

LAN・CAFÉ

だより



December, 2024

2024年12月号

豊橋語学教育研究室

シネクラブ（フランス語カフェ）

2024 年秋学期。ルイ・マル特集

12月2日（月）、16 時40分～、於712教室（7号館）。

『さよなら子供たち』（1967）監督 ルイ・マル 出演 フィリップ・モリエ＝ジュヌー、ガスパール・マネス、ラファエル・フェイト 103 分 フランス語版 日本語字幕付。

1943 年から 1944 年にかけての冬、占領下のフランス。第二学期の始まり。パリ近郊の中学校で、ひとりの寄宿生が新入りの生徒と友達となるが、この友人は、実は身分を偽って身を隠しているユダヤ人であることが発見する。アメリカで 10 年以上を過ごした後フランスに戻ったルイ・マルは、ついにヴィシー体制の悲劇、反ユダヤ主義、密告、それからドイツ軍の存在に結び付いた個人的体験を敢えてスクリーンに持ち込んだ。古典的形式の演出、完璧な時代の再現、写実的心理描写。この善悪二元論を逃れた感動的なヒューマニズム作品は 1974 年の『ルシアン青春』のあいまいさを払拭した。当然のごとく映像作家の成熟期の作品となった『さよなら子供たち』は、1987 年ヴェネチア映画祭金獅子賞、1987 年ルイ・デリック賞、そして七つのセザール賞に輝いた。

（ジャック・シクリエ 《ル・モンド》）

12月9日（月）、16 時40分～、於712教室（7号館）。

『五月のミル』（1989）監督 ルイ・マル 出演 ミウ＝ミウ、ミシェル・ピコリ、ミシェル・デュショソワ 107 分 フランス語版 日本語字幕付。

ジュールの田舎の片隅で巣箱の作業を請け負っていた年老いた庭師レオンが枝から落ちてきたミツバチを頭上を受ける。ミルと呼ばれる養蜂家バールをかぶった六十がらみの男、エミール・ヴュザックがミツバチたちにウェルギリウスを読み聞かせて、彼らを落ち着かせようとする。彼の瀟洒な家の台所では、ミルの母親ヴュザック夫人が、パリのストライキ事件を報じるラジオを聴きながら玉葱を切っている。1968 年の 5 月のことである。少し気分が悪くなってヴュザック夫人は台所を離れ、小唄を口ずさみながら階段を通過して、人形のコレクションのあるソファに倒れ込む。心臓発作だ。彼女は死んだ。召使アデルー愛人でもあるのだが一から知らせを受けたミルは全くどうしてよいかわからなかった。そうは言っても遺言書の開封と葬儀のために家族に知らせねばならない。

長い間アメリカにかかわってきたルイ・マルは、個人的な子供時代の思い出に着想を得た、ドイツ占領時代のカトリック中学でのドラマである『さよなら子供たち』でフランス映画に再帰を果たしていた。そして、ジャン＝クロード・カリエールによって書かれたシナリオに基づいた『五月のミル』は、無礼さと嘲りとユーモアの入り混ざった風俗研究となった。その家族を列挙すると、ボルドーの医者で結婚し双子の母であるミルの娘カミーユ、ミルの姪で恋人のマリ・ロールと一緒に同性愛者クレール、ミルの弟でル・モンド紙のロンドン特派員ジョルジュ、そしてジョルジュのイギリス人妻リリーとなる。

カミーユは、かつて関係のあったヴュザック家の公証人ダニエルと再会する。遺言書はサプライズを隠し持っているが、革命とまで言われた出来事の反響がだんだんと迫ってくると、顔をのぞかせ始めた家庭の悲劇が喜劇へと変化する。そこでは、明らかな気まぐれのもと、人間的真実において、各人の性格が正確に暴露される。ジョルジュの反抗的な息子ピエール＝マランが、彼をヒッチハイクで乗せたトラック運転手のグリマルディと共にやってくる。グリマルディはこの家族をあとにすることができなくて、ひょうきん者としてこれに加わる。春、混乱は、自然の中でのピクニック、共同体生活の計画、オペレッタの曲が流れる中の死者を取り巻くフィランドール踊り（墓堀人はストライキ中）、「ベドウィン族の娘」（1927 年ジョルジュ・ミルトン作のシャンソン）へとつながっていく。

我々は往年のジャン＝ルノワールの快楽主義からあまり遠くないところにいる。しかし、ルイ・マルは心理的写実主義に再びお墨付きを与えた。驚くほどよく演じられている。ただ一点影があるとすれば、トラック運転手の役を演じたブリュノ・カレットが、作品がかかる前に 33 歳で亡くなったことだ。

（ジャック・シクリエ 《ル・モンド》）

12月16日（月）、16 時40分～、於712教室（7号館）。

『ダメージ』（1992）監督 ルイ・マル 出演 ジェレミー・アイアンズ、ジュリエット・ピノッシュ、ルパート・グラウヴ 110 分 フランス語および英語版 日本語字幕付。

一人の男が後に義理の娘になる女性に激しく恋をする。禁断の情熱の絵図。

（ジャン＝フランソワ・ロジェ 《ル・モンド》）

Café Français フランス語カフェ

- Lundi 23 décembre, 16 heures 40 -, au Language Café (Shôfûkan).

« La Réunion de fin d'année de section français » (avec du boisson sans alcool)

Présentation des mémoires par les étudiants de 4ème année,
Information-orientation de l'année 2025 pour les étudiants de 2ème, 3ème
et surtout 1ère année.

- 12月23日(月) 16時40分～、於ランゲージ・カフェ(梢風館)

« 文学部フランス語圏文化専攻年末懇親会 » (ソフトドリンク付き)

卒論発表会 (4年生)
2025年度時間割発表 (2, 3年生)
専攻説明会 (1年生)

- Lundi 6 janvier, 15 heures -, au Language Café (Shôfûkan). (Langage Café Spécial)

« La fête des rois (Épiphanie) » (avec des galettes et du boisson sans alcool)

Animé par les étudiants d'échange d'Orléans

La galette des Rois est un gâteau célébrant l'Épiphanie et traditionnellement vendu et consommé quelques jours avant et après cette date.

La galette des Rois, dans sa version la plus commune en France, est une galette de pâte feuilletée, simplement dorée au four, qu'on mange accompagnée de confitures ; elle peut également être fourrée avec diverses préparations : frangipane, fruits, crèmes, chocolat... Dans le Sud de la France, on appelle généralement "galette des rois" une brioche en forme de couronne (la version en pâte feuilletée étant qualifiée de "parisienne"). Mais on trouve aussi des galettes à base de pâte sablée dans l'ouest. Le gâteau des Rois est une brioche aux fruits confits.

La tradition veut qu'elle soit l'occasion de « tirer les rois » à l'Épiphanie : une fève est cachée dans la galette et la personne qui obtient cette fève devient le roi de la journée et a le droit de porter une couronne de fantaisie. Dans le circuit commercial, dans la seconde moitié du XX^e siècle, les boulangers fournissent avec la galette une couronne en papier doré à usage unique. Plus traditionnellement chaque famille réalise et conserve une ou plusieurs couronnes artisanales. Il est dit que le bénéficiaire de la fève doit offrir la prochaine galette, cependant, aucune source fiable ne permet d'affirmer ou d'infirmer formellement cette tradition. C'est le plus jeune des convives, caché sous la table, qui décide de la distribution des parts.

(Wikipédia)

- 1月6日(月) 15時～、於ランゲージ・カフェ(梢風館)。(ランゲージ・カフェ特別版)

« ガレット・デ・ロワ (公現祭) » (お菓子とソフトドリンク付き)

ファシリテーター：オルレアン大学からの交換留学生

ガレット・デ・ロワ (仏: galette des rois) は、公現祭の日に食べるフランスの菓子である。[...]

フランスの地方ごとに少しずつ異なるが、最も一般的なものは紙の王冠がのった折りパイにフランジパーヌ(アーモンドクリーム)が入ったパイ菓子で、中にフェーヴ(fève、ソラマメの意)と呼ばれる陶製の小さな人形が一つ入っている。公現節(1月6日)に家族で切り分けて食べ、フェーヴが当たった人は王冠を被り、祝福を受け、幸運が1年間継続するといわれる。名称の「ロワ」(王たち)とはフランス語で「ロワ・マージュ」(rois mages)と呼ばれる東方の三博士のことである。

伝統的には、家族が集まった中で一番小さい子供をテーブルの近くに呼び、目隠しをさせて大人の誰かが切り分け、この子供に誰に配るかを指名させる。そして、昔は毎週末家族が集まって食事をするのが常であったので、フェーヴが当たった者は次の週末の会食の際にガレット・デ・ロワを自作するか購入して皆に供した。この際、前回王冠を手にした者は、この者が男性であった場合は女王を、女性であった場合は王を家族の中から選ぶ。子供を喜ばせるため、しばしばこの女王か王は子供が選ばれる。そしてこの行事はだいたい1月一杯の間行われる。元々フェーヴは本物のソラマメだったが、1870年に陶製の人形が使われるようになった。現在ではプラスチック製のフェーヴもある。

(ウィキペディア)



2024年 12月

LANGUAGE・CAFÉプログラム

EC (English Café) : 3時限目

CF (Café Français) : 5時限目

日	月	火	水	木	金	土
12/1	2 EC	3 CF	4 EC	5	6 EC	7
	Student-led Seminars  Angela Wolf	 DUBERT Davy	Student-led Seminars  Angela Wolf		Student-led Seminars  Ashley Bartholomy	
8	9 EC	10 CF	11 EC	12	13 EC	14
	Student-led Seminars  Angela Wolf	 DUBERT Davy	Student-led Seminars  Angela Wolf		Student-led Seminars  Ashley Bartholomy	
15	16 EC	17 CF	18 EC	19	20 EC	21
	Student-led Seminars  Angela Wolf	 DUBERT Davy	Student-led Seminars  Angela Wolf		Student-led Seminars  Ashley Bartholomy	
22	23 EC	24 CF	25	26	27	28
	Student-led Seminars  Angela Wolf	 DUBERT Davy				
29	30	31				
<p>お知らせ</p> <p>年明けのLanguage Caféは 授業日同様1/6(月)再開予定です</p>						

Language Café 昼休みの部: English Café : 月・火・水・金
Café Français : 月・金
Global Café : 火(at723教室)

※プログラムは変更することがあります。

LAN-CAFÉ だより 2024年12月号(第52号)
WEB版URL :
<http://taweb.aichi-u.ac.jp/tgoken/kikanshi.html>
2024年11月27日発行
発行: 愛知大学豊橋語学教育研究室
〒441-8522豊橋市町畑町1-1
TEL : (0532) 47-4170
URL : <http://taweb.aichi-u.ac.jp/tgoken>