

Vibrations

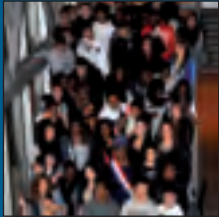
le journal saisonnier des jeunes de Villeteuse

Le plaisir
de cuisiner !



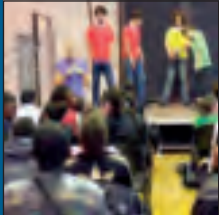
pages 3 à 5

Les lauriers
des lauréats



page 6

Les collégiens
disent NON
au sexisme !



pages 10

MAO' touch

La musique assistée par ordinateur
arrive au CICA ! Page 10

au sommaire...

Pages 2 à 5 • Tour du monde des papilles *Manger est un besoin vital et cuisiner, c'est transformer ce besoin en plaisir... faisons un petit tour du monde des petits plats avec quelques recettes.*

Pages 6 et 7 • Des lauriers pour les diplômés ! *Du brevet au diplôme d'études supérieures... tous les lauréats ont reçu les félicitations de la municipalité !*

Pages 8 et 9 • X = Y : du théâtre pour dire NON au sexisme *Les jeunes ont des idées et avec eux la Ville et le Conseil général s'est engagé contre les comportements sexistes et violents. Au collège Jean Vilar, autour d'un atelier Théâtre-Forum, Rokia, Youcef, Kévin, Lylia, Amelle, Richardson... ont fait un pas de plus vers l'égalité hommes/femmes.*

Pages 10 et 11 • Du nouveau au CICA ! *Le Centre d'Initiation Culturelle et Artistique (CICA) ne cesse de se développer. L'année dernière on y a accueilli un professeur de basse, Jean Thomas. Et au début de cette année scolaire, on y accueille un nouveau professeur de saxophone, Christophe Alary qui s'occupera également de l'atelier « Groove and Jazz ». Pour le début de cette année 2012, le CICA ouvre un studio d'enregistrement destiné à l'initiation de la musique assistée par ordinateur (M.A.O).*

Page 12 • Le programme Jeunesse *Les activités prévues durant les fêtes pour les jeunes de 11 à 17 ans !*

Vibrations, le journal saisonnier des jeunes de Villetaneuse, est réalisé par le service municipal de l'information.

Directrice de la publication : Carinne Juste

Rédactrice en chef : Claire Noury-Diarra **Photogravure et impression** : ETC

Création maquette : Stéphane Pariyski.

Réalisation maquette : Erwann Quéré.

Rédaction : Amine Bouhassoune, Claire Noury-Diarra, David Pichevin, Yassine Riffi, Erwann Quéré, et les journalistes stagiaires sous la direction de Steeve Fauviau.

Photos : Erwann Quéré et DR.

Pour donner son avis, proposer des articles ou des points de vue, poser des questions, contacter le service information au **01 49 40 76 15**, ou bien utiliser notre messagerie :

communication@mairie-villetaneuse.fr

Supplément du journal municipal d'information.

La cuisine prend une place importante dans notre quotidien. Elle envahit nos écrans de télévision à travers de nombreuses émissions (Un dîner presque parfait, Master Chef, Top Chef, etc.). Ce besoin vital est aussi un véritable passe-temps pour bon nombre de Villetaneusiens. Si la plupart ne sont que consommateurs, on trouve également quelques cuisiniers amateurs talentueux. La cuisine est un véritable vecteur de rassemblement. Les fêtes de quartiers, la fête de la ville ou encore les kermesses des écoles sont des moments propices à la dégustation et à la découverte de plats cuisinés venus des quatre coins du globe.

r du monde des papilles



3

Les fêtes de fin d'année approchent et cette période est l'occasion de partager de véritables festins en famille pour Noël ou entre amis le soir de la Saint-Sylvestre. Villetaneuse est un territoire cos-

mopolite ou se mêlent un grand nombre de communautés et de cultures du monde. Autrement dit, les fêtes et autres célébrations religieuses ou traditionnelles ne manquent pas. Du Nouvel An chinois en passant par

l'Aïd et Ganesh, nombreuses sont les occasions de partager un repas convivial !

Les Fêtes de fin d'année

Les magasins arbo- rent leurs plus belles lumières

et les rayons se remplissent d'aliments bien colorés. Les rayons poissonnerie se garnissent de crabe, de saumon et autres langoustines, tandis qu'en boucherie les din-

des et le foie gras prennent place sur les étales. Le micro-trottoir a mis en avant plusieurs plats phares. La dinde farcie est le premier plat venu à

l'esprit de Marine et Aurélie, deux étudiantes de 20 ans. Les fruits de mer comme le saumon, les huitres, les langoustines et les crevettes sont aussi très appréciés. Le grand gagnant du sondage est le foie gras ! Le type d'accompagnement est toutefois discuté pour Cécilia, 24 ans, c'est sur des toasts grillés tandis que Marine l'accompagne de saumon et de pain de campagne.

Monde arabe

On prend l'avion et notre fourchette, direction le bassin méditerranéen, au Maghreb. La cuisine est une véri-

table institution dans cette région, du Maroc à l'Égypte, elle est aussi riche que diversifiée. Toute occasion est bonne pour partager un repas convivial entre amis ou en famille. Au Maroc le traditionnel couscous et la pastilla sont de rigueur à chaque célébration. « La pastilla au poulet est délicieuse » nous raconte Mohamed, étudiant à l'Université Paris 13, qui salive rien que d'y penser. Il se décrit comme un amateur de cuisine tant pour manger que pour préparer comme il nous l'explique : « J'ai appris à cuisiner en regardant ma mère puis j'ai continué à chercher des recettes sur inter-

net ». À la question « que cuisines-tu ? », c'est son amie Dilan, 20 ans qui l'interrompt et répond pour lui avec humour : « que des trucs gras (rires) ! ». Ici, on ne compte ni le nombre de convives, ni le nombre de kilos. Lors de l'Aïd el Kebir, la fête la plus importante de la communauté musulmane, c'est tout un mouton qui est partagé en famille. C'est l'occasion de déguster ensemble de succulentes brochettes cuites au feu de bois, de l'épaule rôtie et bien sûr des pâtisseries orientales. Makrout, chebakiya, cornes de gazelles, baklava, zlabiya ou encore gâteaux aux cheveux

d'ange sont dégustés autour d'un bon verre de thé à la menthe. On reste en méditerranée et on met le cap vers l'est, direction la Turquie avec Dilan.

Turquie et Kurdistan

Cette jeune étudiante est d'origine turque et kurde. Malgré la proximité de ces deux cultures et une histoire émaillée par de nombreux conflits, la cuisine reste un élément commun à ces deux communautés. Elle est plutôt consommatrice que cuisinière, comme elle dit si bien : « Je mange de tout ! De la gastronomie française, cuisine indienne, chinoise, japonaise et aussi McDo et grecs

(rires) ! ». Özge s'y connaît un peu plus en cuisine et nous présente tout un tas de plats locaux riches en saveurs. Le jour du Névrose est l'occasion pour toute la communauté kurde de se retrouver. Le Sarma est une feuille de vigne farcie à la viande de bœuf. Elle peut se manger avec du Kisir, un taboulé coloré composé de Boulgours (Blé dur) et de petits légumes (concombre, poivrons, tomates, etc.). La communauté des alévis kurdes se réunit à la fin du ramadan pour partager une soupe composée de 12 ingrédients.



Bekir nous propose une recette typiquement kurde : Le kavurma

INGRÉDIENTS

Gigot d'agneau, 125 grammes de beurre, piments rouges frais, piments rouges en poudre, poivrons verts et rouges, sel.

PRÉPARATION

Découper le gigot en petits morceaux. Dans un saladier, mélanger la viande aux piments finement hachés et aux poivrons verts et rouges découpés en lamelles. Saler et ajouter du piment en poudre à votre convenance. Faire fondre le beurre dans une grande poêle et ajouter la préparation. Laisser mijoter à feu doux jusqu'à ce que la viande soit bien cuite. Au Kurdistan, le kavurma se mange en tartine sur du pain ou pour accompagner des pâtes.

Un moëlleux au chocolat pour 6 personnes, cela vous tente ?

INGRÉDIENTS

5 œufs, 250 gr. de chocolat, 150 gr. de sucre, 125 gr. de beurre, 125 gr. de farine, une cuillère à soupe de cannelle et un demi-sachet de levure

PRÉPARATION

Préchauffez le four à 180°C

Séparer les blancs et les jaunes d'œufs

Mélanger le sucre et les jaunes d'œuf jusqu'à ce que la pâte blanchisse

Faire fondre le beurre et l'incorporer au mélange.

Faire fondre le chocolat au micro-onde l'incorporer au mélange.

Musclez-vous les bras en battant les blancs en neige, puis incorporez-les délicatement à la pâte.

Ajouter la levure et la cannelle et laisser reposer 5 minutes.

VERSER LA PÂTE DANS LE MOULE ET LAISSER CUIRE 20 MINUTES ENVIRON, N'OUBLIEZ PAS DE SURVEILLER VOTRE GÂTEAU !



Inde et Sri Lanka

Bienvenue dans l'océan Indien ! C'est Thusy, une jeune étudiante d'origine sri-lankaise qui nous présente un menu hindou typique. N'oubliez pas de sauter sur le repas et l'engloutir d'un seul coup de fourchette. La prière précédant le repas est primordiale comme nous l'explique Thusy. « La

nourriture est d'abord donnée en offrande sur le mini temple que possède chaque famille. Une fois les prières terminées on partage les offrandes en famille ». De quoi sont composées ces offrandes ? « On ne sert pas n'importe quel repas, il est entièrement végétalien, on mange ni viande ni œuf ! » nous raconte

Thusy. « On retrouve principalement des fruits et des légumes exotiques comme des ananas, de la noix de coco, etc. ». Cette explosion de couleurs et de saveurs est rassemblée dans ce qu'on appelle le Thali. « C'est un assortiment de différents petits plats composés de riz, de fricasses de légumes

entre autres » ; cela rappelle la façon de servir des mezzés libanais. L'importance d'un repas n'est pas dans le nombre d'assiettes sur la table, mais dans les personnes installées autour. Le repas et les différentes célébrations, du mariage à la fête religieuse sont l'occasion d'aller vers les autres

de retrouver des proches perdus de vue et de renouer le dialogue. Alors avant de savourer les plats, savourer le moment ! Comme dit un vieux proverbe arabe – qui mange seul s'étouffe seul – alors **PARTAGEZ !** ■

Yassine Riffi

DES LAURIERS POUR



Cet automne a été la saison des lauréats villetaneusiens avec plus de 150 collégiens, lycéens et ou étudiants récompensés, cumulés dans l'enseignement secondaire et supérieur. Les plus jeunes (à gauche) ont pu choisir leur cadeau parmi une sélection de livres après avoir posé aux côtés de Fatimata Wagué, maire-adjointe en charge de la Jeunesse, et les plus âgés (nos photos, à droite), ont reçu des chèques cadeau et ont assisté à une performance hip-hop très remarquée et réussie avec le groupe de danseurs «Street Impact».

*Des photos en plus grand nombre sont présentes dans la phototèque du site internet de la ville : **www.mairie-villetaneuse.fr**. N'hésitez pas à le visiter !*

R LES DIPLÔMÉS



7

Pour en savoir plus : www.mairie-villetaneuse.fr



Non au s

Les jeunes ont des idées et avec eux la Ville et le Conseil général s'est engagé contre les comportements sexistes et violents. Au collège Jean Vilar, autour d'un atelier Théâtre-Forum, Rokia, Youcef, Kévin, Lylia, Amelle, Richardson... ont fait un pas de plus vers l'égalité hommes/femmes.



X=Y, ce n'est pas le dernier parfum d'Hugo Boss, ou le dernier outil de la technologie moderne. C'est une action mise en place à Villeteuse et partout en Seine-Saint-Denis pour que garçons et filles soient enfin traités sur un pied d'égalité. A titre d'exemple, les femmes touchent

un salaire inférieur de 27% que les hommes à travail égal. Pire encore, tous les deux jours une femme meurt sous les coups de son conjoint, petit ami ou ex petit ami. Ainsi, l'Observatoire des Violences envers les Femmes a fait appel au Planning Familial 93 avec son outil théâtral "X = Y ?" Un théâtre forum où les élèves, gar-

çons et filles ont cherché et trouvé ensemble des solutions pour que cesse les oppressions dont les femmes sont victimes. Parmi eux, quelques uns ont pris la parole sur scène. « Après avoir assisté à quatre scènes de la vie courante, nous avons été invité à donner notre avis devant des élus et des personnalités impor-

existisme !

tantes du département, se réjouissaient unanimement les élèves de 3e du collège Jean Vilar. Le fait qu'on nous écoute, qu'on respecte notre parole et qu'on en tienne compte nous a libéré. Alors, nous avons rejoint la scène, aux côtés des comédiens, histoire d'apporter notre pierre à l'édifice et construire un monde meilleur où les hommes et les femmes pourraient vraiment vivre sur un pied d'égalité. »

Le théâtre-forum libère la parole

La séance, de deux heures, se déroule en deux temps. Dans un premier temps, l'animateur organise le débat théâtral et donne les règles du jeu. Puis, les comédiens jouent une première fois la scène. Au programme quatre situations de la vie quotidienne, déjà vécues. En s'appuyant sur l'émotion suscitée par les tentatives, courageuses mais vaines, du personnage opprimé sur la scène, le public tente de faire évoluer la situation. Le déroulement et l'issue du spectacle passent alors sous la responsabilité de tous, chacun pouvant venir sur scène et remplacer le personnage auquel il s'identifie et qui est en difficulté, pour proposer une alternative. Une manière originale de débattre et d'échanger sur les rapports garçons et filles.

La première scène plante le décor. Un conflit débute pendant le cours de gymnastique. « T'es bonne », lance Youss à Vanessa, une fille de sa classe. Puis, lors du match de basket, la main baladeuse de Youss, touche la fesse de Vanessa. Le professeur d'EPS, plutôt laxiste, se fend d'une exclusion temporaire du fautif. Suffisant ! Sûrement pas pour Youcef, élève de 3e du collège Jean-Vilar qui interrompt les comédiens et monte sur scène pour défendre Vanessa. « Nous voulons combattre le sexisme ambiant qui rythme la vie des adolescents de la cours d'école au hall

d'immeuble en passant par les transports en commun, explique la troupe de comédien. Au lieu de dire «à la place de ce personnage j'aurais fait...», le spectateur passe immédiatement à l'action en improvisant sur scène où il exprime sa volonté de faire changer les choses. »

Interaction et dialogue avec le public

La solution de Youcef est radicale, dans la peau de Vanessa il menace son agresseur, mais est-ce vraiment la solution ? Lylia trouve une autre approche en menaçant de porter plainte pour attouchement et agression sexuelle. Dans le public, la cause des femmes fait mouche, les discussions vont bon train, c'est l'heure de passer à autre chose. Cette fois, un groupe de garçons reproche à Théo de ne pas être un « bonhomme ». Pourquoi, parce qu'il partage trop de choses avec sa petite amie. Exclut du groupe, les élèves du collège Jean-Vilar doivent le réhabiliter. Amel et Richardson se succèdent pour trouver une solution, mais n'en trouvent pas véritablement. Pour Rokia, inscrite dans les ateliers Théâtre forum, le rôle est plus facile à jouer. Il s'agit de faire face au comportement possessif de son petit ami. Alors qu'elle s'apprête à prendre le métro pour partir en soirée avec ses amis, son copain débarque à l'improviste. Tant bien que mal, Rokia tente de lui faire comprendre que ce soir c'est sa soirée entre amis, elle l'invite même à le suivre, mais le jeune homme, vindicatif la menace. «Si j'ai un copain comme ça, je le quitte sans réfléchir», affirme la collégienne. «Faire émerger la parole et les conflits, explorer, expérimenter, découvrir ensemble le moyen de les mettre en scène, c'est un sacré challenge, reconnaissent les acteurs

du théâtre forum. L'interaction et le dialogue avec le public, la tentative de se comprendre avec l'autre grâce aux multiples hypothèses contenues dans une action, nous ouvrent de nouvelles voies de réflexion. Grâce à ces stages nous avons tous appris les uns des autres. »

Le temps défile, la dernière scène se profile. C'est l'heure de passer à table. Une scène empruntée à la vie quotidienne, où les parents décident de mettre en place un calendrier des tâches ménagères. Un garçon, une fille et très vite, une maman débordée qui demande à sa fille bien aimée de prendre le tour de son frère pour mettre les couverts sur la table. Kévin s'emploie à convaincre son père et sa mère de respecter la parité. Peine perdue, malgré ses bonnes idées, les parents ne sont toujours pas réceptifs. En s'interrogeant sur les comportements sexistes et violents subis par les filles, les élèves du théâtre-forum ont naturellement été amenés à réfléchir à la prévention de ces comportements et à la manière de les bannir définitivement de leur quotidien. «Ce fut une superbe expérience, conclut Kévin, journaliste au sein de l'atelier presse de Vibrations. Car, nos mères, nos sœurs, nos grand-mères ont besoin d'hommes qui les comprennent et surtout qui les aident à se construire dans cette société où leur rôle est trop souvent confiné aux tâches ménagères et à l'éducation des enfants. C'est à nous de nous emparer de ce sujet. »

Le poète Aragon le disait : la femme est l'avenir de l'homme. Alors tâchons de la préserver. »

● Réalisé avec le concours de Rokia, Kévin, José et Denis

Du nouveau

Le Centre d'Initiation Culturelle et Artistique (CICA) ne cesse de se développer. L'année dernière on y a accueilli un professeur de basse, Jean Thomas. Et au début de cette année scolaire, on y accueille un nouveau professeur de saxophone, Christophe Alary qui s'occupera également de l'atelier « Groove and Jazz ». Pour le début de cette année 2012, le CICA ouvre un studio d'enregistrement destiné à l'initiation de la musique assistée par ordinateur (M.A.O).

Vous avez dit "M.A.O"? Cette appellation regroupe toutes les techniques de créations musicales liées à l'informatique. La plupart de vos "Hits" préférés ne sont pas joués par un orchestre symphonique mais tout simplement composés à l'aide de ces techniques, notamment grâce à un synthétiseur ou un instrument virtuel et un clavier maître. Les amateurs de M.A.O s'intéressent aussi au "sampling" (échantillonnage) qui permet de créer une « instru » à partir d'un extrait de voix ou de mélodie. Bien souvent, l'extrait choisi est mis en boucle avant d'y rajouter de nouveaux éléments pour en faire une nouvelle composition musicale. Le studio disposera d'une cabine insonorisée et sera installée au 2ème étage du « château ». À raison de 6 heures par semaine, ce studio d'enregistrement aura deux fonctions principales, organisées de manières différentes.

On Air !

Cette première partie du studio permettra aux personnes souhaitant s'y inscrire d'enre-

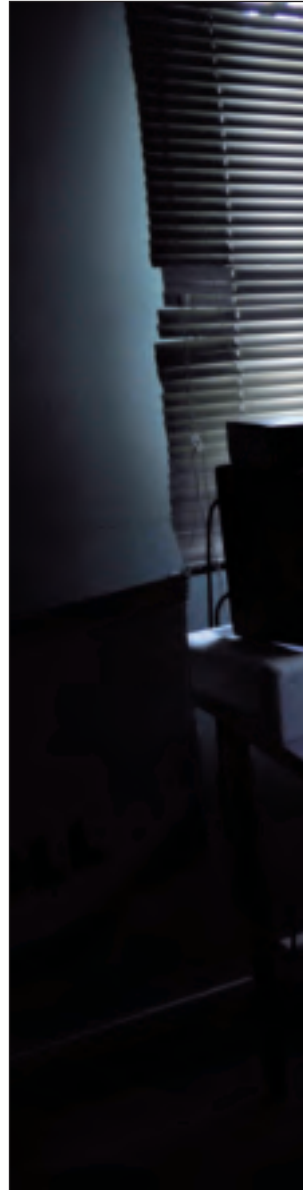
gistrer leurs voix sur des compositions de leur choix grâce au matériel mis à disposition et à l'aide d'un animateur qui assurera l'encadrement technique de ces séances. Ces séances permettront aussi à des musiciens, qu'ils soient inscrits au CICA ou non, d'enregistrer leurs compositions, offrant ainsi un retour à l'expérience et une façon de progresser d'une manière ludique. L'inscription à des sessions de ce type se fera au CICA suivant les disponibilités. De nombreuses initiatives menées auparavant ont montré que ce type de services était attendu par les artistes amateurs de Villetaneuse. Il suffit d'ailleurs de remarquer l'augmentation de jeunes participant aux manifestations locales ainsi que le nombre de villetaneusiens inscrits au CICA.

"À vos claviers"

L'atelier M.A.O sera considéré comme un cours d'instrument à part entière dispensé par Mejdî Rhars, animateur également du studio. On y apprendra à travailler sur des logiciels de création musicale comme Pro Tools afin d'y créer des compositions musicales. Dans un premier temps, il s'agira évidemment de se familiariser avec l'environnement matériel d'un studio (micro, enceintes, clavier maître, carte-son, table de mixage, logiciel...). Les inscriptions se feront chaque début d'an-

née et les formalités seront les mêmes que pour un cours d'instrument. Le prix, lui, sera fixé selon le quotient familial des personnes souhaitant s'inscrire. L'année scolaire ayant déjà commencée, il est possible de s'inscrire en janvier pour profiter des cours jusqu'en juin.

À Villetaneuse, la M.A.O a beaucoup voyagé avant de s'installer au CICA: En 2010, des cours d'initiation à la M.A.O étaient proposés par Kerwin Rolland au centre socioculturel Clara Zetkin. Les ordinateurs de la salle informatique ont été équipés du logiciel Pro Tools et sont toujours à disposition du public suivant les horaires d'ouverture.



au au CICA



11

Durant les années 2010 et 2011, un "studio mobile" est mis en place et parcourt les différents quartiers de la ville afin de permettre aux jeunes d'enregistrer des morceaux ou de créer des instrumentales. Cette nouvelle activité au CICA vient

s'inscrire comme un aboutissement dans le cadre de l'année des cultures urbaines à Villetaneuse. Pour certains, il sera considéré comme un moyen d'épanouissement et d'expression. Pour d'autres, il

permettra de découvrir cette culture sous un angle artistique. ●

Amine Bouhassoune
Photo : Erwann Quéré

**Information au Centre d'Initiation
Culturelle et Artistique (CICA)**
>> 01.48.29.61.95
www.mairie-villetaneuse.fr

vacances
**DE NOËL
2011**

JUILIASSA

PROGRAMME POUR LES 11-17 ANS

• LUNDI 19 DÉCEMBRE
On se fait une toile ?
CINOCHÉ

• MARDI 27 DÉCEMBRE
Venez découvrir
la boxe Française
SAVATE

• MARDI 20 DÉCEMBRE
«Un goûter presque parfait»
GOURMANDISE

• MERCREDI 28 DÉCEMBRE
Baby foot humain et
jeux gonflables à Go Park
JEUX GONFLÉS

• MERCREDI 21 DÉCEMBRE
La tête dans les nuages...
Ça vous tente ?
TOUR EIFFEL

• JEUDI 29 DÉCEMBRE
Soirée Black & White !
BIG SOIRÉE

• JEUDI 22 DÉCEMBRE
Pique-nique au parc
d'aventures InQuest
AVENTURE

• VENDREDI 30 DÉCEMBRE
Une journée dans au parc
de Mickey !
EURODISNEY

• VENDREDI 23 DÉCEMBRE
Venez patiner en rythme
sur le son des DJ à Bercy !
PATINOIRE

DÉCOUVERTES

• LUNDI 26 DÉCEMBRE
Le saut en extension...
Vous maîtrisez ?
HAND BALL

• Initiation au Jujitsu
Brésilien mardi 20 décembre

• Danse africaine et
fabrications d'instruments
de musique
du 26 au 30 décembre

INSCRIPTIONS AUX ACTIVITÉS LE LUNDI 19 DÉCEMBRE À 9H30
à la Maison de quartier rue Paul-Langevin : **01 49 71 58 80**
Toutes les infos sur www.mairie-villetaneuse.fr

