



# Oh La LAP !



Le Journal francophone de Pécs  
A francia lap Pécssett

Pour participer, écris a : [pecs@af.org.hu](mailto:pecs@af.org.hu)



## EDITO

*Vous l'attendiez, vous le guettiez, vous pensiez même ne plus le voir arriver... et pourtant en ce 31 juillet, voici enfin le dernier numéro de Oh La Lap !*

*Que l'on vous rassure, ce retard est loin d'être dû à un manque d'envie ou de motivation, mais plutôt à un manque de temps : entre cours intensifs et camp d'été, événements auxquels vous avez été nombreux à assister, l'Alliance a eu un emploi du temps bien chargé !*

*Dans ce numéro de Juillet, vous trouverez d'ailleurs une rétrospective des deux semaines du camp d'été, mais aussi des idées de recette et de lecture pour passer un bel été ainsi que les rendez-vous à ne pas manquer dès la rentrée.*

*En attendant le mois de septembre, la rédaction Oh La Lapoise prend elle aussi congé et vous souhaite de belles vacances. Et n'oubliez pas, nous attendons vos cartes postales avec impatience !*

La rédaction Oh La Lapoise !



[www.alorsquoidesfun.fr](http://www.alorsquoidesfun.fr)

## 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, francianyelvórák anyanyelvi oktatókkal, könyv-, dvd-, cd kölcsönzési lehetőségek tárházát kínálja számotokra.

Gyertek és nézzetek be hozzánk !

Alliance française de Pécs

Mária u. 9

H7621 Pécs

## Recette : Verrine de mangue au yaourt à la cardamome et tonka

Une recette idéale pour l'été !

Niveau : facile / Préparation : 10 minutes

**Ingrédients** pour 2 personnes :

- une mangue bien mûre
- 1 yaourt grec
- 2 cuillères à soupe de cassonade (sucre roux)
- 1 cosse de cardamome
- quelques fèves tonka
- des petits biscuits secs pour servir



### Instructions :

1) Couper la mangue et mixer la moitié. Ouvrir la cosse de cardamome et écraser légèrement les graines. Ajouter la cardamome et un peu de tonka à la mangue, terminer avec le sucre. Mélanger la purée épicée au yaourt grec de manière homogène.

2) Couper le reste de la mangue en dés et mettre quelques dés au fond des verrines. Ajouter le yaourt et mettre le reste de mangue sur le dessus. Garder au frais. Déguster avec de petits biscuits secs.

Bon appétit !

Extrait de : [www.journaldesfemmes.com/](http://www.journaldesfemmes.com/)

## Que se passe-t-il à l'Alliance ?

### - Arrivée d'une nouvelle volontaire SVE :

L'Alliance Française de Pécs reçoit depuis un an de jeunes français en Service Volontaire Européen (SVE, programme de l'Union Européenne) pour une durée de 6 mois à 1 an. Nous avons accueilli au début du mois une nouvelle volontaire, Camille, originaire d'Avignon. Elle travaillera en équipe avec Loriane, volontaire à l'Alliance Française depuis le mois de février.

### - Fermeture estivale :

L'Alliance Française sera fermée du vendredi 1er août au dimanche 31 août. Nous restons joignables par mail, et via la messagerie de notre page Facebook !

## EN SEPTEMBRE



[www.babelio.com](http://www.babelio.com)

### - Rentrée : Inscriptions

Dès le lundi 1er septembre, vous pouvez venir vous inscrire aux cours de l'Alliance pour l'année scolaire 2014-2015.

Nos horaires d'ouverture : du lundi au jeudi de 10h00 à 13h00 et de 14h à 17h, ainsi que le vendredi de 10h à 14h.

### - Vendredi 5 septembre : reprise du club de conversation !

Rendez-vous le vendredi 5 septembre à 18h dans les locaux de l'Alliance pour le premier club de conversation de l'année. Le club de conversation est animé par les deux volontaires françaises de l'Alliance.