

REPORTAGE PHOTO

Extraits du règlement :

« Les productions médiatiques (articles / émissions de radio / vidéos / photos et légendes) sont faites par les élèves dans le cadre scolaire.

L'actualité au sens large (actualité extrascolaire, actualité de la classe ou de l'établissement, actualité locale, actualité nationale et internationale) doit figurer parmi les sujets traités dans ces productions. »

REPORTAGE PHOTO

Catégorie : Lycées Autres établissements

Niveau de la classe, le cas échéant : ULIS

Nom de l'établissement : Lycée Valéry Giscard d'Estaing

Ville – Académie : Chamalières – Académie de Clermont-Ferrand

Nom et prénom du responsable du projet : Mme Delhoume Charline et Mme Lozano

Mail de contact : charline.delhoume@ac-clermont.fr

Noms et Prénoms des élèves reporters :

ACIERIK Acelya, CHOUAF Ryan, GARDES Youna, IVANOV Mohamed, LAPEYRE Cynthia, MUSLIH HUSSEIN Sarel,
PATERNE Kévin, PAULET Jérémy, RONTET Maïa, THOMASSIN-RENAUD Johanna

Saveurs Olympiques : Les As de l'ULIS cuisinent l'esprit des JO !

« La cuisine c'est sportif, m'dame ! », sur une idée de Sarel !

Découvrez l'extraordinaire fusion entre la gastronomie et l'esprit sportif dans notre reportage exclusif en lien avec les disciplines sportives des Jeux Olympiques 2024.

Plongez au cœur de cette compétition culinaire où la cuisine devient un véritable terrain de jeu, rappelant les valeurs de compétition, d'effort et de collaboration chères aux Jeux Olympiques.

Au fil de notre reportage, explorez la convergence unique entre la cuisine et le sport, une symbiose captivante où la passion pour la gastronomie se marie harmonieusement avec l'esprit compétitif des Jeux Olympiques. Les chefs ou serveurs deviennent des athlètes de la cuisine, repoussant les limites de leur créativité pour atteindre l'excellence, tout comme les sportifs cherchent à repousser leurs propres records.

Indications techniques sur les conditions de réalisation :

Avec le téléphone de Mme Delhume avec les conseils avisés d'un photographe de La Montagne, Rémi Dugne. Textes des légendes en cours de français avec Mme Lozano et Mme Pasquier.

Saveurs Olympiques : Les As de l'ULIS cuisinent l'esprit des JO !



Saveurs Olympiques : Les As de l'ULIS cuisinent l'esprit des JO !

Se prendre un marron

Boxe, 1904–

Réflexe, préparation, anticipation

Service sous pression

Ne pas baisser la garde

Attaquer, contre-attaquer, esquiver

Plat de résistances, desserts, cafés

Le torchon brûle

Coup de feu !

Açelya Acierik– Cuisine 2 – 06 février 2024



Saveurs Olympiques : Les As de l'ULIS cuisinent l'esprit des JO !

Sabrer le Champagne

Escrime – Dès 1896

Dextérité et adresse

Passer avant, passer derrière

Bras armé à la louche

Dégager les plats du passage

Savoir manier

En garde, une-deux

Estocade finale!

Lauriers !

Kevin Paterne – Cuisine 2 – 06 février 2024



**Saveurs Olympiques : Les As de l'ULIS
cuisinent l'esprit des JO !**

Fort comme un bœuf

Haltérophilie, dès 1896 –

Port de charges

Soulever

Poser

Soulever

Reposer

Se muscler

Tablettes de chocolat

Repos

Youna Gardes – Cuisine restaurant
gastronomique – 8 février



Saveurs Olympiques : Les As de l'ULIS cuisinent l'esprit des JO !

En avoir dans le citron

Basketball, 1936 -

Réflexion

Concentration

Surface de préparation plane et propre

Pivoter

Envoyer

Passé au panier

Oui Chef !

Jérémy Paulet – Cuisine 2 – 06 février 2024



Saveurs Olympiques : Les As de l'ULIS cuisinent l'esprit des JO !

Avoir la pêche

Marathon, 1896 -

Top départ du passe-plat,
42,195 km de la cuisine à la salle,
de table en table,
de plat en plat,
de lampes chauffantes
en semelles brûlantes,
Avec de l'allure
De la cadence
De l'endurance
Ravitaillement assuré

Chaud devant !

Cynthia Lapeyre – Cuisine restaurant
gastronomique – 8 février



**Saveurs Olympiques : Les As de l'ULIS
cuisinent l'esprit des JO !**

**Comme un poisson
dans l'eau**

Natation, 1984–
Frotter et boire la tasse
Sans se la couler douce
Garder le cap
Résister en surfant sur la vague
Etre en nage
Et pas dans son assiette

Jeter l'éponge

Ryan Chouaf– Cuisine restaurant
gastronomique – 8 février



Saveurs Olympiques : Les As de l'ULIS
cuisinent l'esprit des JO !

Cheval de bataille

Equitation, 1900–

Dressage

Faire bon ménage

Trotter, galoper

A bride abattue

Nettoyer les écuries

Franchir les obstacles

Le pied à l'étrier

En pur sang

Et avec une bonne assiette

Tenir les rênes

Johanna Thomassin – Cuisine restaurant
gastronomique – 8 février



Saveurs Olympiques : Les As de l'ULIS cuisinent l'esprit des JO !

Appuyer sur le champignon

Skateboard, 2014–

Rouler, sauter

Pop ! Flip ! Switch !

Figures de style

Décharger des cartons

Et ranger les snacks

Au spot du garde-manger

Rester sur sa garde

Partir en vrille

Puis retrouver l'équilibre

Avoir du pain sur la planche

Maïa Rontet– Entrée de service – 8 février



**Saveurs Olympiques : Les As de l'ULIS
cuisinent l'esprit des JO !**

Tout feu, tout flamme

La flamme olympique, 1928–

Citius, Altius, Fortius- Comuniter

Plus vite, mettre les bouchées doubles

Plus haut, la cerise sur le gâteau

Plus fort, jouer avec le feu

- Ensemble !

Cynthia Lapeyre – Cuisine 2 – 06 février 2024

