

La Live Mag'Académie par le groupe HGGSP 1 – Lycée Richelieu (92)

Mi-septembre 2021, en classe de Première depuis trois semaines, notre professeur d'HGGSP nous a annoncé que nous étions sélectionnés pour la Live Mag' Académie. Qu'est-ce que c'est ? A ce moment-là, aucun d'entre nous ne savait de quoi il s'agissait... Cinq minutes plus tard, à force d'enthousiasme et d'explications, nos visages indifférents avaient laissé place à un consentement unanime. « On va au théâtre, à Paris, un soir de semaine ! ». Que demander de plus ?!

Nous avons rendez-vous le soir du mardi 5 octobre 2021 devant le Théâtre libre situé dans le 10^e arrondissement. Nous devons venir par nos propres moyens. Après notre journée de cours, direction Paris ! Notre enseignante nous avait mis en garde sur la ponctualité. Alors certains d'entre nous ont préféré arriver avec une heure d'avance. A l'intérieur, nous étions heureux de nous retrouver. Depuis un an les sorties scolaires se faisaient rares ... Certains spectateurs se méfiaient de notre enthousiasme bruyant. Nous prenions alors l'air habitué mais en fait nous étions très impressionnés.

Une fois les lumières éteintes, des musiciens jouèrent une musique chaloupée. Nous sommes alors accueillis par Florence MARTIN-KESSLER la rédactrice du Live Magazine. Elle nous rappelle que le Live Magazine compile des histoires le temps d'un soir : pas de captation et pas de rediffusion. La lumière s'éteint à nouveau. Dès le premier récit, nous avons compris que ce spectacle n'était pas une farce. Vincent NOUZILLE relate le parcours d'un jeune homme devenu terroriste. Nous étions saisis. Si le premier journaliste commence avec la radicalisation, que raconteront les autres journalistes ? La deuxième journaliste, Sonia KRONLUND nous présente un réalisateur afghan. Nous rions de bon cœur avec ses anecdotes. Mais à la fin, nous sommes projetés dans l'actualité. Cet homme vit caché avec la peur d'être tué pour ce qu'il a fait et pour ce qu'il a été. Cette histoire de Sonia KRONLUND nous a donné la sensation de faire un tour de Grand 8 émotionnel. Nous étions passés brutalement du rire au drame. Le troisième intervenant, Jérémy LEMPIN, s'est alors présenté sur scène. Il semblait très ému. Il a commencé à parler de son sujet photographié : un cheval. Nous pensions alors qu'avec son récit s'en était finit des émotions. Pas du tout ! Nous voilà subjugués par l'histoire de ce cheval : Docteur Peyo. Nous ne citerons pas nos sources mais des larmes ont été versées. Les journalistes se sont succédés et tous, sans exception, nous ont amené à réfléchir en suivant les traces aussi variés que celles de terroristes, de talibans, de hackers et même de goélands. En sortant, nous réalisons que nous avons écouté cent minutes de purs récits vrais, des récits publiés et néanmoins intimes pour ceux qui les racontent et inoubliables pour ceux qui les écoutent.

Trois jours plus tard, de retour en classe, notre professeur nous expliquait que nous allions échanger entre nous sur les différentes interventions. A l'issue de ces échanges, nous établirions le classement des trois interventions préférées pour lesquelles nous voudrions rencontrer les journalistes. Nous étions répartis par groupe de quatre élèves autour de 11 tables. Chaque table correspondait à une intervention. Nous disposions de dix minutes. Au bout de dix minutes, nous devions changer de table et parler d'une autre intervention. A l'issue de ces deux heures, nous avons établi un classement. Il en ressortait que nous souhaitions rencontrer Vincent NOUZILLE. Quelques jours plus tard, notre professeur nous annonçait qu'il acceptait de nous rencontrer. Il s'agissait désormais de préparer cette rencontre.



Quelques jours avant la venue de Vincent NOUZILLE, quelques uns d'entre nous s'étaient filmés pour présenter notre lycée et notre groupe de Première. Nous voulions que le journaliste se sente pleinement accueilli et qu'il ait la possibilité de nous connaître un peu plus. A son tour, il nous a répondu par une vidéo. Notre professeur était contente de nous montrer sa réponse car nous avions craint d'être ridicules avec notre vidéo d'amateurs face à un spécialiste des médias. Le cours précédent la rencontre, nous avons travaillé sur le terrorisme et plus précisément le procès des attentats de Charlie Hebdo et de l'Hyper-cacher.

Le jour de la rencontre, nous avons de nombreuses questions. Lorsque Vincent Nouzille est entré, nous étions sans voix. Il a entamé sa présentation en évoquant les difficultés qu'il avait rencontrées lors de la préparation de cet événement : son élocution, sa gestuelle, son intonation mais aussi sa gestion du trac. Tiens, tiens ... lui aussi ? Puis, il nous rappelle l'affaire qu'il avait évoquée au Théâtre Libre (la tentative d'attentat de Sid Ahmed Gham) en y apportant de nombreux détails et en les illustrant par des documents de travail. Happés par son récit, les rôles s'inversent et nous interviewons le journaliste. Les questions sont nombreuses et couvrent bon nombre de ses travaux. Ainsi, sont abordés ses livres comme *Les Tueurs de La République* ou *Les Parrains Corses*. Nous échangeons sur des notions comme l'Etat de droit ou la liberté de la presse. La rencontre s'achève au bout de deux heures. Vincent NOUZILLE est un journaliste passionné et passionnant. Ce jour-là, il nous appris ce qu'est le rôle d'un journaliste d'investigation dans notre société hyperconnectée : un journaliste est un passionné qui doit travailler des semaines, des mois pour raconter une histoire vraie. Pour le concours de la Live Mag'Académie, nous aussi on racontera une histoire vraie !





4

5



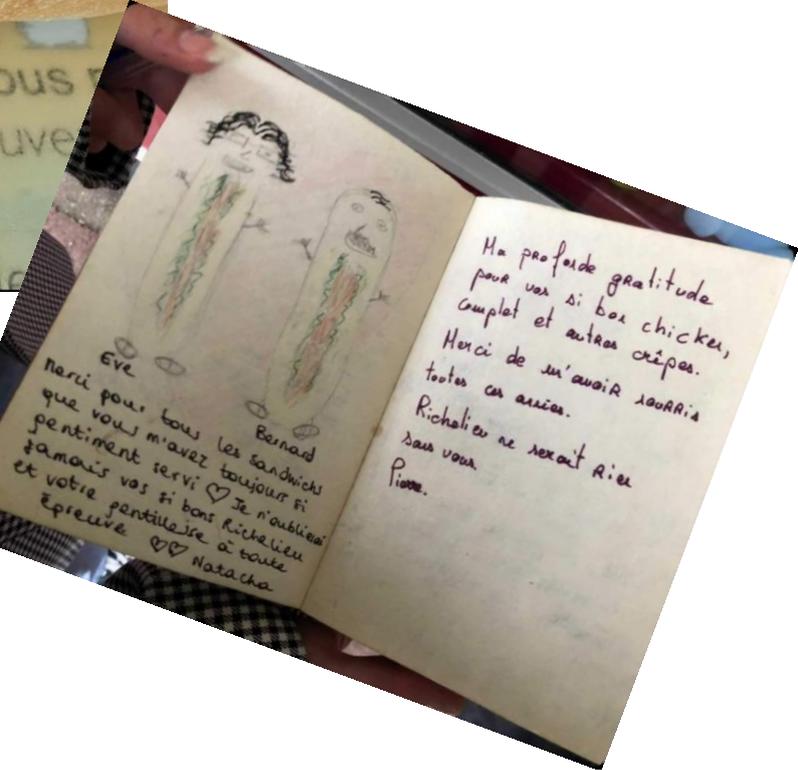
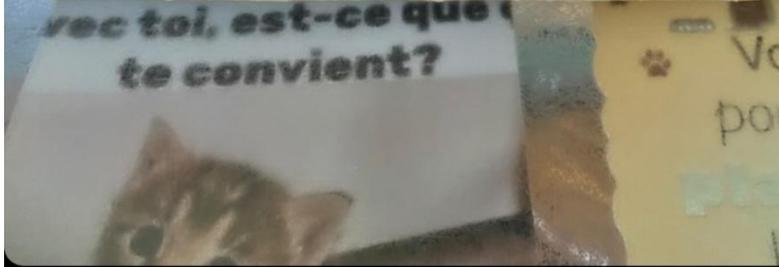
6





7

8



9



1. Le food-truck « La Camio », 26 janvier 2022.

Evelyne et Bernard Lenormand garent leur food-truck tous les matins devant le lycée Richelieu. « La Camio » existe depuis l'ouverture du lycée !

2. Clients devant « La Camio »

Evelyne et Bernard réalisaient des crêpes et des glaces pour les gourmands. Puis, leurs clients demandaient d'autres snacks. Alors, ils ont développé leur activité...

3. Le menu de « La Camio ».

Cette pancarte, c'est un client qui leur avait réalisé. Ce food-trucks qui se veut être « comme à la maison » est en partie décoré par ses clients !

4. « La Camio »

Cuisiner dans un food-truck nécessite d'être organisé, mais cela offre aussi la liberté.

5. « L'intérêt c'est pas seulement de vous nourrir, c'est aussi de vous écouter et de partager avec vous ».

Certains clients sont des habitués. Ils sont appelés par leurs prénoms. Au détour d'une commande, les confidences sont écoutées.

6. Les décorations et les petits mots des élèves et des anciens élèves.

En mars 2020, la pandémie s'abat sur la France et avec elle la fermeture des écoles. Evelyne et Bernard ne peuvent plus travailler. Durant cette période où chacun reste chez soi, où chacun multiplie les activités virtuelles, où chacun s'interroge, ils se demandent comment faire perdurer leur activité.

C'est alors qu'Evelyne et Bernard ont appris qu'une cagnotte était organisée pour eux à l'initiative des élèves gourmands, de leurs élèves. Les dons proviennent d'élèves et d'anciens élèves ceux qui sont maintenant aux Etats-Unis, à Hong Kong, en Australie et qui écrivent à Evelyne et Bernard.

7. Sandwich de « La Camio ».

« Nous essayons de faire de vrais produits ».

8. Livre d'or de « La Camio ».

Evelyne et Bernard ont une dizaine de livres d'or dans lesquels les lycéens aiment leur écrire un petit mot à la fin de leurs études secondaires, avant de partir pour leurs études supérieures, pour leurs avens, pour leurs vies.

9. Evelyne et Bernard Lenormand, des food-truckers au grand cœur, janvier 2022.

Les food-truckers au grand cœur

A travers ce photo-reportage, l'histoire qu'on a voulu vous raconter est une histoire proche de nous, une histoire donc locale mais qui dépasse les bornes de Rueil-Malmaison. Cette histoire parle de notre société et de l'actualité.

C'est l'histoire de M. et Mme Lenormand, des food-truckers au grand cœur. Ils sont les propriétaires d'une camionnette qu'ils gèrent tous les matins devant le lycée Richelieu. Ils cuisinent des crêpes et des sandwiches pour tous les gourmands. Puis, à 15h00, ils déplacent « la Camio » à côté du lycée Danielou où ils continuent de travailler jusqu'à 18h00. Evelyne et Bernard ont 75 ans. Un âge auquel la majorité est à la retraite. Eux, ils n'en ont pas les moyens. Mais ils ne s'en plaignent pas. Ils aiment leur vie et aiment les gens. Très facilement, ils vous montrent leurs livres d'or (ils en ont une dizaine) dans lesquels les lycéens aiment leur écrire un petit mot à la fin de leurs études secondaires, avant de partir pour leurs études supérieures, pour leurs avenir, pour leurs vies. Mais ils gardent toujours un souvenir d'Evelyne et de Bernard.

Impatients d'en apprendre davantage sur leurs vies hautes en couleurs (et en douceurs), nous sommes allés investiguer, toujours très motivés par la délicieuse odeur qui s'échappe de « la Camio ». Leur bonne humeur communicative et leurs encouragements nous ont tout de suite mis en confiance dans notre rôle de journaliste :

J : Pourriez-vous nous raconter votre histoire ?

E : Mais avec joie ! Au départ, « la Camio », qui existe depuis l'ouverture du lycée, était gérée par ma sœur. C'est parti sur de petites choses. Au démarrage, ce n'était pas les sandwiches d'aujourd'hui mais des glaces et des crêpes. Au fil du temps, les lycéens ont demandé d'autres snacks. Cela fait une vingtaine d'années que nous sommes là et que nous essayons de faire de vrais produits : notre mayonnaise et nos crêpes sont faites maison. Nous tentons de vous faire sentir un petit peu comme à la maison. L'intérêt n'est pas seulement de vous nourrir, c'est aussi de vous écouter et de partager avec vous, les élèves, des moments de joie, de tristesse sans nécessairement vous conseiller. Nous sommes un peu vos grands-parents !

J : Votre travail demande donc beaucoup d'investissement ?

E : Oui, c'est un travail à plein temps et qui demande beaucoup d'énergie dès le matin. Nous n'avons ni électricité ni eau courante donc imaginez la vaisselle qui s'empile chaque jour ! Pour optimiser tout cela, nos sauces, nos œufs, nos salades, nos potatoes sont préparés à la maison. C'est donc un investissement horaire mais aussi à long terme. Quand nous rentrons, la journée est loin d'être finie : nous mangeons donc rarement avant 22h00 selon le travail qu'il nous reste. Même si avec le Covid, les choses se sont un peu ralenties.

J : Au vu de toute cette charge de travail, pourquoi avoir choisi d'exercer cette activité ?

E : L'intérêt est d'arriver et de se poser déjà, avec une certaine liberté. Avant nous avions trois restaurants (avec du personnel et tout ce que ça comporte), mais cela demandait un investissement conséquent et une très grande rigueur. Vous ne pouvez pas ouvrir un jour à 8h00 et un autre à midi ou même vous déplacer ! Alors qu'avec la « camio », si l'on sait qu'un jour il n'y a pas de commande, nous pouvons alors en profiter pour faire autre chose. C'est cette forme de liberté qui nous plaît. Nous pouvons aussi nous déplacer un peu partout : dans des brocantes, des fêtes (celle du 14 juillet par exemple). Mais bon, nous ne sommes plus tout jeunes. Nous avons des petits-enfants et une fille de cinquante ans maintenant alors les fêtes c'est derrière nous. Nous pouvons tout de même nous « exporter » comme nous le voulons. Et puis, il y a cette rencontre avec l'autre qui est importante.

J : A ce propos, avez-vous des clients réguliers, des « habitués » ?

E : Ah oui bien sûr ! Nous avons des professeurs, des membres du personnel du lycée comme la dame de l'accueil et des élèves qui sont des « habitués » et que l'on connaît bien. Cet échange est important pour nous. Nous ne faisons pas que donner ou faire à manger, nous avons ce « métier-passion » qui est de partager et de communiquer. Peut-être qu'un jour vous nous direz des choses que vous ne direz à personne d'autre même si ça reste dans un contexte un peu impersonnel mais quand même chaleureux. Nous avons entendu tellement de choses ici au fil des années que l'on pourrait écrire un livre vous savez !

J : Pensez-vous donc avoir trouvé la « recette du bonheur » avec « la camio » ?

E : Je pense que pour réussir une vie, hormis ce que l'on est et ce que l'on veut devenir, l'important se résume en trois choses : la santé, parce que sans la santé vous ne pouvez rien faire ; l'amour en général, celui des enfants, du mari, des amis ; et un « métier-passion », je pense que nous l'avons trouvé. Donc choisissez bien votre métier parce qu'il va jouer sur votre moral. Par exemple, j'ai fait des études qui auraient pu me prédestiner à autre chose mais nous avons choisi la restauration par plaisir. C'était un choix délibéré et personnel. Alors oui, notre « camio » nous comble mais il y a des hauts et des bas.

J : Si vous deviez nous en donner un, lequel serait-il ?

E : Peut-être l'aspect économique, nous vendons en effet à des prix étudiants. Nos recettes se jouent donc sur la quantité. Mais ce métier nous permet d'acquérir d'autres formes de richesse. Il nous apprend par exemple la tolérance et la notion de différence. Nos clients ne sont pas forcément de la même région que nous, n'ont parfois pas la même couleur de peau, la même origine, les mêmes parcours de vie. Cette différence acceptée nous enrichit.

Une fois ces premières questions posées, nous nous sommes intéressés aux difficultés que nos food-truckers au grand cœur avaient pu rencontrer durant le confinement. En effet, en mars 2020, la pandémie s'abat sur la France et avec elle la fermeture des écoles. Evelyne et Bernard ne peuvent plus travailler. Durant cette période où chacun reste chez soi, où chacun

multiplie les activités virtuelles, où chacun s'interroge, ils se demandent comment faire perdurer leur activité.

C'est alors qu'Evelyne et Bernard ont appris qu'une cagnotte était organisée pour eux à l'initiative des élèves gourmands, de leurs élèves. Les dons proviennent d'élèves de Danielou, d'élèves de Richelieu puis... ce sont les anciens élèves ceux qui sont maintenant aux Etats-Unis, à Hong Kong, en Australie qui ont écrit à Evelyne et Bernard. Cette cagnotte leur a permis de continuer à emprunter les mêmes routes écolières chaque matin pour vendre des sandwiches et surtout partager un moment avec les élèves une fois la réouverture des établissements.

E : Notre commerce est très dépendant des écoles alors le confinement nous a laissés environ huit mois sans travailler. Cependant, une chaîne de solidarité d'anciens élèves s'est créée et nous a permis de continuer. Cela nous a d'ailleurs beaucoup confortés dans le choix que nous avons fait, nous nous sommes dit que nous n'avions pas perdu notre temps. Les élèves, anciens élèves, nous ont soutenus avec leurs mots d'amour, leur tendresse. C'est le plus beau cadeau pour nous. Leur aide nous a permis de payer des choses sans lesquelles nous n'aurions pas pu continuer notre activité. Le confinement nous a montré beaucoup d'affection et de solidarité. Cela a continué après ; d'anciens élèves viennent encore aujourd'hui nous voir régulièrement ou nous envoient des messages sur Facebook. Même si notre camionnette est plus compliquée à gérer qu'une boutique, elle nous a apporté et nous apporte toujours énormément de bonheur.

Dès l'été 2020, « la camio » a repris du service. Cette année, ça fera environ 20 ans qu'Evelyne et Bernard mènent leur activité. Seulement, nous nous sommes demandé s'ils envisageaient de faire de la « camio » une tradition familiale.

E : Malheureusement non, nous ne pensons pas transmettre « la camio » à notre fille, elle a déjà sa propre situation. C'est un travail très compliqué et qu'il faut choisir ! Cela requiert également une grande organisation.

B : Effectivement, il faut être capable de pouvoir servir à temps les élèves qui n'ont qu'une heure pour manger par exemple. Certains préfèrent réserver. Nous faisons donc la base du sandwich en avance et dès que l'élève arrive, il ne fait pas la queue, va directement à l'arrière du camion et récupère son repas dans un sac avec une crêpe et un « Bon appétit ! ».

Une chose est sûre, même si les emplois du temps sont serrés, en tant qu'élèves, nous poursuivrons cette tradition de tous les midis qui est celle de se donner rendez-vous devant la fameuse « camio ». Les anciens élèves perpétuent déjà la légende de nos food-truckers régaleurs en mettant la main à la pâte et en participant à la décoration de la boutique roulante comme nous l'a expliqué Bernard. Chacun est fier de pouvoir laisser une marque en écrivant dans l'un des quatre livres d'or. Leur restaurant sur roues, rempli de souvenirs et de bonne humeur, est décoré de photos, de cartes que « Madame » installent soigneusement

et qui retracent une histoire rueilloise mythique, celle d'un couple passionné et d'élèves affamés !

Depuis 2 ans, on entend les expressions « monde d'avant », « monde d'après ». On ne sait pas trop à quoi ça correspond. On ne sait pas trop ce qu'en retiendra l'histoire. Mais, nous, nous savons qu'Evelyne et Bernard sont des passeurs d'histoire(s).