

Perron-Gauche

0,95 euros ou 100 g de merlan vert n°22700

Jeu 15 juin 2014

Collège Les 7 Iles

Perron-Gauche

Directeur de publication : Steve B

Relation abonnés : 02 96 23 23 64

Rédacteurs en chef : Hélène, Mathis

Reporters : Fanny, Victor, Erwan, André-Pierre

Illustrateurs : Jules, Roman, Justine, L'ontine, Arthur, Thomas M.A.G., Maxime

SUD VOYAGEUR

Plus de frontières, plus de peur.



Publicité :

Assurance MM Mère :

Vous n'êtes pas sûr que les 5 refs reviennent en entier ?

Alors demandez de l'aide à la meilleure assurance : MM Mère, toujours là pour toi !



Témoignages de marins et de femmes de marins, page 2

Naufrage de Santiago, page 2

La nouvelle route aux épices :

Cap à l'Ouest !

Aujourd'hui, 10 août 1519, depuis le port de Séville, sur des quinzièmes de monde, nous assistons au départ de cinq impressionnantes voiles. Le San Antonio, le Victoria, le Concepcion, le Santiago et le Trinidad s'appêtrent en effet à prendre la mer, sous les ordres du navigateur portugais Fernand de Magellan.

Pour Magellan et son équipage, direction l'ouest et les Amériques, et non l'Afrique et son

Cap Horn. Le but : ouvrir une nouvelle voie afin d'atteindre les Indes aux épices, si convoitées par les marchands européens. Qui aurait osé partir à l'inconnu sur ces mers hostiles et sans repères ? Aucun des deux cent cinquante hommes embarqués n'est sûr de revenir vivant !



Nature et Histoire :

Les épices sont des plantes exotiques, c'est pourquoi les Européens en raffolaient.

Rares et chères, on les trouvait dans les îles indonésiennes, les îles aux épices, l'Inde et la Chine. Les producteurs en vendaient entre 15 000 tonnes pour le Népal et 1 600 000 tonnes pour l'Inde et par an. Elles étaient consommées pour leurs arômes et leurs qualités digestives. Les épices apparaissent dans la nature sous forme de fleurs comme l'ail, le safran ou le clou de girofle ; dans les écorces comme la cannelle ; sous forme de feuille comme le thé ou le basilic ; sous forme de fruit comme le poivre, l'asafoetida et la moutarde ; sous forme de bulbe

comme l'oignon, l'ail et le gingembre et enfin sous forme de graines comme le coriandre et le fenouil. Les épices sont désormais utilisées en petites quantités en cuisine comme conservateurs, assaisonnements ou colorants. Ce sont aussi des plantes aromatiques comme le persil et le romarin.

Présence dans le monde :

Indonésiennes : Gingembre et macis.
Chine et Inde, Népal, Bangladesh, Pakistan et Turquie : Persil, cannelle, cardamome, gingembre

Flavie et Clara



La route de Magellan

Point de vue d'ailleurs, page 2

Editorial :

La découverte des îles a-t-elle été vraiment utile pour l'humanité ?

Combien de sacrifices durant le voyage de Magellan aux îles aux épices ! Sacrifices humains : 250 marins au départ, 18 à l'arrivée. Combien de massacres d'indigènes. Deux pélagiens embarqués sur un des bateaux, l'un s'escaït, l'autre finit par mourir de scorbut. Certes, Magellan et son équipage ont découvert beaucoup d'îles qu'ils ont nommées : les îles du Malheur, les îles des Larmes, l'archipel des Philippines ; des animaux étranges et des peuples. Ils ont aussi

Découvert une nouvelle route pour atteindre les Indes par un nouveau passage entre l'océan Atlantique et l'océan Pacifique. Mais au prix de combien de pertes ! Déroit désormais très célèbre puisqu'il porte aujourd'hui le nom de Magellan. Grâce à lui et ses équipages valeureux, on a vérifié l'hypothèse des scientifiques : la terre est bien ronde !
Anastasia

Avis de tempête !!

Conseils :

Rien mettre votre cini.
Ne pas tomber des mâts.
Ne pas oublier :
Prier Dieu, son aide ne vous sera pas de trop !

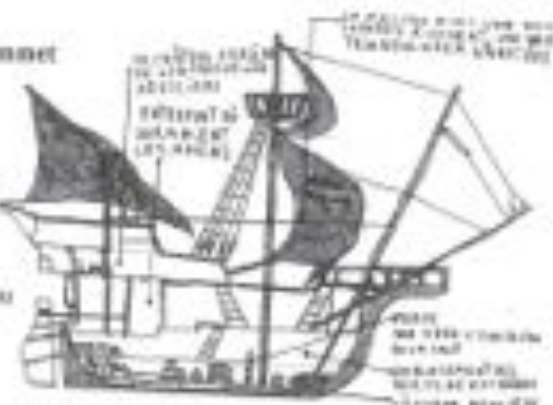
Portraits : le navigateur et l'écrivain, page 4

Les grandes et majestueuses nef :

Au XVI^{ème} siècle, les navires représentaient le sommet de la technologie de l'époque.

Les plans et les procédés de fabrication étaient tenus secrets. Il n'en reste rien et on ne peut aujourd'hui qu'imaginer l'intérieur des nef. Les officiers logeaient dans le château arrière. Les marins dormaient dans l'entrepont. La cuisine comportait des voiles carrées à l'avant et une voile triangulaire à l'arrière. Ces voiliers mesuraient une trentaine de pas de long et procédaient chacun trois

mâts. Dans la nef, on pouvait charger à peu près cent tonnes. Il y avait une pompe pour vider l'eau du fond de cale. Les voiles de rinchage se trouvaient au sem-mât à l'avant du bateau ainsi que les réserves d'eau et de nourriture. A bord, cinquante hommes étaient nécessaires pour manœuvrer une nef.
Rexan et Arthur.



Micro-trottoir :

Au retour d'Antonio Pigafetta, il nous a fait part des notes prises lors du voyage, notamment l'avis de 3 marins sur le voyage, juste avant la mateloterie :

Frédéric, 26 ans :
« Je pense que le Capitaine est complètement désorienté, il ne maîtrise pas la situation ! Nous ne savons même pas où nous sommes ! Nous obéissons à ses ordres comme des esclaves. Nous sommes déjà un bon nombre à être de cet avis et face à Magellan, nous sommes bien plus puissants... »



Françoise, 33 ans :
« J'ai toujours eu confiance en ce navigateur et ce n'est pas pour rien ! Aux yeux des autres marins, nous sommes fous mais mes yeux sont les mêmes que ceux de Magellan. »



Cristiano, 29 ans :
« Cela fait un très long temps que nous sommes partis et nous vivons fondre comme neige au soleil. J'ai connu un sentiment de désespoir et on finira bien sans revoir une seule fois la Terre ainsi que nos proches. »

Bibiou, Tomy et Mithos



Scandale : les monstres marins n'existent peut-être pas.

Magellan et son équipage affirmaient qu'ils n'ont pas vu de monstres marins mais d'autres animaux inconnus ici.



Drôles d'animaux !

Sur deux des îles découvertes par Magellan, les marins et leur capitaine ont pu voir une espèce d'oiseaux inconnus : couvertes de plumes noires et blanches sur tout le corps. Les ois ont un bec semblable à celui d'un corbeau, elles sont très grasses pour leur petite taille. Munies de petites ailes, elles ne peuvent pas voler. Elles se nourrissent de crustacés et de poissons. Sur la glace, leurs ois sont fort maladroits et c'est est amusant. Ils ont aussi aperçu

d'autres animaux de la grandeur et de la grosseur d'un veau, avec des oreilles toutes petites et rondes. Les pieds des veaux ressemblent à des mains humaines. Comme des canards, leurs ongles sont sous la peau. Ces bêtes-là ne bougent que dans l'eau. Les marins en ont tué un grand nombre pour ramener leur viande.

Voici une découverte promise par l'esprit aventurier de navigateur Magellan.
Zoe



Témoignages de trois femmes.

Bertha, Mirianna et Mélinda, dont les maris sont partis sur la flotte de Magellan, leur quotidiens et leurs espoirs :

Bertha, 40 ans :
« Je ne le vois pas si mal ! J'arrive à nourrir mes enfants mais je dois me priver. Malgré tout je m'inquiète pour mon mari, mon bébé. J'espère le revoir bientôt... »



Mirianna, 22 ans :
« L'enfant que je porte en moi ne tardera pas. Je commence à m'inquiéter. Il ne sait même pas que je suis enceinte, j'espère qu'il sera là pour le grand jour... »



Avec la bobette, venir sous un plaisir et le papa descendra rigolo ! Z comment en est !

Le coquet à savoir contenu des bords astoboussiers !



Mélinda, 35 ans :
« C'est le désespoir total ! J'ai du mal à nourrir mes enfants et moi-même. Je ne crois même plus au retour de mon mari. Heureusement ma voisine me fait don d'un de ses poulets une fois par mois. »



Le naufrage du Santiago.

Interview des rescapés : *Nesuman et Philippe.*
Le Santiago est parti depuis trois semaines, sa mission est de trouver un détroit permettant à la flotte de traverser le continent. Deux marins naufragés reviennent époués, ils témoignent :

Comment avez-vous vécu ce traumatisme ?

Et bien nous nous sommes échoués à cent kilomètres au sud de la flotte et, mon ami et moi, nous nous sommes dépêchés de venir prévenir en radio.

Y a-t-il eu des victimes ?

Non, aucune victime à déplorer, c'est une chance inouïe vu l'état du bateau, avec sa coque brisée par la mer contre les falaises.

Quel est votre point de vue sur cette expédition ?

Partir en reconnaissance en hiver est trop périlleux, attendre le printemps aurait été plus judicieux.

Avez-vous souffert ?

Oui, il faisait extrêmement froid et humide. On a eu

même très faim car il y avait peu d'animaux et les arbres avaient perdu leurs fruits.

Êtes-vous soulagés d'être sains et saufs ?

Oui, vraiment, je croyais que nous n'y arriverions jamais, ça ne nous était jamais arrivé de perdre un navire ainsi.

C'est en essayant de chasser ce trou de mer que vous avez découvert cette rivière ?

Oui, nous avions faim et nous cherchions aussi le passage pour les îles depuis des semaines, cette rivière nous a donné espoir, nous l'avons ensuite explorée mais ce n'était pas le passage.

Picture :



Magellan est-il un traître ?

Magellan reçoit deux lettres scellées à la première escale, aux îles Canaries. Il décide aussitôt de prendre une route vers le sud. Les marins, tous espagnols, commencent à douter de leur capitaine. Magellan est portugais.

C'est à Pigafetta que Cartagena révèle le contenu de la première lettre : « On informe Magellan que les capitaines espagnols des autres navires ne veulent pas rester sous

les ordres d'un Portugais et fonderaient une matinerie ».

Lina, Marina, André.



Tout faux, tout sec ?

Point de vue d'ailleurs :

L'arrivée des Espagnols, bonne ou mauvaise nouvelle ? Yann Pou, un Indien de 300 ans, c'est-à-dire 25 ans, membre de la tribu de l'île de Mactan dans l'archipel des Philippines a accepté de nous donner son point de vue sur l'arrivée de Magellan et de sa flotte :

« L'arrivée de Magellan sur nos territoires ne nous enchante pas, cela signifie le début de la civilisation sur nos terres. Or nous voulons que l'on nous laisse tranquilles. Malgré tout, les marins se comportent pacifiquement. Mais je pense qu'après l'assassinat de leur chef, une guerre se prépare.

bonne ou mauvaise nouvelle ?

Je ne les aime pas car les pierres jaunes que nous portons autour du cou ont l'air de les intéresser de très près. Ils sont capables de nous tuer tous pour obtenir ce qu'ils convoitent.

Tous les soirs, je m'inquiète en pensant que pendant la nuit, ils pourraient nous livrer bataille pour voler nos terres. C'est pour cette raison que nous avons tué leur chef, comme un avertissement. Et cela a marché ! Ils sont repartis sans demander leur reste. »

C'est pas le soleil ? C'est Magellan ? Tout en colère !



Le sauvage n'est pas un sauvage !

Deux patagons ont été capturés par le Trinidad, l'un s'échappe. Pendant le voyage, Antonio Pigafetta passe beaucoup de temps avec le second, baptisé sur le bateau et nommé Paul. Pigafetta découvre que Paul le Patagon a une langue :

Ce n'est pas un sauvage !

Voici quelques mots que Pigafetta a appris du Patagon et notés dans son carnet : « Her : la tête ; Or : de nos ; Ather : les yeux ; Nlaw : la bouche ; Phier : les dents ; Afchitz : les cheveux.

Annexes :

Mort tragique de Magellan.

27 avril 1521.

Magellan donne une dernière chance à la tribu Lapu-Lapu de se soumettre au roi d'Espagne. Mais elle refuse, la guerre éclate. Plus de mille indigènes sortent de la forêt en criant et jettent des lances. Magellan se débat comme un beau diable quand tout à coup, vif d'un coup ! Magellan reçoit une flèche dans la jambe qui le traverse de part en part. Il crie : « tous mes

Canon ! » Ses guerriers veulent l'aider et le rassurent avec eux mais il leur dit de partir sans lui. La dernière vision qu'il en eut de lui fut une nouvelle vision d'horreur : le capitaine tombe à terre, le visage en avant. Les assaillants se jettent sur lui, le massacrent avec leurs lances de bois séché au feu.

Sovic, Arthur, Roman.

Nécrologie :

Nous avons la tristesse de vous faire part du décès du Capitaine Général Fernand de Magellan, survenu le 27 avril 1521, à l'âge de 41 ans, à l'autre bout de la terre, lors de son expédition pour les Indes aux épices. De la part de : sa femme, son fils, Antonio Pigafetta, son cousin de bord, Philippe Nesuman, gardien de sa mémoire. Cet avis tient lieu de faire-part et de remerciements. *Pompier Funéraire Les Marseillais, 21 Route de Fleury-Boulogne, Paris.*



Magellan, l'homme aux multiples découvertes :

Fernand de Magellan naît en 1480 à Sabrosa, au Portugal. Il meurt en 1521 aux Philippines, lors d'une expédition. Né dans une petite famille de nobles, il devient page à la cour du roi du Portugal où on lui apprend l'écriture, la musique, la danse, l'équitation, l'algèbre, l'anatomie et la navigation. A 22 ans, il part pour plusieurs expéditions, dont celle des Indes aux épices. Magellan rêvait de faire le tour du monde, c'était un aristocrate, pourtant Magellan est pauvre, il habite comme les personnes âgées alors qu'il n'a que 40 ans. Il

est brisé et a une barbe épaisse qui lui cache le moitié de son visage creux où se logent des petits yeux enfoncés. En 1519, Magellan se rend en Espagne pour expliquer son projet au roi Charles Quint. Le roi donne son accord. Le 20 septembre 1519, il part de Séville pour sa dernière expédition. Au bout de 2 ans de voyage en mer, Fernand de Magellan décède au combat à cause d'une flèche empoisonnée. Grâce à lui, le monde est comme il est !

Thomas Melisier.



Antonio Pigafetta, le gardien des souvenirs.

Seul écrivain à bord.

C'est Antonio Pigafetta qui va écrire le journal de bord de cette expédition. Cet homme de 26 ans qui paraît en avoir 16 a su convaincre Magellan. Le jeune homme veut mériter son titre de chevalier de Malte issu de la République de Venise. Il s'est engagé pour le voyage aux Indes

Aux épices. Antonio Pigafetta, né à Vicence en Italie, parle plusieurs langues et compte des maîtres chevaliers, voyageurs et écrivains. Le jeune homme représente le page Libo X. Il semble curieux et observateur.

Léonore et Anouk.



Marins, vous voulez éviter rougeurs et coups de soleil en pleine mer? masque de crème à la grenouille

Ingrédients : 50 cl d'huile d'olive. 1 grenouille bien fraîche. 1 petit sac de plumes de poule. 5 à 6 feuilles de basilic.

Préparation : Versez de l'huile dans une casserole pour que la crème réalisée par le soleil se dissipe pas. Mettez le corps de la grenouille, préparez auparavant dans l'huile.

Mixez le tout avec un batteur. Vous obtenez alors une crème de couleur verte. Pour la rendre plus jolie, mettez des plumes de poule et les petites herbes.

Mixez le tout. **Conseil :** Appliquez cette crème 2 à 3 fois, par jour sur votre visage pour éviter les coups de soleil. Thomas et Méline.



Conseils Beauté Minute :

Pas le temps de vous coiffer ? Pas le temps de vous maquiller ? Secourez ! **Conseils Beauté Minute se nous aider !**

Pour vos yeux : un peu de carrouba sur vos paupières et vous aurez un très sauvage.

Pour des lèvres colorées : rien de tel que du jus de carouba.

Pour un regard flamboyant : prenez un peu d'extrait de carouba sur votre doigt et carrouba doucement vos cils.

Teint terne ? Teint pâle ? Essayez le fond de teint minute : mélangez de la poudre de carrouba avec du lait puis appliquez sur votre visage.



Pour habiller votre visage : des diodes de mer faites encore vivantes. Très bon marché. Collez-les sur le lobe de vos oreilles, elles s'accrocheront avec leurs ventouses. **N'oubliez pas, chaque femme est belle ! Il suffit d'un peu d'imagination.**

Helène, Fanny, Mathis.

Cuisine exotique :

La choscroûte sauvage revisitée !

Ingrédients : 1 poisson à dents (poisson-cochon). Eau. Casserole. Algues provenant de l'île de Cuba.

Ustensiles : Poisson. Grande cuque. 2 bols. Casserole. **Préparation :** Séparez le corps et la tête du Poisson à dents. Faites cuire la tête du Poisson à dents au four pendant 10 mn. Faites bouillir de l'eau à feu doux avec une petite pointe de cannelle. Prenez la casserole et tartinez le dos du Poisson à dents avec le poisson pour enlever l'amertume de l'eau de mer.

Prenez ensuite les algues, ajoutez-les dans un bol comme accompagnement de légumes.

Enlevez les écailles du corps du Poisson à dents et placez-les dans le second bol en guise de salade.

Ouvrez l'estomac du Poisson à dents pour récupérer le sang. Faites cuire le corps du Poisson à dents au four pendant 10 mn. Faites bouillir le sang avec un peu d'eau pour atténuer le goût du sang. Servez cette sauce comme vinaigrette pour la salade d'écailles. Dressez la table et régalez-vous ! Clara et Florie.

