La Gazelle Française

- 13 avril 1695; mort du poète Jean de La Fontaine, connu pour ses Fables.
- 16 avril 1912: lancement du paquebot La France un jour après le naufrage du Titanic...
- 14 avril 1931: première démonstration publique de télévision transmise par émetteur en France par René Barthélemy.

DANS CE

NUMÉRO :	
Simone Veil	2
Café français	2
Le cinéma	2
La Belgique	3
Un métier français	3
« Norman fait des vi- déos »	3
Une recette	4

POINT ACTUALITÉS

Le scandale des « Panama Papers »

La fuite massive de documents sur les sociétés offshore du Panama éclabousse la plupart des pays du monde. En France, l'ancien ministre Jérome Cahuzac déjà condamné pour fraude fiscale - est mis en cause, ainsi que divers hommes d'affaire de renom et plusieurs partis politiques dont le Front National de Marine Le Pen.

Une autre part du scandale tient au fait que l'ancien Président de la République Nicolas Sarkozy avait obtenu que le Panama soit exclu de la liste européenne des paradis fiscaux en 2010.

#NuitDebout

"Et si la contestation face au projet de loi « El Khomri » [une réforme à la baisse du droit du travail] prenait une dimension générale?"

C'est le pari lancé par le hashtag « NuitDebout », un mouvement citoyen qui reprend les codes d'Occupy-WallStreet ou des Indignados espagnols. Lancé à Paris au début du mois, le mouvement gagne désormais des sympathisants dans plusieurs dizaines de villes à travers le pays.

Pour aller plus loin: http:// www.lemonde.fr/societe/ article/2016/04/15/nuitdebout-la-greve-generale-endebat_4903231_3224.html

Les Recettes Pompettes

Transposée d'un programme télévisé Québecois, l'émission "Les Recettes Pompettes" propose un concept simple: cuisiner avec un invité tout en buvant le plus d'alcool possible.

Le concept fait scandale auprès du gouvernement français, dans un pays où la publicité pour l'alcool est interdite à la télévision. L'émission sera donc diffusée sur Youtube, tandis que plusieurs associations menacent de porter plainte.

Vous pouvez retrouver le premier épisode ici: https:// www.youtube.com/watch? v=cFKzs5IH1Uw

LIVRE DU MOIS: CRÉPUSCULE D'UNE IDOLE, MICHEL ONFRAY

scientifique. Il parle aussi critique littéraire.

Paru en 2010, cet essai cri- des méthodes discutables tique Freud et son influence que Freud a utilisées pour dans la culture contempo- « valider » ses théories. Ce raine. Michel Onfray s'at- livre a créé une grande polétache à démontrer que les mique en France, où la penthéories de Freud relèvent sée freudienne est très préplus de la philosophie que sente, tant en psychologie d'une véritable démarche qu'en critique de l'art ou



PERSONNALITÉ FRANÇAISE:

SIMONE VEIL



Simone Veil est une femme politique française. Née le De retour en France, elle La dépénalisation de l'avortée par la Gestapo en 1944 d'Etudes Politiques de Pa- 1974, malgré les critiques

Birkenau.

tion en prétendant être en 1974. âgée de 18 ans, ce qui Simone Veil se lance alors Elle en est aujourd'hui prél'autorise à travailler dans le dans le combat qui la renles Alliés en avril 1945.

termination d'Auschwitz- suite de hauts postes dans droite. Elle fut par ailleurs la magistrature, avant de présidente de la Fondation Elle échappe à l'extermina
devenir Ministre de la Santé pour la Mémoire de la

à la contraception.

13 juillet 1927 à Nice, et obtient une licence de droit tement sera votée par le d'origine juive, elle est arrê- at un diplôme de l'Institut Parlement le 29 novembre

et déportée au camp d'ex- ris. Elle occupera par la et menaces de l'extrême Shoah de 2000 à 2007.

camp. Elle est ensuite trans- dra célèbre: le droit des Simone Veil est aussi écriférée au camp de Bergen- femmes à l'IVG (interruption vain. Son autobiographie Belsen, qui sera libéré par volontaire de grossesse) et Une Vie parue en 2007 lui vaudra d'être élue parmi les « Immortels » de l'Académie Française.

FRANCOPHONES À AKRON:

LES « CAFÉS FRANCAIS

biance conviviale et dé- Company et est ouvert aux étu- Community ». diants de tous niveaux.

Pour ceux d'entre vous Hors campus, vous pouqui souhaitent pratiquer vez rejoindre le café franle français dans une am- çais à Angel Falls Coffee tendue, hors des heures Square, Akron) le lundi à de cours, il existe deux 15h ou le jeudi à 19h. solutions. Sur le campus, Pour plus d'informations, le café français de Franck vous pouvez contacter Mayala (Olin 303) a lieu Leah Holden via la page quatre jours par semaine Facebook « UA French



SECTEUR ÉCONOMIQUE FRANÇAIS:

LE CINÉMA

d'entrées à l'international.

Même si l'industrie française du cinéma s'axe majolement, par exemple chez cinéma, et se place comme

La France est le berceau du ritairement sur les comé- Pixar où nombre de techcinéma, et reste de nos dies romantiques ou le réa- niques graphiques sont sionnel mondial du cinéma. jours un acteur mondial lisme, et offre parfois une adaptées des écoles frandans le domaine du film. En image de gloire passée - à çaises - comme la célèbre 2014 et 2015, les films l'image du film « The Artist » Ecoles des Gobelins, à Lyon Lucy et Taken 3 ont totalisé primé aux Oscars en 2012 - et produites par leurs anà eux seuls 80 millions - le secteur reste numéro ciens étudiants. D'autre un européen dans les films part, le Festival de Cannes d'animation. Cette em- reste un rendez-vous inconpreinte se ressent mondia- tournable du monde du

le premier marché profes-

Comme dans bien d'autres domaines, l'économie française du cinéma s'insère désormais dans un cadre européen: de nombreux films sont coproduits avec nos voisins, tels l'Italie ou l'Allemagne.

N°3-AVRIL 2016 PAGE

RANCOPHONE D U MONDE:

LA BELGIQUE

Située entre la France, les rale, c'est-à-dire un pays ropéennes ainsi que de mand (dérivé du néerlan- grandes cultures du pays. dais-région des Flandres) et le français (région de la Wallonie). Cette particularité a pour conséquence le régime politique spécifique de la Belgique: une monarchie constitutionnelle fédé-

Pays-Bas, le Luxembourg et dirigé par un Roi, mais gou- l'OTAN. l'Allemagne, la Belgique se verné par un parlement distingue par ses deux selon une constitution qui langues officielles: le fla- prend en compte les deux

> Belgique a un rôle primor- les bières, le chocolat), et dial au sein de l'Europe, son architecture (en photo, puisque sa capitale la Bruxelles est le siège des Bruxelles). principales institutions eu-

La Belgique est aussi réputée pour sa culture (le musée de la bande dessinée à Bruxelles est passionnant), Malgré sa petite taille, la sa gastronomie (les frites, **Grand-Place**



ÉTIER FRANCAIS:

DENTELIÈRE



Aujourd'hui surtout consacrée à la haute couture ou au travail d'art, la fabrication ma-

nuelle de la dentelle embauche environ 3500 personnes en France (ce chiffre comprend les métiers annexes comme la distribution ou le marketing). Le métier de dentelière s'apprend par un CAP (diplôme professionnel en 2 ans) et ouvre sur un emploi dans les ateliers nationaux, l'art ou la haute couture.

Il faut aussi compter les mil-

liers de personnes qui pratiquent la dentelle manuelle comme loisir, et désirent conserver ce savoir-faire qui fait partie du patrimoine français.

Les dentelles les plus connues viennent d'Alençon, de Chantilly et du Puy-en-Velay, mais aussi de Belgique ou d'Irlande (pour l'étranger), et représentent autant de styles différents.



UN OUTUBEUR:

NORMAN VIDÉOS

les repas en famille, avoir un personnages. chat, le permis de conduire...) avec un regard décalé et très humoristique.

Après avoir obtenu son di- ses spectacles « live ». plôme en études du cinéma à

Norman est peut-être le Youitu- l'Université de la Sorbonne beur le plus connu de France. (Paris), Norman lance en 2010 Ses vidéos d'environ cinq mi- un format encore peu connu décrivent avec beau- en France: de courtes vidéos coup d'humour les aspects de postées sur Youtube dans lesla vie quotidienne (les soirées, quelles il joue aussi plusieurs

> Aujourd'hui, Norman vit de ses vidéos (environ 10 millions de vues chacunes) ainsi que de





LA RECETTE DU MOIS:

FONDUE DE POIREAUX



Ingrédients (pour 4 personnes):

4 poireaux

50 grammes de beurre (1/4 cup)

2 échalottes

Deux cuillères à soupe de crème fraîche entière

1 petit verre de vin blanc

Sel

Poivre noir

Recette:

Retirer la partie vert foncé des poireaux. Couper les poireaux en deux dans la longueur et bien les rincer.

Couper ensuite les poireaux en demi-rondelles d'environ 1cm de large.

Eplucher et émincer les échalotes.

Faire fondre le beurre dans la poêle ou casserole à température moyenne/haute. Ajouter les échalotes. Quand les échalotes sont translucides (presque transparentes), ajouter les poireaux.

Ajouter le vin blanc et laisser les vapeurs d'alcool s'échapper pendant quelques minutes. Ensuite, remuer avec la cuillère en bois ou la spatule puis fermer le couvercle.

Laisser mijoter pendant au moins 15 minutes en remuant régulièrement.

Saler, poivrer, et ajouter la crème fraîche. Remuer. Refermer le couvercle et laisser cuire pendant encore dix minutes à moyenne température.

Servir avec du riz ou du poisson.

CHANSONS

Yann Tiersen, « La Valse d'Amélie »

https://youtu.be/Dyo4tNwNIvQ

Yann Tiersen, « La Valse des Vieux Os »

https://youtu.be/u82QrUL5dxE

Noir Désir, « Comme elle vient »

https://youtu.be/9C9xlKkkeNA

Rachid Taha (chanteur algérien), « Ya Rayah »

https://youtu.be/uUDKfK3R42Q

