



EDITO

Encore une année chargée d'événements et de rencontres pour le club qui se termine. C'est le moment que nous choisissons pour sortir notre numéro 10 de la revue du club.

Au sommaire:

Page 1: Le deuxième symposium de Veszprém. petit cours de hongrois

Page 2: Présentation du livre "la porte" de Magda Szabo. Recette du porc en aspic, le réseau franco hongrois sur le web.

Bonne lecture!

En avant les rencontres médicales!

Le deuxième symposium franco-hongrois de Veszprém vient d'avoir lieu entre le 11 et le 14 octobre dernier, et, outre les communications scientifiques qui étayent et animent ces rencontres, notons que ce rendez-vous reste une occasion unique aux belligérants de comparer leur technique médicale et chirurgicale, aidant ainsi à chaque fois au rapprochement des professionnels pour construire cette Europe de la santé !

Ce que les politiques rêvent, nous devons le construire ! C'est avec une réelle amitié que ces échanges se perpétuent, élargissant un peu plus à chaque fois le cercle des participants. Ce rendez-vous devient fort apprécié par tous, et chacun y trouve une source d'enseignement, d'enrichissement personnel, et, je souhaite vivement aux troisièmes journées médico-chirurgicales franco-hongroise de Saumur, qui se dérouleront entre le 25 et le 28 septembre 2008 d'amener ce même enthousiasme et cette belle amitié entre les participants.

Nous ne manquerons pas de mettre en ligne le synopsis de cette manifestation avant la fin 2007! Inscrivez-vous pour bénéficier des informations en direct !

Quatre élèves de l'IFSI de Saumur s'apprennent à partir pour un stage en immersion en décembre (troisième du genre pour cette école que nous encourageons naturellement), et pour faciliter leur adaptation, une série de cours de hongrois en accéléré vont leur être dispensés! Cela devrait leur permettre d'évoluer au sein des services de l'hôpital CSOLNOKY de Veszprém avec d'avantage d'aisance ! Nous souhaitons à ces pionnières européennes tout le succès qu'elles méritent !

Composition actuelle du bureau

Nous profitons de cette revue pour vous présenter les membres du bureau actuel du club franco-hongrois:

Président: M. J.Ph. Csajaghy

Secrétaire: M. G. Quenot

Trésorier: Mme C. Harmange

Vice trésorier: Mme F. Besnard



L'équipe du deuxième symposium de Veszprém

Petit cours de hongrois:

Les nombres fractionnaires

Ils se forment par l'adjonction d'un suffixe -d à la racine du nombre cardinal; la voyelle longue de la syllabe finale et de la syllabe centrale devient brève, excepté pour száz (cent):

exemples:

Három (*trois*) devient harmad (*un tiers*)

négy (*quatre*) devient negyed (*un quart*)

öt (*cinq*) devient ötöd (*un cinquième*)

hat (*six*) devient hatod (*un sixième*)

hét (*sept*) devient heted (*un septième*)

tíz (*dix*) devient tized (*un dixième*)

húsz (*vingt*) devient huszad (*un vingtième*)

etc...

Cas particuliers: kettő (deux) forme ketted (un demi), et millió (un million) donne milliomod (un millième).



La porte Magda Szabó

Magda Szabó, née en 1917 à Debrecen est un mythe vivant de la littérature hongroise. Après des études de hongrois et de latin, elle enseigne à Debrecen et travaille pour le ministère de l'éducation. Ses premiers livres sont publiés après la seconde guerre mondiale. Elle est écartée de la société littéraire hongroise dans les années 50 suite à des différents politiques. De retour sur la scène littéraire, elle livre avec "*La porte*" (1987) un chef d'oeuvre magistral pour lequel elle reçoit le prix Femina étranger en 2003.

La porte est une confession intime et dérangeante de l'amour filial qu'elle porte à une aide-ménagère débarquée dans sa vie alors qu'elle s'installe à Budapest après sa retraite forcée. Emerence Metternich de Csabadul s'installe insidieusement dans la vie de Magda Szabó et son mari, tous deux écrivains. Tout d'abord Emerence n'est pas un caractère facile, loin du stéréotype d'une bonne affable et discrète, elle choisit ses clients, impose le tarif et les horaires. L'écrivain la trouve à minuit un jour, à nettoyer la cuisine. Le couple d'écrivains se fâche mais rien n'y fait. Pour se faire pardonner de ses sautes d'humeur Emerence laisse derrière elle des petits cadeaux: un plat cuisiné avec amour, une botte trouvée dans les encombrants et lustrée avec soin, un nain de jardin ébréché. En revanche, Emerence n'attend rien de personne, et n'accepte aucun cadeau en retour des siens. Mais derrière ses petites excentricités, Emerence a un plus grand secret encore, elle ne laisse personne passer le chambranle de sa loge de concierge. Que cache Emerence derrière sa porte?

Plus encore qu'un récit intimiste, Magda Szabó livre aussi avec lucidité une description du microcosme d'un quartier de Budapest. Une atmosphère cristalline, qu'un petit geste anodin, une parole déplacée, peut briser, surtout quand Emerence n'est pas loin.

Emerence Metternich de Csabadul aurait bien pu être ministre parmi les grands et cotoyer Margaret Thatcher; mais si son cynisme et son intégrité, combinés à sa curieuse philosophie de la vie, ne l'avait attachée à faire les ménages, Magda Szabó serait elle "la grande dame des lettres hongroises" ?

La porte est traduit en français et publié aux éditions Viviane Hamy.

Magda Szabó est décédée quelques jours après la rédaction de cet article, le 19 Novembre 2007, à l'âge de 90 ans.

La période des fêtes correspond en hongrie à la saignée du cochon. On trouve donc fréquemment dans les repas traditionnels des recettes à base de porc. Nous vous proposons cette fois la recette du porc en aspic.

Le porc en aspic

Ingrédients: 1kg de tête de porc, 2 pied de porc fendus dans le sens de la longueur, 250g de couenne, 250g de jarret fumé, sel, 5 ou 6 grains de poivre, un petit oignon, 5 ou 6 gousses d'ail, une carotte, un navet et 1 kg de carré de porc.

Mettre à cuire à feu moyen la viande et la couenne bien lavées dans une quantité d'eau suffisante pour les couvrir (environ 1,2l), saler, ajouter les légumes, l'ail et le poivre, et laisser mijoter jusqu'à ce que la viande se sépare de l'os. Une fois la viande cuite, passer le jus dans une étamine mouillée et le mettre au frais dans un plat creux, puis au réfrigérateur lorsqu'il est bien refroidi.

Pendant ce temps, laver et saler le carré de porc, le barder d'un peu de lard de poitrine fumé et le faire dorer au four. Une fois prêt et refroidi, le mettre au réfrigérateur.

Découper la viande froide en tranches minces et les disposer côte à côte contre les parois d'un moule à cheminée. Débitier les légumes cuits en rondelles et en garnir le fond du moule. Oter de la surface du jus gelé la couche de graisse qui s'y est formée, le tiédir et le verser sur la viande disposée dans le moule, très doucement, de façon à ne pas déranger l'ordonnance de la viande et des légumes.

Remettre au réfrigérateur et laisser prendre. Avant de servir, tenir quelques instants le moule au-dessus d'une casserole d'eau bouillante et démouler d'un mouvement vif sur le plat de service. Entourer la viande en aspic de feuilles de salade garnies de betterave en dés, de salade russe, de cornichons etc...

JOYEUSES FETES A TOUS!

Le réseau franco-hongrois sur le web

C'est avec un grand plaisir que nous recevons de plus en plus d'annonces pour des événements centrés sur l'amitié franco-hongroise, et principalement dans la région des Pays de la Loire. Nous encourageons pleinement ces initiatives et nous nous faisons un plaisir par ces échanges de favoriser la communication nécessaire au bon déroulement de ces diverses actions. C'est pour cette raison que régulièrement, sur notre page d'accueil, vous trouverez des annonces de concerts, spectacles et autres événements qui ne sont pas organisés par le club, mais que nous soutenons.

Merci à tous de votre visite, et à bientôt!