

REGARD

Université de l'Atlántico, Langues Étrangères, 5ème Semestre - juin 2006 N° 2 \$ 2.000,00

Fête de l'amour et l'amitié
Francophonie gastronome
Hommage à Barranquilla

Photo: J. Contreras Lazzo

Brèves/Curiosités de la journée/Photos





Sommaire

REGARD

Université de l'Atlántico, Langues Étrangères, 5ème Semestre - juin 2006

	Pag
ÉDITORIAL	4
Un défi sans expérience!	4
La fête de la culture	5
FETE DE L'AMOUR ET L'AMETIE	6
Grande fête de l'amour et l'amitié.	6
Petite histoire de l'amour et l'amitié	8
Poèmes et lettres d'amour	8
FRANCOPHONIE GASTRONOME	10
La France	10
Au premier semestre, on parle le français!	12
La Nouvelle Calédonie	13
L'Algérie	14
Le Tchad	15
La Louisiane	16
La Polynésie	17
La République du Bénin	18
La Martinique	20
La Vallée d'Aoste	21
BRÉVES	23
Savez vous que...	23
LE COIN MUSIQUE	24
Êtes vous Hypnotisé ou Mezmerisé?	24
CURIOSITÉS DE LA JOURNÉE	24
Le Dieu Du Carnaval	24
FRANCOPHONIE GASTRONOME	25
Les Iles Seychelles	25
Les Comores	27
Égypte	28
Rwanda: Un pays de surprises	30
Le Cambodge	32
Luxembourg	33
Burkina Faso	34
Vietnam	36
Guadeloupe Département français d'outre-mer	38
HOMMAGE À BARRANQUILLA	40
Poèmes à Barranquilla	40
Concours organisé par la FIPF «J'ai deux amours... ma ville et Paris »	43
Acrostiche sur Barranquilla	46



Universidad del Atlántico
Ana Sofía Mesa de Cuervo
La Présidente

Doyenne

Faculté d'Éducation

Cecilia Correa de Molina

Doyenne

Faculté de Sciences Humaines

Luz Marina Torres

Coordonnatrice de la Section de Français

Elizabeth Aguirre Linero

Professeur de Langue et Culture françaises

M^a Otilia Cancino Rico

Étudiants de cinquième semestre B et C de la licence en Langues

Étrangères

Redacteurs en chef

María Otilia Cancino R.

Enrique Marengo

Vanessa Torres

Breves

Carmen Marin

Leidy Gualdrón

Kellys Ramos

Dessins et

conception graphique

Karen caballero

Jamir Enrique Marengo

Melba Zapata

Photographies

M^a Otilia Cancino

Jorge Contreras Lazzo

Jamir Enrique Marengo

Jennifer Molina

Jairo Montaña

Melba Zapata

Textes tirés et adaptés de:
www.wikipedia.com et des pages
d'internet spécialisés sur ces topiques



Dessin Couverture
Karen caballero
Modèle
Yeiny Diaz
Photographe
Jorge Contreras

Un défi sans expérience!

Il y a des temps de changement et rénovation qui s'approchent dans l'université de l'Atlantico et REGARD ne pouvait pas être l'exception, cette édition est la nouvelle génération de la revue que cette année vient avec l'information de nos événements et plusieurs articles des étudiants de langues étrangères.



Le manque d'expérience nous a fait ajourner la réalisation du projet et travailler à un rythme accéléré à la fin, mais nous attendons que les résultats vous plaisent, amis lecteurs

Cette année la revue a été faite par les étudiants du V^{ème} semestre de Langues Étrangères, nous avons donné tout notre temps et notre meilleur effort et qualité pour finir ce projet sous le guidage de la professeur Maria Otilia Cancino.



Il ne nous reste qu'à remercier à tous ceux qui ont participé très massivement dans la réalisation de cette revue.

Par : Vanesa Torres Del Valle. V B

La fête de la culture

Un petit échantillon de la francophonie à l'Université

La section de français du département de langues de l'université de l'Atlantico et les étudiants de langues étrangères ont été les responsables des événements tels que, la fête de l'amour et l'amitié, la francophonie et l'hommage à Barranquilla, entre autres.

Le but de la section est de développer la culture et les connaissances à travers quelques activités qui montrent la diversité culturelle. Ceci sert à former les étudiants d'une forme intégrale c'est-à-dire pas seulement académiquement mais aussi former des étudiants avec sens critique et respect envers les autres cultures.

Culture vs amour

Chaque événement avait un objectif pédagogique comme dans le cas de la fête de l'amour et l'amitié qui voulait mettre en relief la culture colombienne, cet événement a eu lieu à l'Université de l'Atlántico, au mois de septembre 2005 organisé par les étudiants de VI^{ème} semestre de langues étrangères sous le guidage de la professeur Dunia Collantes. On a parlé de l'histoire de la fête, de la vie de Saint Valentin, et la fête colombienne de l'amour et l'amitié.

Est-il possible de connaître les pays francophones sans avoir besoin de voyager ?

Egalement, la francophonie a eu un but, qui était celui d'exalter la langue française sous le prétexte qu'il y a beaucoup de pays qui sont francophones dans le monde, qui ont le français comme la première ou deuxième langue mais presque personne ne le savait pas.

Sans compter leurs curiosités, leur langue maternelle, leur président et surtout leur gastronomie exotique.

Le programme de langues étrangère à l'université de l'Atlantico a fêté au mois de mars 2006, la francophonie avec des activités qui présentaient des aspects culturels, notamment la gastronomie, de chaque pays francophone. Les étudiants de chaque semestre ont joué un double rôle très important: ils ont été les représentants de la culture et en même temps de la langue française.

Au stand

Les étudiants, de 1^{er} jusqu'au 9^{ème} semestre, ont eu un stand où ils ont indiqué les aspects les plus importants des pays tels que l'hymne, le drapeau, la monnaie, le climat, toute cette information a été donnée aux visiteurs des stands d'une manière créative où l'on passait d'un climat à l'autre et d'une culture à l'autre avec seulement deux ou trois pas de différence.

Le meilleur

Quelques groupes ont présenté un échantillon, de chansons, de danses, de musique représentatives de différents pays francophones.

GRANDE FÊTE DE L'AMOUR ET L'AMITIÉ.



L'amour et l'amitié au rythme de la musique

C'était le tour des étudiants de langues étrangères de l'UA d'exprimer leurs plus profonds sentiments, le 23 septembre 2005.

Dans quelques pays du monde on célèbre la fête des amoureux, c'est le 14 février, le jour le plus célèbre : néanmoins ici en Colombie on a une date très différente, mais aussi importante pour exprimer nos sentiments. Septembre a été le mois que le commerce a choisi surtout dans la deuxième semaine.

C'est pour cela qu'on a considéré cette occasion très importante pour que les étudiants des langues étrangères de l'UA montrent les différentes manières de représenter leurs idées par rapport à l'amour et à l'amitié.



J'aime le français et le portugais aussi

CONCOURS «MADRIGAL D'AMOUR»

À travers le concours MADRIGAL D'AMOUR a permis aux étudiants de réciter de poèmes inédits, écrire des lettres d'amour et bien sûr, avoir un espace pour la

musique, l'expression la plus pure pour exprimer ce que l'on ressent à l'intérieur de notre cœur. L'originalité des participants a été évaluée par le jury, qui a choisi les gagnants et leur a accordés des prix. Ceux qui ont été intéressés, ils ont pu s'inscrire aux différents catégories.

DES POÈMES INÉDITS

Les étudiants de premier jusqu'au huitième semestre ont eu l'opportunité de réciter

leur propre poèmes. Alors, en plus de la représentation orale du poème, le jury a tenu compte le contenu, le vocabulaire utilisé dans la création du même. Une fois la délibération faite par le jury, il y a eu deux gagnants choisis parmi tous les participants.



Les jurys en action...

Les gagnants ont obtenu des prix et surtout des applaudissements du public présent

DES LETTRES D'AMOUR

Exprimer nos sentiments sur une feuille de papier, est un travail très compliqué mais aussi très intime. Pour telle raison on a accordé deux prix à deux personnes qui ont osé s'exprimer de cette manière. Bien que l'écriture a joué un rôle le plus important, cette lettre doit être accompagnée de petits dessins représentant ce que l'auteur a voulu exprimer avec des mots. Les gagnants ont obtenu un bon prix et un applaudissement du public présent.

LA CHANSON

Oh là, là, la chanson ! Dès temps immémoriaux, l'homme a toujours voulu manifester ses sentiments les plus profonds, et avec la création des instruments musicaux, cette activité est devenue très populaire. Donc, comme vous

possédez du talent et aussi une voix prodigieuse, vous avez été invités à vous inscrire dans ce concours. De cette manière le public et le jury ont décidé si étiez si bon pour remplacer Davis Bisbal ou Dolcey Gutierrez, dans un futur non lointain. On a eu besoin seulement de votre voix, un instrument musical (n'importe pas lequel) et votre disposition pour convaincre le jury.

Eh oui...

Les étudiants de sixième semestre de langues étrangères ont été les organisateurs de cette activité sous le bon guidage de la professeur DUNIA COLLANTE et surtout le concours MADRIGAL D'AMOUR. Ils vous ont rendu visite dans vos salles de classes pour demander si vous aviez le talent pour vous présenter devant un public très exigeant pendant la deuxième semaine de septembre.

Ceci a été un message pour tous, pauvre freluquet, timide et déprimés : vous avez participé avec beaucoup d'enthousiasme dans le concours MADRIGAL D'AMOUR et vous êtes devenu le personnage le plus connu et populaire à l'université.

Propos recueillis par: Ronald Sarmiento, Daneris Lora et Yesid Rodríguez 9ème semestre



L'un de nos superbes concours...

Petite histoire de l'amour et l'amitié

La première mention du village de Saint-Valentin remonte à 1190: «apud Sanctum Valentinum».

Le jour de la Saint Valentin, le 14 février, est considéré dans des nombreux pays comme la fête des amoureux. Les couples en profitent pour échanger des mots doux et des cadeaux comme preuves d'amour ainsi que des roses rouges qui sont l'emblème de la passion.

Comment est la célébration de l'amour et l'amitié dans quelques pays?

Chine: La Saint-Valentin a connu une

popularité importante notamment chez les jeunes sous de diverses activités commerciales. À part la Saint-Valentin, il existe une fête traditionnelle pour les amoureux provenant d'une légende ancienne la date est le 7 juillet du calendrier lunaire.

Japon: L'apparition de la Saint-Valentin est due d'un phénomène commercial. Ce jour-là, les femmes offrent des chocolats aux hommes qu'elles aiment.

Colombie: Ce jour très important, qui célèbre le 16 Septembre. Les couples s'offrent des cadeaux pour exprimer leur amour, il y a différentes manières pour célébrer ce jour ci et on joue l'ami secret.

Poèmes et lettres d'amour

DILEMME

Par: Johan Severiche. V-A 2ème place

Aujourd'hui je seulement laisserai que vous lisiez mon âme, et avec ces mots je laisserai que mon cœur vous dise ce qu'il sent, et ce qu'il lui passe.

Il m'a passé aujourd'hui entre la lune et les étoiles, pendant que j'écoutais la douce musique de votre âme, pendant que j'écoutais ton rire, et bien qu'expliquer ce que mon cœur a senti dans ce moment, c'est impossible, aujourd'hui, pour vous, l'impossible devient réalité et simplement il me reste expliquer ce que je sens, c'est l'amour! Ou quelque chose comme ça, un doute rempli mon âme . . . Sera t-il l'amour? Si c'est un sentiment profond, il l'est. Si telle beauté captivante d'une étoile me semble insignifiante devant vous, il l'est. Si je sens que je peux voler quand vous me regardez, il l'est. Si je souffre en riant depuis que je vous ai connu, il l'est.

Mais, cela sera amour? S'il n'est pas . . . qu'est-cee que c'est ? Il sera ou ne sera pas? Moi, je sais seulement que je vis et je meurs pour vous, vous me remplissez de vie, bien que je me sens mort parce que je ne vous possède pas. Et bien que je ne sache pas si ça que je sens c'est amour, j'ai la valeur pour vous dire: JE VOUS AIME

Poèmes et lettres d'amour

L'IDÉE

Par: Arnult Cervantes.

L'idée n'est pas de toucher
L'idée c'est t'aimer
L'idée n'est pas te tenir
L'idée c'est que tu sois libre
L'idée n'est pas te désirer
L'idée c'est que tu t'abandonnes
L'idée de t'aimer reste une «idée» quand nous
Sommes capables de reconnaître que devant
Cette idée il n'y a pas ni de règles, ni de raison,
Ni d'obstacle que nous ne puissions pas détruire
L'idée c'est d'aimer

SALUT MADAME MARINE

Par: jhogma 5ème semestre C 1er place

Il y a déjà eu sept ans
Dès que vous êtes partie à une place distante.
Sept ans sans vous sentir, sans vous voir,
Sept qu'ont été la vie réelle pour moi.

Qu'est-ce que je peux penser de ma vie ?
a-t-elle été bonne sans vous ?
ai-je vécu heureux sans vous ?
non, sans vous ma vie ne retrouvera jamais son harmonie.

Bien ! je ne peux pas nier que j'ai beaucoup appris,
Mais la souffrance et la douleur ont été tout pour moi.
Plus que mon apprentissage et accroissement personnel.
Est-ce que ceci a vraiment valu la peine ?
Il m'en servira pour être une meilleur personne ?

Je ne sais pas. Moi, je veux seulement votre présence,
Parce que vous avez été la première personne avec laquelle j'ai senti l'amour.
Vous m'avez donné ma première caresse, mon premier embrasse.
Donc, c'est vous qui avez fait que ma vie ait trouvé son cours.

Je ne pourrait jamias vous oublier
Et une seule chose me reste a faire ;
Vous faire sentir bien, orgueilleusement fier,
N'importe la place ou l'endroit où vous soyez.

Je vous ferai savoir qu'il y a une personne qui fera
Tout ce qu'il puisse pour vous montrer que la vie est encore sympa
Et que la magnificence de Dieu sera toujours constatée
Je vous aimerai toujours, Maman.

LA FRANCE

(I)



Représentante de La France

Nom officiel: République Française**Hymne national:** La Marseillaise**Devise:** Liberté, Egalité, Fraternité**Drapeau:** bleu, blanc, rouge**Monnaie:** Euro**Capitale:** Paris**Superficie:** 550 000km²

La surface de la France est souvent comparée à un hexagone

Relief: La géographie est une des plus variées d'Europe : plaines septentrionales, montagnes anciennes, chaînes de haute montagne, plateaux, rivages océaniques et méditerranéens.

Climat: La France bénéficie d'un climat tempéré, avec 4 saisons, qui varie cependant quelque peu suivant les régions

Population: La France compte 52 aires

urbaines de plus de 150 000 habitants qui regroupent 30 millions d'habitants.

Les cinq premières sont: Paris, Lyon, Marseille, Lille, Toulouse.

Les Français et la nourriture: curiosités

Les Français prennent 20% de leurs repas à l'extérieur : dans un restaurant d'entreprise, dans un café ou en restaurant.

En 1997, ils ont mangé 8 fois plus de sandwich que de hamburgers et pris un repas sur quatre dans une chaîne de restauration (trois sur quatre aux Etats-Unis)

En moyenne, ils consacrent 17 minutes à leur petit-déjeuner, 33 minutes à leur déjeuner, 38 minutes à leur dîner, 39% d'entre eux grignotent entre les repas.

Sur une île déserte, 59% des Français emporteraient du fromage, 58% des légumes, 21% des tartines beurrées, 16% du saucisson...



Voulez vous manger ?

Crêpes au homard

Les crêpes au homard sont souvent préparées en France. La recette donne 6

crêpes cuites pendant 30 minutes, le temps de préparation étant de 40 minutes. Ce n'est ni une recette simple, ni une recette difficile à faire.



La Tour Eiffel

Ingrédients

180 ml [3/4 tasses] de farine
 2 ml [1/2 c. à thé] de sel
 2 oeufs
 250 ml [1 tasse] de lait
 15 ml [1 c. à soupe] de beurre
 10 ml [2 e. à thé] d'échalotes françaises hachées
 250 ml [1 tasse] de champignons hachés
 60 ml [1/4 tasses] de beurre
 60 ml [1/4 tasses] de farine
 250 ml [1 tasse] de lait
 75 ml [1/3 tasses] de vin blanc sec
 2 ml [1/2 c. à thé] de sel
 2ml [1/2 e. à thé] de poivre
 500 g [1 lb] de chair de homard
 60 ml [1/4 tasses] de fromage râpé
 20 ml [4 c. à thé] de chapelure.

Préparation

Dans un bol, mélangez la farine et le sel. Dans un autre bol, mélangez les oeufs et le lait. Ajoutez à la préparation précédente. Mélangez le tout.

Dans un poêlon, légèrement beurré, versez 60 ml [1/4 tasses] de pâte. Cuisez la crêpe jusqu'à ce que des bulles se forment à la surface.

Enveloppez de papier d'aluminium et mettez au réfrigérateur ou au congélateur.

Faites fondre le beurre dans un poêlon. Ajoutez les échalotes et les champignons. Couvris et laissez suer, à feu très doux, 10 minutes.

Faites fondre le beurre dans une casserole. Ajoutez la farine et mélangez jusqu'à légère ébullition.

A feu doux, ajoutez le vin blanc, le sel, le poivre, l'homard et les champignons réservés. Laissez mijoter 3 minutes sans faire bouillir. Préchauffez le four à 220°C. Déposez 15 ml de garniture au centre de chaque crêpe et rouler en forme de cigare. Disposez les crêpes côte à côte dans un plat allant au four. Saupoudrez de fromage râpé et de chapelure. Gratinez au four 5 minutes.



La Décentralisation

En 1970: en France, tout passe par Paris ! Le voyageur belge ou allemand arrive à Paris, à la gare du Nord ou à la gare de l'Est. Il prend un taxi ou le metro pour aller à la gare Saint-Lazare, à la gare de Lyon ou à la gare Montparnasse et continuer son voyage vers la province.

Aujourd'hui: avec le développement des régions et l'accélération des échanges européens, les communications sont plus faciles. On peut aller en train de Bruxelles à Lyon ou à Toulouse sans s'arrêter à Paris ! Grâce à l'autoroute la Francilienne, c'est la même chose quand on prend la voiture.

Au premier semestre, on parle le français!



Représentants de la France I-D

Dans le festival de la gastronomie francophone, tout le monde a fait un bon travail, et premier semestre a aussi aidé faire de cette célébration une ambiance propice pour l'apprentissage du français.

Au début des études de langues étrangères, c'est un peu difficile de parler le français; c'est pour cela qu'il faut trouver des espaces pour mieux apprendre la langue, et, pouvoir l'utiliser dans n'importe quelle situation, il est très important.

Pour cette occasion le groupe de premier semestre D, a préparé un stand sur la France. Les étudiantes ont cuisiné des crêpes à cacao (très délicieux). Le stand a été décoré avec quelques petits drapeaux, une carte et une statue en miniature de la Tour Eiffel. Les visiteurs pouvaient admirer une jolie galerie de

photos très représentatives des villes françaises pendant qu'ils achetaient des délicieuses crêpes.

Tout un travail en équipe que mérite notre admiration, mais c'est seulement le premier pas pour avancer dans l'apprentissage d'une langue si belle comme le français.

Maintenant un court reportage avec Maria Angélica Segura, étudiante de premier semestre D, à propos de l'événement:

Croyez-vous que votre français a beaucoup amélioré avec ce Project?

Ah! Mais oui, j'ai appris à dire « allez!, allez! » et « c'est magnifique! ». Pas ça, je n'ai pas seulement appris sur la France et nos recettes mais aussi à parler en public et choses comme ça.

Et le travail en équipe, avez-vous beaucoup travaillé avec vos copains ?

Le travail en équipe a été très bon, nous avons tous collaboré, moi, je me suis chargé de la recette, mais chacun avait son devoir dans le stand.

Avez-vous bien aimé l'événement de la francophonie? Laquelle a été la partie la plus agréable pour vous?

Les cocktails, non, non, non, pas ça (ha, ha, ha) Je crois que la meilleure partie a été ou ont été la décoration des stands, ils étaient tous très, mais très jolis. On a pu voir que tout le monde a fait un travail excellent.

*Propos recueillis par Wilber De Hoyos.
Darkpopotoy86@yahoo.fr*

LA NOUVELLE CALEDONIE

III-B



Nos beaux travaux!!!

La Nouvelle-Calédonie est la troisième plus grande île du Pacifique, une de trois parties de l'Océanie, situé à quelques degrés au nord du Tropique du Capricorne, au Sud de la Mélanésie (Océanie) et après la Papouasie Nouvelle-Guinée et la Nouvelle-Zélande. C'est un pays d'autre mer à la France, dont il est distant de près de 20000 km. Il est situé dans l'océan Pacifique à 1500 km à l'est de l'Australie.

La Nouvelle-Calédonie offre une variété infinie de paysages, des plus belles plages de sable blanc jusqu'aux plus spectaculaires paysages reculés en montagne.

Entourée par une barrière de corail de 1 600 km de long, la Nouvelle-Calédonie comprend aussi le plus vaste lagon au monde. A certains endroits de la côte, la barrière de corail se trouve seulement à quelques kilomètres des terres, et à d'autres il vous faudra parcourir 65 km pour la rejoindre (avec une profondeur moyenne du lagon de 40 mètres).

Culture Kanak

Il y a beaucoup de nations différentes en Nouvelle-Calédonie, et donc beaucoup de cuisines. On peut même y manger de la bonne choucroute! Mais attardez vous plutôt sur de vraies spécialités locales, comme le fameux bougna, le civet de roussette. La roussette est une chauve souris (votre serveur s'en est gavé !). Profitez, bien sûr aussi, des excellents poissons qui abondent dans le lagon.

La Cuisine Calédonienne

La cuisine calédonienne semble tenir son originalité du reflet des ethnies qui vivent sur

le Caillou. Les Calédoniens ont su adapter leurs recettes d'origine ou en créer de nouvelles en agrémentant les fruits, les légumes, les viandes et les poissons d'ici, des épices, des accompagnements ou des modes de cuisson venus d'ailleurs. Ce cocktail de techniques, de produits, de saveurs, donne des plats succulents, à la présentation agréable et le plus souvent très faciles à réaliser.



Qui pourrait éviter la tentation?

Recette Le Porc au Sucre

Préparation pour 4 personnes.
Préparation et cuisson: 1 heure 30
Les ingrédients:

2 kg de échine de porc
3 oignons
5 cuillerées à soupe de nuocmam
5 cuillerées à soupe de shoyu
1 verre à liqueur de whisky
5 cuillerées à café de sucre.

1. Couper l'échine de porc en lamelles, plonger ensuite dans de l'eau très chaude. Laisser cuire 1/2 heure. Egoutter.

2. Faire blondir les oignons coupés en gros dans une cocotte, puis les retirer.

3. Mettre les morceaux de porc à la place. Faire dorer. Ajouter de nouveau les oignons, ainsi que le whisky, le nuocmam, le shoyu.

4. Faire un caramel légèrement coloré dans une casserole. L'ajouter au reste, mélanger, servir avec des oignons verts, de la coriandre et du riz blanc.

L'ALGERIE

(VIII)



L'Algérie en raison de sa situation géographique, occupe une place exceptionnelle au Nord des côtes du continent africain et au centre du Maghreb. Le territoire algérien est limité à l'ouest par le Maroc, le Sahara Occidental et la Mauritanie, et à l'est par la Tunisie et la Libye et au sud par le Mali et le Niger. Au Nord sa façade méditerranéenne s'étend sur 1200 km de côtes.

L'éducation et la formation constituent la priorité de tous les gouvernements successifs, en témoigne le budget de l'Etat dont 30 % va annuellement au secteur de l'éducation.

Monnaie: Dinar Algérien.

Capital: Alger.

Poulet aux Amandes

Ingrédients

- 4 cuil à soupe d'huile d'olive
- du poivre
- du sel
- 1 oignon haché
- de la cannelle
- un bouquet de persil
- de l'ail
- 1 poulet assez grand
- 100 fromage rape
- mie de pain bien moulu

- 1 œuf cuit + 1 œuf dur
- 100g d'amandes grossièrement moulus.

Préparation

Prendre le poulet bien nettoyer additionner l'ail bien écrasé, laisser se reposer durant une heure, saler et poivrer l'intérieur du poulet.

Couper le persil et bien mélanger avec la mie de pain, le sel, le poivre, la cannelle, l'œuf dur coupé en petits morceaux, les amandes grillées et moulues, l'oignon haché. À la fin rajouter l'œuf cru et le fromage râpé.

Faire farcir le poulet avec ce mélange. Le couder et le faire dorer dans l'huile en ajoutant de temps à autre un peu d'eau. Après cuisson, retirer la farce. La servir en tranches avec le poulet.



Curiosité

L'un des meilleurs écrivains en langue française: **Albert Camus** est né à Mondovi (Algérie) le 7 Novembre 1913. Albert Camus a obtenu le prix Nobel en octobre 1957 « pour l'ensemble d'une œuvre qui met en lumière, avec un sérieux pénétrant les problèmes qui se posent de nos jours à la conscience des hommes ».

TCHAD

(V A)



Un magnifique fresque

L'art tchadien

La plupart de l'art tchadien provient d'un désir de gagner sa vie à l'aide des touristes au Tchad, et de l'économie locale. Des tisserands fabriquent des paniers, des nattes, des éventails et d'autres produits utiles à partir de la paille. Pour les décorer, l'artisan utilise des teintures faits des fleurs et des racines des plantes trouvables partout dans le pays. Les couleurs que l'on trouve le plus souvent sont violettes et vertes.

Des potiers préparent des pots d'argile qui peuvent garder l'eau fraîche, même dans les jours les plus chauds, car l'eau transpire à la surface du pot. Ils préparent aussi de jolis gobelets et d'autres objets utiles. Les potiers tchadiens n'utilisent pas des tours de potier ici.

Ils forment l'argile trempée à la forme requise avec leurs doigts, en ajoutant ce qui est nécessaire graduellement. Pour cuire les pots après avoir ajouté de l'émaille, le potier place ses oeuvres dans un cercle.

Ensuite, il ajoute doucement du bois d'allumage et de la paille. Alors, il allume tout et la laisse brûler au plus chaud que possible. Quand le feu brûle à grande chaleur, le potier couvre le feu et la poterie avec du sable. Alors, on laisse chauffer le tas de chaleur et de poterie pendant la nuit, et au lendemain le potier a de quoi apporter au marché pour vendre.

En outre la poterie et le tissage, des artisans locaux peignent des peintures à l'huile, prépare de la papeterie et des cartes de vœux. Un de mes artistes préférés utilise des radiogrammes usagés pour préparer des stencils pour créer de la papeterie très jolie (voir l'exemple à gauche). Une organisation non gouvernementale à Abéché est devenu

renommée pour ses points croisés des animaux du Tchad et du pays. Le profit financier de la vente de ces points croisés va pour aider les femmes handicapés qui les préparent pour soutenir leurs familles.

RECETTE

Jus de fruit

Beaucoup de commerces ont été établis au Tchad à partir de cette recette-ci. C'est un vrai plaisir de partager un jus de fruit rafraîchissant avec des camarades à un bar laitier. Parfois, nous le commandons avec un seul fruit, parfois avec deux sortes de fruits.

Ingrédients:

- 1 mangue (Ou 1 tasse $\frac{1}{2}$ de votre fruit préféré : Des bananes, des oranges, de l'ananas, de la goyave, de la papaye sont les fruits les plus populaires au Tchad pour cette recette)
- 2 tasses de lait entier (Ou, pour l'authenticité, du lait fait de lait en poudre Nido)
- 3 cuillères à table de sucre
- 3 morceaux de glace
- $\frac{1}{4}$ Cuillère à thé de poudre cardamome (Optionnel)



Écrasez la glace dans un mixeur

Pelez et découpez la mangue ou l'autre fruit, et mets-le dans le mixeur. Liquéfiez la mangue dans le mixeur

Ajoutez le lait, le sucre et la cardamome au mixeur et mélangez bien. Servez immédiatement si possible, sinon mettez le jus de fruit au congélateur pendant une heure. Ensuite, mettez le au frigo. Avant de le servir, remuez ou remettre au mixeur.

La Louisiane

(III-C)

Est un État du sud des États-Unis, entouré à l'ouest par le Texas, au nord par l'Arkansas, à l'est par le Mississippi et au sud par le golfe du Mexique.

Langue: Anglais, Français

Capitale: Bâton Rouge

Ville Principale: La Nouvelle-Orléans

Nom des habitants: Les Louisianais

Gouverneur: Kathleen Blanco

Entrée dans L'Union: Le 30 de Avril 1812

Villes principales

La Nouvelle-Orléans (New Orléans).

Bâton-Rouge

Shreveport.

La Fayette.

Bossier city.

Recette

Le Créole Gumbo

- 4 blancs du poulet
- 8 Cuisses de poulet
- 1 Oignon blanc haché
- 1 poivre vert
- ½ Tasse de beurre
- ½ de farine
- 1 Lib de crevettes
- 2 Cuillerées à soupe de la sauce au cajun
- 2 Libre des saucisses hachées.



Représentants de La Louisiane

Préparation

Faire cuire les blancs et les cuisses du poulet dans un pot grand avec du sel chaude, la farine mélange jusqu'à ce qu'elle prenne un ton foncé prenez, du jus de poulet ajouter le poulet, les oignons, la poivre verte en poudre et les saucisses hachées par morceaux. remuez constamment jusqu'à ce qu'elle bouille par une heure plus, découvrez et ajoutez les crevettes après cinq minutes, revoyez les condiments de nouveau, découvrez et servez avec des gâteaux secs ou du riz. Vous devez laisser faire cuire tout le repas, et ajouter les condiments à votre goût!!!

Voulez vous venir ?

Curiosité du pays

Les Amérindiens sont les Premiers habitants de la région. Ils vivaient des ressources de la pêche, de la chasse et de l'agriculture.

L'arrivée des Européens signifia leur déclin.

L'État de Louisiane est divisé en 64 paroisses.

30% des fruits de mer et des poissons des États-Unis proviennent de la Louisiane.



Nos symboles...

La Polynésie

(VI C)

Goûter la nourriture typique de cette zone du Pacifique est un défi très intéressant. Comme dans la majorité des pays la cuisine de la Polynésie française est le résultat de leur mélange culturel, donc dans ses démonstrations de leur histoire natale ils peuvent être trouvés et l'influence de l'ouest.

Il est basé par-dessus tout dans les coquillages, le poisson, le cochon, le poulet, le riz et le fruit tropical, de même que dans le boeuf, petit habituel dans ces latitude du monde.

Petit Lexique Poe Banane

PETIT LEXIQUE	
→ Bonjour/Bonsoir	la ora na
→ Salut	la ora
→ Aurevoir	nana
→ Aurevoir (Politesse)	parahi ana'e
→ Merci	Maururu
→ À votre santé	Manuia
→ Pas de problème	Aita peapea
→ Comment yastu?	E aha to oe huru?
→ Comment t'appelles-tu?	Ovai to oe i'oa?
→ Je m'appelle Jean	O Jean to'u i'oa
→ Non	Aita
→ Oui	E

S'il veut un peu délicieux, rapidement et facile à préparer, prendre la note et apprend à cuisiner le poe banane, un plat très typique de ces îles.

Ingrédients:

6 bananes à cuire.
1 feuille de bananier intact
200 gr d'amidon de manioc
1 càs d'huile
Sucre an poudre
1 gousse de vanille
20 cl du lait de coco

Preparation:

Laver et cuire les bananes dans leur peau dans une grande casserole d'eau pendant 15 mn. Vérifier la cuisson.



Préparer la feuille de bananier en la passant sur la flamme très rapidement pour la ramollir et la badigeonner d'huile

Dès que les bananes sont cuites, les égoutter, les peler puis les réduire en purée. Mesurer le volume et respecter les proportions suivantes:

* Pour 2 volumes de bananes, ajouter 1 volume d'amidon et ½ volume de sucre.

* La quantité de cucre peut variér en fonction des goûts et de la matutité des bananes.

* Bien melanger et ajouter la vanille.

Disponer le poe au millieu de la feuille de bananier. Replier soigneusement. Metter dans un plat huilé légèrement.

Cuire au four (160° a 175°) pendant 45 mn environ. La feuille dégagera une odeur de brûlé mais le poe ne serait peut éter pas encore cuit. Vérifier la cuisson.

Déplier délicatement la feuille. Placer le pot dans un plat, le couper en gros des et verser les ¾ du lait de coco. Melanger.

Servir avec le quart restant du lait de coco.

La République du Bénin

(II-A)



Quelle jolie!!!

Pays d'Afrique occidentale, compte 7'513.946 habitants et couvre une superficie de 114 763 km², du fleuve Niger (au nord) à la côte atlantique (au sud). Le pays a comme voisin, le Togo à l'ouest, le Nigeria à l'est et le Niger et le Burkina Faso au nord. Le Bénin a accédé à l'indépendance complète le 1er août 1960.

La capitale officielle est Porto Novo; Cotonou est la capitale économique. Le pays (surnommé un temps le « quartier latin de l'Afrique ») a comme langue officielle le français et comme monnaie Le Franc CFA.

Le régime du Bénin est présidentiel. Depuis la fin du régime marxiste-léniniste en 1989, le Bénin possède une image très forte de pays démocratique dans toute l'Afrique subsaharienne, le pays est en effet un des pionniers du multipartisme africain.

Le climat est tropical, chaud et humide. La moyenne des températures reste comprise entre 22 et 34°C, avril et mai étant les mois les plus chauds.

La géographie du pays est principalement constituée de savanes et de montagnes semi-arides. Le point culminant est le Mont. Sagboroa à 658 mètres. Le sud du pays est constitué par lacs et lagunes comme par exemple le Lac Nohoué et la Lagune de Porto Novo.

Les populations se nourrissent d'abord de ce qui pousse sur leur sol. Bien sûr, le riz est omniprésent, cultivé sur place ou importé. Les volailles (poulet et pintade) sont les plus répandues. Dans les zones côtières du golfe de Guinée, au climat humide, on trouve des ignames, du manioc, des bananes et des noix de coco. En région de savane, plus sèche, ce seront les céréales comme le sorgho et le mil. Le gibier est plus important dans les zones forestières, le poisson de mer frais près des côtes, fumé et séché à l'intérieur. Cela dit, on trouve aussi du poisson d'eau douce frais grâce aux lacs de barrage. Les troupeaux sont élevés en dehors des régions où sévit la mouche tsé-tsé.



Quel délice!!!

Bananes Rébassées

Quelques spécialités:

- **Akassa** : pâte de maïs (éventuellement de mil) fermentée accompagnée d'une sauce.

- **La pâte** : pâte de maïs ; un peu fade mais comme c'est pour tremper dans une des sauces...

Boissons:

- Évitez absolument l'**eau** du robinet, sauf à Cotonou où elle est traitée et potable.

- **L'eau de Possotomé** : elle est très bonne et possède des vertus thérapeutiques. C'est une eau captée dans le village du même nom au sud-ouest du pays. On la trouve en bouteilles plastique capsulées, dans toutes les buvettes et épiceries.

- **La Béninoise** : bière nationale, pas très alcoolisée et assez bonne.

- **Le sodabi** : alcool de palmier, vendu au « dé à coudre » sur les marchés et dans les buvettes. Titre à plus de 70°.

- **Le tchapalo** : boisson fermentée à base de maïs.

- **Le tchoukoutou** (alias *Tchouk*, alias *Souloum*) : bière de mil. Elle se fabrique chez l'habitant et est mise en vente publique. Les débits occasionnels sont reconnaissables sur la route par une jarre à *tchouk*.



Un beau représentant du Bénin



Carte du Bénin

Musique et danse

Afrique rime avec musique. Mais les danses et chants ne se produisent que lors de cérémonies bien précises ou alors sur l'incitation mercantile de quelques organisations touristiques.

En revanche, il arrive souvent que, à la nuit tombée, sur la place du village, les gens dansent au son du **djembé** et du balafon ou écoutent le griot accompagné de sa *kora*. Il faut parler au pluriel des musiques. Chaque musique est un dialecte, et chaque instrument est accordé à son propre dialecte.

La musique, comme la danse, traduit la complète communion de l'homme et de la nature. Elle sert aussi à transmettre des messages. On ne cherche pas toujours à faire joli, on traduit simplement la vie.

La Martinique

(IV-A)



Fricassé de porc aux pois d'angole

Ingrédients

500 g de pois d'angole, 1 Kg d'épaule de porc, 1 oignon, 3 gousses d'ail, 3 cives, une pointe de piment, 1 citron vert, 2 cuillères à soupe de sucre de canne, 10 cl de vinaigre, 5 cl d'huile, sel et poivre.

Préparation

Préparer une marinade avec le jus de citron, l'oignon du pays, l'ail écrasé, le sel et le poivre. Faire mariner une nuit, le porc découpé en cubes. Faire revenir le porc dans une cocotte avec un peu d'huile. Lorsqu'il se colore ajouter le sucre. Laissez caraméliser à feu doux. Ajouter les épices de la marinade et faire roussir la viande. Verser le vinaigre et faire dorer le porc. Ajouter les pois d'angole, saler, poivrer, recouvrir d'eau et laisser cuire à feu doux en remuant de temps en temps. Servir chaud.

On doit savoir!

Devise nationale : Liberté, Égalité, Fraternité

Langue officielle : Français

Préfecture : Fort-de-France.

Martinique est à la fois une région d'outre-mer et un département d'outre-mer (numéro 972). Cette île de l'archipel des Antilles est située dans la mer des Caraïbes, à environ 450 km au nord-est des côtes de l'Amérique du Sud, et environ 700 km au sud-est de la Histoire

Curiosité de la Martinique

La Martinique est essentiellement de nature

volcanique et présente donc un relief extrêmement vigoureux. Très découpées, les côtes du Sud forment une succession de petites baies appelées «anses».

Lexique de quelques mots Créoles

Accras: Petits beignets frits, aux poissons ou aux légumes.

Anoli: Petit lézard vert

Ajoupa: Petit abri de feuillage

Blaff: Méthode de cuisson pour les poissons ou les crustacés (eau + épices)

Bakoua: Petit arbre fibreux qui sert à tresser les chapeaux

Béké: Créole blanc.

Bét à Fé: Luciole

Blanc Manger: Crème dessert à base de coco, de lait et de gélatine

Wadjak: Vieille voiture parcourant les défilés pendant Carnava

ICalalou: Soupe à base d'herbes, légumes, crabe ou cochon

Chabine, Chabin: Personne de couleur, au teint et yeux clairs

Cadec: Gros pamplemousse

Chatrou: Poulpe (pieuvre) comestible

Cirique: Petit crabe terre araignée vénéneuse

Miquelo: Expression de pêcheurs, aller hors de vue des côtes.

Paté en Pot: Soupe épaisse faite d'abats et de légumes

Pitt: Arènes pour les combats de coqs ou de mangousses.

Quibdo: Mauvais sort.



La Vallée d'Aoste

(IV-B)



Quelle est la région d'Italie où l'on trouve 200 glaciers, 500 torrents et une seule rivière ?

Surplombée par les plus hautes cimes d'Europe, dominée par les sommets les plus mythiques des Alpes, faite de glaciers, de torrents, de forêts et de pâturages, la Vallée d'Aoste offre le spectacle de la montagne sous ses angles les plus variés. C'est la plus petite des régions d'Italie mais aussi la plus haute !

La **Vallée d'Aoste** ou **Val d'Aoste** (en italien *Valle d'Aosta*, en arpitan *Val d'Aoûta*) est une région autonome d'Italie, située au nord-ouest du pays. Elle correspond à la haute vallée de la Doire Baltée. Administrativement, elle jouxte au nord le canton du Valais, à l'ouest la région Rhône-Alpes et les deux départements savoyards, au sud et à l'est la région Piémont.

Elle tire son nom de sa capitale, Aoste. Ses habitants sont appelés les « Valdôtains ».

En ce qui concerne le trafic routier, le val

communique avec la France par le col du Petit-Saint-Bernard et le tunnel du Mont-Blanc, ainsi qu'avec la Suisse par le col et le tunnel routier du Grand-Saint-Bernard. Elle est desservie par l'aéroport international de Turin et par l'aéroport régional « Corrado Gex ».

Le Val d'Aoste, une région bilingue

Le Val d'Aoste a connu une longue mixité linguistique, surtout depuis que le français s'est peu à peu imposé comme norme linguistique au sein des États de la maison de Savoie dont la Vallée constituait un passage obligé.

La majeure partie du territoire est inclus dans le domaine de locution du franco-provençal (arpitan), le français ayant été exclusivement utilisé pour les actes écrits (lettres, écrits officiels, actes notariés...) et les sermons. La vallée de Gressoney-La-Trinité, à la limite du Piémont, est cependant peuplée de descendants d'une population germanophone, les walser.

Les habitants de cette vallée parlent donc un dialecte alémanique semblable au *tütsch* helvétique, sauf ceux de la ville d'Issime qui constitue un îlot franco-provençal.

La Vallée d'Aoste, en devenant italienne, (1860) a perdu, peu à peu, sa particularité



Représentants de La Vallée D'Aoste



Stand richement décoré!!!

francophone. Sous la période fasciste de Benito Mussolini, elle a subi une italianisation à outrance.

Comment nous nous habillons? La Culture

Le costume est le symbole historique du groupe. L'élégant costume féminin est la fidèle reproduction des habitants portés par la bourgeoisie de la cité d'Aoste, vers la fin des années 1700, dont on tient un tableau du peintre Stangnon..

La robe est de Drap. En laine bordeaux, avec une jupe à godets et longue jusqu' aux pieds. Le corsage, du même tissu, rattaché à la jupe à la hauteur de la taille sur le derrière et détaché sur le devant, est fermé par un cordon noir dont les bouts, à l'origine, se terminaient par des ferrets en argent.

Le costume masculin reproduit l'habit bourgeois des années 1830 environ. Il est cousu en laine bleu foncé : le pantalon à pont

est enrichi d'un panneau avec neuf boutons jusqu'à la taille et de bretelles.

La chemise est en lin avec un plastron plissé sur le devant.

La cravate en large écharpe, elle aussi en soie bordeaux, a un noeud particulier.

Un élégant haut de forme noir complète le costume. Les hommes portent des bas rouges et des souliers noirs.

PORC DU VAL D'AOSTE

- Ingrédients : (4 personnes) 4 côtes de porc avec l'os
- 4 tranches de fromage fontine
- 4 tranches de jambon
- 100 gr de beurre
- chapelure
- 1 carotte
- 1 oignon
- 1/2 verres de vin blanc
- Sel et poivre: le nécessaire

Préparation

· Faites une poche d'ouverture dans chaque côte.

· A l'intérieur de cette ouverture introduisez une tranche de fontine et de jambon.

· Battez les bords des côtes avec le battoir à viande; passez les côtes de porc dans la farine avant de les faire rissoler une par une dans du beurre.

· Une fois que les côtes seront prêtes et bien dorées, placez-les dans un moule à four avec une carotte et un oignon qui aura été soigneusement lavé et coupé en rondelles.

· Salez, poivrez, arrosez avec un peu de vin blanc puis enfournez à 200° C pendant 15 minutes jusqu'à ce que le tout soit bien gratiné.

· Servez ce plat bien chaud accompagné de laitue fraîche.

Savez vous que...



Le 14 Juillet, c'est une fête populaire ponctuée de feux d'artifice, dans toutes les villes des France.

Elle représente l'indépendance de ce pays en 1789 comme la preuve de la nécessité de la souveraineté de la nation, l'égalité des citoyens face à la liberté d'opinion, de religion, de presse et de liberté économique.



Aimez vous les arts plastiques ?

À l'Alliance française le mercredi 21 juin aura lieu l'exposition d'Arts Plastiques, par Manuel Zuñiga. À la galerie de l'Alliance.



Vendredi de Cinéma !

Si vous-êtes amateur du cinéma allez tous les vendredi à l'Alliance au cine club.

L'amitié !

L'amitié fait les délices de la vie ; c'est après la sagesse, le plus beau présent qui ait été fait aux hommes. L'amitié ressemble à ces arbres toujours verts qui portent à la fois des fleurs et des fruits. L'homme éprouvé par l'adversité, n'a pas le droit de se plandre s'il a rencontré sur son chemin un ami, un autre lui-même un frère qu'il s'est choisi ».

L'amitié est le lien le plus délicieux des âmes, le sentiment que multiplie nos joies est diminue nos peines qui embellit les mauvais jours et augmente la suavité de jours de bonheur.

Une fille douce, affectueuse, bonne, sera toujours aimée et recherchée de ses campagnes. Un éprouve contraire de l'éloignement pour une enfant brusque altière et égoïste.

L'égoïsme, c'est-à-dire l'amour exclusif de sa propre personne, est le plus grand ennemi de l'amitié. On n'obtient rien si on ne donne rien dans le commerce des coeurs. Pour donner, il faut avoir et l'amitié n'est pas faite pour les âmes indigentes.

Il ne s'établit d'amitié durable qu'entre personnes vertueuses. ceux qu'on appelle généralement amis dans l'onde qui nous exploitent dans la bonne fortune, nous abandonnent ou nous trahissent la mauvaise.

Par: C.L. Juranville (Modelos Franceses)

Le coin musique

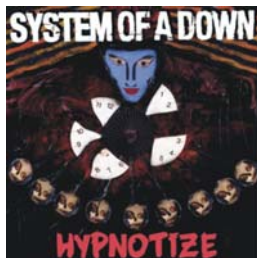
Êtes vous Hypnotisé ou Mezmerisé ?



Le métal est retourné avec son sens critique et des chansons très violentes que nous rappellent de la perversion de notre société.

System of a down nous a toujours parlé de la politique, de la violence et de Hollywood, mais... ils ne vont jamais changer !

Mezmerisé et Hypnotisé nous montrent la destruction de notre environnement à cause des médias et le fait que Dieu nous a laissés seuls. Nous sommes des abandonnés hypnotisés ou nous utilisons des drogues pour pouvoir vivre un jour de plus.



Classés parmi les meilleurs Cd's du 2005, par la revue *Rolling Stone*, ces albums sont simplement un espoir pour la musique très en décadence aujourd'hui, et un bon outil pour ouvrir les yeux à la réalité que n'est pas toujours en rose. Pas du bruit, c'est la musique qui parle. Cette fois, «System's sound » c'est un peu plus agréable aux oreilles de n'importe qui, mais, il ne faut pas penser que le papillon puisse devenir larve, *System of a down* améliore chaque jour, ils disent la vérité quand tout le monde dit des mensonges.

Chansons: hypnotize, she's like heroin, lonely day, B.Y.O.B, violent pornography.

« Ils pleuraient quand le fils partait,
Dieu vêtu en noir, il est allé trop
loin pour trouver la vérité,
il ne va jamais retourner »

Soldier side

Par: Wilber De Hoyos VC darkpoptoy86@yahoo.fr

Curiosités de la journée

LE DIEU DU CARNAVAL



Mercredi ce dernier jour du Carnaval on peut voir des diables et diablasses vêtus uniquement de noir et blanc envahir les rues.

Le soir voit s'approcher la fin du carnaval par « Grand brûlé Vaval », « Vaval » qui est le dieu du Carnaval, est incinéré, sous les cris et lamentations de la foule.

Est la fin des fêtes mais, le Jeudi



de mi-carême, à mi-temps entre le carnaval et Paques, est une journée de répit pendant le carême. Le carnaval reprend vie pour une journée: c'est la journée des diables rouges et noirs, on fait revivre Vaval lors de vidés.

Par: Karen Caballero VC
pagapafrancesa@gmail.com

LES ÎLES SEYCHELLES

(V B)



LES ÎLES CURIEUSES

Les Seychelles est situé dans l'ouest de l'océan indien, au nord-ouest de Madagascar

En tant qu'îles dans leur complétude, les atolls gardent une faveur absolue, celui d'Aitutaki dans les Cook, à un moindre degré Bora Bora à laquelle je reprocherai toujours son artifice, tant dans la conception du site que dans son exploitation.

Une vision cependant persiste, un après-midi de pluie fine, une chaise vide de métal, sur le sable, comme celles que l'on trouve dans les parcs de villes de cure ou les jardins du Luxembourg, un siège en attente tourné vers le large, sous l'abri des filaos trempés, offrait une ambiance nostalgique prenante et on ne peut plus poétique: comme l'absence d'un être attendu, aimé. Viendrait-il ou elle finalement, ou le spectateur resterait-il avec son angoisse et sa déception?

Un lieu mythique, et l'attente non comblée, symbolique, métaphorique, cette vision fugitive m'avait marqué d'un sceau, ne disons pas existentiel, mais d'une pensée de poète sur la beauté d'un lieu vide.

RECETTE CURRY D'AGNEAU Ingrédients:

600 g de viande d'agneau en dés
2 oignons
2 gousses d'ail
2 c. à soupe d'huile
1 pointe de couteau de gingembre et de cannelle
1 1/2 c. à soupe de curry
500 g de tomates pelées (éventuellement en boîte)
1 prise de sel
Jus d'un demi citron vert
2 bananes
Mango Chutney. (Facile à trouver en grandes surfaces !)
ou même à faire soi-même (recette sur ce site - rubrique Mangue)



Un stand bien travaillé!!



Préparation:

Chauffer l'huile dans une cocotte à pression. Y faire revenir la viande, les oignons hachés et les gousses d'ail.

Ajouter le gingembre, la cannelle, le curry, le sel et les tomates avec leur jus, bien mélanger le tout.

Cuire sous pression pendant 30 minutes.

Assaisonner le curry avec le jus de citron vert, avec un peu de sel et de poudre de curry.

Couper les bananes en rondelles et les dresser séparément.

Curiosité du pays

Les Seychelles sont plus de 115 îles. Il faudrait plus d'un voyage pour découvrir toutes les îles.

Pour les habitants des Seychelles, leur archipel est le jardin d'Éden.

Les Seychelles abritent une flore et une faune exceptionnelles. En plus des plantes rares, on y trouve des oiseaux et des tortues géantes.

Mahé, Praslin, la Digue, Desroches, Denis et Bird sont tellement séduisants qu'on a envie de les déguster.

Quant aux plongeurs et aux amateurs d'authenticité, ils seront sous le charme des îles avec leurs magnifiques plages coralliennes.

Fêtes et jours fériés

5 juin

Fête de la Libération

29 juin

Indépendance

18 juin

Fête nationale



LES COMORES

(II-B)



Les Représentants des Comores

Est un archipel situé au sud-est de l'Afrique, à l'est de la Tanzanie et au nord-ouest de Madagascar. Elles sont partagées entre un pays indépendant, l'Union des Comores et Mayotte, une collectivité d'outre-mer française. Il existe trois langues officielles dans l'Union des Comores: **le Shikomori** ou **Comorien**, **l'arabe** et **le Français**. Mayotte étant un territoire sous administration française, la langue officielle est le Français. De nombreux Comoriens parlent également le Malgache ou Shibushi pour différentes raisons.



De la création, toujours de la création!!

L'Archipel des Comores profite d'un climat tropical maritime. Il y a deux saisons aux Comores: **la saison chaude et humide** de novembre à avril et **la saison sèche** de mai à octobre. Les deux vents liés à chacune des

deux saisons s'appellent le **Kashkasi** et le **Kusi**.

La Cuisine des Comores

MARONI NAZ IRI

Ingrédients

De la viande
u yucca
Du coco
Du sel
Du plante vert

Préparation

Peler le yucca et les plantanes, laver, couper en morceaux, mettre dans une casserole avec un peu d'eau et peu de feu.

Dans une deuxième casserole mettre un peu d'huile, les morceaux des plantanes et du yucca et de la viande et un peu de sel ; faire beaucoup de morceaux. Ajouter du platane et du yucca dans la casserole avec la viande ; ajouter un peu d'eau et de poivron et réduire le feu. Préparer le lait du coco et ajouter dans la casserole, à feu lent, pendant 2 à 3 minutes. Maintena bon appétit.



Bon appetit!!!

Servir le Poulet (ou poisson) et bananes plantains sauce coco avec du riz.

ÉGYPTE

(VIII)



Quelle magnifique momie!!!

Capitale: Le Caire.

Langue officielle: Arabe.

Langues usuelles: Anglais, Français.

Hymne national: Bilady, Bilady.

Monnaie: Livre égyptienne

Devise nationale: Silence et Patience, Liberté, Socialisme, Unité.

Gentilé: Égyptiens.

Styles de Calligraphie

Le Koufique.

Le Diwani.

Le Naskhi.

Le Riqa.

Le Taliq.

Le Thuluth.

RECETTE

KIBBÉ Ingrédients

Viande de bœuf hachée. (1000 g).

Bourhol fin brun (600 g)

Oignons (130 g)

Menthe en poudre (20 g)

Sel (40 g)

Poivre (3 g)

Beurre (200 g)

Préparation

Découper la viande de bœuf de la farce, la

hacher au robot et la réserver. Eplucher les oignons, les laves et le hacher au robot. Faire fondre le beurre dans un grand poêle. Quand il commence à grésiller y ajouter les oignons hachés, la viande hachée et les pignons. Faire rissoler en écresant les dos d'une fourchette pour obtenir de tous petits morceaux. Lorsque la viande est cuite, ajouter les cirop des grenades acides et mélanger.

Préparer les boulettes de kibbé de 4 centimètres de diamètre. Avec les pouces façonner une cavité y introduire un peu de farce et rebattre l'extrémité. On obtient ainsi une boulette creuse de forme ellipsoïdale. Pour rendre plus aisée le façonnage des boulettes, tremper les mains dans un saladier d'eau fraîche et de glaçons. Disposer les boulettes ainsi obtenues dans un plat beurré ou huilé allant au four. Faire cuire au four (thermostat 8) pendant 30 minutes. Pour servir disposer dans plusieurs assiettes à mezzé.



Nos recettes!!!

TAHINE Ingrédients

1 Grosse boîte de pois-chiches nature.

4 cuillères à soupe de tahniné (crème sésame) chez traiteurs libanais.

2 Gousses d'ail.

2 Citrons pressés

Un petit bouquet de persil
Huile d'olive, paprika

Préparation

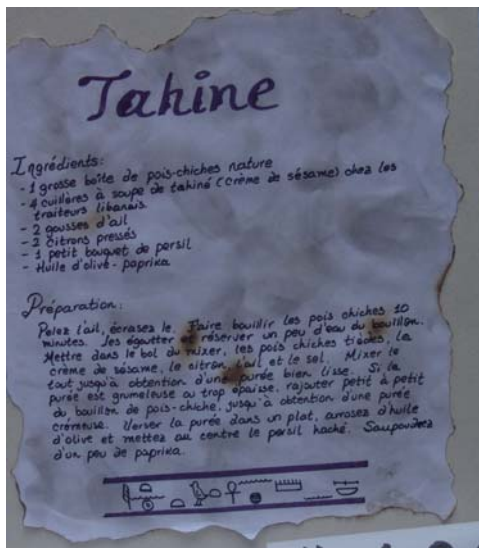
Pelez l'ail écrasez le. Faire bouillir les pois chiches 10 minutes. Les égoutter et réserver un peu d'eau du bouillon. Mettre dans un bol du mixer, les pois chiches tièdes, la crème sésame, le citron, l'ail et le sel. Mixer le tout jusqu'à obtention d'une purée bien lisse. Si la purée est grumeleuse ou trop épaisse rajouter petit à petit du bouillon des pois chiches, jusqu'à obtention d'une purée crémeuse. Verser la purée dans un plat, arrosez d'huile d'olive et mettez au centre de persil haché. Saupoudrez d'un peu de paprika.



Quelle bonne vente!!!

religieuses reculent de 11 jours environ tous les ans. Le ramadan est respecté quoique beaucoup d'égyptiens tentent de contourner la règle du jeûne en modifiant leurs heures de veille.

L'abstinence et le manque de sommeil rend les gens parfois irritables à cette période. Mais le ramadan est aussi un temps magique pour faire des rencontres et participer aux nombreuses fêtes qui débutent à la rupture



Tahine au papirous!!!

Événements culturels caiotes

- Festival de musique arabe (début novembre),
- Foire du livre (janvier),
- Festival international du film (début décembre),
- Festival de théâtre expérimental (septembre).

Les fêtes religieuses varient suivant le calendrier lunaire (Bairams, Aid el-Kebir, Mould el-Nabi). Le calendrier islamique étant plus court que le calendrier grégorien, les fêtes



Il y a de l'Art!!!

du jeûne.

On doit savoir !

Durant près de trois millénaires, la vallée du Nil vit prospérer une des civilisations les plus brillantes de l'Orient ancien, l'Égypte antique. Après de nombreuses invasions et occupations diverses, le pays tomba définitivement sous domination arabe au VII^e siècle de notre ère.

Rwanda: Un pays de surprises

(VII)



Représentants du Rwanda

Le Rwanda, surnommé le pays des mille collines, est un pays d'Afrique centrale. Il faut découvrir vraiment ses paysages, sa culture et son identité. Rwanda est connu comme un pays du génocide, guerre et faim. Mais le monde ne sait pas réellement que ce pays a une diversité culturelle et ethnique mérité d'être connue.

Les Rwandais parlent le Kinyarwanda, et vivent dans les collines qui constituent la localisation de référence des habitats.

Aspects Culturels

La culture traditionnelle rwandaise est liée à celle des populations de l'Afrique des grands lacs.

La croyance traditionnelle en un Dieu unique, *Imana*, sensible à leur condition, les récits oraux, la langue et les proverbes, les chants, les tambours et la danse tiennent une grande place dans la culture rwandaise fortement imprégnée des combats des guerriers et des activités agricoles : élevage, agriculture, chasse et pêche.

Depuis la colonisation, les vêtements occidentaux se sont répandus mais le pagne

en coton reste un lien très important pour les femmes entre la tradition et la modernité.

La médecine rwandaise basée sur les plantes est toujours vivante, malgré l'intégration de la médecine occidentale.

Le christianisme, l'écrit, l'automobile, le football, la radio et la télévision, le cinéma, l'informatique, le téléphone, la référence à la citoyenneté commencent à bouleverser profondément les attitudes.



Rencontre des cultures!!!

Le Rwanda (nommé en français Ruanda dans les atlas d'avant 1970), surnommé le *pays des mille collines*, est un pays d'Afrique centrale.

Il partage des frontières avec :

- au nord l'Ouganda ;
- à l'est la Tanzanie ;
- au sud le Burundi ;
- à l'ouest, la République démocratique du Congo.

Le pays est l'un des plus densément peuplés au monde.

C'est la heure de la cuisine

Évidemment, les plats africains sont



Nos délices rwandaises!!!

devenus très connus et désirables par tout le monde, spécialement en Europe. Beaucoup veulent savoir la raison de l'exqu Coast. La cuisine africaine est composée par une variété plats mais ceux de sucrés et de fruits sont les plus appétissantes. Voila quelques exemples de la cuisine rwandaise :

KASHATA NA NAZI *(Bonbons à la noix de coco)*

Le kashata est la friandise favorite des habitants. On en trouve partout sur les marchés et dans les maisons où ils sont servis au moment du thé à la place des gâteaux ou biscuits.

Vous pouvez faire des Kashatas à l'arachide en suivant les direction ci-dessous mais en remplaçant la noix de coco par des arachides grillées non salée, entières ou grossièrement hachées.

Vous pouvez également faire un mélange moitié noix de coco, moitié arachides.

Ingrédients

500 g de noix de coco fraîche râpée
500 g de sucre
1 cuill. à café de cannelle
½ cuill. à café de sel.

Préparation

Dans une poêle à fond épais, faites fondre le sucre. Pendant qu'il est encore blanc,

ajoutez la noix de coco (qui doit être encore humide), la cannelle et le sel.

Remuez pendant environ 1 mn.

Versez la préparation dans un moule carré huilé et coupez en carré de 1,5 cm de côté pendant que c'est encore chaud.

Laissez refroidir.

SALATA MA JIBNA *(Salade au Parmesan)*

Ingrédients

125 g de parmesan
1 oignon
3 cuill. à soupe d'huile d'olive
250 g de chou
3 cuill. à soupe de jus de citron
200 g de carottes
2 cuill. à soupe de vinaigre d'alcool
250 g de tomates
1 cuiller à café de sel
1 gousse d'ail
¼ cuiller à café de poivre noir

Préparation

Coupez le chou et l'oignon en fines lamelles. Coupez les carottes en très fines rondelles.

Épépinez et coupez les tomates en dés. Mélangez le tout.

Préparez une vinaigrette avec l'huile, le jus de citron, le vinaigre.

Salez, poivrez et assaisonnez la salade avec cette vinaigrette.

Saupoudrez de parmesan et servez.

La culture traditionnelle rwandaise est liée à celle des populations de l'Afrique des grands lacs. La structure de la royauté ancestrale a impressionné les premiers colons par son organisation sophistiquée, qu'ils n'arrivaient pas à attribuer à un peuple africain.

LE CAMBODGE

(II-C)



Représentante du Cambodge

Cuisine

La cuisine cambodgienne mélange allègrement les influences vietnamienne, thaïlandaise, chinoise et française. Beaucoup de soupes, de riz (aliment de base de la population) et de légumes. De temps en temps de la viande (buffle et porc) mais surtout du poisson et du poulet.

Également des tortues d'eau, dans la région du lac, et du gibier (chevreuil) dans les zones forestières.

Les préparations sont agrémentées de citronnelle, coriandre, gingembre et *prahoc*, une spécialité khmère qui s'apparente au *nuoc mam* et n'est autre qu'une saumure de poisson.

Parmi les *plats typiques*, les plus courants sont: le poisson grillé (*trey aing*) ou frit (*trey chean*), la soupe de porc (*samla chapek*) ou de poisson (*somla machou banle*), la salade de boeuf (*phlea sach ko*) et les populaires nouilles de riz sauce coco (*khao phoun*). Notons aussi le *loc-lac*, boeuf mariné au citron, servi avec un oeuf frit, des oignons et des frites.

Sinon, les curiosités gastronomiques ne manquent pas: certains Cambodgiens sont friands de criquets et d'araignées grillées!

Côté *fruits*, on retrouve tous les parfums des tropiques: bananes, jacquiers, noix de coco, pastèques, etc. Les mangues, exquis, n'ont pas le même goût qu'ailleurs.



Porc au Miel

On doit savoir !

Le Cambodge s'est signalé à quelques reprises. Le docteur Haing Ngor, exilé aux États-Unis après avoir connu le régime de Pol Pot, obtenait un Oscar à Hollywood en 1984, pour son rôle dans *La Déchirure*.

LUXEMBOURG

(VI B)



Le Luxembourg (*Luxemburg* en allemand, *Lëtzebuerg* en luxembourgeois), Grand-Duché de Luxembourg en forme longue, est un pays d'Europe situé entre l'Allemagne, la Belgique et la France. Il compte environ 455 000 habitants (au 1er janvier 2005). Le Luxembourg est membre du Benelux, de l'Union européenne — dont il est l'un des six pays fondateurs — et de l'OTAN.

Cuisine du Luxembourg

Bonhomme brioché ou Boxemännercher.

Ingrédients

500 g de farine
20 g de levure
2 c. à s. de sucre
250 ml de lait tiède
1 pincée de sel
2 oeufs
100 g de beurre

Préparation

Tamiser la farine dans une terrine. Former un puits au milieu, y émietter la levure. Ajouter 1 cuillère à soupe de sucre et un peu de lait tiède. Incorporer un peu de farine. Couvrir et laisser reposer 15 mn

Fouetter un oeuf et le sucre, les ajouter à la pâte tout comme le reste du lait, le beurre et le sel. Bien mélanger et pétrir le tout. Faire lever pendant 20 mn.

Malaxer la pâte de nouveau. Sur une surface

de travail farinée, former des petits bonhommes, puis les déposer sur une plaque recouverte d'une feuille à pâtisserie. Faire lever encore une fois pendant 20 minutes.

Badigeonner la surface des bonshommes d'oeuf battu avant de les faire cuire 20 à 30 minutes dans un four préchauffé entre 180 et 200°

Les Boxemännercher peuvent être recouverts d'un glaçage. Il suffit de dissoudre une demi-tasse de sucre en poudre avec un peu d'eau et d'en badigeonner les bonhommes cuits.

Galettes de pommes de terre frites – Gromperkichelcher.

Ingrédients

1 kg pommes de terre
3 oignons
2 échalotes
Quelques brins de persil frais
4 à 6 oeufs
2 cuillères à soupe de farine
Sel
Poivre
Huile de friture.

Préparation

Lavez, épluchez et râpez grossièrement les pommes de terre. Mettez-les dans un tissu et serrez-les pour en ôter l'humidité.

Coupez le persil, les échalotes et les oignons.

Mélangez-les aux pommes de terre râpées.

Ajoutez les oeufs battus. Salez et poivrez.

Ajoutez la farine et mélangez.

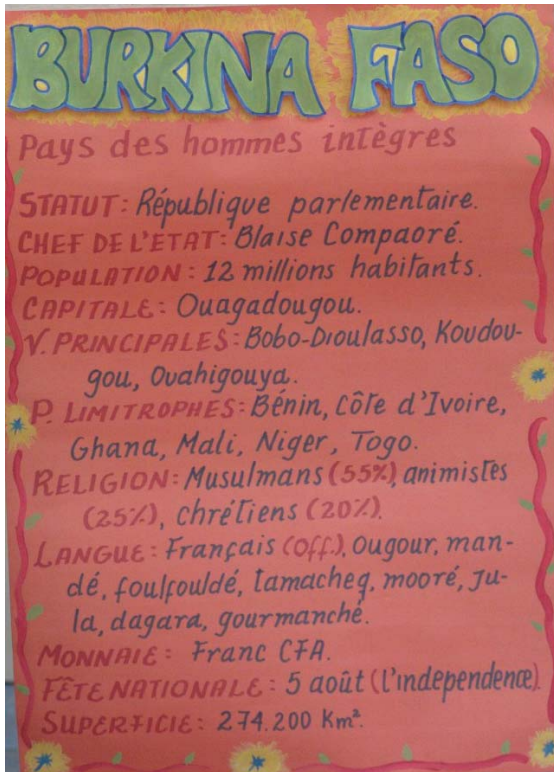
Faites chauffer l'huile de la friteuse. Formez des galettes plates de pommes de terre.

Faites-les frire jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées dessus dessous.

Dégustez bien chaud !

BURKINA FASO

(VI A)



RÉCETTES

Gâteau de pain de singe

Dessert: préparation facile mais ingrédients difficiles à obtenir. NB: le pain de singe est le surnom du Baobab mais également la pulpe de son fruit que l'on peut manger crue mais également en bouillie.

Temps de préparation : 30 minutes- cuisson idem

Ingrédients

Produit végétal brut : riz (cuit en grains) - pain de singe (fruit de baobab en pulpe)- eau - sucre

Faire chauffer le riz cuit dans une poêle. Ajouter

de l'eau sucrée puis la farine de pulpe de fruit de baobab bien mélanger jusqu'à obtenir une pâte lisse

Préparer un caramel dans un moule à gâteau.

Verser la pâte, mettre au four et laisser cuire 15 mn.

Démouler et servir.

Couscous au lait

Dessert à réaliser sans difficulté.

Préparation et réalisation: environ une demi-heure chacun

Ingrédients

lait frais - farine de mil - sucre - sel un couscoussier

- Mouiller la farine, la malaxer, la tamiser.

- Faire cuire la farine obtenue à la vapeur d'un couscoussier pendant 30 mn.



Notre belle table !!!



TOUS À MANGER !!!

- Bouillir le lait frais pendant 15 mn.
- Le laisser refroidir, sucrer et l'incorporer au couscous.
- Remuer, vérifier le goût et servir.

CUISINE DE BURKINA FASO

Les aliments de base au Burkina sont le sorgho, le riz, les arachides, la pomme de terre, les ignames, le haricot et l'okra. La viande est un luxe au village. Les oeufs et le poisson qu'on pêche dans les rivières et réservoirs du pays sont très riches en protéines.



La carte de Burkina Faso

La sauce constitue l'élément central de l'alimentation des burkinabés exemple: le «riz gras» par exemple est préparé avec une sauce de légumes avec de la viande, de l'huile- la sauce «gombo» est une sauce collante préparée à base d'Okra.

On doit savoir !

Capitale : Ouagadougou

Langue officielle: Français

Chef de l'état: Blaise Compaoré

Chef du gouvernement : Paramanga Ernest Yonli

Le **Burkina**, est un pays d'Afrique de l'Ouest sans accès à la mer. Ses habitants sont les Burkinabé (mot invariable).

Le nom de ce pays signifie en français « Pays des hommes intègres ».

La musique traditionnelle

Le Burkina Faso montre une grande richesse. Il y a de nombreux artistes très respectés qui font de la percussion (Adama Dramé), de la musique au balafon (Saramaya, Les Frères Coulibaly) ainsi que des ensembles de musique et danse traditionnelles tels que Farafina, Djiguiya et le Troupe Saaba.

Il y a également la musique dite *world*, inspirée par les traditions par Gabin Dabiré, qui est basé en Italie depuis des longues années.

Une des grandes manifestations culturelles est le Festival panafricain du cinéma et de la télévision de Ouagadougou (FESPACO) qui a lieu tous les deux ans.

VIETNAM

(IIIA)



Superficie: 325.49 Km²

Frontière: Du sud-est bordé au nord par la chine, au sud à l'est par la mer de chine méridionale à l'ouest par le cambodge et le Laos.

Population: 79.500.000 habitants

Capitale: Hanoi

Monnaie: Nouveau dông de 100 hào

Reigions: Bouddhisme, La Catholiqu Romaine, le Caodaisme, Le Confusianisme, Le Taoisme.



Activités économiques

Les principales activités économiques sont :

L'agriculture (du riz, la Patate douce)

La Pêche

Le Forêt

Sites Touristiques

Bút Tháp Da Nang

Saigon, Vietnam

Nha Trang



L'un de nos plats joliment décoré!!!

Plats typiques du Vietnam

Le **Pho** (Soupe de Boeuf au de poulet)

Les **Ban Cuon** (petits pâtés enroulés dans une pâte de riz, le tout cuit à la vapeur)

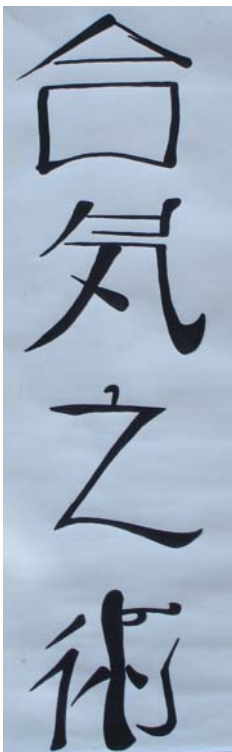
Le **Bo Bun** (morceaux de boeufs cuits, accompagnés de vermicelles, de salade, de soja, de légumes et parfois de nems ou boulettes.)

Le **porc au caramel** (un plat plus basique mais délicieux)



Curiosités Vietnamiennes

Il y a une leyende qui dit que les Vietnamiens soient nés d'un dragon er d'une fée...Le pays lui-même est en forme de dragon, une bande sinueuse dont les côtes s'étendent sur 3000 îles rocheuses et ses grottes-cathédrales, signifie « La baie du gragon descendant ».



Le Vietnamienn est la langue officielle parlée por 88% de la population, les français sont également parlés, le chinois est en regresion
Ce jour là, ils ont fait un gran spectacle du

Karate

Les Meilleurs Karatekas du Vietnam

Les étudiants du III semestre C ont fait une excellente présentation de Karaté



Guadeloupe

Département français d'outre-mer (V C)



Affiche pour promouvoir notre belle île!!!

La Guadeloupe fait partie des Antilles françaises et constitue, depuis 1946, un département français d'outre-mer. Elle forme un archipel de 1780 km² comprenant huit îles dont la Grande-Terre (à l'est) et la Basse-Terre (à l'ouest), lesquelles sont les deux principales îles séparées par un étroit canal, la rivière Salée, mais reliées par un pont. Elle est découpée en trois arrondissements (Basse-Terre, Pointe-à-Pitre et Saint-Martin / Saint-Barthélemy) subdivisés en 43 cantons et 34 communes.

La capitale administrative est Basse-Terre (Île de la Basse-Terre), mais la ville de Pointe-

à-Pitre est devenue le véritable carrefour économique de ce département français d'outre-mer.

On Doit Savoir !

Capitale : Basse-Terre
Langue officielle : français
Groupe majoritaire : créole guadeloupéen (96,8 %)
Groupes minoritaires : français et créoles martiniquais, haïtien, etc.

Cuisine et costumes à la Guadeloupe

Avec la cuisine et la musique, le costume créole représente l'un des plus beaux fleurons de la culture Guadeloupéenne.

Selon toute vraisemblance c'est l'église qui imposa aux femmes de se couvrir d'une sorte de chemise de toile à trois trous et le pagne qui voilait les jambes fût remplacé par la jupe. Mais cette évolution du costume fût très lente, rythmée par les différents apports culturels.



L'exubérance de nos fruits !!!

Ce costume appelé «le costume de



Un tapis magnifiquement décoré!!!

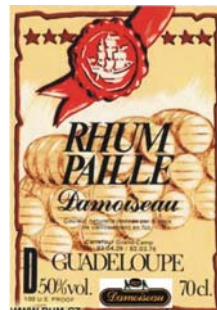
l'«*affranchie*» qui était le plus souvent des vêtements usagés de leurs maîtresses que ces femmes adaptaient à leur corpulence et à leur fonction.

Lors des différentes fêtes et manifestations culturelles organisées dans le département, les costumes créoles sont mis en valeur et nous font découvrir les différents aspects de la vie de nos ancêtres.

Promenades et randonnées en Guadeloupe

Tourisme équestre attelé...
Tourisme équestre monté...

Peut être les deux, laissez vous tenter. Appréciez et découvrez des paysages de toute beauté avec la mer et ses îlets, la montagne et ses campagnes avec des chevaux attelés ou montés.



Des sites inoubliables et accessibles seulement grâce à la plus belle conquête de l'homme.



LES PLAGES

Les plages de Guadeloupe offrent des visages très différents selon que l'on se trouve en Grande-Terre ou en Basse-Terre. De sable blanc ou noir, sauvages ou aménagées, petites criques ou grandes étendues, mer calme ou agitée, chaque amateur trouvera celle qui lui convient.

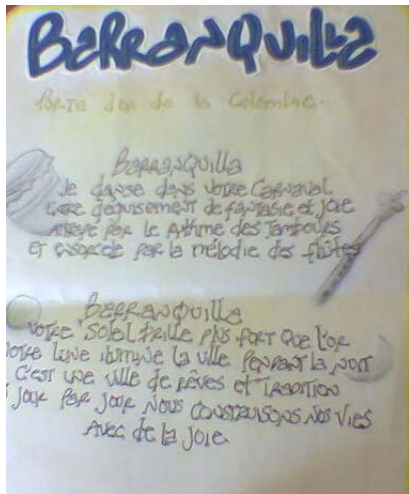
La randonnée



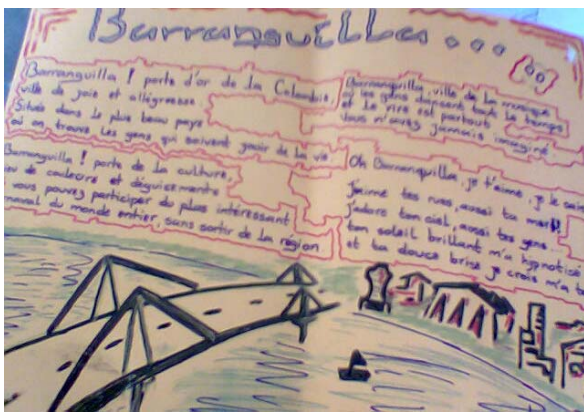
Un stand délicieusement décoré!!!

La randonnée est une activité bien organisée, plus de 300 kilomètres de sentiers (traces) permettent de découvrir aussi bien la forêt sèche du littoral des cotes de la Grande Terre que la forêt tropicale de la Basse terre. Les traces sont classées en 4 niveaux de difficultés mais de nombreux site naturel remarquable sont accessible au plus grand nombre.

HOMMAGE À BARRANQUILLA

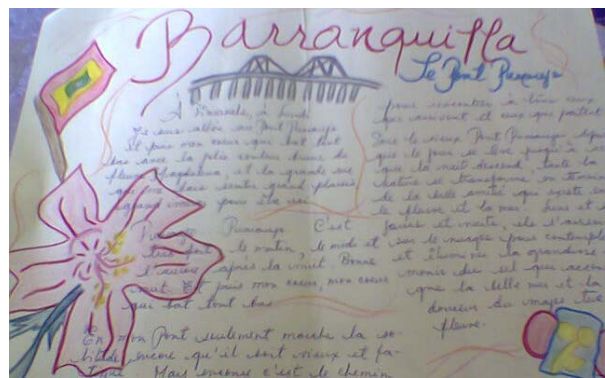


Pour rendre hommage à Barranquilla dans son anniversaire, les étudiants de 3A, 3B et 3C ont travaillé dans leur cours de français avec la professeur Neira Loiza la création de pastiches à partir d'un échantillon des poèmes et des chansons dédiés à la ville de Paris, proposé para la Fédération Internationale des Professeurs de Français, FIPF, dans le concours nommé «J'ai deux amours... ma ville et Paris».



Après la lecture et analyse des poèmes

et des chansons à propos de Paris, les étudiants ont re-créé les textes poétiques en prenant Barranquilla comme thème des poèmes. Quelques uns ont essayé de respecter la structure des textes originaux, mais d'autres l'ont totalement transformée. Tous ont bien réussi à exprimer leurs sentiments envers cette ville aimée en évoquant la plage, la brise, la mer, le carnaval et le sourire chaleureux de ses gens.



Le 7 avril dernier, les étudiants ont affiché cette belle production aux murs de l'immeuble où fonctionne le Programme de Langues Étrangères et ont lu les poèmes dans l'événement culturel que les professeurs Isabel de Ahumada et Neira Loiza, accompagnées de leurs étudiants, ont programmé au Salon Coffe Elto ce jour là, et lors duquel on a présenté et commenté la vidéo « Présence française à Barranquilla ». Par la suite, nous vous invitons à lire quelques textes produits par quelques étudiants.

Par Neira Loiza



**Barranquilla
Avec tout le cœur...**

Barranquilla
 Quand un amour fleurit
 Ça fait pendant des semaines
 La mer et le fleuve qui se sourient
 Tout ça parce qu'ils s'aiment
 Barranquilla
 En décembre sur les femmes les jupes
 Se lèvent et aguichent
 Avec le premier vent
 Qui ne passe pas indifférent
 De la mer un vent
 Car le vent
 Quand il vient à Barranquilla
 Apport un son de tambours
 Qui fit réveiller l'amour
 Parmi les maisons
 Du Prado
 Quarter beau
 Barranquilla
 Au Février ou Mars
 La lueur des Chandelles
 On danse sans arrêt
 Au son de la Cumbia
 Dans les rues
 Depuis qu'à Barranquilla
 On a commencé le Carnaval
 Dans tous les faubourgs
 Et à chaque carrefour
 Il y a des fêtes
 Cumbia, musique et "ron"
 Sans arrêt nuis et tours
 Barranquilla:
 La ville de Cœur pur!
 Sulay E. Rivera Utria

**Barranquilla
Porte d'Or de la Colombie...**

Barranquilla
 Je danse dans votre Carnaval
 Entre déguisement de fantasia et joie
 Attrapé par le rythme des tambours
 Et ensorcele par la mélodie des flûtes.
 Barranquilla
 Votre soleil brille plus fort que l'or
 Et votre lune illumine la ville pendant la
 nuit
 C'est une ville de rêves et tradition
 Où tour par tour nous construisons nos
 vies
 Avec de la joie.

Dailyn Yie



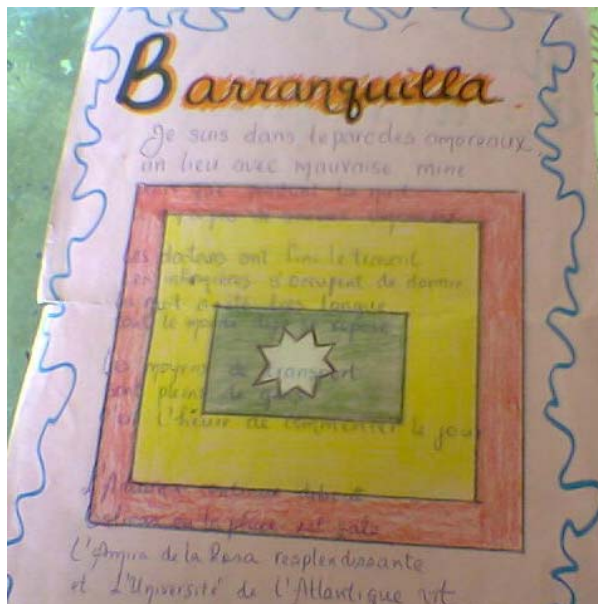
Barranquilla...

La porte d'or de la Colombie
 C'est une magnifique ville: c'est la
 sablonneuse
 Avec des gens puissants qui adorent
 beaucoup rire
 Avec des folies plages où j'aime souvent
 me baigner.

Nous t'aimons, belle Barranquilla
 Des Fleurs jusqu'à Soledad
 Tu nos donnes tout ce que nous avons
 Parce que tu es notre orgueil.

Dans tes fêtes tu montres au monde
 Les meilleurs aspects de notre culture
 Sans doute que ton Carnaval est
 Le patrimoine oral et immatériel de
 l'humanité.

Artlet Roca, Natalia Ojeda



Barranquilla...

Je suis dans le parc des amoureux,
Un lieu avec mauvaise mine
Parce que pendant la nuit
Il n'y a pas sincères amoureux.

Les docteurs ont fini le travail
Les infirmières s'occupent de dormir
La nuit a été très longue
Tout le monde déjà repose.

Les moines de transport
Sont pleins de gens
C'est l'heure de commencer le tour.

L'Aduana continue debout
Bolivar en la place est sale
L'Amira de la Rosa resplendissante
Et L'Université de l'Atlantique vit...
Mayra S. Madelin Rangel



Soleil de Barranquilla

Que j'aime te premier rayon du
Soleil après l'averse
Les feuilles des arbres trempées
Refusant de se dessécher.

Oh, Barranquilla! Tu es ma ville
Mon foyer, ma source d'inspiration
Le lieu qui de mon coeur ne peut pas
sortir
Pour mes ovies une belle chanson!

Barranquilla et ces matins
Toujours illuminée par un soleil brillant
Je me souviens des tours où j'ai habité la
bas
Et toute la beauté de ses habitants.

Maintenant, je suis ici
Dans cette vie si grise
Il manque ton soleil dans ma vie...
Et la chaleur pour pouvoir sourire.

Que je t'aime Barranquilla!...
Tout ce que je fais, je le fais pour toi
Tu es toujours dans ma mémoire
Et je sais que tu m'attends, toi...

Jorman Posada Gaviria
Rossana Polanco Noguera



Concours organisé par la FIPF «J'ai deux amours... ma ville et Paris »

Au mois de mars les classes du cinquième semestre B et C ont participé dans le concours organisé par la FIPF « J'ai deux amours... ma ville et Paris » Nous avons participé avec un pastiche d'un poème d'Aragon selon le règlement du concours qui demandait en plus de créer un collage avec de photos de Barranquilla. La conception et la mise en page du dessin et du collage ont été conçues par la dessinatrice Melba Leonor Zapata avec de photos prise par le photographe Jorge Contreras

Ce projet fait partie de l'un des travaux du groupe de recherche ESAPIDEX (Enseignement et Apprentissage de Langues Étrangères) qui travaille entre autres aspects l'Autonomie chez les étudiants. C'est ainsi que nous travaillons des stratégies telle que l'apprentissage coopératif et la pédagogie par projets. Ce travail fait partie de l'une des activités faites en cours de langue. Nous avons voulu travailler aussi notre ville pour faire un travail interculturel.

Ce qui nous apporte cette sorte de travail en classe c'est un grand enthousiasme de la part des apprenants car nous trouvons qu'ils s'impliquent très fortement dans leur propre apprentissage. Ils sont très motivés de parler de leur ville de naissance ou d'adoption.

Par María Otilia Cancino

Barranquilla Classe du 5ème semestre « B »



Drapeau de la ville de Barranquilla



Barranquilla

La Cumbia avec ses mouvements invite
A commencer un nouveau jour
Le sable, nom d'enchantement
L'héritage de tes plages magnifiques
La brise et la mer qui énormément
Font un jour fantastique
Quand le jour tombe mon cœur vibre aux sons des tambours
Voilà, le carnaval qu'arrive
Je sens le rythme avec tout mon amour



Barranquilla

Création collective en cours de français

Classe du 5ème semestre « B »

J'ai deux amours.... Ma ville et Paris

O Barranquilla terre ferme
 Et des portes ouvertes
 Levées de jours rayonnant de joie
 Et ses brises fortes
 Dans ses nuits magiques
 Lieu de culture et fantaisie
 Ville de carnaval et des gans gais
 Belle ville qui se trouve sur la rivière
 Magdalena
 Sur la côte Caraïbe
 Belle ville pleine de joie
 Où les enfants viennent pour y jouer
 O ! Barranquilla la porte d'Or
 Quand je regarde tes lieux
 Je sens comme bat mon cœur
 Parce que tu es lumière aux yeux
 On danse sur tes rues
 A n'importe quelle heure de la jour-
 née
 Et le carnaval, sa meilleure fête
 Où l'on danse sans s'arrêter
 La brise qui frappe les palmiers
 Fait danser le pêcheur sur le pont
 C'est la même dans la mer
 Tes soirées et tes nuits sont pleines
 de sons
 La mélodie de tes vagues et tambours
 Annoncent la fête qui arrive
 La Cumbia avec ses mouvements in-
 vite
 A commencer un nouveau jour
 Le sable, nom d'enchantement
 L'héritage de tes plages magnifiques
 La brise et la mer qui énormément
 Font un jour fantastique
 Quand le jour tombe mon cœur vibre
 aux sons des tambours
 Voilà, le carnaval qu'arrive
 Je sens le rythme avec tout mon amour

« Bocas de Ceniza »
Embouchure du Magdalena

Galerie de l'hôtel du « Prado »



Au zoo



Au stade de foot-ball



Un défilé de carnaval

École des « Beaux Arts »
Université de l'Atlántico

Au bord d'une de nos routes...

Photos du
sociologue
JORGE
CONTRERAS
LAZZO

J'ai deux amours.... Ma ville et Paris



Le port de Puerto Colombia



Notre Cathédrale



Une petite « Galeria »

Un défilé du roi et de
la reine enfants au
carnavalDes souvenirs
des artisans

Un tableau sur le carnaval



Une école de foot-ball



Des souvenirs des artisans

Photos du
sociologue
JORGE
CONTRERAS
LAZZO

Barranquilla

Création collective en cours de français

Classe du 5ème semestre «C»

O Barranquilla ville de mes rêves
Avec ta lune qu'a une chose qui nous
merveille
Et ton soleil, ta brise et ta mer
Eblouit les cœurs des étrangers.
Nous avons commencé le chemin sur
l'avenir
Avec les hommes qui marchent sous
la chaleur
Notre gaieté ne va jamais partir
Elle va grandir avec les bons visiteurs
Le Magdalena sera toujours ici
Comme un surveillant de nos vies
Et ses eaux qui nous donnent l'exis-
tence
Elles ont besoins de notre sur-
veillance
Tous les siècles Curramberos
Si bien pris dans la joie et le Folk-
lore Caraïbe
Qui donne son importance dans tous le temps
Barranquilla, ville ouverte
Ainsi que la joie, qu'en es tu devenue
Du carnaval, la grande fête
Te voilà regardée
Par des yeux sympathiques
De nouvelles oreilles
Ecoutent nos danses rythmiques
Le Magdalena te surveille
Pendant le jour et la nuit
Comme une muraille
Toute la vie

J'ai deux amours... Ma ville et Paris



défilé de petits bateaux sur le « Magdalena »



Le CHRIST Révolutionnaire dans la Cathédrale



des souvenirs des artisans



Exposition sur le carnaval à l'hôtel du PRADO

Photos du sociologue JORGE CONTRERAS LAZZO

Barranquilla



Barranquilla



Acrostiche sur Barranquilla

Par Jesús Romero

Belle comme ses gens
Agréable pour visiter et célébrer
Refuge de la joie et la spontanéité
Répresentation typique du Caraïbe
 Colombien
Adorée pas ses visiteurs curieux
Nommé comme sablonneuse et la
 porte d'Or de Colombie
Qui n'est pas venu, il faut venir la
 connaître
Unique avec son carnaval
Intéressante par son expansion
 économique et son épanouissement
Localisée entre la rivière et la mer
Liée avec l'apport culturel des
 étrangers résidants depuis quel-
 ques générations
Amoureuse avec ses habitants et
 visiteurs

J'ai deux amours... Ma ville et Paris



Hommage à l'aviation



Ancien bâtiment de l'Douane



Match colombie - brésil



Immeuble ancien en plein centre ville

Photos du sociologue JORGE CONTRERAS LAZZO



Des souvenirs des artisans

Professeur



J'ai deux amours... Ma ville et Paris



Le Port de « Puerto Colombia »

Photos du sociologue JORGE CONTRERAS LAZZO



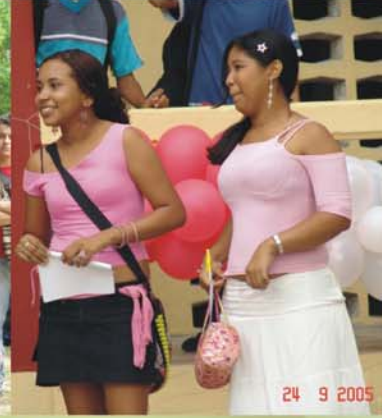
des souvenirs des artisans

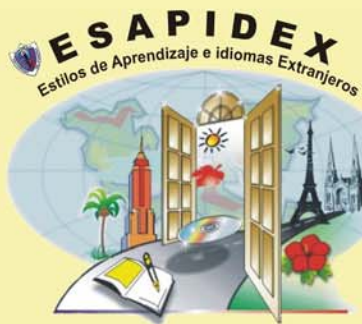


Nuit du « couronnement » de la reine central du carnaval



Défile du 7 avril « Jour de Barranquilla »





AUTONOMIE · COOPÉRATION · APPRENTISSAGE
ESAPIDEX

Grupo de Investigación
Reconocido por Colciencias

Universidad del Atlántico

esapidex@yahoo.es -
esapidex@uniatlantico.edu.co

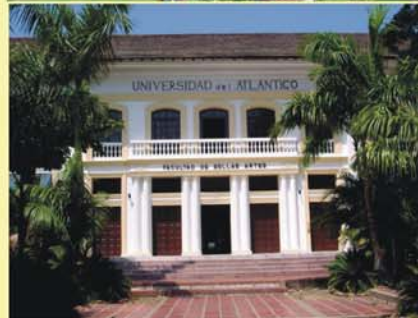


GRAPHIC ARTS
ARTS GRAPHIQUES
ARTES GRÁFICAS

Tecnologías de la Información y la Comunicación · Comunicación Visual

Melba Leonor Zapata Rico

Carrera 50 # 55 - 48 Apto 107A Tel.: 349 14 55 Cel
300 804 91 18



Universidad del Atlántico
Facultad de Ciencias Humanas



Diplomado en

Didácticas de la Docencia Universitaria
con énfasis en Pedagogía, Investigación y Evaluación

Mayores Informes:
Tel: 3404484-3404232- Telefax:3513603 Cel :3003267796
Dirección: CR 43 N° 50-53 Lugar: Salón Cofe Elto2°
Barranquilla



UNIVERSIDAD DEL ATLÁNTICO
Carrera 43 # 50 53 Barranquilla
[Www.uniatlantico.edu.co](http://www.uniatlantico.edu.co)