



# MIND MIRAGE



# FRENCH

## Faits Sur La France

- Le tour de France a plus de cent ans .
- La France produit près de 1,500 types de fromages. Elles sont: camembert de Normandie, fromage Blanc.
- Une baguette peut mesurer jusqu'à un mètre de long.
- Marseille en France la plus ancienne ville.
- La plus petit pays de France est Monaco qui est a 2 km.
- La peinture de mona Lisa n'a pas de sourcils.
- La France a une population d'environ 66 millions d'habitants.
- Le jean denim a été créé en France.
- Le Palais Galliera est le musée officiel de la mode de la France.
- Adolf Hitler voulait détruire la tour Eiffel.
- Il est illégal de jeter de la nourriture en France.
- Paris n'a pas de panneau d'arrêt sur la route.
- Lyon est aussi connue comme capitale des lumières.
- Louis 19 était le roi pendant 20 min.
- La personne la plus âgée qui vivait était Jeanne Louise Calment.

— ADITRI RAHULANKER, 8 C



## Citations Inspirées...

1. À vaillant coeur rien d'impossible.
2. Dans une grande âme tout est grand.
3. On n'est point toujours une bête pour l'avoir été quelquefois.
4. La vérité vaut bien qu'on passe quelques années sans la trouver.
5. Il vaut mieux faire que dire.
6. La vie est une fleur dont l'amour est le miel.
7. On ne voit bien qu'avec le coeur.
8. Les chefs-d'œuvre ne sont jamais qui des tentatives heureuses.
9. Liberté, égalité, fraternité ces sont les mots nous supporter sur.
10. Les livres sont des amis froids et sûrs.

— JACKLINE, 6 E

## Disneyland Paris



**D**isneyland Paris est une station balnéaire de Chessy, en France, à 32 km à l'est de Paris Le Parc Disneyland est le parc à thème d'origine de la complexe, ouverture en 1992. Il comprend 4 hôtels, Santa Fe, l'hôtel Cheyenne, l'hôtel Disneyland, Davy Crockett et un manège basé sur un hôtel.

Le 15 mars 2020, conformément aux autres parcs et complexes Disney, Disneyland Paris a été fermé en raison de la pandémie mondiale de COVID-19. Il a rouvert le 17 juin 2021.

— TEVIN AARON, 9 C



# La Vie

La vie est une chance,saisis-la  
La vie est beauté,admire-la  
La vie est un rêve,fais en une réalité

La vie est un défi,fais-lui face  
La vie est un devoir,accomplis-le  
La vie est un jeu,joue-le

La vie est précieuse,prends-en soin  
La vie est une richesse,conserve-la  
La vie est amour,jouis-en

La vie est une mystère,perce-le  
La vie est une promesse,remplis-la  
La vie est tristesse,surmonte-la

La vie est une aventure,ose-la  
La vie est un combat,accepte-le  
La vie est un bonheur, mérite-le  
La vie est la vie, défends-la...

— JACKLINE, 6 E

# Les Populaires Acteurs Français

Il y a beaucoup d'acteurs français qui sont très populaires et connus . Quelques acteurs français connus sont :-

## OMAR SY

Il est un acteur français qui est très populaire .  
Il a commencé sa voyage avec un show  
“Le Service après la vente des émissions.” Il est  
devenu populaire apres le rôle de “Driss” dans le  
film “The intouchables” car de ce film il a gagné  
“Le César Award”pour étant le meilleur acteur .  
Il a aussi de rôles dans <Jurassic World > ,  
le Doubleur de character <Hot Rod >  
Dans le film <Transformer: The last knight > .



## LAMBER WILSON

Lamber Wilson est un acteur très connu. Son  
preière film est juila. Après cinq années il a eu  
une rôle dans le film ‘Five days one summer’  
que n’était pas un Succès. Finalement il a devenu  
populaire dans son pays.Il a eu un rôle majeur  
dans les films ‘La Boum 2’, ‘The public Women’.



— JOE MACARTIN J, 9 D

# Les Fêtes Des Rois – Devenez Un Roi Ou Une Reine Pour La Journée !

**Quelle est l'histoire derrière fête des Rois ?**

Ce n'est qu'au XIIIème siècle que la Galette des Rois devient une coutume religieuse, associée à l'Épiphanie. La tradition du partage d'un gâteau commémore l'arrivée des trois mages d'Orient à Bethléem, pour honorer l'enfant Jésus et lui offrir des cadeaux.



**Comment Fête-t-on la fête des Rois?**

Selon la tradition, on célèbre cette fête en partageant un gâteau ou une galette dans laquelle est dissimulée une fève. Quiconque trouve cette fève sera nommé le roi ou la reine de la journée. La Fête des Rois lieu le 6 janvier, le 12ème jour après Noël

**Faits Intéressants...**

Il est de tradition lors du tranchage de la galette que le plus jeune enfant au rassemblement se glisse sous la table pour appeler le nom de la personne qui recevra chaque tranche afin que le serveur ne puisse pas être accusé.

—JERSON J.M GREDHART, 9 C

# La Baguette



Une baguette est un type de pain long et fin d'origine française qui est généralement fabriqué à partir de pâte maigre de base. Il se distingue par sa longueur et sa croûte croustillante. Une baguette a un diamètre d'environ 5 à 6 centimètres et une longueur habituelle d'environ 65 cm, bien qu'une baguette puisse mesurer jusqu'à 1 m de long.

La baguette de tradition française est composée de farine de blé, d'eau, de levure et de gros sel.

Certains disent que Napoléon Bonaparte a essentiellement créé la baguette française afin de permettre aux soldats de pouvoir transporter plus facilement du pain avec eux.

Certains pensent que les baguettes étaient le "pain de l'égalité" à la suite d'un décret post-Révolution française exigeant qu'un type de pain soit rendu accessible aux riches et aux pauvres.

—SVEN MANIMALA, 9 D

*Une baguette est un type de pain long et fin d'origine française qui est généralement fabriqué à partir de pâte maigre de base.*

## Annie Ernaux



Annie Thérèse Blanche Ernaux, née le 1er septembre 1940, est une écrivaine française, professeur de littérature et lauréate du prix Nobel.

Elle est connue pour ses livres autobiographiques. Elle n'a que trois livres écrits en fiction avant de se tourner vers l'autobiographie. Elle est née dans le nord de la France où elle a vécu jusqu'à l'âge de 20 ans avant de se rendre à Londres où elle a travaillé comme fille au pair, à sa retour en France, elle a obtenu le diplôme d'institutrice. Ernaux débute sa carrière littéraire en 1974 avec *Les Armoires*



vides, roman autobiographique. Sa mémoire historique de 2008, *Les Années*, sont considérés par beaucoup comme sa magnum opus. Annie Ernaux, première femme française à recevoir le prix Nobel de littérature, une femme simple qui a réussi à accomplir de grandes choses dans la vie a un million d'histoires à raconter.

— ANN GRACE NOBIN, 9 C

## Devenez Un Jeune Dirigeant!

Un étudiant devient dirigeant quand il/elle influence motive et guide les autres vers la réalisation d'un objectif. La confiance de l'élève inspire la positivité chez les autres. Il est important que les étudiants fassent l'expérience du leadership, car cela aide à apprendre l'art d'établir des relations au sein d'équipes, de définir des identités et d'accomplir efficacement des tâches. Les étudiants que sont les dirigeants doivent rester authentiques, avoir un esprit ouvert et être prêts à écouter, savoir déléguer des tâches pour atteindre des objectifs communs, apprendre de leurs erreurs pour s'améliorer pour l'avenir et rechercher des connaissances. Un exemple pour montrer le leadership des élèves est en tant que chef de classe. Le chef de classe doit être un exemple pour les autres élèves de la classe. Ils doivent terminer leur travail à temps, respecter les autres et bien écouter en classe. Si vous voulez révéler vos qualités de leadership, vous devez faire des efforts chaque jour. Le travail acharné et la persévérance prouvent que vous n'hésitez pas à faire le travail qui doit être fait. Un étudiant doit suivre ces qualités pour devenir un leader étudiant précieux.



— SEREEN ANN JINSON, 9 C



# Comment Est Élu Le Président De La République Française ?

Le peuple de France élit son président tous les cinq ans.

- Qui peut voter ?

Le Président est élu au suffrage universel

Universel : tous les citoyens français âgés de 18 ans et plus peuvent voter, qu'ils résident en France ou non.

Quelles sont les grandes étapes de l'élection ?

- 7 semaines avant le second tour. La liste officielle des candidats est publiée
- 4 semaines avant le second tour c'est la campagne électorale officielle

Il y a une limite supérieure aux dépenses qui est contrôlée par une comite.

Une fois la campagne officielle lancée chaque candidat doit disposer strictement du même montant de temps d'antenne à la télévision et à la radio.

- 2 semaines avant le second tour est le 1er tour de l'élection

Les français se rendent aux urnes : Si aucun candidat ne recueille plus de 50% des suffrages un second tour est organisé.

- Deuxième tour

Seul le deux candidats ayant obtenu le plus de voix se qualifient pour le 2e tour.

Le candidat obtenu à majorité absolue des suffrages exprimés est élu.

Les votes blancs ou nuls ne sont pas pris en compte.

Le président est élu après la proclamation des résultats par le Conseil constitutionnel conseil par le 10 jours.

Le mandat le cinq ans est renouvelable une fois.

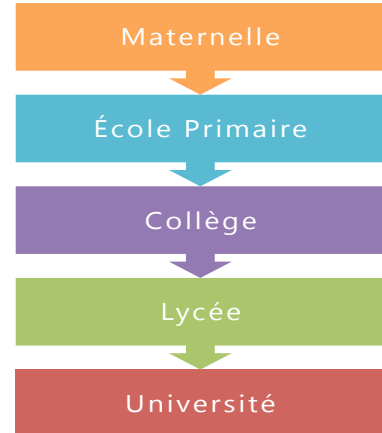


THE FRENCH PARLIAMENT IN PARIS, FRANCE

—DHAKSHANA SHREE S, 9A

# Le Système Éducatif Français

Le système éducatif français comprend trois cycles : scolaire, collège et lycée.  
L'enseignement français est obligatoire de 6 à 16 ans



L'école primaire comprend cinq années d'études, de 6 à 11 ans

Après l'école primaire, les élèves passent à l'école secondaire, qui est divisée en deux étapes :

Le collège est composé de quatre années d'études, pour les élèves âgés d'onze à quinze ans. Les élèves reçoivent un « brevet de collège » à la fin de celui-ci.

Lycée pour les trois dernières années de l'enseignement secondaire. Les élèves passent ensuite un examen pour recevoir le diplôme du baccalauréat (bac).

Après le lycée, les élèves obtiennent le diplôme du Baccalauréat et entre à l'université.

— SHRIYA RANJIT, 9B



# Cuisine Française



La cuisine française est la tradition et les pratiques culinaires de la France. Il a été influencé au cours des siècles par les nombreuses cultures environnantes d'Espagne, d'Italie, de Suisse, d'Allemagne et de Belgique, en plus des traditions alimentaires des régions et des colonies de France. Le fromage et le vin font partie intégrante de la cuisine. Ils jouent différents rôles au niveau régional et national. La cuisine française est très délicieuse. La connaissance de la cuisine française a contribué de manière significative aux cuisines occidentales.



## L'Art de la Table

Les Français aiment la formalité dans la plupart des occasions, et les repas et l'étiquette ne sont pas différents. Si vous organisez un dîner formel, on s'attend à ce qu'il y ait de nombreux plats et de nombreux vins pour accompagner chaque plat. Cela signifie plusieurs assiettes, plusieurs ensembles de couverts et plusieurs verres. C'est ce qu'on appelle l'art de la table. L'Art de la Table, c'est l'art de préparer et de présenter le repas dans l'élégance et la convivialité.

— LIVIA LOBO, 8 B



**La Galette** est un gâteau spécial fait par les français sur une base traditionnelle. Il est fait pour célébrer la venue des trois sages à Noël. Le gâteau est fait et donné aux pauvres ce jour-là.

— ANN MARIA, 8 A



**Le foie Gras** est une spécialité alimentaire à base de foie de canard ou d'oie. Il est cuit par chauffer il est fabriqué en chauffant du beurre et du sucre jusqu'à ce qu'il se transforme en caramel. Ensuite, le vinaigre et les prunes sont ajoutés. Plus tard, le foie est cuit à un point où les deux côtés deviennent croustillants et il est assaisonné de sel et de poivre. Enfin l'huile est séchée avec une serviette

— DEV A NAIR, 8 A



**Les Escargots** ou escargots cuits, sont une délicatesse française bien-aimée qui est généralement servie en apéritif. Les escargots sont l'une des meilleures viandes blanches disponibles. Avant la préparation, les escargots doivent être purgés, retirés de leur coquille et cuits, généralement avec du beurre à l'ail, du bouillon de poulet ou du vin.

— ELIZABETH SHINTO, 8 A



**Le Coq Au Vin** est un plat français classique qui n'est pas aussi compliqué qu'il y paraît. Le poulet est braisé dans une sauce au vin soyeuse et fini avec du beurre pour la sauce la plus parfaite. Utilisez ici un bon vin rouge et encore mieux s'il vient de Bourgogne ! Le bacon, les champignons et les oignons perlés donnent tellement de saveur à ce plat.

— ANUSHEYA S, 8 B



**Crème Brûlée** également connu sous le nom de crème brûlée ou crème Trinity et pratiquement identique à la crème catalane originale est un dessert composé d'une base de crème pâtissière riche surmontée d'une couche de sucre caramélisé durci. Il est normalement servi légèrement frais ; la chaleur du processus de caramélisation a tendance à réchauffer le dessus de la crème anglaise, tout en laissant le centre frais.

— GAVIN ALEX, 8 B



**La Ratatouille** est un plat français de légumes mijotés originaire de Nice. Son nom complet est Ratatouille Niçoise. Le ragout contient des aubergines, des courgettes, des tomates, des oignons, des poivrons, des herbes et de l'ail. Les légumes sont cuits à la poêle. La ratatouille est servie chaude et peut être soit un plat d'accompagnement, soit un plat principal avec du riz ou du pain.

— LIVIA LOBO, 8 B



**Les Crêpes** sont un délicieux plat Français. Les crêpes peuvent être de deux types : Les crêpes sucrées ou Les crêpes salées. Il peut être servi à tout moment. Souvent, les fruits et les noix sont servis avec.

— RANIA KHAN, 8 B



**Le Couscous** est né en entre les berbères de Maroc et Algérie, mais, il est un plat très important dans la cuisine de France. C'est fait avec les granules de semoule de blé dur et habituellement servi avec de viande et un ragoût de légumes. Le couscous est un plat préféré de beaucoup de français aujourd'hui, parce que c'est l'un de plus délicieux plat et c'est l'un de plus bien connu plats de France. Le coucous est vraiment un plat très formidable.

— SANHITA DARA, 8 B



**Le Macaron** est fait en combinant du sucre glace et des amandes moulues en un mélange fin. Dans un bol séparé, les blancs d'œufs battus jusqu'à l'obtention d'une consistance semblable à celle d'une meringue. Les deux éléments sont ensuite pliés ensemble jusqu'à ce qu'ils aient la consistance d'une "mousse à raser", puis sont passepoilés, laissés pour former une peau, et cuits.

— EVELYN LIZA VEENUS, 8 D



**Le Croissant** est une viennoiserie française au beurre et feuilletée inspirée de la forme du kipferl autrichien mais utilisant la pâte feuilletée française à la levure. Les croissants portent le nom de leur forme de croissant historique. La pâte est recouverte de beurre, roulée et pliée plusieurs fois de suite, puis roulée en une fine feuille, selon une technique appelée laminage. Le processus donne une texture feuilletée en couches, semblable à une pâte feuilletée.

— SHAUN SOBI, 8 D



**Les baguettes** ordinaires sont faites avec de la levure de boulanger, les pains de style artisanal sont généralement faits avec une pré-fermentation pour augmenter la complexité de la saveur et d'autres caractéristiques, et peuvent inclure de la farine de blé entier ou d'autres grains comme le seigle.

Les baguettes sont étroitement liées à la France, bien qu'elles soient fabriquées dans le monde entier. Ils font partie intégrante de la culture française

— ANN MARIA, 8 A



**Le croque-monsieur** est un célèbre sandwich français au jambon et au fromage cuit ou grillé. Il est cuit en faisant griller le pain puis en y ajoutant de la sauce au fromage. Plus tard, le jambon est maintenu entre les deux tranches et le gruyère est saupoudré sur le dessus. Enfin, le sandwich est ensuite cuit et grillé puis servi chaud.

— DEV A NAIR, 8 A



**Le poulet confit** est le fait de conserver ou de cuire lentement une viande dans de la graisse. Notre version utilise de l'huile d'olive pour un poulet extrêmement juteux et une belle peau croustillante. Les confits de canard ou d'oie, originaires du Sud-Ouest de la France, sont les plus connus. Ils utilisent de la graisse de canard ou d'oie fondue pour cuire et conserver la viande pendant les mois d'hiver

— ELIZABETH SHINTO, 8 A



**Le vin** de Bordeaux est produit dans la région bordelaise du sud-ouest de la France, autour de la ville de Bordeaux, sur la Garonne. Les millésimes moyens produisent plus de 700 millions de bouteilles de vin, allant de grandes quantités de vin de table de tous les jours à certains des vins les plus chers et les plus prestigieux au monde. La grande majorité du vin produit à Bordeaux est rouge, des blancs secs et des vins rosés et mousseux collectivement le reste. Le vin de Bordeaux est élaboré par plus de 8500 producteurs

— ANUSHEYA S, 8 B



**Quiche** est une tarte française composée d'une croûte de pâte fourrée de crème pâtissière salée et de morceaux de fromage, de viande, de fruits de mer ou de légumes. Une variante bien connue est la quiche lorraine, qui comprend des lardons ou du bacon. La quiche peut être servie chaude, tiède ou froide.

— GAVIN ALEX, 8 B



**Le cassoulet** est un ragoût riche à cuisson lente contenant de la viande, généralement des saucisses de porc, de l'oie, du mouton de canard, de la peau de porc et des haricots blancs. Il est originaire du sud de la France. Il porte le nom de son récipient de cuisson traditionnel, la cocotte.

— LIVIA LOBO, 8 B



**Le gigot d'agneau** est un plat spécial préparé avec du romarin et à l'ail sur Easter. Il est servi avec des haricots verts et des pommes de terre gratinées.

— RANIA KHAN, 8 B



**Les palmiers** sont un plat français ! 'Palmier' est l'abréviation de 'feuille de palmier'. C'est fait avec la pâte de croissant mais sans la levure et le sucre. En Espagne c'est fait avec le miel. C'est aussi connu comme le cœur de France car de sa forme et son origine. Il est un dessert très facile et délicieux

— SANHITA DARA, 8 B



**La mousse** au chocolat est un incontournable des desserts au chocolat. Il est très populaire pour tous les âges. Sa texture est facilement reconnaissable car elle a un aspect léger et aérien, son goût de chocolat est intense et il est doux et fondant en bouche.

— EVELYN LIZA VEENUS, 8 D





**Le mot fromage** proviendrait du moule qui a servi à le préparer. Lorsque les premières techniques de fabrication de fromage sont apparues en Europe, la passoire à fromage dans laquelle on mettait le caillé était appelée « forma » en latin et « formos » en grec. Au début du XIII<sup>e</sup> siècle, il devient « fromage », le célèbre mot français qui désigne aujourd'hui le fromage. L'histoire du fromage est intimement liée à l'évolution de notre civilisation. Avant toute chose, sa production permettait aux hommes de conserver le lait qu'ils produisaient. Lorsque les hommes ont commencé à élever des chèvres et des moutons au Néolithique, le caillé était probablement mis dans diverses poteries. Une légende raconte que le procédé de fabrication du fromage aurait été découvert par hasard. Quand le lait devait être transporté d'un endroit à l'autre, les gens le mettaient dans des peaux de chèvre. De cette façon, le lait aurait caillé grâce à la présence naturelle de présure, l'enzyme utilisée pour transformer le lait. Le fromage est né!

— SHAUN SOBI, 8 B

*La cuisine française est la tradition et les pratiques culinaires de la France.*

*La connaissance de la cuisine française  
a contribué de manière significative aux cuisines occidentales.*