

# Le petit journal

Détachable !

du Conseil communal des Enfants



## Edito

**Le 13 décembre 2018, le nouveau Conseil communal des enfants s'est réuni pour la première fois.**

Lors de cette réunion, nous avons choisi notre projet pour l'année 2019, qui est d'organiser des cours de « benjamin secouristes ».

Les cours de « benjamin secouristes » servent à apprendre comment aider des personnes en attendant les secours.

C'est une formation faite pour les élèves de 5<sup>ème</sup> et de 6<sup>ème</sup> primaires (10 à 12 ans).

Nous avons également discuté d'autres sujets, comme repeindre les lignes du terrain de foot à Champlon et de remettre les filets des paniers de basket dans les deux écoles. Ces travaux ont été effectués pendant les vacances de Noël.

Timéo Lengele

## Actu

**Dernièrement, une équipe de chez Engema a traversé le village de Journal pour poser une ligne à haute tension souterraine destinée à remplacer la ligne aérienne obsolète et trop chère d'entretien.**

Les hommes ont creusé une tranchée sur le bas-côté des routes mais ont aussi parfois dû scier le tarmac. Ils ont posé un lit de sable au fond des tranchées avant d'y déposer les gros câbles en déroulant d'énormes tourets de bois.

Ils ont recouvert les câbles d'une grosse couche de sable pour les protéger puis mis une plaque de signalisation. Ils ont recouvert les câbles d'une grosse couche de sable pour les protéger puis mis une plaque de signalisation. Enfin, ils ont remis la terre ou du stabilisé et du tarmac là où c'était nécessaire.

Ils ont nettoyé la route et les bas-côtés pour effacer du mieux qu'ils pouvaient les traces de leur passage.

Les chauffeurs commencent leur journée à 6h30 du matin, ils chargent sur leurs camions tout ce qui sera nécessaire au chantier depuis les machines jusqu'au

réfectoire et au Katy cabine pour le confort de l'équipe. Il aide à creuser les tranchées et à évacuer les déchets du chantier. Ils terminent leur journée en rentrant au dépôt vers 17h30.

Marie et Nicolas Pierret



## Sport

**Partons à la rencontre de Justin Collin, tantôt danseur, tantôt professeur de danse, mais encore chorégraphe ... Plusieurs casquettes ayant néanmoins la même caractéristique : « le dépassement de soi ».**

**Justin Collin, à quel âge avez-vous commencé à danser ?**

J'ai commencé à l'âge de 8 ans.

**Comment l'envie de ce sport est-elle née ?**

Ma sœur avait ce sport pour passion. J'ai eu l'envie de découvrir ce mélange de sport, d'art, d'expressivité et le besoin de défouler l'esprit par le corps.

**Comment réagissaient vos copains lorsque vous leur disiez que vous faisiez de la danse ?**

En dix-sept ans ça a beaucoup bougé. Je me rappelle qu'étant jeune je ne connaissais pas d'autres garçons faisant ce sport ou alors uniquement dans le domaine du break-dance, hip-hop. Clairement, c'était vu comme un passe-temps pour fille. Les moqueries étaient faciles puisque c'était à l'opposé de ce qu'on attendait d'un garçon. Mais pour les copains, leurs avis ont commencé à changer lorsqu'ils ont compris que ce temps passé avec des filles me permettait de les connaître et les comprendre mieux qu'eux.

**Quels styles de danse avez-vous pratiqués ?**

Jazz, Break, Hip-hop, Classique, Contemporain.

**Pourquoi la danse contemporaine est-il le style que vous préférez ?**

La danse contemporaine était la première à offrir un monde de possibilités créatrices sans vraiment avoir de limites. Je pouvais me référer à de la technique tout en ayant le droit d'explorer, d'exprimer un tas de choses. La technique du sol typique du contemporain permettait cette allure plus masculine, acrobatique dans laquelle je m'épanouissais le plus. C'est surtout une danse qui permet le contact à soi-même et à l'autre et ça c'est une des plus belles qualités de ce style.

**Pouvez-vous expliquer en quelques mots ce qu'est la danse contemporaine ?**

La danse contemporaine est issue du moderne et poursuit la volonté de casser les codes, les lignes imposées par le classique. Il y a toujours une réflexion apportée à un sujet, un concept, une problématique, travaillée le plus souvent par des ateliers d'improvisation. Cela permet de recueillir une matière chorégraphique incroyablement personnelle de la part des danseurs ou chorégraphes et permet une grande exploration de leur corps et leurs émotions.

**Le jeu théâtral est très présent dans la danse contemporaine. Avez-vous suivi des cours théâtraux ? Avez-vous suivi une formation de chorégraphe ou de metteur en scène pour vous permettre de créer vos spectacles ?**

Le théâtre a fait partie de mes passions et m'a énormément servi. Le fait de pouvoir dire quelque chose, raconter quelque chose est très important pour moi. Je n'ai jamais suivi de formation de metteur en scène ou chorégraphe. Ce fut par essais-erreurs et passion qu'au fur et à mesure des projets je me suis lancé dans de la création de spectacle à proprement parler. La formation est continue et le sera toujours.

**A côté de votre métier de danseur, exercez-vous une autre profession ?**

Professeur de danse, animateur d'ateliers autour du mouvement et de la personne, je dirige, avec une autre chorégraphe, une compagnie. Ce travail relève autant de l'artistique que de l'administratif.

**Depuis combien de temps enseignez-vous ?**

**Qu'est-ce que cela vous apporte de donner des cours de danse ?**

Cela va faire dix ans cette année. L'idée de transmettre une passion avec tout ce qu'elle implique comme technique, valeur, travail est assez incroyable. Permettre l'accès à l'art et à la culture, je trouve ça très important. Permettre à d'autres de se trouver un peu plus ou de s'exprimer est magnifique à voir. C'est un travail d'échanges et de liens avec des personnes de tout âge et ça c'est du cadeau.

**Que représentait pour vous et votre partenaire de danse, Florent, le fait de participer à « La France a un Incroyable Talent » ?**

Honnêtement, l'idée de concours télévisés ne m'enchantait pas. Si j'ai décidé de faire ce métier ce n'est pas pour gagner des concours. Mais des amis l'ont proposé et nous y avons participé. Ce fut une expérience magnifique avec la possibilité de changer, même à petite échelle, le regard porté sur le handicap et ses « limites ». De manière plus personnelle, changer le regard d'un ami sur lui-même et ses capacités.

**Votre participation à « La France a un Incroyable talent » vous a-t-elle ouvert la voie vers d'autres opportunités ?**

Oui, l'opportunité de véhiculer ce discours à différents endroits du globe, au sein de diverses cultures. L'opportunité de rencontres importantes aux projets humainement incroyables. L'opportunité de danser au-delà des frontières.

**Avec votre expérience de scène, ressentez-vous du trac avant l'ouverture du rideau ?**

Cela dépend de la création et du nombre de fois qu'elle a été jouée mais que ce soit fort ou moins présent, le stress est toujours là. Heureusement qu'il disparaît une fois sur scène.

**Où peut-on assister à votre nouvelle création « A(ddi)ction » ? Quel est votre programme de représentations ?**

Cette création tournera surtout à partir de 2020. Vous pourrez la découvrir à Bruxelles en mars au centre culturel du Jacques-Franck.

**Quels sont vos projets pour 2019 ?**

Toujours de la création, des voyages, de la danse, des nouveautés car le besoin de se renouveler est là. Des surprises que j'ai hâte de découvrir et de nouvelles rencontres que je m'impatiente de faire.



Margot Adam et Elsa Renwart

## Découverte

Le Sénégal se situe en Afrique de l'Ouest. Il est bordé par l'Océan Atlantique, la Mauritanie, le Mali et la Guinée. La Gambie est enclavée dans le Sénégal.

Le pays s'étend sur une superficie de 196.712 km<sup>2</sup> et est peuplé par 15.084.690 d'habitants parlant le Wolof et le français. La monnaie utilisée est le franc Cfa. Dakar est la capitale.

Le tieboudien est le plat national composé de riz, de légumes et de poisson que l'on déguste dans un grand plat commun sur une natte au sol.

Une seule maison abrite plusieurs familles.

On ne dort pas seul mais dans des chambres communes à 6 ou 7. Les Sénégalais n'ont pas notre luxe, ils font tout eux même à la main (lessive, vaisselle, repas,...).

Les enfants jouent, tous ensemble, à l'extérieur et partagent tout entre eux.

Quand nous y allons en vacances, après une longue balade en pirogue, nous adorons rendre



Missirah



La Reine de Sippo

visite à la Reine de l'Île de Sippo, dans le delta du Siné Saloum. Cette Reine est officiellement reconnue et n'a pas d'âge. La cueillette d'huîtres est la spécialité de cette tribu.

J'adore le Sénégal, il y fait tout le temps chaud, les gens sont tellement accueillants et sympas.

Anissa Picard

## Animation



En cette fin d'année, le traditionnel traîneau du Père Noël faisait sa sortie à travers les villages de la Commune. Au cours de la soirée du 20/12 réalisée au profit de Viva For Life à Champlon, nous avons interviewé un lutin.

Depuis combien d'années faites-vous cette sortie? 24 ans, nous avons débuté en 1994.

Combien êtes-vous dans ce groupe?

Actuellement il y a le père Noël et 6 lutins.

Pourquoi organisez-vous ces activités?

Nous voulons recréer l'ambiance de Noël pour un maximum de gens (les enfants, les personnes seules, âgées...)

Que faites-vous tout au long de ces soirées?

Nous aidons le père Noël dans sa tâche à savoir : distribuer des bonbons, des mandarines, discuter avec les personnes rassemblées autour des bras-

seros et des crèches. Nous sommes toujours accueillis très chaleureusement.

Y a-t-il une anecdote particulière cette année?

Eh bien oui, un pneu de notre traîneau a explosé à Wembay ; nous remercions d'ailleurs vivement toutes les personnes qui nous ont apporté leur aide car sans cela nous n'aurions pu terminer notre parcours.

Que peut-on vous souhaiter pour l'année prochaine ?

Que le père Noël nous dépose un nouveau traîneau....

Valentine Hotton

Vinciane, qu'est-ce que « Viva for life » ?

Viva for life est une association pour aider les enfants (1 enfant sur 4 est en difficulté).

D'où est venue l'idée d'une soirée Viva for life à Champlon ?

D'un groupe d'habitants de la Commune qui voulait récolter de l'argent pour Viva for life.

Combien de bénévoles se sont impliqués dans cette soirée ?

Au-moins 25 personnes.

Quelle somme a été récoltée ?

1866 €. Nous remercions les personnes qui ont aidé à réaliser cette opération ainsi que la Commune.

Timéo Lengele

## Photo-reportage

La ferme en hiver, par Thomas Pierret



Les vaches laitières bien au chaud



La faneuse



Le stock de paille



Le tonneau à lisier



La bétailière derrière un tracteur Ford



Le tracteur



Le bull



Le taureau à l'engraissement

## Détente

### Blagues

Un petit labrador raconte sa journée d'école à son père :

-On a commencé à étudier une langue étrangère aujourd'hui.

-Ah ! Et qu'est-ce-que tu as appris à dire ?

-Miaou !

Deux voleurs en fuite arrivent à la gare :

-On prend le train ?

-D'accord, mais on va le mettre où ?

Dans un village de cannibales, un enfant arrive à l'école avec un petit garçon.

La maîtresse s'étonne :

- Tu es venu avec ton copain ?

- C'est pas mon copain madame, c'est ma collation !

### Devinette

Quels sont les deux animaux les plus intelligents

*Le cerf et le veau (cerveau)*

### Charade

Mon 1<sup>er</sup> est le féminin de bon.  
Mon 2<sup>ème</sup> est le bout du crayon. Mon tout est l'aspect de ton visage quand tu es en forme !

*Bonne nuit*

Mathis Lapraille  
et Maël Ergot

### Recette : le gâteau de crêpes au chocolat

#### Pour la pâte à crêpes

250g de farine, 50g de beurre fondu, 50g de sucre, 50cl de lait, 4 œufs, 1 sachet de sucre vanillé, un peu de beurre pour la cuisson et pour le moule

#### Pour la ganache chocolat

200g de chocolat noir, 200g de crème liquide entière à 30 % de matière grasse

- prépare la pâte à crêpes. Mets la farine dans un bol avec les sucres. Fais un puit au milieu et verses-y les œufs légèrement battus à la fourchette et le beurre fondu. Au batteur électrique, fouette le mélange en ajoutant petit à petit le lait froid. La pâte doit être fluide et sans grumeaux. Si elle te semble trop épaisse, rajoute un peu de lait.

- Graisse légèrement la poêle chaude et verses-y une petite louche de pâte. Fait un mouvement de rotation pour répartir la pâte sur toute la surface, pose sur le feu et quand le tour de la crêpe se colore en roux clair, il est temps de la retourner. Laisse cuire une minute environ de chaque côté et la crêpe est prête. Répète l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.

- Prépare la ganache au chocolat. Fais fondre le chocolat au micro-onde ou au bain-marie. Place la crème sur feu doux jusqu'à ébullition. Verse la sur le chocolat et mélange à l'aide d'une maryse (ramasse plat) jusqu'à ce que la préparation soit homogène.

- Commence le montage. Beurre généreusement les parois du cercle et pose le sur une feuille de papier cuisson. Si besoin, recoupe les crêpes à la taille du moule. Pose une crêpe dans le cercle, puis recouvre la de ganache. Remet ensuite une crêpe, puis de la ganache, et ainsi de suite. Termine en haut du moule avec une crêpe.

Place au frais pour deux heures avant de démouler. Pour plus de gourmandise, sers le gâteau de crêpes avec de la chantilly ou de la crème anglaise !

Aurore Bastogne et Eva Picard

