



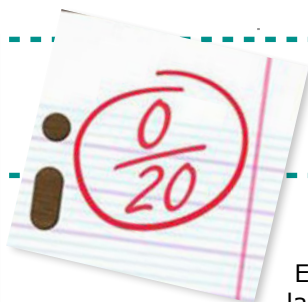
LE BARTHOUSIEN

Janvier 2016 | Lycée Louis Barthou | Pau

**VOTRE JOURNAL, ENFIN
DE RETOUR !**

Édito

#Perles De Profs



L'avez-vous entendu? Lu ? Ou même vu? N'êtes-vous donc pas aussi impatients de le dévorer que nous le sommes de vous le présenter? Eh bien, jamais deux sans trois, le voilà enfin de retour!

Cela vous surprend ? Pourtant, le journal fait son « coming back » ; et maintenant que vous l'avez entre vos doigts, vous n'avez plus le choix : vous devez y croire ! Il est là avec un nouveau bureau, des membres motivés comme jamais, et beaucoup de nouveaux articles conçus spécialement pour vous et votre soif de lecture, votre envie d'apprendre, votre faim de découverte, votre bonne humeur, votre plaisir, et même votre temps libre (même si ce dernier a une bonne cachette, nous nous sommes démunis pour le retrouver). Alors, je n'ai qu'un conseil à vous offrir: laissez-vous envoûter par la douce berceuse des anecdotes barthousiennes, par la clarté de ses explications politiques, par la rencontre avec une face cachée du lycée, dont vous ignoriez même l'existence ! Vous ne me croyez pas ? Alors voyez de vos propres yeux.. Et si malgré tout, vous vous entêtez à douter, notre page Facebook, elle, vous fera définitivement craquer!

Nadja Couratte-Arnaude

Eh oui, quand quelqu'un dit une bêtise, quand la langue fourche, quand l'inconscient se met à parler, ces personnes qui se retrouvent devant le tableau noir, assises derrière leur bureau se rendent parfois compte de leur erreur trop tard...

Mais pas de panique à vous qui nous faites (parfois) autant rire, professeurs ! Nous ne publierons aucun nom... A vous de les retrouver...

L'année commence bien :

1er cours de latin, 30 latinistes dans la classe : "Y a-t-il des latinistes dans cette classe? »

« Hier j'ai vu une émission sur le cannibalisme, c'était super ! »

Et parfois, on se demande où les cours ont été trouvés...

« Les épicuriens aiment pratiquer l'amitié entre eux »

« Vous êtes debout sur le tuyau ? »

« Oh bah quand vous ne savez pas traduire un mot en anglais vous prenez le mot français et vous le prononcez avec un accent -exemple " the mondialization "- »

Dans un questionnaire de début d'année: "Comment aimeriez-vous mourir?"

...Dans tous les cas, il faudrait un dictionnaire spécifique « professeurs »...

« À l'époque c'était un animal hybride entre 'les chevaux' et les hippocampes...comme des chevauxcampes en fait »

« Vous pouvez mettre des crochets mais moi je les mets entre parentives. »

« Ce tableau exprime bien la pomméité de la pomme, non? »

« Lisez avec vos yeux »

...Où seraient aussi classées leurs vannes...

« On est pas dans un gymnase, on est dans une salle de travail, TRAVAIL. On n'est pas au petit café du commerce. »

« Le prof de philo: Les animaux n'ont pas de conscience »
Le prof d'svt: Et les singes qui adoptent des chats, ils n'ont pas de conscience peut-être? »

« Il faut dire qu'il était un peu agité du bocal »

« Un champ lexical c'est pas deux mots, c'est trois mots »

« Le Moyen-Orient c'est assez compliqué... Aussi compliqué que la véritable recette du couscous : raisins secs ou pas raisin sec ? »



Plus de perles dans le prochain numéro !

MOTIVATEUR



Les fêtes passées, il semble difficile de se motiver et de se remettre au travail de façon efficace, voici donc quelques astuces pour allier plaisir, détente et travail ! Les maîtres-mots qui guideront vos prouesses sont organisation et relaxation, en effet travailler sans relâche sans jamais s'accorder une pause ne donnera rien sur le long terme alors que travailler de manière efficace oblige à se disperser de temps à autre, en restant raisonnable.

1er conseil :

Faire redescendre la pression et ne pas ruminer l'échec

Avoir une mauvaise note n'est pas la fin du monde en soi, certes, elle remet en question vos capacités mais il n'est pas nécessaire de se fier à une seule note car elle n'est en aucun cas le reflet de votre réel niveau, il faut prendre du recul, redonner du sens à son travail et se rappeler des motivations qui vous poussent à travailler (le BAC par exemple..), il est important de rappeler que l'échec est une étape de l'apprentissage et permet de rebondir (considérez ça comme un tremplin).

2ème conseil :

S'organiser et prévoir des moments de détente

Faites-vous un planning (qui sera contraignant certes) mais aide à remplir vos objectifs, classez ce qu'il reste à faire, ce qui est acquis, n'hésitez pas à prendre de la place (un mur de votre chambre peut-être nécessaire) n'oubliez pas d'y prévoir des moments de loisirs en famille ou amis, car prévus, ils ne seront pas considérés comme des écarts.

3ème conseil :

Mettez vous à la place du prof

Choisissez un membre de votre famille ou de votre bande d'amis en soif de découvertes et qui pourra vous écouter avec attention, en effet lui « faire la leçon » vous permettra de comprendre votre cours et de l'utiliser de manière logique.

Ces conseils ne sont pas exhaustifs car chacun a sa manière de travailler mais peuvent vous aider à vous guider sur le chemin de la réussite.

-Mélanie Palay-

Photo de yesyoukhagne.canal.blog

Interview - Propos recueillis par Chloé Demay -

Le mardi 8 décembre, nous sommes allés à la rencontre du chef cuisinier du lycée, qui nous a gentiment reçu dans son bureau, pour mener une enquête sur la cantine de Barthou. Découvrez les « dessous du self », cet endroit qui fait partie de votre quotidien, que vous croyez peut-être bien connaître, mais dont vous ne soupçonnez pas la face cachée !

Le Barthousien : Pour commencer, quel est votre nom ?

Le chef cuisinier : Je m'appelle Jérôme Lempegnat.

LB : Comment expliquez-vous le fait que presque aucun élève du lycée ne connaisse votre nom ou ne vous ait déjà vu ?

Jérôme Lempegnat : Première-ment cela fait seulement un an et demi que je suis à la tête du service restauration du lycée, j'ai remplacé le chef qui est parti travailler dans un autre établissement et avant cela j'étais cuisinier ici depuis 1995. Peut-être que certains élèves me connaissent de vue, mais il est certain qu'ils ne connaissent pas mon nom, comme moi je ne connais pas le leur, car ils s'en moquent sûrement un peu. Cependant je suis représenté dans les commissions aux côtés des infirmières, des CPE et du CVL, donc les élèves membres du CVL me connaissent.

LB : En ce qui concerne le fonctionnement du self, combien êtes-vous à travailler sur le service de restauration et quelles sont vos horaires de travail ?

J. Lempegnat : Notre service compte neuf salariés : le chef cuisinier, quatre cuisiniers professionnels, une magasinière qui traite les commandes, un plongeur-batterie qui fait toute la plonge-cuisine, une aide en préparation froide et une aide à la préparation des desserts, ainsi qu'une autre aide à la préparation des petits-déjeuners et des réfectoires. Entre midi et 14h, il y a aussi six personnes du service général qui viennent pour faire la plonge-vaisselle. Les horaires

sont de 6h-15h tous les jours, avec un roulement d'un cuisinier par soir dans la semaine, donc parmi les cinq cuisiniers chacun travaille un soir de 11h à 20h avec André, l'aide cuisinier [absent sur la photo, ndlr] pour le repas des internes, et un samedi sur cinq.

LB : On entend souvent dire au lycée que le repas au self coûte cher, est-ce que l'on peut vraiment dire que c'est le cas ?

J. Lempegnat : Le prix du repas pour un élève demi-pensionnaire est d'environ 3€, je trouve que le repas proposé au self vaut largement ce prix. Nous cuisinons environ 80% de nos produits, le sauté de bœuf, les quiches et les pizzas par exemple sont souvent faits maison. De plus, nous proposons souvent du veau, alors que dans certains établissements il n'y en a pas car c'est une viande qui coûte cher. Aussi nous essayons de faire un maximum de viande fraîche comme les sautés, rôtis, axoa et escalopes de veau, steak hachés, etc. Sur un plateau repas nous proposons 20% de produits BIO, qui sont d'ailleurs indiqués sur les menus, sachant qu'un produit BIO coûte trois à quatre fois plus cher qu'un produit qui ne l'est pas.

LB : D'où viennent les produits servis au self ?

J. Lempegnat : La SICA pyrénéenne, qui propose des produits locaux, nous fournit pratiquement toute la viande et nous essayons le plus possible de servir des produits français. Tous les produits servis sont de qualité



L'équipe au complet, sourire aux lèvres

« Pour un chef cuisinier, ce n'est pas tout de savoir faire cuire le steak ! »

puisque je me rends, avec d'autres chefs cuisiniers de la région, sur ce que l'on appelle le marché public où l'on doit goûter à l'aveugle des produits proposés par des entreprises alimentaires et attribuer une note. Le produit ayant la meilleure note pour son aspect visuel et gustatif est retenu et choisi pour les prochains livraisons. Mais nous sommes tout de même soumis à des contraintes budgétaires, ce qui nous force parfois à choisir les produits ayant la deuxième meilleure note ou à chercher des promotions.

LB : Comment arrivez-vous à concilier les goûts alimentaires des jeunes d'aujourd'hui et le besoin évident de proposer un repas équilibré aux élèves ?

J. Lempegnat : Il faut savoir que les menus sont faits en collaboration avec toute l'équipe pour avoir une vision plus générale et éviter les erreurs, puisque nous devons respecter le PNNS [Programme National Nutrition Santé, ndlr] mis en place par l'état et fixer des plans alimentaires sur vingt repas pour assurer le ser-

vice d'un repas équilibré chaque jour. Ainsi, les élèves disposent de deux menus au choix : un tiré des réglementations du PNNS, dont les composants sont soulignés sur les menus de la cantine, et un autre que nous élaborons en adéquation avec les goûts des élèves, qui se résument souvent aux frites, pâtes et beignets au chocolat ! Rires. Les élèves disposent de trois voire quatre entrées au choix, deux viandes différentes, des féculents et des légumes verts chaque jour pour satisfaire une grande partie des différents goûts. Il est évident que lorsque nous servons du sauté de porc avec des haricots verts et du steak haché avec des frites, nous préparons environ 200 portions de haricots verts et 900 portions de frites pour éviter le gaspillage

LB : Que pensez-vous du gaspillage ?

J. Lempegnat : Le gaspillage est trop important. Il nous arrive très souvent de voir des pots de yaourts ou du pain même pas entamés qui sont jetés. Lorsqu'un élève n'est pas sûr de manger le produit qu'il prend, il vaut mieux qu'il ne le prenne pas. ●●●

●●● **LB : Oui, mais parfois les élèves laissent ce qu'ils n'ont pas entamé à côté des poubelles pour le pain et les emballages, ces produits sont-ils récupérés ?**

J. Lempegnat : Non, les produits touchés mais non-entamés ne sont pas récupérés mais systématiquement jetés car nous ne pouvons pas rompre la chaîne du froid d'un produit, même du pain, avant de le resservir, au risque d'une intoxication alimentaire. A partir du mois de janvier nous allons réaliser des pesées de déchets alimentaires, puis des sensibilisations avec des affiches et des vidéos sur les écrans d'accueil de la cour. Et après ces campagnes de sensibilisation, nous réaliserons de nouvelles pesées de déchets sur le même repas que précédemment afin de mesurer l'impact des campagnes menées.

LB : Que pouvez-vous nous dire sur les réglementations sanitaires au self ?

J. Lempegnat : Les réglementations sont très strictes. Une fois par mois, nous sommes soumis à un contrôle sanitaire. Lors de ce contrôle, des prélèvements alimentaires et de surfaces [sur les portes de frigos et la vaisselle par exemple, ndlr] sont effectués. Une entreprise de lutte contre les nuisibles vient également régulièrement pour éliminer tous les organismes nuisibles qui peuvent se développer dans nos cuisines. Le plan de nettoyage et de désin-

fection quotidien des cuisines est très strict, les employés ont des plannings de nettoyage et des protocoles spécifiques à suivre pour chaque produit utilisé. Tout doit être nettoyé : les portes des frigos, le plafond, les tables, les chaises... Le personnel a un suivi médi-

« La sécurité des élèves est notre priorité »

cal qui est important pour vérifier que chaque membre de l'équipe est apte à travailler dans les cuisines. La sécurité des élèves est notre priorité, c'est pourquoi nous sommes très rigoureux en ce qui concerne l'hygiène. La traçabilité des produits est aussi fondamentale : la magasinière prend en photo tous les emballages des produits servis au self et nous effectuons des prélèvements de tous les aliments, de manière à pouvoir remonter à l'origine du problème en cas d'intoxication. Pour un chef cuisinier, ce n'est pas tout de savoir faire cuire le steak !

LB : Nous savons que des travaux vont avoir lieu dans le self, pour quand sont-ils prévus ? Est-ce que ces travaux vont changer l'organisation de votre service ou les habitudes des élèves qui mangent au self ?

J. Lempegnat : Le self va effectivement être transformé en cafétéria. Les rampes de service vont changer de disposition, elles ne seront plus alignées mais mises autour d'une zone de distribution en scrambles [concept qui consiste à « casser » le linéaire en dissociant l'espace de distribution en plusieurs îlots, ndlr] au milieu, ronds, sur lesquels seront servies les entrées. Il y aura également deux chaînes de service. La nouvelle plongevaisselle ne sera plus au même endroit mais du côté du parking à vélos, alors que la partie distribution sera du côté de l'internat. Les couloirs vont disparaître pour faire place à une grande salle de distribution. Et il n'y aura plus qu'une seule entrée, celle du côté de l'internat, et une seule sortie, à l'opposé.

LB : Est-ce que le nombre de places assises va augmenter ?

J. Lempegnat : Oui, actuellement nous disposons de 450 places assises et nous allons passer à 600 places grâce aux travaux.

LB : Qu'est-ce que vous aimez le plus / le moins dans votre métier ?

J. Lempegnat : Ce que j'aime le plus dans mon métier, pour ma part et pour toute l'équipe je pense, est cet esprit de convivialité créé à travers le plaisir que nous apportons aux élèves. Nous essayons d'être le plus possible à leur écoute, tout en agissant en fonction de l'État, de la région et des contraintes administratives.

Le seul point négatif dans notre métier est peut-être le manque de politesse de certains élèves que l'on sert, même si la majorité d'entre eux sont super sympas.

LB : Pouvez-vous nous résumer en quelques mots votre parcours professionnel ?

J. Lempegnat : J'ai choisi le métier de chef car la cuisine m'a toujours plu. J'ai commencé par faire une école hôtelière sur cinq ans, puis j'ai fait mon service militaire obligatoire et j'ai passé des concours pour rentrer dans l'administration, parce que je voulais pouvoir continuer à jouer au rugby le dimanche et avoir des horaires moins contraignants que celles de la restauration classique. ●

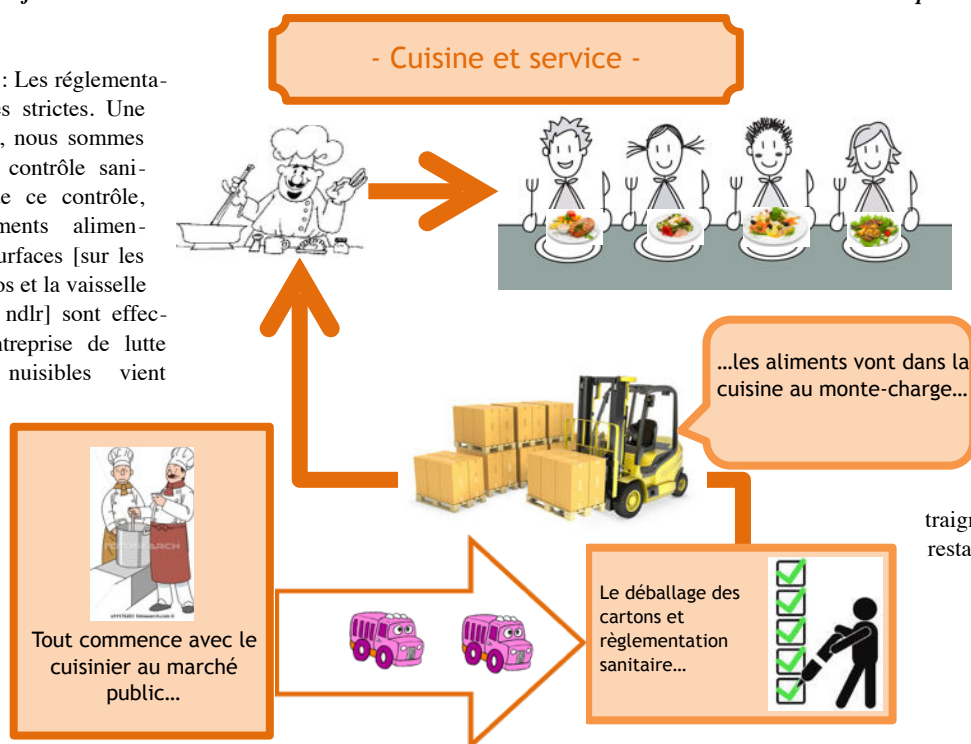


Schéma réalisé par Nadja Couratte-Arnaude

Zoom sur le club cinéma du lycée !

Peut-être qu'avant de lire ce journal vous ignoriez totalement l'existence d'un club cinéma au sein du lycée. Ou alors, vous aviez déjà aperçu une des affiches du type "Le club ciné recrute !" ou "Casting du club ciné" dans un des bâtiments du lycée en vous demandant si ce n'était pas un nouveau délire de quelques élèves aux vies peu passionnantes... Pourtant, ce n'est pas une légende, il y a bien des élèves du lycée Louis Barthou qui se réunissent tous les mercredis en salle G37 pour parler cinéma !

Dans ce club, on s'improvise scénariste, storyboarder, directeur de casting, acteur, scripte, cameraman ou encore réalisateur.

Vous avez probablement déjà croisé le club cinéma en plein tournage dans l'enceinte du lycée, dans les rues de Pau ou encore dans le désert des Bardenas en Espagne (ce qui est moins probable...) sans savoir ce qui se tramait vraiment derrière ce groupe d'artistes autour d'une caméra.

C'est sous ses airs de club amateur, que le petit groupe d'élèves passionnés produit chaque année, depuis trois ans, au moins un court-métrage qui est présenté au festival des lycéens d'Aquitaine.

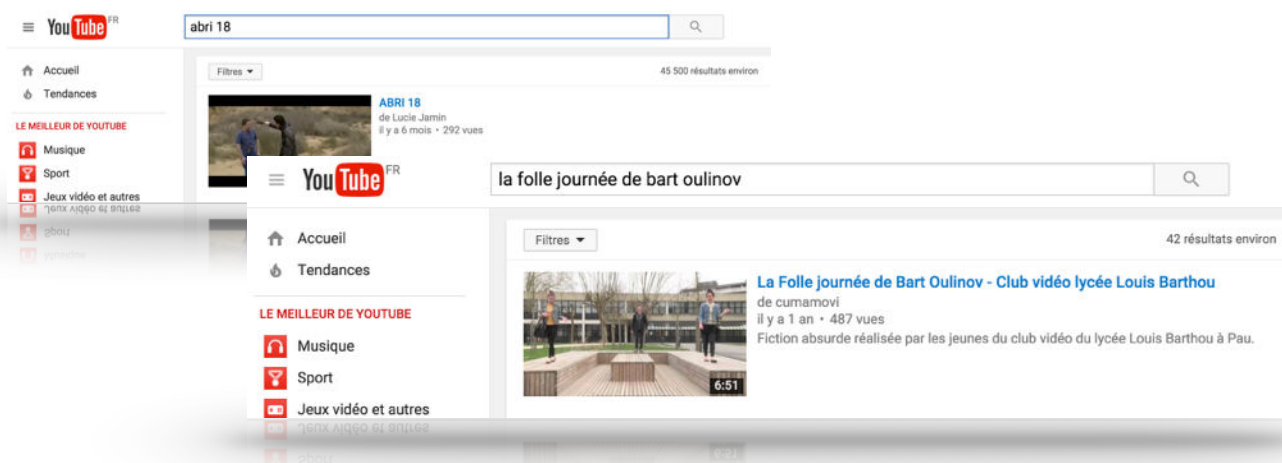
Pour réaliser ses courts-métrages, le club cinéma utilise le matériel de tournage appartenant au lycée, mais également celui proposé par la Cumamovi, une coopérative paloise qui offre la possibilité à des associations d'avoir accès à du matériel de tournage et de montage vidéo. Le foyer socio-éducatif aide le club cinéma financièrement pour bénéficier des services de la Cumamovi par exemple. Les élèves essaient cependant d'être le plus indépendants possible en organisant des après-midi "entartage" dont le principe est simple : s'équiper de blouses de chimie et se faire entarter à la mousse à raser en échange d'un peu d'argent par quelques palois généreux (parce que "c'est drôle" ou juste par sentiment de compassion aux vues de petits visages piqués par la mousse !).



Cette année, le club cinéma s'est lancé dans la réalisation d'un court-métrage intitulé "Hétérotopies", ce terme est un concept forgé par Michel Foucault pour désigner une localisation physique de l'utopie, un espace concret qui héberge l'imaginaire comme une cabane d'enfant ou un théâtre. Le questionnaire soulevé par "Hétérotopies" est la réaction face à un événement terrifiant sur le plan social lorsque l'on en est la victime. Actuellement, les castings sont terminés et les acteurs apprennent leur texte avant le début du tournage en janvier.

En attendant la sortie de la dernière production du club cinéma, retrouvez ses deux premiers court-métrages : "La folle journée de Bart Oulinov" et "Abri 18" sur YouTube !

-Chloé Demay-



Rubrique cinéma à venir dans le prochain numéro ! (critique de film, découverte des classiques, cinématographie...)

Rainbow

Pour commencer, je vais vous présenter un monument du hard rock anglais et sa période que je préfère, qui selon moi n'est pas assez diffusé, j'ai nommé Rainbow.

Alors comme ça, forcément, ça fait tout gentil et mignon. Mais c'est pourtant le guitariste de Deep Purple, Ritchie Blackmore, qui va fonder ce groupe en 1975 avec les musiciens du groupe américain Elf. Ce qui signifie Ronnie James Dio au chant, un des papas du Metal.



De gauche à droite : Ronnie James Dio (chant), David Stone (clavier), Ritchie Blackmore (guitare), Cozy Powell (batterie), et en bas Bob Daisley (basse)

Du lourd, donc, loin de l'arc-en-ciel tout mignon qu'on imagine.

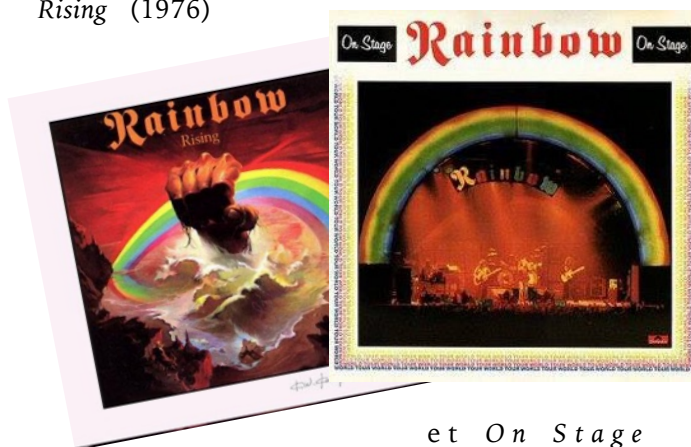
Surtout que Blackmore n'est pas vraiment « tout gentil » (il a même franchement un caractère pourri) et qu'après le premier album du groupe en 1975, *Ritchie Blackmore's Rainbow* (qui contient les excellents

Catch the Rainbow, The Temple of the King ou Still I'm Sad, et le



mythique *Man on the Silver Mountain*, qui donne un surnom à

Dio), la plupart des membres désertent. Ne restent alors que Blackmore et Dio, qui engagent une autre équipe de musiciens, parmi lesquels le génial Cozy Powell, batteur de son état. Après le succès de Ritchie Blackmore's Rainbow, le groupe enregistre *Rising* (1976)



et *On Stage* (1977),

desquels sortent respectivement des perles comme *Starstruck*, *Tarot Woman* ou *Stargazer*, et des versions lives (de leurs titres mais aussi de *Mistreated* de Deep Purple) de très grande qualité.

En 1978 sort le dernier album de la formation Blackmore / Dio / Powell / Stone / Daisley, le superbe *Long Live Rock'n'Roll*, qui nous offre des pépites comme *Gates of Babylon*, *Long Live Rock'n'Roll*, *Rainbow Eyes* ou encore *Kill the King*. Après 1978, Dio est recruté par Black Sabbath et remplacé au sein de Rainbow par Graham Bonnet, et Cozy Powell est le seul à rester aux côtés de Blackmore.



-Tiphaine Gonzalez-

« PAGE OUVERTE »

Je te dirais comment, au sein de cette vie, nous ne
sommes que rochers, battus parmi les flots
Je te dirais comment, à l'aube où l'on naquit, on nous
tatoua déjà la mort sur le dos
Je te dirais comment, au-delà de l'abîme, la lueur s'éteint
avant qu'on ne l'éteigne
Et pourquoi, O myrtes de Cythère, devenez-vous om-
brageuses telles de vieilles chiennes.
Quelle est donc cette folie, qui s'empare des mortels
Qui sont sur leur séant, réduits à la tutelle
D'un alcyon vengeur! Adieu! O poursuivez votre thrène
jusqu'aux confins du monde
Tentez d'appriivoiser ces Pléiades funestes, et laissez-y
choir votre misère vagabonde
Ne soyez pas peureux quand la lune décroît
La nuit sculptant l'éther n'est pas une oraison
Le chant de la Dame Noire n'est que le lamento de vos
propres passions
Enfouies sous le suaire de votre grand effroi
Ce n'est pas oeuvre de prodige d'avoir déchiré l'hymen
terrestre
Ni d'avoir fait frivoles le temps, et les amour.

-Fleur-

Elle ne répondait plus depuis bientôt une heure
Décimée
Une heure lente, une heure mystique, une heure
absente

Ses silences étaient ses blagues
Pour nous unir une simple bague
Quelle a jeté(e)
Sans expression, sauf une moue
Dans la fontaine, ou dans la boue

Je me tais.
Elle s'endort
Dans le calme
Je suis mort

-Bûbûche-

Loin vers la banquise fumante d'espoir
Songe un arbre octogénaire
Sur lequel les oiseaux de Marmande
Sifflent de bons repas chauds
Mais t'es où? Pas là...
Et dans ce sombre marécage verdoyant
L'heure a sonné.
Courageux comme l'océan
Par vagues ils avancent
Laissant pour compte les divers hivers
Sous l'ombre des palmiers orangés.

-signature-

Quand le jour s'illumine
Je commence à tailler ma mine
Pour écrire un beau poème
Toujours dans le même thème.
Un rouge-gorge dénudé de ses plumes
S'envole et virevolte au-dessus des dunes
Est-ce une majestueuse colombe?
S'écrit un gamin dans l'ombre
Non, répond l'écureuil des champs
C'est un rouge-gorge chantant.
Alors, demanda l'enfant très gentil
Je suis l'enfant Danyali
De mon prénom est Arnaud
Même si je n'ai pas de chapeau
Je vous dédis ce poème sans sous
Pour que les poètes se retrouvent à Barthou.

-3 signatures-

QUE SONT-ILS DEVENUS ?

Après l'obtention de leur bac, vraiment très peu de Barthousiens se disent que ce serait une bonne idée de rester ici pour refaire une petite terminale... Alors ils s'envolent pour des études supérieures, ou pour quelques années sabbatiques. Ces chers élèves ont vécu tout comme vous quelques années ici, en clôturant par cette magnifique épreuve de juin, qu'est le bac. Et ils n'en sont pas morts... Nous allons donc vous permettre dans cette rubrique de retrouver quelques uns d'entre eux et de les harceler de questions !

Pour ce premier numéro, Lucie Bourguignon, 16 ans, est notre cible. Et oui, elle a eu la malheureuse idée de revenir au lycée pour des révisions. Quelques petites informations : Miss Bourguignon, notre heureuse élue, a fait une terminale S et a obtenu son bac en 2015 avec une moyenne globale de 19,44.

- **Journaliste** : Alors Lucie, comment tu as réagi quand tu as su que tu avais eu la meilleure moyenne au bac S du lycée ?

- **Lucie** : Comment j'ai réagi, hum... Alors c'est mon frère Julien qui m'a amené aux résultats, c'est lui qui est venu me chercher, j'étais seule chez moi, dans ma chambre pour voir les résultats. Donc j'ai vu ma mention mais j'ai pas pu voir mes notes. Je les ai vues qu'après, quand j'étais dans la voiture avec Julien. Donc je l'ai dit à mes parents évidemment, et en fait c'est un mec de ma classe qui m'a demandé où j'étais, parce qu'ils rassemblent toutes les mentions très bien pour prendre une photo, et c'est là qu'il m'a dit que des journalistes voulaient me parler. Et voilà, c'est comme ça que je l'ai su haha. Ma réaction, écoute j'étais juste contente d'avoir des bonnes notes !

- **J** : Tu t'y attendais un peu, afin c'était un objectif une telle réussite ?

- **L** : Alors j'espérais avoir la mention très bien oui, après le reste non (rires).

- **J** : Et comment t'as fêté ça alors ?

- **L** : Alors j'ai même pas fêté ça !

- **J** : Quoi !

- **L** : Ouais ! je ne suis pas allée à la soirée du bac, il paraît que c'était génial, mais non j'ai pas trop fêté ça en fait.

- **J** : et avec la famille, tu as fait un petit repas quand même ?

- **L** : Hum non, même pas de repas maison. Euh non, on a rien fait haha. Mais je réserve ça si j'ai ma première année de médecine oui !!

- **J** : Et au fait, tu devais avoir un piano pour cette année si jamais tu décrochais la mention très bien, tu l'as eu ?

- **L** : Oui oui, j'ai eu le droit à mon piano à Bordeaux.

- **J** : Et donc, je vais te poser la fameuse question : mais que fais-tu alors désormais ?

- **L** : Et bien des études de médecine à Bordeaux ! Enfin pas vraiment, je suis en présélection, la PACES, parce que on ne peut pas dire pour cette première année que ceux sont des années de médecine. Et les gens sont là « Oh mais c'est trop classe des études de médecine ! » mais on n'est pas sûr d'être pris !!

- **J** : Ensuite parle moi de tes meilleurs souvenirs de Barthou !

- **L** : Alors il y a eu mon année de seconde et mon année de terminale ! En seconde, on était tous en euro, je ne connaissais personne au début mais finalement après on fait des connaissances. Puis forcément, vu qu'on était en euro on était tous là pour travailler, ça change du collège ! Puis en plus, il y a eu l'échange avec l'étranger et ouais c'est vrai que c'était une classe où on s'entendait tous bien... C'était plutôt cool. Et terminale j'ai de bons souvenirs aussi.

- **J** : Et les pires souvenirs alors ?

- **L** : La première... Non la première parce que j'ai trouvé qu'au niveau travail c'était plus dur que la terminale.

- **J** : Bon quels professeurs as-tu adoré ou détesté, tu peux tout nous dire, vas-y !

- **L** : Alors y en a vraiment deux que j'ai adorés ! Mes profs de terminale en général étaient vraiment supers, mais Madame Laffont et Monsieur Delorre, ah mais c'est les meilleurs profs du monde quoi, si on les a en Terminale c'est le jackpot ! Donc merci à eux, mais aussi à mon prof de spé, et de philo, enfin à tous (rires) !!

- **J** : Pour finir, as-tu quelques petites astuces pour les terminales de cette année vis à vis du bac, pour gérer le stress tout ça ?

- **L** : Alors je suis pas du tout un modèle de gestion du stress ! Hum déjà éviter de s'y mettre au dernier moment, puis la semaine de révisions doit vraiment vraiment être une semaine de révision, pas une semaine d'apprentissage. Après c'est tellement bateau, il faut travailler régulièrement, dès le début et ça le fait. Et il ne faut pas négliger le bac blanc. Pour réviser, j'avais fait toutes les annales, vraiment toutes. Après même si tout ne nous ressort pas pour plus tard, pour l'année c'est important.

- **J** : Pour clôturer le tout, que penses-tu de cette idée de remettre en place le journal du lycée ?

- **L** : c'est une super idée ! Je trouve ça cool, et je vais être dans le premier numéro !!!

Merci beaucoup à Lucie pour avoir répondu à nos questions ! Et bonne chance à elle pour ses partiels !

Point politique

Pour de nombreux Terminales, ce n'est plus qu'une question de mois avant qu'ils puissent pour la première fois déposer leur bulletin de vote dans les urnes. Le problème, c'est qu'un grand nombre d'entre eux ne saura ni pour qui voter, ni (et c'est bien là le pire) pourquoi voter.

Le but de cette rubrique, destinée aux lycéens de tous âges, est de mieux comprendre la politique, en permettant à chacun en toute impartialité et sans préjugés de se forger leur propre opinion en la matière.

Pour le premier numéro du Barthousien, nous allons aborder une question à première vue simple mais qui laisse de nombreux jeunes perplexes : quelle est la différence entre la Gauche et la Droite en France ?



Un **parti politique** est un groupe de personnes réunies autour de mêmes idées quant à la manière de diriger un pays.

En France, il existe deux grandes forces politiques autour desquelles se rassemblent les partis : la **Gauche** et la **Droite**.

Cette distinction a déjà plus de 200 ans.

Elle date de la Révolution de 1789, quand les partisans du roi en faveur d'un droit de veto royal, en majeure partie des représentants de la noblesse et du clergé, se placèrent à droite du Président de l'Assemblée, et leurs opposants en faveur d'un droit de veto suspensif, essentiellement des membres du Tiers-État, se placèrent à sa gauche pour comptabiliser plus facilement les suffrages.

Elle perdure depuis et a pris la forme de conflits **idéologiques** au niveau **économique**, **sociologique** et bien sûr **politique**, que nous allons détailler.

On peut résumer le débat ainsi : la Droite pense que pour que la société aille mieux, il faut que les **individus** aillent mieux. La Gauche pense à l'inverse que pour que les individus se portent bien, il faut que la **société** se porte bien.

Expliquons. A Droite, on pense que l'État doit surtout favoriser l'**envie d'entreprendre**, en donnant aux Français les outils pour créer leur propres entreprises, réussir, s'enrichir et s'élever socialement. D'après elle, ce sont ces motivations individuelles qui sont le moteur de nos sociétés modernes. Pour ce faire, elle laisse le plus de **libertés** possibles à chaque

individu et fait confiance aux **mécanismes d'ajustements du marché**, la célèbre « main invisible », pour transformer l'égoïsme privé en gain public. L'entrepreneur ne doit en aucun cas être entravé dans ses actions par l'État. L'économie est mécaniquement mise au service de l'individu par le biais des lois du marché.

A Gauche, on pense que la « main invisible » ne profite qu'à une minorité et ne fait qu'accroître les **inégalités entre riches et pauvres**. Selon elle, il faut davantage de **régulation** et d'encadrement de l'activité économique, car si chacun ne part pas avec les mêmes chances et le même bagage financier, culturel et social, alors l'État doit pouvoir intervenir pour y pourvoir. C'est la raison pour laquelle les questions d'éducation, de protec-

tion sociale, de logement, etc. sont au centre de son discours. Elle pointe également du doigt certains comportements économiques comme la recherche perpétuelle du gain, célébrée par la **Droite libérale**, qu'elle considère comme étant parfois immoraux. L'économie est ici remise volontairement et de force au service de la société. Même au détriment de certaines libertés individuelles, notamment d'entreprendre.



En résumé, la Gauche est de l'avis que c'est à l'État d'agir pour le bien de tous. La Droite part du principe que c'est en aidant les individus à agir qu'il garantit le bien de tous.

Ainsi, on remarque tout de suite une **différence sociologique** entre les deux. La Gauche représenterait historiquement plutôt ce que l'on appelle les couches populaires, en bas de l'échelle sociale (cela ne vient pas de nous, ce sont les sociologues qui le disent), les fameux « **prolétaires** » comme disait Marx (mais qu'il serait plus exacte d'appeler salariés aujourd'hui) avec les ouvriers notamment. Ces milieux étant majoritaires, on peut dire que la Gauche a naturellement la main haute dans le jeu politique démocratique. Et c'est pourquoi la Droite doit, elle aussi, recruter dans ces milieux.

Malgré tout, cette dernière se présente comme le porte-parole des entrepreneurs, des indépendants

qui travaillent non pas pour un patron mais pour soi, ou qui font travailler les autres. Ce que Marx appellerait les « **capitalistes** ». Elle met en avant « La France qui se lève tôt » et la notion de mérite personnel, et considère que celui qui veut réussir n'a qu'à tout faire pour y parvenir.

De cette manière, on a l'habitude d'affirmer que les salariés et les fonctionnaires sont de Gauche. Les bourgeois, les propriétaires terriens, les cadres dirigeants, les professions libérales, les artisans et les commerçants, de Droite.



Notre dernier point est purement **politique**. La Gauche, au temps de la Révolution française, rassemblait les **progressistes**, c'est-à-dire ceux qui voulaient changer les choses, bouleverser l'ordre social et politique pour aboutir à une société plus égalitaire. Cette tradition s'est perpétrée depuis. Le présent, tout comme le passé, déçoivent ou ne satisfont pas la Gauche. Elle se déclare parti du mouvement, du changement, **réformiste** donc.

La Droite regroupait de son côté les **conservateurs**, ceux qui voulaient laisser les choses en l'état au niveau social et culturel. Cela ne les a tout de même pas empêché d'être favorables à une économie libérale, en rupture avec celle de l'Ancien Régime. Mais n'empêche que le conservatisme tout comme le libéralisme, courants de Droite, voient tous deux le passé comme un patrimoine qu'il faut préserver. Le présent est l'occasion d'établir la **continuité**, de ne pas bouleverser les codes.

Pour conclure, on peut dire que la Gauche penche, parfois dangereusement, vers l'**utopie** et l'**idéalisme**. La Droite, elle, parfois durement, vers le **réalisme** et le **souci de l'efficacité**.



Finalement, l'important ne réside pas dans le fait que l'on soit de Gauche ou de Droite, mais consiste tout simplement à comprendre les enjeux importants se jouant à chaque élection et l'importance même du vote. Car **voter**, loin du respect du droit acquis par nos ancêtres pour lequel ils ont versé leur sang, c'est montrer que l'on ne se soumet pas à une politique sans avoir exprimé son accord ou son rejet à son sujet. En soi ne pas être un esclave.

Sean Underwood

Bandes dessinées réalisées par Aurélie Jeanvoine



PETITES ANNONCES (MAIS PAS DE VOITURES D'OCCASION, DU LYCÉE !)

Le Barthousien désire connaître vos avis, vos idées, vos perles de profs, vos projets créatifs ! De plus, si vous avez des annonces à communiquer, c'est le bon endroit ! Envoyez-lui un message sur sa page facebook Journal de Barthou, son adresse mail lebarthousien@gmail.fr ou laissez une lettre au foyer pour que votre avis soit pris en compte !

Le Barthousien recrute dessinateurs, photographes, infographistes, artistes, écrivains et envisage même l'aide de caméramans, chanteurs pour pimenter le contenu de sa page Facebook... Montrez-lui ce talent, caché (ou pas), en chacun de vous.



RÉDACTION : Chloé Demay, Anna Thusseau-Chevallier, Sarah Depernet, Anaïs Sanchez, Tiphaine Gonzalez, Mélanie Palay, Sean Underwood, Nadja Couratte- Arnaude, Julie Bourdeu

MISE EN PAGE : Julie Bourdeu

CHEFS DE PROJET : Chloé Demay, Nadja Couratte-Arnaude

DESSINATEURS : Aurélie Jeanvoine, Rémi Dornel, Hugo Galopin

REMERCIEMENTS : Mr Lempegnat, Lucie Bourguignon, le club cinéma, vous !

Avec l'aide de M. Guilhaumaud, du Foyer socio-éducatif et du CDI

