

## BORDEAUX

Bordeaux est une commune du Sud-Ouest de la France, préfecture du département de la Gironde et chef-lieu de la région Nouvelle-Aquitaine.

Capitale de l'ancienne Guyenne, Bordeaux, située en bordure des Landes de Gascogne, fait partie de la Gascogne. Bordeaux est par ailleurs la principale commune de la métropole « Bordeaux Métropole », qui rassemble 28 communes. Le climat de la Gironde est de type océanique aquitain, qui se caractérise à Bordeaux par des hivers très doux et des étés chauds. La rive gauche de la Garonne, où se situe la plus grande partie de la ville de Bordeaux, se compose de grandes plaines, souvent marécageuses comme au nord vers Bordeaux-Lac. Bien qu'il y ait quelques collines, l'altitude moyenne de la rive gauche reste très faible. Ces plaines sont formées de sédiments et le sous-sol est principalement composé de gravier. Cette ville est très importante pour la production de vin. Il y a beaucoup d'endroits importants, mais surtout les ponts.



SEPT. 2017

V	1	
S	2	
D	3	
L	4	RENTRÉE
M	5	
M	6	
J	7	
V	8	
S	9	
D	10	
L	11	
M	12	
M	13	
J	14	
V	15	
S	16	
D	17	
L	18	
M	19	
M	20	
J	21	
V	22	
S	23	
D	24	
L	25	
M	26	
M	27	
J	28	
V	29	
S	30	

## La galette des rois bordelaise



1 Sbriciolate il lievito in mezzo bicchiere di acqua tiepida addizionata con 1 cucchiaino di zucchero. Lasciate riposare 5 minuti.

Bisogna mescolare 75 g di farina al lievito. Bisogna impastare e far lievitare 30 minuti in un luogo caldo.

2 Mettere in una casseruola lo zucchero, i fiori d'arancio, il succo di mezzo limone, la scorza di arancia e limone e un goccio d'Armagnac. Occorre scaldare a fuoco basso fino a quando lo zucchero si sarà sciolto, ma senza portare a ebollizione. Lasciate raffreddare.

3 In una grande ciotola, mettere 250 g di farina e fare un pozzo. Versare il burro, il sale, le uova e lo sciroppo. Lavorare il tutto fino ad ottenere una pasta liscia. Aggiungere il lievito; Impastare circa 10 minuti e lasciare riposare 2 ore in un luogo caldo, coperto con un panno.

4 Bisogna posizionare l'impasto in uno stampo a forma di corona, unta e infarinata. L'impasto deve raddoppiare di volume.

5 Occorre preriscaldare il forno a 210 ° C. Spalmare la torta con l'uovo sbattuto. Bisogna decorare con frutta candita e cospargere con grandine di zucchero. Cuocere 15 min a 210° poi 20 min a 180 ° C. Sforare e lasciare raffreddare prima di servire.

## DOUAI

Douai est une ville de 43,850 habitants située dans le département du Nord dans la région Nord-Pas-de-Calais. Douai s'étend sur les rives de la Scarpe entre Flandre et Artois. Son profil urbain traduit ses différentes époques de prospérité. Le centre-ville accueille, autour du beffroi, des quartiers bourgeois du XVIIIe siècle qui rappellent le passé commerçant de la cité. En dépit Douai aujourd'hui est un important centre industriel, il a gardé un air d'aristocratie en raison de la capitale culturelle de la Flandre. Pour une tradition qui remonte au XV e siècle, chaque année, le début de Juillet, on porte en procession cinq statues colossales de géants.

Il conserve de nombreux bâtiments des XVe et XVI les siècles, comme l'Hôtel de Ville, avec sa tour qui a 62 cloches.

Un autre monument important c'est le Palais de Justice, construit entre les XVI e et XVIIIe siècles, et le Musée de la Chartreuse.

La ville fait partie de quatre cantons différents

- Canton Douai-Nord
- Canton Douai-Nord-Est
- Canton de Douai-Sud



OCT. 2017

D 1

L 2

M 3

M 4

J 5

V 6

S 7

D 8

L 9

M 10

M 11

J 12

V 13

S 14

D 15

L 16

M 17

M 18

J 19

V 20

S 21

D 22

L 23

M 24

M 25

J 26

V 27

S 28

D 29

L 30

M 31

## Poulet à la bière



Preparazione: 15 min

Tempo di cottura: 10 min

Dosi per 4 persone

1 pollo, tagliato in piccoli pezzi

4 grandi carote

2 grosse cipolle

1 testa d'aglio

1 lattina di birra Kronenbourg

1 pizzico di zafferano

qualche grano di pepe

olio d'oliva

Le verdure: sbucciare e tagliare le carote in due nel senso della Lunghezza, poi in grandi blocchi, sbucciare le cipolle e tagliarle in quarti. Togliere la pelle di pollo. Scaldare l'olio in una grande casseruola, aggiungere il pepe e lo zafferano, far dorare i pezzi di pollo su tutti i lati, aggiungere cipolle e carote, mettete a rosolare per qualche minuto, aggiungere un po' di sale e mettere la testa d'aglio.



## LYON

Lyon est une commune située dans le Sud-Est de la France, au confluent du Rhône et de la Saône. La ville est entourée de plusieurs massifs montagneux, le Massif central à l'ouest et les Alpes à l'est, et se situe dans la plaine lyonnaise. Lyon et sa région se situent à un carrefour de l'Europe de l'Ouest, reliant la mer du Nord à la mer Méditerranée, et l'Europe de l'Est à l'océan Atlantique. Ancienne capitale des Gaules du temps de l'Empire romain, Lyon est aujourd'hui la capitale de l'Auvergne-Rhône-Alpes. Le climat de Lyon est semi-continental, ce qui signifie que les étés sont chauds et orageux et les hivers sont froids et secs. 427 hectares du site historique de Lyon sont classés patrimoine de l'humanité par l'UNESCO. La ville est membre de l'organisation des villes du patrimoine mondial.

Dans les espaces classés, on notera la colline de Fourvière et ses sites antiques, le Vieux Lyon médiéval et renaissance, la Presqu'île classique et haussmannienne ; la colline de la Croix-Rousse. Parmi ses monuments on peut noter : l'hôtel de ville trônant sur la place des Terreaux, la fontaine Bartholdi, le Palais de la Bourse, le théâtre des Célestins, le théâtre gallo-romain, le Musée Gadagne, la traboule de la Tour Rose dans le Vieux Lyon, le Parc de la Tête d'Or.

NOV. 2017

M	1		
J	2		
V	3		
S	4		
D	5		
L	6		
M	7		
M	8		
J	9		
V	10		
S	11		
D	12		
L	13		
M	14		
M	15		
J	16		
V	17		
S	18		
D	19		
L	20		
M	21		
M	22		
J	23		
V	24		
S	25		
D	26		
L	27		
M	28		
M	29		
J	30		

## Le Gratin Dauphinois



La ricetta, dosi per 4 persone

Ci vogliono 800 grammi di patate  
Occorrono 100 grammi di burro  
Ci vogliono 5 grammi di aglio  
Occorrono 3 decilitri di crema  
Ci vuole 1 litro di latte  
Occorrono sale e pepe

Preparazione

Prima occorre pelare, lavare e tagliare le patate. Poi bisogna fare bollire il latte, con l'aglio, il pepe e il sale. Occorre mettere le patate nel latte bollente. Bisogna lasciare cuocere dieci minuti. Dopo occorre disporre la crema, il burro e le patate nel tegame. Infine mettere il tegame in forno con termostato sul 6 e cuocere per 45 minuti .

## NANTES

Nantes est une commune de l'Ouest de la France, située au sud du Massif armoricain, qui s'étend sur les rives de la Loire, à 50 km de l'océan Atlantique. Chef-lieu du département de la Loire-Atlantique et préfecture de la région Pays de la Loire

Nantes est située à proximité de l'océan Atlantique, au début de l'estuaire de la Loire.

Le climat nantais, et plus généralement de la Loire-Atlantique, est de type tempéré océanique.

Nantes appartient au réseau des Villes et pays d'art et d'histoire, animé par le ministère de la Culture et les collectivités territoriales, et qui rassemblent les villes soucieuses de préserver et de promouvoir leur patrimoine. Le château des ducs de Bretagne est situé sur la rive droite de la Loire dans le centre-ville de Nantes. Le quartier médiéval du Bouffay, proche du château et de la cathédrale, à l'intérieur des limites de l'ancienne enceinte, date du XVe siècle. Il abrite un ensemble de maisons aux façades à pans de bois, à colombages et à encorbellements. Parmi les églises : la cathédrale Saint-Pierre-et-Saint-Paul, de style gothique, la basilique Saint-Nicolas qui est l'un des premiers projets néogothiques de France, le temple de Nantes, lieu de culte protestant.

Nantes a obtenu quatre fleurs avec distinction Grand Prix aux palmarès 2006 et 2007 du concours des villes et villages fleuris. Le Service des espaces verts et de l'environnement de la ville de Nantes (SEVE) recense 95 parcs, jardins cours, places et squares sous sa responsabilité.



DÉC. 2017

V 1  
S 2  
**D 3**

---

L 4  
M 5  
M 6  
J 7  
V 8  
S 9  
**D 10**

---

L 11  
M 12  
M 13  
J 14  
V 15  
S 16  
**D 17**

---

L 18  
M 19  
M 20  
J 21  
V 22  
S 23  
**D 24**

---

L 25  
M 26  
M 27  
J 28  
V 29  
S 30  
**D 31**



## La Fouace nantaise



- Ci vogliono 500 grammi di farina
- Ci vogliono 100 grammi di lievito
- Ci vogliono 4 uova
- Ci vogliono 150 grammi di burro
- Ci vogliono 2 cucchiaini di acqua tiepida
- Ci vogliono 2 cucchiaini di zucchero in polvere

Prima bisogna fare ammorbidire il burro e sciogliere il lievito in acqua tiepida. Dopo mettere la farina e lo zucchero in polvere nell'insalatiera. Poi occorre scavare un cratere e mettere il lievito, 3 uova intere, il burro e l'acqua tiepida. Inseguito bisogna impastare per ottenere un impasto molto consistente. Dopo occorre stendere l'impasto e mettere «la fouace» in forma di stella a 5/6 rami. Poi bisogna imburrare la piastra del forno. Inseguito occorre infornare «la fouace». Dopo bisogna coprire la piastra con uno strofinaccio. Poi occorre lasciare riposare una notte. In seguito bisogna preriscaldare il forno (termostato 7). Dopo imbiancare la focaccia con un uovo battuto. Infine mettere a cuocere per 30 minuti.

# LILLE



Lille est une ville du nord de la France, chef-lieu de la région Hauts-de-France qui s'est établie dans la vallée de la Deûle. Cité marchande depuis ses origines, manufacturière depuis le xvie siècle, la révolution industrielle en fait une grande capitale industrielle, principalement autour des industries textiles et mécaniques.

La construction du nouveau quartier d'affaires Euralille à partir de 1988, l'arrivée du TGV en 1993 et de l'Eurostar en 1994, le développement d'un pôle étudiant et universitaire, le classement Ville d'art et d'histoire en 2004 et les manifestations de Lille 2004 (capitale européenne de la culture), et de Lille 3000 constituent les principaux symboles de ce renouveau.

Lille dispose d'un très riche passé industriel et commercial, en particulier dans les domaines de l'agro-alimentaire avec ses moulins et ses brasseries, du textile autour de la filature du lin et de la transformation du coton, de la mécanique à destination notamment de l'automobile et du ferroviaire. Lille dispose d'un patrimoine très diversifié ; ce patrimoine architectural s'étend ainsi du Moyen Âge roman avec la crypte de la collégiale Saint-Pierre, l'hospice Comtesse, aux styles gothique des églises Saint-Maurice et Sainte-Catherine, à la renaissance avec l'immeuble du Beaufort, la maison rue Basse, au maniériste flamand avec la Vieille Bourse, la maison de Gilles de la Boë, au classique (églises Saint-Étienne, Saint-André, citadelle), au néogothique (immeubles de l'institut catholique, cathédrale Notre-Dame-de-la-Treille), à l'art nouveau (maison Coilliot), à l'haussmannien (rue Faidherbe, place de la République), au néo lillois (nouvelle bourse), à l'art déco régional (hôtel de ville) et enfin au contemporain avec les tours modernes d'Euralille.

La citadelle de Lille est le principal ouvrage militaire de la ville. Surnommée la « Reine des citadelles » par Vauban lui-même, c'est la première des citadelles qu'il a conçues.

JANV. 2018

L	1	
M	2	
M	3	
J	4	
V	5	
S	6	
<b>D</b>	<b>7</b>	
L	8	
M	9	
M	10	
J	11	
V	12	
S	13	
<b>D</b>	<b>14</b>	
L	15	
M	16	
M	17	
J	18	
V	19	
S	20	
<b>D</b>	<b>21</b>	
L	22	
M	23	
M	24	
J	25	
V	26	
S	27	
<b>D</b>	<b>28</b>	
L	29	
M	30	
M	31	

## Les Moules-Frites



### Ingrédients

Ci vogliono 3 litri di cozze - 1/2 litro di vino bianco secco – un prezzemolo molto fresco - 4 grandi scalogni o 2 scalogni e 2 cipolle - timo – una foglia di alloro - 2 spicchi d'aglio - un bel gambo di sedano con le foglie - 100 grammi di burro.

1 Bisogna raschiare e lavare le cozze. 2 Preparare gli ingredienti. Sedano, prezzemolo, aglio, scalogno o cipolla e odori misti composto da rametti legati di prezzemolo e sedano e un rametto di timo e alloro. 3 Le foglie di prezzemolo e gli scalogni sono tagliati, gli spicchi di aglio sono rotti o schiacciati. 4 Fondere il burro senza farlo dorare. Aggiungere scalogno e / o cipolle tritati e spicchi d'aglio. 5 Quando gli scalogni sono appassiti senza colorazione deporre il mazzetto di odori. 6 Aggiungere il vino bianco. 7 Versare le cozze. 8 Aggiungere le foglie di sedano e mescolare le cozze. 9 Coprire con un coperchio due minuti. 10 ... mescolate poi coprire di nuovo. Le cozze si apriranno molto velocemente. 11 Durante la Braderie de Lille, le cozze sono servite con patatine fritte e una birra (da consumare con moderazione).

# MONTPELLIER

Montpellier est une commune française située dans le département de l'Hérault, en région Occitanie. Montpellier se situe au sud de la France, sur un grand axe de communication joignant l'Espagne à l'ouest, à l'Italie à l'est. Proche de la mer Méditerranée. Le climat de Montpellier est typiquement méditerranéen. Montpellier possède 106 édifices classés ou inscrits Monument historique. Parmi ses monuments les plus importants il y a:

la place de la Comédie datant de 1755 et entièrement réaménagée après l'incendie du théâtre de 1881 est le lieu central de la ville. Elle tient son nom du théâtre municipal dont la façade monumentale orne le sud-ouest de la place, et est agrémentée de la fontaine des Trois Grâces.

L'aqueduc des Arceaux, de son vrai nom l'aqueduc Saint-Clément ; la porte du Peyrou, appelée aussi l'Arc de Triomphe de Montpellier ; l'hyper centre, appelé l'écusson, est d'une manière générale un lieu emblématique de la ville. Ses petites ruelles atypiques, bondées de commerces, bars et restaurants, en font le premier lieu de sortie de ses habitants et le quartier le plus animé de la ville.

L'Esplanade Charles-de-Gaulle (Montpellier), en prolongement de la place de la Comédie, est un lieu de promenade paysagé, particulièrement apprécié des Montpelliérains.

L'immeuble dit du «Scaphandrier» est édifié en 1898. Son surnom est dû à sa rotonde d'angle coiffée d'une extravagante coupole en ardoise et zinc en forme de « bulbe ».



FÉV. 2018

J 1  
V 2  
S 3  
**D 4**  
L 5  
M 6  
M 7  
J 8  
V 9  
S 10  
**D 11**  
L 12  
M 13  
M 14  
J 15  
V 16  
S 17  
**D 18**  
L 19  
M 20  
M 21  
J 22  
V 23  
S 24  
**D 25**  
L 26  
M 27  
M 28

## Les oreillettes du Languedoc



Ci vogliono 270 grammi di farina

Ci vogliono 2 uova

Ci vogliono 40 grammi di zucchero

Ci vogliono 60 ml d'acqua di fiori d'arancio

Ci vuole la scorza di ½ limone

Ci vuole 1 cucchiaino di lievito

Ci vuole un pizzico di sale

Ci vuole olio per friggere

Ci vuole zucchero a velo

Dapprima nella ciotola del miscelatore, bisogna mettere tutti gli ingredienti tranne la farina, poi bisogna sbattere con la frusta.

Dopo occorre sostituire la frusta con la spatola da impasto, aggiungere poco a poco la farina mescolando a velocità media. Inseguito occorre aggiungere un poco d'acqua per ottenere un impasto consistente e elastico.

Poi riscaldare un bagno di frittura in padella a 170°.

Dopo su un piano di lavoro, stendere l'impasto in piccole bande, il più finemente possibile.

Poi tagliare dei rettangoli e farli friggere, rigirandoli a mezza cottura. Le orecchiette devono avere una leggera colorazione bionda.

Infine sgocciolare su carta assorbente, poi cospargere di zucchero a velo su ogni lato.

## TOULOUSE



Toulouse est aujourd'hui le chef-lieu de la région Occitane. La région est située dans le sud-ouest de la France. La ville se trouve sur un coude de la Garonne qui provient des Pyrénées. Toulouse se est surnommée la *Ville Rose* en raison de la couleur du matériau de construction traditionnel local, la brique de terre cuite. Reliant Toulouse à Sète, le canal du Midi est classé au Patrimoine mondial de l'Unesco. Le climat de Toulouse est tempéré avec des influences océanique, méditerranéenne et continentale; caractérisé par un été sec et chaud et un hiver doux.



### MARS 2018

J	1
V	2
S	3
<b>D</b>	<b>4</b>
L	5
M	6
M	7
J	8
V	9
S	10
<b>D</b>	<b>11</b>
L	12
M	13
M	14
J	15
V	16
S	17
<b>D</b>	<b>18</b>
L	19
M	20
M	21
J	22
V	23
S	24
<b>D</b>	<b>25</b>
L	26
M	27
M	28
J	29
V	30
S	31

## La coque de Pâques



### Ingredienti

Ci vogliono 500 grammi di farina di frumento  
Ci vogliono 4 uova  
Occorrono 70 grammi di burro e 60 grammi di zucchero in polvere  
Ci vuole 1 cucchiaino di sale  
Occorre 1 cubo di lievito  
Occorrono 3 cucchiaini di fiori di arancio  
Occorre 1 cucchiaino di rum

Ci vuole 1 cucchiaino di vaniglia liquida  
Ci vogliono i 3/4 di un bicchiere d'acqua tiepida

- Prima mescolare acqua calda con un po' di farina.
- Poi mettere il burro a fondere e lasciar raffreddare.
- Dopo sbattere le uova con lo zucchero.
- Inseguito fare un cratere nella farina e versare il composto.
- Poi salate.
- Dopo aggiungere il burro e il lievito.
- Poi aggiungere fiori d'arancio, il rum e la vaniglia.
- Inseguito mescolare bene e aggiungere progressivamente la farina.
- Dopo finire di impastare con le mani.
- Poi aggiungere un po 'di farina per ottenere una consistenza compatta ed elastica.
- Dopo mettere l'impasto in un luogo caldo e lontano da correnti d'aria per 4 a 6 ore (12 per me).
- Inseguito impastare di nuovo.
- Dopo posizionare la pasta su un piastra o in un piatto oleato.
- Poi lasciate riposare 4 ore.
- Dopo infornare a 180 ° per circa 30 minuti.
- Infine controllare la cottura con una lama di coltello (questo deve uscire asciutto).
- Piccolo trucco per ottenere una buona morbidezza: mettere un ciotola di acqua nel forno durante la cottura.

Tradizionalmente questo dolce viene servito con una crema alla vaniglia, cioccolato o isole galleggianti.

# PARIS



Paris est la capitale de la France, et la capitale de l'Île de France. Il a un climat atlantique, est situé en France au nord-est. Parmi les événements historiques les plus importants en France on peut remarquer la Révolution française. La Révolution française a commencé avec la prise d'assaut de la Bastille; le drapeau de la révolution est aujourd'hui le drapeau français, le rouge et le bleu sont les couleurs du centre révolutionnaire principal de Paris, et le blanc est le blanc du vieux roi Bourbon. La révolution se termine par la mort de Robespierre.

Le monument le plus important de la France est la Tour Eiffel, avec ses 324 mètres est la plus haute structure à Paris, a été construit en moins de deux ans pour l'Exposition Universelle de 1889. Trois cents travailleurs assemblé plus de 18.000 morceaux de fer forgé à l'aide de 2 millions et demi de boulons.

D'autres monuments importants sont : l'Arc de Triomphe, la cathédrale de Notre Dame, le musée du Louvre, le musée d'Orsay. Et n'oublions pas la Seine, le fleuve qui traverse Paris.



AVR. 2018

D 1

L 2

M 3

M 4

J 5

V 6

S 7

D 8

L 9

M 10

M 11

J 12

V 13

S 14

D 15

L 16

M 17

M 18

J 19

V 20

S 21

D 22

L 23

M 24

M 25

J 26

V 27

S 28

D 29

L 30

# LE CROQUE MONSIEUR



Per preparare un croque monsieur, ci vuole il pan carré. Bisogna sceglierlo bello soffice, con fette relativamente spesse e occorre guarnirlo con fette di prosciutto e formaggio grattugiato prima della cottura in forno, in padella o nel vostro apparecchio per croque monsieur.

Dopo imburrare il pane su un lato.

Bisogna ricoprire di formaggio grattugiato.

Occorre tagliare le fette di prosciutto a metà e mettere una metà su due fette di pane, una imburrata, l'altra no. Poi cospargere un po' di formaggio grattugiato su una delle due facce e assemblare le due parti.

Infine cuocere in forno, in padella o nel vostro apparecchio per croque monsieur.



# MARSEILLE

Marseille est une commune du Sud-Est de la France, chef-lieu de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur. Le Grand port maritime de Marseille (GPMM) et l'économie maritime sont encore des pôles majeurs de l'activité régionale et nationale et Marseille reste le premier port français, le deuxième port méditerranéen et le cinquième port européen.

L'ouverture de Marseille sur la mer Méditerranée en fait depuis ses origines une ville cosmopolite d'échanges culturels et économiques avec l'Europe du Sud, le Proche-Orient, l'Afrique du Nord et l'Asie. Elle est d'ailleurs souvent considérée comme la « Porte de l'Orient ». Les calanques de Marseille s'étendent sur plus de vingt kilomètres de côtes sur la mer Méditerranée entre le village des Goudes, au sud-ouest de la ville et Cassis. C'est un des sites les plus remarquables de France et une zone majeure de ressources naturelles et d'activités sportives. Les calanques comptent un million de visiteurs par an.

Marseille est parfois surnommé « la ville aux 111 quartiers ». Ainsi, en centre-ville, Le Panier constitue ce qui reste de la vieille ville après la destruction de la Seconde Guerre mondiale. À proximité du centre-ville, le cours Julien et la Plaine formont sont connus pour leur vie nocturne et le street art. La ville possède beaucoup de musées et de

théâtres. La cuisine de Marseille s'inscrit dans le cadre de la cuisine provençale. Parmi les spécialités typiques de la ville figurent la bouillabaisse, les pieds paquets, les navettes, les chichis frégi.



MAI 2018

M 1  
M 2  
J 3  
V 4  
S 5  
D 6  
L 7  
M 8  
M 9  
J 10  
V 11  
S 12  
D 13  
L 14  
M 15  
M 16  
J 17  
V 18  
S 19  
D 20  
L 21  
M 22  
M 23  
J 24  
V 25  
S 26  
D 27  
L 28  
M 29  
M 30  
J 31

## Les navettes



### INGREDIENTI :

Ci vogliono 500 grammi di farina  
Occorrono 200 grammi di zucchero  
Ci vogliono 6 cucchiari di olio d'oliva  
Occorrono 3 cucchiari di acqua di fiori d'arancio  
Ci vuole 1 cucchiaino da caffè di scorza d'arancia  
Occorrono 2 uova  
Occorre ½ cucchiaino di sale  
Ci vuole latte per dorare le navettes

Prima cominciare a battere le uova e lo zucchero fino a ottenere un impasto schiumoso.

Dopo aggiungere il sale, l'acqua di fiori d'arancio, l'estratto o la scorza d'arancia e l'olio d'oliva

Poi aggiungere poco a poco la farina, poi finire a lavorare l'impasto a mano per ottenere un bel impasto. In seguito lasciare riposare un'ora. Dopo tagliare la palla di pasta in parti uguali. Poi modellare le navette (fare dei cilindri di 10 cm di lunghezza, pizzicare le estremità e tagliare la navetta con una lama longitudinalmente), poi con un pennello cospargete di latte. Dopo mettere in forno a 180 ° C per 20 minuti. Infine lasciate raffreddare. Si conserva bene in un contenitore ermetico.

## REIMS



Reims se trouve au Nord-Est de la France. Le nom Reims est d'origine celtique.

Il y a beaucoup de plaines avec quelques collines.

Reims est une ville française, située dans le département de la Marne, dans la région Grand est. Reims est surtout célèbre pour son vin "Champagne" qui s'exporte dans le monde entier.

Le Champagne prend son nom de la région (Champagne sèche) avec des sols argileux et ondulés ; déjà à l'époque romaine il y avait les raisins sur les versants ensoleillés de sa campagne. L'industrie la plus développée de Reims est l'industrie textile.

Parmi ses monuments : La Cathédrale, dédiée à Notre Dame, elle est un des exemples les plus

spectaculaires de l'architecture gothique, avec la belle façade, les décorations, la rosace et les trois portails. Le Palais de Tau, siège du Musée et du Trésor de la cathédrale ; l'Abbaye de Saint-Rémi ; la Basilique Saint-Rémi, une église gothique de l'ancienne abbaye romaine.



### JUIN 2018

V 1  
S 2  
**D 3**

---

L 4  
M 5  
M 6  
J 7  
V 8  
S 9  
**D 10**

---

L 11  
M 12  
M 13  
J 14  
V 15  
S 16  
**D 17**

---

L 18  
M 19  
M 20  
J 21  
V 22  
S 23  
**D 24**

---

L 25  
M 26  
M 27  
J 28  
V 29  
S 30

## Biscotti rosa di Reims



Ingredienti:

Ci vogliono 2 uova

Occorrono 100 grammi di zucchero

Ci vuole 1 bustina di vanillina

Occorrono 90 grammi di farina

Ci vogliono 45 grammi di maizena

Bisogna separare i tuorli dagli albumi.

Bisogna mettere in una ciotola i tuorli e lo zucchero.

Occorre mescolare per 5 minuti. Bisogna aggiungere 1 albume d'uovo e battere per 2 minuti.

Bisogna integrare il secondo bianco d'uovo e sbattere per 2 minuti.

Infine occorre aggiungere qualche colorante rosso (liquido o in polvere).

Occorre aggiungere la farina, la maizena e il lievito nella preparazione e delicatamente mescolare bene con una spatola per ottenere una preparazione liscia ed omogenea.

Bisogna riempire una tasca da pasticciere con la preparazione e disporre i biscotti in padella o su una teglia foderata con carta da forno.

Occorre spolverare con zucchero a velo e mettere in forno per 12 minuti a 180°

Ecco, la ricetta di biscotti rosa di Reims è terminata!

# NICE

Nice est une commune du Sud-Est de la France, située sur la Côte d'Azur. Il est la cinquième ville de France



par la population. La ville est traversée par deux rivières: le Papillon et le Mignan. Nice est construite sur des collines et le climat est méditerranéen et doux. Nice est une ville touristique très populaire. Très populaire est la promenade des Anglais, un front de mer élégant qui représente un lieu de promenade et de rencontre pour les touristes et les citoyens locaux. D'autres lieux et monuments importants sont les suivants:

**-Place Massena:** L'une des places les plus représentatives et les maisons de Nice « le conversation ».

**-Place Garibaldi:** C'est la plus ancienne place de Nice, les bâtiments qui l'entourent sont jaunes. A l'intérieur, une statue de Giuseppe Garibaldi. D'autres monuments importants sont : la Cathédrale de Santa Reparata, l'Eglise orthodoxe russe de Saint-



Nicolas et le Palazzo Lascaris.

Le plat typique de la ville de Nice est la Ratatouille niçoise.

JUIL. 2018

D 1

L 2

M 3

M 4

J 5

V 6

S 7

D 8

L 9

M 10

M 11

J 12

V 13

S 14

D 15

L 16

M 17

M 18

J 19

V 20

S 21

D 22

L 23

M 24

M 25

J 26

V 27

S 28

D 29

L 30

M 31

## La ratatouille



Ecco la deliziosa ricetta della ratatouille :

Dosi per 4 persone:

3 Zucchine, 1 melanzana, 1 peperone verde, 1 piccolo peperone rosso, 1 peperone giallo, 5 pomodori, 2 spicchi d'aglio, 2 cipolle, sale, pepe, olio d'oliva, un mazzetto di odori (timo, rosmarino, alloro, basilico).

Prima bisogna lavare le verdure. Dopo tagliare le verdure a cubi di 3 cm. Poi tritare le cipolle.

Inseguito in una pentola, occorre fare dorare cipolle e melanzane in olio di oliva. Poi aggiungere i pomodori e i peperoni. Inseguito lasciare cuocere 30 minuti a fuoco lento. Dopo aggiungere le zucchine e l'aglio tritato. Infine cuocere per altri 15 o 20 minuti coprendo con il coperchio.

Per una ratatouille candita, lasciate raffreddare e poi riscaldare prima di servire. La ratatouille non è mai tanto buona come quando ha trascorso qualche tempo in frigorifero prima di essere riscaldata e servita.

Questo è un piatto che si serve sia caldo che freddo.

# STRASBOURG



**Strasbourg** est une ville qui se trouve dans la France de l'est ; c'est la capitale de la région Grand Est et la capitale de la région historique et culturelle d' Alsace. Elle accueille de multiples institutions européennes et internationales, notamment le Conseil de l'Europe dont dépendent la Cour européenne des droits de l'homme et la Pharmacopée européenne, le Parlement européen ou encore le Médiateur européen. À ce titre, elle est fréquemment qualifiée de « capitale européenne » ou encore de « capitale parlementaire de l'Europe ». Strasbourg étant située à l'intérieur des terres, le climat qui y règne est de type semi-continental. Strasbourg est composée de quartiers à forte densité de population. Il est situé à une altitude moyenne, et caractérisé par un contexte physique plat avec seulement de légères pentes dans le centre-ville. L'hymne national français, Hymne de l'armée du Rhin, connu aujourd'hui comme « La Marseillaise », a été composé à Strasbourg le 25 Avril 1792 par Claude Joseph Rouget de Lisle, lors d'un dîner organisé par le maire de la ville, Philippe -Frédéric de Dietrich. La cathédrale de Notre-Dame de Strasbourg est l'une des églises les plus célèbres de France.

AOÛT 2018

M 1  
J 2  
V 3  
S 4  
D 5  
L 6  
M 7  
M 8  
J 9  
V 10  
S 11  
D 12  
L 13  
M 14  
M 15  
J 16  
V 17  
S 18  
D 19  
L 20  
M 21  
M 22  
J 23  
V 24  
S 25  
D 26  
L 27  
M 28  
M 29  
J 30  
V 31

## *La flammeküche*



La ricetta

Per iniziare occorre riscaldare il forno a 210°C.

Dopo occorre stendere la pasta sfoglia su un foglio di carta da forno e pungere con una forchetta.

Poi bisogna sbucciare e tritare finemente la cipolla.

Fate sciogliere in una padella con la pancetta.

Aggiungere un pizzico di sale e un po' di pepe e sfumare con il vino bianco.

Lasciate soffriggere per 2 minuti e sgocciolate.

In seguito ci vuole un vasetto di crema fresca da spalmare sulla pasta sfoglia e poi cospargete di cipolla e pancetta.

Infine cuocere 20 min e servire subito.