



ΚΟΥΛΤΟΥΡΑ ΚΑΙ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΣ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ:

Γαστρονομία	σελ. 2
Γαλλόφωνες Χώρες	σελ. 15
Έθιμα και Γιορτές	σελ. 19
Διάσημα Πρόσωπα και Μεγάλες Προσωπικότητες	σελ. 27
Βιβλία	σελ. 42
Ταινίες	σελ. 43
Μουσική	σελ. 45

ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ

Γενικές Πληροφορίες

Το φαγητό είναι η αγαπημένη συζήτηση των Γάλλων. Λατρεύουν να πηγαίνουν σε εστιατόρια, να ανταλλάσσουν γευστικές εμπειρίες και να αγοράζουν από μαγαζιά διάφορα τοπικά προϊόντα. Άλλωστε, η Γαλλική Γαστρονομία είναι από τις πιο διάσημες στον κόσμο και η ιστορία ξεκινάει από το 16^ο αιώνα. Ας μην ξεχνάμε ότι πολλές λέξεις, όπως "μενού", "σεφ", "μετρ" κ.α., χρησιμοποιούνται παγκοσμίως, καθώς επίσης και τρόποι μαγειρικής (π.χ. α λα κρεμ, καραμελέ, σωτέ...).

Απαραίτητοι συνοδοί των Γαλλικών πιάτων είναι τα γαλλικά τυριά και κρασιά, τα οποία βρίσκονται σε αφθονία στη Γαλλική Κουζίνα και αριθμούν πάρα πολλά είδη. Τα πιάτα έχουν συνδεθεί με την πολυτέλεια γιατί, κατά τη μεγάλη της ανάπτυξη η Γαλλική Γαστρονομία, στόχευε στην ικανοποίηση και τον εντυπωσιασμό της ελίτ της χώρας. Ξοδεύονταν υπέρογκα ποσά για τη δημιουργία νέων πιάτων και οι τολμηροί σεφ δοκίμαζαν εξεζητημένες διακοσμήσεις. Έτσι, ονομάζεται πλέον εναλλακτικά και "Υψηλή Κουζίνα".

Η κουζίνα στο μεγαλύτερο μέρος της χώρας είναι λιπαρή, λόγω των αντίστοιχων προϊόντων που υπάρχουν σε αφθονία και των κλιματολογικών συνθηκών. Εκτός από το Νότιο κομμάτι της χώρας, όπου παράγεται ελαιόλαδο και μπόλικά λαχανικά, αλλά και λόγω ζέστης οι Γάλλοι προτιμούν πιο ελαφριά πιάτα, στο Βορρά τα πράγματα αλλάζουν καθώς το λίπος στη διατροφή κάνει το κρύο πιο υποφερτό. Τα πλούσια σε λιπαρά, όμως, φαγητά έχουν τις ρίζες τους και στην πολυέξοδη κουζίνα που ικανοποιούσε τις πλούσιες οικογένειες του παρελθόντος. Όσο λιπαρό το φαγητό, τόσο πιο πλούσιο και μεστό έδειχνε. Έτσι, το βούτυρο, τα τυριά, οι κρεμώδεις σάλτσες και το φουά γκρα παραπέμπουν πλέον αμέσως στην εν λόγω κουζίνα.

Οι Γάλλοι φημίζονται και για την ιεροτελεστία που ακολουθούν την ώρα του γεύματος. Θέλουν το κάθε πιάτο να είναι πρωταγωνιστής και να ξεχωρίζει. Έτσι, ποτέ δεν συνυπάρχουν πολλά πιάτα μαζί στο Γαλλικό Τραπέζι. Ξεκινάνε με τη σαλάτα ή κάποιο ορεκτικό, συνεχίζουν με το δεύτερο πιάτο, ακολουθεί το επιδόρπιο και τέλος, για τσίμπημα εμφανίζεται στο τραπέζι μια ποικιλία τυριών. Προηγείται του δείπνου πάντα ένα Απεριτίφ, δηλαδή ποτό συνοδευόμενο από διάφορα ποτά και μεζεδάκια, για να ανοίξει την όρεξη των συνδαιτυμόνων.

Όπως προαναφέραμε, κάθε περιοχή της Γαλλίας έχει το δικό της μαγειρικό στυλ. Στο Νότο χρησιμοποιούν πολύ ελαιόλαδο, λαχανικά, μυρωδικά και θαλασσινά ψάρια. Στη Βορειοανατολική Γαλλία επικρατούν γερμανικά στοιχεία στη διατροφή, όπως λουκάνικα και ξινολάχανο, λόγω γειτνίασης. Ενώ στη Βορειοανατολική τρώνε πιάτα με βούτυρο και κρεμώδεις σάλτσες. Εκτός από τη Νότια Γαλλία, στην υπόλοιπη χώρα τρώνε κυρίως ποταμίσια ψάρια.

Χαρακτηριστικές κατηγορίες

Γαλλικό Πρωινό



Στο Γαλλικό Πρωινό επικρατούν οι γλυκιές γεύσεις. Απαραίτητα στοιχεία είναι ο καφές, ο χυμός, τα κρουασάν, το βούτυρο, η μαρμελάδα και οι κρέπες (με σαντιγί και φρούτα ή όχι). Μερικές φορές συνοδεύεται και από ένα *Croque Monsieur* ή ένα *Croque Madame*.

Καφές



Οι Γάλλοι στη μεγάλη τους πλειοψηφία πίνουν καφέ *expresso*, που είναι μια ποικιλία *espresso*. Εάν κάτσετε σε ένα καφέ και παραγγείλετε απλά έναν καφέ, θα σας σερβίρουν *expresso*. Αυτό κάνουν και οι Γάλλοι, πράγμα παράξενο για μας, αφού υπάρχουν τόσα είδη καφέ που πρέπει πάντα να διευκρινίζουμε αυτό που θέλουμε. Ένας άλλος γνωστός καφές στη Γαλλία είναι ο *Café au lait*, δηλαδή καφές φίλτρου με μπόλικο ζεστό γάλα. Όσο για το γαλλικό καφέ, αυτοί τον ονομάζουν αμερικάνικο ή φίλτρου.

Tartines



Ταρτίν ονομάζεται μια φέτα ψωμιού πάνω στην οποία αλείφουμε κάτι (βούτυρο, μαρμελάδα, μέλι κ.λ.π.). Αν ζητήσουμε με το πρωινό μας μία ταρτίν, χωρίς να διευρνήσουμε αν τη θέλουμε με κάτι από πάνω, θα μας φέρουν μια φέτα ψωμί αλειμένη με βούτυρο.

Κρουασάν



Η λέξη "κρουασάν" στα Γαλλικά σημαίνει "μισοφέγγαρο" και ονομάζεται έτσι γιατί η γνωστή λιχουδιά έχει το σχήμα μισοφέγγαρου. Η ιστορία του έχει ενδιαφέρον: Στα τέλη του 1600 οι Τούρκοι πολιορκούσαν τη Βιέννη και, επειδή η πόλη ήταν καλά οχυρωμένη, άρχισαν να σκάβουν λαγούμια για να περάσουν κάτω από τα τείχη. Τα περισσότερα αρτοποιεία, όμως, ήταν χτισμένα κοντά στα τείχη και οι αρτοποιοί κατάλαβαν από το θόρυβο τι γινόταν. Ειδιοποίησαν, λοιπόν, για την εισβολή και τα στρατεύματα της χώρας απέτρεψαν τους Τούρκους. Για να γιορτάσουν οι Βιεννέζοι αυτή την επιτυχία έφτιαξαν ένα είδος γλυκίσματος που είχε το σχήμα του συμβόλου της Τουρκικής σημαίας, δηλαδή της ημισελήνου. Το γλυκό άρεσε στον κόσμο και γνώρισε μεγάλη επιτυχία. Αργότερα, η Μαρία Αντουανέτα εισήγαγε το γλυκίσμα στη Γαλλία και οι Γάλλοι το έκαναν τέχνη (φτιάχνοντας το σε διάφορες γεύσεις) και παγκοσμίως γνωστό μέσω της φημισμένης κουζίνας τους.

Κρέπες



Οι κρέπες τρώγονται αλμυρές ή γλυκιές, ανάλογα με τι τις συνοδεύουμε. Στη Βρετάνη της Γαλλίας φτιάχνουν ένα διαφορετικό είδος κρέπας, που το ονομάζουν "galette". Η διαφορά με τις άλλες

κρέπες, που τις φτιάχνουν με σιτάλευρο, είναι ότι αυτές τις φτιάχνουν με αλεύρι από φαγόπυρο και τρώγονται πάντα αλμυρές. Η διαφορά στο αλεύρι διαφοροποιεί τη γεύση και την εμφάνιση της κρέπας. Οι κρέπες της Βρετάνης είναι ξακουστές στη Γαλλία και υπάρχουν μαγαζιά που φτιάχνουν μόνο αυτές.

Tourtons

Είναι τηγανητά, αλμυρά ή γλυκά γεμιστά πιτάκια, σε τετράγωνο σχήμα. Είναι παραδοσιακό της περιοχής Hautes-Alpes στη Νότια Γαλλία και η πιο συνηθισμένη γέμιση για τα αλμυρά είναι το τυρί ή η πατάτα και για τα γλυκά το δαμάσκηνο. Λέγονται και "Coussins du Petit Jésus" (μαξιλαράκια του Χριστού) γιατί παραδοσιακά τα έφτιαχναν την περίοδο των Χριστουγέννων.

Μπρασερί (Brasserie)



Είναι ένα είδος απλού και πιο πρόχειρου εστιατορίου. Έχει πιο χαλαρή ατμόσφαιρα από το εστιατόριο και σερβίρει μεμονωμένα πιάτα, δηλαδή δεν έχει, συνήθως, μενού όπως το εστιατόριο (πρώτο, δεύτερο πιάτο κ.τ.λ.). Σερβίρει καφέ και φαγητό όλες τις ώρες, ενώ το εστιατόριο έχει ωράρια.

Μπιστρό (Bistrot)



Το Μπιστρό είναι κάτι ακόμα πιο απλό από τη Μπρασερί. Λειτουργεί και αυτό όλη τη μέρα και σερβίρει κάποια πιάτα, πολλές φορές παραδοσιακά, αλλά το σέρβις του και το κλίμα είναι απλό και γι'αυτό το Μπιστρό είναι πιο οικονομικό από μια Μπρασερί ή ένα εστιατόριο.

Απεριτίφ



Το Απεριτίφ είναι πολύ σημαντικό στη Γαλλία. Πριν το γεύμα, και ιδιαίτερα το βραδινό, πίνουν ένα ποτό, συνήθως κρασί, και τσιμπάνε κάτι (όπως τυριά, καναπεδάκια κ.α.) για να τους ανοίξει την όρεξη. Είναι τόσο αγαπητό που πολλές φορές πάνε ο ένας στο σπίτι του άλλου ή βγαίνουν έξω μόνο για το απεριτίφ, όπως κάνουμε στην Ελλάδα με τα μεζεδάκια ή οι Ισπανοί με τα tapas.

Πικ Νικ



Χάρη στα πολλά πάρκα που έχει στη Γαλλία, οι Γάλλοι κάνουν συχνά πικ νικ και ιδιαίτερα τις Κυριακές. Πολλές φορές στο πικ νικ τρώνε κανονικά φαγητά που τα μεταφέρουν σε τάπερ, παίρνουν ακόμα και ποτήρια κολωνάτα για κρασί. Δηλαδή, το πικ νικ δε σημαίνει απαραίτητα γι' αυτούς ξηρά τροφή. Είναι ένα είδος όμορφου γεύματος στη φύση.

Η επιλογή των Γάλλων να κάνουν πικ νικ έχει σχέση με την κουλτούρα τους. Πρώτον εκτιμούν πολύ τη φύση και θεωρούν ένα γεύμα στην εξοχή πολύ πιο κομψό από ο,τιδήποτε άλλο και δεύτερον, είναι ένας λαός, που παρόλο που εκτιμά το φαγητό, είναι της οικονομίας (όχι της τσιγκουνιάς) και εφευρίσκει πάντα οικονομικούς τρόπους για να διασκεδάσει. Η οικονομία στη Γαλλία είναι ολόκληρη νοοτροπία και κάνουν όλοι οι άνθρωποι, ανεξάρτητα από την κοινωνική τους τάξη. Δε σημαίνει απαραίτητα ότι αν δούμε κάποιον να κάνει πικ νικ, να ψωνίζει στις εκπτώσεις ή να κυνηγάει τις προσφορές ότι είναι ένας άνθρωπος οικονομικά στριμωγμένος. Γενικά η φιγούρα δεν είναι χαρακτηριστικό τους.

Le Midi



Το μιντί είναι το μεσημεριανό γεύμα των Γάλλων. Μιντί σημαίνει 12 η ώρα το μεσημέρι και λέγεται έτσι γιατί εκείνη την ώρα το μεσημεριανό τους. Όλες οι δημόσιες υπηρεσίες και πολλές ιδιωτικές κλείνουν εκείνη την ώρα για να πάνε οι εργαζόμενοι να φάνε. Στις 2 επιστρέφουν στη δουλειά και συνεχίζουν. Αυτή την ώρα υπάρχει συμφόρηση σε οποιοδήποτε μέρος πουλάει φαγητό (εστιατόρια, φούρνους, σούπερ μάρκετ κ.λ.π.). Πολλές υπηρεσίες δίνουν κουπόνια στους υπαλλήλους τους για να ψωνίζουν από το σούπερ-μάρκετ ή να τρώνε σε κάποιο εστιατόριο. Μην ξεχνάμε ότι ο εργαζόμενος μπορεί να μένει μακριά από το χώρο εργασίας του και δεν είναι υποχρεωμένος να χαλαεί χρήματα για να τρώει κάθε μεσημέρι στο ενδιάμεσο. Τα περισσότερα εστιατόρια εκείνη την ώρα προσφέρουν τα μενού στη μισή τιμή και τα περισσότερα γραφεία διαθέτουν ψυγείο, φούρνο μικροκυμάτων και χώρο για το γεύμα. Πολλοί Γάλλοι παίρνουν τάπερ με φαγητό στο χώρο εργασίας τους και δε θεωρείται *passé*, όπως στην Ελλάδα.

Τυριά



Η Γαλλία είναι η χώρα έχει τα περισσότερα τυριά με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης στην Ευρώπη. Οι Γάλλοι τα χρησιμοποιούν πολύ στις συνταγές τους και πολλές φορές μια συνταγή είναι άρρηκτα συνδεδεμένη με ένα συγκεκριμένο τυρί. Τα τρώνε και σκέτα και τα συνδιάζουν με το κατάλληλο κρασί. Όσο αστείο κι αν ακούγεται, αν δοκιμάσετε ένα συσκευασμένο τυρί με ένα συγκεκριμένο κρασί θα καταλάβετε τη διαφορά στη γεύση. Είναι σαν να τρώτε άλλο τυρί. Επίσης, τα περισσότερα γαλλικά τυριά μυρίζουν και σκέτα δεν είναι πολύ δελεαστικά, αλλά αν τα προσθέσετε σε κάποια συνταγή φεύγει αυτή η έντονη μυρωδιά και αφήνει μια υπέροχη γεύση στο φαγητό. Το τυρί συνοδεύει απαραίτητα ένα απεριτίφ και συχνά μια ποικιλία τυριών εμφανίζεται στο τραπέζι μετά παό το γεύμα.

Τάρτες και Κις



Στη Γαλλία τρώνε πολλές τάρτες και κις (quiche). Οι τάρτες μπορεί να είναι γλυκιές ή αλμυρές, ενώ οι κις είναι μόνο αλμυρές. Στη γεύση μοιάζουν, αλλά η διαφορά είναι ότι η κις περιέχει πάντα αυγά και κρέμα γάλακτος, ενώ αυτά τα υλικά δεν είναι απαραίτητα σε μια τάρτα. Η Κις Λορέν (quiche Lorraine) είναι η πιο γνωστή κις και περιέχει τυρί, μπέικον, κρεμμύδια, αυγά και κρέμα γάλακτος.

Ταρτάρ

Ταρτάρ ονομάζεται το ωμό, ψιλοκομμένο κρέας (κιμάς) ή ψάρι που αναμιγνύεται με καρυκεύματα, μυρωδικά, λαχανικά ή αυγά.

Κρασιά, Αμπελώνες και Σαμπάνια



Το κρασί είναι μια τέχνη στη Γαλλία. Η χώρα έχει τεράστιες εκτάσεις αμπελώνων και 13 οινοπαραγωγικές περιοχές. Για τους Γάλλους το κρασί είναι πολύ σημαντικό, το επιλέγουν ανάλογα με το φαγητό ή το τυρί και τους αρέσει να γεύονται διάφορες ποικιλίες. Τα γαλλικά κρασιά είναι ελαφριά, ή αν όχι ελαφριά, όχι τόσο βαριά όσο κάποια ελληνικά (κρητικά, σαντορινιά κ.λ.π.).

Ταξιδεύοντας στη χώρα συναντάει κανείς παντού Κάβες και Αμπελώνες, τα σημεία, δηλαδή, όπου παράγεται το κρασί. Στις κάβες μπορείς να σταματήσεις και να δοκιμάσεις τα κρασιά που παράγονται και αν θέλει να αγοράσει. Στους αμπελώνες μπορεί πληρώνοντας ένα εισιτήριο να περιηγηθεί, να δει πως παράγεται το κρασί και να αγοράσει κάποιο προϊόν εφόσον το θέλει. Πολλοί αμπελώνες διαθέτουν πούργους και ξενώνες, όπου μπορεί να μείνει κανείς, αντί να επιλέξει ένα ξενοδοχείο. Υπάρχουν και πακέτα διακοπών τέτοιου είδους και αντίστοιχη κατηγορία τουρισμού.

Η Σαμπάνια είναι ένα από τα πιο ξακουστά είδη που παράγει η Γαλλία. Η πιο ακριβή σαμπάνια είναι η Dom Pérignon, που φέρει το όνομα αυτού που λέγεται πως την ανακάλυψε. Άλλες γνωστές οινοπαραγωγικές περιοχές είναι η Μπορντό, η Βουργουνδία και ο Γαλλικός Νότος.

Πιάτα και Συνοδευτικά

Tartiflette

Είναι ένα πιάτο που προέρχεται από την περιοχή Haute Savoie (κεντρική Γαλλία, κοντά στα σύνορα με την Ελβετία) και περιέχει πατάτες, λαρδί, κρεμμύδια και τυρί Reblochon. Η ονομασία του προέρχεται από μια παρόμοια λέξη που στην τοπική διάλεκτο σημαίνει πατάτα.

Μπουγιαμπέσα



Είναι μία παραδοσιακή ψαρόσουπα (αντίστοιχη της ελληνικής Κακαβιάς) και τρώγεται στην Προβηγκία. Στη Μασσαλία, που είναι η μεγαλύτερη πόλη της περιοχής και λιμάνι, έχει πολλά εστιατόρια που σερβίρουν μπουγιαμπέσα. Όμως, λόγω του ότι η σούπα περιέχει πολλά είδη ψαριών πρέπει να ξοδέψει αρκετά για να απολαύσει ένα πιάτο πραγματική μπουγιαμπέσα. Πολλά εστιατόρια δε σερβίρουν την αυθεντική συνταγή για να κάνουν πιο οικονομικό το πιάτο.

Η σούπα περιέχει λαβράκι, μπακαλιάρο, χριστόψαρο, πεσκαντρίτσα, σκορπίνα και μύδια. Ο ζωμός είναι κόκκινος, μυρωδικά, χορταρικά, ντομάτα, σκόρδο, αυγά κ.α.

Κασουλέ (Cassoulet)

Είναι παραδοσιακό πιάτο από την περιοχή Λαγκεντόκ της Γαλλίας (Νότια Γαλλία, κοντά στα σύνορα με την Ισπανία). Περιέχει: φασόλια, χοιρινό κρέας, χήνα ή πάπια και λουκάνικα.

Ρατατούϊγ (Ratatouille)



Είναι παραδοσιακό πιάτο της Προβηγκίας (Νότια Γαλλία) και έχει τη λογική του ελληνικού μπριάμ. Τα κύρια λαχανικά του είναι μελιτζάνες, κολοκύθια, πιπεριές, ντομάτες, αγκινάρες.

Coq au Vin



Είναι παραδοσιακό της Βόρειας Γαλλίας. Νοστιμότατο και σήμα κατατεθέν της Γαλλικής Κουζίνας. Πρόκειται για κόκορα στην κατσαρόλα με λαρδί, μανιτάρια, κόκκινο κρασί και προαιρετικά σκόρδο.

Raclette



Είναι ένα γαλλικό πιάτο, που έχει πάρει το όνομά του από ένα ελβετικό τυρί. Φτιάχνεται σε ειδική συσκευή. Ο καθένας έχει το δικό του τηγανάκι και βάζει μέσα σε αυτό τυρί. Στο πιάτο του έχει βραστές πατάτες και αλλαντικά. Όταν λιώσει το τυρί στο τηγανάκι του, περιχύνει τα αλλαντικά και τις πατάτες με το τυρί και τα τρώει. Η διαδικασία αυτή επαναλαμβάνεται.

Fondu (Φοντί)



Είναι τρόπος μαγειρέματος και χρειάζεται ειδική συσκευή. Οι συνταγές ποικίλουν. Υπάρχουν δύο βασικές κατηγορίες Fondu: Αυτά που έχουν σαν βάση το τυρί και λέγονται Σαβουαγιάρ (γιατί προέρχονται από την περιοχή Savoie) και αυτά που έχουν σαν βάση το κρέας και λέγονται Μπουργκινιόν (γιατί προέρχονται από τη Βουργουνδία).

Στα Σαβουαγιάρ βάζουμε στο σκεύος να λιώνουν διάφορα τυριά, λευκό κρασί και κίρς (αλκοόλ από κεράσια). Στο μίγμα αυτό μπορούμε να προσθέσουμε αυγά, κρέμα γάλακτος ή λαχανικά και βουτάμε μέσα σε αυτό μπουκιές μπαγιατίτικου ψωμιού.

Στα Μπουργκινιόν βάζουμε στο σκεύος λάδι να ζεσταίνεται, δίπλα βάζουμε διάφορες σάλτσες και τοποθετούμε στο πιάτο του καθένα πολύ μικρά κομματάκια ωμού κρέατος. Με το ειδικό πιρούνι του ο καθένας βάζει μέσα στο λάδι το κρέας για να ψηθεί και πριν το φάει το βουτάει στη σάλτσα.

Υπάρχουν και γλυκά Fondu, όπου στο σκεύος λιώνουμε σοκολάτα με μια δόση αλκοόλ ή καφέ και βουτάμε μέσα φρούτα, μπισκότα ή μικρά παγωτάκια.

Μύδια Αχνιστά (Moules-Frites)

Είναι παραδοσιακό πιάτο του Βελγίου και της Βόρειας Γαλλίας. Πρόκειται για μύδια αχνιστά με λευκό κρασί και διάφορα μυρωδικά που συνοδεύονται πολλές φορές από τηγανητές πατάτες. Σαν πιάτο έχει πολλές παραλλαγές μπορεί να έχουν λίγη κρέμα γάλακτος, κάρι κ.α.

Σαλάτα Νισουάζ (Salade Niçoise)



Σαλάτα που προέρχεται από την πόλη Νίκαια (Κυανή Ακτή). Περιέχει: μαρούλι, ντομάτα, φασολάκια πράσινα, τόνο, βραστά αυγά, ντόπιες ελιές, αντζούγιες και vinaigrette.

Choucroute



Είναι φαγητό της Γερμανίας και της Αλσατίας (περιοχή της Γαλλίας κοντά στα σύνορα με τη Γερμανία). Περιέχει: ξινολάχανο, λουκάνικα, πατάτες και αλλαντικά (όπως μπέικον).

Φουά Γκρα (Foie Gras)



Πρόκειται για συκώτι χήνας ή πάπιας και μπορούμε να προσθέσουμε διάφορα πράγματα, αλλά ο πιο κλασικός συνδυασμός είναι φουά γκρα με σύκο.

Πατέ

Είναι συκώτι διάφορων πουλερικών, με αλεσμένα κομμάτια κρέατος, λαχανικά και μυρωδικά. Αυτό ξεκίνησε σαν ένας τρόπος συντήρησης του κρέατος, αλλά κατέληξε να αποτελεί μέρος τη υψηλής γαστρονομίας.

Croque Monsieur και Croque Madame



Το Croque Monsieur είναι ψητό σάντουιτς που έχει μέσα ζαμπόν και από πάνω λιωμένο τυρί. Το Croque Madame είναι το ίδιο, αλλά έχει επιπλέον από πάνω ένα τηγανητό αυγό.

Μαγιονέζα

Είναι γαλλική ανακάλυψη και έγινε για να γιορτάσουν οι Γάλλοι μια νίκη τους επί των Βρετανών που επιτεύχθηκε στο Port Mahon.

Μουστάρδα Ντιζόν

Είναι η πιο φημισμένη μουστάρδα στον κόσμο. Είναι η κλασική μουστάρδα αναμεμιγμένη με αλάτι, λευκό κρασί, μπαχαρικά και χυμό από άγουρα σταφύλια. Χρησιμοποιείται πιο πολύ από κάθε άλλη μουστάρδα στον κόσμο και ειδικά στην υψηλή κουζίνα. Είναι, όμως, ιδιαίτερη στη γεύση και δεν καλύπτει όλα τα γούστα. Θα τη χαρακτηρίζαμε βαριά και δυνατή.

Σιρόπια



Στη Γαλλία πίνουν σιρόπια με διάφορες γεύσεις αντί για αναψυκτικό (μέντα, φράουλα κ.α.). Είναι τόσο διαδεδομένη συνήθεια που υπάρχουν σε όλες τις καφετέριες και οι Γάλλοι τα προτιμούν.

Μιλφέιγ

Είναι φύλλα σφολιάτας που ενδιάμεσα είναι στρωμένα με κρέμα ζαχαροπλαστικής και από πάνω το γλυκό έχει τριμμένη σφολιάτα και ζάχαρη άχνη ή λευκό γλάσο, όπως το διάσημο μιλφέιγ του Paul (γνωστό γαλλικό ζαχαροπλαστείο).

Μακαρόν

Είναι παραδοσιακά, πασίγνωστα γαλλικά γλυκά. Ήταν τα αγαπημένα γλυκά της Μαρίας Αντουανέτας. Είναι σαν δυο κομμάτια μπισκότο από μαρέγκα και αμύγδαλο, που έχουν στη μέση μαρμελάδα ή κρέμα. Κυκλοφορούν σε διάφορα χρώματα και γεύσεις.

Crème Brulée

Μοιάζει με την κρέμα καραμελέ, αλλά είναι ψητή (και όχι στον ατμό όπως η καραμελέ) και έχει από πάνω σκληρή κριτσανιστή καραμέλα. Νοστιμότατη! Αξίζει μια δοκιμή!

Cidre

Είναι χυμός μήλου με λίγο κρασί και ανθρακικό. Ωραίο και ελαφρύ για aperitif. Υπάρχει και σε πολλές άλλες χώρες, αλλά στη Γαλλία ειδικά είναι πολύ αγαπητό.

Eau de Vie



Μοιάζει με το ελληνικό τσίπουρο. Είναι δυνατό αλκοόλ παρφουμαρισμένο με μια γεύση φρούτου, η οποία είναι τόσο απαλή που δεν την καταλαβαίνεις. Αυτό που συναντάει, πάντως, κανείς πιο συχνά είναι το αχλάδι. Υπάρχει και εφραλωμένο αναμεμιγμένο με χυμό φρούτων, πράγμα που το κάνει πιο ελαφρύ και πιο κολλώδες. Αξιαγάπητο και γευστικό.

Παστίς



Μοιάζει λίγο με το δικό μας ούζο. Είναι δυνατό, έχει γλυκάνισο και αραιώνεται με νερό. Είναι, όμως, πιο λικεράτο γιατί είναι αρκετά πιο κολλώδες και λίγο πιο αρωματικό από το ούζο.

Κονιάκ και Αρμανιάκ

Το Αρμανιάκ μοιάζει με το Κονιάκ, αλλά είναι λιγότερο γνωστό απ' αυτό, αν και πολύ παλαιότερο. Έχει ελάχιστη κατανάλωση παγκοσμίως σε σχέση με το κονιάκ, αλλά είναι υπέροχο. Παράγεται στην ομώνυμη περιοχή στη Νοτιοδυτική Γαλλία. Το Κονιάκ είναι, επίσης, γαλλικό, αλλά πολύ πιο γνωστό. Έχουν διαφορά στη γεύση και δε θεωρούνται το ίδιο πράγμα γιατί παράγονται σε διαφορετική περιοχή, με άλλο έδαφος, άλλα σταφύλια και κάποια διαφορά στην απόσταξη. Ας πούμε, ότι έχουν διαφορές ανάλογες με αυτές που έχουν τα διάφορων ειδών ουίσκι μεταξύ τους. Τα υπόλοιπα ποτά που μοιάζουν με αυτά, αλλά δεν παράγονται στη Γαλλία, ονομάζονται Μπράντι.

ΓΑΛΛΟΦΩΝΕΣ ΧΩΡΕΣ

Χώρες που έχουν σαν επίσημη γλώσσα μόνο τα Γαλλικά



Γαλλία



Μπενίν



Μπουρκίνα Φάσο



Κονγκό



Λαϊκή Δημοκρατία του Κονγκό



Γκαμπόν



Ακτή Ελεφαντοστού



Μάλι



Δημοκρατία της Γουινέας



Μονακό



Νίγηρας



Τόγκο



Σενεγάλη

Χώρες που έχουν ως επίσημη γλώσσα και τα Γαλλικά



Βέλγιο (Γαλλικά & Ολλανδικά & Γερμανικά)



Μπουρουντί (Γαλλικά & Κιρουντί)



Καμερούν (Γαλλικά & Αγγλικά)



Καναδάς (Γαλλικά & Αγγλικά)



Δημοκρατία της Κεντρικής Αφρικής (Γαλλικά & Σάνγκο)



Κομόρες (Γαλλικά & Αραβικά)



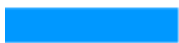
Τζιμπουτί (Γαλλικά & Αραβικά)



Ισημερινή Γουινέα (Γαλλικά & Ισπανικά)



Αϊτή (Γαλλικά & Κρεολικά Αϊτής)



Λουξεμβούργο (Γαλλικά & Γερμανικά & Λουξεμβουργιανά)



Μαδαγασκάρη (Γαλλικά & Μαδαγασκαριανά)



Ρουάντα (Γαλλικά & Αγγλικά & Κινγιαρουάντα)



Σεϋχέλλες (Γαλλικά & Αγγλικά & Κρεολικά Σεϋχελλών)



Ελβετία (Γαλλικά & Γερμανικά & Ιταλικά & Ραιτορομανικά)



Τσαντ (Γαλλικά & Αραβικά)



Βανουάτου (Γαλλικά & Αγγλικά & Μπισλάμα)

Γαλλόφωνες Χώρες που δεν έχουν τα Γαλλικά ως επίσημη γλώσσα



Μαυρίκος



Μαυριτανία



Αλγερία



Ανδόρα



Μαρόκο



Τυνησία

ΕΘΙΜΑ ΚΑΙ ΓΙΟΡΤΕΣ

Επίσημες Αργίες και Διακοπές

Οι επίσημες αργίες στη Γαλλία είναι οι εξής:

25 Δεκεμβρίου → Χριστούγεννα	του Αγίου Πνεύματος
1 Ιανουαρίου → Πρωτοχρονιά	14 Ιουλίου → Εθνική Επέτειος
Δευτέρα του Πάσχα	15 Αυγούστου → Η Κοίμηση της Θεοτόκου
1 Μαΐου → Πρωτομαγιά	1 Νοεμβρίου → των Αγίων Πάντων
8 Μαΐου → Ημέρα της Νίκης	11 Νοεμβρίου → Η Ημέρα της Ανακωχής το 1918
της Αναλήψεως	

Όταν υπάρχει αργία Πέμπτη ή Τρίτη, κάθε Υπηρεσία και εταιρεία αποφασίζει ξεχωριστά και κάνει γεφυράκι (fait le pont), δηλαδή ορίζει και την Παρασκευή ή τη Δευτέρα σαν αργία και κλείνει για τετραήμερο.

Οι Σχολικές Διακοπές

Φθινοπωρινές Διακοπές: κλείνουν για 2 εβδομάδες τέλος Οκτωβρίου.

Διακοπές Χριστουγέννων: κλείνουν για 15 μέρες, αλλά λίγο διαφορετικά από εμάς. Κλείνουν περίπου μια εβδομάδα πριν τα Χριστούγεννα και ανοίγουν λίγες μέρες μετά την Πρωτοχρονιά.

Χειμερινές Διακοπές: Γύρω στα μέσα Φεβρουαρίου κλείνουν περίπου δύο εβδομάδες για να πάνε για σκι.

Πάσχα: Μια εβδομάδα διακοπές κατά τη διάρκεια του Καθολικού Πάσχα.

Καλοκαιρινές Διακοπές: Τα σχολεία κλείνουν τέλη Ιουνίου και ανοίγουν την πρώτη εβδομάδα του Σεπτεμβρίου.

Χριστούγεννα και Πρωτοχρονιά



Στη Γαλλία ξεκινάει πολύ νωρίς η Χριστουγεννιάτικη Περίοδος. Τα μαγαζιά μετά τα Σχολικά είδη αρχίζουν να πουλάνε Χριστουγεννιάτικα.



Στην Προβηγκία η περίοδος των Χριστουγέννων, που ονομάζεται "Calendale", αρχίζει στις 4 Δεκεμβρίου, την ημέρα της Αγίας Βαρβάρας (Sainte Barbe). Την ημέρα εκείνη οι Γάλλοι φυτεύουν σε τρία πιατάκια ή κούπες, τοποθετώντας μέσα υγρό βαμβάκι, σπόρους σιταριού ή φακές. Τους ποτίζουν ώστε να βλαστήσουν πριν την Παραμονή των Χριστουγέννων. Εάν αυτό συμβεί σημαίνει ότι θα έχουν καλή σοδειά το ερχόμενο έτος. Εάν τους ποτίσουν πολύ και σαπίσουν, η σοδειά τους δε θα είναι καλή. Μετά στολίζουν τα πιατάκια στο τραπέζι και τα αφήνουν εκεί μέχρι την Παραμονή των Χριστουγέννων. Την ημέρα εκείνη τα τοποθετούν στη φάτνη για να συμπληρώσουν το τοπίο. Εξακολουθούν να τα συντηρούν και να τα ποτίζουν μέχρι το τέλος της Calendale, στις 2 Φεβρουαρίου και τότε τις μεταφυτεύουν στον κήπο ή τα χωράφια τους για να έχουν καλή σοδειά. Υπάρχει ένας σύλλογος στη Γαλλία, ο Βιέ de l'Espérance, που πριν την περίοδο των Χριστουγέννων πουλάει σακουλάκια με σπόρους σιταριού και διαθέτει τα έσοδα σε νοσηλευόμενα παιδιά.

Στην υπόλοιπη Γαλλία η Περίοδος των Χριστουγέννων αρχίζει στις 6 Δεκεμβρίου, την ημέρα του Αγίου-Νικολάου, που υποτίθεται πως ο Άγιος Βασίλης φέρνει τα πρώτα δώρα στα παιδιά. Πρόκειται για πιο μικρά και συμβολικά δώρα, όπως ζαχαρωτά, στολιδάκια κ.α. και προετοιμάζει τους μικρούς του φίλους για τα μεγάλα δώρα των Χριστουγέννων. Βέβαια, αυτό το έθιμο το τηρούν πλέον μόνο σε μερικά μικρά χωριά.

Σε κάθε πόλη, χωρίς καμία εξαίρεση, υπάρχει το λεγόμενο "Marché Noël", δηλαδή μικρό τεχνητό χωριό με ξύλινα σπιτάκια, που πουλάνε λιχουδιές και δώρα μέχρι το τέλος του έτους. Οι αγορές αυτές είναι, πράγματι, πολύ όμορφες και αρκετά μεγάλες.



Στις 8 Δεκεμβρίου υπάρχει μια γιορτή στη Λυόν, που ονομάζεται "La Fête de Lumières" (Η Γιορτή των Φώτων) και γίνεται για να τιμήσουν την Παναγία. Την ημέρα εκείνη κάθε σπίτι πρέπει να έχει από ένα κεράκι σε κάθε παράθυρο του σπιτιού, έτσι ώστε να δημιουργηθεί μια κατανυκτική ατμόσφαιρα στην πόλη. Η γιορτή αυτή κρατάει 4 μέρες και κατά τη διάρκειά της γίνονται πάρα πολλές εκδηλώσεις.



Ένα παλιό έθιμο της Προβηγκίας, που ακόμα υπάρχει σε ορισμένα μικρά χωριουδάκια, είναι το "Pastrage" ή αλλιώς, η "Γιορτή των Βοσκών". Ο αρχιβοσκός του χωριού διαλέγει το πιο ωραίο αρνάκι γάλακτος και το βάζει σε ένα καροτσάκι στολισμένο με κορδέλες και κεριά. Ή το καροτσάκι γεμίζει με δώρα και ο πιο μικρός βοσκός του χωριού κουβαλάει το αρνί στα χέρια του. Πριν το μεγάλο δείπνο της Παραμονής των Χριστουγέννων το καροτσάκι, που το τραβάει η μητέρα του αρνιού (μια προβατίνα), ακολουθούμενο από τους βοσκούς του χωριού, διασχίζει το χωριό ανακοινώνοντας τη Γέννηση του Χριστού. Οι κάτοικοι του χωριού ενώνονται με την ομάδα των βοσκών κρατώντας δώρα, κεριά και μουσικά όργανα. Όλοι μαζί πάνε στην εκκλησία του χωριού για να προσφέρουν στο Χριστό το αρνί και τα υπόλοιπα δώρα, που είναι συνήθως φρούτα και ψωμί. Έτσι ξεκινάει το δείπνο της Παραμονής των Χριστουγέννων. Δύο απ' τα χωριά όπου τηρείται ή αναπαριστάται το έθιμο είναι το Baux de Provence και το Saintes-Maries-de-la-Mer, που είναι και από τα πιο όμορφα χωριά της Γαλλίας.



Κατά τη Χριστουγεννιάτικη Περίοδο υπάρχουν πολλές επαγγελματικές ομάδες (πυροσβέστες, αστυνομικοί κ.α.) που γυρίζουν στα σπίτια και πουλάνε ημερολόγια για να μαζέψουν κάτι παραπάνω για το δώρο των Χριστουγέννων. Η περίοδος αυτή ονομάζεται η Περίοδος των Ημερολογίων.



Σε μια πόλη της Νοτιοανατολικής Γαλλίας, την Hyères, διοργανώνεται κάθε χρόνο το Φεστιβάλ των Παιδιών (le Festival des Enfants) από τις 19 έως τις 24 Δεκεμβρίου. Εκεί στήνεται ένα λούνα παρκ, παιδικά θεάματα και εκδηλώσεις, ενώ στην κεντρική πλατεία

προβάλλονται συνέχεια παιδικές ταινίες. Κυκλοφορούν, επίσης, κούκλες και καρτούν για να διασκεδάσουν τα παιδιά. Το Φεστιβάλ το επισκέπτεται και ο Άγιος Βασίλης. Παρκάρει πρώτα το έλκηθρο του μπροστά από το Δημαρχείο, χαιρετάει από το παράθυρο και αφού κατέβει και κάνει μια χειραψία στο δήμαρχο της πόλης, ανεβαίνει στο έλκηθρο και κάνει το γύρο της πόλης, ενώ π κόσμος του πετάει κομφετί.

Οι Γάλλοι για το Χριστουγεννιάτικο στολισμό χρησιμοποιούν αλεξανδρινές που τις ονομάζουν και *Etoiles de Noël* (Αστέρια των Χριστουγέννων). Με αυτές φτιάχνουν ένα στεφάνι προσθέτοντας πράσινα και κίτρινα φύλλα και στο τοποθετούν στο τζάκι ή στο χριστουγεννιάτικο τραπέζι ή έξω από την πόρτα. Ένα άλλο απαραίτητο στοιχείο του στολισμού είναι η φάτνη. Την περιοχή της Προβηγκίας το στήσιμο της φάτνης είναι μια ολόκληρη τέχνη. Εκτός από τους βασικούς χαρακτήρες προστίθενται και πολλοί άλλοι, καθώς και μια μικρή επέκταση ενός χωριού με μαγαζιά, φάρμες κ.α. Οι επιπλέον φιγούρες που συμπληρώνουν το σκηνικό ονομάζονται "les santons" (οι μικροί άγιοι). Φτιάχνονται από πηλό και ζωγραφίζονται στην *Aubagne*, μια πόλη της Προβηγκίας. Οι φιγούρες μπορεί να είναι ο τελάλης του χωριού, κάποιος κυνηγός, κάποιος ψαράς, ηλικιωμένοι κ.α. Ο Χριστός τοποθετείται στη φάτνη από το μικρότερο μέλος της οικογένειας την Παραμονή των Χριστουγέννων και στις 6 Ιανουαρίου τοποθετούνται οι Τρεις Μάγοι. Η φάτνη μαζεύεται στις 2 Φεβρουαρίου, που τελειώνει και επίσημα η περίοδος των Χριστουγέννων.



Ο Άγιος Βασίλης (*Père Noël* = ο Πατέρας των Χριστουγέννων) μοιράζει τα δώρα στα παιδάκια με το βοηθό του "*Père Fouettard*" (ο Πατέρας Μπαμπούλας), ο οποίος σημειώνει ποιο παιδάκι ήταν καλό κατά τη διάρκεια του χρόνου και ποιο όχι. Βάζουν τα δώρα μέσα στα παπούτσια που έχουν αφήσει τα παιδάκια μπροστά στο τζάκι και στα παιδάκια που ήταν άτακτα δε δίνουν τίποτα. Από το 1962 υπάρχει μια ειδική Υπηρεσία στα Γαλλικά Ταχυδρομεία που αναλαμβάνει να απαντάει στα γράμματα των παιδιών. Τα παιδιά ενθουσιάζονται που λαμβάνουν γράμματα από τον Άγιο Βασίλη και, έτσι, κάθε χρόνο τα γράμματα προς τον Άγιο Βασίλη αυξάνονται. Τα παιδιά παίρνουν τα δώρα τη Παραμονή των Χριστουγέννων και όχι την Παραμονή της Πρωτοχρονιάς, όπως στην Ελλάδα.

Το παραδοσιακό δείπνο της Παραμονής των Χριστουγέννων σερβίρεται στις 12 το βράδυ. Πριν, όμως, απ' αυτό υπάρχει ένα άλλο γεύμα που ονομάζεται "*Le Gros Souper*" και σερβίρεται μεταξύ 7 και 8. Το γεύμα αυτό σερβίρεται σε τρία λευκά τραπεζομάντιλα, με τρία κεριά και τα τρία κυπελλάκια με τους

σπόρους που προαναφέραμε. Υπάρχουν 7 πιάτα, που δεν πρέπει να περιλαμβάνουν κρέας και ακολουθούν 13 επιδόρπια, τα οποία είναι κυρίως τοπικά προϊόντα (φρούτα, ξηροί καρποί, χριστουγεννιάτικος κορμός κ.α.). Ο αριθμός 3 (τα τραπεζομάντιλα, τα κεριά και τα κυπελλάκια) συμβολίζει την Αγία Τριάδα. Ο αριθμός 7 (τα πιάτα) τους επτά θρήνους της Παναγίας (υπάρχουν μόνο στην Καθολική Θρησκεία). Και ο αριθμός 13 (τα επιδόρπια) συμβολίζει το Χριστό και τους 12 Αποστόλους.



Το επίσημο δείπνο, που ξεκινάει στις 12 και ο κυρίως πιάτο είναι συνήθως γαλοπούλα γεμιστή. Μετά ακολουθεί σαλάτα, τυριά, το επιδόρπιο (συνήθως ο κορμός των Χριστουγέννων) και τέλος ένας καφές για τη χώνεψη. Βέβαια, πολλές φορές, το μενού αλλάζει ανάλογα με την τοπική παραδοσιακή κουζίνα. Στην Αλσατία, για παράδειγμα, τρώνε ψητή χήνα. Στη Βρετανή το επιδόρπιο είναι γλυκίσματα με ξινή κρέμα γάλακτος. Στη Βουργουνδία δειπνούν με γαλοπούλα με κάστανα. Και στο Παρίσι υπάρχουν απαραίτητως στο τραπέζι στρείδια και πατέ χήνας. Μετά το δείπνο αφήνουν ένα κεριά να καίει σε περίπτωση που περάσει η Παναγία.



Η Πρωτοχρονιά είναι λιγότερο σημαντική για τους Γάλλους. Βέβαια, γιορτάζουν τρώγοντας, μέσα στα άλλα, φουά γκρα και πίνοντας σαμπάνια. Η Βασιλόπιτα δεν κόβεται αυτή τη βραδιά, αλλά τη μέρα των Επιφανίων.



Η Γαλλική Βασιλόπιτα κόβεται τη μέρα των Επιφανίων, τη μέρα, δηλαδή, που έρχονται οι Τρεις Μάγοι με τα δώρα, κατά τους Γάλλους. Στη βασιλόπιτα είναι κρυμμένη μια μινιατούρα (ανθρωπάκι), αντί για φλουρί. Μαζί με τη βασιλόπιτα δίνεται και μία χάρτινη κορώνα. Όποιος βρε τη μινιατούρα, βάζει την κορώνα στο ανθρωπάκι και το κάνει βασιλιά. Υπάρχουν τριών ειδών Βασιλόπιτες. Στη Νοτιοδυτική Γαλλία η Βασιλόπιτα είναι μπριός (brioche) σε σχήμα κορώνας πασπαλισμένη με ζάχαρη σε κόκκους και ονομάζεται "Còca". Στη Νοτιοανατολική Γαλλία η Βασιλόπιτα είναι ίδια, μόνο που έχει επιπλέον από πάνω κομματάκια φρούτων. Και στην υπόλοιπη Γαλλία φτιάχνεται από φύλλο σφολιάτας και αμυγδαλόπαστα και ονομάζεται "Galette de Rois".

Η Υπαπαντή και η Γιορτή της Κρέπας

Η Υπαπαντή στα γαλλικά ονομάζεται "Chandeleur" και γιορτάζεται στις 2 Φεβρουαρίου. Η ημερομηνία αυτή σηματοδοτεί και το τέλος της περιόδου των Χριστουγέννων. Αυτή η μέρα γιορτάζεται φτιάχνοντας κρέπες, γι' αυτό και εναλλακτικά ονομάζεται "η Γιορτή της Κρέπας". Λέγεται ότι εάν εκείνη τη μέρα δεν έφτιαχναν κρέπες η σοδειά της χρονιάς θα καταστρεφόταν. Υπάρχει, όμως, και μια άλλη ενδιαφέρουσα ιστορία. Παλιά, όταν έφτιαχναν κρέπες τη μέρα της Υπαπαντής, κράταγαν στο ένα χέρι μια κρέπα και στο άλλο μια χρυσή λίρα. Γύριζαν στον αέρα την κρέπα και μετά τύλιγαν μέσα σ' αυτήν το νόμισμα. Μετά φύλαγαν την κρέπα σε ένα ντουλάπι μέχρι τον επόμενο χρόνο και έδιναν το νόμισμα στον πρώτο φτωχό που θα ερχόταν σπίτι τους. Έτσι, η οικογένεια θα είχε σίγουρα χρήματα για όλη τη χρονιά.

Πάσχα



Στη Γαλλία οι καμπάνες δε χτυπάνε κατά τη Μεγάλη Εβδομάδα γιατί υποτίθεται ότι εγκαταλείπουν τη Γαλλία και πάνε στη Ρώμη για να πάρουν την ευλογία από τον Πάπα και να μαζέψουν τα σοκολατένια αυγά. Όταν ολοκληρώνεται αυτή η διαδικασία, επιστρέφουν στη Γαλλία την Κυριακή του Πάσχα και χτυπούν χαρμόсуνα για να γνωστοποιήσουν το νέο της Ανάστασης.



Την Κυριακή του Πάσχα τα ζαχαροπλαστεία πουλάνε μπισκοτένια αρνάκια, με ζάχαρη άχνη, που έχουν επάνω τους σημαιάκια και σοκολατένια λαγουδάκια που κρατάνε ένα τεράστιο καλάθι με πολύχρωμα αυγά. Πουλάνε, επίσης, σοκολατένια ψάρια κι αυτό οφείλεται στο "Poisson d' Avril" (το Ψάρι του Απρίλη), που είναι η εποχή του. Το "Poisson d' Avril" είναι ένα αστείο που κάνουν την Πρωταπριλιά στη Γαλλία, και κυρίως τα παιδάκια. Κρεμάνε ένα χάρτινο ψάρι στις πλάτες των μεγάλων, μετά απομακρύνονται και φωνάζουν: "Poisson d' Avril! Poisson d' Avril!". Τον Απρίλιο απαγορεύεται το ψάρεμα και έτσι ο μόνος τρόπος για να πιάσει κανένας ψάρια είναι αυτός! Και μην ξεχνάμε τις ιπτάμενες καμπάνες που υπάρχουν και αυτές σε σοκολατένιες!



Το Μεγάλο Σάββατο τα παιδιά φτιάχνουν αχυρένιες φωλιές και τις τοποθετούν σε διάφορα σημεία του σπιτιού και στον κήπο για να μπορέσει το λαγουδάκι του Πάσχα, όταν έρθει, να αφήσει τα πολύχρωμα αυγά. Την επόμενη μέρα τα παιδάκια θα σηκωθούν να μαζέψουν τα αυγά και να τα βάλουν στο γιορτινό τραπέζι.

Στην πόλη Haut της Νοτιοδυτικής Γαλλίας, τη Δευτέρα του Πάσχα ψήνουν μια τεράστια ομελέτα στην κεντρική πλατεία. Χρησιμοποιούνται περίπου 5.000 αυγά και το γεύμα είναι περίπου για 1.000 άτομα.



Τέλος, έχουμε τα πασχαλινά παιχνίδια. Ένα από αυτά είναι ότι τα παιδάκια ρίχνουν ωμά αυγά από μια πλαγιά και όποιου το αυγό φτάσει σώο και αβλαβές κερδίζει ένα έπαθλο. Το αυγό αυτό συμβολίζει το βράχο που κύλησε από τον τάφο του Χριστού. Ένα άλλο παιχνίδι είναι ότι τα παιδάκια πετάνε τα ωμά αυγά στον αέρα και τα ξαναπιάνουν. Το πρώτο παιδάκι που θα του πέσει το αυγό και θα σπάσει είναι ο χαμένος έχει μια ποινή (για παράδειγμα, να δώσει μερικές από τις καραμέλες του σε άλλα παιδάκια).

Η Γιορτή της Μουσικής



Η Παγκόσμια Ημέρα της Μουσικής (21 Ιουνίου) καθιερώθηκε το 1982 στη Γαλλία. Η ημέρα αυτή γιορτάζεται με εκδηλώσεις σε όλη τη χώρα και αυτός ο εορτασμός γίνεται πλέον ταυτόχρονα σε 22 χώρες της Ευρώπης. Σε όλες τις πόλεις παίζουν πολλά συγκροτήματα διάφορα είδη μουσικής. Υπάρχουν μουσικές σκηνές παντού, σε κάθε γωνιά και μικροπωλητές πουλάνε ποτά και φαγητά για τον κόσμο που βγαίνει να διασκεδάσει. Σε κάθε πόλη εμφανίζεται απαραίτητως ένα μεγάλο όνομα στην κεντρική σκηνή, και όχι μόνο Γάλλος, αλλά συμμετέχουν και πολλά αστέρια της Αμερικάνικης μουσικής σκηνής.

Η Εθνική Γιορτή (ή η Μέρα της Βαστίλλης)



Η 14^η Ιουλίου είναι η μέρα που οι Γάλλοι γιορτάζουν την Ενοποίηση του Γαλλικού Κράτους. Στις άλλες χώρες ονομάζεται λανθασμένα "Μέρα της Βαστίλλης" γιατί συμπίπτει ημερολογιακά με τη μέρα που έγιναν τα γεγονότα στη Βαστίλλη. Η μέρα αυτή γιορτάζεται έντονα σε όλη τη Γαλλία. Γίνεται και η κεντρική παρέλαση στη λεωφόρο "Champs-Élysées" στο Παρίσι, μπροστά στον Πρόεδρο και τον Πρωθυπουργό της χώρας. Το βράδυ πετάνε πυροτεχνήματα σε όλες τις πόλεις και ο ουρανός φαίνεται μαγικός.

Halloween



Δεν πρόκειται για μια γαλλική γιορτή, αλλά για μια γιορτή που ήρθε απ' την Αμερική. Το 1982 το bar-restaurant "American Dream" άρχισε να γιορτάζει το Halloween. Σιγά-σιγά έγινε μια οικεία γιορτή για τους θαμώνες του μαγαζιού. Έτσι, άρχισαν πολλοί ιδιώτες, μαγαζιά και καλλιτεχνικές ομάδες να προωθούν τη συγκεκριμένη γιορτή. Στις 24 Οκτωβρίου του 1996, στο χωριό St. Germain-en-Laye διοργανώθηκε ένα τέτοιου είδους πάρτυ. Επίσης, εταιρείες, όπως η France Télécom, τα McDonald's, η Disneyland και η Coca Cola άρχισαν να χρησιμοποιούν στις διαφημίσεις τους εικόνες και σύμβολα που σχετίζονταν με τη γιορτή. Αυτό εξοικείωσε το Γαλλικό λαό με το Halloween.

ΔΙΑΣΗΜΑ ΠΡΟΣΩΠΑ ΚΑΙ ΜΕΓΑΛΕΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΤΗΤΕΣ

ΗΘΟΠΟΙΟΙ

<p>Φανί Αρντάν <u>Ημ. Γέννησης:</u> 22/10/1949 <u>Βραβεύσεις:</u> 1997 Βραβείο Σεζάρ " Rédale Douce" <u>Άλλες Ταινίες:</u> Η Γυναίκα Της Διπλανής Πόρτας - Κάλλας Για Πάντα</p>	<p>Γκιγιόμ Κανέ <u>Ημ. Γέννησης:</u> 10/4/1973 <u>Ταινίες:</u> Αγάπα Με Αν Τολμάς - Κόλαση <u>Άλλες Ιδιότητες:</u> Σκηνοθέτης</p>
<p>Βανσάν Κασέλ <u>Ημ. Γέννησης:</u> 23/11/1966 <u>Ταινίες:</u> Το Μίσος - Ocean's Twelve Είναι παντρεμένος με τη Μόνικα Μπελούτσι.</p>	<p>Ματιέ Κασσοβίτς <u>Ημ. Γέννησης:</u> 3/8/1967 <u>Ταινίες:</u> Αμελί - Αμήν <u>Άλλες Ιδιότητες:</u> Σκηνοθέτης, βραβευμένος για την ταινία "Το Μίσος"</p>
<p>Μαριόν Κοτιγιάρ <u>Ημ. Γέννησης:</u> 30/9/1975 <u>Όσκαρ:</u> 2007 "Ζωή Σαν Τριαντάφυλλο" <u>Άλλες Βραβεύσεις:</u> Δύο Βραβεία Σεζάρ</p>	<p>Σοφί Μαρσώ <u>Ημ. Γέννησης:</u> 17/11/1966 <u>Ταινίες:</u> La Boum - Braveheart <u>Βραβεύσεις:</u> 1983 Βραβείο Σεζάρ</p>

<p>Μαρσέλ Μαρσώ 22/3/1923 - 22/9/2007 Ήταν ένας παγκοσμίου φήμης μίμος. Θεωρείται ο μόνος υπεύθυνος για την αναβίωση της τέχνης του μιμικού θεάτρου έπειτα από το Δεύτερο Παγκόσμιο Πόλεμο.</p>	<p>Μπριζίτ Μπαρντό <u>Ημ. Γέννησης:</u> 28/9/1934 <u>Ταινίες:</u> Και Ο Θεός... Έπλασε Τη Γυναίκα - Υβέτ, Το Κορίτσι Της Ακολασίας Έχει αφιερώσει τη ζωή της στην υπεράσπιση των δικαιωμάτων των ζώων.</p>
--	--

<p>Εμμανουέλ Μπεάρ <u>Ημ. Γέννησης:</u> 14/8/1963 <u>Βραβεύσεις:</u> 1986 Βραβείο Σεζάρ "Η Μανόν Των Πηγών" <u>Άλλες Ταινίες:</u> Απαγορευμένη Αγάπη - Η Ωραία Καβγατζού</p>	<p>Ζαν Πολ Μπελμοντό <u>Ημ. Γέννησης:</u> 9/4/1933 <u>Βραβεύσεις:</u> 1987 Βραβείο Σεζάρ "Itinéraire D'Un Enfant Gâté" - 2011 Χρυσός Φοίνικας (Τιμητικό) <u>Άλλες Ταινίες:</u> Με Κομμένη Την Ανάσα - Ο Τρελός Περό - Ο Άντρας Από Το Ρίο</p>
--	---

<p>Σάρα Μπερνάρ 24/10/1844 - 26/3/1923 Θεωρείται η πιο φημισμένη ηθοποιός που γνώρισε ποτέ ο κόσμος. Έχει το δικό της αστέρι στη λεωφόρο Walk of Fame του Χόλλυγουντ.</p>	<p>Ζιλιέτ Μπινός <u>Ημ. Γέννησης:</u> 9/3/1964 <u>Όσκαρ:</u> 1996 "Ο Άγγλος Ασθενής" <u>Άλλες Βραβεύσεις:</u> Χρυσός Φοίνικας "Γνήσιο Αντίγραφο" - Βραβείο Καλύτερης Ηθοποιού στο Φεστιβάλ του Βερολίνου</p>
---	--

<p>Ζεράρ Ντεπαρντιέ <u>Ημ. Γέννησης:</u> 27/11/1948 <u>Βραβεύσεις:</u> 1980 Βραβείο Σεζάρ "Το Τελευταίο Μετρό" - 1985 Φεστιβάλ Βενετίας "Police" - 1990 Βραβείο Σεζάρ "Σιρανό Ντε Μπερζεράκ" - 1990 Χρυσό Γάντι "Πράσινη Κάρτα" - 2006 Βραβείο Στανισλάφσκι</p>	<p>Ζαν Ντιζαρντέν <u>Ημ. Γέννησης:</u> 19/7/1972 <u>Βραβεύσεις:</u> 2011 "The Artist" Χρυσή Σφαίρα, Χρυσό Φοίνικα και Όσκαρ</p>
--	--

<p>Ζαν Ρενό <u>Ημ. Γέννησης:</u> 30/7/1948 <u>Καταγωγή:</u> Ισπανός <u>Ταινίες:</u> Απέραντο Γαλάζιο - Λεόν - Κώδικας Νταβίντσι</p>	<p>Σιμόν Σινιορέ 25/10/1921 - 30/9/1985 <u>Όσκαρ:</u> 1959 "Ο Ανεμοστρόβιλος Του Πάθους" <u>Άλλες Βραβεύσεις:</u> 1952 ΒΑΦΤΑ "Χρυσούν Κράνος" - 1956 ΒΑΦΤΑ "Οι Πέντε Φυγάδες" - 1959 Χρυσός Φοίνικας "Ο Ανεμοστρόβιλος Του Πάθους"</p>
---	--

<p>Ζακ Τατί 9/10/1907 - 5/11/1982 Θεωρείται από τους πρωτοπόρους του σύγχρονου κινηματογράφου. Γύρισε συνολικά μονό έξι μεγάλες ταινίες, σε πέντε από τις οποίες παίζει το ρόλο του Κυρίου Ιλό (Monsieur Hulot).</p>	<p>Ωντρύ Τοτού <u>Ημ. Γέννησης:</u> 9/8/1976 <u>Ταινίες:</u> Ινστιτούτο Ομορφιάς - Αμελί - Κώδικας Νταβίντσι <u>Βραβεύσεις:</u> 2000 Βραβείο Σουζάν Μπιανσέτι</p>
--	---

Λουί Ντε Φινές

31/7/1914 - 27/1/1983

Ταινίες: Διασχίζοντας Το Παρίσι - Ο Βασιλιάς Του Μπλα-Μπλα-Μπλα

Είναι ένας από τους σημαντικότερους κωμικούς ηθοποιούς στην ιστορία του γαλλικού κινηματογράφου.

ΣΚΗΝΟΘΕΤΕΣ

Ζαν Ζακ Ανό

Ημ. Γέννησης: 1/10/1943

Όσκαρ: 1976 "Μαύρο Και Άσπρο Χρώμα"

Άλλες Ταινίες: Το Όνομα Του Ρόδου - Επτά Χρόνια Στο Θιβέτ

Ζαν Λυκ Γκοντάρ

Ημ. Γέννησης: 3/12/1930

Ταινίες: Ο Τρελός Πιερό - Η Κινέζα - Μότσαρτ Για Πάντα

Είναι ένας από τους κύριους εκπροσώπους του κινηματογραφικού ρεύματος "Νέο Κύμα" στη Γαλλία.

Ρομάν Πολάνσκι

Ημ. Γέννησης: 18/8/1933

Καταγωγή: Πολωνός

Όσκαρ: 1968 "Το Μωρό Της Ρόζμαρυ" - 2002 "Ο Πιανίστας"

Άλλες Ταινίες: Τσάιναταουν - Ο Αόρατος Συγγραφέας

Αλέν Ρενέ

Ημ. Γέννησης: 2/6/1922

Ταινίες: Χιροσίμα, Αγάπη Μου - Μύριελ

Βραβεύσεις: 1961 Χρυσό Λιοντάρι (Βενετία) "Πτέρυσι Στο Μάριενμπαντ" - 1980 Χρυσός Φοίνικας "Ο Θεός Μου Από Την Αμερική" - 1998 Αργυρή Άρκτος (Βερολίνο)

<p>Φρανσουά Τρυφώ 6/2/1932 - 21/10/1984 <u>Βραβεύσεις:</u> 1959 Χρυσός Φοίνικας "400 Χτυπήματα" <u>Άλλες Ταινίες:</u> Πυροβολείτε Τον Πιανίστα - Η Νύφη Φορούσε Μαύρα</p>	<p>Μισέλ Χαζαναβίσιους <u>Ημ. Γέννησης:</u> 29/3/1967 <u>Όσκαρ:</u> 2011 "The Artist" <u>Άλλες Βραβεύσεις:</u> 2011 BAFTA "The Artist"</p>
---	--

<p>Ωγκύστ και Λουί Λυμιέρ 5/6/1864 - 6/6/1948 και 19/10/1862 - 10/4/1954 Εφηύραν τον Κινηματογράφο!!!</p>
--

ΤΡΑΓΟΥΔΙΣΤΕΣ - ΜΟΥΣΙΚΟΙ

<p>Κριστόφ Βιλέμ <u>Ημ. Γέννησης:</u> 3/8/1983 <u>Είδος:</u> Ποπ Ήταν νικητής στο 4^ο "Nouvelle Star"</p>	<p>Βοοβα <u>Ημ. Γέννησης:</u> 9/12/1976 <u>Είδος:</u> Ραπ Θεωρείται ένας από τους πιο επιτυχημένους γαλλόφωνους ράπερ.</p>
---	--

<p>Σαρλ Αζναβούρ <u>Ημ. Γέννησης:</u> 22/5/1924 Είναι ο μοναδικός στον κόσμο καλλιτέχνης που προς τιμή του, «εν ζωή», έχει ανεγερθεί μνημείο στο οποίο φέρεται ο ανδριάντας του.</p>	<p>Ζαζ <u>Ημ. Γέννησης:</u> 21/10/1984 <u>Είδος:</u> Τζαζ <u>Βραβεύσεις:</u> 2011 EBBA</p>
---	--

<p>Κριστόφ Καμπρέλ <u>Ημ. Γέννησης:</u> 23/11/1953 <u>Είδος:</u> Φολκ, Μπλουζ, Κάντρι Έχει γράψει το τραγούδι "Je l'aime à mourir", που τραγούδησε η Σακίρα.</p>	<p>Κριστόφ Μαέ <u>Ημ. Γέννησης:</u> 16/10/1975 <u>Είδος:</u> Ποπ <u>Μουσικά Όργανα:</u> Κιθάρα, Βιολί, Φυσσαρμόνικα</p>
--	---

<p>Ιβ Μοντάν 13/10/1921 - 9/11/1991 Έπαιξε και σε πολλές ταινίες και το 1980 κέρδισε Βραβείο Σεζάρ.</p>	<p>Εντίθ Πιαφ 19/12/1915 - 11/10/1963 Είναι η πιο γνωστή Γαλλίδα τραγουδίστρια. Στο Παρίσι υπάρχει ένα μουσείο γι' αυτήν.</p>
--	--

<p>Μυλέν Φαρμέρ <u>Ημ. Γέννησης:</u> 12/9/1961 <u>Είδος:</u> Ποπ, Ροκ Θεωρείται μία από τους πιο επιτυχημένους καλλιτέχνες στη Γαλλία όλων των εποχών.</p>	<p>Τζόνυ Χαλιντέι <u>Ημ. Γέννησης:</u> 15/6/1943 <u>Είδος:</u> Rock & Roll Θεωρήθηκε ο Γάλλος Έλβις Πρίσλεϊ.</p>
--	--

ΣΥΓΓΡΑΦΕΙΣ ΚΑΙ ΠΟΙΗΤΕΣ

<p>Ζαν Ανούιγ 23/6/1910 - 3/10/1987 Θεατρικός Συγγραφέας <u>Σημαντικά Έργα:</u> Επιβάτης Χωρίς Αποσκευές - Πρόσκληση Στον Πύργο -</p>	<p>Γκιγιώμ Απολλιναίρ 25/8/1880 - 9/11/1918 Ποιητής και Συγγραφέας <u>Σημαντικά Έργα:</u> Alcools (Τοιήματα) - Έντεκα Χιλιάδες Βέργες (Νουβέλα)</p>
---	---

<p>Ιούλιος Βερν</p> <p>8/2/1828 - 24/3/1905</p> <p>Συγγραφέας</p> <p><u>Σημαντικά Έργα:</u> 20.000 Λεύγες Κάτω Από Τη Θάλασσα - Ο Γύρος Του Κόσμου Σε 80 Ημέρες</p>	<p>Βολταίρος</p> <p>21/11/1694 - 30/5/1778</p> <p>Συγγραφέας και Φιλόσοφος</p> <p><u>Σημαντικά Έργα:</u> Φιλοσοφικό Λεξικό</p> <p>Είναι από τις κεντρικές μορφές του Διαφωτισμού.</p>
--	--

<p>Μαργκερίτ Γιουρσενάρ</p> <p>8/6/1903 - 17/12/1987</p> <p>Συγγραφέας</p> <p><u>Σημαντικά Έργα:</u> Η Νέα Ευριδίκη - Η Σμίλη Του Χρόνου</p>	<p>Θεόφιλος Γκωτιέ</p> <p>30/8/1811 - 23/10/1872</p> <p>Ποιητής και Συγγραφέας</p> <p><u>Σημαντικά Έργα:</u> Mademoiselle de Maupin (Μυθιστόρημα) - Ο Θάνατος Στον Έρωτα (Διηγήματα)</p>
---	---

<p>Αλέξανδρος Δουμάς (πατέρας)</p> <p>24/7/1802 - 5/12/1870</p> <p>Συγγραφέας</p> <p><u>Σημαντικά Έργα:</u> Ο Κόμης Μοντεχρήστος - Οι Τρεις Σωματοφύλακες</p>	<p>Αλέξανδρος Δουμάς (υιός)</p> <p>27/7/1824 - 27/11/1895</p> <p>Συγγραφέας</p> <p><u>Σημαντικά Έργα:</u> Η Κυρία Με Τις Καμέλιες - Ο Νόθος Γιος (Θεατρικό)</p>
--	--

<p>Πωλ Ελυάρ</p> <p>14/12/1895 - 18/11/1952</p> <p>Ποιητής</p> <p>Θεωρείται μέχρι σήμερα ένας από τους σημαντικότερους ποιητές του υπερρεαλισμού.</p>	<p>Ζαν Ζενέ</p> <p>19/12/1910 - 15/4/1986</p> <p>Θεατρικός Συγγραφέας</p> <p><u>Σημαντικά Έργα:</u> Οι Δούλες - Το Μπαλκόνι - Οι Νέγρες</p>
--	--

<p>Εμίλ Ζολά</p> <p>2/4/1840 - 29/9/1902</p> <p>Συγγραφέας</p> <p><u>Σημαντικά Έργα:</u> Νανά - Κατηγορώ!</p>	<p>Αλμπέρ Καμί</p> <p>7/11/1913 - 4/1/1960</p> <p>Φιλόσοφος και Συγγραφέας</p> <p><u>Σημαντικά Έργα:</u> Ο Ξένος - Η Πανούκλα</p> <p>Το 1957 βραβεύτηκε με Νόμπελ Λογοτεχνίας.</p>
--	---

<p>Τριστάν Κορμπιέρ</p> <p>18/7/1845 - 1/3/1875</p> <p>Ποιητής</p> <p><u>Σημαντικά Έργα:</u> Οι Κίτρινες Αγάπες</p>	<p>Ζαν Κοκτώ</p> <p>5/7/1889 - 11/10/1963</p> <p>Θεατρικός Συγγραφέας και Ποιητής</p> <p><u>Σημαντικά Έργα:</u> Το Ακρωτήρι Της Καλής Ελπίδας (Ποιήματα) - Ανθρώπινη Φωνή (Θεατρικό)</p>
--	---

<p>Πιερ Κορνέιγ</p> <p>6/6/1606 - 1/10/1684</p> <p>Τραγικός Ποιητής</p> <p><u>Σημαντικά Έργα:</u> Οράτιος - Κίννας</p>	<p>Ζαν-Μαρί Γκουστάβ Λε Κλεζιώ</p> <p><u>Ημ. Γέννησης:</u> 13/4/1940</p> <p>Συγγραφέας</p> <p><u>Σημαντικά Έργα:</u> Ονίτσα - Ουρανία</p> <p>Το 2008 βραβεύτηκε με Νόμπελ Λογοτεχνίας</p>
---	--

<p>Μολιέρος</p> <p>15/1/1622 - 17/2/1673</p> <p>Θεατρικός Συγγραφέας</p> <p><u>Σημαντικά Έργα:</u> Ο Μισάνθρωπος - Ο Κατά Φαντασίαν Ασθενής</p>	<p>Ζαν Μορεάς</p> <p>15/4/1856 - 3/3/1910</p> <p>Ποιητής</p> <p><u>Σημαντικά Έργα:</u> Στροφές</p>
--	---

<p>Αντρέ Μπρετόν</p> <p>19/2/1896 - 28/9/1966</p> <p>Ποιητής</p> <p>Είναι η προσωποποίηση του Ορθόδοξου Υπερρεαλισμού.</p>	<p>Σαρλ Μπωντλαίρ</p> <p>9/4/1821 - 31/8/1867</p> <p>Ποιητής</p> <p>Θεωρείται ένας από τους σημαντικότερους ποιητές της Παγκόσμιας Λογοτεχνίας.</p>
---	--

<p>Αναίς Νιν</p> <p>21/2/1903 - 14/1/1977</p> <p>Συγγραφέας</p> <p>Έγινε περισσότερο γνωστή μέσα από την έκδοση των ημερολογίων της.</p>	<p>Νοστράδαμος</p> <p>14/12/1503 - 2/7/1566</p> <p>Συγγραφέας</p> <p><u>Σημαντικά Έργα:</u> Προφητείες</p>
---	---

<p>Αλφόνς Ντε Λαμαρτίν</p> <p>21/10/1790 - 19/4/1824</p> <p>Ποιητής και Συγγραφέας</p> <p>Ήταν από τα μεγαλύτερα ονόματα του Ρομαντισμού στη Γαλλία.</p>	<p>Πιερ Ντε Μαριβώ</p> <p>4/2/1688 - 12/2/1763</p> <p>Θεατρικός Συγγραφέας</p> <p><u>Σημαντικά Έργα:</u> Ο Θρίαμβος Της Αγάπης - Το Παιχνίδι Του Έρωτα Και Της Τύχης</p>
---	---

<p>Ονορέ Ντε Μπαλζάκ</p> <p>20/5/1799 - 18/8/1850</p> <p>Συγγραφέας</p> <p><u>Σημαντικά Έργα:</u> Ανθρώπινη Κωμωδία</p>	<p>Συρανό Ντε Μπερζεράκ</p> <p>6/12/1619 - 28/7/1655</p> <p>Συγγραφέας</p> <p>Επηρέασε πολλούς συγγραφείς έργων Επιστημονικής Φαντασίας.</p>
--	---

<p>Σιμόν Ντε Μποβουάρ</p> <p>9/1/1908 - 14/4/1986</p> <p>Συγγραφέας και Φιλόσοφος</p> <p><u>Σημαντικά Έργα:</u> Το Δεύτερο Φύλο - Οι Μανδάρινοι</p>	<p>Γκυ Ντε Μωπασσάν</p> <p>5/8/1850 - 6/7/1893</p> <p>Συγγραφέας</p> <p><u>Σημαντικά Έργα:</u> Ο Φιλαράκος - Δυνατός Σαν Το Θάνατο</p>
--	---

<p>Αντουάν Ντε Σαιντ-Εξυπερύ</p> <p>29/6/1900 - 31/7/1944</p> <p>Συγγραφέας</p> <p><u>Σημαντικά Έργα:</u> Ο Μικρός Πρίγκιπας</p>	<p>Μαρκήσιος Ντε Σαντ</p> <p>2/6/1740 - 2/12/1814</p> <p>Συγγραφέας και Φιλόσοφος</p> <p>Η λέξη "σαδισμός" προέρχεται από το όνομά του.</p>
---	--

<p>Ντενί Ντιντερό</p> <p>5/10/1713 - 31/7/1784</p> <p>Φιλόσοφος και Συγγραφέας</p> <p><u>Σημαντικά Έργα:</u> Εγκυκλοπαόδεια (1746-1780)</p> <p>Μαζί με το Βολταίρο και το Ρουσσώ θεωρείται ένας από τους σημαντικότερους Γάλλους συγγραφείς του 18ου αιώνα.</p>	<p>Βικτώρ Ουγκώ</p> <p>26/2/1802 - 22/5/1885</p> <p>Συγγραφέας</p> <p><u>Σημαντικά Έργα:</u> Η Παναγία Των Παρισίων - Οι Άθλιοι</p>
--	--

<p>Ζακ Πρεβέρ</p> <p>4/2/1900 - 11/4/1977</p> <p>Ποιητής και Συγγραφέας</p> <p>Έχει γράψει 6 Ποιητικές Συλλογές και πολλά άλλα έργα.</p>	<p>Μαρσέλ Προυστ</p> <p>10/7/1871 - 18/11/1922</p> <p>Συγγραφέας</p> <p><u>Σημαντικά Έργα:</u> Jean Santeuil - Αναζητώντας Το Χαμένο Χρόνο</p>
---	---

<p>Ρακίνας</p> <p>22/12/1639 - 21/4/1699</p> <p>Τραγικός Ποιητής</p> <p><u>Σημαντικά Έργα:</u> Ανδρομάχη - Μιθριδάτης</p>	<p>Αρθούρος Ρεμπώ</p> <p>20/10/1854 - 10/11/1891</p> <p>Ποιητής</p> <p><u>Σημαντικά Έργα:</u> Εκλάμψεις - Μια Εποχή Στην Κόλαση</p>
--	--

<p>Ζαν Ζακ Ρουσσώ</p> <p>28/6/1712 - 2/7/1778</p> <p>Φιλόσοφος και Συγγραφέας</p> <p><u>Σημαντικά Έργα:</u> Περί Του Κοινωνικού Συμβολαίου Ή Αρχές Του Πολιτικού Δικαίου - Αιμίλιος Ή Περί Αγωγής</p>	<p>Γεωργία Σάνδη</p> <p>1/7/1804 - 8/6/1876</p> <p>Συγγραφέας</p> <p><u>Σημαντικά Έργα:</u> Indiana - Λέλια</p>
--	--

<p>Ζαν Πωλ Σαρτρ</p> <p>21/6/1905 - 15/4/1980</p> <p>Φιλόσοφος και Συγγραφέας</p> <p>Το 1964 αρνήθηκε να πάρει το Νόμπελ Λογοτεχνίας</p>	<p>Μισέλ Φουκώ</p> <p>15/10/1926 - 25/6/1984</p> <p>Συγγραφέας και Φιλόσοφος</p> <p><u>Σημαντικά Έργα:</u> Επιτήρηση Και Τιμωρία: Η Γέννηση Της Φυλακής - Η Ιστορία Της Σεξουαλικότητας</p>
---	--

<p>Γκουστάβ Φλωμπέρ</p> <p>12/12/1821 - 8/5/1880</p> <p>Μυθιστοριογράφος</p> <p><u>Σημαντικά Έργα:</u> Μαντάμ Μποβαρύ - Η Αισθητική Αγωγή</p>	<p>Ανατόλ Φρανς</p> <p>27/1/1844 - 19/4/1924</p> <p>Συγγραφέας</p> <p><u>Σημαντικά Έργα:</u> Το Έγκλημα Του Σιλβέστερ Μπονάρ - Οι Θεοί Διψούν</p>
--	--

ΖΩΓΡΑΦΟΙ

<p>Πωλ Γκωγκέν 7/6/1848 - 8/5/1903 Μετα-Ιμπρεσιονιστής Θεωρείται ένας από τους μεγαλύτερους ζωγράφους όλων των εποχών.</p>	<p>Ανρί Ματίς 31/12/1869 - 3/11/1954 Είναι ένας από τους σημαντικότερους Γάλλους ζωγράφους. Θεωρείται Ιδρυτής του Κινήματος του Φοβισμού.</p>
<p>Κλωντ Μονέ 14/11/1840 - 5/12/1926 Ιμπρεσιονιστής Ο Ρενουάρ το 1875 έκανε μια Προσωπογραφία του.</p>	<p>Γκυστάβ Μορώ 6/4/1826 - 18/4/1898 Συμβολιστής Στο Παρίσι υπάρχει Μουσείο μόνο με τα Έργα του.</p>
<p>Ανρί Ντε Τουλούζ-Λωτρέκ 24/11/1864 - 9/9/1901 Θεωρείται Πρωτοπόρος στην Τέχνη της Αφίσας και ο Επίσημος Ζωγράφος της Νυχτερινής Ζωής της εποχής του.</p>	<p>Ευγένιος Ντελακρουά 26/4/1798 - 13/8/1863 Εμπνεύστηκε, κυρίως, από Ιστορικά Γεγονότα. <u>Γνωστά Έργα:</u> Η Σφαγή Της Χίου - Ο Θάνατος Του Σαρδανάπαλου</p>
<p>Καμίλ Πισαρό 10/7/1830 - 13/11/1903 Χαρακτηρίστηκε ο "Πατριάρχης του Ιμπρεσιονισμού" και ο "Ζωγράφος της Γης", λόγω της θεματολογίας του.</p>	<p>Πιερ Ογκίστ Ρενουάρ 25/2/1841 - 3/12/1919 Ιμπρεσιονιστής Επηρεάστηκε πολύ από τον Κλωντ Μονέ.</p>

Πωλ Σεζάν

19/1/1839 - 22/10/1906

Το έργο του αντιπροσωπεύει την μετάβαση από τον Ιμπρεσιονισμό στο κίνημα του Κυβισμού.
Θεωρείται ο Πατέρας της Μοντέρνας Τέχνης.

ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΕΣ

Αντρέ Μαρί Αμπέρ

20/1/1775 - 10/6/1836

Φυσικός

Είναι κύριος Θεμελιωτής του Ηλεκτρομαγνητισμού και της Ηλεκτροδυναμικής.

Πιερ Κιουρί

15/5/1859 - 19/4/1906

Φυσικός

Το 1903 πήρε το Νόμπελ Φυσικής μαζί με τη γυναίκα του Μαρία Κιουρί και τον Ανρί Μπεκερέλ "για τις έρευνές τους πάνω στα φαινόμενα ακτινοβολίας που ανακάλυψε ο Ανρί Μπεκερέλ".

Ζακ Υβ Κουστώ

11/6/1910 - 25/6/1997

Ωκεανογράφος

Κατέγραψε όλη τη θαλάσσια ζωή, εξερεύνησε αμέτρητα ναυάγια, ενώ προσπάθησε να δώσει απαντήσεις σε πολλές ανθρώπινες απορίες.

Αντουάν Λωράν Λαβουαζιέ

26/8/1743 - 8/5/1794

Χημικός

Θεωρείται ο πατέρας της Σύγχρονης Χημείας.

<p>Αδερφοί Μονγκολφιέ</p> <p>26/8/1740 - 26/6/1810 και 6/1/1745 - 2/8/1799</p> <p>Ήταν οι εφευρέτες του Αερόστατου.</p>	<p>Λουδοβίκος Μπράιγ</p> <p>4/1/1809 - 6/1/1852</p> <p>Είναι εφευρέτης του Συστήματος Γραφής και Ανάγνωσης Τυφλών.</p>
--	---

<p>Φερνάν Μπρωντέλ</p> <p>24/8/1902 - 27/11/1985</p> <p>Ιστορικός</p> <p>Ίδρυσε τη "Σχολή Annales" που είναι η πιο σημαντική μηχανή ιστορικής έρευνας στη Γαλλία και σε πολλές χώρες του κόσμου.</p>	<p>Ρενέ Ντεκάρτ</p> <p>31/3/1596 - 11/2/1650</p> <p>Μαθηματικός και Φιλόσοφος</p> <p>Κατόρθωσε να απεγκλωβίσει τη Φιλοσοφία από το Σχολαστικισμό, να αποκαταστήσει την εμπιστοσύνη στις νοητικές δυνάμεις του ανθρώπου και να απελευθερώσει το ανθρώπινο πνεύμα από την αυθεντία του παρελθόντος.</p>
---	--

<p>Μπλεζ Πασκάλ</p> <p>19/6/1623 - 19/8/1662</p> <p>Μαθηματικός</p> <p>Εφηύρε την Αριθμομηχανή.</p> <p>Ανακάλυψε την "Αρχή του Πασκάλ" και τη χρήση του βαρόμετρου για τη Μέτρηση του Υψόμετρου.</p> <p>Ανακάλυψε το "Τρίγωνο Πασκάλ" ή αλλιώς "Αριθμητικό Τρίγωνο".</p>	<p>Λουί Ζαν Παστέρ</p> <p>27/12/1822 - 28/9/1895</p> <p>Χημικός</p> <p>Θεωρείται ο "Πατέρας της Μικροβιολογίας".</p> <p>Ανακάλυψε το Εμβόλιο για τη Λύσσα.</p> <p>Είναι επίσης γνωστός από τον τρόπο που εφηύρε για να αποτρέπεται το ξίνισμα του γάλακτος και του κρασιού, καθώς αυτή η διαδικασία πήρε το όνομά του και ονομάζεται Παστερίωση.</p>
---	---

ΠΟΛΙΤΙΚΟΙ

<p>Λέων Γαμβέτας 2/4/1838 - 31/12/1882 <u>1881 - 1882</u>: Πρωθυπουργός της Γαλλίας Ήταν μεγάλος υπερασπιστής του Έθνους κατά το Γαλλό-Πρωσικό Πόλεμο (1870) και σημαντικός μεταρρυθμιστής.</p>	<p>Σαρλ Ντε Γκωλ 22/11/1890 - 9/11/1970 <u>1958 - 1969</u>: Πρόεδρος της Δημοκρατίας Έφτιαξε νέο Σύνταγμα και η ιδεολογία του ονομάζεται "Γκωλισμός" (Gaulisme) και έχει σημαντική επιρροή στη Γαλλική Πολιτική μέχρι και σήμερα.</p>
<p>Ζαν Ζωρές 3/9/1859 - 31/7/1914 Εκλέχτηκε πρώτη φορά Βουλευτής το 1885. Ήταν Σοσιαλιστής και Φιλειρηνιστής. Έκανε τα πάντα για να αποτρέψει το Β' Παγκόσμιο Πόλεμο κα έτσι δολοφονήθηκε από έναν Εθνικιστή σε ηλικία 45 ετών.</p>	<p>Φρανσουά Μιτεράν 26/10/1916 - 8/1/1996 <u>1981 - 1994</u>: Πρόεδρος της Γαλλικής Δημοκρατίας Ήταν ο πρώτος πολιτικός που εκλέχτηκε για δεύτερη συνεχόμενη φορά Πρόεδρος της Γαλλίας. Κατήργησε τη Θανατική Ποινή και μείωσε το Όριο Συνταξιοδότησης από τα 65 στα 60. Η όχθη του Σηκουάνα μπροστά στο Μουσείο του Λούβρου φέρει σήμερα το όνομά του</p>
<p>Ζωρζ Πομπιντού 5/7/1911 - 2/4/1974 <u>1962 - 1968</u>: Πρωθυπουργός της Γαλλίας <u>1969 - 1974</u>: Πρόεδρος της Γαλλικής Δημοκρατίας</p>	<p>Ζακ Σιράκ Ημ. Γέννησης: 29/11/1932 <u>1974 - 1976</u>: Πρωθυπουργός της Γαλλίας <u>1986 - 1988</u>: Πρωθυπουργός της Γαλλίας <u>1995 - 2007</u>: Πρόεδρος της Γαλλικής Δημοκρατίας Το Δεκέμβριο του 2011 κρίθηκε ένοχος για τις κατηγορίες: Υπεξαίρεση δημόσιου χρήματος,</p>

κατάχρηση εμπιστοσύνης, παράνομη οικειοποίηση συμφερόντων, πράξεις οι οποίες διαπράχθηκαν, κατά τη γαλλική δικαιοσύνη, κατά τη διάρκεια της θητείας του ως δήμαρχος του Παρισιού την περίοδο 1990 - 95 και ενώ κατείχε τη θέση του ηγέτη του κόμματος RPR.

BIBΛΙΑ

Ακολουθεί ένας κατάλογος βιβλίων που είναι πολύ σημαντικά και βραβευμένα και απευθύνονται σε διάφορες ηλικίες. Είναι μια πολύ καλή επιλογή για πρακτική εξάσκηση της γλώσσας και για μια καλή επαφή με τη Γαλλόφωνη Λογοτεχνία.

"Αναμνήσεις Μιας Καθώς Πρέπει Κόρης" - "Mémoires D' Une Jeune Fille Rangée" της
Σιμόν Ντε Μποβουάρ

"Βίλα Αμαλία" - "Villa Amalia" του Πασκάλ Κινιάρ

"Ένα Ρώσικο Μυθιστόρημα" - "Un roman Russe" του Εμανουέλ Καρέρ

"Ευγενία Γκραντέ" - "Eugénie Grandet" του Ονορέ Ντε Μπαλζάκ (Αγγλία)

"Η Ακακία" - "L' Accacia" του Κλοντ Σιμόν

"Η Έρημος" - "Le Désert" του Ζαν Μαρί Λε Κλεζιό

"Η Κόκκινη Σειρήνα" - "La Sirène Rouge" του Μορίε Ναντέκ

"Η Κυρία Με Τις Καμέλιες" - "La Dame Aux Camélias" του Αλέξανδρου Δουμά (υιός)

"Η Νεράιδα Με Την Καραμπίνα" - "La Fée Carabine" του Ντανιέλ Πενάκ

"Η Παναγία Των Παρισίων" - "Notre-Dame de Paris" του Βίκτωρ Ουγκώ

"Η Πρηνής Θέση Του Σκοπευτή" - "La Position Du Tireur" του Ζαν Πατρικ Μανσέτ

"Κόμης Μοντεχρίστος" - "Le Conte Monte-Crsito" του Αλέξανδρου Δουμά (πατέρας)

"Μαντάμ Μποβαρύ" - "Madame Bovary" του Γκυστάβ Φλομπέρ

"Μεταμορφώσεις (Κοινοτοπίες)" - "Truisme" της Μαρί Νταριεσέκ

"Ο Ξένος"	- "L'Étranger"	του Αλμπέρ Καμύ
"Οι Μανδάρινοι"	- "Les Mandarins"	της Σιμόν Ντε Μποβουάρ
"Ουρανία"	- "Ourania"	του Ζαν Μαρί Λε Κλεζιώ
"Πορτ-Σουδάν"	- "Port-Soudan"	του Ολιβιέ Ρολέν
"Τεξάκο"	- "Texaco"	του Πατρίκ Σαμουαζώ
"Τρεις Ισχυρές Γυναίκες"	- "Trois Femmes Puissantes"	της Μαρί Εντιάγι

ΚΙΝΗΜΑΤΟΓΡΑΦΙΚΕΣ ΤΑΙΝΙΕΣ

Η λίστα που ακολουθεί περιέχει ενδεικτικά κάποιες ταινίες, που προτείνονται σε αυτούς που ενδιαφέρονται να παρακολουθήσουν μια ταινία στην αυθεντική της γλώσσα και να κάνουν εξάσκηση, αλλά και να πάρουν πληροφορίες για τον πολιτισμό και τρόπο ζωής στις Γαλλόφωνες χώρες.

"22 Σφαίρες"	- "L'Immortel"	του Ρισάρ Μπερί με τους Ζαν Ρενό και Ζαν πιερ Νταρουσέν (2010)
"Un Monstre à Paris"	του Μπιμπό Μπεργκερόν - Κινούμενα Σχέδια	(2012)
"Αθικτοι"	- "Intouchables"	των Ολιβιέ Νακάς και Ερίκ Τολεντάνο με τους Φρανσουά Κλουζέ και Ομάρ Σι (2011)
"Αμελί"	- "Amélie"	του Ζαν Πιερ Ζενέ με την Ωντρύ Τουτού (2001)
"Ασανσέρ Για Δολοφόνους"	- "Ascenseur Pour L' Echa faud"	του Λουί Μαλ με τους Ζαν Μορό και Μορίς Ρονέ (1958)
"Για Όλα Φταίει Το Γκαζόν"	της Ζοζιάν Μπαλασκό με τους Αλέν Σαμπά και Βικτόρια Αμπρίλ (1995)	
"Δείπνο Ηλιθίων"	του Φρανσίς Βεμπέρ με τους Τιερί Λερμίτ και Ζακ Βιγερέ (1998)	
"Είναι Τρελοί Αυτοί Οι Βόρειοι"	- "Bienvenue Chez Les CH'TIS"	του Ντανί Μπουν με το Μισέλ Γκαλαμπρί (2008)
"Είναι Τρελοί Αυτοί Οι Γάλλοι"	- "Vive La France"	του Μισέλ Γιουν με τους Χοσέ Γκαρσία και Μισέλ Γιουν (2013)
"Ζαν Ντε Φλορέτ"	- "Jean De Florette"	του Κλωντ Μπερί με τους Αλέν Πουαρέ και Πιερ

Γκρούνσταιν (1986)

"Ζωή Σαν Τριαντάφυλλο" - "La Vie En Rose" του Ολιβιέ Νταχάν με τη Μαριόν Κοτιγιάρ (2007)

"Μολιέρος" - "Molière" του Λορέν Τιράρ με το Ρομάν Ντουρίς (2007)

"Μια βραδιά στο Σαιν Τροπέ" - "Des Gens Qui S' Embrassent" του Ντανιέλ Τομσόν με τους Μόνικα Μπελούτσι και τον Ερίκ Ελμοσσίνο (2013)

"Οι Αταίριαστοι" - "De L' Autre Côté Du Rêgiph" του Νταβίντ Σαρόν με τους Λοράν Λαφίτ και Ομάρ Σι (2012)

"Οι Ατέλειωτοι Αρραβώνες" - "Un Long Dimanche de Fiançailles" του Ζαν Πιερ Ζενέ με τις Ωντρύ Τοτού και Μαριόν Κοτιγιάρ (2004)

"Οι Μάγοι Της Μπάλας" - "Les Seigneurs" της Ολιβιέ Νταάν με τους Ζοζέ Γκαρσία, Ζαν Πιερ Μαριέλ και Ομάρ Σι (2012)

"Όλα Τα Πρωινά Του Κόσμου" - "Tous Les Matins Du Monde" του Αλαίν Κορνώ με τους Ζεράρ Ντεπαρντιέ και Άνν Μπροσέ (1991)

"Παρίσι, Σ'Αγαπώ" - "Paris, Je T'Aime" 18 σκηνοθετών με τις Φανί Αρντάν και Ζιλιέτ Μπινός (2006)

"Σιρανό Ντε Μπερζεράκ" - "Cyrano De Bergerac" του Ζαν Πολ Ραπενό με τους Ζεράρ Ντεπαρντιέ και Άνν Μπροσέ (1990)

"Το Μίσος" - "La Haine" του Ματιέ Κασοβίτς με τους Βανσάν Κασέ και Ιμπέρ Κουντέ (2009)

"Υψηλή Μαγειρική" - "Haute Cuisine" του Κριστιάν Βανσάν με τους Κατίν Φρο και Ιπολίτ Ζιραρντό (2012)

"Ψηλά Τα Χέρια" - "Les Mains En L' Air" του Ρομέν Γκουπ με τη Βαλέρια Μπρούνι Τεντέσκι (2010)

"Ωρα Μηδέν" - "L' Heure Zero" του Πασκάλ Τομάς με τους Ντένις Χόπερ και Μελβίλ Πουπό (2007)

ΜΟΥΣΙΚΗ

Το Chanson



Πρόκειται για ένα μοναδικό χαρακτηριστικό της Γαλλικής Μουσικής. Είναι ένα συγκεκριμένο μόρφωμα μουσικής έκφρασης και το χαρακτηρίζει έντονη λυρική όψη. Έκανε την εμφάνισή του το Μεσαίωνα και χρησιμοποιείται μέχρι σήμερα. Οι χαρακτηρισμοί προσδίδονται στο Chanson ποικίλουν ανάλογα με το περιεχόμενό του.

Μετά το Β' Παγκόσμιο Πόλεμο και την παρακμή που γνώρισε η Γαλλική μουσική, ακολουθεί μια αναγέννηση. Στην αναγέννηση αυτή συμβάλει και Εντίθ Πιαφ, που εμφανίζεται εκείνη την περίοδο στη Γαλλική Σκηνή και με την υπέροχη φωνή και το ιδιαίτερο στυλ της της δίνει μια νέα ανάσα.

Εντίθ Πιαφ

Η Πιαφ είχε γίνει ήδη γνωστή κατά τη διάρκεια του Πολέμου και τα τραγούδια της, πολλές φορές, ταυτίζονταν με τον αγώνα του Γαλλικού Έθνους ενάντια στον Πόλεμο. Ήταν μια τραγουδίστρια με απίστευτη εκφραστικότητα, την οποία ενίσχυσαν τα σκληρά βιώματα που είχε. Τραγουδούσε στα πιο γνωστά Music Hall της εποχής και ήταν, ίσως, η πιο ισχυρή καλλιτεχνική προσωπικότητα στη Γαλλία εκείνης της περιόδου. Το πιο γνωστό τραγούδι της ήταν το "La Vie En Rose", που είχε γράψει η ίδια και ήταν το σήμα κατατεθέν των συναυλιών που πραγματοποίησε σε όλη την Ευρώπη και την Αμερική. Η Πιαφ ανέδειξε πολλά μετέπειτα μεγάλα ονόματα της Γαλλικής Μουσικής Σκηνής, όπως ο Ιβ Μοντάν, ο Ζωρζ Μουστακίς και ο Σαρλ Αζναβούρ. Πέθανε από καρκίνο το 1963, σε ηλικία 47 ετών.

Το Λογοτεχνικό Τραγούδι

Όπως είπαμε, μετά τον Πόλεμο υπήρχε ακόμη περισσότερη ανάγκη και τάση για δημιουργία. Στην αριστερή όχθη του Σηκουάνα, στο Saint-Germain-des-Prés υπάρχει τεράστια πνευματική άνθιση. Υπάρχουν πολλά βιβλιοπωλεία, γκαλερί, καφέ που οι άνθρωποι συναντιούνται και ανταλλάσσουν τις απόψεις τους και μικροί χώροι, όπου κάθε είδους καλλιτέχνες βρίσκουν καταφύγιο και εκφράζονται.

Γεννιούνται πολλά φιλοσοφικά κινήματα που επηρεάζουν την τέχνη και πληθώρα ποιημάτων παίρνουν το δρόμο της μελοποίησης. Έτσι, δημιουργείται το Λογοτεχνικό Τραγούδι. Προς την κατεύθυνση αυτή βοήθησαν κάποιοι διανοούμενοι, όπως ο Ζακ Πρεβέρ και ο Ζαν Πολ Σαρτρ. Η πιο αντιπροσωπευτική τραγουδίστρια της περιόδου εκείνης είναι η Ζουλιέτ Γκρεκό, μια πολύ καλή και έντονα πολιτικοποιημένη τραγουδίστρια. Λίγο αργότερα κάνουν την εμφάνισή τους ο Γκιλμπέρ Μπεκό και ο Ιβ Μοντάν. Γίνονται πολύ αγαπητοί στο κοινό και κάνουν μεγάλες επιτυχίες.

Οι Τραγουδοποιοί



Επόμενο στάδιο στην τέχνη του τραγουδιού είναι η εμφάνιση πολύπλευρων καλλιτεχνών. Δηλαδή, ανθρώπων που συνθέτουν, γράφουν στίχους και τραγουδούν, οι λεγόμενοι τραγουδοποιοί. Πρώτος και καλύτερος ήταν ο Σαρλ Τρενέ. Εισήγαγε στο γαλλικό chanson στοιχεία τζαζ και swing.

Το παράδειγμα του πολυτάλαντου Σαρλ Τρενέ ακολουθούν και άλλοι καλλιτέχνες. Οι πιο γνωστοί απ' αυτούς είναι ο Ζωρζ Μπραζάν, ο Ζακ Μπρελ και ο Λεό Φερέ. Τα τραγούδια δεν περιορίζονται πλέον μόνο σε λογοτεχνικά θέματα, αλλά έχουν και στίχο ερωτικό, πολιτικό, χιουμοριστικό κ.α. Μερικά χρόνια αργότερα, στο καλλιτεχνικό αυτό κίνημα εντάσσονται ο Σαρλ Αζναβούρ και ο Ζαν Φερά.

Τα πιο προκλητικά και "βρώμικα" τραγούδια απ' όλους τα γράφει ο Μπραζάν. Ο Ζακ Μπρελ τραγουδάει θλιμμένους στίχους με εύθυμη μελωδία. Ο Φερέ προσέθεσε στη μουσική του ροκ και λατινοαμερικάνικους, ενώ μελοποίησε πολλούς ποιητές και έκανε σάτιρα, περισσότερο από κάθε άλλον, μέσα απ' αυτά.

Ο Κινηματογράφος και το Νέο Κύμα



Αργότερα, οι σκηνοθέτες Φρανσουά Τριφó και Ζαν Λυκ Γκοντάρ φέρνουν μια καινούρια ατμόσφαιρα στον κινηματογράφο, που ονομάζεται "Νέο Κύμα" (Nouvelle Vague). Τις ταινίες αυτές ντύνουν με τα τραγούδια τους οι προαναφερόμενοι τραγουδοποιοί και ορισμένοι απ' αυτούς, όπως ο Ιβ Μοντάν, συμμετέχουν και σαν ηθοποιοί στις ταινίες.

Serge Gainsbourg

Ένα νέο αστέρι γεννιέται: ο Serge Gainsbourg!!! Πρόκειται για έναν ιδιόρρυθμο καλλιτέχνη που δε μένει σταθερός σε ένα στυλ και δοκιμάζει τα πάντα. Αναδείχτηκε χάρη στη Ζουλιέτ Γκρεκό και άρχισε να γράφει τολμηρά τραγούδια, που, κατά καιρούς απαγορεύονταν. Μέχρι και τον Εθνικό Ύμνο της Γαλλίας μελοποίησε σε τζαμαϊκανούς ρυθμούς! Όμως, αγαπήθηκε πολύ και θεωρείται ως ένας από τους σημαντικότερους Γάλλους τραγουδοποιούς.

Η Έντονη Εμπορευματοποίηση του Τραγουδιού



Τη δεκαετία του '60, χάρη σε αρκετούς κυνηγούς ταλέντων, αλλά και λόγω της οικονομικής ευημερίας, ο κόσμος διψάει για κατανάλωση μουσικών προϊόντων. Ψάχνει συνέχεια για καινούριους δίσκους, και έτσι η απλότητα της προηγούμενης περιόδου χάνεται. Οι Γάλλοι μέσα από τον έντονο μουσικό καταναλωτισμό ανακαλύπτουν ξένες μουσικές σκηνές.

Εισέρχεται, λοιπόν στη Γαλλία, το rock 'n' roll και το Βρετανικό ροκ και αναπτύσσονται και τα αντίστοιχα Γαλλικά, προς απάντηση, είδη. Ένα είναι το chanson γέγέ και το άλλο το chanson contemporain. Το ένα με απλό και ελαφρύ στίχο και το άλλο με πιο πολύπλοκο και ποιητικό. Οι καλλιτέχνες του πρώτου εμφανίζονται στα πιο σύγχρονα μέσα (τηλεόραση, ραδιόφωνο) και με πιο πολύ εξοπλισμό, ενώ οι δεύτεροι κάνουν πιο απλές εμφανίσεις σε θέατρα και music halls. Το ένα ρεύμα εκπροσωπείται, κυρίως, από νεαρές κοπέλες, ενώ το άλλο από το άλλο από το Ζωρζ Μουστακή, τη Μπριζίτ Φοντέν κ.α.

Η Μάχη μεταξύ των Μουσικών Κινημάτων

Υπάρχει αντιπαλότητα μεταξύ των καλλιτεχνών αυτών των δύο ειδών, καθώς οι πρώτοι κατηγορούνται ως επιφανειακοί και πρόχειροι. Οι δεύτεροι ισχυρίζονται ότι ξεσηκώνουν τη νεολαία και ξυπνάνε συνειδήσεις. Σ' αυτή την κόντρα έρχεται να προστεθεί και μια γενιά ροκάδων, επικεφαλής των οποίων είναι ο Τζώνυ Χάλιντεϊ, ο οποίος εισήγαγε το rock 'n' roll στη Γαλλία και χαρακτηριζόταν ως ο Έλβις Πρίσλεϊ της χώρας.

Ο Μάης του '68



Υπό την πίεση των παγκόσμιων πολιτικών εξελίξεων (ο Πόλεμος του Βιετνάμ, οι Δικτατορίες στην Ευρώπη κ.α.) οι φοιτητές εξεγείρονται διεκδικώντας παγκόσμια ισορροπία και δικαιοσύνη και στρέφονται και ενάντια στο δικό τους πολιτικό σύστημα. Έτσι λοιπόν, απορρίπτουν το *chanson yéyé*, που δεν τους εκφράζει υπ' αυτές τις συνθήκες και επιστρέφουν στο παλιό καλό πολιτικοποιημένο τραγούδι. Επικρατεί αναβρασμός, λόγω της πολιτικής κατάστασης στην Ελλάδα, πολλοί Έλληνες καλλιτέχνες (Θεοδωράκης, Μερκούρη κ.α.) πάνε στο Παρίσι και ξεσηκώνουν με τα τραγούδια τους τους εκεί φοιτητές. Η ροκ και το πολιτικοποιημένο τραγούδι καλά κρατούν.

Chanson Pop



Τη δεκαετία του '70 εμφανίζεται σιγά-σιγά και το *chanson pop*. Είναι μουσική απλή, με απλό στίχο, που συνεχώς επαναλαμβάνεται για να μπορεί να γίνει αποδεκτή και κατανοητή από το μεγαλύτερο μέρος του κόσμου. Οι καλλιτέχνες της ποπ είναι ευχάριστοι και ζεστοί προς το κοινό και γίνονται τα αγαπημένα παιδιά της τηλεόρασης.

Γαλλικό Ροκ



Το Γαλλικό Ροκ αναπτύσσεται πολύ πιο αργά από τα υπόλοιπα είδη. Ενδιαφέρον έχει η πορεία του Ζαν Πιερ Μασιέρας ο οποίος ηχογραφεί ριζοσπαστικά τραγούδια και το Ελληνικό συγκρότημα *Aphrodite's Child* (Βαγγέλης Παπαθανασίου, Ντέμης Ρούσσος...) που κυκλοφορεί το δίσκο "666" και κάνει μεγάλες πωλήσεις. Στο χώρο του φολκ-ροκ ξεχωρίζει ο Αλάν Στιβέλ, που συνδυάζει ροκ ήχους με παραδοσιακά τραγούδια των Κελτών και της Βρετάνης.

Από εκεί και πέρα η Γαλλική Μουσική Σκηνή, όπως και οι άλλες Ευρωπαϊκές Μουσικές Σκηνές, επηρεάζεται από την παγκόσμια μουσική και φιλοξενεί στους κόλπους σχεδόν κάθε είδος που κυκλοφορεί στον κόσμο. Η ιδιαιτερότητά της μόνο είναι ότι περιλαμβάνει και πιο εξωτικές μουσικές που προέρχονται από τις χώρες των αποικιών.