

# Le collégien

Publié avec le concours de la Presse des Jeunes [www.pressedesjeunes.com](http://www.pressedesjeunes.com)

## TITRE DE L'EDITO

Depuis début novembre, 7 collégiens ont intégré le comité de rédaction du journal du collège.

S'ensuivit la rédaction d'articles sur des thèmes riches et variés (sport, culture, célébrités, cuisine), etc...

Le directeur de rédaction Monsieur MOULIN est fier des élèves qui ont su démontrer leur esprit critique et proposer une belle qualité de rédaction.

L'ensemble du club journal vous souhaite une agréable lecture ainsi qu'une belle année 2025.

***Nous vous présentons en exclusivité le premier numéro du "Collégien", le journal du Collège Sacré Coeur de Dunières.***

© A. MOULIN





# Morgane Moncomble

Une autrice de New romance 2023 ?

Morgane Moncomble est née en 1996 à Argenteuil (Val-d'Oise).

Morgane est une autrice française qui commença ses premiers romans à 12 ans. Ses genres de prédilections sont la science-fiction et le fantastique.

En 2016, elle écrit son premier roman virtuel intitulé "Viens, on s'aime".

Depuis ses débuts, elle a écrit pas moins de six romans dont "l'As de cœur", "En équilibre", "Nos âmes tourmentées" et "Un automne pour te pardonner".

Elle signe par la suite un contrat chez Hugo Publishing et publie son premier roman au format papier "Viens on s'aime" vendu à plus de 13 000 exemplaires. Il fut tout de suite très apprécié de la communauté des lecteurs ce qui l'encourage à écrire un roman spin-off "Aime-moi je te fuis" en 2018, et ses deux premiers romans se vendent à plus de 35 000 exemplaires.

Ayant longtemps envisagée, l'écriture des scénarios, elle travaille depuis 2021 pour les studios Ubisoft. Rapidement, elle écrit la saison 1 du jeu "Is it Love Cameron"



*L'Autrice Morgane Moncomble*



*Voici certains livres que Morgane a écrit.*





# Winnie Harlow

Winnie Harlow de son vrai nom Chantelle Brown Young est une mannequin canadienne atteinte de vitiligo (dépigmentation de la peau).

## Dates clés

**Naissance:**  
27 juillet 1994

**Année de repérage:**  
2013 (suite au *America's Next Top Model USA*)

**Défilé de Victoria secret :**  
2018

**Participation à**  
*Legendary*: 2020

**Festival de Cannes :**  
2017 jusqu'à maintenant



© Google

Winnie Harlow, atteinte de vitiligo depuis l'âge de 4 ans est née à Toronto au Canada. Lorsqu'elle était à l'école, les autres enfants pensaient que sa maladie était contagieuse, elle était alors mise à l'écart. Elle dispose d'une bi-nationalité car ses parents sont d'origine jamaïcaine et qu'elle est née au Canada. Elle est en couple depuis 2022 avec le célèbre basketteur Kyle Kuzma.

Le vitiligo est une maladie très rare qui atteint seulement entre 1 et 2% de la population. Il s'agit d'une dépigmentation de la peau qui n'est ni héréditaire ni contagieuse. De plus, elle ne réduit pas l'espérance de vie.

Quand elle était petite, Winnie vivait chez sa mère. A l'école primaire, elle se faisait harceler car ses camarades pensaient que sa maladie était contagieuse. Une fois au collège, ses camarades l'appelaient "le zèbre" ou encore "la vache".

En 2013, elle se fait repérer à l'émission "America's next top models USA" à l'âge de 19 ans. Elle est maintenant top model pour Desigual, Diesel ou encore Volkswagen. Elle a aussi joué dans le vidéo clip Guts over Fear d'Eminem.



# Antoine Griezmann

Une référence du football français qui part en retraite internationale.



## Dates clés

**Naissance: 21 mars 1991**

**Premier contrat pro : 2010**

**Premier match en club : 29 août 2010**

**Premier match international : 5 mars 2014**

**Vainqueur de la coupe du monde : 2018**

### Carrière :

**Real Sociedad : 2009-2014**

**Atlético de madrid : 2014-2019**

**FC Barcelone : 2019-2022**

**Atlético de madrid : 2021**

Antoine Griezmann est né à Mâcon en 1991. Ses parents s'appellent Alain et Isabelle Griezmann. Il a une soeur qui s'appelle Maud et un frère qui s'appelle Théo. Il se marie avec Erika Choperena avec qui il a eu trois enfants; Mia, Amaro et Alba, tous nés un 8 avril.

Il a été repéré par le club de la Real Sociedad à l'âge de treize ans et a poursuivi sa formation au pays basque. En 2010, il effectue ses débuts professionnels dans le championnat d'Espagne. Quatre ans plus tard, il rejoint l'Atlético de Madrid avec lequel il est désigné meilleur joueur de la Liga et atteindra la finale de la ligue des Champions. Il est aussi l'un des vainqueurs de la ligue Europa en marquant deux buts en finale, il est désigné meilleur joueur de la compétition. En équipe de France, Antoine Griezmann remporte le championnat d'Europe 2016 avec l'équipe des moins de 19 ans. En 2014, il dispute la coupe du monde au Brésil avec l'équipe de France A. Lors de l'Euro 2016 dans laquelle la France atteint la finale face au Portugal, il est élu meilleur buteur du tournoi (6 buts), ce qui contribue à sa 3ème place au ballon d'or 2016.

Champion du monde en 2018, il est élu "homme du match" de la finale remportée face à la Croatie (4-2).

En septembre 2024, à 33 ans, il annonce sa retraite internationale. Il aura cumulé 137 apparitions, 44 buts et 30 passes décisives. Il est le recordman du nombre de rencontres disputées à la suite avec les bleus (84).



## Les ingrédients

2 pâtes feuilletées  
100g de poudre  
d'amandes  
75g de sucre  
50g de beurre tendre  
1 oeuf  
1 jaune d'oeuf

## Galette des rois à la frangipane

Recette pour 6 personnes, idéal pour un goûter en famille.

## Étape n°1



Mélanger les ingrédients.

## Étape n°2



Étaler la préparation sur la pâte et y mettre la fève.

## Étape n°3



Refermer la galette avec la seconde pâte et bien souder les bords.



Google

Étape 1 :

- Mélanger la poudre d'amande, le sucre, l'oeuf et le beurre mou.

Étape 2 :

- Étaler la première pâte feuilletée, la piquer avec une fourchette et étaler la préparation dessus. Ne pas oublier de mettre la fève.

Étape 3 :

- Refermer la galette avec la seconde pâte, bien souder les bords.

Étape 4 :

- Préchauffer le four à 210 degrés.

Étape 5 :

- Avec la pointe d'un couteau, décorer la pâte et dorer avec le jaune d'oeuf.

## Suggestions du chef

Pour un rendu plus joli tracez des feuilles sur le dessus de la pâte à l'aide d'un couteau.

Deleage Lison



## Les ingrédients

- Crème fraîche
- Crozets au sarrasin
- Lardons
- Reblochon
- Oignon
- Sel
- Poivre

## La Croziflette

La croziflette est un gratin de pâtes onctueux garni de crème et de reblochon. Parfait pour un repas familial en hiver.

## Étape n°1



Faire cuire les crozets dans l'eau bouillante salée pendant 20 minutes.

## Étape n°2



## Étape n°3



Bon appétit.



© Google

Étape 1:

- Au bout de 10 minutes de cuisson des crozets, couper l'oignon et le faire revenir dans du beurre. Faites caraméliser.

Étape 2

- Mettre les oignons de côté et faire revenir les lardons.

Étape 3 :

- Égoutter les crozets.

Étape 4:

- Mettre dans le plat à gratin une couche de crozets, une couche de crème/lardons/oignons.

Étape 5 :

- Remplir le plat de cette manière et mettre au-dessus le reblochon coupé en 2.

Étape 4 :

- Faire cuire au four à 200 degrés pendant 20 minutes.

## Suggestions du chef

*N'hésitez pas à assaisonner votre recette. Elle sera bien meilleure.*

Céleste Neyron



## LES PAYS-BAS (l'Hollande)

Les traditions et coutumes des Pays-Bas, Les Pays-Bas est un pays situé dans le nord est de l'europe près de la Belgique et de l'Allemagne



ce tableau s'appelle l'incontournable

© google

### La situation

Nom :  
**Les Pays-Bas**

Capitale :  
**Amsterdam**

Superficie :  
**37 391km**

Le nombre d'habitants :  
**17,88 millions**

Monnaie :  
**Euro**

Climat :  
**Climat Océanique modéré**  
Autre :  
**Les Pays-BAS est un pays situé dans le nord-ouest au bord de la mer du Nord**



© Auteur de la photo

Les Pays-Bas est un pays situé dans le nord-ouest de l'Europe dans lequel on trouve de nombreux paysages à tulipes, moulins à vents et des canaux.

Les Pays-Bas ont une culture très riche en savoirs ainsi qu'une très belle architecture et de superbes traditions culinaires. La culture néerlandaise est aussi très reconnue grâce à de nombreux peintres comme Van Gogh, Vermeer et Rembrandt.

Nous vous conseillons d'aller aux Pays-Bas l'hiver et de visiter Amsterdam, la capitale. Il y a énormément d'activités intéressantes à Amsterdam telles que ( les croisières en canaux, la maison d'Anne Frank et le musée Van Gogh).





**1) tableau Vermeer**  
**2) La maison d'Anne Frank**

© google

**Le canal sur vue du  
coucher de soleil**

© google

Asya T et Zoé B

## le saut d obstacle

Le but du saut d'obstacle est d'effectuer un parcours de sauts tout en faisant tomber le moins de barres possibles.

Il s'agit d'une discipline assez dangereuse car les chutes peuvent être parfois mortelles. Il faut surtout que le cheval et le cavalier soient souples pour franchir les obstacles.

il faut également être bien équipé :

pour le cavalier :

- une bombe (un casque d'équitation)
- un airbag de protection pour le dos
- des bottes
- un pantalon d'équitation spécial
- des gants
- une veste en cas de pluie

pour le cheval :

- une selle
- un filet (protection de la tête)
- des guêtres (protection des jambes)
- des protèges boulets qui protège la partie supérieur du pied
- collier de chasse (autour du cou)

Barème des épreuves :

Les barres tombées décomptent des points, le gagnant est donc celui qui fait tomber le moins de barres.

+4 points pour les refus de barres ou d'obstacles  
+ 4 points par barre tombée  
élimination au 3ème refus de barre.



*photo de saut d obstacle*



*photo de ermitage kalone et sont cavalier*



©

élimination pour chute de cavalier et/ou du cheval.

Bon à savoir :

Certaines races de chevaux telles que les chevaux de traits ne peuvent pas concourir au saut d'obstacles.

Les 11 étalons préférés du CSO 2024 sont :

- 1- Ermitage Kalone
- 2- Andiamo Semilly
- 3- Freud de Kreisker
- 4- Hitchcock Bois Margot
- 5- festival d'Argouges
- 6- Clapton Vdl
- 7- Darkhorse Brimbelle
- 8- deuxcatsix d'eglefin
- 9- apache d'adriers
- 10- chrome d'ivraie
- 11- irelkao l'évidence

ninon ravassard



# François Civil

**Un acteur français qui monte en puissance**

## Dates clés

**Naissance :**  
29 janvier 1990

**Début de sa carrière :**  
2000

**Pré-nommé pour le César du meilleur espoir masculin :**  
2009

**Coup de projecteur avec casting :**  
2013

**Dix pour cent et la rencontre avec Cédric Klapisch :**  
2015

**Le chant du loup et Mon inconnue :**  
2019

**La claque de Bac Nord :**  
2020



© Auteur de la photo

François Civil est né le 29 janvier 1990 à Paris. Il est le fils de Françoise Moulin Civil et de Pierre Civil. Ses deux parents sont professeurs d'espagnol, il a une soeur aînée.

C'est un acteur français qui débute sa carrière au milieu des années 2000. En 2005, il décroche un rôle dans la comédie populaire "Le Cactus" dans laquelle il joue la version jeune du personnage de Clovis Cornillac.

François Civil a été nommé pour les Césars 2022 en tant que meilleur acteur dans un second rôle pour "En corps". Il a été récompensé lors du festival de Cannes 2019 par le trophée Chopard de la révélation masculine.

En 2024, il joue l'un des personnages principaux du film "l'amour ouf" de Gilles Lelouche. Il s'agit du film le plus regardé dans lequel il joue (3 739 959 entrées actuellement).



## Les ingrédients

- 20g de farine
- 30g de sucre
- 40g de beurre
- 40g de chocolat noir
- 1 oeuf

## Recette de Mugcake

Recette facile de mugcake

## Étape n°1



Dans un Mug, mettre les carrés de chocolat avec le beurre a découpé

## Étape n°2



Faire fondre 40 secondes au micro-onde

## Étape n°3



Mélanger ensuite avec l'aide d'une cuillère et y ajoutez ensuite l'oeuf



© Auteur de la photo

Pour faire un bon mug cake, il faut tout d'abord disposer des bons ingrédients et avoir bien lu la recette afin de ne pas se tromper dans les dosages ou les étapes.

1) Commencer premièrement par casser votre chocolat en petits carrés. Mettez ensuite un peu de beurre dans le mug puis incorporer le chocolat. Mettre le tout au micro-ondes pendant 40 secondes.

2) Après avoir fait fondre le chocolat, mélanger à l'aide d'une cuillère et ensuite ajouter y le sucre et l'oeuf. La texture deviendra gélatineuse

à la réaction du blanc d'oeuf.

3) Incorporer ensuite la farine dans le mug tout en mélangeant bien. Remettre ensuite au micro-ondes pendant 40 secondes.

## Suggestions du chef

Si vous suivez la recette indiquée, vous obtiendrez un savoureux mugcake.

Nous vous souhaitons une bonne dégustation.

Asya.T et Zoé.B

# Ecole Saint Joseph de Raucoules

Je vais vous présenter l'école primaire dans laquelle j'ai passé près de 9 ans, l'école primaire de Raucoules.

L'école est située au 1 place de l'Église à Raucoules, 43290.

Les élèves sont divisés en 4 classes :

- Les PS1, PS2 et MS avec Emmanuelle.
  - Les CE1, CE2 avec Valérie qui est également la directrice depuis environ 7 ans
  - Les CM1, CM2 avec Angélique.
- C'est une école de 90 élèves .



*Ecole de Raucoules sur une Péniche 2019.*

Google



*Vue de la façade de l'école*

google

Mon principal souvenir dans cette école est le voyage de 5 jours en péniche (photo ci dessous) avec les 4 plus grands niveaux lorsque j'étais en CE2 dans le Rhône. C'était un souvenir inoubliable car nous partageons cette semaine tous ensemble. Cette classe découverte a lieu tous les 4 ans.

C'est un école solidaire dans laquelle nous faisons beaucoup d'interventions :

- bol de riz (action caritative)
- Ephata (action religieuse)
- aide pour une école du Népal

Céleste Neyron