



# Immaculée Conception

« Dieu se rit des hommes qui déplorent les effets dont ils chérissent les causes. » J-B Bossuet



## Liberté pédagogique

La liberté pédagogique à l'Immac rejoint les recommandations du rapport Torossian-Vilani : « Les programmes ne sont pas des carcans, ni même des feuilles de route. En même temps qu'ils fixent le but à atteindre, ils définissent un espace de liberté : le chemin à suivre est à l'initiative de l'enseignant. Comme le disait déjà Compayré à la fin du XIXe : « pourvu que [le maître] arrive à son but dans le délai voulu, il est libre de ses mouvements ». Il n'y a donc aucune contradiction entre programmes et liberté pédagogique. De ce point de vue, il est même permis de penser que les professeurs ne se servent pas assez de leur liberté pédagogique. Le programme, par exemple, est une borne inférieure, non une borne supérieure. Nous ne devons pas faire moins, mais rien n'interdit de faire plus ». Cette liberté pédagogique n'a jamais eu qu'une limite à l'Immaculée Conception. En parfait accord avec Monsieur le Premier ministre, Je n'accepterai jamais que notre établissement devienne « une voie d'eau d'un déferlement d'une idéologie nord-américaine qui, sous couvert d'une certaine modernité, prône l'intolérance, le refus du débat, bride la liberté d'expression et les opinions contradictoires »

## Le lycée des métiers, une chance pour moi

Christian Ottou est arrivé de Yaoundé voici six ans. Il n'était pas scolarisé avant de commencer un CAP Cuisine en 2020, à Saint-Vincent-de-Paul. Il a continué son parcours en mixité à La résidence Antoine de Bourbon (Billère) et va passer un bac pro cuisine en juin. Christian va aussi se présenter, ce lundi 29 avril, au concours du Meilleurs Apprentis de France.



Le concours du MAF (Meilleurs Apprentis de France) est organisé tous les ans par la société des MOF (Meilleurs Ouvriers de France). Il s'adresse aux jeunes de moins de vingt et un ans à l'inscription, en formation CAP ou BAC PRO. Plus de cent vingt métiers sont représentés. Christian se présente en cuisine froide. Les plats qu'il va proposer sont les suivants :

- Maquereaux en deux préparations (cru et en escabèche), quinoa aux anchois, fine ratatouille, sauce crème verte à la clémentine.

- Sablé Breton aux agrumes, Diplomate au chocolat, sauce chocolat agrumes et Grand Marnier.

Ils sont préparés à partir d'un thème et d'un panier imposés par le concours. L'épreuve Régionale a lieu ce lundi 29 avril 2024 à partir de 7H30 au Campus du Lac à Bordeaux. Elle va durer cinq heures et il sera évalué par des grands noms de la cuisine Française dont le médiatique Chef Philippe Etchebest (MOF Cuisine). Christian est venu s'entraîner pendant les vacances, toujours suivi par son professeur de cuisine, David Yzambard. Il parle avec une reconnaissance émouvante de ses professeurs de Saint-Vincent et du restaurant d'application, des professeurs qui croient en lui.

## Prendre le pouls de la culture espagnole

Les élèves de la 4ème Lapuyade étaient impatients d'embarquer pour Madrid le soir du Dimanche 8 avril. Madame Solans avait préparé un périple pour tous les goûts et tous les goûts sont dans la culture !

Première journée très chargée en découvertes et émotions, le Palais Royal ( de l'extérieur car le roi s'y trouvait), cathédrale de la Almudena, Plaza Mayor et la fameuse Puerta del Sol. Après un pique-nique dans l'immense Parque del Retiro, nous avons visité les arènes de Madrid, les plus grandes d'Espagne. L'univers des corridas, fait de ritualisations et de symbolismes, a été une grande découverte.



Le lendemain, nous étions à Segovia pour contempler son aqueduc romain monumental. Un jeu de piste dans la ville a stimulé les intelligences et l'esprit d'équipe pour aller de la cathédrale à la grande synagogue.

Mercredi, matinée shopping sur un périmètre bien défini. Les élèves ont été exemplaires, ponctuels et respectueux des consignes. Nous avons enchaîné sur une après-midi ensoleillée à Tolède pour visiter la ville fortifiée, perchée sur une colline, avec à ses pieds "el Tajo". Une petite "île" qui a été la capitale de l'Espagne avant Madrid, très marquée par trois cultures : musulmane, juive et chrétienne. Le séjour s'est terminé par une journée au Puy du Fou. Les élèves ont été émerveillés par les spectacles. Une belle façon de clôturer cette "promenade" dans l'histoire de l'Espagne. E. Solans



Les élèves de 4e Lapuyade au pied de l'ours et son arbusier (emblème de la ville de Madrid) à la Puerta del Sol, Madrid.

## UN PARTENARIAT QUI COMPTE

Nos amis du Colegio La Sagrada Familia de Zaragoza, sont venus accompagnés de leurs enseignantes, Sandra et Cristina, en Béarn afin de faire connaissances avec leur correspondant et notre culture ! Cet échange s'inscrit dans une longue histoire, débutée dans les années 80 . Ainsi, 25 élèves de 5ème de Franqueville et Houbaut ont pu converser dans la langue de Cervantes tout en partageant des moments de convivialité sous un "beth ceü de Pau" des plus cléments. Leur séjour a débuté par une visite au Sanctuaire de Lourdes suivie d'une après-midi placée sous le signe de la gourmandise puisqu'ils ont appris à réaliser des confitures dans les ateliers Miot à Uzès. La traditionnelle visite du Château de Pau était au programme le mercredi matin tandis que la matinée du jeudi était elle plus studieuse puisque les jeunes espagnols ont dû tester leurs connaissances sur la culture française . Pour leur dernière après-midi en France, les jeunes espagnols ont foulé le green du Golf de Billère sous un soleil radieux ! Cette semaine d'échange a été vraiment fort appréciée de tous et n'aurait pas été aussi réussie sans le soutien des parents, de l'équipe éducative et de la restauration ! F. Capdeboscq

