



La Prunelle

Semaine du 11 au 17 novembre 2024

| | | | |
|---|--|---|---|
| <p>Lundi 11 St Martin de Tours Evêque (IVème)</p> | <p>Semaine impaire Armistice</p> | | |
| <p>Mardi 12 St Josaphat Kuntsevych Evêque martyr ukrainien (XVIIème)</p> | <p>Messe à 12 heures. Rencontre des APS Sainte-Marie Lyon pendant deux jours à Montagnieu</p> | <p>Conseil d'Administration à Saint Paul</p> | <p>Salade verte, maïs, thon, olive - Rosette et cornichons - Escalope viennoise - Ebly à la tomate - Haricots verts aux oignons - Yaourt fermier - Crème dessert au chocolat - Pommes au four</p> |
| <p>Mercredi 13 St Brice, Evêque de Tours (Vème)</p> | | | |
| <p>Jeudi 14 St Laurent de Dublin Archevêque (XIIème)</p> | | | <p>Crème de petit pois - Chou chinois au sésame - Salade verte - Emincé de porc à la moutarde - Pommes boulangères - Chou vert braisé - Yaourt fermier - Pain perdu - Pruneaux au sirop</p> |
| <p>Vendredi 15 St Fintan, moine irlandais ermite en Suisse (IXème)</p> | <p>Louange et ateliers de la pastorale Anniversaire de la mort du Fondateur de la Société de Marie, le Père Colin, 1875</p> | <p>Ciné-club des terminales <u>Captain Fantastic</u>, Matt Ross, 2016, au Cinéma-Meyzieu</p> | <p>Salade Coleslaw - Tarte aux poireaux - Salade verte - Quenelle à la sauce Aurore - Riz créole - Tranches de courge rôties - Petit Suisse - Fruits de saison</p> |
| <p>Samedi 16 St Eucher, Evêque de Lyon (Vème)</p> | <p>Forum des anciens - Remise des diplômes du baccalauréat</p> | <p>Dimanche 17 : 33ème dimanche du temps ordinaire Ste Elizabeth de Thuringe (XIIIème)</p> | |



La Prunelle

Semaine du 11 au 17 novembre 2024

| Devoirs surveillés | Secondes | Premières | Terminales |
|--------------------|---|--|-------------|
| Lundi 11 | | | |
| Mardi 12 | SNT (55 minutes) | Compositions de français (4 heures) et d'anglais (1 heure 55) | |
| Mercredi 13 | Composition de mathématiques (1 heure 40) | Composition de spécialité 1 : HLP - philosophie (1 heure 40) | |
| Jeudi 14 | | Compositions de spécialité 2 et d'histoire-géographie (1 heure 50) | |
| Vendredi 15 | | Compositions de Spécialité 3 et de LVB (1 heure 50) | Ciné club 1 |

Forum d'orientation et remise des diplômes

Le samedi 16 novembre aura lieu le forum de l'orientation (élèves de première et de terminale) ainsi que la remise des diplômes du baccalauréat aux élèves de la première promotion du site.

Le déroulé de la journée sera le suivant :

- de 9 heures à 12 heures : **forum des formations** (les anciens présentent leurs écoles au réfectoire) ;
- de 12 heures à 13 heures 30 : repas ;
- de 13 heures 30 à 14 heures 15 : à la chapelle, **célébration eucharistique** pour ceux qui le désirent ;
- de 14 heures 15 à 16 heures 30 : au réfectoire, **remise des diplômes** du baccalauréat et de Cambridge aux anciens terminales suivie d'un goûter .



Ciné-club des terminales

Vendredi 15 novembre après-midi.

Captain Fantastic, de Matt Ross, 2016, avec Viggo Mortensen.

au Cinéma-Meyzieu



La Prunelle

Semaine du 11 au 17 novembre 2024

Ciné-club des terminales, vendredi 15 novembre 2024 : *Captain fantastic*, Matt Ross, 2016.



Genres : Drame, Comédie, Romance

Année : 2016

Pays d'origine : États-Unis

Durée : 1 heure 58 minutes

Date de sortie (États-Unis) : 8 juillet 2016

Réalisateur : Matt Ross

Scénariste : Matt Ross

Musique : Alex Somers

Distributeur : Mars Films

Synopsis : « Dans les forêts reculées du nord-ouest des États-Unis, vivant isolé de la société, un père dévoué a consacré sa vie toute entière à faire de ses six jeunes enfants d'extraordinaires adultes. Mais quand le destin frappe sa famille, ils doivent abandonner ce paradis qu'il avait créé pour eux. La découverte du monde extérieur va l'obliger à questionner ses méthodes d'éducation et remettre en cause tout ce qu'il leur a appris. » (www.senscritique.com)

Distribution : Viggo Mortensen (Ben Thomas), Frank Langella (Jack), George MacKay (Bodevan), Samantha Isler (Kielyr), Annalise Basso (Vespyr), Nicholas Hamilton (Rellian), Shree Crooks (Zaja), Charlie Shotwell (Nai), Ann Dowd (Abigail), Erin Moriarty (Claire)...

Constat a été fait ces dernières années que l'aménagement du réfectoire ne permettait pas d'organiser des séances de ciné-club dans de bonnes conditions. L'utilisation de la salle comme gymnase posait aussi des contraintes.

Un accord a donc été passé avec le cinéma de Meyzieu, accessible à pied depuis le lycée, pour assurer ces séances, les salles pouvant accueillir l'ensemble des divisions, dans des conditions optimales. Le projet sera financé par la part collective du *Pass culture*.



La Prunelle

Semaine du 11 au 17 novembre 2024

Cycle de conférences PEDAGOGIE - PSYCHOLOGIE - EDUCATION :

Le lycée Sainte-Marie Lyon propose chaque année aux parents et aux adultes de l'établissement de suivre un cycle de conférences en pédagogie-éducation.

Le Docteur Gilles Rosset en a la charge. Prêtre, psychiatre, ancien chef de service dans des hôpitaux de l'ouest lyonnais, celui-ci a une très bonne connaissance de publics variés, et en particulier des enfants et adolescents en difficulté.

Première conférence le jeudi 21 novembre 2024 à 18 heures 15 :

"L'adolescence : un essai de définition".



N'hésitez pas à inviter largement autour de vous.

Pour nous permettre d'évaluer le nombre de personnes prévues afin de préparer au mieux un petit « pot d'accueil », nous vous remercions de bien vouloir prévenir l'établissement de votre présence : valerie.tourrette@sainte-marie-lyon.fr

Le cycle comporte deux autres rendez-vous :

- jeudi 30 janvier de 18 heures 15 à 20 heures 15 : " Les comportements, les conduites à risque et les pathologies liés à l'adolescence "
- jeudi 13 mars de 18 heures 15 à 20 heures 15 : " Adolescence : pistes de conduites à tenir (parents, enseignants, éducateurs, amis...) "



La Prunelle

Semaine du 11 au 17 novembre 2024

Visite de tutelle, du lundi 4 au mercredi 6 novembre 2024

Nous avons reçu la visite de six personnes sur le site de Meyzieu à la rentrée des vacances de la Toussaint, dans le cadre d'une visite de tutelle, rencontre périodique qui concerne tous les établissements sous tutelle des pères maristes.

L'accompagnement des établissements est une mission essentielle de la tutelle, définie par les statuts de l'enseignement catholique :

« Art 181 : La tutelle est garante de la dynamique missionnaire de l'école catholique. Elle veille particulièrement à ce que les responsables, en particulier le chef d'établissement et l'organisme de gestion, s'inscrivent dans cette mission reçue de l'Eglise. »

Art 182 : L'Autorité de tutelle encourage la vitalité de la communauté éducative en prêtant attention au climat relationnel de l'établissement, à ses capacités d'innovation pédagogique, éducative et pastorale, à la participation de tous à la mise en œuvre du projet éducatif. »

Cette visite est donc un moyen privilégié de vivre cet accompagnement. Elle n'est ni une inspection, ni un contrôle, ni un audit : il s'agit de voir ensemble comment la vie de l'établissement est en cohérence avec le projet éducatif, actualisant le projet fondateur de la congrégation, ceci en lien avec l'Eglise locale.

Nous avons prévu un emploi du temps pour que nos visiteurs puissent se rendre compte de ce qui se passe sur le site, dans toutes les dimensions d'un établissement scolaire, en essayant de préserver l'emploi du temps des classes.

Nous ne manquerons pas de vous faire part des observations faites par les représentants de la Tutelle lorsque nous en aurons reçu le compte-rendu.



Lundi 4 novembre, en fin d'après-midi :

Accueil des visiteurs par l'équipe de direction et la pastorale puis visite du site.



La Prunelle

Semaine du 11 au 17 novembre 2024

Nos visiteurs :

- Père Pascal Boidin, sm,
Recteur de Notre-Dame de France, Londres ;
 - Marie-Pierre Clavier,
Ancienne directrice de l'école de Bury-
Rosaire, membre du conseil de tutelle ;
 - Brigitte Coffin-Chaignon,
Ancienne animatrice en pastorale à Sainte-
Marie de La Seyne, modératrice de Maristes
en éducation ;
 - Marie-Christine Jolivet,
Chef d'établissement de Sainte-Marie de La
Seyne sur Mer ;
 - Myriam Le Maire,
Animatrice en pastorale scolaire au lycée
Saint-Vincent de Senlis ;
- et
- Vincent Langlois,
Ancien chef d'établissement et délégué du
provincial de la tutelle des pères maristes.





La Prunelle

Semaine du 11 au 17 novembre 2024

Lundi 4 novembre, 19 heures : « Repas philo » avec les membres de la Tutelle

La première édition du « repas philosophie » en 2024-2025 s'est tenue ce lundi 4 novembre. Plus de cinquante personnes étaient réunies (professeurs, membres du personnel, parents, membres de la Tutelle...) autour du thème « *L'histoire a-t-elle un sens ?* ».

Les intervenants : Bruno Roche, Perrine Rodrigues, Caroline Muller et Don Axel. Plats et débats ont été très riches.

Lundi 4 novembre 2024

Repas « philo »

L'histoire a-t-elle un sens ?

Intervenants

Bruno Roche, professeur agrégé de philosophie
Perrine Rodrigues, professeur d'histoire
Don Axel de Coulmon, théologien, curé de la paroisse
Caroline Muller, chef de cuisine

Menu

Apéritif

Hippocras et Verrines Du Barry et Crécy

« Au premier abord, le tumulte des événements, l'éternel retour de la violence et du tragique nous font dire que l'histoire n'a pas de sens, qu'elle est un récit "raconté par un idiot". Mais peut-être est-elle comme un roman policier, avec beaucoup d'ombres et la lumière qui vient vers la fin... » Intervention de Bruno Roche

Flora-d'œuvre

Salade de lentilles du Puy et d'artichauts de la Reine noire

"Si l'on regarde l'histoire, rétrospectivement, on peut dire que l'histoire est logique. Comment cela a-t-il été possible ?" Hannah Arendt. Intervention de Perrine Rodrigues

Plat principal

Poule au pot d'Henri IV et Gratin Dauphinois
Regard biblique. Intervention de Don Axel De Coulmon

Trou normand

Armagnac et sorbet pomme

Fromage

Grillât savarin

Regards croisés et questions

Dessert

Carte des Demoiselles Catin

Vin et café



Le menu, rythmé par les interventions de chacun.

Didier Tourrette accueille et lance la soirée.

« Mes yeux restent toujours concentrés sur le Seigneur », (Psaume 25,15)



La Prunelle

Semaine du 11 au 17 novembre 2024

SAINTE-MARIE LYON

LYCÉE | MEYZIEU



Présentation du chef de cuisine, Caroline Muller, devant Pascal Desmarest, venu l'aider, Marie-Pierre Clavier, Marie-Christine Jolivet, Brigitte Coffin-Chaignon, Bruno Roche et, au deuxième rang, le père Pascal Boidin, sm et Don Axel, csm.

« Mes yeux restent toujours concentrés sur le Seigneur », (Psaume 25,15)



La Prunelle

Semaine du 11 au 17 novembre 2024

Les intervenants



Bruno Roche

« Au premier abord, le tumulte des événements, l'éternel retour de la violence et du tragique nous font dire que l'histoire n'a pas de sens, qu'elle est un récit « raconté par un idiot ». Mais peut-être est-elle comme un roman policier, avec beaucoup d'ombres et la lumière qui vient à la fin... »



Perrine Rodrigues

« Si l'on regarde l'Histoire, rétrospectivement, on peut dire que l'Histoire est logique. Comment cela a-t-il été possible ? »
Hannah Arendt



Don Axel de Toulmon

Un regard biblique.



Caroline Muller

La sauce qui fait tout prendre !

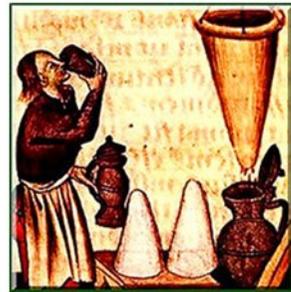


La Prunelle

Semaine du 11 au 17 novembre 2024

L'hypocras

L'hypocras est une ancienne boisson à base de vin, sucrée et aromatisée aux épices. C'est une boisson connue dans toute l'Europe médiévale, au départ appelée « claret » ou « piment ». La légende attribue son invention au médecin grec Hippocrate, au Ve siècle avant J.-C., mais en réalité, le nom d'« hypocras » se rencontre pour la première fois au milieu du XIVe siècle.



Ingrédients

- 1L de vin blanc
- 2 clous de girofle
- 3 cuillères à soupe d'eau de rose
- 60g de gingembre frais
- 3 cuillères à soupe de miel
- 3 petits bâtons de cannelle

Préparation :

Broyez ensemble les épices dans un mortier. Mélangez le miel et le vin, ajoutez les épices broyées et laissez macérer entre une à deux semaines. Filtré avec un fin tamis ou un filtre à café.

Perrine Rodrigues, Alexandra Ginon, Marc Bouchacourt, Sophie Campo, Pascal Desmarest...



Verrine Du Barry

On doit ce délicieux potage hivernal au cuisinier de Jeanne Bécu, devenue par mariage, Comtesse du Barry en 1768. Beauté fatale, elle fut la favorite de Louis XV. Régnant sur les cuisines de Versailles, elle demanda à son cuisinier de réaliser une recette à base de chou fleur et de crème fraîche. Le roi qui succomba au plat lui donna le nom de sa maîtresse.



Préparation : Lavez et coupez le chou fleur, le cuire 20 minutes, jusqu'à ce qu'il soit tendre. Salez, poivrez. Mixez avec la crème fraîche jusqu'à obtenir une mousse.

Ingrédients : 1 demi chou-fleur - 50 gr de beurre
10 cl de crème fraîche liquide - sel / poivre blanc



« Mes yeux restent toujours concentrés sur le Seigneur », (Psaume 25,15)



La Prunelle

Semaine du 11 au 17 novembre 2024

Verrine Crécy

Bien que la carotte orange sucrée moderne n'ait pas été développée avant le 16^e siècle aux Pays-Bas, ce plat a été présenté comme une tradition remontant

au 14^eme. Chaque année, le 26 août, les Anglais avaient l'habitude de manger la soupe de Crécy en commémoration de l'anniversaire de la fameuse bataille de 1346.

Entre 1901 et 1910 le roi du Royaume-Uni, Édouard VII, n'a ainsi pas manqué de marquer cet anniversaire par dégustation de ce potage en l'honneur d'Édouard de Woodstock, sien ancêtre qui avait mené la bataille.



Préparation : Faites fondre le beurre dans votre cocotte et faites revenir vos oignons pour les rendre translucides puis rajoutez vos carottes et faites les dorer pendant 5 minutes à feu moyen. Ajoutez le bouillon de légume et faites cuire pendant 20 minutes à petits bouillons. Ajoutez un peu de crème. Mixez et

Ingrédients

600 gr carottes

1 oignon

1 litre bouillon de légumes

Autour de Marc Bouchacourt, Laurent Cannet et son épouse, Laura Nodari et son compagnon, Clotilde Tardy, Florence Jimenez, Julie Blanc, Laurence Py, Hugo Gervex et sa promise, Antony Schooling, Bruno Roche...





La Prunelle

Semaine du 11 au 17 novembre 2024

Le hors d'œuvre



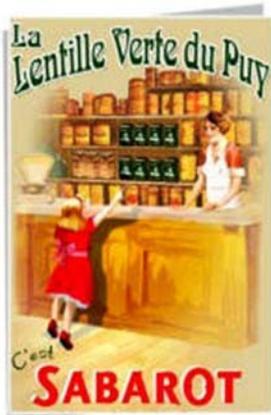
Sophie, Pascal
et Caroline



Pascal au service



Caroline et Sophie jonglent avec les assiettes.



Lentille du Puy

La culture de la lentille est ancienne dans le Velay : on en a découvert dans un vase gallo-romain à Saint-Paulien et son commerce est attesté au Puy au 17e siècle.

Les artichauts de la Reine Noire

Les cardons sont les ancêtres des artichauts. Création des horticulteurs italiens du XVe siècle, les artichauts furent introduits en France par Catherine de Médicis, la « Reine Noire ». Les petits artichauts violets sont les plus proches des cardons antiques.



« Mes yeux restent toujours concentrés sur le Seigneur », (Psaume 25,15)



La Prunelle

Semaine du 11 au 17 novembre 2024

HENRI IV ET LA POULE AU POT



Poule au pot d'Henri IV

Le Roi de France Henri IV établit et démocratise la poule au pot au XVII^e siècle en réponse aux famines issues des longues guerres de religions opposant protestants huguenots et catholiques. Il impose alors la poule au pot comme le « plat national français ».

Clotilde Tardy et Bruno Roche méditent de conserve...



Plat principal

Ingrédients

1 poule d'environ 1,2 kg
3 carottes
2 navets blancs
2 navets jaunes
3 ou 4 branches de céleri
3 beaux blancs de poireaux
1 gros oignon piqué de 6 clous de girofle. 1 bouquet garni

Pour la farce

300 g de chair pour farce (porc ou veau)
le foie de la poule
2 tranches de pain de mie
10 cl de lait
2 échalotes, 2 gousses d'ail
1 oeuf battu
6 brins de persil
muscade râpée, jambon cru ou poitrine de porc demi-sel



Préparation

Préparer la farce : Utilisez de préférence du veau haché pour obtenir une farce plus fine, sinon de la chair à saucisse. Hachez le foie et mélangez avec la chair pour farce. Trempez la mie de pain dans le lait, battre l'oeuf. Épluchez et hachez les échalotes et l'ail. Mélangez tous les ingrédients. Saler, poivrer et ajoutez une pointe de noix de muscade râpée. Farcir la poule, la couvrir et la brider. Préparez un bouquet garni avec le vert des poireaux, le persil, 3 branches de thym et 4 feuilles de laurier. Versez 3 l d'eau dans une grande cocotte. Ajoutez 3 cuillères à soupe de gros sel, l'oignon piqué de clous de girofle et le bouquet garni. Y déposer la poule, couvrir et laisser cuire à petits bouillons 1 heure 30 en écumant de temps en temps. Épluchez les carottes, les pommes de terre, les côtes de céleri, les poireaux et les navets. Au bout d'1 heure 30 de cuisson de la poule, ajouter les légumes. Laisser mijoter encore 30 minutes. Servir la poule et sa farce entourées des légumes.

« Mes yeux restent toujours concentrés sur le Seigneur », (Psaume 25,15)



La Prunelle

Semaine du 11 au 17 novembre 2024



Julien Auriach, un philosophe au regard gourmand. « Il est une question dont le *salut de l'humanité* dépend beaucoup plus que de n'importe quelle subtilité de théologien : c'est la question du régime alimentaire » (*Ecce Homo*, Friedrich Nietzsche, 1888) ».

Sophie Campo, Laurent Cannet et Madame.
Laurence Py et Florence Jimenez



Gratin Dauphinois

Recette de notre chef de cuisine dauphinoise,
Caroline Muller

Pour 6 personnes : Eplucher 500g de pommes de terre, les couper en fines lamelles. Dans un plat, les saler et poivrer (moulin), ajouter 500g de crème.

Le gratin dauphinois lié à la Révolution Française

Le 7 juin 1788, Grenoble est le cadre d'une émeute. La « journée des tuiles » restera comme l'une des journées marquant le début de la Révolution française. Le duc de Clermont-Tonnerre, Lieutenant général et commandant en chef du Dauphiné y jouera un rôle capital notamment en retirant la troupe face aux insurgés pour éviter un massacre. Le 12 juillet, le duc offre un repas aux officiers municipaux de Gap. D'après Claude Muller, historien du Dauphiné, c'est à cette occasion que « le terme de gratin dauphinois a été pour la première fois consigné par écrit ».



« Journée des tuiles » Alexandre Debelle (1805-1897)



« Mes yeux restent toujours concentrés sur le Seigneur », (Psaume 25,15)



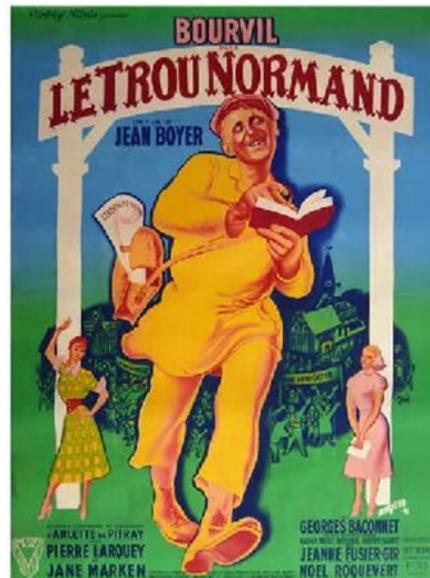
La Prunelle

Semaine du 11 au 17 novembre 2024

Trou normand

Le trou normand

Le trou normand est une coutume gastronomique qui consiste à boire un petit verre de calvados entre deux plats. Il est traditionnellement supposé faciliter la digestion et redonner de l'appétit aux convives, en dépit du fait assez bien documenté que l'alcool n'a en réalité aucun effet bénéfique sur la digestion. L'idée populaire veut cependant que l'alcool ingurgité dilaterait la paroi de l'estomac et diminuerait donc la sensation de satiété. Le « coup du milieu » était pratiqué dans plusieurs régions de France, notamment à base de cognac ou d'armagnac, et aurait déjà été utilisé par le poète latin Térence. Le calvados est de nos jours de plus en plus souvent servi accompagné d'un sorbet à la pomme, lors des repas festifs. Par extension, le trou normand est composé d'un sorbet ou d'une glace arrosée d'une eau-de-vie ou d'une liqueur : colonel, glace pruneau-armagnac.



Sortie en France
au cinéma
le 7 novembre 1952

« Mes yeux restent toujours concentrés sur le Seigneur », (Psaume 25,15)



La Prunelle

Semaine du 11 au 17 novembre 2024

Brillat savarin

Brillat-savarin est la marque commerciale d'usage collectif d'un fromage français créé en 1890 par la famille Dubuc près de Forges-les-Eaux (Seine-Maritime) sous la marque privée originelle « Excelsior ».



Dans les années 1930, un crémier parisien (Henri Androuët) le commercialise et utilise « Brillat-savarin » comme *surmarque* en référence au magistrat et célèbre gastronome du même nom.



Fromage



Myriam Le Maire et
Perrine Rodrigues.

Jean Anthelme Brillat-Savarin, né le 1er avril 1755 à Belley et mort le 2 février 1826 à Paris, avocat et magistrat de profession, homme politique, est connu comme gastronome et auteur culinaire français. Il publie plusieurs travaux de droit et d'économie politique. Dans une série de méditations, qui doivent quelque chose aux Essais de Montaigne, Brillat-Savarin discute des plaisirs de la table, qu'il traite comme une science.



La Prunelle

Semaine du 11 au 17 novembre 2024

SAINTE-MARIE LYON
LYCÉE | MEYZIEU



Bruno Roche et Don Axel en plein débat : est-il raisonnable de manger davantage ? L'éternel débat entre raison et (crise) de foie...

« Mes yeux restent toujours concentrés sur le Seigneur », (Psaume 25,15)



La Prunelle

Semaine du 11 au 17 novembre 2024

Dessert

Tarte des Demoiselles Tatin



Le mythe de la tarte tatin

La légende raconte que les sœurs Tatin, propriétaires d'un hôtel-restaurant à Lamotte-Beuvron l'auraient inventée accidentellement.

Une des sœurs, en voulant réaliser une tarte aux pommes, aurait oublié de mettre la pâte et l'aurait rajoutée par dessus au cours de la cuisson. Une autre version de la légende raconte que Stéphanie Tatin l'aurait renversée à la sortie du four. Voulant rattraper son erreur, elle aurait ramassé la tarte et l'aurait servie à l'envers.



Julie Blanc et Manon Degret, nos sœurs Tatin du lycée...



Mais d'où vient vraiment la tarte Tatin ?



Laura Nodari et son compagnon,
Alexandra Ginon et Perrine Rodrigues.

D'après le *Grand Larousse Gastronomique*, il s'agit bel et bien d'une légende. En effet si la tarte Tatin a été démocratisée par les sœurs Tatin à la fin du XIX^e siècle dans leur restaurant de Lamotte-Beuvron, elle n'a jamais été le résultat d'une erreur. Les sœurs Tatin n'étant a priori ni maladroit, ni têtes en l'air, mais plutôt des gestionnaires chevronnées d'un établissement de bonne réputation.



La Prunelle

Semaine du 11 au 17 novembre 2024

Ce que l'on appelle « l'after »



Didier n'a pas la dextérité de caroline, Sophie ou Pascal au service comme à la plonge...

Merci à l'équipe de cuisine, Caroline, Pascal et Sophie, pour un repas d'exception.

Merci aussi à Manon, Alexandra, Philippe et Valérie pour l'aide apportée au rangement et à la vaisselle !



La Prunelle

Semaine du 11 au 17 novembre 2024

Visite de tutelle, mardi 5 novembre :

Nos visiteurs ont pu participer à la messe célébrée tous les mardis à la Chapelle du lycée. Le Père pascal a célébré avec Don Axel.



« Mes yeux restent toujours concentrés sur le Seigneur », (Psaume 25,15)



La Prunelle

Semaine du 11 au 17 novembre 2024

SAINTE-MARIE LYON

LYCÉE | MEYZIEU



« Mes yeux restent toujours concentrés sur le Seigneur », (Psaume 25,15)



La Prunelle

Semaine du 11 au 17 novembre 2024

Rencontre en bibliothèque :

Des professeurs de Français, Clotilde Tardy et Laure Gosset, ainsi que la bibliothécaire, Bénédicte Place, ont pu présenter les nombreux projets culturels mis en place chaque année : projet Voltaire, sorties au théâtre, défi lecture... le ciné-club est passé à la trappe, faute de temps...



« Mes yeux restent toujours concentrés sur le Seigneur », (Psaume 25,15)



La Prunelle

Semaine du 11 au 17 novembre 2024

Rencontre avec les élèves sur la dimension culturelle de l'établissement.

Auxine Adonon, 1ère - Emma Betremieux, 1ère -
Mariam Omarov, terminale - Marie Riou, terminale.



Rencontre avec les élèves sur les langues et les échanges internationaux

Florent Jardiné, 1ère - Jeanne Mathiot, 1ère
- Léandre Notin, terminale - Noa Badel, terminale - France Jeannin



La Prunelle

Semaine du 11 au 17 novembre 2024

Visite de tutelle, mercredi 6 novembre : rencontre avec la pastorale, les intervenants, les élèves...

Nos amis aveugles (Patrick, Christophe et Philippe) autour du Père Roger Lordong, sm, et des élèves du projet.



Jean Delépine, terminale - Josselin Rios, 1ère
- Yassine Cherichi, 1ère.



« Mes yeux restent toujours concentrés sur le Seigneur », (Psaume 25,15)



La Prunelle

Semaine du 11 au 17 novembre 2024

Rencontre avec les professeurs du dispositif EFIV :

Luc Toquet et Claire de La Motte.

Merci à Jacques Bouvet, adjoint au directeur diocésain et « responsable inclusion » au diocèse, pour sa présence à cette réunion.



Projet IME :

Autour de Nelly, éducatrice spécialisée qui vient chaque semaine avec des jeunes de l'Institut Médico-Educatif « Les Coquelicots » de Meyzieu, et des élèves volontaires pour accompagner le projet tous les lundis midi.

Léandre Notin, terminale - Lilian Thiercelin, terminale et Capucine Zaiet, terminale.

« Mes yeux restent toujours concentrés sur le Seigneur », (Psaume 25,15)



La Prunelle

Semaine du 11 au 17 novembre 2024

Concert de louanges du vendredi :



« Mes yeux restent toujours concentrés sur le Seigneur », (Psaume 25,15)



La Prunelle

Semaine du 11 au 17 novembre 2024

Vendredi 8 novembre :

Conférence-repas « Histoire de l'art »

95 personnes ont assisté à cette première édition de l'année !

« XVIème siècle, les Grands Maîtres »

Les ambassadeurs de Holbein & Michel Ange

Deux figures emblématiques de La Renaissance, pour débiter le cycle de conférences en histoire des arts en 2024-2025.

Prochains rendez-vous :

13 décembre : XVIIème. La lumière dans l'art : du Château de Versailles en passant par Le Caravage, jusqu'à Georges de la Tour.

7 février : XVIIIème. L'amour : Watteau, Boucher, Bouchardon, Fragonard...



Nos collègues France et Laure, fidèles et au service.
Merci à elles... et à notre mascotte Célian !



La Prunelle

Semaine du 11 au 17 novembre 2024

Les intervenants : Jean-Luc Gauchon, professeur agrégé de mathématiques sur le site de La Verpillière et certifié en histoire de l'art. Ici en vedette sur Holbein.



Maëva Bonfanti, ancienne élève, diplômée de l'École du Louvre et conservatrice assistante au Musée des Beaux-Arts de Lyon... Tout de rouge vêtue. Nous ne l'avons hélas pas prise en action dans sa présentation de Michel Ange... C'était pourtant un jour à marquer : nous avons en effet eu la joie d'apprendre qu'elle venait de réussir le concours de conservatrice... Toutes nos félicitations !

« Mes yeux restent toujours concentrés sur le Seigneur », (Psaume 25,15)