



À table

Les secrets de Marc Tellier, chef du restaurant L'Écaille. pp. 4-5



C'est permis

Des élèves de CM1 décrochent les premiers permis-piéton à Rouen. pp. 6-7



Ça roule

Mélissa, 10 ans, pratique la moto-cross. Portrait. p. 8

le p'tit Rouennais

Supplément au Rouen magazine n° 329 • mercredi 28 avril 2010

Colline sous protection

Des associations prennent soin de la côte Sainte-Catherine et de ses oiseaux. pp. 2-3



Supplément réalisé par quatre classes de CM1 des écoles élémentaires André-Pottier, Benjamin-Franklin, François-Villon et Jules-Ferry dans le cadre de l'action d'accompagnement à la scolarité "Édition spéciale!"



Chère Madame, cher Monsieur,

Je suis très contente de signer l'éditorial de ce n° 2 du *p'tit Rouennais*, fruit du travail des élèves-journalistes de quatre classes de CM1.

Ce projet s'inscrit dans le cadre des actions d'accompagnement à la scolarité proposées aux écoles. L'implication de leurs enseignants, guidés par l'équipe du *Rouen magazine*, a permis aux jeunes reporters de développer leur sens critique face aux médias, d'alimenter leur travail de lecture et d'écriture, mais aussi de s'exprimer sur l'actualité, sur leur actualité.

Voici ce que ces jeunes citoyens ont souhaité raconter aux Rouennais. Sujets, textes et images sont le reflet de leurs choix. Je les en félicite et vous souhaite une bonne lecture.

Christine Argelès,
Adjointe au Maire
chargée des Écoles

Directrice de la publication :
Valérie Fourneyron

Rédaction :

• **CM1 André-Pottier (classe de Mme Augé) :**

Lydia, Louise, Lucie, Colin, Maëlys, Baudouin, Léo, Mathilde, Medhi, Claire, Charlotte, Camille, Madysson, Pascal, Mattéo, Timothée, Alexandre, Louise, Marie, Angèle, Jean-Philippe, Julie, Églantine, Maxime, Kenza, Tristan

• **CM1 Benjamin-Franklin (classe de Mme Mauvigney) :**

Jade, Julie, Juliette, Hajar, Paul, Octave, Arthur, Pierre Delavenne, Angelo, Matthias, Eva, Lucas, Clémence, Corentin, Joshua, Cassandre, Baptiste, Théo, Tom, Tray junior, Pierre, Marine, Erwann, Thomas, Arnaud, Louis, Clara, Maxence

• **CM1 François-Villon (classe de Mme Salin) :**

Fatima, Rose, Harketta, Lesly, Guillaume, Karim, Lakhdar, Alexandre, Sonia, Mathilda, Mélissa, Khalimatou, Malal, Mariame, Yanniss, Elyès, Kévan, Mamadou, Camille

• **CM1 Jules-Ferry (classe de Mme Debeauvais et M. Leroux) :**

Valentin A., Emma, Corentin, Ines, Charlotte, Manon, Nathan, Aymerick, Michel, Valentin C., Aminata, Diyeb, Maria, Adèle, Ellynn, Nicolas G., Lucas, Kenza, Mathilde, Clémentine, Ange-Daniel, Driss, Nicolas R., Célia, Diégo

Coordination pédagogique et secrétariat de rédaction :

Nicolas Rousseau

Conception graphique :
Luis Dos Santos

Photographies : CM1 A.-Pottier, CM1 B.-Franklin, CM1 F.-Villon, CM1 J.-Ferry, Arnaud Bertereau (sauf mention contraire)

Sainte-Catherine, colline en chantier

L'association Côte Sainte-Catherine organise des journées de nettoyage et de débroussaillage de la colline : les chantiers verts.

Attention, chantier en cours ! Dominique Samson, Yves Muller et Claude Delattre, membres de l'association Côte Sainte-Catherine, nous ont présenté une de leurs principales actions : les chantiers verts. Ces journées nettoyage consistent pour les volontaires bénévoles à enlever les ronces et les arbustes inutiles pour laisser pousser l'herbe et dégager les espaces de promenade. Quand ils élaguent, ils en profitent pour ramasser les déchets (bouteilles, chaussures,



Sur la côte Sainte Catherine on peut trouver de l'ail sauvage.

batteries, etc.). À certaines périodes de l'année, des

moutons paissent sur la colline, entretenant la zone.



Débroussaillage en cours.

Randonnée

C'est le Conservatoire des sites naturels de Haute-Normandie qui décide quand et où précisément sur la colline auront lieu les chantiers verts. Cette année, huit ont été inscrits au calendrier. En automne, les bénévoles de l'association nettoient aussi les 525 marches de l'escalier qui mène du cimetière du Mont-Gargan au belvédère. Un sentier de randonnée sur la colline...

Pour participer

Adulte et enfant (10 ans minimum, accompagné d'un parent) peuvent s'inscrire. Les volontaires ramassent les déchets (bouteilles, bidons, chaussures, moteurs...) et débroussaillent. Mieux vaut porter une tenue

adaptée, qui ne craint rien et des baskets. Inscription auprès de l'association Côte Sainte-Catherine, Maison de quartier du Mont-Gargan, rue de l'Enseigne-Renaud : 02 32 08 01 42 et www.cote-sainte-catherine.com



La rando du panorama dure 45 min.

“Buses et faucons survolent la côte”

La Ligue de Protection des Oiseaux (LPO) organise des sorties régulières sur la côte Sainte-Catherine. Présentation.

Quelle est la principale mission de la Ligue de Protection des oiseaux (LPO) ?

L'association a pour mission de protéger les oiseaux et les milieux naturels dans lesquels ils vivent.

Quelles actions la LPO mène-t-elle auprès du grand public ?

Pour protéger les oiseaux, il faut d'abord les faire connaître et sensibiliser le public à ce qui les menace. Par exemple, la pollution et les constructions (routes, maisons) qui réduisent leur habitat naturel.

Quand intervenez-vous à la côte Sainte-Catherine ?

Nous organisons des sorties pour observer la vie des oiseaux et écouter leurs chants toutes les trois semaines environ. Nous intervenons aussi sur le site de Repainville et à Mont-Saint-Aignan.

Quelle est la surface de la zone protégée de la côte Sainte-Catherine ?

Environ 40 hectares.



Des jumelles sont indispensables pour bien observer les oiseaux.

Quelles espèces peut-on observer sur la côte sainte Catherine ?

La buse variable et le faucon crécerelle survolent la côte.

Mais on observe aussi des pies bavardes, et des oiseaux plus petits : rouge-gorge, pinson des arbres, mésange charbonnière...

Pour protéger les oiseaux

- Pour protéger les oiseaux, il faut d'abord préserver leur habitat (ici, la côte sainte Catherine). Il ne faut donc pas jeter ses déchets n'importe où lorsque vous vous y promenez.
- Dans votre jardin, vous pouvez placer un nichoir et disposer de l'eau dans une écuille. Attendez deux ou trois semaines

et des oiseaux devraient s'installer dans le nichoir. Mettez-y aussi quelques graines et veillez à ce que personne ne les dérange.

- Si vous trouvez un oiseau blessé, il faut l'observer, le placer délicatement dans une boîte à chaussures ouverte et le nourrir de graines.



© L.oz-CC-BY-SA 3.0

La buse variable est la plus grande espèce de la côte Sainte-Catherine. Elle mesure 53 cm de long pour une envergure de 117 cm à 137 cm. Elle se nourrit de rongeurs.



© M. Szczepanek-CC-BY-SA 3.0

La mésange charbonnière habite les parcs et jardins et installe son nid dans les trous d'arbres.



© P. Kuzniar-CC-BY-SA 3.0

La sittelle aime vivre dans les bois. C'est le seul oiseau qui peut monter et descendre la tête en bas.



DR
Suspendue dans les cuisines, une collection de casseroles en cuivre pour une cuisine de haute qualité.



DR
La soupe de crustacés mijote dans une grosse casserole. Une délicieuse odeur se répand dans la cuisine.



DR
Philippe, le pâtissier de L'Écaille, nous a spécialement préparé de délicieux financiers, sous les yeux de Marc Tellier.



DR
En cuisine, un apprenti coupe très finement du persil avec un énorme couteau. C'est impressionnant!

“Le client a droit au meilleur”

Marc Tellier est chef cuisinier. Il dirige le restaurant rouennais L'Écaille. Au menu, des spécialités de poisson. Il nous livre ses secrets.

Un restaurant, L'Écaille

J'ai créé mon restaurant à la fin des années 1980, en 1989 pour être exact. Je l'ai appelé “L'Écaille”, car on y sert principalement du poisson. Aujourd'hui, une dizaine de personnes travaillent au restaurant, dont quatre en cuisine. L'une d'elles, le plongeur, est spécifiquement en charge de la vaisselle. En salle, trois serveurs s'occupent des clients. Une lingère est notamment responsable du linge de table, serviettes et nappes. Une comptable est chargée de la partie financière. Toute cette équipe travaille pour préparer et servir de 30 à 60 couverts par jour.

Un chef, Marc Tellier

Si j'aime le sucré, je préfère cuisiner le salé. Je travaille de nombreux poissons à L'Écaille, notamment le turbot, la sole, le bar, le rouget barbet, mais aussi la coquille Saint-Jacques et le homard. Tous les poissons sont servis “désarêtés” : les clients n'apprécient pas d'avalier une arête! Je propose notamment deux spécialités au menu : la bouillabaisse de la Manche et le ris de veau braisés aux coquilles Saint-Jacques, une recette que j'ai créée. Tout comme le turbot braisé aux morilles et au Brouilly. Le plat le plus souvent commandé au



Marc Tellier a fondé L'Écaille il y a plus de 20 ans.

restaurant, c'est le fricassé de coquilles Saint-Jacques au homard et sa sauce au Beumes de Venise.

Un métier, cuisinier

La cuisine me passionne depuis l'adolescence. J'ai choisi d'en faire mon métier vers 15 ans. J'ai suivi 3 ans d'études en apprentissage. Puis j'ai multiplié les expériences auprès de chefs d'autres restaurants. J'ai notamment travaillé 4 ans à Paris. J'ai appris que dans ce métier, il faut avant tout

respecter le client. Il paie son repas. Il a donc droit au meilleur du meilleur! Cuisinier est un métier difficile, qui demande beaucoup de temps. Une fois à table, on ne sait jamais quand les clients repartiront. Être cuisinier requiert trois qualités essentielles : rapidité, patience et efficacité. Mais chaque service est différent. Et c'est l'échange avec le client qui rend cette profession passionnante. Il faut comprendre ce que veut la clientèle avant qu'elle ne le demande!

Tous à vos fourneaux pour le menu normand

Feuilletés au cœur de Neufchâtel, volaille à la Normande, bourdelots : nous vous avons concocté un menu pour quatre personnes au bon goût de Normandie. Suivez la recette !

Cœur feuilleté de Neufchâtel



© Myrabella-CC-BY-SA 3.0

- **Préparation et cuisson :** 10 minutes + 10 minutes
- **Ingrédients :** 1 pâte feuilletée, 1 cœur de Neufchâtel, 1 jaune d'œuf.
- **Présentation :** 4 cuillères à café de gelée de groseilles, quelques feuilles de salade.

- **Préparation :** Coupe la pâte feuilletée et le Neufchâtel en quatre, puis enveloppe chaque part de Neufchâtel dans un morceau de pâte.
- À l'aide d'un pinceau, badigeonne le dessus de chaque morceau

- de chaque feuilleté avec du jaune d'œuf.
- Enfourne 10 minutes à 200° (thermostat 7).
- Sers aussitôt. Tu peux décorer chaque assiette de quelques feuilles de salade et d'une cuillère à café de gelée de groseille.

Volaille à la Normande



- **Préparation et cuisson :** 10 minutes + 5 minutes
- **Ingrédients :** 4 escalopes de volaille (poulet ou dinde), 50 g de beurre, 2 cuillères à café de moutarde à l'estragon, 125 g de champignons en conserve, 100 g de

- crème fraîche, sel, poivre.
- **Préparation :** Dans une poêle, fais fondre le beurre (attention à ce qu'il ne brûle pas).
- Dépose les escalopes (émince-les si elles sont trop épaisses).

- En fin de cuisson, lorsque la volaille est bien dorée des deux côtés, éteins le feu.
- Ajoute la crème, la moutarde et les champignons.
- Sale, poivre et déguste bien chaud !

Bourdelots de pomme



© Antiguidé-CC-BY-SA 3.0

- **Préparation et cuisson :** 15 minutes + 15 minutes
- **Ingrédients :** 500 g de farine, 250 g de beurre 2 jaunes d'œufs, 1 tasse de sucre en poudre, 4 pommes, 1 clou de girofle, sel.
- **Préparation :** Mets la farine dans un plat, creuse

- un puits, ajoute le beurre, les jaunes d'œufs, le sucre et une pincée de sel.
- Mélange, en ajoutant peu à peu 4 dl d'eau froide, pétris la pâte et réserve-la au frais.
- Épluche et évide les pommes, en les conservant bien entières !

- Fais-les cuire à moitié dans de l'eau sucrée avec le clou de girofle.
- Étale la pâte et enroule chaque pomme dedans,
- Mets à four pas trop chaud, pendant 15 minutes,
- Les bourdelots sont prêts dès qu'ils sont bien dorés.

Spécialiste des spécialités ? ?

À chaque région, ses spécialités. Tour de France.

1. Choucroute :

- Alsace
- Auvergne
- Languedoc-Roussillon
- Île de France

2. Bouillabaisse :

- Corse
- Centre
- Bouches-du-Rhône
- Picardie



© Mysself-CC-BY-SA 2.5 Generic

3. Bêtises de Cambrai :

- Nord-Pas-de-Calais
- Midi-Pyrénées
- Aquitaine
- Pays de la Loire

4. Crêpes et galettes :

- Poitou-Charentes
- Bretagne
- Haute-Normandie
- Provence-Alpes-Côte-d'Azur

5. Quenelles :

- Provence-Alpes-Côte-d'Azur
- Limousin
- Rhône-Alpes
- Bretagne

6. Camembert et Livarot :

- Poitou-Charente
- Franche-Comté
- Corse
- Basse-Normandie



© Albatima-CC-BY-SA 3.0 Unported

1. a), 2. c), 3. a), 4. b), 5. c), 6. d).

Ne tombez pas dans le panneau

Conducteur ou piéton, distinguez les panneaux :

- rond à bord rouge = interdiction.
- rond à fond bleu = obligation.
- carré à fond bleu = indication.
- triangulaire à bord rouge = danger.



Zone interdite aux piétons, réservée aux véhicules.



Chemin obligatoire pour les piétons, interdit aux véhicules.



Passage pour piétons : oblige les véhicules à s'arrêter afin de laisser traverser les piétons.



Aire piétonne : le piéton est prioritaire sur tous les véhicules, sauf les tramways. Le stationnement est interdit.



Zone de rencontre : ouverte à tous les modes de transport, mais le piéton est prioritaire sur tous, sauf les tramways. La vitesse maximale autorisée est de 20 km/h. Stationnement autorisé sur les espaces aménagés.



Zone de travaux : présence de dangers (sorties de camions, obstacles sur le trottoir, trottoirs glissants...).

Les piétons aussi ont leur permis

Évaluer si les enfants savent s'adapter à toutes les situations pour circuler à pied en sécurité : tel est l'objectif du permis piéton.

Chaque année, en France, plusieurs milliers de piétons sont accidentés.

Les enfants représentent une part importante des victimes. Il faut donc leur apprendre à connaître les dangers de la rue. Le permis piéton évalue s'ils savent s'adapter à toutes les situations pour circuler à pied en sécurité. Il s'adresse aux élèves de CM1. Cette année, à Rouen, des classes ont testé le dispositif.

Pièges de la rue

La découverte des pièges de la rue s'effectue de différentes manières. En classe, nous repérons, sur un plan, notre école et notre habitation et parlons des difficultés rencontrées sur notre trajet. Avec deux brigadiers-chefs de la police municipale, nous sillonnons le quartier. Nous apprenons à reconnaître des situations dangereuses : contourner une poubelle, un camion stationné sur le trottoir. Nous apprenons comment être vu par les automobilistes alors que l'on est plus petit que les voitures en stationnement. Nous cherchons comment nous protéger dans ces cas-là. En classe, nous



La voie est libre : on peut alors s'engager sur le passage pour piétons.

préparons le permis-piéton en étudiant le code permis piéton et en visionnant un DVD de la sécurité routière. Nous testons régulièrement nos connaissances.

Examen réussi

Le 19 mars, c'est l'examen ! Les policiers municipaux nous font passer le permis-piéton : 12 questions, notées sur 20. Tous les élèves de la classe décrochent leur permis. Le 23 mars, Christine Argelès, adjointe au Maire chargée des Écoles, et Christine Rambaud, adjointe en charge de la Sécurité publique, Aurélien Guilmar, directeur de la police municipale, et nos

deux "policiers-formateurs" nous remettent notre permis. Après avoir reçu félicitations et encouragements à toujours respecter le code piéton, nous passons le relais aux CM1 de 2011. À eux de devenir, à leur tour, des piétons malins !



En chiffres

- 3265 piétons ont été blessés ou tués en 2008, en France.
- 28 % des accidentés ont moins de 15 ans.
- 44 % des accidents surviennent sur le trajet domicile-école, la plupart entre 16h et 19h.
- 65 % des accidents ont lieu près du domicile.
- 25 % des accidents, avant l'âge de 8 ans, surviennent devant le domicile.
- 10 % des accidents concernent les enfants qui traversent la rue pour rejoindre un adulte.

À rollers, à skate, piétons à roulettes

Les utilisateurs de roller et de skate sont des piétons...
à roulettes! Apprenons à partager le trottoir.

À pied, à roller ou à skate, nous sommes tous piétons. Voici quelques règles simples pour protéger chacun.

- **Portez des protections :** casque, protège-poignets, genouillères et coudières.
- **Traverser un passage-piéton est risqué.** Descendez du skate et portez-le à la main ; en roller, roulez au pas.
- **Ne roulez pas trop vite sur le trottoir** et restez attentif pour ne heurter personne et ne pas tomber sur la chaussée.
- **Changez d'itinéraire, même s'il est plus long,** pour éviter de surprendre les autres piétons (personnes âgées, personnes en situation de handicap, parents avec une poussette...).
- **Réalisez vos figures** au rollerparc ou au skateparc le plus proche de chez vous.



À rollers et à skate, la sécurité passe par le port de protections.

question à ?

Simone Gaspard
auxiliaire scolaire
de sécurité



En quoi consiste votre travail à l'école ?
J'aide les enfants à traverser la rue aux heures d'entrée et sortie des classes, le matin, le midi et le soir.

Portez-vous un habit particulier ?

Oui, il faut que je sois vue de loin pour que les véhicules s'arrêtent. Je porte un gilet jaune fluorescent à bandes réfléchissantes. Je tiens un panneau rouge portant l'obligation "Stop" et je peux me servir d'un sifflet pour indiquer un danger.

Questions pour un piéton!

1. Comment traverses-tu une route ?

- a) En courant.
- b) Après avoir regardé à gauche, à droite et à nouveau à gauche
- c) En lisant un livre.

2. Rollers et skates sont autorisés sur le trottoir.

- a) Vrai
- b) Faux

3. Les enfants qui jouent au football dans la rue sont en danger. Pourquoi ?

- a) Ils peuvent se faire renverser en allant chercher le ballon.
- b) Ils vont perdre la Coupe du monde.
- c) Ils jouent sans arbitre.

4. Tu sors de l'école. Ton dessin animé préféré commence dans 5 minutes. Que fais-tu ?

- a) Tu cours pour ne pas manquer le début.
- b) Tu cours en restant prudent.
- c) Tu marches, tant pis si tu manques le début.

6. Une poubelle se trouve en travers du trottoir. Que fais-tu ?

- a) Tu essaies de la déplacer.
- b) Tu regardes de gauche à droite et tu la contournes en marchant sur la chaussée.
- c) Tu traverses, même s'il n'y a pas de passage-piétons.

5. Tu t'engages sur un passage-piétons. Une

voiture passe au feu rouge.

- a) Tu reviens sur le trottoir.
- b) Tu cours comme s'il y avait une embuscade.
- c) Tu plonges sous la voiture.

7. Pour sortir de la voiture, tu descends :

- a) par le coffre.
- b) du côté de la chaussée.
- c) du côté du trottoir.

• **7 bonnes réponses :**

Tu es un piéton malin!

• **Moins de 4 bonnes réponses :** Sois plus prudent.

• **Aucune bonne réponse :** Attention! Tu risques de devenir une crêpe piétonne!

Réponses : 1. b), 2. a), 3. a), 4. c), 5. a), 6. a) et 7. c).

Quelle est la situation la plus dangereuse que vous avez vécue ?

Une maman et son enfant se sont engagés sur le passage-piétons avant que je n'arrête la circulation. Une voiture arrivait, j'ai dû m'interposer pour stopper le véhicule.

Si une voiture force le passage ou si elle passe au feu rouge, que pouvez-vous faire ?

Noter son numéro d'immatriculation et le transmettre à la police municipale.

Portrait

Un sport
multidisciplinaire



© Mikeid/CC-BY-SA 3.0

Sous le nom de moto-cross, il existe plusieurs disciplines. À chacun la sienne !

- **L'enduro** se dispute sur des voies publiques, avec un circuit long de 150 km, ce qui représente des efforts de deux à trois heures.

- **Le super-cross** est une épreuve qui se déroule dans un stade spécialement aménagé pour l'événement avec plus de 2000 m³ de terre !

- **Le short cross** a pour but de permettre à chacun d'approcher le super-cross. Le tracé est différent.

- **Le super-motard** est un sport hybride. Il se déroule sur des terrains composés de goudrons à 75 % et de terre à 25 %.

- **Le but du freestyle moto-cross (ou FMX)** est d'effectuer des figures spectaculaires : le corps doit s'écarter de la machine pendant la durée du saut !

Motarde à 10 ans!

Mélissa, 10 ans, est élève en CM1 sur les Hauts de Rouen. Discrète à l'école, son hobby est bruyant et risqué : elle fait de la moto-cross !



La première fois qu'elle a conduit une moto, Mélissa n'avait que 7 ans !

À quel âge es-tu montée sur une moto pour la première fois ?

La première fois que j'ai conduit une moto, je n'avais que 7 ans !

Comment as-tu découvert ce sport ?

Mes frères aînés font de la moto-cross depuis longtemps. J'allais régulièrement les voir

s'entraîner. Un jour, l'un de mes frères m'a emmenée derrière lui... J'ai ensuite vite demandé à conduire moi-même une moto-cross !

Où et avec qui t'entraînes-tu ?

Je m'entraîne sur un terrain naturel dans la région avec mes frères aînés. Nous faisons du moto-cross en famille. Nous y allons

régulièrement le week-end. Sauf l'hiver : il fait trop froid !

Quel équipement faut-il pour faire de la moto en sécurité ?

Un casque, bien à sa taille, une combinaison renforcée, des gants et des bottes pour être protégé en cas de chute.

Pour plus d'informations sur le moto-cross : www.ffmoto.org

À deux-roues en toute sécurité

• Connaître les bases du code de la route.

On reconnaît un panneau à sa forme :

- le triangle pour le danger,
- le carré et le rectangle pour l'indication, ou l'information,
- le rond pour l'interdiction ou l'obligation.

• Porter un équipement spécifique pour éviter les blessures graves :

- un casque adapté à sa taille.
- des vêtements avec des bandes réfléchissantes pour être vu (surtout la nuit).

• **Le vélo doit être bien équipé** (une lumière réfléchissante à l'avant et à l'arrière) **et bien entretenu** (les freins doivent être en bon état).

• Respecter les piétons pour ne pas les renverser.

- À vélo, il est interdit d'utiliser les trottoirs.
- Il faut respecter les feux tricolores (arrêt à l'orange et au rouge, passage au vert).
- **La route est pleine de dangers !**
 - À vélo, il faut faire attention aux automobilistes. Avant de tourner, j'avertis l'automobiliste en tendant le bras vers la direction que je prends
 - Je respecte les règles de priorité.
 - À plusieurs, on roule en file indienne.
 - Dès que possible, j'emprunte une piste cyclable.
 - J'adapte ma vitesse.
 - Je suis toujours en mesure de freiner.