions :
deux danseurs par équipes s'affrontent dans des épreuves de force, de courages, d'agilité pour essayer de remporter la somme de : 18 000 dollars soit 16 000€ en France

le costume :
le costume de Lion fait environ 2 mètres et fait entre 3,5 et 6,5 kg il coûte environ 500€

www.culture.gouv.fr

https://shaolin-yuntai.com/fr/training/lion-dragon-dance/

comment se passe la danse du lion :
Au début, le lion se "réveille" : il bâille, il cligne des yeux, s'étire. Ensuite, il se déplace dans l'endroit, fait des sauts et parfois des roulades. L'un des moments les plus importants est le "Cai Qing", où le lion attrape des feuilles ou des fruits suspendus. Il les mange et les recrache pour symboliser la chance partagée.
Dans certains cas, le lion effectue aussi des acrobaties. La danse se termine par une salutation au public.

petit mot perso :
Avant ce devoir, on ne connaissait pas grand chose sur la danse du lion. Après avoir fait ces recherches, nous avons compris que cette danse est très importante pour les Asiatiques, il y a tout un travail impressionnant derrière tout ça. D'ailleurs nous sommes toutes les deux lions probablement pour sa que l'on a pris cette danse et pas un autre !

Marie et Messiva

VICTORIA
M.

JEUDI 15 MAI

La cuisine majorquine

J'AI CHOISIS CE SUJET CAR J'AIME BEAUCOUP LA CUISINE DE MAJORQUE

Ensaïmada

L'ensaïmada est une pâtisserie star majorquine.

produit en forme de spiral, préparé à partir de farine forte, de saindoux (aliment obtenu en faisant fondre de la graisse de porc) d' eau, de sucre, et d'oeuf . cette pâtisserie est consommée depuis le XVIIe siècle.

Coca de Trampo

La coca de Trampo est une star des pâtisseries majorquine à la salade de légumes.

Elle est souvent confondue à la pizza pour sa pâte croustillante, et c'est légumes légumes juxtaposés dessus. mais la Coca De Trampo , végétarienne composé d'une pâte à l'huile d'olive, tomates, donner, et parfois les champignons frais.

Arròs brut

Ragoût, de l'île de Majorque aux ingrédients multiples : lapin, côte de porc, saucisse pour la viande et de l'oignon, champignons, tomates, ail, et tym séchées pour l'accompagner.
Cette recette souvent utilisé pour lutter contre le foie hivernal. La rose brute est souvent à la paella pour se Sera good ne comporte les crevettes moumoune et le riz c'est pas le même entre parenthèses c'est un riz blanc.

WWW.CUISINEDESPAGNE.FR

WWW.MALLORCAAUTHENTIC.COM HTTPS:/ CODKIDOO.FR

Les dessins animés se déroulant dans les 7 continents

Le roi Lion

Le Roi Lion a été créé par Roger Allers, et Rob Minkoff, en 1994.
Le dessin animé se passe en Afrique plus précisément dans la savane africaine, soit au Kenya soit en Tanzanie.

Mulan

Mulan sortie le 25 Novembre 1998 par Tony Bancroft, et Barry Cook se déroule dans le nord de la Chine plus précisément dans la Chine Impériale, sous la dynastie Han, entre le IVe et le VIe siècle.

Les Mystérieuses Cités D'or

Le dessin animé le plus regardé en Europe

Les Mystérieuses Cités D'or sont l'œuvre de deux hommes : Jean Chalophin et Bernard Deyriès. La première série télévisée et sortie en 1982 au Japon. La série a été diffusée sur la chaine NHK à partir du 29 juin. Les auteurs des Mystérieuses Cités d'or se sont inspirés de la vraie histoire des peuples Mayas, Incas et les Olmèques pour écrire leur épisodes. Cela se passe après l'arrivée de Pizarro et la conquête espagnole au XVIe siècle.

Nicky Larson

Nicky Larson connu aussi sous le nom de City Hunter a été créé par Tsukasa Hōjō. Il existe en deux versions : celle en manga de 1985 et en animé de 1987. Cet animé se passe au Japon, plus précisément à Tokyo.

Happy Feet

Happy Feet est créé en 2006 par George Miller.

Ce dessin animé se passe entièrement en Antarctique. Ce dessin animé a été oscarisé pour le meilleur film d'animation en 2007.

Blinky Bill

Blincky Bill a été créer en 1993 par Dorothy Wall.
Ce dessin animé se déroule dans le Bush Australien, un endroit sauvage avec énormément d'animaux.

Frère des Ours

Frère des ours a été créé en 2003 par Aaron Blaise et Robert Walker. Cette histoire se déroule en Amérique du Nord. Le créateur c'est inspiré de l'Alaska pour faire ce film.

Vice-Versa

Vice-versa créé en 2015 par Pete Docter (il a créé aussi Là-haut et Monstres & Cie).
Ce dessin animé se déroule en Amérique du Nord plus précisément dans l'état du Minnesota.

Emma L. Maeli B.

5e Curie 2025

La famille royale
en Angleterre de nos jours

Les origines de la famille royale "britannique"

A l'origine, la famille de la reine était allemande et, par l'intermédiaire du duc d'Edimbourg (prince Philip), les membres de la famille royale sont d'ascendance danoise et grecque.

https://www.ef.fr

Charles III Camilla

Qui est le roi Charles III ?

Charles III est l'héritier de la couronne britannique. Il a succédé à sa mère, la reine Elizabeth II, après sa mort le 08 septembre 2022. Il a été proclamé roi le 10 septembre 2022 à Londres.

Petits mots de la rédac'

L'une de nous ayant voyagé en Angleterre et l'autre s'intéressant à la royauté, ce sujet nous a paru évident...

Buckingham palace

Réconciliation

La famille royale d'Angleterre règne sur le Commonwealth avec, à sa tête, le roi Charles III depuis la mort de la reine Elizabeth II. Le Prince Wiliam, héritier de la couronne et son frère Harry, ainsi que leurs épouses respectives, Kate et Meghan, ont surpris la foule en allant se recueillir ensemble en mémoire de la reine. Avec cette apparition publique collective des deux frères et de leurs épouses, la première depuis le 09 mars 2020, ceux qui avaient un temps été surnommés les "4 Fantastiques", ont quasiment volé la vedette au nouveau roi, proclamé quelques heures plus tôt. Réputés en froid, les deux couples vêtus de noir ont marché ensemble sous les applaudissements de la foule rassemblée pour rendre hommage à Elizabeth II, décédée. La présence de Wiliam et Harry côte à côte pourrait être le signe d'une réconciliation pour les deux frères depuis que Meghan et Harry ont annoncé, en 2020, leur mise en retrait de la monarchie et déménagé en Californie. La veille, le roi Charles III a également semblé tendre une perche à son fils cadet en le citant dans son premier discours en tant que monarque, envoyant au couple tout son "amour alors qu'ils continuaient de construire leur vie à l'étranger".

Sources: https://www.franceinfo.fr/societe/familles-royales/
https://www.ef.fr

La famille royale britannique

L'arbre généalogique de la famille royale

Reine Elizabeth II

1926-2022

Prince Philip

Duc d'Edimbourg

1921-2021

Diana Spencer

1961 - 1997

Roi Charles III

1948

Reine Camilla

1947

William

Prince de Galles

1982

Catherine

Princesse de Galles

1982

Harry

Duc de Sussex

1984

Meghan

Duchesse de Sussex

1981

Prince George

de Galles

2013

Princesse Charlotte

de Galles

2015

Prince Louis

de Galles

2018

Prince Archie

de Sussex

2019

Princesse Lilibet

de Sussex

2021

Burj Khalifa est la tour de tous les records

Nous avons choisi ce sujet d'article car nous nous intéressions sur les records du monde.

Sous titre:

Burj Khalifa est un gratte-ciel situé à Dubaï aux Émirats arabes unis, devenu en mai 2008 la plus haute structure humaine jamais construite. Sa hauteur finale, atteinte le 17 janvier 2009, est de 828 mètres[1],[2]. Œuvre de l'architecte américain Adrian Smith, l'édifice forme le cœur d'un nouveau quartier : Downtown Dubai. L'inauguration et l'ouverture partielle ont eu lieu le 4 janvier 2010.

Records battu :

- La plus haute tour du monde
- La plus haute plateforme d'observation
- Le plus grand nombre d'étages
- Le plus long trajet en ascenseur
- Le plus haut étage occupé

La hauteur du Burj Khalifa:

Ce gratte-ciel devait aussi mesurer 560 mètres de haut, La tour peut accueillir jusqu'à 35 000 personnes.Pour une superficie de 517 240 m2 (soit 0,517 24 km2) on obtient ainsi une densité de population de 67 667 hab./ km2.

Son Histoire:

- 21 septembre 2004 : ouverture du chantier.
- février 2005 : début de la construction des étages.
- 7 avril 2007 : réalisation du 120e étage à 422,5 m : c'est le plus grand nombre d'étages pour un bâtiment.
- 21 juillet 2007 : Burj Khalifa devient le plus haut gratte-ciel du monde, culminant à 512,10 m et dépassant ainsi Taipei 101 à Taipei (Taïwan), détenteur du précédent record avec sa hauteur de 508 m.
- 13 septembre 2007, Burj Khalifa atteint la hauteur de 555,3 m et dépasse la tour CN de Toronto (Canada). Elle devient à cette date la plus haute structure autoportante du monde.
- 10 décembre 2007 : la structure de béton de la tour est terminée et la construction de la structure en acier débute.
- 27 mars 2008, Burj Khalifa atteint 630,5 m de haut avec le début de la construction de la troisième mezzanine. Elle dépasse alors l'antenne KVLY-TV Mast du Dakota du Nord (États-Unis) et devient ainsi la plus haute construction du moment.
- 20 mai 2008 : Burj Khalifa devient la plus haute structure jamais construite. Elle mesure alors 649,7 m soit 3,32 mètres de plus que la tour de transmission de Radio Varsovie qui mesurait 646 m mais s'était écroulée en 1991.
- 17 janvier 2009 : la tour atteint sa hauteur finale, 828 m
- 8 octobre 2009 : l'extérieur de la tour est complètement terminé. Il ne reste plus que les travaux d'aménagement intérieur.
- 4 janvier 2010 : la tour est inaugurée avec la fin des travaux. Mais avant qu'elle ne soit totalement occupée, il restera une longue période de finition, puis d'installation des résidents et des groupes commerciaux. Le 5 janvier 2010, deux parachutistes dubaïotes s'élancent d'une nacelle fixée sur la tour à 672 met battent ainsi le record du monde de base jump depuis un bâtiment
- 6 février 2010 : la tour est fermée au public à la suite d'une panne d'ascenseur. Elle rouvre le lendemain, mais la plateforme d'observation installée au 124e étage reste fermée. Des rumeurs prétendent ensuite, à tort, qu'elle doit rouvrir pour la Saint-Valentin (le 14 février) ; elle n'est rendue de nouveau accessible au public que le 4 avril 2010.

Le Burj Khalifa en quelques chiffres:

- 5 années de construction : la tour a été inaugurée en janvier 2010
- 12 000 ouvriers ont travaillé sur ce chantier
- Coût du chantier : 1,5 milliards de dollars
- 828 mètres de haut dont une antenne de 200 mètres
- 163 étages dont 160 étages habitables
- 57 ascenseurs
- 2 909 marches jusqu'au 160ème étage
- 24 000 fenêtres : il faut 3 mois pour toutes les nettoyer !
- Plus de 300 000 mètres de superficie
- 6°C de différence entre la base de la tour et son sommet
- La structure résiste à des vents de plus de 250km/h

Source:

https://www.partir-a-dubai.com/visites-incontournables/burj-khalifa

AU JAPON, DE LA CUISINE, ON EN FAIT TOUT UN SUSHI

DANS CET ARTICLE, VOUS ALLEZ DÉCOUVRIR UN ASPECT CULTUREL TRÈS IMPORTANT DU JAPON : LA CUISINE

Le Japon est une île d'Asie de l'Est. Reconnu pour ses mythiques sushis, le Japon est aussi réputé pour se magnifiques paysages. La cuisine japonaise est un art, inspiré de celle de pays asiatiques, tels que la Chine, et au fi du temps, de la gastronomie occidentale. Malgré ce qu'on peut croire, le Japon ne compte pas seulement des sushi dans sa gastronomie. C'est de cette cuisine, typiquement japonaise et que l'on ne peut retrouver nulle part ailleur dont je vais vous parler aujourd'hui. Je vais commencer par vous présenter les ingrédients qu'on utilis principalement et vous parlerai ensuite des spécialités de cette cuisine qui nous réserve des surprises.

LES INGRÉDIENTS

La gastronomie japonaise est principalement basée sur les produits locaux, notamment le poisson et les algues : le Japon, étant une île, a largement accès à ces ingrédients phares de sa cuisine. La viande bovine est très présente dans les plats régionaux et enfin le riz, étant l'une des seules céréales cultivées en Asie et plus particulièrement au Japon.

LE POISSON ET LES FRUITS DE MER

Dans la cuisine japonaise, on consomme beaucoup plus de poisson que de viande parmi lesquels se trouvent : l'incontournable saumon, le thon, les anguilles, le maquereau, la dorade et d'autres. Le poisson et les fruits de mer sont essentiellement utilisés crus par exemple pour les mythiques sushis mais on peut aussi les retrouver grillés notamment dans les tempuras, où ils sont frits d'une pâte légère.

LA VIANDE BOVINE

Le poisson est souvent privilégié à la viande en raison des croyances bouddhistes des Japonais. Mais vers les années 1880, après la modernisation du Japon, l'utilisation de la viande est devenue de plus en plus courante. Importé de Chine en même temps que la culture du riz, le bœuf de Kobe est sûrement le plus connu en raison de son prix exorbitant (1€/g). Considéré comme la viande la plus chère au monde, il est pour les japonais un trésor national. En effet, les éleveurs s'occupent des vaches comme ils le feraient avec des humains. Cette viande peut être mangée en steak, dans la fondue japonaise...

LE RIZ

Le riz a été importé de Chine au Japon, il y a très longtemps. Et cette céréale est très vite devenue incontournable dans les plats japonais. Beaucoup de rizières sont présentes au Japon en raison de l'humidité et l'ensoleillement de l'île nécessaires à leur culture. Le riz est la principale céréale cultivée au Japon. En effet, la majorité de la cuisine japonaise est basée dessus. Le riz est utilisé dans les sushis ou nature avec ou sans accompagnement (légumes...).

Le saviez-vous? La sauce soja sucrée n'existe pas au Japon. En effet, c'est une invention occidentale! Alors team sucrée ou salée ?

10 avril 2025

Je vais vous faire découvrir quelques exemples de spécialités typiquement japonaises et je vous promets qu'après avoir lu la fin de l'article, vous voudrez aller au Japon seulement pour sa nourriture (pour ses paysages aussi!). Que le festin commence!

L'OKONOMIYAKI (Pour les français, omelette japonaise)

Même si cette spécialité n'a pas son équivalent occidental, on compare souvent l'okonomiyaki à une crêpe salée. Littéralement, ce mot signifie « ce que vous voulez (okonomi), grillé (yaki) ». Donc comme son nom l'indique, cette spécialité est composée d'une pâte à base d'œuf et de farine dans laquelle on ajoute tout ce que l'on veut et que l'on fait cuire sur une plaque chauffante. Un vrai délice pour les papilles.

LES NOUILLES

Soba

Ramen

Au Japon, les nouilles sont des plats très connus (représentés notamment dans les mangas) et très consommés des japonais. Il en existe plusieurs types :

-Les soba : nouilles à base de farine de sarrasin

-Les udon : nouilles de blé tendre.

Ces nouilles sont utilisées dans le plat nommé Ramen, c'est-à-dire une soupe de nouilles asiatique (soba ou udon dans un bouillon), agrémentée de nombreuses variantes d'ingrédients (poissons, viandes, légumes, algues, œuf, etc.).

SUKIYAKI ou SHABU-SHABU (Pour les français, fondue japonaise)

Le sukiyaki et le shabu-shabu sont des fondues japonaises. C'est-à-dire du bœuf cuit accompagné de légumes crus assaisonnés avec une sauce à base de mirin (assaisonnement ressemblant à du saké sucré), de sucre ou encore de soja. La différence est que la shabu-shabu est plus salé que le sukiyaki.

Écrit par Olivia, mai 2025

Sources : https://www.cuisine-japon.fr/.
https://generationvoyage.fr/specialites-culinaires-japonaises/.
https://en.wikipedia.org/wiki/Japanese_cuisine.
Vidéo : 750GTV

LE MOT DE LA RÉDAC'

Moi c'est Olivia et j'ai choisi de vous parler de la cuisine japonaise parce que je suis très gourmande et qu'en allant au Japon, il y a un an, j'ai découvert des excellents plats que je voulais vous partager dans cet article. Les omonokiyaki ont été la meilleure expérience que j'ai faite. C'est tellement bon et copieux ! Pour les grands comme pour les petits gourmands c'est parfait ! Je n'ai pas mangé beaucoup de sushis (deux ou trois fois en quinze jours!) et ils sont meilleurs là-bas qu'en France. De plus, on peut en trouver à base de poissons qui n'existent pas ici. Ce qu'on a le plus consommé c'est la fondue japonaise, découverte tout aussi extraordinaire que l'omonokiyaki. On peut nous même cuire notre viande ! Les enfants adorent (ma sœur n'est pas du tout visée!). Je regrette tout de même de ne pas avoir pu manger la spécialité d'Osaka, des boulettes de poulpes nommées takoyaki. Si vous en avez l'occasion, vous m'en direz des nouvelles !!

PS : Les sushis sont quand même mon plat préféré.

Olivia, élève de 5ème Curie

LES BONNES ADRESSES

LE SAVIEZ-VOUS?
Dans les restaurants traditionnels nous mangeons assis sur des tatamis et sommes obligés de retirer nos chaussures avant d'entrer dans le restaurant.

À TOULOUSE

- **YOKO SUSHI : DÉLICIEUX ! REPAS ET SERVICE DE QUALITÉ. P.S. : Premier restaurant de sushi dont je me rappelle.**
- **LADY SUSHI : DÉLICIEUX AUSSI ! Je vous conseille vivement les spring rolls au foie gras et figue.**
- **TOKAMI : EXCELLENT RESTAURANT ! TRÈS BELLE PRÉSENTATION.**

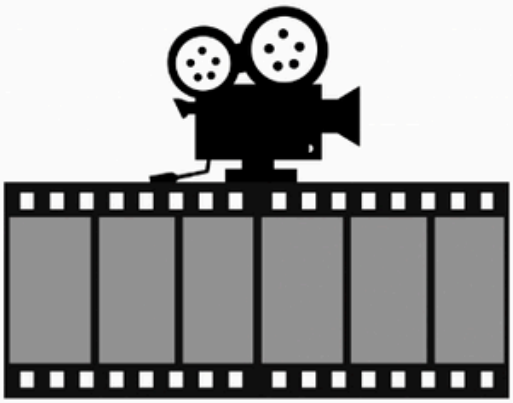
AU JAPON

Si vous avez l'occasion d'y aller

- **Pour les sushis : DAIKI SUASAN À OSÀKA : SERVICE ATYPIQUE : SUR DES PLATEAUX ROULANTS. Nous avons découvert des sushis à base de poisson inconnu en Occident.**
- **Pour les fondues japonaises : SUNAHAMA OKINAWA À TOKYO : BELLE EXPÉRIENCE. On assiste à une démonstration puis c'est à nous de jouer! P.S. : c'est ici que nous avons découvert le sukiyaki. Première bonne impression !**
- **Pour les galettes japonaises : DAINOJI À KYOTO : EXQUIS ! Nous avons découvert là les okonomiyaki et les avons préparés nous-mêmes. INOUBLIABLE !**

ET…ACTION!

L'histoire du cinema américain



Travailler sur le cinéma américain me tenait énormément à cœur, car les films d'horreur et les blockbusters m'inspirent dans mon quotidien! Cela a développé mon imagination et ma créativité!

Quelle est l'histoire du cinéma américain?
Pour savoir cela, quoi de mieux que de retracer son histoire en la commençant en 1878!

« The horse in Motion » 1878
Malgré le fait qu'il ne soit pas le premier film américain, il a le plus grand mérite d'être le premier film jamais créé! Ce film réalisé par Eadweard Muybridge en 1878 dure 3 secondes, et est une expérience photographique. C'est une succession d'images qui mise l'une après l'autre forme l'animation d'un cheval au galop! C'est un film muet et noir et blanc qui n'était pas disponible au public.

« Monkeyshines no 1 » 1889-1890
Le premier court métrage américain a enfin été créé! « The monkeyshines no1 » est un test kinétoscope fait par William K. L. Dickson et William Heise dans le laboratoire du créateur du Kinétoscope lui même! Thomas Edison. C'est encore une fois un film muet et en noir et blanc qui n'était pas disponible au public.

« The great train robbery » 1903
Aussi connu chez mes amis français comme « le vol du grand rapide » le premier long métrage américain! Il dure 12 minutes et conte l'histoire de bandits prenant un train d'assaut et volant les passagers. Ce film a été créé par Edwin S. Porter. Il est non seulement le premier long métrage américain, mais aussi le premier western jamais créé! Il est toujours muet et

en noir et blanc mais a été diffusé en 1978.

« The squaw man » 1914
Le voilà! Le premier vrai film américain.
Connu en France sous le nom de
« Le mari de l'Indienne » il dure 1h14.
Diffusé en 1914, il suit le synopsis suivant:
un officier de l'armée anglaise accusé de
détournement de fonds alors que le
responsable est son frère s'échappe vers
l'Ouest de États Unis, où il rencontre une
indienne qui lui sauvera 2 fois la vie.
Ce film a été realisé par Oscar Apfel et Cecile B. Demille.

DÉMOCRATISATION DU CINEMA?

Et bien oui, c'est seulement en 1932 que se démocratise le cinéma!
À l'époque, les salles de cinéma faisaient tourner les films en boucle et nous pouvions rentrer en salle quand nous le voulions.
Et si on rentrait en plein milieu de film ? Et si on restait jusqu'à la fin et on attendait qu'il recommence pour pouvoir le voir en entier. Pas très pratique, non?
Heureusement, un homme et venu chambouler ce système et a fait que nous allions au cinéma comme nous le connaissons aujourd'hui.

« Psychose » 1960
Ce film réalisé par Alfred Hitchcock
suit ce synopsis précisément:
Une femme en cavale s'arrête dans
un motel, elle va prendre une douche
mais, apparaît une ombre derrière le rideau
de douche, un homme un couteau à la main
écarte le rideau de douche et là, la scène la
plus culte du cinema la scène de la douche.
La femme étant jouer par l'actrice la plus
connue et demandée à cette époque
Janet Leight, c'est un choc de la voir mourir
si tôt dans le film! Le réalisateur ne voulant pas
que le public entre en plein milieu du film
pour garder cet effet de surprise, donne des
instructions sur comment le regarder.
Les cinémas étaient remplis de gens faisant la
queue. C'était la démocratisation du cinema
comme on le connaît maintenant.

CONCLUSION

Le cinéma a beaucoup évolué, passant du muet en noir et blanc aux films numériques et aux plateformes de streaming. Il s'adapte aux nouvelles technologies tout en restant un art qui raconte des histoires et fait vivre des émotions. Malgré les changements, il garde son rôle essentiel dans la culture et la société.

Le Brésil le royaume du ballon rond

Le Brésil est souvent considéré comme le pays du football. Ce sport est bien plus qu'un simple loisir là-bas : il fait partie intégrante de la culture brésilienne et influence la société, l'économie et même la politique.

Le football a été introduit au Brésil à la fin du XIXe siècle par Charles Miller, un Brésilien d'origine britannique. Le sport s'est rapidement popularisé, en particulier dans les quartiers populaires. Dès les années 1930, le football devient professionnel, et le Brésil commence à briller sur la scène internationale.

Français à l'étranger .fR

Le Brésil a produit certains des plus grands joueurs de l'histoire :

- **Pelé**, considéré comme un roi du football, a remporté 3 Coupes du monde.
- **Zico**, grand technicien dans les années 70 et 80.
- **Ronaldo**, champion du monde en 2002.
- **Ronaldinho**, connu pour sa créativité.
- **Neymar**, star actuelle de l'équipe nationale.

Le Brésil est l'équipe nationale la plus titrée de l'histoire de la Coupe du Monde de la FIFA, avec cinq victoires (1958, 1962, 1970, 1994, 2002). Ces succès sont symbolisés par des figures emblématiques comme Pelé, considéré comme l'un des plus grands joueurs de tous les temps, mais aussi Zico, Romário, Ronaldo, Ronaldinho et plus récemment Neymar.

Le football est omniprésent : dans les rues, sur les plages, à la télévision. Il est un moyen d'intégration sociale et une échappatoire pour de nombreux jeunes issus de quartiers défavorisés. Il unit le pays, mais peut aussi provoquer de grandes déceptions lors des défaites importantes, comme le 7-1 contre l'Allemagne en 2014.

Le Brésil possède de nombreux clubs célèbres :

- Flamengo, basé à Rio de Janeiro
- Corinthians, à São Paulo
- Palmeiras, multiple champion national

Ces clubs participent au championnat national appelé Brasileirão, et à la Copa Libertadores, équivalent sud-américain de la Ligue des

Victoria C Etienne Kassim

La cuisine de Saint - Barthélémy

Accras de morues

DÉCOUVREZ LA CUISINE DE SAINT - BARTHÉLÉMY OÙ LES SAVEURS ANTILLAISES RENCONTRENT L'INFLUENCE FRANÇAISE

Plats à base de poisson

LES PLATS À BASE DE POISSON SONT TRÈS APPRÉCIÉS À SAINT - BARTH.

- LA LANGOUSTE GRILLÉE
- COURT-BOUILLON DE POISSON (POISSONS MARINÉS AU CITRON)
- ACCRAS DE MORUE
- LAMBI (MOLLUSQUE)
- POISSON GRILLÉ
- CHATROU (PETITE PIEUVRE)

Autres plats

.COLOMBO DE CABRI
.BOUDIN ANTILLAIS
CES DEUX PLATS SONT AUSSI TRÈS APPRÉCIÉS PAR LES SAINTS-BARTHS

Les boissons

.TI'PUNCH
. RHUM
.EAU DE COCO
.JUS DE COROSSOL
ET AUTRE JUS DE FRUITS EXOTIQUES

Les plats de Saint- Bath sont souvent assaisonnés au piment, au curry et au colombo

Eau de coco

Les douceurs

.LE FLAN COCO : COMPOSÉ DE CITRON VERT, LAIT, ET NOIX DE COCO RÂPÉE

flan coco

.MONT BLANC ANTILLAIS:CRÈME PÂTISSIÈRE AROMATISÉE À LA VANILLE , AU RHUM ET À LA NOIX DE COCO AVEC UN ENROBAGE DE NOIX DE COCO RÂPÉE

. FRUITS EXOTIQUES COMME LA MANGUE , LA GOYAVE, LE COROSSOL, FRUIT DE LA PASSION, GRENADE

Fruits de la passion

key-paradise.com
casafabio.com

tropicalement-votre.com
hotelmanapany-stbarth.com

Clélie

À la découverte du Carnaval !

C’est partie pour la découverte de deux des plus grands carnavals du monde ! On va vous présenter le carnaval de Rio et de Venise.

istockphoto.com

Le carnaval est une fête durant laquelle les personnes échangent leurs rôles en se déguisant.
Le carnaval est une fête en lien avec la religion catholique. C’est une période qui précède le carême et qui s’achève par mardi gras. À l’origine le carnaval est une fête païenne et romaine qui célèbre la fin de l’hiver.

Rio tout en couleur !

Le carnaval de Rio se passe au Brésil, dans la ville vous vous en doutez de Rio de Janeiro. Cette grande fête voit le jour en 1840 avec sa première parade de rue. Le carnaval de Rio est un mélange de tradition entre les esclaves africains qui apportent la musique et la danse et les colons portugais. Les principales activités de cette célébration sont les parades de rue et la danse (la samba). C’est aussi le festival le plus coloré du Brésil !

itawayecotours.com

Masques et mystère : le Carnaval de Venise dévoilé !

Le carnaval de Venise lui n'est absolument pas du même style, les costumes sont moins colorés (sauf celui d'arlequin!) et extravagants. Ce sont des costumes traditionnels de la commedia dell'arte (genre de théâtre italien) datant du 16eme siècle. Les participants de cet événement portent aussi des masques. Contrairement au carnaval de Rio on organise de grands bals masqués à la place des parades. Cette traditionnelle fête a failli s'éteindre un grand nombre de fois: à cause de Napoléon car par peur de conspiration arrêta toute célébration, la souveraineté autrichienne et par le gouvernement fasciste de Benito Mussolini (dictateur italien). Mais aujourd'hui on le fête encore et il attire un grand nombre de touristes venu de partout dans le monde!

blog.Libiku.com

Notre expérience du carnaval

Moi le carnaval me rappelle des souvenirs d'enfance quand on était en primaire. On se déguisait (en princesse la plupart du temps) et on jetait des confettis dans la cour.
Zoé

Le carnaval a toujours été une fête étrange pour moi, vu que, quand j'étais petite, je vivais dans un petit village, et donc je n'avais pas forcément de grand festival, ni de grands événements. Mais cela a toujours été mon rêve de défiler avec les danseurs du carnaval de Rio.
Karina

oazifestiv.al

Qu'importe la manière dont il est fêté le carnaval est important et mérite d'être célébré !!!

Karina & Zoé
5ème Curie

LA NBA

Tout est bon dans le ballon !

Nous allons vous parler de ce sujet car nous aimons tout ceux qui concerne le basketball et nous adorons partagée notre point de vue .

créationwiki.org/Walt_Brown

Qui est le créateur de la NBA ?

La NBA , ou National Basketball Association , a été créée en 1946 par Walter Brown , un entrepreneur américain passionné de basketball.
Il a fondé la ligue dans le but de fournir une plate-forme professionnelle pour les joueurs talentueux et de promouvoir le sport à travers les États Unis

La signification de la NBA :

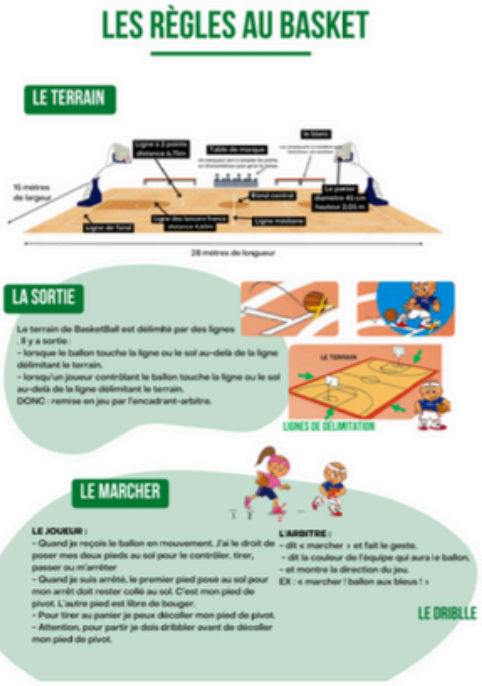
La National Basketball Association, ou NBA, est une ligue de basket-ball professionnelle composée de 30 équipes à travers l'Amérique du Nord mettant en vedette les meilleurs joueurs de basket-ball du monde.

https://fr.wikipedia.org/wiki

L’histoire du basketball :

La National Basketball Association (NBA), ligue professionnelle de basket-ball formée aux États-Unis en 1949 par la fusion de deux organisations rivales, la National Basketball League (fondée en 1937) et la Basketball Association of America (fondée en 1946).

logo-marque.com



espornichetbasket.fr

Les règles de la NBA :

Un match dure 4 x 12 minutes, avec prolongation en cas d’égalité .

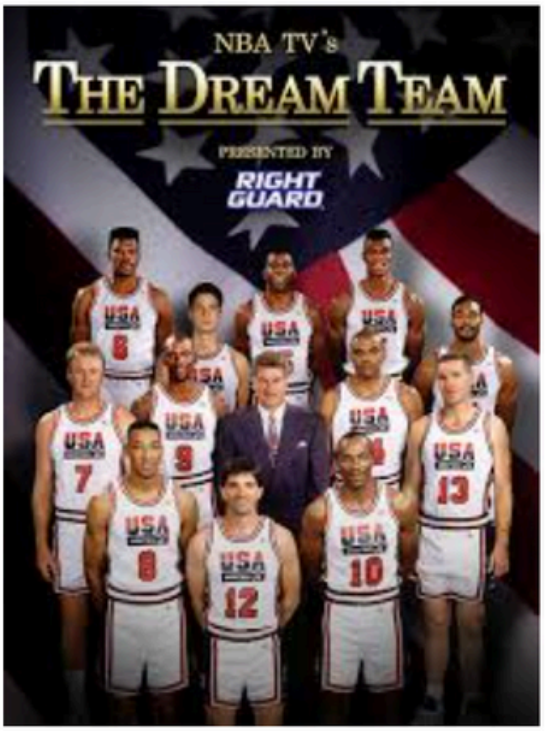
Chaque équipe joue à 5 contre 5, avec des remplacements illimités.

L’équipe en attaque a 24 secondes pour tenter un tir.

Un joueur est exclu après 6 fautes personnelles.

Comment le basketball c’est - il fait connaître ?

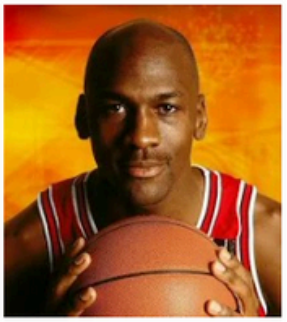
La Dream Team et les jeux olympiques de 1992 ont fait connaître le basket au
reste du monde. La NBA est ainsi devenue la ligue la plus suivie. Ses stars sont désormais des icônes planétaires.
Ce championnat voit s'affronter les meilleurs joueurs de basket du monde.



https://www.imdb.com/fr

Les 5 meilleurs joueurs :

- **Michael Jordan** : Michael Jordan est apprécié et respecté grâce à sa polyvalence et son jeu offensif. Il est capable de mystifier tout le parquet et aller marquer tout seul. Le plus impressionnant reste son sang-froid qui lui permet de réaliser des tirs au buzzer dans les matchs cruciaux.



- **LeBron James** : King James affole les compteurs avec ses statistiques de points, de rebonds, de passes décisives et d'interceptions.
En effet, Il est actuellement à 1325 points de battre le record de meilleur marqueur de l'histoire de la ligue. Il est d'ailleurs considéré comme le numéro 1 par plusieurs experts de la NBA.

- KAREEM ABDUL-JABBAR : Nul ne peut douter que Kareem Abdul-Jabbar demeure l'un des meilleurs joueurs de tous les temps.
Avant de rejoindre la NBA, il a remporté trois titres universitaires avec la fac de UCLA.
Il s'est ainsi révélé comme le meilleur joueur de la ligue.
Il a eu une longue carrière de 20 ans, au cours de laquelle il a remporté 6 titres de champions NBA et inscrit 38387 points. Ce nombre de points faramineux reste aujourd'hui le record de l'histoire

WILT CHAMBERLAIN : C'est aussi un monstre des parquets . Au-delà de toutes ses qualités athlétiques, il a surtout été impressionnant durant la saison 1961-1962.

Magic Johnson : Magic Johnson est également le 2e joueur NBA qui cumule le plus grand nombre de triples-doubles (138) en carrière. Il était un joueur complet, et les statistiques le démontrent.

Voila ! Vous en savez un peu plus au sujet des meilleurs joueurs de basket actuels et de l'histoire. Qu'attendez-vous pour les rejoindre ?

Le crochet

Un art qui se pratique de plus en plus de nos jours

Qu'est ce que le crochet?

Le crochet est un loisir artistique qui consiste à créer de magnifiques pièces textiles en utilisant du fil et une seule aiguille à bord crocheté.
Cette aiguille porte le même nom que l'art que l'on pratique avec. Cette tige dont l'extrémité recourbée retient le fil, doit passer dans la maille. Il existe différentes tailles de crochets.
Grâce à un entrelacement gracieux de fils, on peut créer des couvertures, des chaussettes, des pulls, des peluches, etc.
Les origines du crochet restent largement méconnues.

Peluches faites au crochet

Outil utilisé pour faire du crochet

Qu'est ce qui rend le crochet si intéressant?

Aujourd'hui, le crochet est à la mode et de plus en plus de personnes, jeunes et moins jeunes, le pratiquent : le crochet est tendance ! Les crocheteurs et crocheteuses aiment créer des pièces originales et stylées, qu'il s'agisse de vêtements, d'accessoires ou de décorations, à partir de simples mailles.
Crocheter est une activité calme et ludique pouvant être pratiquée pour tromper l'ennui ou encore pendant de longs trajets. Apprendre le crochet est accessible à tous, peu de matériel est nécéssaire: un crochet, du fil et c'est parti !

" Le crochet, c'est l'art de transformer la laine en quelque chose de spécial"

Le crochet populaire et adopté par des célébrités

Ce qui a contribué à populariser davantage le crochet est que de nombreux influenceurs s'y sont mis. Ils créent régulièrement des vidéos pour aider leurs followers à apprendre le crochet (comment faire un cercle magique, des mailles serrés, un noeud, etc.) et ils commercialisent leurs propres créations sur leurs sites.
Il existe plusieurs magasins et même des cafés où on peut acheter des créations, du matériel et plusieurs d'entre eux organisent des ateliers consacrés au crochet.
Exemple : L'atelier "Café Tricot" au Swingingsisters à Toulouse tous les Mercredis de 17h à 19h et tous les Samedis de 10h à 12h
Le "Coffe.eknit" à Alger tous les jours

Il n'y a pas que des influenceurs qui font du crochet, de nombreuses stars internationales telles que Taylor Swift, Antoine Griezmann, Reese Witherspoon, Katy Perry et Beyoncé ont adopté le crochet ou le tricot.

Antoine Griezmann en de faire semblant de tricoter pendant une publicité Puma

Sources:

-modeetlaines.com
-swingingsisters (Instagram)
-leloisircreatif.com

LA CUISINE MAROCAINE

La cuisine marocaine est une cuisine méditerranéenne caractérisée par sa variété de plats issus principalement de la cuisine berbère, avec des influences arabes.Elle se caractérise par une très grande diversité de plats, couscous, innombrables tagines, pastilla, méchoui pour les plus connus, mais aussi bien d'autres plats souvent connus des seuls Marocains mais tout aussi succulents: le tagine mrouzia, la tangia, le kebab, la harira (la soupe de la rupture du jeûne), la seffa; il existe aussi beaucoup de recettes régionales et chaque lieu a sa variété de menthe pour préparer le thé. La pâtisserie marocaine est aussi très variée et très raffinée.

LES PLATS TRADITIONNELS :

Le couscous marocain traditionnel contient une sélection très raffinée de légumes tels que : les carottes, les potirons et les tomates. Il y a également des épices comme le safran, le gingembre ect. Vous pouvez y mettre des pommes de terre ou des patates douces ou encore des fèves. le couscous est souvent mangé le vendredi et le dimanche.

Le tajine aux poulet est un plat qui se mange après l'entrée.Ce plat est composé de de cuisse de poulet d'oignons de gingembre d'huile d'olive et quelques filaments de safran. Pour être plus gourmand on peut aussi rajouter des frites par-dessus le tajine.

Le brik appelé aussi d'une autre marnière bourek et une sorte de chausson originaire du Maghreb. Préparé à partir d'une feuille de pâte très fine portant le même nom, à base de farine et de semoule de blé , façonnée généralement en un triangle fourré et frit. Le brique à l'œuf est la variété la plus commune.

La pastilla est un plat traditionnel du Maghreb, constitué d'une sorte de feuilleté, qui se dit ouarka, (proche de celle de brick), à base d'oignons, de pigeon, (ou de poulet, ou encore, plus récemment, de fruits de mer), de persil, de coriandre, d'œuf dur et d'amandes, mélange de sucré et de salé, parfumé à la cannelle. Elle est souvent servie lors des fêtes, juste avant le plat principal.

LES DESSERTS TRADITIONNELS:

Les cornes de gazelles sont des desserts d'origine Maghrébine en forme de petits croissants contenant notamment de la patte d'amande à l'eau de fleur d'oranger. Elles sont généreusement enveloppées de sucre glace et sont souvent servies en accompagnement du rituel du thé à la menthe.

La préparation des briwoutte aux amandes nécessite les ingrédients suivants: amandes, sucre, eau de fleur d'oranger, miel, cannelle, feuilles de brik et huile de friture.

Lbehlla est composé de farine, sucré , de beurre , de cannelle , sésame grillées.C'est un gâteau qu'on mange aux goûter avec un accompagnement (thé ou café).

Le thé à la menthe est consommé tout au long de la journée dans le pays du Maghreb et de l'Afrique subsaharienne. Le thé marocain est composé de 3 a 4 cuillères à café de thé vert. Préférez des thés et de bonne qualité, un bouquet de menthe fraîche parfumées.(nahnah) 1,5 l d'eau et maximum 10 petits morceaux de sucre. Et le thé on peut le boire avec des petit gâteaux qu'on vous a présenté .

Voilà, j'espère que ces plats traditionnels vous ont plu.Et j'espère que vous allez en goûter !

Si nous avons choisit la "cuisine marocaine"c'est parce que on a voulut parler de ces spécialités et que vous en découvrez plus sur les plats ou les recettes traditionneles…

Au pays des digues et des moulins, la ronde des fromages bat son plein !

Moulins, tulipes, pistes cyclables, musées ou encore sabots de bois…Les Pays-Bas regorgent de richesses, dont des spécialités fromagères reconnues et dégustées dans le monde entier. On dit d'ailleurs souvent de la Hollande qu'elle est l'autre pays du fromage !
Gouda, Édam, Leerdam et bien d'autres, c'est parti pour un tour d'horizon des fromages de Hollande.

Champs de tulipes

Magasin de gouda

Histoire du fromage

Le lien entre les Néerlandais et le fromage n'est pas nouveau. Selon des découvertes archéologiques, les Hollandais mangeaient du fromage en 800avant notre ère ! Le grand Jules César lui-même a noté que les peuples germaniques des Pays-Bas mangeaient du fromage! Ils vivaient de l'élevage du bétail plutôt que de l'agriculture, ce qui s'explique par la nature du sol néerlandais, trop humide pour la plupart des cultures, mais parfait comme pâturage pour les vaches.

La qualité du lait

De nombreuses régions des Pays-Bas se situent sous le niveau de la mer. Cela rend la terre très fertile et pourtant très humide. D'autres cultures telles que le maïs ne peuvent pas bien supporter cela, mais l'herbe est de haute qualité, ce qui se traduit par un fromage de haute qualité.

Le processus de production a également été pris très au sérieux. De longues règles ont été établies pour protéger les normes élevées du fromage.

Pâturage

Fabrication du fromage

1. La collecte du lait

Du lait de vache (souvent pasteurisé) est collecté, puis chauffé à une température précise.

2. L'ajout de présure et de ferments

On ajoute :

- **Des ferments lactiques** : pour développer l'acidité et les arômes.
- **De la présure** : une enzyme naturelle qui fait coaguler le lait pour former une masse

3. La découpe et le brassage du caillé

Le caillé est découpé en petits grains pour en faire sortir le **lactosérum** (le petit-lait). Ensuite, il est brassé et parfois chauffé pour durcir les grains.

Découpe et le brassage du caillé

4. Le moulage

Le caillé est placé dans des moules pour lui donner sa forme ronde ou cylindrique typique. Il est ensuite pressé pour retirer encore plus de liquide.

5. Le salage

Le fromage est plongé dans un bain de saumure (eau salée) pour :

- Le conserver
- Former la croûte
- Rehausser le goût

6. L'affinage

Le fromage est ensuite affiné pendant plusieurs semaines à plusieurs mois : Un Gouda jeune est affiné 4 à 6 semaines. Un Gouda vieux peut l'être jusqu'à 12 mois ou plus. Durant cette période, il développe sa saveur caractéristique : plus doux quand il est jeune, plus corsé, friable et riche en cristaux de sel en vieillissant.

solide (le caill

Gouda

Les marchés célèbres

Marché aux fromages Alkmaar

Des milliers de touristes viennent à Alkmaar pour le marché aux fromages, un marché aux fromages se tient depuis longtemps à Alkmaar. Selon d'anciens documents, il y avait déjà un marché aux fromages dans la ville en 1622 et à partir de 1593, il est prouvé qu'une guilde des porteurs de fromage a été fondée. A Alkmaar le marché aux fromages est un vrai spectacle.

L'église de Alkmaar

Mot de la rédaction

J'ai fait ce choix d'article car ma mère est néerlandaise et me fait découvrir toujours de nouveau fromages

Marché aux fromages de Gouda

Le fromage le plus célèbre des Pays-Bas, le fromage Gouda, est commercialisé à Gouda depuis des siècles. De nos jours, il ne reste plus qu'un marché aux fromages en guise de spectacle à Gouda, sur le marché en face du Waag. Vous trouverez de nombreux étals autour du marché aux fromages et vous pourrez voir comment les sabots, le bu babeurre et les bougies étaient fabriqués dans le passé.

Marché aux fromages d'Edam

Dans l'agréable ville d'Edam, il existe encore un marché aux fromages à ce jour, après l'arrêt du marché commercial en 1922, un marché aux fromages / spectacle a été mis en place. Le vrai fromage ne se négocie donc plus comme à Gouda et Woerden, mais il se joue. Le

Le babeurre est un liquide blanc, au goût aigrelet, traditionnellement issu de crème fraîche ou fermentée après fabrication du beurre par barattage.

Sources: https://laboxfromage.fr/blog/fromages-de-hollande/
https://androuet.com/Le%20fromage%20en%20Hollande-95-guide-fromage.html
https://www.holland.com/fr/tourisme/laissez-vous-inspirer/icones-neerlandais/fromage-le-gout-des-pays-bas

Le tournoi des six nations, et ses différents participants au fil du temps...

Qu'est ce que le tournoi des six nations ?

Le tournoi des six est une compétition opposant six nation (d'où son nom) : la France, l'Angleterre, l'Italie, l'Ecosse, l'Irlande et le Pays de Galles. Il a été créé en 1882 en Grande-Bretagne par la fédération internationale de rugby .

Pour un peu d'histoire , au départ le tournoi de six nations ne comptait que seulement 2 participants : l'Angleterre et le Pays de Galles. Au fil du temps les autres nations se sont rajoutée : l'Ecosse et l'Irlande en 1883, la France en 1910 puis l'Italie tardivement en 2000

L'histoire et le palmarès des participants

1. l'Italie

L'Italie es le dernier des autres participants à avoir reçu le droit de participer au six nations . Depuis leur première participation, en 2000, l'Italie n'a pas encore gagné la compétition . Leur logo =>

2. la France

La France est le 5eme pays à être rentré dans le tournoi des six nations en 1910. Elle a gagné 27 fois le tournoi ce qui les places 2ème dans le classement de la nations qui a gagné le plus de fois la compétition

3. l'Irlande

L'Irlande arrive dans le tournoi des six nation pour la première fois en 1909 . Cette édition ce déroulait au pays de Galles dans le National Stadium . L'Irlande a gagné. 24 fois depuis son entrée dans le tournoi

4. Le pays de Galles

Le pays de Galles participe pour sa première fois [illegible]ecembre 1882 pendant la 1er édition du tournoi . Le pays a gagné 39 fois le tournoi et l'un des deux pays créateur des six nation en 1882 .

5. L'Angleterre

L'Angleterre est le pays créateur du tournoi des six nations en 1882 avec le pays de Galles .
L'Angleterre a gagné la compétition 39 fois le même nombre que le pays de Galle
Dans la première édition , il n'y avait que deux pays .

6. L'Ecosse

L'Ecosse a participé au tournoi pour la première fois en 1910 en même temps que la France.
Elle l'a gagnée tournoi 22 fois depuis leur première édition . Ce qui la place en 5 place du classement des pays qui ont gagné le plus de fois le tournoi des six nations .

Et voilà c'est la fin . On espère que cet article aura été instructif et intéressant et on souhaite que cela vous aura donné envie d'en savoir d'avantage . Nous avons eu envie de vus partagez notre passion pour le rugby à travers cet articles .Nos sources : wikipedia.org , lemagdurugby.fr , siteofficiel6nations.fr
Adam et Bastien