

Intercultural Eventmanagement and Training



Participating Organizations



2nd NEWSLETTER (FR)

2013-1-AT1-LEO04-09878

RECHERCHE - recherche approfondie dans le domaine de la gestion de l'événement interculturel et la formation de gestion d'événements

Avec le partage de l'information les partenaires des pays participants ont constaté que:

- il ya un manque de programmes d'apprentissage actif expérimentales spécifiques dans le domaine;
- il ya un manque de connaissances spécifiques dans le comportement culturel des hôtes et des invités à la fois sur les activités de formation professionnelle théorique et pratique dans le domaine, il est donc nécessaire de prévoir une forte prise de conscience des spécificités culturelles nationales de chaque pays participant ;

Événement en Allemagne - Day Old Hag`s

Le GFWH GmbH organise des événements autour de différents métiers à l'occasion du début de chaque année le bien nommé "Altweiber" (Jour de la vieille sorcière) .Cette fête se termine généralement dans un événement à la Chambre de l'artisanat et des métiers spé-

■ il ya un manque de compétences en langues tierces (en plus de la langue maternelle et de l'anglais) entre le groupe cible du projet: le personnel, les formateurs et les stagiaires;

■ il ya un manque de communication et la coopération entre les établissements de formation professionnelle, des PME et des organismes publics travaillant dans le domaine;

■ il ya un faible taux de mobilité des experts et stagiaires travaillant dans le domaine dans les pays des partenaires impliqués.

cialisés à Dusseldorf et dans le centre historique de Düsseldorf.

Le Carnaval couvre une période de trois mois. Voilà pourquoi il est appelé le «cinquième saison» en Alle-

This project has been funded from the European Commission. This publication reflects the views only of the author and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

European Bridges Association
www.european-bridges.com
office@european-bridges.com

Gesellschaft zur Förderung der
Weiterbildung im Handwerk mbH
www.handwerk-nrw.de
office@handwerk-nrw.de

ELEPHANT MUSIK Association
www.elephantmusik.fr
office@elephantmusik.fr

Vondi Consulting
www.vondi.eu
office@vondi.eu

I.E.S. Reyes Catolicos
web: www.iesreyescatolicos.es
office@iesreyescatolicos.es

Kultur Sanat Eğitim Akademi
Derneği
www.ksead.org
office@ksead.org

magne. Traditionnellement, il commence à Jour de la Saint-Martin, le 11 Novembre à 11.11 heures. Les points fort de la fête sont les jours avant la saison du carême chrétien, en commençant par le "carnaval des femmes" et se terminant six jours plus tard le mercredi des Cendres. Il est essentiel de considérer les aspects inter-culturels de l'organisation de cet événement. En outre Altweiber avec ses caractéristiques régionales divergentes est une occasion idéale pour étudier l'histoire de la langue allemande.

Le Carnaval des femmes, appelé "Altweibertag" ou "Weiberfastnacht", annonce le carnaval de rue. En ce

jour, de nombreux magasins sont fermés dans la plupart des bastions du carnaval de la Rhénanie comme Cologne et Düsseldorf, et les centres-villes sont remplis de gens venus faire la fête toute la journée. Les femmes dépassent de souveraineté de façon symbolique et conquièrent l'Hôtel de Ville dans certaines villes. Les sangles comme symboles de l'autorité masculine sont coupés avec des ciseaux, la consolation est plus un «Bützje», un baiser sur la bouche avec les lèvres pincées.



Recettes de l'Allemagne - Soupe aux pois

Ingrédients:

- 150 g de petits pois secs
- 1/2 litre d'eau
- 150 grammes de bacon
- 100 g de poireau, couper en fines rondelles
- 100 g de carottes, coupez les en petits cubes
- 50 g de céleri pelé
- 150 g de pommes de terre, les couper en petits cubes
- 1 feuille de laurier
- 1 oignon, coupé en petits morceaux
- 1 soupe huile de cuillère
- 250 millilitres de bouillon
- 150 grammes de bockwurst
- poivre

Mode de cuisson:

Faire tremper le pois toute la nuit dans 1/2 litre d'eau.

Cuire les petits pois le lendemain dans cette eau. Ajouter le bacon après 30 minutes et laisser cuire encore 30 minutes. Ajouter les poireaux, la carotte et la pomme de terre-pièces ainsi que la feuille de laurier.

Prenez une petite casserole et faire rôtir les morceaux d'oignons doucement dans l'huile chaude, puis les ajouter à la soupe. Ajouter le céleri pelé. Maintenant, ajoutez le bouillon et laisser cuire encore 30 minutes.

Ensuite enlever le céleri pelé, la feuille de laurier et le bacon. Maintenant, réduire la soupe avec un pilon légè-



rement. Maintenant, coupez le lard en petits morceaux et servir avec des morceaux de bockwurst dans la soupe. Ajouter le poivre . Le sel n'est pas nécessaire en raison de bacon et bockwurst. Enfin chauffer la soupe

pendant 30 minutes à feu doux. Remuez de temps en temps

Bon appetit!

Recettes de l'Allemagne - Campari Tocco Rosso

ingrédients:

- 1 partie Campari
- 1 partie sureau sirop
- 3 parties Prosecco
- feuilles de menthe fraîches
- Les glaçons

Mode de cuisson:

Mettre les cubes de glace dans un verre de vin et le remplir avec Prosecco. Ajouter le Campari, sureau-sirop et feuilles de menthe et mélangez soigneusement.

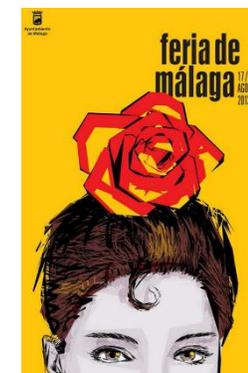
Événement en Espagne - Feria et traditions

La fete andalouse est célébrée dans la plupart des villes et villages à un certain moment entre le printemps et l'automne, et pour la population cela signifie beaucoup plus que des vacances . ces fetes sont tres populaires et attendus.

Certaines villes, comme Málaga, Cordoue et Séville attirent notamment attirent des millions de visiteurs tandis que d'autres, comme la feria de Vélez-Málaga ou Torremolinos, sont une version beaucoup plus petite; une fête de rue exubérante où tout le monde connaît tout le monde et des parents qui ont déménagé retournent pour rejoindre leurs familles dans la célébration annuelle. Il y a une rivalité de brevet entre les deux principales villes andalouses, Séville et Malaga - surtout quand arrivent les festivités.

En Avril, Séville se dote de quelque chose comme 500 000 lumières pour l'inauguration de la foire annuelle de la ville. Dans un véritable esprit compétitif, Malaga cherche à faire mieux et en 2004, il a été signalé que ils ont presque touché le demi-million - et donc la surenchère continue.

Ce festival de lumière la nuit est juste un aspect de la «Feria de Málaga. La nuit inaugurale de la Foire est lancé avec le traditionnel 'Pregón de la Feria '(discours d'ouverture) lu depuis le balcon Mairie, suivie à minuit, par un feu d'artifice grandiose. Ce «Big Bang» est un magnifique spectacle de Malaga mais également une prouesse technique et elle est mieux apprécié du Port de Malaga ou la vue est degage et où des milliers de personnes se rassemblent pour admirer cette scène magique.



This project has been funded from the European Commission. This publication reflects the views only of the author and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Recette d'Espagne - Paella

Ingrédients :

- 570ml / 1 pinte de riz
- 1 cuillère à café de paprika
- 125ml / 4 fl oz de vin blanc sec
- 1,2 litres / 2 pintes de bouillon de volaille, chauffée avec des brins de safran cuil ¼
- 8 cuisses de poulet, chaque haché dans la moitié et bruni
- 18 petites palourdes et moules nettoyées 18
- 110g / 4 oz pois frais ou congelés
- 4 grosses tomates, épépiné et coupé en dés
- 125ml / 4 onces liquides bonne huile d'olive
- 1 tête d'ail, les clous de girofle séparés et pelées
- 12 crevettes crues jumbo, dans des coquilles
- 450g / £ 1 calmars, nettoyées et coupées en morceaux de bouchées
- 5 cuillères à soupe de persil haché et flatleaf citron
- Sel et poivre noir fraîchement moulu

Recettes de l'Espagne - Gazpacho

Ingrédients:

- 100g légèrement rassis de pain blanc croustillant, trempée dans l'eau froide pendant 20 minutes
- 1 kg de tomates bien mûres, coupées en dés
- 1 mûrs poivron rouge et 1 poivron vert, épépiné et coupé en dés
- 1 concombre moyen, pelées et coupées en dés

Mode de cuisson:

- Chauffer la moitié de l'huile d'olive dans une poêle à paella ou une casserole à fond épais. Ajouter l'ail, l'oignon et le poivron et de la chaleur jusqu'à ce qu'ils ramollissent. Ajouter le riz et remuer jusqu'à ce que tous les grains de riz soient bien enrobés et brillant. Maintenant, ajoutez le paprika et le vin blanc sec et quand il bouillonne, versez le bouillon de poulet chaud, ajouter les cuisses de poulet et cuire pendant 5-10 minutes.
- Maintenant, placez les palourdes et les moules dans le plat avec le reste. Saupoudrer les petits pois et les tomates hachées et continuer à cuire doucement pendant 10 minutes.
- Pendant ce temps, chauffer le reste d'huile avec les gousses d'ail dans une casserole et ajouter les crevettes. Frire rapidement pendant une minute ou deux, puis les ajouter à la paella. Maintenant, faites la même chose avec le calmar et les ajouter à la paella.

- 2 gousses d'ail, pelées et écrasées
- l'huile d'olive vierge 150ml supplémentaire
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de Xérès
- Sel, au gout

Mode de cuisson:

- Mélangez les tomates en dés, les poivrons et le concombre avec l'ail écrasé et l'huile d'olive dans le bol d'un



This project has been funded from the European Commission. This publication reflects the views only of the author and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

robot culinaire ou au mélangeur. Essorer le pain, déchirer grossièrement en morceaux et ajouter au mélange.

■ Mélanger jusqu'à consistance lisse, puis ajouter le sel et le vinaigre au goût et bien mélanger.

Événement en France - Festival de Jazz

En 2004, l'idée d'un Festival musical des Puces voulait rénover cette tradition qui anima les bars et les brocantes pendant près d'un siècle. A cette époque, gitans, accordéonistes et chanteurs tenaient le pavé, de Montmartre aux anciennes «fortifs». Autour du commerce, de la chine et de la biffe, les bars et les marchés bruisaient de musique. La guerre, puis l'urbanisation finira par repousser toujours trop loin les «gens du voyage». Dans les années 70, Didier Lockwood et Malik jouèrent pour les grévistes de l'usine Chaix au coeur de cette identité sociale et culturelle forte et complice. «Des bars légendes :

■ Passez le mélange à travers une passoire fine, puis couvrir et réfrigérer jusqu'à ce que bien frais.

Louissette, Picoles, la Chope... ont admirablement résisté et maintenu cette diversité. Mais il fallait raviver la flamme de l'extérieur, avec le soutien puissant et fédérateur de Didier» se rappelle Malik. De là est né l'idée d'un Festival auquel participent Cap St-Ouen (l'ancienne usine Chaix!), les bars et les marchés, les grands noms du jazz manouche, du swing musette, de la chanson française et de la gouaille...avec un succès évident.

Recettes de France - Beef Bourguignon

Ingrédients:

- 500 g de boeuf à bourguignon
- 500 g de joue de boeuf
- 200 g de lard fume
- 100 g d'oignons blancs grelots
- 8 gousses d'ail
- 3 carottes
- 2 navets
- thym, laurier
- 1 bouteille de Bourgogne de table
- 1 verre de cognac ■ moutarde à l'ancienne de Meaux
- persil plat

- huile d'olive
- sel, poivre du moulin blanc et noir
- mélange 4 épices
- 3 morceaux de sucre

Instructions de cuisson

24 heures à l'avance : couper le boeuf en gros dés et dégraisser au maximum. Le mettre dans un plat avec les oignons, l'ail, le bouquet garni et le sucre. Saler et poivrer à votre goût, puis ajouter les carottes coupées en 8 morceaux, les navets coupés en 4 quartiers, 1 cuillère à



This project has been funded from the European Commission. This publication reflects the views only of the author and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

soupe de mélange 4 épices. Bien mélanger les morceaux et les arômes dans un gros saladier, ajouter alors le vin et le cognac (en dernier).

Entreposer au réfrigérateur 24 heures en remuant tous les 6 heures.

Le lendemain, égoutter le tout en récupérant la marinade filtrée au chinois.

Faire chauffer de l'huile d'olive dans un faitout pouvant aller au four, jusqu'à ce qu'elle soit fumante. Y saisir les morceaux de viande et bien les colorer.

Recettes de France - Orangeade au Cointreau

Ingrédients (pour une personne):

- 3 cl Cointreau
- 1 cuillère à soupe de jus d'orange
- soupe de citron 1 cuillère à soupe
- 1 citron (1/2 vaisselle)
- 25 cl d'eau gazeuse

Ajouter alors les morceaux de lard coupés en lamelles, puis dorer encore 5 mn.

Ajouter les légumes sans le bouquet garni, puis couvrir de la marinade. Cuire 20 mn à feu fort, puis mettre le faitout au four 1h à 180°C.

En fin de cuisson, ajouter 2 cuillères à soupe de moutarde à l'ancienne.

Présenter le faitout à table. Parsemer de persil plat haché. C'est prêt!

Instructions de cuisson

- Remplissez un grand verre à cocktail à glaçons
- Versez Cointreau, citron et d'orange
- Finir de remplir avec Perrier
- Décorez le verre avec un demi-tranche de citron

Profitez!

