



Le journal du collège Val
d'Elorn

N°1

2019

Val d'Elorn News

La voiture volante



L'équitation



Une histoire à découvrir : Rohan Rahan le gourmand

**Les carnets de lecture : une sélection de romans
et de BD présentée par les 6°**

Dans ce numéro :

La voiture volante	2-4
L'équitation	6-10
Histoire inventée	11
Carnets de lecture	12
Les chevaux	13
Carnets de lecture	19
Recettes gâteaux	21

• Equipe de rédaction :

Bruno, Iliana, Sasha,
Léa, Bleunvenn, Méli-
na, Owen, Clément

La voiture volante



A l'heure actuelle, le développement des voitures volantes se heurte toujours au même obstacle : la législation aérienne en vigueur, qui impose des règles strictes, dont l'interdiction formelle de survoler les villes, du moins en France. Faire cohabiter ces engins volants robotisés — dont l'altitude varierait de 5 à 10 mètres en zone urbaine, avec un plafond maximal de 5 950 m hors agglomération — avec d'autres aéronefs ou drones tient donc du casse-tête. À cette problématique s'ajoute le risque de crash sur des piétons ou des habitations ; on n'ose imaginer les conséquences d'une panne d'un engin volant robotisé de plusieurs centaines de kilogrammes Autre obstacle : le prix estimé à 250 000 euro en phase de vol urbain.



En attendant que l'Union européenne parvienne à établir des recommandations et que les différents pays accordent leurs législations, voici quelques modèles de voitures volantes :



L'AeroMobil joue dans la classe XXL : 5,9 mètres de longueur, 2,2 mètres de largeur et 1,5 mètre de hauteur dans la configuration dite "automobile". Dans la configuration "avion", la largeur est quadruplée (8,8 mètres), tandis que longueur et hauteur perdent un petit centimètre. L'AeroMobil fonctionne à l'essence pure pour alimenter un moteur 4 cylindres 2.0 litres turbo. La vitesse maximale est de 160 km/h en usage routier et 360 km/h dans les airs. Pour décoller, une piste de 397 à 595 mètres est nécessaire. La sécurité est assurée par des airbags et un système de parachute. Quant au tarif, la note est plutôt salée.



Un des pionniers de la voiture volante version XXI^è siècle. TerraFugia est une entreprise américaine fondée en 2006 par cinq diplômés du MIT. Elle a conçu la Transition, une voiture deux places dotée de deux ailes rétractables qui se transforme en petit avion de tourisme. Deux prototypes ont déjà réalisé une centaine d'heures de vol. En attendant d'obtenir les certifications nécessaires et le lancement de la production, il est possible de réserver son exemplaire pour 10.000 dollars d'acompte. La sortie est attendue pour 2019. A plus long terme, TerraFugia planche déjà sur le TF-X, une voiture munie de deux rotors capable de décoller et d'atterrir verticalement.



L'Aerocar III, de Moulton Taylor, dispose d'ailes rétractables qui se plient pour de venir une remorque.

Airbus dévoile sa voiture volante au salon de Genève



C'est l'une des sensations du 87e salon de l'automobile de Genève qui ouvre ses portes au public ce jeudi: une voiture volante conçue par Airbus et Italdesign «pour réduire l'encombrement dans les mégapoles très fréquentées».

A quoi ressemblera la voiture de demain?



Une voiture volante, invisible ou antisalissure; voilà à quoi pourrait ressembler la voiture de demain. Les constructeurs y travaillent.

Bruno 6°A

Les chevaux



Les chevaux aiment la nourriture :

Le foin

L'avoine

Le blé

La paille

Les pommes

Les carottes

Les friandises pour chevaux

Les différents obstacles :

Les barres au sol

Les oxers (barrières)

Le mur

Les croisillons

Vertical

Spa

Palanques

Bide

Barrière

Oxer polonais

Les croix (deux barres au sol croisées)

Puis nous avons le cross :

Le cross consiste à sauter des obstacles dans la forêt. Les obstacles sont prévisibles donc il faut faire attention.

Nous avons le dressage qui consiste à faire :

Le piaffé

La courbe

La demi-volte

La demi-volte renversée

Le cercle

Le soin du cheval :

Il faut le faire avant et après le cours ou la balade pour cela il vous faut :

Le Cure-pied

L'étrier

Les brosses

Puis nous avons l'équipement :

La selle

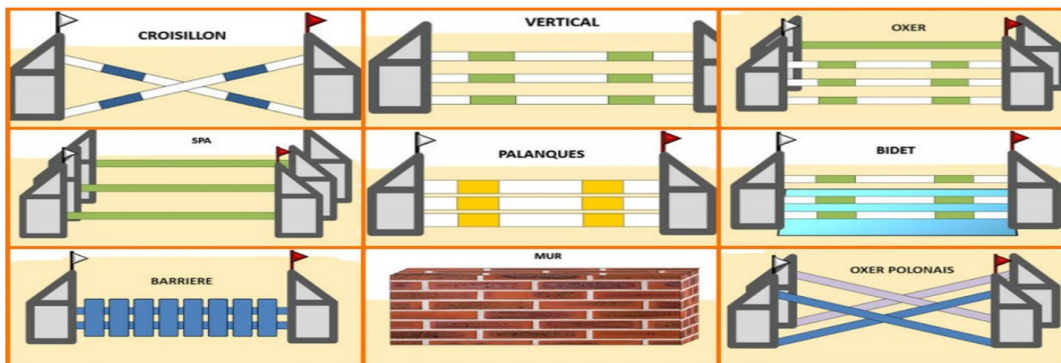
Le tapis

Le filet (se met à la tête du cheval pour le guider)

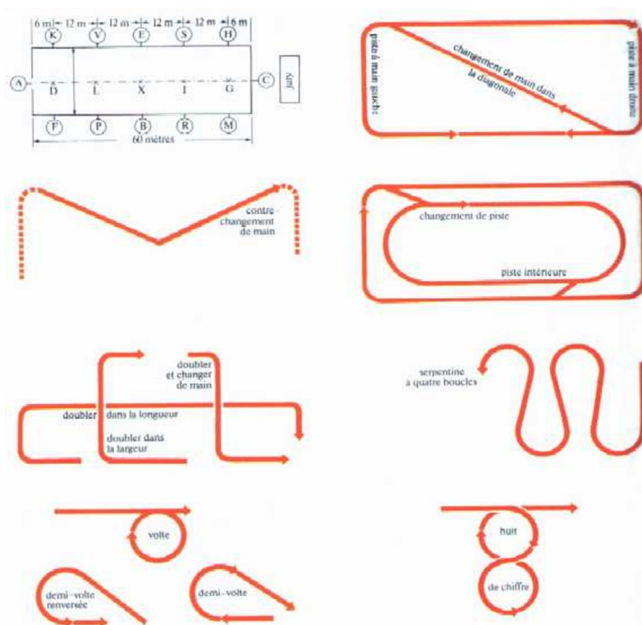
L'amortisseur (se met sur le tapis pour ne pas blesser le cheval)

Les robes de chevaux :

- Crème,
- Chocolat
- Pie
- Isabel
- gris souris
- café au lait
- bai
- Chocolat
- Gri pommelé
- Charbon
- Flocon



Etc...



Iliana-6°A

ROHAN-RAHAN LE GOURMAND



Rohan-Rahan était l'Ogre du Soleil. Tous les soirs il se régalaient d'un rayon de soleil pour le faire se coucher. Quand Rohan-Rahan avait mangé son rayon de soleil, son ventre s'illuminait et ça faisait les couleurs du coucher du soleil sur le paysage. Parfois il en mangeait plus même jusqu'à 9. Mais il savait qu'il n'avait pas le droit d'en manger plus que 9 car Luminia la Fée du Soleil ne pouvait pas souffler le lendemain matin plus de 9 rayons. Et si le soleil n'avait pas ses 12 rayons, il ne pouvait plus se lever. Cela créerait le déséquilibre de la nature.

Tous les matins, Luminia soufflait le rayon originel de son ventre. Et si Rohan Rahan en mangeait plus, elle embrassait la terre avec un baiser pour avoir le rayon rouge, un deuxième baiser pour avoir le rayon orange jusqu'au 8 couleurs de l'arc en ciel.

Un soir, Rohan-Rahan était si gourmand qu'il mangeât 12 rayons de soleil. C'était un si beau coucher du soleil. Mais le lendemain Luminia ne pouvait en souffler plus de 9, il en manquait donc 3 et le soleil avait seulement 9 rayons. Il ne pût donc se lever.

Tout le pays, le monde entier était inquiet. Le soleil avait disparu. Cela faisait déjà 3 jours. Une petite fille qui s'appelait Aurore décida d'aller dans sa cabane sur la colline aux coquelicots, là où se levait et où se couchait le soleil. Luminia l'attendait sur la première branche de l'arbre où il y avait sa cabane. Elle lui demanda d'aller voir la Reine de l'Équilibre de la Nature qui habitait très très loin. Pour se présenter devant la Reine de la Nature, il fallait être pur. Aurore devait pour cela boire l'eau de la Source Translucide dans la forêt des Eyliens. Luminia lui expliqua comment se rendre à cette source.

Aurore se mit en route. Elle prit la direction du nord comme Luminia lui avait expliqué et suivit tout le temps le Nord en se repérant avec la mousse sur les arbres qu'elle touchait avec ses mains. Bien sûr il faisait noir et elle ne pouvait rien voir. Enfin elle entendit le doux chant de l'eau et s'approcha doucement. Elle joignit ses deux mains et but à grande gorgée. Aussitôt elle fut portée auprès de la grande Reine. Celle-ci portait une longue tresse brune, une robe splendide en fils d'argent avec des reflets multicolores et des yeux arc-en-ciel. Elle salua la petite fille qu'elle attendait depuis 3 jours et lui donna 3 sachets de poudre magique, un rose, un bordeau et un doré. Elle lui dit d'arroser ces poudres dans la Colline aux Coquelicots.

La petite fille remercia la Reine et déjà elle se retrouva dans la Colline avec les sachets. Elle arrosa soigneusement chaque poudre et il en sortit 3 grandes fleurs parmi les coquelicots. Les 3 fleurs s'ouvrirent et donnèrent aussitôt au bout de leur pistil une graine. Luminia était si heureuse. Elle put prendre les 3 graines, les planter et elle embrassa la terre à l'endroit où les graines furent plantées. Il en sortit 3 rayons de soleil. Un rose, un bordeaux et un doré. Et alors le soleil se leva à nouveau. Ce fut peut-être le plus beau lever de soleil que l'on ait jamais vu dans le monde et c'est depuis ce jour que l'on appelle le lever de soleil AURORE car c'était grâce à cette petite fille que le soleil s'était levé. Quant à Rohan-Rahan, Aurore est venu le voir et lui a demandé de ne plus jamais être aussi gourmand. Rohan-Rahan le gourmand a promis et depuis on connu dans le monde l'Équilibre.

Bleunvenn 6°B

Le dragon de l'espace



Résumé : C'est l'histoire d'un garçon qui souhaite voler. Celui-ci s'appelle Max. Un jour, il rencontre un dragon qui lui apprend à voler.

Max est un garçon qui rêve de voler. Un jour, il se balade en pleine nuit et en regardant dans le ciel, il voit quelque chose bouger. Max s'arrête et attend dix minutes. Une fois les dix minutes passées, il voit « la chose » s'écraser à quelques mètres. La boule au ventre, le garçonnet s'avance et tombe dans un énorme trou. Il se retrouve nez à nez avec un dragon ! Bizarrement, le petit garçon n'a pas peur !

Trois ans plus tard, Max et le dragon sont devenus amis.

Le dragon avait réalisé, le rêve de Max !

Les meilleures amies ont de la chance

Résumé : Deux filles se baladent et tombent sur une licorne



Il était une fois deux jeunes filles. Elles étaient meilleures amies pour l'éternité. Elles allèrent se balader dans une forêt éloignée de la civilisation. Elles tombèrent sur une cascade d'eau multicolore. De ce lac unicorne, une licorne apparut. Elle était d'une beauté à couper le souffle, elle s'appelait Lili. Avec les filles, elle fût heureuse. Toutes trois furent amies jusqu'à la fin des temps....Lili nous allons te ramener a la maison pour t'apprendre tout plein de chose

= 30 min après

Lili : j ai mal au ventre et il gargouille

Marilyne : tu as faim c'est rien . Linda qu'est ce que l'on a mangé ?

Linda: alors on a des hamburgers , bonbons, pizzas.

Marilyne : Non mais , quelque chose de sain

bib bib bib bib bib bib bib bib

Marilyn : j'arrive , oui allô LINDA TELEPHONE c'est ta mère

Linda : oui allô maman qu' est-ce qu' il y a ?

Mère de Linda : oui alors ma puce tu peut dormir chez Marilyne ce soir , bisous

Linda : merci bisous a demain

Lili : c'est quoi un téléphone ?

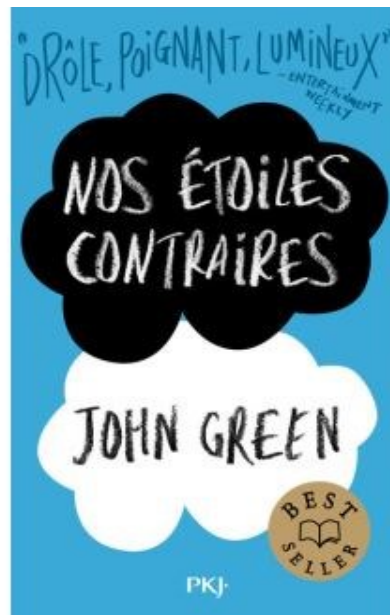
Linda et Marilyne dirent en même temps : un téléphona sert a prendre des photo et à appeler des gens, à jouer, à parler, pleins de trucs quoi !

Lili , Marilyne , Linda et sa mère vécutent heureux mais Lili se sauva trouva un mari et eut un enfant et revint chez Marilyne leurs mères qui sont dorénavant au courant et les adores tout les trois !

FIN . . .

Mélina 6°B

Nos étoiles contraires de John Green



C'est l'histoire d'Hazel, elle va avoir 17 ans, elle a un cancer des poumons. Sa mère décide de l'emmener à un groupe pou qu'elle se socialise et elle va rencontrer Auguste...

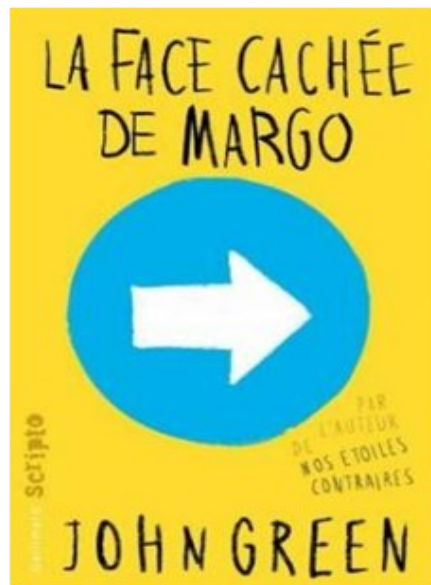
Avis :

J'ai adoré. C'est devenu mon livre favori, lisez-le. Il est touchant, drôle et triste !

5/5

Léa 4°B

La face cachée de Margo de John Green,



Quentin est amoureux de Margo depuis toujours mais au lycée, il ne se parle plus. Mais une nuit, elle vient chez lui pour s'amuser... Le lendemain, elle disparaît avec plusieurs indices, où va-t-elle ? Pourquoi est-elle partie ?

Avis :

J'ai bien aimé cette histoire entre amour et amitié

4.5/5

La vie dure trois minutes - Agnès Laroche



C'est l'histoire d'Automne et Chloé. Automne a dix sept ans et Chloé, dix huit ans. Chloé est une fille populaire et jolie Mais Automne est une fille banale. Elles deviennent meilleures amies car elles sont dans le même lycée et vont découvrir le tango où Automne rencontre Mehdi qui devient son copain.

Un samedi matin Chloé et Mehdi ont un accident et ils décèdent. Mais derrière tout cela se cache un lourd secret que seule Automne connaît... Pour passer cette épreuve, elle va écrire dans un carnet.

Avis :

J'ai adoré, c'est touchant et sincère. Je vous le conseille.

Conseillé par Léa—4°B

Treize petites enveloppes bleues - Maureen Johnson



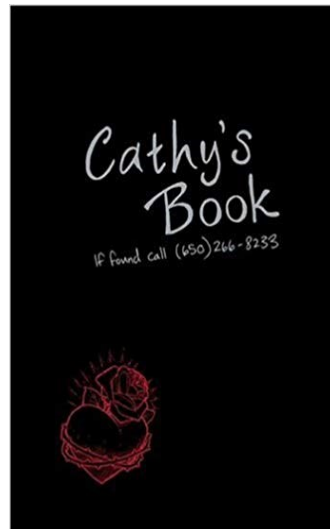
Jenny reçoit de sa tante Peg, 13 lettres contenant des consignes et des instructions qui la mèneront dans 13 pays différents. Dans ces missives, elle va découvrir pourquoi et surtout ce qu'elle doit faire...

Avis :

J'ai aimé ce contexte voyage découverte, amitié, amour. Une histoire insolite

Conseillé par Léa—4°B

Cathy's book



C'est l'histoire de Cathy qui a 17 ans. Elle vient de se faire plaquer par Victor, son ex de 21 ans mais elle se pose des questions sur lui.

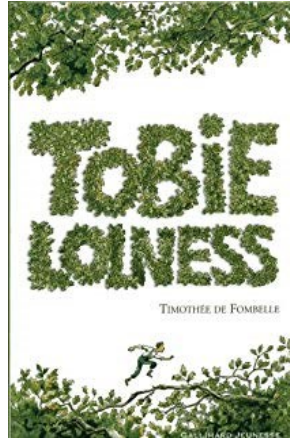
Pourquoi est-il si riche ? Pourquoi dit-il qu'il n'est pas fréquentable ? En menant l'enquête, elle va découvrir la vérité pendant toute l'histoire et tout noter dans un carnet avec des indices

Avis :

J'ai aimé ce livre car il y a beaucoup d'action

Léa

Tobie Lolness—Timothée de Fombelle



C'est l'histoire de Tobie Lolness, un garçon de 13 ans qui vit dans un arbre. Ses parents ont été incarcérés car son père refusait de divulguer le secret de vie de l'arbre (la sève). Tobie est traqué par le peuple de l'arbre qui est commandé par Jo Mitch. Lors de son aventure, Tobie rencontre Elisha qui l'accueille pour le cacher et pour l'aider. Tobie peut délivrer ses parents, il est aidé aussi par le peuple « les Pelés » et ainsi le peuple de l'arbre est sauvé.

Avis :

Ce que j'ai le plus aimé dans le livre est le monde imaginaire des personnages que l'auteur a inventé. L'idée que les parents de Tobie soient traqués. J'aime sa rencontre avec Elisha, leur relation d'amitié qui se transforme en histoire d'amour.

Clément 6°B

Les Carnets de Cerise



Il était une fois une petite fille qui s'appelait Cerise. Elle a dix ans et demi et son rêve est de devenir romancière car elle adore écrire et lire. Cerise a deux amies, Line et Erica : Line veut être photographe et Erica est une râleuse mais elle ne sait pas ce qu'elle veut faire plus tard. Un jour, Cerise et ses deux amies voient un homme passer dans la forêt avec une cage contenant un perroquet. Elles le suivent et découvrent un zoo abandonné.

Avis :

J'ai aimé ce livre parce qu'il ya beaucoup de suspense et d'aventures et les dessins sont très beaux.

Oriane—6°A

Les gâteaux à ne pas rater



Sasha 6°A

1. Le rainbow cake



Pour les génoises

- Farine : 400 g
- Beurre à température ambiante : 200 g
- Sucre en poudre : 180 g
- Oeufs : 6
- Levure chimique : 1 sachet

Lait : 25 cl

Pour la chantilly

- Crème liquide entière bien froide : 500 g
- Mascarpone : 250 g
- Sucre en poudre : 100 g
- Vanille en grains : 1 cuil. à café
-

BEURRE ET FARINE POUR LES MOULES

PRÉPARATION

1. Préchauffe le four à 180°C (th.6). Mélange les œufs, le sucre et le sucre vanille jusqu'à ce que le mélange double de volume.

2. Ajoute le lait et mélange bien. Ajoute ensuite le beurre fondu. Pour finir, incorpore la farine et la levure.

3. Répartis la préparation dans 6 bols, et ajoute dans chacun quelques gouttes de l'un des colorants.

4. Beurre et farine 6 moules à gâteau de 18 cm de diamètre environ et verse chaque préparation dans un moule (si tu n'as qu'un moule, recommence six fois en le nettoyant bien après chaque cuisson). Demande à un adulte de les enfourner pour 15 minutes.

5. Prépare le glaçage. Monte la crème en **chantilly** bien ferme avec le mascarpone et le sucre glace.

6. Place le premier gâteau sur un plat, étales-y une couche de glaçage, pose par-dessus un autre gâteau, recouvre-le de glaçage, et ainsi de suite jusqu'à avoir empilé tous les gâteaux.

7. Recouvre la surface et le tour du gâteau avec le glaçage restant.

La tarte Tatin



Selon l'histoire locale, la tarte Tatin fait suite à une maladresse d'une des deux sœurs Tatin, Caroline et Stéphanie Tatin. Fines cordons bleus mais étourdies, leur spécialité était la tarte aux pommes. Un jour, dans le coup de feu de midi, Stéphanie mit sa tarte complètement à l'envers dans le fourneau. La pâte et les pommes furent sens dessus dessous. Cependant, elles servirent le résultat sans laisser refroidir.

Temps de préparation : 15 mn / Temps de cuisson : 20 + 35 mn / Total : 1 h 10 mn + 2 heures au frais

Ingrédients pour 8 personnes :

150 g + 300 g de sucre en poudre
8 grosses pommes (j'ai pris des Golden)
300 g de beurre doux
300 ml d'eau
2 gousses de vanille
1 pâte feuilletée ([la recette maison est ici](#))
Gelée de pomme ou, à défaut, confiture d'abricot

Préparation :

Commencez par faire caraméliser 150 g de sucre. Pour cela, placez-le dans une casserole à fond large et laissez chauffer sur feu moyen sans remuer. Ne commencez à mélanger que là où le sucre commence à fondre.

Versez le caramel **dans le moule** en le répartissant bien.

Lavez et épluchez les pommes. Coupez-les en quartiers et ôtez le cœur et les pépins. Ouvrez les gousses de vanilles en deux et grattez les graines. Placez-les dans une grande casserole avec le beurre, les 300 g de sucre restant et l'eau. Faites chauffer.

Quand le mélange est complètement fondu, placez la moitié des pommes à l'intérieur et laissez cuire 10 minutes environ. Les pommes doivent être **fondantes**, vous devez pouvoir enfoncer facilement la lame d'un couteau à l'intérieur (mais attention à ne pas les réduire en purée !).

Sortez les pommes de la casserole et faites cuire les pommes restantes.

Préchauffez le four à 180°C.

Coupez la pâte feuilletée à la taille de votre moule en vous servant du moule comme emporte-pièce. Piquez la pâte avec une fourchette.

Placez les **pommes au fond du moule**, sur le caramel durci. N'hésitez pas à bien les tasser ! L'idéal, c'est ici de les laisser reposer 1 nuit au frigo pour qu'elles se tassent .

Placez la pâte feuilletée sur les pommes et enfournez 35 minutes.

Laissez tiédir avant de démouler et nappez de gelée de pomme à l'aide d'un **pinceau alimentaire**. La tarte tatin est encore meilleure chaude, alors n'attendez pas trop ! Vous pouvez bien sûr la réchauffer, elle se conserve très bien.

Régalez vous bien !