Le port de Buceo vu de très haut.

n° 89
SEPTEMBRE
2019

LE PETIT JOURNAL

L'ÉDITO DU PRÉSIDENT

Chers amis adhérents,

Un groupe d'une vingtaine de personnes s'est rassemblé au barbacoa de ¨Las Torres del Puerto¨ le samedi 24 Août pour commémorer la nuit de la Nostalgie.
Nous remercions tous les participants qui ont apporté leur bonne humeur, Hyacinthe pour l'animation musicale et Guy pour sa créativité photographique.

Le mois de Septembre sera un mois classique avec les activités traditionnelles.

N'oubliez pas qu'au cours du mois suivant, le vendredi 18 Octobre, nous nous réunirons pour la fête de fin d'année. Notez bien cette date pour ne pas la manquer et prévenez aussi des amis pour vous accompagner. La soirée se déroulera dans le salon des fêtes El Patio (Vous pouvez visiter ce salon de fiestas en cliquant ICI)

Vive Montevideo Accueil

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

SOMMAIRE

L'édito…….. 2
L'agenda…….…… 3
La Vie de l'Assoc'…….. 4-5
Rencontres……... 6
Activités…… 7
Bonnes Adresses…… 8
Sorties…….. 9-12
Le Coin Francophile…… 13
Attention les papilles ! …… 14
Album……..…….. 15-16

SEPTEMBRE 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
2 **14h30 Café du mois à Porto Vanila**	3	4 **9h Los Cerrillos**	**5**	**6** **9h Marche** **19H45 After à Teluria**	7	1 8
9	10	**11** **9h Los Cerrillos** **14h30 Scrabble**	12	**13** **Marche**	**14** **10h30 pArt Cours ART DÉCO Ciudad Vieja**	15
16	17	**18** **9h Los Cerrillos**	**19** **15h Réunion du bureau 15h**	**20** **9h00 Marche** **14h Pages Café chez Claudia**	21	22
23	**24.** **12h30 Déjeuner DAKOTA 12h30**	**25** **9h Los Cerrillos**	26	**27** **9h Marche**	**28**	29
30						

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.

Réservez cette date !

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 !

CAFÉ DU MOIS
Retrouvez-nous
PORTO VANILA
Porto Vanila Caffé
Dr José Scoseria 2942 / Esq. Rambla
Lundi 2 Septembre
14 h 30 / 15 h 30
Inscrivez-vous à contactmvdac@gmail.com

MONTEVIDEO ACCUEIL
PAGES CAFÉ
INSCRIVEZ-VOUS: CONTACTMVDAC@GMAIL.COM
INSCRIVEZ-VOUS: CONTACTMVDAC@GMAIL.COM
CHEZ CLAUDIA
LE VENDREDI 20 SEPTEMBRE
14 H

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

DEUXIÈME MERCREDI DU MOIS
11 SEPTEMBRE
Début partie
14h30
14h45 précises
16h30
SCRABBLE
MEDIATHÈQUE ALLIANCE FRANÇAISE
Bvar Gral Artigas 1271
Inscrivez-vous: contactmvdac@gmail.com

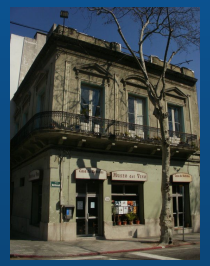
BONNES ADRESSES

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

DANSE

Mardi 13 septembre au Théâtre Alianza

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

SORTIES

CONFÉRENCE

9 septembre - Rigoletto: fiction et réalité à 18 h
Salle audiovisuelle du Théâtre Solís.

MUSÉES

8ème FESTIVAL DU JAPON AU MUSÉE BLANES
samedi 28 septembre
au Jardin japonais et dans l'enceinte du Musée Blanes
(Av. Millán 4015).
Expositions de bonsaïs, démonstrations d'arts martiaux, d'origami, de calligraphie japonaise, et plus encore !
Entrée libre.

Trois expressions déformées de la langue française

- On entend souvent l'expression **« noir comme un geai »**.
  Or chacun sait que le geai est un bel oiseau brun, aux ailes bleu métallique. Comment se fait-il alors qu'il soit devenu synonyme de noirceur ?
  En fait, il s'agit d'une erreur populaire : l'expression correcte est **« noir comme le jais »**, le « jais » désignant une pierre semi-précieuse d'un noir profond. L'homophonie entre les deux termes a fait que le langage courant entretient la confusion.

- Il en est de même pour la **« pantoufle de verre »** de cendrillon. Il semblerait que, dans ce cas aussi, c'est l'homophonie entre « verre » et **« vair »** (fourrure d'écureuil) qui attribue, faussement, à la jeune fille du conte de Perrault, des chaussures trop fragiles pour être portées.

- Il est certain, en revanche, que l'expression usuelle **« tomber dans les pommes »** provient aussi de la déformation d'un mot plus ancien. En effet, au XVIIe siècle, lorsque l'on s'évanouissait, on **« tombait en pâmoison »**, *on* **« se pâmait »**, ou bien l'on **« tombait dans les pâmes ».** Ces mots sont lentement tombés en désuétude. L'expression est restée mais légèrement déformée, à cause d'erreurs de transcription et de prononciation, si bien qu'il n'est nullement nécessaire de se trouver près d'un pommier pour faire un malaise !

Extrait du blog <https://www.correctrice-web.fr/expressions-mots-rares/>

ATTENTION LES PAPILLES !

Et non, l'hiver n'est pas fin! Il est encore temps de déguster une **DAUBE PROVENÇALE !**

Pour 6 -

Préparation de la marinade

- 1,5 kg de paleron (1)
- 1 carotte
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 bouteille de bon vin rouge (corsé de préférence)
- 5 clous de girofle
- 1 branche de thym
- 2 feuilles de laurier
- Sel / Poivre

Cuisson de la daube

- 3 carottes
- 2 oignons
- 1 tranche de poitrine salée
- 80 g d'olives noires dénoyautées
- 1 c. à s de concentré de tomates
- 1 c. à s de farine
- Huile d'olive
- Sel / Poivre

Étape 1 : Préparation de la marinade

La veille au soir, mettre la viande coupée en morceaux dans un grand saladier.
Ajouter un oignon coupé en 4 piqué de clous de girofle. Mettre la carotte coupée en tronçons puis les gousses d'ail en chemise légèrement aplaties avec le plat d'un couteau. Ajouter le thym, les feuilles de laurier et les écorces d'orange. Assaisonner de sel et de poivre. Verser le vin rouge à hauteur.

Recouvrir de film alimentaire et laisser reposer toute une nuit au réfrigérateur.

Étape 2 : Cuisson de la daube

Le lendemain, égoutter les morceaux de viande à l'aide d'une écumoire et les disposer sur du papier absorbant. Réserver la marinade.

Dans une cocotte (*pour gagner du temps utilisez une cocotte minute)*, faire chauffer l'huile d'olive puis faire suer les 2 oignons restants hachés finement.Ajouter la poitrine salée détaillée en lardons et faire revenir 2 à 3 minutes.Saisir les morceaux de paleron de chaque côté.Verser en pluie la farine et remuer à l'aide d'une cuillère en bois.Incorporer le concentré de tomates, assaisonner de sel et de poivre puis mélanger de nouveau.Verser la marinade, couvrir la cocotte et laisser mijoter sur feu doux pendant 4 à 6 h.

A mi-cuisson, ajouter les carottes coupées en fines rondelles et les olives noires.Veiller tout au long de la cuisson à ce que la sauce ne s'évapore pas complètement.

Servir avec des pommes de terre vapeur ou des pâtes.

(1) Le gîte, les joues, la queue, la macreuse et le collier sont les différents morceaux de bœuf pouvant être utilisés dans cette recette. **En URUGUAY MELANGEZ LES MORCEAUX SUIVANTS: Aguja, paleta, ossobuco !**

ALBUM

pArt-Cours Bahaus

Scrabble

Les Cerrillos

Diner BACO

ALBUM

Nuit de la
NOSTALGIE 2019