

MOT D'ENFANT

« - Papa, pourquoi tu as acheté un nouveau paillason ?
- Parce que maman me l'a demandé. L'autre était tout abîmé. Elle va être contente. T'as vu comme il est beau ?
- Ouais, pas mal... Mais pourquoi tu lui offres maintenant ? Tu devrais attendre la fête des mères, dimanche ! »

Léonie, 13 ans, pragmatique, quand il s'agit d'offrir un cadeau

RECETTE

Blancs de dinde au chèvre



Photo L'Alsace/Marie Jeanpierre

Ingrédients pour 4 personnes : 4 escalopes de dinde, 16 fines tranches de poitrine fumée, 1 bûche de fromage de chèvre, 1 gousse d'ail, un peu d'huile d'olive, 1 c. à soupe de basilic ciselé, sel, poivre.

Préparation : coupez le fromage en quatre dans le sens de la longueur. Épluchez et hachez l'ail. Dans un bol, mélangez la gousse d'ail, le basilic et 1 c. à soupe d'huile d'olive. Disposez 4 tranches de poitrine fumée sur votre plan de travail, à l'horizontale, en les faisant se chevaucher. Recouvrez-les d'une escalope de dinde posée dans l'autre sens, à la verticale, puis aplatissez légèrement l'escalope avec un rouleau à pâtisserie. Salez et poivrez, badigeonnez l'escalope d'huile. Disposez un morceau de fromage au milieu, roulez l'escalope autour. Maintenez chaque roulé avec de la ficelle de cuisine. Répétez l'opération pour chaque escalope. Faites-les cuire 15 à 20 minutes dans un peu d'huile d'olive, en les retournant régulièrement. La France compte une centaine de variétés différentes de fromages de chèvre, reconnus dans le monde entier. Qu'ils soient crus ou pasteurisés, la méthode de fabrication suit toujours cinq étapes clé : le caillage, le moulage, l'égouttage, le salage et l'affinage. Compter 6,5 litres de lait pour 1 kg de fromage.

M.J.

DANNEMARIE

Les mini-entrepreneurs primés

La mini-entreprise « C'tout vert » du collège Jean-Monnet de Dannemarie a remporté le prix du meilleur projet du Haut-Rhin, parmi 77 postulants, au 11^e championnat régional des mini-entreprises EPA (Entreprendre pour apprendre).

C'est au Conseil de l'Europe à Strasbourg que s'est faite la présentation de la mini-entreprise du collège Jean-Monnet de Dannemarie, devant le jury. Comme le dit sa directrice, Maëllie Nguyen, élève de 3^e, « il a fallu faire un pitch (une présentation) de la mini-entreprise », qui avait été créée dans la continuation du « club science » et sur suggestion des enseignants, Fabio Vitti, Sébastien Schilt et Nicolas Finck.

Un stand de dégustation

La mini-entreprise regroupe des élèves de 6^e à la 3^e et des classes Ulis (unité localisée pour l'inclusion scolaire). Le projet d'entreprise a été présenté oralement par les dirigeants-élèves (les statuts, le rapport d'activité, l'activité commerciale). Le tout bien étayé par la présentation des dossiers comprenant la promotion afférente à l'entreprise, logo, flyer, carte de visite, pages



Les mini-entrepreneurs avec leur enseignant, Fabio Vitti, derrière le stand de « C'tout vert ». DR

Instagram et Facebook.

Un stand de présentation a permis de faire déguster quelques produits et de faire découvrir des recettes maison telle que la fameuse sauce « fan de radis » qui permet d'utiliser la partie feuillée des radis. Les collégiens ont mis en avant leur souci écologique, ils n'utilisent que le fumier provenant de leur poulailler mis en place il y a quelques années et géré en partie par les classes Ulis.

La mini-entreprise a été récompensée par un chèque de 300 € qui permettra de faire de nouveaux investissements et de prolonger leur action d'année en année avec de nouveaux dirigeants.

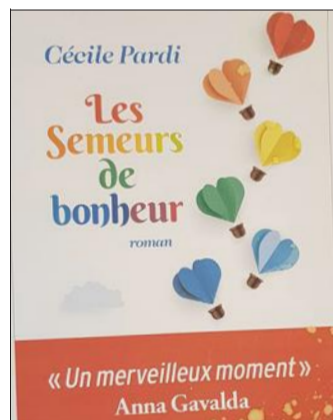
Lors de la nuit des musées, samedi 18 mai, le Lac (Lieu d'art et de culture) du collège a ouvert ses portes à des œuvres et des réalisations liées à l'eau, une exposition baptisée Ô (notre édition du 17 mai), et « C'tout vert » y était partie prenante.

FA

Invasion de MBB avec Cécile Pardi

Catherine Corbion, professeure de religion au collège Jean-Monnet de Dannemarie, a initié une rencontre avec des élèves de 5^e et Cécile Pardi, auteure du roman « Les semeurs de bonheur ».

MBB sont les initiales de « Mission de bonheur bilatéral ». Cette action quotidienne et sincère consiste à donner et à recevoir simultanément du bonheur.



« Les Semeurs de bonheur », éditions Albin Michel, 19 €.

Photo L'Alsace

D'abord publié en autopublication, le roman de Cécile Pardi a trouvé un éditeur : la qualité d'écriture a séduit Albin-Michel. L'histoire part d'un accident de la vie et de la rencontre d'une petite chienne recueillie, Fannette. Cécile Pardi distille son roman, en grande partie autobiographique, sous forme de petites histoires dont l'héroïne, Perrine, s'improvise marchande de bonheur. Avec peu de description, laissant une grande place à l'imaginaire du lecteur, les petits récits invitent à une véritable philosophie de vie.

Le récit devient rapidement addictif : il est à consommer sans modération, à l'instar des collégiens de Dannemarie, qui avaient rédigé leur « MBB » pour la circonstance.



La classe de 5^eD du collège de Dannemarie avec Cécile Pardi (au centre) et Catherine Corbion, professeure de religion (à droite). Photos L'Alsace/P.S.

Romane a aidé une personne handicapée à gravir des marches. Dorine a donné sa place à une personne âgée et Louise a contribué à réconcilier des amis. L'auteure, par ailleurs professeure de français en Suisse, explique sa démarche

qui consiste à « transformer une colère ou une tristesse en positif, à aimer la vie et autrui et en faire un état permanent ».

« Le bonheur est la seule chose qui se multiplie quand on le partage » : une belle for-

mule à mettre en œuvre au quotidien pour être simplement heureux.

Patrice STOECKLIN

LIRE Les premiers chapitres sont consultables sur la page Facebook de l'auteure

CARSPACH

Classe d'eau pour les écoliers

Les 35 élèves du CE1 au CM2 de l'école de Carspach ont participé à une leçon de sciences naturelles extraordinaire, à l'occasion d'une classe d'eau avec leurs enseignants Christine Dinolfi et François Zeyer.

Les 35 élèves du CE1 au CM2 de l'école de Carspach avec



En classe d'eau, les élèves étaient incités à adopter un comportement responsable vis-à-vis de cette ressource.

Photo L'Alsace

leurs enseignants, Christine Dinolfi et François Zeyer, ont participé à une leçon de sciences naturelles extraordinaire à l'occasion d'une classe d'eau. Ce projet était soutenu par l'Agence de l'eau, la Maison de la nature d'Altenach et la caisse du Crédit mutuel. Les petits scientifiques se sont intéressés aux milieux humides et à leurs habitants tout en travaillant les notions de mathématiques, d'orthographe mais également la lecture et l'écriture dans une ambiance de bonne camaraderie.

Sur le terrain avec Cécile Langer, animatrice à la Maison de la nature et le concours de parents, les écoliers équipés de jumelles ont observé les grenouilles. Un peu plus loin



Jumelles et caméra pour partager quelques instants en tranquillité avec les grenouilles. Photo L'Alsace

grâce à leurs épousettes, c'est l'environnement aquatique et ses habitants qui étaient passés à la loupe. Plusieurs sens, la vue, l'ouïe, le toucher, l'odorat ont été

sollicités lors de jeux sensoriels pour une approche ludique des milieux aquatiques. Et de retour à l'école, les enfants ont enrichi leurs connaissances avec des études au

microscope.

Les petits citoyens, tels des messagers de l'eau sont convaincus de l'importance de protéger et préserver cette ressource indispensable à la

vie.

Cette classe d'eau trouvera pour les plus grands, un prolongement avec une classe verte à la Chaume dans les prochains jours.



Des jeux sensoriels étaient au programme. Photo L'Alsace