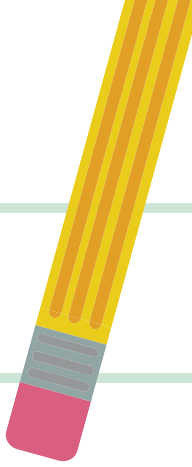


CETTE SEMAINE,
ON VOUS EMMÈNE
À LA
BIBLIOTHÈQUE
NATIONALE DE
FRANCE

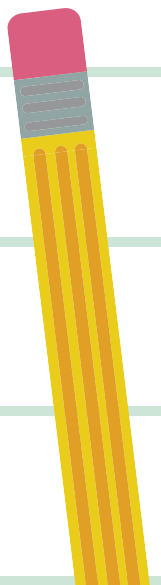


Mon compagnon hebdomadaire

Révissez et apprenez le français !!

8 MAI 2020

ACADEMIA DE FRANCÉS
franceMadrid
CLUB CULTURAL



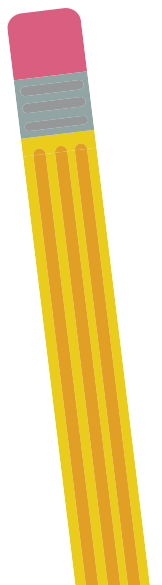
SOMMAIRE

Partie 1 : Culture et loisirs

- p. 4 - Nos recettes gourmandes
- p. 8 - Littérature
- p. 9 - Musique
- p. 10 - Cinéma et Séries
- p. 11 - Article de la semaine
- p. 12 - "Tu mourras moins bête"
- p. 13 - Expositions à la Bibliothèque nationale de France (BnF)

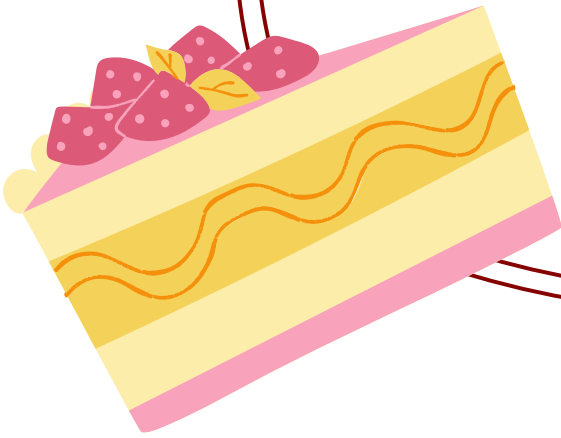
Partie 2 : Réviser et travailler mon français

- p. 15 - Mode d'emploi
- p. 16 - Exercices et vidéos pour tous les niveaux





**CULTURE
ET LOISIRS**



Nos recettes gourmandes

Envoyez-nous les photos de vos recettes, nous publierons les meilleures sur nos réseaux sociaux

Vous commencez à tourner en rond dans votre cuisine? À ouvrir 50 fois par jour votre frigidaire sans savoir quoi cuisiner? Lætitia et Marine vous ont concocté une nouvelle sélection de recettes pour cette semaine. N'hésitez pas à nous envoyer les photos de vos prouesses culinaires à info@francemadrid.com, on publiera les meilleures sur nos réseaux sociaux.

À vos fourneaux!

Moules Marinières et sa sauce Roquefort

Recette pour 4 personnes. La préparation des moules peut sembler difficile mais c'est en fait une recette très simple à réaliser.

Ingrédients

- 4 kg de Moules
- 1 oignon ou deux échalotes
- 25 cl de Vin blanc
- 25 g de Beurre
- Sel et Poivre

Pour la sauce

- 150g de Roquefort
- 30cl de Crème fraîche épaisse
- Une pincée de noix de muscade
- Sel et poivre

Préparation

1. Tout d'abord bien nettoyer les moules et bien les laver pour enlever le sable et les coquillages restés dessus. Jeter les moules cassés et déjà ouvertes.
2. Émincer les oignons en petits dés ou en fines rondelles.
3. Dans une grande marmite faire fondre le beurre, faire suer les oignons pour qu'il aient une belle couleur brune, ajouter les moules, ajouter un peu de sel mais pas trop car les moules sont déjà salées, du poivre, arroser de vin blanc et laisser cuire à feu vif pendant 5 à 10 minutes le temps que toutes les coquilles s'ouvrent... on peut les retourner de temps en temps.
4. Émiettez le roquefort. Mettez-le dans une casserole et ajoutez la crème fraîche épaisse. Salez, poivrez, ajoutez la noix de muscade et mélangez. Faites cuire 10 min environ à feu doux. Utiliser le jus de cuisson des moules pour rendre la préparation plus liquide si besoin.
5. Les moules sont prêtes à être dégustées avec de vraies frites fraîches et leur sauce roquefort. Vous pouvez mélanger directement la sauce dans la casserole des moules ou bien la servir à coté.

Attention : ne mangez pas les moules qui ne se sont pas ouvertes après la cuisson.



Taboulé de printemps aux asperges et vinaigrette d'agrumes

Recette tirée du site « CuisineAZ ».

Préparation

1. Lavez les asperges et détaillez-les en tronçons. Équeutez les haricots et émincez-les de la même façon, puis écossez les petits pois. Faites cuire l'ensemble 10 minutes dans une casserole d'eau bouillante salée.
2. Pendant ce temps, préparez la semoule selon les instructions du paquet. Lavez les radis et coupez-les en rondelles fines. Pelez et émincez les oignons, pelez et pressez la gousse d'ail.
3. Dans un bol, émulsionnez l'huile avec les jus d'agrumes. Ajoutez le persil, la menthe, l'ail, salez et poivrez.
4. Mélangez dans un saladier la semoule, les légumes cuits et égouttés, les radis, l'oignon et la sauce. Tournez pour bien enrober, puis laissez reposer 30 minutes au frais avant de servir.

Ingrédients

- 200 g de semoule précuite
- 150 g d'asperges vertes
- 100 g de haricots verts
- 100 g de petits pois
- ½ botte de radis roses
- 3 oignons nouveaux
- 2 gousses d'ail
- 6 feuilles de menthe ciselées
- 3 c. à soupe de jus d'orange frais
- 3 c. à soupe de jus de citron frais
- 2 c. à soupe de persil ciselé
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre



Brownie

Recette tirée du site « Cuisine étudiant ».

Ingrédients

- 100g de beurre
- 200g de sucre
- 250g de chocolat noir (pâtissier)
- 150g de noisettes et/ou noix
- 50g de farine
- 50g de maïzena
- 2 œufs
- 10cl de lait
- 1 sachet de levure
- 1 sachet de sucre vanillé

Préparation

1. Préchauffer le four à 180°C, huiler puis fariner un moule.
2. Faire fondre le chocolat, le beurre et le lait au micro ondes pendant 2min30 à puissance max.
3. Dans un saladier, mélanger les œufs, le sucre puis la farine (la passer au tamis pour éviter les grumeaux) et la levure jusqu'à obtention d'un appareil homogène.
4. Ajouter le chocolat fondu et les noisettes et mélanger.
5. Verser le tout dans le moule et enfourner 20/25 min, la lame du couteau doit ressortir presque sèche lorsque le brownie est prêt.



Tarte normande

Recette tirée du site « [Journal des Femmes](#) ».

Ingrédients

Pour la pâte sablée :

- 1 œuf
- 200 g de farine
- 100 g de sucre en poudre
- 100 g de beurre
- 1 pincée de sel

Pour la garniture :

- 1 kg de pommes
- 2 œufs
- 100 g de sucre en poudre
- 50 g d'amandes en poudre
- 20 cl de crème fraîche épaisse.
- Quelques amandes effilées

Préparation

1. Commencez par la pâte. Dans une terrine, battez l'œuf à la fourchette. Ajoutez le sel et le sucre. Mélangez avec une spatule en bois jusqu'à ce que cela devienne mousseux. Ajoutez d'un coup la farine et mélangez l'ensemble grossièrement à la spatule. Effritez la pâte entre vos doigts jusqu'à ce que vous obteniez du sable. Incorporez le beurre en petits morceaux et pétrissez-la. La pâte ne doit plus coller aux mains (sinon ajoutez un peu de farine).

2. Étalez-la sur le plan de travail fariné puis déposez-la dans votre moule à tarte en fer blanc préalablement beurré et fariné. Oubliez le papier sulfurisé qui dénature la pâte à la cuisson ! Si la pâte se déchire, pas de panique : reconstituez-la avec vos mains directement dans le moule. On n'y verra rien une fois cuite. S'il fait chaud, réservez au réfrigérateur en attendant.

3. Préchauffez votre four à 220°C. Pelez et épépinez les pommes. Coupez-les en lamelles. Inutile de faire pré-cuire les pommes : rangez-les directement sur la pâte en les faisant légèrement se chevaucher. Réservez.

4. Dans une jatte, battez les œufs. Ajoutez-y le sucre, puis l'amande en poudre et la crème. Versez l'appareil sur les pommes. Parsemez d'amandes effilées.

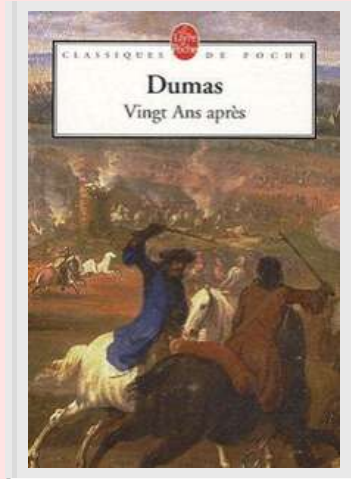
5. Mettez à cuire à four chaud pendant 25 minutes. Démoulez et laissez refroidir sur une volette.





Vingt ans après, d'Alexandre Dumas

Tout le monde a lu, lit ou lira Les Trois Mousquetaires. À la fin du roman, les héros paraissent un peu fatigués, et on les comprend après tant de chevauchées et d'exploits. Mais Vingt ans après, ils reprennent vie et repartent vers les grandes aventures de la politique et du cœur avec autant de pétulance et d'enthousiasme romanesque. Les Trois Mousquetaires évoquait le siège de La Rochelle et l'assassinat de Buckingham. Vingt ans après, c'est la Fronde, ses folles duchesses, un cardinal de plus : Retz, Cromwell, l'exécution de Charles 1er d'Angleterre. Beaucoup de sang, c'est la loi du genre, des intrigues de cour et d'alcôve, mais aussi un humour auquel on ne résiste pas, une couleur digne de Hugo ou de Verdi, le plus beau mariage qu'ait réussi l'histoire romantique entre la vérité et la légende.



La Princesse de Clèves, de Madame de Lafayette

La Princesse de Clèves est un roman de Madame de La Fayette, d'abord publié anonymement en 1678. Le roman prend pour cadre la vie à la cour des Valois dans les dernières années du règne de Henri Second, comme l'indique le narrateur dans les premières lignes du récit. Il peut donc être défini comme un roman historique, même s'il inaugure, par bien des aspects (souci de vraisemblance, construction rigoureuse, introspection des personnages) la tradition du roman d'analyse. C'est en effet un des premiers romans dits psychologiques, ce qui contribue à sa modernité.

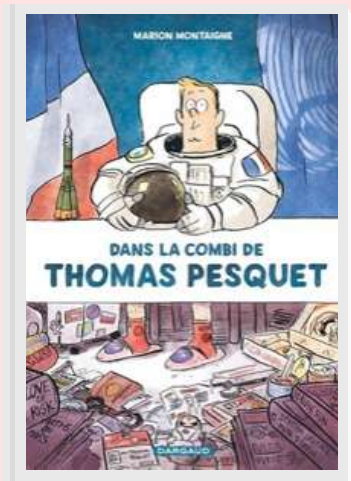
La Princesse de Clèves témoigne également du rôle important joué par les femmes en littérature et dans la vie culturelle du XVIIe siècle, marquée par le courant de la préciosité. Madame de La Fayette avait fréquenté avant son mariage le salon de la marquise de Rambouillet et, comme son amie Madame de Sévigné, faisait partie du cercle littéraire de Madeleine de Scudéry, dont elle admirait les œuvres. Roman fondateur, La Princesse de Clèves est évoqué comme l'un des modèles littéraires ayant inspiré Balzac, Raymond Radiguet ou même Jean Cocteau.



Dans la combi de Thomas Pesquet, de Marion Montaigne

Le 2 juin 2017, le Français Thomas Pesquet, 38 ans, astronaute, rentrait sur Terre après avoir passé 6 mois dans la Station spatiale internationale. La réalisation d'un rêve d'enfant pour ce type hors-norme qui après avoir été sélectionné parmi 8413 candidats, suivit une formation intense pendant 7 ans, entre Cologne, Moscou, Houston et Baïkonour...

Dans cette bande dessinée de reportage, Marion Montaigne raconte avec humour - sa marque de fabrique - le parcours de ce héros depuis sa sélection, puis sa formation jusqu'à sa mission dans l'ISS et son retour sur Terre.



Musique

Retrouvez nos chansons de la semaine

Cliquez sur
l'image pour
écouter la
chanson

La Grenade, de Clara Luciani

Hé toi
Qu'est-ce que tu regardes?
T'as jamais vu une femme qui se bat
Suis-moi
Dans la ville blafarde
Et je te montrerai
Comme je mords, comme j'aboie

Mais qu'est-ce que tu crois?
Je ne suis qu'un animal
Déguisé en madone
Hé toi
Je pourrais te faire mal
Je pourrais te blesser, oui
Dans la nuit qui frissonne

Prends garde, sous mon sein la grenade
Sous mon sein là regarde
Sous mon sein la grenade
Prends garde, sous mon sein la grenade
Sous mon sein là regarde
Sous mon sein la grenade

Prends garde, sous mon sein la grenade
Sous mon sein là regarde
Sous mon sein la grenade
Prends garde, sous mon sein la grenade
Sous mon sein là regarde
Sous mon sein la grenade

Hé toi

Hé toi
Qu'est-ce que tu t'imagines?
Je suis aussi vorace

Aussi vivante que toi
Sais-tu
Que là sous ma poitrine
Une rage sommeille
Que tu ne soupçonnes pas?

Prends garde, sous mon sein la grenade
Sous mon sein là regarde
Sous mon sein la grenade
Prends garde, sous mon sein la grenade
Sous mon sein là regarde
Sous mon sein la grenade
Prends garde



Fils de Cham, de Tété



Tandis qu'aux confins du néant
De concert, hurlent au mitan
Nuées de bossus soi-disant
Buvons aux maures et aux gisants

Au loin le râle des damnés
Monte comme funiculaire
L'ami les rameaux ont fané
Buvons au bal des chimères

Vienne la pluie, l'ami
Tombe la grêle
Je plie mais jamais ne m'oublie
A l'heure où sous l'écorce
Faillit la Force (c-cling baby)
Le voici, le voilà
Mon avis
La voilà ma philosophie
A l'heure où sous l'écorce
Faillit la Force (c-cling baby)
Fils de Cham

L'empire comme frappé de stupeur
Ne sait que faire de tant d'émois
Acte 2 : L'ère de la terreur
Ou le temps du chacun chez soi

Ouvert le bal des damnés
Tickets en vente sur ton palier
"Fils de Cham chantent misère
Et autres contes de la lisière"

Vienne la pluie, l'ami
Tombe la grêle
Je plie mais jamais ne m'oublie
A l'heure où sous l'écorce
Faillit la Force (c-cling baby)
Le voici, le voilà
Mon avis
La voilà ma philosophie
A l'heure où sous l'écorce
Faillit la Force (c-cling baby)
Fils de Cham

Il ne s'agit pas messieurs
D'occire ou piller à tout va

Changer le monde
S'il se peut
L'adoucir
A défaut d'en être la lie...

Vienne la pluie, l'ami
Tombe la grêle
Je plie mais jamais ne m'oublie
A l'heure où sous l'écorce
Faillit la Force (c-cling baby)
Le voici, le voilà
Mon avis
La voilà ma philosophie
A l'heure où sous l'écorce
Faillit la Force (c-cling baby)
Fils de Cham

Le corps nu sur le sol
J'me fais du mal depuis des années
La main sur les yeux
Pas envie de la retirer
Y'a pas de place pour les faibles
Ya pas de places pour les regrets
Le cœur sous du sel
Relève toi faut pas déconner

J'ai ces bruits dans ma tête et j'aimerais que
ça cesse mais en vain ooh
J'ouvre un peu les yeux, des couleurs, des
photos me reviennent ooh
Tout ces bruits dans ma tête faut que ça cesse

J'ai perdu la tête ouh

Et le chemin de ma maison
Quoi qu'il advienne
Je retrouverais les clés d'la raison
J'ai perdu la tête ouh
Et le chemin de ma maison
Quoi qu'il advienne
Quoi qu'il advienne

Le regard des gens j'en ai que faire
Qui sont-ils pour me juger
Un pardon père (ouais)
Insolente je l'ai été
Dans les yeux de mon frère
Ouais des claques il s'en est bouffé
Sur les joues de ma mère
Des rivières se sont écoulées

J'ai ces bruits dans ma tête et j'aimerais que
ça cesse mais en vain ooh

J'ouvre un peu les yeux, des couleurs, des
photos me reviennent ooh
Tout ces bruits dans ma tête faut que ça cesse

J'ai perdu la tête ouh
Et le chemin de ma maison
Quoi qu'il advienne
Je retrouverais les clés d'la raison
J'ai perdu la tête ouh
Et le chemin de ma maison
Quoi qu'il advienne
Je retrouverais les clés d'la raison

J'ai perdu la tête ouh
Et le chemin de ma maison
Quoi qu'il advienne
Je retrouverais les clés d'la raison
J'ai perdu la tête ouais
Quoi qu'il advienne
Je retrouverais les clés d'la raison
Et ouais

Corps, d'Yseult



Cinéma et séries

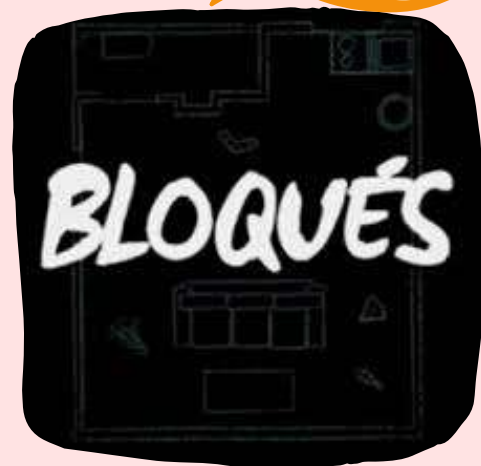
Retrouvez notre sélection de la semaine

Cliquez
sur l'image pour
regarder les
vidéos

Bloqués

Bloqués est une série télévisée française en cent-vingt épisodes (plus un épisode bonus) créée par Kyan Khojandi, Bruno Muschio, Orelsan, Gringe et Harry Tordjman. Elle est diffusée du 7 septembre 2015 au 5 août 2016 sur Canal+ au sein de l'émission Le Petit Journal pendant une saison unique.

Série humoristique de type shortcom composée d'épisodes courts de 1 à 5 minutes, Bloqués se déroule dans un seul décor avec un cadre fixe, un appartement habité par deux amis colocataires trentenaires désœuvrés qui philosophent et refont le monde, affalés sur un canapé. Les deux personnages principaux sont interprétés par les rappeurs français Orelsan et Gringe du duo des Casseurs Flowters, qui se parodient eux-mêmes dans la série.



Papicha



Alger, années 90. Nedjma, 18 ans, étudiante habitant la cité universitaire, rêve de devenir styliste. A la nuit tombée, elle se faufile à travers les mailles du grillage de la Cité avec ses meilleures amies pour rejoindre la boîte de nuit où elle vend ses créations aux "papichas", jolies jeunes filles algéroises.

La situation politique et sociale du pays ne cesse de se dégrader. Refusant cette fatalité, Nedjma décide de se battre pour sa liberté en organisant un défilé de mode, bravant ainsi tous les interdits.

Kirikou et la Sorcière est un long métrage d'animation franco-belgo-luxembourgeois réalisé par Michel Ocelot et sorti en 1998. Adapté d'un conte africain, le film raconte les aventures de Kirikou, un garçon minuscule mais à l'intelligence et à la générosité hors du commun, dans sa lutte contre la sorcière Karaba, qui tyrannise les habitants du village à l'aide de ses pouvoirs maléfiques et d'une armée de fétiches. Par son scénario, ses graphismes, sa musique et ses doublages, Kirikou s'inspire au plus près des cultures de l'Afrique de l'Ouest.

Premier long-métrage de Michel Ocelot, Kirikou et la Sorcière remporte un succès critique et commercial inattendu, avec près d'un million d'entrées au cours de sa première exploitation en France. Ce succès exerce une influence très positive sur le développement de l'industrie de l'animation en France et sur le financement d'autres longs-métrages animés dans le pays au cours des années suivantes.

Kirikou et la sorcière



Article de la semaine

La grande dépression culturelle

Frédéric Martel - France Culture

Comment les artistes américains ont été sauvés par Franklin Roosevelt durant la Grande Dépression et comment, avec un peu de volonté politique, les artistes français pourraient être sauvés aujourd'hui par le président Macron.



Durant la Grande Dépression, après 1929, une situation équivalente a existé en Europe et, plus encore, aux États-Unis. Certes, les deux périodes ne sont pas comparables : durant les années 1930, il s'agissait d'une crise économique et bancaire dont les effets sur l'économie ont été durables, pendant toute une décennie et ont débouché sur la Seconde Guerre mondiale ; la crise du coronavirus – « le grand confinement », selon l'expression du FMI –, est d'abord médicale et ses conséquences économiques, espérons-le, devraient s'atténuer dans quelques mois. Le monde, en outre, est beaucoup plus interdépendant qu'en 1929 et la mondialisation change profondément la donne. Enfin, le numérique distingue profondément la crise actuelle de celle de 1929 : il permet encore, grâce à la 3G, au wifi et aux services en streaming, sans oublier les achats de livres en ligne, d'avoir accès à une offre culturelle large et disponible 24 heures sur 24. Le secteur de la culture et les artistes sont fortement affectés aujourd'hui mais la consommation culturelle demeure, au moins en ligne.

Lorsque les conseillers de Franklin Roosevelt l'alertent sur la situation misérable des artistes américains, après la crise de 1929 et la Grande Dépression et qu'ils lui suggèrent de les aider, le président répond : « Pourquoi pas ? Après tout ce sont des êtres humains. Ils doivent vivre. J'imagine que la seule chose qu'ils savent faire est de peindre : il doit certainement y avoir des lieux publics où des peintures sont souhaitées ».

Voilà Roosevelt. L'instinct. L'action. L'expérimentation.

Roosevelt n'est pas à proprement parler un homme de culture. Au contraire, il n'aime pas la musique, s'intéresse peu au théâtre et guère plus à la peinture. Aux arts, il préfère ses collections de timbres et de bateaux miniatures ! Mais il est resté dans l'histoire comme l'homme politique américain qui aura le plus fait pour l'art. Pourquoi ? Parce qu'il entend remettre le pays en marche et réagit intuitivement et pragmatiquement. Au lieu d'être un problème, les artistes font, à ses yeux, partie de la solution.

Aujourd'hui, par temps de coronavirus, ce programme qui a duré un peu moins de dix ans, de 1933 à 1941, est cité en exemple. L'ancien ministre de la Culture, Jack Lang, vient de réclamer un « New Deal » pour la culture inspiré de Roosevelt et Franck Riester réfléchit à un programme d'ensemble. Dans la presse américaine, certains réclament un « new New Deal ». En ce temps de nécessaire refondation, de réinvention et de ré-imagination du monde de la culture, la WPA (Works Progress Administration) de Roosevelt peut être un bon exemple pour nous donner des idées – ou pour permettre à Emmanuel Macron de « renverser la table ».

Retour sur une expérimentation réussie qui, pour la première fois dans l'histoire des États-Unis, fut un programme d'aide massif du gouvernement fédéral américain au secteur culturel.

Le grand confinement

Les lieux culturels fermés ; les industries culturelles en arrêt de production ; les artistes sans travail, sans intermittence du spectacle et, souvent, sans couverture chômage adéquate : cette situation que nous connaissons en France depuis le mois de mars 2020 nous semble totalement inédite. En réalité, pour singulière qu'elle soit, elle n'est pas entièrement nouvelle.

Le New Deal

Au tout début des années 1930, l'économie américaine s'est effondrée et la vie culturelle s'est désintégrée. Les administrations de Calvin Coolidge puis d'Herbert Hoover ont été incapables de prévoir la crise et moins encore d'y répondre. Lorsque Franklin Roosevelt, le gouverneur de l'État de New York, ancien élève d'Harvard et de la Columbia Law school, est élu triomphalement président et qu'il entre en fonction en mars 1933, il hérite d'un pays en ruine. Le taux de chômage avoisine les 30% et le système bancaire est en faillite. John Steinbeck dans *Les Raisons de la colère*, roman publié en 1939, a bien décrit cette décennie tragique et ses conséquences concrètes sur le plan économique et social pour des millions d'Américains partout dans le pays. C'est le grand roman de la grande dépression. Et de l'exil économique – et déjà écologique.

Dès son discours d'investiture, le 4 mars 1933, Roosevelt multiplie les formules fortes : « cette Nation demande de l'action, et de l'action maintenant » (« Action ; and Action NOW »), et la fameuse phrase : « La seule chose dont nous devons avoir peur, c'est la peur elle-même ». Avec son entrée en fonction à la Maison blanche, Roosevelt lance un programme économique et social de grande ampleur qui prend rapidement le nom de « New Deal ». En quelques années, il va inventer le « Welfare State américain », notamment un système de retraites, le droit au chômage, le salaire minimum, et la fin du travail des enfants. La Sécurité sociale est inventée aux États-Unis dans cette décennie rooseveltienne.

Un impressionnant nombre de régulations sont également mises en œuvre qui conduira à un contrôle strict de l'État sur le système bancaire, sur les marchés ou sur la communication (création d'agences comme la Federal Trade Commission et la Federal Communications Commission). (...)

Retrouvez l'article complet sur



"Tu mourras moins bête" : le retour du Professeur Moustache sur Arte

Cette semaine, nous vous présentons le travail de Marion Montaigne, illustratrice et scénariste de bande dessinée française spécialiste de vulgarisation scientifique.

Entre physique nucléaire et culture populaire

Il (ou elle? on ne sait pas) revient pour une saison 3. Le professeur Moustache, à qui François Morel prête sa voix, désacralise la science avec beaucoup d'humour. Des pastilles de trois minutes à voir sur Arte pour apprendre à penser en dehors du bocal.



Le retour du professeur Moustache me met en joie ! Ce personnage a été inventé par l'autrice de bande dessinée Marion Montaigne. « Tu mourras moins bête (mais tu mourras quand même) » : c'est le titre de sa BD, dont cinq tomes sont disponibles. Et c'est aussi un dessin animé sur Arte : des pastilles de trois minutes, diffusées le soir à 20h50. Le plus simple, c'est de d'aller sur le site d'Arte pour tout regarder d'affilée. La saison 3 est désormais disponible.

Une série scientifico-trash.

Il pense en dehors du bocal : voilà qui le présente très bien. Le professeur Moustache est un scientifique qui répond de façon rigoureuse à des questions souvent loufoques. Un ou une scientifique d'ailleurs, car son genre est un mystère, il varie au gré des épisodes : Moustache est fluide ! Arte présente « tu mourras moins bête » comme une série « scientifico-trash », et c'est vrai que ce cher Moustache a un certain goût pour les sujets tabous. Dans cette saison 3, par exemple, vous saurez tout sur le spermatozoïde géant de la mouche drosophile (à titre de comparaison, c'est comme si celui de l'homme mesurait la taille d'une baleine). Un épisode savoureux est aussi consacré aux scientifiques punks : vous savez que dans la recherche, il faut souvent donner de sa personne et parfois tester soi-même. Mais certains sont allés plus loin que les autres... par exemple Carl Wilhelm Scheele, chimiste allemand du 18ème siècle :

"Scheele avait la fâcheuse tendance de goûter toutes les substances chimiques qu'il découvrait. Sans doute totalement pété, il a été incapable de faire part de certaines de ses découvertes, dont celle du chlore. C'est trente ans plus tard qu'un certain Humphry Davy découvrit le chlore pour de bon. Mais, comme on dit en science fondamentale, c'est celui qui dit qui est."

François Morel prête sa voix au professeur Moustache : son interprétation contribue largement au charme de cette série. Le dessin, le style de Marion Montaigne, foutraque et très vivant, y est aussi pour beaucoup.

Parmi les disciplines abordées, pas mal de biologie et de chimie. Mais cette troisième saison se penche aussi, plus que les précédentes, sur des questions de psychologie et de psychiatrie. Avec notamment un épisode consacré aux pervers narcissiques, et un autre aux passifs-agressifs. (...)

Écouter l'émission
sur France Inter



La chaîne Youtube de la série



"Tu mourras moins bête"
Le Blog



p.12

Visite guidée virtuelle de la semaine

Cette semaine, nous vous emmenons à la Bibliothèque nationale de France (BnF) de Paris ! Cliquez sur l'image de votre choix et explorez les différentes expositions.

La BnF, qu'est-ce que c'est?

La Bibliothèque nationale de France (BnF), ainsi dénommée depuis 1994, est la bibliothèque nationale de la République française, inaugurée sous cette nouvelle appellation le 30 mars 1995 par le président de la République, François Mitterrand. Héritière des collections royales constituées depuis le Moyen Âge, elle possède l'un des fonds les plus riches du monde.

Gustave Doré, l'imaginaire au pouvoir



Esprit(s) de Mai 68



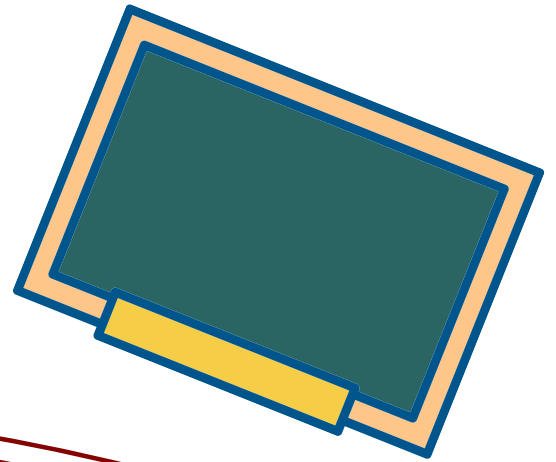
Le Roman de Renart



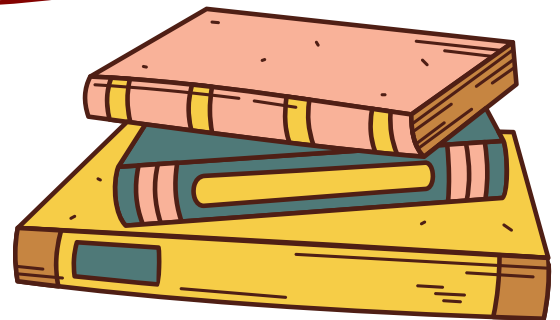
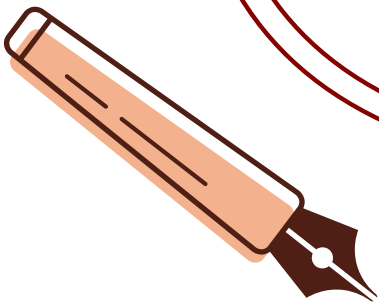
François 1er



Toutes les autres collections, les ressources numériques et bien plus sur la web de la BnF



**RÉVISER
ET TRAVAILLER
MON FRANÇAIS**



Mode d'emploi

Retrouvez dans cette catégorie, des vidéos, des articles et des exercices pour pratiquer votre français !

Chaque professeur de l'académie France Madrid nous a fourni un lien web ou un document que vous pouvez consulter.

Pour y accéder, cliquez sur le titre de l'exercice qui vous intéresse.

Les informations sont classées par niveaux et le nom de votre professeur est spécifié dans la case.



A1

Temps de travail
et vacances

par Isabelle

A1

Vocabulaire de
la famille

par Isabelle

A1

Les activités en
famille

par Isabelle

A2

Le Louvre

par Isabelle

A2

Connais-tu ces 5
pièces de
théâtre?

par Tatiana

A2

Le conditionnel
présent

par Tatiana

A2

L'affluence dans
les grands
musées du
monde

par Isabelle

A2
B1

Les tâches
ménagères

par Quentin

A2
B1
B2

La crise du
Covid 19

par Quentin

B1

Cosmétiques: "60 millions de consommateurs"
détaille les produits toxiques

par Jeanette

B1

Les inégalités hommes femmes - Quelle histoire
Cyrus

par Jeanette

B1

Il était une fois l'homme
Le siècle d'or de l'Espagne

par Cyril

B1

Cousinade record : 5000 descendants réunis

par Agathe

B1

La biodiversité

par Isabelle

B1

Des poules pour l'environnement

par Isabelle

B1

Des vidéos d'ovnis

par Cyril

B1

Comment arrêter d'être EN RETARD ?

par Cyril

B1

L'accord des verbes pronominaux

par Agathe

B2

Le Futur simple
et le futur
antérieur

par Valérie

B2

Les femmes
au Panthéon

par Isabelle

B2

Les élections
régionales

par Isabelle

B2

L'excellence du
macaron selon
Pierre Hermé

par Sarah

B2

Food art, la
nourriture plein
les yeux !

par Sarah

B2

Comment bien
vivre le
télétravail

par Agathe

B2

Quiz
Maitrisez-
vous le
subjonctif ?

par Agathe

B2

Équilibrer son
alimentation

par Agathe

B2
C1

Quiz : testez vos
connaissances
en culture
générale

par Cyril

B2
C1

Épidémie et
confinement en
France: voix du
Pr Raoult

par Grégoire

C1

Le biomimétisme
et éco-conception :
innover en
s'inspirant de la
nature

par Sarah

C1

Les nouvelles
technologies
nous rendent-
elles plus bêtes ?

par Sarah

C1

Des
magasins
utilisent des
odeurs

par Valérie

+ les questions

C1

Les accords
des participes
passés

par Cyril

+ le jeu

C1
C2

René
Descartes -
Ses 50
citations

par Cyril

C2

Entretien avec
Anne-Sophie Pic,
femme chef
étoilée

par Isabelle

C2

Le renouveau
de la cuisine
française

par Isabelle

Remerciements

Livret conçu par :

Laetitia Salendres, Grégoire Lambadarios, Marine Kinoo Pujadas, Iris D'Aversa, Lucie Panchout et Enora Germain

Avec la participation des professeurs de France Madrid :

Agathe, Quentin, Valérie, Isabelle, Sarah, Coralie, Tatiana, Cyril, Jeanette

Où nous trouver?

Sitios:

C/ Manuela Malasaña 9 (métro Bilbao, Tribunal y San Bernardo)

C/ Monte León 50 (métro Bilbao – San Bernardo)

C/ Raimundo Lulio, 7 (métro Bilbao – Iglesia)

Contact

Téléphone : 91 594 44 70 / 639 739 160

Email : info@francemadrid.com

WEB

www.francemadrid.com

BLOG

<https://www.francemadrid.com/actualidad/>



Réseaux sociaux

[Facebook](#)

[Instagram](#)



France Madrid © 2020