

LETTRE D'INFORMATIONS DECEMBRE 2022

Mitteilungsblatt

Actualité des Amis du jumelage Rouen - Hanovre

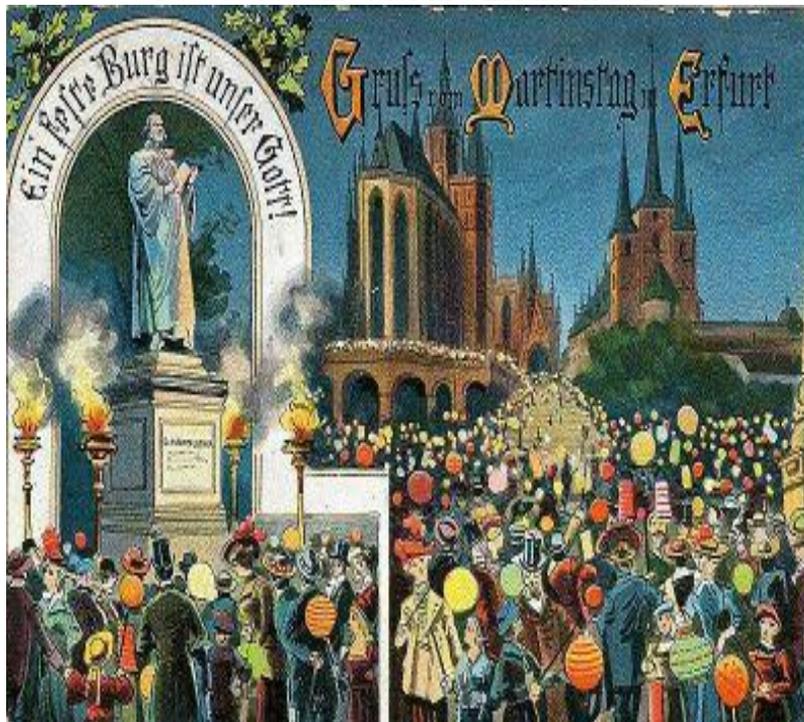
Ça s'est passé

10 novembre 2022 : Assemblée générale de l'association. Seize adhérents étaient présents. L'AG a été précédée d'un exposé de la professeure d'allemand, Rebecca Loy, sur la fête de la Saint-Martin (Martinstag), qui a lieu le 11 novembre.

Merci à Thierry Legras et Alain Faloise, qui après de nombreuses années d'engagement, ont décidé de quitter le conseil d'administration des Amis du jumelage Rouen – Hanovre. Et félicitations à nos nouvelles administratrices : Claire-Marie Couette et Sabine Thomas.

À l'issue de l'AG, les présents ont partagé le verre de l'amitié.

Fête de la Saint-Martin à Erfurt en 1913



<https://www.deutschland-lese.de/persoenlichkeiten/m/martin-von-tours/martin-von-tour>

Photos de Patrice Horlaville



7 décembre 2022 : Saint-Nicolas. Sabine, Carole, Rebecca, Françoise, Josiane, Kristell, Denise, Mohamed, Thierry, Patrice, Noël ont accueilli les visiteurs au stand solidaire du marché de Noël de Rouen. Ils leur ont offert du vin chaud, du Stollen et leur ont présenté les activités de l'association. Tous les Stollen et quelques mugs ont été vendus. Nicolas Zuilli, adjoint de quartier en charge de la rive droite, et Thibaut Drouet, conseiller municipal, ont fait honneur aux Amis du jumelage Rouen-Hanovre. Nous avons ainsi pu leur annoncer la venue de nos amis de Hanovre en avril 2013 et leur exprimer notre souhait qu'ils soient accueillis dignement par Monsieur Nicolas Mayer-Rossignol, Maire de Rouen.



Photo Rebecca Loy



Photo Rebecca Loy



Photo Rebecca Loy



Photo Thibaut Drouet

À venir

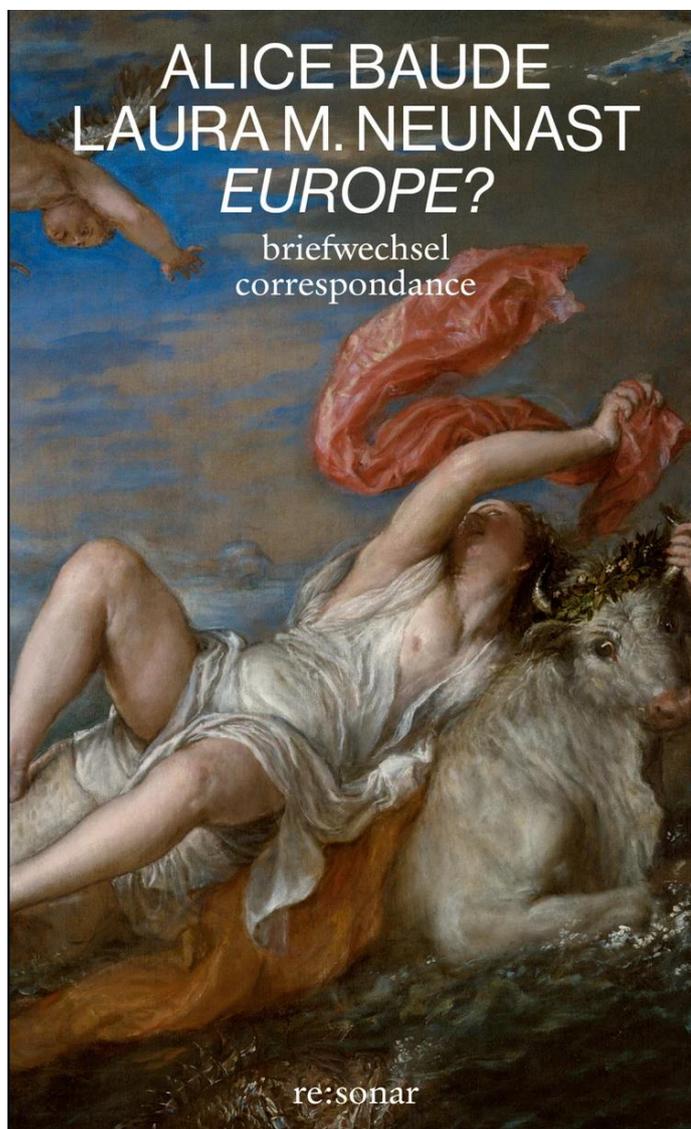
14 – 20 avril 2023 : séjour de nos amis de Hanovre à Rouen. Le groupe de travail s'est réuni le 21 novembre, pour faire des propositions d'activités à nos amis allemands. Ils se sont réunis à leur tour le 14 décembre. Prochaine réunion du groupe de travail le 13 janvier 2023 (en principe à la salle de l'Observatoire). Si vous souhaitez héberger un ou plusieurs amis allemands, vous pouvez contacter Kristell Gilbert : secretaire@amisdujumelagerouenhanovre.eu.



Photo devant le Palais de justice de Rouen prise lors du dernier séjour des Allemands en juin 2019

Actualité des échanges entre Rouen et Hanovre

Suite à une bourse décernée par les services culturels des villes de Rouen et de Hanovre, les autrices Alice Baude (Rouen) et Laura M. Neunast se sont rencontrées à Hanovre en octobre 2022, avant d'entretenir un échange épistolaire. Leurs lettres ont alors été publiées.



<https://www.resonarverlag.de/shop/literatur/europe/>

Actualité franco-allemande

Pétition de l'Association pour le développement de l'enseignement de l'allemand en France (ADEAF) pour un véritable plan de relance de l'apprentissage de l'allemand.

<https://adeaf.net/Petition-adressee-au-President-de-la-Republique-pour-un-veritable-plan-de> (page consultée le 11 décembre 2022)

22 janvier 2023 : 60 ans du traité de l'Élysée signé par le chancelier Konrad Adenauer et le président Charles de Gaulle. Il a permis de sceller la réconciliation entre la France et l'Allemagne. Il prévoit des rencontres régulières entre les chefs d'État des deux pays, ainsi qu'entre les ministres des Affaires étrangères et ceux de la Défense. Il organise également la coopération dans les domaines de la jeunesse, de l'éducation, de la culture.

<https://www.france-allemande.fr/Traite-de-l-Elysee-22-janvier-1963.html> (page consultée le 17 décembre 2022)

Actualité allemande

En Allemagne, la production d'électricité grâce aux énergies renouvelables, et notamment par panneaux photovoltaïques, a dépassé à l'été 2022 la production des centrales nucléaires françaises.

reporterre.net/Quand-le-photovoltaïque-allemand-produit-plus-que-le-nucléaire-français (page consultée le 11 décembre 2022)

Recette

Photo : <https://www.kochbar.de/>



Weckmann : recette de la Saint-Martin (fournie par Rebecca / traduite par Kristell)

Ingrédients :

150 ml de lait
500 g de farine de froment
75 g de sucre
1 œuf de taille moyenne
100 g de beurre ou de margarine
1 paquet de levure du boulanger
1 cuillère à café de sel
1 blanc d'œuf de taille moyenne
1 jaune d'œuf de taille moyenne
des raisins secs
environ deux cuillères à soupe de lait

Réchauffer le lait et ajouter le beurre et la margarine.

Mélanger soigneusement la farine et la levure dans un saladier. Ajouter les autres ingrédients et le mélange lait -beurre/margarine et travailler pendant 5 minutes le mélange au robot, d'abord à faible vitesse, puis plus rapidement. Laisser monter la pâte dans un endroit chaud, jusqu'à ce qu'elle soit bien gonflée. En attendant, couvrir la plaque du four avec du papier cuisson et préchauffer le four à entre 160 et 180°C.

Pétrir encore un peu la pâte sur le plan de travail légèrement enfariné. Partager la pâte en 4 parts égales en forme de quilles : former une boule dans la partie supérieure pour la tête. Poser les sur la plaque du four et diviser la partie inférieure en deux avec un couteau, pour former les jambes. Pour les bras, couper deux morceaux et les étirer.

Battre le jaune d'œuf avec du lait et badigeonner les bonhommes. Mettre des raisins secs pour les yeux et les boutons.

Glisser le plaque dans le four. Temps de cuisson : environ 20 mn.

Sortir les bonhommes du four et laisser refroidir.

Guten Appetit !

Annonce

Le club Rotary Rouen Flaubert recherche une famille d'accueil pour Peter, un jeune Allemand de 16 ans scolarisé au lycée Camille Saint Saens. Il se déplace en fauteuil roulant. Depuis fin août, il est hébergé dans une famille de Bois-Guillaume, mais la coutume veut que les jeunes pris en charge par le Rotary club change de famille au cours de leur séjour.

Renseignements auprès de Mme Sylvie Saillard, Responsable Jeunesse du Club Rouen Flaubert :

Téléphone : 06.66.36.64.98

Mail : syl.saillard@orange.fr

Par Kristell Gilbert