

OIF-MAG

VIVRE, DÉCOUVRIR, PARTAGER
LANGUE, CULTURE, DIVERSITÉ

Le magazine de la francophonie

2024-2025



CE MAGAZINE A ÉTÉ RÉALISÉ DANS LE CADRE DES ATELIERS DE LA FRANCOPHONIE ORGANISÉS
PAR LE CREFECO ET ANIMÉS PAR WENDY MODEN



GASTRONOMIE

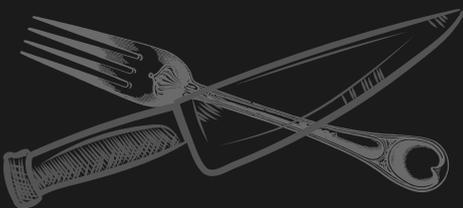
RESTAURANT
FRANCOPHONE

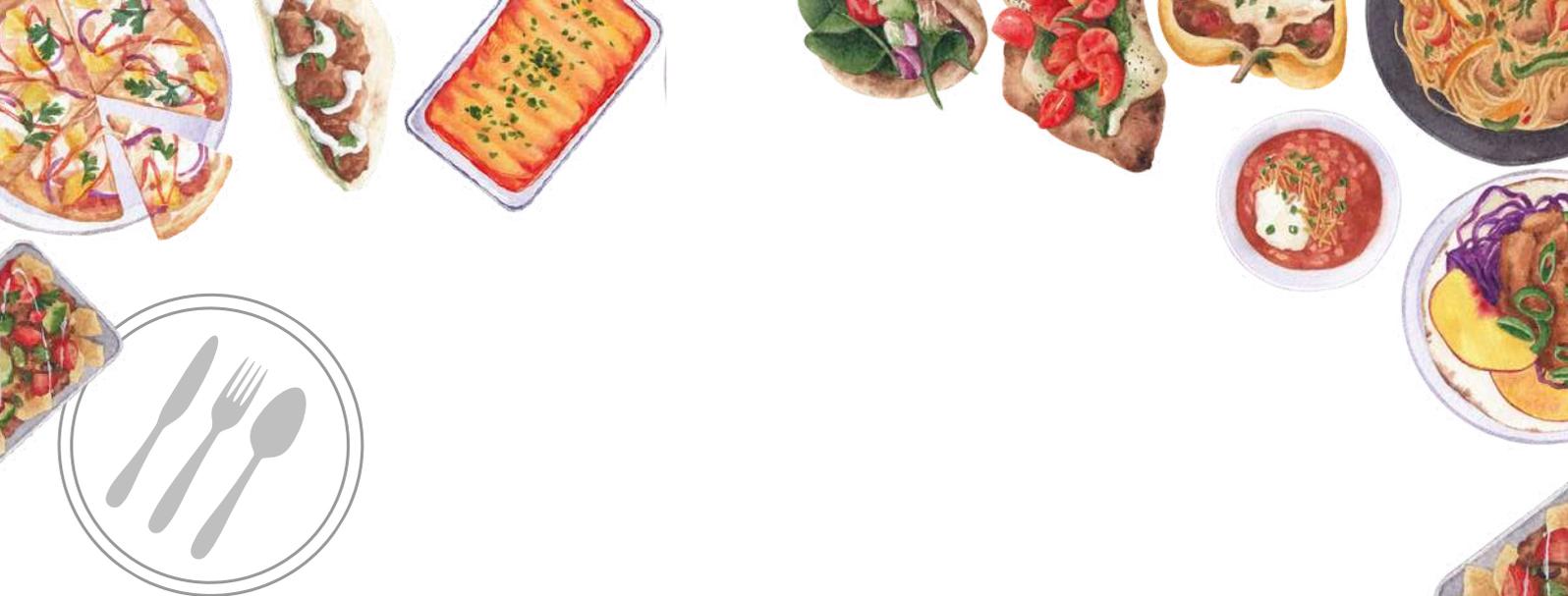


Sammale



Riz Jallaf





La cuisine francophone est riche et diversifiée, elle s'étend sur plusieurs continents et reflète les traditions culinaires de nombreuses nations. Le riz est l'un des ingrédients les plus courants, et occupe une place importante dans diverses cuisines du monde. Dans cet article, nous avons choisi d'explorer l'importance du riz en comparant deux plats traditionnels: le sarmale, un plat d'Europe de l'Est et du Moyen-Orient composé de chou farci, de viande et de riz, et le riz Jollof, un plat épicé et lumineux populaire en Afrique de l'Ouest. Le riz peut être un ingrédient de remplissage ou la base d'un repas, démontrant l'étendue des techniques et des traditions culinaires. Ce contraste nous encourage à réfléchir à la façon dont un aliment commun peut être perçu différemment d'un endroit à l'autre, montrant les liens invisibles qui unissent les nations à travers la cuisine.





Le Sarmale

As-tu déjà entendu parler du sarmale? Le sarmale est un plat très populaire en Roumanie et Bulgarie. C'est un plat de la gastronomie roumaine, apprécié par presque tous les citoyens. Ils sont enveloppés dans des feuilles de vigne ou des feuilles de chou. Ils contiennent du riz et du bœuf ou du porc comme ingrédients de base. Outre les ingrédients de base, ils contiennent de l'oignon et de la carotte. Au goût, ajoutez du sel, des grains de poivre, des feuilles de laurier et éventuellement du paprika doux. Les sarmales se trouvent le plus souvent à Noël, au Nouvel An et les jours fériés.

Les sarmales sont un plat profondément ancré dans les traditions culinaires de la Roumanie, de la Bulgarie et d'autres pays d'Europe de l'Est. Elles sont souvent préparées pour des fêtes importantes et des célébrations comme Noël, le Nouvel An et Pâques, ainsi que pour les réunions de famille et les événements communautaires.

Le mot roumain "sarma" est un emprunt à la langue turque (sarmak), et signifie "envelopper" ou "emballer".

Les sarmales sont sur les tables d'une partie importante de la population mondiale depuis des centaines d'années, mais ils auraient été inventés par les Turcs. Avec l'occupation de nouveaux territoires, la cuisine turque apporte une contribution significative, notamment dans les Balkans, en Europe de l'Est et en Asie centrale et indirectement, à travers d'autres nations. Tous ces pays apparaissent sur la carte de sarmale.

Dans de nombreuses cultures, offrir des sarmales aux invités est un symbole d'hospitalité et de générosité. C'est un plat qui réunit les gens, et sa préparation est souvent une activité communautaire où les membres de la famille se rassemblent pour rouler les feuilles de chou et cuire le plat ensemble.





Pour beaucoup, les sarmale sont liées à des souvenirs d'enfance, des traditions familiales et des célébrations. L'odeur des sarmale qui mijotent sur le feu peut évoquer des sentiments de chaleur, de convivialité et de nostalgie, faisant de ce plat un lien entre les générations.

La combinaison de viandes savoureuses (comme le porc, le bœuf et le veau) avec du riz, des herbes et parfois de la viande fumée crée un profil de saveur riche et complexe. La cuisson lente des sarmale dans du bouillon ou du jus de choucroute permet aux saveurs de se mélanger, rendant chaque bouchée savoureuse, copieuse et réconfortante.

L'utilisation de feuilles de chou marinées ou de choucroute dans la farce ajoute une touche d'acidité, équilibrant la richesse de la viande et du riz, créant ainsi un plat savoureux et bien équilibré.

Bien que les sarmale soient présentes dans plusieurs pays, chaque région a sa propre variation. En Roumanie, les sarmale sont souvent servies avec de la polenta (mămăligă) et de la crème aigre, tandis qu'en Bulgarie, elles sont couramment servies avec du yaourt bulgare. Les assaisonnements, comme l'aneth, le thym ou la menthe, peuvent varier selon le pays, ajoutant une saveur locale caractéristique. En Bulgarie, les sarmale sont souvent servies avec du yaourt, alors qu'en Roumanie, on les accompagne de polenta et de crème.

La préparation des sarmale est un processus qui demande du temps et de l'effort. De la préparation de la farce à l'enroulement des feuilles de chou, c'est souvent un acte d'amour. Cela fait des sarmale un plat qui n'est pas seulement destiné à être mangé, mais aussi à prendre le temps de préparer quelque chose de spécial, souvent partagé avec des êtres chers.

Le plat est généralement cuit lentement pendant plusieurs heures, permettant aux saveurs de se développer et au chou de devenir tendre, créant une expérience fondante en bouche.





La recette

ingrédients

- 1 tête de chou entière (environ 1,8 kg)
- 1 bouquet d'oignons verts, finement hachés
- 1 carotte moyenne, finement hachée
- 1/2 tasse de riz cru
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, divisées
- 1 tasse de bouillon ou d'eau
- 1,5 livre de veau haché (environ 680 g)
- 1/2 livre de porc haché (environ 225 g)
- Sel, au goût
- 1/2 cuillère à café de poivre noir fraîchement moulu
- 1 cuillère à soupe de persil finement haché
- 1 cuillère à café de menthe finement hachée
- 1 bocal (900 g) de jus de tomate
- 1 tasse de yaourt bulgare nature
- 1 tasse de paprika

• Étape 1

Faire tremper le riz dans de l'eau.

• Étape 2

Hacher les oignons et les faire revenir dans une poêle avec un peu d'huile.

• Étape 3

Dans un saladier mélanger, les oignons, la viande, le riz (égoutté), la moitié de la sauce tomate, le poivre, le sel et le persil haché.

• Étape 4

Bien mélanger et ajouter une tasse d'eau tiède.

• Étape 5

Faire blanchir les feuilles de chou (ou de vigne).

• Étape 6

Découper les feuilles de choux en carrés de 10 cm x 10 cm environ en laissant la nervure centrale de côté.

• Étape 7

Mettre une petite cuillère de farce au centre, replier et rouler.

• Étape 8

Couper le reste de choux en lamelles. En mettre une couche dans une cocotte en fonte, poser les sarmale dessus et recouvrir d'une autre couche de choux.





Le Riz Jollof

Le Riz Jollof un plat très populaire d'Afrique de l'Ouest. Il est délicieux et a beaucoup de bienfaits nutritionnels. Cet article vous offrira toutes les informations sur le jollof qui rappelle l'importance de la convivialité et des liens qui nous tissent. C'est un plat plus relevé de riz cuit avec des tomates, des poivrons rouges, des oignons, des gousses d'ail et des épices qui offre une excellente source de glucides. Les légumes dans la sauce apportent les essentiels pour la santé comme la vitamine C et des fibres.

Le Jollof est préparé dans presque tous les pays d'Afrique de l'Ouest, avec des variantes propres à chaque culture. Parmi les nations les plus connues pour leur version de ce plat, il y a le Ghana, le Nigeria, la Sierra Leone, le Libéria et le Cameroun.

L'histoire du riz Jollof est aussi colorée que le plat lui-même. On pense qu'il est originaire de la région sénégalaise gouvernée par l'empire Jollof. C'est pourquoi il porte le nom de « Jollof », une version anglicisée de « Wolof ».

Les origines du riz Jollof remontent aux années 1300 dans l'ancien empire Wolof (également appelé empire Jolof), qui s'étendait sur des parties de l'actuel Sénégal, de la Gambie et de la Mauritanie.

Au fil du temps, ce plat s'est répandu dans toute l'Afrique de l'Ouest grâce au commerce et aux migrations. Chaque pays d'Afrique de l'Ouest possède au moins une variation du riz Jollof, et chaque nation est extrêmement fière de sa propre recette. Par exemple, au Mali, il s'appelle zaamè en Bamanankan.

Au milieu des années 2010, cette rivalité culinaire a pris une tournure plus médiatisée, donnant naissance aux célèbres « guerres Jollof ». Ces compétitions amusantes se manifestent de plusieurs manières :

- Concours de cuisine : Des événements où des chefs rivalisent pour préparer le meilleur Jollof.
- Campagnes sur les réseaux sociaux : Des discussions passionnées où chaque pays vante sa recette comme étant la plus savoureuse.

Les "guerres Jollof" illustrent une rivalité amicale entre le Ghana et le Nigeria, chaque pays affirmant détenir la meilleure recette.





Ces guerres culinaires, bien qu'amicales, mettent en avant la richesse et la diversité culturelle de la région. La rivalité culinaire entre le Ghana et le Nigeria est sans doute la plus intense et la plus célèbre. Les guerres culinaires entre les deux pays sont organisées pour déterminer la meilleure version de Jollof.

Au Ghana, le Jollof est servi avec du shito, un type de poivre populaire originaire du Ghana, et de la salade lors des fêtes et autres cérémonies. Mais au Nigeria il est servi avec du poulet grillé ou frit, souvent épicé pour refléter la richesse des saveurs nigérianes, des viandes variées comme le bœuf, la chèvre ou le poisson grillé et des bananes plantains frites (dodo) qui complètent le repas, apportant une douceur qui contraste avec le piquant du plat.

Qu'il s'agisse d'un mariage, d'une fête d'anniversaire ou d'un simple repas de tous les jours, le riz Jollof est toujours le bienvenu. Le jollof peut être servi aussi avec de la salade de chou ou de moïn-moin (un pudding aux haricots cuit à la vapeur).

Sa présence est synonyme de célébration et de repas en commun, qui font partie intégrante de la culture. Il est accompagné de morceaux de viande grillée ou de poulet frit. Il se mange généralement à la cuillère et on le trouve dans presque toutes les réunions sociales.

Le riz Jollof est riche en vitamine A, en vitamine C, en Fer et en Magnésium. La vitamine A est importante pour la santé des yeux, tandis que la vitamine C contribue à renforcer le système immunitaire, ce qui est particulièrement important en voyage.

Ces épices stimulent les enzymes digestives, favorisant une meilleure assimilation des aliments. Ce plat peut être un repas complet en associant glucides, protéines, lipides et légumes.

Ces aromates (Oignon et ail) sont riches en composés soufrés, bénéfiques pour le système immunitaire et cardiovasculaire.

Le poivron est riche en vitamine C, ce qui booste le système immunitaire. Il contient également des antioxydants qui favorisent une bonne vision et une peau saine. Les tomates contiennent des vitamines A, C et K, favorisant aussi une peau saine et une bonne immunité.

Dans certaines régions, le riz Jollof est accompagné de viande grillée, tandis qu'ailleurs, des œufs durs ou des légumes sautés sont privilégiés.





La recette

ingrédients

- 2 tasses de riz étuvé à grains longs
- 4 grosses tomates, coupées en morceaux
- 1 poivron rouge, coupé en morceaux
- 1 oignon, haché
- 2 gousses d'ail émincées
- 1 cuillère à café de thym
- 1 cuillère à café de curry en poudre
- Sel à volonté
- Huile végétale pour la friture
- Bouillon de poulet (facultatif)

1. Rincer le riz sous l'eau froide jusqu'à ce que l'eau soit claire. Réserver.
2. Mixer les tomates et le poivron pour obtenir une pâte lisse.
3. Faire chauffer l'huile dans une casserole et faire revenir les oignons jusqu'à ce qu'ils soient translucides.
4. Ajouter l'ail, le thym, le curry et le sel aux oignons et bien remuer.
5. Verser le mélange tomates-poivrons et le faire revenir jusqu'à ce qu'il réduise en une sauce épaisse.
6. Ajouter le riz rincé dans la marmite ainsi que le bouillon de poulet si on en utilise.
7. Couvrir et laisser mijoter à feu doux jusqu'à ce que tout le liquide s'évapore et que le riz soit bien cuit.





La gastronomie est un élément essentiel de l'identité culturelle, reflétant l'histoire, la géographie et les traditions d'un peuple. La cuisine est plus qu'une simple source de subsistance dans les pays francophones. C'est une forme d'art, un héritage culturel et un mode de vie. La gastronomie francophone présente un mélange distinct de produits locaux, de techniques culinaires et d'influences culturelles, allant des plats français sophistiqués aux saveurs exotiques d'Afrique, des Caraïbes et du Canada. Ainsi, la cuisine francophone nourrit non seulement le corps mais aussi l'âme et stimule les échanges culturels, unissant les peuples malgré leurs différences.

AUTEURS :
Brezan Maia
Mircheva Vyara
KABBARA MAJIDA
SORESCU Mihai Alexandru
Sava Bianca
Giurgiu Elisa Rahela
Atanasova Neli
Berinde Denisa





LE SPORT

Quelle place a le sport dans la francophonie ?



Les pays francophones, riches en diversité culturelle et linguistique, ont vu naître des figures emblématiques dans divers domaines, que ce soit dans les arts, la politique, la littérature ou le sport.

Le sport apporte de nombreux bienfaits pour la santé mentale et physique. Il aide à réduire le stress, améliore l'humeur et favorise un meilleur sommeil. Pour les articulations, il maintient la souplesse, renforce les muscles et prévient les douleurs.



Sur le plan physique, il améliore la condition cardiovasculaire et aide à contrôler le poids. Une pratique régulière de 30 minutes par jour est recommandée, comme la marche ou la natation.



Voici une plateforme avec des jeux pour s'entraîner ou se rappeler quels sont les pays francophones du monde.

<https://wordwall.net/en-us/community/les-pays-francophone>

Ces pays regroupent des nations où le français est une langue officielle ou couramment parlée, réparties sur plusieurs continents. Ils partagent une richesse culturelle et historique variée, influencée par la langue commune.

Les pays francophones incluent la France, la Belgique, la Suisse, le Canada (Québec), le Luxembourg et plusieurs pays d'Afrique comme le Sénégal, la Côte d'Ivoire et le Maroc. Ce sont entre autre les pays dont nous allons parler.





Les sports les plus populaires

France

- Football : Le sport le plus suivi et pratiqué.
- Rugby : Particulièrement populaire dans le sud-ouest.
- Tennis : Avec des événements majeurs comme Roland-Garros.
- Cyclisme : Le Tour de France est l'un des événements sportifs les plus prestigieux.

Belgique

- Football : Le sport national, notamment avec des clubs et une équipe nationale performante.
- Cyclisme : Très populaire, avec des classiques comme Liège-Bastogne-Liège.
- Tennis : Grâce à des joueurs renommés comme Justine Henin et Kim Clijsters.



Suisse

- Football : Sport très suivi avec de nombreuses compétitions locales.
- Ski alpin : Très pratiqué dans les régions montagneuses.
- Hockey sur glace : Sport majeur avec une ligue professionnelle populaire.

Canada (Québec)

- Hockey sur glace : Le sport emblématique de la région.
- Football canadien : Très populaire, avec la Ligue canadienne de football.
- Baseball et soccer (football) : En croissance constante.



Un graphique sur les sports les plus pratiqués dans les pays francophones-



Les grands moments du sport dans le monde francophone

1. Afrique francophone

- 🏆 1957 : Première édition de la Coupe d'Afrique des Nations (CAN) au Soudan, remportée par l'Égypte.
- 🏆 1965 : Les Jeux Africains se tiennent pour la première fois à Brazzaville (Congo).
- 🏆 2010 : Organisation de la Coupe du Monde de football en Afrique du Sud, premier pays africain à accueillir cet événement.
- 🏆 2019 : Le Maroc accueille les Jeux Africains, rassemblant plus de 6 000 athlètes de 54 pays.



3. Asie et Océanie francophone

- 🏆 1987 : La Nouvelle-Calédonie participe aux premiers Jeux du Pacifique Sud.
- 🏆 2011 : Le Vanuatu, un pays francophone d'Océanie, accueille les Mini-Jeux du Pacifique.
- 🏆 2017 : Tahiti organise les Championnats du monde de va'a (pirogue polynésienne), une discipline emblématique de la culture océanienne.
- 🏆 2022 : L'équipe francophone du Laos participe aux qualifications pour la Coupe d'Asie des Nations de football.



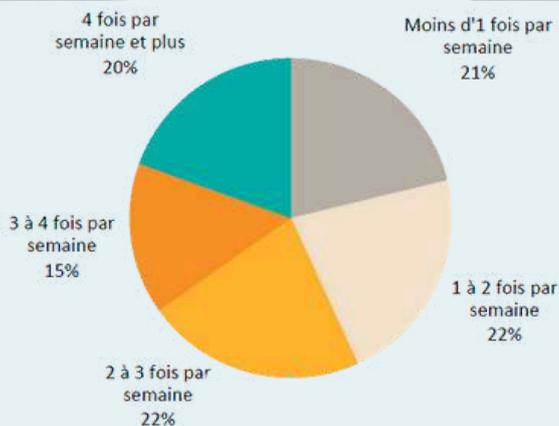
2. Amérique du Nord francophone (Canada et Haïti)

- 🏆 1909 : Création de la Coupe Stanley, le trophée emblématique du hockey sur glace en Amérique du Nord (Canada).
- 🏆 1976 : Montréal accueille les Jeux Olympiques d'été, mettant en avant Nadia Comăneci, première gymnaste à obtenir un 10 parfait.
- 🏆 2007 : Le Canada organise la Coupe du Monde féminine U-20 de football.
- 🏆 2010 : Les Jeux Olympiques d'hiver de Vancouver marquent un triomphe pour le hockey canadien avec des médailles d'or en hockey masculin et féminin.

4. Europe francophone

- 🏆 1903 : Création du Tour de France, la course cycliste la plus prestigieuse au monde (France).
- 🏆 1984 : La France remporte son premier Championnat d'Europe de football, organisé sur son sol.
- 🏆 2007 : La France accueille la Coupe du Monde de rugby pour la deuxième fois (après 1999 en co-organisation avec d'autres pays).
- 🏆 2024 : Les Jeux Olympiques d'été à Paris marquent la troisième fois que la capitale française accueille cet événement.

Le pourcentage de personnes qui pratiquent un sport



Un graphique concernant la fréquence de pratique du sport dans les pays francophones

Amérique

Pourcentage : Environ 50-60 %.

Facteurs influents : Forte culture sportive, notamment autour des sports professionnels et amateurs (basketball, football américain, etc.).

Océanie

Pourcentage : Environ 60-70 %.

Facteurs influents : Accès à des infrastructures modernes et une forte tradition sportive (rugby, cricket, etc.).

Afrique

Pourcentage : Environ 20-40 % (varie selon le pays et l'accès aux infrastructures sportives).

Facteurs influents : Moins d'accès aux installations sportives, mais une augmentation dans les zones urbaines et parmi les jeunes.

Asie

Pourcentage : Environ 30-50 %.

Facteurs influents : Grande population, variabilité selon les régions, avec une pratique plus élevée dans des pays comme le Japon ou la Corée du Sud.

Europe

Pourcentage : Environ 50-70 %.

Facteurs influents : Nombreuses infrastructures sportives, soutien gouvernemental et forte culture du sport.

Les sportifs importants dans les pays francophones



Teddy Riner est une figure incontournable du judo mondial. Né en 1989, il est multiple champion du monde et double champion olympique. Sa domination sur les tatamis est impressionnante, avec une série de victoires inégalées. Au-delà de ses performances, Teddy est apprécié pour son humilité et son engagement pour promouvoir le sport auprès des jeunes.

Luiza Gega est une athlète albanaise de renom, spécialisée dans les courses de fond, notamment le 3000 mètres steeple. Elle a remporté la médaille d'or au Championnat d'Europe 2022, devenant la première athlète albanaise à réaliser cet exploit et un symbole de fierté.



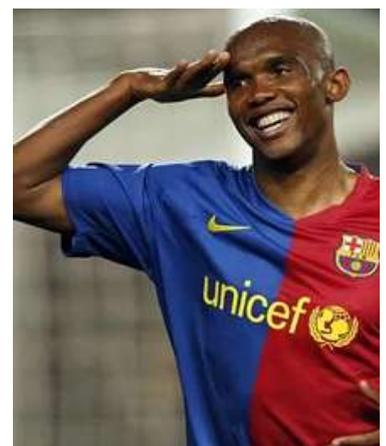
Nadia Comăneci est une gymnaste roumaine et américaine, née à Onești le 12 novembre 1961. Elle est considérée comme l'une des meilleures gymnastes de tous les temps et sa renommée a contribué à populariser ce sport. Si elle n'est pas la première à obtenir la note parfaite de 10 dans l'histoire de son sport dans toutes les disciplines de gymnastique, elle l'est dans le cadre d'une compétition olympique. Elle réalise cette performance, très médiatisée, à Montréal en 1976 à l'âge de quatorze ans et huit mois.

Kylian Mbappé, né en 1998, est l'une des plus grandes étoiles du football mondial. Dès son plus jeune âge, il s'est démarqué par sa vitesse, sa technique et son intelligence de jeu. En 2018, à seulement 19 ans, il a joué un rôle clé dans la victoire de la France à la Coupe du Monde, marquant notamment un but en finale contre la Croatie.



Gilles Villeneuve, né le 18 janvier 1950 à Saint-Jean-sur-Richelieu au Québec et mort le 8 mai 1982 à Louvain en Belgique, est un pilote automobile canadien. Il a remporté six Grands Prix, tous sur Ferrari et est monté treize fois sur le podium. Son style de pilotage spectaculaire ainsi que sa mort tragique aux qualifications du GP de Belgique 1982 ont contribué à faire de lui l'une des légendes de la Formule 1.

Samuel Eto'o Fils, plus connu sous le nom Samuel Eto'o né le 10 mars 1981 à Nkon à Yaoundé au Cameroun, est un footballeur international camerounais. Durant sa carrière, il évolue au poste d'attaquant. Il possède également la nationalité espagnole depuis 2007.



BIBLIOGRAPHIE

<https://francais.umontreal.ca/ludem-dans-la-francophonie/chiffres-cles-de-la-francophonie/>

[https://fr.m.wikipedia.org/wiki/Fichier:Les dix pays francophones comptant le plus de francophones %282015%29.jpg](https://fr.m.wikipedia.org/wiki/Fichier:Les_dix_pays_francophones_comptant_le_plus_de_francophones_%282015%29.jpg)

<https://francopresse.ca/actualite/2019/03/18/la-langue-francaise-dans-le-monde-747-millions-de-francophones-attendus-dici-2070-2/>

<https://www.sportstrategies.com/la-francophonie-sportive-un-levier-strategique-pour-linfluence-et-le-developpement-des-pays-francophones/>

<https://fr.statista.com/statistiques/1345932/part-francophones-par-pays-monde/>

https://apf-francophonie.org/sites/default/files/2023-09/Rapport_sport_francophonie.pdf



Le sport joue un rôle essentiel dans les pays francophones. Il favorise non seulement la santé physique et mentale, mais aussi les échanges culturels et la cohésion sociale. Que ce soit à travers le football, le rugby, ou d'autres disciplines, le sport unit les communautés et reflète les valeurs communes d'engagement, de respect et de solidarité.

AUTEURS :

Michiduță Teodor

Zepisi Daniel-Florin

Slovenszky Roberta

Pellumbi Almejsa

Lushi Anxhela

Kushta Joana

Lipi Mikael

Asamoah-Okyere Zion Richard

CULTURE ET LOISIRS

La Nuit des Musées en République de Moldavie et en Roumanie

„La Nuit des Musées” est un événement culturel annuel de type nocturne, organisé dans de nombreuses villes européennes. Il se déroule généralement au mois de mai (souvent un samedi de la deuxième moitié du mois). À cette occasion, les musées de divers pays ouvrent leurs portes gratuitement jusqu’à tard dans la nuit et proposent des expositions spéciales, des visites guidées et des activités interactives.

L’événement a été lancé en 2005 par le ministère de la Culture en France et a gagné en popularité dans toute l’Europe. L’objectif est de rendre l’art et le patrimoine culturel plus accessibles au grand public et d’attirer des visiteurs qui ne fréquentent pas habituellement les musées.

Un succès notable a également été observé en Moldavie et en Roumanie, où l’événement continue d’être organisé et apprécié par les habitants. Bien que ces deux pays partagent une histoire commune, les approches en matière d’organisation et les types d’activités proposés présentent des différences significatives.



En République de Moldavie, dans le cadre de la « Nuit des Musées », d’autres activités culturelles viennent compléter les événements organisés dans les musées. À Chişinău et dans d’autres villes, des concerts de jazz et de musique classique se déroulent dans les parcs, offrant une ambiance conviviale et accessible à tous. De plus, des ateliers créatifs, souvent destinés aux enfants ou aux enseignants, sont organisés dans les écoles, favorisant l’interaction et l’apprentissage artistique. Par ailleurs, des récitals de poésie et des projections thématiques enrichissent le programme, contribuant à l’atmosphère festive et culturelle de cette nuit. Bien que l’accent soit principalement mis sur les musées, ces initiatives témoignent d’une volonté d’élargir l’événement à d’autres formes d’art et lieux, créant ainsi une expérience culturelle variée et inclusive.

La « Nuit des Musées » en Roumanie et en République de Moldavie partage des similarités tout en présentant des différences notables. Dans les deux pays, cet événement est marqué par une ouverture gratuite des musées et institutions culturelles, accompagnée d’activités variées telles que des expositions, des concerts, des ateliers créatifs et des projections. En Roumanie, l’ampleur est plus vaste, avec plus de 253 lieux participants, notamment à Bucarest, où des initiatives comme des cours de ballet et des promenades culturelles sur la Calea Victoriei sont mises en avant. En revanche, en République de Moldavie, l’événement se concentre majoritairement dans la capitale, Chişinău, même si des institutions culturelles de régions comme Orhei participent également. Les heures d’ouverture varient également : en Moldavie, certains musées terminent leurs activités plus tôt, tandis qu’en Roumanie, les lieux restent généralement accessibles jusque tard dans la nuit. Malgré ces différences, l’objectif commun reste de célébrer le patrimoine culturel et de promouvoir l’accès à la culture pour tous.



Lors de la « Nuit des Musées » en République de Moldavie, plusieurs institutions culturelles proposent des programmes variés et captivants. Le Musée national d’ethnographie et d’histoire naturelle accueillera les visiteurs dès 10h00 avec une foire d’artisans folkloriques, des ensembles instrumentaux et folkloriques, une fanfare, un récital de poésie, ainsi que plusieurs ateliers créatifs, le tout jusqu’à 16h00. Le Musée national d’histoire de Moldavie ouvrira ses portes de 11h00 à 18h00 avec des ateliers, des expositions, et des événements spécialement conçus pour les personnes malentendantes. Le Musée national d’art de Moldavie prolongera ses heures d’ouverture jusqu’à minuit, offrant dès 14h00 un programme éducatif et culturel diversifié. À la réserve culturelle et naturelle d’Orheiul Vechi, les visiteurs pourront participer à une visite nocturne spéciale à partir de 20h00. Enfin, la Banque nationale de Moldavie fera sa première participation à l’événement, permettant aux curieux de découvrir l’histoire de la monnaie nationale entre 16h00 et 23h00. Chaque lieu propose ainsi une expérience unique pour célébrer la culture et le patrimoine moldaves.

Lors de la « Nuit des Musées » en Roumanie, les institutions culturelles proposent des programmes captivants qui invitent à la découverte du patrimoine sous un angle nouveau. Le Musée national d'histoire de Roumanie à Bucarest présente des expositions spéciales et organise des ateliers interactifs pour les enfants et les adultes, comme le tissage ou la fabrication de figurines inspirées des collections exposées. Dans d'autres lieux, comme le Musée national d'art contemporain (MNAC), les visiteurs peuvent assister à des projections de films, des spectacles de danse contemporaine ou des concerts dans un cadre moderne. À travers le pays, des musées transforment leurs espaces en scènes vivantes, accueillant des reconstitutions historiques, des démonstrations d'artisanat traditionnel et des récitals de musique, offrant ainsi une expérience culturelle unique et immersive.

En Roumanie, la « Nuit des Musées » intègre également des activités qui se déroulent hors des institutions muséales, enrichissant l'événement d'une diversité d'expériences. À Constanța, le DELPHINARIUM accueille des démonstrations fascinantes avec des dauphins, tandis que la MICRO-RÉSERVE ET OISEAUX EXOTIQUES propose un accès gratuit pour découvrir la faune locale. Le PLANÉTARIUM de Constanța, quant à lui, organise des séances d'observation astronomique captivantes d'une durée de 30 minutes, offrant une exploration des mystères de l'univers. À Bucarest, la Mairie de la Capitale participe avec des visites guidées, des expositions comme « L'univers de Salvador Dalí », et des événements musicaux en plein air. Par ailleurs, dans tout le pays, des ateliers créatifs, des projections de films dans des parcs et des spectacles de rue viennent compléter le programme, transformant la nuit en une véritable fête culturelle accessible à tous.



La « Nuit des Musées » est une célébration culturelle qui transcende les frontières, offrant à la fois en Roumanie et en République de Moldavie une occasion unique de découvrir et d'apprécier le patrimoine culturel sous des formes variées et interactives. Bien que les deux pays aient leurs particularités dans l'organisation et la mise en œuvre de l'événement, les similarités montrent une volonté commune de rendre l'art et la culture accessibles à tous. À travers des activités captivantes, des expositions innovantes et des spectacles envoûtants, cet événement rapproche les communautés autour de leur héritage commun, tout en encourageant l'exploration de nouvelles perspectives artistiques. La « Nuit des Musées » continue ainsi d'inspirer et d'éduquer, tout en renforçant l'importance de la culture dans la vie quotidienne.



La « Nuit des Musées » en Roumanie et en République de Moldavie présente plusieurs similarités dans son organisation et ses activités. Dans les deux pays, les musées ouvrent leurs portes gratuitement pour permettre à un large public de découvrir le patrimoine culturel. Des ateliers interactifs sont organisés, offrant aux visiteurs l'opportunité de participer à des activités pratiques telles que la peinture, le tissage ou le modelage. Les concerts, qu'ils soient de musique classique, folklorique ou contemporaine, enrichissent également les programmes culturels des deux côtés de la frontière. De plus, des projections de films et des récitals de poésie figurent parmi les événements prisés. En dehors des musées, les espaces publics comme les parcs accueillent des spectacles et des activités pour toute la famille, soulignant l'ambiance festive et inclusive de cette nuit dédiée à la culture.



AUTEURS :
Poptile Dalia Mihaela
Puşcaşu Ştefan
Tat Alessia Ioana
NICA Ana-Maria
Began Corina-Florentina
Calin Daniel
Suflic Madalina
Ghenea Florentina Roxana

SOCIETE ET COUTUMES

NOËL

Noël est une fête commune à beaucoup de personnes dans le monde, c'est un événement qui rassemble. Vous pouvez trouver ici les traditions les plus intéressantes et spéciales de Noël.

Notre article est donc sur les significations, les traditions de Noël en Moldavie, en Roumanie et au Ghana.

NOËL EN ROUMANIE

En Roumanie et en Moldavie, Noël se dit Crăciun (prononcé Creutchoune), et les chants de Noël, colinde (prononcé colline dés).

Il existe une légende disant que Marie, la mère de Jésus est entrée dans une étable où elle rencontra un vieux du nom de "Crăciun", qui lui aménagea un coin calme pour pouvoir mettre son fils au monde.

LES DECORATIONS ET L'AMBIANCE

Dans de nombreuses régions, les gens placent des branches de sapin et des bougies à leurs fenêtres, et les chants de Noël résonnent dans tout le pays, créant une ambiance chaleureuse et festive. Dans certains villages, des coutumes anciennes, telles que les "colindes" (chants de Noël) et le "plugusor" (rituel du Nouvel An), sont conservées avec soin, apportant un charme particulier à Noël.

À l'intérieur des maisons, les décorations jouent également un rôle important. En plus du sapin décoré de boules, de guirlandes et de lumières, les Roumains ajoutent des éléments traditionnels à leurs tables, comme des poteries ou des objets en bois sculpté, reflétant les savoir-faire locaux et l'amour de la tradition.

LA CUISINE

En Roumanie, les repas de Noël sont un véritable festin, mettant en valeur des plats traditionnels qui varient d'une région à l'autre.

Les repas de Noël en Roumanie sont non seulement un festin pour les papilles, mais aussi un moment de convivialité, où l'on se réunit en famille autour de ces plats délicieux, souvent préparés selon des recettes transmises de génération en génération.

Parmi les spécialités les plus appréciées, on trouve le sarmale (de la viande hachée dans des rouleaux de chou)

le cozonac (un gateau doux fourré aux noix et chocolat)

la tobă (des intestins de porc farcis de gelée de viande, de foie et de couenne)

Le sacrifice du porc après le jour de saint Ignace d'Antioche, le 20 décembre est un moment très important qui prépare Noël.

La préparation des aliments prend l'allure d'un rituel ancien avec des plats indispensables tels que les cârnați (des saucisses), la chișca et la tobă.



Cozonac

LES TRADITIONS

Selon les vieilles coutumes, dans certaines régions de la Roumanie les chanteurs de Noël portent de beaux costumes mais aussi des cloches, des tambours et des fouets et font du bruit pour éloigner les mauvais esprits.

Donc, on retrouve aussi des danses qui accompagnent ces chants comme ceux de l'Ours ou la Chèvre. Si vous avez la chance d'être en Moldavie ou en Bucovine, vous aurez peut-être l'occasion de voir la "danse de l'Ours" où des jeunes hommes portent des costumes d'ours dansent dans un rituel qui met en scène la mort et la renaissance de l'ours pour symboliser la nouvelle année. Ce rituel aurait des origines très anciennes remontant au temps des Géto-Daces qui considéraient l'ours comme un animal sacré. Dans la ville de Comanesti, à côté de Bacau, on porte de vraies peaux d'ours.

La chèvre est une autre tradition festive haute en couleurs qui a lieu en général le soir de Noël. Un homme, portant un costume multicolore représentant une chèvre est accompagné par plusieurs chanteurs, va sauter et danser en essayant d'effrayer les hôtes.

En Roumanie, la tradition d'aller à l'église pendant Noël est très importante, et cela fait partie des célébrations religieuses et culturelles profondes du pays

La messe de minuit (Slujba de la Miezul Noptii) : C'est l'événement religieux principal de Noël. Les Roumains se rendent à l'église pour célébrer la naissance du Christ. L'église est souvent décorée de manière festive avec des bougies, des icônes et des décorations religieuses. La messe est une expérience spirituelle marquée par des chants religieux traditionnels et des prières.

Les chants de Noël : Dans les églises, les chants de Noël (colinde) occupent une place centrale. Ces chants traditionnels, interprétés par des chorales ou par des groupes de personnes, sont des hymnes joyeux qui célèbrent la naissance de Jésus-Christ. Les colinde sont chantés non seulement dans les églises, mais aussi dans les rues, de porte en porte, par des groupes de chorale.

Noël en Roumanie et en Moldavie est une véritable célébration des traditions, de la famille et de la convivialité. L'atmosphère festive qui envahit les villes et les villages, avec leurs rues illuminées et leurs marchés animés, reflète l'importance de cette fête dans la culture. Les décorations somptueuses et les coutumes, comme les chants de Noël et les danses traditionnelles, rappellent le lien profond avec les racines historiques et les croyances spirituelles de ces pays.



NOËL AU GHANA

Noël est une fête célébrée le 25 décembre de chaque année, commémorant la naissance de Jésus-Christ. Elle est observée par les chrétiens du monde entier et est également devenue une célébration culturelle dans de nombreux pays, indépendamment des croyances religieuses. La fête est souvent associée à diverses traditions, telles que l'échange de cadeaux, la décoration des arbres de Noël et la participation à des services religieux. De nombreuses personnes apprécient également les repas festifs et les réunions avec la famille et les amis pendant cette période. Au fil des ans, Noël a intégré diverses coutumes et symboles, tels que le Père Noël, les rennes et les lumières de Noël, ce qui en fait un événement joyeux pour beaucoup. Comment célébrez-vous Noël dans votre pays ?

La fête de Noël s'appelle Bronya, au Ghana. Il y a beaucoup d'activités pendant la célébration. Au Ghana, elle est uniquement basée sur le fait de passer du temps avec notre famille, nos amis et d'apprendre à connaître notre divinité (Dieu). Elle se compose de nombreuses traditions.

LA DÉCORATION ET L'AMBIANCE



L'une des nombreuses façons dont les Ghanéens célèbrent Noël est la manière dont ils créent l'ambiance et les décorations. À l'instar de nombreux autres pays, les Ghanéens installent un arbre de Noël et des lumières pour planter le décor. Pour être plus attrayants, ils décorent leurs maisons de couleurs festives, ainsi que leurs églises.

En outre, les Ghanéens organisent un carnaval (en particulier à Takoradi, la ville de Noël) qui dure trois jours, du 24 au 26 décembre. Le carnaval est essentiellement un défilé de différents groupes - connus sous le nom d'Anchos - et parfois d'artistes de highlife qui viennent se produire. Les groupes défilent dans la ville avec un orchestre, en dansant et en jouant de la castagnette africaine (appelée frikyiwa), en lançant des feux d'artifice, etc...

LES TRADITIONS

Au Ghana, il y a un service religieux le 25 décembre, le jour de Noël, pour se souvenir de la naissance du sauveur Jésus-Christ, qui est né pour sauver le monde. Les gens se rendent à l'église pour remercier Dieu de les avoir protégés tout au long de l'année et de l'avoir achevée sans encombre. Ils prient également pour l'année qu'ils traversent et font connaître leurs désirs à Dieu. Ils font également des déclarations et à la fin du service, ils se saluent les uns les autres. Ils disent généralement « afehyia pa », ce qui signifie bonne année.

Les familles se réunissent pour célébrer dans une ambiance chaleureuse et festive, profitant de l'occasion pour renforcer les liens familiaux. Elles partagent de grands repas, échangent des cadeaux soigneusement choisis pour témoigner de leur affection et montrent leur gratitude envers leurs proches.

Ces moments sont souvent accompagnés de rires, de conversations animées et parfois de prières pour marquer la signification spirituelle de la fête. L'échange de cadeaux devient un symbole d'amour et de générosité, rendant ces instants encore plus mémorables.

D'autres traditions se déroulent tout au long du mois de décembre : les feux d'artifice ont souvent lieu le soir, en particulier la veille et le jour de Noël, et les chants de Noël - connus sous le nom de « nuit des chants de Noël » - se déroulent généralement à l'église.

Il existe également un événement collectif appelé « Detty December », qui consiste à sortir en boîte de nuit, à aller à des concerts et à faire la fête pendant tout le mois de décembre. Des pièces sont souvent jouées dans les théâtres, les gens vont voir ces pièces pour se détendre et rire.

LA CUISINE

Au Ghana, la cuisine locale est riche en saveurs et en traditions, reflétant la diversité culturelle du pays. Parmi les plats les plus typiques, on trouve le jollof rice (le riz au gras). Un riz épicé cuit avec des tomates, des oignons, des épices et parfois accompagné de viande, de poisson ou de poulet et quelquefois de salade. Ce plat emblématique est souvent servi lors des grandes occasions et rassemblements.

Un autre incontournable est le fufu, une pâte souple faite à base de manioc, d'igname ou de plantain souvent consommée avec une soupe savoureuse.

L'une des soupes les plus populaires est la soupe de chèvre, épicée et parfumée, qui complète parfaitement le fufu. Ces plats représentent bien l'esprit convivial de la gastronomie ghanéenne, où les repas sont partagés en famille ou entre amis, renforçant les liens communautaires.



<https://recipesaroundtheworld.com/recipes-from-around-the-world-fufu-and-lightsoup-dea8c1dd01f>

En conclusion, Noël à travers le monde est une fête universelle qui transcende les frontières culturelles et religieuses, célébrée de manière unique dans chaque pays. À travers sa diversité, cette fête nous rappelle l'importance de la solidarité et de la convivialité, unissant les peuples dans une même célébration de la paix et de la joie.

AUTEURS :
Andrei Amalia
Atanasova Neli
Cebotarescu Livia
Croiotru Maia- Andreea
Forbah Eynam Yaba
Marit Mihail
Noaca Irina
Petre Elisa
Ungureanu Ștefania Maria

Les classiques littéraires font leur retour grâce à TikTok : Dostoïevski en tête des ventes.

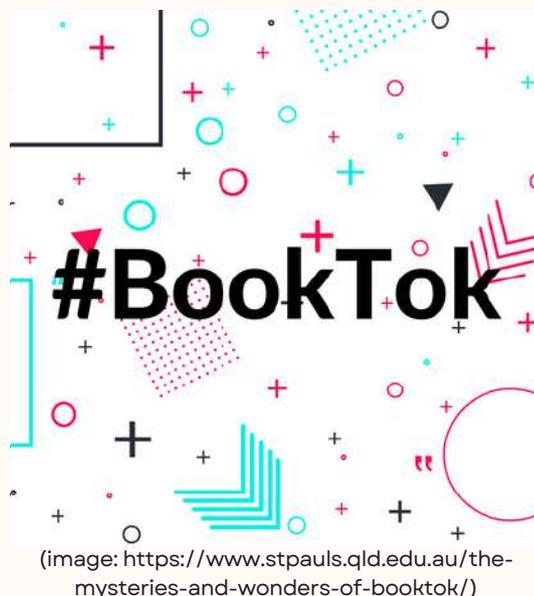
En 2024, un phénomène surprenant a eu lieu en Roumanie. De manière générale, les jeunes préfèrent lire des livres roumains, se limitent aux lectures scolaires ou ne s'intéressent même pas à la lecture. Cependant, quelque chose a changé cette année. Grâce à la communauté BookTok sur TikTok, les classiques littéraires ont connu un véritable regain d'intérêt. Fiodor Dostoïevski, autrefois méconnu pour beaucoup, est devenu l'un des auteurs les plus populaires, avec son œuvre **Nuits blanches**, qui a touché la Génération Z avec ses thèmes intemporels, comme la solitude et la vulnérabilité émotionnelle, devenant le titre classique le plus vendu de l'année.



@ramonaaboldizsar



@cozycorner53



(image: <https://www.stpauls.qld.edu.au/the-mysteries-and-wonders-of-booktok/>)

Un exemple de booktokers bien connus serait @ashreads, @ramonaaboldizsar ou @marbooks qui ne cessent de promouvoir des œuvres internationales pour les jeunes lecteurs. @cozycorner53 est un influenceur roumain de livres qui a récolté plus de 50 000 vues sur une vidéo à propos des livres de cet auteur inédit. Apparemment, ces courtes vidéos d'une minute peuvent plus attirer les gens que des critiques détaillées provenant de toutes autres sources. Une seule vidéo faite par un booktoker fait passer les ventes annuelles d'un magazine de 10.000 à 100.000 ventes, ce qui est un nombre énorme. (source: Divers.ro)

„Les Nuits Blanches” est devenu plus populaire parce qu’il est plus court et plus accessible pour les personnes qui n’ont pas l’habitude de lire de longs livres. Une autre raison de sa popularité est qu’il s’agit d’un roman d’amour, un genre vers lequel beaucoup de gens gravitent naturellement. Les lecteurs apprécient également ce livre parce qu’ils ressentent une résonance avec les émotions du personnage principal. Après avoir lu ce livre, certains continuent de découvrir d’autres œuvres de Dostoïevski, attirés par son style d’écriture. Parmi d’autres livres devenus populaires grâce à BookTok, on peut citer „Les Frères Karamazov”, „Crime et Châtiment” et „Les Démons”.

DOSTOÏEVSKI LES NUITS BLANCHES



ROMAN TRADUIT DU RUSSE PAR ANDRÉ MARKOWICZ



(image: <https://www.amazon.fr/Nuits-blanches-Fedor-Mikha%C3%AFlovitch-Dosto%C3%AFevski/dp/286869831X>)

La popularité de Dostoïevski ne s’est pas arrêtée à la Roumanie : „Les Nuits Blanches” a également dépassé les ventes de classiques tels que *Orgueil et Préjugés* de Jane Austen et *1984* de George Orwell au Royaume-Uni, selon les données de Penguin.

D’autres romans classiques, comme *L’Attrape-cœurs* de J.D. Salinger, ont également bénéficié de ce phénomène, se classant parmi les favoris des jeunes lecteurs.

Les tendances sociales boostent les ventes.

Les réseaux sociaux ont aussi stimulé les catégories Young Adult (+18%) et les livres en anglais (+10%), reflétant un intérêt croissant des jeunes pour la lecture. En Roumanie, les ventes de livres ont augmenté, particulièrement dans des villes comme Braşov (+35%) et Iaşi (+33%). Parmi les régions les plus actives figurent Bucarest, Braşov et Cluj, tandis que les commandes internationales en provenance de pays comme l’Allemagne et les États-Unis ont également connu une hausse de 10 %.

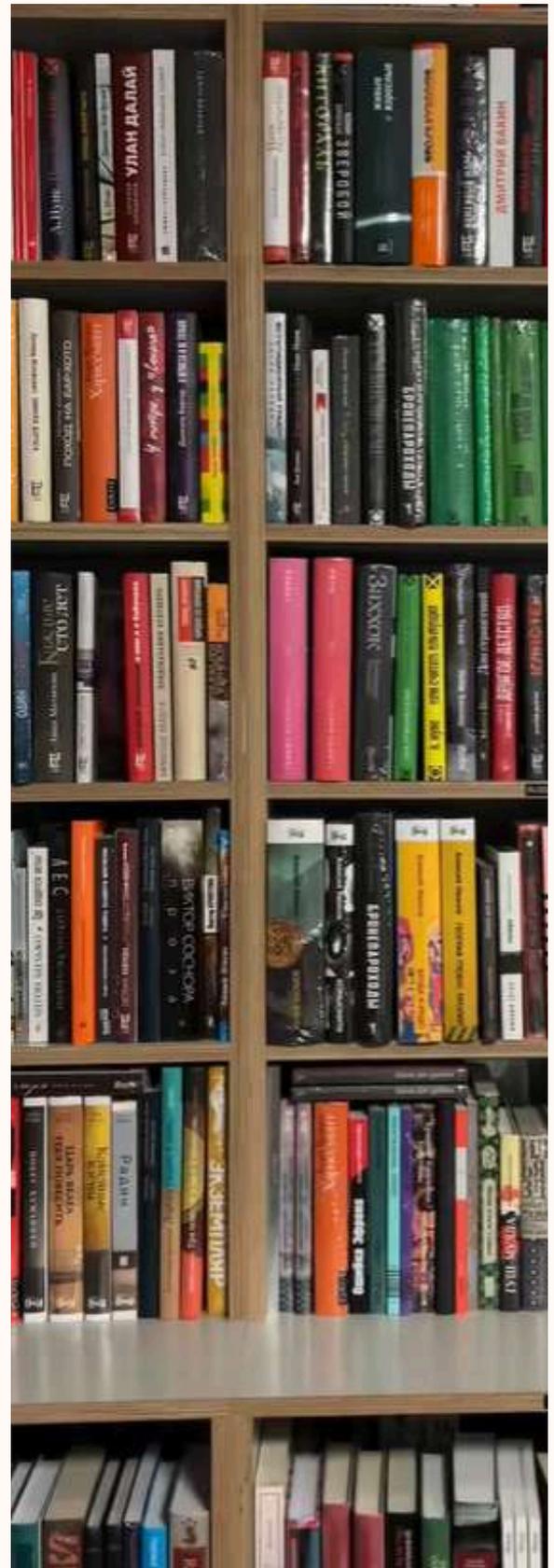


(image:

https://fr.m.wikipedia.org/wiki/Fichier:Booktok_section,_Barnes_%26_Nobel,_The_Grove,_Hollywood,_Los_Angeles,_California,_USA.jpg)

Le succès viral de Dostoïevski montre que, même à l'ère numérique, la littérature classique reste pertinente et trouve de nouvelles générations de lecteurs à travers le monde.

Le phénomène BookTok démontre que, même dans un monde dominé par la technologie, les classiques littéraires peuvent séduire de nouvelles générations. En réinterprétant les thèmes universels de solitude, d'amour et de fragilité émotionnelle à travers le prisme moderne, les créateurs de contenu sur TikTok réussissent à rapprocher les jeunes de chefs-d'œuvre intemporels.



(image:

<https://www.tiktok.com/@lislevnroman/video/7447234002102062368>)

Merci d'avoir lu l'article de magazine!

fait par: Addison Francisca Elizabeth Comfort

Bolun Béatrice

Bucur Gabriel

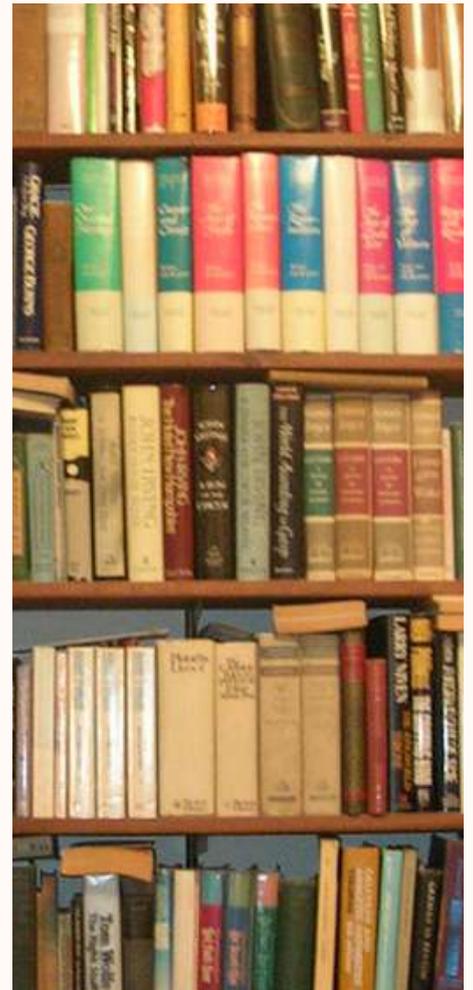
Codroiu Ella

Diaconu Onorina

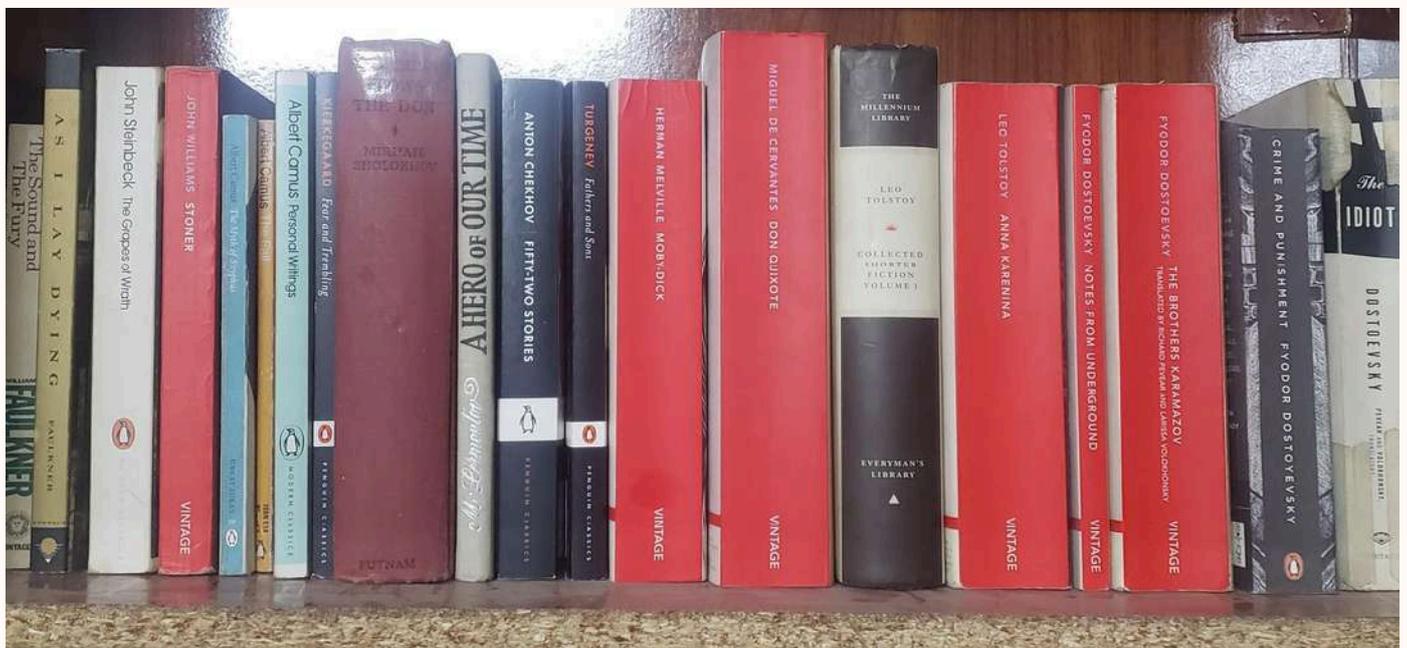
Moldovan Luisa

Sirițanu Gabriela

Soare Mina



<https://www.oxfordstudent.com/2021/11/05/the-booktok-phenomenon/>



https://www.reddit.com/r/bookshelf/comments/1tqdm1l/ behold_my_classic_literature_bookshelf_a/?rdt=41367