



Das Blatt

La Gazette du Jumelage
Bouguenais - GiGu

N° 2- Mars 2021

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



Édito :

Le numéro 2 du journal pour faire **vivre l'amitié franco-allemande** est arrivé ! Merci de vos encouragements. Merci aussi aux nouveaux rédacteurs et bienvenue à eux.

Pour le numéro 3, participez à la conception de la gazette, en envoyant par mail à l'ABJC vos anecdotes, histoires, photos, commentaires, jeux ou autres... qui pourraient naturellement intéresser nos amis Allemands et-ou Français. Alors, à vos stylos ou vos claviers.



Pas de vacances de Pâques ! au lieu de la course aux oeufs, ça va être la course aux vaccins !

Le lapin de Pâques



En Allemagne, le Vendredi Saint et le lundi de Pâques sont fériés.

[Auf deutsch](#)

Les jardins et portes des maisons sont décorés à l'effigie du **Lapin de Pâques**. Selon la tradition, celui-ci peint des œufs et les cache dans le jardin ou dans la maison pendant la nuit de Pâques.

Le dimanche matin, les enfants se mettent à leur recherche.

Cette légende apparut au cours du 17ème siècle parmi des familles protestantes urbaines, et se répandit ensuite partout en Allemagne et au-delà.



L'antiquité gréco-romaine connaissait l'œuf en tant que symbole de la prospérité et du bonheur, et la couleur rouge était la couleur traditionnelle des sacrifices. C'est sous la forme d'œufs que les paysans payaient leur dîme depuis le 9ème siècle.

Au 16ème siècle, on donnait des œufs en cadeau aux enfants. Durant le Carême, la consommation de toutes nourritures animales était interdite.

A Pâques, on pouvait enfin consommer la production des poules !

Aujourd'hui encore, les œufs magnifiquement colorés, peints et décorés sont une grande tradition en Europe de l'Est.

La vie de château



Le château de Chaffault- Bouguenais

Le **Château du Chaffault** a été construit au 18ème siècle sur l'emplacement d'une construction féodale, réalisée à l'emplacement d'une villa gallo-romaine.

Le **dernier viticulteur de Bouguenais** y produisait du muscadet avant l'extension de l'usine Airbus.

8 mars - Journée de la femme

Les 3 K : Ces 3 lettres résument la place de la femme allemande dans la société au 19ème siècle telle que l'avait résumée l'empereur Guillaume II : **Kinder, Küche, Kirche** (enfants, cuisine, église).

La journée Internationale des femmes est célébrée pour la première fois, **le 19 mars 1911**, en Allemagne.

En 1934, Hitler repris la formule (tout en rejetant le christianisme) devant l'Organisation des femmes nationales socialistes : pour la femme allemande, « son univers est son mari, sa famille et son foyer ». Les femmes qui travaillaient perdirent alors les avantages sociaux. Ce lourd passé a longtemps laissé son empreinte.

Aujourd'hui le taux d'emploi des femmes avoisine les 60% mais, pour la grande majorité, celles-ci occupent un travail à temps partiel.



« Malgré la situation sanitaire actuelle, les chanteurs de La Bougane continuent à chanter, que ce soit par Visio ou par petits groupes de pupitres ou encore par quatuors vocaux autour de notre chef Pierre-Arnaud Larnier, afin de respecter les règles imposées.

Nous y prenons d'autant plus de plaisir que, privés de répétitions en présentiel et de représentations publiques depuis bientôt un an pour partager notre passion du chant, il nous tardait de réchauffer nos cordes vocales et de délier nos langues entre nous.

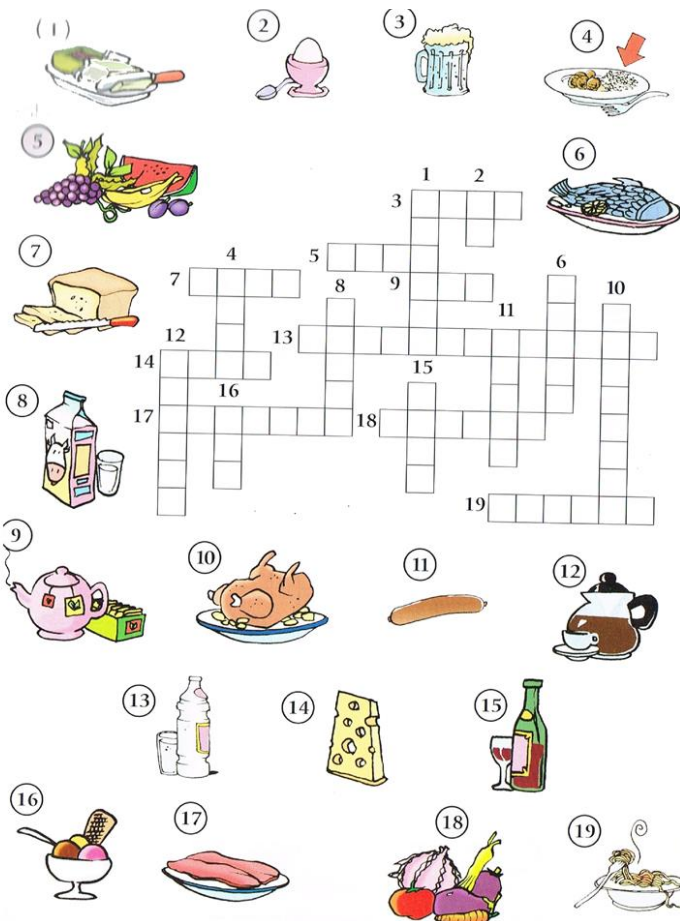
Nous chantons toujours avec à l'esprit ce projet de retrouver un jour prochain -quel qu'il soit- nos amis allemands de GiGu et de partager avec eux des mélodies qui nous feront vibrer en chœur !

Alors chers Amis Allemands, portez-vous bien, chantez avec bonheur jusqu'au plaisir de nous retrouver bientôt en concert commun ! »

Choeur La Bougane

La Bougane recrute des ténors et basses
Infos sur www.bougane.fr
ch.la.bougane@gmail.com

Kreuzworträtsel - Essen



«Trotz der aktuellen Situation singen die Bougane Sänger und Sängerinnen weiter, entweder durch Visio oder in kleinen Gruppen und Vokalquatuoren rund um unseren Leiter Pierre-Arnaud Larnier, damit die auferlegten Regeln eingehalten werden.

Das macht uns umso mehr Spass, als wir ohne Probe oder öffentliche Aufführungen, um unsere Leidenschaft für Gesang mitzuteilen, darauf warteten, unsere Stimmbänder in Form zu halten und unsere Zungen zu lösen!!

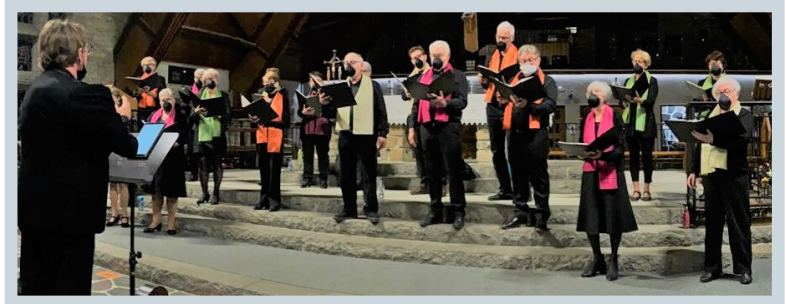


Wir singen immer noch und wollen unbedingt unsere deutschen Freunde von GiGu eines Tages wieder treffen und mit ihnen schwungvolle Melodien zu teilen!

Also liebe deutsche Freunde, bleiben Sie alle gesund, singen Sie mit Freude, bis wir zusammen ein Konzert veranstalten!»

Übersetzung von Bougane

Concert du 17/10/2020 à Vannes (en formation réduite)



Les mots pour le dire...



Les liens qui unissent l'Allemagne et la France se retrouvent aussi dans les deux langues qui témoignent de l'influence de l'une sur l'autre.

Pour des raisons souvent historiques (Révocation de l'Edit de Nantes contraignant les Huguenots français à émigrer en Allemagne, rayonnement du Siècle des Lumières au XVIIIème siècle, occupation de la région de Mayence par les troupes de Napoléon), l'allemand a emprunté plusieurs centaines de mots au français.

Un petit aperçu : die Allee, die Armee, der Aperitif, das Büro, die Boutique, die Chance, die Fabrik, der Kapitän, die Parfümerie, das Restaurant, die Zigarette, diskret, gruppieren, passieren (se passer), revanchieren (rendre la pareille)... et bien d'autres !

Un peu plus de 200 mots allemands sont entrés dans la langue française : choucroute (das Sauerkraut), diktat, putsch, cobalt, vasistas (was ist das? = qu'est-ce que c'est ?), trinquer (trinken = boire), kirsch (die Kirsche = la cerise), handball (= la balle à main non ce n'est pas de l'anglais !)...

Mais attention aux faux-amis : «Das Baiser» signifie « la meringue » et «salopp» veut dire « décontracté » et n'a donc pas du tout le sens très péjoratif du français !!!

En Allemagne Le saviez-vous ?

Incroyable ! Volkswagen produit, pour la cantine de ses salariés, plus de SEPT MILLONS de Currywurst, **autant dire plus de saucisses que de voitures !**

En 1973, les cuisines de Volkswagen ont décidé de préparer elles-mêmes le mets. La Currywurst a remporté plusieurs distinctions de concours gastronomiques et surtout la médaille d'or de l'agence allemande de normalisation des produits alimentaires.

Le responsable des cuisines, Francesco Lo Presti, ne tarit pas d'éloge sur son produit : 16 cm de long, une qualité irréprochable. « **Celui qui goûte notre Currywurst en tombe amoureux** » Elle possède le label pièce d'origine VW 199 398 500 A.

"On est dans le haut de gamme de la Wurst". "Nous sommes la Bentley de la saucisse". Maintenant on pourra déguster cette **Currywurst** avec un autre plaisir...



Un langage fleuri !



Das ist nicht mein Bier!

Ce n'est pas
ma bière !



Ce n'est pas
mes oignons !

Ich bin fix und fertig!

Je suis fixé
et fini !

Je suis lessivé !

Du gehst mir
auf den Keks!

Tu me marches
sur le biscuit !

Tu me les pompes !



Ich habe die Nase voll!

J'ai le nez plein !

Trop c'est trop !

Mit links!

Avec le gauche !

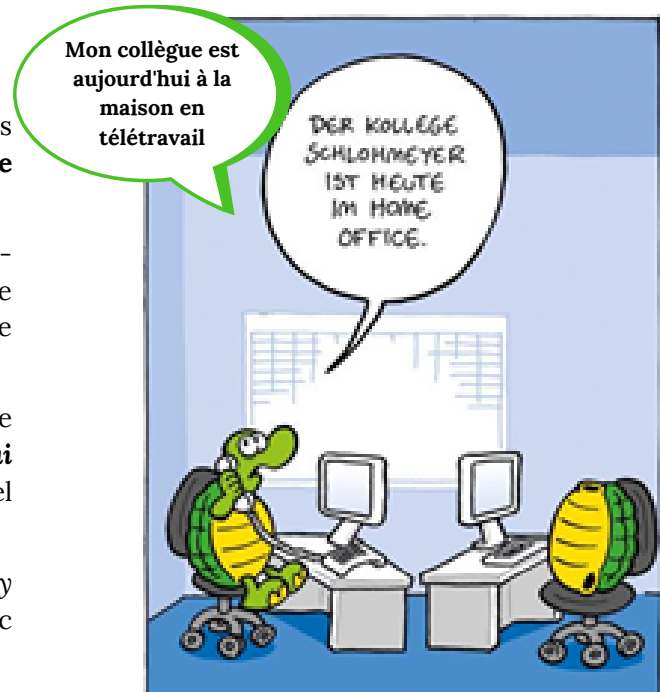
Les doigts dans le nez !



Er ist eine Leberwurst!

Il est une saucisse
au foie !

Il est soupe au lait !

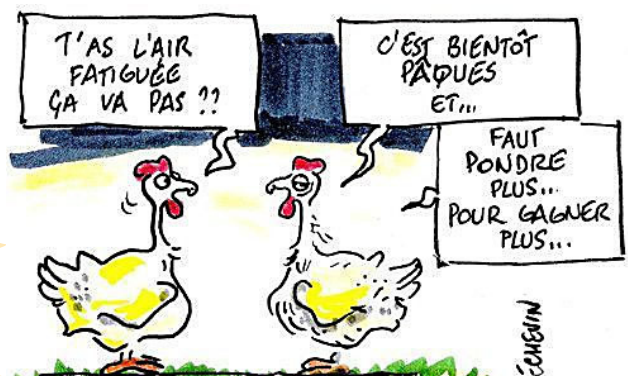


Centralisme ou diversité

Nos deux pays ont des différences fondamentales, liées à leur histoire et à leur système social.

Centralisme : la France est un pays unifié depuis de nombreux siècles et gouverné par un pouvoir central ; l'unité allemande est toute récente (1871). L'Allemagne est un pays fédéral et ses 16 États (Länder) ont des pouvoirs importants en particulier en ce qui concerne l'éducation, la police et la culture. Chaque Land dispose d'un gouvernement autonome et d'une constitution propre. Les tribunaux sont du ressort des États. Berlin reste maître de la politique étrangère et du pouvoir législatif.

La langue : Le français s'est imposé très tôt, quelques langues locales ont continué à être utilisées dans la sphère privée ; le basque, le breton, le catalan, le provençal, l'alsacien sont en voie de disparition. En Allemagne, les dialectes sont encore très vivants : bavarois, souabe, plattdeutsch...



"Du siehst müde aus, ist alles O.K.,??" "Bald ist Ostern, und ... du musst mehr legen...um mehr zu verdienen..."

Le dicton du jardinier

6 mars : Au jour de Sainte Colette commence à chanter l'Alouette

31 mars : A la Saint Benjamin, le mauvais temps prend fin.



Inscrivez pour chacune le pays d'origine et la marque



.....



.....



.....

Vérifier les solutions sur [notre site](#)



.....



.....



.....

Que d'eau !

C'est seulement l'hiver que nous sommes au bord du plus grand lac de plaine français.

Lors de fortes pluies, l'eau envahit les prairies, remplit le lac de Grand-Lieu qui déborde sur les routes. Il s'étale jusqu'à la mer. Avec ses 6 000 ha en hiver, les champs se transforment en lac. Les oiseaux arrivent à tire-d'aile et se font admirer des randonneurs pour qui les sentiers se font rares : hérons, aigrettes, petites et grandes, mouettes, cygnes et avec de la chance et de la patience cigognes et martin-pêcheurs. Profitons de cette nature sauvage pendant tout le temps libre que nous avons !



Cigognes - Martin-pêcheur

Das Rezept Terrine aux deux saumons, asperges de Mayence, sauce à la bière

Ingrédients pour 6 personnes

Terrine : 500g de saumon frais, 3 œufs, 150g de saumon fumé, 20 cl de crème fraîche, sel, 4 gouttes de Tabasco, aneth, persil, 40 g de beurre.

Asperge blanche : 2 belles bottes, citron, sel

Sauce à la bière : 3 œufs, 1 citron, 1 c moutarde, ½ dl huile de noix, ½ dl huile d'arachide, ½ dl huile d'olive, ¼ l de bière blonde. Poivre de Madagascar (très parfumé), sel (très peu) - Mixeur.



La terrine : Mixer le saumon frais, les œufs, la crème fraîche. Couper le saumon fumé en lanières, Mélanger les 2 saumons, le sel, le Tabasco, l'aneth, et le persil haché. Beurrer largement un moule à cake, mettre l'appareil en cuisson 45mn à 180°. Laisser refroidir dans le moule. **La cuisson des asperges :** Les préparer et les cuire dans de l'eau citronnée. Bien les égoutter, les tenir au chaud. **La sauce à la bière :** Mélanger les 3 huiles ainsi que la bière. Monter la mayonnaise avec les jaunes d'œufs, la moutarde, les 3 huiles et la bière. Ajouter sel et le poivre. Parvenir à un goût de noisette. Placer la terrine de saumon démolée au centre du plat de service, les asperges tièdes en décor. Servir la sauce à la bière en saucière.



Association Bouguenais Jumelage Coopération

www.abjc-bouguenais.fr



@assoabjc bouguenais