



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. Ils ont lieu une fois par mois, dans les locaux de l'Alliance, de 16h à 17h30.

L'atelier de Noël se déroule le **11 décembre 2015** et invite les enfants à créer des thaumatropes et des décorations en pâte à modeler (inscription jusqu'au 10 décembre inclus)

Participation : 1000 Ft

Club de conversation

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 du mois

Le prochain ciné-club aura donc lieu le **vendredi 8 janvier**

2015. Vous aurez l'occasion de découvrir le film „Potiche” de François OZON qui rassemble plusieurs grands acteurs français avec Catherine DENEUVE, Gérard DEPARDEIU, Fabrice LUCHINI. L'histoire d'une femme qui a toujours eu un rôle de potiche (sans pouvoir, qui n'assure qu'un rôle de figurante) qui doit prendre la direction de l'entreprise de son mari, alors que celui-ci est convalescent. Une adaptation théâtrale fantaisiste, vintage, qui est pleine d'ironie. François OZON est un réalisateur reconnu en France qui a obtenu de nombreux prix pour son travail de création.

Gratuit pour les membres
Tarif non-membre : 300 Ft



EDITO

Bonjour à tous !

Mon beau sapin ... La mosquée de Pécs s'habille de ses plus belles épines depuis quelques jours. Les rues scintillent, les enfants s'embarquent dans la féerie de Noël. L'odeur de la cannelle, du vin chaud et des sapins touche notre bout de nez frissonnant. Les enfants se réchauffent les mains près des marrons grillés et s'émerveillent des chocolats et des artisans venus présentés des jouets et des objets de Noël.

À l'Alliance française, les cours et les activités continuent jusqu'aux vacances de fin d'année. Nous avons participé à la Fête de la Saint-Nicolas au département de français à l'université de Pécs. Il y avait notamment un concours de gâteaux et un quizz de civilisation. Nous avons découvert les petites histoires traditionnelles de la Saint-Nicolas, Szent Miklós en Hongrie et de Kramplusz, son assistant. Noël en Hongrie est joliment fêtée et c'est un bonheur de participer à ces traditions.

La fête de Noël de l'Alliance française se fait en musique et nous met en bouche. Comme chaque année, les professeurs et les volontaires invitent les membres et les élèves à partager un moment de convivialité. On se rencontre en français et en hongrois, chacun apporte un dessert de Noël ou bien une des spécialités qu'il aime cuisiner. La magie de Noël est au rendez-vous surtout lorsqu'on boit ensemble un verre de vin.

Enfin, la fin de l'année arrive et avec elle le temps des bilans. Le mois de Janvier nous fait signe dans une belle robe de neige. Ne vous inquiétez pas, le froid ne nous mordra pas. Nous lutterons à coups de bonnets et écharpes. Le premier mois de l'hiver est aussi celui où l'on fait de bonnes résolutions et si pour vous c'était d'apprendre le français !

Bien à vous,
La Rédaction Ohlalapoise

Alliance Française de Pécs
Mária u. 9
H7621 Pécs

Fondant au chocolat et à la crème de marrons



Temps de cuisson : 25 minutes

Pour 6 personnes

210 g de chocolat noir (70% de cacao)
210 g de crème de marrons
110 g de sucre (semoule ou de canne blond)
4 oeufs entiers (200 g environ, sans la coque)
100 g de beurre doux
90 g de farine
60 g de beurre demi-sel

1. Préchauffer le four à 170°C. Beurrer et fariner les parois (cette opération permet un démoulage parfait :-).
2. Fouetter les oeufs entiers avec le sucre jusqu'à ce qu'ils deviennent clairs (blanchir). Pendant ce temps, faire fondre le chocolat au bain-marie avec les beurres puis éteindre. Ajouter la crème de marrons.
3. Incorporer délicatement le mélange précédant aux oeufs en soulevant la préparation par mouvements circulaire puis ajouter la farine tamisée et mélanger encore délicatement de manière à garder l'air incorporé par les oeufs (le mélange va se démonter un peu, c'est normal).
4. Verser la préparation dans le moule et enfourner pendant 25 min: il faut qu'il se forme une croûte mais que le gâteau soit encore humide et fondant à coeur.
5. Laisser tiédir puis démouler et garder au frais au moins deux heures avant de servir.

Régalez-vous avant d'ouvrir vos cadeaux !

À voir, à lire...

La sélection de la médiathèque

Livre - *La marche de l'incertitude de Yamen MANAI*

Ce livre est une nouvelle acquisition de l'Alliance française ! Il s'agit d'un roman édité dans la collection „monde en VF” (VF : en version française) qui propose des oeuvres littéraires contemporaines d'auteurs francophones à destination de ceux qui apprennent le français. Une oeuvre originale mais écrite pour être à la portée des élèves en français. De plus, la lecture est facilitée par des précisions en bas de page sur le vocabulaire employé (livre accessible à partir du niveau B1).

Yamen MANAI est un auteur tunisien dont la langue maternelle est l'arabe mais qui écrit en français. La marche de l'incertitude est un roman qui parle avec humour du hasard de la vie, du mystère, des superstitions qui l'entourent. Il y est question d'un colonel à la retraite qui retrouve un bébé devant sa porte, d'une jeune fille amoureuse forcée à l'exil à cause d'un oeuf magique, d'un adolescent qui se passionne pour les sciences et la littérature, un „chat” qui vole des tapis...

DVD - *Brice de Nice, de James HUTH, 2005*

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

Ce film français est une grosse blague... il ne faut pas voir ce film pour son scénario, pour son intrigue ou pour la qualité de sa mise en scène. Il y a un pré-requis indispensable pour que ce film ne soit pas une mauvaise expérience cinématographique : il faut accepter de rire de bêtises ! Il faut se sentir à l'aise avec l'idée de régresser... Alors seulement, on pourra apprécier les vannes de Jean Dujardin (Brice) et la prestation d'acteur de Clovis Cornillac (Marius). Sinon, parce que ce film a été un véritable phénomène lors de sa sortie en salles, vous pouvez au moins le visionner pour pouvoir comprendre quand un français y fait référence en employant une des expressions ou répliques devenues cultes...

En ce moment à Pécs

Le marché de Noël

Les réjouissances de Noël approchent à grand pas ! En attendant, il fait bon d'aller flâner au marché de Noël. Attirés par l'odeur du vin chaud et du langos, on flâne parmi les stands, on fait des repérages pour ses achats de Noël, on y sirote un verre de vin chaud, on admire le grand sapin de Noël joliment décoré, on se laisse tenter par une photo-souvenir avec la star du moment, le père Noël ! Et puis, avec un peu de chance, vous pourrez même bavarder en français car vous risquez bien de nous y croiser. Nous ne manquerons pas de nous y balader, les étoiles plein les yeux, émerveillés par la magie de Noël.

La soirée de la Saint Nicolas au Département de français de l'Université de Pécs

Tous les ans pour la Saint Nicolas, le Département de français organise une petite soirée conviviale réunissant les étudiants et les professeurs. L'alliance française a contribué cette année à l'organisation de cette soirée et a aidé les étudiants à l'animer. Ainsi, il a été proposé un concours de gâteau et un quizz amusant sur la langue et la culture française. L'Alliance a offert une bouteille de vin français à chacun des gagnants.

Le Pays basque et les Landes

Volontaire à l'Alliance française depuis presque un an, j'aimerais partager aujourd'hui avec vous le portrait de ma région: le sud-ouest.

Je vis dans le sud des Landes à très peu de kilomètres du Pays basque. On pourrait dire la Gascogne aussi. Je ne peux pas choisir entre les deux, je vis sur ces deux petites régions aux identités très fortes et aux paysages très variés. On y parle basque, gascon, landais, béarnais mais si l'on parle français c'est parce que les parisiens nous obligent il y a bien longtemps. Enfin c'est ce qu'on raconte pour se moquer de la capitale française. Le sud des Landes c'est une plaine remplie de pins qui vient mourir dans les Pyrénées encore toutes douces et verdoyantes. L'Océan atlantique est très présent, il nous donne ce climat doux tout au long de l'année. Il est souvent agité, ce qui le rend très populaire pour les surfeurs du monde entier. Au Pays basque, il y a quelques baies qui permettent aux bateaux de pêcheurs de naviguer et de rapporter sur la terre ferme des très bons poissons et des bons crustacés.

Noël au Pays basque

On cuisine souvent avec du piment d'Espelette, des oignons des poivrons. L'axoa de veau et de bœuf est un plat traditionnel. On fait revenir la viande à feu doux avec les piments, ce qui donne ce goût aussi original à la recette. On peut accompagner ce plat avec du vin rouge. Il y a un vin basque que l'on appelle l'Irouléguay. C'est le nom d'un petit village français dans les collines. Il existe aussi un alcool produit avec des prunelles sauvages qui s'appelle le patxaran. Un délice pour les apéritifs festifs de la région.

Un autre plat peut éveiller vos babines : le Homard à la basquaise avec du cerfeuil et du piment d'Espelette.

Le Pays basque est aussi une terre de maïs. Il y a une variété de maïs qui existe seulement au Pays basque : c'est le grand roux basque. Avec le maïs, on prépare des galettes le *taio*, ou en gâteau, le *pastiza*.

La nuit de Noël dans les villages basques : on attend Olentzero ! C'est un personnage qui rentre par la cheminée le soir de la nuit de Noël. Il est présenté comme un charbonnier. Le charbon rappelle une vie latente et symbolise le soleil qui chauffe la terre. À l'approche du solstice d'hiver, ce personnage appelle le renouveau et le réveil de la nature. Il porte un bouquet de fleurs, des ajoncs, et une faucille. Ce personnage vient aussi annoncer la naissance de Jésus.

Voilà ce que chantent les villageois quand il arrive :

« Olentzero nous a quitté
vers la montagne pour travailler
désirant
faire du charbon
quand il a entendu
que Jésus était né
il est venu en courant
donner la bonne nouvelle. »

Un joyeux Noël à vous!

La Rédaction



Alliance Française
de Pécs

**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**

**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.**

