

L'éléphant

Le sais-tu ?

Les défenses de l'éléphant sont des dents. Elles pèsent jusqu'à 60kg et mesurent jusqu'à 3 m.

👤 Carte d'identité

Famille : Éléphantidés

Longueur : environ 5 m

Poids : environ 3 tonnes

Longévité : 60 ans

Couleur : gris

Habitat : Afrique → savane
Asie → forêt

L'éléphant est le plus grand mammifère terrestre. Il existe deux types d'éléphants : l'éléphant d'Afrique qui a de grandes oreilles et de grandes défenses et l'éléphant d'Asie qui a deux bosses sur la tête.

👤 Reproduction

La femelle porte ses petits pendant 22 mois, ce qui est la plus longue durée chez tous les **mammifères**. L'éléphanteau pèse déjà 100kg à la naissance.

🍴 Alimentation

L'éléphant se nourrit de nombreux types de végétaux : herbes, feuilles, écorces... Il a besoin de 150 à 300 kg de nourriture par jour, ainsi que de boire souvent (jusqu'à 200 litres d'eau en une journée, même s'il peut s'en passer pendant quelques jours).

🏠 Mode de vie

L'éléphant se déplace souvent afin de trouver de la nourriture. Il passe les deux tiers de sa journée à en chercher, et le dernier tiers à dormir (debout ou allongé). Les groupes d'éléphants sont composés de femelles avec les petits, alors que les mâles sont dans des groupes à part.

🔍 Zoom sur... sa trompe

La trompe de l'éléphant est à la fois le nez et la lèvre supérieure de l'éléphant. Il s'en sert pour respirer. Il ne boit pas par sa trompe, mais il aspire l'eau dans sa trompe pour la rejeter dans sa bouche. Il peut même saisir des branches grâce à sa trompe.



La hutte Kényane

Le sais-tu ?

Les huttes Massaï, appelées **enkangs**, sont construites principalement par les femmes.



Carte d'identité

Localisation : Zones rurales Kenyanes (Rift Valley, régions semi-arides)

Matériaux : Bois, branches, chaume, boue, bouse de vache

Forme : Circulaire ou ovale

Toit : En paille ou chaume, parfois renforcé de peaux animales

Dimensions : 3 à 5 m de diamètre

Les huttes kényanes incarnent un savoir-faire ancestral, une adaptation harmonieuse à l'environnement et un mode de vie communautaire. Ces habitations, bien que simples, répondent parfaitement aux besoins des populations pastorales.

🏠 Construction

Faites des branches entrelacées, enduites de boue et de bouse de vache pour assurer l'isolation thermique. De forme ronde ou ovale, elles ont un toit conique en paille ou en chaume. Les murs épais aident à maintenir une température fraîche la journée et chaude la nuit. L'intérieur est divisé en petites sections : sommeil, cuisine, et parfois bétail. La construction est un effort communautaire.

🏡 Adaptation

Ces huttes sont conçues pour être facilement réparables et adaptables aux conditions climatiques difficiles du Kenya, comme la chaleur intense et les longues périodes de sécheresse. Les matériaux utilisés, tous naturels et disponibles localement, sont écologiques et permettent une intégration parfaite avec le paysage.

▶ Évolution

Bien que ces huttes traditionnelles soient toujours présentes dans certaines communautés rurales, la modernisation et l'urbanisation ont vu la construction de maisons en briques, en tôle et en béton dans d'autres régions. Cependant, les huttes traditionnelles restent un symbole de l'identité culturelle des peuples pastoraux du Kenya.

🔍 Zoom sur... L'élevage

Les habitations peuvent être conçues avec des enclos attachés ou des espaces ouverts à l'intérieur pour permettre aux animaux de rester à l'abri, particulièrement durant la saison des pluies ou lors des nuits fraîches.



doc

Les masais

Le sais-tu ?

Les Masais sont célèbres pour leurs danses spectaculaires où les hommes sautent de façon impressionnante, montrant leur force et leur agilité.

Carte d'identité

Population : ≈ 1 million de personnes

Lieux de vie : Sud du Kenya et nord de la Tanzanie, Vallée du Rift

Mode de vie : Semi-nomade, pastoral.

Langue : Maa (langue masai), swahili et anglais

Religion : Animistes, culte d'Enkai (dieu créateur)

Habillement : Shuka (tissu rouge ou coloré), ornements de perles

Pasteurs semi-nomades, ils se déplacent avec leurs troupeaux. Le bétail fournit de la nourriture et est un symbole de prestige.

🏠 Organisation

Hiérarchisée, avec des rites d'initiation importants : circoncision, passage à l'âge adulte. Très jeunes, les hommes apprennent à devenir guerriers (**Moran**) et à protéger le village et le bétail contre les prédateurs. Les femmes s'occupent de la maison et des enfants.

🏡 Mode de vie

Ils vivent dans des huttes appelées **enkangs**, construites en branches et boue, et se déplacent selon les besoins de pâturage pour leur bétail. Les danses et chants traditionnels font aussi partie intégrante de leur culture, notamment lors des fêtes et cérémonies.

🌱 Écologie

Leur mode de vie pastoral les pousse à migrer régulièrement, ce qui permet aux terres de se régénérer naturellement.

Cependant, la réduction des terres due aux parcs nationaux et aux réserves, a considérablement influencé leur mode de vie traditionnel.

Ils cohabitent avec les grands animaux sauvages comme les lions et les éléphants, qu'ils respectent profondément, bien que la protection de leur bétail demeure leur priorité.

🔍 Zoom sur... Les femmes

Elles sont responsables de la construction des huttes, des repas et de l'éducation des enfants. Elles créent les magnifiques colliers de perles colorés, symboles d'identité culturelle.



Le sais-tu ?

L'ugali porte différents noms selon les régions: au Kenya et en Tanzanie, on l'appelle **ugali**, mais en Ouganda, il est connu sous le nom de **posho**.

Dans d'autres régions, il est parfois appelé **sadza** ou **pap**.

**Carte d'identité**

Ingrédient principal: Farine de maïs (parfois de manioc, millet ou sorgho)

Origine: Afrique de l'Est (Kenya, Tanzanie, Ouganda)

Accompagnements: Légumes, viande, poisson, sauces

Mode de consommation: Mangé à la main, souvent en boulettes

L'Ugali est un aliment de base profondément enraciné dans les cultures d'Afrique de l'Est. Ce plat simple, mais essentiel, joue un rôle central dans l'alimentation quotidienne de nombreuses communautés, notamment au Kenya, en Tanzanie, en Ouganda et dans d'autres pays voisins.

**Transmission**

Le processus de préparation de l'ugali est souvent transmis de génération en génération, et la capacité à bien le cuisiner est valorisée dans de nombreuses familles. Les hommes et les femmes participent à sa consommation, mais dans la plupart des cultures, ce sont les femmes qui le préparent pour la famille.

**Consommation**

Modelé en boules avec les mains, elles sont ensuite trempées dans des sauces ou accompagnées de légumes, de viande ou de poisson.

Il est consommé avec des légumes comme les épinards (appelés "**sukumawiki**" au Kenya) ou des viandes en sauce.

**Écologie**

L'ugali est étroitement lié aux cultures locales. L'agriculture est une activité clé dans la région, et la production de maïs est adaptée aux sols et climats d'Afrique de l'Est. Ces cultures sont cultivées de manière traditionnelle et souvent en rotation avec d'autres plantes pour préserver la fertilité des sols.

Zoom sur... La préparation

Pour réaliser un bon ugali, il faut porter de l'eau à ébullition puis ajouter progressivement la farine de maïs tout en mélangeant constamment avec une grande spatule en bois (souvent appelée **mwiko**). Le mélange est remué vigoureusement jusqu'à ce qu'il devienne épais et homogène. L'ugali est ensuite servi chaud et mangé immédiatement.



Kelvin Kiptum

Le sais-tu ?

Kelvin Kiptum a couru son tout premier marathon officiel à l'âge de 23 ans lors du Marathon de Valence (Espagne) 2022, où il a réalisé un temps de 2h01m53s. Il est ainsi devenu le marathonien le plus rapide de l'histoire.



Carte d'identité

Nom	Kelvin Kiptum Cheruiyot
Disciplines	Courses de fond
Nationalité	Kényane
Naissance	02/12/1999 Eldoret
Décès	11/02/2024 Kaptagat
Record	Marathon : 2h 0min 35s (Chicago USA)

Kelvin Kiptum est un athlète kényan qui a rapidement fait sensation dans le monde du marathon. Ses débuts fulgurants ont marqué l'histoire de la course à pied.

◀ Débuts

Kelvin Kiptum a grandi au Kenya, un pays réputé pour ses coureurs de fond. Dès son jeune âge, il s'est intéressé à la course à pied, s'entraînant sur les collines de son village natal. Son talent naturel et son engagement lui ont permis de gravir rapidement les échelons dans le monde du marathon.

★ Palmarès

Outre sa performance au Marathon de Valence (Es), Kelvin Kiptum continue d'impressionner. Ses résultats en compétition l'ont déjà inscrit parmi les élites du marathon mondial. Le 11 décembre 2023, il reçoit de la part de *World Athletics* le trophée de l'athlète masculin de l'année 2023 dans la catégorie hors-stade. Il est alors perçu favori pour les Jeux Olympiques de 2024.

▷ Décès

Kelvin Kiptum meurt le 11 février 2024 à l'âge de **24 ans** dans un accident de voiture près de Kaptagat. Il était le conducteur du véhicule et transportait deux autres personnes dans la voiture. Il a perdu le contrôle du véhicule. Son entraîneur, le Rwandais Gervais Hakizimana (en), meurt aussi dans l'accident^{10,11}. Il est enterré dans sa ferme de Naiberi après une cérémonie funéraire à Chepkorio, le 23 février 2024.

2:01:53

🔍 Zoom sur... Le Marathon de Valence 2022

Le Marathon de Valence est considéré comme l'un des parcours les plus rapides au monde. Ce fut son premier marathon officiel et une véritable performance historique. Avec un temps de 2h01m53s, il s'est immédiatement positionné parmi les plus grands coureurs de marathon de tous les temps.



doc

Wangari Maathai

Le sais-tu ?

Première femme d'Afrique de l'Est à obtenir un doctorat, elle a pris un prénom anglais pendant ses études, quelle a abandonné par la suite.



Carte d'identité

Nom : Wangari Muta Maathai

Activité : Écologiste et militante féministe

Nationalité : Kényane

Naissance : 1er avril 1940, Ithite, Kenya

Décès : 25 sept. 2011, Nairobi, Kenya

Wangari Maathai est une militante écologiste et politique kényane, première femme africaine à recevoir le prix Nobel de la paix en 2004 pour son engagement en faveur de l'environnement et des droits des femmes.

Engagement environnemental

Wangari Maathai a fondé le mouvement Green Belt en 1977, une initiative visant à lutter contre la déforestation en plantant des millions d'arbres à travers le Kenya.

Défense des droits des femmes

Elle a été une fervente défenseuse des droits des femmes, encourageant leur autonomisation à travers la participation active à la préservation de l'environnement.

Prix Nobel de la Paix

En 2004, elle devient la première femme africaine à recevoir le Prix Nobel de la paix pour ses efforts novateurs en faveur du développement durable, de la démocratie et de la paix.

Zoom sur... L'impact mondial du Green Belt Movement

Le mouvement a planté plus de 50 millions d'arbres à travers l'Afrique et continue d'inspirer les initiatives mondiales pour la reforestation et la lutte contre le changement climatique.



Le sais-tu ?

Certaines rizières en terrasses chinoises, comme celles de Longji, sont cultivées depuis plus de 1 300 ans et couvrent des montagnes entières avec des courbes spectaculaires.

☰ Carte d'identité

Type : Terrains agricoles inondés

Principale culture : Riz

Régions : Sud de la Chine (Yunnan, Guangxi, Hunan, Jiangxi)

Origine : 3 000 à 4 000 ans

Méthodes de culture : Culture en terrasses ou sur terrains plats

Les rizières chinoises sont des terres agricoles inondées, utilisées principalement pour la culture du riz. En Chine, elles constituent l'un des paysages les plus emblématiques, et leur importance dépasse l'agriculture, car elles sont liées à l'histoire, la culture, et l'économie du pays depuis des millénaires.

Prouesse agricole

Les populations locales ont su transformer des montagnes abruptes en terrasses fertiles capables de retenir l'eau. Cette méthode permet de nourrir une grande partie de la population chinoise depuis des siècles.

Paysage culturel et patrimonial

Les rizières chinoises sont aussi des symboles culturels et artistiques. Elles ont inspiré de nombreux artistes et écrivains et sont aujourd'hui classées au patrimoine mondial de l'UNESCO (les rizières de Honghe). Un paysage sculpté au fil des générations qui raconte l'histoire des communautés rurales.

Durabilité et biodiversité

Les rizières chinoises abritent une biodiversité exceptionnelle. De nombreuses espèces d'oiseaux, de poissons et d'insectes y vivent, créant un écosystème complexe. Il existe un mouvement en faveur de l'agriculture durable dans ces régions, visant à protéger cet équilibre naturel et à promouvoir des méthodes de culture écologiques.



🔍 Zoom sur... La culture traditionnelle

Dans de nombreuses rizières chinoises, la culture du riz se fait encore à la main, comme il y a des siècles. Les champs sont labourés à l'aide de buffles d'eau. Les jeunes plants de riz sont transplantés minutieusement dans les rizières inondées. Cette méthode permet de contrôler la qualité des plants et de préserver la fertilité des sols. Ce savoir-faire ancestral est transmis de génération en génération.

La perle d'orient

Le sais-tu ?

La Perle de l'Orient a une plateforme en verre tout en haut, où tu peux marcher et regarder la ville de Shanghai sous tes pieds comme si tu marchais dans les airs !

☞ Carte d'identité

Lieu : Shanghai, Chine

Hauteur : 468 mètres

Inauguration : 1994

Utilisation : Tour de télévision et lieu touristique

Signe distinctif : Des boules géantes sur la tour

La Perle de l'Orient est une très grande tour située à Shanghai, en Chine. Construite en 1994, elle est célèbre pour son design futuriste avec des boules géantes empilées les unes sur les autres. C'est l'un des endroits les plus connus de Shanghai.

Modernité

La Perle de l'Orient montre que Shanghai est une ville moderne et pleine d'innovation. Elle est située dans un quartier important et, de loin, on peut voir sa forme spéciale avec des boules, qui ressemblent à des perles suspendues.

Architecture

Le design unique de la Perle de l'Orient, avec ses sphères suspendues, symbolise des perles tombant sur un plateau de jade, un motif issu de la culture chinoise. Elle est un mélange tradition et modernité, offrant une vue spectaculaire sur la ville et la rivière Huangpu. Les sphères abritent des plateformes d'observation, des restaurants, et même un hôtel.

Tourisme

La Perle de l'Orient n'est pas seulement une tour de télévision, elle est aussi un endroit où les gens viennent pour s'amuser. Tu peux monter tout en haut et voir toute la ville depuis des plateformes d'observation. Il y a aussi un musée pour apprendre des choses sur l'histoire de Shanghai.

🔍 Zoom sur... La terrasse en verre

L'une des choses les plus amusantes à la Perle de l'Orient est la terrasse en verre. Elle se trouve à 259 mètres de hauteur ! Tu peux marcher dessus et regarder sous tes pieds comme si tu volais au-dessus de la ville.

Le canard laqué

Le sais-tu ?

*Il faut parfois trois jours pour préparer un canard laqué !
Le secret réside dans la peau qui doit être ultra-croustillante, grâce à un long processus de séchage et de cuisson lente.*

☞ Carte d'identité

Origine : Pékin, Chine

Dynastie : Yuan (il y a plus de 600ans)

Ingrédient principal : Canard

Mode de cuisson : Rôti lentement après un long séchage

Accompagnement typique : Crêpes fines, légumes, sauce hoisin

Le canard laqué, également appelé canard laqué de Pékin, est un plat traditionnel chinois. Il est célèbre pour sa peau dorée et croustillante, et se mange accompagné de crêpes fines, de légumes et de sauce sucrée. Ce plat est devenu une spécialité dans les grands restaurants chinois à travers le monde.

Tradition

Le canard laqué est un plat qui remonte à la dynastie Yuan, il y a plus de 600 ans. Il était cuisiné pour les empereurs dans **la Cité Interdite**, un palais royal à Pékin. Depuis, il est devenu un symbole de la cuisine chinoise, servi dans les banquets et les restaurants les plus prestigieux.

Dégustation

Le canard laqué est souvent découpé en fines tranches directement à table. Chaque tranche est enroulée dans une petite crêpe avec des bâtonnets de concombre et d'oignons verts, puis arrosée de sauce *hoisin*, une sauce sucrée-salée typique. Chacun compose lui-même son petit rouleau.

Préparation

Ce qui rend le canard laqué si spécial, c'est sa façon d'être cuit. Le canard est d'abord séché, puis rôti lentement dans un grand four. C'est cette cuisson qui rend la peau si croustillante et dorée. Les chefs mettent beaucoup de temps et de soin pour que chaque canard soit parfait !

🔍 Zoom sur... Le canard

Pour obtenir une viande tendre et savoureuse, les canards sont nourris principalement avec des céréales. Ils doivent être élevés en plein air, ce qui leur permet de bouger librement et d'avoir une chair de meilleure qualité. Une fois qu'ils atteignent la taille idéale, les canards sont soigneusement abattus pour préserver la qualité de leur peau.



doc

Confucius

Le sais-tu ?

Confucius pensait que tout le monde pouvait apprendre à être meilleur, et il a eu plus de 3 000 élèves durant sa vie !

☞ Carte d'identité

Naissance : 551 avant J.-C.

Mort : 479 avant J.-C.

Lieu de naissance : Qufu, province du Shandong, Chine

Occupation : Philosophe et enseignant

Connu pour : Ses idées sur la morale, l'éducation, et le respect de la famille

Confucius est l'un des plus grands penseurs et enseignants de la Chine ancienne.

Il a enseigné des valeurs importantes comme la bonté, le respect et la justice.

Ses idées influencent encore la façon dont les gens pensent et vivent aujourd'hui.

Éducation

Confucius croyait que l'éducation pouvait rendre les gens meilleurs. Il passait son temps à enseigner la sagesse et à montrer à ses élèves comment bien vivre. Il pensait que tout le monde, qu'il soit riche ou pauvre, pouvait apprendre à être un meilleur être humain.

Respect et tradition

Pour Confucius, la famille était le centre de la vie. Il enseignait que les enfants devaient respecter et prendre soin de leurs parents. Cette idée, appelée "piété filiale", est encore très importante en Chine. Il croyait aussi qu'il était essentiel de respecter les traditions et de bien se comporter dans la société.

Justice et paix

Confucius pensait que tous les gens devaient être traités de manière juste et équitable. Il ne croyait pas que les rois ou les dirigeants devaient être cruels. Il disait que ceux qui dirigent doivent être bons pour que tout le monde vive en paix.

🔍 Zoom sur... Les proverbes de Confucius

Confucius est connu pour ses nombreux proverbes, qui sont de petites phrases pleines de sagesse. Un de ses proverbes les plus célèbres est : « *Ne fais pas aux autres ce que tu ne voudrais pas qu'on te fasse* ». Cela veut dire qu'il faut traiter les autres avec la même gentillesse qu'on aimerait recevoir.



Les aurores boréales

Le sais-tu ?

Les aurores boréales sont parfois appelées les "lumières du Nord" parce qu'on les voit souvent près des pôles, dans des pays comme le Canada ou la Norvège.



Carte d'identité

Nom : Aurore boréale (ou "lumière du Nord")
 Lieu : Près des pôles (Arctique pour boréale, Antarctique pour australe)
 Couleurs : Vert, rose, rouge, violet, parfois bleu
 Période : Principalement l'hiver, dans les pays du nord
 Durée : Peut durer de quelques minutes à plusieurs heures

Les aurores boréales sont des lumières magiques qui dansent dans le ciel, créées par des particules venant du soleil et entrant en contact avec notre atmosphère. Elles apparaissent souvent en vert, mais aussi en rose, rouge ou violet !

Formation

Les aurores boréales se forment quand des particules du vent solaire (venant du soleil) entrent en collision avec les gaz de notre atmosphère. Cette rencontre crée des lumières qui s'étendent dans le ciel.

Couleurs

Les couleurs des aurores boréales dépendent des gaz avec lesquels les particules entrent en contact. Par exemple, le vert est produit par l'oxygène, tandis que le violet vient de l'azote. Chaque couleur correspond à une réaction différente dans le ciel !

Localisation

Les aurores boréales apparaissent surtout près des pôles, donc dans des pays comme le Canada, la Norvège, la Suède ou l'Alaska. Plus on est près de ces endroits, mieux on peut les observer !

🔍 Zoom sur... d'autres planètes !

Eh oui, les aurores ne sont pas seulement sur Terre. D'autres planètes comme Jupiter et Saturne ont aussi des aurores, mais elles sont encore plus grandes et brillantes, car elles ont un champ magnétique bien plus puissant que celui de la Terre.
(Jupiter : images du télescope spatial Hubble)



Les Igloos

Le sais-tu ?

Un igloo bien construit peut être assez chaud à l'intérieur pour que les gens y enlèvent leurs manteaux, même si dehors il fait très froid ! C'est parce que la neige est un excellent isolant.



Carte d'identité

Matériau principal : Neige compacte

Forme : Dôme

Origine : Utilisé par les Inuits

Utilisation actuelle : Refuge temporaire ou maison de chasse

Taille : Souvent assez grand pour plusieurs personnes

Un igloo est une maison faite de blocs de neige.

Il est construit par des Inuits (un peuple vivant dans l'Arctique) pour se protéger du froid extrême de la région polaire. Grâce à sa forme en dôme, il est solide et peut résister à des vents violents.

Construction

Les blocs de neige sont découpés dans la neige compacte avec un couteau spécial. Ils sont empilés en cercle, de plus en plus petits, pour former un dôme. Une petite entrée est creusée pour que l'air froid ne rentre pas à l'intérieur.

Chaleur

La neige contient de l'air, et cet air fonctionne comme un isolant. Cela signifie que l'intérieur d'un igloo peut rester beaucoup plus chaud que l'extérieur, surtout lorsqu'on y allume une petite lampe ou qu'on y dort à plusieurs.

Utilisations

Les igloos peuvent être de simples abris pour une nuit ou des maisons de chasse pour les longues expéditions. Certains Inuits vivaient même dans des igloos plus grands pendant plusieurs mois d'hiver, en y ajoutant de la fourrure et d'autres matériaux pour plus de confort.



🔍 Zoom sur... La forme du dôme

Cette forme est parfaite pour répartir le poids de la neige sur toute la structure, ce qui la rend très résistante. De plus, cette forme permet à la chaleur de circuler uniformément à l'intérieur, en gardant le sol plus frais et l'air chaud près du plafond. C'est une véritable maison scientifique !

doc

Le mattak

Le sais-tu ?

Le mattak est considéré comme un "superaliment" par les Inuits ! Il contient énormément de vitamines et de nutriments qui aident à rester en bonne santé, surtout dans les régions froides.



Carte d'identité

Origine : Régions arctiques, principalement au Groenland et au Canada

Ingrédient principal : Peau et graisse de baleine ou de narval

Consommation : Souvent mangé cru ou légèrement bouilli

Le mattak est un aliment traditionnel inuit composé de la peau et d'une couche de graisse de baleine, parfois de narval. Il est souvent mangé cru, en petits morceaux. Ce plat inhabituel est très nutritif et fait partie intégrante de la culture inuit.

Survivre au froid

Dans les régions arctiques, il fait très froid presque toute l'année. Le mattak est riche en vitamines C et D, ainsi qu'en bonnes graisses, ce qui aide les Inuits à rester en bonne santé et à lutter contre le froid. C'est un aliment idéal pour fournir de l'énergie dans des conditions extrêmes.

Tradition et culture

Le mattak est plus qu'un aliment, c'est une partie importante de la culture inuit. Il est souvent partagé lors des fêtes et des cérémonies. Les Inuits apprécient son goût unique et sa texture caoutchouteuse.

La vitamine C

Alors que la vitamine C se trouve habituellement dans les fruits, comme les oranges, il n'y a pas de fruits frais dans l'Arctique. Pourtant, le mattak en contient une grande quantité, ce qui aide à prévenir des maladies comme le scorbut chez les Inuits, même sans fruits et légumes !

🔍 Zoom sur... La chasse au narval et à la baleine

Le mattak vient des animaux marins comme le narval ou la baleine. Les Inuits chassent ces animaux de manière traditionnelle pour nourrir leurs familles, et rien n'est gaspillé. La chasse est respectueuse de l'environnement et fait partie de leur mode de vie ancestral.



La louve capitoline

Le sais-tu ?

La Louve Capitoline a une drôle de particularité : les deux bébés sous son ventre, Romulus et Rémus, ont été ajoutés bien plus tard que la louve elle-même ! Ils n'étaient pas là au départ.

☞ Carte d'identité

Nom : La Louve Capitoline

Matériau : Bronze

Lieu d'origine : Rome, Italie

Époque : Environ 5^e siècle avant J.-C. ou Moyen-Âge

Personnages représentés : Romulus, Rémus et une louve



La Louve Capitoline est une sculpture célèbre qui représente une louve allaitant deux bébés, Romulus et Rémus. Elle symbolise la légende de la fondation de Rome, une ville très importante dans l'histoire ancienne.

Mythologie

Romulus et Rémus, deux jumeaux, ont fondé Rome. Abandonnés bébés, ils ont été sauvés par une louve qui les a nourris. La statue immortalise ce moment, montrant la protection de la louve.

Origine mystérieuse

L'origine de la statue de la louve est encore aujourd'hui un mystère. Certains pensent qu'elle date de l'Antiquité, tandis que d'autres pensent qu'elle a été créée au Moyen Âge. Ce qui est sûr, c'est que les bébés ont été ajoutés au 15^e siècle, pendant la Renaissance.

Un symbole de Rome

Elle est devenue un symbole important pour la ville de Rome et même pour l'Empire romain. Elle représente la fondation de la ville, la protection et la force. Encore aujourd'hui, elle est un emblème puissant de la « ville éternelle ».

🔍 Zoom sur... les bébés ajoutés plus tard !

Alors que la louve a probablement été réalisée il y a des siècles, les figures de Romulus et Rémus n'ont été ajoutées qu'au 15^e siècle. C'est un artiste de la Renaissance qui a complété l'œuvre, rendant la statue encore plus célèbre !



doc

La bocca della verità

Le sais-tu ?

C'est une énorme plaque en forme de visage humain. On dit que si tu mets ta main dans sa bouche et que tu dis un mensonge, elle te mordra !

RE Carte d'identité

Nom : La Bocca della Verità

Matériau : Marbre

Lieu : Rome, Italie

Époque : Antiquité romaine

Dimensions : Environ 1,75 mètre de diamètre



La Bocca della Verità est une sculpture ronde en marbre qui représente un visage humain avec une bouche ouverte. Elle se trouve à Rome, en Italie, et est devenue célèbre pour la légende qui dit qu'elle peut détecter les mensonges.

La légende

Selon la légende, si quelqu'un mettait sa main dans la bouche de la Bocca della Verità et disait un mensonge, la statue refermerait ses mâchoires et mordrait ! Cette histoire a rendu la sculpture célèbre et fait trembler les menteurs depuis des siècles.

L'origine mystérieuse

La véritable fonction de la Bocca della Verità reste un mystère. Certains pensent qu'elle servait de couvercle à une fontaine ou qu'elle faisait partie d'un temple antique. Peu importe sa fonction d'origine, elle est surtout connue pour la légende qui l'entoure.

Au cinéma

La Bocca della Verità est devenue encore plus célèbre grâce à un film des années 1950, "Vacances romaines", où les personnages principaux testent la légende en mettant leurs mains dans la bouche. Depuis, des milliers de touristes viennent chaque année tenter leur chance !



🔍 Zoom sur... le mystère de la bouche ouverte !

Personne ne sait exactement pourquoi le visage de la Bocca della Verità a la bouche grande ouverte. Certains pensent qu'elle représentait un ancien dieu de la mer, capable d'engloutir l'eau, tandis que d'autres imaginent qu'elle servait de canalisation pour une fontaine.

doc

Jules César

Le sais-tu ?

Jules César a inventé un le calendrier julien, que l'on utilisait dans la Rome antique. C'est presque le même que celui que nous utilisons aujourd'hui.

RE Carte d'identité

Nom : Jules César

Naissance : 100 avant J.-C., Rome

Mort : 44 avant J.-C., Rome

Métier : Général, homme politique

Fait célèbre : Aide à transformer Rome en un Empire

Jules César était un grand chef militaire et un homme politique très important dans l'Antiquité romaine. Il a conquis de nombreux territoires, et son influence a aidé à transformer la République romaine en un Empire puissant. Mais il est aussi tristement célèbre pour avoir été trahi et assassiné par ses propres amis.

Grand conquérant

Jules César est célèbre pour ses nombreuses victoires militaires. Il a notamment conquis la Gaule (l'actuelle France) et même traversé la Manche pour aller en Grande-Bretagne. Grâce à ses batailles, l'Empire romain est devenu très puissant.

Chef politique

En plus d'être un général, César était aussi un politicien intelligent. Il a changé la façon dont Rome était dirigée, en accumulant beaucoup de pouvoir pour lui-même. Certains disent que c'est à cause de cela que ses ennemis ont voulu se débarrasser de lui.

Fin tragique

Jules César a été trahi par plusieurs de ses amis et collègues lors d'une réunion au Sénat. Le jour de son assassinat est devenu célèbre dans l'histoire, et on se souvient surtout de la phrase qu'il aurait dite à l'un de ses traîtres, Brutus : "Toi aussi, mon fils?"

Veni Vidi Vici

🔍 Zoom sur... la phrase "Veni, Vidi, Vici"

Jules César aimait dire "Veni, Vidi, Vici", ce qui veut dire "Je suis venu, j'ai vu, j'ai vaincu". Il a prononcé cette phrase après avoir gagné une bataille très rapidement. Aujourd'hui, cette phrase est devenue un symbole de victoire rapide et éclatante !

doc

La pasta

Le sais-tu ?

Les Italiens mangent tellement de pâtes qu'ils pourraient en remplir 600 piscines olympiques chaque année ! Un Italien mange environ 23 kg de pâtes par an.

☰ Carte d'identité

Nom : La pasta (les pâtes)

Origine : Italie

Ingrédients principaux : Farine et eau (parfois des œufs)

Formes : Spaghetti, penne, tagliatelle, ravioli, etc.

Cuisson : Bouillie dans de l'eau

La pasta, ou les pâtes, est l'un des aliments les plus appréciés d'Italie. Il en existe de toutes les formes et de toutes les tailles : des spaghettis aux penne, en passant par les raviolis. Les Italiens mangent des pâtes depuis des centaines d'années, et chaque région d'Italie a ses propres recettes et traditions.

En forme

Il existe des centaines de formes de pâtes, et chacune a son usage particulier. Par exemple, les spaghettis sont longs et fins, parfaits pour être enroulés autour d'une fourchette, tandis que les penne, en forme de tube, sont idéales pour retenir la sauce à l'intérieur. Chaque forme rend le plat unique et délicieux !

En sauce

En Italie, les pâtes ne se mangent pas seules, elles sont toujours accompagnées d'une sauce. Il existe plein de sauces différentes : à la tomate, au pesto, à la crème, au fromage ou encore avec des légumes ou de la viande. Certaines sauces vont mieux avec certaines pâtes, comme les spaghettis avec de la sauce tomate ou les tagliatelles avec une sauce crémeuse.

Au quotidien

Les pâtes font partie du repas principal en Italie. On peut en manger presque tous les jours, et elles sont souvent servies en premier plat, appelé **primo piatto**. Les Italiens prennent très au sérieux la préparation de leurs pâtes, qu'elles soient faites maison ou achetées.

🔍 Zoom sur... les pâtes faites maison !

En Italie, beaucoup de familles aiment préparer leurs propres pâtes à la main. C'est un processus simple mais amusant : il faut mélanger de la farine, de l'eau (et parfois des œufs), puis pétrir la pâte et la couper en différentes formes. Les pâtes fraîches ont un goût unique et sont souvent réservées aux occasions spéciales.



Copacabana

Le sais-tu ?

Copacabana est si célèbre qu'on lui a dédié une chanson ! Des millions de touristes visitent cette plage chaque année.

Carte d'identité

Nom : Copacabana

Lieu : Rio de Janeiro, Brésil

Longueur : 4 kilomètres

Activités populaires :

Baignade, football, volleyball, fêtes

Copacabana est l'une des plages les plus célèbres du monde. Située à Rio de Janeiro, au Brésil, elle est longue de 4 kilomètres et attire des gens de partout pour se baigner, jouer au foot sur le sable ou simplement se détendre au soleil. La plage est aussi connue pour ses fêtes et ses grands événements.

Un immense croissant

Copacabana est une très grande plage en forme de croissant. Tout le long de ses 4 kilomètres, les gens viennent profiter du soleil et de la mer. Que tu aimes te baigner, jouer au foot ou faire des châteaux de sable, il y a de la place pour tout le monde !

Des événements spectaculaires

Copacabana est le lieu de grands événements et de fêtes. Par exemple, la nuit du Nouvel An, des feux d'artifice incroyables sont lancés depuis la plage, et des milliers de personnes se réunissent pour célébrer en musique. C'est un spectacle magique que beaucoup de gens veulent voir au moins une fois dans leur vie.

La culture brésilienne

La plage de Copacabana est aussi un endroit où tu peux découvrir la culture brésilienne. Les gens y jouent au foot et au volley, des sports très populaires au Brésil. Il y a aussi de la musique samba qui résonne souvent, et les vendeurs ambulants proposent des snacks brésiliens typiques, comme l'açaí ou les beignets "pastel".

Zoom sur... la mosaïque !

Le long de la plage de Copacabana, il y a un trottoir tout en mosaïques noires et blanches. Son motif ondulé a été créé dans les années 1930 et est devenu un symbole de la plage. Il rappelle les vagues de l'océan qui se jettent sur le sable !

Le Christ Rédempteur

Le sais-tu ?

La statue du Christ Rédempteur est si grande que rien que sa tête mesure plus de 3 mètres de haut, presque la taille d'un bus !

Carte d'identité

Nom : Le Christ Rédempteur

Lieu : Rio de Janeiro, Brésil

Hauteur : 38 mètres (avec le socle)

Matériau : Béton armé et stéatite

Date de construction : 1931

Conception : Heitor da Silva Costa (Br)

Réalisation : Paul Landowski - sculpteur
et Albert Caquot – ingénieur [fr]



Le Christ Rédempteur est une immense statue située à Rio de Janeiro, au Brésil. Elle représente un homme avec les bras grands ouverts, semblant accueillir les visiteurs de la ville. Elle est perchée en haut d'une montagne, surplombant Rio, et est connue dans le monde entier pour sa taille et sa beauté.

Colossal

Le Christ Rédempteur est l'une des plus grandes statues au monde. Avec ses 38 mètres de hauteur, elle est plus grande qu'un immeuble de 10 étages ! Ses bras ouverts mesurent 28 mètres d'une main à l'autre, presque comme si elle faisait un immense câlin à toute la ville de Rio. !

Accueillant

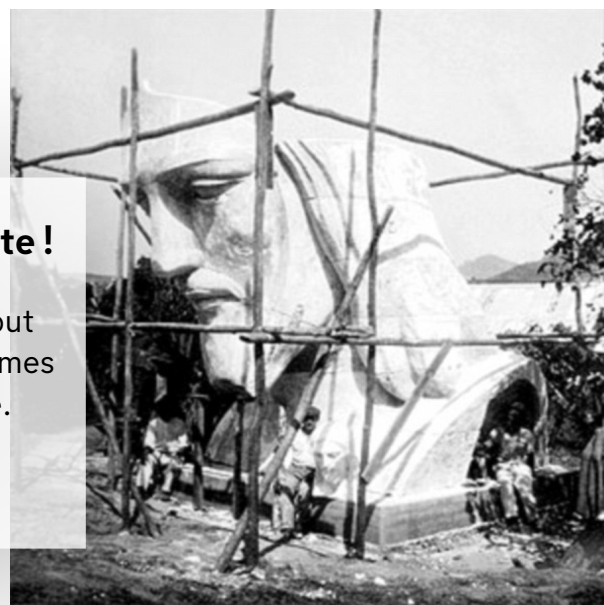
Cette statue, avec ses bras largement ouverts, est vue comme un symbole de paix, d'amour et d'accueil. Les gens du monde entier visitent cette statue, qui les fait se sentir bienvenus à Rio de Janeiro, l'une des plus grandes villes du Brésil.

Perché

Le Christ Rédempteur se trouve au sommet du mont Corcovado, une montagne haute de 710 mètres. De là-haut, la statue veille sur la ville entière et offre une vue spectaculaire sur Rio et ses plages célèbres comme Copacabana.

Zoom sur... sa construction impressionnante !

La statue a été construite en plusieurs parties, puis assemblée tout en haut de la montagne. Les ouvriers ont dû transporter les énormes morceaux à travers des chemins escarpés pour les fixer sur place. Cela a pris 9 ans pour terminer ce projet gigantesque, qui est aujourd'hui l'un des monuments les plus visités au monde !



doc

Le Camarão na Moranga

Le sais-tu ?

Le plat Camarão na Moranga se prépare dans une vraie citrouille ! La citrouille sert à la fois de casserole et de bol pour servir ce délicieux repas.

Carte d'identité

Nom : Camarão na Moranga

Ingrédient principal :
Crevettes et citrouille

Origine : Brésil

Type de plat : Plat principal

Accompagnement : Riz ou
salade



Le Camarão na Moranga est un plat brésilien très apprécié, composé de crevettes cuisinées dans une sauce crémeuse et servies à l'intérieur d'une grosse citrouille (appelée "moranga" en portugais). C'est un plat délicieux et impressionnant, parfait pour les grandes occasions ou les repas en famille.

Saveurs

Le Camarão na Moranga est un mariage parfait entre la douceur de la citrouille et le goût salé des crevettes. Les crevettes sont cuisinées dans une sauce crémeuse faite de crème fraîche, tomates et parfois du fromage. Lorsque la sauce se mélange à la chair tendre de la citrouille, c'est un véritable festin pour les papilles !

Originalité

Ce qui rend le Camarão na Moranga vraiment unique, c'est qu'il est servi directement dans une citrouille ! On coupe le haut de la citrouille, on enlève les graines, et on fait cuire la chair tout en la gardant dans sa "coque". Une fois les crevettes et la sauce prêtes, on verse tout cela dans la citrouille. C'est à la fois pratique et très joli à regarder !

Partage

Le Camarão na Moranga est souvent préparé lors des fêtes ou des repas de famille au Brésil. Sa présentation impressionnante en fait un plat idéal pour partager, car tout le monde peut se servir directement dans la citrouille. C'est un plat chaleureux qui réunit les gens autour de la table.

Zoom sur... la taille de la citrouille !

La citrouille utilisée pour ce plat peut être assez grande, parfois plus grosse qu'un ballon de basket ! Une fois cuite, sa chair devient tendre et se mélange parfaitement avec la sauce et les crevettes. En plus d'être délicieuse, la citrouille sert aussi de décoration naturelle pour embellir la table.



doc

Tarsila do Amaral

Le sais-tu ?

Elle a peint un de ses tableaux les plus célèbres, "Abaporu", pour l'anniversaire de son mari. Ce tableau a inspiré un mouvement artistique entier au Brésil !

Carte d'identité

Nom : Tarsila do Amaral

Nationalité : Brésilienne

Née : 1er septembre 1886

Décédée : 17 janvier 1973

Mouvement artistique :
Modernisme brésilien

Tarsila do Amaral est une peintre brésilienne très célèbre qui a créé des œuvres colorées et uniques. Elle est considérée comme l'une des artistes les plus importantes du Brésil. Ses tableaux montrent souvent des paysages brésiliens, des personnes et des animaux de manière simple mais pleine de couleurs et de vie.

Pionnière

Tarsila do Amaral a joué un rôle très important dans le développement de l'art moderne au Brésil. Elle voulait que ses tableaux reflètent la culture et la nature brésiliennes tout en utilisant des techniques modernes et nouvelles pour son époque. Ses œuvres sont donc très originales et colorées.

Inspirée par le Brésil

Tarsila aimait peindre des scènes du Brésil : des paysages, des animaux exotiques, et des personnages étranges et imaginaires. Elle s'inspirait de la nature et des traditions brésiliennes pour créer des œuvres qui semblaient à la fois simples et très puissantes.

Voyageuse

Avant de devenir célèbre au Brésil, Tarsila a voyagé dans plusieurs pays, notamment en France, où elle a étudié l'art moderne. Elle a appris à peindre d'une manière nouvelle en s'inspirant de ce qu'elle voyait en Europe, mais elle a toujours voulu que ses tableaux reflètent ses racines brésiliennes. Ses voyages ont enrichi son art en mélangeant des idées du monde entier avec la culture brésilienne.

Zoom sur... "Abaporu", un tableau mystérieux

Tarsila a peint "Abaporu" en 1928. Le personnage représenté est assis, seul, avec une petite tête, de longs bras et de grands pieds. Ce tableau, avec ses formes étranges, est devenu l'un des plus célèbres de l'art brésilien et il est exposé dans de nombreux musées du monde entier.



Le sais-tu ?

On peut y voir glisser silencieusement des alligators à la surface de l'eau, en train de chercher leur prochain repas.

 Carte d'identité

Nom : Le Bayou

Lieu : Sud des États-Unis, surtout en Louisiane

Caractéristique : Zones humides avec des rivières lentes et de nombreux marécages

Habitants : Alligators, oiseaux, poissons et plus encore

Climat : Chaud et humide

Le Bayou est un type de marais que l'on trouve principalement dans le sud des États-Unis, en Louisiane. Il est fait de rivières lentes, d'étangs et de zones inondées entourées d'arbres et de végétation. C'est un endroit mystérieux et plein de vie, avec des plantes, des animaux et même des légendes.

Eau et végétation

Le Bayou est une zone où l'eau est partout. Les rivières coulent doucement, créant des marais entourés de végétation dense, comme des cyprès avec des racines qui sortent de l'eau. Les plantes aquatiques recouvrent souvent la surface des eaux, donnant au bayou un air magique et mystérieux.

Faune

Le Bayou est rempli d'animaux fascinants ! En plus des célèbres alligators, on peut y voir des oiseaux colorés comme le grand héron bleu, des poissons, des tortues et même des castors. C'est un endroit où la nature est partout et où les animaux vivent en harmonie avec l'eau et la végétation.

Légendes

Le Bayou est aussi connu pour ses légendes et ses histoires mystérieuses. Certains disent que des créatures étranges y vivent, et d'autres parlent de fantômes dans les brumes. Ces légendes font partie de la culture des habitants qui vivent près du Bayou, ajoutant une touche de mystère à cet endroit déjà très spécial.

 Zoom sur... les alligators du Bayou

Les alligators aiment se cacher sous l'eau, ne laissant dépasser que leurs yeux et leurs narines. Même s'ils peuvent sembler effrayants, ils sont très importants pour l'équilibre de cet écosystème, car ils aident à réguler les populations d'autres animaux.



Preservation Hall

Le sais-tu ?

On peut y voir glisser silencieusement des alligators à la surface de l'eau, en train de chercher leur prochain repas.

☰ Carte d'identité

Nom : Preservation Hall

Lieu : La Nouvelle-Orléans, Louisiane, États-Unis

Fondation : 1961

Style de musique : Jazz traditionnel

Spécificité : Concerts sans microphones, ambiance authentique

Preservation Hall est une petite salle de concert située à La Nouvelle-Orléans, en Louisiane, où l'on joue de la musique jazz traditionnelle. Ce lieu permet de préserver la musique jazz, un style de musique qui est né dans cette ville. Les visiteurs peuvent y écouter des concerts dans une ambiance unique et chaleureuse.

Temple du jazz

Preservation Hall est dédié au jazz traditionnel, un style de musique né à La Nouvelle-Orléans. Les musiciens y jouent des morceaux classiques qui existent depuis des décennies. C'est un endroit où les gens peuvent découvrir ou redécouvrir la magie de la musique jazz, jouée par des artistes talentueux.

Lieu historique

Ouvert en 1961, Preservation Hall a été créé pour protéger le jazz traditionnel, à une époque où d'autres styles de musique devenaient plus populaires. Grâce à cet endroit, les traditions musicales de La Nouvelle-Orléans continuent de vivre et d'attirer des milliers de visiteurs chaque année.

Ambiance chaleureuse

Preservation Hall est très différent des grandes salles de concert. C'est un petit espace, sans lumières brillantes ni haut-parleurs puissants. Les musiciens jouent leurs instruments à quelques mètres seulement du public, créant une atmosphère intime où la musique est au cœur de tout.

🔍 Zoom sur... les musiciens

Certains musiciens qui jouent à Preservation Hall sont de véritables légendes du jazz, et beaucoup viennent de familles de musiciens qui jouent depuis plusieurs générations. Les concerts sont souvent improvisés, ce qui signifie que les musiciens créent de nouvelles mélodies à chaque représentation, rendant chaque visite unique !



La Cuisine Cajun

Le sais-tu ?

Dans la cuisine cajun, certains plats sont tellement épicés qu'on les appelle "brûle-langue" ! Mais les Cajuns disent que cela fait partie du plaisir !

☰ Carte d'identité

Nom : Cuisine cajun

Origine : Louisiane, États-Unis

Ingrédients principaux : Riz, saucisses, légumes, fruits de mer, épices

Plat célèbre : Jambalaya, gumbo, boudin

La cuisine cajun vient de la région de la Louisiane, aux États-Unis. C'est une cuisine savoureuse et épicée, remplie de goûts uniques. Elle mélange des ingrédients simples comme le riz, le poulet, les saucisses et les légumes, et elle est connue pour être chaleureuse et pleine de caractère.

Plats épicés

La cuisine cajun est souvent épicée, mais pas toujours. Elle utilise beaucoup d'herbes comme le thym, l'origan, et des épices comme le poivre de Cayenne. Ces épices donnent aux plats un goût fort et délicieux qui réchauffe les papilles. Chaque famille cajun a souvent sa propre recette d'épices secrète !

Ingrédients simples

Les plats cajuns sont souvent faits avec des ingrédients simples : du riz, des saucisses, du poulet, des fruits de mer et des légumes comme le céleri et le poivron. Ces ingrédients, combinés avec les épices, créent des plats nourrissants et pleins de goût.

Moments partagés

La cuisine cajun est souvent servie lors de grandes réunions de famille ou entre amis. Les plats comme le jambalaya ou le gumbo se préparent dans de grandes marmites pour que tout le monde puisse en profiter. C'est une cuisine qui rassemble, où les gens mangent, rient et passent un bon moment ensemble.

🔍 Zoom sur... le Gumbo

Le gumbo est une soupe épaisse faite de viande (comme du poulet ou des saucisses) ou de fruits de mer (comme des crevettes), avec des légumes et des épices. Ce qui rend le gumbo spécial, c'est le roux, une pâte faite de farine et de graisse qui lui donne son goût unique. Chaque famille cajun a sa propre façon de préparer le gumbo.



doc

Louis Armstrong

Le sais-tu ?

On l'appelait "Satchmo", qui veut dire "bouche en sac" à cause de son large sourire et de la forme de ses joues quand il jouait de la trompette !



Carte d'identité

Nom : Louis Armstrong

Surnom : Satchmo

Né : 4 août 1901 à La Nouvelle-Orléans, États-Unis

Décédé : 6 juillet 1971

Instruments : Trompette, chant

Style de musique : Jazz

Louis Armstrong est l'un des musiciens de jazz les plus célèbres de tous les temps. Né à La Nouvelle-Orléans, il était à la fois un trompettiste exceptionnel et un chanteur avec une voix très reconnaissable. Il a contribué à rendre le jazz populaire dans le monde entier, et sa musique continue d'inspirer les musiciens aujourd'hui.

Instrument

Louis Armstrong est surtout connu pour être un incroyable trompettiste. Il jouait de cet instrument avec une grande énergie et beaucoup de talent. Il a révolutionné la façon de jouer de la trompette dans le jazz, en jouant des solos uniques et puissants qui émerveillaient le public.

Chant

Louis Armstrong avait une voix très particulière, grave et éraillée, que tout le monde reconnaissait. Il a chanté des chansons célèbres comme "What a Wonderful World" et "La Vie en Rose". Sa voix était aussi importante que sa musique pour toucher le cœur des gens.

Reconnaissance

Louis Armstrong a voyagé dans de nombreux pays pour partager sa musique. Il était souvent appelé "l'ambassadeur du jazz" car il a contribué à faire connaître ce style de musique dans le monde entier. Partout où il allait, les gens venaient l'écouter jouer et étaient captivés par son talent.

🔍 Zoom sur... "What a Wonderful World"

L'une des chansons les plus célèbres de Louis Armstrong est "What a Wonderful World". C'est une chanson douce et pleine d'espoir, dans laquelle il chante à quel point le monde est beau. Sa voix unique rend cette chanson encore plus spéciale. Elle est encore très populaire aujourd'hui et est souvent jouée lors de moments joyeux ou émouvants.



Le Koala

Le sais-tu ?

Les koalas dorment environ 20 heures par jour ! Ils adorent se reposer dans les arbres pour économiser leur énergie.



Carte d'identité

Nom : Koala

Lieu de vie : Australie

Régime alimentaire : Herbivore (feuilles d'eucalyptus)

Durée de vie : Environ 13 à 18 ans

Poids adulte : 4 à 15 kg

Particularité : Dort beaucoup et vit dans les arbres

Le koala est un animal emblématique de l'Australie. Il ressemble à un petit ourson avec ses grandes oreilles rondes et son pelage tout doux, mais il n'est pas un ours ! C'est un marsupial, ce qui signifie que la maman porte son bébé dans une poche sur son ventre. Les koalas passent la plupart de leur temps dans les arbres à manger des feuilles d'eucalyptus.

Acrobate

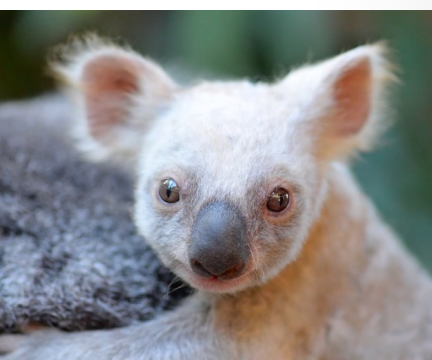
Le koala vit principalement dans les arbres d'eucalyptus, où il peut manger et dormir en toute sécurité. Ses griffes fortes et ses pattes spéciales lui permettent de grimper facilement et de s'accrocher aux branches.

Gros dormeur

Les koalas sont connus pour le temps qu'ils passent à dormir. Ils dorment entre 18 et 20 heures par jour ! Pourquoi ? Parce que leur nourriture, les feuilles d'eucalyptus, ne contient pas beaucoup d'énergie, alors ils économisent leur force en dormant beaucoup.

Fine bouche

Les feuilles d'eucalyptus sont le principal aliment des koalas. Elles ne sont pas seulement pauvres en nutriments, mais elles contiennent aussi des substances toxiques pour de nombreux animaux. Heureusement, le koala a un système digestif unique qui lui permet de les manger sans problème.



Zoom sur... le bébé Koala

Le bébé koala s'appelle un **joey**, comme tous le bébé des animaux vivant uniquement en Australie. À la naissance, il est tout petit, pas plus grand qu'une cacahuète, et sans poils. Il grimpe tout seul dans la poche de sa maman où il reste plusieurs mois pour grandir et se développer avant de sortir explorer les branches.

Le sais-tu ?

L'Opéra de Sydney a été inspiré par des pelures d'orange ! L'architecte Jørn Utzon a imaginé les voiles en voyant des quartiers d'orange empilés.

Carte d'identité

Lieu : Sydney, Australie

Date d'inauguration :
20 octobre 1973

Architecte : Jørn Utzon

Style : Moderne

Usage : Théâtre,
concerts, spectacles

L'Opéra de Sydney est un bâtiment célèbre par sa forme unique de voiles blanches qui semblent flotter sur l'eau. Il est un symbole emblématique de l'Australie et attire des millions de visiteurs chaque année. Sa construction a duré 14 ans et a transformé le paysage de la ville.

Architecture unique

La structure de l'Opéra est composée de voiles blanches en béton et en céramique, inspirées de formes naturelles. Elle est considérée comme l'une des plus grandes prouesses architecturales du 20^e siècle.

Centre culturel

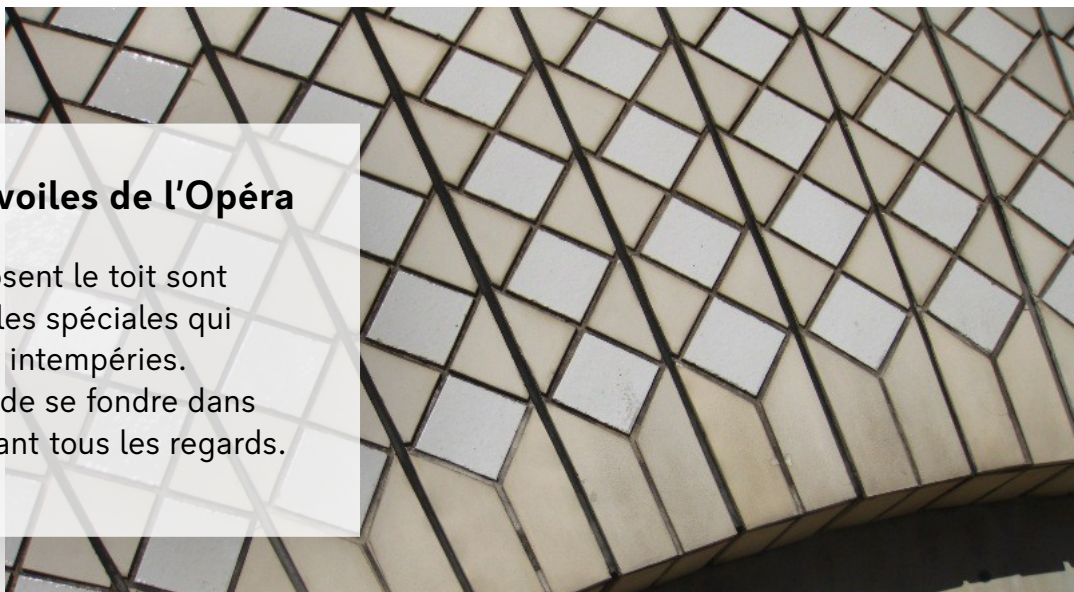
L'Opéra de Sydney accueille plus de 1 500 spectacles par an, allant des concerts de musique classique aux comédies musicales. C'est un lieu où la culture et l'art se rencontrent.

Intégration

Construit sur le port de Sydney, l'Opéra semble flotter sur l'eau. Ses lignes courbées et sa couleur lumineuse créent un lien harmonieux avec l'océan et le ciel.

Zoom sur... Les voiles de l'Opéra

Les "voiles" blanches qui composent le toit sont faites de plus de 1 million de tuiles spéciales qui brillent au soleil et résistent aux intempéries. Ces tuiles permettent à l'Opéra de se fondre dans son environnement tout en attirant tous les regards.



doc

Fairy bread

Le sais-tu ?

Le fairy bread est si populaire en Australie que le **24 novembre** est la journée nationale du fairy bread !



Carte d'identité

Origine : Australie

Ingédients principaux : Pain, beurre, vermicelles de sucre colorés

Moment de consommation :
Fêtes d'anniversaire et goûters

Aspect : Tartine colorée

Goût : Sucré et croquant

Le fairy bread est une tartine simple et festive faite de pain tranché enduit de beurre et recouvert de vermicelles colorés. C'est une gourmandise très appréciée lors des fêtes d'enfants en Australie et en Nouvelle-Zélande, connue pour ses couleurs vives et son goût sucré.

Facile à préparer

Le fairy bread est très facile à faire, ce qui en fait une collation idéale pour les fêtes. Il suffit de tartiner du pain avec du beurre et d'y saupoudrer des vermicelles multicolores.

Symbole de fête

Ce goûter est souvent présent lors des anniversaires et des fêtes d'enfants. Il est associé à des moments joyeux et festifs, créant une ambiance colorée et amusante.

Culture et tradition

Bien que simple, le fairy bread est devenu un élément incontournable des fêtes australiennes. C'est une tradition qui se transmet de génération en génération et qui reste un souvenir d'enfance chéri.

🔍 Zoom sur...

L'origine du nom "Fairy Bread"

Le nom "fairy bread" vient d'un poème de Robert Louis Stevenson intitulé "Fairy Bread". Ce nom évoque l'idée de magie et de féerie, reflétant l'aspect coloré et joyeux de cette collation qui semble tout droit sortie d'un conte.

Fairy Bread

Come up here, O dusty feet!
Here is fairy bread to eat.
Here in my retiring room,
Children, you may dine
On the golden smell of broom
And the shade of pine;
And when you have eaten well,
Fairy stories hear and tell.

—Robert Louis Stevenson
Scottish, 1850–1894



Marvin Bishop

Le sais-tu ?

Mervyn Bishop a été le premier photographe aborigène à travailler pour un grand journal en Australie !

Mervyn Bishop

Mervyn Bishop is arguably Aboriginal Australia's most prolific photographer. Through capturing personal, family and friends, intimate portraits of members of the Aboriginal community, and defining moments in the political and social history, he has helped shape the understanding of Australia today. This exhibition, with together photographs from our collection and material from the artist's archive, is a celebration of his life and work.



Carte d'identité

Nom complet : Mervyn Bishop

Date de naissance : 1945

Nationalité : Australienne

Métier : Photographe

Contribution : Célèbre pour ses photos documentant la vie des Aborigènes.

Mervyn Bishop est un photographe australien connu pour ses images puissantes qui racontent l'histoire et les réalités de la communauté aborigène. Il a commencé sa carrière dans les années 1960 et a marqué l'histoire en devenant l'un des photographes les plus influents de son pays.

Pionnier de la photographie

Mervyn Bishop a été le premier photographe aborigène à intégrer un grand journal, *The Sydney Morning Herald*. Son talent a ouvert la voie à de nombreux autres artistes aborigènes.

Photographe engagé

Il a utilisé son appareil photo pour montrer la vie des Aborigènes d'une manière authentique et touchante. Ses photos capturent des moments forts qui montrent les défis et la beauté de leur culture.

Images iconiques

L'une de ses photos les plus célèbres est celle de Gough Whitlam, Premier ministre, versant symboliquement de la terre dans la main de Vincent Lingiari, un chef aborigène. Cette image est un symbole puissant de la reconnaissance des droits des Aborigènes.

Zoom sur...

La photo de Gough Whitlam et Vincent Lingiari

Cette photo de 1975 est devenue un symbole de justice et de réconciliation en Australie. Elle illustre le moment où le Premier ministre Whitlam a rendu des terres aux Aborigènes, un geste de respect et de reconnaissance. Mervyn Bishop a capturé cette image emblématique qui continue d'inspirer des générations.

