



# Le petit Raboteur



LE PETIT JOURNAL DU RABOT  
MAI 2020

## EDITORIAL

Rabotins, rabotines, nouveaux et anciens, scientifiques et artistes, terre à terres, ou... imaginaires, voici le nouveau journal de la plus belle communauté étudiante des Alpes !

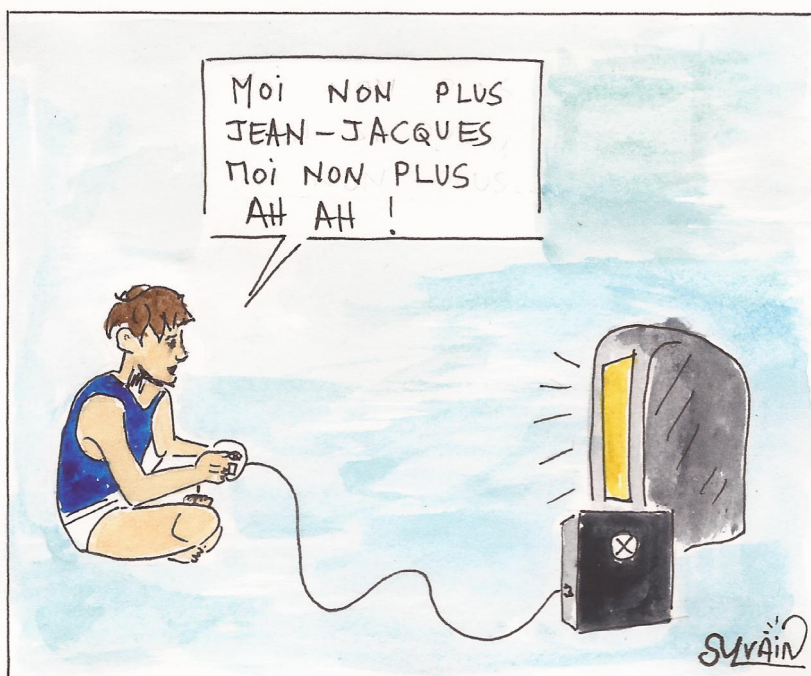
Ce journal voit le jour pour mettre à la portée de tous la possibilité de partager ses idées, ses sentiments sur un support inédit : le papier !

Qu'il s'agisse de la vie au Rabot ou de ce qui te touche en général, Le petit Raboteur compte sur ta participation. Poésie, dessins, nature, cuisine, Histoire et histoires, textes libres. Peu importe que tu ne sois pas un écrivain chevronné et peut-être de langue maternelle étrangère, c'est ce que tu as à dire qui est intéressant. Tu pourras signer de ton nom ou rester anonyme. La seule règle à respecter est celle du respect d'autrui et de la politesse. En outre, les articles publiés n'exprimeront que l'opinion de l'auteur et non celle du journal. Dans la même pensée d'un journal en commun, le titre du journal, son contenu et sa structure pourra être remodelé à la demande.

Sylvain 212 E

**Passe ton journal  
à ton voisin :)**

**A vos plumes, à vos crayons, à vos claviers ! Le petit Raboteur compte sur toi pour faire vivre l'art et l'info au Rabot ! Tout ce qui te touche dans la vie ou au Rabot seront bienvenus ! Poésie, dessin, nature, cuisine, histoires, texte libre...**



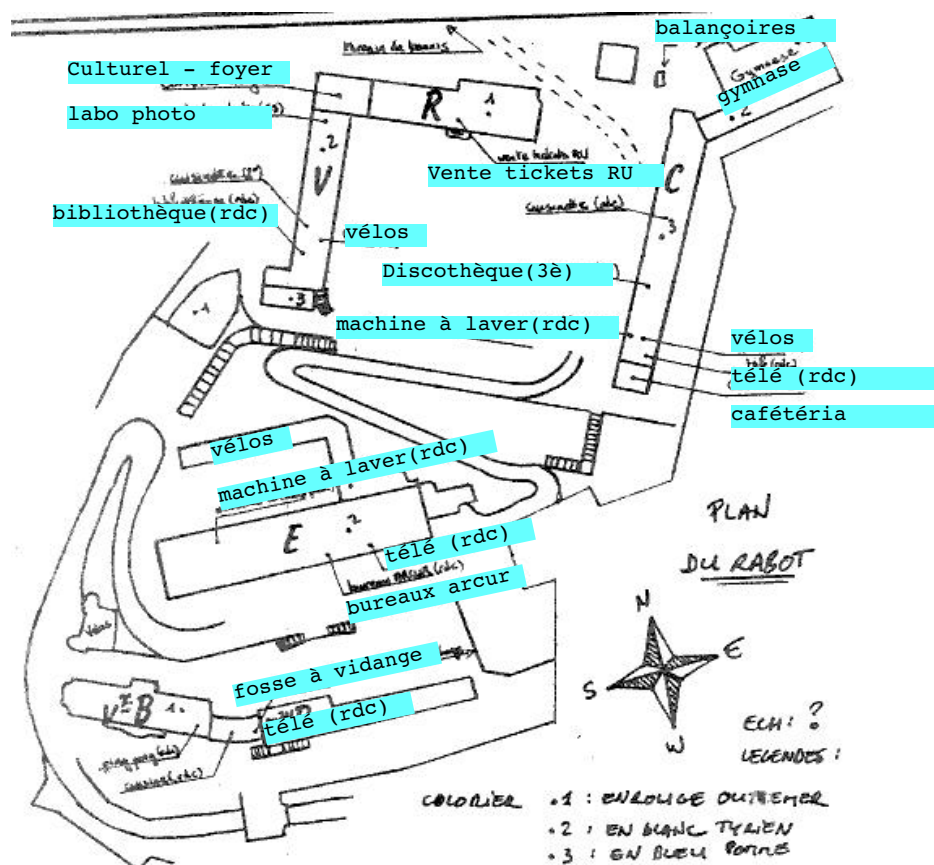
**D**epuis 1962, l'ARCUR (Association des Résidents de la Cité Universitaire du Rabot) est vouée à l'animation ici haut. Elle est gérée par des bénévoles. Son histoire est riche et pleine de rebondissements. Il y a eu toutes sortes d'activités, de clubs, d'ateliers, de réunions. Certaines choses n'existent plus et d'autres sont nées ! Dans ce journal, j'aimerais te partager des éléments d'archives du Rabot. Pas pour rentrer dans un état nostalgique, mais pour renforcer ou créer l'envie de faire vivre notre cité universitaire ! La force du Rabot d'aujourd'hui est notre potentiel humain, d'étudiants venant du monde entier, de domaines variés. Il n'y a pas deux étudiants identiques au Rabot ! Chacun a une valeur pour le Rabot. C'est dans ce terreau fertile d'idées et d'actions que l'Arcur peut continuer tranquillement son cours et diversifier ses activités pour insuffler un lieu vivant !

**SURTOUT**, viens nous voir pour simplement assister à une réunion ou si tu as envie de partager ta passion, ton talent aux autres résidents. Nous pourrions penser à la création d'une activité. Récemment, il y a eu des cours de danse, un atelier théâtre, du yoga, du volley-ball,...etc Ceux qui ont animé ces ateliers n'étaient pas des professionnels, et pourtant ils ont eu du succès ! Aujourd'hui l'Arcur est encore et toujours épatante ! Elle te propose chaque semaine ces services et activités : **laverie, Taverne (bar), bibliothèque, cinéma, salle de musique, salle de sport, cours de langue, yoga...**

Une cotisation de 15 euros est demandée pour être membre toute l'année et ainsi bénéficier gratuitement de la plupart des activités. Le formulaire d'inscription est disponible à l'accueil du bâtiment Esclangon.

Donc rejoins-nous à la prochaine réunion de l'Arcur ou à la Taverne pour discuter ! Sourire

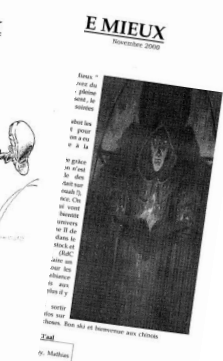
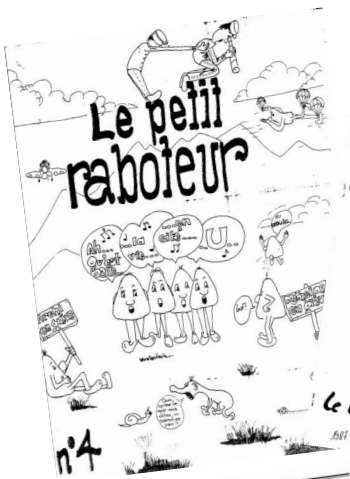
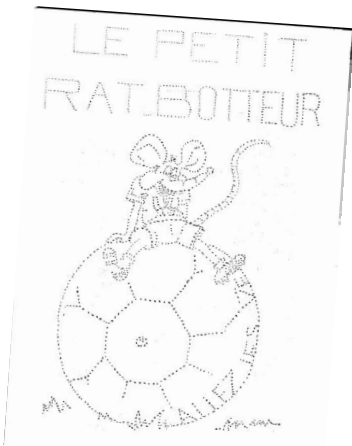
**Voici le plan de la résidence tire du nouveau R de 1982**





D'après une légende on aurait retrouvé des écritures sur des fossiles de feuilles de sureau incrustés dans la roche des murs du bâtiment Esclangon qui dateraient de 300 000 ans. Mais selon les archives réelles, les plus anciennes traces de journal au Rabot datent de 1977-78-79, tapés à la machine à écrire avec déjà des indices du premier journal : LE PETIT RABOTEUR. Le plus vieux journal complet, daté et retrouvé est de 1982 : LE NOUVEAU R.

Viendra ensuite Herr magazin (1983), Le petit Raboteur (1987), BIP I et II (1991), MODZZE RABOT (1994), The PULP (post modzze), RABOBAR (1999) et Faute de mieux (2000), Après 20 ans d'absence, le journal du Rabot renaît sous de nouvelles lignes ! Et cela renaîtra grâce à vous je l'espère ! Mais rassurez vous, ces lacunes de parution semblent cycliques au Rabot.



## Poivrons farcis a la grecque (Gemista) par Danae

Ingrédients :

Quantités pour 1 gros poivron  
(à multiplier par le nombre de poivrons si plusieurs personnes)

1/2 oignon

3 cuillères à soupe (càs.) de riz long

3 càs. de sauce tomate

2 càs. d'huile d'olive

1 tomate pelée

1 pomme de terre

Une cuillère à café de sel

Une cuillère à café de poivre  
persil

1 feuille de menthe

Une pincée de sucre  
(raisins)

Préparation :

Coupez la tête des poivrons pour obtenir un récipient dont le couvercle sera le dessus avec la queue du poivron en guise de poignée. Enlever les graines.

Garniture : dans un saladier, mélanger le riz, la sauce tomate, l'huile d'olive, le sel, le poivre, le sucre. Astuce : faire tremper la tomate quelques minutes dans de l'eau chaude pour pouvoir enlever sa peau, ce sera plus digeste. Râper l'oignon, hacher le persil, la menthe, la tomate et les ajouter au mélange. Bien mélanger. Ajouter éventuellement quelques raisins.

Garnir les poivrons et refermer avec la tête du poivron.

Disposer les poivrons garnis à la verticale dans une grande casserole. Couvrir et laisser cuire environ une heure.

Déguster avec un peu de fromage grec et des amis :)

Vous pouvez rajouter des protéines pour accompagner le riz dans la garniture : viande hachée ou protéines de soja.





## Buche glatee au chocolat (Kormos) par Danae

### Ingrédients :

400 g de biscuits petits beures  
250 g de beurre  
1 oeuf  
1 sachet de sucre vanillé  
1 petite tasse de café ou thé noir  
Une petite tasse de sucre glace ou en poudre  
3 cuillères à soupe de cacao  
1 cuillère à soupe de rhum  
Optionnel : noix ou morceau de chocolat, poudre de noix de coco pour saupoudrer

### Préparation :

Emietter les biscuits. Mélanger tous les ingrédients entre eux pour créer une pâte homogène. Former un pain en forme de bûche. Emballer dans du film plastique. Laisser se solidifier au congélateur ou au freezer pendant 24h. A manger entre amis à la Bastille ;) )



## Le sirop de baies de sureau

La saison de récolte des baies de sureau se déroule de mi-août à mi-septembre

1. Une fois vos baies cueillies, passez-les sous l'eau puis égrainez-les.

2. Versez-les dans un fait-tout avec un peu d'eau puis laissez-les cuire à feu doux pendant environ cinq minutes.

3. Passez-les au moulin à légumes de façon à récupérer seulement le jus.

4. Pesez le jus obtenu.

5. Versez le jus dans un fait-tout avec le jus d'un citron et le sucre : 400 g de sucre pour 500 g de jus de baies par exemple.

6. Mélangez bien puis laissez cuire à feu moyen pendant environ 15 minutes.

7. Versez le sirop obtenu dans des bouteilles bien hermétiques et préalablement stérilisées et refermez aussitôt.

8. Après ouverture, le sirop se conserve au réfrigérateur.





## Préparation de la boisson du pétillant de fleur de sureau

### Les ingrédients

- 10 ombelles de sureau noir
- 5 litres d'eau
- 350 g. de sucre de canne ou miel
- 3 citrons bio

Prenez un grand saladier ou récipient et mettez-y les fleurs en les détachant des ombelles de sorte que les tiges - plutôt amères - n'y soient pas.

Recouvrez les en versant l'eau, le jus des citrons pressés et le sucre. Mélangez puis posez un couvercle sur le dessus et laissez les choses se faire en entreposant le contenant dans votre cuisine ou tout autre espace à la lumière. Chaque jour, remuez le mélange.  
En fonction de la chaleur ambiante,

la fermentation se fera plus ou moins rapidement, c'est à dire entre 2 et 5 jours. Une petite odeur de fermentation sera un indicateur de la juste maturité, tout comme le goût légèrement pétillant.

Filtrez et embouteillez dans des bouteilles de type limonade, avec capsules ou clapets, en laissant 3-4 cm d'air au dessus du liquide. Laissez les bouteilles à la lumière - idéalement au soleil si la météo est clémente - durant une bonne semaine afin que la gazéification se fasse. Vous pourrez ensuite les stocker dans votre cave durant quelques mois. (ou dans le frigo à défaut)

A servir très frais, en prenant garde au côté "explosif" du mélange à l'ouverture, le taux de gaz dissout étant très supérieur à celui d'une limonade du commerce.



Le sureau qu'on trouve en abondance au Rabot est le sureau noir (*Sambucus nigra*). Ces fruits sont comestibles après cuisson. En revanche les fruits crus et les feuilles présentent une faible toxicité pouvant faire vomir, d'où la forte odeur lorsque l'on froisse une feuille de sureau entre ses mains. Le sureau hièble (*Sambucus ébulus*) est une autre espèce dont les fruits sont toxiques même cuits. Il n'y en a pas au Rabot. Pour information, le sureau hièble a des caractéristiques bien différentes du sureau noir. Le sureau noir fait du bois et peut mesurer jusqu'à 7 m alors que le sureau hièble est une plante herbacée ne dépassant pas 2m de haut. De plus, le sureau noir fleurit en mai et en juin tandis que le sureau hièble écloit en juillet et en août. Le sureau hièble tourne ses fruits vers le haut, le sureau noir vers le sol.



## Le lever du Soleil (O nascer do Sol)

G-Am-C

Je n'ai plus rien à attendre  
 Toi, tu as marché sur moi  
 J'ai les marques des choses que tu as faites  
 J'ai vendu mon âme et j'ai cherché  
 Le soleil, le lever du soleil

Mes choix ne m'amènent à aucun lieu  
 Ne me laissent pas tranquille et ne m'aident pas  
 Ma vie est pleine d'explosions  
 J'attends la fin du monde  
 Je n'ai plus envie de lire les notices dans les journaux  
 Je préfère rester dans un bar avec mes amis  
 En attendant d'être mort  
 Par le soleil, par le lever du soleil

Mes membres sont en train de brûler  
 Mes larmes sont en train de sécher  
 Le soleil est en train de se lever  
 Mes souffrances sont en train de finir  
 Le soleil, j'attends le soleil  
 Le lever du soleil, d'être mort par le soleil.

Wagner Sabbado da Rosa  
 Rabotin de 2012

### CHARADE :

MON PREMIER est ce qu'il suffit d'avoir pour être heureux  
 MON DEUXIÈME se dit avant "amo" en italien  
 MON TROISIÈME est ce dont nous sommes fait en majorité  
 MON QUATRIÈME se faufile vite entre les rues de Marseille et Grenoble  
 MON CINQUIÈME est le joueur chargé de transformer les essais, de tirer les pénalités, au rugby.

## 8 oiseaux observable au Rabot



Photographie : Sylvain Chapuis

### Le pic vert

Un ricanement curieux attire notre attention. Un pic vert s'éloigne de son vol ondulant, ponctué de "kiak" sonores. C'est généralement ainsi que se passe le premier contact avec l'espèce. Le pic vert est un pic d'assez grande taille, au plumage à dominante verte qui lui a donné son nom. Le rouge vif de la tête saute aux yeux. Bien qu'il soit très arboricole, ce n'est pas dans les bois que le pic vert recherche sa nourriture. Il se nourrit au sol qu'il parcourt en sautillant à la recherche des fourmilières. Il utilise son bec puissant et tranchant pour creuser sa loge de nidification dans les bois tendres comme ceux des saules ou des peupliers.

### Le pic épeiche

Pic bigarré, au plumage coloré de noir, de blanc et de rouge. La tête porte une calotte noire entre le front beige roussâtre clair et l'arrière rouge ou noir. Le pic épeiche a pour cri habituel un "pik" ou "tik" sonore et percutant. Le pic épeiche est un arboricole exclusif. Il a besoin des arbres dans toutes les phases de sa vie. Il y trouve sa nourriture, y établit son nid. Les percussions faites par les pics avec leur bec sur des branches sont appelées tambourinages. Ils ont la même fonction que le chant des oiseaux : attirer une femelle sur le territoire du mâle et stimuler leur production hormonale.



### Le geai des chênes

Son corps est d'un brun-beige nettement nuancé de rose vineux ou de roussâtre. L'aile est majoritairement noire, mais cela ne se voit bien qu'en vol. Lorsque l'aile est fermée, on perçoit surtout à l'avant une tâche bleu vif. Le cri le plus fréquent est un "krreehh" sonore, râpeux et éraillé avec des variantes. Comme l'ensemble des corvidés, le geai est omnivore. Les graines assurent sa subsistance à la mauvaise saison. Il est friand de glands qui constituent près de 50% de son alimentation en été, puis qu'il cache en automne pour l'hiver.

### La mésange charbonnière

Remarquable par sa tête noire à larges joues blanches. L'œil très sombre est noyé dans ce noir. Les parties inférieures sont jaunes mais s'éclaircissent vers la queue. Le chant est une phrase simple pouvant être rendue par des "tsi tu" ou encore "hu dit" ou "ti du". Ses ailes relativement courtes sont signe de sa sédentarité. Elles lui permettent d'être très agile dans le milieu forestier et servent aussi lors de la parade nuptiale au moment de la formation des couples.



Photographies et descriptifs résumés : <https://www.oiseaux.net/oiseaux/france.html>  
<https://isere.lpo.fr/2017/les-10-especes-a-observer-sur-la-bastille-de-grenoble>





## Le martinet noir

Sa silhouette et son plumage sont sombres. L'oiseau a une grosse tête avec un cou enfoncé, de longues ailes en faux et une queue effilée. La grande taille (envergure d'environ 45 cm) n'est pas toujours perceptible sur le terrain du fait de la finesse de la silhouette. Le cri du Martinet noir est un sifflement en trille strident de tonalité élevée. Bien que son habitat de reproduction soit un milieu naturel rocheux, falaises, porches de grottes, le martinet noir est devenu un oiseau urbain nichant sous les toits des vieux édifices ou dans diverses structures. Le martinet noir peut atteindre une vitesse de 200 km/heure en vol.

## Le martinet à ventre blanc

Le ventre et la gorge immaculés, séparés par un collier brun. Les ailes et le dos sont brun-gris. Sa taille est près d'une fois et demi supérieure à celle du martinet noir. Le cri du martinet à ventre blanc, poussé dans les mêmes situations que le m. noir comme lors de poursuites autour de la colonie est moins strident, plus long, plus roulé et plus varié. Cette espèce se rencontre souvent en groupes dans des zones escarpées de montagne et près de falaises. Sa technique de vol et sa rapidité sont impressionnantes. Le martinet à ventre blanc peut passer des semaines entières sans jamais se poser, il est capable manger et de dormir en vol. Il chasse exclusivement des insectes volants, à des altitudes supérieures à celles de son cousin noir.



## La corneille noire

Tout chez elle est noir, de la pointe du bec au bout de la queue en passant par l'œil et les pattes. On ne peut pas vraiment parler de chant mais de cris assez divers associés aux rapports entre individus. Le cri habituel, peut se traduire par "aaaarrh" ou encore "raaaah". La corneille noire peut être qualifiée d'omnivore, mais elle est avant tout prédatrice et nécrophage. La corneille noire est une espèce très territoriale en période de reproduction et, comme la densité est souvent élevée, les conflits territoriaux sont fréquents.



## Le merle noir

Le mâle adulte nuptial est entièrement d'un noir profond et mat. Son bec est jaune orangé et l'œil est entouré d'un cercle oculaire de la même couleur. La femelle est brune. Le chant, lancé d'un perchoir exposé, est une longue phrase mélodieuse faite de notes flûtées, claires et sonores, émises avec un rythme assez lent. Le cri d'alarme du merle noir est un "tjuk" sonore. Le m. noir a un régime mixte. C'est un prédateur d'invertébrés très divers : suivant la saison et l'humidité du sol, il chassera des vers de terre ou des insectes et leurs larves.



**A SUIVRE...**

## Le Rabot

Mi - La - Dob - Rebm

Quand je passe ces murailles, quelque chose est différent  
Je ne sais pas ce qui m'attend, est-ce mon coeur qui s'ouvre ?

Je contourne Esclangon, et c'est le vent qui m'accueille  
Lorsque je monte à Chartreuse, il n'y a pas de frontière  
Si j'habite à Vercors, c'est pour ses couloirs familiaux  
Descendre à Barbillon, c'est comme changer de peau

Refrain :

Sur les balcons du Rabot je chante ce refrain :  
Je suis un Rabotin, celui qui aime et qui partage,  
Celui qui danse et qui chante, sans penser à rien.  
Mes talents se déploient, mon coeur tourbillonne  
Si je donne je reçois, si je rencontre j'aime !

J'écoute la nuit et le silence de la vie  
Je comprends les pierres, elles me rendent plus sage  
Le lilas m'a dit tout bas, prenez-vous dans les bras  
Le sureau m'a dit tout haut, vous êtes tous beaux

Entourés par les remparts, nous sommes une famille de coeur  
Gardiens des pierres à tour de rôle  
La montée nous a uni, sans rien dire à personne  
C'est ce petit "salut" qui dans mon coeur sonne

Refrain

L'espace n'est pas un problème, car on l'a dans le coeur  
J'accueille mes invités dans un 9m<sup>2</sup>, changement de densité  
Dans cette communauté, je vis la spontanéité  
Emotions débordantes, bienveillance et bonne humeur

Oh Rabot, un jour je partirai, mais toi tu restes en moi  
J'emporte cette joie, sur mon chemin tu seras là  
Sois-en sûr ces instants là ne sont que mes premiers pas  
Vivre ensemble m'a changé, marque ma vie à jamais.

Refrain

**Sylvain**  
**Rabotin pour toujours**





**Joachim Genuys, Rabotin de 2013**  
**Les Saintes Maries de la Mer**

*La fête religieuse des Saintes Maries de la Mer est une célébration gitane qui a lieu chaque année, fin mai en Camargue dans le Sud de la France. Les gens du voyage se réunissent pour accompagner Sainte Sara la Noire de l'église jusqu'à la mer. La musique flamenco-gitane est au rendez-vous pendant plusieurs jours.*



RÉPONSE DE LA CHARADE : PEU - TI - ESPACE - RAT - BOTTEUR



Merci à Léa pour  
la relecture et à  
l'équipe de L'ARCUR  
pour les avis !

Nous espérons que  
ce journal t'a plu.

Nous te  
souhaitons un bon  
mois de mai !  
Rejoins-nous si tu  
veux rédiger ou  
participer à  
l'effervescence du  
journal au Rabot !

Alors, n'hésite pas  
à me transmettre  
tes papiers dans  
dans la boîte aux  
lettres de la 212E  
ou par mail à  
syl.rog.arc@gmail.  
com

Si tu as des  
questions, viens  
me voir ! Sylvain

Version papier imprimée à l'atelier fluo avec du papier recyclé fabriqué en France. <https://3615fluo.net/>

Le journal papier est destiné à être lu pour le plaisir des yeux, puis passé à un voisin ou déposé dans un espace commun pour être lu à nouveau. Grâce à ton aide il poursuivra sa vie dans un container vert pour être recyclé une autre fois.