



# La chouette libérée

*Ἡ ελεύθερα γλαυξ*

0,5 drachme

Posidéon 2013

## ENFIN, ULYSSE EST DE RETOUR A ITHAQUE !

**A**près vingt ans d'absence, le courageux et très rusé Ulysse est enfin de retour sur l'île d'Ithaque ! En effet, le voyage vers son île natale lui a pris dix ans, autant que la guerre de Troie ! On peut dire que c'est une très longue guerre, mais aussi un très long voyage. Ulysse lui-même est présent parmi nous, il va vous parler de son périple:

La Chouette Libérée : Au début de la guerre, pensiez-vous qu'elle allait durer autant de temps?

Ulysse : Hé bien, dans une guerre comme celle-ci, on ne sait jamais ce qui nous attend, mais c'est vrai que je ne m'attendais pas à ce qu'elle dure autant, non.

L.C.L. : Regrettez-vous d'avoir défié le dieu Poséidon à la fin de cette guerre?

Ulysse : Évidemment, cela m'aura attiré bien des soucis. Mais je garde la tête haute et je me dis que cela m'aura donné une bonne leçon!

L.C.L. : Que pensez-vous de l'attitude de votre femme Pénélope durant votre absence ?

Ulysse : Elle a fait ce qu'elle devait faire. Je lui en suis très reconnaissant.

L.C.L. : Et de celle de votre fils Télémaque lorsqu'il vous a alors aperçu en mendiant, puis en jeune homme?

Ulysse : Mon fils a bien fait de se méfier. Cela prouve son intelligence ; je suis tout de même heureux qu'il m'ait reconnu et cru!

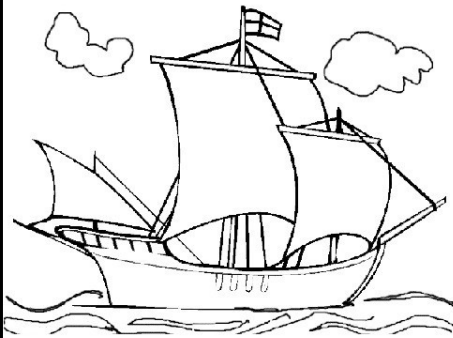
L.C.L. : Merci beaucoup pour votre attention, Ulysse, à bientôt et bon repos!

Ulysse : Merci à vous, au revoir !

C'était Ulysse, roi d'Ithaque, en direct avec nous; il est apparemment soulagé d'être de retour, ce qui est tout à fait compréhensible. Nous allons donc le laisser se reposer auprès de ses chers Télémaque et Pénélope, et aussi enterrer les corps des prétendants !



## Bateau à vendre



Le bateau du célèbre Sophocle est à vendre

Prix de vente à débattre !!!

S'adresser à Abérkios (ΑΒέρκιος)

Théo Prigent



## Avis de recherche :

En arrivant sur l'île d'Aiaïé, Ulysse a envoyé à la découverte des lieux vingt-trois de ses compagnons. Or, ces derniers ont disparu ! Nous avons seulement retrouvé Euryloque qui nous dit que ses compagnons auraient été transformés en pourceaux par Circé ! Devient-il fou ? Nous jouerait-t-il un tour de cochon ? Quoi qu'il en soit, nous vous prions de ne pas manger de porc avant que nous ayons retrouvé les chers compagnons de notre bien aimé Ulysse. Nous comptons sur nos éleveurs pour surveiller toute attitude suspecte dans leur bétail !

Κλαίρη Α.



## **Avis à tous les citoyens:**

Notre admirable dieu Apollon a perdu sa si précieuse lyre, offerte par son frère Hermès. Si vous la trouvez, merci de la rapporter au Sanctuaire de Delphes; Apollon saura vous en remercier!

Laura B.

## **A l'occasion des Grandes Dionysies!**

Grand concours de théâtre!  
Venez nombreux et parés de vos plus beaux peploï!

Camille K.

## Athéna lance sa première marque de slips!



65 oboles:  
promotion  
exceptionnelle,  
-35% sur toute  
la gamme!

Aristos, l'homme parfait

## REBUS



M'



Corentin S. et Théo LV.

## Les produits beauté, les vêtements et les conseils d'Aphrodite

Lorsque notre amie est allée à la rencontre d'Athéna sur l'Olympe, je suis partie avec elle. Et devinez ce que j'avais en tête ? Trouver les produits de beauté préférés d'Aphrodite, afin de partager avec vous les secrets de sa beauté sans pareille ! Et voici, en exclusivité, son produit fétiche!

### La crème hydratante à l'avocat et à l'olive :

« Cette crème est le top du top pour avoir une belle peau ! En plus vous pouvez récupérer le pot, qui est cent pour cent en terre cuite, pour vos yaourts ! »

Zoé J.



**INCROYABLE MAIS VRAI!**

**L'anneau de Polycrate retrouvé  
par un pêcheur!**

Les cuisiniers du tyran Polycrate viennent de retrouver, dans le corps d'un gros poisson qu'ils s'apprêtaient à accommoder pour leur maître, la bague incrustée d'une pierre précieuse que Polycrate lui-même avait jetée dans la mer pour conjurer sa chance! La rumeur raconte que le pharaon Ahmosis II pourrait renoncer à tout accord avec Polycrate dont l'excès de chance l'inquiète!

Iphigénie

**A NOTER:**

Le célèbre Théron invite ses voisins à un symposium (*banquet*); au programme: des poissons du marché de l'Agora, des mollusques, des gâteaux au miel et de nombreuses distractions!

Tisias

**PROMOTION:**

*retrouvez les aventures d'Ulysse  
sur nos vases!*



***Rarissime et exclusif!***

***15 drachmes les deux!***

*(L'argent sera donné aux familles des marins engloutis dans les flots de Poséidon).*

*Contactez Theos au marché de l'Agora  
Theo D.*

**REBUS**



10 P



Corentin S. et Théo LV

**SCOOP!**

De retour de Corinthe, le sculpteur Callimaque crée un nouveau modèle de colonnes; notre envoyé spécial lui a parlé en exclusivité:

**La Chouette libérée:** Que venez-vous de créer exactement?

**Callimaque:** Je ne sais pas encore comment l'appeler, mais je viens de sculpter autour du chapiteau que je dois livrer une feuille d'acanthé.

**LCL:** Comment vous est venue cette idée?

**C:** Je me promenais à Corinthe après une rude journée de labeur quand j'ai vu près d'une tombe une feuille d'acanthé enroulée autour d'un petit panier d'offrandes. J'ai été séduit par le spectacle et je n'ai cessé de songer à toutes les possibilités que cela m'offrirait pour mes chapiteaux.

**LCL:** En tout cas, cela change de nos habituelles colonnes! Ne pourrait-on l'appeler « colonne corinthienne »?

**C:** Pourquoi pas? Nous verrons bien si cette décoration plaît aux clients!

Lukos

**OFFRES EN TOUT GENRE**

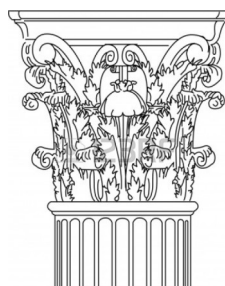
**A vendre:** un lot d'esclaves « τρία ζάρια » constitué de 24 enfants provenant de Salamine, prêts à vous servir vite et bien, avec le sourire ! Le tout pour 20 statères d'argent seulement! N'attendez pas!

Romane U.

**Offre de service:** Pour vos intérieurs, nous vous proposons de réaliser des peintures murales à la mode de Leuxis! Nous sommes en effet spécialisés dans la représentation des dieux et des femmes. Nos créations donneront à vos salles de réception un aspect accueillant et chaleureux. Vous pouvez contacter Apollodoros, au bas de l'Acropole.

Laura B.

La « colonne corinthienne »



La feuille d'acanthé



## Publicité

### Collection pour femme : Offre spéciale:

Mesdames, saisissez au plus vite ce chiton pour votre plus grand bonheur! 10 drachmes seulement!

Lou D.



## Les conseils de l'esthéticienne

Χαίρε, jeune lecteur/lectrice! Voici une nouvelle technique pour fabriquer vous-même vos masques de beauté!

- 45cl d'infusion de basilic
- 250g d'argile blanche
- 50g d'amande pilée
- 10cl d'huile de noix



Commencez par pétrir la pâte, puis, faites-en une boule, formez un trou au centre, et versez-y l'huile, pétrissez à nouveau la pâte pour incorporer l'huile, répétez l'opération avec l'infusion de basilic et l'amande pilée; vous obtiendrez une pâte très élastique et douce, laissez-la reposer un quart d'heure à température ambiante, et vous pourrez enfin avoir une peau douce et nette!

Léonie H.

## LES RECETTES DE LA CHOUETTE

### Le yaourt à la grecque

Ingrédients: 1 Litre de lait de brebis, 1 sachet de ferments lactiques

Préparation: Faites chauffer le lait. Lorsqu'il est redescendu à la bonne température (inférieure à 45°C), ajoutez les ferments lactiques et mélangez. Versez le mélange dans un grand récipient, en verre de préférence. Faites prendre le yaourt au four (four à 50°C pendant trois heures, puis ensuite éteint et four ouvert). Laissez prendre de 8 à 10 heures. Versez le yaourt obtenu dans un plat profond revêtu d'une étamine propre.

Posez le plat sur un récipient plus grand pour laisser le liquide s'écouler. Mettez le tout au frais et laissez le yaourt s'égoutter de 2 à 4 heures.

Transvasez le yaourt dans de petits pots de terre cuite et consommez-le dans les 4 à 5 jours qui suivent.

Théo P.

### Horiatiki salata:

La horiatiki salata est la salade incontournable des étés torrides. Accompagnée de galettes de blé ou d'orge, elle constitue un repas rafraîchissant.

#### Ingrédients:

3 tomates, 1 concombre, 1/2 poivron vidé et coupé en lanières, 1/2 oignon en rondelles, olives noires, du sel, de la feta coupée en petits cubes, de l'huile d'olive, des herbes aromatiques (thym surtout).

#### Préparation de la salade grecque:

Laver et couper les tomates, mettre dans un plat de terre. Laver, éplucher et couper le concombre, une première fois dans le sens de la longueur, puis en morceaux. Ajouter aux tomates. Ajouter le poivron, l'oignon et les olives.

Saler (on met le sel avant la fêta car la feta est déjà un fromage salé) et mélanger.

Ajouter la feta et arroser d'huile d'olive.

Parsemer la salade d'herbes aromatiques.

***Pensez à la salade grecque pour le deipnon et lors des banquets!***

Chou & Chou

### Le coin des philosophes:

« Παντα ρει » (« *Tout s'écoule* »), a écrit le philosophe Héraclite. Il pense en effet que tout, dans la vie et le monde, est en devenir et en mouvement.

### Avis de naissance:

La Chouette Libérée vous informe de la naissance de Xanthos, fils de Gélon, du dème de Colargos. Les heureux parents convient leurs proches à la fête des Amphidromies.

### Info trafic :

Attention! Vous devrez demain faire un détour loin de l'Acropole car une aile des Propylées menace de s'effondrer sur l'Agora!

Laura B.



### Comité de rédaction:

Laura Beauvois, Mathilde Bergot, Julien Deck, Théo Delaporte, Lou Deligny, Léonie Haution, Zoé Jaborska, Camille Kukian, Claire Lanselle, Théo Le Vot, Rose-Anne Michon, Clara Monel, Angèle Mottelet, Charline Petit, Théo Prigent, Corentin Sueur, Valentine Sulis et Romane Urbano, avec l'aide de Mesdames Mailliez et Maltinti-Tauzin.