



La Gazette de l'IEM

Année 2018-2019

MARS 2019

Sommaire :

* Page 1 :

- Mardi Gras à l'IEM

* Page 2 et 3:

- L'origine du Mardi Gras
- Les Phasmes

* Page 4 :

- La Recette des gaufres
- La Recette des Bugnes

Dans ce numéro les anniversaires du mois de Mars 2019 :

Mattias LEFEBVRE
3 mars 2014

Annelise SAUNIER
6 mars 2009

Corentin BOULAY
22 mars 2002

Maximilien GALLIER
24 mars 2012

Marine TRUFFER
24 mars 2003

Mardi Gras à l'IEM

Le matin nous avons préparé la fête.



On s'est maquillé, déguisé et nous avons décoré la salle polyvalente.

« On a gonflé des ballons et le repas était nickel » *Candice.*

A l'apéro, il y avait des toasts avec des boissons. Après, nous avons mangé du Mi Xiao, un plat asiatique, un mélange de riz, de légumes et de viandes. « C'était bon » *Alexis*

Et en dessert, Erwan nous a fait des gaufres avec de la glace puis un petit café pour finir.

L'après-midi, nous avons tous défilé devant le jury : Nathalie, Audrey, Char-

lène, Carole et Doriane. C'était génial » *Alexis.*

Le jury a eu du mal à faire son choix. Les



gagnants ont été Brice, Anne -Lise, Sara, Noé et Inès. Ils ont remporté comme cadeau un verre.



Le grand gagnant a été Brice, il a gagné une enceinte.



Puis après, nous avons fait un boom.

« J'ai rafraîchi tout le monde avec mon éventail que j'ai fabriqué avec Irène » *Inès*



Nous avons passé une très bonne journée !!!

Inès, Alexis et Candice.



Les origines de Mardi Gras (*Inès & Charlotte*)

D'où vient la tradition des carnivals ?



À l'époque des pharaons en Égypte ou de la Grèce antique, des fêtes étaient organisées au printemps. Mais c'est un plus tard, vers le 12e siècle que le carnaval devint une période où nos ancêtres faisaient la fête. Ils buvaient, mangeaient et dansaient beau-

Et mardi gras, c'est quoi ?

Le mardi gras est le jour le plus important de la période du carnaval. C'est un jour de fête, car c'est le dernier jour avant d'entamer la période de carême. Avant de jeûner, il était habituel de faire le plein d'aliments gras et de vider les réserves de viande et d'œufs. C'est pour cela que l'on parle de « mardi gras ». Ce jour-là les familles cuisinent des gaufres, des beignets ou encore des crêpes !



carnaval ?

Pendant le carnaval, tout est permis ! Les règles de la vie normale sont mises entre parenthèses et chacun fait ce qu'il lui plaît. C'est le monde à l'envers, un monde où les carnivalesques ont pris l'habitude de se déguiser. Autrefois, les enfants se déguisaient en adulte, les riches en pauvre, les maîtres en esclave, etc. Cela permettait à toutes les classes sociales de se mélanger et de faire la fête. Aujourd'hui encore, le carnaval est l'occasion de jouer à être un autre, le temps d'une nuit. À Dunkerque, les hommes se déguisent en femme et les femmes en homme. À Venise ou à Rio, les festivaliers se cachent derrière un masque pour ne pas qu'on les reconnaisse.



coup, juste avant le carême.

Le carême est une période de 40 jours pendant laquelle les chrétiens jeûnent, c'est-à-dire qu'ils ne mangent pas ou peu, et doivent s'abstenir de faire la fête. Juste avant, il fallait donc faire le plein de bonnes choses et de bonne humeur !



Pourquoi se déguise-t-on au



Les Phasmes

Interview sur les phasmes

Nous sommes allées dans la classe de Nicolas pour faire une interview sur les phasmes.

Charlotte a posé les questions et moi je les ai écrites.



Après avoir posé nos questions, nous avons touché les phasmes et pris une photo avec les jeunes devant le terrarium des phasmes.



-D'abord qu'est-ce qu'un phasme ?

Le **phasme** est un **insecte** dont le corps res-

semble à un petit morceau de



bois très allongé.

Comme tous les insectes, il a six pattes. Il a aussi deux **mandibules**, deux **antennes** et deux **yeux**. Il vit un an et pond des œufs. Il change environ 4 fois de peau, on dit qu'il mue.

Que mangent les phasmes ?



Ils mangent du lierre et ont besoin qu'on les arrose.

-Ou vivent-ils ? Ils vivent dans la forêt (il y en a de plusieurs sortes).

Quelle taille font-ils ? Ils sont de différentes tailles et de différentes couleurs.



C'est le Roi du camouflage !

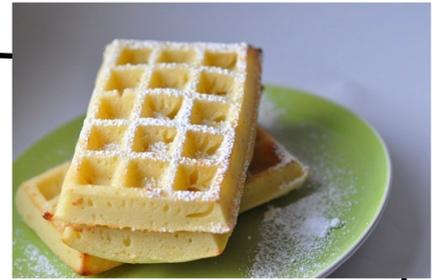
- Qui est à l'origine de ce projet ? Et pourquoi ? C'est Nicolas. Stéphanie et Nicolas animent un groupe « science ». Avec Tristan, Marine, Quentin, Bastian et Fabien ils étudient les insectes. Ils ont vu sur YouTube comment s'occuper des phasmes et se sont lancés dans l'expérience.

Comment on écrit phasmes ? On a cru que phasmes s'écrivait avec un f au début mais non ça s'écrit phasmes.

*Charlotte, Charline,
Honorine et Inès*

La Recette des Gaufres

Les ingrédients pour 15 gaufres : 200 g de farine, 30 g de sucre, 3 œufs, 20 g de beurre, 25 cl de lait, 1 pincée de sel



Etape 1

Mettre la farine dans un saladier, y ajouter le sucre, les jaunes d'œufs et le beurre ramolli.

Etape 2

Délayer peu à peu le tout en y ajoutant le lait pour qu'il n'y ait pas de grumeaux.

Etape 3

Battre les blancs en neige avec une pincée de sel et les ajouter au restant en remuant délicatement.

Etape 4

Cuire le tout dans un gaufrier légèrement beurré.

Bon appétit !!!

Charlotte



Bignes moelleux
Aux
Fourneaux

La Recette des Bugnes (Beignets)

le **sucre** et le sucre vanillé.

cision sur 5 cm au centre.

Étape 2 : Ajouter l'œuf, le **beurre** fondu... et pour finir, le zeste de citron, le rhum et le 1/2 verre de lait.

Étape 6 : Plonger les **bugnes** dans la friture, les retourner 1 fois et les égoutter sur du papier absorbant.

Étape 3 : Travailler la pâte jusqu'à l'obtention d'une boule. La pâte doit être élastique : si elle est trop molle rajouter un peu de farine ; si elle est trop dure rajouter un peu de lait.

Étape 7 : Saupoudrer de sucre glace et servir chaud.

Étape 4 : Laisser reposer la pâte 1/2 heure.

Étape 5 : Abaisser la pâte sur une épaisseur de 5 mm. Détailler en bandes de 10 cm sur 4 cm et pratiquer une in-

Ingrédients pour 4 personnes

250 g de farine

1 œuf

1.5 cuillère à soupe de sucre

1/2 sachet de levure

1/2 sachet de sucre vanillé

1.5 cuillère à soupe de rhum

8 cl de lait

1 pincée de sel

75 g de beurre fondu

zeste de citron

Préparation : 1 heure

Cuisson : 3 mn.

Étape 1 : Mélanger dans le robot ménager la farine, la pincée de **sel**, la levure,