

Le Pigeon Reporter



Ode à l'oublié

- Lolane

Je vous parle d'un temps
 Que les IVP1
 Ne peuvent pas connaître
 L'école en ce temps-là
 Accrochait son kawa
 Jusque dans nos amphis
 Et si l'humble foyer
 Qui nous servait de nid
 Ne payait pas de mine
 C'est là qu'on s'est connu
 Ma chère caféine
 Et ton grain moulu

La machine, la machine
 Ça voulait dire
 On est heureux
 La machine, la machine
 Nous y allions un cours sur
 deux.

Dans les amphis voisins
 Nous étions quelques-uns
 Qui attendions la pause
 Et bien que miséreux
 Avec le ventre creux
 Nous ne voulions qu'une chose
 Et ce n'est qu'au matin
 Qu'on s'asseyait enfin
 Devant un café crème
 Épuisés mais ravis
 Fallait-il que l'on s'aime
 Et qu'on aime la vie

La machine, la machine
 Ça voulait dire
 Douce liqueur
 La machine, la machine
 Elle donnait du baume au cœur.

La machine, la machine
 Ça voulait dire
 Un beau breuvage
 La machine, la machine
 J'ai perdu ton arôme sauvage.

Et quand son souvenir
 M'arrache un sourire
 Réveillant mon amour
 Je sens mon addiction
 La sueur sur mon front
 Et m'en vais faire un tour
 En bas d'un escalier
 Je cherche les machines
 Dont plus rien ne subsiste
 Dans son nouveau décor
 Le foyer semble triste
 Et le café est mort

La machine, la machine
 Un expresso
 Un rêve fou
 La machine, la machine
 Ça ne veut plus rien dire du tout.

L'EIVP prend la plume!

Ô Brian

Monté comme un âne
Ce n'est pas pour marcher
Que tu as une canne
Mais pour m'embrocher

Alors ce soir
Mon bel Apollon
On se retrouve dans le noir
Pour hurler notre union

-Anonyme

Futur liste BDS cherche
listeux pour compléter leur
liste.

-Anonyme

Célibataire au grand cœur
recherche partenaire pour un
verre de vin sans pépin. Appelez
moi au 08 95 23 46 45

-Anonyme

Cherche perceuse qui perce.
J'habite à Paris.

-Anonyme

EIVP

Merci pour ces trois belles années,
Beaucoup de moments passés
Et tant d'amitiés forgées.

Merci aux 61

De nous avoir fait sentir IVPéen
Alors que la pandémie battait son plein.

Merci à ma promotion
Dont je suis plein d'admiration
Pour sa grande implication.

Même si on vous a souvent crié dessus,
Merci à nos bizus
Qui nous en ont mis plein la vue.

Les 64, mes petits,
Perpétuez les tradis, préservez notre esprit,
Et aux prochains, donnez envie,

Envie de rencontrer, de rire
Envie de partager, de découvrir,
Pour le meilleur comme pour le pire.

Par ces mots, je souhaitais une trace écrite
Pour vous dire : profitez, ça passe vite
Je finirais donc sur ce thème
Avec un : EIVP je t'aime.

- Un 62

N'hésitez pas à nous faire nous faire parvenir vos annonces pour le prochain numéro.

I Les amphis

- Ulysse

Me lecteurs me tiendraient certes rigueur d'avoir eu le mauvais goût d'amorcer cet article d'un classique *De tout temps les amphis*, et pourtant, à la vérité, les amphis sont bel et bien des objets antiques.

Le dictionnaire Larousse nous dit, sens n°1 du mot amphithéâtre : « Édifice de plan souvent elliptique, à gradins, arène et coulisses, élevé par les Romains et destiné aux spectacles (combats de gladiateurs, chasses, etc.) ». Les Romains avaient la chance d'avoir des amphis plus palpitants que les nôtres. Ce n'est pas demain la veille que nos iconiques profs de management tireront l'épée et s'étriperont sur l'estrade sous les regards assoiffés de sang des promos. Sens n°5 du mot amphithéâtre : « À l'hôpital, lieu où se pratiquent les autopsies. ». Je suppose que notre propre interprétation de l'endroit doit se trouver quelque part entre les sens un et cinq, peut-être plus proche des dingeries de nos collègues étudiants en médecine. Car chaque cours prodigué à l'EIVP n'est-il pas une lente autopsie du savoir ? Les intervenants nous livrent leurs expériences, ils s'ouvrent à nous comme on ouvre un mort, sous des yeux parfois ébahies et souvent clos.

Cessons notre analyse étymologique et revenons à nos amphis. Chacun d'entre eux mérite qu'on parle de lui singulièrement. Nos trois lieux d'apprentissages préférés sont tous uniques à leur façon.

Les amphis 1 et 2 ont été rénovés il y a peu à l'échelle de la vie du bâtiment. Ils forcent désormais le respect mais surtout, ils forcent la sobriété énergétique. Seulement huit prises pour l'ensemble des élèves. Et encore, dans l'amphi 1, elles ne sont réservées qu'aux courageux des flancs droit et gauche des premiers rangs. Les solutions ne sont pas près d'être déployées car il restera difficile de proposer l'installation de la plus grande multiprise d'Europe ou celle de panneaux solaires dans des salles que l'on sait aussi ensoleillées qu'une cave à vin. Finalement un cours dans ces amphis sans énergie c'est un peu

un rite de passage. On reconnaît les élèves sérieux à ce qu'ils ont encore de la batterie au terme des trois heures qui seraient fatales à n'importe quel ordi s'adonnant à des activités plus extra scolaires qu'une simple prise de note sur Word. L'amphi 3, quant à lui, dispose d'une prise pour deux sièges. Il ne faudrait pas pousser l'audace plus loin. Un étudiant branché sur deux c'est déjà plus que la proportion de ceux qui suivent le cours.

Même si les prises de courant manquent aux élèves, en général, les profs sont plutôt bien servis. La qualité des projecteurs des amphis 1 et 2 est exemplaire. On peut aisément s'y mater un bon film ou un match. Il n'est pas bien sorcier de les faire fonctionner. Étant moi-même un des fameux référents informatiques, je vais me faire le plaisir de vous transmettre mes compétences secrètes issues de la riche formation que l'on m'a prodigué en une seule phrase : Brancher le fucking câble HDMI. La magie s'arrête là.

Bien plus volatile que la fiabilité des câbles : le réseau. L'amphi 1 s'en sort bien sur ce coup-là. Correct/20. L'amphi 3 c'est un peu quand il veut. La 4G y est aussi ingrate qu'un IVP2 pendant les campagnes. Il y a des jours bissextiles où j'ai été capable de télécharger le dernier épisode de House of the Dragon en 4K (9,6Go le bail) en moins de temps qu'il n'en faut à Gasecki pour se lever et aller en pause (pour ceux qui ne le connaissent pas : il est rapide à partir). D'autres jours, il me faut attendre que ce même Gasecki revienne du baby (le chacal est lent à revenir) pour ne serait-ce qu'ouvrir un mail. Bof/20. Et il y a l'amphi 2... L'amphi 2 est digne d'un sujet de thèse pour un historien géologue car son volume suit la même organisation que les strates d'une roche ancestrale. Chaque marche que vous descendez vous plonge des années en arrière dans l'histoire de l'évolution du débit des connexions internet. Que ce soit avec la Wifi de l'école où avec votre 4G, vous vous enfoncez dans un gouffre sans fond où ne parviennent jamais les memes postés sur les groupes de promos. Il n'y a souvent qu'un seul petit veinard du



dernier rang qui arrive à se saisir du peu de bande passante pour rentabiliser son compte pornhub premium et abandonner le reste de la promo à sa fatale néandertalisation. Nique/20.

Là où les amphis sont aussi singuliers les uns des autres, c'est dans leur manière de traiter les retards. Chanceux sont les retardataires de l'amphi 2 qui n'ont qu'à entrebâiller la porte, se glisser dans la salle comme l'on glisse dans une chaussette neuve pour s'installer confortablement au studieux et dernier rang. Les retardataires de l'amphi 1 sont bien moins chanceux. La honte les foudroie dès leur premier pas. Certains s'esquivalent le plus vite possible pour se fondre dans la masse en essayant de se faire passer pour un coup de vent. D'autres affrontent l'adversité avec un flegme téméraire et une démarche audacieuse en se félicitant d'être anonyme aux yeux du prof. Il leur faut encore se placer dans un amphi dont les places libres sont souvent au cœur de la foule. Les plus agiles se permettent d'enjamber les allées en faisant transpirer plus d'un propriétaire demac. Le passage plus classique pour pouvoir s'asseoir requiert que les occupants de la rangée aient la bonté de se lever et demande le respect d'une procédure subtile : « Pour passer je vous montre ma queue ou mon cul ? ».

Arriver en amphi 3 est une autre affaire. On pourrait presque dire que c'est la nature même de l'amphi qui vous met en retard. Le parcours du combattant qu'il propose pour s'y rendre en a perdu plus d'un. Les arrogants IVP3 l'auront peut-être oublié mais chaque IVP1 passe par une profonde et douloureuse remise en question lorsqu'on lui parle pour la première fois d'un amphi 3. Il faut descendre les escaliers, s'approcher des doux relents de pause du foyer, virer sec à gauche, sortir à la merci des éléments dans le jardin des EPSAA, engloutir une bonne bouffée de tabac froid, entrer dans ce bâtiment étrange aux murs inondés de plans d'archi à en faire transpirer les bicus, longer une galerie d'art douteuse pour, enfin, dans un recoin suspect, trouver cette lourde porte en train de cruellement étouffer la pauvre poubelle en plastique qui l'empêche de se clore pour de bon. Quand on arrive à 8h31 aux portes de

l'école, on aurait plus vite fait de rentrer chez soi.

Chaque amphi a donc ses particularités et, en quelque sorte, chacun possède sa propre âme. Certains parlent même d'une âme de l'école. Une âme damnée qui aurait élu domicile dans nos hémicycles. C'est le spectre des amphis. La légende raconte l'histoire d'un ancien étudiant qui aurait vécu aux temps immémoriaux de la genèse de l'école. Un promo 3 pour qui le concept de B3D est aussi étranger que celui d'élève civil ou de bicus. Cet Ivépéens n'aurait jamais été diplômé et en serait à son 529ème chevauchement de géotechnique. Ses plaintes hantent régulièrement les amphis et se manifestent de temps en temps par les épouvantables crissements stridents des hauts parleurs. Le prof nous regarde avec un teint livide et le micro tremblant. « C'est moi qui fais ça ? » Il n'a que nos visages contrariés aux oreilles ensanglantées comme réponse. Non Monsieur, ce n'est pas vous, c'est le spectre des amphis...

En réalité, nos trois amphis ne se font pas concurrence. À part les amateurs de sueur dont la préférence ira à l'amphi 3 en été, la plupart des cœurs des Ivépéens penchent pour l'amphi 1. C'est l'amphi d'accueil des premières années et surtout, celui des reveals en tout genre. Le son y est dégueu à souhait pour des gens qui crient dans les micros, les bouches d'aérations se délogent facilement entre les pieds des étudiants surexcités, les tables vibrent et plient au rythme des poings et des musiques de vidéos de campagnes, l'estrade grince lorsqu'une liste entière vient s'y serrer pour danser leur chorée. Bref, les amphis et surtout l'amphi 1, véritables réceptacles à souvenirs.

C'est Noël !

- Maureen

Hello, hello les Ivpéns et les Ivépennes, pour ce numéro, le Pigeon Reporter vous a concocté une rubrique spéciale dédiée à la cuisine et toute l'atmosphère qui lui est associée. Nous savons très bien qu'au fond de vous, vous êtes des chefs cuistots en herbe voire même un chef étoilé. Philippe Etchebest n'a qu'à bien se tenir car avec nos conseils, vous pourrez bientôt le concurrencer sur tous les plateaux télé. Eh non, on ne parle pas de Cauchemars en cuisine mais bien d'objectif Top Chef.

Pour sûr, nous sommes certains que vous êtes de gros gourmands vu les attroupements à l'entrée de l'école dès 8h20 autour des petits déj de nos chers listoux. Ces derniers ont dû se plier en quatre, en six, en huit pour nous préparer les meilleurs repas et rassasier nos estomacs. On aurait dit des pâtes feuilletées en pleine réalisation. Pour ceux qui n'ont pas la réf, il est grand temps de revoir vos bases en pâtisserie (on plaisante, on est bien au courant qu'il s'agit l'une des pâtes les plus chronophages à réaliser). Si vos papilles ont été

ravies par les plats à seulement 1€ et que cela vous a donnée envie de vous mettre aux fourneaux en attendant de retrouver la magie des campagnes durant celles du BDS et du BDA, cette section est faite pour vous !

Bientôt les révisions des partiels de janvier ? Ouille, sujet qui fâche, oublions cela très vite car l'objectif de la cuisine est bien de rassembler. Nous vous proposons aujourd'hui de bonnes recettes pour remplir vos estomacs gargantuesques. Vous serez remis d'aplomb et prêts à commencer les fêtes de fin d'année. Vous voyez sur Instagram tous ces influenceurs qui adorent mettre des Reels, ou bien sur Tiktoks pour nos petits 64, ces influenceurs qui adorent mettre en scène de parfaits petits moments de Noël ? Si vous voulez faire comme eux, voici quelques conseils pour épater votre crush sous les lumières parisiennes pour le/la séduire par de bons entremets. Rien de mieux qu'un petit moment cocooning, accompagné d'un bon goûter, que vous trouverez ci-dessous :

- **ChOcOlat chaud bien réCOnfOrtant, crème chantilly et tOpping guimauve**
- **Des sablés fOndants au caramel beurre salé**
- **FOcaccia sans gluten aux pOmmeS de terre et au rOMarin**





Recette des sablés fondants au caramel beurre salé (pour 6 personnes) 45 min de préparation - 30 min de Réfrigération - 20 min de cuisson

Ingrédients : 1 œuf – 125g de beurre – 250 g de farine – 70 g de sucre glace – 1 c. à café de vanille en poudre

Pour le caramel beurre salé : 80 g de crème liquide – 30 g de beurre demi-sel – 100 g de sucre

1. Préparez le caramel beurre salé : faites fondre le sucre dans une casserole sans mélanger. Faites chauffer la crème liquide dans une seconde casserole. Ajoutez la crème, hors du feu, dans le caramel bien doré et remettez sur le feu quelques minutes, jusqu'à ce que le tout épaississe (le caramel doit napper la cuillère). Retirez du feu et ajoutez le beurre froid coupé en morceaux. Mélangez à la spatule. Versez le caramel dans un bol, laissez-le tiédir et versez-le dans une poche à douille. Réservez au frais.

2. Préparez les sablés : mélangez du bout des doigts le beurre avec la farine, ajoutez le sucre glace et la poudre de vanille, mélangez, puis terminez en incorporant l'œuf. Mélangez à nouveau jusqu'à obtenir une pâte homogène. Filmez au contact et placez au réfrigérateur pour 30 minutes.

3. Préchauffez le four à 180 °C.

4. Sortez la pâte sablée du réfrigérateur et abaissez-la sur un plan de travail fariné sur une épaisseur d'environ 5 mm. Découpez la pâte sablée à l'aide de grands emporte-pièces étoile et rond cannelé. Faites un trou avec de mini emportes pièces (étoile, sapin, bonhomme...) au centre de la moitié des biscuits.

5. Déposez les biscuits sur une plaque de cuisson chemisée de papier sulfurisé, puis enfournez pour 15 minutes environ (surveillez bien la cuisson, ils ne doivent pas noircir). Laissez-les refroidir sur une grille.

6. Garnissez les biscuits entiers de caramel beurre salé à l'aide de la poche à douille. Saupoudrez les biscuits troués de sucre glace, puis mettez-les sur les biscuits entiers en appuyant légèrement.

Pas d'emporte-pièce ? Utilisez un verre pour réaliser les biscuits et une douille pour former les « ouvertures ».

Focaccia sans gluten aux pommes de terre et au romarin (pour 6 personnes) 25 min de préparation - 3h20 de repos - 40 à 45 min de cuisson

200 g de petites pommes de terre nouvelles - 180 g de farine de sarrasin - 50 g de Maïzena • 50 g de farine de riz - 1 c. à café de levure de boulanger en poudre sans gluten - Romarin frais - Huile d'olive - 1 grosse pincée de sel.

1. Lavez les pommes de terre et faites-les cuire 15 min à l'eau bouillante salée. Égouttez-les. Laissez-les tiédir puis coupez-les.

2. Versez les farines, la maïzena et la levure dans la cuve d'un robot muni du crochet. Ajoutez 3 c. à soupe d'huile d'olive, le sel et 15 cl d'eau tiède. Pétrissez à vitesse lente, jusqu'à obtenir une pâte qui se décolle des parois. Couvrez la cuve d'un linge humide essoré. Laissez lever la pâte 1h dans une pièce chaude.

3. Travaillez un beurre la date avec les mains afin de chasser l'air.

4. Étalez la pâte en un rectangle épais sur une plaque recouverte de papier cuisson. Répartissez les pommes de terre en les enfonçant un peu et parsemez de romarin. Laissez lever 20 min

5. Préchauffez le four à 200 °C. Enfournez la focaccia pour 25 à 30 min. Laissez-la refroidir 2 h puis servez-la arrosée d'un filet d'huile d'olive

Les 7 différences

- Anouk



Tips 1 : Regardez la version numérique.
Tips 2 : Demandez à Anouk.

Réponse :

