

თბილისის
სენტ-ეგზიპერის სახ. სკოლა



Saint-Ex Mag

№ 4 Septembre - Juin 2023/2024

p.2,3 Projet d'échange scolaire

p.5 Les grandes victoires italiennes

p.6-7 Galerie

p.8-9 Les interviews des jeunes journalistes

p.10 Viticulture millénaire

P.12 Le Sport

L'éducation est l'arme la plus puissante que l'on puisse utiliser pour changer le monde

Ia Kochinashvili

directrice de l'école Saint-Exupéry

L'école Saint-Exupéry a choisi la voie de développement européenne dans le but de l'intégration totale dans les instituts européennes et la collaboration multilinguistique et culturelle. Dans les années 1990, en participant dans les programmes d'échanges internationaux, notre école se présenta fermement dans le milieu éducatif européen et offra à ses élèves des opportunités uniques pour réussir dans le cadre personnel ou académique.



Le premier atout de l'orientation européenne devint l'enseignement plurilinguistique. Du primaire, nos élèves étudient le français et l'anglais avec la langue maternelle -le géorgien. Plus tard, au collège ils ont la possibilité d'apprendre l'italien. Nous sommes convaincus profondément que l'apprentissage des langues élargit non seulement la vision des apprenants mais aussi les encourage et aide à s'intégrer plus aisément dans la société internationale.

Au cours de trois décennies l'école Saint-Exupéry a mis au point des dizaines d'échanges scolaires internationaux avec les établissements des pays comme la France, la Belgique, l'Italie et autres. Ces programmes permettent aux élèves de s'immerger aux autres cultures, de partager l'expérience et d'établir des relations amicales partout sur le continent. Chaque année nous attendons impatiemment la visite des invités étrangers et les séjours organisés dans ces pays. Ceci enrichit sans doute notre expérience culturelle et celle de formation. Nous aimerions souligner également que plusieurs élèves issus de notre école poursuivent leurs études en France en Belgique ou même aux Etats-Unis grâce aux bourses offertes de l'Ambassade de France.

Voir la suite page 2



Visite des élèves géorgiens à Angoulême



Notre aventure a débuté à Angoulême, en France. Notre école nous a offert une opportunité unique : 10 jours d'immersion totale dans un environnement étranger. Cette expérience a été bien plus qu'un simple voyage - elle a été un séjour enrichissant, nous ouvrant les yeux sur la diversité du monde qui nous entoure.

Vivre dans cet environnement inconnu a été une expérience émotionnelle. Chaque rencontre, chaque interaction, nous a permis de grandir, de repousser nos limites et de découvrir nous-mêmes. Les familles de nos correspondants nous ont accueillis avec une grande générosité qui nous a profondément touchés.

Après nos premiers jours à Angoulême, notre exploration s'est étendue au-delà de la ville. Nous avons eu l'occasion de découvrir de nombreux aspects de la vie française, chaque journée nous offrait

une nouvelle opportunité d'apprentissage et de découverte. Nous avons partagé nos propres traditions et histoires avec nos hôtes, contribuant ainsi à enrichir mutuellement nos expériences. Nous sommes revenus en tant qu'ambassadeurs de notre pays, porteurs d'une compréhension plus profonde du monde, enrichis par les liens tissés avec nos amis français.

Cette expérience nous a également appris l'importance de l'indépendance. Vivre loin de chez nous, dans un environnement totalement différent, nous a poussé à nous adapter, à prendre des décisions autonomes et à relever les défis qui se présentaient à nous. Nous avons appris à croire en nous-mêmes, à surmonter les obstacles et à saisir les opportunités qui se présentaient.

Pendant ces jours enrichissants, j'ai eu de la chance de partager cette expérience avec mes amis, mes camarades de classe. Ensemble, nous avons exploré les rues d'Angoulême, partagé des sourires avec les habitants locaux et créé des souvenirs inoubliables. Chacun de nous a vécu cette expérience à sa manière, mais tous nous avons été unis par notre désir commun de découvrir et d'apprendre. En choisissant de participer à des programmes d'échange, nous prenons le contrôle de notre développement personnel. Nous devenons des citoyens du monde, prêts à relever les défis et à saisir les opportunités qui se présentent à nous.

En fin de compte, chaque expérience d'échange nous rapproche d'atteindre, au fur et à mesure, notre plein potentiel car on dit que « l'indépendance commence avec nous. »



Elene Devdariani
XI^e classe

Voici les témoignages de nos élèves

Nino Jalagonia : *En tant qu'étudiante du programme d'échange en France, j'ai eu de la chance de vivre dans une maison merveilleuse avec des hôtes généreux. Leur accueil chaleureux et leur générosité ont rendu mon séjour inoubliable. J'adorerais les revoir et passer encore quelques jours avec eux. Angoulême, cette ville au charme historique, m'a également conquis. Chaque coin de rue respirait de l'histoire et de l'authenticité, et j'y ai vécu les jours les plus fous de ma vie.*

Irina Chikhladze : *J'ai participé à un programme d'échange en France en septembre dernier. J'ai vécu dans une famille de mon correspondant et j'ai beaucoup appris sur la culture et langue française et leur mode de vie. C'était une expérience enrichissante qui m'a permis de mieux comprendre la vie de tous les jours en France.*



Anastasia Kvashilava : *"Mon expérience à Angoulême a été enrichissante. Nous avons découvert leur quotidien et nous avons partagé nos cultures. Les repas étaient délicieux, et les moments passés ensemble inoubliables. À notre tour, nous avons accueilli nos hôtes chez nous, en leur montrant notre vie quotidienne. Ces échanges m'ont permis de pratiquer le français, de découvrir de nouveaux horizons et de me faire de nouveaux amis. Je me souviendrai toujours de ces moments chaleureux et de l'hospitalité généreuse de nos hôtes."*

Projet d'échange scolaire - le séjour géorgien à Tbilissi

Des journées inoubliables

En octobre de l'année dernière, plusieurs élèves de l'école d'Angoulême ont visité Tbilissi dans le cadre d'un programme d'échange. Ils étaient accueillis par l'école Saint Exupéry. C'était leur visite de retour - avant cela, une délégation d'étudiants et d'enseignants géorgiens était à Angoulême ?? à l'école.

Nous sommes revenus de avec de belles impressions, nous avons été charmés par leur hospitalité, leur chaleur et leur attention. C'est pourquoi nous attendions leur arrivée avec impatience et nous préparions avec diligence - nous voulions leur faire découvrir la culture, l'histoire, la cuisine et les traditions de notre pays.

Nous avons eu une rencontre très chaleureuse à l'aéroport : Les invités ont visité les sites de Tbilissi, les musées, sont allés à Kakheti, à Uplistsikhe; ils ont appris notre culture à travers diverses activités : ils ont appris à cuisiner le khachapuri, ils ont créé des poupées géorgiennes dans le studio de poupées, ils ont écrit leurs noms en lettres géorgiennes. Ils ont vraiment aimé la cuisine géorgienne.

Pendant cette visite, nos relations se sont approfondies, nous avons appris à nous connaître, nous nous sommes tous amusés ensemble le soir.

Nous sommes très reconnaissants à nos écoles et à Angoulême de nous avoir donné l'opportunité de participer à une aventure aussi intéressante - nous nous sommes fait de nouveaux amis, nous avons découvert que nous avions beaucoup en commun, acquis de nouvelles expériences et, surtout,

amélioré nos compétences en langue française.

Leur départ à l'aéroport a été très émouvant. Cependant, nous restons en contact avec eux et sommes heureux d'avoir de nombreux bons souvenirs.



Elene Gegelashvili, Anita Tsulukiani.

Les grandes victoires italiennes de nos élèves



L'école Saint-Exupéry participe dans de nombreux projets et concours internationaux et l'année scolaire de 2023-2024 n'était pas l'exception.

Après avoir participé dans le projet du programme d'échange scolaire à Angoulême avec l'ensemble scolaire Sainte Marthe Chavagnes, c'était déjà le tour des projets d'apprentissage de la langue italienne.

En octobre 2023, avec le soutien de l'Ambassade d'Italie en Géorgie et du centre culturel et éducatif « Minerva », un concours de l'art écologique a été organisé. 60 écoles publiques ou privées y ont participé. Dans le cadre du concours on a



fait une activité- performance « Ambiente e l'arte » où les élèves de 10^e de l'école Saint-Exupéry ont obtenu la première place en présentant la vidéo sur « le défilé des costumes fabriqués à partir des déchets ».

Également, au concours musical « Zecchino d'oro », la deuxième victoire a été remportée par les élèves de 5^e en présentant une belle chanson italienne « Messer Galileo ». Ce concours, destiné aux jeunes adolescents a été organisé pour la première fois en Géorgie. Au cours des manifestations animées par l'Ambassade de l'Italie dans le cadre des journées européennes, les petits musiciens ont chanté le même « Messer Galileo » et ont reçu de grands applaudissements.



L' interview avec le professeur d'anglais, Monsieur Otar Khazalia



- Bonjour monsieur Otar. Si vous avez du temps libre, est-ce que je peux vous poser quelques questions ?
- Bien sûr. Je t'écoute.

- Est-ce que vous aimez lire des livres ?
- J'apprécie beaucoup des livres depuis mon enfance.

- Depuis combien de temps enseignez-vous dans cette école ?
- Je suis enseignant depuis des années 2015-2016. Ça fait 7 ans.

- À votre avis, lequel est plus difficile, être professeur ou être élève ?
- De la position de prof ou d'élève, on peut dire que rien de tout n'est facile. Comme un élève, j'avais les mêmes problèmes que vous, suite à la crise d'adolescence. Mais du point de vue d'un professeur, je dois être professionnel, être prêt de répondre à tous les questions de mes élèves, satisfaire leur curiosité. C'est difficile de gérer la situation en classe pendant les cours mais le prof doit être capable d'atteindre son objectif avec tous les types d'élèves.

- Est-ce que vous êtes professionnel en anglais ?
- Je pense que je suis compétant de faire les cours d'anglais à l'école aussi qu'à l'université. J'ai réussi tous les examens de confirmation de compétences.

- Comment vous trouvez votre travail? Ça vous fatigue ?
- Selon mon expérience professionnelle, ce n'est pas fatigant. Ce processus est très satisfaisant pour moi - les relations avec de différentes générations. À part des cours d'anglais, on discute beaucoup de sujets relationnels ou contemporains, comme le racisme, l'homophobie et etc.

Sophie Toria

L' interview avec le professeur d'italien, monsieur Giorgi Chabashvili.



- Pourquoi vous avez choisi cette profession ?
- Ma décision d'être professeur est dédié à mon père qui lui aussi était professeur.

- Qu'aimeriez-vous être à part de professeur d'italien ?
- Même si j'avais appris de nombreux métiers, je serais toujours enseignant.

- À quel âge pensez-vous qu'il est mieux apprendre l'italien ?
- Le plus tôt possible. On apprend des langues étrangères plus facile

ment dès l'enfance.

- Quelle est la chose la plus difficile dans l'apprentissage d'italien ?
- D'après les expériences de mes élèves, le plus difficile en apprenant la langue italienne, c'est les articles. En géorgien, on n'a pas de genre des mots, c'est pourquoi les articles sont un peu déroutants.

- Le français, il ressemble beaucoup à l'italien ?
- Le français et l'italien sont très similaires parce que tous les deux sont basés sur le latin. La seule différence entre eux c'est la prononciation. Le lexique et la grammaire sont presque identiques.

- Aimez-vous beaucoup votre profession ?
- Bien sûr que je l'aime. On ne peut pas devenir un prof sans aimer sa profession, la relation avec les élèves demande beaucoup de patience, sans l'amour c'est très difficile d'être prof.

- Qu'est-ce que vous détestez le plus avec votre profession ?
- Détester c'est un peu trop. Je dirais la routine quotidienne est ennuyeuse : les paperasses : travailler avec les documents, télécharger les notes. Rien plus.

Tini Goginava

L'interview avec la prof d'histoire-géo en français Louise



- Bonjour, Quand vous étiez petite, que vouliez-vous être?
- Bonjour, comme travail?

- Oui, comme travail, la profession.
- Quand j'étais petite je voulais devenir violoniste professionnelle, parce que je joue du violon et je voulais devenir une musicienne professionnelle.

- Dans notre école vous enseignez l'histoire et la géographie en français, à part de cette matière quelle autre matière aimeriez-vous enseigner ?
- J'aimerais enseigner, peut-être la musique. Pour apprendre toutes les musiques différentes qui existent, parce que c'est très intéressant.

- Pourquoi vous avez décidé d'arriver en Géorgie ?
- Parce que j'ai voyagé en Ukraine et j'y ai trouvé des restaurants géorgiens. Donc j'ai décidé de partir, voyager en Géorgie pour découvrir ce pays. Et aussi, j'ai rencontré des Géorgiens qui étaient très gentils.
- Quand vous êtes arrivées et avec qui ? Seule ou avec votre famille ou vos amis?
- Je suis venue en Géorgie avec ma meilleure amie.

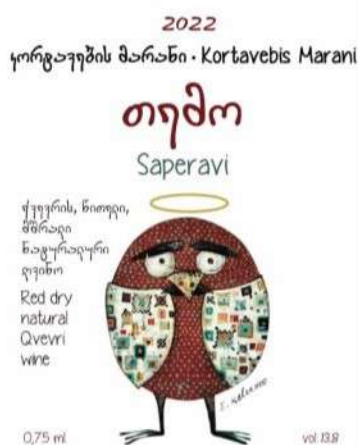
- Est-ce que vous pouvez me dire votre chose préférée en Géorgie ? Par exemple la cuisine, la danse etc.
- Ma chose préférée ici, je pense c'est la danse, c'est très jolie et avec la danse la musique aussi

- Comment les élèves apprennent-ils dans notre école ?
- Je pense qu'ils travaillent et ils apprennent bien, mais c'est un peu difficile, parce que je ne parle pas géorgien, pourtant nous pouvons rigoler beaucoup sur ce sujet. Alors, je pense que les enfants apprennent plutôt bien. - elle dit.

- Quelle est la qualité que vous appréciez la plus dans une personne ?
- Pour moi, je pense que le plus important c'est écouter, quand quelqu'un parle, il faut être attentif, patient, compréhensif. Ecouter ça veut dire comprendre bien et répondre.
Merci pour cette interview.

Kétho Alapishvili

Découvrez le parcours surprenant de la jeune vigneronne géorgienne à la page 8.



Projet d'échange scolaire - une grande amitié franco-géorgienne.



On part pour une grande aventure



Reception à la mairie d'Angoulême



Reception à la mairie de Cognac



Visite à La Rochelle



Accueil au lycée Sainte Marthe Chavagnes



Atelier à la chocolaterie Letuffe



Nous dans la presse régionale



Accueil de la délégation française à l'école Saint-Exupéry.



Atelier d'écriture géorgienne - les correspondants français ont écrit leurs prénoms en géorgien



Atelier de peinture - les élèves français fabriquent les poupées géorgiennes



Atelier de danse géorgienne



Présentation des élèves géorgiens



Atelier de BD



Préparation de Khachapuri lors de l'atelier de cuisine géorgienne



Jeune Vigneronne



Comment est née l'idée de devenir une femme vigneronne ?
En 2014, mon beau-père, qui était un célèbre vigneron, académicien, œnologue, et moi avons décidé de construire une petite cave où nous mettrons du vin traditionnel géorgien fait par des raisins bio, dans des bons pichets géorgiens. C'était mon idée, c'est pour ça que j'ai continué cette affaire avec beaucoup d'enthousiasme...

Vos noms de vins diffèrent des noms de vins géorgiens traditionnels, comment choisissez-vous les noms de vins ?

Dans notre cave, il existe à la fois des variétés Kakhuri et Kartli, quant aux appellations, par exemple on utilise souvent des jeux de mots comme : kiss of saperavi etc.

Sur votre page on voit beaucoup des gens étrangers, quelles relations avez-vous avec les vignerons étrangers ?

Pendant toutes les années, nous avons participé aux expositions de différents pays. Aussi les vignerons étrangers, les écrivains, les journalistes de vin, les bénévoles nous visitent pour nous aider pendant la vendange et apprendre nos techniques.

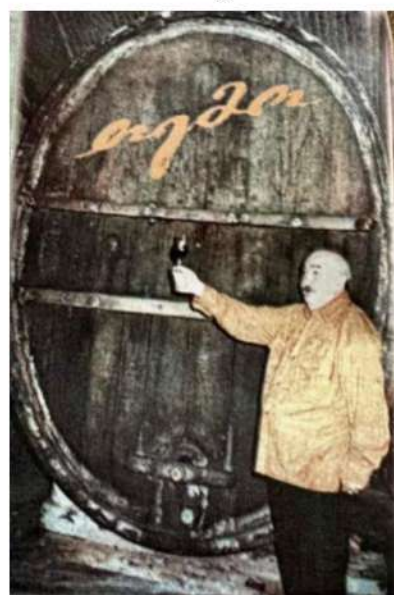
Nous voyons le cépage Rkatsiteli connu blanc en verison noir et rose sur votre page de promo, vous les avais créés ou vous les avez découverts ?

"Rkatsiteli rose" n'est plus si rare maintenant. Mais le noir est un cépage très rare de Kakhétie, que nous avons acheté il y a 10 ans dans une serre sociale et nous l'avons plantée dans le village de Gremi. La cave Kortava s'est avérée être la première cave à mettre en bouteille et à amener cette variété sur le marché pour la vente et la présentation au grand public.

Selon vous, quelle est la meilleure technologie pour faire du vin ?
La technologie est dictée par le raisin chaque année.

Que symbolisent la chouette et le corbeau ? Comment vous choisissez vos étiquettes différentes et uniques ? Sont-elles associées à des symboles ?

Le principal hibou représenté sur l'étiquette est Temo Kortava, un éminent vigneron géorgien. Le reste, d'autres oiseaux sont ses enfants, petits-enfants et moi.



Avez-vous reçu des certificats ? Avez-vous participé au festival du vin ?

À mon avis, la qualité du vin n'est pas déterminée par la participation à des concours, et donc je ne participe pas. Les principaux évaluateurs sont nos utilisateurs.

Faites-vous des visites de vignobles dans votre cave ?
Oui, nous faisons des visites.

Quel type de technologie utilisez-vous pour faire du vin, géorgien traditionnel ou européen ?

Traditionnellement, le vin est élaboré en jarre, parfois on fait aussi par la méthode kakhétienne ou européenne.

Vous avez une formation spécialisée ou vous êtes vigneronne autodidacte ?
Je suis vigneronne autodidacte, j'ai deux diplômes absolument différents.

Quels sont vos objectifs à long terme, allons-nous rencontrer votre vin dans différents pays du monde ?

Actuellement vous verrez notre vin dans 12 pays différents du monde, (Europe du Nord et du Sud) Amérique, Mexique, Asie, Canada

Quelles difficultés avez-vous rencontrées lorsque vous avez décidé de devenir femme vigneronne ?
Je ne peux pas dire que c'était facile de faire les premiers pas dans le domaine... ils doutaient de moi mais avec le temps ce cliché a disparu et maintenant il y a beaucoup de femmes vigneronnes autour, ce qui me rend heureuse.

À quel point êtes-vous prise au sérieux en tant que femme vigneronne ?
Au cours des 5 dernières années, le regard et l'éducation sur les femmes vigneronnes ont changé dans notre pays.

Vous aidez ou pas les autres entrepreneurs ?
Je contribue au développement des entrepreneurs par la création de différentes activités. En 2017, j'ai établi le festival du vin et des plats naturels qui se déroule chaque année et qui permet aux nouveaux entrepreneurs, vignerons, restaurateurs et agriculteurs de faire partie de ce festival. J'invite les importateurs et acheteurs des différents pays et on joue notre rôle dans le vent sur le marché local.

**Elene Gegelashvili, Anita Tsulukiani, Ketevan Jashi,
Nica Chikvaidze, Nuca Mamaladze, Liza Darchishvili**

Viticulture millénaire – voyage à travers l'histoire du vin

Hélène Devdariani

De quoi est-ce que nous allons parler?

L'histoire de la viticulture et du vin

Nous allons explorer des origines antiques de la culture de la vigne et de la vinification, ainsi que des grandes étapes de son développement à travers les siècles.

Les techniques de vinification

Ce sujet plongera dans les détails des techniques utilisées dans le processus de vinification, depuis la culture de la vigne jusqu'à la mise en bouteille du vin.

La diversité régionale

Nous allons parler des différentes régions viticoles du monde, avec un accent particulier sur des régions emblématiques telles que la Géorgie, la France, l'Italie, et leurs styles de vins uniques.

L'impact de l'ère moderne sur l'industrie vinicole

Analyse des tendances contemporaines telles que la technologie, le marketing et les changements climatiques, et leur influence sur la production, la distribution et la consommation de vin.

8000 -Ça vous dit quelque chose ? Savez-vous ce que ce nombre représente ?

Imaginez ceci : il y a 8000 ans, bien avant l'invention de l'écriture, des communautés anciennes dans les montagnes du Caucase, en Géorgie, pratiquaient déjà l'art millénaire de la vinification. C'est là que les archéologues ont découvert les plus anciennes traces de vinification au monde, témoignant de la présence de la vigne et de la culture du vin dans cette région depuis des temps immémoriaux. Cette découverte extraordinaire nous rappelle que le vin, bien plus qu'une simple boisson, incarne une histoire profonde et fascinante qui remonte à l'aube de la civilisation humaine.

Selon *Strabon* (Premier siècle avant JC), le raisin était très répandu dans la péninsule ibérique et la récolte des vignes était telle que la population ne pouvait pas le consommer complètement.

Xénophon (Ve siècle av. J.-C.) écrit que le vin de Colchide était "parfumé et agréable".



Les clés du succès : des facteurs qui ont propulsé le Vin Géorgien sur la scène mondiale

Techniques traditionnelles de vinification

Les méthodes traditionnelles de vinification en Géorgie, telles que l'utilisation de grands jarres de terre cuite « Qvevri » ont été préservées et transmises de génération en génération.

Qualité constante des vins

Lors de la vinification, les producteurs géorgiens utilisent des techniques traditionnelles ainsi que des équipements modernes pour extraire le meilleur des raisins.

Diversité des cépages indigènes

La Géorgie abrite une grande variété de cépages autochtones, certains cultivés uniquement dans cette région.

Climat et terroir favorables

Les conditions climatiques variées de la Géorgie, ainsi que la diversité des sols et des altitudes, offrent un environnement propice à la culture de la vigne.

Collaboration

La collaboration avec des sommeliers et des experts du vin joue un rôle crucial dans l'amélioration de la qualité et de la reconnaissance des produits vinicoles géorgiens.

"Bardzimi" est un terme géorgien qui fait référence à un calice traditionnellement utilisé lors de cérémonies et de rituels associés au vin en Géorgie. Ce calice a une signification symbolique profonde dans la culture géorgienne car il est employé dans la célébration eucharistique pour la consécration du vin, lequel devient le sang du Christ, symbolisant son sacrifice pour le salut de l'humanité. Pour les Géorgiens, le vin n'est pas seulement une boisson ordinaire, mais un symbole sacré qui incarne la présence divine et la grâce du Christ. Son importance dans la liturgie orthodoxe géorgienne témoigne de sa valeur spirituelle et de son rôle central dans la vie religieuse et culturelle du pays.

La diversité régionale

Les Géorgiens, passionnés de vin, apprécient également les vins d'autres régions, enrichissant ainsi leur expérience vinicole. Explorons maintenant la diversité des régions viticoles à travers le monde, en mettant en lumière des destinations emblématiques comme la Géorgie, la France et l'Italie. Chaque région a ses propres traditions, cépages et styles de vins uniques, façonnant les vins qu'elle produit.

La France est renommée pour sa diversité viticole, allant des vins emblématiques de Bordeaux et de Bourgogne aux délicats vins de la Vallée de la Loire et d'Alsace. Les vins français incarnent l'élégance et le terroir, avec des cépages tels que le Cabernet Sauvignon, le Merlot, le Chardonnay et le Pinot Noir qui trouvent leur expression unique dans chaque région.

L'Italie est réputée pour sa variété de vins, allant des classiques Chianti et Barolo aux pétillants Prosecco et aux vins blancs frais comme le Pinot Grigio. Les vins italiens célèbrent la richesse du terroir italien, avec une multitude de cépages autochtones tels que le Sangiovese, le Nebbiolo, le Barbera et le Vermentino.

Outre la France et l'Italie, d'autres régions viticoles comme l'Espagne, le Portugal, les États-Unis et l'Australie offrent une diversité impressionnante de vins. Des vins robustes de Rioja aux vins fruités de la vallée de Napa, chaque région a son propre caractère et ses spécialités uniques, offrant aux amateurs de vin une expérience gustative inoubliable.

Les techniques de vinification

Dans d'autres pays viticoles du monde, comme la France, l'Italie et l'Espagne, une diversité de techniques de vinification est utilisée pour créer des vins renommés. En France, par exemple, les vins sont souvent vinifiés selon des traditions régionales spécifiques, tandis qu'en Italie, on trouve une variété de cépages autochtones et de techniques de vinification. En Espagne, la macération carbonique est fréquemment employée pour les vins rouges.

« Le satsnakheli » est un élément crucial de la tradition viticole géorgienne. Il s'agit d'un pressoir traditionnel en bois utilisé depuis des siècles pour extraire le jus de raisin lors du processus de vinification. « Le satsnakheli » se compose généralement d'une grande planche en bois dans laquelle les raisins sont placés et avec la technique du



fouillage de pied on extrait du jus de raisin. Le « satsnakheli » est bien plus qu'un simple outil de vinification en Géorgie ; il incarne l'ancienne tradition viticole géorgienne et le lien profond entre le vin, la terre et la culture. Son utilisation continue de nos jours témoigne de la persistance des méthodes traditionnelles de vinification en Géorgie et de l'attachement du peuple géorgien à ses pratiques viticoles ancestrales. Ce pressoir est souvent utilisé dans le cadre de la méthode traditionnelle géorgienne de vinification en « Qvevri ».

En Géorgie, la vinification est profondément ancrée dans la tradition, avec l'utilisation emblématique des « Qvevris ». Ces sont des amphores en argile utilisées depuis des millénaires en Géorgie pour la vinification. Ces grandes jarres sont enterrées dans le sol, permettant ainsi une température de fermentation stable et un échange d'oxygène contrôlé. Leur forme ovoïde spécifique favorise la circulation naturelle du moût de raisin et des peaux lors de la fermentation, créant ainsi des vins uniques en leur genre.

L'impact de l'ère moderne sur l'industrie vinicole

L'ère moderne a eu un impact significatif sur l'industrie vinicole à plusieurs niveaux. Tout d'abord, les progrès technologiques ont permis des avancées majeures dans les domaines de la viticulture et de la vinification. En outre, les méthodes de marketing et de distribution ont considérablement évolué à l'ère moderne. Internet et les médias sociaux offrent aux producteurs de vin une plateforme mondiale pour promouvoir leurs produits et conquérir de nouveaux marchés. Dans l'ensemble, l'ère moderne a apporté des changements profonds et dynamiques à l'industrie vinicole, créant à la fois des défis et des opportunités pour les producteurs du monde entier :

La dégustation

En France, la dégustation du vin commence souvent par une observation minutieuse de sa couleur, de sa limpidité et de son intensité. Les dégustateurs français apprécient également le bouquet aromatique du vin en le sentant avec attention, en identifiant les arômes complexes qui émanent du verre. En bouche, ils recherchent une texture soyeuse et une harmonie entre les saveurs, en évaluant l'acidité, les tanins et la longueur en finale.

En Italie, les dégustateurs italiens prennent le temps d'observer la couleur du vin et de sentir son bouquet aromatique, en identifiant les arômes fruités, floraux ou épicés. En bouche, ils recherchent un équilibre entre les saveurs, l'acidité et les tanins, en évaluant la texture du vin et sa persistance en finale.

En Espagne, la dégustation du vin est associée à la convivialité et à la socialisation. Les Espagnols accordent une grande importance à l'expérience gustative du vin, en appréciant ses saveurs riches et intenses ainsi que sa finale agréablement persistante. Ils prennent également le temps d'observer la couleur du vin et de sentir son bouquet aromatique, en identifiant les arômes qui évoquent les fruits mûrs, les épices et les notes boisées.

En Géorgie, la dégustation du vin est souvent associée à des rituels sociaux et à des traditions culturelles. Les Géorgiens apprécient les vins avec tous leurs sens, en observant leur couleur, en sentant leur bouquet aromatique et en savourant leur goût en bouche. Ils prennent également le temps de partager leur vin avec des amis et de la famille, en célébrant l'hospitalité et la convivialité qui sont au cœur de la culture géorgienne.

Les Recommandations

Utilisez un verre à vin approprié pour le type de vin que vous dégustez.

Servez le vin à la bonne température. Les vins rouges sont généralement servis à température ambiante ou légèrement fraîche, tandis que les vins blancs et les vins mousseux sont mieux appréciés frais, mais pas trop froids.

Prenez de petites gorgées de vin et laissez-le circuler dans votre bouche pour couvrir toutes les zones de votre palais.

Associez le vin avec des plats qui complètent ses caractéristiques. Les vins rouges peuvent bien se marier avec des viandes rouges ou des plats riches, tandis que les vins blancs sont souvent appréciés avec des fruits de mer, des plats légers ou des fromages.

Buvez du vin dans un cadre convivial et détendu, en compagnie d'amis ou de famille. Partagez vos impressions et vos expériences de dégustation, et appréciez le plaisir de découvrir de nouveaux vins ensemble.

Les activités sportives à l'école Saint-Exupéry

Dans notre école le sport est bien apprécié et c'est pourquoi il existe des équipes de différents sports, par exemple : équipe de football, de basket-ball, de volley-ball « Pampara ». Au fil des années, notre école participait à des divers tournois ou championnats.

Dans le football, on sort souvent du groupe et on atteint même à la finale. Malheureusement cette année, l'équipe adverse de l'école Ani-zet nous a battu parce qu'il nous manquait des joueurs. Pourtant, nous avons battu les équipes d'autres écoles au basket-ball à la demi-finale, mais nous avons cédé le match définitif.

Moi, par exemple, j'ai participé au tournoi de volley-ball. Pour nous, le tournoi interne de volley-ball à l'école était très important et on en était très responsable. Avant le tournoi, nous avons commencé à nous préparer, nous nous entraînions tous les jours. Même le week-end nous venions à l'école pour nous préparer et pratiquer les techniques.

Nous étions très tendus lors du premier match, mais nous nous sommes soutenus et nous avons montré le meilleur de nous-mêmes. C'est pourquoi notre travail acharné a été apprécié, nous avons gagné le premier match. Nous nous sommes également entraînés sans relâche pour le deuxième match, mais malheureusement le sort n'était pas de notre côté, on n'a pas eu de chance pour remporter la victoire. Pourtant, même si nous avons perdu, l'essentiel c'était la participation, l'enthousiasme, le dévouement sportif.

La saison sportive de cette année est déjà terminée. Nous avons pris la pause pour les prochaines compétitions où nous espérons montrer notre maximum et remporter les victoires.

Andria Asatiani
VIII b classe



Voir la suite page 1

Nos professeurs suivent régulièrement les formations professionnelles en participant aux conférences et séminaires internationaux ce qui leur donne la possibilité de mettre en pratiques des approches d'enseignements tout récents dans leurs classes.

Ces trente ans de l'orientation européenne était une époque pleine de changements et de réussites pour notre école. Nous préparons nos élèves à vivre dans cette ère de la mondialisation, en respectant des principes fondamentaux de l'enseignement européen où la connaissance des langues, les notions culturelles et la pensée innovante sont les principaux atouts de la réussite. En poursuivant fidèlement cette voie nous sommes dévoués que les nouveaux défis et les grandes victoires nous attendent dans l'avenir qui amèneront nos élèves à devenir des citoyens européens éminents et responsables.