

**14h55 installation studio**

**15h00 Générique + Jingle**

**Dimanche 14 avril 2019**

**Les cuisines du monde**

Dans le cadre de la programmation des **« Rendez-vous du monde de la *CARES* »,** l’équipe d’étudiants du *Département de Langues Etrangères Appliqués* (LEA) de l’Université de Strasbourg, fait sa **4ème émission.** Cette émission mensuelle est une fenêtre sur le campus universitaire et la vie étudiante, c’est pour cela que nous l’avons intitulé **Campus.** Chaque mois, nous venons échanger avec vous sur des thèmes qui nous passionnent. Aujourd’hui, nous allons aborder celui des **cuisines du monde.**

Pour cela nous avons ***Invité***

Nicolás Vanegas

Ludivine Waechter

***À la technique***

Aranza Avedaño

***Derrière le micro***

Alan Guerrero

Mais avant de commencer avec notre thème nous vous parlerons de la **Revue de presse**,

**[Presse 1]** Pour la première fois une équipe internationale d’astrophysiciens a réussi à obtenir une photo d’un trou noir supermassif, au cœur de la galaxie M87! Le trou noir est situé à 55 millions d'années-lumière de la Terre dont la masse équivaut à 6,5 milliards de masses solaires.

Pour obtenir  cette première photo, il a fallu mettre en réseau pas moins de 8 radiotélescopes répartis à travers le Globe pour former dès 2006 un projet afin d’obtenir des photos des trous noirs. Treize ans après, c’est fait.

Mais pourquoi cette photo est si importante ? Parce qu’elle permet de vérifier quelques-unes des prédictions basiques de la théorie de la relativité d’Einstein, comme l’existence des trous noirs. Cette photo si, même si elle semble un peu flou, reste la première preuve visuelle des trous nous.

**[Presse 2]** Maintenant, une nouvelle qui concerne tous les étudiants de Strasbourg, spécialement ceux venant des pays hors de l’Union européenne : il y a quelques jours, le président de l’Université de Strasbourg, Michel Deneken, a envoyé une lettre aux personnels et étudiants pour réaffirmer son opposition au projet du Premier ministre d’augmenter les frais d’inscription.

Michel Deneken explique que l’opposition exprimée par l’Université de Strasbourg « jointe à celle de beaucoup d’autres universités et personnalités en France, a permis de réduire l’impact de cette mesure », qui ne s’appliquera pas aux doctorants, ni aux étudiants actuellement inscrits à l’Université de Strasbourg. Il dit que si le projet devait malgré tout se concrétiser, il proposera des mesures pour réduire l’impact réel sur les futurs étudiants.

**Musique 1**

***(Sommaire de l’émission)***

**Parler de la gastronomie de différents pays (ses ingrédients, plats principaux, heures de repas, habitudes, etc.) et la comparer à celle de la France.**

1. **D’où venez-vous ? Quels sont les plats emblématiques de vos pays ou bien de vos régions ?**
2. [Pour les étrangers] **Quels sont les stéréotypes que vous avez sur la cuisine française ?** // [Pour les Français] **Comment penses-tu que la cuisine française est vue à l’étranger ?**

**Musique 2**

1. **Savez-vous s’il y a des aliments originaires de votre pays, ou si la cuisine de votre pays a été influencée par celle d’autres pays ?** Par exemple, le Mexique a eu la chance de voir naître le cacao, la vanille, l’avocat, le maïs parmi d’autres. En plus, après la colonisation faite par l’Espagne, des divers ingrédients tels que le riz, le café, le poulet, la coriandre, etc., ont été intégrées et maintenant font partie des aliments de base.
2. **Quels sont les habitudes de manger que tu considères particulières à ton pays ?** Par exemple, nous mangeons tout avec tortilla, ce qui serait l’équivalent de la baguette. Nous mettons du citron vert partout les plats ainsi que du piment. Pour accompagner les plats, on boit généralement des boissons sucrées, des sodas ou bien de la bière (en France c’est plutôt de l’eau ou du vin).
3. **Y a-t-il des fêtes où les plats ont une importance culturelle pour celles-ci ?**  Au Mexique, nous avons la fête des Morts et la fête de la Chandeleur, où l’un des symboles de la célébration est la nourriture.

**Musique 3**

5. À la suite des problèmes environnementaux, se rendant de plus en plus évidents actuellement, et les mauvaises conditions dans lesquelles les animaux sont soumis pour leur consommation, les gens commencer à devenir de plus en plus végétariens ou bien manger bio, afin de baisser leur consommation de viande, des produits animaux et lutter contre l’impact environnemental. **Chez toi, la culture végétarienne est en croissance ? Dans les restaurants, y a-t-il des alternatifs pour ceux qui ne mangent pas de viande ? Quel est ton avis par rapport au végétarisme ? Par rapport à la consommation de produits bio ?**

6. **Y a-t-il des restaurants à Strasbourg où on peut manger des plats de chez toi ? Si oui, lesquels ? Les conseillerais-tu ?**

**Musique 4**

Le groupe de Focus LÉA, responsable du projet d’adaptation en livre audio d’Animal Farm de George Orwell, partage avec nous et avec vous, un extrait de son travail.

**Diffusion du livre audio de Focus LEA (Animal Farm)**

**AGENDA 5 min maxi.** Chercher des évènements à annoncer (5 min maximum)

**15H55 Musique de fin**

**Mexique =** Patrimoine culturel immatériel en 2010 ; tradition ancestrale et techniques préhispaniques.

**Corée du Sud** = plat *kimchi*; l’enseignement de comment préparer ce plat-ci, encourage la coopération entre les communautés et aussi la cohésion sociale, c’est pour cela qu’il est considéré comme patrimoine culturel.

**Turquie** = le café ; sa préparation, la culture autour de lui et parce qu’il incite la convivialité entre les personnes.

Le *keshkek*; préparé dans les cérémonies religieuses

**Japon** = *washoku*; une pratique sociale fondée dans le principe de respecter la nature, en utilisant des produits frais et locaux. Cette pratique traditionnelle est présente généralement pendant Nouvel An.

**Croatie** = pain d’épices ; l’élaboration du pain d’épices remonte à l’Âge moyen et depuis lors la même recette a été utilisée, devenant l’un des symboles de l’identité croate.

**France** = patrimoine culturel immatériel en 2010 ; la cuisine française a été inscrite comme patrimoine parce qu’elle utilise des produits locaux, dont goûts se mélangent parfaitement ; la diversité des régions représentée dans les plats et le « mariage » entre la nourriture et le vin.