

la gazette de la souris

le journal des enfants du RPI
Alvignac, Miers, Rocamadour



R20319 0812 1 €50



Http://perso.wanadoo.fr/ecole.rocamadour Trimestre 1 2002-2003 Année V

1€50

Sommaire

Portrait d'un cuisinier passionné par son métier



En p 2

Les champignons, c'est bon !



La classe de CP nous apprend comment choisir ses champignons

En p 3

Notre mante religieuse, par les enfants de la maternelle



En p5

Entre Jean François et Malika, une journée à Cultura



En p7

Et toujours plus de jeux et d'infos en page 8

Rencontre sportive U.S.E.P.

Le vendredi 15 novembre 2002 nous sommes allés à Vayrac à la rencontre sportive organisée par l'U.S.E.P.



L'heure du goûter pour les plus grands.

ru par équipe de trois, autour du stade de rugby.

Le nombre de tours parcourus par chaque élève variait selon les classes.

- G.S. : 2 tours
- C.P. : 3 tours
- C.E. 1 : 4 tours

- C.E. 2 : 5 tours
- C.M.1 : 6 tours
- C.M. 2 : 7 tours

Chaque équipe a fait le total du nombre de tours parcourus. L'équipe gagnante avait couru 65 tours.

On nous a offert un goûter avant de repartir en bus dans nos écoles.

Dossier spécial dans ce numéro

La semaine du goût

Trois pages consacrées au goût, et à la cuisine à travers les regards des enfants de l'école de la maternelle au CM2 !



En page 6

L'eau à la bouche !

En exclusivité, découvrez quelques photos des préparatifs de la journée du mercredi 18 décembre sur le thème « En attendant Noël ».

Classe de C.E. 2

Portrait de Franck, le chef cuisinier

A quel âge avez-vous commencé ?

J'ai débuté à l'âge de 17 ans. J'ai commencé par suivre des études classiques de restauration, j'ai appris à cuisiner, à servir... Il faut tout savoir faire avant de choisir un métier et s'investir dans ce qu'on aime. Je suis cuisinier depuis 17 ans.

La cuisine, c'est magique, parce qu'on prend un aliment brut, et on le transforme en un produit délicieux. On donne du rêve à des clients qui viennent au restaurant, on leur sert des plats qu'ils n'ont jamais dégustés ou qu'ils ne peuvent pas préparer chez eux. C'est ce qui fait la beauté de notre métier.

C'est vous qui avez décidé de faire ce métier ?

Cela est venu comme ça, à l'origine, je voulais être boulanger. J'ai vu que la cuisine était plus intéressante pour moi et je me suis orienté vers ce métier.

Et vous arrivez à quelle heure le matin ?

En fin de saison, nous arrivons vers 8 h 30 ou 9 h, cela dépend du nombre de clients. Nous savons toujours à quelle heure commence le service, mais jamais à quelle heure il finit. On ne sait pas quand les clients arrivent, mais quand ils sont là, il faut les servir.



Les Loustics font la cuisine



Reportage spécial :

Jacques Gauthier est serveur au Beau Site, en plein centre de la cité de Rocamadour.

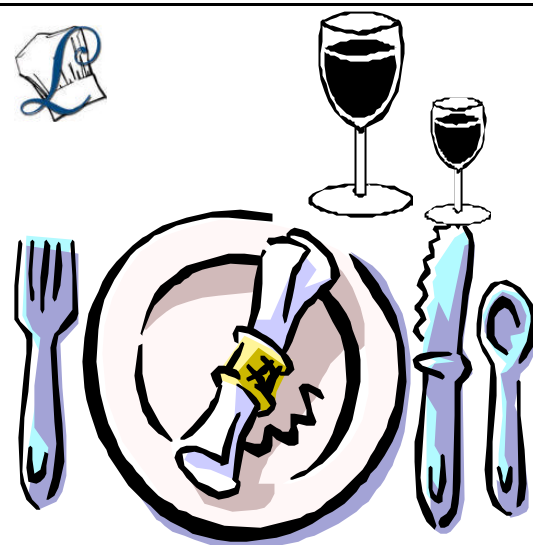
La tenue du serveur à midi se compose d'un gilet grand-père, d'un nœud papillon, d'une chemise blanche, d'un pantalon noir et de chaussures noires. Le soir, il ajoute un blazer bleu.

Il n'a pas fait d'études parce qu'il a quitté l'école à 16 ans. Aujourd'hui, il faut faire plus d'études et la plupart



Maître Jacques au ser-

des jeunes qui font l'école hôtelière ne commencent pas leur métier avant 18 ou 20 ans.



Pour dresser la table :

Il faut mettre le couteau à droite, la lame vers l'intérieur, la fourchette à gauche, une assiette, une jolie nappe, une serviette, un verre à eau et un verre à vin.

EN BREF...

La saison touristique à Rocamadour

La saison touristique commence aux Rameaux et se termine après le 11 novembre.

Les commerçants travaillent en moyenne 9 h par jour, de 10 h à 19 h, 7 jours sur 7.

Les touristes viennent surtout en été et en septembre le jour des montgolfières.

Toutes les boutiques et restaurants sont ouverts chaque année.

En ce moment, les touristes ne sont plus là.

Les champignons, c'est bon !!! Les CP se régulent...

Lundi 14 octobre nous sommes allés à Lavergne en car avec Christian, Véronique et la maîtresse. Nous avons regardé des champignons qui étaient sur des tables. Il y avait des cèpes, des giroles, des truffes, des trompettes des morts, des morilles, des vesses de loup, des amanites tue-mouches...

Un champignon se compose :

- d'un chapeau, formé de lamelles ou de tubes ("mousse")



Certains peuvent avoir aussi :

- une volve,
- un anneau.

Il existe deux sortes de champignons :

- les champignons comestibles (on peut les manger)
- les champignons toxiques

Aussi quand on trouve un champignon, que faut-il

faire ?

- regarder la forme et la couleur,
- casser légèrement le chapeau pour voir si la chair change de couleur,
- vérifier dans un dictionnaire.

Il ne faut pas écraser les champignons.

Ensuite, nous avons goûté les champignons sous forme de soupes, pâtés, feuilletés, flans...



Nous avons bu aussi de la menthe.

A la fin, nous avons reçu des diplômes et des bonbons.



En bref...

Le goût des uns n'est pas celui des autres

Les **anglais** sont les rois du mariage sucré-salé. Leur Christmas pudding, aussi célèbre que notre bûche de Noël, est le résultat exquis d'un mélange de miettes de pain, de lait, de noix de coco, de fruits confits et... de graisse de rognon !

Spécialités **africaines** :

Python frit en plat de résistance. Termites enrobées de chocolat au dessert. Preuve que goût et dégoûts sont des questions d'habitude et d'imagination.

En route vers la gourmandise!



Dans le cadre de la semaine du goût, les élèves de l'école maternelle publique d'Alvignac ont été invités chez Monsieur et Madame Gachet, parents d'élèves et pâtisseries traiteurs à Saint-Sozy.

Ils racontent leur matinée d'apprentis cuisiniers :

- "Lundi matin, le car est arrivé pour nous emmener chez les parents d'Anaïs.



D'abord, le papa d'Anaïs nous a montré le matériel : un pétrin, un grand rouleau, un laminoir, deux fours,

une chambre froide. Ensuite, on était tous dehors autour d'une table, on nous a montré des colorants,

des arômes.

On a goûté des amandes, des chocolats différents, de la noix de coco, du caramel. Après nous avons fait des croissants et des chocolatines.

Puis, nous sommes sortis pour ramasser des noix et la maîtresse a lu une histoire pendant que les croissants et les chocolatines cuisaient. On les a goûtés, c'était bon !

Enfin le papa d'Anaïs a préparé de la crème au beurre et a rajouté du colorant vert, c'était délicieux !

Puis le car est revenu nous chercher pour nous ramener à l'école. " *La maternelle*

Recette des petits sablés par les CM 1

Matériel :

- une « marise » (spatule)
- un fouet
- une cuillère à soupe
- un bol
- un saladier
- une fourchette
- une petite assiette
- des moules (ou plaque à pâtisserie)
- un plat
- une douille cannulée
- une poche à douille



Ingrédients :

(pour 12 sablés environ)

- 2 œufs
- 2 cuillères à soupe de sucre semoule
- 2 cuillères à soupe de farine
- citron (extrait liquide)
- amandes en poudre
- amandes effilées
- cacahouètes grillées caramélisées
- colorant alimentaire
- bigarreaux confits

Réalisation :

- Casser les œufs dans le saladier, ajouter 2 cuillères à soupe de sucre, blanchir.
- Ajouter 2 cuillères à soupe de farine et remuer (rajouter de la farine si la pâte est trop liquide).

- Parfumer la pâte avec du citron ou des amandes en poudre.

- Mettre la pâte dans la poche à douille et faire descendre la pâte dans les moules, les décorer avec le colorant mélangé avec la pâte.

- Décorer les sablés avec un morceau de bigarreau, les amandes effilées ou les cacahouètes grillées caramélisées.

- Cuire pendant 15 minutes environ à 170°.

Quand les sablés furent

cuits, nous les avons dégustés et nous nous sommes régalés.

Classe de C.M. 1



Portrait de la directrice du Beau Site : Mme Menot



Mme Menot

Le vendredi 8 novembre 2002, la classe de CM2 de Rocamadour, est allée au restaurant le Beau

Site dans la cité de Rocamadour.

Nous sommes allés interviewer la patronne Mme Menot. Nous lui avons posé des questions sur le bar et la brasserie.

Mme Menot nous a accueillis avec des mini chocolatines chaudes et des jus d'orange.

Elle nous a dit qu'elle pratique ce métier depuis 25 ans.

L'été, l'hôtel restaurant est rempli de touristes, mais l'hiver, il n'y a plus de clients.

Les patrons s'occupent alors de trouver des vacanciers pour l'été ; ils font de la publicité dans les agences de voyages, ils essaient d'être dans les guides.

Ils achètent des produits d'entretien, de la nourriture, du linge. Ils

recherchent du personnel pour travailler en cuisine ou en salle.

Ce qui se boit le plus dans leur bar est le verre de vin blanc accompagné ou non de crème de cassis.

Le bar ouvre à 6 h du matin en hiver et à 5 h 30 en été, parce que les clients partent de bonne heure.

Clément, Nicolas, Damien,



Le RPI fait un clin d'œil à l'USEP



Le vendredi 15 novembre après-midi, nous sommes allés en car au cross à Vayrac. Nous avons pris les enfants de G.S. - C.P. de Carennac en route. Arrivés sur place, chacun a rejoint sa "gare de départ". Nous étions mélangés avec des enfants d'autres écoles : nous étions neuf par équipe. Dès que l'arbitre a sifflé le départ, nous sommes partis pour un tour. Nous devions courir par groupes de trois autour du terrain de rugby. Toute la classe a couru au moins trois tours.

Le cross a duré une heure. A la fin nous avons compté le nombre de tours réalisés par équipe et nous avons goûté.




Les CP

Une chanson des CP

Pourquoi pas ?

Refrain :

*Pourquoi pas, pourquoi pas bien malin qui le dira.
Pourquoi pas, pourquoi pas bien malin qui le dira.*

- 1 - J'ai vu un **balai**  en forme de **bonnet** 
- 2- J'ai vu une **citrouille**  en forme de **grenouille** 
- 3- J'ai vu une **sorcière**  en forme de **gouttière**. 
- 4- J'ai vu un **crapaud** en forme d'**escargot**. 
- 5- J'ai vu un **vampire**  en forme de **sourire**. 😊 

*Couplets créés par la classe de CP
sur le thème de la fête d'Halloween.*

La maternelle à la rencontre de la mante religieuse



Ponte de la mante reli-

Manon a amené une mante religieuse. Nous l'a-

vons mise dans l'aquarium pour la regarder. On lui a donné de l'eau dans un bouchon, elle a bu.

On lui a donné à manger une guêpe et des mouches. Elle les a attrapées avec ses pattes de devant et les a grignotées en commençant par la tête.

Elle laissait les ailes. Un jour elle a pondu des œufs dans des coquillages que Solène et Gauthier avaient portés.

Nous les avons gardés dans une boîte.

Avant les vacances, nous lui avons rendu la liberté dans notre jardin.



Le lâcher de ballons pour le Téléthon.



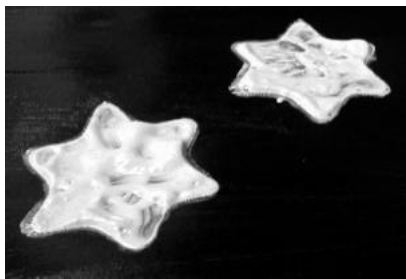
Le R P I participe au Téléthon.

Plus 570 ballons ont été vendus dans les écoles de Miers Alvignac

et Rocamadour.

L'argent récolté servira à la recherche contre les maladies génétiques.

Préparatif de la journée...



La classe de C.E. 1-C.E. 2 invite les classes de Maternelle et de C.P. du R.P.I. à une journée sur le thème de Noël le mercredi 18 décembre 2002 à l'école élémentaire d'Alvignac de 10H00 à 12H00 et de 13H30 à 16H30 (un programme détaillé sera distribué aux enfants).



Le Sida

Tous les 1er décembre, il y a la journée de lutte contre le sida .

Des chercheurs ont découvert une série de protéines qui semblent empê-

cher le développement du VIH (virus responsable du sida).

Selon des experts, 29 000 000 de personnes pourraient éviter d'être contaminées grâce à de nouvelles actions, et notamment des campagnes de prévention.

Il faut à présent que les organisations internationales mettent en œuvre ces programmes.

Clément et Quentin

Montgolfiades 2002

Je suis allé à Rocamadour le dimanche 29 septembre 2002 pour assister au spectacle des montgolfières. J'ai admiré l'envol d'une vingtaine de montgolfières décollant du canyon de Rocamadour.

Cette année les équipages les plus exceptionnels ont été deux animaux : un éléphant rose et un écureuil. De nombreux visiteurs sont venus observer ces boules multicolores qui s'envolaient dans le ciel bleu. Elles sont passées très vite parce qu'il y avait du

vent.

C'était un régal pour les yeux !

Un jour, j'aimerais bien moi aussi monter dans une montgolfière.



L'écureuil et l'éléphant, deux des montgolfières les plus appréciées.



A la découverte de Cultura

La classe de CM2 a été accueillie le vendredi 22 novembre 2002 au magasin Cultura de Brive. Le directeur Jean François Le Ny a répondu à nos questions.

les CM2 : Ou sommes nous ?

JFLN : Cultura se trouve dans la zone industrielle de Brive. C'est un bâtiment métallique, joli, aménagé avec goût.

les CM2 : Qu'est ce que



Cultura ?

JFLN : Il dépend d'une enseigne qui a 4 ambiances : librairie, disques, arts créatifs et vidéos jeux. On trouve aussi une cafétéria - saladerie.

les CM2 : Qu'est qu'une enseigne ?

JFLN : Il y a plusieurs magasins Cultura en France, surtout dans le Sud-Ouest. Cultura est une chaîne de magasins faits à l'identique.

les CM2 : Depuis quand Cultura existe à Brive ?

JFLN : Il existe depuis un an et demi.

Les CM 2 : A quoi voit-on que les gens travaillent à Cultura ?

JFLN : Tous les employés portent un gilet bleu. Cela sert de balisage, on sait à qui on peut s'adresser pour

demander un renseignement.

les CM2 : A quelle âge avez vous commencé ce métier ?

JFLN : Cela fait 9 ans que je travaille dans la grande distribution.



Comment faire des mobiles avec des boules de Noël

Matériel :

- boules de styropore
- peinture acrylique
- piques à brochettes en bois
- un pistolet à colle
- scotch
- chenille
- paillettes
- pinceau
- gutta



1 – Peindre cinq boules de styropore et peindre la moitié de la boule avec de la peinture acrylique toujours dans le même sens.

2 – Sécher à l'aide d'un sèche cheveux la première partie et peindre ensuite la seconde moitié et la sécher aussi.

3 – Faire des décors à la gutta en partant du bas ou

des dessins au pistolet à colle et saupoudrer de paillettes.

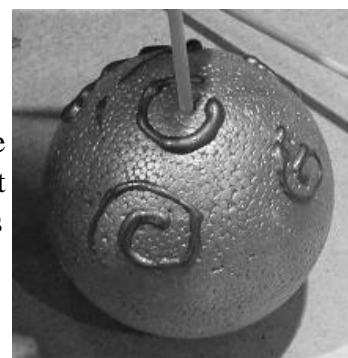
4 – Prendre deux piques à brochettes et scotcher les en croix.

5 – Enrouler la croix de chenille.

6 – Accrocher la ficelle aux boules en les faisant tenir avec des petits bouts



Décor à la gutta



de chenille.

7 – Accrocher les fils à la croix.

Le mobile est prêt.

Les moissons à l'âge du néolithique



*L'équipe des moissons
devant les plantations*



Lors de l'année scolaire 2001-2002, la classe de C.E. 2 avait réalisé des plantations : millet à grappes et millet en épis

« On a coupé les cé-

réales avec un silex accroché sur du bois. On les a mises à sécher pour les cuisiner plus tard. »

La maternelle



Que représente ce logo :

- une loupe
- une raquette de tennis
- une poêle



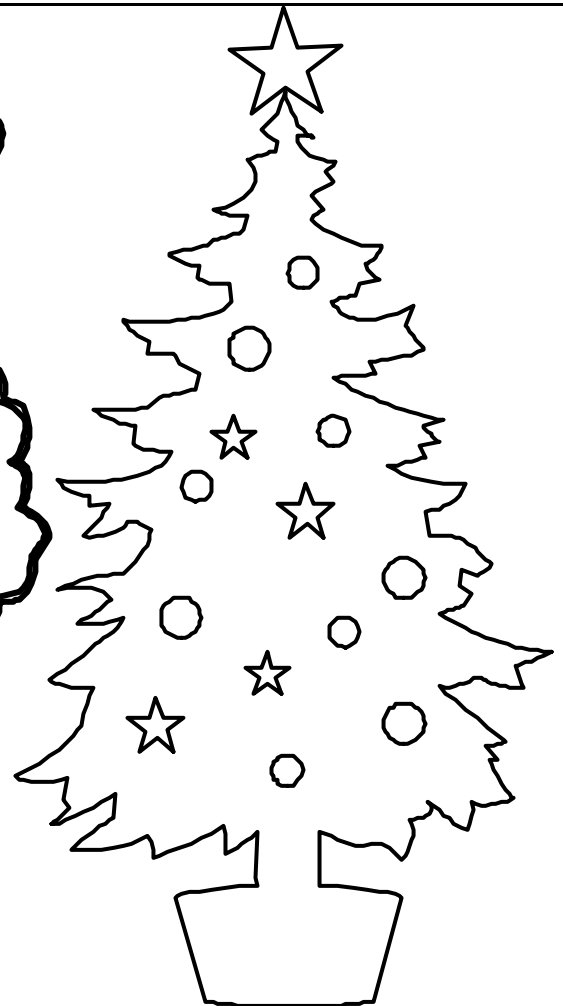
- la neige à Rocamadour
- la climatisation
- une station de ski



- une salle de réunion
- une salle de séminaire
- une salle de jeux



Coloriages



Bonnes fêtes de Noël
Meilleurs vœux pour la nouvelle année !



L'équipe enseignante



L'argent récolté lors de la vente des journaux est consacré à l'achat de nouveaux livres pour la B.C.D. et de logiciels pédagogiques.

