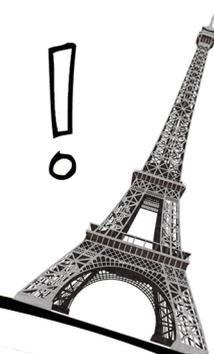




Oh La LAP !



Le Journal francophone de Pécs
A francia lap Pécssett

Pour participer, écrivez-nous à : pecs@af.org.hu

Qu'est-ce que l'Alliance Française de Pécs ?

Az Alliance Française de Pécs egy olyan közösségi hely, ahol találkozhattok, megismerkedhettek emberekkel, egy mindenki számára nyitott interkulturális egyesület

Az Alliance Française különböző kulturális rendezvények, francia nyelvórák anyanyelvi oktatókkal, könyv-, dvd-, cd kölcsönzési lehetőségek tárházát kínálja számotokra.

Gyertek és nézzetek be hozzánk !

Que se passe-t-il à l'Alliance ?

Les Après-midi des enfants

Petits jeux, bricolage, chansons, et le tout en français ! L'atelier est destiné aux enfants entre 6 et 10 ans. Les débutants sont les bienvenus. Les après-midi des enfants reprennent en novembre. Comme l'an passé, ils auront lieu une fois par mois, dans les locaux de l'Alliance, de 16h à 17h30.

Deux ateliers auront lieu avant les vacances de Noël :

- le 27 novembre sur le thème de la bande dessinée (inscriptions jusqu'au 25 novembre inclus)
- le 11 décembre 2015 sur le thème de Noël (inscription jusqu'au 9 décembre inclus)

Participation : 1000 Ft

Tous les vendredis à 18h : Club de conversation

Chaque vendredi à 18h, retrouvez les volontaires françaises de l'Alliance pour le club de conversation. Venez discuter en français de sujets variés autour d'un verre, d'un thé et de petits gâteaux ou apéritifs !

Tarif membre : 200 Ft

Tarif non-membre : 300 Ft

Ciné-club

Le prochain ciné-club aura lieu le **vendredi 7 décembre à 18h**.

Nous vous ferons découvrir le film "la vie rêvée des anges", d'Erick Zonca.

L'histoire d'une rencontre entre deux jeunes femmes, d'une amitié fragile. Un film qui permet de découvrir deux actrices de talent, Natacha Régnier et Elodie Bouchez, toutes deux récompensées au festival de Cannes pour leur interprétation. Un film ancré dans la réalité, qui parle des jeunes et de la galère. Participation conseillée de 300F et gratuite pour les membres. Nous proposons boissons et des petites choses à grignoter !



EDITO

Bonjour à tous !

Le soleil s'était éclipsé de Pécs sans crier gare début octobre mais il ne nous quitte plus depuis son grand retour... alors nous ne nous lassons pas de tourner nos visages vers cette douce lumière et de capter les derniers rayons tièdes du soleil.

Mais l'hiver rôde... A la nuit tombée, il nous enveloppe de son souffle glacé... Alors venez vous réchauffer le vendredi soir à l'alliance française pour le club de conversation ou le ciné-club ! Ambiance chaleureuse garantie, avec une proposition de boissons chaudes et de douceurs en prime !

La saison devient aussi propice au cinéma et à la lecture au coin du feu... nous vous proposons une sélection d'un livre et d'un DVD disponibles dans notre médiathèque.

Vous trouverez dans ce numéro un témoignage d'Erick, étudiant à l'université de Pécs et originaire de Colombie. Il nous raconte pourquoi il est tombé sous le charme de Pécs puis nous explique ce qui l'a conduit à apprendre le français. A découvrir absolument !

Enfin, il est difficile de ne pas faire référence à l'actualité en France. Nous pensons fort aux familles des victimes et nous remercions Pécs pour cet hommage dont nous avons souhaité publier la photo.

Bien à vous,
La Rédaction Ohlalapoise

Alliance Française de Pécs

Mária u. 9

H7621 Pécs

Recette : Quiche aux carottes, coco, cumin, curry



Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Pour 4 personnes

Pour la pâte

- 300 g de farine
- 150 g de beurre en dés et en pommade
- 1/2 cuillère à café de sel
- 3 cuillères à soupe de sucre (si pâte sucrée)
- 8 cl d'eau ou de lait tiède

Mélanger la farine et le sel dans un plat. Ajouter le beurre puis incorporez-le à la farine en pétrissant rapidement et légèrement du bout des doigts. Incorporer rapidement l'eau.

Pour la garniture

- 600 g carottes
- 2 oignons
- 150 g tofu soyeux
- 70 g lait de coco
- 50 g lait de soja
- 1 càs farine
- 1 càc cumin
- 1/2 càc curry
- Graines de courge et graines de tournesol

Éplucher, laver et râper les carottes. Éplucher et émincer les oignons. Faire chauffer un peu d'huile d'olive dans un wok et faire revenir les oignons 5 min. Ajouter les carottes râpées et cuire une petite dizaine de minutes : inutile que les carottes soient trop cuites. Saler. Égoutter s'il y a du jus.

Mixer ensemble le tofu soyeux, le lait de coco, le lait de soja et la farine. Ajouter les épices et le sel.

Préchauffer le four à 180°C. Disposer la pâte dans un moule à tarte. Mettre les carottes sur la pâte. Recouvrir avec la préparation mixée.

Parsemer les graines de courge et de tournesol.

Enfourner pour 25 min environ.



À voir, à lire...

La sélection de la médiathèque

Livre - Arsène Lupin, l'Aiguille creuse

Saviez-vous qu'un gentleman cambrioleur était dans les bureaux de l'Alliance. Arsène Lupin l'Aiguille creuse vous observe à l'Alliance française.

On se laisse volontiers tenter par la lecture de ce troisième volet des aventures de Arsène Lupin, écrite par Maurice Blanc en 1909. Si on aime les intrigues policières, on aimera alors ce gentleman cambrioleur. Arsène Lupin est l'un des premiers gentlemen cambrioleurs et suscite aujourd'hui toujours autant de mystères. Publié, réécrit, adapté au cinéma, le personnage a été autant lu que réinventé. Un chapeau haut de forme, une canne, un monocle le distinguant de la foule. Ce visage distingué et élégant naît sous les traits du dessinateur Léon Fontan. Les premières histoires de Arsène Lupin sont publiées dans le journal de l'époque Je sais tout dès 1905.

Arsène Lupin plaît encore sous toutes ses coutures et son style vintage rajoute une part de la Belle époque à l'histoire. Découvrir les romans de Arsène Lupin c'est apprécier le vol comme un art. Anticonformiste et audacieux, il s'oppose à la bourgeoisie avec talent et c'est pour cela qu'il séduit et reste aussi populaire cent ans après sa création.

DVD - Touchez pas au grisbi !

Genre : policier

Langue du DVD : version audio française et hongroise, sous-titres hongrois

Le cinéma de Papa. C'est comme ça que le nouveau cinéma des années 1960 appelaient les films des années 1950-1960 dont s'inspire Touchez pas au grisbi ! Le grisbi c'est un mot venant de l'argot. Cela signifie le pognon, le fric, l'argent. Le film Touchez pas au grisbi est avant tout une adaptation du roman d'Albert Simonin réalisé par Jacques Becker en 1953. Ce premier roman signe le premier opus de la trilogie consacrée au truand Max le menteur. La suite, Le cave se rebiffe et le dernier volet Grisbi or not grisbi ont aussi été adaptés au cinéma. Grisbi or not Grisbi devient Les Tontons flingueurs et connaît succès retentissant en 1963.

Touchez pas au grisbi est un film sur les gangsters de Paris, des vieux gangsters en fin de carrière. Ils portent les noms de Max le menteur et Henri Ducros dit Riton. Acteurs à la cinquantaine passée dont la verve fait autant fureur que les fourrures en vison sur le Faubourg Saint Honoré, les répliques du film deviennent cultes et font rire malgré le temps qui passe. Plongé dans un univers de truands des années 1950, teinté d'humour et de cynisme, vous découvrirez un classique du cinéma policier.

En ce moment à Pécs

La tradition du beaujolais nouveau

Le Beaujolais venant de la région de la Saône connaît une renommée internationale. Mais que peut-on dire exactement sur le Beaujolais nouveau ? Il s'agit du premier vin dont le processus de vinification est arrivé à terme est issu du cépage du gamay noir à jus blanc comme tous les autres Beaujolais rouge. Il dénote pour son goût acidulé, sa couleur intense et ses arômes marqués.

Dès les années 1960, le Beaujolais nouveau a su conquérir l'Europe et le monde. Ainsi, à peine le processus de vinification est-il achevé, les négociants s'empressent de commencer la mise en bouteille afin qu'au matin du troisième jeudi de novembre, les premières bouteilles soient en vente et prêtes à être dégustées.

La cuvaison du Beaujolais nouveau dure à peine quelques jours (4 à 10 jours) et la vendange ne connaît pas le temps de la fermentation alcoolique. Pour autant, l'idée étant de produire le meilleur vin possible dans un temps record, la fermentation alcoolique va être accélérée grâce à une technique de macération carbonique très spécifique. La grappe est ramassée à la main et l'éclatement du raisin libère du gaz carbonique et produit un effet sur le vin surprenant. Le vin s'élevé à 10 degrés minimum. La fabrication exceptionnelle du Beaujolais nouveau donne au vin de fabuleuses notes de fruits rouges.

Sur le même exemple que le Beaujolais nouveau, dans la région de la Touraine, on trouve la Bernache. Appelé aussi vin bourru, ce vin nouveau est aussi très légèrement fermenté. Il s'agit en fait un premier jus de vin. La bernache ne dure que quelques jours et se boit traditionnellement le samedi soir avec des châtaignes grillées entre fin octobre et mi-novembre en fonction du calendrier des vendanges.

Un jour avec Paris ...

Lundi 16 novembre, Pécs rend un hommage aux victimes des attentats du 13 novembre. On a pu voir plusieurs hommages rendus aux victimes des attaques perpétrées à Paris le soir du 13 novembre. Des bougies ont été déposées par les habitants sur Kossuth tér. Les élèves de la section bilingue de Leöwey ont eux aussi mis des bougies dans leurs salles de classe. Puis, à 12h, une minute de silence a été observée par les élèves, le directeur de la section bilingue Laurent Fleuret et Sarha Ákla la professeure francophone du lycée. Dans Szigeti út, plusieurs œuvres de street art ornent les murs d'un grand immeuble abandonné. Un graffeur a aussi rendu un hommage bleu, blanc, rouge au mouvement #PrayforParis.

La légende de l'oie à la St-Martin

En Hongrie, la fête de la Saint-Martin est très importante. Les enfants chantent la chanson de St-Martin sur son cheval, fabriquent et allument des lanternes. Puis ils défilent en sortant des écoles. Du 9 au 15 novembre, les restaurants préparent des menus avec l'oie de la St-Martin. La saint Martin est le 11 novembre car l'évêque populaire de Tours est inhumé dans sa bonne ville le 11 novembre 397...

Malgré le lien entre St-Martin et la ville de Tours, on ne fête plus la St-Martin en France, excepté en Alsace. La fête était populaire jusqu'à la Révolution. Puis, l'armistice du 11 novembre en 1918 a définitivement écarté cette fête de nos calendriers chrétiens. C'est ainsi, que l'oie, les danses et les lanternes s'en sont allées.

Un étudiant colombien à Pécs

Je suis Erick, un étudiant colombien du Master « Applied Management » (Management appliqué) à la Faculté d'Economie et Administration de l'université de Pécs, depuis février 2015, moment où je suis arrivé dans cette ville universitaire avec la meilleure compagnie, ma femme Karen.

Je me souviens du jour où je suis arrivé dans cette ville, c'était la première fois que j'ai senti la neige tomber du ciel directement sur ma tête, un instant plein de charme, que je garderai dans mon esprit pendant toute mon existence.

Ce mot « Charme » qui vient tout à coup dans mon esprit chaque fois que je parle de Pécs, pas seulement pour ses rues tranquilles et jolies alentours, mais pour les personnes qui habitent ici, gens qui après avoir vécu des moments très difficiles, à cause d'une occupation nazie et après communiste, vont toujours donner un bienvenue chaleureux à ses visiteurs.

Ce « Charme » qui me permet après 7 mois d'être ici, avoir des personnes très proches que je peux appeler mes amis, et qui m'aident à me sentir comme chez moi.

« Charme » qu'on trouve dans tout les plats typiques, très variés, qui vous permettent de découvrir la riche histoire de la Hongrie et des produits délicieux fabriqués ici.

"Charme" qui m'a fait dévier pour un moment du sujet de l'histoire qui suit. Il y a presque un mois j'ai décidé de rejoindre l'alliance française de Pécs pour continuer mes études de cette belle langue qu'est le français, que je trouve personnellement très intéressante et passionnante.

J'ai commencé à étudier le français grâce à ma femme qui me proposait de nous aventurer dans un programme d'immigration au Québec, région sauvage de la Planète qui est à la fois attirante et impressionnante grâce à ses caractéristiques géographiques qui semblent toujours exceptionnelles (lacs, montagnes, rivières, fleuves...) mais où la vie sera un défi pour nous à cause des conditions climatiques très dures. Je suis finalement tombé amoureux de cette langue, pas seulement pour les accords harmonieux dans sa production orale, mais surtout pour la richesse des idées qu'on parvient à connaître grâce à la diversité des programmes culturels, dans la radio ou dans sa littérature, toujours révolutionnaire, pleins de pensées critiques et ouvertes au débat.

Pour cela et plusieurs autres raisons, je vous invite à découvrir cette langue merveilleuse.

À bientôt !

Vous étudiez ou avez étudié le français ?

Un sujet vous passionne ? Vous avez un souvenir à partager ?

Vous souhaitez tout simplement vous présenter ?

N'hésitez pas ! Envoyez-nous vos articles, textes, dessins, photos... à : pecs@af.org.hu



Alliance Française
de Pécs

Oh La Lap ! est aussi consultable en version électronique sur notre site internet www.af.org.hu ainsi que sur notre page Facebook Alliance Française de Pécs.

