

## LETTRE D'INFORMATIONS MARS 2021

\*\*\*\*\*

### Mitteilungsblatt

#### Actualité des Amis du jumelage Rouen - Hanovre

**19 janvier 2021** : Carole Angenot, chargée de communication et des relations presse des Amis du jumelage Rouen – Hanovre, était l'invitée de Radio Sensation dans le cadre de la Journée franco allemande 2021.

[https://www.youtube.com/watch?v=\\_ILZQ1Lu-y8](https://www.youtube.com/watch?v=_ILZQ1Lu-y8) (page consultée le 4 mars 2021) :

**18 mars 2021** : des membres du Conseil d'administration de Rouen Hanovre étaient conviés à une réunion en visio par les élus de Rouen/conseillers municipaux : Adrien Naizet (Jeunesse, vie étudiante, enseignement supérieur, logement social étudiant), Thibault Drouet et Elisabeth Labaye (Tourisme, patrimoine/matrimoine et archives municipales ).



Thibault Drouet est avec Nicolas Mayer-Rossignol et 2 autres personnes.  
18 mars, 20:01 · 🌐

Avec [Adrien Naizet](#) et [Elisabeth Labaye](#) nous avons rencontré les responsables de l'association des [Amis Du Jumelage Rouen-Hanovre](#). Nous avons rappelé notre souhait, avec [Nicolas Mayer-Rossignol](#), de renforcer Rouen dans l'Europe et l'Europe dans le cœur des rouennais. L'amitié et l'échange avec nos amis de Hanovre s'inscrivent tout à fait dans ce domaine.

N'hésitez pas à les suivre sur Facebook pour voir leurs multiples activités : voyages, cours d'allemand, conférences, expos... [Afficher la suite](#)

AMIS DU JUMELAGE



👍❤️ 24

1 commentaire 3 partages

## Normandie

Afin d'être encore plus présent auprès de la cible allemande, 4ème clientèle internationale présente en Normandie, et afin de promouvoir le nouveau site web [www.normandie-urlaub.com](http://www.normandie-urlaub.com), Normandie Tourisme vient de lancer sa page Facebook en allemand : <https://www.facebook.com/NormandieUrlaub>.

La mise en avant des paysages et atouts normands, des idées pour des vacances outdoor postcovid et la promotion des expériences normandes sont au cœur de la stratégie Facebook qui s'inscrit dans la stratégie de communication globale du Comité régional du tourisme.



## Ça s'est passé à Hanovre

**7 février 2021 : concert de l'Orchestre de chambre de Hanovre en hommage au concours de clarinette Jacques Lancelot**

[nordstadt-konzerte.de/streaming-konzert-hannover-rouen-nds-normandie/](http://nordstadt-konzerte.de/streaming-konzert-hannover-rouen-nds-normandie/) (page consultée le 4 mars 2021)

<https://www.youtube.com/watch?v=ZFfp4zHgG4A> (page consultée le 4 mars 2021) : Konzert für Klarinette KV 622 / Mozart ; Solistin Liana Leßmann



**27 février 2021 : première du ballet *L'Amant*, d'après le roman de Marguerite Duras, depuis le Staatsoper de Hanovre.** Visible en streaming sur le site Internet de l'Opéra jusqu'au 27 mars 2021.

[https://staatstheater-hannover.de/de\\_DE/mediathek-staatsballett](https://staatstheater-hannover.de/de_DE/mediathek-staatsballett) (page consultée le 4 mars 2021)

## Europe

### **Rouen labellisée « Ville européenne »**

Mardi 16 février 2021, Rouen a obtenu le label « Ville européenne », décerné par le Mouvement européen France, les Jeunes européens et l'Union des fédéralistes européens.

Ce label témoigne de l'engagement européen de la Ville – comme l'illustre le jumelage avec la ville d'Hanovre depuis 1966 - et encourage la municipalité à promouvoir davantage l'idée européenne, comme le démontre sa candidature à être capitale européenne de la Culture en 2028.

Parmi les actions que souhaite engager la Ville de Rouen afin de promouvoir l'idée européenne, elle a décidé d'approfondir sa relation avec son homologue allemande, Hanovre.

<https://rouen.fr/2021/02/rouen-labellisee-ville-europeenne> (page consultée le 27 mars 2021)

Une pétition intitulée *Pour la diversité des langues de l'école à l'université. Des moyens fléchés pour l'allemand dès la rentrée de septembre 2021* va être adressée à M. Macron, Président de la République Française, et M. Blanquer, Ministre de l'Éducation nationale. N'hésitez pas à la soutenir et à la diffuser auprès de vos connaissances.

[change.org//m-le-president-de-la-republique-et-m-blanquer-pour-la-diversite-des-langues](https://change.org/m-le-president-de-la-republique-et-m-blanquer-pour-la-diversite-des-langues) (page consultée le 27 mars 2021)

## La recette du trimestre

**Berliner Pfannkuchen : Beignets de Berlin** (pâtisserie traditionnelle pour le Nouvel an ou Carnaval). La tradition allemande veut qu'on en mange le 31 décembre, car cela porterait bonheur pour la nouvelle année.

### Ingrédients pour 12 beignets :

500g de farine  
200ml de lait  
100g de sucre  
1 cube de levure de 42 g  
chacun  
40g de beurre mou  
2 pincées de sel  
1 œuf  
2 jaunes d'œuf  
Farine à rouler  
Huile pour friture  
Sucre glace  
200g de gelée ou de confiture (ex: gelée de framboises ou confiture d'abricot)



### Préparation

Mettez la farine dans un bol, faites un puits au milieu. Chauffez le lait à température tiède, ajoutez le sucre et dissolvez la levure dans le mélange. Remuez et versez dans le puits. Mélangez avec un peu de farine pour faire une pré-pâte. Couvrez et laissez reposer environ 10 minutes jusqu'à ce que de petites bulles se forment à la surface. Ajoutez le beurre, le sel, l'œuf et le jaune d'œuf à la farine et pétrissez le tout en une pâte lisse et élastique. Couvrez et laissez lever environ 45 minutes.

Pétrissez brièvement la pâte et étalez-la sur une épaisseur de 5 mm sur un peu de farine. Découpez des morceaux de pâte d'environ 6 cm. Placez sur un plat légèrement fariné et laissez lever dans un endroit chaud.

Chauffez la graisse à 160° C et faites frire les beignets par lots pendant 3 à 4 minutes. Dès qu'ils sont dorés d'un côté, retournez-les et terminez la cuisson de l'autre côté. Retirez, égouttez sur du papier absorbant et ajoutez le sucre en poudre.

Laissez les beignets refroidir. Mettez de la gelée, de la confiture ou de la marmelade dans une poche à douille et remplissez-en chaque beignet.

Comité de rédaction : Kristell GILBERT, Carole ANGENOT