



Compte rendu du défi de la patrouille de l'Isard

1ère Lambersart

Tout d'abord, merci de lire ce compte rendu de patrouille. Ensuite, avant toute chose, je vais vous présenter la patrouille, et après je vous parlerai du défi. Bonne lecture.

I) Coordonnées

Voici mes coordonnées :

Mon nom est Armand DESOINDRE

Mon téléphone est 06 49 52 47 00

Mon adresse email est armanddesoindre@gmail.com ou cpisardlambersart2017@gmail.com

Voici les coordonnées du Chef de Troupe :

Nom et prénom (CT) : de La Roche St-André Jacques

Téléphone : 06 52 15 64 10

Adresse : 15 Quai du Maréchal Joffre 59 500 Douai

Mail : cllambersart@gmail.com



II) Présentation de la patrouille



- **Flots de patrouille:** rouge et marron
- **Cri :** *ISARD INTRÉPIDE ET VAILLANT!*
- **Ilème cri :** *ISARD ET ATTONITUS SEMPER IN FIGO*
- **Devise:** "Isard prêt pour la gloire et là pour autrui"
- **Création:** Novembre 2017
- **Saint Patron:** Saint Jean Paul II

La patrouille de l'Isard possède un staff, fait en bouleau. Il mesure 1m45, dessus est situé le faïnnion avec ses couleurs et son animal et tout les insignes tel que cîme 2018-2019.

Les couleurs de la patrouille évoquent le rouge foncé de l'ardeur de l'intensité et de la joie. Le marron représente le travail et la concentration.

Les deux adjectifs du cri de pat' signifie que l'Isard est vif et juste tout en étant brave et courageux.



Présentation des Patrouillards:

CP : Armand Desoindre

15 ans- 4ème année à la troupe

Reporter

SP : Benoît Delestre

14 ans- 3ème année à la troupe

Liturgiste- cuisinier

Benoît est très compétent, il fait fait les choses minutieusement et est très patient. Il aide beaucoup les plus jeunes et porte la patrouille vers le haut. Il a obtenu sa seconde classe haut la main. Il n'a pas peur de travailler et de donner ses idées. Il a énormément appris en tant que cuisinier. Il a son PSC1



3^{ème} : Clément Boucly

14 ans- 3ème année à la troupe

Intendant

Clément est quelqu'un de très gentil, sociable et altruiste. Il n'a pas peur d'affirmer sa foi en public. Il aide beaucoup. Son poste d'action est bien fait, il choisit les plats en écoutant les consignes et en faisant un prix raisonnable.



4^{ème} : Zacharie Lepoutre
13 ans- 2^{ème} année à la troupe
Sportif Secouriste

Il a un niveau technique très bon, il aide bien à la veillée et apprend certaines choses aux novices.



5^{ème} : Augustin Boulois
12 ans- 2^{ème} année à la troupe
Bout en train

Il a un niveau technique très bon, il propose beaucoup d'idées afin de faire avancer le camp.



6^{ème} : Jean Hébert

12 ans- 1ère année à la troupe

Pionnier et Messager

Jean apprend très vite, et observe beaucoup ses postes d'actions. Il innove des plans parfait et maîtrise tous les outils. Il apprend les codes et les connait bien. Il aime observer la nature



7^{ème} : Matthieu Bouin

11 ans- 1ère année à la troupe

Explorateur et assistant cuisine

Matthieu apprécie beaucoup la vie de camp, il aide beaucoup à la cuisine et gère le feu. Il est très curieux et pose beaucoup de questions. Il s'est beaucoup adapté à la vie scout



III) Le défi dans les grandes lignes :

Le défi de patrouille que nous avons organisé s'est déroulé lors du week-end de patrouille du 15 et 16 février 2020. Le but de ce défi était d'abord de tester les capacités d'organisation, de cuisine et de bien d'autres domaines de la patrouille, mais surtout de montrer aux parents de la patrouille ce que l'on fait lors de nos activités car ils n'en ont jamais eu l'occasion. Ce défi a donc tout d'abord commencé par une charge confiée à chacun à faire chez soi pour contribuer à l'organisation du week-end, ensuite le premier jour du week-end Clément et moi-même avons géré toute la cuisine au four ainsi qu'au feu de bois pendant que le reste de la patrouille c'est-à-dire Armand, Zacharie, Augustin, Jean et Matthieu se sont occupés de l'animation de la soirée et des deux tables qui devaient être faites pour les invités. Le soir, les invités sont arrivés et ont eu l'occasion de goûter aux spécialités culinaires de plusieurs pays : la Grèce, la France, l'Italie, l'Allemagne, la Suède et pour finir, la Russie. Les invités mangeaient à une table la spécialité d'un pays pendant qu'à l'autre table des patrouillards préparaient la spécialité du pays suivant et que nous les cuisiniers réchauffions le plat suivant. Et pour finir ce défi, une fois les invités partis nous avons fait du rangement pendant toute la fin du week-end. **B.D**

Invités: Il y a eu 9 invités : 6 parents, 3 enfants dont un ami de Matthieu.

IV) Pourquoi avoir choisi ce défi

Nous avons choisi ce défi car plusieurs aspects techniques devaient être fait en un temps record : la cuisine, le froissartage, l'organisation en amont, l'animation, et la cohésion. C'était le moment de se surpasser de voir haut, de franchir un pas dans l'année, de réaliser des objectifs et de se sentir fiers. On voulait prouver que le doute n'est qu'un obstacle à la réussite, et que le découragement est un échec. Une aventure intense et inoubliable était promise si l'on montrait les qualités : Intrépide et Vaillant.



V) Préparation du défi

Pour ce défi, il a fallu préparer toutes les recettes, toute l'animation, tout les déguisements, vous verrez les différents témoignages de la préparation en amont et sur le camp.

Augustin

Premièrement pour commencer le défi en tant que Boute-En-Train, j'ai dû préparer toutes les animations chez moi. Elle nous ont ainsi permis de ne faire voyager les invités non que par la nourriture mais aussi par les animations. Sur place j'ai construit les deux tables avec Zacharie , Armand , Mathieu et Jean. la construction achevée j'ai fais apprendre les rôle a ma patrouille. Et pour finir les invités sont arrivés et ont savouré le repas comme les animations

Matthieu

Avant le week-end, j'avais prévu le matériel du feu pour trois feux sans compter celui du four. Comme il y avait beaucoup de vent, ce fût très difficile de les allumer tous les quatres. Nous réüssimes à allumer tous les feux sauf celui du four. Comme le vent soufflait dans toutes les directions, on recevait beaucoup de fumée. On dû éteindre un feu. Dans les deux autres, un s'était éteint à cause du vent. Moi, Clément et Benoît avons pus faire cuire les aliments sans problème. Quand les invités du dîner-spectacle sont arrivés, les deux feux étaient encore allumés, donc nous pûmes réchauffer les plats. Nous étions dans les temps jusqu'à la fin de ce défi de patrouille. J'ai beaucoup aimé ce dîner-spectacle car, en tant qu' aspirant, je ne connaissaient pas les défis de patrouille et je suis encore très fier d'en avoir participé.

Jean

J'ai fait tout les plans chez moi, je me suis renseigné dans mon entourage familial en trouvant un architecte. Il nous fallait construire 2 tables en un temps record (6 heures)

En première partie Armand nous a réparti les tâches , il y avait donc 2 équipes . Une pour des perches de 2 ,50m l'autre des perches de 3m . Nous avons en tout coupé 1 arbre et utilisé d'autres déracinés par la tempête une semaine auparavant, pour respecter l'article 6, au mieux cet à dire en tuant le moins d'êtres vivants. Ils étaient encore vert alors les perches étaient solides . Secondement nous commençâmes à construire les 2 tables sur trépied avec brelages . Les tables prenaient forme. En troisième partie Mathieu nous a rejoint pour faire des clés car il en fallait pour deux tables. Le renfort était le bienvenu. Après les dernières finitions (bâche car pluie) nous sommes allés accueillir les parents invités

Armand

La semaine qui précédait le défi a été éprouvante, j'ai du passer de nombreux coup de fil pour l'organisation, la gestion, et vérifier que tout le monde ait bien contribué.



Un des objectifs du défi était également de le financer nous-mêmes

Moyens de finances:

Le défi a coûté 170€.

Et ces 170 € n'ont à aucun moment été financés par les parents. Une vente de gâteaux à eu lieu à St Calixte, à Lambersart, exclusivement pour le défi, durant une sortie de janvier, on a récoltés 130€.

Ensuite, après un service jumelé avec une autre patrouille, Clément et Armand ont fait un service qui consiste en faire de la vaisselle pour une soirée d'école (l'école du sacré cœur à Lambersart) 40€ on été récoltés.

Pour les achats qui ont également fait l'Office d'une sortie HP+ Intendant à Carrefour Lomme, 50€ d'ustensiles de cuisine ont été achetés. Et 80€ de nourriture également. 40 € de viande ont été achetés chez le boucher (Duthoit à Quesnoy sur Deûle) la veille du défi pour que celle-ci soit fraîche.

VI) Déroulement du défi

- **10h00** rendez vous au local, beaucoup d'affaires ont été prises comme la cuisine, les déguisements par exemple, la voiture était pleine
- **10h30** départ du local vers le recueil.
- **11h00** installation du coin de pat'. Rapide vaisselier, coin pour le feu, tente.
- **12h00** grosses corvées de bois ayant suffit pour une journée entière
- **12h30** repas
- **13h00** allumage des feux, construction du four, organisation de la cuisine, consignes, repérage des lieux



- **14h00** construction 1ère table, départ de la cuisine



- **16h00** fin de construction de la 2ème table, fin de la cuisine



- **18h00** répétition de l'animation en entier (répétition générale)
- **19h30** accueil des invités, direction du lieu.
- **20h00** début du «festin». (Tout les repas sont en annexe) Début sur la table numéro 1 en Grèce, avant bien évidemment d'avoir fait un bénédicité dont celui de patrouille, où il y a eu des jeux olympiques, et danse grecque. Le voyage s'est ensuite fait vers l'Italie sur la table numéro 2. Dessus, les italiens ont pu faire des sketches sur l'histoire de l'Italie.





- Retour sur la table 1 (l'autre groupe a changé durant ce temps là parure de la table) en France où un question pour un champion sur la France a eu lieu. Avec les déguisements, la patrouille avait réellement l'air de chaques habitants des pays.





- En Allemagne, un match de rugby à eu lieu et une ambiance "veillée festive" a eu lieu pour montrer leur déroulement aux invités. Accompagné d'un bradwurst. En Suède, il y a eu une ambiance jeux alpins. Et le premier dessert arrive.



Et en Russie, c'était la fin avec la conclusion et les remerciements

- **21h45** on ramène les invités
- **22h00** retour de la vie de patrouille



VII) Conclusion

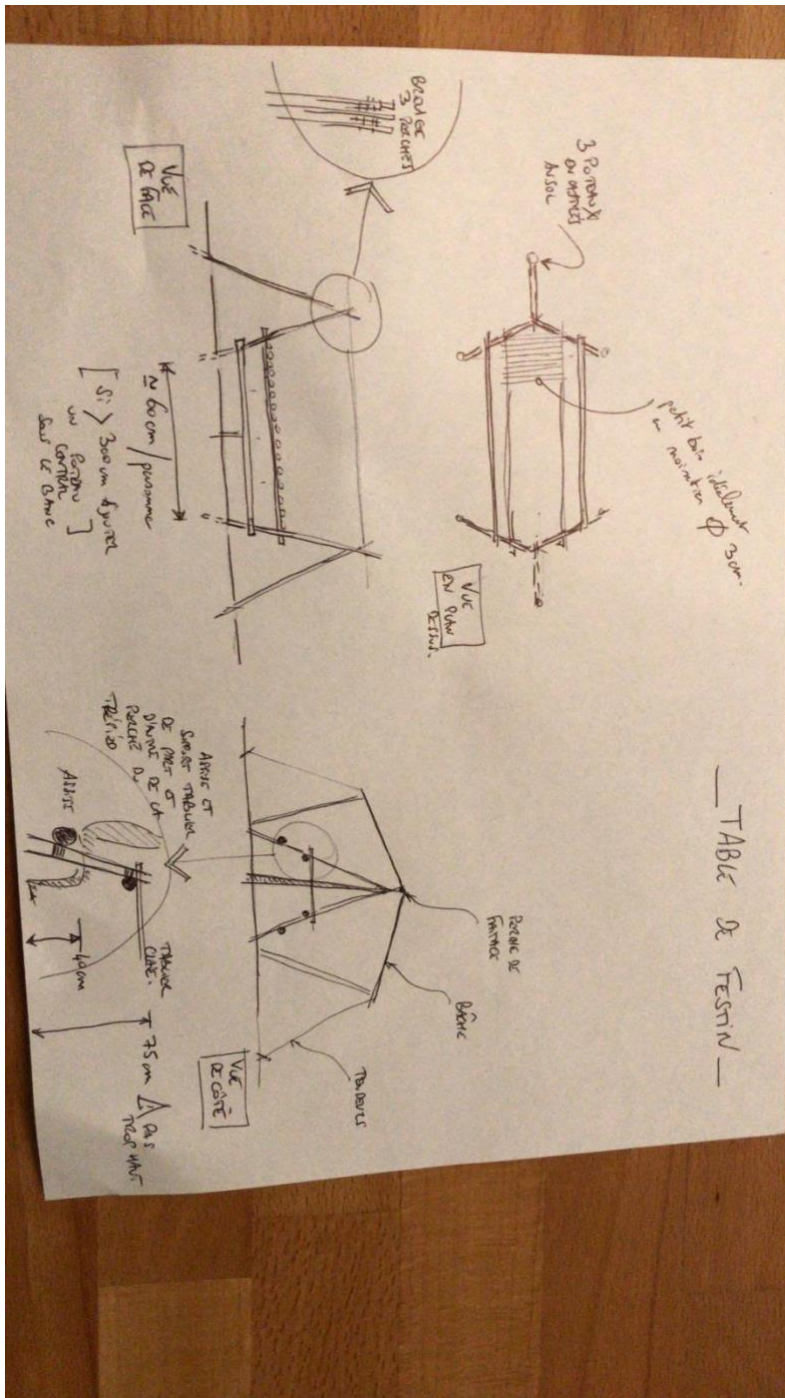
Nous avons atteint nos objectifs, et sommes heureux d'avoir réussi sur bien des points. La patrouille estime avoir progresser, et l'ambiance de patrouille est restée excellente durant le samedi. On est content de tout ce qui a été fait.

Alors sur ce que à apporter le défi ah chacun une expérience humaine pleine de ressources cachées déjà pour certains de la confiance en animation ou improvisation ensuite piur d'autres une maîtrise du feu ou de corvet de bois mais encore dès la techniques (piur la construction des table ou la cuisine) mais ça a apporté à chacun un moment de stress mais de bonheur de joie.

Merci d'avoir lu



ANNEXE



Plans de la table





une partie des dépenses

L'hygiène et la cuisine :

Durant la cuisine pendant ce défi, Clément et moi-même avons pu constater à quel point l'hygiène durant la cuisine est importante. Nous nous sommes donc lavés les mains avant chaque recette et avons aussi fait tous nos plats en hauteur sur un plan de travail propre et dégagé pour éviter que de la terre ou n'importe quoi d'autre n'entre dans nos plats. Nous avons aussi bien pensé à se retrousser les manches pour cuisiner.

La cuisine durant ce défi nous à aussi beaucoup fait progresser pour tous nos prochains week-ends ainsi que pour chez nous car nous avons eu l'occasion de cuisiner toutes sortes de plats et de les cuire en milieu naturel et ceci durant toute une journée ainsi que pendant la soirée ce qui nous a beaucoup amélioré dans ce domaine.

Les plats et les recettes :

Grèce : carottes et concombres coupés à tremper dans du houmous.

France : toasts de terrine de canard et de confit de figues accompagné de paupiettes.

Italie : pizza

Allemagne : « Bradwurst » accompagné de frites

Suède : « Drommäs » (petits sablés aromatisés à la confiture)

Russie : « Syrniki » (mélange entre crêpes et pancakes au sucre) accompagné de gauffres



Drommar :

- 100 g de margarine
- 3 dl de sucre en poudre
- 2 cuillères à café de sucre vanillé
- 1 dl d'huile (pas d'olive!)
- 1 cuillère à café de bicarbonate / hjorthornssalt
- 4.5 dl de farine
- confiture

Mélangez ensemble la margarine et les sucres

Ajoutez l'huile petit à petit, mélangez la farine au bicarbonate et ajoutez à la préparation.

Formez deux rouleaux avec la pâte et découpez ceux-ci en morceaux.

Roulez chaque morceau, pour obtenir une petite boule que vous placerez sur une plaque couverte d'un revêtement antiadhésif ou autre...

Faites des petits trous dans la pâte pour y mettre de la confiture après la cuisson

Cuire à 150°C pendant 15 minutes.

Ajoutez la confiture.



Syrniki :

- 500 gr de fromage blanc
- 2 cuillères à café de sucre en poudre
- 1 œuf
- 3 cuillères à soupe de farine
- 3 à 4 cuillères à soupe d'huile

Mélangez le fromage blanc, l'œuf, l'huile et le sucre en y ajoutant petit à petit le fromage blanc

Cuisez ensuite votre pâte à la poêle de la même manière que des crêpes.



Bénédicté:

Sur l'air de "Occident en avant" (écrit par Armand Desoindre, Camp 2018)

Grand Seigneur bénis nous !
Afin de recevoir toutes ces grâces,
Pour manger ce très bon repas,
Pour que l'Isard soit joyeux.
Et que Dieu bénisse les pauvres.

Chant:

Sur l'air de "C'est le marchand Pétrouchka" (écrit par Clément Boucly, Camp 2018)

C'est la patrouille
De l'Isard qui revient,
Avec des ampoules et la
Fatigue à leur pied.
En arrivant à Clamecy
Fatigué, elle cherche
Un endroit où
Dormir et camper !

Laï, laï laï laï, laï ...



Prière de l'Isard

Seigneur,
Nous ne Vous demandons pas de beau temps,
Nous ne Vous demandons pas de tout réussir
Nous ne Vous demandons pas de biens matériels
Nous Vous demandons juste Seigneur,
Vous qui nous aimez infiniment
De nous combler de Votre grâce
Afin que nos actions soient dignes
Et que chaque jour,
N'importe où et n'importe quand
Nous nous souvenions de ce moment
Où nous avons promis devant toutes les œuvres de votre création
De suivre le bon chemin
Et vous Vierge Marie,
Nous vous en supplions,
Veillez sur la patrouille de l'Isard
Sur chacun d'entre nous,
Amenez-nous dans les mains du Seigneur,
Guidez-nous sur la bonne route,
Faites que l'Isard soit intrépide et vaillant,
Faites que l'Isard accomplisse la volonté
De votre Divin Fils notre Seigneur,
Et si l'on trébuche,
Relevez-nous
Ainsi soit-il



