



Das Blatt

La Gazette du Jumelage
Bouguenais - GiGu

Das Blatt - N°11 - Juin 2023

ISSN : 2780-7193

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



Édito :

Après un long voyage, la délégation fut accueillie au Piano'cktail par les deux Maires de chacune de nos communes jumelles, qui se sont rencontrés précédemment sur deux jours d'échanges, de visites et de travail entre les Villes, l'ABJC et la VSP.

C'est dans une ambiance studieuse le matin et forcément joyeuse et enjouée l'après-midi, que la cinquantaine d'Allemands a débuté le séjour linguistique et citoyen à Bouguenais du 6 au 13 mai 2023. (Double page consacrée à ce séjour en pages 2 et 3).



"L'amitié réciproque développe la fraternité"
(Proverbe malgache)



A quel Saint se vouer ?

partie 1/2



En France, avec notre passé catholique, chaque jour dispose d'un Saint propre et particulier attribué dans le calendrier Grégorien. Le prénom étant donné à la naissance et fêté à la date du jour précisément (appelé saint patron), en plus de la date anniversaire. Chaque profession garde son saint patron de référence : Sainte Barbe pour les pompiers, Saint Georges pour les cavaliers, Saint Thomas pour les maçons et, bien entendu, notre Saint Valentin pour les amoureux.

Plusieurs expressions françaises ont une référence virtuelle qui n'est pas inscrite sur le calendrier :

La Saint-Glinglin : fait référence à une date indéterminée et lointaine. L'origine de l'expression vient de la déformation de **seing** (le signe) et **glin** (le son des cloches) : cela voudrait donc dire : quand les cloches sonneront.

La Sainte-Nitouche : personne qui se donne une fausse apparence de sagesse.

Le Saint-Frusquin : qui définit tout ce qu'un homme possède (argent, matériel, vêtements) mais qui n'a pas grande valeur.

Peu importe, il y a une date où tous les saints, fictifs ou réels sont vénérés, c'est le 1er novembre : "Allerheiligen ou Toussaint".

Le lendemain c'est le jour du souvenir des morts "Allerseelen". Pour la communauté protestante, c'est "Totensonntag" ou "Volkstrauertag" (Dimanche des défunts et à la guerre) célébré deux dimanches précédant l'Avent, proche de Saint Martin (11 novembre fêté par une procession aux lampions par les enfants).



Auf deutsch

Depuis 500 ans, dans le calendrier allemand, il n'y a plus aucun saint en référence à la date du jour, même si on fête toujours Valentin le 14/02, Johannes le 24/06, Martin le 11/11, Nikolaus le 6/12 et Silvester le 31/12. Cette pratique est liée aux réformateurs, Luther en Allemagne et Calvin en Suisse, qui réfutent la virginité de Marie et le culte des Saints qu'ils assimilent à de l'idolâtrie. Toutefois, on continue à appeler les paroisses catholiques Sankt Stephan, Sankt Martin, Sankt Emmeran, Sankt Quentin, etc... Pour ne citer que Mayence, Sankt Christoph conserve les ruines du lourd passé des bombardements en 1945.



Retour en images sur le séjour linguistique et citoyen

Une trentaine d'Allemands se sont perfectionnés en langue française : Marité encadrait les plus chevronnés qui ont découvert quelques nuances de langage lors des échanges autour de textes choisis et d'un quizz, Muriel pour un niveau intermédiaire et son jeu de piste toute la semaine et Arlette a fait découvrir les rudiments de la langue de Molière aux débutants.



Les pauses-café réunissant les 3 groupes ont permis chaque jour des échanges conviviaux.



La visite du Musée des Compagnons du Tour de France a permis de découvrir de nombreux chefs-d'œuvre créés par les compagnons dans de nombreux corps et métiers.

Mardi



Les quelques gouttes n'ont pas empêché les amateurs d'aller gratter les cailloux à la Bernerie-en-Retz, le mardi après-midi, et rapporter de quoi déguster quelques huîtres et palourdes, la spécialité régionale.



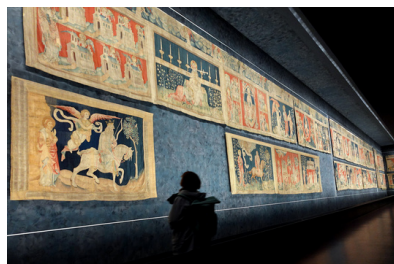
Lundi

Le lundi après-midi, le groupe au grand complet a visité Terre d'Estuaire à Cordemais.



Mercredi

Le clou de la semaine fut la visite du Château d'Angers et sa tapisserie géante « l'Apocalypse ». Prémonition ou hasard, l'après-midi dans les rues de la ville, le ciel gaulois s'est déchaîné avec un déluge d'eau sur les promeneurs.



La semaine aura aussi été ponctuée de bons moments conviviaux dans des restaurants de la région.



Jeudi



★ **Le cours de cuisine**, tant attendu par certains habitués, a fait une quinzaine d'heureux pour la (re) découverte d'un menu à la française qu'ils ont confectionné eux-mêmes : Apéro-Entrée-Plat-Fromage-Dessert-Café plus Truffe, concocté et encadré par Gérard et Gerhild. Un menu étoilé !



L'après-midi, la balade à la **Garenne Lemot** et dans les rues de **Clisson** ont permis au groupe de (re)découvrir les charmes de la romantique cité aux allures italiennes.



Vendredi

La visite de **Royal Mer**, spécialisée dans le tricotage de vêtements bretons a suscité un vif intérêt chez nos amis allemands, sensibles à la qualité de production quasi-artisanale des articles proposés.

La dernière soirée conviviale du vendredi à la Ville-au-Denis a réuni les invités et les familles d'accueil, dans une ambiance décontractée et musicale.



Départ

L'instant des "au revoir" est toujours le plus difficile, une ola a permis de souhaiter bonne route à nos amis.



Témoignage



A la demande de Marité, j'accepte de succéder à Gerhild dans le rôle de professeur pour les 7 allemands niveau "Anfänger" (débutants) Pas d'appréhension au début. Roselyne et Monique veulent bien me suivre dans cette expérience. J'en suis ravie.
Gerhild nous fournit un panel d'idées : Jeu des 7 Familles, phrases à découper, et un petit livre sur la phonétique française pour les Allemands, livre ô combien précieux : « oin, en, on », pas facile...
Lundi, les élèves sont là. La pression monte. Notre trio fonctionne heureusement à merveille : Roselyne choisit des textes faciles leur permettant de parler en français de sujets simples. Je fournis des document-supports : vocabulaire, tournures de phrases et un peu de grammaire. Monique, notre répétitrice en chef, est la garante d'une bonne prononciation : « Je-vois-le-pont ».
« Allez, Ursula, à toi ! ». Pas facile en effet !

Le vendredi, ce sont les élèves qui établissent le programme. Ils choisissent les thèmes de discussion :

Comment « s'en sortir » au restaurant, en promenade ».

Renate, mon amie allemande, m'a beaucoup aidée à cerner les attentes du groupe.

Nos élèves ont travaillé dans la joie et la bonne humeur.

C'était une Première. A renouveler ?

Mal sehen !

Arlette !

Comme chaque année en mai, nos amis allemands participent à la Burgfest à Gustavsborg



Wolfgang HARMS nous a transmis une page de l'Histoire de GiGu



« Le mémorial pour les travailleuses et travailleurs forcé(e)s de l'époque nazie a été inauguré à Ginsheim-Gustavsborg. Il évoque le souvenir des quelques 2500 hommes et femmes de France, Belgique, Russie et autres pays qui, durant la seconde guerre mondiale, ont été contraints de maintenir la production de l'usine MAN de cette époque à Gustavsborg et qui étaient internés dans un camp portant le nom de "Rosengarten". Le mémorial est constitué de stèles en acier avec des panneaux d'information sur les conditions de travail et de vie. Ceux qui furent particulièrement durement traités furent les prisonniers des pays de l'Est, qui étaient considérés comme inférieurs dans la doctrine raciale nationale-socialiste. Lors de l'inauguration le 23 mai 2022, étaient également présents, aux côtés du Maire Thies Puttnins-von Trotha et de son successeur Thorsten Siehr, des descendants d'un travailleur forcé norvégien. »

Merci à lui pour cette attention !

Fraisier express aux biscuits roses

Das Rezept

Ingrédients

Fraises : 250g
Biscuits roses de Reims : 275g
Mascarpone : 250g
Jaune d'œuf : 2
Sucre : 80g
Sirop de canne 8 c. à soupe
Sucre vanillé : 1 sachet
Rhum blanc : 2 c. à soupe
Menthe 2 brins



- Mélangez le sirop et le rhum.
- Tapissez un plat carré ou rectangulaire de film étirable.
- Fouettez les jaunes d'œuf, le sucre et le sucre vanillé avec un batteur électrique jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis ajouter le mascarpone en fouettant à petite vitesse.
- Passez les fraises sous l'eau froide, égouttez-les, équeutez-les et coupez-les en deux.
- Trempez les biscuits 1 seconde dans le sirop au rhum, disposez une première couche dans le fond du plat, étalez une couche de crème, une couche de fraises en mettant le côté coupé à plat sur la crème, encore une couche de crème et terminez par une couche de biscuits, trempés de la même façon dans le sirop.
- Rabattez le film sur les biscuits, appuyez légèrement dessus pour les enfoncer dans la crème et mettez au frais 4 heures.

Bonnes vacances !!



Schöne Ferien !!



Association Bouguenais Jumelage Coopération

www.abjc-bouguenais.fr



@assoabjc bouguenais