



Saint-Jean d'Angély.

Une ville ouverte et accueillante

« C'est une ville accueillante, tolérante qui respecte les étrangers, les intègre, les aide à pouvoir mieux trouver leur places. Des associations, soutenues par la ville, aident les étrangers à s'intégrer. La ville est très ouverte vers l'extérieur. Le Centre de Culture Européenne contribue à cette ouverture ».

« Je m'appelle Nicolas Sambou, j'ai 40 ans, je suis Français de nationalité d'origine Sénégalaise, je suis éducateur et journaliste, j'ai été comptable. Ensuite j'ai travaillé dans le tourisme. Je suis arrivé pour la première fois en France en 1989 et je suis ensuite retourné au Sénégal dans mon pays d'origine. Je suis revenu deux ans après faire des stages d'entreprise. J'ai découvert que la France était un pays accueillant, malgré sa spécificité. Ma première impression a été celle d'un pays où il y avait beaucoup personnes âgées. Les routes étaient bien faites, par rapport au Sénégal », précise Nicolas Sambou.

Il est arrivé à Saint-Jean d'Angély en 2001. Il a trouvé du travail ici. Son activité de journaliste lui a permis de connaître beaucoup de personnes. Il a trouvé des amis. Ses deux enfants sont nés ici. Son existence a évolué po-

sitivement dans le domaine économique et social. Il est heureux car il gagne bien sa vie .

Il parlait français quand il est arrivé en France. Il a d'abord été accueilli dans une famille. Il a habité à Grenoble et il a été employé à Douai. Dans ces villes il passait son temps à étudier et à travailler. Il y a été bien accueilli.



Nicholas Sambou

« Je me suis installé par hasard à Saint-Jean d'Angély. En fait j'habitais avant à Saint-Savinien à 10 km d'ici. J'ai vu que Saint-Jean d'Angély était une ville qui avait des activités culturelles et avait des installations sportives comme la piscine et la ludothèque pour les enfants » nous dit Nicolas Sambou. Il ajoute « j'ai participé à des rencontres de jeunes à Montpellier,

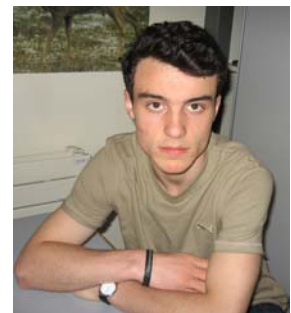
dans sud de la France. Je passais mon séjour avec des jeunes comme moi à l'époque, j'étais bien intégré dans le groupe. Mes amis m'avaient fait découvrir leurs richesses et moi je leur parlais de mon pays ».

Le rythme de vie l'a beaucoup surpris car les gens passent toute leur existence à courir. « Au début j'avais des difficultés pour m'adapter au rythme rapide en France. Pour y parvenir il fallait étudier le mode de vie français. Par exemple le langage, la communication à la française, la culture. Il fallait aussi trouver sa place dans la société en apportant sa culture, ses talents en ses compétences.

« Je suis de religion catholique. Je ne pratique pas beaucoup mais j'amène mes enfants de temps en temps à l'église pour leur faire connaître cette religion.

Quand j'étais jeune j'ai fait mes études dans un collège qui forme des prêtres (séminaire). J'ai été baptisé trois semaines après ma naissance dans la religion Chrétienne catholique. Pour vivre ici, je n'ai pas changé de religion, car la France est un pays laïc ».

Necula Bogdan
Saizescu Liviu
Tanase Cristian



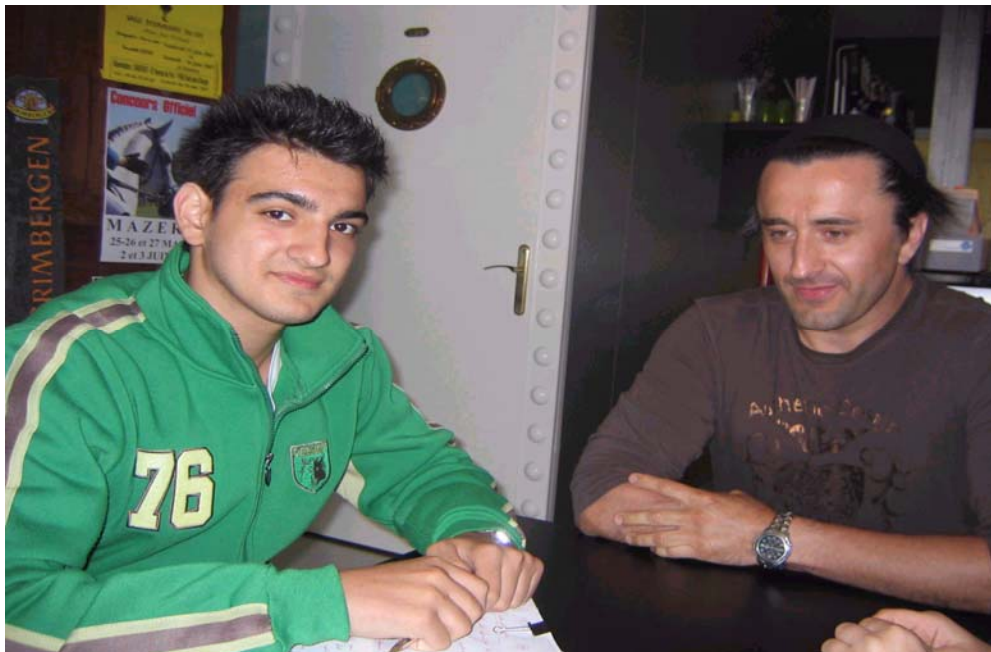
Le témoignage de Liviu

« La rencontre avec Nicolas Sambou a été une bonne surprise. En effet lorsque j'étais la Roumanie, réfléchissant à ce voyage en France je pensais que la situation par rapport au racisme n'était aussi bonne que ce que l'on en disait. Je voulais voir les choses moi-même et j'ai voulu vérifier tout ce que l'on disait. J'ai eu une surprise agréable en constatant que Nicolas Sambou parlait très bien de la France qui avait su l'accueillir et l'aider à s'adapter. Cette rencontre m'a laissé néanmoins un goût amer parce que j'ai pu voir à quel point nous sommes loin en Roumanie d'accueillir dans de telle condition les étrangers qui veulent vivre chez nous. Lorsque je tente de transposer cette histoire dans le cadre de la vie roumaine, cela ne peut pas fonctionner car nous avons trop de lacunes dans le domaine de la communication et de nos relations avec les étrangers. Toutefois je termine ma réflexion par une note optimiste car j'espère que, grâce à l'adhésion de la Roumanie à l'UE nous réussirons à assimiler et à appliquer les valeurs qui sont la base de l'Union. Ainsi, dans quelque temps nous serons pleinement intégrés et nous serons fiers de ce progrès ».

Saizescu Liviu



La Crêperie: Une bonne idée pour la Roumanie



Bogdan Radoi(gauche)Denis Letang(droite)

Est-ce la curiosité ou est-ce la gourmandise qui a poussé nos quatre stagiaires roumains à parcourir les rues de la ville ce lundi 28 mai 2007 à la recherche d'un restaurant ? Jour férié pour les uns, travaillé pour les autres, il était en tout cas difficile de trouver une auberge ouverte dans le bourg calme et silencieux. Pourtant, sur la place du Marché, la crêperie Ancre Marine nous attendait, accueillante et fraîchement décorée de couleurs et d'objets évoquant le grand large. Denis Letang et son épouse ont spontanément accepté de répondre aux questions de notre équipe de journalistes roumains. Bogdan Radoi a formulé les questions en français. Voici

l'interview dans son intégralité et sa spontanéité.
Quel est le plat le plus apprécié par les Français ?
Le steak – frites, répond Denis Letang sans la moindre hésitation. En grande partie grâce aux frites qui sont tellement appréciées.
Pourquoi le fromage est-il si populaire en France ?
Parce qu'il y a beaucoup de producteurs, une grande diversité de produits et parce que c'est une tradition. En France se sont plus de 365 différents fromages qui sont régulièrement proposés. Chaque région a ses fromages traditionnels.
Quel est le plat principal que les étrangers qui viennent ici préfèrent ?
D'habitude les anglais préfèrent les frites, mais nous n'en proposons pas.

Est-ce que les clients choisissent le vin blanc ou le vin rouge ?
Chez nous c'est une crêperie et les clients préfèrent boire du cidre brut ou doux. Ce dernier là est servi le plus souvent avec les desserts
Pourquoi en France mettez-vous sur la table tant de légumes et de fruits et pas de viande ?
(Ndr! :Bogdan fait allusion à l'ampleur des garnitures où la salade prend dans certains établissements plus de place que les ingrédients du plat commandé).
C'est un problème financier, c'est à cause du prix de revient du plat, la salade ce n'est pas cher à l'achat.
Quels sont les desserts les plus appréciés ? Est-ce qu'ils ont un rôle dans la digestion ?

Curiosités Gastronomiques Roumaines



Si vous êtes en Roumanie n'hésitez pas à essayer la "Ciorba", une soupe aigre à base de son fermenté, de lard, de pommes de terre, de boeuf ou de poulet.

Sarmale (Tradition Roumaine)



Ingrédients
1 chou , du riz, de la viande de porc (grand morceau sans graiss)
oignons sel et poivre un peu de piment
Faire mijoter une petite quantité d'oignons hachés.
Prendre 1 kg de viande de porc haché. Mélanger le tout avec une petite quantité de riz,avec du sel et du poivre.
Faire de petites boules de riz qu'on enveloppe dans pot en terre cuite.
Faire bouillir.
Servir chaud avec de la sauce (crème fraîche)



L'EUROMAGAZINE

édition
spéciale

Groupe de Presse du Centre de Culture Européenne

30Mai 2007

Ce sont les pâtisseries à base de chocolat ou de vanille. On ne peut pas parler d'un rôle efficace dans la digestion, c'est plutôt une coutume qui fait que les français sont attachés à avoir trois ou quatre plats, entrée, plat principal, fromage et/ou dessert.

Est-ce qu'il y a plus de monde le matin ou le soir ?

Le midi, parce que les Français ont tendance à manger au restaurant pendant la pause de midi.

Quel est votre plat préféré ?

Je suis assez gourmand, je ne me limite pas à tel ou tel plat, j'aime ce qui a du goût.

Combien de temps un client reste-t-il table et combien il dépense-t-il en moyenne ?

45 minutes à une heure pour le déjeuner. Il dépense environ 10 euros par repas. Les Français boivent moins de vin qu'avant.

Chez vous, avez-vous plus d'hommes ou plus de femmes ?

Avec ce style de crêperie aux menus plus légers, nous avons plus de femmes. C'est l'essentiel de notre clientèle.

Comment présente-t-on la table en France ?

On met des assiettes différentes pour chaque plat, deux verres, des couverts différents pour chaque plat, une fourchette et une petite cuillère pour le dessert et une serviette.

Est – ce que dans votre crêperie il y a toujours du pain ?

Non, la crêpe a de la farine dans sa composition c'est pourquoi elle remplace le pain.

Qu'est-ce qu'on met d'habitude dans les crêpes ?

Les éléments du choix des clients d'après la carte qui est très variée. Comme type de crêpe il y a des galettes de sarrasin pour le plat principal et des galettes de froment pour le dessert. Mais il y a aussi des glaces qui vont avec des crêpes. (Ndrl. Et des nougats glacés qui ont ravis nos jeunes journalistes!).

Quel est le lien entre les crêpes et le nom du restaurant, Ancre Marine ?

Les crêpes sont spécifiques de la Bretagne, mais je suis angevin. En fait, nous avons choisi ce nom par attachement à l'univers marin et parce que nous ne sommes pas loin de la mer.

Quelle est la capacité du restaurant et combien de personnes travaillent

ici ?

Le format du restaurant peut contenir cinquante personnes. Trois personnes travaillent en même temps: une dans la cuisine, une au service et une polyvalente.

Quel jour de la semaine il y a –t-il plus de monde ?

On ne peut plus dire quel jour il y aura le plus de personnes, ce n'est pas forcément le vendredi ou samedi. C'est quand les gens sont libres.

A qui est destiné ce restaurant ?

Aux familles qui viennent ici avec leurs enfants. Ils aiment les glaces et les crêpes. C'est un endroit pour les jeunes, même en bas âge. C'est aussi une étape sur la route de Paris à l'Espagne. Partant assez tôt de Paris, on est à la hauteur de Saint Jean d'Angély à l'heure du déjeuner. Très nombreux sont alors les gens qui quittent l'autoroute à Saint Jean d'Angély pour venir déjeuner ici. Bien souvent ils réservent avec leur téléphone portable depuis la voiture avant de quitter l'autoroute.

Ancre Marine, 12, place du Marché
Saint Jean d'Angély

Bogdan Alexandru Radoi
Adina Achim
Alexandru Banu
Aura Ganda



La société Cotnari SA (nord-est de Bucarest dans la province historique de Moldavie) a gagné trois médailles au concours international des vins "Ljubljana 2006", soit l'un des plus anciens concours organisés sous le patronage de l'Organisation internationale de la vigne.

Y ont participé 500 vins en provenance de 25 pays. Trois médailles (une d'or et deux d'argent) ont été attribuées aux vins produits par Cotnari SA :

Le vin "Grasa de Cotnari 2002" - médaille d'or,

Le vin "Grasa de Cotnari 2000" - médaille d'argent,

Le vin "Grasa de Cotnari 1984" - médaille d'argent.



De Călărași à Saint Jean d'Angély, un chemin : le savoir.

Nous avons été très surpris quand nous sommes arrivés au lycée Louis Audouin-Dubreuil, de découvrir que les français ne donnent pas beaucoup d'importance aux langues étrangères. En effet, en Roumanie, les élèves apprennent plusieurs langues. Par exemple : Andrutza et Ioana (17 ans) apprennent l'anglais, le français, le latin, l'italien, l'espagnol et l'allemand.

En France, les élèves littéraires peuvent apprendre au maximum quatre langues étrangères comme l'anglais en LV1, l'espagnol ou l'allemand en LV2, une seule en LV3, au choix russe, japonais, arabe, italien, etc. et en option facultative ils peuvent choisir une langue ancienne: latin ou grec.

Vincent Lhuguenot, l'intendant du lycée Louis Audouin-Dubreuil tient cependant à préciser: « Nous donnons de l'importance aux langues étrangères, et par exemple dans le lycée il y a une classe européenne qui se commence en seconde. Dans cette classe on apprend une matière (maths ou histoire /géographie...) dans une langue étrangère ».

Ce qui nous a étonnés aussi c'est que dans le lycée il y a plusieurs salles d'ordinateurs autre que le C.D.I. Les ordinateurs du C.D.I. servent surtout pour les recherches bibliographiques. C'est une salle de travail polyvalente. A l'inverse en Roumanie nous avons une bibliothèque où l'on vient chercher des



Centre de Documentation et d'Information.

livres, mais on ne les lit pas sur place. Les salles dédiées aux ordinateurs sont des laboratoires réservés exclusivement aux travaux informatiques.

Nous avons remarqué que les élèves du lycée Louis Audouin-Dubreuil commencent les cours à 8h et finissent à 17h30. Ils ont entre 12h et 13h30 le temps de manger. Entre 8h et 12h et entre 13h30 et 17h30 ils ont des pauses de 5-10 minutes. Par contre, en Roumanie c'est différent: les élèves commencent aussi à 8h mais ils finissent plus tôt, sans interruption autre que de petites pauses de dix à vingt minutes, ça dépend du programme.



Self service.

Nous avons découvert que les élèves mangeaient dans un self service, alors qu'en

Dans le système professionnel les élèves font des études courtes et apprennent un métier.

La section générale est la continuation du collège, c'est plus théorique et il y a des filières littéraire, scientifique et économique et sociale. Alors que dans notre lycée de Roumanie la section professionnelle n'existe pas.

En France et en Roumanie on est libre de s'habiller comme on veut mais on doit être décent et on ne doit pas porter des signes religieux.

Dans un lycée français les règles les plus importantes sont :

Être sérieux pour réussir son avenir.

Respecter l'environnement du lycée. (infrastructure, élèves, professeurs, personnels)

Se respecter et travailler ensemble.

Malgré la différence de leurs lycées, les élèves français et roumains ont le même point de vue sur le respect et le travail qui sont pour eux deux valeurs importantes.

CISMARU Alexandra
SURCEL Ioana
DALLET Antoine
CROSMAN Cătălina.

Comité de rédaction:

NECULA Bogdan
RĂDOI Bogdan
CISMARU Alexandra
TĂNASE Cristian
DALLET Antoine
ACHIM Adina
CROSMAN Cătălina
SAIZESCU Liviu
SURCEL Ioana
GÂNDEA Aura
BANU Alexandru
MARQUEBIELLE Jean-Michel.

Roumanie les élèves mangent un petit en-cas dans une salle de classe ou dans le couloir. Dans le lycée il y a des sortes de petites boutiques où on peut acheter des chips, des biscuits, des sandwiches et autres.

Il est vrai que vers 14h ou 15h ils sont de retour à leur domicile.

Pour les élèves français, il existe 3 statuts: les internes qui dorment au lycée, mangent le matin, midi et soir au self, les demi-pensionnaires qui mangent seulement le midi, les externes n'y mangent pas.

Les élèves ont une carte magnétique avec la quelle ils payent leur forfait au début de chaque trimestre. Le même système existe en Roumanie.

Nous nous sommes intéressés aussi à la notation du travail des élèves. En Roumanie les évaluations vont de 1 à 10 et en France de 1 à 20. Dans les deux cas il faut avoir la moyenne pour passer.

Dans le système scolaire français il y a deux grands profils: général et professionnel.