

PROGRAMME

22/11
2025
GOUVIEUX



**Chouette,
DE LA
LUSOPHONIE !**

En partenariat avec Plaisir de Lire



BIBLIOTHEQUE



Lusophonie

La lusophonie (ou *lusofonia* ; issu du nom de la province de Lusitanie) est l'ensemble des identités culturelles, régions, pays et communautés liés à la locution du portugais comme l'Angola, le Brésil (qui est le plus grand pays lusophone avec plus de 200 millions d'habitants), le Cap-Vert, la Guinée-Bissau, Macao, le Mozambique, le Portugal, Sao Tomé-et-Principe, et le Timor oriental.

La Galice, communauté autonome espagnole, est un membre observateur de la communauté des pays de langue portugaise.

On compte près de 220 millions de lusophones natifs à travers le monde.



Senhoras, senhores e crianças ! Sejam bem-vindos a biblioteca !

Je m'appelle Carolina. J'ai quitté le Portugal, mon pays, en 1974, au moment où la révolution menée par de jeunes officiers a renversé la dictature fasciste de Salazar, mise en place en 1926. Les œillets rouges symbolisent maintenant la libération du Portugal.

Les Portugais ont le sens de l'accueil, ils sont très attachés aux valeurs humaines et toujours très enthousiastes. Vous serez facilement invités à partager un repas si vous sympathisez avec des Portugais. Ce sont des personnes fières de leur très riche culture.

Ils sont majoritairement catholiques. Dans de nombreuses villes ont lieu des fêtes folkloriques comme celle de Viana do Castelo.

Dans les restaurants, les plats typiques de bacalhau, ou pastel de nata, sont à l'honneur, sans oublier o vinho do Porto.

Les villes sont décorées d'Azulejos que l'on peut également admirer dans un musée à Lisbonne.



O mahlào

<https://www.youtube.com/watch?v=11b4wRfS-tk>

Ai Malhão, Malhão
Ai Margaridinha! (bis)
Eras do teu pai, ai tirim-tim-tim
Mas agora és minha! (bis)

Eh Malhão, Malhão
Eh Margaridinha !
T'étais la fille de ton père,
Mais maintenant tu es mienne !

Un autre symbole : le coq Portugais ! Il représente la foi, la justice, la chance et le courage. Il incarne l'idée que la vérité triomphe toujours. Voici son histoire.

O galo de Barcelos/ Le coq de Barcelos



*
* *

Bonjour à tous,

Je m'appelle Alicia. Je suis la petite fille de Carolina. Je suis d'origine Portugaise. Je vais vous chanter une chanson que ma mère me chantait quand j'étais bébé pour me calmer :

O Rosa Arredonda a Saia / Oh Rose, arrondis ta jupe

A saia da Rosa	La jupe de Rose
Ó Rosa arredonda a saia	Oh Rose, arrondis ta jupe
Ó Rosa arredonda-a bem	Oh Rose, arrondis-la bien
Ó Rosa arredonda a saia	Oh Rose, arrondis ta jupe
Olha a roda que ela tem.	Regarde comme ronde, elle est bien
Olha a roda que ela tem	
Olha a roda que ela tinha	Regarde comme elle est ronde
Ó Rosa arredonda a saia	Regarde comme elle était ronde
Pra que fique redondinha.	Oh Rose, arrondis ta jupe
	Pour qu'elle reste bien ronde.

Aquarela do Brasil / Aquarelle du Brésil

<https://www.youtube.com/watch?v=LZkvhpgX6g4>

Brasil	Brésil
Meu Brasil brasileiro	Mon Brésil brésilien
Meu mulato inzoneiro	Mon métisse fauteur de troubles
Vou cantar - te os meus versos	Je te chanterai mes vers
O Brasil, samba, que da	Brésil, samba, qui donne
Bamboleio que faz gingar	Le balancement qui te fait balancer
O Brasil do meu amor	Le Brésil de mon amour
Terra de nosso senhor	Terre de notre Seigneur
Brasil, Brasil	Brésil, Brésil
Pra mim, Pra mim	Pour moi, Pour moi
O esse coqueiro que da coco	Oh ce cocotier qui porte des noix de coco
Aonde amarro a minha rede	Où j'attache mon hamac
Nas noites claras de lua	Par les nuits claires de lune
Brasil, Brasil	Brésil, Brésil
O oi essas fontes murmurantes	Oh bonjour ces sources murmurantes
Oi onde eu mato minha sede	Oh où j'étanche ma soif
E onde a lua vem brincar	Et où la lune vient jouer
Oi, esse Brasil lindo e trigueiro	Oh, ce beau et sombre Brésil
E o meu Brasil brasileiro	Et mon Brésil brésilien
Terra de samba e pandeiro	Terre de samba et de tambourin
Brasil, Brasil	Brésil, Brésil
Pra mim, Pra mim	Pour moi, Pour moi

« **Sejam muito Bem-Vindos e obrigado a todos pela presença** »

Je m'appelle Janaina. J'ai 45 ans et je suis brésilienne.

Je vis en France depuis 2019, et ici à Gouvieux depuis 2021.

Mon mari a été muté par son entreprise, c'est pourquoi nous avons déménagé avec nos deux enfants. Bien sûr, le Brésil me manque, mais je me sens très bien accueillie par tout le monde ici à Gouvieux.

Comme le dit Jorge Ben Jor, le Brésil est un :

« Pays tropical, béni par Dieu et beau par nature, et en février, il y a le Carnaval ! »

C'est un pays vaste, avec une immense diversité naturelle et des paysages magnifiques.

Mais le meilleur du Brésil, ce sont ses Brésiliens ! Nous sommes un peuple : Accueillant, sympathique, Joyeux et très résilient.

Je suis née dans le Sud-Est du pays, loin de Rio de Janeiro, à 600 km de la ville de São Paulo.

Le Brésil est très riche en termes de culture et surtout de gastronomie. Certains plats et desserts sont célèbres dans tout le pays :

- La célèbre Feijoada
- Le Churrasco (barbecue brésilien)
- Le Brigadeiro (dessert au chocolat)
- La Caipirinha (le cocktail national)

L'incontournable : le Carnaval ! les plages ! et la nature !

Comme tout le monde le sait, en février, c'est le Carnaval ! Le pays entier s'arrête pour faire la fête.

Chaque région a son propre style de Carnaval, mais le plus célèbre reste celui de Rio de Janeiro, avec le défilé des Écoles de Samba, qui est un spectacle vraiment magnifique à voir

Les plages de la grande cote brésilienne, plus de 7 mille km de littorale : Maragogi, Porto de Galinhas, Salvador, Florianopolis

Les biomes uniques : La forêt amazonienne, les chutes d'Iguaçu, la Caatinga, le Cerrado et le Pantanal (la plus grande zone humide tropicale).



Dans le riche folklore brésilien, nous avons choisi de vous présenter deux personnages que les enfants connaissent bien au Brésil :

Saci Paréré / le dauphin rose



Se essa rua fosse minha / Si cette rue était mienne

Se essa rua
Se essa rua fosse minha
Eu mandava
Eu mandava ladrilhar
Com pedrinhas
Com pedrinhas de brilhante
Só pra ver
Só pra ver meu bem passar

Nessa rua
Nessa rua tem um bosque
Que se chama
Que se chama solidão
Dentro dele
Dentro dele mora um anjo
Que roubou
Que roubou meu coração

Se eu roubei
Se eu roubei teu coração
Tu roubaste
Tu roubaste o meu também
Se eu roubei
Se eu roubei teu coração
Foi porque
Só porque te quero bem.

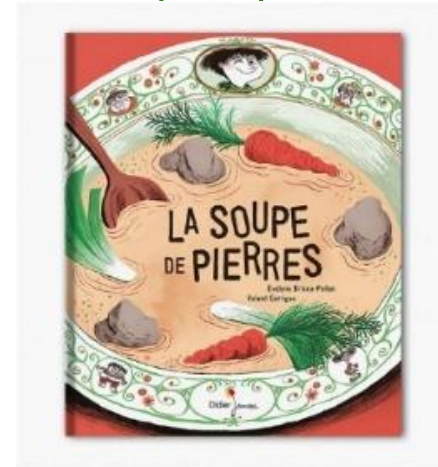
Si cette rue
Si cette rue était mienne,
Je la ferais,
Je la ferais paver
Avec des petites pierres,
Des petites pierres de diamant
Seulement pour voir,
Seulement pour voir mon amour
passer.

Dans cette rue,
Dans cette rue il y a un bois
Qui s'appelle
Qui s'appelle solitude
À l'intérieur
À l'intérieur vit un ange
Qui a volé
Qui a volé mon cœur.

Si j'ai volé
Si j'ai volé ton cœur,
Tu as volé
Tu as aussi volé le mien
Si j'ai volé
Si j'ai volé ton cœur,
C'est parce que
Seulement parce que je t'aime.

Avant de nous retrouver autour de quelques spécialités culinaires, faisons un dernier détour par le Portugal avec cette histoire traditionnelle qui nous va nous mettre l'eau à la bouche

Sopa de pedra



*

*

*



Peut-être avez-vous à présent très envie d'apprendre le portugais. Pour vous y aider, voici la chanson des voyelles :

Começar No A

Hey ! Hey ! Hey ! Hey !	Salut ! Salut ! Salut ! Salut !
Cheguei a casa e abri o meu livro para estudar Para aprender, é preciso saber como é bom cantar Numa canção, escolhe um tema da escola p'ra começar Repete agora comigo estas letras que eu vou gritar	Je suis rentré à la maison et j'ai ouvert mon livre pour étudier. Pour apprendre, il faut savoir chanter. Dans une chanson, choisissez un thème scolaire pour commencer. Maintenant, répétez avec moi les paroles que je vais crier :
Refrão A (A), E (E), A-E-I-O-U A (A), E (E), A-E-I-O-U	Refrain A (A), E (E), A-E-I-O-U A (A), E (E), A-E-I-O-U
Sabes que começou no A, A-A-A E a seguir vem o E, E-E-E Inteligente é com o I, I-I-I O U depois do O faz o A-E-I-O-U Sabes que começou no A, A-A-A E a seguir vem o E, E-E-E Inteligente é com o I, I-I-I O U depois do O faz o A-E-I-O-U	Vous savez, ça commence par A, A-A-A Et puis vient E, E-E-E L'intelligence, c'est avec I, I-I-I Le U après le O fait A-E-I-O-U Vous savez, ça commence par A, A-A-A Et puis vient E, E-E-E L'intelligence, c'est avec I, I-I-I Le U après le O fait A-E-I-O-U
Hey ! Hey ! Hey ! Hey !	Salut ! Salut ! Salut ! Salut !

[Estrofe]
Cheguei a casa e abri o meu livro
para estudar
Para aprender, é preciso saber
como é bom cantar
Numa canção, escolhe um tema
da escola p'ra começar
Repete agora comigo estas letras
que eu vou gritar

Sabes que começou no A,
A-A-A
E a seguir vem o E, E-E-E
Inteligente é com o I, I-I-I
O U depois do O faz o A-E-I-O-U
X 4
Hey!

[Couplet]
Je suis rentré à la maison et j'ai
ouvert mon livre pour étudier.
Pour apprendre, il faut savoir
chanter.
Dans une chanson, choisissez un
thème scolaire pour commencer.
Répétez ces paroles avec moi
maintenant, je vais les crier.

Tu sais que ça commence par A,
A-A-A
Et puis vient E, E-E-E
Intelligent, c'est avec I, I-I-I
Le U après le O fait A-E-I-O-U
X 4
Hé !

SURPRISE!





RECETTES



SOPA DE PEDRA (Soupe aux cailloux portugaise)

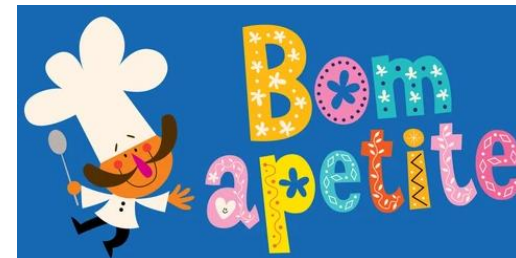


Ingrédients :

- 700 gr de viande de porc : 1 oreille ;1 pied
- 1 saucisse portugaise (chouriça de carne)
- 1 boudin portugais (morcela)
- 1 saucisse "farinheira"
- 800 gr de pommes de terre
- 1kg de haricots rouges
- 2 oignons
- Chou vert (couve lombarda)
- 4 gousses d'ail
- 4 cuillères à soupe de sauce tomate
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 feuille de laurier

Instructions :

- 1- La veille, mettre les haricots à tremper.
- 2- Le lendemain, éplucher les oignons, l'ail et les couper finement.
- Dans une grande casserole d'eau, mettre à cuire les haricots, les oignons, l'ail, la viande, le pied, l'oreille, les saucisses, l'huile d'olive et la feuille de laurier.
- Enlever les saucisses dès qu'elles sont cuites ainsi que la viande, l'oreille et le pied.
- Couper la viande, l'oreille, le pied en petits morceaux et les saucisses en rondelles. Réserver.
- 3- Dès que les haricots sont cuits, enlever le laurier et un bon bol de haricots. Mixer les haricots qui restent dans la casserole.
- 4- Ajouter la sauce tomate dans la casserole, remettre à cuire.
- Si besoin ajouter de l'eau.
- 5- Eplucher les pommes de terre, les couper en petits cubes, couper le chou, mettre le tout à cuire avec les haricots mixés.
- Laisser cuire.
- 6- En fin de cuisson, ajouter les haricots réservés dans le bol, la viande, l'oreille et le pied coupés et les saucisses en rondelles.
- Vous pouvez ajouter un peu de coriandre si vous souhaitez



PASTEIS DE BACALHAU

(Beignets de morue)



Ingrédients :

- 400 g de morue dessalée
- 250 g de pommes de terre
- 3 œufs
- Persil
- Huile d'olive ou de tournesol

Recette :

Eplucher les pommes de terre, les laver et les faire cuire dans l'eau avec les morceaux de morue.

Ecraser les pommes de terre à l'aide d'une fourchette

Emietter la morue finement en veillant à retirer les arêtes

Mélanger les pommes de terre et la morue, puis ajouter les œufs et le persil pour obtenir un mélange suffisamment ferme, si nécessaire saupoudrer une cuillère à soupe de farine (facultatif)

Faire chauffer l'huile dans une poêle

Prélever une cuillère à soupe de la « pâte de morue » déposer le « beignet » dans la poêle d'huile chaude et faire dorer toutes les facettes.

Egoutter les accras obtenus et les déposer sur du papier absorbant

Servir aussitôt avec une salade verte. Ils peuvent également être servis froids.

CALDO VERDE



Ingrédients :

- 2 l d'eau ;
- Un filet d'huile d'olive ;
- 450 gr de pommes de terre ;
- 500 gr de chou portugais (couves) ;
- Une saucisse portugaise ;
- sel

Instructions :

Mettre l'eau dans une casserole ;

Ajouter les pommes de terre épluchées et coupées en gros morceaux ;

Ajouter un filet d'huile d'olive et le sel ;

Mettre à cuire ;

Dès l'ébullition ajouter la saucisse entière ;

Quand les pommes de terre sont cuites, les enlever, les écraser en purée et les remettre dans la casserole ;

Couper la saucisse en rondelles et la garder de côté ;

Ajouter le chou, bien lavé et coupé en rubans très fins (chou déjà coupé en sachets dans les magasins portugais)

Lorsque le chou est presque cuit, ajouter la saucisse coupée et laisser finir la cuisson du chou.

BACALHAU A BRAS

Recette traditionnelle



Ingrédients :

- 600g d'un bon filet de morue ;
- 200g de pommes de terre ;
- 4 gousses d'ail ;
- 3 càs d'huile d'olive ;
- Persil (ou coriandre) ciselé ;
- Poivre du moulin ;
- Quelques olives noires et vertes

Instructions :

Faire dessaler la morue dans beaucoup d'eau, en renouvelant pendant 3 ou 4 jours. Retirer les arêtes, effeuillez la morue. Dans une poêle faites revenir les oignons avec l'huile et disposez les morceaux de morue avec L'ail pressé, faites dorer pendant 5 minutes puis réservez. Avec les pommes de terre, faites des frites en allumettes fines et régulières. Passez les sous l'eau et séchez-les au torchon. Chauffez l'huile à 160 et déposez les frites. Les précuire 4 à 5 minutes. Les mélanger à la morue. Battez les œufs en omelette, poivrez salez et versez-les à la préparation. Le tout doit rester crémeux. Versez dans un plat, décorez-le d'olives et de persil.

RIZ AU LAIT

« Recette de ma maman quand j'étais petite » Carolina



Ingrédients :

- 1l de lait de la ferme (entier) ;
- 140 g de riz ;
- 100g de sucre ;
- 1 gousse de vanille ;
- 2 c à c de cannelle

Instructions :

Versez le lait dans une casserole puis le riz, le sucre et la vanille. Laissez cuire lentement, en remuant de temps en temps pour obtenir une consistance homogène et crémeuse. Versez dans des assiettes et saupoudrez de cannelle.

« Recette très simple mais c'est la meilleure au monde » Carolina

DADINHA DE TAPIOCA



Ingrédients :

- 250 g de tapioca en granulés
- 250g de mozzarella (ou fetta)
- 25 cl de lait
- Sel
- Huile

Préparation :

Avant de commencer le mélange, préparez un plat carré et placez un film alimentaire dans le fond ;

Laissez une certaine longueur de film disponible car vous devrez recouvrir ensuite la préparation une fois versée dans ce récipient ;

Mélangez le fromage râpé avec les granules de tapioca puis versez le lait chaud ;

Versez dans le moule pour que la préparation ait une hauteur de 3 à 4 cm idéalement ;

Recouvrez avec le film alimentaire et placez au réfrigérateur 1 à 2 heures. Lorsque vous sortez le plat. La préparation doit être bien solide afin de pouvoir être découpée facilement en dés, c'est pourquoi je vous recommanderai plutôt de garder la préparation deux heures au réfrigérateur.

Démoulez la préparation et coupez en dés réguliers (environ 3 à 4 cm de côté afin d'obtenir des croquettes qui formeront de délicieuses bouchées).

Vous pouvez alors les frire dans de l'huile bien chaude. Faites attention, il s'agit juste d'un passage rapide, dès que les croquettes prennent un bel aspect doré vous pouvez les retirer.

Vous pouvez également les passer à la poêle avec un peu d'huile.

Dadinhos veut dire « petits dés » ou petits cubes. C'est un apéritif très à la mode au Brésil, vous le retrouverez sous une forme plus ou moins évoluée dans les bars dans la catégorie « Petiscos », équivalent brésilien des tapas.



BRIGADEIRO



Ingrédients

- 300 g de lait concentré sucré
- 3 cuillères à soupe de chocolat en poudre
- 3 cuillères à soupe de beurre
- Vermicelles de chocolat pour l'enrobage

Préparation :

Dans une casserole, versez le lait concentré et ajoutez le beurre. Faites chauffer à feu doux tout en mélangeant avec le fouet jusqu'à ce que le beurre soit complètement fondu ;

Ajoutez le chocolat en poudre à la préparation et mélangez pour obtenir un mélange homogène et onctueux ;

Poursuivez la cuisson à feu très doux, en remuant constamment pour éviter que le mélange n'accroche ou ne brûle. La préparation est prête lorsque le test de la cuillère est réussi (Nappez le dos d'une cuillère de votre préparation, passez le doigt sur la cuillère, le trait laissé par le doigt doit rester nettement visible).

Retirez du feu et laissez refroidir à température ambiante.

Une fois la préparation refroidie, vous pouvez commencer à former les brigadeiros. Graissez légèrement vos mains avec du beurre ; Prélevez une petite portion de pâte et roulez-la entre vos paumes pour former une boule ; Roulez chaque boule dans les vermicelles de chocolat jusqu'à ce qu'elles soient entièrement recouvertes.

PAO DE QUEIJO

Sans gluten !



Ingrédients :

- 3 cuillères à soupe d'huile végétale
- 2 cuillères à café de sel
- 200 g de polvilho doce (fécule douce de manioc)
- 2 oeufs
- 180 g de fromage à pâte cuite (gruyère, emmental, comté...)

Préparation :

Dans une casserole, portez à ébullition 8 cl d'eau, l'huile végétale et le sel ;

Versez le polvilho dans le bol d'un robot, mélangez à vitesse moyenne en ajoutant lentement le liquide chaud jusqu'à l'obtention d'une pâte un peu grumeleuse ;

Laissez tiédir 10 min. Pendant ce temps, préchauffez le four à 180°C (th.7-8) ;

Râpez grossièrement le fromage et réservez.

Mettez le robot en marche et ajoutez le premier œuf ;

Quand l'œuf est bien incorporé, ajoutez le second et continuez de mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte bien lisse, vous pouvez également pétrir vigoureusement la pâte à la main ;

Ajoutez le fromage râpé et mélangez bien ;

Enduisez vos mains d'huile et façonnez 20 petites boules ; Posez-les dans un plat en laissant de l'espace entre chacune d'entre elles ;

Enfournez pour 20 min. Les petits pains doivent être gonflés et bien dorés.

Paçoca de Amendoim



Ingrédients :

- 500 g d'arachides (cacahuètes) grillées, non salées et sans peau ;
- Deux tasses de sucre ;
- Une demi-tasse de farine de maïs jaune ;
- Une cuillère à café de sel.

Préparation :

Mettez les arachides grillées, le sucre, la farine de maïs et le sel dans un hachoir ou un mixeur ;
Mixez jusqu'à ce que le mélange soit très finement moulu et homogène ;
Prenez des moules de votre choix et remplissez-les avec le mélange, en tassant fermement avec les mains pour bien modeler la paçoca ;
Démoulez et c'est prêt à consommer

Ce cycle « Chouette de la Lusophonie » de novembre 2025 prend sa source dans la volonté de l'équipe de la bibliothèque de valoriser les langues et les cultures des adultes allophones de Gouvieux qui, toute l'année, grâce au travail formidable des bénévoles de Plaisir de Lire, se contraignent à l'apprentissage difficile de la langue française.

Ecouter la musique de leurs langues, faire un premier pas curieux vers leurs cultures, était nous semble-t-il une réciprocité nécessaire. Avec le soutien immédiat de la Mairie, nous avons eu un très grand plaisir à construire le programme dont la présentation est dans vos mains avec ce livret. Ce travail fut l'occasion d'échanges joyeux et gourmands.

Nous remercions donc sincèrement les bénévoles et élèves adultes de Plaisir de Lire et tout particulièrement : Carolina ; Marie-Hélène ; Janaína ; Nathalie ; Michèle et Marie-Claude.

A bientôt, pour de nouvelles aventures... ?

