



un
ITINÉRAIRE
POUR TOUS

UN PROJET DE PRISE EN
MAIN D'UNE COMMUNAUTÉ



JOURNAL

La voix des enfants



du quartier



ÉDITION NOËL 2021



A decorative border surrounds the text, featuring various green leaves, brown branches, and small red berries. At the top center, there is a small sprig of leaves with red berries.

Mot de l'intervenante

SALUT! JE SUIS ÉMILIE, L'INTERVENANTE JEUNESSE QUI EST RESPONSABLE DES ATELIERS JOURNALISME AU SECTEUR JEUNESSE D'UN ITINÉRAIRE POUR TOUS. J'ACCOMPAGNE LES JEUNES À CHAQUE SEMAINE DANS LEUR PROCESSUS POUR DEVENIR DE GRAND(E)S AUTEURS/AUTRICES! JE SUIS TRÈS FIÈRE DE CONSTATER LE BON TRAVAIL DE CES JEUNES JOURNALISTES DURANT LA SESSION D'AUTOMNE, CAR ILS ONT TOUJOURS ÉTÉ TRÈS PRÉSENTS DANS NOS RENCONTRES ET TRÈS TRAVAILLANTS LORSQU'IL ÉTAIT TEMPS DE RÉDIGER LEURS ARTICLES. CHAQUE JEUNE S'EST AUSSI IMPLIQUÉ DANS LA CONCEPTION DU DESIGN DE LEUR ARTICLE RESPECTIF. ALORS, CHAQUE PAGE A ÉTÉ PENSÉE AVEC SOIN! L'ÉDITION DE NOËL DE NOTRE JOURNAL EST REMPLIE DE SUJETS SUPER INTÉRESSANTS ET NOUS AVONS ACCORDÉ UNE GRANDE PLACE AUX TEMPS DES FÊTES POUR L'OCCASION! JE VEUX REMERCIER LES JEUNES POUR LEUR MOTIVATION, LEUR ASSIDUITÉ ET LEUR ENGAGEMENT QUI SE TRADUIT PAR LA TRÈS GRANDE QUALITÉ DE LEURS ARTICLES. JE VOUS SOUHAITE UNE TRÈS BONNE LECTURE. VOUS VERREZ, ILS ONT BEAUCOUP DE TALENT!

AUSSI, J'AIMERAIS FÉLICITER TOUS LES ÉTUDIANT(E)S AU PRIMAIRE ET AU SECONDAIRE POUR LEUR TRAVAIL DURANT LA SESSION D'AUTOMNE, ÇA N'A PAS TOUJOURS ÉTÉ FACILE, MAIS VOUS Y ÊTES ARRIVÉS! VOUS POUVEZ ÊTRE FIERS DE VOUS! JE VOUS SOUHAITE DES VACANCES DE NOËL JOYEUSES ET ENTOURÉES DE VOS PROCHES! AMUSEZ-VOUS BIEN ET PRENEZ LE TEMPS DE RELAXER POUR REVENIR EN FORCE EN 2022!
BON TEMPS DES FÊTES!

*Bonne lecture!
Emilie*

MERCI À NOS JOURNALISTES

FATIMÉ-SEYNABOU-KAYLA-TALEEYA-MOUNA-
MELODY-JAYDEN-KHALED-AYMEN-MASSY-JECHWA



NOTRE SOIRÉE À ILLUMI

en images



Le monde des légumes



Le globe terrestre



La beauté des arbres illuminés

POUR REMERCIER LES
JEUNES DE LEUR BON
TRAVAIL DURANT LA
RÉALISATION DE
L'ÉDITION D'AUTOMNE DU
JOURNAL, NOUS SOMMES
TOUS ALLÉS AU SPECTACLE
EXTÉRIEUR DE LUMIÈRES
ILLUMI! ET MALGRÉ LE
FROID, LES JEUNES ONT
ADORÉ LEUR SOIRÉE!



Toutes les filles :)



*Le monde des extra
terrestres*



*Se réchauffer avec un
bon chocolat chaud!*

ARTICLE PAR JECHWA

Le Français: une langue vivante





Le français a toujours été une langue qui évolue constamment et comme à chaque grande réforme de la langue française, le changement fait peur. Nous avons tous au moins une fois entendus « le masculin l’emporte sur le féminin ». Vous êtes-vous déjà posé la question sur l’origine de cette phrase que nous entendons régulièrement? Au 17^e siècle, le grammairien Dominique Bouhours a dit : « lorsque deux genres se rencontrent, il faut que le plus noble l’emporte ». Au 18^e siècle, ce n’était pas mieux, le grammairien Nicolas Beauzée a dit : « le masculin est réputé plus noble que le féminin à cause de la supériorité du mâle sur la femelle ». Le simple fait de demander la féminisation des noms de métiers déclenche des réactions, par exemple, au Québec, un homme est un maire et une femme est une mairesse. En France, une femme sera considérée comme maire. Alors, imaginez-vous la réaction de certaines personnes quand le dictionnaire Le Petit Robert a ajouté le pronom neutre : iel. On pourrait alors se demander pour quelles raisons ce pronom pourrait être utilisé et pourquoi la langue française devrait être plus inclusive.

La neutralité dans la langue française

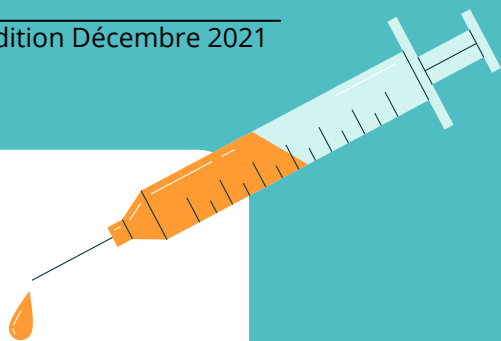
Le français n’est certainement pas une langue neutre comme l’anglais et c’est très bien comme ça. Le but de rendre le français plus inclusif n’est pas de supprimer les genres attribués aux mots ou quoi que ce soit, mais plutôt d’améliorer son aspect social. En anglais, un équivalent du pronom « iel » serait « they » qui est littéralement la 3^e personne du pluriel à la base, mais étant donné qu’aucun genre ne lui a été attribué, son utilisation est devenue courante pour désigner les personnes qui ne se considèrent pas comme homme ou femme ou alors pour désigner quelqu’un dont on ne connaît pas le genre. Pourquoi l’utiliser? Tout d’abord, c’est un mélange de « il » et « elle » et c’est pour désigner les personnes non-binaires ou qui ne se considère ni plus homme que femme. Sa déclinaison au pluriel « iels » sert à ne pas appliquer la règle du masculin qui l’emporte, par exemple, s’il y a 2 hommes et 2 femmes dans la pièce, je pourrais dire « Iels sont dans la pièce ». D’ailleurs, la langue française a eu des pronoms neutres dans certains dialectes comme « el » et « al » et plusieurs autres. En réalité, on pourrait dire que c’est un hommage au passé de notre langue.

Égaliser le genre d’un adjectif dans une phrase selon la position du nom

Vous allez rapidement comprendre. Je vous donne la phrase suivante : le jeune garçon et la jeune fille sont beaux. Le masculin vient d’être appliqué à l’adjectif (beaux) à cause du mot « garçon ». Une idée serait de dire « Le jeune garçon et la jeune fille sont belles », car le mot « fille » est le dernier nom de la phrase. Cependant, ça aurait été masculin si le mot « garçon » était le dernier nom de la phrase : « La jeune fille et le jeune garçon sont beaux ». Bien évidemment, vous l’aurez deviné que cette proposition fait polémique et que l’Académie française est contre.

Les points, les points médians, les tirets, etc. et l’Académie française

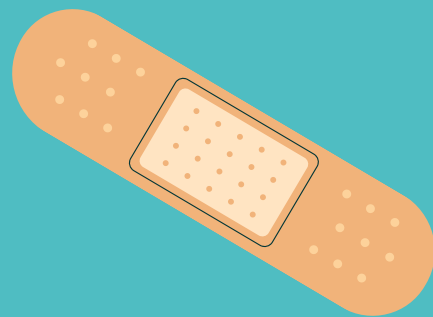
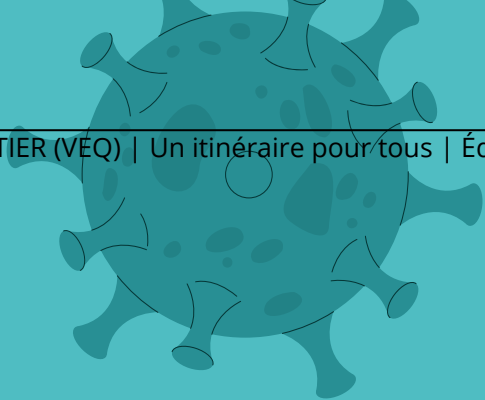
Nous avons tous déjà vu des phrases comme « les enseignant.e.s » ou alors « les maire-sse-s » et c’est vrai que ça devient parfois compliqué de devoir prononcer ces mots quand ils sont écrits de cette manière. L’Académie française est contre toute inclusivité dans la langue française mais une institution ne pourra jamais empêcher les gens de parler comme ils veulent parce que l’usage fait la loi.



LE NOUVEAU VARIANT OMICRON

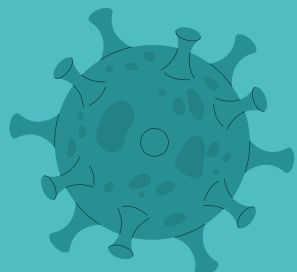
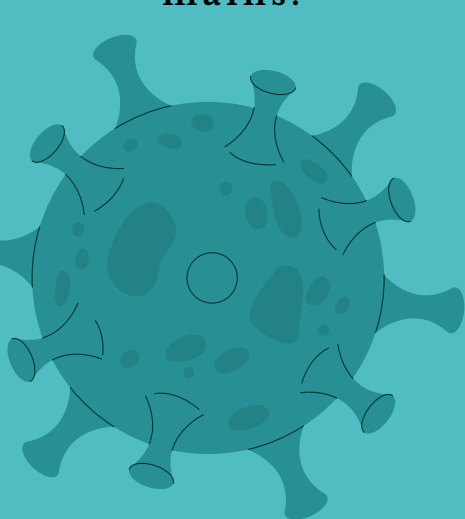
ARTICLE PAR MASSY





Le nouveau variant Omicron

Un nouveau variant fait son apparition le 9 novembre en Afrique du sud et devient préoccupant le 26 novembre. Omicron est le cinquième variant inquiétant après Alpha, Bêta, Gamma et le fameux Delta. Les quelques 50 mutations observées dans le génome de ce nouveau variant soulèvent des signaux d'alarme. Une trentaine de ces mutations font en sorte que l'infection des cellules du corps est plus rapide. Ces mutations sont deux fois plus présentes dans ce variant que le variant Delta. Un variant comportant ces combinaisons de mutations n'a jamais été observé. D'après certaines recherches, non seulement Omicron serait plus transmissible, mais pourrait même échapper à l'immunité du vaccin de la Covid. Au début, l'Afrique du sud a compté 300 cas par jour, 2 semaines plus tard, les cas par jour avaient augmenté à 15 000, ce qui est une augmentation alarmante. Le Docteur Leong Hoe Nam, médecin spécialiste des maladies infectieuses situé à Singapour, est certain avec conviction qu'Omicron pourrait devenir la souche dominante à travers le monde d'ici 3 à 6 mois. En ce qui concerne les symptômes, ils sont pour l'instant légers, mais pourraient devenir plus graves avec la propagation du variant. De plus, il y aurait des chances que les gens qui ont déjà contracté la Covid soient potentiellement plus vulnérables au Variant Omicron. Il ne faut donc pas arrêter de prendre les préventions sanitaires très au sérieux. Continuez à porter vos masques et à vous désinfecter les mains.



LA DEPRESSION

CHEZ LES JEUNES

Article par Taleeya





La dépression chez les jeunes est très courante pour plusieurs raisons comme : le changement de corps, le changement de mentalité et les changements hormonaux. Il y a beaucoup de façons d’y remédier ou de l’éviter grâce à des séances de thérapie et des antidépresseurs, mais il faut tout d’abord être en mesure de repérer les effets de la dépression. Les symptômes peuvent être :

- Des troubles du sommeil (si les nuits sont perturbées, il est préférable d’en parler)
- La consommation d’alcool, de drogues ou de médicaments
- Le fait de négliger son hygiène de vie : lorsque la dépression s’installe, il n’est pas rare que l’on prenne moins soin de soi.

Des statistiques intéressantes:

- 73% des jeunes déclarent avoir été affectés sur le plan psychologique, affectif et social durant l’adolescence.
- 50% des étudiants ont déclaré avoir souffert de solitude ou d’isolement.
- 31% des jeunes ont présenté des signes de détresse psychologique pendant le confinement, dont la tristesse (34%), nervosité éprouvée souvent ou en permanence (28%) et de découragement.

Comprendre l’automutilation et trouver de l’aide

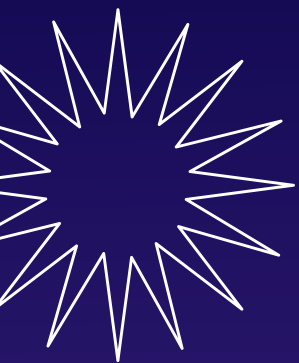
L’automutilation désigne s’auto infliger des blessures, sans intention suicidaire. Les personnes mettent rarement leur vie en danger, ce qu’elles ne savent pas c’est que l’automutilation peut inévitablement entraîner des infections dans les plaies, pour amener des troubles de santé constants. En général, ces personnes font face à des situations difficiles ou à des pensées et des sentiments pénibles. Une aide professionnelle est souvent requise pour régler la situation. Le principal genre de traitement est la thérapie ou la psychothérapie, en temps normal, on utilise la thérapie cognitive comportementale ou dialectique comportementale.



2021 EN JEUX VIDÉOS



ARTICLE PAR KHALED



En 2021, le monde du jeu vidéo a encore évolué avec plusieurs nouveautés qui suscitent de nombreuses réactions chez ses fans. Voici un petit tour de ce qui s'est fait de nouveau dans ce merveilleux univers en 2021.

Les nouvelles consoles

En 2021, beaucoup de consoles de jeux vidéo se sont démocratisés. En effet, il y'a eu par exemple la Xbox series X ou la PS5, deux consoles sorties en novembre 2020 qui font encore parlées d'eux 2021. Lors de la sortie de la PS5, celle-ci s'est retrouvée vite en rupture de stock. En ce qui concerne leurs jeux, il y a plusieurs exclusivités que nous pouvons retrouver sur ces deux consoles. Sur la PS5, il y a par exemple Spider-Man : Miles Morales et sur Xbox series X, il y a Halo Infinite, dernier opus de cette franchise exclusive aux consoles Xbox. En ce qui concerne leur puissance et leur qualité, les deux sont à peu près équivalentes, ce qui signifie qu'elles se démarquent presque uniquement avec les jeux qu'elles proposent.

Les jeux

Durant cette année, beaucoup de jeux iconiques sont sorties sur les diverses plateformes de vidéos ludiques. Il y a eu par exemple le jeu Far Cry 6, l'opus le plus récent de la saga Far Cry, un jeu d'action et d'aventure très populaire. Le prochain jeu qui s'est popularisé en 2021 n'est certes pas sortie en cette année, mais a beaucoup fait parlé de lui. Il s'agit de Genshin Impact. Ce jeu plutôt ressemblant à la saga Zelda, mais néanmoins très bon, se fait apprécier de la communauté de gamers depuis plus d'un an grâce à son gameplay et ses personnages variés et originaux. De plus, ce Gacha possède des graphismes époustouflants pour un jeu initialement disponible sur mobile, mais désormais jouable sur PC, PS4 et PS5. Plus récemment, il y'a eu également le jeu FIFA 22, sorti le 1er octobre 2021. Ce jeu était extrêmement attendu par les fans de la série FIFA.

Les nouveautés du monde du jeu vidéo de cette année ont certainement laissé une marque importante dans ce fantastique univers. Espérant que 2022 saura nous gâter en nouveautés amusantes !



LA CULTURE POP

ARTICLE PAR JAYDEN



Le pop art est l'un des mouvements artistiques principaux du vingtième siècle. Le concept du pop art est représenté par les artistes dans l'attitude donnée à l'œuvre plutôt que par l'œuvre elle-même.

La musique pop est l'ensemble de la musique anglo-américaine à l'origine, apparue au début des années 1960 et dérivée du rock and roll, du blues, du folksong et de la musique country, puis enrichie d'influences diverses. On dit aussi musique pop, ou tout simplement la pop.

La pop est aujourd'hui plus qu'un genre musical créé par les Anglais, c'est une véritable culture ayant explosé avec l'arrivée de la télévision et de l'industrie du cinéma dans les années 1960, et prenant ses racines dans la Révolution industrielle et la working class de la fin du dix-neuvième siècle. Elle infuse aujourd'hui tous les pans de nos sociétés. La pop est partout : du « King of pop » Michael Jackson a succédé Lana del Rey surnommée « The queen of pop », Andy Warhol lui est le père du Pop art désormais mondialisé et où Marilyn Monroe en était son effigie. Depuis la Révolution industrielle et l'élaboration d'une culture ouvrière, depuis les Pulp et la conscience des noirs-américains jusqu'au rap actuel, la pop épouse l'histoire des rêves et des aspirations de populations marginales que personne n'écoutait, et qui se racontaient des histoires d'abord entre elles. La pop offre ainsi une autre histoire des peuples, prise entre entertainment et culture. Elle est faite de moments forts, de personnages emblématiques, réels ou imaginaires, de villes mythiques, de courants et de luttes diverses, irriguant le même mode de vie branché d'une génération X ultra connectée, iPad à la main, portant des Stan Smith et regardant uniformément Game of Thrones, Star Wars et Breaking Bad partout dans le monde.



Les acteurs principaux d'Harry Potter



ARTICLE DE SEYNABOU



Daniel Radcliffe est un acteur de 31 ans qui joua dans plusieurs films étant enfant. Ses films avec le plus de succès sont bien évidemment la série Harry Potter. Il est né dans le quartier londonien de Fulham le 23 juillet 1989. Son nom complet est Daniel Jacob Radcliffe. Son père George Radcliffe était un agent littéraire et sa mère Marcia Gresham travaillait comme agente de casting à la BBC. C'est donc sur cette chaîne que Daniel commença sa carrière devant une caméra dès son plus jeune âge. La sortie du premier film dans lequel il est apparu était en 1999 qui était David Copperfield. C'est sur le plateau du tournage de ce que Daniel rencontra pour la première fois les grandes actrices Maggie Smith et Imelda Staunton. Maggie Smith est l'actrice qui joua le rôle de la professeure Minerva McGonagall et Imelda Staunton joua la méchante sorcière Dolores Ombrage. Suite à sa très bonne performance dans le film David Copperfield, Daniel est repéré par le producteur David Heyman ainsi que par le réalisateur Chris Columbus qui avait déjà débuté le casting du film Harry Potter à l'école des sorciers. À 11 ans, il fut pris pour être l'acteur principal, faisant de lui un des enfants acteurs le plus connu au monde. Dès 2007, Daniel commence à consommer beaucoup d'alcool. Grâce à ses amis et sa famille, il se reprit en main assez rapidement. Voilà tout pour l'histoire passionnante de Daniel Radcliffe.

Emma Watson est une actrice britannique de 31 ans, née le 15 avril 1990 à Paris. Elle est devenue célèbre en jouant dans plusieurs films étant enfant, tout comme Daniel Radcliffe. C'est de cette façon qu'elle se fit repérer pour le rôle d'Hermione Granger, car elle était déjà dans le milieu artistique. Suite à son rôle dans Harry Potter, elle décida de continuer dans le monde cinématographique en incarnant plusieurs rôles différents à travers les années. Dernièrement, elle joua le rôle de Belle dans le film de Disney La belle et la bête.

Rupert Grint est un acteur de 33 ans, né le 24 août 1988 à Harlow dans l'Essex. Il devient mondialement célèbre en interprétant Ron Weasley, l'un des trois rôles principaux dans la série Harry Potter. Rupert Grint est un acteur très privé, et il ne se fait pas souvent voir dans le monde des stars, par contre, il continue à jouer dans de nombreux films depuis plusieurs années.



La nourriture du monde

ARTICLE PAR AYMEN



Comme nous le savons tous, sans nourriture, nous ne pouvons pas vivre. Mais nous avons tous des goûts différents. Alors nous avons cuisiné plusieurs nourritures à travers le monde, et la nourriture est propre à chaque pays.

Les plats traditionnels canadiens

Bordé par trois océans et riche de culture, le Canada héberge de délicieux plats qui sont un mélange de culture française et de tradition anglaise. Pour commencer, le premier et le plus connu des ingrédients canadiens; le fameux sirop d'érable. Cet ingrédient au goût délicat est présent dans plusieurs spécialités canadiennes dont le pouding chômeur, les saucisses d'érable et les pancakes canadiennes. Le deuxième plat qui est un grand classique est bel et bien la poutine. Ce mets exquis est composé principalement de frite, de fromage en grains et d'une sauce brune faite à partir de tomate, de farine de blé, d'oignons, d'amidon de maïs et quelques épices.

Les plats traditionnels japonais

La gastronomie japonaise, réputée et populaire à travers le monde offre de nombreuses saveurs exotiques qui plaisent à plusieurs amateurs. Les plats japonais sont très variés et originaux. Par exemple, le célèbre sushi. Ce délice est constitué de sauce soya, de vinaigre de riz, de mayonnaise japonaise, de farine à tempuras, de graines de sésame, d'algues nori, de gingembre mariné, de riz à sushi, de massago, de crabe, d'huile pour friture, d'avocat, de crevettes et de wasabi. Il y a plusieurs autres plats traditionnels japonais comme l'onigiri, qui est un petit peu semblable au sushi. Ce dernier contient du riz japonais cuit, une feuille d'algue nori, une pincée de sel, une feuille pérille shiso (facultatif) et des graines de sésame (facultatif). Celui-ci peut être garni soit avec du poulet cuit, avec du saumon cuit avec du thon et de la mayonnaise ou de prunes marinées.

Les plats traditionnels algériens

Caractérisée par une richesse tirée de la production terrestre et marine, la cuisine algérienne offre une composante de mets variés selon les régions et selon les saisons, ce qui donne une palette culinaire très diversifiée. Cette cuisine fait appel à une multitude de produits, parmi les légumes et céréales. Tout d'abord, il existe des dizaines de couscous qui appartiennent chacun à une région algérienne dont, le couscous algérois, le couscous Maghrouma, le couscous Sraier, le couscous Amekfoul, le couscous Maamar, le couscous Mzeyet de Constantine, le couscous Ouchou tinni, etc. Le plus connu est le couscous algérois. Ce plat attirant est fait à partir de couscous, d'oignons, d'ail, de viande, de tomates, de carottes, de navets, de courgettes, de pois chiches, de pommes de terre, d'huile, de café race el-hanout et de coriandre. Il y a plusieurs autres plats traditionnels comme par exemple l'incroyable bourek. Ce plat fascinant se mange très souvent au couché du soleil pendant le ramadan, accompagné d'une soupe traditionnelle nommée la chorba. Le bourek est principalement composée d'oignon, de fromage, de piment, de cumin, de coriandre, de sel et de poivre.

Pour conclure, il y a plusieurs nourritures qui existent dans le monde et chacune de ces nourritures a son propre goût. Chaque pays a des plats traditionnels différents qui sont parfois mangés pendant des événements spéciaux. Aussi, n'importe qui peut créer un plat traditionnel de son propre pays. Alors, qu'attendez-vous? Créez votre propre plat et peut-être que ce dernier sera reconnu internationalement dans le futur.

Il est intéressant de constater les différences en ce qui concerne la fête de Noël et ses traditions à travers de nombreux pays.

Au Canada, on partage un grand repas en famille, avec sur la table tout un tas de mets, dont la traditionnelle tourtière, l'incontournable dinde avec sa garniture de légumes variés, et la bûche ou le pudding de Noël en dessert. Noël se fête le 25 décembre.

En Chine, le Père Noël « se la coulait douce » et laisse aux familles chinoises le soin de gâter leurs enfants lors de leur propre fête du printemps, et à l'occasion des nombreuses fêtes traditionnelles propres au pays où les enfants reçoivent de gracieuses petites enveloppes rouges synonymes de petits plaisirs à venir. La mondialisation a étendue l'influence des cultures et le vieil homme à la barbe blanche, bien ravi de voir de nouveaux enfants croire en la magie de Noël, se demandait comment il allait bien pouvoir faire pour rendre heureux plus qu'une centaine de millions de nouveaux enfants.

En Australie, comme dans d'autres pays occidentaux, Noël est une fête religieuse séculaire. Avant Noël, les maisons sont décorées, des cartes de vœux sont envoyées, des chants de Noël entonnés, les sapins de Noël et illuminations sont installés dans les maisons et les lieux publics, donnant au pays un air de fête.

En Belgique, le jour de Noël, les belges visitent leurs familles et des cadeaux sont échangés autour d'une tasse de café et de gâteaux. La veille du Nouvel An est le moment pour faire la fête. Traditionnellement, on débute la soirée avec un dîner en famille ou entre copains pour faire la fête jusqu'aux petites heures du matin.

LA FÊTE DE

Noël

ARTICLE PAR MELODY

Comment Noël a été créé?

Noël est la fête chrétienne qui célèbre la Nativité, c'est-à-dire la naissance de Jésus de Nazareth. La fête de Noël vient peu de temps après le solstice d'hiver auquel elle est associée. La déchristianisation faisant, la fête de Noël est aujourd'hui coupée de son fondement religieux dans de nombreux pays occidentaux, mais elle y subsiste comme fête traditionnelle (wikipédia, 2021). Noël provient de la fête de la nativité du Christ, dans laquelle le natalis lié au culte romain du Sol Invictus est extrait de son contexte païen pour prendre une signification chrétienne. La fête officielle du dies natalis solis invicté signifie jour de la naissance du soleil vaincu.

Qui a inventé Noël ?

Le tout premier Noël aurait été célébré vers l'an 336 à Rome, Italie, soit plus de 300 ans après la naissance du Jésus. À cette époque, l'empereur romain Constantin se convertit au christianisme, et c'est pourquoi il décide de fêter la naissance du Christ avec la fête de Noël. Il décide de célébrer la naissance de Jésus le 25 décembre.

D'où vient le nom Noël?

Avant le sapin, le père Noël et les cadeaux, la fête de Noël est la célébration de la naissance de Jésus, le mot latin « Noël » signifie naissance. Il est important de savoir que le mot Noël n'existe qu'en français. Selon d'autres langues cultures, on utilise des expressions différentes. En anglais « Merry christmas » signifie joyeuse messe du Christ, alors qu'en espagnol « Feliz Navidad » équivaut à joyeuse nativité.

Le choix du 25 décembre

Sur le plan historique, ni l'année ni le jour de la naissance de Jésus Christ ne sont connus. Il faut attendre le quatrième siècle de notre ère pour que Noël se fète le 25 décembre. Seul évangéliste, Luc évoque la naissance de Jésus dans la bible et ne donne aucune date. Plusieurs dates ont été proposées : 6 janvier, 25 mars, 10 avril. Toutes ces dates ont, à un moment dans l'histoire, été célébrées comme marquant la naissance de Jésus avant que s'impose le 25 décembre. La date du 25 décembre a été choisie comme le jour de la fête de Noël principalement dans le but de la substituer aux fêtes païennes du solstice d'hiver. De nombreuses civilisations ont accordé beaucoup d'importance au solstice d'hiver, car il représente le moment de l'année où le jour est le plus court et la nuit la plus longue. Nos ancêtres ont probablement craints que le jour ne se lève plus et, afin que la lumière du jour triomphe sur les ténèbres de la nuit, de nombreuses célébrations étaient consacrées au Soleil. À cette époque, on considérait que le solstice d'hiver était le 25 décembre.

Saviez-vous?

Noël est l'une des trois naissances célébrées par l'église catholique, les deux autres étant celle de Jean Baptiste, le 24 juin, et celle de Marie, le 8 septembre. Pour les églises orthodoxes, dont le calendrier liturgique est basé sur le calendrier julien, cette date correspond au 7 janvier de notre calendrier.

LES ORIGINES DE NOËL

Article par Mouna

Certains étymologistes affirment que ces mots viennent du latin natalis dies qui signifie « jour de naissance ». D'autres prétendent que les origines de Noël sont gauloises provenant du Moyen-âge, car Noël était le cri de joie poussé par le peuple à l'arrivée d'un heureux évènement. Comme toujours, les grandes fêtes religieuses chrétiennes et les fêtes païennes se superposent et s'entremêlent, il est donc difficile de retrouver les origines exactes du mot Noël. D'autant plus que le terme Noël n'est pas utilisé par certains pays tels que la Grande Bretagne et l'Allemagne, qui parlent de « messe du Christ » pour désigner ce jour. De même, dans les pays scandinaves, Noël se traduit par le mot jul.

L'origine du Père Noël

Le Père Noël est inspiré du personnage de Saint Nicolas. D'ailleurs, il présente la même symbolique que ce dernier; longue barbe blanche, la mitre qui est devenu un bonnet de fourrure et des rennes attelés à un traîneau le suivent pendant ses voyages. Par contre, Saint Nicolas voyageait plutôt sur un âne. Avant de se propager en Europe, le personnage de Saint Nicolas a été amené au dix-septième siècle par des immigrants allemands et hollandais, où sa personne aurait pris une ampleur commerciale, subi des transformations vestimentaires et culturelles pour se transformer en Père Noël que nous connaissons maintenant.

Le Pôle Nord

ARTICLE PAR KAYLA



L'histoire du Pôle Nord est souvent méconnue, c'est pourquoi je vous en parlerais aujourd'hui. Le Pôle Nord a été découvert par l'américain Robert Peary en 1909. La revendication annoncée quelques jours après que son compatriote Frederick Cook eut déclaré avoir atteint le Pôle Nord un an auparavant, amorçant la plus grande controverse de l'histoire de l'exploration.

Qui est Robert Peary?

Robert Peary est un explorateur né le 6 mai 1856 et mena une vie d'explorateur connu jusqu'à sa mort le 20 février 1920. Il était surtout connu pour ses expéditions arctiques à travers le Groenland et à destination du Pôle Nord. Robert Peary effectue trois expéditions d'une grande importance historique, lui valant de nombreuses récompenses. Des journalistes et des scientifiques doutent que Robert Peary ait atteint le Pôle Nord en raison du manque de preuves. Un autre explorateur et rival, Frederick Cook, affirme avoir atteint le Pôle Nord l'année précédente. Cette déclaration déclenche un long et féroce conflit entre les deux hommes et leurs partisans.

Comment Robert Peary a découvert le Pôle Nord?

En 1886, Robert Peary propose à l'Académie américaine des sciences deux façons de traverser le Groenland, et de franchir son cap gelé et de se rendre au Pôle nord. L'objectif est donc de parcourir les 640 kilomètres au travers du Groenland en chien de traîneau.

La température du Pôle Nord

La température du Pôle Nord peut varier entre -40 degrés Celsius et 0 degrés Celsius, ce qui favorise la résistance de la glace de mer dont l'épaisseur varie entre deux et quatre mètres.

Les habitants du Pôle Nord

Au Pôle Nord vivent de nombreuses populations autochtones. Les Inuits au nord de l'Amérique, les Sames en Europe du Nord ou encore les Yakoutes aux confins de la Sibérie peuplent ce vaste territoire depuis bien longtemps



Le meilleur Chocolat chaud

PAR KAYLA

1. DANS UNE CASSEROLE, MÉLANGER LE CACAO ET LE SUCRE
2. AJOUTER 500 ML (2 TASSES) DE LAIT ET CHAUFFER À FEU MOYEN EN FOUETTANT RÉGULIÈREMENT JUSQU'À CE QUE LE LAIT FRÉMISSE. NE PAS PORTER À ÉBULLITION.
3. PENDANT CE TEMPS, VERSER LE RESTE DU LAIT DANS UN VERRE ET LE FAIRE MOUSSER À L'AIDE D'UN MOUSSEUR.
4. VERSER LE CHOCOLAT CHAUD DANS DES TASSES, GARNIR DE MOUSSE DE LAIT ET SAUPOUDRER DE CANNELLE OU DE CACAO.



INGRÉDIENTS:

- 30 ML (2. À TABLE) DE CACAO EN POUDRE
- 10ML (2C. À THÉ) DE SUCRE
- 625 ML (2 1/2 TASSES) DE LAIT
- CANNELLE MOULUE OU CACAO POUR DÉCORER

BÛCHE DE NOËL MOUSSE AU CHOCOLAT

PRÉPARATION

GANACHE

1. DANS UNE PETITE CASSEROLE À FEU DOUX, CHAUFFER LA CRÈME JUSQU'À CE QUELLE COMMENCE À MIJOTER. RETIRER DU FEU. AJOUTER LE CHOCOLAT ET REMUER JUSQU'À CE QU'IL SOIT FONDU. LAISSER REFROIDIR AU RÉFRIGÉRATEUR 1 HEURE. NE PAS LA LAISSER FIGER.

2. FOUETTER AU BATTEUR ÉLECTRIQUE JUSQU'À CE QUELLE SOIT FACILE À TARTINER.

GÂTEAU

3. PLACER LA GRILLE AU CENTRE DU FOUR. PRÉCHAUFFER LE FOUR À 190 °C (375 °F). BEURRER UN MOULE DE 38 X 25 CM (15 X 10 PO) ET TAPISSER D'UN PAPIER PARCHEMIN BEURRÉ. LAISSER DÉPASSER LE PAPIER DE CHAQUE CÔTÉ POUR FACILITER LE DÉMOULAGE.

4. DANS UN BOL, TAMISER LA FARINE ET LA POUDRE À PÂTE. RÉSERVER.

5. DANS UN AUTRE BOL, FOUETTER LES OEUFS AU BATTEUR ÉLECTRIQUE EN AJOUTANT LE SUCRE GRADUELLEMENT. AJOUTER LA VANILLE. FOUETTER JUSQU'À CE QUE LE MÉLANGE ÉPAISSISSE ET PÂLISSE, SOIT ENVIRON 5 MINUTES.

6. INCORPORER DÉLICATEMENT LES INGRÉDIENTS SECS AU MÉLANGE D'OEUFS. AJOUTER LE BEURRE EN FILET. RÉPARTIR LA PÂTE DANS LE MOULE EN PRENANT SOIN D'ÉGALISER LA SURFACE.

7. CUIRE AU FOUR 12 MINUTES OU JUSQU'À CE QU'UN CURE-DENTS INSÉRÉ AU CENTRE DU GÂTEAU EN RESSORTE PROPRE.

8. À LA SORTIE DU FOUR, SAUPOUDRER UNE FEUILLE DE PAPIER PARCHEMIN DE SUCRE ET Y RENSERSE LE GÂTEAU. RETIRER LE PAPIER PARCHEMIN QUI A SERVI À LA CUISSON. ROULER LE GÂTEAU DANS LE PAPIER (À PARTIR DE SA PARTIE ÉTROITE) SUR TOUTE SA LONGUEUR. LAISSER REFROIDIR.

GLAÇAGE

9. DANS UN BOL, TAMISER LE SUCRE EN POUDRE ET LE CACAO.

10. DANS UN AUTRE BOL, BATTRE LE BEURRE AU BATTEUR ÉLECTRIQUE JUSQU'À L'OBTENTION D'UN MÉLANGE CRÉMEUX. AJOUTER LE MÉLANGE DE SUCRE EN POUDRE GRADUELLEMENT ET TERMINER AVEC LA CRÈME. RÉSERVER.

11. DÉROULER LE GÂTEAU. TARTINER LA GANACHE SUR TOUTE LA SURFACE DU GÂTEAU. ROULER LE GÂTEAU. DÉCOUPER UNE EXTRÉMITÉ DE LA BÛCHE À LA DIAGONALE EN PARTANT DE RIEN JUSQU'À 2,5 CM (1 PO) D'ÉPAISSEUR. FIXER CE MORCEAU (NOEUD) SUR LE DESSUS DE LA BÛCHE AVEC UN PEU DE GLAÇAGE. ÉTENDRE LE RESTE DU GLAÇAGE SUR TOUTE LA SURFACE DE LA BÛCHE.

12. CONSERVER AU RÉFRIGÉRATEUR. LAISSER TEMPÉRER 30 MINUTES AVANT DE SERVIR.

INGRÉDIENTS

GANACHE

- 180 ML (3/4 TASSE) DE CRÈME 35%
- 170 G (6 OZ) DE CHOCOLAT NOIR, HACHÉ GROSSIÈREMENT
- 30 ML (2 C. À SOUPE) DE LIQUEUR À L'ORANGE (FACULTATIF)

GÂTEAU

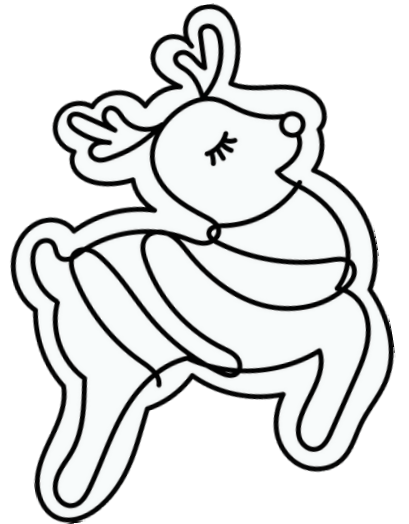
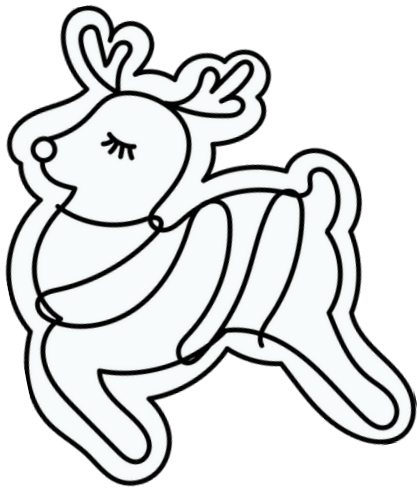
- 150 G (1 TASSE) DE FARINE TOUT USAGE NON BLANCHIE
- 5 ML (1 C. À THÉ) DE POUDRE À PÂTE
- 4 OEUFS
- 210 G (1 TASSE) DE SUCRE
- 10 ML (2 C. À THÉ) D'EXTRAIT DE VANILLE
- 40 G (3 C. À SOUPE) DE BEURRE, FONDU ET TEMPÉRÉ

GLAÇAGE

- 260 G (2 TASSES) DE SUCRE EN POUDRE
- 25 G (1/4 TASSE) DE CACAO
- 225 G (1 TASSE) DE BEURRE NON SALÉ, RAMOLLI
- 15 À 30 ML (1 À 2 C. À SOUPE) DE CRÈME 35 %



Coloriage de Noël



Amusez-vous à dessiner et découper les motifs de Noël



*Les journalistes
d'Un itinéraire
pour tous vous
souhaite un
joyeux temps des
fêtes et une
bonne année
2022!*



un
ITINÉRAIRE
POUR TOUS

UN PROJET DE PRISE EN
MAIN D'UNE COMMUNAUTÉ

Les jeunes journalistes participent aux ateliers journalisme
qui se déroulent au Secteur Jeunesse d'Un itinéraire pour tous
12004 Bd Rolland, Montréal-Nord, QC H1G 3W1
514-328-4000 poste 5614
emilie.b-p@uipt.ca

ÉDITION NOËL 2021
