

# la Tartine



Journal des élèves de l'ENS Lyon — n° 136 — Lundi 15 octobre 2008

## Edito

par Pauline

Chers lecteurs, nous sommes réunis ce soir (par la pensée) pour célébrer autour d'un chaleureux club'ouf et d'une bonne dernière-Tartine-de-2008 l'année qui se meurt dans la joie de Noël. Période bénie s'il en est, où chacun peut trouver son bonheur, que ce soit dans la nostalgie de l'enfance (avec ces enf\*\*\* de petits cousins braillards), dans la communion spirituelle (mais si, ça fait plaisir à Papy que tu viennes à la messe...), ou dans moult activités plus terrestres : voler le sapin du couloir de bio, manger des huîtres ou fourrer la dinde (si je puis me permettre).

Et si le Père Noël apportait dans sa hotte - de quoi pourrait-on rêver - allez, soyons fous : un Fuckzilla 2.0 (la version avec perceuse) ? des vacances au second semestre pour le département de géol ? voire... une réhabilitation de l'agreg et du CAPEC ? une avancée des élections de mai 2012 ? Al-lons, le Père Noël ne peut pas tout, et il a déjà assez à faire avec le procès qu'il a intenté aux rédacteurs de la Tartine DSM. Une année de plus, nous nous contenterons donc de rêver.

Pour ne pas sombrer dans le pessimisme des jours qui raccourcissent, terminons le tout en musique par un petit chant de Noël, comme il se doit en ces périodes de fêtes : Nowel... Joyeux Nowel... Bons baisers de Fort-de-Fraaaaance..... (offert par le BDL)

Rédacteur en chef : Pauline et Tom

Rédacteurs :

Le Jury, Elodie, un mogwaï anonyme, les élus CA, les élus CE, - gal

Envoyez vos articles à [tartine@ens-lyon.fr](mailto:tartine@ens-lyon.fr)  
Les opinions et fautes d'orthographe exprimées ici sont seules propriétés de leurs auteurs. Pas taper.

## C'est Noël

Ouais, Dude, c'est bientôt Noël. Tu sais, ce jour, où, tout petit, on te faisait croire qu'un vieux vicelard rentrait dans ton chez toi douillet pour t'apporter les cadeaux de tes rêves. C'était avant que, dans la cours de récré, tu te manges une beigne parce que tu y croyais dur comme fer, et que, ne supportant pas d'être tourné en ridicule par les grands, tu voulus mesurer de plus près votre différence de taille. Environ un pain, à l'époque. Il en a fait du chemin, le vieux. Entre le folklore néerlandais et le bon vieux Saint Nicolas, en passant par les contes de Dickens, il a fini par revêtir pour toujours son habit rouge et blanc, popularisé en cela par une campagne de Pub de Coca-Cola. Parce que, Dude, quitte à te décevoir une seconde fois, non, le petit pépé, ce n'est pas le mec qui livre les bouteilles de Coca en verre de ton enfance. Aucune chance, donc, qu'un jour, le Bonhomme Michelin ne soit popularisé comme le bibendum qui remplace les cloches de Pâques, même si ça aurait autrement plus de gueule quand même. Noël, c'est pas juste le petit vieux, le plus important, ça pourrait être les cadeaux. Pas les cadeaux nazes qu'on s'offre en allant au ClubOuf, quand on fait un concours du plus ridicule avec ses potes, ni les clémentines qui faisaient sourire ta grand-mère aux larmes (ce qui, en passant, m'amène à te dire que c'est outrageusement daté de mettre son dentier dans un verre d'eau le temps de couper la dinde). Non, moi, je parle des cadeaux qui comptent, au choix ceux qui valent une tonne de fric, et que tu refileras à ton petit cousin dans un mois pour passer à autre chose. Ou alors, les autres, ceux qui ne coûtent rien, mais que les gens ont choisis avec amour, ceux dont tu te souviens 10 ans après. Tu te rappelles, Dude, ton air dépité quand tu as reçu ce livre de science, et ta remarque désobligeante qui a tant fait souffrir ton arrière grand-mère ? Et pourtant, tu ne te rappelles de rien d'autre trouvé au pied d'un sapin. Ouais, Dude, Noël, c'est aussi ça, comme quoi, on peut parler d'amour sans avoir besoin de se trainer à la messe.

## Résultats des InterDeps

Pour ceux qui n'étaient pas tout-à-l'heure à la projection des films et donc à l'annonce officielle des résultats, voici le détail des classements des InterDeps !

**Soirée :**

1) DSVT 2) DSM 3) DMI 4) LSH

**Clubouf :**

1) DMI 2) DSVT 3) LSH 4) DSM

**Tartine :**

1) LSH 2) DSM 2) DSVT 4) DMI

**Sport :**

1) DSM 2) DSVT 3) DMI 4) LSH

Prix des initiatives DMI

Prix de l'ambiance DSM

**GAGNANT : DSM**

Merci encore à tous et bravo !

## Compte rendu CE :

Résidence, Fusion des 2 ENS et Master-Agrog !  
par Anne-Marie,  
pour l'Info

J eudi dernier le 11, pendant que vous matiez des BD au -1, vos représentants CE étaient en réunion avec M. le Directeur des études au +2 ! On y a parlé "bruit à la rez", "fusion et autonomie des 2 écoles" et "mastérisation de l'agreg". Voici un pitit compte rendu : Il y a encore trop de bruit à la résidence... Il faut en appeler au civisme de chacun, car la résidence aussi un lieu de travail. Si certains souhaitent se réunir de façon plus sonore, ils peuvent le faire au foyer, cf conditions (site du BdE, charte de bonne conduite). Ce serait triste d'en arriver à l'expulsion pour l'exemple... Le projet de fusion des deux écoles a été officiellement présenté à la ministre, actuellement le document officiel rendant compte du bilan et d'un calendrier n'est pas diffusé. La fusion des deux écoles a été pensée en même temps que l'autonomie demandée par l'ENS Lyon. Cette autonomie amène plus de liberté sur la gestion du personnel (il y a quand même des quotas à respecter) et des budgets. Par exemple un budget recherche global est alloué aux labos de l'école, ensuite redistribué par la direction, ce ne sont plus des attributions détaillées\*. Au sujet de la fusion des 2 écoles, le représentant du BdE, en l'occurrence le président du BdE, souligne les efforts fait par les deux BdE pour fonctionner conjointement (WEI, InterCul, etc...) et les grosses et nombreuses réticences rencontrées face à l'administration LSH notamment. Le rapport d'investissement semble déséquilibré. Enfin concernant la "mastérisation" des préparations à l'agrégation : L'obtention de l'Agrog vaudra pour un M2 Pro Enseignement. Pour le différencier et le justifier face au CAPES, l'ENS propose de penser des postes d'agrégés en 1° cycle de Fac (un peu comme les PRAG). Il faut savoir que désormais les agrégés seront exclusivement destinés aux CPGE et aux Terminales (donc : diminution de postes CQFD !). La proposition de l'Ecole vise à "sauver" le statut d'agrégé, à le rendre nécessaire et légitime, à ouvrir des débouchés aux futurs agrégés\*. Au niveau de la préparation et du concours dès l'an prochain, ça change, mais qu'un peu. Le contenu

scientifique des concours reste le même. A ceci s'ajoute une épreuve/entretien pour évaluer les capacités pédagogiques du candidat. Étant donné qu'une fois diplômés les élèves seront directement enseignants, une formation pratique sera faite tout au long de l'année via des stages/cours. Il s'agira probablement d'une demi-journée / semaine, à la Fac de Lyon1, avec d'abord de l'observation puis la réalisation de cours ou plus probablement de TD en 1° cycle. Il a été rappelé, notamment pour la prépa agrog SVSTU, que les normaliens n'y avaient pas forcément accès de plein droit et que les auditeurs n'en étaient pas systématiquement exclus. Les meilleurs dossiers sont pris en fonction du nombre de places disponibles (théoriquement ?! Avis de l'auteur qui n'engage... que l'auteur !).

(\* je cite de mémoire ce qui a été dit, ce n'est pas du mot à mot)

## Nostalgie des InterDep's par un motuwaï anonyme

S nif, snif et re-snif... je vais pleurer... Les interdep' sont déjà finies ! Franchement, t'as vu, les L3 ils ont juste tout déchiré, Jamais on n'avais eu d'aussi beaux décors au club'ouf D'ailleurs, personne ne s'était jamais déguisé ! Et les soirées... simplement ouf ! Sans parler des dégustations de Beaujolais Des massages, des schtroumpfs et autres tartines. Même LSH ne s'est pas défilé, Une seule chose à faire, nous on s'incline. Bonne ambiance, même en sport on a eu des surprises. Maillots débiles, incroyable motivation à participer Et une victoire des filles de LSH en volley ! Moi je dis, pendant quatre semaines toutes grises Nous, on a trouvé un peu de soleil pour s'éclater ! Merci à tous, vous êtes trop forts...

Mère Noëlle...

... cherche boules pour décorer son sapin. Si possible de couleur différente.

Père Noël...

... tient à signaler qu'il portera plainte pour diffamation contre les rédacteurs de la Tartine DSM. Rachida D\* a été mise au courant et saisira lesdits rédacteurs (et l'arme du crime).

Lutins...

... sucent la bûche. Au menu le 25 au midi : un steak, trois oeufs et un citron.

## Coir cuisine :

Soupe à la laitue par -gal

B on, les idées de la semaine dernière avaient l'air pas mal en ce qui concerne le sucré, mais cette semaine, je reviens sur un peu de salé avec THE solution. The solution a quoi ? A THE problème. A savoir, ouverture du frigo, et ô horreur, une SA-LA-DE ! Qui est arrivée là on ne sait pas trop comment, peut être grâce au Paniers de Martin, peut être grâce à un coloc qui est parti en vacances prolongées en te laissant sur les bras cette plante que tu abhorres. Qu'en faire ? Tu peux la laisser s'abimer pour ne plus avoir de remords à la jeter. Légume du casino, trois jours devraient suffire. Légumes de Martin, dans deux semaines elle encombre encore gaillardement ton frigo ! Eh bien je te propose un moyen rapide, efficace et même bon de t'en débarrasser : une soupe à la laitue (oui, laitue ça fait mieux que salade). C'est facile comme tout et pas franchement long. Juges-en par toi-même.

Prendre un oignon, le faire revenir dans du beurre au fond de la casserole, rajouter une cuillère de farine et un peu d'eau pour épaissir (attention ça accroche). Prendre des patates coupées en morceaux. Pour la quantité, ça dépend de la taille de ta salade et de si tu aimes bien les patates et de la consistance que tu veux obtenir. Entre trois et cinq je dirais. Tu les rajoute, avec de l'eau et du lait en quantités à peu près égales, histoire de bien recouvrir les patates. Tu peux même mettre un bouillon en cube (viande ou légumes). Rajoute les feuilles de salade lavées, couvre et laisse cuire jusqu'à ce que les patates soient cuites. Mouline tout ça, rajoute de l'eau ou du lait si c'est trop épais, de la crème si tu es gourmand(e) et un peu de coriandre. Voilà, c'est prêt et normalement, c'est bon.

# Compte-rendu CA

par les élus CA

# Qui est-ce ?

par Elodie

L'an dernier, le CA a parfois manqué de visibilité notamment dans la Tartine ; cette année nous allons donc essayer de vous tenir au courant aussi fréquemment et objectivement que possible de ces décisions qui mine de rien vous concernent. Galop d'essai d'un compte-rendu CA. Le CA de décembre, c'était lundi dernier. On y a principalement voté le budget prévisionnel pour 2009, mais aussi parlé mutualisation avec LSH, autonomie (= adaptation à la loi LRU) et surtout... agreg. Et c'est ça qu'on voulait vous transmettre, parce que certains sont inquiets, se posent des questions, ne sont pas au DSM. En effet, la proposition soumise au vote du CA de lundi était la suivante : dès la rentrée 2009, l'ENS ouvrirait un Master 2 pro qui remplacerait la prépa agreg. Ce M2 pro aurait pour intitulé : "Master 2 professionnel Enseignement au niveau du 1er cycle universitaire et des classes préparatoires", étant donné que depuis les réformes des concours de l'enseignement, l'agreg se recentre sur Terminale, prépa et licence. Même si, au fond, on change la formation sans savoir exactement ce que deviendras le concours dans les années à venir, mais bref. Il n'y aurait plus de mention par matière, mais des spécialités, dans la mesure où dans les années à venir les différents cours pourraient en venir à changer (exemple pris ici : pourquoi pas une agreg spécialité géol + physique et non pas bio + géol pour former des profs de géophysique et pas des naturalistes). Bien sûr, on pourrait comme avant reprendre ensuite un M2 recherche et une thèse. Ce projet a de bons côtés : les "reçus-collés" qui n'auraient pas leur agreg pourraient quand même enseigner grâce à leur diplôme de M2 pro, en tant que maîtres auxiliaires recrutables directement par les chefs d'établissements. Nous avons voté contre. Pourquoi ? Explication : vous vous posez peut-être la même question que nous : que devient le stage pédagogique ? Eh bien ce stage se ferait au cours de l'année de M2 pro, sous forme probablement d'une journée d'enseignement par semaine à des étudiants de L1 ou L2 - avec le risque

de devoir diminuer un peu les exigences des programmes par ailleurs pour cause de moins de temps pour bosser pour soi. Après, ce qui adviendra des éventuels reports de stage... bonne question. De plus, former de moins en moins de "vrais" agrégés et de plus en plus de "faux" (comprendre des M2 qui deviendront maîtres aux') nous paraît ressembler à une privatisation et à une précarisation du système public, où les établissements recrutent eux-mêmes leurs profs. De là à faire disparaître définitivement les concours de l'enseignement, il n'y a qu'un pas, qu'il n'est pas encore à l'ordre du jour de franchir, mais qui sait ce qui adviendra dans les années à venir... Il est intéressant de noter que ce genre de craintes a poussé l'école soeur à ne pas créer ces Masters Pro. Voilà raconté assez fidèlement nous semble-t-il ce qui s'est dit en Salle des Conseils lundi dernier. Si vous avez la moindre question à ce sujet ou à propos de n'importe quoi d'autre qui soit de notre ressort, n'hésitez pas : pauline.philippe, bruno.grenet, marine.lasbleis, jill.vie

Rudolf...  
... entre en cure de désintoxication. Ca suffit de se moquer de son nez rouge. Merci à tous ceux qui l'ont soutenu pour prendre cette importante décision.

Que peut-il ? Tout. Qu'a-t-il fait ? Rien. Avec cette pleine puissance, en huit mois, un homme de génie eût changé la face de la France, de l'Europe peut-être. Seulement, voilà, il a pris la France et n'en sait rien faire. Dieu sait pourtant que le président se démène: il fait rage, il touche à tout, il court après les projets ; ne pouvant créer, il détruit ; il cherche à donner le change sur sa nullité ; c'est le mouvement perpétuel ; mais, hélas ! cette roue tourne à vide. L'homme qui, après sa prise du pouvoir, a épousé une princesse étrangère, est un carriériste avantageux. Il aime la gloriole, les paillettes, les grands mots, ce qui sonne, ce qui brille, toutes les verroteries du pouvoir. Il a pour lui l'argent, l'agio, la banque, la Bourse, le coffre-fort. Il a des caprices, il faut qu'il les satisfasse. Quand on mesure l'homme et qu'on le trouve si petit et qu'ensuite on mesure le succès et qu'on le trouve énorme, il est impossible que l'esprit n'éprouve pas quelque surprise. On y ajoutera le cynisme car, la France, il la foule aux pieds, lui rit au nez, la brave, la nie, l'insulte, la bafoue ! Triste spectacle que celui de galop, à travers l'absurde, d'un homme médiocre échappé.

Réponse :  
Victor Hugo dans "Napoléon, le petit".  
Honni soit qui mal y pense !

|   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
|   | 8 | 4 |   |   |   |   |   | 3 |
| 7 |   |   | 2 |   |   |   |   | 6 |
|   |   | 9 | 1 |   | 4 |   |   |   |
|   | 7 | 5 |   | 8 |   |   | 4 |   |
|   |   |   |   |   |   |   | 2 |   |
|   |   |   | 5 | 6 |   | 8 |   |   |
|   |   |   |   | 7 | 3 |   |   |   |
|   |   |   | 4 |   |   | 2 |   |   |
| 6 |   |   |   |   |   |   |   | 1 |

## Coin cuisine :

Gratiné de Cardons par <sup>pal</sup>

NDLR : eh oui, deux recettes pour le prix d'une, parce que Noël c'est pas seulement les sapins piqués aux voisins, les calendriers de l'Avent où tu es toujours frustré parce que c'est un à la fois, et le froid piquant des premières neiges sur le Rhône, la Saône ou chez ta mère...

Vos rédacteurs Tartine m'ont demandé une deuxième recette de Noël. Hum...d'habitude, je ne fais pas la cuisine à Noël, et en fait, j'ai une idée moyenne de ce qui est traditionnel. A ce qu'il paraît, les cardons à la moelle le sont à Lyon. Mais j'aime pas la moelle, vous vous en foutez mais je donne des recettes de trucs que j'aime, donc je vais me rabattre sur la recette du gratin de cardons, qui est traditionnelle au moins dans ma famille qui en raffole.

Tout d'abord, pour tous ceux qui n'ont pas pris de Paniers de Martin la semaine dernière, qu'est-ce qu'un cardon ? C'est un légume présent à plein d'endroits, je vous renvoie à l'article Wikipédia si vous voulez en savoir plus. Je ne vous fais pas un exposé, mais je vous annonce que ça se mange et que c'est assez spécifique à la région lyonnaise et à la Savoie. Et

la cuisine du cardon est délicate pour les deux premières étapes.

Epreuve numéro un : bien les choisir son cardon : quand ils sont blancs (vert : pas bon du tout !)

Epreuve numéro deux (la plus chainte) : Epluchage du cardon : comme des côtes de bettes, en gros, vous enlevez le vert et surtout, vous enlevez les fibres de la partie blanche. C'est déterminant ! Vous les débitez en tronçons, vous les laissez tremper dans de l'eau citronnée (pour pas que ça devienne marron).

Dans la cocotte-minute : faire bouillir deux litres d'eau salée, y plonger les cardons, refermer, laisser cuire 50 minutes à feu doux après que la soupe se soit mise à tourner. Egoutter.

Pendant ce temps là, en profiter pour faire un roux brun (bon, je vous laisse trouver une recette sur le ouaib, c'est une histoire de beaucoup de beurre et de farine, en utilisant de l'eau de cuisson des cardons, pour moitié environ).

Y mettre les cardons cuits, laisser mijoter 20 minutes. Mettre dans un plat à gratin, mettre du gruyère râpé et faire gratiner sous le grill.

Théoriquement, si vous avez bien choisi et épluché vos cardons, ils sont fondants et c'est excellent.

Cacao de l'après « j'ai mis le nez dehors je n'aurais pas du il fait trop froid/humide »

Juste une petite idée pour un goûter qui réchauffe, simple amélioration du cacao. C'est pas une recette de Noël, juste un truc agréable l'hiver. Et parfait quand on rentre plein de neige ou trempé jusqu'aux os. Bon, en fait, on va commencer pour les gens qui n'ont pas de cacao chez eux, du vrai, du bon (non, le Nesquik ou le Banania ça compte pas !) c'est dommage mais j'ai la solution. Vous prenez du chocolat (genre chocolat noir pâtissier, à dessert), vous en cassez cinq carrés que vous faites fondre délicatement dans un peu de lait en remuant. Quand c'est fondu, rajoutez le reste du lait vous mélangez bien et faire mijoter cinq minutes à feu doux. Bon, on passe à l'assaisonnement : un peu de cannelle en poudre ou un peu de vanille (je n'ai pas essayé avec les deux à la fois). Une cuillère de miel, du bon qui a du gout si possible. Et un peu de rhum, je vous laisse déterminer la quantité que vous voulez, en fonction de si vous voulez un rhum parfumé ou un cacao... Ça se boit chaud !

G., M. et B...

... cherchent jeune vierge pour offrir gâteries. Femmes enceintes s'abstenir (on a déjà donné).

Saint Nicolas...

... vous annonce qu'il a la frite (belge).

Assistantes du Père Noël...

... aimeraient passer à plus gros calibre. Les lutins ça va cinq minutes.

Rois mages...

... ont décidé 1/ de changer de prénom (c'était quand même ridicule) sauf Balthazar qui est fier d'avoir le même prénom que le trez du gala, 2/ de remplacer l'or, l'encens et la myrrhe par un petit pot Blédina, une peluche qui fait "pouic" quand on lui appuie sur le ventre et un hochet rose afin de contrecarrer leur image surannée et de montrer qu'ils comprennent les problématiques d'une maternité moderne.

Petit Jésus...

... est jaloux qu'on ait pensé à lui en dernier alors que c'est quand même son anniversaire. Il espère au moins qu'on lui mettra des huitres dans son premier biberon.

## Your (real) Impact Factor

$$\text{Impact Factor (corrected)} = \frac{\begin{matrix} \# \text{ times your work is cited} \\ - \# \text{ citations that actually trash your work} \\ - \# \text{ times you cited yourself (nice try)} \\ - \# \text{ times you were cited just to pad the introduction section} \\ - \# \text{ citations the editor pressured the author to include to increase the journal's impact factor} \end{matrix}}{\begin{matrix} \# \text{ original articles you've written} \\ + \# \text{ articles you were included in out of pity or politics} \\ + \# \text{ not-so-original articles you've written copied and pasted} \end{matrix}}$$