

LE MONDE EN LIVRES

# FESTIVAL VO-VF

LA PAROLE AUX TRADUCTEURS

du 4 au 6 octobre 2019

7<sup>e</sup> édition

LIVRET JEUNESSE  
LA POLOGNE

Château du Val Fleury

Gif-sur-Yvette (91)

[www.festivalvo-vf.com](http://www.festivalvo-vf.com)   



Et la participation du Central cinéma



# PROGRAMME

## SAMEDI

10h30-12h

### ATELIER : DRAGONS ET ÉCAILLES

Habille ton dragon d'écaillles de mille couleurs et textures avec l'artiste **Apolonia Stankiewicz**, illustratrice du *Dragon de Wawel* de BAÏKA magazine (n° 14).

À partir de 6 ans

Métamorphose Beaux-Arts

14h-15h30

### ATELIER : CRÉATION DE COUVERTURE DE LIVRE

Drilling ! Un éditeur vous demande de concevoir la couverture de son livre-cd de contes polonais. Plongez dans l'univers d'un studio graphique et créez vous-même une vraie couverture originale avec **Amélie Garcin**, graphiste dans l'édition.

À partir de 7 ans

Métamorphose Beaux-Arts

16h-17h

### CONTES POUR TOUTE LA FAMILLE

Avec **Hooshang** de la médiathèque de Gif.

Pour tous

Parc du Val Fleury ou salle de l'Orangerie

17h-18h30

### ATELIER D'ÉCRITURE : LA POLOGNE

Crée ton histoire sur la thème de la Pologne avec **Laurence Marlin**

À partir de 8 ans

Métamorphose Beaux-Arts

## DIMANCHE

11h-12h30

### SÉANCE CINÉMA

Projection de *La Passion Van Gogh*, un film d'animation britannico-polonais de Dorota Kobiela et Hugh Welchman entièrement peint à la main.

Prix du public au Festival international du film d'animation d'Annecy 2017.

À partir de 10-12 ans

Central Cinéma - Tarif : 5 €

15h-16h

### CONTE POLONAIS : LA PETITE SIRÈNE DE VARSOVIE

Cette légende honore la statue de la petite sirène de Varsovie qui protège la ville.

La musique et les chants s'inspirent de la musique traditionnelle de l'Est de l'Europe.

Avec **Lara Mécili** (chants), **Mauro Basilio** (musique), **Gwenola Sanquer** (conte)

À partir de 5 ans

Parc du Val Fleury ou salle de l'Orangerie

16h-17h

### CONTES PARFUMÉS " À SENTIR ET À RESSENTIR "

Autour d'histoires fascinantes et drôles, le public est invité à humer des parfums et à les retrouver lors d'une chasse au trésor.

Avec **Carole Calvez**, parfumeur pratiquant le conte et la lecture.

À partir de 6 ans

Dans La Cour St Jean



# ÉNIGMES JOUÉ EN LIGNE

Viens faire la connaissance d'**Aneta** et **Wojtek**  
qui te guident tout au long du chemin.

Résous les 5 énigmes et enregistre tes réponses : seule la bonne  
réponse à l'énigme te permet d'avancer à la question suivante  
pour arriver au trésor.

Grâce à un smartphone, connecte-toi sur le site du festival :

[www.festivalvo-vf.com](http://www.festivalvo-vf.com).

En route !





# LES 7 DIFFÉRENCES

Trouve les 7 différences.



# MOTS BARRÉS

Barre les villes polonaises. Tu trouveras le nom polonais de belles demeures que tu peux admirer dans certaines des villes citées.

Z	D	O	L	Z	V	K	S	K
C	P	E	A	M	A	A	O	W
Z	O	I	L	E	R	T	S	A
S	Z	V	U	B	S	O	N	L
O	N	O	B	Y	O	W	O	C
G	A	C	L	T	V	I	W	O
D	N	A	I	O	I	C	I	R
Y	I	R	N	M	E	E	E	W
B	K	C	K	I	E	L	C	E

Bialystok

Cracovie

Lodz

Sosnowiec

Bytom

Katowice

Lublin

Varsovie

Bydgoszcz

Kielce

Poznan

Wroclaw

Mot trouvé \* : .....



# LES MOTS À RELIER

Relie chaque mot polonais au mot français correspondant.

TARAS

BUZIAK

BALKON

BUTIK

TOALETA

ŻYRAFA

LEW

FESTIWAL

BUTELKA

MORZE

BOUTIQUE

BISOU

TERRASSE



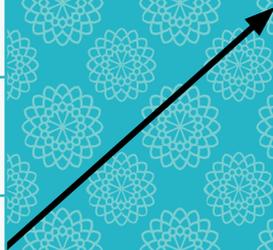
BALCON

FESTIVAL

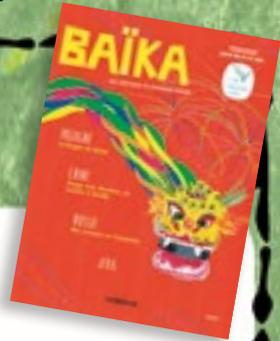


MER

TOILETTE



# Le globe croqueur



## RECETTE

### Le sernik, gâteau au fromage blanc



Beaucoup de pays et de régions ont leur version du gâteau au fromage blanc. Il y a le fiadone corse, le cheesecake anglo-saxon, la vatrouchka russe. Ce qui diffère, c'est le fromage blanc utilisé : en Pologne, on utilise le twaróg. Si tu n'en trouves pas, nous te proposons d'utiliser de la brousse, qui se trouve plus facilement.

## INGRÉDIENTS

### Pour la base du gâteau

20 petits-beurre  
60 g de beurre  
3 cuillères à soupe de sucre  
1 blanc d'œuf

### Pour la partie crèmeuse

600 g de brousse (soit 2 paquets)  
6 œufs  
150 g de sucre  
1 petite brique de crème fraîche (20 cl)  
4 cuillères à soupe de farine  
le jus d'un demi-citron  
1 cuillère à café de levure chimique

+ du papier sulfurisé

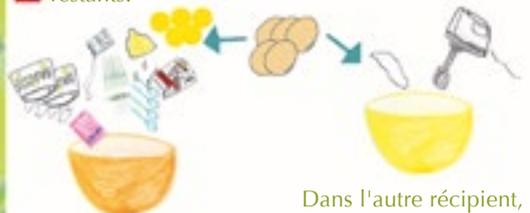
1



Mets 20 petits-beurre dans un torchon propre, et tape dessus comme un dragon en colère avec un objet solide, jusqu'à ce qu'ils soient en miettes. Fais fondre 60 g de beurre dans une petite casserole. Dans un grand bol, mélange vivement un blanc d'œuf (garde le jaune !). Ajoute les petits-beurre écrasés, le beurre fondu et 3 cuillères de sucre. Mélange bien.

Aplatis ce mélange uniformément au fond d'un moule à gâteau, et mets ton plat au réfrigérateur.

2



Dans le récipient qui contient les jaunes (dont celui du premier œuf), ajoute la brousse, le sucre, la crème fraîche et le jus de citron. Ensuite, ajoute la farine et la levure chimique. Mélange bien.

Dans l'autre récipient, bats les 5 blancs en neige.

3

Mélange le contenu des deux récipients, et verse le tout sur la pâte en biscuit.

Laisse cuire au four pendant 1 h à 175 °C. Attends que ce soit froid pour déguster.



# COLORIAGE

Illustration réalisée par Apolonia Stankiewicz pour Baïka magazine (2019).



- 1 : zielony
- 2 : żółty
- 3 : fioletowy
- 4 : pomarańczowy
- 5 : różowy
- 6 : niebieski
- 7 : czerwony

Ne jette pas STP ce livre sur la voie publique. Si tu n'en as plus l'usage, tu peux le jeter dans une poubelle ou le ramener au château du Val Fleury.  
Édition : Festival de W 2019 - Réalisation : S. Mézière - Tirage : 220 ex. - Dépôt légal : septembre 2019. Crédits photos : Elisabeth Trevisan, Freepik, divio1, arcyimonic, brubiz2, redxala, skaska, J. vanDriem, Anastasia, BoomGum, Katsiaryna, Adobe Stock.