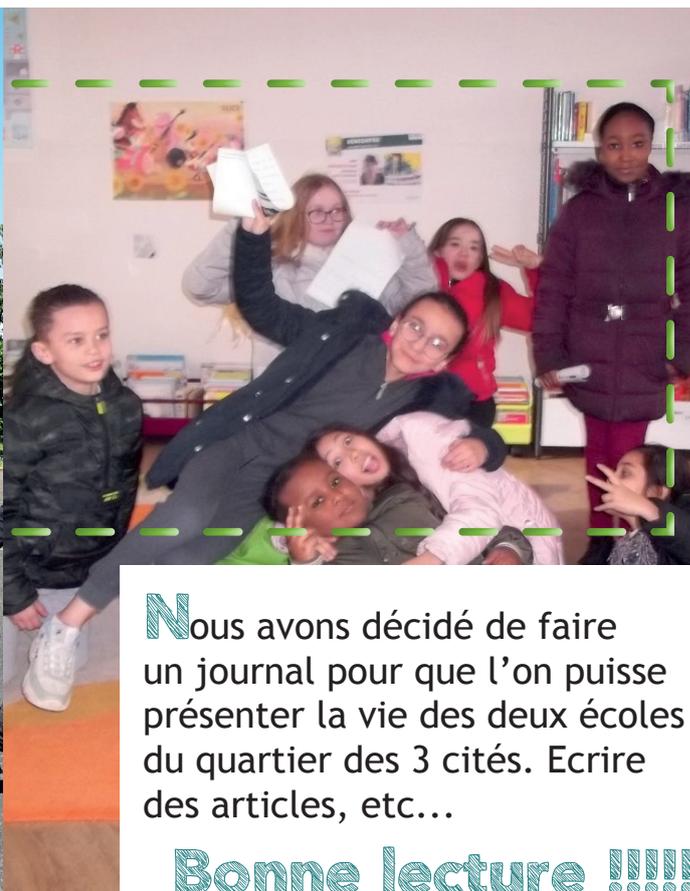


# Entre deux mots

n° 14  
Juin 2020



Nous avons décidé de faire un journal pour que l'on puisse présenter la vie des deux écoles du quartier des 3 cités. Ecrire des articles, etc...

**Bonne lecture !!!!!**

À l'initiative de Mikael Castro-Cintas responsable du secteur enfance le projet Entre deux mots a pour objectif la création d'un journal pour les enfants des écoles Jacques Brel et Tony Lainé sur la pause méridienne depuis 2014-2015.

Association  
des Centres Socio-Culturels  
des 3 Cités



Le projet est impulsé par les directeurs Nicolas Vanthuyne et Laëticia Cholin, accompagnés de Benjamin Guénet et Kalidou Ba du centre Socio-Culturel des 3 Cités. Participation des enseignants des écoles Tony Lainé et Jacques Brel

Merci par avance  
Bonne journée

## Sommaire

Tony Iainé

- Actualité
- Science
- Sport
- Coloriage
- Interview
- Recette : Sarmale et tochitura

## Sommaire

Jacques Brel

- Le théâtre
- BlackPink
- Les chats
- Mon confinement
- Les Chiens
- Recette : Calamars à L'armoricaine



### Actualité

Ces derniers temps, il y a une maladie qui s'appelle le coronavirus ou covid-19 et qui nous vient de Chine, plus précisément à Wuhan et a déjà fait des milliers de morts là-bas.

Le coronavirus est une grippe mais pire. Les chinois portent tous des masques et nettoient les rues.

La maladie se propage très vite et commence à se répandre partout dans le monde. En France, Bordeaux et Paris ont été les premières villes touchées

Si ça continue tout le monde va être malade, c'est pourquoi les frontières des pays sont fermées pour éviter la contagion même si la maladie est déjà arrivée en France.

Article avant confinement ( mardi 10 mars 2020)

Hadiatou Fall, Layana, Miray

### Science

#### Comment se développent les bébés ?

Au début, il faut de l'amour entre les deux personnes : une maman et un papa. Après le bébé commence à se développer et devient un embryon.

Il grandit dans le ventre de la maman pendant 9 mois, et c'est à ce moment là que naissent les enfants.



## Le jeu du carré

Le jeu du carré se joue à 4 dans une petite surface bien délimitée (en carré). Il y a le roi qui commence à servir. Le ballon doit rebondir une fois dans chaque case. Le joueur renvoie à celui qu'il veut. Il ne faut pas faire sortir la balle sinon on est éliminé. Le smatch est souvent interdit mais parfois on l'accepte si tout le monde est d'accord.

J'aime beaucoup jouer à ce jeu surtout pour éliminer Kalidou, car il est très fort. Il y a des alliances pour éliminer ceux qui sont forts.



# Interview



**N**ous sommes partis interviewer le personnel de la médiathèque des 3 Cités et nous avons été reçus par une gentille Dame nommée Corine .

**Redwan :** Ça sert à quoi de lire ?

**Corine :** Ça sert à comprendre les choses, pour apprendre et savoir ce qui se passe dans le monde.

**Salma :** Est-ce que ça vous fait plaisir de lire pour les enfants ?

**Corine :** Ça me fait plaisir surtout quand c'est un livre ou un album que j'aime bien ; parce que tu le fais passer plus facilement. Par exemple lire les journaux c'est important pour savoir ce qui se passe dans son quartier, dans Poitiers.

**Siwar :** Quand est ce que la médiathèque a été créée ?

**Corine :** La médiathèque a eu 30 ans au mois d'avril 2020 (30 avril 1990). Avant elle était au centre socio-culturel des 3 Cités. Quand la médiathèque a fini d'être construite, les gens ont fait une chaîne humaine pour se faire passer les livres un à un jusqu'à la médiathèque, c'était symbolique.

**Alicia :** Pourquoi avoir créé une médiathèque avec des ordinateurs ?

**Corine :** Pour faire des recherches ou mettre une clé USB pour travailler un document (écrire). Pour des personnes qui n'ont pas d'ordinateurs à la maison, elles viennent à la médiathèque pour travailler. C'est une heure et demi par jour avec la carte de



médiathèque qui est différente de la carte consultant.

La médiathèque François Mitterrand c'est le réseau des médiathèques ; Il y a les 3 Cités, les Couronneries, Bel-air (Blaiserie), Média-sud.

On a deux ludothèques : aux Couronneries et à Jaunay-Marigny.

Tous les documents se promènent partout dans Poitiers et c'est spécifique chez nous. Nous sommes 150 personnes à travailler dans ces médiathèques.

**Siwar** : Est-ce que vous aidez les gens handicapés pour accéder aux salles et aux livres ?

**Corine** : On les aide à ouvrir la porte. À l'étage il n'y a pas d'ascenseur et s'ils sont en fauteuil roulant et qu'ils ont besoin de documents, ils nous les demandent en bas à l'accueil et nous allons les chercher.

**Cassandra** : Est-ce que c'est tous les jours que vous faites des activités avec les enfants ?



**Corine** : Nous faisons des activités le mercredi et le samedi quand on a des enfants, parce qu'en ce moment la fréquentation est faible. On fait toutes les vacances avec des activités d'animation comme le awalé fait avec des boîtes d'œufs.

**Ihsane** : Il y avait quoi à la place de la médiathèque ?

**Corine** : C'était un champ rempli d'herbes. Un espace sans bâtiment. Et maintenant elle est remplie de documents ; de bandes dessinées, de romans policiers, de CD. Elle est à l'initiative du prix «Marque ta page» en collaboration avec votre école Tony Lainé et

celle de Jacques Brel.

**Kawtar** : Est-ce que la médiathèque fait autre chose que de prêter des livres, etc...?

**Corine** : La médiathèque est très proche des gens et travaille également dans le sens et le souci de développer la citoyenneté grâce aux rencontres du «Vivre Ensemble».

**Ihsane** : Merci d'avoir répondu à nos questions.



# Recette : Sarmale et tochitura

Nous allons vous parler d'une cuisine Roumaine qui est très bonne et que nous aimons manger

Pour 4 personnes



## Ingrédients :

- 300 g de viande
- 200g de saucisse
- 100g de foie de poulet
- 200g de champignons coupés
- 2 oignons
- 2 tomates
- 150 ml de concentré de tomates
- 2 gousses d'ail
- 4 œufs
- 150g de fromage telemea

Huile ( pas olive) ; thym, romarin, paprika, sel, poivre

## Préparation:

- Faire chauffer l'huile dans une casserole et ajouter l'ail haché, laisser cuire 2 à 3 min
- Retirer l'ail et puis ajouter les oignons finement hachés, la viande coupée en morceaux et faire dorer à feu doux
- Ajouter ensuite les saucisses coupées en morceaux et ajouter un peu d'eau
- Couvrir la casserole et laisser frire à feu moyen pendant 15 à 20 min en remuant de temps en temps
- Ajouter les foies de poulet coupés en morceaux, les tomates pelées et coupées en dés, le concentré de tomates et laisser mijoter
- Ajouter le thym, le romarin, le paprika, le sel, le poivre et laisser reposer pendant 3min -Préparer son polenta avec instructions sur le paquet
- Verser le polenta dans 1/2 litre d'eau et du sel en remuant avec un fouet et laisser bouillir pendant 15 à 20 min
- Pour finir, faites frire les œufs dans une poêle avec un peu d'huile.
- Servez le tout dans une assiette : la polenta, la viande, l'œuf sur le plat par dessus et saupoudrez de fromage.

Bon appétit



## Le théâtre

Le théâtre c'est ma passion. Le théâtre c'est imiter ce que l'on voit. C'est aussi animer une histoire. Moi, j'aime bien faire rire les gens, ça me donne la pêche ! J'ai envie de créer un spectacle pour faire rire les gens. J'aime le théâtre qui fait rire.



Jennyfer

## BlackPink



Les BlackPink, c'est un groupe de chanteuses. Elles s'appellent : Jennie, Lisa, Rosé et Jisoo. Elles sont quatre et elles parlent coréen. Lisa fait de la danse et Jennie fait du rap. Je me demandais souvent quel âge elles avaient, du coup on a cherché avec les animateurs. Jisoo à 25 ans, Rosé à 23 ans, Jennie à 24 ans et Lisa à 21 ans. J'aime beaucoup leur musique

voilà pourquoi je vous les présente !

Manuella

## Les chats



Je voulais vous parler des chats car c'est mon animal préféré. J'adore les chats parce qu'ils sont utiles. Ils font de la compagnie, une présence avec nous. Quand je vais chez ma tata ou ma mamie, j'adore jouer avec eux. Ma race préférée c'est le chat Russe. Si ma sœur n'était pas allergique, j'aurais sûrement un chat chez moi. En tout cas, j'aurais aimé avoir un chat, surtout pendant le confinement.

Jennyfer

## Mon confinement



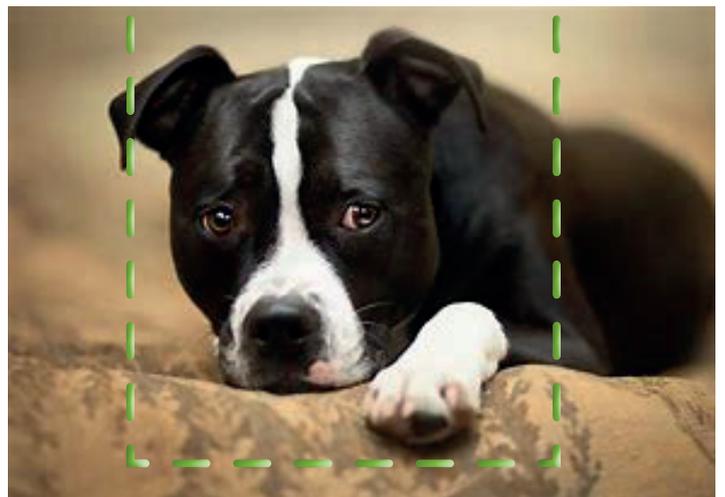
Pendant mon confinement, j'ai fait 80 devoirs ! J'ai fait plusieurs fois ma chambre ! Mais ce qu'il me manquait dans le confinement c'est de la joie. A chaque fois, quand j'avais finis mes devoirs, j'écoutais un peu de musique («elle me dit», «les templiers», «fatal», «fatal clache»...). Voilà, pour moi le confinement s'est passé comme ça. Un peu long mais ça a été.

Jennyfer

# Les Chiens



**M**on animal préféré c'est le chien. J'adore les chiens car ils peuvent être gentils. Ça dépend de comment ils sont dressés. J'aime les chiens car on peut jouer avec et aussi les promener. Moi, j'adore emmener ma chienne se promener. Ma chienne s'appelle Toya, elle est noire et blanche. C'est un Staff. Je l'aime beaucoup et j'adore jouer avec elle. Elle a un petit pingouin en peluche, je lui lance et elle me le ramène. C'est son doudou ! Il existe beaucoup de race de chiens et moi j'aime beaucoup le staff et le Husky. Je les trouve très beaux.



# Recette : Calamars à L'armoricaine



Temps de préparation : 15min

Temps de cuisson : 1h

Voici la recette du plat préféré de Lilou !



## Ingrédients :

1 kg de calamars, 2 oignons, 1 gousse d'ail, 2 boîtes de tomates concassées (celles de 425 ml), un filet d'Huile d'olive, Poivre / sel et 1 cuillère à soupe de homard concentré (facultatif)

## Préparation :

1. Préparer les calamars (c'est vraiment meilleur avec des calamars frais !) : arracher les tentacules puis couper la tête, vider l'intérieur du corps, poche d'encre et cartilage.
  2. Enlever la fine peau qui recouvre le corps. Couper les tentacules, couper le corps en rondelles.
  3. Couper les oignons en 2, puis en fines rondelles.
  4. Hacher l'ail.
  5. Dans une cocotte, faire chauffer l'huile, faire revenir les calamars pendant 2 mn en remuant de temps en temps.
  6. Les enlever de la cocotte puis, à feu doux, faire fondre les oignons sans qu'ils prennent couleur. Ajouter l'ail à la fin.
  7. Remettre les calamars dans la cocotte, ajouter les tomates concassées.
  8. Saler, poivrer.
  9. Poursuivre la cuisson à feu doux pendant près d'une heure en laissant le couvercle. Un peu avant la fin on peut l'enlever si on préfère une sauce un peu épaisse.
  10. On peut aussi à ce moment-là ajouter la bisque de homard si l'on veut un peu corser la sauce.
- A déguster avec un peu de semoule !!

Bon appétit