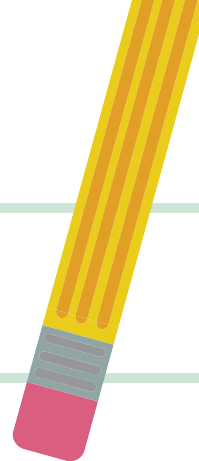


CETTE SEMAINE,
C'EST VISITE
GUIDÉE AU
CENTRE POMPIDOU
DE PARIS

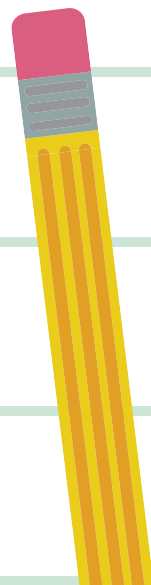


Mon compagnon hebdomadaire

Révissez et apprenez le français !!

16 AVRIL 2020

ACADEMIA DE FRANCÉS
franceMadrid
CLUB CULTURAL



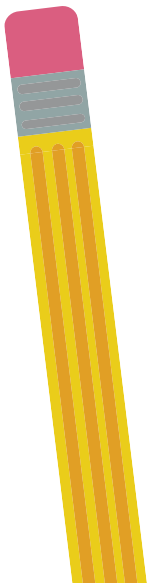
SOMMAIRE

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 - La fiction audio
- p. 13 - Visites Guidées au Centre Pompidou

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

Une semaine de plus, nous vous proposons une petite sélection de recettes simples à réaliser chez vous. 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!

Pissaladière aux anchois

Ingrédients

- 1 pâte à pizza
- 800 g d'oignons
- 2 gousses d'ail
- 1 dizaine d'olives noires
- 1 boîte de 50 g de filets d'anchois marinés
- 4 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 branches de thym
- Sel fin
- Poivre noir du moulin

Préparation

Pour 4 personnes. Préparation : 10 min.

Cuisson 15 min.

1. Déposez la pâte à pizza sur une plaque de cuisson tapissée de papier sulfurisé.
2. Faites chauffer 3 c. à soupe d'huile d'olive dans une sauteuse. Émincez les oignons en fines lamelles. Épluchez les gousses d'ail frais et écrasez-les. Faites revenir à feu doux les oignons et l'ail avec le thym. Salez et poivrez selon votre goût. Couvrez la sauteuse et poursuivez la cuisson pendant 30min en prenant bien soin de remuer régulièrement avec une cuillère en bois pour que les oignons ne colorent pas.
3. Préchauffez le four à 240°C (th. 8)
4. Sur votre pâte à pizza, disposez les oignons, les filets d'anchois égouttés. Parsemez d'olives noires. Terminez en arrosant d'un filet d'huile d'olive. Enfourez à nouveau pendant 20 min, à mi-hauteur.



Cake aux poireaux

Recette arrangée et testée par laetitia

Préparation

1. Préchauffez le four à 180° à chaleur tournante
2. Couper les poireaux en rondelles et faites-les faire revenir dans une poêle avec le bacon pendant 20 min.
3. Dans un saladier, mélanger le lait et les œufs.
4. Ajoutez ensuite la farine et la levure jusqu'à obtenir une pâte homogène
5. Une fois que les poireaux et le bacon sont cuits, ajoutez-les à la préparation
6. Ajoutez ensuite la feta, le sel, le poivre et les herbes de Provinces.
7. Versez la préparation dans un moule à cake et faites-le cuire pendant environ 45 min.

Ingédients

- 200 ml lait
- 3 œufs
- 1 sachet de levure
- 200 g de farine
- 2 poireaux
- 150 g de Feta
- 1 boîte de bacon
- Huile d'olive
- Sel et Poivre
- Herbes de provence



Pizza façon burritos

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

Ingrédients

- 1 pâte à pizza
- Quelques champignons de paris
- 1 poivron rouge
- 1 poivron jaune
- 1 boule de mozzarella
- 2 tranches de jambon
- De la sauce tomate

Préparation

1. Sur du papier sulfurisé fariné, étalez la pâte en veillant à lui donner une forme rectangulaire. Divisez la pâte en deux rectangles égaux. Taillez les bords de manière à obtenir deux beaux rectangles. Étalez la sauce tomate sur la moitié de chaque rectangle.

2. Lavez les champignons et les poivrons. Émincez-les en fines lamelles. Coupez la mozzarella en dés ou en lamelles. Détailler le jambon en morceaux. Disposez tous les ingrédients sur la pâte en les alternant. Fermez la pizza en repliant l'autre moitié de pâte. Pincez bien les deux bords pour les sceller. Astuce : pour souder plus facilement les bords, humidifiez-les avec de l'eau.

3. Pour finir, enfournez pendant 20 minutes à 180°



LA MOUSSE AU CHOCOLAT

Recette tirée du site « Marmiton.org ».

Ingrédients

- 3 oeufs
- 100 g de chocolat (noir ou au lait)
- 1 sachet de sucre vanillé

Préparation

1. Séparer les blancs des jaunes d'oeufs.
2. Faire ramollir le chocolat dans une casserole au bain-marie.
3. Hors du feu, incorporer les jaunes et le sucre.
4. Battre les blancs en neige ferme.
5. Ajouter délicatement les blancs au mélange à l'aide d'une spatule.
6. Verser dans une terrine ou des verrines.
7. Mettre au frais 2h minimum.
8. Décorer de cacao ou de chocolat râpé





Réparer les vivants, de Maylis de Kerangal



"Le cœur de Simon migrerait dans un autre endroit du pays, ses reins, son foie et ses poumons gagnaient d'autres provinces, ils filaient vers d'autres corps." Réparer les vivants est le roman d'une transplantation cardiaque. Telle une chanson de gestes, il tisse les présences et les espaces, les voix et les actes qui vont se relayer en vingt-quatre heures exactement. Roman de tension et de patience, d'accélération paniques et de pauses méditatives, il trace une aventure métaphysique, à la fois collective et intime, où le cœur, au-delà de sa fonction organique, demeure le siège des affects et le symbole de l'amour.

Née le 16 juin 1967 à Toulon, **Maylis de Kerangal** est une romancière française. Après des études d'histoire, de philosophie et d'ethnologie, elle publie son premier roman en 2000. Huit ans plus tard, son roman Corniche Kennedy est sélectionné pour plusieurs prix littéraires. En parallèle à l'écriture, Maylis de Kerangal crée les Editions du Baron Perché, qui éditent principalement de la littérature de jeunesse.

Les Fourmis, de Bernard Werber

Pendant les quelques secondes nécessaires pour lire cette seule phrase vont naître sur terre quarante humains mais surtout sept cents millions de fourmis. Depuis plus de cent millions d'années avant nous, elles sont là, réparties en légions, en cités, en empires sur toute la surface du globe. Elles ont créé une civilisation parallèle, bâti de véritables royaumes, inventé les armes les plus sophistiquées, conçu tout un art de la guerre et de la cité que nous sommes loin d'égaliser, maîtrisé une technologie stupéfiante. Elles ont leur propre Attila, Christophe Colomb, Jules César, Machiavel ou Léonard de Vinci. Le jour des fourmis approche. Le roman pas comme les autres nous dit pourquoi et nous plonge de manière saisissante dans un univers de crimes, de monstruosité, de guerres tel que nous n'en avons jamais connu. Au-delà de toute imagination. Il nous fait entrer dans le monde des infra-terrestres. Attention où vous mettez les pieds. Après avoir lu ce roman fascinant, vous risquez de ne plus regarder la réalité de la même manière.

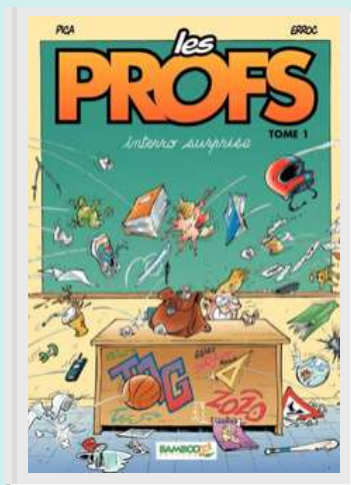


Les Profs - Interro surprise - Tome 01, de Pica et Erroc

Approchez, Mesdames et Messieurs ! Venez découvrir les seuls vrais aventuriers modernes : LES PROFS ! Suivez le prof d'histoire débutant, le prof de gym survitaminé, la prof de français sexy, le prof de philo blasé et la prof d'anglais peau de vache dans leur croisade contre l'ignorance et le poil dans la main !

Plus fort que Zorro, plus courageux qu'Indiana Jones et bien moins payés que James Bond, ils pénètrent dans la jungle étouffante des lycées pour affronter les tributs d'élèves hostiles. Puis, épuisés, ils se réfugient dans leur oasis : la salle des profs !

Le 1er tome est disponible gratuitement sur fnac.fr



Musique

Retrouvez nos chansons de la semaine

Entre ses bras, de Cécile Corbel & Pomme

Il n'aime qu'elle, et elle n'aime que lui
Comme un manège entre ses bras
Un air de valse, un secret entre elle et lui
Un pas de danse qui n'en finit pas

Qu'est ce que ça peut faire
Si le monde tourne à l'envers ?
Le temps qui passe ne revient pas
Qu'est ce que ça peut faire
Si le monde va de travers ?
Cette nuit je dors entre tes bras

C'est une chanson d'amour
Un air qu'on chante à demi-mot
Jour après nuit, nuit après jour
Un parfum qui reste sur la peau

Il n'aime qu'elle et elle n'aime que lui
Leurs yeux se perdent à l'infini
Si le jour sur eux décline
Pas de crainte, ils ont promis
Que le jour s'enchaîne toujours à la nuit

Qu'est ce que ça peut faire
Si le monde tourne à l'envers ?
Le temps qui passe ne revient pas
Qu'est ce que ça peut faire
Si le monde va de travers ?
Cette nuit je dors entre tes bras

C'est une chanson d'amour
Un air qu'on chante à demi-mot
Jour après nuit, nuit après jour
Un parfum qui reste sur la peau

C'est une chanson d'amour
Un air qu'on chante à demi-mot
Jour après nuit, nuit après jour
Un parfum qui reste sur la peau



Cliquez sur
 l'image pour
 écouter la
 chanson

Bruxelles, de Boulevard des Airs



Si je ne te connaissais pas encore
Notre aventure vaudrait de l'or
Si on se rencontrait à peine
Mon amour, quelle aubaine

J'aurais la langue délicieuse
J'aurais une part de moi mineuse
Que je répugne désormais
Oh mon amour, qu'avons-nous fait?

Je suis de ceux qui restent au port
Je sais qu'on devait rire encore
Je suis de ceux, mais tu es de celles
Qui restent plantées à Bruxelles

Si j'étais celui
Toi tu es la seule
Si je reste ici
Tu rentres à Bruxelles
Si j'étais celui
Toi tu es la seule
Si je reste ici
Tu rentres à Bruxelles

Si j'ignorais tout de toi
Je resterais tranquille pour qu'on le soit
Si on ne s'était jamais vu
Je matterais tes fesses à ton insu

J'aurais le compliment facile
Je serais l'homme fort et le docile
Ce dernier, que je ne serai plus
Mon amour, je nous ai perdus

Je suis de ceux qui restent au port
Je sais qu'on devait rire encore
Je suis de ceux, mais tu es de celles
Qui restent plantées à Bruxelles

Si j'étais celui
Toi tu es la seule
Si je reste ici
Tu rentres à Bruxelles
Si j'étais celui
Toi tu es la seule
Si je reste ici
Tu rentres à Bruxelles

Et quand tu dances, c'est du dripping
T'es un cadeau pour la rétine
T'es sur une toile de Mondrian
Que je saccage de milles couleurs

Je t'ais sans vergognes et sans plans
Juste comme ça, pour le bonheur
Je nous imagine même en camping
à Bruxelles

Il y a ceux qui restent au port
Il y a ceux qui rient encore
Il y a ceux et il y a celles
Qui restent plantées à Bruxelles

Si j'étais celui
Toi tu es la seule
Si je reste ici
Tu rentres à Bruxelles
Si j'étais celui
Toi tu es la seule
Si je reste ici
Tu rentres à Bruxelles

On veut du green
green green green

Green green washing
On veut des tours
d'avion, des airbus, du diesel
Des mandarines toutes les saisons
Des grands voyages dans le ciel
Du high tech à la maison
De la nouvelle technologie
On veut pouvoir dire pardon
Et soulager son esprit !

On veut d'la
viande d'Argentine
D'la bidoche à tous les repas
De la world food dans la cuisine
On veut du sucre, on veut du gras
On veut moins cher, on veut meilleur
On veut toujours un peu d'ailleurs
On veut la mer, on veut l'été
Même en hiver on veut bronzer !

On veut du green
green green
Green green green washing
C'est nous les as, les pinocchios du marketing
On veut du green green green
Green green green washing

On cache les
galets sous le sable
On veut des plages de sable blanc
Du réseau pour nos portables
On voudrait quatre barres tout le temps
Des orgies raisonnables
Des grands échangeurs de béton
Et des amis toujours joignables
On veut des baleines et du thon !

On veut du green
green green
Green green green washing
C'est nous les as, les pinocchios
du marketing
On veut du green green green
Green green green washing

On veut de l'eau
toujours qui coule
Et des rides un peu moins creusées
On veut de la jeunesse en poudre
Et puis de la neige en été
Des grands buildings sous le soleil
Des monuments pharaoniques
On veut partout partout pareil
De la wifi, du numérique !

On veut du green green green
Green green green washing
C'est nous les as, les pinocchios du marketing
On veut du green green green
Green green green washing

On veut des lessives
sans phosphates
Des shampoings tout organiques
Des forêts pour nos 4x4
Du charbon dans nos cosmétiques
Des slogans abusifs
Plus blanc que blanc, plus vert que vert
Mascarade écologique
Pendant qu'on s'hoote au nucléaire ...

On veut du green
green green
Green green green washing
On veut du green green green
Green green green washing
On veut pouvoir
dire pardon
Et soulager son esprit

On veut du green green green
Green green green washing
On veut la mer, on veut l'été
On veut bronzer
On veut du green green green
Green green green washing
On veut des baleines et du thon
On veut du green green green
Green green green washing
C'est nous les as
On veut du green green green
Green green green washing



Greenwashing, de Tryo

Cinéma et séries

Retrouvez notre sélection de la semaine

Bref

Dans la vie, au début on naît, à la fin on meurt. Entre les deux il se passe des trucs, bref c'est l'histoire d'un mec entre les deux...

Bref. est une série télévisée française de format shortcom créée par Kyan Khojandi et Bruno Muschio et diffusée au sein du Grand Journal de Canal+ du 29 août 2011 au 12 juillet 2012.

Cette série est disponible en intégralité sur youtube



Cliquez
sur l'image pour
regarder les
videos

Home



Un documentaire sur l'état de la Terre vue du ciel, qui montre la pression que l'homme fait subir à l'environnement et les conséquences que cela entraîne sur le changement climatique. Yann Arthus-Bertrand ne le présente pas comme un film catastrophe mais comme un message d'espoir, en rappelant qu'il reste 10 ans pour agir. Les thèmes abordés sont tous en relation avec l'environnement : le manque d'eau, la déforestation, la fonte des glaces ou encore l'épuisement des ressources naturelles

Ce film est accessible librement sur Youtube.

Poulet aux prunes

Téhéran, 1958. Musicien célèbre et mélancolique, Nasser-Ali Khan a perdu le goût de vivre depuis que son précieux violon, au son inimitable, a été brisé au cours d'une querelle avec sa femme. Après une quête désespérée pour le remplacer, il décide de se mettre au lit pour attendre la mort. Entre rêveries et dialogues avec Azraël, l'ange de la mort, le musicien se plonge alors dans ses souvenirs de jeunesse, et une grande histoire d'amour qui n'a cessé de nourrir son inspiration...

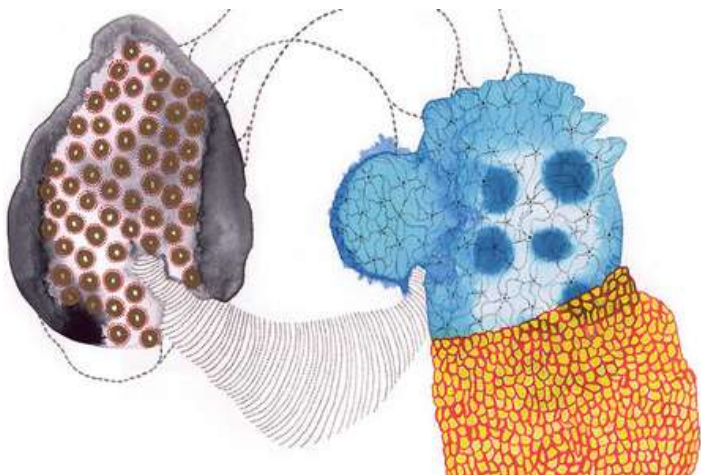


Article de la semaine

Contre les pandémies, l'écologie

par Sonia Shah - Le Monde Diplomatique

Même au XXI^e siècle, les vieux remèdes apparaissent aux yeux des autorités chinoises comme le meilleur moyen de lutter contre l'épidémie due au coronavirus. Des centaines de millions de personnes subiraient des restrictions dans leurs déplacements. N'est-il pas temps de se demander pourquoi les pandémies se succèdent à un rythme de plus en plus soutenu ?



Serait-ce un pangolin ? Une chauve-souris ? Ou même un serpent, comme on a pu l'entendre un temps avant que cela ne soit démenti ? C'est à qui sera le premier à incriminer l'animal sauvage à l'origine de ce coronavirus, officiellement appelé SRAS-CoV-2, dont le piège s'est refermé sur plusieurs centaines de millions de personnes, placées en quarantaine ou retranchées derrière des cordons sanitaires en Chine et dans d'autres pays. S'il est primordial d'élucider ce mystère, de telles spéculations nous empêchent de voir que notre vulnérabilité croissante face aux pandémies a une cause plus profonde : la destruction accélérée des habitats.

Depuis 1940, des centaines de microbes pathogènes sont apparus ou réapparus dans des régions où, parfois, ils n'avaient jamais été observés auparavant. C'est le cas du virus de l'immunodéficience humaine (VIH), d'Ebola en Afrique de l'Ouest, ou encore de Zika sur le continent américain. La majorité d'entre eux (60 %) sont d'origine animale. Certains proviennent d'animaux domestiques ou d'élevage, mais la plupart (plus des deux tiers) sont issus d'animaux sauvages.

Or ces derniers n'y sont pour rien. En dépit des articles qui, photographies à l'appui, désignent la faune sauvage comme le point de départ d'épidémies dévastatrices, il est faux de croire que ces animaux sont particulièrement infestés d'agents pathogènes mortels prêts à nous contaminer. En réalité, la plus grande partie de leurs microbes vivent en eux sans leur faire aucun mal. Le problème est ailleurs : avec la déforestation, l'urbanisation et l'industrialisation effrénées, nous avons offert à ces microbes des moyens d'arriver jusqu'au corps humain et de s'adapter.

La destruction des habitats menace d'extinction quantité d'espèces, parmi lesquelles des plantes médicinales et des animaux sur lesquels notre pharmacopée a toujours reposé. Quant à celles qui survivent, elles n'ont d'autre choix que de se rabattre sur les portions d'habitat réduites que leur laissent les implantations humaines. Il en résulte une probabilité accrue de contacts proches et répétés avec l'homme, lesquels permettent aux microbes de passer dans notre corps, où, de bénins, ils deviennent des agents pathogènes meurtriers.

Ebola l'illustre bien. Une étude menée en 2017 a révélé que les apparitions du virus, dont la source a été localisée chez diverses espèces de chauves-souris, sont plus fréquentes dans les zones d'Afrique centrale et de l'Ouest qui ont récemment subi des déforestations. Lorsqu'on abat leurs forêts, on contraint les chauves-souris à aller se percher sur les arbres de nos jardins et de nos fermes. Dès lors, il est facile d'imaginer la suite : un humain ingère de la salive de chauve-souris en mordant dans un fruit qui en est couvert, ou, en tentant de chasser et de tuer cette visiteuse importune, s'expose aux microbes qui ont trouvé refuge dans ses tissus. C'est ainsi qu'une multitude de virus dont les chauves-souris sont porteuses, mais qui restent chez elles inoffensifs, parviennent à pénétrer des populations humaines — citons par exemple Ebola, mais aussi Nipah (notamment en Malaisie ou au Bangladesh) ou Marburg (singulièrement en Afrique de l'Est). Ce phénomène est qualifié de « passage de la barrière d'espèce ». Pour peu qu'il se produise fréquemment, il peut permettre aux microbes issus des animaux de s'adapter à nos organismes et d'évoluer au point de devenir pathogènes.

Il en va de même des maladies transmises par les moustiques, puisque un lien a été établi entre la survenue d'épidémies et la déforestation — à ceci près qu'il s'agit moins ici de la perte des habitats que de leur transformation. Avec les arbres disparaissent la couche de feuilles mortes et les racines. L'eau et les sédiments ruissellent plus facilement sur ce sol dépouillé et désormais baigné de soleil, formant des flaques favorables à la reproduction des moustiques porteurs du paludisme. Selon une étude menée dans douze pays, les espèces de moustiques vecteurs d'agents pathogènes humains sont deux fois plus nombreuses dans les zones déboisées que dans les forêts restées intactes.

Dangers de l'élevage industriel

La destruction des habitats agit également en modifiant les effectifs de diverses espèces, ce qui peut accroître le risque de propagation d'un agent pathogène. Un exemple : le virus du Nil occidental, transporté par les oiseaux migrateurs. En Amérique du Nord, les populations d'oiseaux ont chuté de plus de 25 % ces cinquante dernières années sous l'effet de la perte des habitats et d'autres destructions. Mais toutes les espèces ne sont pas touchées de la même façon. Des oiseaux dits spécialistes (d'un habitat), comme les pics et les rallidés, ont été frappés plus durement que des généralistes comme les rouges-gorges et les corbeaux. Si les premiers sont de piètres vecteurs du virus du Nil occidental, les seconds, eux, en sont d'excellents. D'où une forte présence du virus parmi les oiseaux domestiques de la région, et une probabilité croissante de voir un moustique piquer un oiseau infecté, puis un humain (...)

Retrouvez l'article complet sur



Fiction audio

Cette semaine, nous vous proposons une lecture audio d'un conte de l'écrivain français René Barjavel : Les mains d'Anicette.

Résumé

La petite Anicette s'est retrouvée avec un don, celui de faire apparaître dans le creux de ses mains, quand celles-ci sont remplies d'eau, l'image de ce que la personne qui regarde désire/convoite le plus. Évidemment, cela apporte quelques désillusions. Mais ne vous inquiétez pas pour Anicette, car, comme dans tous les contes, tout se finit bien.

Cliquer pour écouter l'histoire



L'auteur

René Barjavel, né le 24 janvier 1911 à Nyons (Drôme) et mort le 24 novembre 1985 à Paris, est un écrivain et journaliste français, également scénariste et dialoguiste de cinéma. Il est principalement connu pour ses romans d'anticipation, de science-fiction ou fantastique dans lesquels s'exprime l'angoisse ressentie devant une technologie que l'être humain ne maîtrise plus.

Certains thèmes reviennent fréquemment dans son œuvre littéraire : chute de la civilisation causée par les excès de la science et la folie de la guerre, caractère éternel et indestructible de l'amour (Ravage, La Nuit des temps, Le Grand Secret, Une rose au paradis). Son écriture se veut poétique, onirique et, parfois, philosophique.

France Culture

France Culture est la station de radio culturelle nationale publique française du groupe Radio France. Elle propose une analyse de l'actualité économique, historique, politique, littéraire et scientifique française et internationale.



**Cliquer sur le logo pour écouter
d'autres potcasts**



Visite guidée virtuelle de la semaine

Cette semaine, nous vous emmenons au musée d'Art Moderne du **Centre Pompidou** ! Cliquez sur l'image de votre choix et suivez le guide.

Le Centre Pompidou, qu'est ce que c'est?

Le centre national d'art et de culture Georges-Pompidou (CNAC) – communément appelé « centre Georges-Pompidou », « centre Pompidou » ou « centre Beaubourg », et familièrement « Beaubourg » – est un établissement polyculturel né de la volonté du président Georges Pompidou, grand amateur d'art moderne, de créer au cœur de Paris une institution culturelle originale entièrement vouée à la création moderne et contemporaine où les arts plastiques voisineraient avec les livres, le dessin, la musique ainsi que le cinéma.

Il est situé dans le quartier Saint-Merri, à Paris 4e, entre le quartier des Halles, à l'ouest, et le Marais, à l'est.

Bacon en toutes lettres



Dora Maar



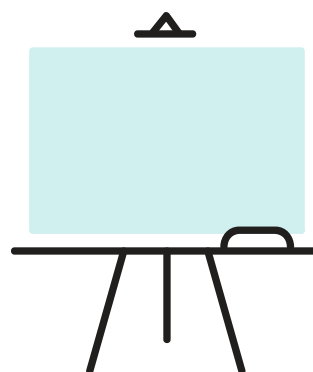
**Préhistoire,
une énigme moderne**



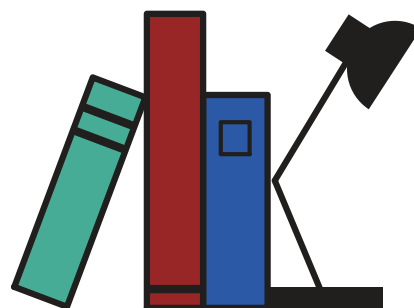
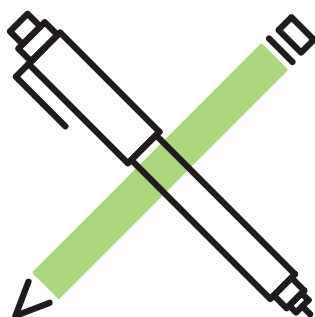
+ de visites,
des potcasts,
des cours gratuits
et bien plus
sur la web
du musée



**Centre
Pompidou**



**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 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

Présent
ou
passé composé?

par Isabelle

A1

Décrire son
logement

par Isabelle

A1

Les pièces
de la maison

par Isabelle

A1

Le passé
composé
avec avoir

par Isabelle

A1

A2

Mon
endroit préféré

+ les questions

par Cyril

A2

-Recette-
Salade de
lentilles

par Cyril

A2

Les émotions

par Isabelle

A2

Les
onomatopées

par Isabelle

B1

Le système
scolaire
français

par Coralie

B1

Moi aussi,
Moi non plus,
Moi si,
Pas moi.

par Coralie

+ le Quizz

B1

Combattre la
flemme

par Quentin

B1

Les livres qui
vous font du
bien

par Quentin

B1

Exprimer
son opinion 1
Exprimer
son opinion 2

par Isabelle

B1

Indicatif ou
subjonctif?

par Isabelle

B1

depuis,
pendant,
il y a

par Coralie

B1

Les différents
moments d'une
action

par Coralie

B1

Parler de son
parcours
professionnel

par Coralie

B2

Quizz
de Culture
Générale

par Cyril

B2

La Ville
du futur 1

La Ville
du futur 2

par Isabelle

B2

Roméo
et Juliette
par GCM

par Valérie

B2

Le changement
climatique en
2019

par Sarah

B2

La météo
futuriste
d'Evelyne Dhéliat

par Sarah

B2
C1

Parler de
l'oeuvre
d'Umberto

+ les questions

par Cyril

B2
C1

La double
négation

+ les questions

par Cyril

C1

Répétitions
et pronoms

par Cyril

C1

Rencontres en
ligne et
conséquences
économique

par Sarah

C1

L'expression
des sentiments

par Sarah

C1

Les petites
cantines

+ les questions

par Valérie

C2

Ville
et genre 1

Ville
et genre 2

par Isabelle

Pour les
Pious-Pious
(les enfants)



C'est quoi le
Covid 19?

par Quentin

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

Contact

Sitios:

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

C/ Monteleón 50(metro Bilbao – San Bernardo)

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

Tfno: 91 594 44 70 / 639 739 160

Mail: info@francemadrid.com

WEB

www.francemadrid.com

BLOG

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



Réseaux sociaux

[Facebook](#)

[Instagram](#)



France Madrid © 2020