

Le petit Journal Libéré Universitaire

Mai 2016 – N°4

Journal réalisé par les étudiants de *Langue française 1-2 et de civilisation*

Responsable de la publication : Anne Boisson

Vie étudiante

TUYAUX ET FICELLES POUR ÉTUDIANTS

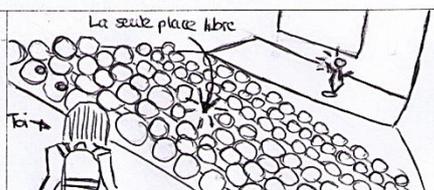
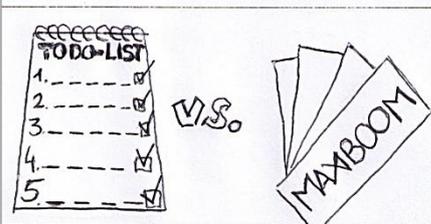
- Fais la connaissance de beaucoup de gens !
On apprend mieux si on fait des groupes de travail. Si tu es nouveau dans ta ville, c'est bien d'avoir quelqu'un pour t'aider ou seulement avec qui parler.
- Aie confiance en toi !
Ne change pas ton identité pour plaire à quelqu'un.
- Révisé et apprends tes cours dès le début de tes études pour éviter le stress !
- Il est préférable de rester en contact avec des étudiants qui sont dans un semestre supérieur pour obtenir des tuyaux utiles à l'université et pour avoir quelqu'un qui peut t'aider.
- Achète un vélo pour ne pas être dépendant des transports en commun. C'est plus économique et meilleur pour l'environnement.
- Trouve ton endroit pour réviser !
Est-ce que tu es plus motivé à la bibliothèque ou à la maison ?
- Tuyau pour réviser : fais des post-it et colle-les chez toi. En les voyant sans arrêt, tu peux mieux les mémoriser.
- Range ton appartement et tes affaires pour avoir une bonne ambiance et pour te sentir mieux.

Tuyaux économiques :

- Trouve un petit boulot !**
Si tu as du temps, c'est une bonne idée pour gagner un peu plus d'argent.
- Cuisiner est plus économique et délicieux** que commander des repas ou sortir manger tous les jours. C'est facile et très drôle avec des copains ! Essaie !
- Si tu sors le soir**, prends seulement 5 ou 10 euros sur toi pour éviter les grosses dépenses.
- Utilise les réductions** : il y a parfois des réductions pour les étudiants au supermarché, au cinéma et au restaurant.
- Faire la fête ?** C'est bien, mais n'exagère pas ! Ménage ton corps et ton argent.

Annabel Bennio, Mareike Uhlmann

Qui ne connaît pas ça?! Une nouvelle période de vie commence et tu ne peux guère l'attendre. Si tu veux avoir un petit aperçu de tes études, savoir comment elles pourraient se dérouler, prends le temps de regarder notre petite BD.

<p>Fais attention à ce que tu entends ton reveil [et le mode «SNOOZE» ne suffit pas !!!] Sinon, tu pourras être sûr que ta journée commencera comme ça :</p>	
<p>Attention ! Sois préparé pour que tes cours magistraux soient suuuuper captivants ! (...non...)</p>	
	<p>En plus, tu seras préparé et toujours motivé à apprendre quelque chose de nouveau. Mais n'oublie pas de t'amuser ! On peut repasser les examens, mais pas les fêtes !</p>
<p>A la fin, tu te rends compte que tu aurais dû faire plus ! Maintenant... trop tard... T'es dans la dernière ligne droite avant tes examens.</p>	
	<p>Tu vas travailler non seulement le jour, mais aussi la nuit jusqu'à ce que tes cernes balayent le sol.</p>
<p>Après les examens, tu retrouveras ta vie ! (si tu les réussis...) Maintenant tu peux savourer tes vacances avant que le cercle recommence, même si c'est à partir de la deuxième image.</p>	

Elina Feicho, Eugenia Hornbach, Ramona Lebert, Nicole Munz

La montée de l'extrémisme de droite en France et en Allemagne

Depuis quelques années, on peut voir une droitisation en Europe, mais jusqu'à un passé très récent, l'Allemagne avait été épargnée. En France au contraire, le Front national gagne de plus en plus de force, depuis plus de dix ans. Comment peut-on interpréter une telle tendance ? La conscience « post-nazie » des Allemands est-elle responsable ? Sont-ils plus prudents et plus sensibles et est-ce la raison pour laquelle les partis d'extrême droite et de la droite populiste jusqu'à présent ne leur paraissent pas convenables ? La France est-elle moins sensible, puisque l'identification se fait plutôt par rapport à la Résistance ?

Il est difficile de donner une réponse rapide et univoque, mais on peut constater que les partis d'extrême droite ou de la droite populiste ont eu plus de mal à gagner en popularité en Allemagne à cause de l'ancrage du sujet du national-socialisme dans notre mémoire collective.

La grande différence entre l'Allemagne et la France est que l'Allemagne avait l'image du fautif après la Seconde Guerre mondiale, ce qui a changé notre conscience morale, à nous les Allemands. À cause du fait que la mémoire collective se forme sélectivement, le rôle de la France est souvent réduit

à son activité pendant la Résistance, c'est pourquoi on peut penser que les Français sont moins sensibles à ce qui relève de l'extrémisme de droite.

En ce qui concerne la grande réussite des partis d'extrême droite ou de droite populaire en Europe, on doit constater premièrement qu'il y a une droitisation dans toute l'Europe, dans un contexte de mécontentement des citoyens qui ont perdu la confiance en leurs gouvernements. Les grands problèmes globaux, comme la crise financière mondiale ou la crise des réfugiés, aident les partis d'extrême droite ou de la droite populiste, qui se positionnent clairement en comparaison des partis établis et les contrent, ce qui plaît aux citoyens.

En conclusion, on peut dire que le manque d'identification des Français avec l'époque de la Collaboration peut être en partie responsable d'une conscience différente par rapport à l'extrémisme de droite et c'est peut-être la raison pour laquelle le Front national a du succès presque depuis sa naissance. Mais en même temps, le travail de mémoire de l'Allemagne, qui est supposé exemplaire, n'a pas pu éviter la réussite de l'AfD aux dernières élections.

Luana Sommer

Dans le cadre d'un cours de civilisation, les étudiants ont élaboré une « Charte du bien vivre ensemble » pour répondre aux très vives tensions sociales, communautaires, religieuses qui divisent la France. Un groupe a proposé cette charte :

Charte du bien vivre ensemble

L'importance de l'intégration

Intégration des jeunes

Il faut éviter l'injustice sociale pour empêcher la radicalisation des jeunes !	Question d'équilibre : il faut préserver les principes républicains tout en s'adressant aux minorités ; on ne peut ignorer la diversité des communautés, mais on ne peut pas non plus basculer dans le communautarisme !	Il faut intégrer les jeunes pour qu'ils trouvent leur place dans la société et pour créer une solidarité nationale.
L'islamophobie pose un grand problème : les préjugés et des actes de discrimination ou de violence !		À l'école : transmission des valeurs de la République, éducation populaire (combattre le racisme, c'est connaître l'histoire de l'autre)

→ La France doit accepter l'altérité !

Structures sociales

Il faut améliorer la relation entre la police et la société ! (discrimination quotidienne)	Les partis politiques doivent tendre la main et parler aux minorités !	Lutter contre l'exclusion sociale et économique dans les banlieues :		
		Renouveler l'infrastructure dans les banlieues !	Endiguer le chômage !	Donner aux prisonniers la possibilité d'une meilleure réinsertion !

→ La solution n'est pas de seulement chercher les fautes chez les autres, mais aussi chez soi-même !

Il y a encore deux mois avant que le championnat d'Europe de football commence et les Européens ont beaucoup de questions sur le championnat – qui va gagner ? qui va être le meilleur joueur ? – mais aussi des considérations sur des sujets comme le terrorisme et la sécurité en France, particulièrement à Paris. Pour cette raison, nous avons parlé avec Marouan, étudiant en deuxième semestre de Bachelor SLK. Il habite à Giessen et aime jouer au foot.

Question (Q) : Salut Marouan, comment vas-tu ? Tu te réjouis déjà du championnat d'Europe ?

Marouan : Ça va très bien, merci. Oui, c'est clair, je suis curieux de voir quelle équipe va faire la différence.

Q : Avant de poser des questions sur le championnat, on a quelques questions sur toi. Nous savons déjà que tu as 24 ans et que tu aimes jouer au foot. Depuis quel âge est-ce que tu joues ?

Marouan : Oui, j'avais sept ans quand j'ai commencé à y jouer.

Q : Maintenant que tu habites à Giessen, tu joues encore au foot ? Si c'est le cas, pour quel club joues-tu ?

Marouan : Oui bien sûr. Actuellement, je joue au foot au « VFB 1900 Gießen ».

Q : D'accord, alors maintenant nos questions sur le championnat : penses-tu que l'Allemagne et la France ont la possibilité de gagner le championnat ?

Marouan : Euh... oui. Je pense que l'Allemagne et la France ont de bonnes équipes, avec des bons joueurs pour gagner le championnat d'Europe.

Q : À ton avis, quel groupe est le plus difficile ?

Marouan : Je crois que le groupe E est le plus difficile avec la Belgique, l'Italie, la Suède et l'Irlande. Mais le groupe D (avec la Croatie, la Tchéquie, l'Espagne et la Turquie) pourrait être très intéressant aussi.

Q : Quelles équipes seront en finale ? Et qui va gagner ?

Marouan : C'est une bonne question. C'est difficile à dire, car il y a beaucoup de bonnes équipes.

Q : D'accord, merci pour ton avis et le temps que tu as partagé avec nous. Au revoir et amuse-toi bien en juin !

Christoph Bartmann, Marouan Houtch et Gordon Matt

Culture

« verdienen » ou gagner de l'argent ?

La différence entre la France et l'Allemagne peut-elle s'exprimer dans quelques mots ? Bien sûr !

On a l'exemple de « verdienen » en allemand et *gagner de l'argent* en France. Mais est-ce qu'on peut vraiment *gagner* de l'argent ? Les Allemands utilisent « verdienen » dans le sens de *dur travail* : on doit travailler pour son argent, le mériter. Les Allemands ne gagnent pas d'argent. Résultat : ils travaillent (« sich verdienen ») également pour la retraite ou un prix. En fait, les Allemands peuvent aussi gagner de l'argent, mais dans ce cas-là, au casino. Car on ne gagne que dans les jeux, en Allemagne ! Et que peut-on dire sur le gain ? En allemand, on dit « Gewinn ». Peut-être parce que le gain a un peu un sens immérité.

Et les Français ? Ils utilisent juste un mot pour tout : GAGNER (*gagner un salaire, gagner un prix...*) ! Et si quelqu'un a vraiment réussi quelque chose d'honorable dans la vie, les Français utiliseront alors le mot MÉRITE (*prix ou croix du mérite*). Cela veut dire qu'ils auront *mérité* leur prix ou leur médaille de militaire !

De toute façon, on n'a pas fini de compter les différences entre les langues française et allemande...

Christoph Köcher

(texte inspiré de *Karambolage* sur la chaîne Arte du 17 octobre 2004 : <http://www.arte.tv/magazine/karambolage/fr/le-mot-gagner-karambolage>)

Cinéma



« Fisematenten » : héritage français dans la langue allemande

L'origine véritable du mot allemand « Fisematenten », qui vient d'une expression française, est inconnue. L'étymologie populaire remonte à l'occupation de la Rhénanie par les Français à la suite de la Révolution : les parents allemands auraient alors conseillé à leurs filles de ne pas faire de « Fisematenten » – cela veut dire qu'elles ne devaient pas suivre l'invitation des soldats à visiter leurs tentes (« Visitez ma tente »). Aujourd'hui, la phrase « Mach mir keine Fisematenten » est encore utilisée dans le sens de « Ne fais pas de bêtises ! »

Luana Sommer

Paris, je t'aime

« Paris, je t'aime » – voilà quelque chose que chacun pourrait dire pour soi-même. Le film qui porte ce titre, créé par plusieurs réalisateurs internationaux sur une idée de Tom Tykwer et composé comme une mosaïque de différents courts-métrages, donne une nouvelle impression de la capitale aux spectateurs. Paris, avec ses 20 arrondissements, est une ville symbolisant la diversité de toute la France, mais chaque arrondissement a sa propre identité, qui se retrouve dans le film.

« Paris, je t'aime » est un film incontournable pour les étudiants romanistes parce qu'il donne la possibilité d'éprouver la joie, l'amour, le ridicule, mais aussi la tristesse et la

solitude dans un seul film. De plus, regarder ce film est utile aussi pour les futurs enseignants car il est souvent utilisé comme matériel scolaire. Les scènes sont assez courtes pour qu'on ne soit pas obligé de regarder le film en entier. En outre, on retrouve quelques visages célèbres comme par exemple Natalie Portman ou Elijah Wood.

Le cliché de Paris s'exprime par exemple dans la scène « Pantomime », dans laquelle deux mimes racontent comment ils ont trouvé leur véritable amour. Au contraire, on y trouve aussi des scènes assez bizarres et déroutantes pour le spectateur, comme une scène dans le métro où un touriste qui s'intéresse seulement à l'offre culturelle de Paris se fait frapper par un jeune Parisien sans raison apparente.

Pour conclure, on pourrait dire que le film a réussi à représenter assez bien les deux faces de la ville fameuse. Il ne montre pas seulement la partie romantique, élégante et joyeuse de Paris. La partie laide aussi est bien illustrée : par exemple, les gens qui vivent dans les HLM, qui passent plusieurs heures dans le bus ou le métro pour arriver à leur travail au centre-ville.

Nous pensons que le film a trouvé un bon équilibre entre les différents côtés de Paris et a su mettre en scène sa diversité.

Merle Perlich, Charlotte Pflüger, Marie Reibert, Sophia Voß

(affiche du film : <http://www.fan-de-cinema.com/affiches/paris-je-t-aime-2006.html>)

Gastronomie

Partons à la découverte !

Aimez-vous les spécialités françaises comme les crêpes, la baguette et les croissants ? Attention, il n'y a pas que cela ! La cuisine française a encore plus à offrir. Êtes-vous curieux maintenant ? Alors, allons-y, partons en voyage dans plusieurs régions.

Premier arrêt : la Provence

L'Aïoli

Les Provençaux disent « une mayonnaise avec l'accent » !

L'Aïoli est la composante essentielle d'un plat traditionnel à base de morue (poisson) et de légumes, dont il existe encore différentes variations dans le bassin méditerranéen. « L'Aïoli garni » est facile à préparer, à servir et à personnaliser. On peut déguster cette mayonnaise à chaque saison.

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 6 gousses d'ail
- 2 jaunes d'œuf
- 25cl d'huile d'olive
- sel, poivre
- un peu de jus de citron

Réalisation :

- Difficulté : facile
- Préparation : environ 20 min.
- Temps total : 20 min.



Prochaine station : la Bretagne

Les Galettes bretonnes

Histoire :

La galette est une crêpe de sarrasin, qui vient à l'origine de Bretagne. Au XII^e siècle, le blé noir est apparu pour la première fois en Asie, plus précisément en Chine et en Inde. Après son arrivée en France, le sarrasin a été cultivé en Bretagne et il est devenu de plus en plus connu. Selon la légende, la galette est née de la maladresse d'une fermière qui avait renversé du sarrasin sur la cheminée. En effet, dans les temps anciens, les mariées devaient préparer des galettes pour montrer leurs compétences de bonne ménagère ! Aujourd'hui, la galette bretonne est toujours très courante et normalement consommée avec du cidre.

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 250 g de farine de sarrasin
- 2 œufs
- 50 cl d'eau froide
- 40 g de beurre fondu
- du jambon blanc
- du fromage râpé (par exemple de l'emmental)
- du sel, du poivre

Préparation des crêpes :

- Pour réaliser cette recette de galettes bretonnes, commencer par préparer tous les ingrédients.
- Dans un saladier, mélanger la farine de sarrasin, le sel, les œufs, l'eau froide et le beurre fondu. Laisser reposer la pâte 2 heures.
- Cuire les crêpes dans une poêle à crêpe antiadhésive ou sur une crêpière, afin d'obtenir des galettes aussi fines que possible.

Garniture des crêpes : on peut choisir la façon classique, c'est-à-dire la crêpe complète (beurre salé + œuf t + jambon blanc + fromage)

- Commencer par faire fondre une noix de beurre dans le fond de la poêle et y déposer une crêpe afin de la réchauffer.
- Parsemer dessus des dés de jambon blanc et du fromage râpé, puis casser un œuf au centre de la galette.
- Saler, poivrer.
- Replier les bords de la galette bretonne de façon à ne laisser paraître que le jaune.
- C'est prêt une fois que l'œuf est assez cuit. Servir chaud.

On peut aussi garnir de sauce béchamel aux champignons, de viande hachée, de saucisses, de roquefort, etc.

Sources :

<https://www.meilleurduchef.com/cgi/mdc/l/fr/recette/galette-bretonne.html>,
http://www.marmiton.org/recettes/recette_la-pate-a-galettes-de-ble-noir-traditionnelle_35351.aspx



Dernière station : l'Alsace

Connaissez-vous les « bredele » ? Les « bredele » ou « Bredle » sont des petits gâteaux confectionnés traditionnellement en Alsace à l'occasion des fêtes de Noël. Les recettes sont transmises de génération en génération. Il est difficile de retrouver l'origine et l'histoire des bredele. Autre spécialité alsacienne : la tarte flambée ou « flammekueche » qui est un plat de la tradition paysanne alsacienne du Nord du Bas-Rhin. Elle est apparue au XIX^e siècle dans les grandes fermes et a commencé à être servie dans les années 1950 au restaurant. Traditionnellement, elle était découpée en morceaux, de sorte que chacun pouvait rouler sa part pour la manger avec les doigts. Ce rituel est encore de mise aujourd'hui, même au restaurant ! Autrefois, on avait l'habitude de l'accompagner d'eau-de-vie.

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 250 g de farine
- 5 cl d'huile
- 2 oignons
- 140 g de lard fumé
- 40 g de beurre
- 100 g de fromage blanc
- 10 cl de crème fraîche épaisse
- noix de muscade râpée
- sel et poivre

D'après : <http://www.cuisineaz.com/recettes/tarte-flambee-49518.aspx>

La flammekueche

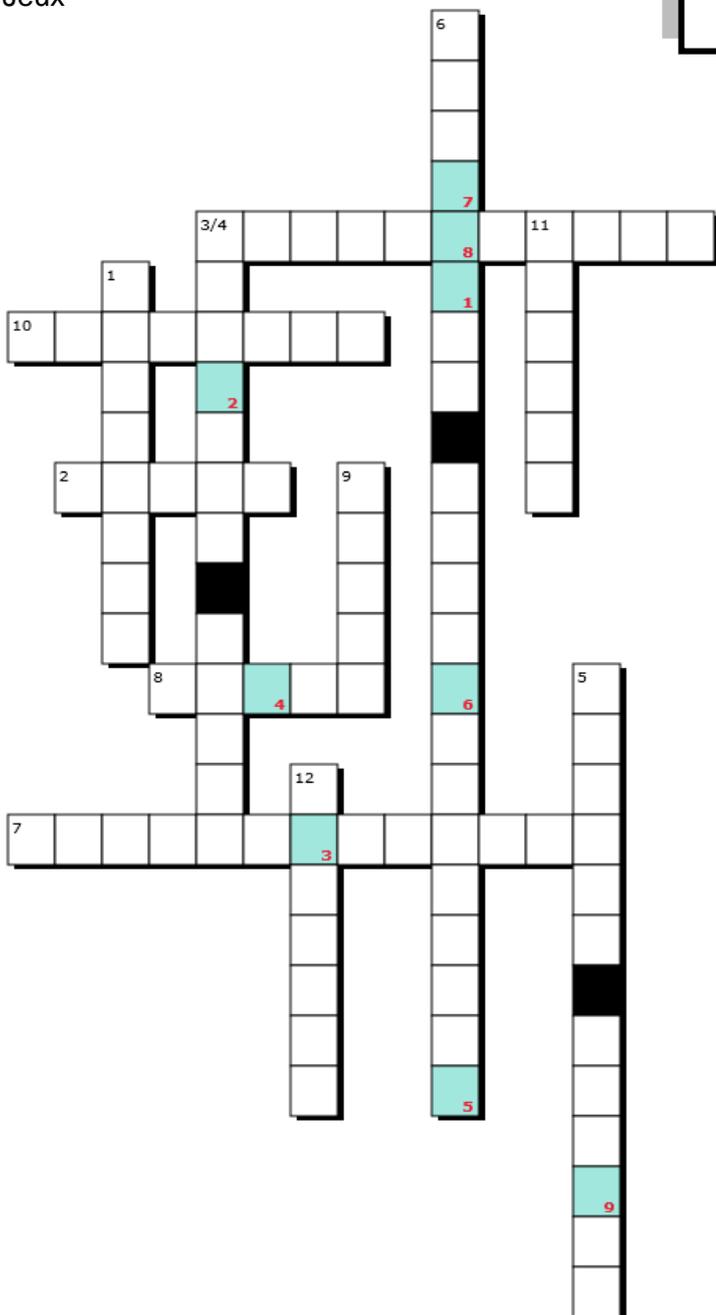
Préparation

- Préparez la pâte : mélangez la farine, 2 cuillères à café de sel, l'huile et peu à peu 15 cl d'eau tiède.
- Travaillez la pâte pour obtenir une pâte élastique, pétrissez-la 5 min. et laissez reposer 1 h.
- Préchauffez votre four à 250°. Coupez le lard en fins lardons. Émincez les oignons et faites-les revenir 5 minutes dans du beurre, à feu doux, sans les colorer.
- Mélangez le fromage blanc et la crème, assaisonnez de sel, de poivre et de noix muscade.
- Sur le plan de travail fariné, étalez la pâte très finement, en un grand rond d'un millimètre d'épaisseur. Posez-la sur une tôle farinée. À l'aide d'une spatule, étalez sur la pâte le mélange fromage-crème. Puis répartissez les oignons refroidis et les lardons.
- Laissez au four chaud pendant 15 minutes. La tarte doit être servie croustillante.

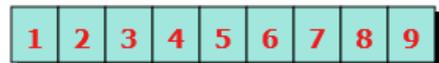
Daria Buschtöns, Felix Deddner, Katharina Philipp

Jeux

MOTS CROISÉS



1. Le nom du professeur le plus connu de psychologie
2. La capitale de la France
3. Un journal satirique français bien connu
4. Qu'est-ce que c'est: " ^ " ? C'est l'accent...
5. Le diplôme final des étudiants du professorat
6. Une période limitée qui plaît beaucoup aux étudiants
7. Où se trouve la salle "Audimax"?
8. Le fleuve qui traverse Paris
9. Un gâteau typiquement français qui est fait de pâte sablée
10. Le président de la France
11. La jeune chanteuse française qui chante "l'avenir"
12. L'auteur de "l'Avare"



- Solutions**
1. Glawalla
 2. Paris
 3. Charlie Hebdo
 4. circonflexe
 5. examen d'État
 6. vacances semestrielles
 7. Philosophikum
 8. Seine
 9. tarte
 10. Hollande
 11. Louane
 12. Molière
- ← **CROISSANT**

Capricorne : du 22 décembre au 20 janvier

Succès : Dans le monde du travail, tu es très ambitieux, tu ne te contenteras jamais de 95 % seulement.

Santé : Va dehors pour faire du sport dans la nature, l'air frais du printemps te fera du bien.

Amour : Ouvre les yeux pour faire une rencontre d'une manière différente !

**Verseau** : du 21 janvier au 19 février

Succès : Dans l'immédiat, tu pourrais améliorer ta situation financière.

Santé : Surtout pendant le temps où on ne va pas à l'université, il faut rester en mouvement !

Amour : Tu passes des soirées extraordinaires, que tu sois en couple ou non.

**Poisson** : du 20 février au 20 mars

Succès : Peut-être que tu fais trop d'autres choses à côté de l'université ?

Santé : Tu es totalement en harmonie avec toi-même, il faut rester définitivement comme ça.

Amour : Une semaine de crise t'attend, mais si tu as de la chance, cette épreuve te sera épargnée.

**Bélier** : du 21 mars au 20 avril

Succès : Pendant ce semestre, c'est le moment de trouver un nouveau petit boulot pour ne plus être dépendant de tes parents.

Santé : Commence à faire un nouveau type de sport, tu gagneras de l'expérience !

Amour : Tu te souviens de la fille/du mec de la dernière teuf ? Écris-lui un gentil message !

**Taureau** : du 21 avril au 20 mai

Succès : Vénus te donne une indépendance financière, félicitations.

Santé : Tu es sur la bonne voie pour trouver ton équilibre intérieur, très bien !

Amour : Il faut oublier ceux qui te rendent triste ! Rencontre un ami qui te fera sourire tout de suite !

**Gémeaux** : du 21 mai au 21 juin

Succès : Demande à ton patron un salaire plus élevé, tu l'as mérité !

Santé : En train de réfléchir pour aller au fitness ? Vas-y ou dépense ton argent autrement !

Amour : Pas dans une humeur romantique ? Pas de problème, pour lui/elle, c'est pareil.

**Cancer** : du 22 juin au 22 juillet

Succès : Ton semestre commence bien. Tu es très motivé. Ne perds pas la motivation !

Santé : Tu aimes le printemps et c'est pourquoi tu es à l'aise dans tes baskets.

Amour : Ton rayonnement est génial. Tes camarades d'études sont impressionnés. Il y a une personne qui recherche ta sympathie.

**Lion** : du 23 juillet au 23 août

Succès : Tu sais comment tu peux bien commencer le semestre. Tes camarades d'études sont jaloux. Comment est-ce que tu fais ?

Santé : Prends garde à toi et ne travaille pas trop pour éviter le stress.

Amour : Pourquoi est-ce que tu es timide à l'égard de tes partenaires potentiels ? Tu dois avoir plus confiance en ta propre valeur !

**Vierge** : du 24 août au 23 septembre

Succès : Ton emploi du temps est génial. Tu as beaucoup de temps pour faire ce que tu veux.

Santé : Tu as beaucoup d'énergie. Les mois d'été sont parfaits pour des activités extérieures.

Amour : Il y aura un changement dans ta vie amoureuse. Il peut être positif ou négatif.

**Balance** : du 24 septembre au 23 octobre

Succès : Le semestre vient juste de commencer et tu n'en peux déjà plus ? Pense toujours à ton but !

Santé : Ton corps a besoin de sport pour rester en bonne santé.

Amour : Ton/Ta bien-aimé(e) sait ce que tu aimes. Personne ne peut vous séparer. Les célibataires ont leurs chances pour un petit flirt.

**Scorpion** : du 24 octobre au 22 novembre

Succès : Prends exemple sur le Lion et ne perds pas le fil conducteur.

Santé : Ton canapé t'appelle, ne risque pas ta santé pour des rendez-vous qui ne sont pas très importants !

Amour : Ta patience va bientôt être récompensée !

**Sagittaire** : du 23 novembre au 21 décembre

Succès : Ton patron n'est pas satisfait de toi. Travaille plus pour lui montrer quel travail tu peux accomplir.

Santé : Le yoga est parfait pour que ton corps reste résistant au stress.

Amour : Tu t'amuseras bien à la prochaine fête. Peut-être que tu feras la connaissance d'une personne qui t'intéresse.

