

# EMMI.91 EXPRESS ... OU PRESQUE

LE BULLETIN D'INFORMATION BIMESTRIEL D'EMMI.91

MARS AVRIL 2025, NUMÉRO 10

## Déménagement en Vue, Chocolat en Bouche



Chers parents,

Ce journal marque une étape importante pour notre école : notre déménagement est déclaré ! Ce changement représente une belle opportunité de continuer à offrir à vos enfants un environnement Montessori complet, riche et épanouissant.

Vous trouverez dans ces pages toutes les informations pratiques : les dates clés, un agenda spécifique pour le mois de mai, ainsi que l'organisation particulière liée aux ponts et jours fériés. Malgré ces ajustements, nous faisons tout pour que la fin d'année reste fluide et que la transition se déroule en douceur, pour les enfants comme pour vous.

Ce mois-ci, notre dossier thématique vous plonge dans l'univers du chocolat : son histoire, sa géographie, sa fabrication, et la récente visite des enfants dans une chocolaterie. Vous découvrirez aussi les aspects botaniques de la fève de cacao.

Et comme toujours, vous retrouvez nos rubriques habituelles, riches en découvertes.

Bonne lecture

Muriel

"Le journal qui nous apprend  
à penser par nous-mêmes"

D'AUTRES ARTICLES PASSIONNANTS  
À L'INTÉRIEUR :

Actualités

NEWSLETTER UN DEMENAGEMENT P 2  
DES AMBIANCES QUI BOUGENT P 3  
NEWSLETTER INFO P 4

DOSSIER CHOCOLAT P 6

Matériel Montessori  
BOULIER P 12

Voyage

Nos amis les canadiens P 13

Sport

LE SKI P 14

Mode

INNOVATION P 16

Dégustation

LES DELICIEUX BROWNIES P 17

Lecture

CHARLIE ET LA CHOCOLATERIE P 18



Comité de rédaction : Andri-Yann,  
Haroun, Alice, Florian, Mahdi, Liam,  
Naël, Lina.

## Déménagement de l'école

**Chronologie des événements****Février 2025 :**

- Convocation au tribunal pour proposer le rachat du matériel pédagogique du campus (03/02)
- Validation du rachat (13/02)
- Visite du site potentiel à Saint-Pierre-du-Perray (18/02), obtention des plans et informations pour garder le matériel sur le site.

**Mars 2025 :**

- Réunion d'information des parents sur le projet du déménagement d'EMMI.91(03/03).
- Envoi de courrier recommandé à l'Académie de Versailles, pour les informer d'un déménagement. (14/03)
- Envoi de courriers recommandés aux maires d'Évry et de Saint-Pierre-du-Perray, (14/03)
- Envoi de courrier recommandé au propriétaire du site de Saint-Pierre-du-Perray (14/03)
- Rencontre avec le maire de Saint-Pierre-du-Perray et son adjoint à l'éducation (18/03), qui expriment leur soutien au projet.
- Début de campagne publicitaire sur réseaux sociaux (20/03)
- Réflexion pour la mise en place d'un bus pour les familles potentiellement intéressées.
- Réunion d'information des parents sur l'évolution du projet (21/03). Invitation à une journée portes ouvertes pour découvrir le site de Saint-Pierre-du-Perray
- Réception d'une dizaine de lettres de familles encourageant le projet.
- Implication de familles dans la communication autour du projet.
- Réunion avec le maire de saint Pierre du Perray et le propriétaire 25/03 qui expriment leur soutien au projet.
- Envoi d'un courrier recommandé de résiliation de bail à l'actuel bailleur à Évry (25/03).

**Avril 2025 :**

- Actualisation du dossier d'inscription pour le distribuer à la prochaine porte ouverte.
- Une journée de nettoyage pour préparer la porte ouverte avec l'équipe (02/04)
- Journée portes ouvertes sur le nouveau site (05/04).
- Recherche d'entreprises pour des travaux d'isolation dans un bâtiment.



La dernière porte ouverte  
à Saint Pierre du Perray :

Un vraie réussite !

Merci à tous.



# NEWSLETTER

## DES AMBIANCES QUI BOUGENT

### chez les 6-12 ans

Les papilles en éveil, les plus grands ont eu la chance de visiter une véritable chocolaterie à Évry. Ils ont pu découvrir les secrets de fabrication de cette gourmandise tant appréciée, depuis la fève de cacao jusqu'à la tablette finale.

Le domaine artistique n'a pas été en reste ! Les plus jeunes ont exploré une exposition de peinture à Évry. Face aux toiles colorées et aux différentes techniques picturales, ils ont pu laisser libre cours à leur imagination et à leur sensibilité artistique. Cette sortie a été l'occasion d'échanger sur les œuvres, d'exprimer leurs ressentis et peut-être même de trouver de nouvelles sources d'inspiration pour leurs propres créations.

Muriel et Tifenn



### chez les 3-6 ans

L'arrivée du printemps et des beaux jours nous ont permis de reprendre les sorties natures et de commencer les séances de sport en demi-classe une fois par semaine avec Lisa.

Le beau temps nous a aussi permis de conduire notre premier temps de rassemblement en extérieur pour le bonheur de tous.

Nous avons également eu l'occasion de nous rendre à l'exposition d'art à la mairie annexe; Les bénévoles ont mis l'accent sur les termes pour décrire les tableaux comme l'art abstrait, portrait, paysage, nature morte et les enfants ont voté pour leur œuvre préférée.

Enfin nous avons illustré le passage du globe coloré Montessori au planisphère en coupant et aplatissant une planète terre faite en pâte à modeler.

Valérie et Amaryllis



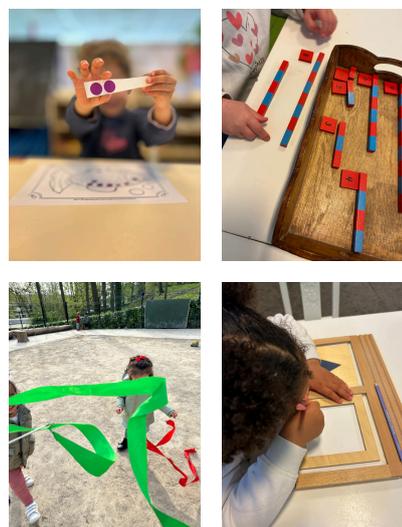
### chez les 2-3 ans

Avec les beaux jours, les enfants de 2-3 ans ont pu participer à un atelier motricité sur le thème des rubans

Ils ont aussi travaillé sur de nouveaux matériels, tels que le piquage, les formes à dessin et les barres numériques en version riquiqui !

Sans oublier nos poissons d'avril : un grand travail de concentration pour mettre les gommettes dans chaque petit cercle. Fiouf !

Cathy et Lise



---

# NEWSLETTER

---

PROCHAINE PORTE OUVERTE

à Saint Pierre du Perray

SAMEDI 24 MAI 2025

---

## L'école sera fermée

### Vacances de printemps :

du samedi 12/04/25 au dimanche 27/04/25

### Ponts de l'ascension:

du jeudi 29/05/25 au dimanche 01/06/25

### Jours fériés :

jeudi 01/05/2025

jeudi 08/05/2025

lundi 09/06/2025

### Vacances d'été :

du Lundi 30/06/25 au lundi 01/09/25

---

## JOURNEES exceptionnelles

Dans le cadre du projet de déménagement et du temps supplémentaire investi par l'équipe éducative jusqu'en juillet, chaque éducatrice bénéficiera d'une journée de récupération.

Afin d'assurer la continuité de l'accueil, les enfants seront accueillis :

Le vendredi 2 mai : par Tifenn, Amaryllis et Lisa

Le vendredi 9 mai : Muriel, Valérie, Cathy

Ces journées seront l'occasion pour les enfants de partager un moment collectif autour d'un projet commun.

Nous vous remercions pour votre compréhension et votre soutien.

---

## Portes Ouvertes à St Pierre du Perray

Les prochaines portes ouvertes se dérouleront de 10h à 13h les samedis suivants.

- 24 MAI 2025
- 14 JUIN 2025

**Ces dates peuvent être modifiées au cours de l'année.**

Durant cette matinée votre enfant vous présente le travail qu'il préfère. C'est un moment privilégié, profitez-en!

## Absence de Muriel

Muriel sera absente de l'école le lundi 19 et le mardi 20 mai prochains.

Cette absence est due à une mission importante confiée par l'Association Montessori de France. Elle est en charge de procéder à la validation des chartes auprès de deux écoles Montessori durant ces deux jours.

Afin d'assurer la continuité de l'encadrement de vos enfants, Lisa accompagnera Tifenn durant ces deux journées.

---

## GARDERIE DE JUILLET

COMME TOUS LES ANS L'ECOLE ACCUEILLERA VOTRE ENFANT SOUS FORME DE GARDERIE DU :

**LUNDI 30 JUIN AU VENDREDI 4 JUILLET.**

**Le coût de la garderie sera de 25€ par jour par enfant.**

**La garderie ouvrira ses portes de 8h à 17h30.**

**L'enfant apportera son repas.**

**Une pré-inscription est nécessaire**

---

## ASSOCIATION DES PARENTS D'EMMI.91

Voilà une nouvelle année entamée au sein de l'EMMI91 !

Le bureau de l'association des parents d'élèves souhaite la bienvenue à tous les nouveaux parents !

En ce début d'année, nous avons organisé l'AG de l'association, nous vous présentons donc fièrement le nouveau bureau :

- Ameline, maman de Lyana (3-6) - 06 59 70 93 16

- Claire, maman de Axelle (3-6) - 06 46 63 27 36

- Dilek, maman de Deniz (3-6) - 06 59 08 21 52

- Imene, maman de Amber (3-6) - 06 99 33 87 80

- Florence, maman de Eline (2-3) - 06 30 20 35 77

- Madalina, maman de Darius (6-12) - 07 87 17 06 59

- Solveig, maman de Swann (3-6) - 06 23 37 59 01

Le bureau étant régulièrement en lien avec l'équipe pédagogique et Muriel Bouchon, la directrice, n'hésitez pas à nous contacter pour toute question / remontée d'informations !

Nous avons d'ailleurs créé une communauté WhatsApp pour simplifier les échanges, si vous n'en faites pas partie, n'hésitez pas à nous en faire part pour que nous remédions à ce problème.

(si vous le souhaitez vous pouvez le rejoindre avec ce lien : <https://chat.whatsapp.com/LNP018IGGvjGsd5RInIWA3>)

Encore une fois merci pour votre investissement !!

Ameline



**Apprendre par la découverte**

**Cours sans interruption**

**La motivation intrinsèque comme moteur de l'apprentissage**

**Les centres d'intérêt comme base d'apprentissage**

**Ordre dans l'environnement et l'esprit**

**Environnement préparé et organisé**

**Utilisation de matériaux spécifiques**

**Salles de classe pour les tranches d'âge**

**Apprentissage collaboratif**

**Les enfants, participants actifs**

**Le respect avant tout**

**Liberté de choix**

# Les principes de la pédagogie Montessori





# DOSSIER : Chocolat

## VISITE DE LA CHOCOLATERIE

Ecrit par Haroun  
Photos EMMI.91

Mardi 11 Mars 2025, nous sommes sortis entre 9h et 9h30 pour nous rendre à une chocolaterie à pied. Il y avait beaucoup de brouillard ce jour-là. Lorsque nous sommes entrés dans la chocolaterie, la chocolatière s'est présentée. La chocolaterie s'appelle "**Joie Sucrée Chocolatée**" qui fait référence à son prénom Laeticia qui veut dire "joie".

Laeticia nous a expliqué les différents types de chocolat et nous les a fait goûter. Puis nous avons goûté et comparé des chocolats avec différents pourcentages de chocolat noir.

La chocolatière utilise des graines des fèves de cacao éco-responsable d'une entreprise qui s'appelle BARRY CACAO.



Nous avons pu voir comment étaient réalisés les objets en chocolat.

Voici les étapes :

- Tempérer le chocolat (chauffer puis refroidir en répétant ce cycle)
- Mettre dans un moule
- Mettre au réfrigérateur durant 1 heure
- Sortir le moule du réfrigérateur
- Afin de former une forme 3D, coller 2 moules avec du chocolat tempéré
- Objet terminé

Cette visite été super, je me suis senti heureux , merci Laeticia !



## HISTOIRE : L'EPOPEE DU CHOCOLAT

Les premiers à consommer du cacao furent les Aztèques et les Mayas. Cette boisson était utilisée à des fins thérapeutiques ou pour des rituels. De plus, les Mayas auraient utilisé les fèves de cacao comme des monnaies d'échange. C'est Hernán Cortés qui explique que pour préparer un "xocoatl", il faut 30 fèves moulues pour 1 chopine d'eau.

Ce sont majoritairement des nobles qui consomment cette boisson et, pour faire face à la demande croissante, de nombreux esclaves sont exploités dans les plantations afin de produire les ingrédients nécessaires.

La reine Anne d'Autriche, épouse de Louis XIII et originaire d'Espagne, introduit le chocolat en France. La première chocolaterie ouvre en Angleterre en 1657. La chocolaterie royale française s'ouvre à Paris vers 1760. Les premières fabriques européennes font leur apparition au XIXème siècle.

Dès le XXème siècle, Meunier fait construire la première chocolaterie industrielle. Van Houten commercialise le chocolat en poudre à partir de 1826 et la première tablette de chocolat est proposée en 1836. En 1879, le chocolat fondant est mis au point.

Aujourd'hui, la consommation de fèves de cacao se chiffre en millions de tonnes.



# DOSSIER : Le chocolat

## GEOGRAPHIE : LE CIRCUIT DU CHOCOLAT



Les principaux consommateurs de chocolat sont les États-Unis avec 32 %, puis l'Allemagne avec 12 % et la France avec un peu plus de 10 %.

Le cacao pousse dans des régions chaudes, entre deux zones tropicales. Pour qu'il pousse bien, il faut qu'il y ait une température entre 25 et 30 degrés toute l'année.



Il y a 3 zones de production principales : l'Afrique équatoriale, l'Amérique et l'Asie du Sud. La côte d'Ivoire est le premier producteur de cacao au monde.

En Afrique, plus de 280 000 mineurs travailleraient à plein temps dans les plantations de cacao. 6 enfants sur 10 qui y travaillent, auraient moins de 14 ans.





# DOSSIER : Le chocolat

## LA FABRICATION DU CHOCOLAT

Ecrit par Lina et Naël  
photos EMMI.91

Le chocolatier crée et commercialise du chocolat.

Concernant la température du chocolat noir, il brûle à 60°, tandis que la température idéale est de 40° et celle pour le tempérage est de 28°. Pour le chocolat au lait, il brûle à 50°, l'idéal étant 35° et la température de tempérage à 27°.

La production des différentes variétés de chocolat comprend :

- La sélection des matières premières :
  - Choix des fèves
  - Beurre de cacao

Ingédients complémentaires (fruits secs, arômes, liqueurs, etc.).



Avant de fabriquer le chocolat, la fève de cacao passe par plusieurs étapes :

1. Récolte des cabosses de cacao
2. Récolte des fèves de cacao
3. Séchage des fèves
4. Torréfaction des fèves
5. Broyage des fèves
6. Conchage (Il s'agit d'une étape cruciale pour obtenir la masse de cacao en rajoutant du beurre de cacao)
7. Moulage de tablette
8. Emballage

### Comment devenir chocolatier ?

Il faut faire 4 ans d'études pour devenir chocolatier.

Le chocolatier est un spécialiste de la fabrication de ces douceurs chocolatées à base de cacao.

### Quelles études ?

Le CAP chocolatier - confiseur et le CAP pâtissier.

De niveau bac, le brevet technique des métiers <<chocolatier - confiseur>> (BTM) donne accès au métier de chocolatier.

Un chocolatier est un professionnel spécialiste dans la fabrication et la transformation du chocolat en diverses productions gourmandes : bonbon en chocolat, tablette, truffe, moulage et autre création artistique. Ils travaillent souvent en atelier ou en boutique et peut aussi collaborer avec des pâtissiers, confiseurs et traiteurs.

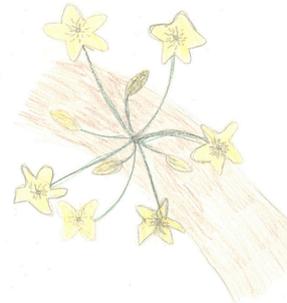
### Gilles Cresno



Un des plus  
grand  
chocolatier

## BOTANIQUE : LE CACAOYER, une plante exigeante

Le cacaoyer est un arbre fragile, il a besoin de se développer dans un climat chaud et humide, avec une température constante entre 25 et 30 degrés. Le taux d'humidité doit se rapprocher de 85 %. Il mesure un maximum de 15 mètres, mais il est souvent taillé entre 6 et 8 mètres. Il faut attendre entre 3 et 5 ans après la plantation pour que le cacaoyer donne ses premiers fruits.



Un bouquet de fleurs pousse sur les branches mais aussi directement sur le tronc. Les pétales sont blanches et rosées.



Le fruit est la cabosse. Elle mesure environ 15 à 25 cm de long et 7 à 10 cm de large. Elle pèse entre 4 et 6 kg. Elle contient entre 20 et 75 graines et de la pulpe blanche comestible appelée mucilage.

Le mucilage sert de nourriture pour les animaux.

Les graines nommées fèves mesurent 2,5 cm, elles sont amères et blanches. Elles sont utilisées pour faire du cacao ou pour devenir des futurs cacaoyers.





# ÉCOLE MARIA MONTESSORI INTERNATIONALE 91

Ecole Privée Hors Contrat Laïque

L'équipe pédagogique de l'EMMI91 accueille les enfants âgés de 2 à 12 ans dans 3 ambiances dédiées à leur développement et leurs apprentissages dans le respect de la philosophie et la pédagogie du docteur Maria Montessori.

[direction@emmi91.fr](mailto:direction@emmi91.fr)

Site internet :  
<https://emmi91.fr/>



Prochaines portes ouvertes  
24 MAI 2025  
le 14 JUIN 2025  
A ST PIERRE DU PERRY

Muriel Bouchon,  
directrice de l'école, ainsi que  
l'ensemble de l'équipe  
pédagogique vous retrouveront le  
LUNDI 28 AVRIL AU CAFE DES  
PARENTS !

Les informations relatives  
à la vie de l'école se  
retrouvent sur notre site  
internet, sur notre page  
Facebook

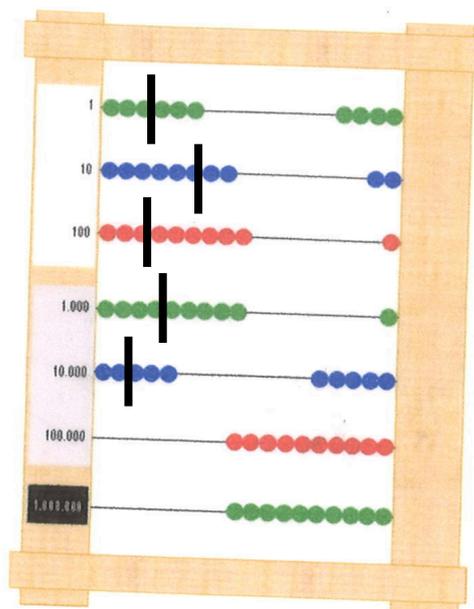
# Matériel Montessori

## Le Boulrier

Ecrit par Alice  
photo Emmi.91

J'écris mon opération sur la fiche.

- Je mets le premier nombre 24 563 sur le boulrier en positionnant les perles.
- Sur la ligne des unités, je glisse 3 perles vertes vers la gauche.
- Sur la ligne des dizaines, je glisse 6 perles bleues.
- Sur la ligne des centaines, je glisse 5 perles rouges.
- Sur la ligne des milliers, je glisse 4 perles vertes.
- Sur la ligne des dizaines de mille, je glisse 2 perles bleues vers la gauche.
- Pour faire une addition, je rajoute les quantités du deuxième nombre : 35 423.
- Je commence par les unités, puis les dizaines, les centaines, les unités de mille et les dizaines de mille.
- Je déplace 6 unités, je déplace 8 dizaines, je déplace 9 centaines, je déplace 9 milliers, je déplace 5 dizaines de mille.
- Je vois sur chaque ligne la quantité totale de chaque famille.
- J'écris sur la fiche 59 986.



famille des millions		famille des milliers			famille simple		
unités	centaines	dizaines	unités	centaines	dizaines	unités	
		2	4				
		5	6				
		3	2				
		4	5				
		2	4				
		5	6				
		3	2				
		4	5				
		2	4				
		5	6				
		3	2				
		4	5				
		2	4				
		5	6				
		3	2				
		4	5				
		2	4				
		5	6				
		3	2				
		4	5				
		2	4				
		5	6				
		3	2				
		4	5				
		2	4				
		5	6				
		3	2				
		4	5				
		2	4				
		5	6				
		3	2				
		4	5				
		2	4				
		5	6				
		3	2				
		4	5				
		2	4				
		5	6				
		3	2				
		4	5				
		2	4				
		5	6				
		3	2				
		4	5				
		2	4				
		5	6				
		3	2				
		4	5				
		2	4				
		5	6				
		3	2				
		4	5				
		2	4				
		5	6				
		3	2				
		4	5				
		2	4				
		5	6				
		3	2				
		4	5				
		2	4				
		5	6				
		3	2				
		4	5				
		2	4				
		5	6				
		3	2				
		4	5				
		2	4				
		5	6				
		3	2				
		4	5				
		2	4				
		5	6				
		3	2				
		4	5				
		2	4				
		5	6				
		3	2				
		4	5				
		2	4				
		5	6				
		3	2				
		4	5				
		2	4				
		5	6				
		3	2				
		4	5				
		2	4				
		5	6				
		3	2				
		4	5				
		2	4				
		5	6				
		3	2				
		4	5				
		2	4				
		5	6				
		3	2				
		4	5				
		2	4				
		5	6				
		3	2				
		4	5				
		2	4				
		5	6				
		3	2				
		4	5				
		2	4				
		5	6				
		3	2				
		4	5				
		2	4				
		5	6				
		3	2				
		4	5				
		2	4				
		5	6				
		3	2				
		4	5				
		2	4				
		5	6				
		3	2				
		4	5				
		2	4				
		5	6				
		3	2				
		4	5				
		2	4				
		5	6				
		3	2				
		4	5				
		2	4				
		5	6				
		3	2				
		4	5				
		2	4				
		5	6				
		3	2				
		4	5				
		2	4				
		5	6				
		3	2				
		4	5				
		2	4				
		5	6				
		3	2				
		4	5				
		2	4				
		5	6				
		3	2				
		4	5				
		2	4				
		5	6				
		3	2				
		4	5				
		2	4				
		5	6				
		3	2				
		4	5				
		2	4				
		5	6				
		3	2				
		4	5				
		2	4				
		5	6				
		3	2				
		4	5				
		2	4				
		5	6				
		3	2				
		4	5				
		2	4				
		5	6				
		3	2				
		4	5				
		2	4				
		5	6				
		3	2				
		4	5				
		2	4				
		5	6				
		3	2				
		4	5				
		2	4				
		5	6				
		3	2				
		4	5				
		2	4				
		5	6				
		3	2				
		4	5				
		2	4				
		5	6				
		3	2				
		4	5				
		2	4				
		5	6				
		3	2				
		4	5				
		2	4				
		5	6				
		3	2				
		4	5				
		2	4				
		5	6				
		3	2				
		4	5				
		2	4				
		5	6				
		3	2				
		4	5				
		2	4				
		5	6				
		3	2				
		4	5				
		2	4				
		5	6				
		3	2				
		4	5				
		2	4				
		5	6				
		3	2				
		4	5				
		2	4				
		5	6				
		3	2				
		4	5				
		2	4				
		5	6				
		3	2				
		4	5				
		2	4				
		5	6				
		3	2				
		4	5				
		2	4				
		5	6				
		3	2				
		4	5				
		2	4				
		5	6				
		3	2				
		4	5				
		2	4				
		5	6				
		3	2				
		4	5				
		2	4				
		5	6				
		3	2				

# Nos cousins, les Canadiens

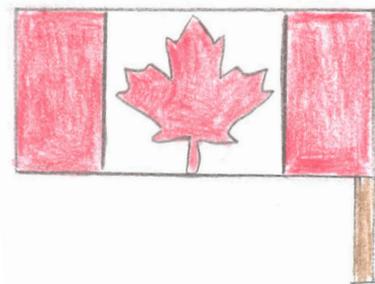
Ecrit par Alice  
photos wikipédia



## LA GEOGRAPHIE

Continent : Amérique du sud  
Pays: Canada  
Capitale : Ottawa  
Superficie: 9 970 000  
Population : 27 300 000

Monnaie: dollar canadien



## LE DRAPEAU

Sur ce drapeau adopté le 22 Octobre 1964 et déployé le 15 Février 1965.

Les bandes rouges représentent le Pacifique et l'Atlantique

Le blanc les neiges arctiques

La feuille d' érable rouge à onze pointe

## LE CLIMAT

En été, les températures peuvent atteindre jusqu'à 40°, tandis qu'en hiver, elles peuvent descendre jusqu'à -40°.

## LANGUES OFFICIELLES

- Les Canadiens parlent l'anglais et le français.
- Les langues autochtones ne sont pas des langues officielles.

## LES COURS D EAU du Québec

Fluve : Saint- Laurent

Rivières : Saint- Charles, Beauport, Lairet

Lac et marais : Saint -Charles



## CHEFS D ETAT

Gouverneur  
Général  
Mary Simon



Charles III



## L'ECONOMIE

Le Canada est devenu en toute logique l'une des économies les plus avancées du monde, une économie toutefois risquée dépendante du géant américain.

## +10 ANIMAUX DU CANADA



# LE SKI UN SPORT de champion

## Piou-Piou :



Avec le club Piou-Piou, les enfants découvrent la neige :  
Ils se déplacent dans la neige, à pied ou à skis.  
Et comme les grands, les enfants apprennent à mettre et à enlever leurs skis tout seuls !  
Bonhommes de neige, luge, premiers pas à skis, les enfants découvrent tout le matériel du petit skieur !



## Blanchot :



Avec Blanchot, les enfants font leurs premières glissades :  
Ils savent reconnaître les équipements de skieur.  
Ils se déplacent sur terrain plat et glissent face à la pente.

## Sifflole :



Avec Sifflole, les enfants glissent et contrôlent la vitesse des skis.  
Ils apprennent à descendre la pente en faisant le chasse-neige avec leurs skis.  
Les enfants utilisent les premières remontées mécaniques.

## Garolou :



Pour éviter Garolou, les enfants savent changer de direction :  
Ils chaussent et déchaussent leurs skis tout seuls.  
Avec leurs skis, les enfants apprennent à faire des virages en chasse-neige, à gauche et à droite.  
Comme ça, ils évitent la tanière de Garolou sur leur chemin !

## Ourson :



Les enfants ont 4 ans. Avec le niveau "Ourson", ils commenceront à entrer dans la cour des grands !  
Comme ourson, ce sera super facile pour eux de :  
Chausser et déchausser leurs skis tout seuls.  
Utiliser leurs premières remontées mécaniques.  
Contrôler leur vitesse en faisant des virages qui imitent le déplacement du serpent.  
Ils se déplacent de plusieurs façons avec les skis, sur différents terrains presque plats.  
Glisser avec les skis parallèles, face à la pente, et s'arrêter par un virage en chasse-neige.  
Être autonome et capable d'évoluer en dehors du Club Piou-Piou.

## Flocon :



Les enfants ont déjà leur médaille "Ourson" dans la poche. Ils peuvent tenter d'atteindre le niveau "Flocon".

Leurs premières missions :

- Savoir contrôler la vitesse, freiner, s'arrêter.
- Descendre en travers de la pente, sur une ligne plus ou moins droite.
- Commencer à déraiper !

1ère étoile :



Les enfants apprendront à améliorer leur équilibre, à enchaîner les virages et même à faire leurs premières dérapages !

Voici leurs missions :

- Glisser sur des pentes légères ou moyennes et rester en équilibre.
- Descendre en ligne droite sur une pente légère et faire des petits pas pour tourner.
- Faire plusieurs virages simples en dérapant (en arrondi ou en biais), et bien sûr en faisant attention à ce qui se passe autour d'eux (les autres skieurs, les reliefs de la piste, etc.) !

2ème étoile :



Les enfants maintenant apprennent à franchir les bosses, les creux, les virages. Avec un peu d'entraînement, ils remporteront leur 2ème Étoile !

Voici les missions :

- Franchir des passages en creux ou en bosses, face à la pente ou en travers, tout en restant en équilibre.
- Faire le pas du patineur, c'est-à-dire avancer sur une piste plate en poussant sur la jambe gauche puis sur la jambe droite.
- Enchaîner une dizaine de virages sur une pente moyenne, avec les skis parallèles, en faisant attention à ce qui se passe autour de toi (les autres skieurs, les reliefs de la piste, etc.) !
- Savoir prendre les virages en faisant un dérapage arrondi.

3ème étoile :

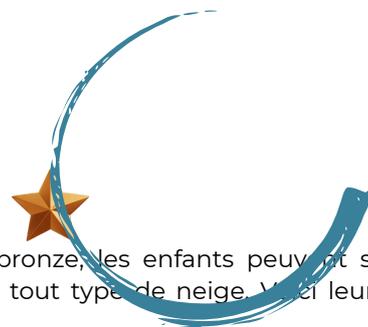


Avec la 3e Étoile, les enfants commenceront à ressentir de superbes sensations sur la neige. Maîtriser les virages et filer tout schuss, c'est la base pour vivre ensuite de grandes aventures à ski !

Voici les missions :

- Enchaîner plusieurs virages plus ou moins serrés entre des piquets, avec les skis parallèles, en faisant attention à ce qui se passe autour de toi (les autres skieurs, les reliefs de la piste, etc.).
- Maîtriser leur équilibre en schuss (c'est-à-dire en descendant tout droit face à la pente) sur plusieurs types de terrains : bosses, creux, etc.
- Prendre de la vitesse puis freiner par un dérapage.
- Réaliser des festons : c'est une succession de dérapages sur le côté, entrecoupés de descentes en trace directe.

Étoile de bronze :



Avec l'Étoile de bronze, les enfants pourront se sentir à l'aise sur tout type de neige. Voici leurs missions :

- Enchaîner rapidement des virages plus ou moins serrés, en changeant de rythme, sur un parcours comportant 15 à 20 portes.
- Sur piste ou sur un terrain aménagé de type skicross, rester en équilibre quand ils sont en schuss (c'est-à-dire en descendant tout droit face à la pente) puis décoller sur des bosses légères.
- Savoir faire des virages en godille (des virages courts en utilisant leurs bâtons), en faisant attention à ce qui se passe autour d'eux : les autres skieurs, les reliefs de la piste, etc.
- Explorer différents types de neige.

Étoile d'argent :



Avec l'Étoile d'argent, les enfants pourront se sentir à l'aise sur tout type de neige. Et l'Étoile d'or n'est plus très loin. Alors ils chaussent leurs skis pour faire leur premier vrai parcours de skieur.

Voici les missions :

- De moins en moins de dérapage pour aller vers une meilleure précision dans les grandes trajectoires.
- Entrer dans la catégorie compétition et réaliser son premier chrono.
- Perfectionner ses appuis et son style pour affiner sa pratique de la godille.
- Réaliser ses premières figures simples en saut.

Étoile d'or :



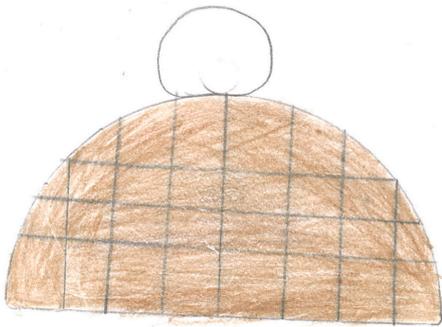
Les enfants sauront pratiquer le ski alpin sous toutes ses formes. Avant cela, ils ont rendez-vous en haut des pistes pour un vrai parcours chronométré. Prêts pour la compétition. Voici les missions :

- Skier sans s'arrêter sur des pistes assez pentues et sur tout type de neige, en faisant attention à ce qui se passe autour d'eux : les autres skieurs, les reliefs de la piste, etc.
- Pouvoir se débrouiller sur un terrain aménagé : skicross ou half-pipe.
- Enchaîner des virages et des godilles sur des terrains variés (différentes sortes de neige, différentes pistes plus ou moins pentues).
- Faire un mini-slalom géant chronométré.

# INNOVATION

## LE BONNET QUI FABRIQUE DU CHOCOLAT

### SPECIAL



Ce bonnet est très utile, car il peut fabriquer un bonnet en chocolat mangeable.

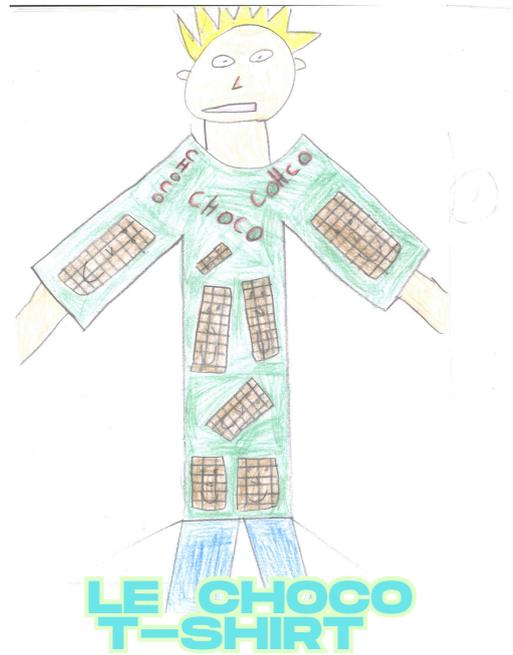
Le pompon sert de bouchon.

Le bouton intérieur sert à régler la température.

Pour faire du chocolat, il faut d'abord enlever le pompon, verser le chocolat dans le bonnet qui sert de vase, puis allumer le bouton pour chauffer le chocolat.

Le temps du refroidissement, le chocolat prend la forme du bonnet.

Le bonnet reste un couvre-chef moelleux et agréable à porter, grâce à l'invention d'un plastique moelleux et d'un tissu agréable.



### SPECIAL

Un t-shirt très confortable.

Il est imperméable et fait en laine. Des tablettes de chocolat sont collées sur la laine.

Il y a des moules incorporés dans le t-shirt. Ces moules sont en forme de tablette et de lettres.

Très pratique quand tu as faim. Les écritures "choco" sont en chocolat noir. Les tablettes sont en chocolat au lait.

Les moules peuvent être réutilisés. Une fois que tu as terminé le chocolat, tu peux en remettre dans les préformes du t-shirt.

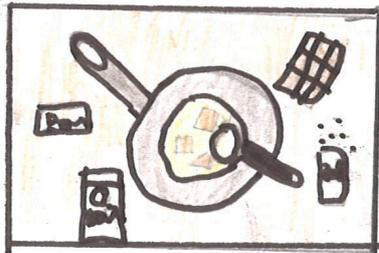
Ce t-shirt est un vrai garde-manger.

# De délicieux BROWNIES

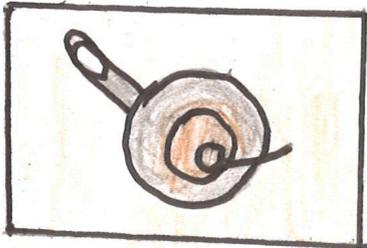
## Ingrédients :

- 1 pincée de sel
- 100g de beurre
- 140g de chocolat à cuire
- 1c. à soupe de lait
- 80g de vergeois
- 120g de farine
- 4 oeufs
- 100g de noisette ou noix

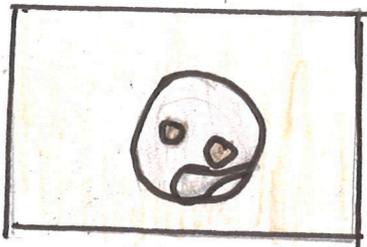
## Stapes :



- Mets à fondre le chocolat, le beurre, le sel et le lait dans une casserole



- Ajoute la vergeoise la farine les oeufs et les noisettes



- Mets la préparation dans des petits moules individuels.
- mets les moules au four environ 15MIN à 190°

Selon une légende, le premier brownie aurait été créé par une ménagère de Nouvelle-Angleterre qui aurait oublié d'ajouter de la levure dans son gâteau au chocolat qui sortit tout plat du four. Elle aurait eu l'idée de le couper en carrés afin de le rendre plus présentable.

# Charlie et la chocolaterie

Il était une fois un petit garçon qui s'appelait Charlie. Il adorait le chocolat, mais sa famille était pauvre. Il vivait dans une maison abandonnée, et il attendait avec impatience son anniversaire pour manger du chocolat. Un jour, un grand patron du chocolat qui s'appelait Willy Wonka a lancé un concours pour gagner un ticket d'or dans une de ses tablettes mises en vente. Les tickets d'or leur permettraient de venir visiter la chocolaterie.

Charlie a reçu de son grand-père JO une tablette de chocolat pour son anniversaire dans laquelle il n'y avait pas de ticket d'or, mais pour son plus grand bonheur, il trouva quelques jours après une pièce par terre qui lui permit d'aller racheter une tablette. Surprise : LE TICKET D'OR. Il fonce chez lui pour l'annoncer à toute sa famille qui est très heureuse pour Charlie. Comme indiqué sur le ticket d'or, Charlie devra se rendre à la chocolaterie le 1er février à 10h avec l'accompagnateur de son choix comme les 4 autres participants.

Nous sommes le 1er Février à 10h devant les portes de la chocolaterie. Les participants sont accueillis par Willy Wonka qui leur explique qui sont les heureux élus et qu'ils peuvent entrer dans sa chocolaterie. Willy Wonka leur explique les règles dans sa chocolaterie et fait la présentation des participants. Il y a Charlie Bucket, Auguste GLOOP un petit garçon très gourmand, Veruca SALT une petite fille gâtée par ses parents, Violette BEAUREGARD une petite fille qui passe ses journées à mâcher un chewing-gum et Mike TEAVEE un petit garçon qui regarde trop la télé et les jeux vidéo.

Dans la chocolaterie, les assistants de Willy Wonka sont les Oompa-Loompas. Dans un premier temps, les participants vont visiter la salle faite en chocolat, Auguste Gloop tombe dans la fontaine de chocolat et se fait emporter par le courant. Puis ils iront visiter la salle des inventions de bonbons dans laquelle Violette Beauregard mange un chewing-gum sans demander et se transforme en une énorme myrtille. Dans la salle suivante, la salle aux noix, des centaines d'Oompa-Loompas travaillent en cassant les noix et en envoyant les mauvaises noix dans un trou qui mène à la déchetterie. Veruca Salt, qui est une enfant gâtée et capricieuse, entre dans l'espace de travail des écureuils, voulant adopter un écureuil, et finit dans le trou des mauvaises noix. La salle suivante est la salle au chocolat télévisé, Mike Teavee entre dans la télé géante et n'arrive pas à en ressortir. Il ne reste plus que Charlie.

Willy Wonka félicite Charlie d'avoir eu un bon comportement et il devient le gagnant de la chocolaterie. Charlie, Jo et Willy Wonka montent dans un ascenseur en verre qui les emmènera chez Charlie. La cabine d'ascenseur entre par le toit de la vieille maison. CHARLIE GAGNE LA CHOCOLATERIE et part y vivre avec toute sa famille.



V	i	O	L	E	T	P	O	C	H	E	S
O	A	E	S	i	P	H	O	N	E	C	V
C	K	R	i	C	V	S	E	H	C	O	P
A	B	S	O	Y	E	R	T	H	9	9	C
B	i	C	Y	V	P	C	E	O	S	i	S
U	T	i	L	E	V	T	T	i	S	T	N
L	L	T	B	O	N	B	O	N	i	i	E
A	G	i	E	6	O	V	S	J	U	S	6
i	J	L	P	S	U	6	O	U	P	H	i
R	i	L	Y	R	T	R	K	9	E	Y	E
E	V	O	T	A	P	T	C	C	D	S	N

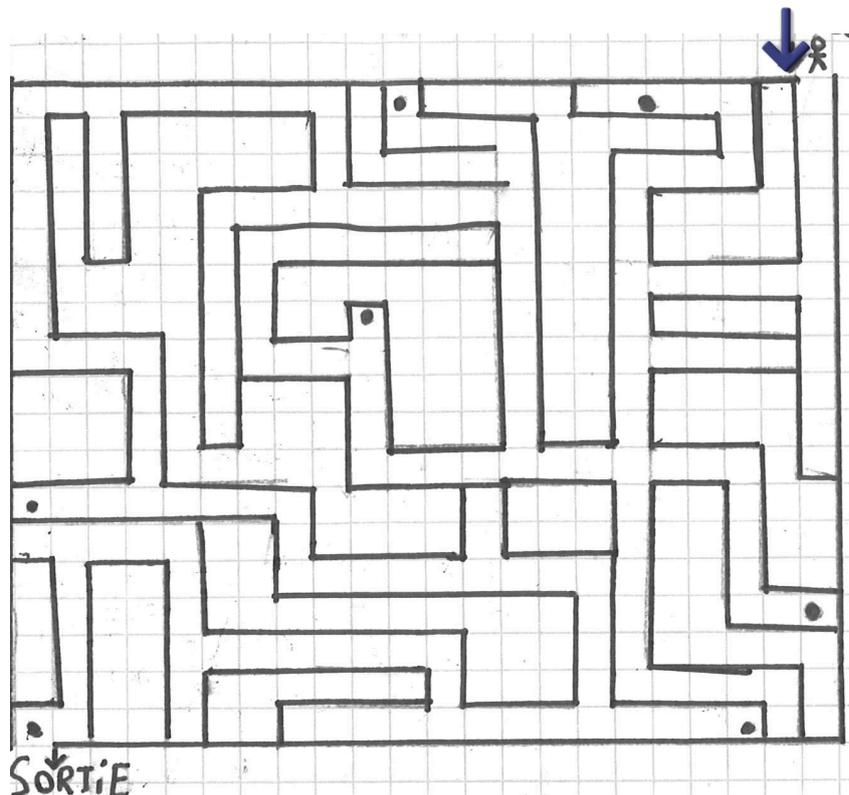
MOTS MELES

Les mots suivants se trouvent dans la grille

- utile
- livre
- vocabulaire
- projets
- neige
- poches
- violet
- iphone
- vtt
- type
- depuis

LABYRINTHE

Rattrape les 7 chocolats.



Rendez vous au prochain  
numéro !

## EMMI.91 EXPRESS... OU PRESQUE

vous a plu, alors abonnez vous  
4 numéros numériques 0 euros  
OU  
1 numéro numérique 0 euros

Les fonds serviront à financer la  
production de ce journal  
(impression reliure, abonnement  
de logiciel de conception, appareil  
photo ... )

6.12emmi.91@gmail.com



Je m'abonne au bimestriel EMMI.91EXPRESS... OU PRESQUE   
et fais un don :

1. novembre /décembre 2024  
2. janvier/ février 2025  
3. mars /avril 2025  
4. mai / juin2025

nom.....  
adresse email :.....

EMMI.91 EXPRESS... OU PRESQUE  
3 place du Général de Gaulle 91000 Evry Courcouronnes  
06 64 77 68 06