

Numéro 02 | Février 2023

BARR'A NEWS



LYCÉE DU
HAUT-BARR
SAVERNE

Du bol, des révisions et du café pour février !!!

Des idées
pour vous
accompagner
durant le
mois de
Février !!

JEU : trouvez le code et
Le casier est à vous !!

Bonnes
Révisions

L'édition sur -
Caféinée...

L'Edito

de Lili

Depuis sa découverte au XV^e siècle, par le monde occidental, le café s'est trouvé une place d'honneur dans notre quotidien. Si sa propriété première est de nous garder éveillé, le breuvage chaud est aujourd'hui synonyme de confort, tant pour la boisson que pour l'endroit où s'offrir une parenthèse. 72 % des français boivent du café tous les jours. Pour beaucoup, il est devenu un incontournable. Vous avez donc sûrement déjà entendu vos parents ou un de vos proches prononcer cette fameuse phrase (et insupportable, la plupart du temps) : « Moi sans mon café, je ne peux rien faire ! » Bien que très irritante pour celui à qui elle est destinée, cette phrase prouve bien notre attachement à cette boisson essentielle.

Pour rester éveillé, en vue de nos pénibles heures de travail, pour se donner l'énergie nécessaire le matin, pour se réchauffer devant notre série préférée ou simplement par envie, le café nous épaulé dans beaucoup d'épreuves du quotidien. Je vais moi même, après des dissertations d'HGGSP s'étant particulièrement mal passées, chercher un peu de réconfort auprès de la machine à café avec un « café caramel », qui est très bon d'ailleurs (je vous conseille également le café « crème brûlée, » un délice).



Mais bien sûr, boire un café dans le froid glacial de janvier à la machine du lycée du Haut-Barr ne vaudra jamais l'ambiance accueillante et amicale d'un véritable établissement. Quel merveilleux sentiment, de trouver un beau café et de s'y installer avec ses amis et récapituler tout les potins de la semaine, ou encore d'y trouver une table calme dans un coin, de mettre ses écouteurs et pouvoir travailler en paix.

La rédaction du *Barr'A News* s'est donnée du mal afin de tenter de reproduire ce même sentiment que lorsque nous buvons un café ou que nous passons la porte de ce dernier.

Nous vous souhaitons une bonne lecture, de bonnes révisions pour les Terminales, dont les épreuves approchent, mais surtout, nous vous souhaitons de bonnes vacances de février!





MENU DU BARR'

COMPLÈTEMENT BARR'É: AU COEUR DU CAFÉ	03
BARR' À HISTOIRE... DE CAFÉ	06
RECETTE DU BARR': TIRAMISU	08
LE BARR'ATIN: ENQUÊTE	09
CINÉ DU BARR': BAGDAD CAFÉ	11
BARR' À SCIENCES: LES ONDES PARTICULIÈRES	12
LES BARR'ÉS SE PRÉSENTENT: HLP, LES PLUS MODESTES	16
ÉCHECS ET BARR' À JEU: JUEZ!	17



Pourquoi le café est-il si amer ?

De quoi est composé le café ? Le grain de café non torréfié ou grain de café vert se compose en moyenne de 30 % de glucides, 13 % d'eau, 15 à 20% de matières grasses, 8 % d'acides chlorogéniques et 29% d'autres composés comme la caféine.



Torréfaction des grains de café

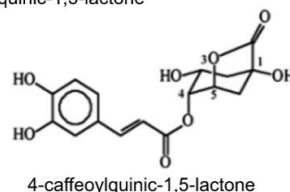
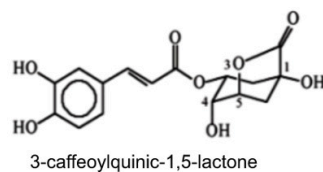
Mais alors, lequel de ces composés provoque l'amertume du café ?

Lorsqu'on parle de café, nos pensées sont dirigées vers la caféine, cependant cette molécule a très peu d'impact sur le goût de notre café malgré les idées reçues. C'est plutôt des 8% d'acides chlorogéniques qui provoquent en partie l'amertume de notre cher café. L'acide chlorogénique, que l'on retrouve également dans les tomates et les myrtilles, mais en moins grandes quantités, est un acide organique produit par les plantes dont le Caféier. Néanmoins, l'acide chlorogénique n'a pas directement un goût amer. C'est lors de la torréfaction du café que ce goût va se prononcer. En effet, la torréfaction du café est le processus durant lequel les grains verts de cafés vont être cuits en passant du beige au marron jusqu'au noir selon les goûts ,

Ce processus sert à faire ressortir les arômes forts du café, dont l'amertume que nous recherchons.

Cette torréfaction va donc avoir pour effet de faire réagir l'acide chlorogénique qui va se dégrader en de nombreux produits différents qui peuvent tous modifier le goût

Plus précisément, les produits responsables du goût amersont les lactones d'acide chlorogénique dont les deux membres dominants sont : 3-caffeoylquinic-1,5-lactone et 4-caffeoylquinic-1,5-lactone. Les structures chimiques sont présentées ci-contre.





De même, plus la torréfaction du café est longue, plus le café est amer, car ces lactones d'acide chlorogénique sont dégradés plus ou moins durant la torréfaction et les produits de ces dégradations appelée *phénylindanes* ont une amertume plus rude que les lactones d'acide chlorogénique elles-mêmes. Une autre classe des composés qui se forment lors de la torréfaction du café sont les *mélanoïdines*. Elles se forment au cours de la *réaction de Maillard*, une réaction chimique entre certaines protéines dans le grain de café et les

sucres, qui donnent lieu au développement des acides aminés. Cette réaction est également responsable de l'arôme dans de nombreux types d'aliments cuits, tels que la viande, les légumes, etc. Cependant, les *mélanoïdines* sont encore très mystérieuses pour les scientifiques par leur complexité, mais leur présence est estimée à 30 % dans le café. Malgré cette complexité, les scientifiques soupçonnent ces *mélanoïdines* d'influencer la saveur du café.

LA CAFE : UNE BOISSON MONDIALE

DU MYTHE...

Chèvre ou oiseaux ? les origines disputées du café



<http://www.androuet.com>

Une première légende prend place au IXe siècle, en Abyssinie (Ethiopie actuelle). Elle raconte qu'un éleveur de chèvres, Kaldi, serait parti à la recherche de certaines de ses bêtes. Il finit par les trouver très agitées, en train de manger les baies d'un buisson inconnu. Il prend alors la décision de goûter ces fruits (je tiens à rappeler que si vous trouvez des fruits que vous ne connaissez pas, ne les mangez pas, cela peut être toxique). Se sentant immédiatement plus vif, plus éveillé, il amène donc sa découverte à un monastère proche, mais on y redoute que ces fruits ne soient envoyés par des esprits maléfiques, et on les jette au feu. Cela cause alors une odeur divine qui attire tous les habitants voisins. Les moines conclurent qu'une telle senteur ne pouvait être causée par des démons. Les grains furent enlevés du feu, moulus, et

servis dans de l'eau. Ainsi fut créée la première tasse de café du monde.

Une légende concurrente raconte également qu'un Yéménite (Ghothul Akbar Nooruddin Abu al-Hasan al-Shadhili), de passage en

Ethiopie, aurait découvert des oiseaux étonnamment vifs. Il prit alors la décision de déguster ces baies (je ne vous referai pas le spot de prévention, pardon), et se découvrit immédiatement plus vigoureux.

Ces légendes, bien que légèrement tirées par les cheveux, semblent avoir un fondement de vérité, principalement sur le fait qu'un homme ait pu découvrir les effets du café en goûtant ces baies. De plus, on peut déduire que les animaux nous ont permis de découvrir cette boisson exceptionnelle qu'est le café.

Avant de déguster votre Tiramisu, vous devez savoir...



... A LA REALITE :
**Le café une passerelle entre
l'Orient et l'Occident**

**Après avoir dompté cette
boisson, le Yémen décida de
l'exporter dans tous les pays
islamiques.**

Pour pouvoir arriver à ces fins, les plantes sont envoyées dans des ports après culture, dont un port qui s'appelle *Moka* donnant son nom à l'un des cafés trouvables de nos jours. Après l'exportation dans tous les pays d'Orient, et l'ouverture de nombreux nouveaux cafés dans ces pays, lieux de supposés "convivialité", mais qui pouvaient, en réalité, contenir des réunions d'opposants au régime. L'expansion atteint les pays occidentaux, selon la description de certains ressortissants européens sur ce breuvage noir et très répandu en Orient. C'est aux alentours de 1600 que cette boisson fut enfin introduite grâce aux marchands vénitiens, réelle passerelle entre l'Orient et l'Occident.

Le café est une boisson sociale qui rassemble aussi les gens dans des *Maisons de café* qui finissent par devenir des lieux de contestation, autour d'un Tiramisu :) !

Tout comme en Orient, l'Occident voit naître des *Maisons de café* qui accueillent des réunions s'opposant au régime et fomentant de grandes contestations. Ainsi, le pape Clément VIII ou le Sultan du Caire doivent tenir compte de leur existence. En Europe, un Arménien, nommé Pascal devient le premier à fonder un café à Paris, puis à Londres. A l'approche du siècle des Lumières, le café devient donc un incontournable de salon et de lieux de réflexion.

Que ce soit en Orient ou en Occident, les Imams et les Moines boivent régulièrement du café, car ils savent que cette boisson leur permet de rester éveillé! On raconte même (et c'est là que vous serez impressionnés par nos sources, nous sommes des professionnels) que Voltaire en consommait douze tasses par jour (bah ouais, vu la production, fallait au moins ce rythme) et même que le roi Louis XV aimait ce breuvage. Il aurait ainsi expérimenté sa culture dans des serres particulières.



Testé et approuvé !

Tiramisu au café

Ingrédients pour 4 personnes

- 3 oeufs
- 50 g de sucre
- 250 g de Mascarpone
- 1 tasse de café (bien sûr!)
- 20 cl d'Amaretto ou Rhum (eh oui, y'en a aussi!)
- 1 paquet de biscuits boudoirs
- Cacao en poudre pour la déco

Première étape : Les jaunes attendent

On va commencer la recette : vous allez prendre deux saladiers et séparer le blanc et le jaune des oeufs. Avec les jaunes, vous allez y ajouter le sucre et mélanger. Ensuite, vous introduisez le mascarpone et l'alcool (sans en abuser,) tout en mélangeant.

Deuxième étape : Les blancs aussi

Puis, mettez au frigo votre mélange. Ensuite reprenez les blancs que vous avez abandonnés et montez-les en neige (si vous ne savez pas le faire petit conseil : il faut battre les blancs avec un fouet électrique et une pincée de sel jusqu'à ce que la préparation ressemble aux nuages ou à la neige au choix). Dans votre élan, ajoutez les blancs en neige aux jaunes avec une spatule. Soyez délicats!

Troisième étape: Le badigeonnage

Prenez une tasse de café froid (vous allez éviter de vous brûler) et trempez les boudoirs dans le café avant de les déposer dans un plat. **Attention, n'utilisez que la moitié des boudoirs.**

Puis, recouvrez les biscuits avec la moitié de la préparation des oeufs. Disposez le reste des biscuits dans le plat et finissez de recouvrir avec le reste de la préparation. Après cela, rangez le tiramisu au réfrigérateur pendant 4h.

Avant de le déguster, saupoudrez-le de cacao en poudre.

Anecdote: La dernière fois que j'ai réalisé cette recette, on a fini avec une nappe en moins et du tiramisu par terre, je ne sais pas comment. j'ai donc choisi une autre photo...



tasse de café; [EmojiTerra](#), tiramisu; [Galbani](#)

Le café victime du changement climatique

Peut-être aimez vous boire un café, ou peut-être détestez vous ce breuvage, mais saviez-vous qu'il est menacé de disparition ?



Baies de cafés sur une branche (source: Le Monde, jardiner avec Binette & Sapin)

Est-il encore besoin de vous présenter le changement climatique et ses conséquences ? Vous en avez tous entendu parler, du moins je l'espère. Parmi les secteurs économiques touchés, l'agriculture est sans doute celui qui en pâtit le plus, alors que la demande de produits qui en sont issus ne cessent

d'augmenter, cependant, toutes les cultures ne sont pas égales face au changement climatique. Le café notamment y est extrêmement sensible. Comme vous le savez sans doute, du moins je l'espère, deux espèces de caféiers sont principalement cultivées, l'une pour produire le café robusta, plus amer et chargé

en caféine que le second, l'arabica, plus doux et subtil et aussi beaucoup plus demandé. Hélas, l'arabica est aussi beaucoup plus sensible aux conditions météorologiques. Cultivé en altitude, pour bénéficier de températures plus fraîches, indispensables à sa culture, le réchauffement des températures dans les régions où il est cultivé, par exemple en Éthiopie ou en Ouganda est une menace importante pour lui. Cela a une influence sur le goût du café, qui gagne en amertume, ce qui peut nuire à sa commercialisation, mais ce n'est pas tout, les arbustes eux-mêmes sont fragilisés par les températures trop élevées mais aussi les sécheresses ou, à l'inverse, les précipitations excessives. La production de café baisse donc alors que la demande ne cesse d'augmenter, ce qui entraîne progressivement une hausse du coût, dont les producteurs ne profitent pas ou très peu.

Pour eux, la baisse de production, synonyme de baisse du volume des ventes, signifie donc un appauvrissement. Pour ceux qui ne renonceraient pas à cette culture, il s'agit d'un grave problème car ils ne peuvent pas accéder à des solutions pour protéger leurs plantations par manque de moyens.



Le café robusta est une culture moins exigeante que le café arabica, il résiste un peu mieux au changement climatique, même si lui aussi est menacé.

Des solutions existent pour sauver les plantations de caféiers, hélas elles sont inaccessibles pour les producteurs, trop pauvres pour les financer.

En effet, il existe de nombreuses solutions, par exemple diversifier les cultures, en faisant pousser des goyaves, des mangues ou des bananes, ce qui pourrait fournir de l'ombre aux caféiers et ainsi réduire leur exposition à la chaleur et l'évaporation de l'eau. Ou, plus simplement leur permettre de planter plus de caféiers afin qu'ils accroissent leur production ce qui leur permettrait de développer des

méthodes d'irrigation plus efficaces et écoresponsables.

Le café, une culture traditionnelle menacée

Dans de nombreux pays d'Afrique (Éthiopie, Ouganda par exemple), ou d'Amérique latine (Colombie ou Brésil notamment), la culture du caféier est présente depuis des siècles. La culture des caféiers serait d'ailleurs originaire d'Éthiopie. Cette longue histoire

risque cependant de s'achever dans les prochaines décennies, en effet, les caféiers sont extrêmement vulnérables face aux modifications du climat.

Si les choses ne changent pas, il est probable que l'arabica disparaisse dans les prochaines décennies suivi du robusta. Que feront alors les producteurs de café face à la perte de leur moyen

Arabica, Robusta quelles différences ?

La première différence, vous diront les amateurs de café, est le goût. En effet le robusta est réputé avoir un goût plus fort et plus amer tandis que l'arabica est réputé plus doux et subtil, même si les sols, l'ensoleillement et les précipitations, ou encore la méthode utilisée pour séparer les grains de café de la pulpe de la baie ont également une grande importance. L'arabica est très apprécié, contrairement au robusta, auquel est plutôt associé une réputation de café plus "bas de gamme", moins subtil. Cependant il existe des mélanges



Fleurs de caféier
(source: Le Monde, jardiner avec Binette & Sapin)

Après une dispute violente avec son mari, Jasmin, une touriste allemande en vacances aux États-Unis, est abandonnée par son mari en plein milieu du désert mojave. Elle trouve refuge au "Bagdad Café", un motel/café délabré. Dès son arrivée, elle est mal accueillie par la patronne, Brenda, mais au fur et à mesure, la glace se brise entre les deux femmes et nous assistons à la naissance d'une belle et longue amitié.

"Le charme de Bagdad Café réside dans le fait que chaque personnage et chaque moment est imprévu, aux motivations obscures, au sens incertain et vibrant de vie." Chicago Sun Times

Si Bagdad café n'est pas le genre de film que notre génération a l'habitude de regarder (de par sa date de sortie légèrement préhistorique, en 1987), il n'en est pas moins le genre de film qui peut nous parler, à tous. Loin des films hollywoodiens à base d'explosions excessives et de courses poursuites enragées, *Bagdad café* ne suit pas le plan typique d'un film à succès d'aujourd'hui. Pas de gros problème nécessitant une solution le plus vite possible, pas besoin de sauver le monde d'une menace extraterrestre, ni de gros dénouement dans les 20 dernières minutes du film. Dans cette oeuvre, réalisée par Percy Adlon, il s'agit simplement de partager, le temps d'une heure et demie, le quotidien des personnages et d'observer leurs évolutions, de les voir dépasser leurs différences de la manière la plus humaine qui soit. Si beaucoup de films américains cherchent à vendre le célèbre « American Dream » en romantisant et glorifiant les États-Unis, *Bagdad café* s'ancre dans un registre beaucoup plus réaliste et représente l'Amérique des années 80 telle qu'elle est vraiment.



Restauration de l'affiche pour la sortie de Bagdad café en DVD.

L'intrigue se passe ainsi au beau milieu de la Californie, à Newberry Springs, au bord de la route 66, dans un motel franchement miteux et désert, excepté pour les quelques personnes qui y travaillent. *Bagdad café* explore également la diversité culturelle de ses personnages et oppose le mode de vie Européen et Américain, une des différences que nos protagonistes devront apprendre à surmonter dans le but de voir fleurir une amitié solide. Et si votre genre cinématographique favori penche plutôt du côté de la comédie, notez bien que l'humour n'est pas exclu de ce film (et oui, même en 1987 les gens pouvaient être drôles), et même si il ne mène pas à se plier en quatre, il apporte une touche de légèreté et de joie dans ce désert morose des États-Unis. En résumé, un film beau, calme et touchant, *Bagdad café* n'attend que vous !

Des ondes particulières

Elles se propagent partout autour de nous, à des vitesses différentes, et nous facilitent même la tâche pour nombre de nos actions quotidiennes.

Et oui, nous utilisons tous des ondes, que ce soit pour nous divertir en écoutant le dernier album de notre chanteur préféré, en nous éclairant, ou encore en répondant à un message important via notre téléphone, ou notre boîte mail. Pourtant, tandis que certaines ondes sont totalement maîtrisées et mises au service de l'humain à travers différentes nouvelles technologies, d'autres sont encore très mystérieuses, et ne nous facilitent pas vraiment la vie !

Une onde dérangante

Qui n'a jamais été confronté au débordement de sa tasse de café alors qu'il marchait rapidement avec sa tasse en main ? Là encore, c'est une histoire d'ondes ! Mais cette fois-ci, elle nous embête plus qu'autre chose !! Mais heureusement pour vous, un physicien a effectué des recherches pour comprendre le principe de ces ondes, et a trouvé des solutions pour ne pas renverser votre café !! En dernière page de l'article, le lien d'une courte vidéo réalisée par un autre physicien, qui vulgarise le principe, et présente les différentes techniques, pour éviter que sa tasse de café

ne déborde !! Visionnez-la vite, et devenez experts en maîtrise des tasses de café !!

Une onde, qu'est-ce que c'est ?

Une onde se définit comme étant la propagation d'une perturbation. Il existe trois catégories d'ondes différentes. Tout d'abord, les ondes mécaniques, telles que les ondes sonores, les ondes le long d'un fil, ou encore les ondes formées à la surface de l'eau comme celles créées par le lancer d'un caillou en tentant de faire un ricochet. Ces ondes-là nécessitent un support matériel pour se propager. Par exemple, les ondes sonores ne sont rien d'autres qu'une perturbation qui fait vibrer les molécules présentes dans l'air, et qui se propage de proche en proche.

Puis, il y a les ondes électromagnétiques. Ces dernières ne nécessitent pas de milieu matériel pour se déplacer, et se propagent ainsi même dans le vide. C'est le cas par exemple de la lumière, mais aussi des ondes radio, ou encore des rayons gamma émis lors des désintégrations nucléaires. Une dernière catégorie est celle des ondes gravitationnelles, les plus difficiles à détecter de nos jours.

L'interféromètre Virgo et ses deux bras de 4 km à Cascina en Italie
Source : CNRS, le journal



Des ondes longtemps controversées.

Prédites par le célèbre physicien théoricien Albert Einstein en 1916, avec sa théorie de la relativité générale, l'existence des ondes gravitationnelles a longtemps été débattue. Einstein lui-même aurait changé plusieurs fois d'avis, ne sachant pas si leur existence était réelle, ou s'il s'agissait simplement d'un artefact mathématique. Ces ondes sont des oscillations dans la courbure de l'espace-temps, qui se propagent à la vitesse de la lumière.

Elles ne peuvent être créées que par des événements très violents se produisant dans l'espace, et qui libèrent suffisamment d'énergie pour dilater et contracter l'espace-temps, à l'origine des oscillations, et donc des ondes gravitationnelles. Elles sont notamment produites lorsque deux trous noirs fusionnent. En effet, les orbites des deux objets célestes vont tout d'abord se rapprocher l'une de l'autre, ce qui va entraîner une importante accélération des deux trous noirs, à l'origine des ondes gravitationnelles.

Une détection complexe et délicate...

Les ondes gravitationnelles sont extrêmement difficiles à détecter. Les variations de distance qu'elles créent en déformant l'espace-temps sont infimes, de l'ordre de 10^{-18} mètres.

C'est environ 100 millions de fois plus petit que la taille d'un atome. Ces variations, marqueurs de l'existence des ondes gravitationnelles, ne peuvent être donc perçues que par des détecteurs de très grande sensibilité et de précision.

Cependant, une observation indirecte avait déjà permis en 1974 aux astrophysiciens américains Joseph Taylor et Russell Hulse de confirmer l'existence de ces ondes, et donc de valider la théorie d'Einstein.



Les ondes gravitationnelles traquées par les interféromètres

Les deux physiciens observaient et étudiaient deux étoiles à neutrons en orbite l'une autour de l'autre. Ils étaient parvenus à déterminer leur période orbitale, en mesurant et en analysant les ondes radios émises par les deux pulsars. Et ils constatèrent que cette période diminuait très légèrement au cours des années ! Taylor et Hulse démontrèrent alors que cette diminution de la période orbitale ne pouvait être due qu'à l'émission d'ondes gravitationnelles : les deux pulsars émettaient, à cause de leur importante vitesse, des ondes gravitationnelles qui leur faisaient perdre petit à petit de l'énergie, et réduisaient ainsi leur orbite ! Cette découverte révolutionnaire dans la recherche des ondes gravitationnelles leur a d'ailleurs permis d'obtenir le Prix Nobel de physique en 1993.

Il faudra cependant attendre le 14 septembre 2015 pour qu'une détection directe des ondes gravitationnelles soit confirmée, par le détecteur Ligo, situé aux Etats-Unis. Ce détecteur américain travaille en étroite collaboration avec un autre

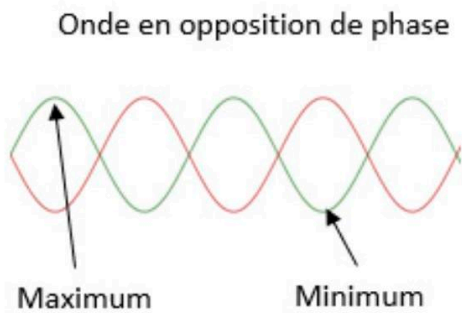
détecteur européen, Virgo, situé en Italie.

Depuis maintenant plusieurs dizaines d'années, Ligo et Virgo traquent sans relâche ces ondes. Ils utilisent le principe d'interférométrie, qui permet de détecter les infimes variations de distances lors du passage d'une onde gravitationnelle. L'étude de l'onde de cette première détection a permis d'identifier l'événement à l'origine de l'onde : la collision entre deux trous noirs.

Principe de fonctionnement des interféromètres des détecteurs d'ondes gravitationnelles

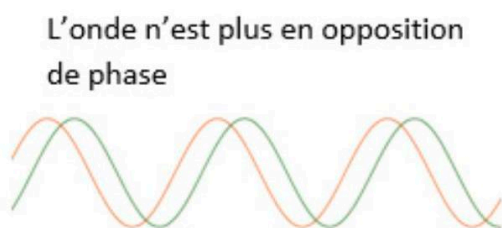
A l'aide d'un laser, on envoie un faisceau d'ondes électromagnétiques sur un miroir, qui va le séparer en deux faisceaux orientés perpendiculairement l'un à l'autre et les envoyer à travers deux longs bras sous un vide partiel. Ces deux faisceaux vont ensuite rencontrer un miroir, qui va les réfléchir, et les renvoyer dans le sens opposé. La distance des deux bras est faite de telle sorte que les deux ondes soient en opposition de phase lorsque les deux faisceaux se rejoignent à nouveau. Cela signifie que les maxima d'une onde coïncident avec les minima de l'autre onde.

Avant passage d'une onde gravitationnelle



Onde résultante nulle (non détectée)

Après passage d'une onde gravitationnelle



RUBRIQUE

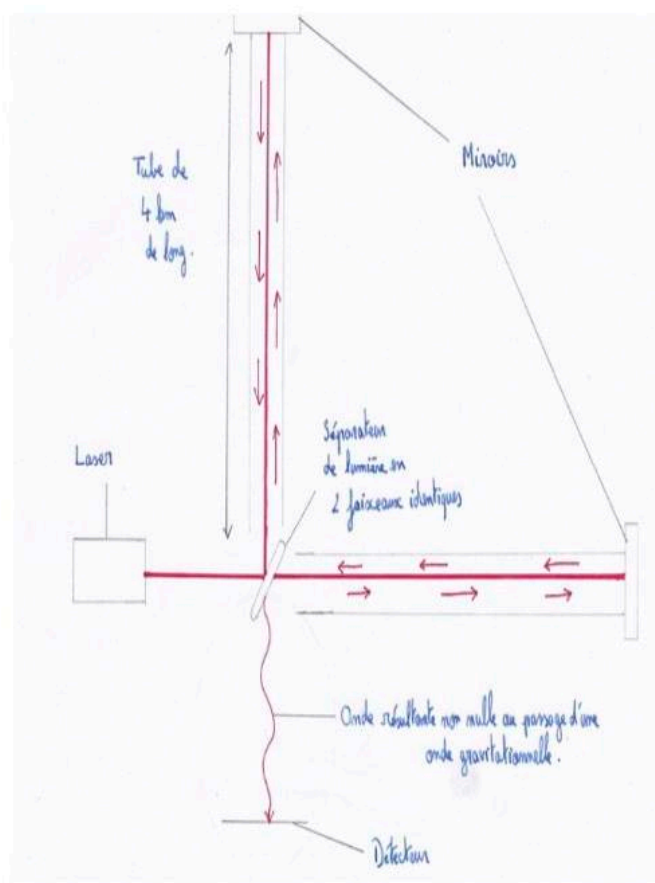


Schéma de fonctionnement des détecteurs d'ondes gravitationnelles



Vue d'artiste de trous noirs juste avant leur collision
Crédits C&M.
WERNER/VISUAL

SCAN ME



QR Code à scanner!!!

(En cas de non fonctionnement.:
<https://www.tiktok.com/@julienbobroff/video/7162882082677476613?lang=fr>)

Les ondes s'additionnent alors et la somme des deux ondes, qu'on appelle l'onde résultante, est nulle dans ce cas ! En revanche, si une onde gravitationnelle traverse la terre, elle déforme l'espace-temps, et fait varier les distances des deux bras. Alors, lorsque les deux ondes s'additionnent, l'onde résultante n'est plus nulle, car les maxima et minima, ne coïncident plus

comme avant. Comme l'onde résultante n'est plus nulle, elle pourra être détectée par l'appareil de mesure (appelé un interféromètre), ce qui permettra ensuite aux physiciens d'étudier plus précisément l'onde gravitationnelle détectée !

Un petit mot de remerciement à Mme Cousandier pour la relecture de l'article (dans des temps records), et pour tous les conseils donnés, qui ont permis d'arriver à cette finalité!



LES ELEVES DE HLP : "c'est nous qu'on est les meilleurs"

Les élèves de 1HLP se sont concertés pour prouver au monde entier qu'ils sont les plus intelligents, les plus courageux, les plus forts. Bref, les meilleurs.

What's in my bag ?

Dans le sac d'un élève de HLP, il y a :

- Un carnet avec sa propre autobiographie, et ses poèmes personnels
- Une mini-trousse avec le strict minimum : un mini-critérium, un mini-fluo et un mini-stylo quatre couleurs
- Un livre *La philosophie pour les nuls* jamais ouvert, mais corné
- Un paquet de fiches *Bristol*, jamais ouvert non plus
- Un guide des monuments répertoriés par l'UNESCO
- Un thermos avec du café (on peut d'ailleurs aussi dire une thermos, c'est "épicène", merci les cours de HLP !)
- Des chiffons à lunettes, pour ses lunettes rondes
- Un appareil photos pour prendre des photos de la nature, notamment du ciel
- Une pomme, pour alimenter son cerveau démesuré
- Une tablette de chocolat 90%, qu'il n'a jamais ouverte car c'est trop amer
- Une clé USB qui ne marche pas, pour rendre des fichiers corrompus
- Un gilet tricoté par grand-maman, s'il fait un peu frisquet
- Une photo de Voltaire, comme porte-clé, caché par la tour Eiffel et d'autres monuments

Témoignage d'élèves

- *Jean-Kevin, lors de sa troisième tentative au concours de magistrature*

« J'suis un ancien élèves d'HLP, aujourd'hui j'suis en étude de droit, et je suis même genre le meilleurs. J'ai pas peur de dire que c'est surtout grace à la HLP ! Cette matière, elle a changer ma vie, grace à elle j'ai des référence de *ouf*, un vocabulère et un ortografe impek ! Cet spè ouvres masse porte. J'me vois bien devenir genre premier ministre ou président, enfin bref un bête de métier.

Eh merce la HLP ! »

- *Rosa Parques révèle aussi :*

« Je suis actuellement en 1ère, c'est donc ma première année de HLP. C'est la première fois de ma vie que je suis aussi épanouie dans une matière. Je préfère être en HLP que chez moi. J'en parle sans arrêt chez moi, mes parents ne me supportent plus. Depuis que je suis en HLP, je suis beaucoup plus intelligente. Cette spé est juste géniale et les élèves le sont aussi. Jamais j'arrêterai l'HLP ! »

Leurs meilleures blagues, entendues au "Café des philosophes" :

- C'est Descartes qui entre dans un bar. "Vous prendrez bien quelque chose?" dit le barman - Je ne pense pas répond le philosophe" Et il disparaît!
- Platon, quand on lui dit que Socrate est le meilleur: "Ménon! - Mais si !"



INTERLUDE

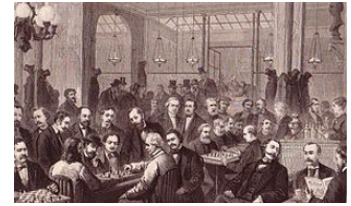
Les cafés, lieu de rencontre ancestral pour joueurs d'échecs

Importé d'Espagne au Xe siècle cela fait maintenant plus d'un millénaire que le jeu de stratégie sur plateau passionne en France. 1 plateau 32 pièces, 64 cases et plus de 10120 parties d'échec possible. De quoi avoir besoin d'une bonne dose de caféine.



Le Café de la Régence fondé en 1681, porte le nom du faubourg dans lequel il était situé, la place du palais royal à Paris. Ce n'est qu'en 1715 qu'il sera renommé Café de la Régence en l'honneur du duc d'Orléans sous Louis XV. Il fut l'un des premiers cafés de Paris et de France, lieu d'assoiffés de « casse-tête » sur plateau.

L'Âge d'or du Café C'est durant la période 1740-1848 que les échecs s'illustrent le plus dans le café. Devenant alors la « Place » française et européenne de ce domaine. On verra alors de nombreuses figures d'échecs émerger du Café. Tel que Philidor, créateur de l'Opéra-Comique et célèbre en tant que meilleur



Investi par les Jacobins et leur meneur Robespierre durant la Terreur, le café sera déserté jusqu'à la fin du régime. Le Café ira même jusqu'à donner son nom à un style de pièce : « le jeu régence ».

joueur d'échecs de son temps, ou Lionel Kieseritzky, un autre joueur d'échecs. On y retrouvera aussi d'autres personnalités de l'époque amateurs dans le domaine. On pourrait ne citer que Rousseau, Bonaparte, à qui on érigea un plateau de marbre à l'emplacement de ses jeux, Diderot, qui fit description du café dans son livre Le Neveu Du Rameau, ou même Benjamin Franklin.

La longue perte du Café Cependant à partir des années 1848 à la suite du Printemps des peuples qui affecte douloureusement les bâtisses du café, il fut encore une fois laissé à l'abandon.

Suite aux rénovations du Baron Haussmann le café changea et continua sa longue et lente déperdition avant de s'éteindre en 1910. Remplacé par un restaurant, ses derniers fidèles exilés au Café de l'Univers.

Les échecs aujourd'hui

L'histoire des échecs n'étant pas vouée à une fin de nos jours, la communauté échiquéenne continue à s'agrandir.



Maxime Vachier Lagrave a été le meilleur joueur français pendant plusieurs années avant d'être dépassé par Alireza Firouzja.

Le Blitz Society

C'est un café-échec situé dans Paris qui a repris le flambeau du café de la Régence. Cet endroit est dédié à Caïssa, la déesse de la stratégie et des échecs, et a ouvert il y a quelques mois. Inspiré des hustlers, des joueurs d'échecs en plein air et souvent contre le premier venu !

Les cadences

Les tables de ce café sont toutes équipées de pièces, de 64 cases noires et blanches ainsi que d'une pendule afin de gérer le temps des deux joueurs. En effet, le Blitz est une cadence très rapide : Les joueurs n'ont que trois minutes l'un pour jouer leur coup.

Parfois un incrément peut être ajouté lorsque le coup est joué, c'est-à-dire que le joueur peut récupérer du temps. Dès qu'un des compétiteurs a joué son coup, il stoppe son temps et déclenche l'écoulement de celui adverse. Pour vous donner un ordre d'idée, lors de parties en cadence « classique », chaque joueur a 90 min à la pendule et des rajouts de temps à partir de 40 coups. Ces affrontements sont donc très rapides et les parties s'enchaînent dans l'ambiance chaleureuse de ce café. En plus, il n'est pas nécessaire d'être amateur ou même de connaître les règles pour être émerveillé par la technique de certain(e)s.

Certains grands joueurs que vous pourriez rencontrer

Avec un peu de chance, vous pourriez apercevoir Sophie Milliet, championne de France ou encore Laurent Fressinet, grand maître international (GMI) travaillant avec le Champion du Monde en titre de blitz, de rapid et de classique, Magnus Carlsen. Les habitués attendent de pied ferme la venue de ce monstre des échecs qui a promis de visiter ce Barr de notre capitale s'il conservait son titre dans les cadences blitz et rapid, ce qui a été le cas. Bien qu'il ne participe pas au championnat du monde en cadence classique par manque de motivation. Eh oui, le quintuple champion n'y voit plus d'intérêt. Il va donc perdre son titre le 7 avril prochain, lorsque la compétition commencera!

En effet, avec une série Netflix qui a très bien marché ainsi que le développement de streamers, notamment sur Twitch et le français Maxime Vachier-Lagrave champion du monde de rapide, de nombreuses personnes ont commencé à se passionner par ce jeu millénaire. Au fil des années, il y a eu de nombreux endroits spécialement conçus pour accueillir des joueurs, expérimentés comme débutants, dans un cadre pédagogique. De cette manière, des cafés-échecs ont réémergés.

Jeu en Barr'

"Il n'y a pas de sport plus violent que les échecs",
Garry Kasparov



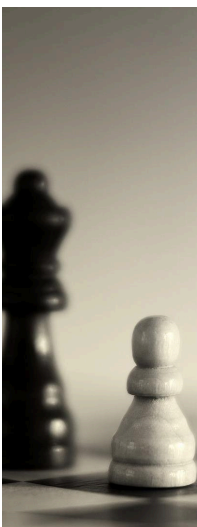
Indice : Eh oui, un second mat en un

"MAT EN UN"

Jouez!

Ce QR code doit vous mener sur un site qui vous apprendra les bases des mouvements de chaque pièce. Il est conseillé de les connaître. pour tenter le jeu sur cette page. Bonne Chance !

Trait au blanc
(C'est au blanc de faire un coup):



Place au jeu!

Avec les coordonnées d'arrivée des coups qui matent, vous allez en tirer un code. Il vous suffit de convertir les lettres en chiffres : Par exemple, si la pièce jouée arrive en b7, un morceau du code est 2-7. Vous avez donc 4 chiffres à trouver. Bonne chance!

Bonne Saint-Valentin !!!



LIBERTY

N'oubliez pas
les révisions !!!

Le café va
refroidir !!

Bon courage
tous les
terminales
!!!!!!

HARMON

C'est fini pour cette édition

**Rendez-vous dans la prochaine
édition...**

