n° 53

MARS 2016

Punta del Este

LE PETIT JOURNAL

SOMMAIRE

AU MENU DU MOIS

L'édito……..……..…2
L'agenda…….....3
Rencontres……...4
Sorties ……..5
Attention les papilles !.....6
Album…….....7-8

L' ÉDITO DE LA PRÉSIDENTE

Chères et Chers Adhérent(e)s !

Voyez ! Les mots Unité et Diversité peuvent paraître antagonistes ; pourtant, ils se côtoient parfaitement dans le mot FRANCOPHONIE, comme au sein même de Montevideo Accueil.*

En effet, les membres de l'Association représentent une grande diversité, (âge, nationalité, origine, statut familial, religion, niveau économique, etc) et s'unissent autour de la langue française. Ainsi chacun reste libre et peut s'enrichir de la différence de « l'autre ».

Dans et autour de cette « île-association-francophone » il existe aujourd'hui de nombreux îlots : d'entr'aide (citons « Français en Uruguay – Infos et Bons plans » sur Facebook) , de rencontres amicales (le déjeuner mensuel, l'après-midi « pages-café »), d'informations pratiques (le nouveau site « Guid.uy »). Autant d'initiatives où l'un de vous trouvera son bonheur !

Tout le mois de mars sera jalonné d'évènements francophones, culturels, scientifiques ou sportifs : nous vous retransmettrons les programmes dès réception.

Je vous souhaite un mois très enrichissant et… forcément francophone !

Michèle

LE BUREAU

Présidente Michèle Viale
michele.alizes@gmail.com

Vice-président Guy Goudet
gomvdac@gmail.com

Trésorier Jean-Edouard Leroy
leroyjeanedouard@gmail.com

Secrétaire vacant

N'hésitez pas à nous faire part de vos suggestions, photos, bonnes adresses, témoignages, en nous écrivant à
Isabelle : elleba.m@hotmail.fr

Vous pouvez adhérer à Montevideo Accueil sur notre site www.montevideoaccueil.org, ou en contactant Jean-Edouard

L'AGENDA DE MARS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
	1	2	3	4	5 L'orchestre du Sodre ouvre ses portes	6
7	8	9 YRO KOOZA	10 Snarky Puppy	11 KOOZA	12	13 KOOZA
14 Ricky Martin KOOZA	15 Ricky Martin KOOZA	16 **PAGES CAFE** Il Divo Greg Cheney KOOZA	17 KOOZA	18 KOOZA	19 KOOZA	20 KOOZA
21 2ème édition de Goût de France	22 Déjeuner	23	24	25	26	27
28	29	30	31 Le Lac des cygnes			

BONNES ADRESSES

CONCERTS, BALLETS, OPÉRAS

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

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

ALLIANCE FRANCAISE

Boulevard Général Artigas 1271
Téléphone **:** 2400 0505
www.alianzafrancesa.edu.uy

CINEMAS

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

AlfaBeta
Miguel Barreiro 3231

LIFE 21
21 de Setiembre 2838

LIFE Punta Carretas
Av. Roosevelt
Pta. Carretas Shopping Nivel 3
https://www.lifecinemas.com.uy/

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

Cinémathèque
Lorenzo Carnelli 1311 / 18 de Julio 1280 /
Alejandro Chucarro 1036
http://www.cinemateca.org.uy/

Tous les spectacles : http://www.cartelera.com.uy

SORTIES

CONCERTS

Du **5 au 12 mars**, l'orchestre du Sodre ouvre ses portes. Concerts gratuits **!**

Mercredi 9 mars, au Solis, salle Zavala Muniz, à 21h, dans le cadre de la Francophonie, l'artiste français **YRO** vous invite à vivre une expérience cinématographique particulière.

Jeudi 10 mars, au Solis, à 21h, ne ratez pas le groupe **Snarky Puppy**.

Mercredi 16 mars, au Sodre, dans la salle Hugo Balzo, à 21h, **Greg Cheney** présente son disque **Eponyme**.

Mercredi 16 mars, à 21h, au Sodre le groupe **Il Divo** de renommée mondiale présentera son spectacle **Amor y Pasion**.

BALLET

A partir du Jeudi 31 mars, à 21h, au Sodre**, Le Lac des Cygnes.**

SPECTACLES

Du **9 au 20 mars**, venez assister à **KOOZA**, spectacle du **Cirque du Soleil**, au parque Roosevelt.

Lundi 14 et mardi 15 mars, **Ricky Martin** vient enflammer le Vélodrome.

ATTENTION LES PAPILLES !

Épaule d’agneau en croûte de sésame

PERSONNES : 4 NIVEAU : FACILE
PRÉPARATION: 10 MN
CUISSON: 50 MN

INGRÉDIENTS:

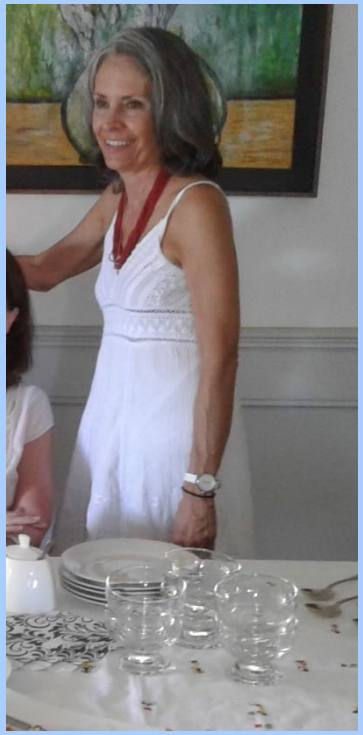
1 épaule d’ agneau
5 c. à soupe de lait
2 c. à soupe de farine
1 œuf
25 g de graines de sésame dorées
4 c. à soupe de chapelure
huile d’ olive

PRÉPARATION :

Préchauffez le four sur th. 7/210°. Battez l’œuf dans un bol.
Posez l’épaule dans un plat, badigeonnez-la de lait, saupoudrez-la de farine, recouvrez-la de l’œuf battu, puis saupoudrez-la de chapelure et de graines de sésame.
Arrosez-la d’un filet d’huile d’olive et faites cuire 50 mn pour une cuisson rosée, comptez 10 mn de plus pour une cuisson à point.
Laissez reposer l’épaule 5 mn et découpez-la

ALBUM

Bibliothèque chez Claudia



ALBUM

Visite du Président de la République française, au Lycée Français, le jeudi 25 février.