

ATTITUDE

ISSN 2559 – 4176

ISSN-L 2559 – 4176

Numéro 6 – juillet 2022



REVUE DE LANGUE FRANÇAISE

Bacău 2022

Le comité de rédaction remercie vivement toutes les personnes qui ont facilité la publication de cet ouvrage en autorisant la reproduction des documents.

L'équipe de rédaction

Rédacteur en chef : Cernica Alexandru-Gabriel

Rédacteurs :

Niță Nicole-Elena

Honea Roberto

Vintilă Adina-Ioana

Matei Andreea Elena

Coordonatrices des articles des élèves et de la correction:

prof. Anghel Daniela

Prof. Nistor Răzvana

prof. Stan Claudia

Couverture: Munteanu Daniel

Crédits photographiques : Munteanu Daniel, Piticar Alisia Maria

Source clipart libre de droit: <https://www.pngegg.com/>

ISSN 2559 – 4176

ISSN–L 2559 - 4176

Vous pouvez adresser vos réactions, propositions, interventions diverses aux rédacteurs par courriel à l'adresse suivante :

revistafrancezaeconomic@gmail.com

La reproduction totale ou partielle des textes et des images de ce magazine est permise seulement avec l'accord écrit des auteurs.

En soumettant leur article, les auteurs s'engagent sur l'originalité de leur document et le respect de GDPR..

Contenus

Article / auteur(s)		Page
LES DIX MOTS FOUS		6
ANAGRAMME - Babaşa Elena-Diana, Butnaru Simina-Gabriela, Creţu Diana-Sorana, Xe C		8
MOI ET MA FAMILLE - Creţu Andreea-Georgiana, Xe D		10
LES INTOUCHABLES – Iosub Dana Mihaela, XIe J		11
LES DIX MOTS FOUS MELES – Palade Mihai-Alexandru XIe E		15
DIS-MOI DIX MOTS ! - Petreanu Petronela, Petroiu David Ciubotaru George, Xe D		16
EBAUBI - Petronela-Mădălina Pădurariu, Xe E		19
MES LOISIRS PRÉFÉRÉS - Trofin Ana-Maria, Xe D		20
DIS-MOI DIX MOTS! - Pintilescu Bianca-Ioana, Beraru Anca-Maria, Lupascu Mateea-Elena, XeD		22
LES DIX MOTS FOUS - Puşcaşu Alexandru, Covrig Alexandru Manole Robert, Xe C		26
LES DIX MOTS DE LA FRANCOPHONIE ! - Cornea Maria Xe D		28
DIS-MOI DIX MOTS! MOTS CROISÉS - Anton Marius-Daniel, Xe E		29
« LES INTOUCHABLES » - LES DIX MOTS DE LA FRANCOPHONIE - Iancu Iulia, XIe J		31
LA FRANCOPHONIE		33
CONSTANTIN BRANCUSI- UN ARTISTE ROUMAIN À PARIS - Roman Amalia, Xe J		34
LA ROUMANIE ET LA FRANCOPHONIE - Lazăr Ştefan XIIe B		36
HAÏKU – IXe L		40
A LA RECHERCHE DE NOUVEAUX MODÈLES		44
VIVRE EN SICILE - Paveluc Bianca Antonela, XIIe J		45
INTERVIEW AVEC MON PÈRE - Hanganu Ioana Aida, XIIe G		47
PAULA BOLOG - <i>UNE ENSEIGNANTE DÉDIÉE</i> - Bolog Alexandru, XIIe C		50
RAYMOND – UN MUSICIEN COMPLET - Vintilă Georgiana, XIIe G		52
INTERVIEW AVEC FILIP GEORGIANA ANA MARIA - Giurgică Cristina, XIIe C		54
UNE INTERVIEW AVEC MA MÈRE - Şova Alexandra-Gabriela XIIe C		57
VANESSA – UNE JEUNE ENTREPRENEURE - Niţă Nicole-Elena, XIIe G		56
ÉCRIRE DES HISTOIRES – INTERVIEW AVEC ACSINTE IONUŢ - Căpăţină Andreea Felicia, XIIe J		60
L'INTERVIEW – STRUCTURE DU PROJET - Balcan Ciprian, XIIe J		61
A LA RECHERCHE DE NOUVEAUX MODÈLES - Morariu Georgiana-Mădălina, XIIeJ		62
INTERVIEW AVEC EMANUELA STEFANA ANTONIU DU LYCEE « MIHAI EMINESCU » QUI VEUT VRAIMENT DEVENIR ACTRICE - Antoniu Ana-Maria, XIIe G		63

MON AMIE, DENISA - Galeru Daniela, XIIe G	65
LA VIE À L'ÉTRANGER - Constantin-Micu Ionut, XIIe C	66
ALEXANDRU DANCA – UN FUTUR FOOTBALLEUR INTERNATIONAL - Botezatu Denis, XIIe G	67
INTERVIEW AVEC MON FRÈRE - Palăr Lidia, XIIe G	68
UN ENTRETIEN AVEC MON PÈRE - Totan Iulia, XIIe C	69
ENTRETIEN SUR LA VIE D'ÉLÈVE - Moraru Marta-Francesca, XIIe C	71
CULTURE GÉNÉRALE	72
CUISINE DE LA PROVENCE - LA CÔTE D'AZUR - Bardașu Robert Cătălin, Ghiorghieș Cătălin, Cărmidă Denis, XIe G	73
CÉRAMIQUE DE PROVENCE. TRADITION ET ART FRANÇAIS - Guțu Iasmina-Andreea, Patrașcu Anamaria, XIe G	76
LA PÉTANQUE - Burlaciuc Andrei George, XIe G	79
LA LAVANDE - Butnărașu Bianca-Antonia, Matei Andreea-Elena, Nester Paula-Andreea, XIe G	81
LA TRUFFE NOIRE - Matei Cristiana, Radu Andreea, Vintilă Adina, Cujbă Ramona, XIe G	83
LA TARASQUE - Vasilca Constantin, Ursachi Tudor, Botez Radu, XIe G	86
LES FEUX DE LA SAINT-JEAN - Vernica Alexandru, Pântea Albert, XIe G	89
LA CUISINE FRANÇAISE - Feraru Teodora, Compot Emilia, Csiszar Melania, XIIe J	90
DES OBJECTIFS TOURISTIQUES À VISITER EN FRANCE - Juncu Larisa, Denes Stefan, Ridet Cosmin, Iojica Petronela, XIIe J	93
PROVENCE - LES ÉQUIPES DE FOOTBALL - Galatanu Teofil, Popa Stefan, Diaconu Vlad, XIe G	96
ANNE FRANK - COURTE BIOGRAPHIE - Paveluc Bianca Antonela, Capatina Andreea Felicia Mihai Mihaela Ioana, XIIe J	98
IA : COMMENT LES ROBOTS AFFECTERONT NOTRE AVENIR ET NOS EMPLOIS - Paveluc Bianca Antonela, Capatina, Andreea Felicia, Mihai Mihaela Ioana, XIIe J	100
LE RÉCHAUFFEMENT CLIMATIQUE - Balcan Ciprian, XIIe J	103
L'IRAN - Micu Ana-Maria, XIIe J	105
AFGHANISTAN - Galeru Daniela-Elena, Niță Nicole-Elena, XIIe G	107
UN CONTE ROUMAIN ... DANS UNE AUTRE PERSPECTIVE	112
L'OURS TROMPÉ PAR LE RENARD - MALINA-ANTONINA MANLIC, IXe I	113
POVEȘTEA LUI HARAP-ALB (LE CONTE DE HARAP-ALB) - LIVIU-RARES ACASANDREI, IXe F	114
STAN BOLOVAN - LUANA-MARIA BUJOR, XIe F	116
LE SEL DANS LES PLATS - PETRE INSPIRESCU - DENIS-GABRIEL DIMA, IXe L	118
LE SACHET AVEC DEUX PIÈCES, DE ION CREANGA - IOANA-ALEXANDRA COZMA, IXe L	119



Les dix mots fous

Tintamarre

1 *Grand bruit discordant.
Boucan, tapage, vacarme*

Farcier

2 *Vx ou régional. Faire des farces*

Époustouflant

3 *FAM. Qui époustoufle.
étonnant, extraordinaire,
prodigieux, stupéfiant ;
FAM. bluffant.*

Médusé

4 *Frappé de stupeur. Pétrifié,
stupéfié.
En rester médusé. interloqué,
sidéré, stupéfait.*

Ébaubi

5 *Vielli extrêmement étonné, et
spécialt frappé d'une stupeur
admirative. ébahi, 1. interdit,
stupéfait*.*

Pince-moi

6 *Entrée verbe pincer Locution
« Pince-moi, je rêve !, c'est
incroyable. »*

Décalé

7 *1. Qui est différent de ce que l'on
attendait qu'il soit. Un ton décalé. 2. N.
(v. 1980) Personne qui ne suit pas les
schémas de vie habituels. individualiste,
marginal, minoritaire ; FAM. déphasé.*

Kaï

8 *Entrée kaï kaï Plais., souvent
iron. (Personnes). Exclamation
exprimant la peur, la douleur.
Var. :kaï [kaj].*

Divulgâcher

9 *1. Gâcher l'effet de surprise en
dévoilant un élément clé de (un
film, une série, etc.).
2. 2. Révéler à (qqn) un élément
important d'une intrigue. Il m'a
divulgâché !*

Saperlipopette

10 *Vieilli. Juron familial.*

ANAGRAMME



Babaşa Elena-Diana, Butnaru Simina-Gabriela
Creţu Diana-Sorana, Xe C

Anagramă

Dis-moi fix mots!

s u é é d m

▶ INCEPE

Glisează literele în pozițiile lor corecte pentru a decoda cuvântul sau fraza.

Lien: <https://wordwall.net/ro/resource/30647966>

s u é é d m

l u u f t a t s o p n é o

é l a c é d

b u b i é a

o e m i n - i p c

v u l e d c i â r h g

a e c r r f

o t t l i p p a r e S e e p

a n t e m r r i t a

a i k !

i k a !

Anagramme – solutions

1. Médusé
2. Époustouflant
3. Décalé
4. Ébaubi
5. Pince-moi
6. Divulgâcher
7. Farcer
8. Saperlipopette
9. Tintamarre
10. Kai- Kai

Mots de la 10 Mots de la Francophonie

CONCURSUL NAȚIONAL „LES DIX MOTS FOUS” BACĂU, 2022

ARPF
ASSOCIATION ROUMAINE DES
PROFESSEURS FRANCOPHONES
Proiect nr. 41/09.03.2022



Premiul I

Categoria: APLICAȚII DIGITALE ÎN LIMBA FRANCEZĂ

Se acordă elevilor: BABAȘA ELENA-DIANA, BUTNARU SIMINA-GABRIELA, CREȚU DIANA-SORANA - clasa a X-a

(prof. coordonator: Anghel Daniela)

Colegiul Economic „Ion Ghica” Bacău

Organizator: ARPF Bacău

ARPF România, Sucursala Bacău

Președinte,

prof. Stanciu Florentina



Președinte onorific al juriului:

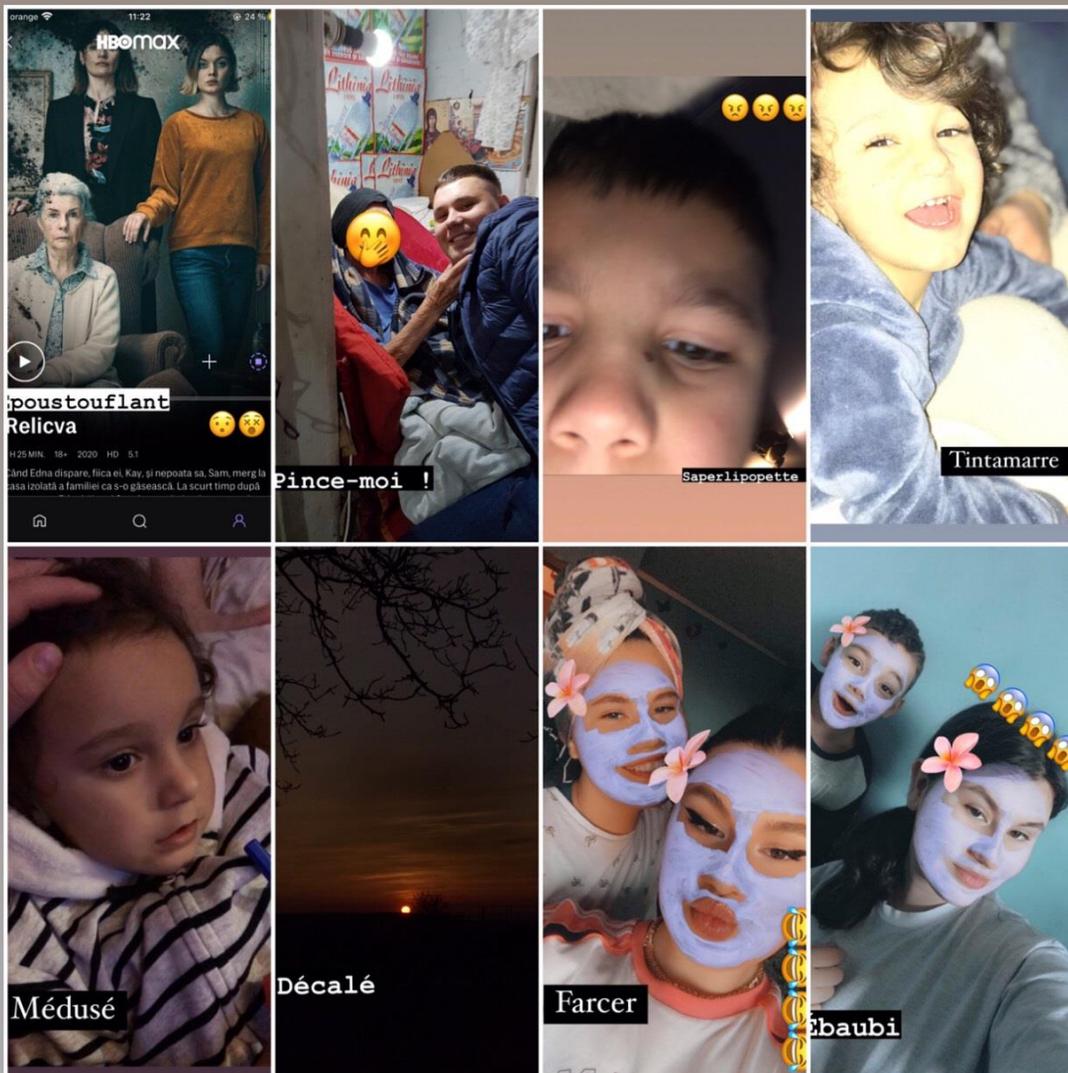
Jean RIVERA

Coordonatori proiect:

prof. Murariu Mihai

prof. Iosub Maricica

Moi et ma famille!



Crețu Andreea-Georgiana

Xe D

Source des photos : archive personnelle

LES INTOUCHABLES

Iosub Dana Mihaela
Xle J

décalé



Și acum ce facem?

kaï ! kaï !

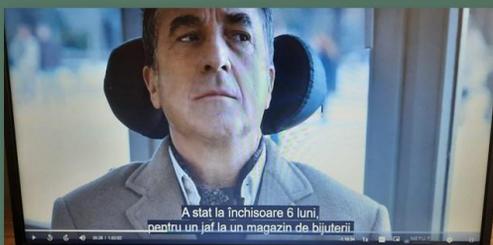


- Citiți până la sfârșit.
- "Zona privată".

ébaubi



divulgâcher



époustouflant



Saperlipopette!



farcer



pince-moi !



médusé



Tintamarre



“
La fin!
”

Source des photos : le film « Les Intouchables »

LES DIX MOTS FOUS. MOTS MÊLÉS

Palade Mihai-Alexandru
Xe E

Identifiez les mots suivants :
*décalé, divulgâcher, ébaubi, époustouflant, farcer, kaï, médusé,
pince-moi, saperlipopette et tintamarre.*

D	A	P	S	V	C	D	E	F	R	F	N	M	A
E	C	I	J	K	T	Z	A	D	S	A	W	Q	L
C	B	N	P	L	O	I	U	Y	T	R	S	S	Y
A	Q	C	G	H	J	Q	E	W	R	C	O	E	U
L	A	E	L	G	M	E	D	U	S	E	P	S	H
E	X	M	J	F	K	I	T	U	U	R	E	Y	G
E	P	O	U	S	T	O	U	F	L	A	N	T	Y
X	B	I	D	I	V	U	L	G	A	C	H	E	R
S	A	P	E	R	L	I	P	O	P	P	E	T	E
L	K	Y	Y	B	H	E	B	A	U	B	I	R	U
L	E	K	A	I	K	A	I	C	V	B	U	R	M
N	T	I	N	T	A	M	A	R	R	E	F	O	R

DIS-MOI DIX MOTS !

1. *Ebaubi*



Petreanu Petronela, Petroiu David
Ciubotaru George, Xe D

2. *Divulgâcher*



3. *Epoustouflant*



4. *Kai kai*



5. Farcer



6. Tintamarre



7. Saperlipopette



8. Décalé





Source des photos : archive personnelle

10 Mots de la francophonie
TOUJOURS NE PAS L'IMAGINATION

CONCURSUL NAȚIONAL „LES DIX MOTS FOUS” BACĂU, 2022



ASSOCIATION ROUMAINE DES
PROFESSEURS FRANCOPHONES
Proiect nr. 41/09.03.2022



Premiul I

Categoria: COLAJ, FOTOGRAFIE

Se acordă elevilor: PETREANU PETRONELA, PETROIU DAVID, CIUBOTARU GEORGE, clasa a X-a
(prof. coordonator: Anghel Daniela)

Colegiul Economic „Ion Ghica” Bacău

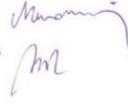
Organizator: ARPF Bacău
ARPF România, Sucursala Bacău
Președinte,
prof. Stanciu Florentina



Președinte onorific al juriului:
Jean RIVERA



Coordonatori proiect:
prof. Murariu Mihai
prof. Iosub Maricica



ÉBAUBIS



Petronela-Mădălina Pădurariu
Xe E

J'aime l'aviation depuis que j'étais enfant. La passion d'être pilote se transmet de père en fille, le métier étant considéré comme familial. "90% de ceux qui volent viennent de familles d'aviateurs. "Même si là-haut, tout erreur est écrite dans le sang" le pilote ne changerait de métier pour rien au monde.

La plupart de mes proches sont médecins, ingénieurs, enseignants, comptables, etc. Après avoir entendu que je voudrais être pilote privé, ils étaient **ébaubis**, ils n'auraient pas de me dire que j'étais une fille et que je ferais mieux de devenir mannequin. Je suis allé à l'école d'aviation à Brasov (l'année dernière) et cette année à Ploiesti.

Ils sont encore **ébaubis** que je n'ai pas abandonné et que je n'abandonnerai pas. Je serai bientôt le plus jeune pilote privé.



MES LOISIRS PRÉFÉRÉS

Trofin Ana-Maria
Xe D

Bonjour! Je m'appelle Ana Maria, j'ai 16 ans et pour aujourd'hui, j'ai préparé un projet lié aux loisirs.

J'étais passionnée par le dessin et la musique. Dès l'âge de 5 ans, j'ai commencé à prendre des cours de chant pour travailler ma voix, mais à 14 ans, j'ai arrêté.

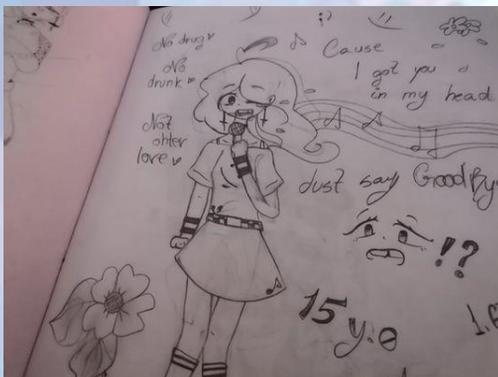
Le dessin était plus comme un jeu au début pour moi jusqu'à ce qu'à 12 ans mon professeur de dessin m'a donné l'occasion d'ouvrir une nouvelle porte vers l'art.

Après cela, les choses ont changé!

2014-2016



2017-2018



J'ai commencé à aller à des cours d'art et de participer à différents projets, concours et activités étonnantes qui m'ont créé du plaisir.

Au fil du temps, j'ai commencé à me concentrer sur l'art numérique et à prendre ma créativité à un autre niveau



Un autre de mes passe-temps est la composition de poèmes tristes, c'est comme laisser mon esprit profiter seul des milliers de compréhensions qu'un coup ou un poème pourrait transmettre.

Même si j'étais présente à presque tous les concours de littérature auxquels je pouvais participer, c'est simplement un plaisir

DIS-MOI DIX MOTS!

Pintilescu Bianca-Ioana, Beraru Anca-Maria

Lupascu Mateea-Elena, XeD

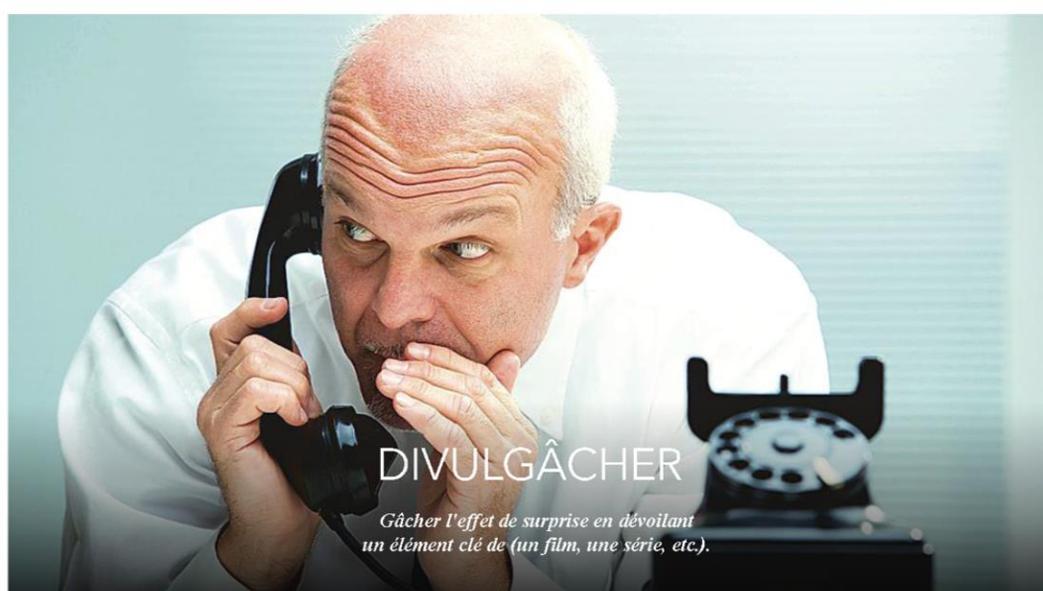
DÉCALÉ

Surprenant



DIVULGÂCHER

*Gâcher l'effet de surprise en dévoilant
un élément clé de (un film, une série, etc.).*



ÉBAUBI

*Qui est étonné, au point d'en être interdit
vivement, qui est surpris.*



ÉPOUSTOUFLANT

*étonnant, extraordinaire, prodigieux,
stupéfiant ; FAM. bluffant.*



FARCER

Faire des farces





KAÏ ! KAÏ !

*Exclamation, marquant l'étonnement,
la surprise ou parfois l'ironie.*



MÉDUSÉ

Pétrifié, stupéfié

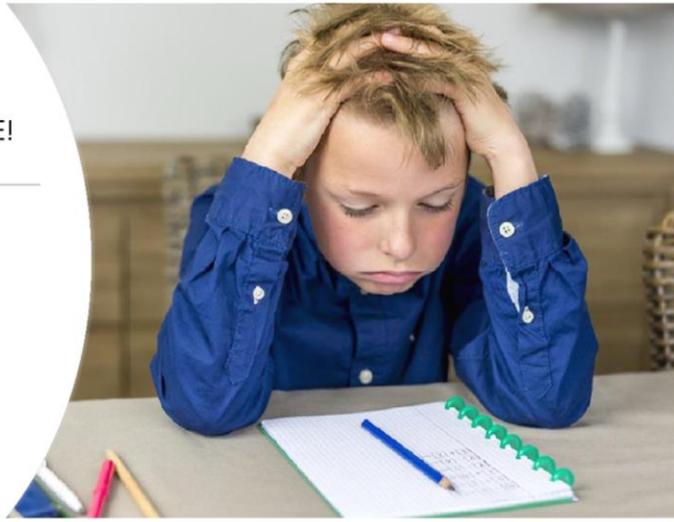


PINCE-MOI !

*Marque l'étonnement, la surprise, et en
particulier le fait de ne pas arriver à croire ce
qu'on voit ou entend.*

SAPERLIPOPETTE!

Marque l'étonnement.



TINTAMRRE

Grand bruit discordant.
Boucan, tapage, vacarme.

CONCURSUL NAȚIONAL „LES DIX MOTS FOUS”
BACĂU, 2022

ARPF
ASSOCIATION ROMAINE DES
PROFESSEURS FRANCOPHONES
Proiect nr. 41/09.03.2022

10 Mots de la Francophonie

Premiul I

Categoria: Montaj POWERPOINT/PREZI

Se acordă elevilor: PINTILESCU BIANCA-IOANA, BERARU ANCA-MARIA, LUPASCU MATEEA-ELENA - clasa a X-a
(prof. coordonator: Anghel Daniela)

Colegiul Economic „Ion Ghica” Bacău

Organizator: ARPF Bacău
ARPF România, Sucursala Bacău
Președinte,
prof. Stanciu Florentina

Președinte onorific al juriului:
Jean RIVERA

Coordonatori proiect:
prof. Murariu Mihai
prof. Iosub Maricica

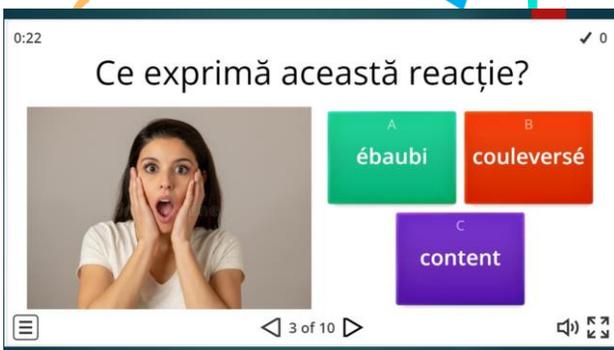
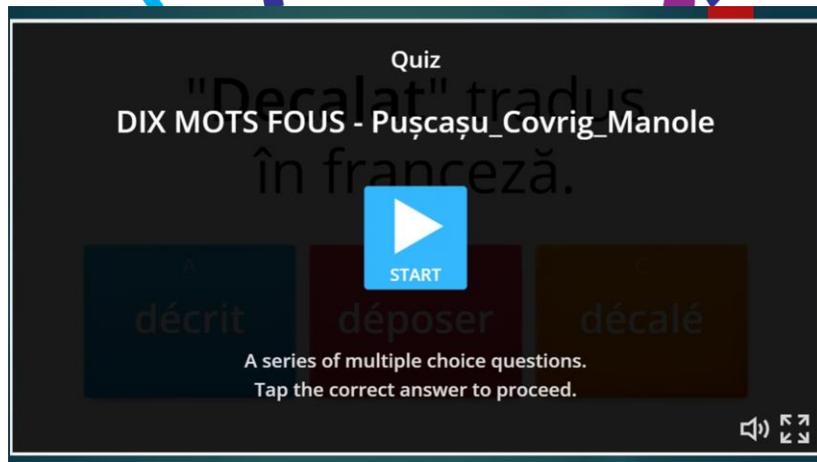
Source des photos : Google images

LES DIX MOTS FOUS



Pușcașu Alexandru, Covrig Alexandru
Manole Robert, Xe C

Lien: <https://wordwall.net/resource/32078054>



0:43 ✓ 0



A danser
B farcer
C découvrir

5 of 10

0:52 ✓ 0

"Vai!" exprimat
în franceză.

A lapin
B kai ! kai !
C ombres

6 of 10

1:02 ✓ 0

Sinonim pentru:
siderat, stupefiat

A énérvé
B offert
C médusé

7 of 10

1:15 ✓ 0

"Pișcă-mă!"
tradus în franceză.

A Pince-moi !
B Absurde!
C Unique!

8 of 10

1:27 ✓ 0

"Fir-ar să fie!"
tradus în franceză.

A Utopie
B Saperlipopette!
C Galaxie

9 of 10

1:35 ✓ 0



A saisissait
B tintamarre
C garni

10 of 10

LES DIX MOTS DE LA FRANCOPHONIE !

Cornea Maria
Xe D

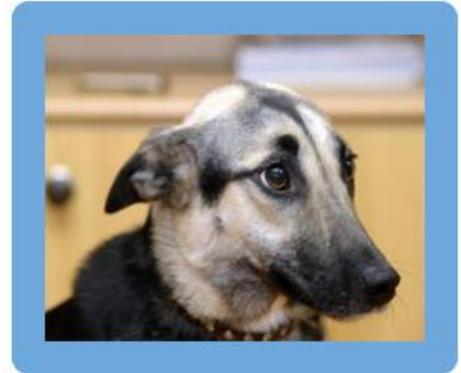
Décalé



Divulgâcher



Kai ! Kai !



Ebaubi



Époustouffant



Farcer



Médusé



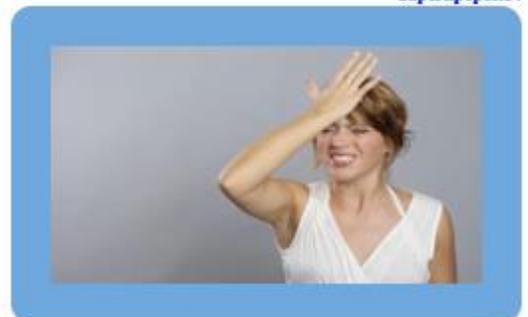
Tintamarre



Prince-moi !



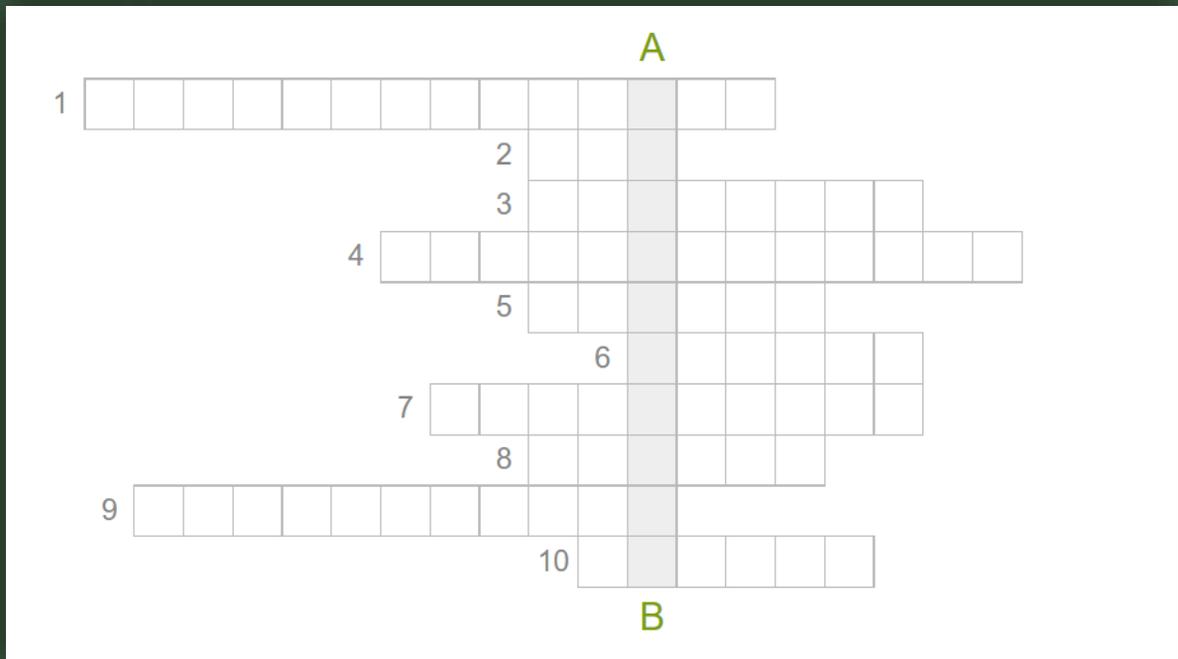
Saperlipopette !



Source des photos : Google images

DIS-MOI DIX MOTS! MOTS CROISÉS.

Anton Marius-Daniel, Xe E



1. Marque l'étonnement.

2. Plais., souvent iron. (Personnes). Exclamation exprimant la peur, la douleur. Var. :kaï [kaj].

3. Entrée verbe pincer Locution « Pince-moi, je rêve !, c'est incroyable. »

4. FAM. Qui époustoufle. étonnant, extraordinaire, prodigieux, stupéfiant ; FAM. bluffant.

5. Vieilli extrêmement étonné, et spécialt frappé d'une stupeur admirative. ébahi, 1. interdit, stupéfait*.

6. Frappé de stupeur. Pétrifié, stupéfié.

7. Grand bruit discordant. Boucan, tapage, vacarme.

8. Faire des farces .

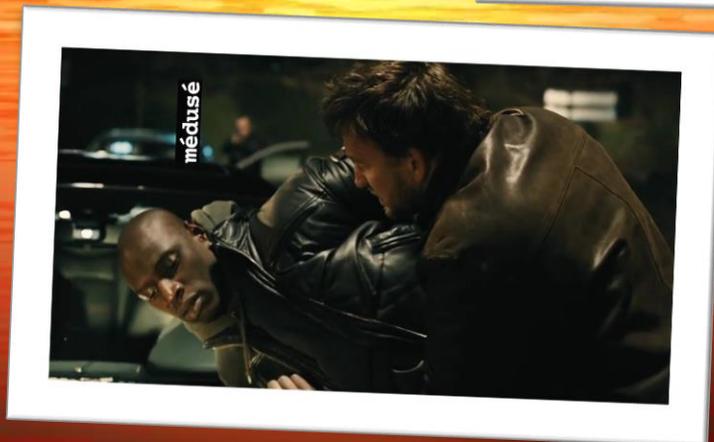
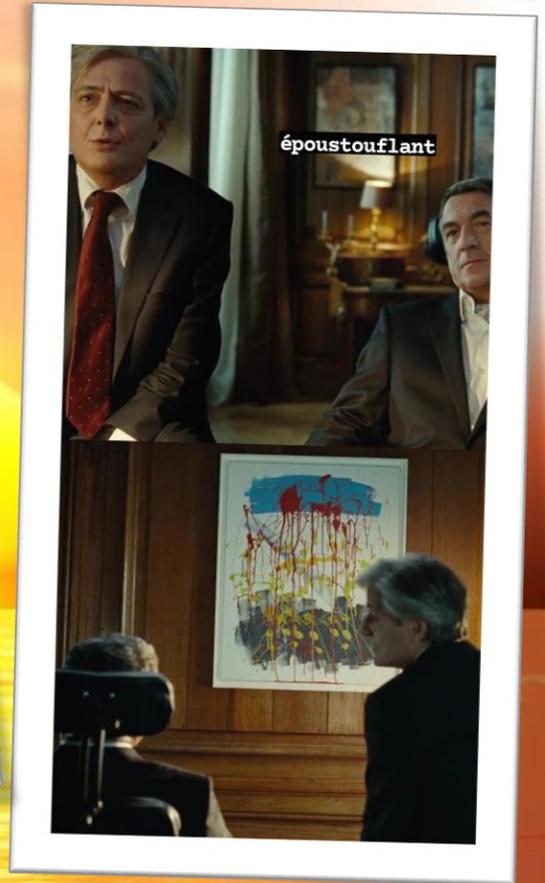
9. Entrée spoiler – Recommandation officielle divulgâcher

10. Qui est différent de ce que l'on attendait qu'il soit. Un ton décalé.

« LES INTOUCHABLES » - LES DIX MOTS DE LA FRANCOPHONIE

Iancu Iulia, XIe J





Source des photos : le film « Les Intouchables »



La francophonie

CONSTANTIN BRANCUSI- UN ARTISTE ROUMAIN À PARIS



Hobitza, 19 février 1876 –
Paris, 16 mars 1957

Roman Amalia
Xe J

"La simplicité n'est pas un but dans l'art, mais on arrive à la simplicité malgré soi en s'approchant du sens réel des choses".

Sculpteur roumain de l'école de Paris, Constantin Brancusi est l'un des grands initiateurs du xx-e siècle. Bouleversant la conception d'un art dominé par le « beau idéal », Constantin Brancusi a introduit l'abstraction en sculpture afin de parvenir à la forme pure et parfaite, empreinte d'une mystérieuse poésie.

L'œuvre du sculpteur Constantin Brancusi est celle d'un créateur solitaire qu'il est difficile de relier à un courant artistique précis. Si elle annonce l'abstraction plastique qui caractérise l'évolution de la sculpture moderne, elle s'est développée selon une démarche exceptionnellement personnelle et cohérente. Comme les cubistes, Brancusi est à la recherche d'une nouvelle réalité plastique et reste sensible aux simplifications de la sculpture africaine. Cependant, la référence à un monde naturel et cosmique, qui sous-tend l'ensemble de son œuvre, l'éloigne de leurs préoccupations plus intellectuelles.

D'origine roumaine, Brancusi est né dans un village des Carpates, d'une famille paysanne qu'il quitte très jeune pour une vie vagabonde faite d'expédients. En 1894, il s'inscrit à l'École des arts et métiers de Craiova, puis en 1898 à l'École des beaux-arts de Bucarest.

Voulant compléter sa formation à Paris, il y arrive en 1904 et s'inscrit à l'École Nationale Supérieure des Beaux-Arts en 1905.

En tant qu'étudiant d'art, il a été influencé par Auguste Rodin, mais son style s'est transformé au-delà de la représentation naturaliste vers des formes stylisées élégantes. Brancusi était un des premiers sculpteurs à expérimenter l'art abstrait.

Ses sculptures sont devenues progressivement plus lisses et moins figuratives, jusqu'à ce que subsiste seul le contour le plus nu du sujet original, osant s'éloigner encore plus de la sculpture figurative que son compatriote et contemporain Dimitriu Paciurea.

Dès 1907, il réalise une première version du baiser, en totale opposition avec l'œuvre de Rodin. Il en réalisera plusieurs autres versions.

En 1910, il reçoit une première commande pour le monument funéraire d'une jeune femme russe qui s'est suicidée par amour, Tatiana Rachewskaïa. C'est sur sa tombe qu'il installe, l'année suivante, *Le Baiser*, au cimetière du Montparnasse à Paris.

Brancusi a produit une série de sculptures en métal appelées « oiseau dans l'espace ». Edward Steichen, un photographe, achète un de ces oiseaux en 1926 et essaye de l'introduire aux États-Unis.

En 1935, la Ligue nationale des femmes du Gorj, qui souhaitait ériger un monument aux héros de la patrie tombés pendant la Première Guerre mondiale, lui commande un ensemble monumental. Il le réalise entre 1937 et 1938, à Târgu-Jiu; l'ensemble, comprenant la *Table du silence*, la *Porte du baiser* et la *Colonne sans fin*, est destiné à évoquer, le long d'un trajet rituel, les moments essentiels de la vie. Cet ensemble a été proposé au Patrimoine Mondial de l'Unesco en 1991.

Constantin Brâncuși a vécu et travaillé de 1925 à 1957 dans son atelier, situé dans l'impasse Ronsin, dans le XVe arrondissement de Paris. L'atelier original a disparu et a été reconstitué près du centre Georges-Pompidou.

Constantin Brâncuși est mort le 16 mars 1957 et a été enterré au cimetière du Montparnasse.



LA ROUMANIE ET LA FRANCOPHONIE

Lazăr Ștefan

XIIe B

En parlant des liens existants entre nos deux pays, le grand diplomate roumain, Nicolae Titulescu, fondateur de la Ligue des Nations, disait: «Quand il s'agit de la Roumanie et de la France, il est difficile de séparer le cœur de la raison».

Ces relations bilatérales traditionnelles et privilégiées, l'incontestable francophonie et francophilie des Roumains, ainsi que le profond attachement de notre peuple aux idéaux communs, tels que la paix et la justice, la démocratie et la liberté, le respect des droits de l'homme, le développement durable, etc. ont représenté autant de raisons qui ont poussé la Roumanie d'adhérer à la communauté francophone.

La Roumanie est devenue membre observateur de la communauté des Etats et gouvernements ayant en commun la langue française lors du sommet de la francophonie de Versailles, en 1991. En 1993, lors du sommet suivant, des Iles Maurice, la Roumanie obtenait le statut de membre de plein droit de cette structure.

L'histoire moderne et contemporaine de Roumanie a été marquée d'une puissante composante francophone. A commencer par le 18-e siècle, la culture et la langue françaises ont marqué d'une empreinte profonde l'éducation de la haute société roumaine.

En 1776, la langue française était introduite, par le prince Alexandru Ipsilanti, parmi les disciplines d'étude obligatoires à l'école supérieure de Bucarest. A cela s'ajoutait l'habitude prise par les descendants des élites roumaines de faire des voyages d'étude en France, ces voyages étant une importante source de diffusion des idées françaises dans le milieu roumain.

Au 19-e siècle, le français est devenu l'instrument, autrement dit le moyen privilégié d'accès à la modernité. L'étude du français était ainsi introduite dans les écoles de Bucarest et de Jassy, à partir de 1830.



Parler français, dans l'espace roumain, signifiait beaucoup plus que maîtriser un instrument linguistique, étant l'expression de l'adhésion à toute une série de valeurs, d'idées et d'idéaux spécifiques des nations européennes modernes.

Les intellectuels et l'élite politique roumaine choisissaient le français en tant qu'idiome d'expression de la liberté, de la modernité et de l'appartenance de l'espace roumain à l'Europe des nations libres.

La dimension francophone de la Roumanie s'est développée surtout au cours de la première moitié du 20-e siècle. C'est à cette époque que Bucarest devenait le „petit Paris”. Nombre d'écrivains roumains choisissaient alors de créer la partie la plus significative de leur œuvre en français. Des noms illustres, dont ceux de Constantin Brancusi, Eugène Ionesco, Mircea Eliade, Georges Enesco, Emil Cioran, font depuis lors partie du patrimoine culturel francophone.

La composante francophone de l'histoire roumaine, édiflée au cours de deux siècles d'histoire, a su résister même dans les conditions de grande précarité imposées sous le totalitarisme, après la seconde guerre mondiale.

Immédiatement après le retour de la démocratie, la Roumanie a adhéré, à titre de membre de plein droit, à la Francophonie institutionnelle (1993), réintégrant la famille francophone à laquelle elle était attachée par un passé extrêmement riche.

La Roumanie s'est directement impliquée dans l'activité de l'OIF, en se prononçant en faveur de la consolidation de la dimension européenne de la Francophonie.

Le Parlement de Roumanie jouit actuellement du statut de section associée à l'Assemblée Parlementaire de la Francophonie (APF) et plusieurs grandes villes de Roumanie font partie de l'Association internationale des maires francophones.



La Roumanie participe, par ailleurs, au Forum Francophone des Affaires (FFA).

Dans le système éducatif roumain, la langue française occupe une place importante, ce qui maintient la tradition de la francophonie en Roumanie.

A l'heure actuelle, il y a un grand nombre de jeunes de Roumanie qui apprennent le français en tant que première ou deuxième langue étrangère et l'enseignement bilingue s'est développé dans quelque 63 lycées du pays.



En Roumanie, il existe plus de 10 000 enseignants de français, réunis en une association professionnelle qui a ses 13 filiales. Fondée en juin 1990, l'Association Roumaine des professeurs de français (A.R.P.F.) est affiliée à la Fédération Internationale des Professeurs de Français (F.I.P.F.). En janvier 1990, a été fondée la Ligue de Coopération culturelle et scientifique Roumanie-France, ONG qui se propose de promouvoir la langue, la culture et la science française, ainsi que la francophonie en Roumanie. La Ligue est devenue membre de l'Association Francophone d'Amitié et de Liaison (A.F.A.L.). La Roumanie a participé à toutes les éditions des Jeux de la Francophonie et, dernièrement, en juillet 2001, à l'édition accueillie par Ottawa-Hul.

Il y a approximativement un million et demi d'élèves qui apprennent le français à l'école.

Pour ce qui est de l'enseignement universitaire, l'on remarque plusieurs filières francophones. Il y a plus de 300 partenariats qui relient des institutions d'enseignement supérieur de Roumanie et de l'étranger. A cela s'ajoute un nombre significatif d'étudiants inscrits aux sections de langue française et à une bonne vingtaine d'universités titulaires ou associées à l'Agence Universitaire de la Francophonie.



A noter le bon fonctionnement des filières francophones auprès des établissements d'enseignement supérieur à Bucarest (l' Université Polytechnique, l' Académie des Sciences Economiques, l'Université de Constructions, la Faculté de Sciences Politiques et la Faculté de Chimie de l'Université), à Craiova (la Faculté d' Eléctrotechnique), à Iasi (Université technique «Gheorghe Asachi») et à Timisoara (l'Institut Polytechnique). Ces filières ont établi de forts liens de coopération avec l'Agence Universitaire de la Francophonie directement ou par le biais de son Bureau régional qui siège à Bucarest depuis 1994.

Ajoutons que la Bibliothèque Nationale de Roumanie participe au Programme de la Banque Internationale de données concernant les pays francophones (B.I.E.F.) et que le programme multimédia VIFAX d'apprentissage de la langue française (se déroulant dans les lycées de Arad, Baia-Mare, Brasov, Craiova, Cluj-Napoca, Galati, Iasi, Ploiesti, Sibiu, Râmnicu-Vâlcea, Drobeta-Turnu-Severin, Satu-Mare, Timisoara et Bucarest) connaît un grand succès.



<https://www.bibnat.ro/>

Notons également le fonctionnement en Roumanie de 4 instituts et centres culturels français, à Bucarest, à Cluj-Napoca, à Jassy et à Timisoara, tout comme de 5 filiales de « l'Alliance française » à Brasov, Constanța, Medgidia, Ploiești et Pitești.



*La Journée mondiale de la poésie –
le 21 mars 2022*

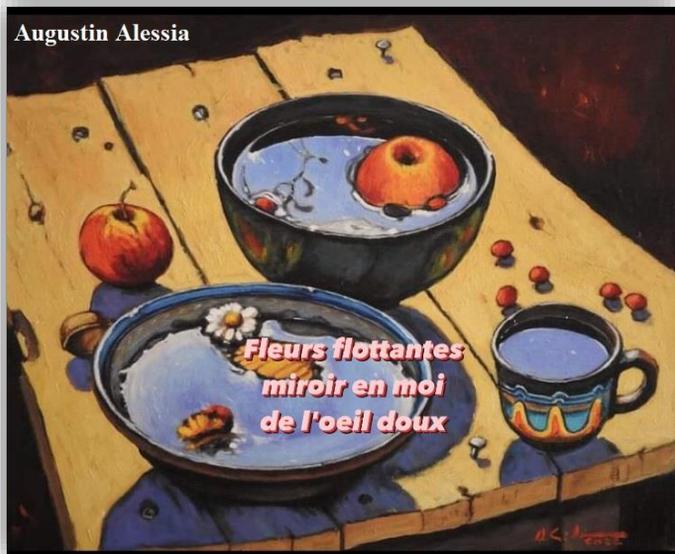
Haïku

Participants: les élèves de la IXe L

créations originales inspirées par les
poésies du peintre contemporain

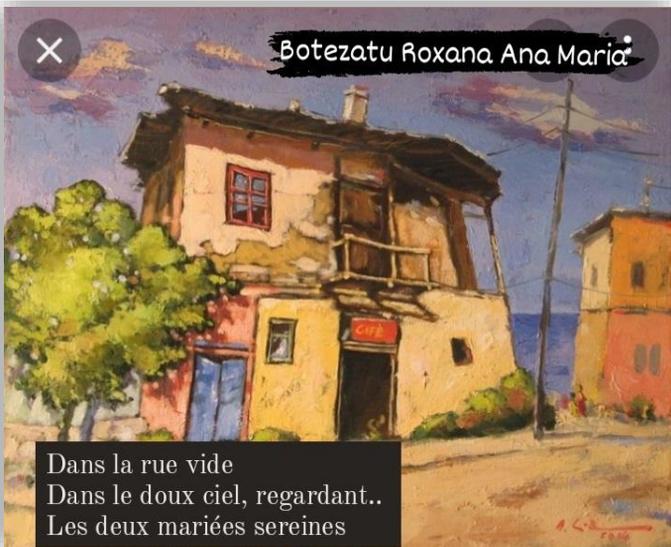
David Croitor

Augustin Alessia



Fleurs flottantes
miroir en moi
de l'oeil doux

Botezatu Roxana Ana Maria



Dans la rue vide
Dans le doux ciel, regardant..
Les deux mariées sereines



Fleurs colorées
coton fendu
trouvé à temps.

Budău Diana-Elena
clasa a9-aL

Fleurs d'amour et un
silence silencieux
sur ton corps



Flori de iubire
și o liniște mută
peste trupul tău



Peste Florina

De ces deux parties
Je ressens la chaleur sur
Nous, disséminée

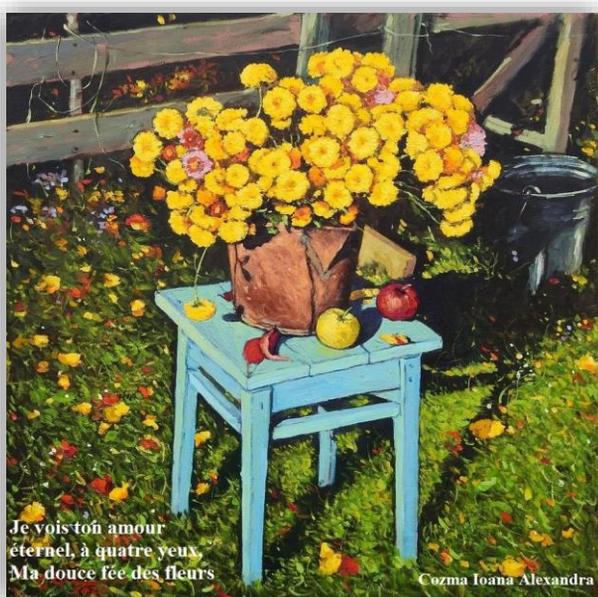


Piticaru Alisia

Cheta Denis-Gabriel



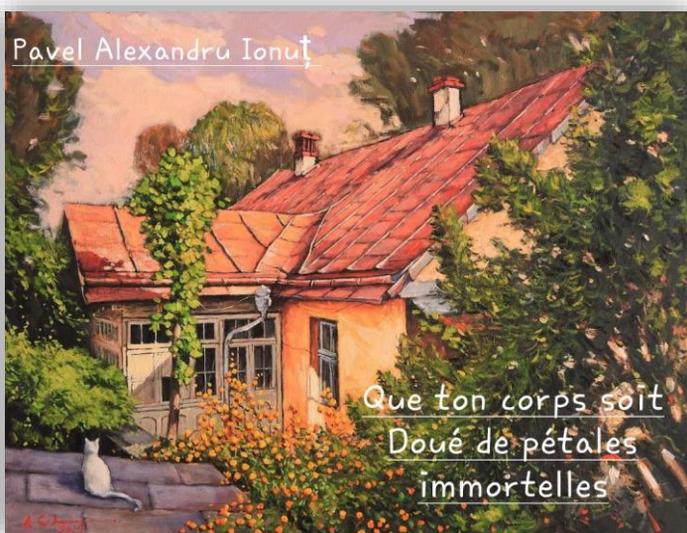
Le lobe bleu décore
la fleur sous le ciel
rougeâtre



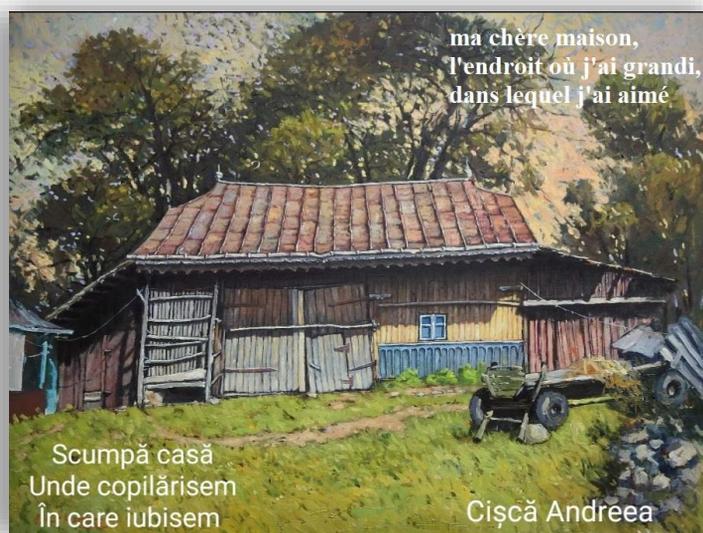
Je vois ton amour
éternel, à quatre yeux,
Ma douce fée des fleurs

Cozma Ioana Alexandra

Pavel Alexandru Ionuț



Que ton corps soit
Doué de pétales
immortelles



ma chère maison,
l'endroit où j'ai grandi,
dans lequel j'ai aimé

Scumpă casă
Unde copilărisem
În care iubisem

Cișcă Andreea

**Le jour porte sa robe
en peluche poudrée-
des rumeurs de toi**



**Ziua-și îmbracă
rochia de pluș pudrat-
zvon dinspre tine**



Clasa a IX a L
Pricop Ioana



Les fleurs qui sont rares
Sont disposées en bouquets
Qui ne meurent jamais

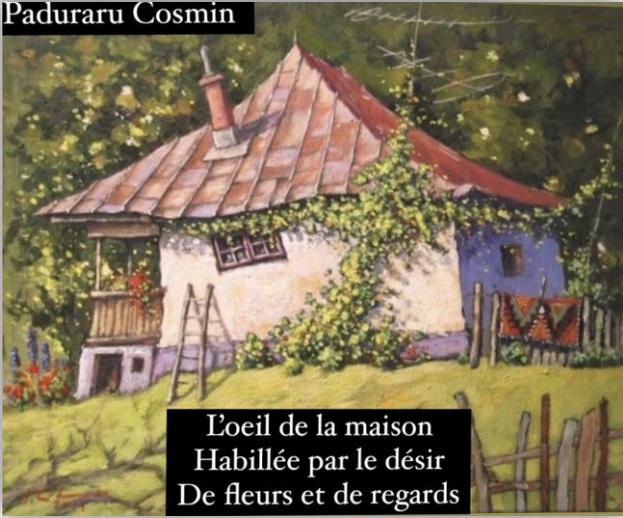
Dop Alexandra



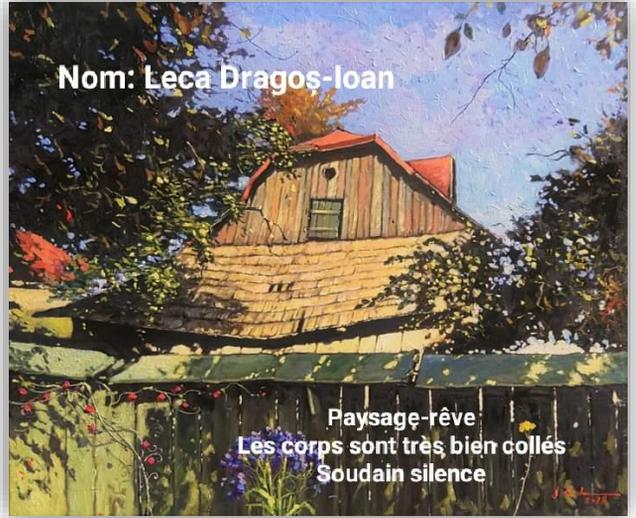
Dima Denis

Le lac bleu,
c'est un miroir du ciel éclatant,
calme de la journée

Paduraru Cosmin



L'oeil de la maison
Habillée par le désir
De fleurs et de regards



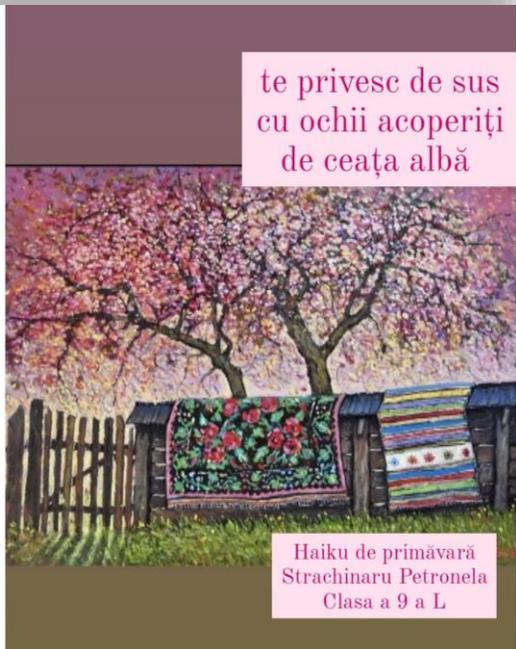
Nom: Leca Dragoș-loan

Paysage-rêve
Les corps sont très bien collés
Soudain silence



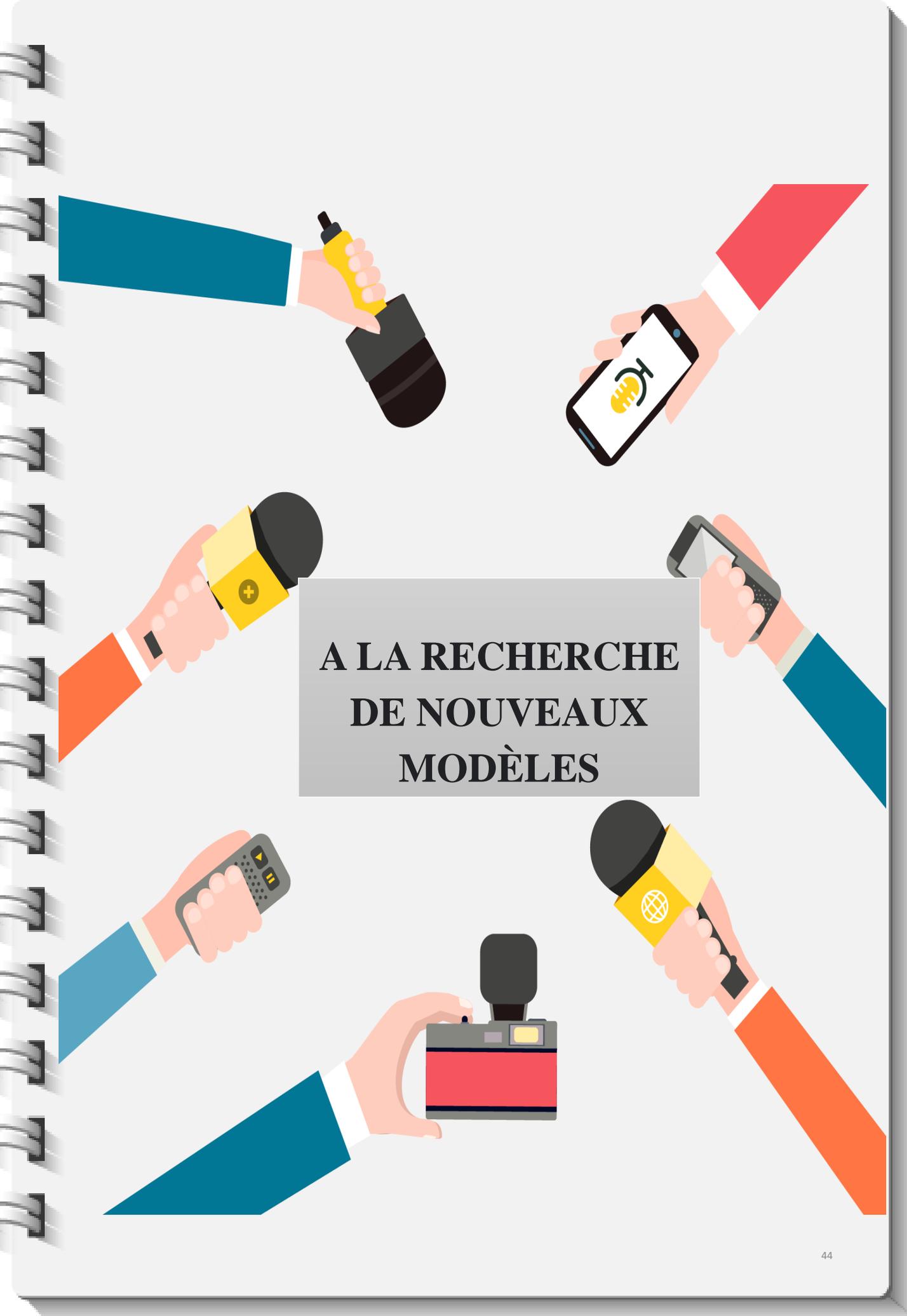
Je te regarde de haut
avec des yeux couverts
de brouillard blanc

Străchinaru Petronela
Clasa a 9 a L



te privesc de sus
cu ochii acoperiți
de ceața albă

Haiku de primăvară
Strachinaru Petronela
Clasa a 9 a L

An illustration showing several hands holding various pieces of media equipment. At the top left, a hand in a blue sleeve holds a yellow and black video light. At the top right, a hand in a red sleeve holds a smartphone displaying a microphone icon. On the left side, a hand in an orange sleeve holds a yellow and black microphone with a plus sign. On the right side, a hand in a blue sleeve holds a black smartphone. At the bottom left, a hand in a blue sleeve holds a black and grey handheld video camera. At the bottom right, a hand in an orange sleeve holds a yellow and black microphone with a globe icon. In the center, a grey rectangular box contains the text 'A LA RECHERCHE DE NOUVEAUX MODELES'.

**A LA RECHERCHE
DE NOUVEAUX
MODÈLES**

VIVRE EN SICILE

Paveluc Bianca Antonela

XIIe J

Sujet de discussion : Vivre en Sicile

Personne : Giorgia Marotta

Une courte présentation : Giorgia Marotta est une de mes amies proches qui vit en Sicile, en Italie. Elle a 17 ans, c'est une personne énergique et positive et elle est dévouée à tout ce qu'elle fait.

P.B. – Bonjour, Giorgia !

G.M. – Bonjour, Bianca !

P.B. - Avez-vous le temps de répondre à un tas de questions ?

G.M. - Oui, bien sûr !



P.B. - Comment est la vie en Sicile ?

G.M. - J'ai eu la chance de vivre sur cette île, c'est un endroit incroyable ! La vie ici est tellement relaxante et vous êtes entouré de nourriture incroyable, de gens sympathiques et de la mer !

P.B. - Quels aliments recommandez-vous aux touristes d'essayer ?

G.M. - Eh bien, tout d'abord, je recommande ma préférée, "Pasta alla norma". Il est fait de spaghettis à la sauce tomate, recouverts de tranches d'aubergine frite et servi avec du fromage, salata à la ricotta râpé. Ensuite, nous avons de la pizza sicilienne, de la salade d'orange et de la Croccché.



P.B. - Quelle est la capitale de la Sicile ?

G.M. - La capitale est Palerme. C'est une ville très riche en termes de bâtiments et de monuments historiques et l'endroit idéal à visiter si vous aimez les églises et les palais.



P.B. - Quels sont les meilleurs endroits à visiter ?

G.M. - Les meilleurs endroits à visiter sont Lampedusa et Rabbit Beach, les îles Egadi, Palerme et Agrigente et la vallée des temples, qui est la ville où je vis ! Il y a beaucoup plus d'endroits incroyables à visiter, mais à mon avis, ce sont les meilleurs !



P.B. - Y a-t-il des inconvénients de vivre en Sicile ?

G.M. - Oui, malheureusement il y en a. Même si la Sicile est belle et animée, ce n'est en fait pas un endroit vraiment sûr, car elle a une grande histoire de mafia et de crimes. De plus, la circulation ici est horrible, certaines routes sont très étroites.

P.B. - Merci !

G.M. - Avec le plus grand plaisir !

INTERVIEW AVEC MON PÈRE

Hanganu Ioana Aida, XIIe G

Je m'appelle Hanganu Ioana Aida, j'ai 18 ans. J'ai choisi d'interviewer mon père, Hanganu Ioan, qui fait des autopsies. J'apprécie vraiment son travail et je le considère comme un sujet d'intérêt. Il travaille à l'hôpital Dr. Eduard Apetrei.

Un timide. Il a une âme pleine de sensibilité. Il pense qu'il n'ait jamais écrasé une fleur. Il dit que l'histoire d'un homme, quel que soit son statut, doit être respectée. Les corps à travers lesquels il cherchait des histoires décryptées pouvaient peupler à eux seuls tout un cimetière.



- *L'Autopsie ? D'où cette occupation ? Ce n'est pas un travail pour tout le monde !*
- Avant que j'y travaille, un médecin légiste de cet hôpital était un de mes inspecteurs, mais il est malheureusement décédé prématurément. C'est moi qui ai obtenu cet emploi après son décès. Je ne savais pas si j'y pouvais résister. Le directeur de l'époque m'avait dit que je n'y résisterais pas trois semaines. Il savait que j'étais plus sensible, plus émotif. 13 ans se sont écoulés... Mais dans les trois premiers mois de mon travail, je n'ai jamais pu manger de viande...
- *Lorsque vous étiez élève ou étudiant, avez-vous fait au moins une vivisection ?*
- Bien sûr. Je n'avais aucune émotion, mais il ne m'est jamais venu à l'esprit que je serais médecin légiste.
- *Étiez-vous marié lorsque vous aviez opté pour ce travail ?*
- Oui. Quand j'ai dit à ma femme que j'aimerais opter pour cet emploi, elle a pensé que c'était une blague. Mais elle a accepté. Mon enfant, qui a beaucoup d'humour, lorsqu'on lui demande à l'école ce que fait son père, il répond : « Il travaille à l'hôpital. Il coupe les morts ! » Jusqu'à ce qu'ils comprennent, les yeux de tout le monde augmentent.
- *Combien de morts sont passés par votre main, par les scalpels d'autopsie, je veux dire ?*
- Je pense que plus d'un millier. Tout le cimetière...
- *A travers les hôpitaux, à travers les morgues, les morts sont encore perdus...*
- Nous avons des procédures strictes. Chaque défunt a une étiquette avec nom, prénom et autres données d'identification personnelles, il y a un rapport précisant la section d'où il venait, les choses qui s'y trouvaient. Si j'étais ivre, je les confondrais probablement, mais ce n'est pas le cas.



- *En parlant d'ivresse. Certains disent que le médecin légiste, avant de commencer son activité, se sert d'un "constructeur de courage"*

- J'ai aussi entendu parler de ces histoires qui circulent joyeusement parmi les vivants. Certains se parent même de soupçonner que je bois. Ce serait un non-sens : que diraient les médecins, les proches du défunt, le monde ? Je quitterais mon emploi. Je vous donne ici le plus grand respect. C'est le respect de l'histoire d'un homme. L'histoire d'un homme, quel que soit son statut, doit être respectée. Je me suis amusé que certaines personnes pensent que j'ai aussi une part spéciale d'alcool offerte par l'hôpital et, plus en plaisantant, plus sérieusement, ils me proposent de s'amuser un peu en utilisant ces réserves spéciales.

- *À travers un cimetière anglais médiéval, des gardes ont entendu des voix provenant des cryptes. Certaines des personnes enterrées étaient cliniquement mortes et sont revenues à la vie. Pour éviter un tel drame, il fut décidé que chaque mort aurait une cloche attachée à la main. Si quelqu'un est ressuscité, la cloche au-dessus de la tombe annonce... le miracle. Est-ce quelqu'un a été ressuscité à la morgue de Buhuși ?*

- Personne n'a été ressuscité, mais nous sommes prudents. Je ne pense pas non plus que des collègues d'autres hôpitaux en aient souffert. Dans la chambre froide, il y a un bouton ou une cloche qui est pareil au klaxon des camions. Si le mort se lève, il peut appuyer sur le bouton et il y aura un grand bruit dans la cour de l'hôpital. Jusqu'à présent, personne n'a été en mesure d'envoyer la solution parfaite, ce qui n'est pas étrange.

- *Je me fous de l'ambiance de la morgue, mais, il y a quelques années, la morgue de Buhuși était un espace complètement inhospitalier...*

- Maintenant, tout a changé. Avec les normes européennes. Dans la salle proprement dite, 25 personnes peuvent loger, si nécessaire, dans la chambre froide 10 autres. Je ne raconterais pas cette histoire avec "toujours en train de mourir", mais nous avons des conditions civilisées.

- *Le profil du médecin légiste ?*

- Un profil idéal : il doit être un homme fort, plus courageux. Mais toutes les autopsies n'ont pas ces caractéristiques. Pour ma part, je suis plus miséricordieux, mais le travail est le travail. Quelqu'un trébuche pour le faire.

- *Ayant une augmentation de salaire, probablement amère, mais je demande : tes collègues de l'hôpital ne t'envient-ils pas ?*

- Oui, certaines personnes m'enviaient probablement un peu, mais elles n'accepteront jamais mon travail. Il y en a qui n'ont pas pu mettre la main sur un cercueil, mais qu'en feraient-ils d'un cadavre ?

« L'histoire d'un homme, quel que soit son statut, doit être respectée. »

« Je ressens un maximum d'inconfort lorsque des enfants décédés font l'objet de mon travail. »



- Vous avez des autopsies que vous refusez, des autopsies qui vous créent un grand inconfort ?

- Bien sûr! Lorsqu'il s'agit de parents ou d'amis, le pathologiste ou le médecin légiste comprend la situation dans laquelle je me trouve et je fais appel à un autre collègue. Je ressens un maximum d'inconfort lorsque des enfants décédés font l'objet de mon travail. Un jour, à cause d'un accident, j'ai eu quatre cas de ce genre. Ça m'a marqué énormément. Je n'ai pas mangé toute la journée, j'étais trop déprimé... L'une est de faire une autopsie quand il s'agit d'adultes, une autre est la situation avec des enfants. Des drames aux différents degrés de chagrin...

« Un profil idéal : il doit être un homme fort, plus courageux. »

- Je suppose que dans chaque cadavre on peut lire l'histoire ou les histoires non dites ou inconnues d'un homme...

- Les médecins devraient répondre à cette question. Je... toi, ils déchiffrent l'histoire, les histoires... Le médecin voit s'il a bu, fumé, eu des maladies dont personne ne savait rien, des accidents dans sa jeunesse... Parfois même les proches s'étonnent lorsqu'ils apprennent les maladies du défunt, sur les souffrances non soignées et jamais planifiées. Oui, le cadavre peut raconter des histoires inconnues, tristes ; mais quelques histoires vraies...

- Un risque du travail?

- Un risque serait de contracter des maladies. J'ai un équipement de protection presque comme un astronaute, mais même ainsi, les risques ne disparaissent pas. N'oublions pas les avantages. Voyant si souvent à quoi ressemblent les poumons d'un fumeur, je me suis arrêté depuis des années. Oui, à ma grande surprise, je demande à mes amis proches, je me demande moi-même pourquoi nous ne protégeons pas plus notre santé, pourquoi nous ne faisons pas plus souvent une visite médicale ? On emmène la voiture pour une révision technique, tous les deux ans, parce que sinon la police va nous mettre une amende, mais on s'en fou de nous, même si on sait que ça n'ira pas... la vie.

Je remercie mon père de m'avoir accordé le temps de répondre à mes questions. J'espère qu'ils étaient intéressants et agréables. De mon point de vue, c'est un sujet intéressant et je pourrais en parler beaucoup.



PAULA BOLOG - UNE ENSEIGNANTE DÉDIÉE



Bolog Alexandru
XIIe C

Sujet de discussion - vie professionnelle

Présentation : Paula Bolog, 24 ans, est une personne responsable, optimiste et très attentive aux détails, qui a jusqu'ici réussi tout ce qu'elle entreprenait.

Aujourd'hui, nous allons en savoir plus sur elle et sa carrière, à partir de la discussion que nous avons eue.

A.B.- Quel est votre programme quotidien ?

B.P. - Je suis actuellement enseignante pour l'enseignement préscolaire dans une école maternelle à Bacau, mais aussi étudiante en master à la Faculté des Lettres.

A.B. - Qu'est-ce qui vous a déterminé à choisir le métier d'éducateur ?

B.P. - Il y a longtemps, à l'école primaire, lors d'un cours ouvert, j'ai rencontré une enseignante qui était venue assister, elle a parlé un peu avec nous et j'ai senti qu'elle transmettait tellement de chaleur, d'empathie, d'amour, que moi et mes camarades de classe demandait toujours au professeur de l'inviter à l'école. À partir de ce moment-là, j'ai senti que j'aimerais être comme ça aussi, respectée et vue positivement par mon entourage, mais surtout passer du temps avec les plus petits, même si je savais que j'aurais un chemin assez difficile jusqu'à ce que j'atteigne le rêve.

A.B. - Quelles ont été les démarches entreprises pour réaliser ce rêve ?

B.P. - Tout d'abord, je suis diplômée du lycée pédagogique, après quoi je me suis inscrite à l'université, j'ai obtenu un poste de titulaire, et à partir de là, je peux dire, mon rêve est devenu réalité. Je me suis inscrite à l'université en même temps, j'ai obtenu mon diplôme de fin d'études et maintenant je poursuis un deuxième diplôme. Mais le chemin est encore long, même si j'ai atteint mon objectif, je veux étudier, continuer à participer à un maximum de formations, découvrir des nouvelles choses que je peux transmettre avec succès aux petits.



A.B. - Quels sont les trois aspects les plus importants lorsque vous travaillez avec des enfants d'âge préscolaire?

B.P. - Pour plaire à vos enfants, je considère que la patience et la responsabilité sont les aspects les plus importants dans le travail avec les plus petits. Mais, bien sûr, de nombreuses autres compétences sont nécessaires dans ce métier.

A.B. - Quel est le secret de l'éducation des jeunes enfants et comment choisissez-vous vos méthodes d'apprentissage/d'enseignement ?

B.P. Je ne pense pas que cela puisse être considéré comme un secret, l'éducation des plus petits présuppose avant tout des connaissances théoriques acquises au cours de l'étude, que nous appliquons dans la pratique avec une forte dose d'imagination, de créativité. Quant aux méthodes, elles sont adaptées en fonction des particularités d'âge des enfants, de leurs intérêts pris en compte et de leur développement mental et physique.

A.B. - Vous souhaitez continuer ce métier ou vous envisagez de changer de domaine d'activité ?

B.P. - Non, je ne veux rien faire d'autre, du moins pour les 10 prochaines années, je me vois le faire, mais définitivement à un autre niveau. En tant qu'éducatrice, ma mission est d'aider les enfants à former leur personnalité, à les inspirer et à les motiver. Je suis heureuse de faire ça et heureuse, surtout quand je vois les petits évoluer à côté de moi.

C'est dire à quel point il est important pour nous de choisir un métier qui nous plaît, de le faire avec plaisir, d'aller travailler heureux et d'avoir envie d'évoluer.





RAYMOND – UN MUSICIEN COMPLET

Vintilă Georgiana, XIIe G

Je m'appelle Vintilă Georgiana et je veux poser quelques questions à mon ami Raymond car il m'a agréablement impressionné par ce qu'il fait.

1. Parlez-nous de vous. Quelles qualités avez-vous ?

Je suis une personne créative, persévérante et autodidacte, j'aime développer toutes sortes de compétences qui puissent m'aider beaucoup dans le futur.

2. Que pensez-vous de la musique ?

À travers la musique, je ressens une certaine explosion de sentiments difficiles à exprimer par les mots. Par exemple, pour chaque occasion ou sentiment, il y a une chanson : quelqu'un vous manque-t-il ? Chants nostalgiques. Tu es amoureux ? Chansons romantiques. Tu es triste ? Chansons tristes. A travers la musique, je ressens tout ce que signifie la liberté.

3. Qui vous a inspiré ou qu'est-ce qui vous a fait jouer de la guitare ?

Au départ, c'était une envie personnelle, un petit caprice de ma part. Mais en cours de route, je me suis surtout inspiré de genres musicaux comme le rock, le jazz et le blues.

4. Comment pensez-vous que la musique vous a aidé ?

La musique m'a aidé à évoluer, en plus elle est devenue un passe-temps et une passion à occuper mon temps libre, elle m'a aidé à me retrouver, à chanter, à composer, à faire de la musique.

5. *Décrivez ce que vous avez ressenti lorsque vous êtes monté sur scène pour la première fois ?*

La première fois que je suis monté sur scène, j'ai réalisé qu'aucun artiste ne peut admettre qu'il n'a pas d'émotions, et j'ai eu beaucoup d'émotions lors de ma première performance live.



Au début, j'avais peur de ne pas faire d'erreurs, mais en chantant, je suis devenu aussi captivé que le public de la chanson que je jouais, autant que j'ai oublié que j'étais sur scène. La fin a été la partie qui a rempli mon âme, une salle entière qui m'a applaudi et apprécié ma performance. Ce fut le moment qui m'a poussé plus loin non seulement à jouer, mais aussi à composer des chansons. Si j'avais une morale de l'histoire, ce serait de ne pas trébucher sur la première pierre qui se met dans le chemin et de voir tout le chemin qu'on fait, car on ne sait jamais à quel point ce sera beau et à quel point on se sentira bien au finir.

Merci pour votre temps. Si vous voulez écouter Raimond chanter, il a un spectacle en direct, nous avons hâte de vous y voir.





INTERVIEW AVEC FILIP GEORGIANA ANA MARIA

Giurgică Cristina,
XIIe C

Sujet de discussion : vie personnelle et professionnelle

Une courte présentation : Filip Georgiana Ana Maria, 19 ans, étudiante en 12e année au Lycée Economique « Ion Ghica » Bacău. C'est une personne sincère, très dévouée dans tout ce qu'elle fait, elle déteste les mensonges et les menteurs, c'est ma meilleure amie. C'est une belle fille, elle a les cheveux bruns, les yeux bleus et de taille moyenne !

Cristina: Bonjour, Georgiana!

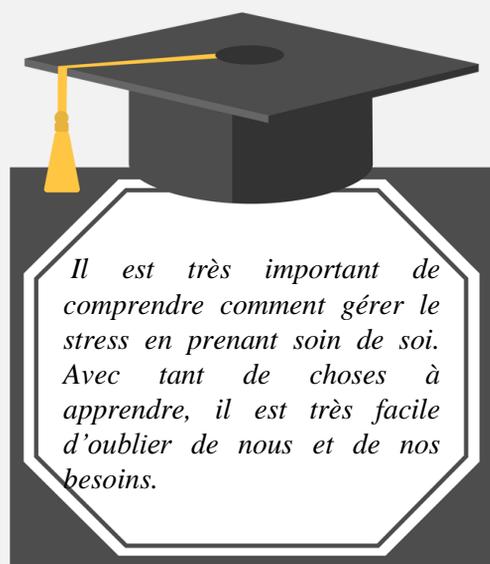
Georgiana: Bonjour, Cristina!

Cristina : **Avez-vous un peu de temps pour répondre à quelques questions ?**

Georgiana : Bien sûr !

Cristina : **Où vous voyez-vous dans 10 ans ?**

Georgiana : Je pense que chaque personne a un but dans la vie dont on a besoin d'atteindre. Je suis consciente que pour y arriver je dois travailler durement et faire des efforts. Énormément d'efforts ! Mais si je me force à penser à un avenir meilleur, je me vois dans une entreprise, travaillant 12 heures par jour car je consacre beaucoup de temps aux activités que j'aime, même si j'aimerais même avoir ma propre entreprise et être mon propre boss. Si j'avais ma propre entreprise, je déciderais moi-même. Bien sûr, cela comporte des risques : tu prends une mauvaise décision, tu souffres à tes dépenses.



Cristina : **Considérant que l'examen du baccalauréat national approche, qu'est-ce qui vous motive à apprendre et comment faites-vous pour gérer le stress ?**

Georgiana : Le temps passé à apprendre est crucial pour un bon résultat aux examens. Je suis motivée par l'idée de terminer mes études secondaires, et ensuite je pourrai aller à une université qui m'ouvrira la voie vers l'avenir ! C'est plus facile pour moi d'apprendre selon un programme. Il est également important de hiérarchiser les matières à apprendre et les informations contenues dans chaque discipline. Plus nous apprenons et maîtrisons les informations nécessaires aux examens, plus nous nous sentons confiants, même si nos émotions peuvent persister. Si nous n'avions pas d'émotions avant les examens, nous ne serions pas humains.

L'élimination des émotions n'est pas une fin en soi. Ce n'est pas non plus possible car il est humain de ressentir des émotions, de l'agitation, de la nervosité. Si nous ne le sentions pas, ce serait une bonne idée de se poser quelques questions.

Le plus important est de savoir que nous pouvons vivre avec ces émotions. Que même si nous ne pouvons pas les contrôler complètement, nous pouvons apprendre des techniques pour les gérer. Les émotions peuvent être intégrées à notre expérience et utilisées pour atteindre nos objectifs. Pendant la période d'étude intense, le stress est inévitable.

Il est très important de comprendre comment gérer le stress en prenant soin de soi. Avec tant de choses à apprendre, il est très facile d'oublier de nous et de nos besoins.

Pour faire face au stress, je bois beaucoup d'eau, j'ai une alimentation consistante riche en nutriments, cela aidera notre cerveau à fonctionner au plus haut niveau. Les fruits et les légumes ne doivent jamais manquer de l'alimentation, ou dormir suffisamment. Lorsque nous dormons, notre cerveau traite toujours les informations et les stocke correctement dans la mémoire à long terme. Le sommeil est pour le cerveau, mais aussi un moyen de nettoyer les toxines qui se sont accumulées au cours de la journée. Ces toxines obscurcissent notre pensée.

C'est comme ça que je gère le stress et les émotions !

Cristina : Si tu pouvais changer quelque chose dans ta vie actuelle, que changerais-tu ? Et pourquoi ?

Georgiana : Je ne pense pas que je changerais quoi que ce soit, au final toutes mes actions et mes décisions du passé ont contribué à ma formation et à ma personnalité. Même si certains n'ont pas fait du bon travail alors, maintenant je saurais certainement comment les éviter, et non, je ne crois pas au proverbe « on apprend quand on fait des erreurs », l'homme apprend quand il n'a rien à perdre et en se trompant d'innombrables fois.

Donc je ne changerais probablement rien, d'autant plus qu'il pourrait y avoir des conséquences. Parfois, j'ai l'impression que tout va mal. Que je n'atteins pas l'objectif car il est trop haut et que je fais trop d'erreurs et que je ne sais rien, mais à la fin je changerai d'objectifs et je repartirai sur un autre chemin.

Mais rappelez-vous que l'échec arrive à tout le monde. Si vous pouvez apprendre des échecs, vous pouvez les éviter à l'avenir.

Cristina : De quoi êtes-vous profondément fière dans votre vie ?

Georgiana : Je suis fière de moi car j'ai réussi à y arriver, en terminale, avec de bonnes notes, j'ai réussi à rendre fiers mes parents, je suis fière de moi que je n'ai pas renoncé et que j'ai réussi à me mobiliser !

Cristina : As-tu déjà eu un travail ? Comment avez-vous vécu vos expériences ?

Georgiana : Oui, j'ai travaillé au Call Center, en tant qu'opératrice ! J'ai vécu une expérience agréable, après quoi j'ai acquis de nouvelles connaissances et j'ai découvert des compétences que je ne pensais même pas posséder, j'ai rencontré des personnes dignes d'admiration, auprès desquelles j'ai beaucoup appris. Cependant, avec une bonne gestion du temps et un ordre clair des responsabilités, la fin a été heureuse. J'étais ravie de pouvoir pratiquer et développer de nombreuses compétences, telles que les compétences sociales, la gestion du temps, le travail en équipe et la communication avec les clients. J'ai pu recueillir des informations sur le fonctionnement d'une organisation et faire la connaissance de personnes intelligentes avec un caractère fort, un style de travail euphorique et des visions intéressantes.

Cristina : Je vous en remercie pour avoir accepté de nous partager vos pensées !

Georgiana : Avec le plus grand plaisir !

Après cet entretien, j'en ai appris plus sur Georgiana et je pense que cette discussion ouverte a été l'occasion de mieux se connaître !

UNE INTERVIEW AVEC MA MÈRE

Șova Alexandra-Gabriela
XIIe C

Bonjour, je m'appelle Șova Alexandra-Gabriela et j'ai choisi de faire un entretien avec ma mère à propos de son travail actuel. Ma mère s'appelle Marie-Madeleine, elle a 40 ans et travaille dans un laboratoire de confiserie depuis environ 5 ans. Ma mère est passionnée par ce domaine.

- Bonjour, maman! Je voudrais vous poser quelques questions sur votre travail.
- Bonjour, chérie! Bien sûr.
- Pourquoi avez-vous choisi ce travail ?
- J'ai choisi ce métier car c'est un domaine qui me passionne et je peux y travailler avec beaucoup de plaisir.
- Depuis combien de temps travaillez-vous dans ce domaine ?
- Je travaille depuis environ 5 ans.
- Quelles sont les qualités nécessaires pour faire ce travail ?
- Je suis calme, amicale et compréhensive.
- Êtes-vous capable de travailler en équipe ?
- Bien sûr, je m'adapte rapidement aux nouvelles personnes.
- Avez-vous fait des études dans ce domaine ?
- Oui, j'ai suivi divers cours spécialisés.
- Avez-vous des collègues compréhensifs ?
- Oui, je travaille dans un environnement très agréable, mes collègues sont gentils et compréhensifs.
- Aimerez-vous faire autre chose à l'avenir ?
- A l'avenir, j'aimerais ouvrir ma propre entreprise, également dans ce domaine.
- Merci pour votre temps et patience !

Ma mère est contente de son travail, mais à l'avenir elle aimerait ouvrir son propre laboratoire de confiserie, car elle aimerait se développer dans ce domaine.

VANESSA – UNE JEUNE ENTREPRENEURE

Niță Nicole-Elena, XIIe G

•• J'ai choisi de faire une interview avec ma meilleure amie Vanessa. Elle et sa famille ont une entreprise de bretzels, de bonbons et d'autres produits. Vanessa a repris l'entreprise "Rustic" de sa famille. Je l'ai choisie parce que j'aimerais connaître ses projets concernant son avenir : si elle veut continuer l'entreprise familiale ou faire autre chose. ••



- Bonjour Vanessa comment allez-vous ?
- Tout va bien ! merci. Et vous ?
- Moi aussi. Vane, nous sommes ici pour vous faire une interview. Êtes-vous d'accord ?
- Bien sûr ! Je suis prêt pour vos questions !
- Super, on peut commencer !

Commençons !

1. Comment vous est venue l'idée de la compagnie ?

C'était l'idée de mes parents et je l'ai développée davantage.

2. D'où vous vient votre motivation ?

Tout d'abord, j'ai beaucoup aimé l'affaire et cela m'a beaucoup motivé.



3. Était-ce difficile au début ?

C'était très difficile au début, surtout quand il fallait trouver les bonnes personnes et créer une équipe harmonieuse.

4. Qu'aimez-vous dans votre entreprise ?

J'aime le plus communiquer avec mon équipe et toujours l'aider quand elle en a besoin.

5. Avez-vous eu des moments où vous avez voulu abandonner ?

Non, j'ai toujours travaillé avec passion pour mon entreprise et je pense que c'est le secret de toute entreprise.

6. Comment vous voyez-vous dans l'avenir ? Où veux-tu aller ?

Je vois définitivement un avenir radieux pour mon entreprise car j'y consacre tout mon temps et le travail que je fais dans le présent me feront aller très loin dans le futur, ainsi je pourrai développer mon entreprise et la faire grandir.

—Merci beaucoup, Vane ! Je suis très satisfaite de vos réponses et j'espère qu'à l'avenir vous réaliserez tout ce que vous vous proposez !

-Je vous remercie pour les questions !

-À bientôt, Vanessa !

-Bien sûr ! A bientôt, Nicole !

ÉCRIRE DES HISTOIRES – INTERVIEW AVEC ACSINTE IONUȚ

Căpățină Andreea Felicia

XIIe J

Bonjour ! Je m'appelle Acsinte Ionuț, j'ai 33 ans et je suis un écrivain de contes pour les enfants. Cela a toujours été mon rêve et il est devenu réalité grâce à mon implication et à mon intérêt pour les enfants pauvres qui n'ont pas accès aux livres, mais qui avec le soutien de ma communauté on a réussi les partager gratuitement pour les rendre heureux.

- *Combien d'enfants ont bénéficié de ces livres ?*

- Six cent trente, cela pendant 4 ans.

- *D'où vous est venu cet intérêt pour les enfants pauvres ?*

- J'ai grandi dans un mauvais quartier où beaucoup d'enfants n'ont pas accès à des livres avec des contes et j'ai pensé à mes parents qu'ils faisaient de leur mieux pour en avoir, je suis sorti devant mon bâtiment et j'ai lu avec eux.

- *Comment se déroule votre projet ?*

- Actuellement, en raison de la pandémie et du manque de soutien, nous avons tendance à tomber en déclin, en raison du manque d'argent aussi. Beaucoup de gens devraient aussi penser aux enfants pauvres qui veulent lire. Et c'est très dur ! je peux faire des livres, mais pour le moment j'écris à l'ordinateur, je les imprime puis je les agrafe et je les donne aux enfants. Je suis très excité de leur bonheur. À cette occasion, j'espère attirer l'attention sur cette situation et changer la perception des Roumains sur la lecture.

- *Faites-vous autre chose que d'écrire des contes ?*

- Oui, je suis le manager d'un hôtel.

- *Comment conciliez-vous être manager et écrivain en même temps ? Réussissez-vous à vous partager entre les deux activités totalement différentes ?*

- Oui, parce que j'ai une grande ambition et que je veux réussir à rendre les enfants heureux. Peu importe à quel point je suis fatigué, je peux toujours écrire parce que cela me donne de la force. Je ne dis pas que je n'aime pas être manager, mais j'aime plutôt écrire bien même si je n'en tire aucun revenu de cette activité.

En guise de conclusion, comme dirait Dieu : aime ton prochain !

L'INTERVIEW – STRUCTURE DU PROJET

Balcan Ciprian, XIIe J



1. Choisissez une personne réelle pour l'interview:

Hermeziu Denis

2. Établissez une thématique de discussion:

Sur la technologie

3 Réalisez une courte présentation de la personne interviewée:

Denis est mon ami , un ado de 18 ans en terminale

4. Etablissez au moins 5 questions à lui adresser:

- Aurons-nous encore des smartphones dans 10 ans?
- Comment l'électroménager va-t-il évoluer dans 20 ans
- L'intelligence artificielle va-t-elle prendre le relais ?
- Les armées de robots seront-elles une réalité dans le futur ?
- Quelle sera la plus grande avancée technologique de la prochaine décennie ?

5. Donnez un temps pour les réponses:

Dix minutes

6. Mettez en français le texte de l'interview:

- Oui, mais ils seront beaucoup plus avancés technologiquement.
- Dans 20 ans, les appareils électroménagers seront beaucoup plus performants et capables de répondre aux besoins humains.
- Aujourd'hui encore, l'intelligence artificielle a pris le leadership, notamment dans les usines , mais à l'avenir, il prendra certainement le relais
- Dans quelques années, je pense que oui
- Je crois que la plus grande percée technologique de la prochaine décennie se fera en médecine, car des robots seront construits qui faciliteront le travail des médecins.

7. Réalisez une conclusion / une fin:

La technologie évolue constamment, s'améliorant en peu de temps

A LA RECHERCHE DE NOUVEAUX MODÈLES

Morariu Georgiana-Mădălina,
XIIeJ

Pour cet entretien j'ai choisi une personne qui m'est chère, une enseignante. A la recherche de nouveaux modèles, j'ai découvert en Mihaela Odobisteanu une forte personnalité avec une richesse intérieure particulière.

Elle a 42 ans et enseigne les langues étrangères aux étudiants.

- *Que savez-vous de l'éducation dans les autres pays ?*

- Dans d'autres pays, le programme est plus léger, en plus, là-bas, l'élève apprend à apprendre et est très bien motivé.

- *Comment en êtes-vous venu à exercer ce métier ?*

- Je voulais être enseignante, même si je ne savais pas exactement ce que cela signifiait. J'ai appris ce métier auprès des élèves. Je ne suis pas correcteur et je pense qu'il est impossible de ne pas s'impliquer émotionnellement dans la relation avec les élèves. Pour ma part, je m'implique beaucoup.

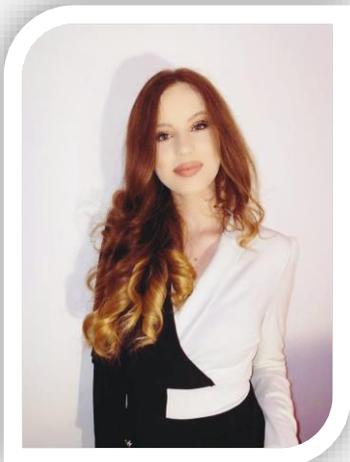
- *Qu'est-ce qui vous dérange, en tant qu'enseignant, chez les étudiants d'aujourd'hui ?*

- Ce qui me dérange le plus, c'est le blasphème, le manque d'objectif pour lequel se battre, la peur de l'école. Les élèves sont gênés d'être différents, d'où la peur de ne pas être acceptés dans une communauté et, implicitement, la peur de l'école.

- *Comment c'était avant dans l'enseignement ?*

- Les professeurs étaient rigides, moins communicatifs. L'accent était mis sur l'écoute et l'enseignement, mais cela dépendait aussi de l'enseignant et de l'élève, comme c'est le cas aujourd'hui. C'est vrai que les programmes ont changé depuis, mais il y a encore des notions que l'étudiant ne peut pas utiliser dans la vie. Par conséquent, l'activité éducative doit être dynamique, simulant l'idéal de l'être humain exprimé par être et devenir.

- *Je vous en remercie pour l'amabilité de me répondre aux questions. Bonne continuation !*



**Interview avec Emanuela Ștefana
Antoniu du Lycée « Mihai Eminescu »
qui veut vraiment devenir actrice**

Antoniu Ana-Maria, XIIe G

J'ai comme invitée ma sœur Antoniu Manuela Ștefana.

La belle blonde est née à Târgu-Neamț, dans le département de Neamț, le 2 octobre 2004.

Antoniu Emanuela-Ștefana voulait devenir actrice en Turquie dès son plus jeune âge, alors qu'elle n'avait que 9 ans. Elle m'a avoué qu'un jour, alors qu'elle regardait une série turque avec tout le monde dans notre famille, elle nous a décidé de devenir actrice.

- À quoi ressemblait votre enfance ?

- À mon avis, mon enfance était exactement au goût de tous les enfants de ma génération, je sortais le soir et je jouais toutes sortes de jeux, chaque vacance d'été j'allais à la mer et je me sentais très bien.

- Quel est le métier de tes rêves?

Antoniu Emanuela: Mon métier de rêve est de devenir comédienne car j'aime me mettre à la place des personnages et transmettre les émotions des gens.

- Quand et comment la rencontre avec le théâtre a-t-elle eu lieu?

- La rencontre avec le théâtre a eu lieu quand j'avais 8-9 ans et j'ai commencé à réciter toutes sortes de poèmes, puis des pièces de théâtre et maintenant j'ai l'opportunité de jouer au théâtre Bacovia.

- Avez-vous même joué dans une pièce de théâtre ? Si oui, pourriez-vous s'il vous plaît me dire votre expérience ?

- Oui, j'ai joué dans une pièce de théâtre, au début j'avais des émotions, mais avec le temps tout a été très simple, j'ai rencontré de nouvelles personnes talentueuses. Je vais vous montrer une photo de moi sur la scène du théâtre jouant un personnage royal.



- Pourquoi avez-vous abandonné le théâtre ?

- Je l'ai abandonné à cause du transport parce que je vis dans une région rurale.

- Quel est votre modèle en tant qu'acteur ?

- Mon modèle en tant qu'acteur, je pourrais dire, ce sont les acteurs turcs.

- Avez-vous appris quelque chose en jouant certains personnages au théâtre ?

- Oui, j'ai éprouvé toutes sortes de sentiments.

- Avez-vous d'autres talents que celui de jouer ?

- Oui, chanter.

- Comment avez-vous découvert que vous avez un talent pour l'art dramatique ?

- J'ai découvert que j'avais du talent pour la comédie à partir des pièces de théâtre et des récitals de poésie à l'école.

- Merci d'avoir accepté mon invitation à vous interviewer. La raison pour laquelle je t'ai choisie est que tu es une sœur sensationnelle et un homme extraordinaire. Je peux dire que je connaissais déjà ces choses sur toi, mais je t'admire beaucoup, c'est pourquoi je t'ai choisie pour mon interview.



MON AMIE, DENISA

Galeru Daniela, XIIe G



Je m'appelle Galeru Daniela et j'ai choisi Denisa pour faire cette interview parce que je sais quel potentiel elle a et à quel point elle est sérieuse et travailleuse. Denisa est une élève de 12ème année à Bucarest.

- *Bonjour, Denisa ! Comment vas-tu ? Comment vont les classes ?*
- Bonjour, Daniela ! Je vais bien. L'apprentissage me prend beaucoup de temps.
- *J'ai quelques questions que j'aimerais vous poser concernant votre avenir. Tu es d'accord ?*
- Bien sûr ! Je suis prête à entendre les questions.
- *Quelles sont tes activités préférées ?*
- Passer du temps avec des amis, aller à la bibliothèque.
- *Que veux-tu faire après le lycée ?*
- Après le lycée, j'aimerais aller à l'école d'infirmières de Bucarest.
- *Selon toi, quelle carrière te conviendrait le mieux et pourquoi ?*
- Toujours infirmière parce que j'adore apprendre sur le corps humain dès que j'étais enfant.
- *Quels sont tes objectifs après le lycée ?*
- Trouver un emploi, suivre les cours d'une université à mon choix et construire une famille.
- *Comment te vois-tu dans l'avenir ?*
- Avec un emploi stable, voyageant à travers l'Europe.
- *Telles étaient les questions. J'espère que tu as aimé notre discussion.*
- C'était superbe. Merci de m'avoir choisi pour ces questions.
- *Merci de ta patience et d'avoir répondu à mes questions !*

LA VIE À L'ÉTRANGER

Constantin-Micu Ionut

XIe C

Mon père:

- âge: 39
- nom: GALBEAZA-LIVIU GEORGE
- pays d'origine: ROUMANIE
- occupation: plombier

Comment décrivez votre expérience de travail à l'étranger ?

Au début, c'était plus dur jusqu'à ce que je me sois habitué à la langue et à l'équipe avec laquelle je travaillais. Finalement, j'ai réussi et je me suis fait de nouveaux amis, ce fut une expérience inoubliable.

Dans quel pays travaillez-vous ?

Dans la France.

Comment vos collègues / personnes autour de vous se sont-elles senties ?

Jusqu'à ce que nous nous rencontrions, c'était plus difficile. Avec le temps, nous avons commencé à nous comprendre et à travailler mieux en équipe.

Allez-vous revenir vivre en Roumanie ?

Honnêtement, je ne suis toujours pas sûr.

Où préférez-vous vivre/travailler et pourquoi ?

En Roumanie, bien sûr, car ma famille est là-bas et je ne peux pas m'en passer, mais pour le moment je dois y rester encore.

ALEXANDRU DANCA – UN FUTUR FOOTBALLEUR INTERNATIONAL

Botezatu Denis, XIIe G



Aujourd'hui nous avons comme sujet de discussion le football roumain chez les juniors où les joueurs professionnels sont lancés et l'exemple parfait est Alexandru Danca. C'est un joueur de football amateur qui joue pour le club professionnel Dinamo Bacau.

Alex est un garçon très bien préparé avec un rêve bien développé de devenir un footballeur international recherché par toutes les grandes équipes du monde.

- *Dans quelle ligue jouez-vous et qui en est le leader ?*
- Je joue dans la 3ème ligue, la première place est occupée par Otetul Galati
- *Quel est votre joueur préféré à votre poste ?*
- Mon joueur préféré est Sergio Ramos.
- *Avec quelle équipe de football aimerais-tu terminer ta carrière ?*
- Peu importe, mais aussi à l'équipe où j'ai joué pour la première fois, à Aerostar.
- *Qui vous a motivé à persévérer dans ce sport ?*
- Mes parents m'ont le plus encouragé.
- *Quelle est votre équipe d'âme ?*
- Mon équipe d'âme est FCSB.

Nous remercions au jeune joueur amateur pour cette interview et nous espérons que notre pays va renaître et devenir une valeur mondiale du football avec l'aide de ces futurs footballeurs.





INTERVIEW AVEC MON FRÈRE

Palăr Lidia, XIIe G

Palăr Daniel est mon frère aîné, âgé de 19 ans, étudiant à l'Université « Vasile Alecsandri » de Bacău.

J'ai choisi d'interviewer mon frère car il est comme un bon ami avec qui j'ai de quoi parler, et de qui j'ai appris beaucoup de choses et qui m'a guidé vers ce profil de tourisme et de la restauration publique.

Ci-dessous je vais lui poser quelques questions, auxquelles il devra répondre 😊 :

1. Quelles sont vos passions ?

Ma plus grande passion est les voitures.

2. Après avoir obtenu votre diplôme de la Faculté de comptabilité et d'informatique de gestion, qu'aimeriez-vous faire ensuite ?

Après avoir obtenu mon diplôme de la Faculté de comptabilité et d'informatique de gestion, je souhaite me spécialiser davantage dans ce domaine en suivant quelques cours supplémentaires.

3. Pour être un bon entrepreneur, quelles qualités pensez-vous il faut avoir ?

Pour être un entrepreneur prospère, vous devez posséder les compétences nécessaires pour travailler dans ce domaine, telles que la discipline, la confiance en soi, l'esprit indépendant, la créativité, la pensée positive, la prise de décision, la passion, la persévérance et la responsabilité.

4. Avez-vous encore d'amis qui travaillent en comptabilité ?

Oui. J'ai aussi une petite amie qui est comptable primaire.

5. Qu'aimez-vous faire pendant votre temps libre ?

Pendant mon temps libre, j'aime regarder des documentaires animaliers, me promener et faire du sport.

Merci pour vos réponses et le temps dédié à cette interview.

UN ENTRETIEN AVEC MON PÈRE

Totan Iulia

XIIe C



La personne que j'ai choisi d'interviewer est mon père. Il s'appelle Totan Daniel, il a 44 ans, c'est une personne massive, avec une grande capacité de travail, il est ouvert, sociable et il travaille à la station d'épuration, Ape Uzate Bacău.

Le sujet sur lequel porte l'entretien est son métier d'ingénieur mécanique.

1. Quelles responsabilités vous assumez-vous en tant qu'ingénieur mécanique à cette station?

Je suis responsable du bon fonctionnement de tous les équipements de la station d'épuration et s'ils ne fonctionnent pas, ils ne peuvent pas observer les processus technologiques impliqués dans le traitement de l'eau.

2. Que se passe-t-il si les paramètres de fonctionnement optimaux sont accidentellement dépassés ?

Des mesures sont prises pour récupérer le processus technologique de purification de l'eau et revenir aux paramètres de fonctionnement, ces causes peuvent entraîner des effets indésirables sur la faune piscicole de la rivière Bistrita.

3. Énumérez certaines des procédures de purification de l'eau ?

*Tamisage de l'eau : séparer les fibres et les autres objets aquatiques.

*Dessablage et séparation des graisses : élimination du sable des canaux et des graisses qui arrivent à la station depuis différentes unités (par exemple les cuisines)

*Décantation primaire : réparation des matières organiques décantables.

4. *Donnez-nous un exemple des machines avec lesquelles vous travaillez, s'il vous plait !*

Les machines avec lesquelles je travaille sont :

- * les râtaux rares et fréquents – pour le tamisage de l'eau
- * le pont de bac à sable - en combinaison avec des soufflantes qui pompent l'air, éliminent le sable et la graisse par la méthode de l'air lift.
- * l'ascenseur d'air - souffler de l'air dans l'eau pour enlever la graisse de la surface.
- * les centrifugeuses - déshydrater les boues
- * les pompes submersibles
- * les pompes à cavité progressive (pompes à vis).

5. *Quelle a été l'intervention la plus difficile ?*

L'intervention la plus difficile a été la réparation d'un barrage : une barrière qui ferme et ouvre pour régler le débit de l'eau et qui est situé à 5 mètres sous l'eau dans une salle de distribution pour desservir les décanteurs secondaires (ils distribuent l'eau).

Le métier d'ingénieur en mécanique est risqué, car à chaque étape il peut y avoir des pannes d'équipement qui mettent en danger la réalisation de l'objectif fini et en même temps cela demande beaucoup de responsabilité et d'agilité. Ce travail peut mettre en danger la vie d'une personne dans un moment d'inattention, alors la prudence et la capacité à prévenir certains événements peuvent conduire à un bon déroulement du travail ! Mais en plus de toutes ces qualités, il faut être bien informé et être un très bon praticien pour exercer un métier.



ENTRETIEN SUR LA VIE D'ÉLÈVE

Moraru Marta-Francesca, XIIe C

1. Comment appréciez-vous le déroulement d'une journée d'école ?

Certains jours sont meilleurs que les autres parce qu'ils ont des sujets que j'aime et que je trouve intéressants, et d'autres sont pires parce que je ne suis pas nécessairement intéressée par ces sujets.

2. Pensez-vous que le programme actuel est adapté aux étudiants ?

Je crois que le programme actuel est désuet et ne nous apprend pas nécessairement quelque chose. Bachoter, bien sûr. Mais appliquons ce que nous apprenons, de moins en moins lentement.

3. Si vous pouviez changer quelque chose à l'école, que changeriez-vous ?

Je pense que je changerais le programme et le style d'enseignement. Les heures auxquelles les cours commencent et la structure des classes. Je ne pense pas que 28 ou même 32 enfants dans une salle de classe puissent apprendre en même temps ou d'une certaine manière, ni que les enseignants puissent se concentrer sur autant d'élèves.

4. Pensez-vous que le pourcentage école/vie privée est juste ?

Parfois oui, parfois non. Je peux les équilibrer assez bien, mais pas toujours. Bien sûr, j'ai des devoirs qui prennent beaucoup de temps, mais ce n'est pas toujours le cas. Donc, du moins pour l'instant, après avoir réussi l'examen, l'équilibre entre l'école et ma vie privée existe.

5. Quelle est votre opinion sur la vie d'élève ?

La vie d'élève est... intéressante. Il regorge de choses qui peuvent vous aider dans la vie ou non et il regorge de situations inattendues dont vous devez vous sortir la plupart du temps seul. La vie d'élève est une accumulation de souvenirs agréables ou désagréables et de rencontres diverses avec diverses personnes.

En conclusion, on peut dire que la vie d'élève est une période de vie très particulière, façonnée par les circonstances, constituée d'un ensemble de cours, d'enseignants et de collègues extrêmement différents.

L'interview a été donnée par Alexandra, 15 ans, élève de 9e année, département de Bacău

CULTURE GÉNÉRALE



Crédits photos: Piticaru Alisia Maria

CUISINE DE LA PROVENCE - LA CÔTE D'AZUR

Bardașu Robert Cătălin,
Ghiorghieș Cătălin
Căramidă Denis, XIe G

Quoi et où est la Provence?

- La Provence est une région du sud-est de la France, située entre la mer Méditerranée, la vallée du Rhône et l'Italie ; au nord se trouve la province du Dauphiné en région Rhône-Alpes
- Les Romains ont fait de la région la première province romaine au-delà des Alpes et l'ont appelée Provincia Romana, qui a évolué pour devenir le nom actuel. Jusqu'en 1481, elle fut gouvernée par les comtes de Provence depuis leur capitale à Aix-en-Provence, puis devint une province des rois de France. Bien qu'il fasse partie de la France depuis plus de 500 ans, il conserve toujours une identité culturelle et linguistique distincte, en particulier à l'intérieur de la région.



LA CUISINE PROVENÇALE

La cuisine provençale est le résultat du **climat méditerranéen chaud et sec** ; le paysage accidenté, bon pour le pâturage des moutons et des chèvres, en dehors de la vallée du Rhône, un sol pauvre pour l'agriculture à grande échelle ; et les fruits de mer abondants sur la côte.

Les ingrédients de base sont les olives et l'huile d'olive, l'ail, les sardines, les sébastes (*sebaste*), les oursins (*arici de mare*) et poulpes (*caracatite*), l'agneau et la chèvre, les pois chiches (*nāut*) et les fruits locaux, tels que les raisins, les pêches, les abricots, les fraises, les cerises et les célèbres melons de Cavaillon.

Les poissons que l'on retrouve fréquemment sur les menus provençaux sont le rouget (*chefal*), le petit poisson rouge généralement consommé grillé, et le loup (appelé ailleurs en France le bar (*biban*)), souvent grillé avec du fenouil.



Quelques aliments traditionnels

- La **brandade** de morue (*cod*) est une purée épaisse de morue salée, d'huile d'olive, de lait et d'ail, généralement étalée sur du pain grillé.
- La **daube** (*caserolã*) provençale est un ragoût à base de cubes de bœuf braisés au vin, de légumes, d'ail et d'herbes de Provence. Les variations appellent également des olives, des pruneaux et des arômes avec de la graisse de canard, du vinaigre, du brandy, de la lavande, de la muscade, de la cannelle, des clous de girofle, des baies de genévrier ou du zeste d'orange.
- Pour une meilleure saveur, il est cuit en plusieurs étapes et refroidi pendant une journée entre chaque étape pour permettre aux saveurs de se fondre. En Camargue, en France, les taureaux tués lors des fêtes taurines sont parfois utilisés pour la daube.



Quelques aliments traditionnels

- L'**Aïoli** est une émulsion épaisse à base d'huile d'olive aromatisée à l'ail écrasé. Il accompagne souvent un **bourride**, une **soupe de poisson**, ou est servi avec des pommes de terre et de la **morue** (fr. Morue). Il existe autant de recettes que de familles en Provence.
- La **bouillabaisse** est le plat de fruits de mer classique de Marseille. La version traditionnelle est composée de trois poissons : la rascasse (*pește scorpion*), le rouge-gorge et le congre (*qipar*) européen, ainsi qu'un assortiment d'autres poissons et crustacés, tels que le Saint-Pierre, la lotte, les oursins, les crabes et les araignées de mer inclus pour la saveur. L'assaisonnement comprend: le sel, le poivre, l'oignon, la tomate, le safran, le fenouil, la sauge, le thym, le laurier, parfois le zeste d'orange et une tasse de vin blanc ou de cognac. À Marseille, le poisson et le bouillon sont servis séparément - le bouillon est servi sur d'épaisses tranches de pain avec de la rouille.



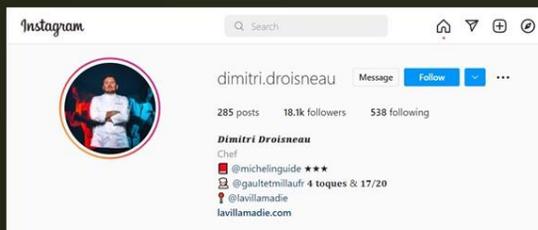
Quelques aliments traditionnels

- L'**Escabeche** est un autre plat de fruits de mer populaire ; les poissons (généralement des sardines) sont soit pochés soit frits après avoir été marinés une nuit dans du vinaigre ou du jus d'agrumes (*citric*).
- La **Fougasse** est le pain traditionnel de Provence, rond et plat avec des trous découpés par le boulanger. Les versions modernes sont cuites avec des olives ou des noix à l'intérieur.
- L'**Oursinade**, une sauce à base d'oursins, souvent appliquée sur le poisson. Son nom fait référence à une "dégustation" d'oursins.
- La **pissaladière** est une autre spécialité niçoise. Bien qu'elle ressemble à une pizza, elle est faite avec de la pâte à pain et la variété traditionnelle n'a jamais de garniture à la tomate. Il est généralement vendu dans les boulangeries, et est surmonté d'un lit d'oignons, légèrement dorés, et d'une sorte de pâte, appelée pissalat, à base de sardines et d'anchois, et de petites olives noires de Nice, appelées caillettes.
- La **ratatouille** est un plat traditionnel de légumes mijotés, originaire de Nice.



Meilleur Chef de la Côte d'Azur : Dimitri Droisneau, La Villa Madie, Cassis, France

- Le chef **Dimitri Droisneau**, propriétaire de *La Villa Madie à Cassis*, a décroché sa 3ème étoile au Guide Michelin lors de la Cérémonie des Etoiles Michelin 2022, qui s'est tenue le 22 mars dernier à Cognac en présence des grands protagonistes de l'univers de la gastronomie française.
- Cette distinction suprême a été accueillie par le chef en compagnie de sa femme **Marielle**, avec laquelle il dirige le restaurant depuis 9 ans.



Bibliographie:

<https://www.gosouthfrance.com/best-restaurants/top-french-chef.html>

<https://en.wikipedia.org/wiki/Provence#Cuisine>

<https://www.google.com/search>

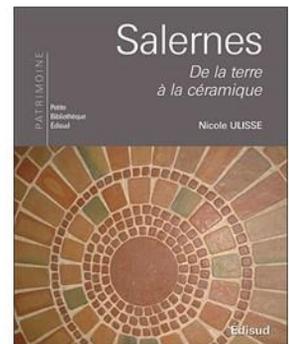
CÉRAMIQUE DE PROVENCE

Tradition et art français

Guțu Iasmina-Andreea
Patrașcu Anamaria
XIe G

Céramique authentique et carreaux de terre cuite en Provence

Salernes, un joli village voisin, situé dans la vallée abritée de la Bresque est mondialement connu pour ses carreaux de terre cuite authentiques et une communauté artisanale animée basée sur la céramique traditionnelle. La région était principalement agricole, mais au cours des années 1800, la découverte d'argile locale riche en fer a conduit le village à développer une industrie dynamique basée sur la production de carreaux de sol et de mur.





La forme typique est hexagonale s'appelle la *tomette*, on la retrouve dans de nombreuses maisons de la région et s'est exportée dans toute la France, l'Europe et l'Afrique au cours du siècle dernier. De nos jours, beaucoup de carreaux sont émaillés de couleurs vives pour ajouter de l'intérêt car la mode n'aime plus l'aspect très naturel de ces matériaux.

Les 15 usines de céramique qui perpétuent la tradition ont souffert d'une concurrence intense de l'étranger et la main-d'œuvre française relativement chère a rendu les produits accessibles à un très petit nombre.



Une maison de céramique notable à Salernes est l'entreprise familiale d'Alain Vagh, un artiste dans l'âme, il est également producteur de beaux, carreaux de sol et de mur dans les couleurs les plus vibrantes, imaginables, ainsi que de la terre cuite traditionnelle dans de nombreuses formes et tailles originales. Alain est réputé pour ses œuvres d'art folles et colorées et pour avoir carrelé toutes les surfaces possibles, entre autres un tracteur, une Corvette et une ancienne Vespa.



Il était un contemporain de la communauté artistique du sud de la France qui comprenait Picasso et Chagall. Alain a résisté à la tendance en se développant artistiquement et commercialement (il a décroché un gros contrat pour équiper toutes les belles boutiques L'occitane du monde), mais il a aussi créé une véritable entreprise familiale où ses fils perpétuent la tradition et tous deux dirigent l'usine aux abords de Salernes.



Poterie de Salernes



Bibliographie

Google images

http://www.activargile-provence.fr/30_2.cfm?a=204-poterie-du-chateau-fabricant-carrelage-arts-de-la-table-et-culinaire-objets-decoracion-architecture-elements-decoracion-biscuit-sous-traitance-travail-facon<https://www.net-provence.com/salernes.htm><https://www.alamy.com/france-var-dracenie-salernes-ceramique-alain-vagh-image228582921.html><https://livre.fnac.com/a2239346/Nicole-Ulisse-Salernes>http://www.activargile-provence.fr/30_2.cfm?a=206-alain-vagh-ceramique-fabricant-carrelage-jarre-et-poterie-de-jardin-objets-decoracion-architecture-elements-decoracion

LA PÉTANQUE

Burlaciuc Andrei George
XIe G

Description de la Pétanque

La pétanque est un sport qui entre dans la catégorie des sports de boules, avec le raffa, la pétanque, la boule lyonnaise, le boulingrin et le boulingrin vert couronne. Dans tous ces sports, les joueurs ou les équipes jouent leurs boules/balles vers une balle cible.



Objectif de Pétanque

À la pétanque, l'objectif est de marquer des points en ayant des boules plus proches de la cible que l'adversaire après que toutes les boules ont été lancées. Ceci est réalisé en lançant ou en faisant rouler des boules plus près de la petite balle cible, officiellement appelée jack mais connue familièrement sous le nom de cochonnet, ou en frappant les boules de l'adversaire loin de la cible, tout en se tenant à l'intérieur d'un cercle avec les deux pieds au sol.



Histoire de la Pétanque

La forme actuelle du jeu a été codifiée en 1907 ou 1910 à La Ciotat, en Provence, France. Le nom français pétanque (emprunté à l'anglais, avec ou sans l'accent aigu) vient de petanca dans le dialecte provençal de la langue occitane, dérivant de l'expression pè tancat, signifiant 'pied fixé' ou 'pied planté' (au sol).

En France, dans la seconde moitié du XIXe siècle, une forme de boules connue sous le nom de jeu provençal (ou boule lyonnaise) était extrêmement populaire. Dans cette forme de jeu, les joueurs roulaient leurs boules ou couraient trois pas avant de lancer une boule. La pétanque s'est développée à l'origine comme une ramification ou une variante du jeu provençal en 1910, dans ce qu'on appelle aujourd'hui le Boulodrome Jules Lenoir dans la ville de La Ciotat près de Marseille.

En France, dans la seconde moitié du XIXe siècle, une forme de boules connue sous le nom de jeu provençal (ou boule lyonnaise) était extrêmement populaire. Dans cette forme de jeu, les joueurs roulaient leurs boules ou couraient trois pas avant de lancer une boule. La pétanque s'est développée à l'origine comme une ramification ou une variante du jeu provençal en 1910, dans ce qu'on appelle aujourd'hui le Boulodrome Jules Lenoir dans la ville de La Ciotat près de Marseille.



Un ancien joueur du jeu provençal du nom de Jules Lenoir était atteint de rhumatismes si sévères qu'il ne pouvait plus courir avant de lancer une boule. En fait, il tenait à peine debout. Un bon ami nommé Ernest Pitiot était propriétaire d'un café local. Afin d'accommoder son ami Lenoir, Pitiot a développé une variante de forme de jeu dans laquelle la longueur du terrain ou du terrain était réduite d'environ la moitié, et un joueur, au lieu de courir pour lancer une boule, se tenait debout, immobile, en cercle. Ils ont appelé le jeu pieds tanqués, "pieds plantés" (sur le sol), un nom qui a finalement évolué pour devenir le nom actuel du jeu, la pétanque.

LA LAVANDE

Butnărașu Bianca-Antonia
Matei Andreea-Elena
Nester Paula-Andreea
XIe G

En Provence, il y a environ 10 000 hectares cultivés en lavande, la plus grande superficie cultivée avec cette plante en France. Le plus ancien établissement de lavande de la région Provence est le monastère de l'abbaye de Sénanque du XIIe siècle. Les moines ici cultivent encore la lavande, avec divers souvenirs parfumés pour les touristes en vente.



La lavande pousse mieux à des altitudes comprises entre 500 et 1 200 mètres. La pleine floraison a lieu en juillet, mais à partir de juin, les champs deviennent complètement violets. Les viticulteurs la récoltent généralement fin juillet, au plus fort de la saison. Pendant cette période, la lavande a la meilleure qualité pour être transformée en cosmétiques, parfums et médicaments.

Plus de 100 kg de lavande sont utilisés par litre d'essence de lavande. Un hectare entier de lavande est utilisé pour fabriquer 15 kg d'huile essentielle. La récolte a lieu à la main, car ce n'est que grâce à ce bien que les dommages aux fleurs sont évités. L'obtention de l'huile essentielle de lavande se fait par distillation, un procédé inventé par les Arabes il y a des milliers d'années.



Les habitants français suivent un certain nombre de règles claires concernant la culture et la récolte de la lavande. Par exemple, si le temps est plus sec, la période de récolte est plus précoce. Cependant, si les pluies sont prédominantes, la récolte peut être reportée jusqu'à fin août. Bien entendu, la récolte a également lieu en fonction des variétés de lavande utilisées. Vous pourrez également découvrir l'exemple de quelques producteurs de lavande de Roumanie.



Bibliographie

- ▶ <https://www.saltinourhair.com/france/lavender-fields-provence/>
- ▶ <https://www.travelawaits.com/2561658/best-lavender-fields-provence-france/>
- ▶ <https://vacantevacante.com/am-fost-acolo/franta/calea-lavandei-2/>
- ▶ <https://www.lelongweekend.com/best-lavender-fields-of-provence-france/>

LA TRUFFE NOIRE

Matei Cristiana, Radu Andreea
Vintilă Adina, Cujbă Ramona
XIe G



LE DIAMANT NOIR DE PROVENCE

- La truffe est un champignon souterrain mystérieux, que l'on trouve de mi-novembre à mi-mars. Exigeant, pour se développer, il a besoin de conditions très particulières ; sa présence est dépendante de tant de facteurs que sa production et sa régularité varient d'une année à l'autre. Elle est donc rare et précieuse !
- Il existe plusieurs modes de recherche, qui ont évolués au fil du temps, le plus courant aujourd'hui étant la récolte avec l'aide d'un chien, dressé depuis son jeune âge à reconnaître la forte odeur de la truffe. Certains chiens ne font que marquer le sol de leur patte pour indiquer l'endroit, et d'autres creusent volontiers en plongeant de temps à autre le museau dans le sol pour vérifier si la truffe est bien là. **Il existe entre le chien et le trufficulteur des liens de confiance, de complicité, de respect : en principe, un chien ne cave qu'avec son maître.**



▪ Le marché aux truffes de Richerenches

- C'est le plus important marché de truffes en Europe.
- Ouvert depuis 2008, avec une cérémonie rituelle d'extraction de la truffe vers la mi-novembre, il attire à nouveau les médias internationaux lors de la messe de la truffe à la mi-janvier. Ouverte aux professionnels de la restauration, courtiers, négociants, conservateurs et particuliers, Richerenches est labellisée « Capitale de la Truffe de Qualité » par le [Conseil National des Arts Culinaires](#) et le [Site Remarquable du Goût](#).





- Le village médiéval de Richerenches est l'une des quatre communes qui forment l'enclave des Papes du Vaucluse dans la Drôme provençale (originellement et historiquement rattachée à la Papauté d'Avignon). Les vestiges de l'enceinte de la vieille ville, aux quatre tours, sont les vestiges de la plus grande commande templière de Provence, du XIII^e siècle, acquise par l'Ordre du Temple en 1136.



- Le repas de la truffe est célébré depuis 1952 en l'église Notre-Dame de Richerenches, pour la fête de saint Antoine, patron des trufficulteurs. Elle fut fondée par le curé de Richerenches Henri Michel-Reyne, pour la rénovation de l'église templière ruinée de l'époque. Elle est célébrée chaque troisième dimanche de janvier. A cette occasion, à l'initiative du curé Henri Michel-Reyne, la corbeille se remplit en recherchant de généreuses donations de truffes fraîches, pesées et vendues à la sortie de l'hôtel des ventes à prix d'or, Place de l'Hôtel de Ville, au profit des finances paroissiales.



- La truffe noire *tuber melanosporum* (ou diamant noir) tient une place importante dans l'économie communale. Son commerce par des producteurs locaux se pratiquait par courtage avant les années 1920, jusqu'à la fondation vers 1923, par le conseil municipal, du marché hebdomadaire du samedi, entre mi-novembre et mi-mars, pour régulariser des transactions.





- Les truffes proposées à la vente doivent être entières, sans cassure, avoir l'odeur, l'arôme et la couleur caractéristiques de leur espèce, propres et brossées, exemptes de parasites et de pourriture et peser plus de 5 grammes.
- Quelle que soit l'espèce, une truffe doit appartenir à l'une des trois catégories suivantes :
- *Catégorie supplémentaire* : truffes de haute qualité d'une taille supérieure ou égale à 20 grammes
- *Catégorie I* : truffes de bonne qualité présentant de légers défauts, d'un calibre supérieur ou égal à 10 grammes
- *Catégorie II* : toutes les autres truffes d'un calibre supérieur ou égal à 5 grammes.



Quelques recettes

<https://provence-alpes-cotedazur.com/provence/que-faire/vin-et-gastronomie/recette-du-riz-de-camargue/#the-page-teaser>
<https://chefsimon.com/recettes/tag/truffes%20noires>
<https://www.youtube.com/watch?v=kO0-WK9quLA>
<https://www.epicurien.be/recettes/herbes-condiment/truffes/recettes-aux-truffes-noires-perigord.asp>

Bibliographie

https://www.gastronomiac.com/chefs_metiers_bouche/conseil-national-des-arts-culinaires-cnac/
<https://provence-alpes-cotedazur.com/provence/que-faire/vin-et-gastronomie/la-truffe/>
<https://www.sites-remarquables-du-gout.fr/>
<https://projecteur.tv.com/territoire/terroir/truffes-perigord-cavage-recolte-provence/>
<https://www.truffe-plantin.com/blog/fr/la-fete-de-la-truffe/>

LA TARASQUE

Vasilca Constantin
Ursachi Tudor
Botez Radu
XIe G

La Tarasque est un redoutable hybride mythologique ressemblant à un dragon légendaire de Provence, dans le sud de la France, apprivoisé dans des histoires sur Sainte Marthe, comme celle racontée dans la Légende dorée de Jacobus de Voragine.



En Provence, en France, la créature habitait les rives boisées du Rhône entre Arles et Avignon, autour de ce qui est aujourd'hui la ville de Tarascon (alors appelée Nerluc ou 'lieu noir'), mais se cachait dans le fleuve et attaqua les hommes qui tentaient de le traverser.

La créature a été décrite comme un dragon, mi-animal, mi-poisson, plus épais qu'un bœuf, plus long qu'un cheval, avec "des dents en forme d'épée aussi tranchantes que des cornes".



Tarascon - Procession de la Tarasque.



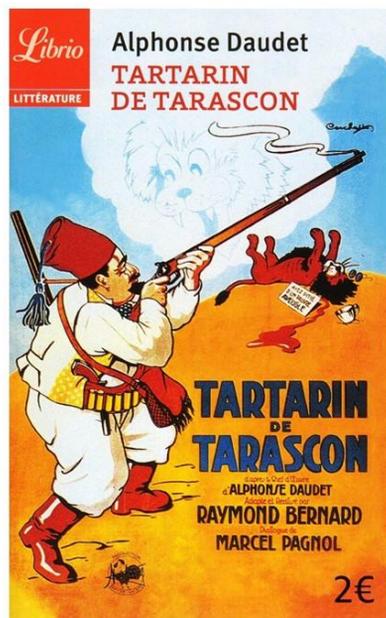
Les gens ont demandé de l'aide à Sainte Marthe et elle a trouvé la créature en train de dévorer un homme. Simplement en aspergeant d'eau bénite et en tenant la croix, elle a rendu la créature soumise et obéissante. Elle a ensuite attaché sa ceinture (à son cou) conduisant la bête aux villageois qui lui jetaient des pierres et des lances jusqu'à ce qu'elle meure.

- La fête de la tarasque a été initiée le 14 avril 1474 lors de la Pentecôte à Tarascon, à l'instigation de René d'Anjou, afin d'amuser ses citoyens avec une reconstitution du miracle de Sainte Marthe.



Plus tard, une deuxième fête a eu lieu le 29 juillet, jour de la fête de Sainte Marthe. Autrefois, l'effigie de la tarasque défilait dans les rues deux fois par an et une jeune fille représentant Sainte Marthe escortant la tarasque la tenait par la laisse (ou un ruban blanc) dans une main. De nos jours (après la Seconde Guerre mondiale), le festival se tenait chaque année le dernier dimanche de juin, pour raconter l'histoire de la Tarasque, ainsi que Tartarin, le personnage principal du *Tartarin de Tarascon* d'Alphonse Daudet.

Alphonse Daudet



LES FEUX DE LA SAINT-JEAN



Vernica Alexandru,
Pântea Albert
XIe G

Depuis des temps immémoriaux, le solstice d'été, jour le plus long de l'année, est célébré le 21 ou 22 juin par des feux de joie : on fête la lumière et l'arrivée de l'été, cette date marquant le début d'un nouveau cycle de la nature

L'église, au Ve siècle, a placé le solstice d'été sous le signe de saint Jean-Baptiste, né un 24 juin, afin de lutter contre les cultes païens du soleil.



C'est pourquoi les incendies ont lieu dans la nuit du 23 au 24. Les cendres des feux de la Saint-Jean préservaient les récoltes de la foudre et des orages.



Et pour les amoureux, sauter par-dessus le feu garantissait que leur amour durerait toute l'année. De plus, depuis 1982, c'est aussi la fête de la musique qui, le 21 juin dans plus de 100 pays, célèbre le début de l'été.

BIBLIOGRAPHIE

IMAGES: google images

VIDEO: youtube.com

TEXT: <https://www.caminteresse.fr/culture/dou-vient-la-tradition-des-feux-de-la-saint-jean-93922/>

LA CUISINE FRANÇAISE

Feraru Teodora, Compot Emilia,
Csiszar Melania, XIIe J

Courte histoire

La cuisine française a une longue histoire qui s'étend sur plusieurs siècles à partir du Moyen Age, quand il n'était accessible qu'à une certaine couverture sociale, l'aristocratie. Influencée par les divers mouvements sociaux et politiques de l'époque et subissant de grandes transformations tout au long de l'histoire, la cuisine française est restée fidèle au vin, au fromage et aux sauces à base de crème anglaise ou de moutarde, qui restent encore aujourd'hui de véritables symboles d'élégance et de sophistication françaises.



Autrefois, le vert était obtenu à partir de jus d'épinards ou de poireaux, tandis que la couleur jaune provenait du safran ou du jaune d'œuf. Plus loin, le rouge provenait du tournesol et le violet de la lavande.

Suite à l'évolution de la cuisine française, le premier livre de cuisine française, intitulé simplement « Cuisine française », apparaissait en 1652. Écrit par le célèbre chef de l'époque La Varenne, le livre montrait pratiquement que la cuisine française était déjà devenue un élément essentiel de la gastronomie européenne. Le livre offrait de nombreuses recettes, y compris la recette de la célèbre sauce épaisse « roux », obtenue à l'époque en mélangeant la farine blanche avec du beurre et utilisée pour épaissir les soupes ou les sauces. Avant l'invention de cette sauce, les Français trempaient simplement le pain dans la soupe pour l'épaissir. Des changements comme ceux-ci ont définitivement mis la cuisine française sur la carte gastronomique du monde, l'imposant comme l'une des principales écoles de cuisine en Europe et dans le monde.

La nouvelle cuisine

La nouvelle cuisine est une approche plus moderne de la cuisine française qui met l'accent sur la façon de présenter les produits culinaires. Elle s'est développée dans les années 1960-1970 en mettant en valeur les plats frais, légers et aux saveurs croquantes



La nouvelle cuisine française est basée sur le principe de simplicité, la nourriture étant à la fois plus légère et plus faible en gras et en salés, la cuisine étant beaucoup moins laborieuse. Le temps de préparation de produits tels que le poisson, les fruits de mer, les oiseaux, le bœuf, les légumes verts ou les pâtés a été presque réduit de moitié dans le but de préserver les saveurs naturelles. Les sauces lourdes à base de farine blanche ont également été remplacées par des herbes fraîches, du beurre diététique, du jus de lime et du vinaigre.

Trois curiosités à la française

Le déjeuner dure deux heures. Les Français estiment que la nourriture doit être consommée avec le même soin qu'elle est préparée. Dans les grandes villes, la pause déjeuner dure deux heures, tandis que dans les petites villes, elle peut s'allonger. Les hors-d'œuvre sont servis avec... apéritifs. L'apéritif (boisson alcoolisée), habituellement martini ou gin, est servi aux côtés d'apéritifs comme la tarte au saumon ou le foie gras.



Le vin est aussi important que n'importe quelle autre boisson. Pendant le repas, les Français mettent deux verres à côté de chaque personne, l'un pour l'eau, l'autre pour le vin. Les Français ont un respect particulier pour le vin, le considérant comme une partie essentielle d'un repas, de sorte qu'ils n'abdiquent pas du tout la règle selon laquelle le vin blanc est pour les fruits de mer et le poulet, et le vin rouge est pour la viande rouge.



Les Français sont les plus grands consommateurs de fromage au monde, avec 25 kilogrammes par personne et par an. Ils produisent également plus de 300 plats différents de fromage. Ils consomment plus en grandes quantités et foie gras. Les origines de cette délicatesse se trouvent dans l'Égypte ancienne maintenant plus de 4500. De là, il s'est propagé à la Grèce, puis à l'Empire romain d'où il a ensuite été repris par les Français.



Bibliographie

- romanalibera.ro
- www.wikipedia.ro

DES OBJECTIFS TOURISTIQUES À VISITER EN FRANCE

Juncu Larisa, Denes Stefan
Ridel Cosmin, Iojica Petronela
XIIe J

Paris

Paris est la capitale et la plus grande ville de France. La ville est traversée par la Seine, dans le nord de la France, au milieu de la région Île-de-France (également connue sous le nom de région parisienne).

Elle compte environ 2,2 millions d'habitants intra-muros et plus de 12 millions en intégrant les agglomérations alentours. Paris, qui est située dans la partie nord de la France, est traversée par la Seine entre les confluent de la Marne et l'Oise. Elle est divisée en 20 arrondissements pour une superficie totale de 105 km².



Lyon

Située entre le Rhône et la Saône, deuxième ville de France, elle date de plus de 2 000 ans et est une destination touristique prisée. Ici, vous pouvez visiter des bâtiments médiévaux tels que la cathédrale et l'église Saint-Paul, l'église Notre-Dame de la Fourvière, le monastère bénédictin de Saint-Pierre, tous inscrits au patrimoine mondial de l'UNESCO de 1998.

Colmar

Ce joyau coloré se trouve dans la région Alsace, et Colmar est célèbre pour ses vieilles maisons allemandes de différentes couleurs. La région Alsace elle-même est également l'un des meilleurs endroits à visiter en France, surtout si vous aimez le vin et les petits villages pittoresques.



Annecy



Son lac aux eaux bleu-vert et ses canaux qui parcourent la vieille ville lui ont donné le surnom de « **Venise des Alpes** ». Mondialement réputée pour son attrait touristique, la qualité de la vie et ses montagnes alentours, Annecy est aujourd'hui une ville touristique qui a su préserver son charme et son authenticité pour le plus grand plaisir des vacanciers et, qui, en même temps est active et dynamique toute l'année.

Strasbourg

Strasbourg Grande-Ile, classée au Patrimoine Mondial de l'Humanité depuis 1988, a été le premier centre urbain en France à avoir été retenu par l'UNESCO.

Strasbourg s'impose comme l'un des hauts lieux de la cuisine en France et en Europe : dans les « **winstubs** », petits débits de vin typiquement strasbourgeois, on prépare et on déguste les plats traditionnels accompagnés des vins d'Alsace.

Avec son vaste centre piétonnier, la douceur de ses canaux, ses quartiers bien typés, ses nombreux parcs et espaces verts et ses boutiques de luxe Strasbourg s'affirme comme une ville chaleureuse pleine d'authenticité mais aussi moderne et cosmopolite !



Versailles

Versailles est une commune française, chef-lieu du département des Yvelines dans la région Île-de-France, mondialement connue pour son château ainsi que pour ses jardins, sites classés sous l'égide de l'UNESCO dans la liste du patrimoine mondial de l'humanité.

Ville nouvelle créée par la volonté du roi Louis XIV, elle fut le siège du pouvoir politique français pendant un siècle, de 1682 à 1789, mais également en 1871 et devint un des berceaux de la Révolution française, avec la ville de Vizille (qui commença la Révolution le 21 juillet 1788).

Située dans la banlieue ouest de la capitale française, à 17,1 km du centre de Paris, Versailles est au XXI^e siècle une ville résidentielle et constitue une destination touristique internationale de premier plan.



les Gorges Verdon

Si vous voyagez sur la Côte d'Azur, assurez-vous de faire une excursion d'une journée dans les Gorges du Verdon (Cheile Verdon), un canyon spectaculaire, à environ 2 heures de Cannes.

Bibliographie

- <https://ro.m.wikipedia.org>
- <https://ro.m.wikipedia.paris.org>
- <https://ro.m.wikipedia.locurivizitatparis.org>
- <https://ro.imaginiparis.ro>



PROVENCE - LES ÉQUIPES DE FOOTBALL



Galatanu Teofil
Popa Stefan
Diaconu Vlad
XIe G



L'Olympique
Gymnaste Club
Nice, abrégé en
OGC Nice est un
club de football
français fondé en
1908 en tant que
section football du
club omnisports
fondé en 1904 et
situé à Nice.

De 1927 à 2013, le club joue au stade du Ray. Depuis le 22 septembre 2013, les rencontres se déroulent au nouveau grand stade de Nice dénommé Allianz Riviera. Les joueurs s'entraînent au sein d'un complexe sportif, inauguré en octobre 2017 et situé à l'ouest de la ville, boulevard Jean Luciano, dans lequel se trouvent également le centre de formation et le siège du club. Les joueurs sont traditionnellement appelés « les Aiglons », l'emblème de la ville de Nice et du club étant l'aigle.

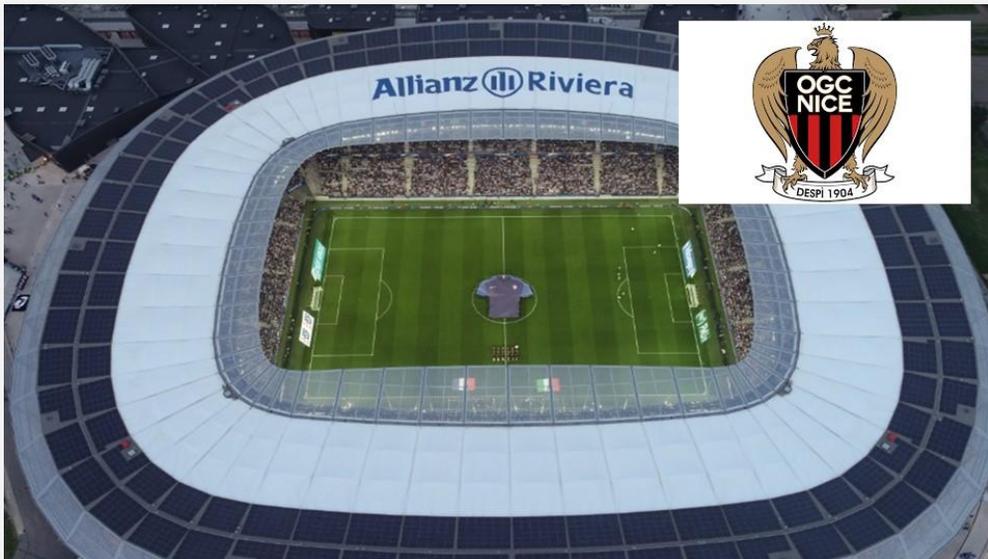


L'Olympique de Marseille, descendant du Football Club de Marseille, créé deux ans plus tôt, a été fondé le 31 août 1899 par René Dufaure de Montmirail. Le maillot officiel du club était un maillot blanc marqué de deux lettres bleues « O » et « M » entrelacées et d'un short noir. La devise du club est « Droit au But », traduit par « Droit au But ». Mais c'est un an plus tard, en janvier 1900, que l'histoire du football à l'Olympique de Marseille commence véritablement. L'OM a joué son premier match, un match amical contre l'Union Sportive Phocéenne, s'inclinant finalement 4-0.



L'Olympique de Marseille s'impose au niveau local en remportant le Championnat côtier de 1908. L'OM, promu Huveaune de 1902 à 1937, émerge au niveau national plusieurs années plus tard. Les Marseillais participent à la finale du championnat de l'USFSA (Union des sociétés sportives Français) en 1919, mais s'inclinent face au Havre (4-1). À partir de là, Marseille commence à se construire une réputation au-delà des Bouches-du-Rhône.

En 1938, l'OM remporte sa cinquième Coupe de France face au FC Metz (2-1), faisant du club marseillais l'équipe la plus victorieuse de la compétition. OM commençait à écrire sa légende...



Bibliographie

Le texte vient de wikipedia

Les photos avec OGC Nice sont de: Sportmedia.com

Les photos avec L'Olympique de Marseille sont de:

Footballgroundguide.com



ANNE FRANK - COURTE BIOGRAPHIE



Paveluc Bianca Antonela, Capatina Andreea
Felicia Mihai Mihaela Ioana, XIIe J

Annelies Marie Frank était une chroniqueuse germano-néerlandaise d'origine juive. L'une des victimes juives les plus discutées de l'Holocauste, elle s'est fait connaître à titre posthume avec la publication en 1947 du journal d'une jeune fille (à l'origine *Het Achterhuis* en néerlandais ; anglais : *The Secret Annex*), dans laquelle elle documente sa vie cachée de 1942 à 1944, pendant l'occupation. C'est l'un des livres les plus connus au monde et il a été à la base de plusieurs pièces de théâtre et films.

Au début du régime nazi d'Adolf Hitler, le père d'Anne, Otto Frank (1889-1980), un homme d'affaires allemand, a emmené sa femme et ses deux filles vivre à Amsterdam. En 1941, après que les forces allemandes eurent occupé les Pays-Bas, Anne a été contrainte de passer d'une école publique à une école juive. Le 12 juin 1942, elle a reçu un journal à carreaux rouges et blancs pour son 13e anniversaire. Ce jour-là, elle a commencé à écrire dans le livre : « J'espère pouvoir tout vous confier, car je n'ai jamais pu me confier à personne, et j'espère que vous serez une grande source de réconfort et de soutien. »

Lorsque la sœur d'Anne, Margot, a été confrontée à une déportation (dans un soi-disant camp de travail forcé), les Franks se sont cachés le 6 juillet 1942, dans l'arrière-boutique et l'entrepôt de l'entreprise de produits alimentaires d'Otto Frank. Avec l'aide de quelques amis non juifs, parmi lesquels Miep Gies, qui faisait de la contrebande de nourriture et d'autres fournitures, la famille Frank et quatre autres Juifs - Hermann et Auguste van Pels et leur fils, Pierre et Fritz Pfeffer - vivaient confinés à "l'annexe secrète". Pendant ce temps, Anne écrivait fidèlement dans son journal intime, racontant la vie quotidienne cachée, des désagréments ordinaires à la peur de la capture. Elle a discuté des questions typiques des adolescents ainsi que de ses espoirs pour l'avenir, notamment de devenir journaliste ou écrivain. La dernière entrée du journal d'Anne a été écrite le 1er août 1944. Trois jours plus tard, l'annexe a été découverte par la Gestapo, qui agissait sur un pourboire d'informateurs néerlandais.

La famille Frank a été transportée à Westerbork, un camp de transit aux Pays-Bas, et de là à Auschwitz, en Pologne occupée par les Allemands, le 3 septembre 1944, lors du dernier transport à quitter Westerbork pour Auschwitz. Anne et Margot ont été transférées à Bergen-Belsen le mois suivant. La mère d'Anne est décédée début janvier, juste avant l'évacuation d'Auschwitz le 18 janvier 1945. Le gouvernement néerlandais a établi qu'Anne et Margot sont mortes dans une épidémie de typhus en mars 1945, quelques semaines seulement avant la libération de Bergen-Belsen, mais des chercheurs en 2015 ont révélé de nouvelles recherches, y compris l'analyse de données d'archives et de récits à la première personne, indiquant que les sœurs auraient pu périr en février 1945. Otto Frank a été retrouvé hospitalisé à Auschwitz lorsqu'il a été libéré par les troupes soviétiques le 27 janvier 1945.

Les amis qui ont fouillé la cachette après la capture de la famille ont plus tard donné à Otto Frank les papiers laissés par la Gestapo. Parmi eux, il a trouvé le journal d'Anne, qui a été publié sous le titre *Anne Frank : The Diary of a Young Girl* (à l'origine en néerlandais, 1947). Précoce dans son style et sa perspicacité, il retrace sa croissance émotionnelle au milieu de l'adversité. Elle y écrivait : « Je crois toujours, malgré tout, que les gens sont vraiment bons dans l'âme ».

Le journal intime, qui a été traduit dans plus de 65 langues, c'est le journal le plus lu de l'Holocauste, et Anne est la plus connue des victimes de l'Holocauste.

Signature:

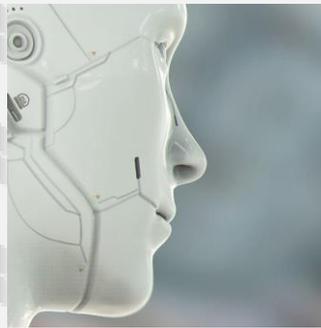


Bibliographie:

Wikipedia
Britannica.com

IA : COMMENT LES ROBOTS AFFECTERONT NOTRE AVENIR ET NOS EMPLOIS

Paveluc Bianca Antonela, Capatina Andreea Felicia
Mihai Mihaela Ioana, XIIe J



Qu'est-ce qu'un robot ?

Un robot est une machine - en particulier une machine programmable par un ordinateur - capable d'effectuer automatiquement une série complexe d'actions. Un robot peut être guidé par un dispositif de commande externe, ou la commande peut être intégrée à l'intérieur.

Les robots peuvent être construits pour évoquer la forme humaine, mais la plupart des robots sont des machines performantes, conçues en mettant l'accent sur la fonctionnalité brutale, plutôt que sur l'esthétique expressive.

Les robots et notre avenir. Une meilleure qualité de vie

Avec des robots qui font du travail à des heures insociables, nous pouvons vivre notre meilleure vie. S'ils sont capables de montrer et d'identifier les émotions humaines comme la compassion et la patience, ils sont capables de faire des travaux comme être soignants par exemple ; cela nous laissera l'esprit tranquille que les personnes âgées sont entre de bonnes mains robotiques.

La prochaine génération s'assiéra dans des salles de classe avec un professeur de robotique, avec plus d'intelligence que n'importe quel humain et capable de donner la meilleure qualité d'éducation possible. Quant aux robots domestiques qui deviennent une grande caractéristique dans les futures maisons, cela nous laissera plus de temps à passer avec notre famille et nos amis.



Des endroits plus sûrs

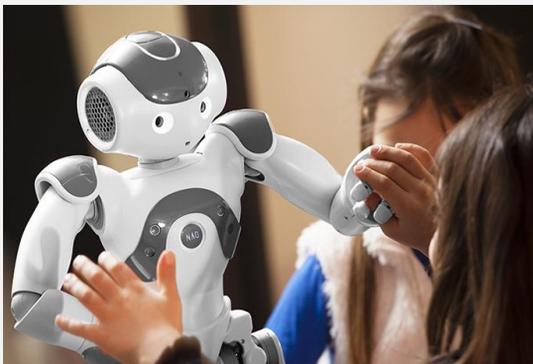
Les robots deviendront des gardes de sécurité et des policiers d'aide, sans avoir besoin de financer une formation intensive.



Ils auront des inconvénients modernes comme des yeux infrarouges, ce qui le rendra 10 fois plus facile lors de la poursuite des criminels à la poursuite, un robot de la vie réelle. On dit que 94 % des entreprises sont ouvertes à un avenir robotique. La Silicon Valley a déjà son propre garde de sécurité robotisé.

Les robots dans l'éducation

Les robots stimuleront le processus d'apprentissage personnalisé. NAO, le robot humanoïde, tisse déjà des liens avec des étudiants du monde entier. Il s'accompagne de sens importants de l'interaction naturelle, y compris le déplacement, l'écoute, la parole et la connexion.



La robotique dans le divertissement

Les robots deviendront plus personnalisés, interactifs et plus engageants que jamais. Avec la croissance de cette industrie, la réalité virtuelle entrera dans nos maisons dans un proche avenir. Nous serons en mesure d'interagir avec nos systèmes de divertissement à domicile par le biais des conversations et ils répondront à nos tentatives de communication.



Le saviez-vous ?

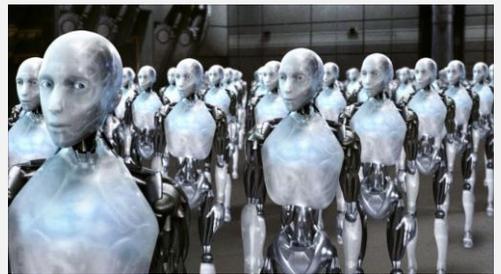


Trois raisons pour lesquelles les gens ont peur de robots

Les robots sont devenus une partie intégrante de l'industrie manufacturière, mais ils se déplacent également vers d'autres industries. Alors qu'ils continuent de devenir une plus grande partie de notre société, les gens expriment des craintes croissantes à leur sujet. Qu'il s'agisse d'une peur pour leur travail, leur vie ou de quelque chose d'autre, tout cela repose sur un manque de connaissances.

Ils nous provoquent un sentiment d'insécurité

Tout équipement de travail peut être dangereux. Cependant, avec des collègues robotiques, la peur de ce danger émerge différemment.

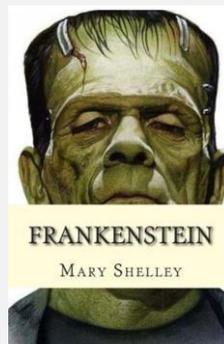


Ils prendront nos emplois

Tout au long de l'histoire, les gens ont toujours craint la technologie, car ils avaient peur qu'elle ne rende leur emploi obsolète.

Les robots prendront-ils le relais ?

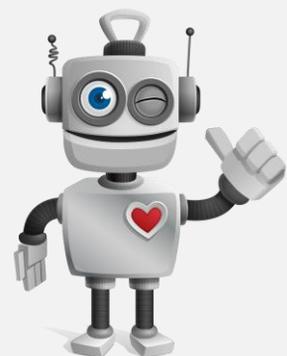
De Frankenstein de Mary Shelly jusqu'aux films Matrix de Wachowski, la culture populaire raconte des histoires terrifiantes de robots qui se retournent contre nous.



Bibliographie :

Wikipedia
blog.learningpeople.com
blog.robotiq.com

Source des photos: Google Images



LE RÉCHAUFFEMENT CLIMATIQUE

Balcan Ciprian

XIIe J



Le réchauffement climatique est le phénomène d'augmentation continue des températures atmosphériques moyennes enregistrées à proximité immédiate du sol, ainsi que de l'eau des océans, observé au cours des deux derniers siècles, mais surtout au cours des dernières décennies. Les phénomènes de réchauffement climatique ont toujours existé dans l'histoire de la Terre, ils étant associés au phénomène cosmique de maximum solaire, ceux-ci alternant avec de petites glaciations terrestres associées au phénomène de minimum solaire



Le Groupe d'experts intergouvernemental sur l'évolution du climat affirme que l'essentiel de l'augmentation de la température moyenne dans la seconde moitié du XXe siècle est probablement due à l'augmentation de la concentration de gaz à effet de serre anthropiques. L'opinion dominante est que le réchauffement est dû à l'activité humaine, en particulier, en libérant du dioxyde de carbone dans l'atmosphère en brûlant des combustibles fossiles.



Le réchauffement climatique a des effets profonds dans un large éventail de domaines. Elle provoque ou provoquera l'élévation du niveau de la mer, des extrêmes climatiques, la fonte des glaciers, l'extinction de nombreuses espèces et des changements dans la santé humaine.



De mon point de vue, le réchauffement climatique est le résultat de la négligence des gens envers l'environnement. Si ce n'est pas remédié, nous allons tous beaucoup souffrir

L'Iran



ایران

Micu Ana-Maria, XIIe J

La cuisine irannienne

Comme dans beaucoup de pays d'Asie, le riz (chelo) est la base de l'alimentation.

La plupart des plats sont une combinaison de riz préparé à l'irannienne avec de la viande (poulet, agneau) ou du poisson, beaucoup d'ail, d'oignon, de légumes, de noix et de fines herbes. Les herbes sont très utilisées, de même que les fruits comme les prunes, les grenades ou les coings.

le fesenjon : un poulet aux noix sauce grenade



le ghormeh sabzi : du veau ou de l'agneau aux herbes



le khoresht alo : du poulet aux pruneaux.



Codes vestimentaires en Iran

Le port du tchador et du hidjab ne sont plus obligatoires en Iran, bien qu'ils continuent à être largement portés. Les obligations vestimentaires restent néanmoins assez strictes pour les femmes, ainsi:

la tête doit être (partiellement) couverte d'un foulard,

les bras et les jambes doivent être couverts,

les fesses doivent être couvertes par un habit descendant au moins jusqu'à mi-cuisses,

il faut éviter les habits moulants.



Pour les hommes, les règles sont moins contraignantes. Le port de manches courtes est désormais autorisé, mais le port de pantalons longs reste obligatoire (j'ai tout de même vu un iranien en bermudàs dans un village touristique). A quelques rares exceptions de lumpen-prolétaires, les iraniens semblent attacher beaucoup d'importance à porter des fringues propres et soignées.

L'Iran, en forme longue la république islamique d'Iran, est un pays d'Asie de l'Ouest, historiquement appelé la Perse. Bordé au nord par la mer Caspienne, au sud-est par le golfe d'Oman et au sud par le golfe Persique, l'Iran partage des frontières avec le Turkménistan au nord-est, l'Afghanistan à l'est, le Pakistan au sud-est, l'Irak à l'ouest et la Turquie, l'Arménie et l'Azerbaïdjan au nord-ouest.

L'Iran est un pays fortement diversifié tant sur le plan des grands ensembles naturels que de sa population et sa culture. Le relief de l'Iran est montagneux à l'ouest et au nord — les sommets sont les plus hauts d'Eurasie à l'ouest de l'Hindou Kouch-Himalaya — et à l'est, le plateau iranien s'insérant entre les deux massifs et les plaines étant circonscrites aux côtes de la mer Caspienne et du golfe Persique. À la rencontre des plaques eurasiatique, arabique et indienne, le pays est sujet aux séismes. Les aires à l'ouest et au nord, plus humides et couvertes de steppes et de forêts, rassemblent la plus grande partie de la population, l'est et le sud étant semi-désertiques et désertiques.

L'Iran est l'un des plus anciens berceaux civilisationnels du monde, ayant été habité par les Élamites dès le IV^e millénaire avant notre ère. Unifié par les Mèdes, le territoire vint à constituer l'un des plus vastes empires à avoir jamais existé, s'étendant de l'est de l'Europe à la vallée de l'Indus sous le règne des Achéménides, ainsi que le plus important foyer du monothéisme zoroastrien pendant plus de mille ans. Conquis en 331 avant notre ère par Alexandre le Grand et placé sous la domination des rois séleucides, l'empire se rebella au siècle suivant sous l'impulsion des Parthes. Régnant à partir du III^e siècle de notre ère, les Sassanides érigèrent l'Empire perse au rang de grande puissance de l'Asie de l'Ouest pendant plus de quatre cents ans. La conquête arabo-musulmane au VIII^e siècle conduisit à l'islamisation de l'Iran, dont les contributions aux arts, aux sciences et à la philosophie au cours de l'Âge d'or de l'islam furent toutefois nombreuses.

Conclusion

J'ai choisi ce thème de projet parce que mon petit ami vient d'Iran. Je déteste les stéréotypes que les gens véhiculent sur lui, et je pense qu'il est de mon devoir d'être informé et d'éduquer les autres. après tout, les Iraniens ne sont pas très différents de nous. ce sont des gens polis, accueillants et fiers de leur culture.



AFGHANISTAN



Galeru Daniela-Elena
Niță Nicole-Elena
XIIe G

Est un État enclavé de 652 864 km² et de 38 041 754 habitants estimé en 2019, avec pour capitale Kaboul. Il est frontalier à l'ouest avec l'Iran, au sud et à l'est avec le Pakistan, au nord avec le Turkménistan, l'Ouzbékistan et le Tadjikistan et avec la Chine dans la région la plus orientale du pays (corridor Vacan). Les langues officielles du pays sont le pashto et le dari.



nicole

Les gouvernements talibans et l'invasion américaine

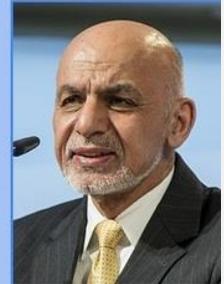
Malgré le manque de cohésion, le 17 avril 1992, les moudjahidines forcent le président Mohammad Najibullah à fuir et proclament la naissance de l'État islamique d'Afghanistan. Les fortes tensions entre les commandants moudjahidines ont conduit à la naissance des talibans, une milice composée de jeunes Afghans d'origine pachtoune issus des écoles islamiques du Pakistan et de moudjahidines déçus par leurs commandants. Le financement dérivé du trafic d'opiacés a permis aux talibans d'acheter les armes avec lesquelles mener une guerre civile qui s'est terminée en 1996 avec la prise de Kaboul et la naissance de l'Émirat islamique d'Afghanistan dirigé par le mollah Mohammed Omar. Le gouvernement taliban retrouve l'opposition de certains moudjahidines dirigés par Ahmad Shah Massoud et réunis dans l'Alliance du Nord, alors qu'il obtient le soutien de l'organisation terroriste al-Qaïda dirigée par le milliardaire saoudien Oussama ben Laden, arrivé en Afghanistan en 1996.



Soldats américains dans le district de Daychopan lors d'une opération de recherche de guérilleros talibans et de munitions le 4 septembre 2003.

À la suite des attentats du 11 septembre 2001 et du refus persistant des talibans de livrer Oussama ben Laden, les États-Unis d'Amérique ont décidé d'envahir l'Afghanistan dans le but de mettre fin au régime taliban et d'éradiquer al-Qaïda du territoire. La supériorité militaire américaine a permis de reconquérir Kaboul et de mettre en place en trois mois un gouvernement de transition dirigé par Hamid Karzaï, officialisé ensuite le 9 octobre 2004 avec la célébration des premières élections présidentielles qu'il a remportées. Pendant sa présidence, une présence considérable de contingents de la FIAS de l'OTAN est restée dans le pays et a tenté en vain de mettre fin à la guérilla des talibans. En 2014, de nouvelles élections ont vu la nomination d'Ashraf Ghani à la présidence. Après les élections, l'opération Resolved Support a été inaugurée dans le but de former une armée régulière capable de faire face de manière indépendante aux guérillas talibanes.

Avec la signature de l'accord de Doha, le retrait progressif des forces de l'opération Resolute Support était prévu, ce qui, une fois déclenché, a provoqué une nouvelle offensive des milices talibanes. En quelques semaines, les talibans ont conquis la majeure partie du territoire afghan en entrant à Kaboul le 15 août 2021 et en forçant le président Ashraf Ghani à fuir.



L'abus et la torture

En mars 2002, des officiers supérieurs de la CIA ont autorisé des techniques d'interrogatoire utilisant la torture.[112] comme le waterboarding. L'administration Bush a déclaré, au lendemain des attentats du 11 septembre 2001, que les membres d'Al-Qaïda capturés sur le champ de bataille devaient être protégés par la Convention de Genève.

Les techniques d'interrogatoire allaient du simple passage à tabac, comme les secousses et les gifles, à de véritables méthodes de torture telles que : enchaîner les prisonniers en position verticale, maintenir le prisonnier dans une cellule froide et le baigner avec de l'eau, déplacer continuellement le prisonnier nu d'une pièce avec une température très basse dans un avec une température très élevée, et puis vice versa, en continu, pendant des heures, ou l'utilisation de musique, généralement "heavy metal", à un volume très élevé pendant plus de 24 heures, pour tourmenter la personne et arrêter elle de penser ou de se détendre.



nicole

***Waterboarding** : une technique de torture qui consiste à plonger le visage d'un prisonnier dans l'eau, l'empêchant ainsi de respirer. La torture est arrêtée dès que la victime est au bord de la noyade, afin de l'empêcher de mourir, après quoi, lorsque la victime a repris son souffle, la torture recommence. Les tortures sont généralement répétées plusieurs fois par séance, jusqu'à ce que la victime accepte de fournir des informations, souvent même inventées, ou de signer des aveux, authentiques ou rédigés par les tortionnaires. Les États-Unis ont utilisé ces techniques dans une prison secrète à Kaboul. Plus de 100 avocats américains ont déclaré sans équivoque que le waterboarding est une torture. Le sénateur John McCain a qualifié le waterboarding de simulacre d'exécution et de « torture très grave ».

La CIA a déclaré qu'elle n'envisageait pas la torture par waterboarding.

Le massacre de Dasht-e Leili

En décembre 2001, 7 500 prisonniers talibans qui ont survécu au soulèvement dans la prison de Qala-i Jangi, ont été enlevés par les troupes du chef de guerre ouzbek Rashid Dostum, dans des camions-conteneurs pour être transférés dans une autre prison de Sheberghan sous le soleil brûlant, à l'arrivée au moins la moitié des prisonniers sont morts par asphyxie et sont enterrés dans des fosses communes dans le désert de Dasht-e Leili



Rapport Brereton

En 2020, une enquête du juge militaire Paul Brereton a révélé 39 cas de meurtres injustifiés et cruels de civils afghans par les troupes australiennes du Sas-Australian Special Air Service Regiment. Les violences ont été commises de 2005 à 2016, elles n'ont pas eu lieu au combat et il y a aussi des rapports de massacres de mineurs.

La guerre

La guerre qui n'a pu être gagnée, telle qu'elle est désormais définie, en plus des Etats-Unis, depuis l'invasion du 7 octobre 2001. A ce jour, le montant de 2,313 milliards de dollars, une chiffre difficile à imaginer.

Dans la plupart des calculs, le « prix » du conflit est de 815,7 milliards de dollars, car il s'agit du dernier rapport 2020 du ministère de la Défense.

Un chiffre qui couvre les dépenses opérationnelles, de l'alimentation des soldats au carburant du véhicule, de l'arme aux munitions, des chars aux avions.

Mais les intérêts déjà payés sur les énormes emprunts que Washington a contractés pour financer les opérations, l'aide aux anciens combattants - des coûts qui ne cesseront d'augmenter dans les années à venir - des milliards de plus pour se concentrer sur la facture. Ainsi, les dépenses ne sont pas terminées.

De la formation des troupes à la construction de routes, d'écoles et d'autres infrastructures, cette partie a besoin de 143 milliards de dollars depuis 2002, selon l'inspecteur général spécial pour la reconstruction en Afghanistan.



Cette guerre, que les Américains ont regardée de loin au fil des ans, a brutalement attiré leur attention avec la mort de 13 soldats américains dans un attentat suicide revendiqué par l'État islamique du Khorasan (ISIS-K).

Après presque un an et demi sans morts américaines en Afghanistan, l'image de Joe Biden le cœur sur le visage devant les cercueils restera dans les mémoires. Cinq des soldats tués n'avaient que 20 ans, ils sont donc nés au moment où al-Qaïda, un groupe basé en Afghanistan et protégé par les talibans, a commis les attentats du 11 septembre 2001 qui ont déclenché la guerre. Ironiquement, ce sont les talibans qui ont en partie obtenu le retrait de l'armée américaine, menacée par ISIS-K. "Les talibans étaient très pragmatiques et très professionnels", a déclaré lundi le général Kenneth McKenzie, chef du commandement central de l'armée

La plus longue guerre

La plus longue guerre des États-Unis s'est terminée au milieu de la nuit afghane. Un avion militaire a décollé de Kaboul lundi, une minute avant minuit heure locale, avant l'échéance du 31 août fixée par le président Joe Biden, avec à son bord des soldats, des armes et l'ambassadeur américain, note dans un résumé l'AFP.

C'était l'épilogue d'un pont aérien effréné qui a permis l'évacuation de plus de 120 000 personnes d'Afghanistan qui fuyaient le régime taliban qui avait pris le pouvoir deux semaines plus tôt, 20 ans après leur éviction par les États-Unis.



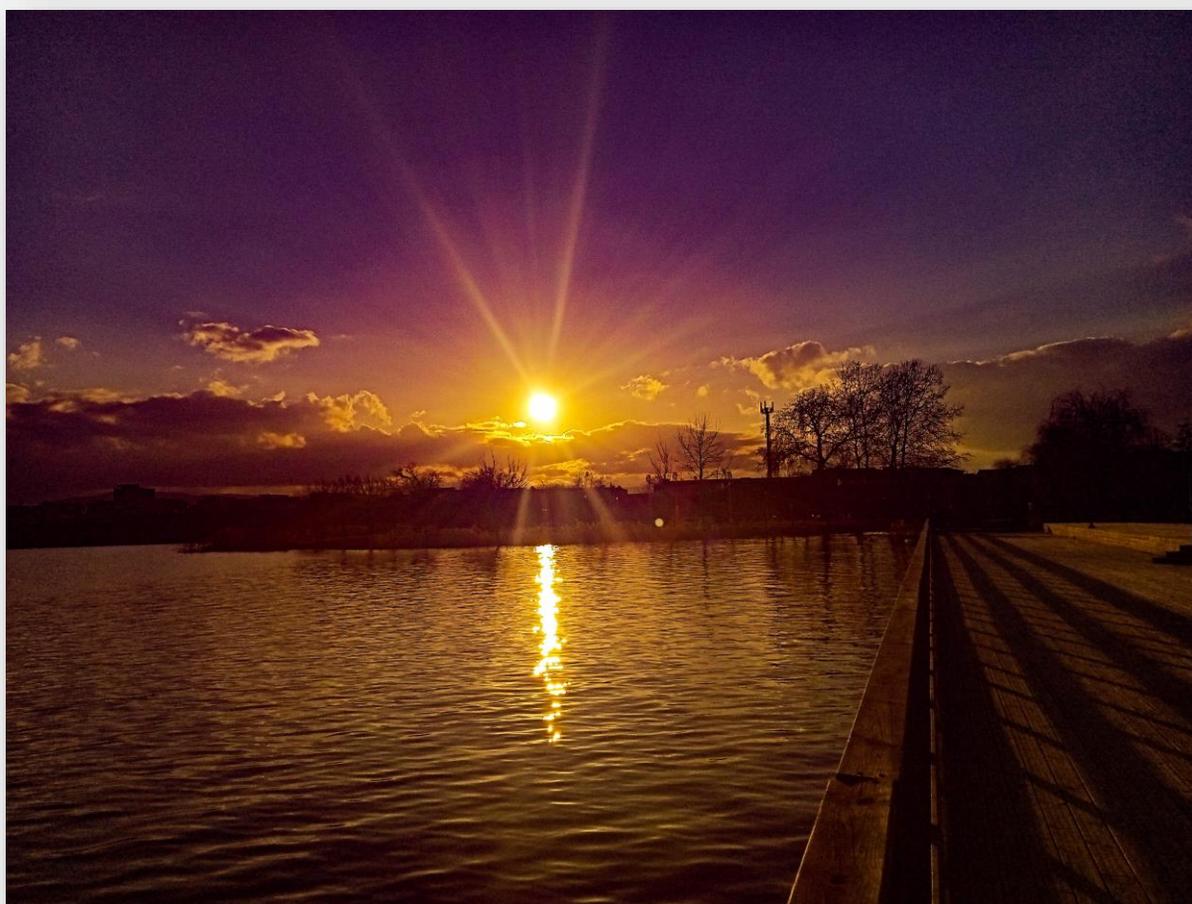
Les femmes sont totalement interdites de toute activité à l'extérieur de la maison à moins d'être accompagnées de « mahram » (le plus proche parent masculin, qu'il s'agisse du père, du frère ou du mari).



Elles ne sont pas autorisées à être traitées par des médecins masculins. Les femmes dont les chevilles peuvent être vues sont fouettées en public. Les femmes n'ont pas le droit de rire à haute voix. Il est interdit aux femmes de porter des vêtements colorés.

En conclusion, nous pouvons dire que la situation en Afghanistan est considérée comme une des pires crises humanitaires au monde. Le pays a de très importants besoins humanitaires et connaît des déplacements de population de grande ampleur et de graves crises alimentaires.

*Un conte roumain ... dans
une autre perspective*



L'OURS TROMPÉ PAR LE RENARD

Résumé réalisé par MALINA-ANTONINA
MANLIC
IXe I



L'ours trompé par le renard

Il était une fois un renard qui était malin. Une nuit, il était très affamé, donc il est allé à la recherche de nourriture, sans rien trouver. Au lever du soleil, il aperçut un chariot plein de poisson. En étant malin, il s'est mis au milieu de la route comme s'il était mort. Le paysan l'a vu et il a pensé qu'il serait utile pour faire un manteau avec sa fourrure qui serait destiné à sa femme. À cause de cela, il le met dans le chariot. Pendant que le paysan se dirigeait vers sa maison, le renard a commencé à jeter les poissons en dehors du chariot. Ensuite, il est descendu lui aussi et il s'est caché dans son refuge et il a mangé le poisson volé. À ce point, un ours a vu le renard et il lui a demandé comment il a obtenu ces poissons. Le renard lui explique qu'il est resté une nuit entière avec sa queue dans l'étang sans bouger, même si l'eau était froide. L'ours a décidé de faire la même chose. Malheureusement quand le froid est arrivé il n'a plus résisté et il a essayé de tirer sa queue en dehors de l'eau. Il est resté sans queue et il n'a pas réussi à prendre des poissons. Quand le renard l'a vu, il s'est moqué de lui. L'ours a essayé de le retrouver mais en vain. Et enfin, c'est comme ça que l'ours a été trompé par le renard.



POVESTEA LUI HARAP-ALB (LE CONTE DE HARAP-ALB)

Résumé réalisé par LIVIU-RARES ACASANDREI
IXe F

Titre: Povestea lui Harap-Alb

Auteur : Ion Creangă

Personnages: Harap-Alb, Spânul, Împăratul Verde și fetele lui, Sfânta Duminică, Împăratul Roș și fiica sa, Gerilă, Fomilă, Setilă, Ochilă și Păsări-Lăți-Lungilă.

L'Empereur Vert n'a pas d'héritiers et demande à son frère d'envoyer le plus digne de ses trois fils, à qui il laissera le royaume. Le fils aîné et le fils cadet s'offrent un à un, mais reviennent humiliés après qu'un ours se soit mis à travers leur chemin.

Le fils cadet ne veut pas décevoir son père et, sur les conseils d'une vieille femme bossue (la sainte Dimanche), lui demande les vêtements, les armes et le cheval que son père avait utilisés dans sa jeunesse. La vieille femme apprend au jeune homme comment choisir son cheval : il apporte un plateau à braises à l'écurie et choisit celui qui viendrait manger. Apparemment un vieux mulet, le cheval mangeur de braise s'avère être un étalon doué du don de la parole et du vol. Quand le voyage commence, le jeune homme vainc l'ours féroce, qui s'avère être son père déguisé. Le garçon réussit l'épreuve de son père, qui lui donne de la fourrure d'ours et des conseils importants : se méfier de l'Homme chauve et de l'Homme Rouge. Mais cette leçon ne pourra pas suivre le personnage principal : il refuse deux fois l'aide de l'Homme chauve, mais la troisième fois, errant dans les bois, il doit l'accepter. L'Homme chauve le trompe, l'oblige à devenir son serviteur, l'appelle Harap-Alb et se fait passer pour le neveu de l'Empereur Vert.

Enfin dans son royaume, l'Homme chauve tente de se débarrasser d'Harap-Alb, l'envoyant dans des missions périlleuses. Avec l'aide de son cheval, mais aussi de la Sainte Dimanche, Harap-Alb parvient à voler les salades du jardin de l'Ours et à tuer le cerf avec des diamants plantés dans la peau. Une dernière mission est d'apporter le visage de l'Empereur Rouge. En chemin, il choisit d'épargner un mariage avec des fourmis et d'aider un essaim d'abeilles. En guise de remerciement pour sa gentillesse, les insectes lui proposent de l'aider : ils lui donnent une aile qu'il devra brûler quand il en aura besoin.



Il rencontre également Gerila, Fomila, Setila, Ochilă et Păsări-Lăți-Lungilă, qu'il emmène avec lui dans le royaume de l'Empereur Rouge. Une fois là-bas, ils doivent traverser certaines épreuves où les talents de leurs nouveaux amis s'avèrent nécessaires : dormir dans une maison très chaude, manger et boire d'énormes quantités de nourriture et de vin, choisir du pavot dans le sable (où les fourmis l'aideront), garder la fille de l'Empereur la nuit, la distinguer de sa belle-sœur, qui lui ressemblait beaucoup (où la reine des abeilles l'aidera).

Une dernière épreuve est proposée par la fille de l'Empereur Rouge : une course entre son pigeon et le cheval de Harap-Alb après trois tranches de pomme fraîche, eau courante et eau morte. Le cheval parvient également à remplir cette dernière condition, de sorte que l'Empereur Rouge est obligé de donner sa fille à Harap-Alb.

Sur le chemin du retour, les deux tombent amoureux, la jeune fille révèle le secret de l'Homme chauve et dit à tout le monde que Harap-Alb est le vrai neveu de l'Empereur Vert. L'Homme chauve coupe la tête de Harap-Alb, le cheval tue l'Homme chauve et la fille de l'empereur rouge utilise du jus de pomme frais, de l'eau vive et de l'eau morte pour ramener son amant à la vie.

Finalement, ils se marient, restent héritiers du royaume de leur oncle et passent leur vie heureux pour toujours.

STAN BOLOVAN

Résumé réalisé par LUANA-MARIA BUJOR
XIe F



Il était une fois un homme du nom de Stan qui vivait à côté d'un village. Il avait une femme qui était toujours triste, et quand il lui en a demandé pourquoi, il lui a dit qu'elle était triste parce qu'ils n'avaient pas d'enfants. Quand Stan a entendu ça, il s'était attristé.

Après un certain temps le Seigneur Jésus-Christ et saint Pierre sont venus à leur porte. Stan les a nourris correctement, et quand ils s'étaient partis, on lui a demandé s'il voulait quelque chose, car ils pouvaient lui accomplir trois souhaits. Interrogé trois fois, Stan a dit des enfants, alors il a reçu une centaine d'enfants. Avec un trop grand nombre, Stan est allé dans le monde pour trouver de quoi nourrir ses enfants. Il a atteint la fin de la terre, où un berger a entendu parler qu'un cerf-volant venait chaque nuit et volait trois moutons et prenait le lait de soixante-dix-sept moutons. Stan a demandé comment il serait récompensé s'il se débarrassait du cerf-volant, et les bergers lui ont promis un tiers de leurs moutons. Lorsque le cerf-volant est arrivé, il lui a dit qu'il était Stan Bolovan et qu'il pouvait extraire le lait de la pierre. Il sortit un marceau de fromage et le pressa, trompant le cerf-volant qui avait également essayé une pierre et échoué. Stan a accepté de travailler pour le cerf-volant pour sept sacs de pièces d'or par jour parce qu'il avait appris que l'année ne durait que trois jours.

.Un jour, le cerf-volant a fait rivaliser tous les dragons avec Stan pour lancer la masse enchantée, mais Stan a dit qu'il lancerait le cerf-volant sur la lune, pour ne pas perdre sa masse, lui a promis sept sacs de pièces d'or et il lui l'a retourné. Après un certain temps, le cerf-volant et Stan sont allés au puits chercher de l'eau dans douze soufflets de buffle, mais Stan a dit au cerf-volant qu'il voulait ramener tous les puits à la maison au cerf-volant. Pour ne pas ruiner la fontaine, le cerf-volant lui a promis sept autres sacs de pièces d'or et il a également apporté le soufflet. Ensuite, ils sont allés chercher du bois dans la forêt, mais Stan a dit au cerf-volant qu'il amènerait toute la forêt au cerf-volant en une seule fois. Effrayé par le cerf-volant, il a également porté le bois de Stan et lui a promis sept autres sacs de pièces d'or. Afin de ne pas lui donner autant de pièces, le cerf-volant est allé dans la chambre de Stan et l'a frappé dans le lit avec sa masse, croyant qu'il l'avait tué. Mais Stan avait entendu le cerf-volant parler à sa mère et avait mis les auges des cochons dans son lit. Lorsqu'on lui a demandé comment il avait dormi le lendemain, Stan a dit qu'il allait bien, mais il a senti une puce lui piquer le front.

Le cerf-volant et sa femme ont eu peur et lui ont donné tous les sacs de pièces d'or promis. Parce qu'il ne pouvait pas en porter autant, Stan a dit qu'il voulait rester encore un an, mais le cerf-volant, pour se débarrasser de lui, a pris tous les sacs sur son dos et l'a ramené chez lui. Quand ils sont arrivés, les 100 enfants de Stan se sont mis à travers leur chemin et ont commencé à crier qu'ils voulaient manger de la viande de cerf-volant. Le cerf-volant a eu peur et n'est jamais revenu dans le royaume des humains. Stan a gardé toutes les pièces et a reçu les moutons promis par les bergers.



LE SEL DANS LES PLATS - PETRE INSPIRESCU

Résumé réalisé par DENIS-GABRIEL DIMA
IXe L

Il était une fois un homme qui avait trois filles qu'il aimait beaucoup. Un jour, il demanda à chacune d'elles combien elles l'aimaient. La fille aînée lui a dit qu'elle l'aimait comme du miel et la fille du milieu l'aimait comme du sucre. La fille cadette lui répondant qu'elle l'aimait comme du sel dans les plats, exaspère l'empereur qui la chasse de sa cour sans comprendre vraiment le sens des mots. Elle est allée dans un autre royaume où elle s'est fait embaucher sans parler de ses origines. Tout le monde n'avait que des mots d'éloge pour elle, alors que la reine a entendu parler d'elle. Il l'a pris à ses côtés et se mit à l'aimer comme à son propre enfant.

La reine eut un fils qui revint blessé de la guerre. Elle le soignait jour et nuit avec la fille du roi. Pendant ce temps, le fils de l'empereur est tombé amoureux d'elle et quand il s'est récupéré, il a dit à ses parents qu'il voulait la marier. Lors du mariage, la jeune fille a insisté pour qu'un certain empereur, son père, soit invité, sans leur dire pourquoi. Elle cuisina personnellement la nourriture pour le roi, sans ajouter de sel, seulement du sucre et du miel. Au mariage, au roi la fille lui semblait familière, mais il ne semblait pas possible qu'elle soit sa fille. Au bout d'un moment, remarquant que sa nourriture avait mauvais goût, l'empereur se mit en colère. Ensuite, la jeune fille a raconté à ses invités ce qui s'est passé et l'empereur s'est excusé, comprenant alors les paroles de sa fille, qu'elle l'aimait comme du sel dans les plats.

La fin!



LE SACHET AVEC DEUX PIÈCES, DE ION CREANGA

Résumé réalisé par IOANA-ALEXANDRA COZMA
IXe L

Il était une fois une vieille femme qui avait une poule et un vieil homme qui avait un coq. La vieille femme était égoïste et gardait les oeufs rien que pour elle et le vieil homme n'en mangeait pas. C'est pourquoi il a chassé son coq de chez lui. Sur le chemin, le coq trouva un sachet dans lequel il y avait deux pièces d'argent. Un boyard qui traversait cette route a pris son sachet. Derrière lui, le coq a crié qu'il voulait récupérer le sac. Alors le serviteur du boyard jeta le coq dans une façade, et le coq but toute l'eau et poursuivit de nouveau le boyard. Encore une fois, le serviteur a pris le coq et l'a jeté dans le troupeau de vaches et le coq a mangé toutes les vaches. Puis il recommença à suivre le boyard jusqu'à ce qu'il atteigne sa maison. Ici, le boyard a dit au cuisinier de jeter le coq au four. Alors le coq jeta toute l'eau qu'il avait puisée à la fontaine et la versa dans le feu. Ensuite, le boyard a ordonné au serviteur de jeter le coq dans la chambre d'or et le coq a avalé tout l'or et tous les jaunes de là. Après cela, le boyard a vu que ce coq ne cédait pas et lui a donné le sachet. Il est retourné vers le vieil homme qui était fier de sa fortune. La vieille femme était furieuse et envoya sa poule chercher aussi quelque chose cher. La poule alla sur le chemin et trouva une perle. Elle l'avalait et rentra à la maison. Lorsque la vieille femme est allée voir ce que la poule avait fait, elle n'a trouvé qu'une perle et a commencé à battre la poule.

La fin!





« L'inspiration existe, mais il faut qu'elle vous trouve au travail. »

Pablo Picasso

Avisé ISJ Bacău

ISSN 2559 – 4176

ISSN-L 2559 – 4176

MAD