

Un Noël « treize » appétissant !

En Provence, les desserts servis à Noël sont au nombre de treize, soit le nombre de convives du dernier repas que Jésus de Nazareth partagea avec ses douze apôtres. En mémoire de ce repas chrétien, la Provence conserve la tradition des treize desserts à la symbolique forte. Cette tradition consiste à présenter treize desserts différents sur la table de Noël au retour de la messe de Noël pour le Gros Souper, « Lou gros soupa », c’est-à-dire le réveillon.

Toutes les friandises sont présentées sur une table recouverte de trois nappes de taille décroissante ou bien éclairée de trois bougeoirs, symbole de la Trinité.

Certains disposent également l’assiette de la Sainte-Barbe, avec du blé ou des lentilles germés, symbole de renouveau ou encore une branche de houx comme porte-bonheur.

La composition des treize desserts de Provence varie selon les villes et villages. Les treize desserts comprennent des fruits secs, des noix, des fruits frais et des pâtisseries rustiques. Voici les incontournables du Noël provençal :

- * Les quatre Mendiants qui sont les amandes, les raisins secs, les noix ou noisettes et les figues sèches et qui représentent les ordres religieux mendiants. La figue sèche dont la couleur un peu grise rappelle la robe du Franciscain, l’amande dont la couleur rappelle l’habit du Dominicain, la noisette dont la couleur évoque celle de la robe du Carme et enfin, le raisin dont la couleur fait penser à la robe de l’Augustin.
- * Le nougat blanc (noisettes, pignons de pin, pistaches) et le nougat noir (miel fondu et amandes). Le blanc pour les bons jours de l’année et le noir pour les jours plus sombres.
- * La pompe à l’huile ou *gibassié*, gâteau du genre fougasse, qui remplace le pain et qui lui-même évoque « le corps du Christ ».
- * Le *verdaou* (melon vert) que l’on conservait autrefois au grenier depuis l’été.
- * Des dattes, fruit venu du Moyen-Orient qui évoque à la fois l’endroit où est né Jésus et aussi les présents amenés par les Rois Mages à l’enfant Jésus.
- * A cette liste classique, s’ajoutent des fruits confits ou des pâtes de fruits, également des fruits frais (melons de Noël, raisins frais, oranges et clémentines, pommes et poires).

Et à Aix, on n’oubliera pas les calissons !



www.maison-mirabeau.com

Mathilde Cordesse, 6e A

La bûche de Noël d'Ivy

Ingrédients :
Sucre : 100 g
Sucre vanillé : 1 sachet
Œufs : 5 (3 jaunes + 2 entiers)

Farine : 100 g
Eau : 1/2 tasse
Beurre mou : 250 g
Chocolat noir : 100 g



www.thecakeboutiqueet.com

Mélanger 4 jaunes d’œufs avec le sucre et le sucre vanillé jusqu’à ce que le mélange soit crémeux. Ajouter un œuf entier et travailler quelques minutes. Ajouter progressivement la farine, puis incorporer délicatement les blancs battus en neige ferme. Étaler la pâte sur une plaque recouverte de papier sulfurisé légèrement beurré. Cuire au four à 200 °C pendant 10 minutes.

Retirer le gâteau et le retourner sur une surface froide, recouvrir d’un torchon humidifié pour faciliter le roulage.

Pour la crème au beurre :
Faire fondre le sucre dans l’eau pour obtenir un sirop. Verser sur les jaunes d’œuf en fouettant jusqu’à refroidissement. Ajouter le beurre ramolli et mélanger jusqu’à l’obtention d’une crème lisse. Diviser la préparation en deux parties : parfumer une moitié au café et l’autre au chocolat fondu.

Pour le montage : retirer le papier sulfurisé, tartiner le gâteau de crème au café et rouler dans le sens de la longueur. Égaliser les extrémités. Recouvrir de crème au chocolat et décorer en imitant l’écorce avec une fourchette. Réserver au frais jusqu’au moment de servir.

Régalez-vous!

Ivy Audibert, 6e A

Vous avez entre les mains le vingt-deuxième numéro de Cath’minutes, journal créé par les membres du Club Journal pour tous les élèves du collège et du lycée de Sainte Catherine de Sienne. Le comité de rédaction se réunit au CDI. Si vous souhaitez écrire un article ou si vous avez des idées pour améliorer le journal, n’hésitez pas à nous contacter. Des lutins farceurs ont envahi le journal, saurez-vous les trouver tous ? Bonne lecture !

**JOURNAL RÉALISÉ PAR LES
ÉLÈVES DU COLLÈGE-LYCÉE
SAINTE CATHERINE DE
SIENNE**

20 rue Mignet
13100 AIX-EN-PROVENCE
Téléphone : 04.42.23.48.98



Directeur de la publication :
S. Guerra
Rédactrice en chef :
M. Sitta
Comité de rédaction :
Ivy Audibert
Baptistine Barszezak
Inès Baux
Annam Caloin
Charlie Charnnac
Andréa Claisse Desgranges
Mathilde Cordesse
Victoire Frenzt
Astrid Guignard



Lucille Magnan
Salomé Moutout-Rozain
Salimata Moussounda
Lily Rambaud-Sarrasin
Clotilde Valla
Ont participé à ce numéro :
Marion Fontaine, Anne-Charlotte Pavon et
Mme Termondjian

**Vous souhaitez contribuer au
prochain numéro ? Venez nous
rencontrer en club journal au
CDI.**

Journal réalisé par les élèves du Collège-Lycée Sainte Catherine de Sienne



Numéro 22



Décembre
2025

Le mot de M. Guerra

C’est encore Noël !

Nous pouvons prononcer cette phrase avec émerveillement ou un sentiment de « déjà vu ». Le temps de Noël révèle notre attente : certes nous espérons des cadeaux mais peut-être aussi la paix dans nos cœurs comme dans le monde. La paix n’est pas seulement l’absence de violence, elle commence dans notre cœur à chaque fois que nous reconnaissons que nous sommes aimés.

Je souhaite à chaque lectrice et à chaque lecteur de ce Cath’minutes un JOYEUX NOEL empreint de paix.

Ce numéro comporte un supplément de deux pages

Joyeux Noël !

L’équipe du Cath’minutes vous souhaite un Noël de paix, de joie et de partage !



Annam

Ivy

Charlie

Astrid

Clotilde

Baptistine

Lucille



Mathilde

Andréa

Salomé

Inès

Salimata

Victoire

Lily



La fast fashion

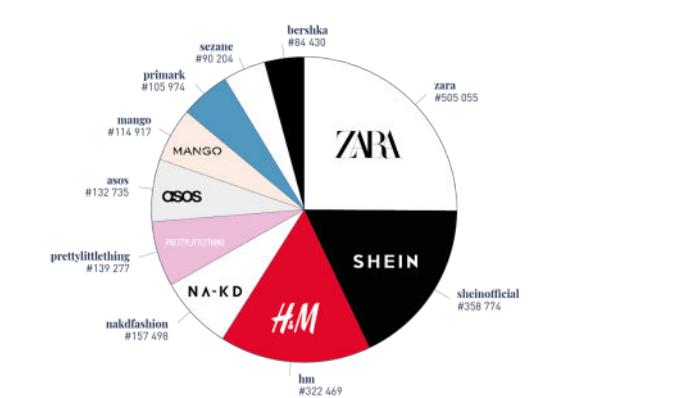
Alors que, parmi les cadeaux échangés à Noël il y aura sans doute beaucoup de vêtements, il est important de comprendre ce qu'est la fast fashion et de réfléchir à notre mode de consommation et à ses conséquences. Nos éco-délégués nous aident à comprendre le problème.



Emmaüs France

La fast fashion qu'est-ce que c'est ?
C'est un modèle de fabrication de vêtements rapide et bon marché. Ces vêtements sont conçus pour suivre les tendances de la mode en changeant souvent (d'où le nom), par le biais de nouvelles collections très régulières. Le plus souvent, ces vêtements sont fabriqués au détriment de la qualité, des conditions de travail et de l'environnement.
La fast fashion a donc un impact sur l'environnement : rejet de produits toxiques dans les rivières, recyclage difficile car la quantité de vêtements fabriqués est très importante et les matériaux utilisés sont souvent issus du pétrole (polyester, acrylique...) ou sont chimiques (viscose, nylon...) parce qu'ainsi ils ne coûtent pas très cher. En résumé, ces vêtements sont donc très polluants et leur fabrication demande aussi beaucoup d'eau et après usage, ils sont difficilement recyclables.

Cette mode ultra-rapide a aussi un coût humain : les entreprises font travailler des enfants dans des conditions inhumaines. Ils commencent dès le plus jeune âge (parfois dès 5 ans) et sont très peu payés pour des conditions de travail dangereuses (par exemple, 20 centimes l'heure). Ils sont exposés aux produits toxiques qui servent à la fabrication des vêtements. Même les adultes travaillent dans des conditions difficiles : en Chine par exemple, ils travaillent plus de 70 heures par semaine sans protection sociale et sans contrat de travail. En 2013, au Bangladesh, une usine de fast fashion s'est effondrée, entraînant la mort de 1135 travailleurs. Tout est fait pour nous faire consommer plus (publicités, influenceurs*, petits prix, choix important). Gardez tout cela en tête quand vous achetez sur des sites ou dans certains magasins.



* Le top 10 des marques les plus citées par les influenceurs : la plupart sont des marques de fast-fashion (www.kolsquare.com)



Une usine de fast-fashion (www.mrmondialisation.org)

Baptistine Barszezak, 6e A
Illustrations : Ivy Audibert, 6e A

Pour aller plus loin : *Phosphore* n° 576 du 15 mai 2024. « Qui décide de la mode » p.16-21
Phosphore n°546 du 15 janvier 2023 « Les dessous de Shein » p.24-29
Okapi Hors-Série 10 de décembre 2024



Frohe Weihnachten !



Dans le cadre de la promotion de la pratique de l'allemand dans l'établissement, outre l'exposition près du couloir de la Pastorale et une présentation aux classes de Sixième, Mme Döderlein, professeure d'allemand, est venue rencontrer des élèves au CDI pour parler des traditions de Noël en Allemagne et dans les pays germanophones : la couronne de l'avent et ses quatre bougies que l'on allume une à une chaque dimanche qui précède Noël (*Adventskranz*), le fameux casse-noisette (*Nussknacker*), les biscuits de Noël (*Plätzchen*) que l'on confectionne en famille, la pyramide de Noël en bois (*Weihnachtspyramide*) et le *Raüchermann*, petite figurine en bois représentant souvent les métiers d'autrefois et dans lequel on allume un cône d'encens, ce qui donne l'illusion qu'il fume (d'où son nom, qui signifie « homme-fumeur »). Alors **Frohe Weihnachten** (joyeux Noël) !



Cuisine de fête

Gâteau au chocolat et aux épices

Pour 6 personnes
Temps de préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 20 minutes

Ingrédients

- 1 tablette de chocolat
- 4 œufs
- 150 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 150 g de beurre
- 50 g de sucre
- 1 cuillère à café de cannelle
- 1 cuillère à café de gingembre
- 1 dose d'amour



CC0 / Pixabay / Daria-Yakovleva

Faites fondre le beurre et le chocolat ensemble dans une casserole. Mélangez avec les autres aliments puis versez dans un moule à gâteau beurré. Enfournez 20 min à 180° C. Bon appétit !

Charlie Charamnac, 6e A

Gâteau sapin de Noël

Ingrédients

Pour la génoise :

- 3 œufs
- 100 g de sucre
- 100 g de farine
- Un peu de beurre pour le moule

Pour la ganache au chocolat :

- 200 g de chocolat
- 25 cl de crème fraîche épaisse
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 1 cuillère à soupe de beurre

Pour la chantilly au mascarpone :

- 250 g de mascarpone
- 60 g de sucre glace
- 380 g de crème liquide entière bien froide

Ustensiles :

- Un moule à gâteau roulé ou une plaque allant au four
- Une spatule pour étaler la génoise, la ganache et la chantilly
- Un chinois pour tamiser la farine
- Deux saladiers
- Une poche à douille
- Un emporte-pièce en forme d'étoile
- Trois colorants alimentaires
- De la bonne humeur et une pincée de patience



Réaliser une génoise, une chantilly au mascarpone et une ganache au chocolat.

Pour la génoise : séparer les jaunes d'œufs des blancs et battre ceux-ci en neige ferme. Travailler les jaunes avec le sucre en mélange moussoux. Incorporer peu à peu la farine tamisée et les blancs d'œufs en alternant et en soulevant légèrement la pâte pour qu'elle ne retombe pas. Beurrer le moule et y verser la pâte sur 1 cm d'épaisseur environ en égalisant avec la spatule. Placer dans un four chaud préchauffé (180 à 190 °C) et laisser cuire 7 à 8 minutes... La pâte doit rester souple, à surveiller ! Pendant la cuisson étaler un torchon sur la table. Sortir le moule du four, le retourner immédiatement sur le torchon. Laisser refroidir et découper deux formes de sapin identiques, une étoile avec un emporte pièce et un petit rectangle pour le pied du sapin.

Pour la ganache au chocolat : faire chauffer la crème, le beurre et le sucre jusqu'à ébullition, bien mélanger. Hors du feu ajouter le chocolat en morceaux, mélanger jusqu'à l'obtention d'une crème lisse. Garnir une face du sapin avec la ganache au chocolat et poser l'autre génoise sapin par dessus.

Pour la chantilly au mascarpone : avant de commencer, placer le saladier et le fouet au congélateur. Dans le saladier, mélanger le mascarpone, la crème et le sucre. Fouetter jusqu'à obtenir une chantilly. La séparer en trois et colorer chacune avec un colorant alimentaire différent (vert pour le sapin, et les deux autres couleurs au choix pour les décorations). Étaler la chantilly verte sur la génoise en forme de sapin, pocher les décorations à la poche à douille. Et si on veut, on peut rajouter des guirlandes en vermicelles de chocolat.

Découper l'étoile avec l'emporte-pièce et la placer en haut du sapin. Ne pas oublier de rajouter le pied du sapin ! Et voilà ! Bon appétit !

Lucille Magnan, 6e A