

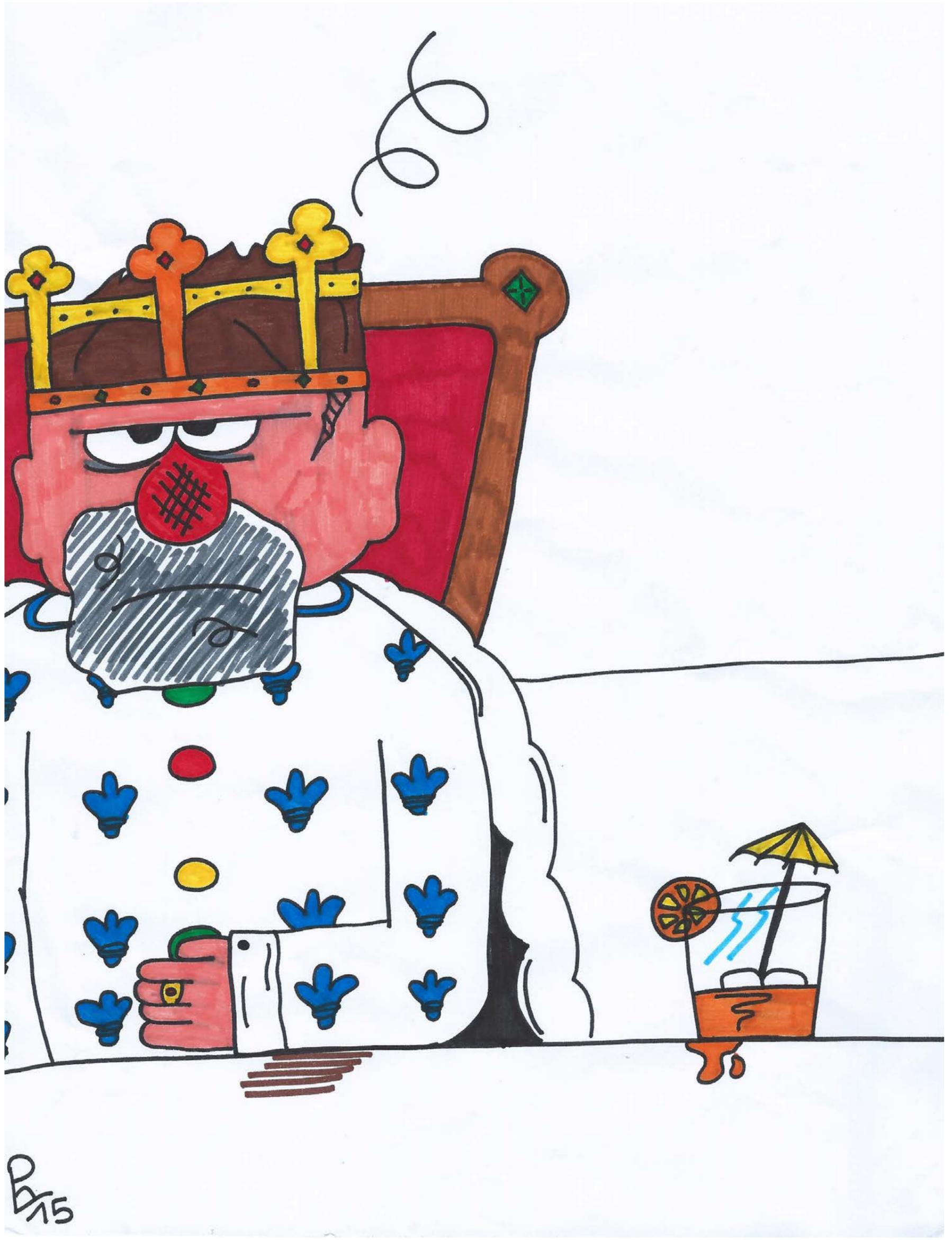
BIEN INFORMÉS À DIVONNE

JANVIER 1675

GRATUIT

GAZETTE SOLITAIRE ET INDÉPENDANTE

5 EME A



ÉDITORIAL

APPROCHEZ, APPROCHEZ LECTEURS, JE VOUS INVITE À PLONGER VOTRE REGARD ET TOUTE VOTRE ATTENTION DANS LA LECTURE DE CE JOURNAL RÉDIGÉ PAR DES JOURNALISTES PASSIONNÉS.

CERTAINS ARTICLES POURRONS VOUS SURPRENDRE, D'AUTRES VOUS FAIRE RÊVER, QUELQUES UNS VOUS FERONT PEUT-ÊTRE MÊME FRISSONNER.

SI VOUS AIMEZ LE SPORT, LA MODE, LA MUSIQUE OU MÊME LES ANIMAUX, ALORS VOUS Y TROUVEREZ TOUTES LES INFORMATIONS QUI VOUS PLAIRONT. LES RÉDACTEURS DE CE JOURNAL ONT CONSACRÉ TOUTE LEUR ÉNERGIE ET LEUR TEMPS À L'ÉCRITURE DE CES ARTICLES. J'AI MOI-MÊME FAIT LIRE CE JOURNAL À TOUS LES MEMBRES DE MA FAMILLE, ET AUCUN N'A ÉTÉ DÉÇU. ALORS, QUI QUE VOUS SOYEZ, LA LECTURE DE CES ARTICLES NE VOUS DÉPLAIRA ABSOLUMENT PAS !

LOU GERMEAU



OYEZ, OYEZ, GENTES DAMES ET GENTS MESSIEURS

QUE VOUS ME SEMBLEZ CHARMANTS EN CE JOUR DE BEAU TEMPS, INTERROMPEZ VOS OCCUPATIONS OU VOTRE SIESTE ET VENEZ PARCOURIR CES PAGES, VOUS Y DÉCOUVRIREZ DES FAITS ET SUJETS EXTRAORDINAIRES.

OUI, VOUS LES LECTEURS, VOUS ALLEZ RENCONTRER DES ÊTRES HUMAINS SEMBLABLES À VOUS OU PRESQUE, PARFOIS TRÈS BIZARRES QUI ONT UN JOUR VÉCU DES ÉVÉNEMENTS, CATASTROPHES OU MERVEILLES QU'ILS VONT VOUS DÉCRIRE, MAIS POUR CEUX QUI PRÉFÈRENT LES NOUVELLES INÉDITES, NOUS AVONS UNE TROUPE DE JOURNALISTES QUI SE SONT DÉCARCASSÉS POUR VOUS TROUVER LES PLUS BELLES OU LES PLUS HORRIBLES HISTOIRES QUE VOUS N'AVEZ JAMAIS LUES DANS UN JOURNAL.

BON ARRÊTONS LA CAUSETTE ET PASSONS AUX FAITS, JE VOUS LAISSE AVEC LES ARTICLES ET VOUS SOUHAITE UNE BONNE LECTURE EN DRÔLE DE COMPAGNIE !

MAYA GALMICHE

L'armée française de notre bon et grand Louis XIV

SAVEZ-VOUS D'OÙ VIENT L'EXPRESSION « TIRER LE BON NUMÉRO » VOUS LE SEREZ EN LISANT CETTE ENQUÊTE.

C'est en fait un moyen de recruter des soldats pour servir dans l'armée du Roi.

Avant cette méthode de recrutement, chaque paroisse devait désigner un homme suivant le principe « un homme pour 2000 livres d'impôt ». Mais les paroisses en profitaient pour se débarrasser des idiots et des handicapés. Pour remédier à cela, on a envoyé des sergents recruteurs qui sont chargés d'organiser les tirages au sort. Le tirage au sort a lieu chaque année environ, en temps de guerre, dans chaque paroisse. Celui qui a le malheur de tirer un billet noir parmi un ensemble de billets blancs est recruté d'office dans l'armée. C'est ainsi qu'est née l'expression « tirer le bon numéro ». Ceci engendre trafics et échanges. Certains recruteurs peu scrupuleux n'hésitent pas à faire signer des malheureux sous l'influence de l'alcool ou grâce à des promesses de fortunes. Ce tirage concerne tous les jeunes gens célibataires de 20 à 40 ans, et il commence à s'installer dans la population française le sentiment d'une obligation militaire. On s'engage théoriquement pour trois ans, mais le service militaire a également tendance à devenir durable et à se professionnaliser.

Il faut noter l'importance de l'armée et de la guerre depuis le début du règne de notre roi ! Les Rois de France sont tous des chefs de guerre, mais auparavant les compétences étaient territorialement dispersées, mais grâce à Richelieu il n'y a qu'une seule armée : celle du Roi. Le budget est énorme ! Les hommes sont rémunérés, ils touchent la solde et c'est pourquoi on les appelle des soldats. Il y a peu de désertions et de pillages (sinon les soldats sont jetés aux galères, marqués au fer rouge de la fleur de lys sur le front, pendus ou enrôlés à vie dans l'armée). Les soldats sont soumis à des règles précises de discipline. Les motifs les plus courants de punition sont dans l'ordre : d'abord l'ivrognerie, puis le fait de courir la « gueuse » et après les questions de religion (les blasphémateurs surtout !). Dès lors qu'il y a versement d'une solde, on vérifie le soldat est présent en effectuant l'appel quotidien.

Sachez que le soldat muni de son mousquet à baïonnette n'a qu'une devise : « Le feu arrête la charge ennemie ! ».

Flavio Todeschini - 5ème A

Le migrant

UN PROVENCAL NOUS A RACONTÉ COMMENT IL EST ARRIVÉ DANS NOTRE RÉGION

Il y a vingt ans, un Provençal décida de quitter sa famille pour voyager dans le nord. Il prit son courage à deux mains et commença son épopée. Il mit trois semaines à cheval pour arriver dans une étrange contrée qui s'appelait le Pays de Gex. Il voulut continuer son chemin mais il fut bloqué à fort l'Ecluse, car il n'avait plus d'argent pour payer le péage. Alors le méditerranéen dut renoncer à continuer plus loin et s'installa dans le Pays de Gex. Au début ce ne fut pas mince affaire : il dut apprendre le dialecte du pays, trouver une terre ; se construire une maison et surtout s'habituer au climat. Pour arriver à se nourrir, il fallut tous les jours : travailler les champs ; aller à la pêche à la Versoix ; s'occuper des animaux ; couper le bois etc Il partagea ses terres avec une

famille de paysans misérables, ce qui lui donna une bonne réputation auprès des autres paysans et même du seigneur, même si certains se moquaient de son accent. Ce qui lui manquait le plus dans sa nouvelle vie, c'était sa famille. Parfois il repensait à eux mais il savait que de toute façon, il devait rester là car il n'avait pas assez d'argent pour faire le voyage. Sa condition était assez bonne même s'il partageait sa maigre richesse avec la famille de paysans. A l'époque les impôts étaient un peu moins élevés ; c'était surtout pour cela que notre étranger arriva à manger à peu près à sa faim. Il n'avait pas le droit de chasser mais en secret, il braconnait. Le seigneur heureusement ne savait point cela, à vrai dire le seigneur l'appréciait beaucoup. Il le trouvait travailleur, serviable, mais ce que le seigneur ne savait pas c'est que notre provençal était très malin.

Quelques années plus tard, il fonda une famille de quatre enfants dont trois filles et un garçon. La vie de notre ami s'améliora de plus en plus. Mais il apprit que la peste avait ravagé Marseille et ses alentours. Pris d'une grande mélancolie, il savait que sûrement sa famille était morte. Mais il n'abandonna pas son travail. Après les mauvaises nouvelles, il y eut les bonnes nouvelles : il apprit que le seigneur avait besoin d'un forgeron. Alors toute suite, il se présenta devant l'intendant du château pour lui dire que dans son passé, il était forgeron (ce qui était évidemment faux). Alors notre provençal devint forgeron ; ce métier rapportait beaucoup d'argent. Au moins il pouvait nourrir sa famille un peu mieux. Aujourd'hui il est toujours vivant ! Il à 55 ans et il exerce toujours son métier. Tout est bien qui finit bien ! »

Bastien Roustan - 5ème A

Notre témoin du jour vous apprendra beaucoup sur les diligences

CE SEIGNEUR DE LA RÉGION, PASSIONNÉ DE MÉCANIQUE, SOUHAITE GARDER L'ANONYMAT.

«Un jour, j'eus l'honneur de rencontrer LOUIS XIV le roi soleil. Il était tranquillement installé dans sa diligence avec plusieurs de ses serviteurs. Tous venaient du château de Versailles et faisaient étape à Ferney car ils étaient à mi chemin de leur trajet vers le Midi. Je suis donc allé me présenter et lui demandai s'il me permettait d'examiner son attelage. Il accepta avec étonnement ma requête incongrue.

« J'y vais de ce pas, cela ne prendra pas beaucoup de temps »
Sa diligence était faite de bois et de fer, les sièges étaient en bois, recouverts de tissu rouge matelassé, et on avait posé des couvertures épaisses et des coussins de couleurs orange dessus. Ce qui m'intéressait le plus était le toit, fait de bois et décoré d'une peinture d'un rouge très sombre. La célèbre tapisserie nommée La Dame à la licorne, était représentée sur l'ensemble du toit. Je me suis aussi intéressé à l'extérieur. Celui-ci était fait entièrement du même bois et même les fixations des roues étaient elles aussi, faites de ce matériau. Les roues étaient directement emboîtées sur un essieu qui était fixé lui-même à une grande structure en bois qui permettait au passager de s'installer confortablement avec le moins de secousses possible durant leur voyage.

Le roi Louis XIV me proposa ensuite d'examiner toute sa collection de diligences dans l'enceinte du château de Versailles.

Je me rendis le mois suivant, en début d'après midi au château de Versailles. Un des nombreux gardes du roi, me conduisit vers le souverain à travers les immenses couloirs et salles du château. Après avoir salué le roi, je me rendis vers son immense collection.

Sa collection était unique, il y en avait pour chaque saison et pour tous les types de voyages. Je sautai de joie car c'était une opportunité unique pour moi de pouvoir voir cela. Le roi me montra aussi le bijou de sa collection qui avait été créé spécialement pour lui. Il était caché dans une chambre forte, à l'abri des voleurs et ne lui servait que pour défilé pendant les fêtes et les cérémonies. C'est immense attelage était décoré aussi bien à l'intérieur qu'à l'extérieur avec une peinture d'un jaune clair (qui rappelle le surnom du roi : le roi soleil), le jaune flamboyant célébrait la grandeur du souverain.

Cette diligence était très légère et les sièges étaient tissés de soie fine.

J'obtins du roi une rente pour me livrer à ma passion : construire des attelages !
Ma joie de la construire était indestructible !
Il me donna l'argent pour acheter les pièces les plus rares au monde.

Je me mis directement au travail et fis de nombreuses recherches pour créer le carrosse le plus moderne, le plus rare et le plus beau.

Les conditions étaient strictes, il me fallait concevoir un véhicule, capable de faire de longues routes sur des chemins caillouteux car les roues ne tenaient pas toujours au moyeu et donc les cochers devaient de temps en temps les remettre en place, ce qui était une perte de temps.

Il y a aussi les conditions atmosphériques, car si le

temps était difficile (tempête, vent, pluie, neige) le voyage pouvait être catastrophique et dangereux.

J'ai donc commencé par les roues et le moyeu (le moyeu est ce qui est fixé aux roues pour quelles tiennent et restent à leurs place pour faire avancer la diligence). Je pris du bois le plus rare et le plus solide au monde et j'ai utilisé le meilleur des fers pour fixer les roues au moyeu.

Ensuite je me mis à faire l'intérieur de la diligence pour contempler mon oeuvre. Je peignis l'extérieur de la diligence avec cette peinture jaune doré, pour que les gens puissent reconnaître tout de suite que le Roi Louis XIV arrivait.

Les sièges étaient en tissu très rare, cousu de fils d'or et rempli de plumes d'oie pour être moelleux. Elle était équipée de quelque chose de rarissime : un avertisseur sonore !

J'avais aussi installé une table pour prendre des collations.

L'attelage était magnifique. Le roi le trouva tellement beau qu'il me dit qu'il allait en faire réaliser d'autres exemplaires pour les offrir aux rois d'Europe ! »

Hugo Rossi 5ème A

Les tortures d'aujourd'hui

AUJOURD'HUI NOUS NOUS RETROUVONS POUR INTERROGER LE BOURREAU JEAN-PIERRE DE CORBEAU, LE BOURREAU DU PAYS DE GEX QUI NOUS EXPLIQUERA TOUT SUR LES TECHNIQUES DE TORTURES.

Écoutons-le expliquer tous ces affreux supplices :

« Alors pour commencer je préviendrai les âmes sensibles de ne pas lire cet article.

Tout d'abord nous commençons avec du léger :

- **La torture des brodequins**

Elle consiste à placer les victimes sur un fauteuil puis à lui broyer les jambes, la douleur est si sévère que les os éclatent.

- **Le supplice de Pal**

Ce supplice est une méthode d'exécution passive, on empale la personne sur un pieu, c'est particulièrement douloureux et spectaculaire.

Ensuite, plus violents :

- **L'estrapade**

C'est une méthode de torture où l'on attache les bras de la victime à des cordes, le plus souvent derrière le dos, puis la hisse jusqu'à la suspendre. Cela provoque une dislocation des épaules accompagnée d'une intense douleur. Des poids sont parfois fixés aux pieds de la victime pour intensifier la traction.

- **Le chevalet**

C'est une sorte d'échelle sur laquelle sont attachées les bras de la victime en haut, et les pieds en bas. Les pieds et bras sont reliés à une roue par une corde. Lorsque la roue tourne, la victime est écartelée.

- **Les chaussures de ciment**

On cimente les pieds des victimes. Jetés à l'eau, les victimes n'ont alors aucune chance de se libérer et meurent noyées.

- **Le taureau d'Airain**

Le taureau métallique est fabriqué avec une porte sur le côté. On glisse la victime à l'intérieur et un feu est allumé en dessous, jusqu'à faire rougir le métal. Le supplicé est rôti à l'intérieur. Il paraît même que l'appareil est conçu pour donner échos aux hurlements du condamné.

- **Le supplice du rat**

Une cage contenant un rat est positionnée face ouverte sur le ventre de la victime. On chauffait le fond de la cage afin de faire fuir le rat qui, par instinct, se fraye un chemin au travers du corps du condamné pour échapper à la brûlure. La mort était évidemment inéluctable et douloureuse.

Les victimes de ces tortures n'ont évidemment pas été torturées pour rien ! Je ne le fais pas seulement pour mon plaisir (enfin un peu, oui !)

Eh bien, merci Jean-Pierre pour toutes ces informations et maintenant, vous savez tout sur les tortures de notre belle époque ! »

Hassan Rochdi 5ème A



Un parfumeur célèbre a été présenté au seigneur de Gex

LE 2 MARS, NOTRE JOURNALISTE A RECUEILLI LE TÉMOIGNAGE D'UN ILLUSTRE PARFUMEUR.

Ce maître parfumeur se nomme Monsieur de Gantier, il a rendu visite à notre Seigneur et répondu à nos questions.

Quel est le parfum le plus extraordinaire ?

Le parfum le plus extraordinaire est l'eau de rose de la ville de Grasse, chère Madame, c'est un parfum de grande qualité, je ne peux envisager de meilleur parfum. Ce parfum a une valeur inestimable. Il est divin.

En combien de temps vos parfums sont élaborés ?

Cela dépend, ils sont découverts par nos « nez ». Pour chaque fragrance, il faut utiliser de grandes quantités de fleurs. Nous utilisons la technique de l'enflourage, nous fixons les senteurs avec de la graisse animale. Ces techniques sont fascinantes. Les flacons sont aussi des objets d'art.

La composition du parfum reste-t-elle secrète ?

Oui bien sûr, elle est secrète, car sinon tout le monde pourrait reproduire le parfum, si un employé révèle ce secret, il est renvoyé.

Avez-vous été présenté à la Cour ?

Le roi m'a chargé de composer un parfum original pour la reine. Je ne vous en dirai pas plus car cette mission est une consécration qui se mérite.

Nous remercions Maître Gantier pour ses réponses aux charmantes senteurs.

Carla Kolly - 5ème A

CULTURE

Mes années de critique musicale à versailles

UNE MUSICIENNE ORIGINAIRE DE FERNEY NOUS RACONTE SON DESTIN, A LA COUR DU ROI DE FRANCE.

« Je suis une musicienne, devenue critique à cause d'un accident. Voilà mon histoire: tout a commencé en 1670, Je me rendai à ce qui devait être mon dernier concert, mais j'eus l'accident, je fus renversée par une calèche. On annula le concert et jamais plus je ne pus reprendre mon instrument, la harpe. Peu de temps après, je devins chroniqueuse et critique à la Cour. J'écrivais des textes sur les spectacles grandioses donnés dans les jardins royaux. Je découvris beaucoup de choses sur l'art de la musique à la Cour. J'appris que le roi avant d'être ce monarque vieillissant, fut un jeune homme mélomane. Louis XIV aime la musique grâce à son père, Louis XIII, qui était lui-même chanteur et joueur de luth. Le roi Louis XIV a créé une Académie de l'opéra en 1669, et ainsi un style musical national. J'ai rencontré aussi Jean-Batiste Lully, compositeur italien, danseur et violoniste. A la Cour de Versailles, Jean-Batiste Lully est responsable de la musique. Et c'est grâce à lui que plusieurs genres musicaux connaissent leur heure de gloire. Parmi eux, on trouve:

-la tragédie lyrique, genre musicale entre le ballet et l'opéra qui se déroule en cinq actes et qui a pour thème principal la mythologie.

-Le grand molet, composition instrumentale souvent religieuse à une ou plusieurs voix.

-L'ouverture à la française, composition instrumentale qui est jouée avant les tragédies.

J'aimerais tant que tous les sujets de roi puissent voir et entendre ces merveilles. »

Coralie Peysson - 5ème A

Une rencontre pleine de grâce

NOTRE AMIE ET JOURNALISTE À LA GAZETTE DE GEX VOUS RACONTE COMMENT SE DÉROULE UNE GRANDE COMÉDIE - BALLET, LES AMANTS MAGNIFIQUES, SPÉCIALEMENT DÉDIE AU ROI.

«Le samedi 18 mars 1675, à huit heures du soir, je me rendis à L'Hôtel de Bourgogne, dans le quartier de La Montagne Saint Geneviève: j'adore aller au théâtre voir les artistes tels que Floridor, Montfleury. J'attendis quelques minutes et vis la foule se presser dans la grande pièce. C'était éblouissant, des gens riches avec leurs beaux habits papotaient, les rideaux brillaient de mille feux : un vrai spectacle!

Je discutai un peu avec des gens d'une grande noblesse mais après tout le monde s'approcha de la scène. Certains avaient leur chaise tout près des comédiens.

Le roi en personne nous fit un salut. Les rideaux se fermèrent et rouvrirent, l'orchestre commença à jouer et les danseuses de la comédie ballet commencèrent à virevolter.

C'était un vrai jeu de pointes! Elles étaient en parfaite harmonie et plus belles les unes plus que les autres, les tutus virevoltaient et scintillaient à chaque fois qu'elles faisaient un pas, leur maquillage sublimait leur visage. La pièce fut un enchantement pour la vue et l'esprit.

A la fin, tout le monde applaudit les artistes et les danseuses.

Moi comme je ne savais pas où aller, je suivais les gens. Finalement tous se dirigèrent vers la sortie dans un brouhaha indescriptible, je fis un détour dans les couloirs. Je vis le moucheur de chandelles éteindre les dernières lumières.

Je croisai une danseuse et elle accepta de me raconter qu'être danseuse était difficile car il fallait beaucoup d'heures de travail, surtout du talent!

J'espère que vous pourrez vous aussi rendre à Paris pour vous divertir car nos spectacles de rue n'ont pas la splendeur offerte par les comédiens et artistes de la Cour.»

Giulia Pusceddu - 5ème A

LA CRITIQUE DE LA SEMAINE

NOTRE CRITIQUE LITTÉRAIRE S'EST RENDU À VERSAILLES ET IL A ASSISTÉ À UNE REPRÉSENTATION D'IPHIGÉNIE DE JEAN RACINE, IL VOUS PRÉSENTE CETTE NOUVELLE TRAGÉDIE JOUÉE EN MARS 1675

La flotte grecque, rassemblée à Aulis sous le commandement d'Agamemnon, est retenue dans le port depuis trois mois par un calme plat. L'oracle, consulté, a répondu que les dieux ne permettront aux Grecs de quitter le port que lorsque Iphigénie, du sang d'Hélène et fille d'Agamemnon, aura été immolée sur l'autel de Diane. Le chef des Grecs se soumet à cet ordre cruel et fait venir sa fille d'Argos sous prétexte de l'unir, avant le départ de la flotte, à Achille, son fiancé. Mais la tendresse paternelle, un moment vaincue par l'ambition, a bientôt repris son empire.

Saisi de remords, il envoie son serviteur fidèle, Arcas, avec ordre de faire rebrousser chemin à sa fille, sous prétexte qu'Achille a changé de pensée et que le mariage projeté ne peut s'accomplir. Mais le messager n'est pas parvenu à Iphigénie qui arrive, inattendue, au camp des Grecs, accompagnée de sa mère Clytemnestre et d'Eriphile, jeune esclave enlevée par Achille. Agamemnon voit dans ce contretemps l'effet du destin ; il se résigne et fait tout préparer pour le sacrifice. Mais Arcas, de retour, révèle à la reine le terrible secret dont il a reçu la confiance. Que l'on juge de l'indignation de Clytemnestre et de la colère d'Achille ! Celui-ci s'empare contre Agamemnon, jure de sauver sa fiancée et de venger dans le sang de ce père dénaturé l'odieuse dessein qu'il a formé. Iphigénie seule se résigne à mourir puisque les dieux l'exigent et que la gloire promise à son père est à ce prix.

Agamemnon, vaincu par les instances de son épouse et la touchante résignation de sa fille, se décide à faire une nouvelle tentative pour éloigner secrètement Iphigénie du camp. Mais Eriphile, qui aime aussi Achille, dans un transport de jalousie avertit le prêtre Calchas de ce qui se trame ; les Grecs se soulèvent et s'opposent à la fuite d'Iphigénie. Achille et Clytemnestre jurent de la défendre contre toute l'armée, mais elle est, malgré eux, entraînée à l'autel. Calchas va la frapper du coup mortel, lorsque, tout à coup, il s'arrête ; une révélation nouvelle de la déesse lui apprend qu'il a mal compris l'oracle, que le sang que les dieux demandent, c'est celui d'une autre Iphigénie, issue du même sang que la fille d'Agamemnon, savoir. Eriphile, furieuse, tente en vain de la tuer et elle n'attend pas que Calchas porte la main sur elle ; elle saisit le couteau sacré et se perce le sein. Aussitôt le vent se lève, les voiles des vaisseaux s'agitent et annoncent que la déesse est satisfaite.

Les personnages fonctionnent par groupe, d'un côté Agamemnon/Iphigénie, et de l'autre - Clytemnestre et Achille qui défient l'ordre monarchique et divin. Agamemnon re-consulte l'oracle, mais Agamemnon avait mal compris, car il fallait sacrifier une autre Iphigénie, (d'un autre sang). Le père soulagé a couru vers Iphigénie pour lui annoncer la nouvelle. Mais il y avait une personne qui voulait la mort de Iphigénie. C'était Eriphile, la plus jalouse des femmes. Elle aussi aime Achille, mais Achille aime Iphigénie plus qu'Eriphile. Comme Iphigénie allait mourir,

elle pensait avoir Achille que pour elle-même, mais quand elle apprit la nouvelle, elle se précipita sur elle et prit un couteau et essaya de l'assassiner. Heureusement elle n'a pas réussi.

Cette semaine nous avons découvert la tragédie de Racine, Iphigénie Cette tragédie est remplie d'émotions tristes, de chutes, puis de rebondissements. Il y a de la l'amour entre Iphigénie et Achille, mais aussi de la jalousie entre Eriphile et Iphigénie, les deux étant amoureuses d'Achille. Racine nous offre une pièce riche et passionnante.

Les scènes entre Agamemnon et Clytemnestre, entre Agamemnon et Achille, sont d'une énergie incomparable. Quoi de plus touchant que la tendresse d'Iphigénie et sa résignation à la mort cruelle qui l'attend ! Agamemnon décide à faire une nouvelle tentative pour éloigner secrètement Iphigénie du camp. Les Grecs se soulèvent et s'opposent à la fuite d'Iphigénie.

Dans cette tragédie, l'action se passe dans un seul et unique lieu : un camp militaire dans un port d'Aulis où Iphigénie sera emprisonnée et sacrifiée. Et toute l'action se déroule en une seule journée. Agamemnon doit sacrifier sa fille pour gagner la guerre. Nous avons trouvé un superbe suspense, car on se demande à chaque fois si Iphigénie va vivre ou mourir. On croit que Agamemnon et le méchant de l'histoire, mais c'est une personne à double face : d'un côté, il semble despotique, méchant, il a la soif de pouvoir, mais de l'autre il est un père amoureux de sa fille qui juste avant de la sacrifier voile sa face pour ne pas voir son visage tristes et ces larmes couler sur sa joue. Mais aucune de ces deux faces n'est plus favorable que l'autre, Agamemnon veut autant avoir le pouvoir et emmener sa fille jusqu'au campement pour l'enfermer puis la faire sacrifier, que garder sa fille et ne pas la faire sacrifier ou la faire évader du campement deux fois de suite pour éviter le sacrifice de sa fille. Malgré son innocence, Iphigénie ne se rebelle pas, elle se soumet à l'ordre de son père, « le roi des rois ». Cette œuvre est l'un des plus grands succès de la semaine, de l'année, ou peut-être même du siècle!

Par Maxime Treulier - 5ème A

RUBRIQUE CULINAIRE

Rose, pâtissière à Divonne vous explique comment elle a découvert la succulente recette qui l'a rendue célèbre !

« J'adore faire des pâtisseries et c'est ma passion. Un jour, alors que je me languissais chez moi, une idée me vint.

Mon idée était d'inventer une nouvelle recette. J'allais ensuite dans mon jardin potager où il y avait des fraises. J'en cueillis plusieurs, puis je pris de la farine au moulin.

J'allai chercher trois œufs au poulailler qui était juste à côté. Je retournai chez moi et pris du lait, du beurre et du sucre que je mis de côté et la pâte que j'avais préparée.

Cette pâte, je la mis dans un moule. Avec une fourchette, je fis des trous. Je fis chauffer mon four, je pris mes jaunes d'œuf et je les battis. Je mis le sucre et la farine. Je fis bouillir le lait puis quand il est bien bouillant. Je le versai dans la première préparation tout en remuant le mélange obtenu. Elle commença à s'épaissir donc je mis du beurre en fouettant vivement le tout puis je laissai refroidir.

Pendant que ma crème refroidissait, je coupai les fraises dans le sens de la longueur.

Puis je sortis du four ma pâte, je mis dessus ma crème. Je fis une décoration avec mes fraises tout en les plaçant sur la pâte.

Quand tout cela fut fini, mon fils Alexander se réveilla de sa sieste en disant le mot TART. J'eus tout à coup l'idée d'appeler mon dessert TARTE mais ça me paraissait un peu court. Donc je regardais ma nouvelle recette et l'idée me vint à l'esprit de l'appeler tarte aux fraises. J'allai ensuite embrasser Alexander pour le remercier de m'avoir donné cette idée ! Le lendemain, tout le monde voulut goûter ma nouvelle recette et même notre seigneur l'a goûtée et l'a appréciée. Grâce à cette nouvelle recette, je suis devenue une célébrité. Je suis la plus heureuse pâtissière du royaume ! »

Maëlyss Revertégat - 5ème A

Elizabeth, pâtissière dans la ville de Divonne, vous offre unenouvelle recette au nom très appétissant : le mille-feuille.

« J'ai découvert une nouvelle recette grâce aux vieilles notes de ma mère, elle-même pâtissière à Genève dans les années 1650. Elle fut mariée à François Pierre de La Varenne à qui on attribue la découverte de ce dessert, le mille-feuille. Il l'a décrite dans son livre Le cuisinier français mais je suis certaine que ma mère l'a aidé.

Ce gâteau est un pur délice d'une beauté visuelle incroyable. J'ai eu l'honneur de le faire goûter au seigneur du comté et au roi Louis XIV, voilà quelques jours. Il l'a adoré et m'a même demandé de lui en refaire un pour l'une de ses fêtes royales. Je ne veux pas devenir la rivale du célèbre Vatel !! J'ai appris ce matin qu'il m'en recommanderait une vingtaine pour régaler ses courtisans. C'est une joie pour moi de savoir que le roi a apprécié mon gâteau. Je vais donc vous donner ma recette afin que vous aussi vous épatiez vos proches dans notre comté de Gex.

Pour cette recette, il faut du temps et de la patience car elle se compose de trois parties : la pâte feuilletée, la crème et le glaçage.

Nous allons commencer par la pâte feuilletée, elle-même composée de deux parties. Pour la première partie, nous avons besoin de 300 g de farine, de 150 g d'eau et de 5 g de sel. Dans un saladier, mettez la farine, le sel puis l'eau et mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène. Faites la reposer au frais 30 minutes. En attendant, passez à la deuxième partie pour laquelle nous avons besoin de 300 g de beurre et 100 g de farine. Sur votre plan de travail, disposez la farine puis le beurre coupé en petit morceaux et malaxez du bout des doigts jusqu'à obtenir un mélange homogène et d'une épaisseur de 1 demi pouce. Puis la faire reposer à son tour 30 minutes au frais. Lorsque vos deux pâtes sont prêtes, disposez les sur votre plan de travail. Prenez la deuxième partie et étalez la sur sa longueur. Puis prenez la première partie et placez la sur la deuxième. Pliez la deuxième partie restante sur la première et étalez la pâte dans la longueur sur 1 demi pouce d'épaisseur. Après, repliez la partie supérieure de la pâte vers le bas puis la partie inférieure vers le haut en faisant en sorte que les deux côtés ne se rejoignent pas, laissez environ 2 demi pouces. Ne vous découragez pas ! Puis pliez la en deux et mettez la au frais pendant 30 minutes. Après 30 minutes, disposez la pâtes sur votre plan de travail fariné et étalez votre pâte vers la longueur, repliez la partie supérieure vers le bas et la partie inférieure vers le haut, laissez 2 demi pouces entre les deux parties puis pliez la en deux et remettez la au frais pendant 30 minutes. Faites cette étape encore une fois et le tour est joué. Et voilà, votre pâte feuilletée est finie. La première partie est enfin terminée !!!!!!!!

Nous allons maintenant passer à la deuxième partie de la recette est beaucoup moins longue. Pour la faire nous avons besoin d'un demi litre de lait, d'un œuf, de 100 g de sucre, de 125 g de beurre, d'une gousse de vanille et de crème pâtissière.

Pour commencer, portez le lait à ébullition avec la gousse de vanille fendue en deux sur la longueur. Dans un bol, mélangez l'œuf et le sucre jusqu'à ce que la préparation devienne plus claire puis ajoutez la crème pâtissière et mélangez bien. Lorsque le lait entre en ébullition, lui enlever la gousse et l'ajouter doucement à la préparation tout en remuant. Puis reversez la préparation dans la casserole ou le lait avait chauffé et faites la cuire en la fouettant constamment.

Dès qu'elle se met à épaissir, laissez la sur le feu encore deux ou trois minutes à feu modéré. Au terme de la cuisson, transvasez la préparation dans un bol froid et y ajouter la moitié du beurre et mélangez. Quand la préparation sera froide, y ajoutez l'autre moitié du beurre puis remuez énergiquement. Et voilà, votre deuxième partie est prête. Il ne vous reste plus qu'à découper votre pâte feuilletée en trois parties égales et à les faire cuir dans un four très très chaud, pendant 20 minutes. Puis prenez une partie des trois et y mettre par dessus une couche de crème, puis par dessus une deuxième partie des trois et encore une couche de crème et y rajoutez par dessus la dernière partie de pâte.

Nous allons maintenant passer à la dernière partie, c'est la plus facile ! Pour cela nous avons besoin de 500 g de fondant blanc et d'extrait de café.

Dans un bol, remuez le fondant blanc puis en prélevez deux cuillères à soupe dans lequel nous allons ajouter un peu d'extrait de café. Mélangez bien pour obtenir une couleur marron et voilà ! Vos deux couleurs sont prêtes.

Mettez d'abord une fine couche blanche sur le gâteau puis tracez des lignes avec la couleur marron. Et vous avez enfin fini. Vous pouvez maintenant vous régaler. J'espère que ma recette vous aura plu.

Je compte bien la présenter aussi aux pâtisseries de la bonne ville de Genève. »

Par Noa Colardelle - 5ème A

RUBRIQUE MODE



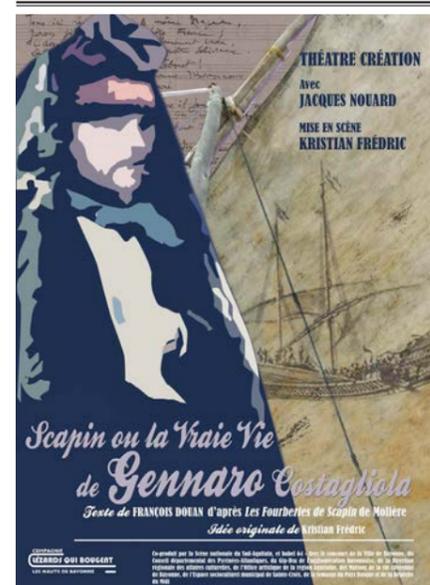
Mademoiselle Futée modiste à Ferney, vous présente les dernières nouveautés à la Cour

« Il y a deux semaine, je suis allée voir un grand modiste qui travaille à la Cour. Et devinez quoi... il a accepté que je lui pose des questions ! Et bien sûr je vais tout vous dévoiler. Préparez-vous car cela va être long ! Comme l'hiver approche, je vais vous rafraîchir un peu. Cet hiver, les femmes portent des mantelets et des manchons, les robes sont doublées en panne, une étoffe comparable au velours, que je trouve très douce ! Les jupons prennent de l'ampleur. Pour les hommes, les tenues d'été et d'hiver ne changent presque pas ! Les costumes masculins se caractérisent cet hiver par leur ampleur et par leur somptuosité, l'extrême diversité et l'extravagance de ses détails. Les hommes portent aussi des ringraves, il s'agit de culottes dont les jambes sont très larges avec de nombreux plis. Cette pièces est tellement large qu'elle ressemble à une jupe. Je ne peux m'empêcher de sourire car j'imagine certains hommes de la région porter ce vêtement. Comme je le disais, cette pièce est tellement large qu'elle ressemble à une jupe ; la ringrave est garnie de dentelles et de boucles de ruban très abondants. Sur les souliers, les roses succèdent à des nœuds en ails de moulin. Cette mode atteint son maximum en largeur, en France, en Allemagne et en Angleterre alors que l'Espagne paraît ne pas être influencée par cette mode. Après le modiste m'a montré des poupées de mode, donc je vais tout vous dire sur ces jolies poupées : elles existent depuis la fin des années 1670, elles sont en bois articulé, mesurent environ soixante centimètres, portent des cheveux humains coiffés à la dernière mode, sont munies d'yeux de verre. Je trouve qu'elles sont très belles !

Maintenant je vais vous présenter des manteaux robes : à l'hiver 1675, on porte des manteaux venus de Chine, couverts de motifs de fleurs exotiques peintes à la main. Pour de nombreux nobles, c'est touche orientale à la mode ! A propos des manteaux, ils sont la plus grande innovation de cette année et correspondent à un nouveau phénomène, celui de la décontraction. Comme on vit aujourd'hui fort commodément au royaume de France, on ne s'y habille que pour sortir, le manteau est en fait un vêtement d'intérieur porté le matin. Le modèle le plus répandu est long et les dames relèvent l'arrière de leur jupons laissant ainsi deviner un soupçon de rondeur.

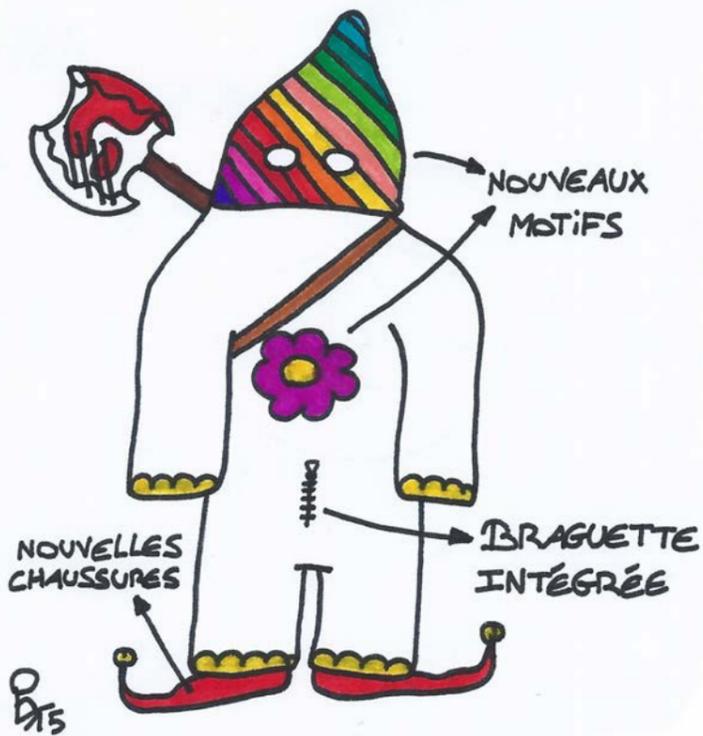
Notre roi est encore un modèle, il est le seul roi à créer sa propre mode et à rallier ses courtisans au même choix. Il a même créé en 1661 un brevet, permettant à certains de porter le justaucorps comme lui ! J'espère vous avoir bien informés sur la tendance de cet hiver, chers lecteurs ! »

Léa Vandendriessche - 5ème A



SPECTACLE THÉÂTRE
MERCREDI 02/03 - 20H30
ESPLANADE DU LAC

- NOUVELLE TENUE -



RUBRIQUE MÉTÉOROLOGIQUE PRÉSENTÉE PAR UN MÉTÉOROLOGUE GESSIEN TRÈS PESSIMISTE.



3 MARS 1675, LA FRANCE GÈLE...

Hier encore, j'ai pu constaté l'effet dévastateur de la grande gelée sur les villages du pays de Gex. Les grandes gelées ont également frappé la Capitale, figeant la Seine et bien d'autres fleuves encore. Si nous n'arrêtons pas cette gelée, toute la France va mourir de famine, les récoltes seront toutes perdues et nous nous ne pourrons plus nous nourrir, nous et les animaux qui nous servent à travailler la terre et à nous nourrir. Beaucoup d'habitants ne pourront supporter le froid en particulier les enfants et les vieillards.

Chers amis, mon intuition de météorologue me le dit...La fin du monde est proche !!!!

Chaque matin, en me levant, quand le soleil lui n'est pas encore levé, je regarde dans mon télescope. Et là je m'aperçois que la rotation des planètes est inversée!! J'ai compris que les planètes tournaient à l'envers et que tout cela était la cause de ce changement climatique.

Une idée m'est alors venue! Pour lutter contre ce phénomène, il nous faut brûler toutes les forêts pour augmenter la température de la planète, ce qui permettra par la suite de développer les cultures pour l'hiver. Prenez le plus de bois que possible et brûlez tout! Je vous le dis la terre est en hibernation, il faut la réveiller. Par la suite, elle nous redonnera des arbres et nous pourrons continuer à vivre. J'ai beaucoup réfléchi et peut être qu'avec un peu de chance toutes ces tempêtes vont pousser la terre vers le soleil et cela fera fondre la glace.

Malheureusement à cause de ce froid et de cette famine, des milliers de personnes sont mortes et le nombre de victimes va continuer à augmenter. Mais personne ne veut me croire !! Le système solaire où nous nous trouvons est dérégulé.

La fin du monde est proche, je vous le dis!

Elle va frapper un jour ou l'autre mais ce n'est plus qu'une question de temps.

Gabriel Guillem - 5ème A

UN PROVENÇAL PART DANS LE NORD...



RÉDACTEURS

- MAYA GALMICHE
- LOU GERMEAU
- FLAVIO TODESCHINI
- BASTIEN ROUSTAN
- HUGO ROSSI
- HASSAN ROCHDI
- CARLA KOLLY
- CORALIE PEYSSON
- GIULIA PUSCEDDU
- MAXIME TREULIER
- MÆLYSS REVERTEGAT
- NOA COLARDELLE
- CLÉMENT AUGUSTIN
- NAOMIE DEN AREND
- LÉA VANDENDRIESSCHE
- GABRIEL GUILLEM

RUBRIQUE SPORT

La partie du siècle !

UNE PARTIE DE JEU DE PAUME À LAQUELLE NOTRE JOURNALISTE A ASSISTÉ.

Vous connaissez tous sans doute le jeu de paume, qui est très à la mode car nous le pratiquons depuis plus de trois siècles. Pour commencer, vous devez tout savoir sur les joueurs, les règles et la salle. On peut jouer au jeu de paume seul ou à deux, en fait ce jeu consiste à s'échanger une balle au-dessus d'un filet grâce à une raquette.

-Durant l'échange la balle ne peut faire qu'un rebond sur le sol. Mais on peut faire rebondir la balle sur les murs et le toit car cela fait partie du jeu. Le service se réalise à partir d'un côté du nom de « dedans » : la balle lancée pendant le service doit toucher au moins une fois le toit de la galerie d'un côté du nom de « devers », puis tombe dans le carre du service. Un joueur gagne un échange et marque quinze points quand la balle touche « la grille » (c'est une sorte de carre placé au fond d'une partie du terrain à l'opposé des gradins), tombe dans le « dernier ouvert » (c'est une fenêtre carrée placée à gauche de la salle après la deuxième « fenêtre » ou bien encore tombe dans le « dedans » (c'est au fond de la salle). Si la balle tombe à son second rebond après la ligne « D » (c'est la deuxième ligne de chasse : une ligne de chasse, c'est l'endroit où est tombée avant la balle, le terrain de l'adversaire s'agrandit en fonction de cette limite qui s'appelle « chasse ») côté devers, le joueur qui a fait le service marque un point.

Quand le joueur fait une faute ou renvoie la balle dans le filet qui est au centre, il donne un point à son adversaire.

Un joueur a plus de chance de marquer pendant le service, il doit donc arriver à inverser le terrain pour devenir serveur.

L'adversaire a donc plus de possibilité de marquer un point une fois la manche gagnée, les équipes ou le joueur changent de terrain et aussi de service.

Pour ce qui est du comptage de point, il se fait par quinze : 15, 30, 40, jeu, manche.

- Un joueur du jeu de paume est appelé « paumiste ».

Maintenant que vous connaissez tout sur ce jeu et que vous avez tout compris de ses règles, je vais pouvoir vous raconter une partie de jeu de paume. J'ai été mis au courant de cet événement en allant boire un verre à la taverne du coin, et en entendant deux serviteurs du seigneur de Gex.

Il paraît que le roi lui-même y assistera, ce qui doit être un énorme privilège pour les joueurs.

Le nom des joueurs qui réaliseront cette partie est Louis pour le premier et Charles pour le suivant, cette partie sera en un contre un.

La partie se déroulera dans une pièce du château de Gex spécialement aménagée pour cet événement.

J'ai assisté à cette fameuse partie, Louis entre en premier sur le terrain suivi de près par Charles. Ils se mettent en place, le service sera exécuté par Louis le favori du roi (c'est lui qui a choisi).

Et je commence à comprendre son choix car on ne peut pas dire que Charles soit un maître en ce sport (je pense que même moi j'aurais fait mieux) il n'a même pas réagi à la passe que son adversaire lui a adressée, Charles se rendit compte trois minutes plus tard que Louis menait le jeu 15 à 0.

Mais au deuxième set Charles commence à rentrer dans la partie, il égalise grâce à la décontraction de son adversaire. Le score est à 15 partout, Louis décide de se venger de l'humiliation que lui a fait subir Charles, il tire si fort qu'on entendit siffler la balle, Charles a le malheur de se retrouver dans la trajectoire de la balle. Il se la reçoit au grand désespoir de ses supporters (il n'en a pas tout le monde doit soutenir le même joueur que le roi) en plein dans le nez, il tombe sur le bras et se tord de douleur.

Pendant que Louis est acclamé par la foule, Charles est écoeuré, il est hors de lui, on voit des flammes sortir de ses yeux. Il se relève avec le plus grand des courages et saisit sa raquette, il appelle Louis qui surpris de la réapparition de son adversaire sourit ; pour lui montrer qu'il est sûr de lui.

Charles réalise le service et tire si fort qu'il casse sa raquette, il faillit ne pas respecter les règles pour marquer les points, Louis une fois de plus, serre les dents puis il essaye de marquer un point mais il échoue.

Charles réussit une deuxième fois à marquer un point le score est maintenant de 40 à 15 pour Charles.

Louis est fou de rage il tape du pied à en faire trembler la salle, il essaye de tirer sur son adversaire pour le blesser avec la balle mais Charles est encore plus fort qu'il le pense, Charles esquive chacune de ses balles, la salle est plongée dans une ambiance glaciale. Au moment où Louis lance une balle, Charles la récupère et marque le point gagnant, comme quoi tel est pris qui croyait prendre.

Naomie Den Arend - 5ème A

RUBRIQUE LES POTINS DE VERSAILLES

Nous avons aperçu la dame de Louis XIV, nue dans une fontaine de Versailles. Elle côtoyait un autre homme que son roi. C'est horrible, il faut prévenir le roi, même s'il ne faut tout de même pas interrompre l'un de ses douze repas de la journée! Maintenant une visite des cuisines du château : Les cuisines sont bondées de personnes : il y a des goûteurs de qualité car il faut préparer les douze repas du roi pour la journée. J'écoute un chef cuisinier qui gronde et menace un jeune marmiton de le faire pendre car il n'a pas assez cuit une dinde! On hume plein de parfums différents à cette Cour... C'était Jean Voitout pour vous servir.

Clément Augustin - 5ème A

NOTRE MÉTÉOROLOGUE

