



Coup d'œil sur le lycée...

Forum étudiants-lycéens, édition 2014...

► Les anciens parlent aux nouveaux, voici le principe du maintenant traditionnel forum qui regroupe les actuels lycéens et leurs aînés, devenus étudiants.

Cette année notre forum se tiendra le vendredi 19 décembre, de 13h30 à 15h30. Les stands dédiés aux différentes filières et cursus d'étude seront installés au Bâtiment B, au CDI, dans la salle de conférence... Traditionnellement les anciens élèves du lycée viennent présenter leur formation actuelle et faire partager leur expérience à leurs camarades de terminale et 1ère. ■



LE SAVIEZ-VOUS ?

De nombreuses informations sont disponibles, pour votre orientation au CDI ou sur le site de l'ONISEP. Vous pourrez y découvrir des brochures sur les filières post-bacs ou post-troisième.

Vous pouvez aussi rencontrer la Conseillère d'Orientation Psychologue du Lycée, en prenant RDV auprès du documentaliste, au CDI !!!

EDITO...

Merci à tous ceux qui ont permis la parution de ce nouveau numéros. Sans vous et vos articles, ce journal ne vivrait pas. Alors n'hésitez pas à nous livrer vos commentaires, vos coups de cœur ou coups de gueule, nous nous ferons une joie de les publier !!!



AGENDA...

Projection du film documentaire « Qu'allez-vous faire de vos 20 ans ? », ce lundi 8 décembre à 20h30, au cinéma Le Vauban.



Opération lycéens cinéma:
Les élèves de **Seconde 2, 3 et 4 de la partie Générale** et les classes de **Terminales ATMFC, 3ème PP, 2TMA et Terminale REST**, participeront à la projection du film « **Bonnie and Clyde** », le **vendredi 19 décembre** dans la matinée.

Vacances de Noël:
Fin des cours : vendredi 19 décembre
Reprise des cours : lundi 5 janvier !



Parlons cinéma...

Un documentaire à ne pas manquer !!!

► Le Cinéma le Vauban propose ce lundi, la diffusion du documentaire « *Qu'allez-vous faire de vos 20 ans ?* ». Lancé sur les traces de Jaurès, un trio d'étudiants nous livre ce qu'il reste de la philosophie de ce célèbre défenseur de la paix.



Discours de Jaurès au Pré-Saint-Gervais (25 mai 1913)

Le cinéma Le Vauban, projette ce lundi 8 décembre, à 20h30, le documentaire « *Qu'allez-vous faire de vos 20 ans ?* » de Daniel Vigne et Aude Larmet. La projection sera suivi d'un échange avec Charles Silvestre, intervenant dans le film, journaliste et auteur de « *La victoire de Jaurès* » et de Pierre Bernet, Docteur en philosophie, Professeur de philosophie au lycée de Navarre.

Jaurès a été assassiné en 1914, la veille du déclenchement de la 1ère guerre mondiale. Cent ans après sa mort, que reste-t-il de lui dans l'esprit des jeunes ?

Léo, Lucie, Ludovic, étudiants en journalisme, mènent l'enquête, missionnés par « *La Dépêche du Midi* ». Nous les suivons, à la rencontre de jeunes agriculteurs, de lycéens, s'informant auprès de spécialistes, traquant les traces laissées par Jaurès dans les esprits et les engagements. Leur étonnement et leur

curiosité nous servent de guide pour explorer la pensée jaurésienne.



Léo, Lucie, Ludovic.

« *Qu'allez-vous faire de vos 20 ans, qu'allez-vous faire de vos cœurs, qu'allez-vous faire de vos cerveaux ?* » Ces phrases, d'un discours de Jean Jaurès, résonnent aujourd'hui comme une invitation à l'engagement et à la réflexion. C'est un témoignage sur une génération qui tâtonne, cherche et se questionne, consciente qu'elle doit résolument agir dans un monde en pleine mutation où elle aura la charge de construire la société de demain.

« *Je tiens à vous féliciter pour ce film plaisant et rafraichissant. Les prises de vue, le casting des jeunes étudiants, le fort contenu des propos de Charles Silvestre, les passages avec les jeunes agriculteurs, la présence occitane, ce prof de philo exceptionnel, Zebda...que de culture et de plaisir que Jaurès soit ainsi dépoussiéré !* » (Alain Boscus, Maître de conféren-

LE SAVIEZ-VOUS ?

L'assassinat de Jean Jaurès a lieu le vendredi 31 juillet 1914 à 21 h 40, alors qu'il dînait au café du Croissant, rue Montmartre, dans le 2e arrondissement de Paris,

Il est atteint par deux coups de feu : une balle perfore son crâne et l'autre se fiche dans une boiserie.

Source : Wikipédia.



Le nom de Jaurès est le 5^{ème} patronyme historique attribué à une voie communale, après de Gaulle (3640), Pasteur (3001), Hugo (2258) et Leclerc (2075) mais avant Jean Moulin (1962), Jeanne d'Arc (1802) ou même Gambetta (1284). Il y a même une station de métro Jaurès à Paris.

Source: www.jaures.info

Coup d'œil sur le self...



Fête de la gastronomie 2014, une opération réussie !

► Comme nous vous l'avons annoncé dans notre précédent numéro, le lycée de Navarre a mis, cette année encore, les petits plats dans les grands à l'occasion de la Fête de la Gastronomie.

C'est devenu une tradition bien ancrée au Lycée de Navarre, tous les ans le chef Cadoret, responsable de la production au restaurant scolaire et son équipe propose une journée de la gastronomie et un grand moment de rencontre autour de produits locaux.



Si les petits plats ont été mis dans les grands, il n'en demeure pas moins que l'ambiance "grand resto" était créée même sur la mise en place des tables pour l'occasion, la fête pas moins! Quel travail, quel investissement de la part de tous les agents...

monstrat



Pour animer cette journée, différents producteurs locaux partenaires de la démarche "bio" se sont déplacés et ont fait déguster leur production aux clients du jour. A voir les attroupements, nos jeunes savent encore faire la différences entre les bons produits.



C'est aussi un moment fort pour les élèves de la section restauration qui n'ont pas hésité à jouer leur rôle dans l'accueil et le service . En effet ils avaient la charge de proposer un petit cocktail de fruits pour accompagner ce plateau festif et du côté cuisine, un certain nombre de desserts proposés ce jour là ont été réalisés en cours de travaux pratiques. Une dé-



Un grand merci et surtout bravo pour le challenge relevé encore une fois par tous les personnels du lycée et on dit vivement l'an prochain... ■

Parlons des élèves...

Un reportage qui fera date !

Des élèves du lycée, ont participé à la réalisation d'un reportage sur les actions de l'établissement en matière d'environnement, dans le cadre de l'Agenda 21.

Au cours du mois d'octobre les élèves du CVL du lycée de Navarre ont réalisé, dans le cadre d'un atelier de journalisme, un reportage sur l'alimentation bio / local au lycée de Navarre et le développement durable. Cette action, fruit d'un long travail préparatoire, a été réalisée avec le soutien de la Région Aquitaine et s'intègre dans la participation de l'établissement à l'Agenda 21.

De la production à l'assiette en passant par la réalisation des plats, le tri des déchets... jusqu'au composteur du lycée et la valorisation de son compost dans le jardin aromatique. De la terre à la terre... la boucle est bouclée.

précié, leur travail leur a valu nombre de félicitations.



Jeudi 20 novembre 2014, ces mêmes élèves ont été conviés à présenter leur réalisation en séance plénière au Conseil Régional d'Aquitaine dans le cadre de la journée Agenda 21 des lycées d'Aquitaine. Très ap-

Parlons du lycée...

Le jardin d'herbes du Lycée de Navarre...!

► Nous vous en avons déjà parlé lors de notre dernier numéro, voici quelques précisions sur le nouveau potager de plantes aromatiques du lycée...

Depuis quelques années le Lycée est inscrit dans le projet Agenda 21 et mène une réflexion de l'impact ou le bilan Carbone de son fonctionnement... Afin de sensibiliser tous les élèves du lycée un groupe de travail s'est mis en place et a su impliquer chaque acteurs dans son utilisation du lycée...

Il est à souligner, lors de la réfection des dortoirs de l'internat, la volonté d'avoir un impact minimum sur l'environnement par la conception de locaux "passif"... mais la démarche ne s'arrête pas là, sensibilisé sur le gaspillage alimentaire, un système de tri sélectif a été mis en place au niveau du restaurant scolaire et des ateliers "cuisine pédagogique", permettant à la collectivité scolaire de fabriquer son compost et de proposer un produit permettant l'amendement de terres destinées aux cultures florales et jardins en auto suffisance.



Une opportunité pédagogique s'imposa naturellement à la section professionnelle: la création d'un jardin d'herbes aromatiques. En effet cette action permettra d'être autonome au niveau de la gestion des herbes servies au restaurant, mais aussi entre dans une action pluridisciplinaire forte puisque la fabrication des quatre bacs de culture ont été réalisés par les élèves de la section "bois" au sein du lycée.

La mise en valeur de savoir faire de nos élèves contribue à leur formation et permet une cohésion de nos actes d'enseignant. A voir l'engagement de tous les élèves et les questionnements de ceux ci, le projet semble emporter l'unanimité, les enseignants et les élèves mettront en place des actions d'informations quant à leur travaux sur ces

Parlons sport...

Un petit club de boxe à Anglet !

► A Anglet un petit club de boxe a ouvert ses portes. A sa tête, Fred Rado, ancien champion du monde dans plusieurs disciplines.

Le club de boxe « *dragon stadium* » a ouvert ses portes aux sportifs avides de sensations. Fred Rado, ancien champion du monde de boxe, a créé ce club afin d'initier ses adhérents à diverses disciplines comme la boxe thaï, la boxe française... D'autres activités sont ouvertes à tous comme le Cross fit ou le Fitness. Une salle de musculation est ouverte pour tous les licenciés du club.

J'ai personnellement essayé ce club durant trois ans. Trois très bonnes années qui m'ont beaucoup appris. J'ai pu tester

trois disciplines, chacune pendant 1 an et pratiquer la boxe thaï pendant 2 ans. Par obligation j'ai dû arrêter, mais si j'avais pu, j'aurais continué pendant encore quelques années.

C'était une très bonne expérience que je conseille à tout le monde, enfants, adultes, hommes ou femmes, de tenter l'aventure. Le club se situe à l'adresse suivante:

Promenade Prince Impérial
64 600 ANGLET. ■

Coup d'œil en cuisine...

LURRAMA 2014...on y était.

► Les élèves du LPO de Navarre ont participé, comme l'an dernier, au salon Lurrama.

Nouveau challenge relevé par les élèves de restauration du lycée de Navarre, tous avaient répondu présents pour cette journée haute en couleur. Premier défi: La place était libre en arrivant, un hall entier vide à dresser pour midi, les tables à installer, les chaises, la mise en place...tout ça en moins de 90 minutes!

On souffle un peu...on prend des forces. Deuxième défi: servir 440 couverts pour le menu du midi, potage Dubarry, croustillant de porc Manex avec une embeurrée de choux, Ardi Gasna, mousseux chocolat lait et compotée d'agrume, café. Ça file...tous sont concentrés, chacun apporte sa pierre à l'édifice.



Troisième défi: assurer le débarrasage de tous les convives et veiller au bon déroulement de la prestation. Des défis qui correspondent exactement aux compétences demandées pour l'obtention d'un diplôme...

Bilan : une journée très positive, les professeurs présents sont unanimes...une prestation remarquable en tous points.

Merci à tous pour votre professionnalisme, votre dévouement, vos sourires (malgré les difficultés) et l'image du lycée que vous avez pu transmettre aux nombreux clients attentifs

Deuxième acte d'un service ...hors des murs !

C'est encore une tradition et un défi que viennent de relever les élèves de restauration du Lycée de Navarre... Dans le cadre rénové du marché couvert de Saint Jean Pied de Port. Ce sont 190 repas qui ont été servis aux personnes du troisième âge.

volonté de chacun, ont permis un service de qualité. Merci à tous et encore bravo pour le travail et le sérieux affichés, qui comme toujours, contribuent au rayonnement du lycée. ■

L'équipe enseignante de la Section Hôtellerie-Restaurant..



Particularité de cette prestation: aucun local n'est prévu pour être aménagé en cuisine, en office ou même encore en plonge. Qu'à cela ne tienne, l'organisation et la réflexion de l'équipe, conjugués à la bonne

Coup d'œil en cuisine...

A la découverte des produits locaux.

Le jeudi 16 Octobre, nous, classe de première cuisine, nous sommes rendus successivement à Arnabar (Ossès), à Oteiza (aux Aldudes) et à la pisciculture de Banca (à Banca).



Nous nous sommes d'abord arrêtés à Ossès où le fils du propriétaire nous a fait visiter la ferme et l'entreprise. Le terrain verdoyant qui accueille les canards Mulards, est vaste, propre, traversé par un cours d'eau. On nous a emmenés dans deux hangars : l'un, chauffé, où se trouvaient les poussins ; un autre, ventilé, où l'on gave les canards. Michel, le fils du propriétaire, nous a expliqué que les canards sont achetés à Lichos, ils ont alors deux jours, ils sont ensuite élevés dedans puis dehors. A partir de la treizième semaine, commence le gavage. On alimente le canard avec du maïs.

Michel nous a aussi renseignés sur l'histoire de la ferme : la transformation du produit a commencé à partir de 1991. L'entreprise prépare des terrines, des conserves, de l'axoa, du saucisson de canard et principalement du foie gras et des magrets. Elle exporte en Espagne, au Royaume-Uni (parfois en Asie et en Amérique) et ses produits sont diffusés dans toute la France. Nous avons particulièrement apprécié la dégustation qui nous a été généreusement servie.

Après la visite d'Arnabar, nous avons vu l'entreprise d'élevage de porc basque Kintoa de Pierre Oteiza, dans la vallée des Aldudes. Il existe 2 sortes de porcs dans la région : le porc Kintoa et le porc noir Verra. Le Kintoa regroupe près de 80 éleveurs, plus de 5000 cochons. Cette race disparaît à cause du déboisement et du défrichement de la région. Sur une surface d'un hectare, à 8/10 mois, le porc est tué puis travaillé. Le jambon est ensuite envoyé aux 5 personnes en charge du séchoir. On l'enrobe de sel de terre et on le laisse

sécher 17 jours pour un jambon de 18 kg. On le transforme en suivant des étapes très précises : il est salé, affiné et séché durant 4 mois. Pierre Oteiza a créé une machine : Xingarbi ; qui permet un gain de temps et d'argent. On l'envoie alors à la découpe avant de le mettre sous-vide. La traçabilité du produit est très ri-



goureuse et le produit est d'excellente qualité. Réputé dans le monde entier, il est exporté partout : du Japon jusqu'à l'Europe de l'Est.

Pour terminer notre journée, nous avons eu le plaisir d'aller visiter la pisciculture de M. Goicoechea. Cette affaire familiale (il s'agit de la 3eme génération) qui nous a été présentée par François, produit de la truite. Contrairement aux autres piscicultures, M. Goicoechea a décidé de produire ses truites sans hormones. Pour lui, c'est un engagement essentiel.

Pour qu'une truite pèse 4 kilos, il lui faut 4 ans de croissance. Ces truites ont la chance d'avoir une qualité



Coup de projecteur sur le cross du lycée...

Courir pour nourrir...

► Le lundi 17 novembre les élèves du Lycée de Navarre et les 3^{ème} du collège Jean Pujou de Baigorri, ont participé à un cross solidaire.



Le cross s'est déroulé autour du lycée. Il y avait possibilité de se déguiser. Mais outre la course et l'amusement, les élèves ont couru pour une œuvre caritative, en partenariat avec les Restos du Cœur de St Jean Pied de Port.

Les élèves ont fait des promesses de dons, des denrées alimentaires, selon le nombre de tours qu'ils faisaient. Les élèves n'ont donc pas couru pour rien. Pour les plus endurants il y avait la possibilité de faire trois tours et d'essayer d'arriver dans les 3 premières places du classement. Toutes les classes ont couru, séparées par catégories : 3ème Prépa

secondes, premières, terminales. Chaque catégorie était séparée par sexes, une course fille et une course garçon.

Enfin il y a eu les récompenses. Pour ceux présents sur le podium de chaque classe, un sac et un t-shirt étaient remis par madame le Proviseur ainsi que les professeurs de sport. Il n'y a pas eu de débordement par rapport aux éditions précédentes. Les denrées sont en cours de ramassage. La question qui est sur toutes les lèvres: Va-t-on dépasser la tonne de nourriture récoltée l'année dernière ? ■

Courir plus pour gagner plus...

► Le lundi 17 novembre, les élèves du lycée de Navarre ont participer à leur cross annuel, en partenariat avec les Restos du Cœur...

Le cross 2014 s'est déroulé cette année le lundi 17 novembre durant l'après-midi. Il a commencé à 14h00 par les élèves de Troisième puis de Seconde. Cette course s'est faite autour du lycée de Navarre, sous un ciel gris menaçant.

Tout d'abord, les élèves de Seconde ont couru avec les troisièmes du lycée et ceux du collège Jean Pujou. Ensuite se fut le tour des premières et pour finir, vers 15h30, les terminales ont bouclé cette journée de course.

Les élèves n'étaient pas stressés car la plus part d'entre eux ne le faisaient pas pour gagner, sauf quelques uns, inquiets puisqu'ils visaient le podium. Les moins sportifs n'ont fait qu'un tour ou deux mais les plus volontaires ont fait trois tours.

Pour conclure cette belle journée, ils ont eu droit à un petit goûter, avant la remise des prix, qui a eu lieu à 16h30 environ. Seuls les plus combattifs ont été récompensés. Madame le proviseur avait préparé un discours de remerciement à tous les élèves. Cette course était en fait conçue pour que les élèves donnent le plus de denrées possible pour les restaurants du cœur. ■

Denis AGUERRE, 2 TMA.



Les résultats 2014...

La meilleure classe de la Section Générale est :
la Terminale S2 !

La meilleure classe de la Section Professionnelle est :
la Première TMA !

Palmarès de la première et seconde courses des classes de
Secondes et 3ème :

CLASSEMENT	Moyenne de tour
2°3	2,6
2°1	2,37
2°4	2,1
2°2	2,05
3° Prépa Pro	2
2°ATMFC	2
2°TMA	1,77
2°REST	1,38

Palmarès de la troisième et quatrième courses des classes de
Pre-

CLASSEMENT	Moyenne de tour
1°S2	3
1°TMA	2,5
1°L	2,5
1°S1	1,8
1°ES	1,6
1°REST	1,36

mières :

CLASSE- MENT	Moyenne de tour
T°S2	3
T°S1	2,05
T°REST	1,9
T°ES	1,65
T°TMA	1,55
T°L	0,9

Palmarès de la cinquièmes et sixièmes courses des classes de
Terminales :



Nouvelles du monde...

¿Quién es?

Soy una alumna de terminal hostelería bachillerato profesional en el instituto de Navarra . Todos los martes , de las 12h15 a la 13h30 abrimos el restaurante de aplicación para las personas del exterior .

Esta experiencia nos permite progresar y nos pone en el contexto de la empresa .

Me gusta mi sección porque hacemos cocina temática y tradicional .

Todos los lunes hacemos pastelería para la cantina escolar . Todos los jueves tenemos tecnología aplicada y eso nos permite profundizar las técnicas para el martes .



TRADUCTION :

Je suis une élève de terminale hôtellerie BAC PRO au lycée de Navarre . Tous les mardis, de 12h15 à 13h30 nous ouvrons le restaurant d'application pour les personnes extérieures.

Cette expérience nous permet de progresser et nous met dans le contexte de l'entreprise.

J'aime ma section car nous faisons de la cuisine à thème et traditionnelle .

Tous les lundis nous faisons de la pâtisserie pour la cantine scolaire . Tous les jeudis nous avons technologie appliquée et cela nous permet d'approfondir les techniques pour le mardi . ■

Noelline ASSAD , T°CUISINE



¿Y qué hay de ti?

Estamos en Bachillerato profesional para aprender la cocina francesa . Visitamos productores locales en el país vasco ; nos gusta trabajar con los alimentos y nos gusta cocinar para los clientes .

Todos los martes cocinamos en el restaurante del instituto para la familia , los amigos y también para los clientes del exterior .

TRADUCTION :

Nous sommes en BAC PRO pour apprendre la cuisine française . Nous avons fait des visites chez les producteurs locaux dans le pays basque ; nous aimons travailler avec les aliments et nous aimons cuisiner pour les clients .

Tous les mardis nous cuisinons dans le restaurant du lycée pour la famille , les amis et aussi pour les clients qui viennent de l'extérieur . ■

Mathieu TAUZIET , T°CUISINE

