

La Colonne

Journal du Cercle d'Histoire de l'ULB, Année 2010-2011, numéro spécial A.G.

Edito

Une nouvelle année se couche sur l'histoire de notre beau et grand cercle. Mais à la fin de cette journée, un nouveau comité commencera à se mettre en place, petit à petit, et la vie reprendra son cours. Tout n'est qu'éternel recommencement après tout...

En attendant, vous voici face à une des plus rudes épreuves de votre vie... l'A.G.!!!!

Et comme vous pourrez le constater, les prochaines heures que vous aller passer sont d'un haut niveau d'intérêt, voici de quoi vous occuper!

Au sommaire de cette édition:

- Un compte rendu de la conférence donnée par Alain Dierkens, sur la Nourriture et les grands banquets au moyen-âge.
- Une chronique sportive d'un match anthologique, rédigée par notre cher délégué sports.
- Des extraits de sites webs multiples et variés, sélectionnés par moi-même, pour vous faire rire et pour que vous puissiez, au prochain souper de famille, prouver qu'être un geek peut avoir des aspects positifs et hilarants.
- Des jeux
- et bien d'autres passes-temps qui vous permettront d'occuper les... quatre, cinq, six heures d'A.G. Qui vous attendent? Allez, gardez le moral !



YOU WON !

YOUR NEXT DOOR NEIGHBOR WON ! YOUR CAT WON ! YOUR DENTIST WON ! THE PLUMBER WON ! THE PAPERBOY WON !

YOUR FIRST GRADE TEACHER WON ! YOUR MOTHER-IN-LAW WON ! THE GARBAGE MAN WON ! AND I WON TOO !

CLICK HERE NOW AND CLAIM YOUR PRIZE !

Virus? Ah bon, qui l'eut cru...

La nourriture et les grands banquets au Moyen-âge,

compte-rendu (transcription non-exhaustive, par Kévin Giraud)

La question des sources

Il faut faire bien attention, car la plupart des banquets médiévaux n'ont de médiéval que le nom. Prenons par exemple les fêtes paysannes de Bruegel, alors que premièrement on est au 16ème siècle, et que deuxièmement ce sont des banquets festifs paysans, et donc de fait rien à voir avec des banquets de château médiévaux.

Comment fait-on? Par recherche de sources écrites, qui sont présentes et qui permettent de retrouver le contexte, sans toutefois avoir des descriptions très détaillées. (« *...et l'on mangea force mouton...* », pratique...)

Pour ce qui est des livres de cuisine, ils sont nombreux pour les temps modernes, moins nombreux pour le Moyen-Âge. En fait, ce sont plutôt des descriptions qui permettent de voir à quoi ressemblait la cuisine, mais sans cependant décrire la préparation, les dosages, etc.

On a retrouvé un ou deux livres du 12-13ème siècle, mais c'est vraiment au 14-15ème, avec le développement de la copie, qu'on va commencer à avoir des livres édités à plusieurs exemplaires. Par la suite cela se développera avec l'invention de l'imprimerie.

Par contre, **pour l'époque carolingienne**, on a rien du tout. On a parfois une ou deux mentions d'herbes qu'il faut cultiver, mais on ne sait pas quoi en faire! Pour tenter de comprendre ou, on peut également se pencher sur les comptes, mais là on a que les chiffres de ce qui a été acheté, donc toujours pas les recettes. Seulement les ingrédients.

Une source plus récente, **l'archéozoologie**, analyse des restes de repas, des fosses à détrit, etc. Quand on fouille convenablement, on peut analyser les restes de noyaux, pépins, pollens et reconstituer les plantes de l'époque. Dans le même registre mais moins ragoûtant, la fouille des **latrines**. C'est pas fort sympa, mais c'est une super source pour connaître les habitudes alimentaires des habitants de la maison. On peut également trouver des restes de plats cuisinés dans des contextes urbains, ou dans des tombes, on peut même identifier les animaux ou encore mieux les recettes.

Un exemple avec la tombe de Saint Cellerin à Cologne (5ème s.), où l'on a pu identifier la recette d'un poulet au miel dans les restes organiques. Recette que l'on a retrouvé également dans des textes de l'époque.

On peut même découvrir, via l'archéologie et en fonction des restes de nourriture retrouvés, si l'endroit qu'on est en train de fouiller était plutôt aristocratique, ou plutôt paysan.

L'iconographie est également utile pour les reconstitutions, ainsi que **l'archéologie expérimentale**, car il faut essayer de retrouver les quantités convenables pour les recettes (assez difficile).

==> refaire un banquet médiéval n'est pas simple du tout.

On a, à l'heure actuelle, pas assez d'éléments pour aller très loin, mais bon, on a quand même quelques grands travaux.

Travaux antérieurs/bibliographie

En France, le chef de file et le plus grand écrivain sur ce sujet est **Jean-Louis Flandrin**, qui travaillait d'abord sur le sexe. Il est ensuite « passé du lit à la table » (A. Dierkens), et s'est penché sur la question de l'alimentation médiévale.

J.-L. Flandrin est mort il y a 10 ans, mais son successeur est déjà présent parmi nous en la personne de **Massimo Montanari**, professeur à l'université de Bologne.

En France, dans la relève de Flandrin, on peut interroger **Bruno Lorioux**, qui a consacré sa thèse aux livres de cuisines et aux manuscrits concernant ce sujet. Il y a également **Alban Gautier**, université de Boulogne. En Belgique, il faut se tourner vers **Lilian Plouvier**. C'est elle qui a vraiment créé la gastronomie historique en Belgique.

La cuisine au Moyen-Âge

Remarques préliminaires

Le moyen-âge, **c'est long**. Il est donc difficile de développer une histoire continue de la cuisine médiévale. Cependant on distingue quand même des moments de grande cuisine internationale.

Premièrement, au début du Moyen-âge, lorsque l'empire romain est encore plus ou moins uni et où l'aristocratie consomme encore la même chose dans tout l'empire ou presque.

Deuxièmement, au 14-15ème, un nouveau mouvement international se développe, avec la renaissance, on s'échange les recettes, les informations, mais également les cuisiniers, qui voyagent beaucoup, on retrouve donc les mêmes plats à différents endroits.

Au Moyen-âge, il faut savoir qu'il n'y a **AUCUN interdit alimentaires** en théorie. Dans les faits, on mange très peu de cheval ou très peu de chien, mais c'est plutôt pour raisons pratiques. On ne pouvait en tout cas pas manger de l'homme (évidemment). Une certaine phobie de sang peut ressortir de certaines sources, mais il y a surtout un problème au niveau du sacrifice païen, que ce soit animal ou à fortiori humain. Il est interdit de manger du boeuf sacrifié à un dieu païen, sous peine de commettre une hérésie. Les restrictions alimentaires sont donc plutôt de cet ordre.

Il n'y a jamais de femmes dans les cuisines médiévales. Il est probable que dans les foyers paysans la femme cuisinait, mais dans l'aristocratie les cuisiniers étaient toujours des hommes.

Quand on veut reconstituer un repas médiéval, on se base assez souvent sur des **sources byzantines, voir musulmanes**. Ce sont les sources les plus sûres que nous ayons à notre disposition.

Attention enfin, il y a de nombreux aliments que l'on ne connaissait pas! Tomates, patates, café, chocolat,

Quelles sont les raisons de l'organisation d'un banquet?

On peut faire un banquet pour les 80 ans du cercle, mais il y a d'autres nombreuses raisons pour organiser un banquet au Moyen-âge.

- mariages
- fêtes commémoratives
- banquets funéraires (à propos de ceux-là, l'Eglise n'a pas toujours été très claire dans sa position. Manger à la mort de quelqu'un, c'était parfois mal vu, parfois toléré dans les textes)

Remarque : par contre, ce que l'Eglise déteste, c'est l'excès dans les banquets. L'excès de nourriture, l'excès d'alcool, l'ivresse, etc.

- banquets politiques, pour se réconcilier après des guerres par exemple. (à ce propos, on a offert un livre de diététique, avec le porteur du livre qui peut l'expliquer, à Clovis. C'était bien vu à l'époque dans l'aristocratie.)

Les différents types de banquets

Le banquet convivial (horizontal)

Les banquets où tout le monde est égal, on partage la nourriture, on s'amuse et on rit ensemble, banquet convivial.

C'est la Cène, où Jésus mange avec tous ses apôtres.

C'est également les banquets des chevaliers de la Table Ronde, même si Arthur est un peu plus élevé que les autres, à la table il est égal.

C'est donc un type de repas où l'on décide que tout le monde sera égal. Les invités sont parfois des gens qui viennent de loin, qu'on accueille avec largesse. Il faut donc bien manger, et surtout **beaucoup manger**. On veut donner beaucoup, montrer sa générosité, on mange beaucoup et on **boit beaucoup**.

Celui qui mange le plus, où qui boit le plus a gagné. Le but étant que tout le monde ait à manger. La noblesse d'un homme se mesure donc, entre autres, à sa capacité à engloutir le plus de nourriture possible!

Petite anecdote:

Charlemagne, après sa victoire contre les Lombards, prend la couronne de ombardie. Un des fils du roi vaincu reste introuvable. Il sera repéré à un banquet un peu plus tard, car c'est celui derrière lequel il y avait le plus grand tas d'os. Pas normal pour un noble de classe moyenne, mais pour un roi ou un fils de roi oui!

Autre anecdote intéressante, voici un extrait des comptes d'un banquet organisé par le roi Philippe VI, où étaient invitées plus ou moins 2.000 personnes:

60.000 litres de vin, 2000 fromages, 40.000 oeufs, 289 moutons, 345 hérons, 10.000 poulets, ...

On boit beaucoup, on mange ensemble, ça crée de la complicité, ça crée de la convivialité, et donc on crée parfois des alliances à ce niveau là.

L'Eglise n'a pas non plus aimé du tout, car si des accords se créent durant ces repas, des *coniurationes*, (conjurations), hors de toutes les règles médiévales.

Preuve d'ailleurs par de nombreux textes appelés « Goulae », qui parlent de l'excès de nourriture. **Textes très intéressants**, ils partent sur la gourmandise et ensuite partent sur toute la société.

1389, discours et sermon sur la gourmandise.

- on commence par dire que le pêché de bouche = se remplir l'orifice (hautement péjoratif)
- ensuite, on dit que cela excite les sens, et que c'est le mal, car manger facilite l'ouverture de tous les orifices du corps.
- Par ailleurs, le pêché originel commis par Adam et Eve est fait par gourmandise!
- Et de plus, faire de longs repas vous jette hors de la norme de vie sociale à l'époque! On est décalé au niveau des prières, on se lève trop tard, on se couche trop tard, ...
- En outre, quand on commence à faire de l'excès en nourriture, on va également faire de l'excès en mode, décolletés indécents, pantalons moulants, etc. (berk)
- Et encore! Si l'on mange trop d'épices, si l'on boit trop, cela excite les sens et échauffent les esprits, on fornique comme des bêtes, on rigole (le rire est interdit par l'Eglise).
- Et encore! Manger incite à s'amuser, à danser, à jouer aux cartes, à parier, ... !!!

==> on voit qu'à partir de la gourmandise, on arrive à une leçon de morale pour toute une société qui est complètement dévergondée, pervertie, etc etc etc.

Bref, on sent que l'Eglise tente réellement de bannir ce type de pratiques, même si cela n'a pas énormément d'impact.

Le banquet hiérarchisé (vertical)

Type banquets des pays-bas bourguignons 13-14ème siècle.

Les tables sont installées d'une façon très particulière, on a des systèmes de préséance, qui est à droite et à gauche, etc. **L'étiquette est très importante.** (c'est encore vrai aujourd'hui si l'on se penche sur des manuels de savoir-vivre par exemple pour les ambassadeurs.)

La présentation de la nourriture est également différente, elle est maintenue ainsi que la vaisselle dans les meubles verticaux sur les cotés de la table.

On découvre également des « entremets », petits spectacles à connotation politique, scénettes, sculptures, ... il en sera reparlé plus tard.

Durant ces banquets, il n'est pas rare de prêter serment au maître de la table, pour une raison politique (ratification d'un accord, assurance d'allégeance, départ en guerre, ...)

Un magnifique exemple nous en est donné :

Le Banquet du Faisan, 17 février 1454, à Lille (P-B bourguignons)

Sont présents : Duc de Bourgogne, membres de la toison d'or, des convives et des **spectateurs** (assis sur des tribunes, on va voir le repas comme un spectacle. Les invités sont triés sur le volet, et peuvent venir voir le repas et tout ce qui l'entoure)

C'est un banquet à 6 services.

1. Pâtés, charcuteries et fruits

2. Potages, bouillons, civets, brouets, ... (le mot soupe, vient en fait de la tranche de pain que l'on trempe dans le potage. Aujourd'hui le mot soupe désigne le potage)
3. Animaux farcis, reconstitués, mais que l'on essaie de garder présentable (toute une technique), rôtis, ...
4. Fruits secs, fromages, ...
5. Vin sucré etc.
6. Petites friandises sucrées pour faire passer le tout

Ensuite, on rabat les tables et les tréteaux et hop c'est la fête!

Repas interminables bien sûr, entrecoupés d'**entremets**: Scénettes, pièces montées sympathiques, musique, ...

Au niveau de l'organisation, le banquet est organisé à tour de rôle. On se passe le **chapelet**, petit chapeau qui est passé de tête en tête pour celui qui organise le banquet (autour d'un thème particulier en général, géré par le Héraut d'Armes, organisateur de ces festivités)

Le banquet du faisan se passe au palais Riour, à Lille, et tout est organisé très précisément. (listes des invités, décors, installation des tables, etc.)

On organise également des entremets qu'on présente avant même le début du repas. « Petit enfant qui pissait de l'eau de rose », « Cathédrale de verre », un « pâté dans lequel jouait des personnages vivants », un « fou monté sur un ours », « un lion **très vivant** », ...

(source : Olivier de la Marche, description du banquet et des entremets)

Le banquet commence, différents entremets qui ponctuent le repas:

On fait monter un cheval dans la salle (dans un escalier très étroit, complexe...), on lâche un héron dans la salle, puis des faucons pour qu'ils ramènent le héron directement sur la table du duc (une chasse en live!), on déguise un cheval en cerf (difficile de ramener un vrai cerf...), on ramène même un éléphant! (ce n'est pas pratiquement possible, mais on se demande bien comment il a été fait? Cheval déguisé, hommes déguisés, ...)

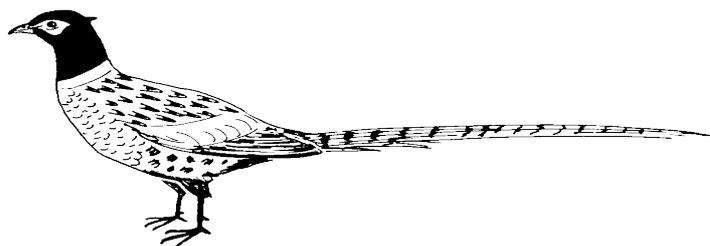
Remarque : le banquet était organisé dans le but de lancer une croisade vers Constantinople, prise par les musulmans 1 an plus tôt)

De fait, durant le banquet, les participants prêtent serment sur **un faisan**, garantissant l'accompagnement de Philippe le Bon s'il part en croisade, si... etc.

Conclusion, L'alimentation au Moyen-âge

Pour se pencher sur l'alimentation au MA, il faut attaquer des manuscrits. Or, en Histoire, on étudie surtout des archives, et on va rarement dans des cabinets de manuscrits.

Pourtant, on peut sans aucun doute y retrouver des bonnes recettes, mais il faut bien entendu les essayer! Alors hardi compagnons, n'ayez pas peur, et à vos fourneaux!



Crayons de couleur disponibles chez Tarquin (ou chez Club, au choix)

Les exploits de Caius Norrius (Chuck pour les intimes)

Chuck Norris a fait une clé de bras a Rayman.

Sur le Mac de Chuck Norris, la pomme est entière.
Chuck Norris peut avoir le beurre, l'argent du beurre et le sourire de la crémière, chez son boucher.

Comme Alex, Chuck Norris ne prend pas l'avion. Il n'a pas peur, mais c'est plus rapide à pied.
Chuck Norris sait faire des carrés de fumée.

Chuck Norris peut jouer à pile ou face avec une bille.



Moïse a coupé la mer en deux. Chuck Norris l'a recollé en disant "tu refais ça, je te pète la gueule".

Enfant, Chuck Norris privait sa mère de dessert.

Chuck Norris peut jouer du piano sans les mains... et sans piano.

Chuck Norris peut infirmer la théorie du complot. C'est lui qui a planté le drapeau sur la lune... d'ici.

Chuck Norris a déjà vu Derrick faire une cascade.

Si d'aventure Chuck Norris est hacké, la voix d'avast lui demande si il veut un café avec ces croissants.

Chuck Norris peut taguer le mur du son.

Quand Chuck Norris voit un gangster tabasser une femme, il ne cherche pas à comprendre et les explose tout les deux, car pour lui, femme ou gangster, c'est pareil: ON NE SE BAT PAS SANS INVITER CHUCK NORRIS !

Un jour Chuck Norris a eu un zéro en latin, depuis c'est une langue morte.
Paraplégix est une des premiers à avoir survécu à Chuck Norris.

Chuck Norris a gagné un tournoi de poker avec des cartes pokémon

et pour finir...

Gandhi : « La violence ne résout rien. »

Chuck Norris : « C'est parce que t'as pas tapé assez fort. »

La hantise des historiens, les chiffres

Facile

		7		1		5		
4	6		2	9		7		
3	1				7		9	
9	5			7	1	2		
				2				
		2	9	4			5	6
	7		8				2	5
		3		5	9		4	1
		4		3		6		

Moyen

			4	6	2		7	
	2	8		7	9	6		
3			5				4	9
		1						7
	9	3		4			8	2
2							1	
6	7				8			3
		2	6	9			7	8
	3		7	1	4			

Difficile

		4		2				8
	8				3			
2		9	4					1
9				8	4	1		
		8	3		6	4		
		2	5	7				6
	7				2	5		9
			6				2	
6				1		3		

Expert

3		6	5			1		7
5					9		3	
				3		6		
2		1			4			
		8				5		
			2			4		6
		5		8				
	2		1					9
7	9				6	8		2

Dix boîtes de sucre contiennent 10 morceaux de sucre chacune.

Neuf boîtes pèsent 100 grammes chacune et 1 seule pèse 90 grammes.

Question : Comment faire, en 1 seule pesée, pour retrouver la boîte de sucre qui pèse seulement 90 grammes?

(ci-dessus, espace de réflexion)

Voici un tableau d'addition à compléter (par exemple, $A + H = 15$).

On sait que la somme de tous les nombres écrits dans le carré entouré en gras est égale à 200.

Trouvez les nombres écrits dans la ligne C.

Wissam le petit chimiste

Aujourd'hui camarade je vais te parler d'un produit typiquement marocain et qui est exporté du pays des tajines au pays des moules-frites : le Haschich.

Ce produit est de la résine de cannabis compacté. Une sorte de pâte brune, noire ou verte. Selon la qualité, elle peut être poudreuse ou huileuse.

+	E	7	G	H
A	7			15
3			11	
C				
6				16

Comment consommer ce produit? Prenez un morceau, effritez le et mélangez le avec du tabac. Ensuite prenez une feuille "RIZLA+" et faite avec un bout de cigarette ce qu'on appelle un "marocco" qui servira de filtre et ensuite mettez votre mélange dans la feuille et votre "marocco" au bout. Enroulez votre feuille et fermez là avec une lechouille sur le bord collant de la feuille.

Un peu d'histoire:

Ce produit est consommé depuis l'Antiquité dans la région du Moyen-Orient (secte des Haschashins qui a donné "Assassins"). Les scientifiques qui ont accompagné Napoléon en Egypte s'y sont intéressés. A ce moment là elle est sous une autre forme : la DAWANESK. Une sorte de confiture qu'on mangeait. Charles Baudelaire en parle dans certain de ses ouvrages.

Au Maroc, une seule région est autorisé par le Roi de cultiver le cannabis : Ketama. Cela est dû à la patente royale que le roi Mohammed V leur a donné pour contrer l'invasion des cigarettes françaises durant les années du protectorat.

Si vous n'aimez pas fumer, faites vous un thé à la menthe et mettez votre morceau dedans. Effet garanti après avoir bu le thé!

Wissam, délégué bal 2010-2011

Ces Sportifs de légende méconnus

Il me semblait légitime de vouloir (re)mettre à l'honneur quelques grands sportifs méconnus.

Le parfait exemple de ces légendes inconnues se retrouve incarné dans la personne de Christian d'Oriola. Cet escrimeur français, surnommé d'Artagnan par les anglais, était le détenteur d'un palmarès hors norme. Il fut 3 fois champion de France et 8 fois champion du monde. Il s'illustra aussi aux Jeux Olympiques, où il fut sacré 4 fois champion et 2 vice champions olympiques. Il remporta son premier titre mondial au fleuret à l'âge de 18 ans. Il obtint la légion d'honneur, et la fédération internationale d'escrime lui décerna le titre *d'Escrimeur du XX^e siècle*.

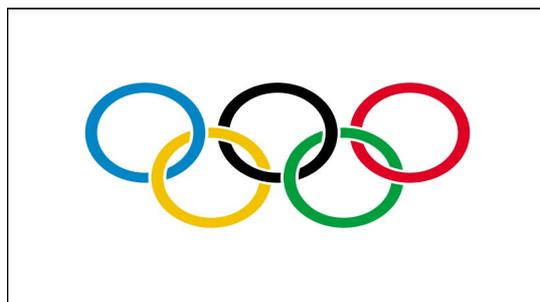
Autre immense champion, plus récent est sûrement moins méconnu, il était néanmoins impossible de ne pas le citer. Michael Phelps, nageur toujours en activité est à ce jour le détenteur du record de nombre de médaille d'or obtenue aux Jeux Olympiques. Il remporta 14 titres olympiques, battant le record détenu précédemment par Mark Spitz, au cours des Jeux de Pékin.

Elle aussi, plusieurs fois titrée aux jeux, Nadia Comaneci, la petite fée de Montréal, est restée célèbre pour avoir la première et l'une des rares encore à l'heure actuelle à avoir décroché la note parfaite de 10 lors d'une compétition de gymnastique, ce qui lui permit d'obtenir le premier de ses 5 titres olympiques à l'âge de 14 ans seulement, record invaincu et maintenant imbattable due aux nouvelles règles !!

L'athlète suivant, n'est pas le plus titré aux jeux olympiques, qu'il ne gagna qu'une seule fois, il a néanmoins remporté 6 titres mondiaux. Mais ce n'est pas pour ces titres qu'il est mondialement reconnu parmi les meilleurs. Sergueï Bubka, perchiste Ukrainien, est actuellement le détenteur du record du monde de saut à la perche en plein air. Il battit son propre record 17 fois, l'amenant jusque 6,14 mètres en 1994. Il est aussi le premier athlète à franchir la barre des 6 mètres en 1985.

Enfin je ne pouvais finir cet article sans un peu de chauvinisme et de nationalisme par ces temps troublés.. En effet, peu de gens parmi nous savent que l'un de nos compatriotes figure parmi les athlètes les plus titrés aux Jeux olympiques. Il s'agit d'Hubert Van Innis. Cet archer du début du XX^e siècle, remporta 10 médailles olympiques, dont 6 en or, le tout lors des jeux de 1900 et 1920. On peut regretter qu'il n'ait pas participé aux jeux de 1904 et 1908 et que aucune compétition de tir à l'arc n'ait été au programme des jeux de 1912.

François, délégué sports 2010-2011



Vita horribilis (vie de merde) & Cie

Aujourd'hui, mon chien est malade et n'a pas le droit d'avaler quoi que ce soit jusqu'à demain. J'ai surpris mon chat en train de lui balancer des croquettes d'un coup de patte. Saleté de solidarité animale. VDM

Aujourd'hui, ma copine et moi avons pris des plats à emporter dans un restaurant asiatique. Le serveur a demandé : "Voulez-vous des baguettes ?" Ma copine a répondu : "Vous faites aussi boulangerie ?" C'est con, j'aimais bien ce resto... VDM

Aujourd'hui, moment câlin avec mon copain après une dure journée. Il enfle un préservatif de couleur noire, se retourne, met sa paire de lunettes de soleil et se met à chantonner "Here come the men in black..." avant d'ajouter : "À nous deux, l'alien." VDM

```
<elsa> dis
<Knight> ouais ?
<elsa> tu me trouves comment ? moche ou parfaite ?
<Knight> ...Un peu naze ta question... on a pas le droit de répondre un truc entre les
deux ? Un truc du genre "un peu en dessous de parfaite" ?
<elsa> sisi tkt ^^
<Knight> Ah ouf :)
<elsa> alors ?
<Knight> Moche.
```

Aujourd'hui, j'ai regardé mon chien courir derrière sa queue pendant dix minutes en pensant : "Wow, les chiens se divertissent avec peu de choses." Puis j'ai réalisé que cela faisait dix minutes que je regardais mon chien courir derrière sa queue. VDM

Aujourd'hui, mon frère s'est cassé le nez en essayant de lécher l'intérieur du pot de Nutella. VDM

```
Bruce : Oh putain les gars, hier soir, Epic Win !
Max : What ?
Bruce : En revenant de chez Noémie et Célia, je me suis fait accoster par trois caille-ras
à Barbès.
Max : Putain sérieux ça devient grave
Bruce : Nan mais attend, il y en a un qui me fait « allez donne ton portab' », alors je
préfère la jouer fine, je peux pas la jouer gros bras avec mon physique de rugbyman...
Max : J'aurais plutôt dit jockey.
Bruce : Alors je fais « Vous vous adressez pas à la bonne personne, les gars »
Bruce : Evidemment « ta djeull donne ton portab grouille toi » et là il commence à me
chahuter...
Bruce : Je mets ma main à ma ceinture côté droit en relevant ma veste et je parle bien fort
: « ALLEZ LES GARS MAINTENANT ON ARRÊTE VOUS ME MONTREZ VOS PAPIERS D'IDENTITE ! »
Max : XD extra
Bruce : Ils se sont barrés en courant ! Tous les trois !
Bruce : Pour faire un peu plus vrai je leur ai même couru un peu après \o/
```

Le miracle d'Istanbul: (Chronique sportive de François)

Imaginez... Istanbul. Stade Atatürk, Finale de coupe d'Europe.

20 ans après le drame du Heysel, c'est le retour en finale de la Champion's League pour Liverpool. Le rêve de tout joueur de football, l'accomplissement d'une longue attente pour de nombreux supporters. L'espoir a grandi dans leurs cœurs tout au long de la saison.

Un stade de 75.000 personnes plein à craquer. Plus de 40.000 scousers (supporters de Liverpool) ont fait le déplacement. Une foule immense c'est rassemblée en cette soirée du 25 Mai 2005. Les chants fusent au dessus d'une mer rouge, mais il en est un qui surpasse dans son émotion, dans sa vigueur, sa force et son bouillonnement. Au dessous de tous s'élève le "you'll never walk alone".

Deux équipes au palmarès national et européen hors du commun, des joueurs parmi les meilleurs du monde vont s'affronter ce soir là.

Milan AC contre Liverpool FC.

Une première mi-temps catastrophique des anglais s'achève sur le score de 3-0. C'est l'échec total, le jeu n'y est pas, le désespoir envahit de nombreux supporters déçus par leur héros.

C'est alors que commence la remontée fantastique.

Un premier goal du capitaine sonne la révolte. La tension monte et petit à petit, à chaque minute s'écoulant, l'urgence se fait sentir...

Il faut marquer. Ce sera chose faite... par deux fois !!

Au terme du temps réglementaire le tableau d'affichage indique 3-3. C'est incroyable.

Milan y croit toujours. Ce sont les prolongations, il ne reste que trois minutes à jouer. Liverpool a semble-t-il fait le plus dur, mais ils auraient pu tout perdre en quelque seconde. Un tir a bout portant, le cœur s'arrête, un vent glacial s'abat durant infiniment longtemps dans l'esprit des Reds, mais cette éternité ne dure pas plus d'une seconde en réalité. Jerzy Dudek arrête le tir mais le ballon reste là, suspendu entre le gardien et l'attaquant milanais... celui-ci retente sa chance a bout portant. Le gardien encore au sol parvient à se relever a temps et repousse une seconde fois le cuir hors de sa cage.

Sans doute que plus rien ne peut lui arriver, la main du pape, dit ont s'est posée sur lui.

Tout va donc se jouer au penalties. Les attentes de toute une année et même plus encore de milliers de supporters et des joueurs vont se jouer au penalties.

L'implacable pile ou face du football...

Milan manque trois tirs, dont deux par la main de Dudek.

C'est la fin.

Istanbul explose et quelques minutes après la fin du match, Steven Gerrard, l'emblématique capitaine du club de la Mersey, soulève la coupe aux grandes oreilles, exultant pour tout un peuple.

François, délégué sports 2010-2011

Et ainsi s'achève mon mandat en tant que rédacteur de la Colonne. Merci à ceux qui ont participé à sa réussite, et je vous souhaite à tous une bonne fin d'A.G.!