



Das Blatt

La Gazette du Jumelage
Bouguenais - GiGu

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



N° 4- Mai 2021

Édito :

Heureux de vous compter parmi nos lecteurs assidus et merci aux contributeurs, anciens et nouveaux.

N'hésitez pas, vous aussi, à nous proposer des textes, des anecdotes, du vécu, pour nos lecteurs Français et Allemands.

Nous vous souhaitons une belle découverte de ces nouveaux écrits et attendons aussi vos réactions.
abjc.bouguenais@orange.fr



Un brin de Muguet

Ce geste fleuri, répété chaque année, remonte à un passé très lointain. Le muguet, appelé aussi « **Lys des Vallées** », est une plante originaire du Japon.

Elle est présente en Europe depuis le Moyen Age. Le 1er mai 1561, le roi Charles IX officialisa les choses. Ayant reçu à cette date un brin de muguet, il décida d'offrir chaque année un brin de muguet aux dames de la cour. La tradition était née.

Tombée dans l'oubli, elle est remise au goût du jour à la Belle époque par les grands couturiers.



Depuis 1982 le muguet est la fleur nationale en Finlande. Le muguet est l'emblème du chansonnier Félix MAYOL, célèbre auteur de « Viens poupoule ».

Il existe deux bassins de production de muguet. Le Pays nantais représente 85 % de la récolte française, la différence est cueillie dans la région de Bordeaux.

60 millions de brins sont produits chaque année en France principalement dans la région nantaise. Le muguet est bien entendu la fleur emblématique du **1er mai**. Offrir un brin de muguet à 13 clochettes est un souhait de bonheur.

L'ABJC vous offre virtuellement un brin de muguet

Le nom des fleurs



Pissenlit/Löwenzahn
(dent de lion)



Fleur/die Blume
Bourgeon/die Knospe
Feuille/das Blatt
Graine/der Samen
Tige/ der Stengel
Épine/der Stachel



Perce-neige/Schneeglöckchen
(clochettes des neiges)



Pâquerette/Gänseblümchen
(petite fleur de l'oisie)

Le départ d'une amie

**Solweig Driesel - une des fondatrices
du jumelage franco-allemand**

Nous souhaitons rendre hommage à Solweig Driesel qui nous a quittés.

Les membres de l'ABJC se joignent à la douleur de la famille et se rappelleront encore longtemps cette femme exceptionnelle, son engagement indéfectible dans notre partenariat, dès l'origine, et ses profondes convictions humanistes.



Sa présence manquera aux futures rencontres.



Ils tiennent bon !!!

Avec le Coronavirus les cours d'allemand de l'ABJC sont suspendus depuis novembre 2020.

Mais les élèves des 3 groupes reçoivent par mail chaque semaine des textes/exercices/vidéos envoyés par leur professeur, afin qu'ils continuent à travailler régulièrement.

Et ça marche !

« Je suis très touchée et les remercie de leur assiduité et de leur fidélité » reconnaît Marité Thévenot. Les élèves souhaitent faire savoir à leurs amis allemands de GiGu qu'ils restent motivés en continuant à pratiquer leur langue et la grande majorité attend ce rendez-vous hebdomadaire qui leur permet de réactiver leurs connaissances.

« Nombreux m'ont fait part de leur impatience à retrouver très vite les cours et je gage qu'ils auront beaucoup de choses à raconter... en allemand ! »

Les contacts avec les amis allemands restent actifs, l'objectif commun étant l'accueil d'un groupe de GiGu au printemps 2022.



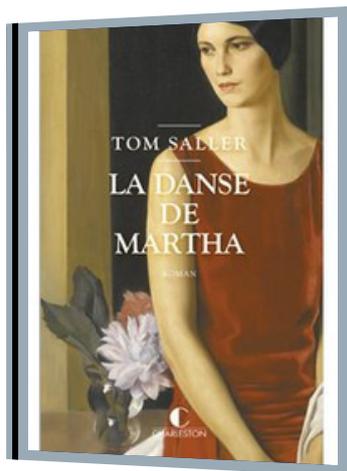
Une élève du cours d'allemand en pleine étude
Um Deutsch zu lernen

zu lesen " La danse de Martha "

Livre d'un auteur Allemand - Tom Saller

Début des années 20, Martha quitte sa Pologne natale pour s'inscrire à l'école du Bauhaus, mouvement artistique avant-gardiste, alors que monte le nazisme. Pendant cette période, elle tient un journal où " griffonnent " parfois des artistes en devenir tels que Klee, Kandisky.

L'école ferme suite à l'arrivée de Hitler au pouvoir. Martha rentre en Pologne, survit à la guerre mais disparaît sans laisser de traces. Son petit-fils, le narrateur, part à New York alors qu'est vendu le journal de sa grand-mère chez Sotheby's en 2001, en espérant découvrir ce qu'elle est devenue.



C'est un premier roman, qui mêle fiction et histoire familiale avec pour toile de fond le Bauhaus, mouvement court mais intense, qui a eu beaucoup de succès en Allemagne.

Bonne lecture !



Devinettes : un peu d'histoire

Qui fut le premier empereur français?

Charlemagne, roi des Francs et des Lombards, fut couronné Empereur d'Occident par le Pape Adrien à Rome le 25 décembre 800 ; il décède à Aix la Chapelle le 28 janvier 814. Son Empire couvre 1 million de km2 et compte 15 millions d'habitants.

Qui fut le premier empereur germanique ?

"Karl der Grosse", premier Kaiser (avant la création du Saint Empire Romain Germanique), couronné à Rome le 25 décembre 800, décédé à Aachen le 28 janvier 814.

Qui fut le dernier empereur français ?

Napoléon III capitule le 4 septembre 1870 à la suite de la défaite de Sedan. C'est la fin du Second Empire.

Qui fut le dernier empereur allemand ?

L'empereur **Guillaume II** abdique le 9 novembre 1918, à la suite de la révolution de Novembre.

La vie de château

Construit en 1547, puis propriété dès 1590 d'un Trésorier Receveur Général des Impôts de Bretagne, le **château du Désert** a défié les siècles. Ses premiers propriétaires fréquentaient la cours d'Henri IV. Il abrita les prêtres réfractaires durant la révolution française de 1789. Jacques Bougrenet de la Tocnaye, écrivain-voyageur en fit l'acquisition avant de devenir Maire de Bouguenais en 1816.



[Histoire du château du Désert à Bouguenais](#)

Le cinéma de Gustavsburg fut le premier cinéma allemand ouvert après la Seconde Guerre Mondiale

Le bâtiment à colombages fut construit en 1899 dans la cité ouvrière des usines MAN pour abriter jusqu'en 1916 un **lieu de culte** de fortune, durant la construction du temple protestant de Gustavsburg. Il servit ensuite de **casernement** aux soldats de l'occupation française de 1916 à 1921, puis de **gymnase** jusqu'au début de la Seconde Guerre mondiale

En 1947, Kurt Palm, né à Gustavsburg, eut l'idée d'y installer un cinéma. Il construisit lui-même une salle de projection ignifugée en récupérant des briques dans les décombres de Mayence. Il y installa deux vieux projecteurs, trouvés dans la zone d'occupation française. Le cinéma comptait 280 places ; le prix d'entrée était de 0,60 Reichsmark et les films étaient projetés en semaine à 20h30 et le dimanche à 15h, 17h, 19h et 21h

En 1986, la municipalité de Ginsheim-Gustavsburg racheta le cinéma aux usines MAN. Avec son ambiance rétro, le Burg-Lichtspiele devint rapidement un lieu culte du cinéma, attirant le public de Mayence et des environs.

En 1993, on y créa des attractions de cabaret "Le Grand 8" qui afficha complet dès la première représentation. Puis ce fut l'émission pour enfants "Le Petit Grand 8". Nombre de célébrités et de vedettes de variétés y vinrent comme invités d'honneur.



En 2008, le bâtiment étant devenu vétuste, la municipalité souhaita le démolir. Mais la forte résistance de **l'association des "Amis du Burg-Lichtspiele"** conduisit le conseil municipal à reconnaître la valeur historique, culturelle et identitaire du bâtiment.

La rénovation-transformation de l'ancienne chapelle en salle de spectacles dura deux ans.



L'ancien cinéma n'est pas oublié. C'est aujourd'hui encore un lieu culturel dont le charme attire les spectateurs de toute la région, avec des retransmissions à la télévision de Mayence.

Maibaum (l'arbre de mai)

Un rite païen hérité des celtes.

Les celtes célébraient le début de l'été en érigeant un **arbre autour duquel ils dansaient pour chasser les mauvais esprits.**

Cette coutume s'est perpétuée malgré l'opposition de l'Eglise qui y voyait un rite païen célébrant la fécondité. Elle a récupéré ce rite en dévotion mariale.

Le Maibaum est devenu le symbole des villes et villages allemands. Il représente l'honneur de la commune et de sa communauté. C'est parfois un arbre adulte à haute tige abattu puis replanté en ville et décoré, mais le plus souvent un tronc peint (mât) avec une couronne, des décorations et des branches au sommet. Le record étant détenu par la commune d'EICHERLOH avec un arbre de plus de 50,35 m de hauteur pour un poids de 14 tonnes. On danse la nuit qui précède l'érection de l'arbre. **C'est la fameuse nuit de WALPURGIS.**



Les dictons



A la Saint Félix, le 18 mai, tous les lilas sont fleuris.

Mars venteux, avril inconstant, mai pluvieux, rendront le fermier bien content.

De la belle femme et de la fleur de mai, en un jour s'en va la beauté.

Psychologie du confiné !

Pendant les différents confinements, comment ont réagi votre conjoint, vos enfants, vos parents, vos amis, vous ?

- 1) en attaquant courageusement rangements, tri, nettoyages, réparations pour créer un sweet-home.
- 2) en redécouvrant jardinières, balcon, jardin, potager, en visant l'autosuffisance.
- 3) en profitant de tout ce temps enfin libre pour lire et relire toute sa bibliothèque et bien plus.
- 4) en jouissant tout simplement du grand beau temps, en flemmardant, en admirant la nature.
- 5) en explorant les outils numériques, dans la familiarisation avec les techniques nouvelles.
- 6) en perfectionnant une pratique artistique : musique, instrument, art graphique, photo... ou linguistique allemand, peul, croate, japonais, japonais...

Selon la réponse, votre portrait du confiné.

- 1) Fée du logis, tentation troglodyte.
- 2) Nicolas le jardinier... jamais trop prudent, attention au blocus.
- 3) Rat de bibliothèque frustré jusque là, retour à la caverne.
- 4) Se méfier des courbatures.
- 5) Geek en plein développement, attention à la crampe du pouce.
- 6) Vivre avec l'espoir de le faire à nouveau sans Zoom.



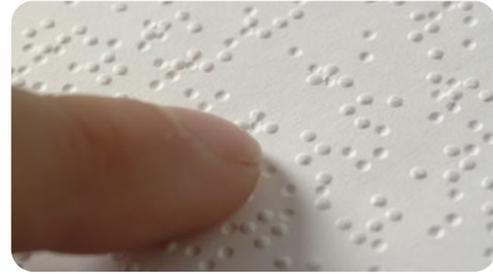
Trouver la personne qui s'y réfère : Français ou Allemand ?



.....

.....

.....



.....

.....

.....

La folie des asperges

Dès le début avril en Allemagne c'est l'effervescence, on guette l'arrivée des premières **asperges** et enfin le journal l'annonce : c'est le début du temps des asperges ou **Spargelzeit** qui dure jusqu'à la St Jean soit le 24 juin. Dans les commerces, dans des kiosques dédiés dans les rues ou sur des éventaires au bord des routes, dans les restaurants, proposées dans la rue sur des affiches, des panneaux de toutes sortes, l'asperge est partout, de grosses asperges très blanches. On en récolte en Allemagne 133 000 tonnes contre 22 000 en France... L'asperge est présente au menu de toutes les tables ; journaux et livres rivalisent de créativité pour proposer d'innombrables recettes, y compris de pizzas, confitures, elle est vraiment mise à toutes les sauces... mais les valeurs sûres restent les asperges sauce hollandaise avec pommes de terre ou/et jambon. En l'honneur du « **légume royal** » des manifestations festives ont lieu un peu partout avec élection d'une reine, il y aurait même **un musée de l'asperge** ! Sans oublier les fêtes de village et leur " Miss ... " asperge.



Das Rezept

Noix de Saint Jacques aux deux asperges

Ingrédients pour 4 personnes :

- 12 asperges blanches
- 8 asperges vertes
- 24 noix de Saint Jacques
- 40 cl de crème fraîche
- 2 noix de beurre
- Piment d'Espelette
- 1 gousse d'ail
- Sel, poivre



Photo Christine Stotz

Plonger les asperges épluchées dans de l'eau bouillante salée. Les laisser cuire 5 mn, vérifier leur cuisson en piquant la tête avec la pointe du couteau. Les sortir et refroidir dans de l'eau très froide. Cuire les noix de Saint Jacques 1 minute 30 de chaque côté dans une poêle avec le beurre, rajouter la gousse d'ail finement hachée, les assaisonner de sel et poivre. Les garder au chaud. Dans la même poêle mettre des asperges blanches coupées en tronçon de 3 cm avec la crème fraîche, faire réduire légèrement, assaisonner de piment d'Espelette. Y ajouter les noix de Saint Jacques, vérifier l'assaisonnement. Les dresser délicatement sur de belles assiettes chaudes, mettre les asperges vertes en décor. Suggestion : servir avec une purée de panais ou de céleri arrosé d'un filet d'huile de sésame.



Das Blatt

Das Blatt der Partnerschaft
Bouguenais - GiGu

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



Beiheft auf deutsch
N° 4 - Mai 2021

Editorial:

Wir sind glücklich Sie unter unseren eifrigen Lesern zu zählen und ein Dankeschön an die frühen und neuen Beitragenden.

Bitte scheuen Sie sich auch nicht, uns Texte, Anekdoten, Erlebtes für unsere französischen und deutschen Leser zu schicken.

Wir wünschen Ihnen ein angenehmes Lesen dieser neuer Ausgabe und warten auf Ihre Reaktionen.

abjc.bouguenais@orange.fr



Ein Halm Maiglöckchen

Diese blumige Geste, die man jedes Jahr am 1. Mai wiederholt, stammt aus der entfernten Vergangenheit. Das Maiglöckchen, das man hier auch "**Lys des Vallées**" - Lilie der Täler - nennt, stammt aus Japan. Es kommt seit dem Mittelalter in Europa vor. Weil ihm an einem 1. Mai ein Halm Maiglöckchen angeboten wurde, führte König Charles XI am 1. Mai 1561 diesen Brauch ein und beschenkte so jedes Jahr die Hofdamen mit einem Halm Maiglöckchen.

Dann aber fiel dieser Brauch in Vergessenheit, kam aber wieder unter den «grands couturiers, à la Belle Epoque» in Paris, Anfang 19. Jht. zu Tage.

Seit 1982 ist das Maiglöckchen das Nationalsymbol in Finnland. Es ist auch das Emblem des Chansonnier's Félix MAYOL, bekannter Sänger von «Viens poupoule».

In zwei Gebieten wird das Maiglöckchen gezüchtet. Im Raum von Nantes zu 80% der französischen Ernte, der Unterschied wird in der Gegend von Bordeaux gepflückt. **60 Millionen** Halme werden jährlich in Frankreich gezüchtet. Das Maiglöckchen ist das Symbol des **1. Mai**. Es ist ein Glückwunsch, jemanden mit einem Halm mit 13 Glöckchen zu beschenken.

ABJC überbringt Ihnen ein virtuelles Maiglöckchen.

Das Rezept

Jakobsmuscheln mit weissem und grünem Spargel

Zutaten Für 4 Personen:

- 12 weisse u.
- 8 grüne Spargelstangen
- 24 Jakobsmuscheln
- 40 cl Crème fraîche
- 2 EL Butter
- Piment d'Espelette
- 1 Knoblauchzehe
- Salz und Pfeffer



Foto Christine Stotz

Den geschälten Spargel in kochendes, gesalzenes Wasser einlegen und 5 Min garen. Die Garzeit an den Spargelköpfen anhanden einer Messerspitze prüfen. In sehr kaltem Wasser abschrecken.

Die Jakobsmuscheln beidseitig 1Min30 in Butter anbraten, den geschälten, feingehackten Knoblauch hinzufügen, würzen. Abseits warmhalten.

Den in 3cm zerteilten, weissen Spargel in der selben Pfanne in der Crème fraîche köcheln und etwas reduzieren, mit Piment d'Espelette würzen. Die Jakobsmuscheln hinzufügen, bei Bedarf nachwürzen. Auf schönen vorgewärmten Tellern anrichten, mit dem grünen Spargel umgeben.

Empfehlung: Mit einem Pastinaken oder Selleriepuree, mit Sésamöl beträufelt, servieren.