



Das Blatt

La Gazette du Jumelage
Bouguenais - GiGu

N° 1 - Février 2021

Deutschland und Frankreich: Gemeinsam Grenzen überwinden!
France et Allemagne : ensemble, dépassons les frontières !



Édito :

Un journal pour faire **vivre l'amitié franco-allemande** malgré la crise du coronavirus qui nous prive tant de nos relations habituelles.

Alors **pour le numéro 2, participez à la rédaction**, en envoyant par mail à l'ABJC **vos anecdotes, histoires, photos, commentaires, jeux** ou autres... qui pourraient naturellement intéresser nos amis allemands.

Alors, à votre stylo ou clavier.

Dans ce numéro :

Pourquoi tire-t-on les Rois ?

La meilleure boulangerie

La vie de château

La pêche au parapluie

Le passé français

Mots fléchés

Les femmes en Allemagne

Un langage fleuri !

Dites-le avec aisance !

France ou Allemagne ?

Le confort des pieds

La recette des bottereaux

Pourquoi tire-t-on les Rois ?

D'où vient cette ferveur pour tirer la fève, le jour de l'Épiphanie ?

Auf deutsch



La fête chrétienne a repris un rite païen de l'Antiquité :

lors des fêtes romaines en l'honneur de Saturne, on oubliait la distinction entre maîtres et esclaves : tous mangeaient à la même table. Un roi était élu parmi les esclaves et il pouvait réaliser tout ce qu'il voulait et donner des gages... avant d'être ré-asservi.

Au XIV^{ème} siècle, les moines auraient commencé à élire leur chef de chapitre en mettant une pièce d'or, et plus tard une fève (légume), dans une brioche. La fève, symbole de fécondité, est le premier légume apparaissant au printemps.

En 1875 apparurent les fèves en porcelaine de Saxe, puis en 1913 celles de Limoges.

Les premières figurines représentaient l'enfant-Jésus, puis des animaux,... avant une folle diversification pour les collectionneurs.

La meilleure boulangerie - M6



On parle de **Bouguenais** et du jumelage sur M6, grâce à la boulangerie-pâtisserie Lesout, place de l'église.

Un grand BRAVO pour sa seconde place des Pays de la Loire, le 21 janvier.



La vie de château

On parle beaucoup des **Châteaux de la Loire**.

Ceux de Bouguenais sont moins renommés, moins grandioses, mais très nombreux !



Château du Breuil

Envoyez-nous un court texte pour présenter l'un d'eux dans nos prochains numéros ! Merci.

A Bouguenais

La pêche au parapluie



Dans les étiers de Bouguenais, l'anguille se pêche à la ligne sans hameçon mais avec un parapluie !

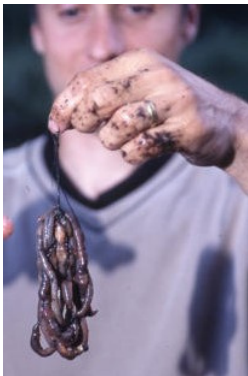
La "vermée" est une technique étonnante.

Elle est basée sur la dextérité du pêcheur et la voracité de l'anguille. Plusieurs lombrics sont enfilés un à un sur un fil de coton. On enroule le fil autour de la main pour faire une pelote : "la vermée" est ensuite attachée à l'extrémité d'une canne.



Le pêcheur dépose sa vermée au fond de l'eau. Il donne de légères impulsions à sa ligne pour attirer l'anguille. En flairant l'odeur des vers, l'anguille mord l'appât. Elle s'accroche les dents dans les fibres du fil de coton. Lorsque le pêcheur sent l'anguille au bout de sa ligne, il n'a plus qu'à la relever au-dessus du parapluie ouvert. L'anguille lâchera prise.

L'anguille ayant plutôt des mœurs nocturnes, cette pêche se pratique surtout à la tombée de la nuit.



Das Angeln mit Schirm

In den Mündungslandschaften von Bouguenais wird eine tolle Anglertechnik für Aale ausgeübt: ohne Angelhaken aber mit einem Schirm.

Sie hängt von der Geschicklichkeit des Anglers und der Gefräßigkeit des Aals ab. Mehrere Würmer werden nacheinander an Hand eines Baumwollfadens aufgefädelt. Man rollt diesen Faden um die Hand zu einem Knäuel. Die vermée wird dann am Ende eines Stockes (Angel) angebracht.

Der Angler taucht seinen Wurmball bis zum Wassergrund ein. Um den Aal anzuziehen gibt er der Angel leichte Impulse. Der Aal, der den Geruch der Würmer schnüffelt, beißt zu. Er bleibt mit seinen Zähnen an den Fäden hängen. Sobald der Angler den Aal an der Angel spürt, muss er sie nur noch langsam und fest über den umgekehrten Schirm hochziehen. Der Aal befreit sich und fällt rein.

Da der Aal ein Nachttier ist, wird diese Art von Angeln vorallem beim Einbruch der Nacht gepflegt.



Mayence et GiGu

Le passé français

En 1789, le prince archevêque accueille de nombreux nobles français fuyant la Révolution. Mayence devint l'épicentre de la contre-révolution en Europe.

En 1792, 20 000 soldats français l'occupèrent militairement, après un court siège. Certains intellectuels allemands ont adhéré aux idées révolutionnaires. La ville quitte le Saint Empire Romain Germanique en 1793 : **la République de Mayence est déclarée ; elle demande et obtient son annexion à la France.**

Mais la même année, la ville tombe après un siège des Prussiens. Les troupes des 2 camps se succèdent à Mayence.

Le Directoire français crée le Département de Mont Tonnerre en 1797 ; Napoléon le **rattache à la France de 1801 à 1814.**

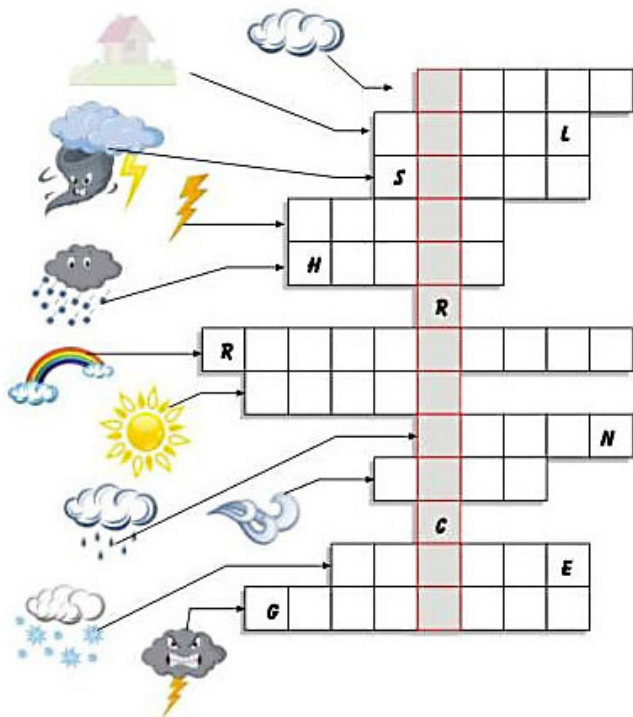
Les Français réoccuperont la région **de 1918 à 1930**. Avant leur départ, les Français intègrent Ginsheim-Gustavsburg à Mayence ; elle le restera jusqu'en 1945, quand Mayence passe en zone française et GiGu passe en Hesse, zone américaine.



L'Arbre de la Liberté
Passants, cette terre est libre !
Aquarelle de Goethe

KREUZWORTRÄTSEL

WIE IST DAS WETTER?



Wo gehören die Wörter hin?

BLITZ
GEWITTER
HAGEL

NEBEL
REGEN
REGENBOGEN

SCHNEE
SONNE
STURM

WIND
WOLKE

Paru dans la Gazette du Jumelage de St Pierre Montlimart



Un langage fleuri !



Leben wie Gott in Frankreich!

Vivre comme Dieu en France !

Vivre comme un coq en pâte !

Das ist mir Wurst!

C'est de la saucisse pour moi !

Je m'en fiche !

Du hast Schwein!

Tu as du cochon !

Tu as du bol !

Eine Extrawurst verlangen

Exiger une saucisse de plus

Demander un traitement de faveur

Er hat nicht alle Tassen im Schrank

Il n'a pas toutes les tasses dans le placard

Il lui manque une case

Zwei Fliegen mit einer Klappe schlagen

Frapper deux mouches avec une tapette

Faire d'une pierre deux coups

Dites-le avec aisance !

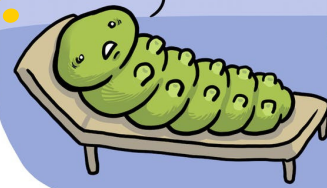
Les mots composés allemands sont la joie des élèves :

- **Siebenhundertsiebenundsiebzigtausendsiebenhundertsiebenundsiebzig** : 777 777
- **Rindfleischetikettierungsüberwachungsaufgabenübertragungsgesetz** (63 lettres) : Loi sur le transfert des obligations de surveillance de l'étiquetage de la viande bovine (loi de 1999).

Ne vous découragez pas !

J'ai peur de me réveiller un jour et d'être devenu tout autre.

Ich habe Angst eines Tages aufzuwachen und ein völlig Anderer zu sein.



Les femmes en Allemagne

En politique : leur pourcentage se situe autour de 30 % aujourd'hui ; en 2017, il atteignait 36 %.

L'Allemagne ne se situe qu'au milieu du peloton en Europe, et même après la France. « Les Verts » ont le plus fort pourcentage des femmes et elles sont même majoritaires au Bundestag. Cela vaut aussi pour le parti « Die Linke » (La Gauche). La majorité des femmes au Parlement est membre des sociaux-démocrates (SPD).

Le travail des femmes : traditionnellement, les femmes restaient à la maison, s'occupaient des enfants ; elles avaient éventuellement un travail à temps partiel, voire très partiel... Depuis une vingtaine d'années, les femmes sont plus présentes sur le marché du travail ...surtout quand elles n'ont pas d'enfants.

2020 ist eine Lücke in Ihrem Lebenslauf. Wo waren Sie da?

Händewaschen.

En 2020
Il y a un trou dans votre CV.
Que faisiez-vous ?

Je me lavais les mains.



Karambolage

France ou Allemagne ?



Inscrivez pour chacune la ville d'origine



Cathédrales de

.....

.....

Vérifier les solutions sur [notre site](#)



Ponts de

.....

.....

Le confort des pieds



Les chaussures allemandes, à la différence des chaussures françaises, sont avant tout confortables et bien adaptées aux circonstances : pluie, neige ou beau temps estival.

Que ce soit pour la marche, la randonnée, le trekking le choix de bottes, chaussures montantes, imperméables, fourrées avec semelle bien isolante ou/et antidérapante est immense. Et pour l'été les **Birkenstock** sont classiques et indispensables, souvent portées avec des chaussettes ! **Sehr chic!**



Das Rezept

Les bottereaux du Loroux Bottereau

[Auf deutsch](#)

De la chandeleur à Mardi gras, on mange des beignets ; en Bretagne et Vendée, ce sont les **bottereaux**.

800 g de farine

5 oeufs



1.5 c à c de sel fin

2.5 sachets de levure chimique

50 g de crème fraîche

55 g de beurre demi-sel ramolli

125 g de sucre

15 cl de lait

8 cl d'alcool (gnôle, poire, rhum

ou fleur d'oranger)



Faire une fontaine avec la farine, le sel, la levure, le sucre, le beurre en pommade. Casser au milieu les œufs, ajouter le lait et la gnôle, bien mélanger. Faire un pâton et laisser reposer une nuit au frais ; la pâte gonflera.

Le lendemain, étaler sur un plan fariné la pâte sur 5 mm d'épaisseur. Couper en triangles ou en losanges. Faire frire les beignets par 5 ou 10 dans l'huile chaude ; lorsqu'ils sont bien dorés, les égoutter sur du papier ; les saupoudrer de sucre glace ou de sucre cannelle.

Ils se dégustent tièdes, accompagnés d'un bon cidre ou d'un café.



Association Bouguenais Jumelage Coopération

www.abjc-bouguenais.fr



[@assoabjbouguenais](#)