



Le Petit Gémois

N°24
Janv-Fev-Mars
2015

Journal du **G.E.M-CLUB**

Groupe d'Entraide Mutuelle de **PHOBIES-ACTIONS**

FONCTIONNEMENT DE FR3

par Patrick

France 3 votre télévision régionale vous propose deux éditions :

- Provence Alpes Marseille
- Provence Alpes Côtes d'Azur

Pour chacune de ces zones : deux journaux télévisés. L'un à 12 h, l'autre à 19 h suivis pour les éditions locales de Marseille, Toulon, Antibes, Nice.

Chaque équipe de reportage comprend un journaliste reporter d'images (DRI) et un rédacteur ; ce dernier assure la préparation du sujet, l'interview et le commentaire final.

Les sujets décidés à l'avance font l'objet d'une préparation élaborée.

L'actualité implique une édition réactive : tout débute par une conférence de presse.

Le rédacteur en chef est le maître d'oeuvre. Le service documentation peut donner des idées après analyse des médias ; d'autres sources d'informations peuvent être exploitées.

Les journalistes effectuent le travail de terrain et la finalisation en salle de montage sachant que la diffusion d'un sujet durera une à deux minutes environ.

Un responsable d'édition scénarise la totalité du JT. Une script en effectue la transcription et vérifie le déroulement en direct.

La présentatrice journaliste aguerrie envoie les reportages précédés des commentaires d'appréciation et de liaison. Un invité est souvent présent sur le plateau, interrogé en direct sur des sujets en rapport avec l'actualité.

L'équipe de régie assure la bonne coordination du son/image et des transmissions avec d'autres rédactions FR3.

FRANCE 3, c'est aussi le samedi, un débat sur l'actualité politique ou sociétale. C'est encore la couverture d'événements comme Marseille/Cassis et les soirées électorales.

La chaîne vous convie aussi à la découverte de l'arrière pays et du Littoral.

Trois matinées par semaine, des invités viennent partager leur passion, leur engagement.

Les tournages de téléfilms constituent une activité importante. C'est à travers France télévision que FR3 vous fait entrevoir toujours « plus belle la vie ».



CITATIONS

« Science sans conscience n'est que ruine de l'âme » **Rabelais**

« Pour ce qui est de l'avenir, il ne s'agit pas de le prévoir mais de le rendre possible »
Antoine de St Exupéry

« Qui ne possède pas sa pensée, ne possède pas son action » **Victor Hugo**

« Pour être quelqu'un ici et maintenant, il faut renoncer à être un autre ailleurs ou plus tard »
Vladimir Jankélévitch



POÉSIE

Vieille chanson du jeune temps

Je ne songeais pas à Rose ;
Rose au bois vint avec moi ;
Nous parlions de quelque chose,
Mais je ne sais plus de quoi.

J'étais froid comme les marbres ;
Je marchais à pas distraits ;
Je parlais des fleurs, des arbres
Son oeil semblait dire: " Après ? "

La rosée offrait ses perles,
Le taillis ses parasols ;
J'allais ; j'écoutais les merles,
Et Rose les rossignols.

Moi, seize ans, et l'air morose ;
Elle, vingt ; ses yeux brillaient.
Les rossignols chantaient Rose
Et les merles me sifflaient.

Rose, droite sur ses hanches,
Leva son beau bras tremblant
Pour prendre une mûre aux branches
Je ne vis pas son bras blanc.

Une eau courait, fraîche et creuse,
Sur les mousses de velours ;
Et la nature amoureuse
Dormait dans les grands bois sourds.

Rose défit sa chaussure,
Et mit, d'un air ingénu,
Son petit pied dans l'eau pure
Je ne vis pas son pied nu.

Je ne savais que lui dire ;
Je la suivais dans le bois,
La voyant parfois sourire
Et soupirer quelquefois.

Je ne vis qu'elle était belle
Qu'en sortant des grands bois sourds.
" Soit ; n'y pensons plus ! " dit-elle.
Depuis, j'y pense toujours.

Victor Hugo

RECETTE DE CUISINE DU MOIS NIDS DE PAQUES



Temps de préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 25 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) : - 1 cuillère à soupe de café fort

- 150 g de chocolat noir amer
- 4 oeufs
- 100 g de sucre en poudre
- 100 g de beurre
- 2 cuillères à soupe bombée de farine

Pour le décor :

- des petits oeufs de pâques en chocolat, des petits sujets en sucre de couleur (ex : des petits oeufs en sucre)

Préchauffez le four à 180°C (th 6), et beurrerez un moule en forme de couronne.

Dans un saladier, mélangez les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne jaune paille.

Pendant ce temps, faites fondre le chocolat au bain-marie avec le café.

Quand le chocolat est mou, ajoutez le beurre en petits morceaux, laissez fondre, puis mélangez à la fourchette pour obtenir une pâte bien lisse.

Ajoutez ce mélange à la préparation aux oeufs, puis incorporez la farine tamisée.

Battez les blancs en neige bien ferme et incorporez-les délicatement à la préparation.

Versez la pâte dans le moule, jusqu'aux deux tiers de la hauteur. Glissez dans le four et laissez cuire 25 à 30 min.

Surveillez la cuisson, en couvrant le gâteau de papier d'aluminium si le dessus a tendance à dorer un peu trop.

Démoulez sur un plateau, et laissez le gâteau refroidir complètement.

Garnissez le centre de petits oeufs et de sujets en sucre colorés.

Servez ainsi, ou accompagnez d'une crème anglaise parfumée au café ou à la vanille.

LES EVENEMENTS MARQUANTS DU TRIMESTRE



Comité de Rédaction : Catherine Sarrabezolles, Thierry Janowsky, Patrick Ribes et Christyane PAUL



Fédération Nationale des Associations d'usagers en Psychiatrie

53, Rue Roger Renzo - 13008 Marseille
☎ : 04 91 75 69 38 - Fax : 04 75 50 84

Email : gempobiesactions@orange.fr

Agréée par le Ministère de la Santé

<http://gemclub-phobiesactions.fr> Siret N° 433 395 068 00011

Association LOI 1901 N° 3/3193