



**Préparé par la classe de
4^e année de M. Renaud**

Le personnel de l'école Père-Pacifique 2025-2026



Madame Véronique est enseignante de 2^e année. Elle demeure à St-Omer. Elle enseigne depuis 17 ans. Elle a aussi travaillé à Carleton et à St-Omer. Elle aime enseigner car elle fait apprendre des choses aux enfants. Sa plus grande fierté est d'avoir fait un demi-marathon.



Madame Nancy est enseignante de 3^e année. Elle demeure à St-André de Restigouche et elle enseigne depuis 20 ans. Elle a travaillé à St-François, St-Alexis, Matapédia, Nouvelle, St-Omer, Carleton, Maria et Cap d'Espoir. Elle aime enseigner car elle peut voir évoluer les enfants. Sa plus grande fierté est sa relation avec les élèves.



Madame Sylvie est enseignante de 6^e année. Elle demeure à Ristigouche-Sud-Est et enseigne depuis 22 ans. Elle a aussi travaillé à Matapédia. Elle aime enseigner car elle aime les enfants. Sa plus grande fierté est qu'elle s'entend bien avec les élèves plus « difficiles ».



Monsieur Renaud est l'enseignant de 4^e année. Il demeure à St-Omer. Il enseigne depuis 33 ans. Il a aussi enseigné à St-François, Nouvelle, St-Omer, Carleton, Maria, New-Richmond, St-Elzéar et Ste-Thérèse de Gaspé. Il aime enseigner car il adore travailler avec les élèves et faire des projets avec eux. Sa plus grande fierté est de voir les élèves heureux dans sa classe. Monsieur Renaud prendra sa retraite en décembre.



Madame Hélène est la directrice de l'école. Elle est en poste depuis cette année. Elle demeure à Charlo, N.B. Elle a travaillé comme enseignante en anglais à Pointe-à-la-Croix et Nouvelle. Elle a aussi travaillé à Québec. Elle aime travailler dans les écoles pour le contact avec les jeunes. Sa plus grande fierté est d'être devenue directrice dans l'école où elle a fait son primaire.



Madame Myriam est la nouvelle secrétaire de l'école. Elle demeure à Escuminac. Elle travaille dans les écoles car elle aime travailler avec les enfants. Sa plus grande fierté est sa fille.



Madame Juliette est l'enseignante de la maternelle 5 ans. Elle demeure à Carleton et enseigne depuis 1 an. Elle a aussi enseigné à Nouvelle et Carleton. Elle aime enseigner car elle aime les enfants et aime planifier des activités. Sa plus grande fierté est sa belle grande classe de maternelle.



Madame Renée-Claude est éducatrice spécialisée. Elle demeure à St-François d'Assise. Elle travaille dans les écoles depuis 20 ans et est à Pointe-à-la-Croix depuis 12 ans. Elle travaille dans les classes de 3^e et de 4^e année. Elle a aussi travaillé à Matapédia, St-Alexis et St-François. Elle aime travailler dans les écoles pour les défis à relever. Ses plus grandes fiertés sont de voir briller les yeux de ses élèves et de garder un beau lien avec eux.



Madame Monica est éducatrice spécialisée et orthopédagogue. Elle travaille dans les classes des maternelles 5 ans, 4^e, 5^e et 6^e année. Elle travaille à Pointe-à-la-Croix depuis 5 ans. Elle a aussi travaillé à Matapédia. Elle travaille dans les écoles pour travailler avec les enfants et les voir grandir. Sa plus grande fierté est de toujours vouloir s'améliorer dans son travail.



Madame Isabelle est éducatrice spécialisée et s'occupe du dossier « Intimidation ». Elle demeure à Pointe-à-la-Croix. Elle travaille à Pointe-à-la-Croix depuis 10 ans. Elle a aussi travaillé à Carleton. Elle aime travailler avec les enfants et leur apprendre des choses. Sa plus grande fierté est lorsque les enfants aiment venir à l'école et qu'ils sont heureux.



Madame Tara est l'enseignante de maternelle 4 ans et demeure à Pointe-à-la-Croix. Elle enseigne depuis 26 ans. Elle a aussi enseigné au secondaire à Matapédia et enseigne maintenant à Pointe-à-la-Croix depuis 7 ans. Elle aime enseigner pour voir les étincelles dans les yeux des enfants. Sa plus grande fierté est de travailler dans l'école où son père a été directeur pendant 33 ans.



Madame Jessica est l'enseignante de 1^{ère} année. Elle demeure à Ristigouche-Sud-Est et enseigne depuis 15 ans. Elle a aussi enseigné à Matapédia et St-François. Elle aime l'enseignement car elle aide les enfants à apprendre à lire. Sa plus grande fierté est sa fille.



Madame Vanessa est responsable du service de garde et du club des petits déjeuners. Elle demeure à Pointe-à-la-Croix. Elle travaille dans notre école depuis 2 ans. Elle a également travaillé à Matapédia. Elle aime travailler avec les enfants d'âge scolaire. Sa plus grande fierté est de voir grandir les enfants.



Madame Caroline est l'enseignante de 5^e année. Elle demeure à Nouvelle. Elle enseigne depuis 18 ans et est à Pointe-à-la-Croix depuis 11 ans. Elle a aussi enseigné à Carleton. Elle aime enseigner pour pouvoir travailler avec les jeunes. Sa plus grande fierté est de voir les élèves comprendre quelque chose de difficile.



Monsieur Michaël est enseignant en éducation physique et vit à Pointe-à-la-Croix. Il enseigne à tous les niveaux et ce, depuis 13 ans. Il a aussi enseigné à Drummondville et Montréal. Il aime enseigner car il aime les sports et aime voir les élèves évoluer dans différents domaines sportifs. Sa plus grande fierté est d'avoir obtenu son diplôme universitaire.



Madame Annick est éducatrice au service de garde et aide à la classe. Elle demeure à Campbellton, N.B. Elle travaille avec les élèves de maternelle. Elle a toujours travaillé à Pointe-à-la-Croix et ce, depuis 16 ans. Elle aime travailler dans les écoles car elle aime les enfants. Ses plus grandes fiertés sont sa fille et sa profession.



Madame Marilène est orthopédagogue. Elle demeure à Nouvelle. Elle travaille avec les petits, de la maternelle jusqu'aux 3^e année. Elle enseigne depuis 20 ans et est à Pointe-à-la-Croix depuis 9 ans. Elle a aussi travaillé dans les autres écoles du secteur. Elle aime enseigner car elle aide les élèves dans leurs apprentissages. Sa fierté est lorsque les élèves apprennent à lire.



Madame Taly est éducatrice et elle demeure à Pointe-à-la-Croix. Elle travaille avec les élèves de maternelle 4 ans et les 1^e année. Elle travaille à Père-Pacifique depuis 2 ans. Elle aime travailler dans le milieu scolaire car elle aime les enfants. Sa plus grande fierté est de travailler à l'école Père-Pacifique.



Madame Anne-Sophie enseigne l'anglais. Elle demeure à Caplan. Elle enseigne aux élèves de la 1^{er} à la 6^e année. Elle a également travaillé à Whitehorse, au Yukon. Elle aime travailler avec les jeunes pour apprendre d'eux et les voir apprendre. Sa plus grande fierté est d'avoir traversé tout le Canada en voiture.



Madame Christine est éducatrice spécialisée et elle demeure à Matapédia. Elle est éducatrice depuis 20 ans et travaille présentement avec les élèves de 5^e et 6^e année. Elle a aussi travaillé à Matapédia, St-François et St-Alexis. Elle aime travailler dans les écoles pour rencontrer plein de jeunes différents. Sa plus grande fierté est sa famille.

Journée de la rentrée

Le 5 septembre, c'étaient les activités de la rentrée 2025-2026. Nous avons eu un dîner au blé d'inde et un buffet froid. Nous avons aussi fait une course des couleurs dans la rue.



Blagues



Que faisaient les dinosaures quand ils n'arrivaient pas à se décider?

Rép : Un tirageaussaure

Jacob

Pourquoi les photographes ne sont jamais fatigués?

Rép : Parce qu'ils passent leur journée à prendre des poses

Noah

Pourquoi un chasseur apporte-t-il son fusil aux toilettes?

Rép : Pour tirer la chasse

Liam

Pourquoi les Mexicains aiment-ils manger aux toilettes?

Rép : Parce qu'ils aiment manger épicé.

Mathias

Plus je deviens vieux, plus je deviens fort. Qui suis-je?

Rép : Un fromage

Emrick

Quelle est la partie préférée d'un astronaute sur un clavier? Rép : L'espace Anaëlle
Pourquoi un professeur porte-t-il ses lunettes de soleil en classe? Rép : Parce que ses élèves sont trop brillants Élena
Pourquoi les pêcheurs ne sont pas gros? Rép : Parce qu'ils surveillent leur ligne Lennie
Quel mois de l'année a 28 jours? Rép : Tous les mois Tommy
Quel est le plus lourd? 1 kilo de plume ou 1 kilo de pierre? Rép : Aucun des deux, ils ont le même poids Simon
J'ai 2 pieds, 6 jambes, 8 bras, 2 têtes et 1 œil. Qui suis-je? Rép : Un menteur Olivier
Tu connais la blague de la ferrari? Trop tard, elle est partie. Théo
Tu veux entendre une blague sur la construction? Laisse faire, je travaille. Félix
Comment appelle-t-on un dinosaure qui dort? Rép : Un dinodort Mackenzie

Les gens m'achètent pour manger, mais ils ne me mangent pas. Qui suis-je?

Rép : Une assiette

Émilie

Quel est le comble pour une brosse à dents?

Rép : Être de mauvais poil

Kellyane

Que fait la lune quand elle ne veut plus parler à quelqu'un?

Rép : Elle l'éclipse de sa vie

Olyvia



Biscuits Oréo Maison



En étapes: on fait des biscuits Oreo maison

- Portions **de 25 à 30 biscuits**
- Temps de préparation **25 minutes**
- Réfrigération **20 minutes**
- Temps de cuisson **15 minutes**



Ingrédients

Pour les biscuits :

- 310 ml (1 1/4 tasse) de cacao
- 375 ml (1 1/2 tasse) de farine
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de bicarbonate de soude
- 250 ml (1 tasse) de beurre ramolli
- 375 ml (1 1/2 tasse) de sucre
- 125 ml (1/2 tasse) de cassonade
- 2 oeufs (1 entier + 1 jaune)
- 5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille

Pour le crémage :

- 125 ml (1/2 tasse) de beurre fondu
- 750 ml (3 tasses) de sucre à glacer
- 5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille

Pour les biscuits :



1- Préchauffer le four à 162 °C (325 °F). Dans un bol, mélanger le cacao avec la farine et le bicarbonate de soude.



2- Dans un autre bol, fouetter le beurre ramolli avec le sucre et la cassonade de 2 à 3 minutes à l'aide du batteur électrique, jusqu'à ce que le mélange pâlisse. Ajouter l'oeuf entier, le jaune d'oeuf et la vanille en fouettant.



3-Ajouter graduellement les ingrédients secs en mélangeant à l'aide d'une spatule.



4-Diviser la pâte en deux boules. Emballer chaque boule de pâte dans une pellicule plastique et réfrigérer de 5 à 10 minutes.



5- Déposer une boule de pâte entre deux feuilles de papier parchemin. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, abaisser la boule jusqu'à l'obtention d'une épaisseur de 0,5 cm (1/4 de po). Répéter avec l'autre boule de pâte.



6-À l'aide d'un emporte-pièce rond ou d'un verre, tailler de 50 à 60 cercles dans la pâte. Déposer les cercles de pâte sur une ou plusieurs plaques de cuisson tapissées de papier parchemin. Cuire au four de 15 à 18 minutes. Retirer du four et laisser tiédir.

Pour le crémage :



7- Dans un bol, fouetter le beurre fondu à l'aide du batteur électrique en incorporant graduellement le sucre à glacer et la vanille. Couvrir le bol d'une pellicule plastique et réfrigérer de 15 à 20 minutes.



8- Déposer le crémage entre deux feuilles de papier parchemin. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, abaisser le crémage jusqu'à l'obtention d'une épaisseur de 0,5 cm (1/4 de po). À l'aide d'un emporte-pièce rond ou d'un verre, tailler de 25 à 30 cercles du même diamètre que celui des biscuits.



9- Garnir la moitié des biscuits de crème. Couvrir avec les autres biscuits. Presser légèrement pour sceller les biscuits.

Nous espérons que vous aimerez notre recette.

Anaëlle, Mackenzie et Olyvia





Voici l'équipe du journal scolaire 2025-2026.

Classe de 4^e année

Absent sur la photo : Tommy Dubé