



La Gazette du Jumelage Bouguenais - GiGu

N° 7- Novembre Décembre 2021

ISSN: 2780-7193

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

## Édito:

En cette fin d'année 2021, riche en événements, nous remercions nos lecteurs, rédacteurs, intervenants qui ont contribué à son existence. Le comité de rédaction souhaite à tous de belles fêtes de fin d'année et vous donne rendez-vous en 2022 pour de belles rencontres de lecture qui contribueront à la continuité de nos relations avec nos amis allemands. Prenez plaisir à lire la dernière édition 2021.





### Les branches de Barbara fleuries à Noël

En Europe centrale, pour la Sainte Barbe, **le 4 décembre**, on a coutume de mettre une branche d'arbre fruitier (cerisier, pommier, poirier, marronnier, prunier... ou de sureau, forsythia...) dans un vase; il faut quotidiennement couper un petit bout du pied de la tige et renouveler l'eau, **afin qu'elle fleurisse pour Noël**. Cette coutume concerne aussi bien l'église catholique romaine que les grecs orthodoxes.

La coutume remonte à une légende de Sainte Barbe, selon laquelle, juste avant de partir pour la prison, elle saisit une branche dans son jardin. Elle déposa le rameau dans une jarre d'eau dans sa cellule. Celui-ci aurait fleuri le jour où elle fut martyrisée.





Selon la croyance populaire, la floraison des branches de Barbara portera chance et prospérité pour l'année à venir.

Un dicton d'agriculteur dit:

«Bourgeons à la Sainte-Barbe, fleurs pour Noël »





## Cours de pâtisserie Allemande

Préparation du goûter des enfants pour la projection d'un film allemand "Fritzi" au Beaulieu.

Des biscuits allemands (petits pains d'épices de Nuremberg, Ischler Törtchen, Haselnuss-Stängeli, Kokosecken Glühwein-Happen) seront offerts aux enfants à l'issu de la projection (mercredi 26 janvier).



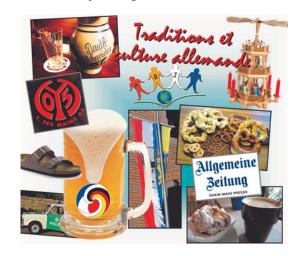


Si vous souhaitez participer à la fabrication de ces biscuits, contactez-nous!

Un cours de cuisine allemande est également prévu **le lundi 13 décembre**, sur inscription.

## Les chroniques Allemandes

Bertrand Meunier nous propose de nous plonger dans la vie locale de la vallée du Rhin et d'observer quelques différences de mode de vie avec notre région nantaise. Retrouvez-y les traditions allemandes, autour des fêtes de fin d'année <a href="https://www.abjc-bouguenais.fr">www.abjc-bouguenais.fr</a>





## La Journée franco-allemande







La journée franco-allemande est fêtée tous les ans le 22 janvier. L'ABJC s'associe à cette journée.

Le 22 janvier 1963 : Charles de Gaulle et Konrad Adenauer signent le traité de l'Elysée - acte de naissance de l'Office franco-allemand pour la jeunesse.

40 ans plus tard en 2003, Jacques Chirac et Gerhard Schröder lancent la première Journée franco-allemande.

Le 22 janvier 2019, Emmanuel Macron et Angela Merkel signent le traité d'Aix en Provence et décident de créer le Fonds citoyen franco-allemand.

#### Le film Fritzi au cinéma le Beaulieu le mercredi 26 janvier 2022 à 14h30

« Fritzi », sorti en octobre 2019, pour le 30ème anniversaire de la chute du mur, évoque la fuite d'Allemands de l'Est vers l'Ouest. Il raconte la vie, à Leipzig, d'une jeune fille de 12 ans dont la meilleure amie a fui à l'Ouest, peu avant la chute du mur.

Des panneaux explicatifs seront exposés dans le hall, des bénévoles viendront parler avec le public, un goûter allemand sera offert aux enfants, un quizz sur l'Allemagne leur sera proposé.



Pendant l'été, Sophie la meilleure amie de Fritzi part en vacances en lui confiant son chien adoré, Sputnik. A la rentrée des classes, Sophie est absente et sa famille a disparu.

Avec Sputnik, Fritzi entreprend de traverser clandestinement la frontière pour retrouver à l'Ouest celle qui lui manque tant.

Une aventure dangereuse.... et historique »

Synopsis complet du film sur www.abjc-bouguenais.fr

Le mardi 25 janvier, les adhérents de l'ABJC confectionneront des biscuits pour régaler les enfants.

Une soirée d'échange est prévue le samedi 22 janvier. Ce sera l'occasion de mettre en avant la culture allemande.

## Historien d'un jour!

La toponymie au service de l'histoire de Bouguenais Rouguenais Villages de la commune de Bouguenais.

**La Bouvre**: Village tenant son nom du ruisseau qui y passe. Il s'agit en effet d'un hydronyme composé à partir de BIBER, nom gaulois du castor (voir les noms de cours d'eau: Beuron, Boire, Bièvre).

**Domaine du Breuil :** Le mot Breuil, breil, broil désignait un petit bois entouré de talus ou de haies appartenant à la réserve seigneuriale. Le bois existe toujours, quoique privé d'une partie de ses haies.

La Galimondaine: Lieu-dit partagé entre Bouaye et Bouguenais. Il faut sans doute comprendre (la Galiemondaine). En ancien français, le mot galie a désigné un tas de bûches. Quant au mot mondain, il signifiait "de bonne qualité". Le sens actuel n'apparaît qu'à la fin de XVII° siècle.



## La villa aux étoffes"



#### Livre d'Anne Jacobs proposé par Bernadette et Claude Morisseau

Cette trilogie suit Marie, orpheline, qui est embauchée comme femme de chambre dans une riche famille industrielle du textile. Cette histoire nous plonge dans une saga familiale à la veille de la 1ère guerre mondiale, alors que les tensions en Europe se font sentir et qu'un monde s'apprête à disparaître.



Bonne lecture!





## Coutumes de Noël

#### Quelles coutumes sont importantes pour les Allemands à Noël?

Dans une enquête menée, la plupart des personnes interrogées ont cité des bougies, des sapins de Noël, confectionner des biscuits et l'achat de cadeaux. Ces dernières années, il y avait près de 30 millions de sapins de Noël dans les salons : préférant les vrais, car les imitations en plastique sont mal vues...

En Allemagne, il y a deux jours fériés à Noël, les 25 et 26 décembre. Pour beaucoup, le 24 décembre,

veille de Noël, se divise en une matinée mouvementée et une partie festive en soirée. Si le réveillon de Noël tombe un jour ouvrable, les magasins sont ouverts jusqu'à midi pour faire les derniers achats de cadeaux ou pour le repas de fête. Ensuite, il est temps de décorer le sapin de Noël avec des guirlandes lumineuses et des boules colorées, emballer les cadeaux et de préparer les repas.

Après la remise des cadeaux sont offerts des biscuits faits maison ou du Christollen, gâteau traditionnel de Noël, l'équivalent de notre bûche. Ce n'est que le jour de Noël que le repas est festif. La tradition culinaire est l'oie, accompagnée de boulettes de pommes de terre et de chou rouge cuisiné.

### Les fenêtres de l'Avent

Le 1er décembre commence le calendrier de l'avent, dont on ouvrira une porte numérotée, chaque jour jusqu'à Noël.

Chaque famille, pratiquante ou non, décore sa maison et confectionne aussi une couronne surmontée de 4 bougies qu'on allume successivement une par une, chaque dimanche.

Derrière chaque fenêtre numérotée du calendrier de l'Avent, on trouve une image ou un tout petit cadeau, friandise ou mot gentil, pour les enfants de la famille. Selon une coutume scandinave, les familles décorent leur fenêtre avec une arche en bois surmontée de bougies qu'on allume chaque soir.

Pour plus de convivialité, certaines familles s'inscrivent pour accueillir voisins ou connaissances, un soir chacune, lors de ce temps de l'Avent, pour partager dès 18h, chants, lectures, vin chaud et gourmandises, autour d'un brasero. La presse publie les listes avec les adresses des familles impliquées.

Certains partagent leurs talents instrumentaux à la lueur des flambeaux.

Pour une belle soirée nocturne animée, moufles, chaussettes et bonnet sont de rigueur.





Élections en Hesse le 5 Décembre 2021 pour élire le Landrat et un nouveau Bourgmestre à GiGu (Thies Puttnins-von Trotha ne se représente pas !)

## La chaîne franco-allemande



franco-allemand.

Que cache ce sigle A.R.T.E?

Association Relative à la Télévision Européenne

#### Les grandes dates :

d'une chaîne à vocation culturelle est soutenu par Le de la paix et du développement durable". Président François Mitterrand et le chancelier Helmut 30 mai 1992 : soirée d'ouverture en direct de l'opéra de

fondements de la chaîne culturelle européenne (CCE)

installe le siège social.

Rédacteur : M. Hallier

ARTE a pour mission de concevoir, réaliser et diffuser ou Une chaîne de télévision de qualité initiée par le couple faire diffuser des émissions ayant un contenu culturel et international au sens large, et propre à favoriser la compréhension et le rapprochement des peuples en Europe ; vous remarquerez au passage que c'est très proche de l'esprit de l'ABJC à savoir : "favoriser la connaissance 1988 : lors du sommet franco-allemand de Bonn, le projet mutuelle et le rapprochement entre les peuples au bénéfice

Strasbourg.

2 octobre 1990 : à la veille de la réunification allemande, Aujourd'hui ARTE c'est 6 films par semaine, 40% de un traité inter étatique est signé établissant les documentaires et 85% des programmes produits en Europe. La chaîne diffuse tous ses programmes en français et 30 avril 1991 : naissance de ARTE à Strasbourg où on allemand et propose aussi avec l'aide de fonds européens 400 heures par an de programmes sous-titrés en anglais, espagnol, polonais et italien, soit 6 langues.



## **Expressions françaises**

Vérifier les solutions sur notre site

A quelles expressions correspondent ces dessins?



## La folle journée : un classique

Chaque année en janvier, la Cité des Congrès est en effervescence, envahie de musique classique. La notoriété de ce rendez-vous a dépassé les frontières de la cité des Ducs. Nos amis Allemands peuvent découvrir les multiples concerts retransmis en simultané à la télévision d'Outre-Rhin. Nombreux sont ceux qui aspirent non pas à visiter Nantes, mais à venir écouter en direct ces compositions musicales. En 2021, la Folle Journée a été déplacée exceptionnellement fin

mai avec des concerts de poche.

Avec son passage à Nantes, Jean-Claude Casadesus (85 ans), le chef d'Orchestre français y a laissé sa trace musicale. En 1971, il prend la direction de l'Orchestre des Pays de la Loire à Nantes. "Avec l'Orchestre de Nantes, j'ai jeté les bases de l'activité que j'ai pu bâtir plus tard dans le Nord."



A la baguette depuis 40 ans dans le nord, il a placé cette région au firmament musical. « Je suis persuadé que nous, les musiciens, sommes porteurs d'une parole d'amour. La musique est de tous les arts le plus universel, car il n'y a pas la subversion des mots... » confiait-il à l'aube de son 85ème anniversaire. On le décrit comme peintre des couleurs sonores de l'âme. Des notes sans frontières s'affranchissent de traduction à travers le monde.

La 28ème édition de la Folle Journée aura lieu à Nantes du 26 au 30 janvier 2022. Elle sera consacrée à Schubert.

## nas, Rezept Canard au chou : un régal pour Noël en Roumanie !

#### Ingrédients:

1 canard de 2 kg découpé par le volailler

1/2 cc de sel et de poivre 1 cc de marjolaine séchée 1 cs d'huile

250 g de poitrine fraîche

#### Pour la choucroute :

150 g d'oignons -1 fenouil (250g) 1 cc graines de fenouil

1/2 cc de sel, poivre - 2 branches de thym -400 ml de bouillon de poule

**Préparation**: Frotter les morceaux de canard avec le sel, le poivre et la marjolaine. Chauffer l'huile dans une cocotte et saisir la poitrine pour la rendre croustillante. Ajouter les morceaux de canard, bien faire revenir sur tous les côtés. Déverser la graisse de cuisson, la mettre en réserve. Peler l'oignon, préparer le fenouil, émincer en rondelles, hacher l'ail. Rincer le chou, égoutter.

Mettre à revenir les légumes dans la graisse de canard. Ajouter le chou, assaisonner, déposer les morceaux de canard, le bouillon de poule et laisser mijoter une bonne heure au four (180-200°).

Présenter la cocotte sur la table. Vous pouvez servir des pommes vapeur et, surtout servir avec un vin rouge (sang de taureau) de Roumanie. Bon appétit et joyeux Noël!











Deutschland und Frankreich: Gemeinsam Grenzen überwinden! France et Allemagne : ensemble, dépassons les frontières ! Das Blatt der Partnerschaft Bouquenais - GiGu

Beiheft auf deutsch N° 7 - November Dezember 2021

## **Editorial:**

Zum Jahresende 2021, reich an Ereignissen, wollen wir unseren Lesern, Radakteuren, Mitwirkenden die das Blatt leben lassen, herzlich danken.

Der Redaktionsausschuß wünscht allen schöne Feste und lädt sie zu neuen Lese-Begegnungen ein. Sie tragen zur Erhaltung unserer Freundschaft mit unseren deutschen Freunden bei.

Viel Spaß bei der Lektüre unserer letzten Ausgabe.





### Weihnachten

Welche Bräuche sind den Deutschen zu Weihnachten wichtig? Bei einer Umfrage nannten die meisten Befragten Kerzen, Tannenbaum, Plätzchen backen und Geschenke kaufen.

Es standen in den letzten Jahren um die 30 Millionen Weihnachtsbäume in den Wohnzimmern, bevorzugt sind echte, denn Plastikimitate sind verpönt. Wie verläuft ein typisch deutsches Weihnachtsfest?

In Deutschland gibt es zwei Weihnachtsfeiertage, den 25. und den 26. Dezember. Der 24. Dezember, Heiligabend, teilt sich für viele in einen hektischen Vormittag. Fällt Heiligabend auf einen Werktag, sind die Geschäfte bis Mittag geöffnet und es herrscht Hochbetrieb, wenn letzte Geschenke oder Lebensmittel für das Festessen besorgt werden. Danach gilt es, den Weihnachtsbaum mit Lichterketten und bunten Kugeln zu schmücken, Geschenke zu verpacken und das Essen vorzubereiten.

Am frühen Abend kommen die Familien zusammen. Es wird mitunter gesungen oder musiziert. Oft werden am Heiligabend nur Würstchen mit Kartoffelsalat gegessen. Nach der Bescherung werden hausgemachte Plätzchen angeboten. Am Weihnachtstag gibt es das Festessen, den traditionnellen Gänsebraten mit Kartoffelklössen und Rotkohl.

# Ente auf Kraut : Ein Festgenuss zu Weihnachten in Rumänien

#### Zutaten :

1 Ente (ca 2kg) vom Metzger zerlegt ½ KL Salz und weisser Pfeffer 1 EL getrockneter Majoran, 1 EL Öl, 150g roher Bauchspeck

#### Für das Sauerkraut:

150g Zwiebel 1 Fenchelknolle(250g) 1kg rohes Sauerkraut 1/2Kl Salz und weisser Pfeffer 2 Thymianzweige 1Kl Fenchelsamen 400ml Hühnerbrühe



Guten Appetit und frohe Weihnachten

Die Entenstücke mit Salz, Pfeffer und Majoran einreiben. In einem Brater (Cocotte) Öl erhitzen und die Speckscheiben knusprig braten. Entenstücke dazugeben und auf allen Seiten anbraten. Das überschüssige Fett abgiessen, reservieren.

Zwiebel schälen, mit Fenchel in Scheiben schneiden, Knoblauch zerdrücken. Kraut ausschwemmen und abgiessen.

Das Gemüse im Fett anbraten. Kraut dazugeben, würzen. Die Entenstücke auflegen, mit Bouillon aufgiessen und eine Stunde bei 180-200°schmoren lassen. In der Cocotte zu Tisch bringen. Mit Dampfkartoffeln und mit einem guten rumänischen Rotwein (Stierblut) servieren.