n° 88
AOÛT
2019

Le jardin japonais du Musée Blanes

LE PETIT JOURNAL

L'ÉDITO DU PRÉSIDENT

Nous contacter
informations, adhésion…
www.montevideoaccueil.org
contactmvdac@gmail.com
https://www.facebook.com/montevideoaccueil

Chers amis adhérents

Saluons le retour de ceux qui ont profité des vacances de Juillet pour voyager ou se ressourcer en famille.
Saluons aussi les nouveaux arrivants.

En cette deuxième partie de l'année 2019, nous vous proposerons diverses activités pour pouvoir nous rencontrer et nous divertir.

En premier lieu, le 24 Août, à l'occasion de la fête de la Nostalgie, notre amie Hyacinthe Porcher animera une soirée dansante.

Puis ce sera notre Fête Annuelle pour laquelle vous recevrez des précisions en temps voulu.

Vive Montevideo Accueil

SOMMAIRE

L'édito…….. 2
L'agenda…….…… 3
La Vie de l'Assoc'…… 4-6
Rencontres……..… 7
Activités……. 8
Bonnes Adresses…… 9
Sorties…… 10-13
Le Coin Francophile…… 14
Attention les papilles ! …… 15
Album……..…… 16

AOÛT 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
			1	2 19H45 After	3	4
5 14h30 Café du mois à Porto Vanila	6	7 9h Los Cerrillos	8 14h30 Pages Café chez Jean-Edouard et Isabel	9	10 16h pArt-Cours	11
12	13	14 9h Los Cerrillos 14h30 Scrabble	15	16 9h00 Marche	17	18
19	2.	21 9h Los Cerrillos	22	23	24 20h30 NUIT DE LA NOSTALGIE	25
26	27	28 9h Los Cerrillos	29	30 20h30 Dîner Baco	31	

LA VIE DE L'ASSOC'

Président : Jean-Edouard LEROY	leroymvdacgmail.com
Suppl. Président : Isabelle MOREAU	isabellemvdac@gmail.com
Vice-président : Guy GOUDET	gomvdac@gmail.com
Suppl. Vice-président : poste vacant	
Trésorière : Brigitte CAPELLE	brigittemvdac@gmail.com
Trésorière suppléante : poste vacant	
Secrétaire : Frédérique AMEGLIO	frederiquemvdac@gmail.com
Secrétaire suppléante : poste vacant	

Présidente de la Commission Fiscale : Rosario SILVA
Titulaires : Nora ROSSO, Alhan BATT
Suppléants : Isabel ZORRILLA, Claude COEN, Claudine MANCEL

LA VIE DE L'ASSOC'

ÊTES-VOUS À JOUR DE VOTRE COTISATION 2019 ?

Celle-ci doit être réglée à partir du 1er avril 2019 (400 pesos pour les personnes seules de moins de 25 ans sinon 1200 pesos par famille).

Le plus simple? Un virement sur notre compte bancaire BBVA Caja de ahorro n° 993702405 Intitulé : Montevideo Accueil

Une fois le dépôt effectué, merci de nous communiquer le numéro de la transaction afin que nous puissions effectuer le suivi de votre paiement.

En cas d'impossibilité ou de problème, n'hésitez pas à contacter directement Brigitte, notre trésorière, à l'adresse: brigittemvdac@gmail.com (possibilité de payer directement en espèces).

En espérant vous compter prochainement parmi nos membres actifs.

Du côté de nos membres...

Première coiffeuse Bio en Uruguay, Séverine vous propose une nouvelle approche des soins capillaires et de la coloration, 100% naturelle !
Ses produits importés de France et de Brésil, certifiés bio,cruelty free et Vegan, sont totalement adaptés aux femmes enceintes et aux personnes souffrant d'allergies.

N'hésitez pas à prendre rendez-vous, vous vous sentirez comme à la maison !

Téléphone : 094816478 (whatsapp)
Adresse : Mateo cabral 3675, appart. 6 (esquina Comercio)

Envie d'en savoir plus ? https://www.facebook.com/lenatureldeseverine/
https://youtu.be/mmHGQnqPI8E

Lucia, traductrice publique en langue anglaise et ayant un bon niveau en français, vous propose ses services pour toutes vos traductions.

Contact : (598) 2716 7177 - (598) 99 661 463

lucia.reyes.ruano@gmail.com:

RENCONTRES

Pour toutes nos rencontres, activités : possibilité de “covoiturage”contactmvdac@gmail.com

ACTIVITÉS

Départ 9h
MARCHE SUR LA RAMBLA
TOUS LES VENDREDIS
8H00
départ du Lycée Français
À vos baskets, prêtes ?
... PARTEZ !

JEUDI 8 AOÛT 2019 / 16H00
Chez Jean-Édouard et Isabel
PAGES CAFÉ
Inscriptions: contactmvdac@gmail.com

CHAQUE DEUXIÈME MERCREDI DU MOIS
La partie débutera à 14h45 précises !
MERCREDI 14 août 2019
14h30 / 16h30
SCRABBLE
MEDIATHÈQUE ALLIANCE FRANÇAISE
Bvar Gral Artigas 1271
Inscrivez-vous: contactmvdac@gmail.com

LOS CERRILLOS
Venez rejoindre le groupe de bénévoles
LOS CERRILLOS
Chaque mercredi
ESCUELA RURAL Nº5 REPUBLICA FRANCESA
PARTICIPEZ! CLIQUEZ SUR L'IMAGE!

Pour les absents de juillet !
samedi 10/08/2019 16 h 00
Dernier jour !
MUSEO BLANES
AV MILLÁN 4015
BAUHAUS
años bauhaus
- TARIFS MEMBRE DE MVDAC : 150 PESOS
- GRATUIT ENFANTS < 12 ANS
INSCRIVEZ-VOUS: CONTACTMVDAC@GMAIL.COM
pARTcours

BONNES ADRESSES

CONCERTS, BALLETS, OPÉRAS

Le Sodre
Calle Mercedes esq. Florida
2900 7084
http://www.sodre.gub.uy/programacion

Le Solís
Calle Reconquista s/n esq. Bartolomé Mitre
http://www.teatrosolis.org.uy/categoria_31_1.html

MUSEO DEL VINO
Maldonado 1150 esq. Gutiérrez Ruiz
Tél : 2908 3430
www.museodelvino.com.uy

ALLIANCE FRANÇAISE

Boulevard Général Artigas 1271
Tél : 2400 0505
http://www.alianzafrancesa.edu.uy

CINÉMAS

http://www.grupocine.com.uy/index_1.html

AlfaBeta
Miguel Barreiro 3231

Life 21
21 de Setiembre 2838

Life Punta Carretas
Punta Carretas Shopping Nivel 3
José Ellauri 350
https://www.lifecinemas.com.uy/

Montevideo Shopping
Luis Alberto de Herrera 1290
http://www.movie.com.uy/

Cinémathèque
Bartolomé Mitre 1236
http://www.cinemateca.org.uy

QUE FAIRE À MONTEVIDEO ?

Le site de **l'Ambassade de France** donne également de nombreuses informations et plus particulièrement des informations culturelles.
Il est régulièrement mis à jour. N'hésitez pas à le consulter.
http://www.ambafranceuruguay.org

Un **site** qui recense toutes les activités permettant de découvrir Montevideo.
http://www.descubrimontevideo.uy/es/

Vous cherchez des idées pour sortir ?
Un nouvel outil s'offre à vous via Facebook, Instagram et un Blog.
Un seul titre : Envies de sortir à Montevideo

SORTIES

LES ÉVÉNEMENTS À NE PAS MANQUER CE MOIS-CI !!

CONCERTS

OPÉRAS

Pour les spectacles, n'oubliez pas : http://www.cartelera.com.uy

SORTIES

CONCERTS

Pour les spectacles n'oubliez pas : http://www.cartelera.com.uy

SORTIES

CONFÉRENCE

La Flauta Mágica y la magia del número 3 par Ignacio Pilone
Mardi 6 août à 18 h
Salle audiovisuelle du Théâtre Solís.

Cycle de conférences données à l'occasion de l'exposition Bauhaus en Uruguay. **Jeudi 1er août**, ***Les femmes de la Bauhaus***

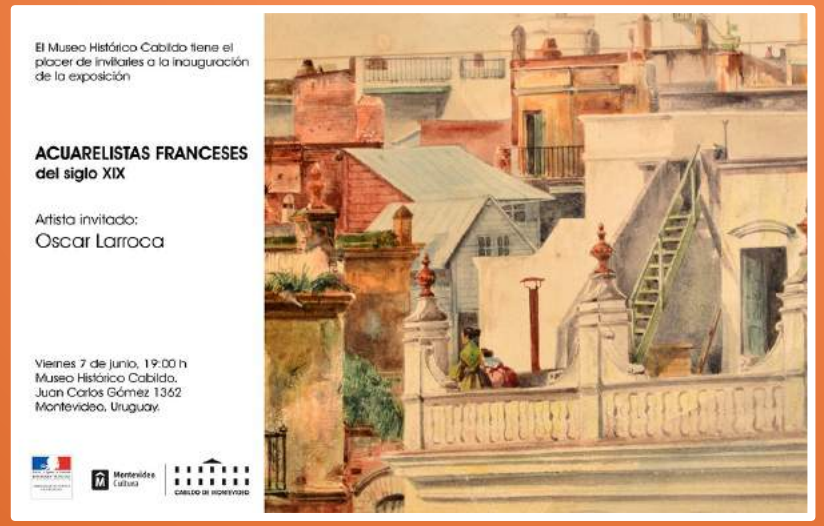
Adresse : Avenida Millán 4015

Plus de détails

SPECTACLE

SORTIES

MUSÉES



Pour les spectacles n'oubliez pas : http://www.cartelera.com.uy

LE COIN FRANCOPHILE

Etes-vous littéraire ? Saurez-vous répondre à ce test ?
Réponses à la fin du PJ

1. À qui, Victor Hugo, dédia-t-il son ouvrage «L'art d'être grand-père» ?
   - À son épouse, Adèle Foucher
   - À son père
   - À ses petits-enfants

2. Complétez le vers de Ronsard : «*Mignonne, allons voir si la rose...*»
   - Qui ce matin avait déclose
   - Que la robe a éclose
   - A dès l'aube déclose

3. Comment se nomme cette fable de La Fontaine qui a pour morale : «*Que tel est pris qui croyait prendre*» ?
   - Le Rat et l'Éléphant
   - Le Rat et l'Huître
   - L'Homme et la Puce

4. Quel poème de Lamartine se conclut par cette phrase : «*Ils ont aimé !*» ?
   - L'Automne
   - Le lac
   - Hymne au Christ

5. Complétez ce vers de *L'Albatros* de Baudelaire : «*Le..... est semblable au prince des nuées.*»
   - Temps
   - Poète
   - Spleen

6. Qui a écrit : «*Sur mes cahiers d'écolier, Sur mon pupitre et les arbres, Sur le sable sur la neige, J' écris ton nom*» ?
   - Louis Aragon
   - Paul Verlaine
   - Paul Eluard

Sources : Le Figaro

ATTENTION LES PAPILLES !

Tarte meringuée au citron

- 2 citrons
- 130 g de sucre semoule
- 140 g de beurre demi-sel
- 100 g de sucre glace
- 1 pincée de sel
- 1 rouleau de pâte sablée
- 4 œufs

Préchauffer le four à 180°C (th.6).

Laver la peau d'un citron, en prélever un zeste, le tailler en julienne. Presser les citrons et récupérer 10 cl de leur jus. Séparer les jaunes des blancs d'œufs. Placer deux blancs dans un bol, deux blancs dans un autre. Placer les jaunes et le sucre semoule dans une casserole, mélanger jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le zeste, le jus de citron et incorporer le beurre en morceaux. Chauffer à feu doux tout en fouettant de manière à faire épaissir le mélange (ne pas faire bouillir). Laisser refroidir. Pendant ce temps, étaler la pâte sablée dans un plat à tarte, la cuire à blanc environ 10 minutes. Battre deux blancs d'œufs en neige, les mêler à la préparation à base de citron. Retirer la tarte du four, étaler sur son fond la préparation citronnée. Enfourner de nouveau et cuire jusqu'à ce que la tarte dore. Retirer du four et laisser refroidir. Battre les deux autres blancs en neige, incorporer la pincée de sel. Lorsque les blancs commencent à être fermes, ajouter les 100 g de sucre glace. Étaler cet appareil à meringue sur la tarte.

Enfourner jusqu'à faire durcir et légèrement colorée la meringue. Laisser refroidir, tailler en parts et déguster ! (Madame Figaro)

ALBUM

pArt-Cours Bahaus

L'équipe
de Juillet !

Réponses : 1.3 / 2.1 / 3.2 / 4.2 / 5.2 / 6.3