

LA VOIX DES APPRENTIS

Le journal des apprentis du CFA de Saint-Louis

Décembre 2005 Numéro 4

EDITORIAL

La grande traversée

Le numéro 4 de **LA VOIX DES APPRENTIS** s'ouvre sur un grand bol d'air et une forte dose de courage incarnée par Maud Fontenoy, la magnifique rameuse à l'exploit si symbolique.

Car il en faut aussi du courage et de la volonté pour faire un apprentissage et traverser les difficultés qui jalonnent une formation où la capacité d'adaptation est une des clés de la réussite.

Un journal est aussi une sorte de bateau fragile qui navigue au gré de l'engagement de chacun.

Les apprentis vous proposent une fois de plus d'embarquer pour écouter leur voix du large...

Olivier Blum

SOMMAIRE

Editorial	1
Entrevue à la Une	1
Traces de vie	3
Apprentissage	5
Pros à la page	6
Dossier	7
Culture	10
Poésies	12
Infos sites	12

LA VOIX DES APPRENTIS

Centre de Formation d'Apprentis
du Lycée Jean Mermoz

5 rue Jean Mermoz - BP 23

68301 SAINT-LOUIS Cedex

Tél. : 03 89 70 22 71

Fax : 03 89 70 22 89

cfa.mermoz@ac-strasbourg.fr

www.lyceemermoz.com

ENTREVUE A LA UNE

Belle de mer

A 25 ans, Maud Fontenoy est la première femme à avoir traversé l'Atlantique nord à la rame en 2003 (117 jours, 6700 km de Saint-Pierre-et-Miquelon à La Corogne). A 27 ans elle est la première femme à avoir traversé le Pacifique à la rame en 2005 (73 jours, 7000 km du Pérou à la Polynésie française). Seule et sans assistance, avec des qualités morales et physiques admirables, elle a réalisé des exploits qui prouvent qu'il ne faut jamais baisser les bras. Maud Fontenoy a accepté de répondre à nos questions après son aventure dans le Pacifique...

(Photo : Jean-Christophe l'Espagnol)

Pourquoi avez-vous souhaité faire un tel exploit ?

J'ai vécu mes quinze premières années sur un bateau et j'ai voulu retrouver le milieu marin avec ses animaux et ses paysages.

Petite, j'avais déjà un

caractère déterminé. J'ai voulu prouver qu'avec du courage il est possible d'aller jusqu'au bout de ses rêves, qu'une femme peut faire un grand exploit. J'ai eu envie de m'accomplir, de repousser mes limites. Je voulais faire quelque chose de grand en ayant parfaitement conscience des dangers. Je ne me considère pas comme une héroïne mais comme quelqu'un qui a osé aller au bout de son rêve en le préparant minutieusement. Oser entreprendre dans l'enthousiasme, c'est un des messages que je souhaite transmettre. Mes expériences ont donné beaucoup de courage à de nombreuses personnes.

Quels sont les moments les plus beaux que vous avez vécus ?

La rencontre avec les baleines, les otaries, les dauphins, les poissons ont été des moments très forts. Quand on va si lentement on perçoit l'environnement différemment et on se rend compte combien notre



planète est belle. J'ai eu une très grande proximité avec la nature, je me suis mise à son niveau avec mon bateau si petit et si proche de l'eau. J'ai apprécié la beauté des couchers de soleil et des nuits étoilées. On ressent un tel sentiment de liberté et de pureté sur l'océan.

Quels ont été les moments les plus difficiles ?

Il n'est pas facile de vivre sur une embarcation de 7,50 m de long et 1,60 m de large. On ressent chaque mouvement, les douleurs physiques sont fortes : côte fêlée, tendinite, mal de ventre, mal de tête... Vivre dans seulement 1 m³ impose une certaine organisation. J'ai chaviré, vécu une extrême solitude, connu des vagues immenses, la fatigue, l'humidité constante, le sel, le froid, la chaleur... J'avais peur des tempêtes, des requins, des collisions avec les cargos, les baleines... Je me suis efforcée de rester féminine en prenant soin de moi malgré les conditions difficiles. Sous mes pieds, il y avait 5000 à 10000 m, je ne voulais pas mourir dans l'océan. Heureusement j'avais des photos de mes proches, des dessins d'enfants et mon imaginaire.

Combien d'heures ramiez-vous par jour ?

8 à 10 heures par jour.

Comment faisiez-vous pour dormir ?

Par tranche de 20 minutes, car il n'y avait pas d'air plus longtemps dans le bateau.

Que mangiez-vous ?

De la nourriture lyophilisée. Je buvais de l'eau potable grâce au dessalinisateur. Je rêvais d'une bonne salade de fruits frais, d'un bon jus d'orange. Je n'ai jamais



autant apprécié par la suite les bons repas...

Que vous a apporté cette aventure sur le plan personnel ?

J'ai appris à prendre du recul, à profiter de chaque instant de la vie, à moins dramatiser, à me rapprocher des plaisirs simples, à m'émerveiller davantage de la beauté de notre planète, à être plus tolérante et à privilégier bien plus les relations humaines. La vie est si fragile...

Comment gérez-vous la pression médiatique ?

Les médias sont un moyen pour véhiculer des valeurs. Il est nécessaire de prendre du recul pour ne pas se laisser dépasser. Je suis consciente que je suis sur le devant de la scène mais que cela ne reste pas. La vie est une vague...

Que pensez-vous de l'apprentissage ?

L'apprentissage est un bon moyen d'insertion, c'est du concret. Je pense que les apprentis sont plus mûrs en étant au contact du monde du travail. Mais à chacun sa voie en fonction de sa personnalité. Quoi qu'on fasse, le secret de la réussite réside selon moi dans deux

Photo : Benoît Tessier
choses primordiales : la confiance en soi et le travail.

Quel est votre prochain projet ?

J'ai assez vu les avirons. J'ai décidé de faire le tour du monde en solitaire à la voile et à l'envers. Je devrai affronter pendant 5 mois les vents et les courants contraires. Cette aventure débutera en octobre 2006 à l'île de la Réunion. Cinq hommes ont réalisé ce tour à contre-courant. Aucune femme ne s'est encore lancée dans l'aventure. Je suis en bas d'une immense montagne, je vais passer d'une barque de sept mètres à un voilier de 26 mètres. Effectuer une boucle, c'est mettre un coup de projecteur sur la planète bleue, c'est pouvoir parler de la propreté des océans à garder. Je veux une nouvelle fois prouver qu'avec un peu de volonté, tout est toujours possible.

Propos recueillis par les apprentis

INFOS PLUS...

A découvrir de Maud Fontenoy aux éditions Robert Laffont :
Atlantique face nord
Le Pacifique à mains nues
www.maudfontenoy.com

Image marine

L'image dont je souhaite vous parler est prise en vue aérienne.

Elle montre les côtes bretonnes à marée haute. Ces côtes sont bordées de falaises où les vagues viennent s'écraser tout contre. Attachée à cette falaise, il y a une avancée rocheuse où, au fil du temps, la mer a creusé une faille. Au-dessus de la falaise, on aperçoit quelques petites maisons blanches typiques de la Bretagne.

J'ai voulu évoquer cette image, car elle exprime le calme, la beauté d'un paysage et ce que la mer est capable de faire.

Philippe Lorber

Ton odeur

Cette odeur si douce ne peut m'empêcher de penser à toi,

Toi qui étais si gentille et que j'ai perdue avant même de t'avoir connue.

Tu avais l'air tellement bien et tellement sensible.

On me dit souvent que je te ressemble beaucoup, nous avons les mêmes pensées et gestes, nous avons beaucoup de choses en commun et nous apprécions les mêmes personnes. Cette odeur qui me semble si familière, elle est autour de moi à chaque instant de mon existence, tandis que toi tu n'as jamais été proche de moi. Je sais que tu n'es jamais très loin mais personne ne saurait le confirmer. Tu es là sans vraiment être là, tu n'es pas là mais tu es là.

Aujourd'hui plus de dix-sept ans ont passé. Avec cette odeur qui passe dans mes narines, j'aimerais que tu saches que je pense à toi tout le temps et que je t'aime. J'aurais tant voulu te connaître, Anita, mais le destin en a voulu autrement. Je sais que tu aurais été la meilleure des tantes mais je ne peux t'en vouloir, car je sais que tu appréciais la vie plus que personne. J'aimerais tant qu'un jour nos chemins se croisent. Pouvoir sentir cette saveur de près, ce parfum si rêveur.

A bientôt douce femme.

Fanny Diebold

Visite

Depuis mes 11 ans, je n'avais plus senti ce doux parfum, une odeur qui m'a rappelé de splendides souvenirs mais aussi des souffrances, cette maladie à moitié oubliée.

En entrant dans cette clinique pour aller voir une amie, une odeur de médicaments m'a soudainement rappelé mon combat mais aussi mes amis que j'avais trouvés en affrontant un terrible cancer dont je suis guéri depuis maintenant sept ans.

Ce jour-là, tout a défilé dans ma tête, les belles infirmières, les horribles piqûres et les après-midi à jouer aux jeux électroniques pendant que la chimiothérapie faisait son effet.

Je ne regrette pas d'avoir repensé à ces moments car aussi triste que cela puisse paraître, j'ai eu des moments exceptionnels jusqu'à ma guérison et ma sortie de l'hôpital.

Xavier Bruner

La douce odeur

Je me rappelle l'odeur du doux parfum de ma mère quand je me levais le matin pour aller au collège. Bien sûr, elle était déjà partie, mais la salle de bain placée juste à côté de ma chambre laissait entrer sa douce odeur, la chaleur encore restée à l'intérieur.

Maintenant quand je me réveille le matin, ce sentiment, cette douce odeur me manque.

Stéphanie Rommel



« Trace » Illustration :
Anthony Ferlito

Par cet écrit...

Par cet écrit, j'aimerais laisser une trace de moi quelque part pour ne pas qu'on m'oublie, c'est pour cela qu'écrire me paraît être le seul moyen concret de garder un ancrage autre part que dans ma tête. Mon écrit sera peut-être un jour publié et il rappellera à quelqu'un des souvenirs que lui-même a eus. Il laissera une trace de moi à ma famille et celle-ci retrouvera les joies des moments passés. Néanmoins, les difficultés demeurent toujours, hélas. Quels souvenirs choisir et pourquoi ? Ils sont tellement nombreux...

Le fait de se souvenir de certaines choses n'est pas souvent agréable, cela réveille de vieilles blessures qui font mal. Il y a un souvenir que je n'oublierai jamais dont je voudrais ne plus me souvenir, le jour où mon père est décédé. Cela a bouleversé ma vie et ce pour toujours.

Je me rappelle, ma sœur est entrée dans ma chambre alors que je dormais, il était 7h00, c'était un samedi matin. Elle ouvre la porte et m'annonce que mon père est mort, je me suis levée d'un bond et j'ai crié : « Non, non, non ce n'est pas vrai ! Ce n'est pas vrai ! » Je ne pouvais m'empêcher de répéter cette phrase.

Je suis descendue dans la chambre de ma mère où ma sœur et mon frère s'y trouvaient déjà, et là, j'ai compris que c'était vrai, qu'on était seuls. Les larmes roulaient sur mes joues et ne s'arrêtaient plus, je ne pouvais plus parler et seule ma peine ressortait. En fin de matinée, nous devions nous rendre à l'hôpital pour voir une dernière fois mon père et régler « les formalités ». Ma tante nous avait rejoints ainsi qu'une amie à moi, néanmoins seules ma mère et moi y sommes allées, ma sœur et mon frère ne voulaient pas se rendre là-bas. L'infirmière nous conduisit à la chambre, je fus la première à y entrer ; ma mère, ma tante et mon amie, ensuite. Cette vision restera à jamais gravée dans ma tête, celle de mon père allongé, les yeux ouverts avec une bande autour de la tête pour laisser sa bouche fermée. Je le touchai et constatai qu'il avait froid, je lui remis la couverture pour qu'il n'ait pas froid. Cela fait mal de voir quelqu'un qu'on aime, là, en sachant que son cœur ne battra plus jamais, de ne plus entendre sa voix, de ne plus avoir d'instant avec lui...

Clara Soehnlen

Par une froide nuit d'hiver

Le vent soufflait dans les arbres, la lune était ronde et éclairait la forêt, le bruissement des dernières feuilles dans les arbres donnait une atmosphère lugubre à ce chemin à travers les arbres morts. J'avais à grand pas, la peur me faisait marcher plus vite, mon souffle était court et rapide.

Au bout du chemin, je commençais à apercevoir une cabane, c'était celle que je cherchais. On m'avait donné un rendez-vous amoureux, c'était un nouveau garçon du lycée, toujours très discret et peu bavard.

Toujours de noir vêtu, il avait dans ses yeux de petites étoiles, c'est cela qui me fit accepter son rendez-vous dans la forêt, pas très romantique puis-je dire ! Donc je m'approchais doucement de cette cabane en bois noir, pas très grande, un arbre cassé recouvrait le toit à moitié effondré. J'aperçus entre les lattes qui recouvraient la cabane une petite lueur, je m'approchais encore un peu plus près pour voir à travers une petite fente ce qui se passait à l'intérieur, quand tout à coup, la porte s'ouvrit brusquement avec fracas. Je tressaillis.

Dans l'encadrement de la porte j'aperçus une forme humaine, grande, masculine. Des nuages passèrent devant la lune et tout s'obscurcit, je ne vis plus rien du tout, un léger bruit de pas fit craquer une branche juste à côté de moi, mon sang ne fit qu'un tour. Je restais immobile dans la pénombre quand un autre bruit me fit sauter sur place, il fallait réfléchir vite, la première chose qui me traversa l'esprit fut PARS et vite. C'est ce que je fis.

Quelques années ont passé. Aujourd'hui, quand je repasse devant cette cabane, les souvenirs me reviennent en trombe, mes mains deviennent moites, mon cœur bat plus vite et je sens en moi un léger frisson me parcourir. Je ne revis plus jamais ce garçon qui m'avait donné rendez-vous.



Texte et illustration : Cindy Christnacher

APPRENTISSAGE

Un nouveau capitaine pour le Mermoz

Bernard Vieilledent est le nouveau proviseur du lycée et le nouveau directeur du CFA. Les apprentis l'ont rencontré. Découverte d'un homme à l'écoute...

Avez-vous déjà exercé la profession de proviseur ?

C'est ma vingtième année en tant que chef d'établissement. J'ai été principal de collège, proviseur de lycées généraux et professionnels ainsi que président de Greta.



Photo : Alexandre Lejal

Comment s'est passée votre arrivée au sein de l'établissement ?

Nécessairement difficile. J'ai eu le sentiment d'être sollicité de partout. Je suis conscient de ne pas pouvoir répondre à toutes les attentes pour l'instant.

Que pensez-vous de l'apprentissage ?

Toute formation a sa place. C'est la première fois que je gère un CFA. Les apprentis sont en plein dans la réalité de la vie, du point de vue des contraintes et des obligations. Je tiens à préciser que j'apprécie les élèves du CFA autant que les autres.

Quels conseils pourriez-vous donner aux apprentis ?

Mon conseil est que le travail ne doit pas être une contrainte. C'est un moyen de prouver sa dignité. C'est vrai qu'il n'y a pas que le travail dans la vie, mais c'est beaucoup. On gagne sa liberté en travaillant.

Etes-vous favorable à l'ouverture d'une section BTS Commerce par la voie de l'alternance ?

Il n'y a pas d'impossibilité. Il faut qu'il y ait suffisamment de demandes, être en accord avec le réseau économique et les entreprises. Bien évidemment il faut aussi que les élèves soient ambitieux.

Pensez-vous un jour remplacer les distributeurs de sodas ?

Je souhaite tout d'abord signaler que ce n'est pas une décision personnelle mais une loi. Pour le remplacement des distributeurs de sodas nous sommes en train d'étudier un projet visant à installer des fontaines à eau. Nous étudions également l'éventuelle mise en place d'un petit déjeuner pour les élèves n'ayant pas le temps de le prendre à leur domicile. Ceci se déroulerait au restaurant scolaire.

Que pensez-vous des travaux actuels au lycée ?

Comme vous le savez il y a de gros travaux de prévu. Il y aura des contraintes pour tous les élèves, qu'ils soient au lycée ou au CFA. En ce qui concerne les travaux nous ne pouvons malheureusement pas aller plus vite, mais après ce sera un établissement magnifique et donc un CFA magnifique.

Propos recueillis par Stéphane Da Silva et Stéphanie Rommel

INFOS PLUS...

Le lycée Jean Mermoz est le plus grand d'Alsace. L'établissement est appelé ainsi depuis 1985.

Il accueille à la rentrée 2005, 2300 élèves dont 80 au Centre de Formation d'Apprentis. Il propose des formations variées du CAP au BTS.

Lycée Jean Mermoz

5 rue Jean Mermoz

68300 SAINT-LOUIS

Tél. : 03 89 70 22 70

Fax : 03 89 70 22 89

www.lyceemermoz.com

L'œil de Miguel Blanca

Miguel Blanca est reporter-cameraman. Il a rencontré les apprentis lors d'un cours consacré à l'image. Une rencontre bien intéressante...

Pouvez vous nous présenter votre métier ?

Reporter-cameraman est un métier qui demande beaucoup de créativité, de logique, de patience et de sérieux. En dehors de toutes ces qualités, des connaissances techniques au niveau de la photo sont nécessaires. En effet, la vidéo c'est de la photo en mouvement. J'aurais pu être photographe, mais dans la vidéo il y a ce mouvement en plus que j'aime. Il faut pouvoir rendre des émotions qui vont toucher les téléspectateurs. Et une bonne connaissance de la technologie audiovisuelle qui ne cesse d'évoluer... est indispensable.

Pourquoi avez-vous choisi ce métier ?

J'ai choisi ce métier avant tout par passion.

Quelle formation avez-vous suivi ?

J'ai un CAP d'électricien automobile, cela n'a vraiment aucun rapport avec mon métier actuel !

Quels films tournez vous ?

Je tourne le plus souvent des mariages, des documentaires, des sorties scolaires, mais aussi des spectacles...

Pour qui travaillez vous ?

Pour tous ceux qui font appel à mes services en voulant faire un film.

Combien de temps passez-vous en moyenne sur un film ?

Cela dépend. Pour un mariage je pars le matin à 9h00, je suis la mariée (maquillage coiffeur et habillage) et puis je filme tout le reste : cérémonie, apéritif, repas, soirée et la séance de photos. Ce qui fait que je rentre le lendemain matin entre 4 et 5 heures. Ensuite il reste le montage qui varie suivant les mariages.

Avez-vous quelques anecdotes à nous raconter ?

Une fois, j'ai filmé un mariage qui devait être annulé, car le père de la mariée était décédé un an plus tôt. J'ai proposé à la mariée de faire apparaître son père au moment où sa mère l'emmène dans l'église. Cela a été un choix très dur à faire, car à chaque fois qu'elle regardera cette vidéo, elle le verra ! Pour la réalisation, j'ai



donc demandé une photo de son papa que je fais apparaître et disparaître comme par miracle. J'ai également sauté en parapente pour l'usine Clariant, afin de faire ressentir les sensations de tels sauts...

Avez-vous diffusé des films à la télévision ?

J'ai filmé des activités dans tout le Haut-Rhin pour le Téléthon. Certains de ces reportages sont passés sur France 2.

Quels sont les inconvénients de votre métier ?

Le plus grand inconvénient est le temps. S'il pleut je suis quelque peu embêté, car tout mon matériel est électronique. Il faut aussi faire attention aux accidents, on ne voit pas toujours où on marche. On peut tomber, se faire mal et casser sa caméra. Lors d'un tournage à Zurich, j'ai ainsi cassé une caméra de 5500 euros ! Un autre grand inconvénient est le prix du matériel. Mais pour être compétitif, il faut savoir faire des sacrifices.

Quel plaisir vous rapporte cette profession,

Mon plaisir c'est de voir le sourire des personnes que vous filmez. Regarder une mariée pleurer de joie en regardant son mariage, c'est le plus beau plaisir que peut m'apporter ma profession.

Comment voyez-vous l'évolution de votre activité ?

J'aimerais beaucoup m'occuper de films pour les entreprises. J'ai d'ailleurs un projet sur la sécurité de l'usine Clariant.

Propos recueillis par Claudia Bisch, Stéphanie Blanca et les TVAM

Photo : Laetitia Quiquand

INFOS PLUS

miguel.blanca@tiscali.fr
www.mb-production.com
06 22 04 84 93

DOSSIER

Pour ce numéro, cette rubrique vous propose un dossier sur la nourriture.

Les marmites magiques de Dominique

Nous avons rencontré Dominique Eme, responsable du restaurant scolaire du lycée Jean Mermoz. Il est cuisinier depuis l'âge de 15 ans, suite à l'apprentissage qu'il a effectué dans un restaurant gastronomique en Haute-Saône. Il s'est tourné vers la collectivité en 1981 et a pris part au projet de reconstruction de l'ancienne cuisine du lycée pour devenir le bel espace actuel. Découverte d'un chef...



Combien de repas servez-vous par jour ?

Nous servons 1200 repas, ces repas sont servis aux lycéens, au collège René Schickelé et à des écoliers.

Quels sont vos horaires de travail ?

Les quinze personnes ne travaillent pas toutes à temps complet. Nous travaillons de 6H30 à 17H30.

Qui élabore les menus ?

Je prépare les menus les lundis matin et l'infirmière les valide.

Etes-vous contrôlé ?

Oui, une fois par mois nous sommes contrôlés par des vétérinaires qui effectuent six prélèvements : trois alimentaires et trois de surface (tables, assiettes, couteaux, mains). Tous les jours nous devons garder 100 grammes du plat que nous préparons en échantillon. Il faut une certaine stimulation pour que le système fonctionne, en retour nous recevons des feux : rouge, vert et orange. Une fois par an, il y a une visite complète par le service d'hygiène qui fait ensuite un bilan.

Quels sont les différents contrôles que vous faites ?

Nous utilisons une méthode qui vient des USA la méthode HACCP qui consiste à analyser tous les points critiques sous forme d'écrit (exemple : contrôle des températures de la chambre froide, contrôle de la température des bacs alimentaires, suivi des huiles de friture). C'est un enregistreur automatique qui relève les températures toutes les heures.

Que faites-vous des repas non servis ?

Les repas non mis en distribution sont placés dans une cellule de refroidissement qui abaisse la température de 63° à 10° en moins de 2 heures. Ces produits sont à consommer par la suite dans les 3 jours qui suivent le refroidissement.

Existe-t-il une traçabilité des produits ?

Toutes les étiquettes sont découpées et collées dans un classeur, elles garantissent l'origine de la viande, les dates de consommation.

Utilisez-vous l'informatique ?

Oui, pour préparer les fiches de contrôle, pour la gestion des stocks.

Comment sont calculés les prix des repas ?

La moitié du tarif va au restaurant scolaire, l'autre partie va à l'énergie, au personnel, aux produits de nettoyage, au renouvellement du matériel et le reste en fonds de solidarité pour des établissements en déficit.

Propos recueillis par Séverine Lieby, Servine Joseph et les IBCOM

Le pH ou « potentiel Hydrogène »

Le pH varie de 0 à 14.

- Il y a le pH acide qui est < 7 .
- Il y a le pH neutre qui est égal à 7, il correspond pratiquement à l'eau que nous buvons.
- Il y a le pH basique qui est > 7 .

Les bases sont des « antiacides » : elles éliminent l'acidité. Les dentifrices, par exemple, contiennent une base dont le rôle est de supprimer l'acidité susceptible d'attaquer les dents.

Le sang a un pH de 7,4 donc il est basique.
L'urine a un pH de 6,2 donc elle est acide.

La larme a un pH de 7,4 donc elle est basique.
Le vinaigre a un pH de 4 donc il est acide.
Le jus de citron a un pH de 3 il est donc acide.
Le Coca-Cola est acide : il a un pH de 2,8.
Le jus d'orange qui est acide, a un pH de 4.

Pour éviter que les pommes, poires, avocats... noircissent en s'oxydant à l'air ambiant lorsqu'ils sont découpés, arrosez-les de citron (solution acide) et ils garderont leur belle couleur.
Petite expérience : prenez un verre de Coca-Cola et mettez un petit morceau de viande à l'intérieur et observez au bout de quelques jours ce que cela donne.

Sylvia Bodin, Yeliz Celik et Edwige Marmé

Les crêpes

A chaque fois que ma tante fait des crêpes, cela me rappelle une partie de mon enfance. Je me souviens que certains mercredis, assise sur le canapé à regarder la télé, je sentais une odeur envahir la pièce. Une odeur de sucre, mélangée à l'odeur de fleur d'oranger, des crêpes ! Aussi vite sentie, aussi vite debout. Dans la cuisine se tenait ma mère une poêle à la main. Elle préparait des crêpes pour le repas du soir. Sur la table étaient posés du miel, du Nutella et plusieurs pots de confiture. Un vrai régal pour les yeux et les papilles ! Depuis ce jour, l'odeur des crêpes fait rejaillir ce souvenir qui peut vous paraître idiot, mais c'est l'un des rares moments que j'ai pu partager avec ma mère. Ce sont des fois les choses les plus simples qui font le plus plaisir.

Célia Weider

Une saveur de grand-mère

Un jour, en traversant mon village, je passais à côté de la maison d'une vieille dame qui était une grand-mère. En arrivant devant la fenêtre, je sentis une odeur qui m'était familière : celle de la purée au jambon que me préparait ma propre grand-mère à l'heure du déjeuner. Cette saveur me rappelle de bons souvenirs. Je vois encore ma grand-mère préparer la purée alors qu'elle écrasait les patates récoltées le matin même. Mon moment préféré était quand elle mélangeait la purée au jambon finement coupé. Cette rencontre de mets donnait en cuisant, une odeur exquise à ce mélange que j'aimais. Je vois aujourd'hui que les bonnes choses ne se perdent pas et j'espère que ceux qui mangeront ce plat se rappelleront d'aussi bons instants.

Roland Dietlin

La faim

D'une manière générale dans les pays riches, les familles peuvent se permettre d'acheter à manger régulièrement, d'acheter des produits d'hygiène, des cadeaux pour les enfants. Dans les pays en voie de développement (PED) comme au Niger, en Ouganda, au Darfour... on voit des enfants dans les rues qui travaillent, qui mendient, qui meurent à cause de la faim et des maladies provoquées par l'eau non potable. Tous les parents ne peuvent pas mettre leurs enfants à l'école, car celle-ci est trop chère. Les enfants doivent alors travailler pour ramener de l'argent à la maison, afin de nourrir la famille. 850 millions de personnes dans le monde souffrent de sous-alimentation chronique et de manque d'eau. 30000 personnes meurent de sous-alimentation aujourd'hui dans le monde, chaque jour. 10 millions de personnes meurent chaque année des conséquences de la faim. C'est intolérable ! Chacun peut agir en donnant aux associations.

Jennifer Wyss

La nourriture en concours

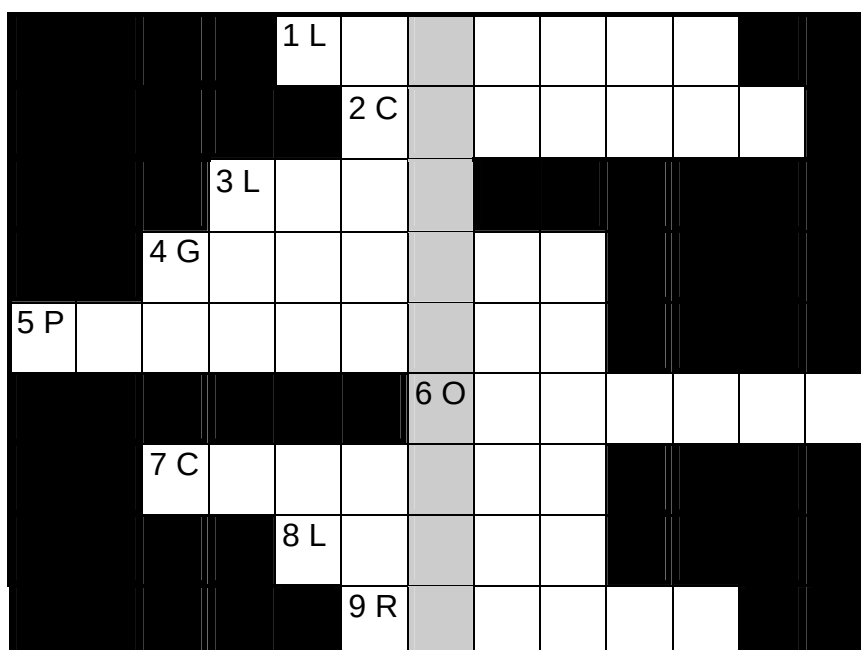


Trouvez le mot dans l'espace grisé et gagnez votre entrée pour la patinoire de Mulhouse. Notez le mot sur papier libre avec vos coordonnées. Vous pouvez remettre votre réponse aux enseignants ou au secrétariat du CFA, **pour le vendredi 6 janvier 2006 au plus tard**. Vous pouvez également l'envoyer à :

Jeu **LA VOIX DES APPRENTIS**

CFA du Lycée Jean Mermoz
5 rue Jean Mermoz – BP 23
68301 SAINT-LOUIS Cedex

Un tirage au sort se fera parmi les bonnes réponses. 10 entrées sont en jeu !



1. Ils servent au maintien de la température du corps.
2. Rend obèse en trop grosse quantité.
3. Indispensable à la solidité des os.
4. Sert à la construction et à la réparation du corps.
5. Notre corps en est composé.
6. Maladie liée à une alimentation peu équilibrée.
7. Il y en a beaucoup dans les laitages.
8. Est composée d'eau, exprime la joie ou la tristesse.
9. Est effectué lorsque l'on ne veut pas grossir.

LE MOT MYSTERE EST :

Philippe Lorber

Merci à la patinoire de Mulhouse pour son aimable collaboration. www.patinoire-Mulhouse.com
La patinoire de Mulhouse 47 bd Charles Stoessel 68200 MULHOUSE Tél. : 03 89 32 00 30

CULTURE

Les cordes de Benoît

La classe IBCOM a reçu la visite de Benoît Charon, luthier à Saint-Louis. Coup de projecteur sur un métier rare et un artisan bien sympathique.

Qu'est-ce qu'un luthier ?

Un luthier est une personne qui fabrique des instruments à cordes (violons, altos, guitares...). Il fait également de la réparation et de la restauration.

Pourquoi avez-vous choisi ce métier ?

Parce que je suis un passionné de musique et que c'est un métier artisanal. J'aime travailler le bois.

Comment avez-vous appris ce métier ?

Dans une école de lutherie en Angleterre pendant quatre ans. J'ai ensuite complété ma formation aux Etats-Unis pendant deux ans et demi.

Faut-il jouer du violon pour être luthier ?

Il est préférable de savoir en jouer ne serait-ce que pour les différents réglages de l'instrument. Il faut en tout cas une bonne oreille musicale.

Combien de temps mettez-vous pour fabriquer un violon ?

Il faut 200 à 300 heures de travail pour arriver à un bon résultat.

Quels bois utilisez-vous ?

De l'érable ondé pour le dos, les éclisses (côtés de l'instrument) et le manche ; de l'épicéa pour la table d'harmonie ; de l'ébène pour la touche et les chevilles. Un bon violon combine trois facteurs : le savoir-faire du luthier, les bois utilisés et le vernis.

A qui sont destinés vos instruments ?

Les instruments sont principalement fabriqués pour des musiciens expérimentés.

Combien coûte un violon ?

Un violon classique vaut à peu près 12000 euros. Je vends mes violons à 9000 euros. Mais comme pour tous les produits il y a des prix différents. On ne peut par exemple pas mettre sur le même pied d'égalité un violon fabriqué par une machine ou à la chaîne en Asie et un instrument confectionné avec rigueur dans un atelier par une seule personne...

Quelles sont les difficultés de votre métier ?

Dans la fabrication qui est ma spécialité, d'associer la fabrication des instruments avec la gestion d'une entreprise artisanale.

Quelles œuvres nous conseillez-vous d'écouter pour apprécier le violon ?

Les sonates et partitas pour violon de Jean-Sébastien Bach : merveilleux ! Les grands compositeurs pour le violon sont Bach, Beethoven, Paganini... Mais il ne faut pas oublier les interprètes qui donnent vie aux œuvres et à l'instrument : Yehudi Menuhin, Fritz Kreisler, Nigel Kennedy, Isaac Stern, Anne-Sophie Mutter...



Pour conclure, Benoît Charon nous rappelle qu'il dispose de plus d'une centaine d'outils pour fabriquer ses violons et que sa profession nécessite une grande rigueur. Benoît est un spécimen rare, il n'y a que 300 luthiers en France !

Propos recueillis par David Belmili, Mandy Reichert, Anthony Rodriguez et les IBCOM
Photos : Roland Dietlin

INFOS PLUS...

Pour contacter Benoît Charon : 03 89 89 92 28.
info@benoit-charon.com
www.benoit-charon.com



Die Saiten von Benoît

Benoît Charon, Geigenbauer in Saint-Louis, besuchte die Klasse IBCOM.

Was ist ein Geigenbauer?

Ein Geigenbauer ist eine Person, die Saiteninstrumente herstellt (Geige, Bratsche, Gitarre). Er repariert und restauriert auch.

Warum haben Sie diesen Beruf gewählt?

Weil ich eine wirkliche Leidenschaft für Musik habe und es auch ein Handwerksberuf ist. Ich mag mit Holz arbeiten.

Wie haben Sie diesen Beruf erlernt?

In einer Geigenfabrikschule in England während vier Jahren. Ich war dann auch zweieinhalb Jahre in den Vereinigten Staaten.

Muss man Geige spielen können, um Geigenbauer zu werden?

Es wäre besser für die verschiedenen Abstimmungen des Instruments. Man muss aber ein gutes musikalisches Gehör haben.

Wieviel Zeit brauchen Sie, um eine Geige zu fabrizieren?

Ungefähr 200 bis 300 Stunden für ein gutes Ergebnis.

Was für Holz benützen Sie?

Gemasertes Ahornholz für den Rücken, die Zargen und den Instrumentstiel; Fichte für den Resonanzboden, Ebenholz für die Taste und Stifte. Eine gute Geige vereinigt drei Faktoren:

die Geschicklichkeit des Geigenbauers, das Holz und den Lack.

Für wen sind diese Instrumente?

Diese Instrumente sind meistens für erfahrene Musikanten.

Wieviel kostet eine Geige?

Eine Geige kostet ungefähr 12000 euros. Ich verkaufe meine Geige 9000 euros. Aber wie bei allen Produkten gibt es verschiedene Preise. Man kann zum Beispiel eine Geige, die von einer Maschine fabriziert worden ist oder am Laufband in Asien, mit einem Instrument, das auf das Schärfste von einer Person hergestellt ist, nicht vergleichen.

Welches sind die Schwierigkeiten des Berufs?

In der Herstellung, die meine Spezialität ist, die Fabrikation der Instrumente mit einer Handwerksgeschäftsführung zu verbinden.

Was für Werke beraten Sie uns zu hören, um die Geige zu schätzen?

Sonaten und Partitas für Geige von J.S. Bach : wunderbar! Die grössten Komponisten für Geige sind Bach, Beethoven, Paganini aber auch Yehudi Menuhin, Fritz Kreisler, Nigel Kennedy, Isaac Stern, Anne-Sophie Mutter...

Zum Schluss, erinnert uns Benoît Charon, dass er mehr als 100 Werkzeuge hat, um seine Geige zu fabrizieren und dass sein Beruf eine grosse Strenge erfordert. Benoît ist ein seltener Mensch, es gibt nur 300 Geigenbauer in Frankreich!

Klasse IBCOM

M et M

MARIANNE

Marianne incarne la République Française et représente la permanence des valeurs de notre pays dans la devise : « Liberté, Egalité, Fraternité ».

Marianne commence à apparaître dans les mairies après 1877 avec le remplacement des bustes de Napoléon III. Des femmes célèbres ont prêté leur buste pour la République (ex. : Brigitte Bardot, Mireille Mathieu, etc.).



LA MARSEILLAISE

La Marseillaise est un chant guerrier héritier des guerres révolutionnaires. En France même, la violence de cet hymne est critiquée. L'expression « sang impur » est parfois mal interprétée, mais il ne s'agit pas ici de racisme faisant référence à du sang étranger. Le « sang impur » de la Marseillaise correspond au « sang bleu » des nobles qui symbolisaient les caractères inégalitaires de l'Ancien Régime.

Audrey Goepfert
Illustration : Steve Siegler

POESIES

Séduction

Assis sur son fauteuil,
Il m'observe.

Ses yeux pétillent de joie,
Ils ont trouvé leur proie.

Face à lui, que faire ?
Mon cœur ne fait que frémir.

Entre fugue et passion,
Je vis un enfer.

Soudain, il se lève,
Où suis-je, qui suis-je ?

Une fille en perdition.

Texte : Betty Libis
Illustration : Cindy Dufour



Elle

Sa peau douce longe tout son corps, de ses
petits pieds à son visage magnifique
rayonnant d'un sourire tel le Soleil entouré
de fines lèvres. Les sourcils fins, les
cheveux mi-longs et des yeux magnifiques,
qui envoûtent votre esprit au simple
croisement de regard.

Elle est rayonnante de bonheur, gentille,
prête à donner son soutien à toute
personne.

Pourtant par moment, son regard se perd et
on peut voir à travers celui-ci, une
souffrance certainement très grande d'un
être cher perdu ou d'un amour impossible.

Chriss Litzler

L'odeur

Tu connais cette odeur ?

Tu sais, cette odeur qui me revient toujours ?

Et que je n'arrive pas à définir

Au début, je pensais que cette odeur m'était fidèle

Qu'elle resterait toujours près de moi

Tel un chien à son maître

Mais comme toutes les odeurs

Elle fait des va-et-vient

Sans se rendre compte

Sauf quand c'est trop tard

Alors c'est là qu'on remarque

Qu'elle nous fait du mal

Mais cette fois je l'ai chassée

Maintenant elle ne sait plus où aller

Comme désespérée, désespérée

Mais à qui la faute?

Laetitia Quiquand

INFOS SITES

Cette rubrique vous propose quelques
sites à découvrir, en plus de ceux
abordés dans les différents articles.

www.alsapresse.com

www.dna.fr

www.infotravail.com

www.lapprenti.com

<http://monsitephv.free.fr>

<http://monsite.wanadoo.fr/olivierblum/>

www.mulhouse.cci.fr

<http://nokio.org/>

www.region-alsace.fr

www.saint-louis.fr

LA VOIX DES APPRENTIS est
sur le site du lycée :
www.lyceemermoz.com

LA VOIX DES APPRENTIS

Directeur de la publication et de la
rédaction : Olivier Blum.

Equipe de rédaction : les apprentis du CFA
de Saint-Louis.

Collaboration : Marguerite Chapuis, Anne
Grossard, Marie-Claire Guth, Denia
Lebgaa, Jasmine Prufer, Martine Stehlin et
Philippe Viain.

Merci à Monsieur Bernard Vieilledent,
Proviseur du Lycée Jean Mermoz et
Directeur du CFA, pour son soutien.

Impression : service de la reprographie du
Lycée Jean Mermoz, merci à Liliane Puchta.

Dépôt légal : décembre 2005.

ISSN 1771-4206