

FEVRIER
2012

Les P'tits Journalistes ET Les Grands Reporters

Le journal des enfants du Centre Françoise Dotto

Présentation de
notre classe
d'informatique

Mes conseils
pour surfer
sur Internet



Cuisine:
Nos recettes

Musique!



Cinéma:
On a vu "un
monstre à Paris"

Notre rencontre
avec
Yacouba
Moumouni





SOMMAIRE



**Présentation des
petits Journalistes** P 3

**Cinéma : Critique du
film « Un monstre à
Paris »**



P 4

**Nos recettes de
cuisine**



P6-7

**Nos conseils pour surfer
sur le net**



P8

**Musique :
Rencontre
avec Yacouba
Moumouni**

P9-10



**Présentation des grands
Reporters**

P11

Jeux



P12

L'édito

Chère lectrice, cher lecteur,

Nous sommes heureux de vous présenter le premier numéro du journal des enfants du Centre Social Française Dolto.

En cette nouvelle année 2012, les enfants vous ont réservé des surprises !

A l'image de Tintin, le reporter, ils ont rédigé quatre rubriques géniales sur leurs sorties et leurs activités au centre : cinéma, cuisine, musique et conseils pour surfer sur le net. Leur motivation et leur implication sans faille ont permis de vous offrir ce magazine très spécial.

Quant à moi, leur animatrice, mon rôle n'a pas été seulement de leur transmettre des notions de ce qu'est la « culture numérique » mais plus de les pousser à aller encore plus loin dans leurs efforts, à se dépasser. Manier les outils informatiques est une chose mais développer leur imagination en une autre. Tel était l'objectif. Et le contrat est rempli ! Ils en sont fiers ! Voici leur Journal !

Bonne lecture.

Lindsay LENOX
Rédactrice en chef



Les P'tits Journalistes



Janiega



Imâmè



Btissamè



Yâsmimè



Sarah



Jonathan



Miora



Robine



Vinodiny



Raïen



Telbi



Loubna



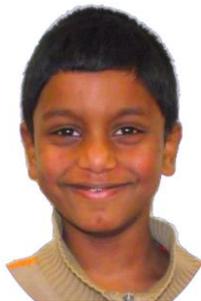
Mohamed-fadel



Francis



Ines

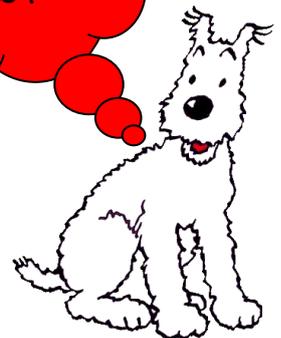


Vikram



Ânora

Comme mon
maître, vous
êtes des
journalistes !



Critique du film

UN MONSTRE A PARIS EN 3D



L'histoire se déroule dans le Paris inondé de 1910 où un mystérieux monstre sème la panique à tous les coins de rues de la capitale. Traqué sans relâche par le redoutable préfet Maynott, il trouve refuge sous les feux du cabaret « L'Oiseau Rare » où chante la belle Lucille, star de Montmartre au caractère bien trempé...



L'avis du Reporter Carrim

Les graphismes et les dialogues sont **enfantins**. On dirait plus une **comédie musicale** qu'un film. On n'est déçu car on n'aperçoit jamais le savant qui a créé la formule magique de transformation. J'aurai préféré que le préfet soit **plus cruel**, et que ses associés soient **plus intelligent**.

Pour ce qui est de la **3D**, elle ne sert à rien. N'empêche c'est une **belle histoire** !



Note 12/20

L'avis de la Journaliste Miora

J'ai **adoré** le film. Parmi les personnages, Lucile, la chanteuse du cabaret et le monstre sont mes préférés. Même si le film est **triste** parfois, surtout à la fin, le scénario est **très bien**, et la musique est **douce**.

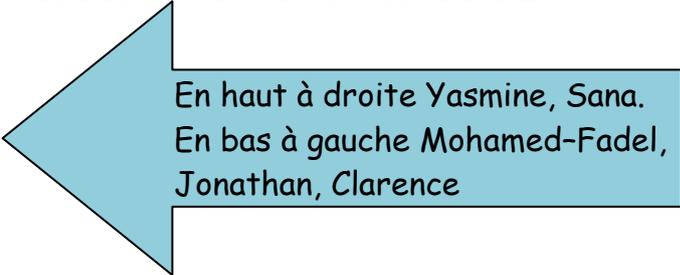


Note 20/20





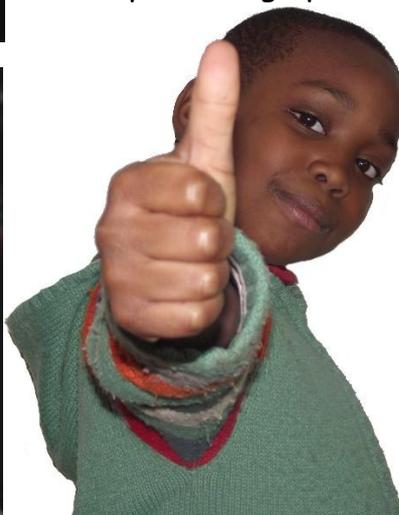
Avant la séance, les enfants testent leurs lunettes 3D



En haut à droite Yasmine, Sana.
En bas à gauche Mohamed-Fadel,
Jonathan, Clarence

L'avis du Journaliste Jonathan

Mon personnage préféré, c'est Raoul.



Raoul
Denfert
chauffeur livreur de "génie"

Note : 20/20



En haut, Céline,
En bas à gauche, Ines, et Rosine

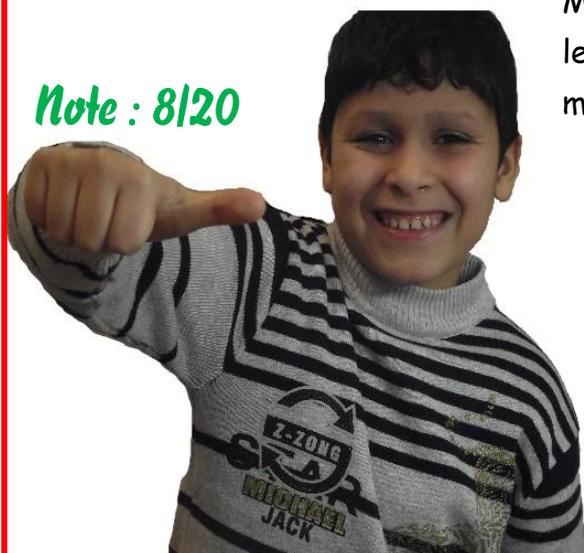
Les filles ont hâte de voir le film.

La musique est chantée par Vanessa Paradis et le chanteur M.

L'avis du Journaliste Raien

Mon passage préféré : les expériences de Raoul, Emile et le singe dans le laboratoire. Ça a permis de créer le monstre.

Note : 8/20



Cuisine : Nos recettes

La recette de la Journaliste Janigca



La mousse au chocolat

Type de cuisson : Four

Préparation : 10 min

Cuisson : 0

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 3 oeufs
- 100 g chocolat (noir ou au lait)
- 1 sachet de sucre vanillé



Préparation :

Faire ramollir le chocolat dans une terrine.

Incorporer les jaunes et le sucre.

Puis, battre les blancs en neige ferme et les ajouter délicatement au mélange à l'aide d'une spatule.

Mettre au frais pendant 1 heure ou 2 minimums.

La recette de la journaliste Esmahain

150 g de mirabelles
1 tablette de NESTLE
DESSERT Lait

2 oeufs

50 g de farine

50 g de beurre

40 g de NESTLE

DESSERT Blanc

30 g de sucre

Les muffins



Préparation

1. Préchauffez votre four Th.7 (200°C). Faites fondre le chocolat avec le beurre au four à micro-ondes 2 minutes à 500W.
2. Ajoutez la farine, le sucre et les oeufs.

3. Répartissez la préparation aux 2/3 dans les petites caissettes. Ajoutez 1 carré de chocolat blanc, enfoncez-le. Ajoutez les mirabelles et faites cuire dans votre four 12 à 14 minutes selon la taille de vos caissettes.



La recette de la journaliste Enora

Les cupcakes

Ingrédients (8 personnes):

Pour 10 Cupcakes.

Le gâteau :

2oeufs, 100g de sucre, 120g de farine, de la levure, 120g de

Beurre fondu, 100g de chocolat (noir ou au lait)

Le glaçage :

125g de beurre ramolli(surtout pas fondu) , 3 tasses a café de sucre glace , 1cc d'extrait de vanille , du colorant (bleu , rouge , vert , jaune , rose ...)

Préparation:

Gâteau :

1. Préchauffer le four a 180°
2. Battre les œufs et le sucre.
3. Ajouter la farine et la levure.
4. Faire fondre le beurre et le chocolat ensemble au bain marie et ajouter les au mélange.
5. Mélanger
6. Remplir chaque moule individuel au 2/3 et pas plus haut.
7. Enfourner pour 25 a 30 minutes



Glaçage :

1. Battre le beurre ramolli, le sucre glace, l'extrait de vanille et le colorant dans un robot.
2. Laisser les gâteaux refroidir et mettre le glaçage au réfrigérateur pendant 15 minutes
3. Appliquer le glaçage sur les gâteaux et mettre les décorations de votre choix dessus.



La recette du Reporter Adel



Les éclairs au chocolat

Ingrédients :

Pour la crème pâtissière :
1/3 l de lait entier
3 jaunes d'œufs
125 g de sucre
1/2 cuillère à café de vanille liquide
2 cuillères à soupe de maïzena
100 gr de chocolat à 70 %

Pour la pâte à choux :

10 cl d'eau
75 g de beurre
1 pincée de sel
80 g de farine
3 œufs moyens
1 œuf battu pour dorer les choux avec une pincée de sel

Pour le décor :

100 gr de fondant (chez votre pâtissier)
20 gr de chocolat en poudre

Pour 6 personne(s)

Réalisez la crème pâtissière :

- Faites bouillir le lait avec la moitié du sucre et la vanille liquide.
- Dans une jatte, délayez au fouet les jaunes d'œufs et le reste du sucre jusqu'à ce que le mélange soit bien blanchi. Ajoutez la maïzena et mélangez.
- Puis ajoutez le lait bouillant en fouettant. Reversez dans la casserole.
- Placez la casserole sur le feu doux en remuant toujours au fouet.
- Porter à ébullition en fouettant sans cesse et cuire 3 minutes.
- Hors du feu ajouter le chocolat en morceaux et fouetter pour incorporer.
- Refroidir la crème au réfrigérateur.

Préparez la pâte à choux :

- Préchauffez votre four à 180°C.
- Dans une casserole, portez à ébullition l'eau avec le beurre en morceaux et le sel.
- Sortir du feu et jetez en une fois la farine. Remuez avec une spatule en bois jusqu'à ce que le mélange forme une pâte épaisse qui colle à la spatule.
- Remettre la casserole sur un feu léger et dessécher la pâte quelques secondes.
- Otez la casserole du feu puis ajoutez chaque œuf, l'un après l'autre, en mélangeant énergiquement,

jusqu'à ce que l'œuf et la pâte soient assimilés. La pâte devient coulante mais pas liquide.

Vous devez mettre le dernier œuf progressivement car sinon la pâte risque d'être trop liquide et vous risquez de rater votre pâte à choux.

- Déposer la pâte à choux à l'aide d'une poche à douille en donnant une forme d'éclair.

- Dorer et cuire au four pendant 25 minutes environ. Les choux doivent être secs.



3

Garnir les éclairs et décorer :

- Percer 2 petits trous sous l'éclair et garnir de crème à l'aide d'une poche à douille.
- Chauffer très légèrement le fondant pâtissier et le colorer avec le cacao poudre. Tremper légèrement vos éclairs dans le fondant.

Nos conseils pour surfer sur Internet



Conseil n°1 : Demande à un adulte pour aller sur internet

Conseil n°2 : Il ne faut pas aller sur un site ou il y a des virus



Conseil n°3 : Facebook est interdit aux mineurs de - de 13 ans, si tu as entre 13 et 18 ans, il faut l'autorisation de tes parents.

Conseil n°4 : Si tu mets tes photos sur Facebook, demande d'abord la permission a tes parents



Conseil n°5 : Ne parle pas aux inconnus

Conseil n°6 : Ne donne pas ton adresse ou ton numéro de téléphone ou toute autre information



Conseil n°7 : Utilise un pseudo plutôt que ton vrai nom

Conseil n°8 : Sois vigilant, un pseudo peut en cacher un autre

Conseil n°9 : Ne vas jamais à un rendez-vous donné par un inconnu et averti immédiatement tes parents!

Conseil n°10 : N'oublie pas d'éteindre ta session si tu sors jouer.



Rencontre avec

Yacouba Moumouni



En cours d'informatique, nous avons regardé un documentaire sur la vie de Yacouba.

Yacouba Moumouni a 9 ans lorsque son père décède, il va vivre alors avec son grand père mais la femme de ce dernier lui mène la vie dure, il décide de s'enfuir. Il sera recueilli par une chanteuse Absadou Dante. Il travaille à son service tout en apprenant la flûte et l'art du chant. Un jour, il remplace son flûtiste au pied levé pour un concert et progressivement il intègre le groupe.



Il fait une rencontre décisive celle avec Camel Zekri, compositeur multi-instrumentiste renommé. En 1995, il fonde le groupe Mamar Kassey, le groupe du niger magnifié par Yacouba Moumouni. Il s'essaie aussi à une carrière solo et rencontre de grands jazzmen.

Aujourd'hui, il est une figure emblématique du Niger et un musulman respecté et respectueux.



Le 23 novembre, nous avons accueilli Yacouba Moumouni, Jean-Luc Thomas qui joue de la flûte traversière bretonne et Boubacar Souleymane qui joue de la calebasse.

L'Interview

Question : Pourquoi as-tu quitté ton village ? Pourquoi as-tu marché 6 jours ?

« Mon père est décédé quant j'étais petit. J'ai été élevé par mon grand père. Mais sa femme était méchante, elle ne m'aimait pas, elle me donnait pas à manger, me faisait souffrir donc j'ai décidé d'aller chercher une autre famille ailleurs mais je ne savais pas où »

Q: Pourquoi êtes vous monté dans le bus quand vous vous êtes enfui?

« Parce que je n'avais jamais vu un bus de ma vie. Comme c'était grand, j'ai cru que c'était un avion. J'ai vu des gens monter, alors je les ai suivi, mais je ne savais pas que c'était payant. Le chauffeur a voulu me donner un coup de cravache. Un monsieur a eu pitié de moi et a payé le ticket soit 30,5 franc cfa.»

Q : Qui a sauvé votre vie ?

« Une dame m'a recueilli comme son enfant, m'a donné à manger et un lit pour dormir. En échange je travaillais pour elle. »

Q : Qui vous a enseigné la flûte ?

« C'est un don naturel, mais ensuite, c'est mon maître, «Harouna » qui m'a appris pour jouer des mélodies»

Q : A quel âge avez-vous commencé la flute ?

« J'ai commencé à 10 ans. »

Comment s'appelle votre danse ?

« Ma danse s'appelle « denké denké »

Q : Quel est le plat cuisinier typique de votre pays ?



« Le riz et les haricots, mélangés avec de l'huile de vache. Ah c'est agréable ! »

Q : Qu'avez-vous pensé du climat quand vous êtes arrivé ?

« Je suis venu en France en 1993, je ne parlais pas un mot de français, j'essayais de dire aux autres que j'avais très froid. C'est dommage car je n'ai jamais pu aller à l'école mais c'est grâce à mes voyages que j'ai appris la langue. J'ai consacré toute ma vie à la musique »

Q : Pratiquez-vous un autre instrument ?

« Oui je pratique le « cameleon n'goni », c'est un instrument malien. Je joue également de la calebasse »



Les Grands Reporters



Celine



Esmahain



Sana



Myriam



Adel



Carrim

Dans le prochain numéro

Un article sur les activités éducatives périscolaires à Dolto

Un article sur la solidarité

Un test de personnalité

Un relooking

Un roman-photo

Des mots croisés

Et d'autres surprises !

Regarde Milou, la relève est assurée ! Bravo les reporters !

Wouaf
Wouaf



JEUX

Le Jeux des 10 différences



Le méli-mélo du Centre Française Dolto

LES STARS A DOLTO

Trouve les mots dans la grille

ZAZ - SELENA - GOMEZ

RIHANNA - MADONNA

LADYGAGA - DAVID - GUETTA

AMEL - BENT

V	D	C	Z	A	T	T	E	U	G
S	A	A	B	C	Z	A	Z	M	O
R	D	B	S	L	B	R	A	A	M
I	C	A	K	E	A	P	T	D	E
H	K	I	V	U	L	O	T	O	Z
A	J	Q	M	I	N	E	E	N	B
N	E	L	D	K	D	H	N	N	Z
N	L	A	D	Y	G	A	G	A	U
A	M	E	L	B	E	N	T	F	H
H	M	O	N	G	P	E	F	G	B

Les réponses au prochain numéro...

