

Rédacteur en chef : Mme. Pasquier
La Rédaction : les élèves de 1CAP et TCAP

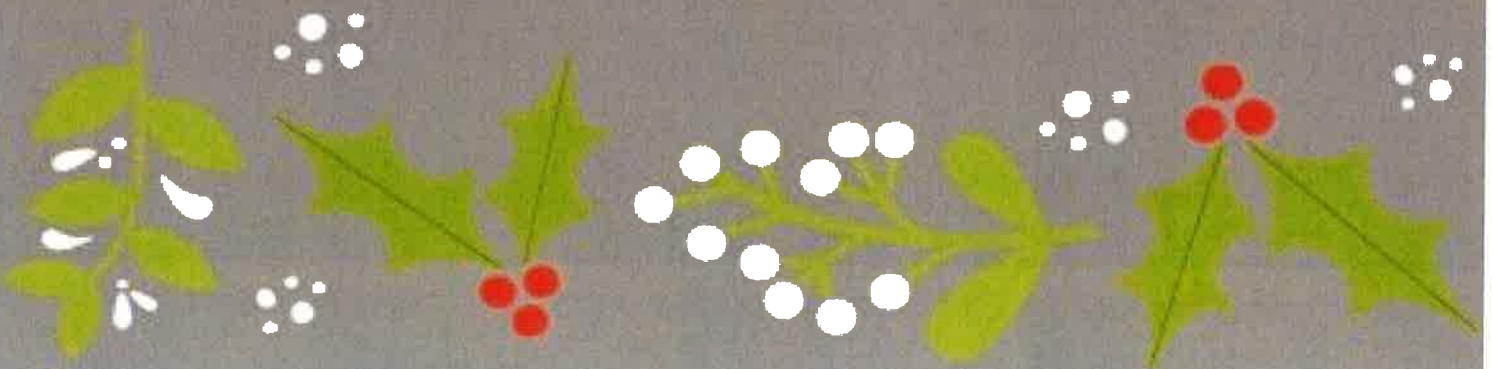
Numéro 1
Décembre
2020

LE PETIT NAVARRE
ÉDITION SPÉCIALE

NOËL !



Bonne lecture et joyeuses fêtes!





LA VÉRONICA



PAR ENRIQUE NAIA ET
MAIDER

Véronica est une instagrameuse qui souhaite devenir la nouvelle égérie d'une marque de beauté.

Femme d'un célèbre footballeur, elle a vécu à Dubai. Au début du film, on apprend qu'elle vient de revenir au Chili et de mettre au monde un bébé : Amanda. Mais elle s'occupe plus de la progression du nombre de ses abonnés que de sa fille.

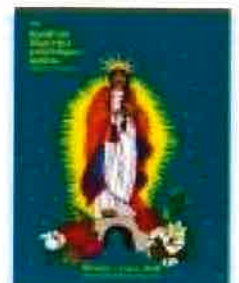
Plus on avance dans le film, plus on découvre des éléments intrigants de son passé : on comprend qu'elle a déjà eu un enfant alors qu'elle vivait encore avec sa mère et ses frères. Et que cet enfant est mort en tombant des escaliers. Ce film a été tourné au 1er plan sur Veronica. On se rend compte que Veronica est lunatique et qu'elle fait des caprices à son mari pour obtenir ce qu'elle veut : elle veut poster une photo d'elle avec leur fille Amanda pour arriver aux 2 millions d'abonnés nécessaire pour être l'égérie de Beauté.

Dans ce film on prend conscience du gouffre qui existe entre la Véronica sur instagram et la réelle Véronica avec ses amis et sa famille.

[HTTPS://WWW.FESTIVALDEBIARRITZ.COM](https://www.festivaldebiarritz.com)



L'AVIS DE LA RÉDACTION...
DE NOUS-MÊMES NOUS NE SERIONS PAS ALLÉS LE VOIR, MAIS
CE FILM VU DANS LE CADRE D'UNE SORTIE SCOLAIRE
(FESTIVAL AMÉRIQUE LATINE DE BIARRITZ) NOUS A SURPRIS.
EN EFFET, NOUS AVONS REMARQUÉ QUE DANS CE FILM LES
PERSONNAGES ÉTAIENT SOUVENT FILMÉS AU 1ER PLAN CE
QUI PROVOQUAIT UNE AMBIANCE OPPRESSANTE. LAQUELLE
ÉTAIT AUSSI CRÉÉE PAR LE PERSONNAGE PRINCIPAL.
VERONICA EST UNE PERSONNE AUTO-CENTRÉE ET
MANIPULATRICE ALORS QUE SUR CES STORIES ELLE SEMBLE
AVOIR UNE VIE PARFAITE.





DÉCOUVERTE CULINAIRE: LA CORÉE ET LE JAPON

LA CORÉE ET LE JAPON SONT DEUX PAYS SÉPARÉS PAR PLUSIEURS MILLIERS DE KILOMÈTRES. ILS NOUS PROPOSENT DEUX TRADITIONS CULINAIRES DIFFÉRENTES ET ORIGINALES . EN VOICI DEUX EXEMPLES :



*Menu
Coréen :*



AU MENU LA CORÉE NOUS PROPOSE DES PLATS HIVERNAUX ET CHALEUREUX.

ENTRÉE : LE MUGUK

C'EST UNE SOUPE SIMPLE À BASE DE RADIS BLANC, DE BŒUF, D'HUILE DE SÉSAME, ET D'UNE SAUCE POISSON. ELLE A UN GOÛT DE BOUILLON LONGUEMENT MIJOTÉ, ALORS QU'IL NE FAUT QUE TRENTE MINUTES POUR LA PRÉPARER.



PLAT : LE BIBIMBAP

POUR LE PLAT NOUS RESTONS DANS LA TRADITION AVEC LE CÉLÈBRE BIBIMBAP. C'EST UN PLAT SIMPLE À BASE DE RIZ, SERVI DANS UN BOL SUR LEQUEL ON DÉPOSE DU BŒUF MARINÉ AINSI QUE DES LÉGUMES ACCOMPAGNÉS D'UN JAUNE D'ŒUF ET D'UNE SAUCE À BASE D'HUILE DE SÉSAME ET DE SAUCE PIMENT CHILI.



DESSERT : LE MANJU

POUR LE DESSERT NOUS FINISSONS SUR UNE NOTE SUCRÉE AVEC UN MANJU, UN GÂTEAU À BASE DE PÂTE DE MARRON OU DES PETITS MORCEAUX DE MARRONS SUCRÉS ENROBÉS D'UNE PÂTE À BASE DE SIROP D'AGAVE ET DE LAIT CONCENTRÉ.



*Menu
japonnais :*

**POUR LE MENU JAPONNAIS, NOUS COMMENÇONS
DIRECTEMENT PAR LE PLAT PUISQUE LES
JAPONNAIS NE MANGENT PAS D'ENTRÉE, LE PLAT
ET LE DESSERT ÉTANT SUFFISAMMENT
CONSISTANTS.**



**PLAT : LE DOMBURI
NOUS COMMENÇONS AVEC UN PLAT TRADITIONNEL, À BASE DE
RIZ SUR LEQUEL ON DÉPOSE DU CURRY, DE LA TEMPURA DE
CREVETTE (CREVETTE QUE L'ON FAIT FRIRE) ET DU TONKATSU
(ESCALOPE DE PORC PANÉE).**



**DESSERT : LE USAGI MANJU
PUIS NOUS FINISSONS AVEC DES USAGIS MANJU QUI SONT
DES PETITS LAPINS
DE FARINE D'IGRAME (FARINE D'AFRIQUE DE L'OUEST) CUITS
À LA
VAPEUR ET GARNIS DE PÂTE D'HARICOTS ROUGES**



Zoom sur le Chili



Le Chili est un pays d'Amérique du sud où l'on parle espagnol. Sa capitale est Santiago de Chile, sa population est d'environ 18 millions d'habitants. Jusqu'à aujourd'hui, il était sous la constitution instituée par Pinochet, dictateur qui a été au pouvoir du 17 décembre 1973 au 11 mars 1990. Donc, les chiliens sont restés sous sa politique depuis plus de 40 ans. Aujourd'hui Sebastián Piñera est le président de 2018 jusqu'à maintenant et il l'avait déjà été de 2010 à 2014. Le 25 octobre 2020, les chiliens ont voté à 78% par référendum un changement de constitution.

A l'origine, la colère avait commencé suite à une hausse du prix du ticket de métro qui avait débouché sur un vaste mouvement populaire. En effet le 18 octobre 2018 avait été la journée de point de départ de manifestations massives, de pillages et d'affrontement avec les forces de l'ordre pour les chiliens. Les revendications ont ensuite dérivé sur d'autres sujets, comme un accès à la santé et à l'éducation qui est presque uniquement en secteur privé jusqu'à ce jour. Mais les chiliens aimeraient que ces services deviennent publics afin que cela soit moins cher.





Samuel Paty, enseignant d'histoire-géo au collège Le Bois D'Aulne, a été décapité par Abdoullakh Anzorov, un jeune homme russe de 18 ans, le vendredi 16 Octobre 2020.

Tout commence lorsqu'un parent d'élève poste une vidéo sur Facebook car son enfant lui a raconté la rumeur suivante : le prof serait raciste.

Le contexte :

Pendant une heure de cours, le professeur a montré des caricatures du prophète, alors il propose aux élèves musulmans volontaires de sortir de la classe pour les préserver.

Suite à cela, le parent d'élève continue de poster des vidéos demandant le renvoi immédiat du professeur. Le professeur essaie de calmer la situation avec le père de famille mais celui-ci ne veut rien entendre.

L'assassin Abdoullakh Azorov, voit les vidéos sur Facebook et décide d'aller

jusqu'au collège pour avoir des renseignements sur le professeur Samuel Paty. Il propose une somme de 200 à 300 euros à chaque élève qui lui donnera des renseignements sur ce professeur car d'après lui tous ceux qui ne respectent pas sa religion doivent mourir.

Alors il décide de se rendre au collège, à la sortie des cours pour tuer le jeune professeur. Samuel Paty a été trouvé décapité le jour-même à Eragny (Val d'Oise). Abdoullakh Azorov a été abattu par les forces de police.

Qui est Abdoullakh Anzorov ?

Ce jeune homme est d'origine russe né à Moscou en 2002. Dans le quartier de la Madeleine à Evreux, les voisins d'Abdoullakh Anzorov évoquent un jeune homme "*discret*", "*plongé dans la religion*" depuis trois ans, selon des témoignages recueillis par l'AFP. "*Je le voyais rarement et il était souvent tout seul*", assure un habitant.

"On a beau être voisins, on ne peut pas connaître la vie des gens, ici c'est juste 'bonjour au revoir', ça s'arrête là, confie un autre voisin de 44 ans. "C'est un coin paisible, ce n'est pas le coin le plus malfamé de la Madeleine."

L'agresseur, "je le voyais mais c'était rare, je voyais plus ses petits frères", ajoute Sofia, 23 ans. "Ma mère l'a vu il y a trois ou quatre jours, il était tout seul mais c'était souvent le cas. C'était rare qu'il se mélange aux autres", détaille la jeune femme, en évoquant une famille très "discrète".

Selon le procureur Jean-François Ricard, le jeune homme était connu pour des dégradations de biens publics et des violences en réunion, alors qu'il était encore mineur. Mais il "ne sortait plus trop", assure un jeune, qui était dans le même collège que lui. "Avant, il était impliqué dans des bagarres, mais ces deux, trois dernières années, il s'était bien calmé" et s'était "plongé dans la religion", assure-t-il.

Samuel Paty était-il réellement la cible ?

Le professeur Samuel Paty, n'était pas la première cible de l'assaillant, en effet à trois reprises à Conflans-Sainte-Honorine (Yvelines), Abdoullakh Abouyezidovitch Anzorov, le terroriste, a cherché à se procurer les adresses de personnes ayant, selon lui, insulté l'islam ou les musulmans, sur les réseaux sociaux. Ce sont des polémiques de collégiens et de lycéens, comme il en existe tous les jours sur ces plates-formes. Elles aboutissent au lynchage d'une personne par des milliers de comptes, et qui dans le cas du djihadiste d'Evreux, ont pu lui fournir la cible qu'il cherchait.



Léa,
Chloé et Zoé

Covid-19 : Les cadeaux de Noël limités à un par personne, dans le respect des gestes barrière



Afin de limiter la dissémination du virus, les rassemblements festifs du 24 décembre feront l'objet de nouvelles consignes restrictives. Les repas de plus de cinq personnes seront interdits et le respect des gestes barrières deviendra obligatoire lors **du goûter qui remplacera le réveillon**. Des contrôles à domicile seront effectués par des agents assermentés qui vérifieront également que le nombre des cadeaux ne dépasse pas le maximum autorisé, soit un cadeau par personne. Seuls les enfants de moins de 12 ans auront le droit d'en recevoir deux.

Afin de limiter la dissémination du virus, les rassemblements festifs du 24 décembre feront l'objet de nouvelles consignes restrictives. Les repas de plus de cinq personnes seront interdits et le respect des gestes barrières deviendra obligatoire lors **du goûter qui remplacera le réveillon**. Des contrôles à domicile seront effectués par des agents assermentés qui vérifieront également que le nombre des cadeaux ne dépasse pas le maximum autorisé, soit un cadeau par personne. Seuls les enfants de moins de 12 ans auront le droit d'en recevoir deux.

FACE À LA DÉCOUVERTE DE L'INFORMATION CI-DESSUS, NOS JOURNALISTES SE SONT INTÉRESSÉS À UN PHÉNOMÈNE DE PLUS EN PLUS PRÉSENT DANS NOS QUOTIDIENS :

LES FAKE NEWS.





Comment reconnaître les fake news?

LES CONSEILS DE LA RÉDACTION

Regarder la date : parfois, ce sont d'anciennes photos qui sont réutilisées en faisant croire qu'elles ont été prises le jour de l'événement.

Regarder qui est l'auteur : est-ce un journaliste? Est-ce une personne lambda?

Est-ce une entreprise ?

Vérifier ses sources : les grands journaux nationaux sont les plus sûrs, les articles Wikipedia sont alimentés par des citoyens quelconques donc pas forcément objectifs et certains sites se déclarent satiriques dès le début. C'est le cas de l'article décrypté pour vous !

Quelques informations sur le site après investigation

...

Date de sortie de l'article : 3 Novembre 2020

L'auteur : non précisé → c'est un média parodique collaboratif

La source : Secret News : -Média

d'actualité depuis 1886 – SecretNews est un média parodique collaboratif libre et indépendant réunissant plusieurs contributeurs. La plupart des informations présentes sur ce site sont probablement fausses, publiées dans un but satirique et humoristique elles ne peuvent être tenues comme authentiques.



- informations obtenues en consultant les mentions légales -

FAITS D'HIVER



Vous êtes déprimés, fatigués, bloqués par la Covid, préparez-vous, vos stations de ski rouvriront en 2021 (si la chance nous sourit).
Remettez vous au sport! Les raclettes à la montagne vous attendent!

•**Gourette**

Implantée à 1400 m d'altitude, en fond de vallée d'Ossau

Début de saison : janvier 2021

Fin de saison: 5 avril 2021

Tarifs : (5 à 17 ans) : 32,50€



•**Iraty**

Implantée à 1327m d'altitude, (station familiale)

Ouverte toute l'année

Tarifs : (Adulte 1 jour): 6,5€

•**Pierre St-Martin**

Implantée à 1650m d'altitude à St engrâce

Début de saison : janvier

Fin de saison: 11 avril 2021

Tarifs : (Adulte): 36,50€

Artouste

Implantée à 1400m d'altitude, sur le massif du pic du Midi

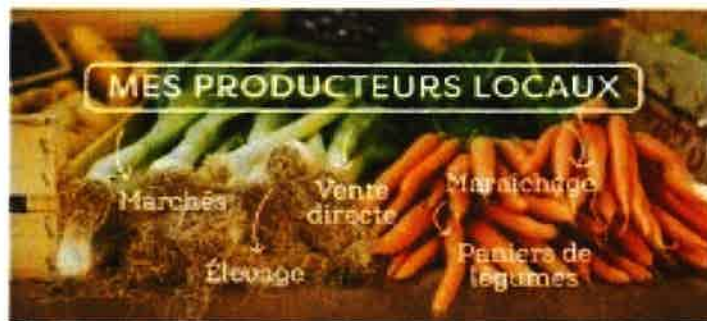
Début de saison: janvier

Fin de saison: 28 mars 2021

Tarifs (Adulte): 28€ (carte étudiante): 24€



Les Producteurs locaux, fournisseurs du lycée



Les producteurs locaux de votre village, ville et région cultivent des denrées alimentaires comme du fromage, du lait, des œufs. En général, le rayon d'action du producteur est de 250 km autour de chez vous. En France, 52% des français s'intéressent aux producteurs locaux parce qu'ils offrent la transparence des produits.

Et 10 % des français pensent aussi que les produits locaux ont meilleur goût. Les producteurs locaux collaborent avec plusieurs type d'entreprises:

- Des supermarchés,
- supérettes,
- marchés locaux
- école, collège, lycée

Le lycée de Navarre travaille avec 24 producteurs locaux dont 11 qui sont labellisés « bio » :

- Mathieu Mendizabal est boulanger labellisé bio, il approvisionne notre lycée en pain bio.

- La Ferme Elizaldia à Gamarthe existe depuis 1983.

Le gérant, Jean-Baptiste Loyato, élève des porcs. Dans cette ferme, on transforme et on vend le porc sous forme de viande fraîche et produits de charcuterie..



Flash info cantine

le saviez-vous???



Entre le 21 septembre et le 04 décembre 2020...

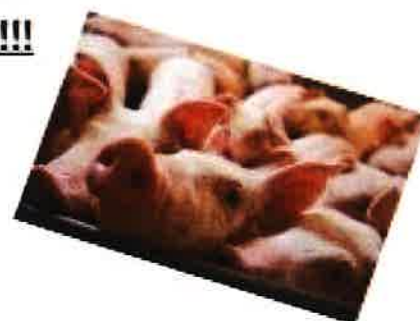
**88,80
kg pain
gâché**

Soit
l'équivalent
de 355
baguettes!!!



**2013 kg de
dÉchets
alimentaires**

Soit l'équivalent
de 10 cochons!!!



LA BÛCHE DE NOËL

Les fêtes de fin d'année approchent et avec elles la préparation des desserts.
La bûche est au cœur des préoccupations en ce mois de décembre.

ORIGINE ET HISTOIRE DE LA BÛCHE DE NOËL

Il y a bien longtemps, traditionnellement une énorme bûche était posée dans l'âtre de la cheminée pour la brûlée à l'occasion de la veille de Noël. Parfois elle était arrosée d'huile, de vin ou autre en guise d'offrande. Cette énorme bûche était bénie pour avoir rempli son rôle : protéger la maison et ses habitants.

La bûche de Noël est devenue une pâtisserie, un dessert terminant le repas de Noël en France, au Québec et dans tous les pays francophones. Cette coutume est aujourd'hui répandue en Europe

INGRÉDIENTS (8 PERSONNES)

- BÛCHE GLACÉE



- BÛCHE ROULÉE



BÛCHE À LA MOUSSE



NOUS VOUS PROPOSONS LA RECETTE DE LA BÛCHE ROULÉE

Une bûche traditionnelle que l'on peut réaliser au parfum de son choix et décorer selon son imagination.

INGRÉDIENTS (8 PERSONNES)

GÉNOISE

- 65 G DE FARINE
- 65 G DE SUCRE EN POUDRE OU SUCRE SEMOULE
- 50 G DE BEURRE FONDU
- 3 ŒUFS

CRÈME AU BEURRE

- 200 G DE BEURRE
- 150 G DE SUCRE
- 6 JAUNES D'ŒUF
- EXTRAIT DE CAFÉ OU EXTRAIT DE CHOCOLAT

ÉTAPES

1. Séparez le blanc du jaune d'œuf. Battez les blancs d'œufs en neige, et ajoutez-en une pincée de sel. Dans un grand bol, fouettez les jaunes d'œufs en les mélangeant au sucre. Battez le tout jusqu'au blanchissement de la préparation. Versez-y la farine, puis les blancs en neige. . Une fois préparée, soit l'étaler sur un papier cuisson sur 1cm d'épaisseur - pour en faire un roulé (cuisson 210°C)

CRÈME AU BEURRE

2. Cuire le sucre à 120°C, le verser en remuant sur les jaunes d'œufs et monter jusqu'à refroidissement. Puis incorporer le beurre tempéré. Parfumer une partie de la crème, l'autre partie servant au décor.

MONTAGE

3. Roulé : garnir la génoise préalablement imbibée de crème au beurre, rouler l'ensemble, poser sur le carton, enduire de crème la surface et tenir au frais.

FINITION :

Sur la bûche en roulé : enduire d'une autre couche de crème sur la surface puis avec les dents d'une fourchette faire des stries pour imiter l'écorce.

La décoration est laissée à l'imagination de chacun

Des JO particuliers à Tokyo

Les

Jeux Olympiques 2020 de Tokyo ont été repoussés à l'été 2021.

Le premier ministre japonais, Yoshihide Suga, dit être « déterminé » à accueillir les jeux malgré la situation sanitaire et le coût important (1,9 milliards d'euros).

L'enjeu aujourd'hui est de mettre en place les meilleures conditions sanitaires possibles.



TOKYO 2021



La première mesure est d'envisager de limiter le déplacement des athlètes. Ensuite, des tests préalables seront organisés. Une surveillance sanitaire, un dépistage minutieux à la frontière, des contrôles après l'entrée seront organisés. Enfin, des mesures rapides si des symptômes ou un cas positif apparaissent seront mis en place. Autre mesure surprenante, il est aussi envisagé d'interdire à la foule de crier.

«Combien y aura-t-il de spectateurs et dans quelles conditions ? Cela dépendra

beaucoup des développements futurs de la situation sanitaire », avait déclaré Thomas Bach, le président du Comité international olympique (CIO). Beaucoup de questions restent encore sans réponse.

La création des vaccins permettra peut-être d'améliorer la situation.

