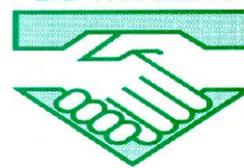


PARTNER

N° 52 – Décembre 2012

COMITÉ DE JUMELAGE
ET D'AMITIÉ
FRANCO-ALLEMAND
DE TAVERNY



Le mot du PRÉSIDENT

Décembre

Mot du président

.....le trimestre est terminé. Ce fût une course sans fin. Mais ceci est compensé par les excellents résultats enregistrés.

Il y a eu le « Forum des Associations » où nous avons eu malgré la chaleur environ 70 visiteurs dont 25 intéressés par les actions du Comité et où nous avons enregistré 6 inscriptions.



Ensuite il y eu le « 25^e anniversaire qui a eu le succès que vous connaissez et qui fait l'objet du « PARTNER SPECIAL » sous forme d'un livre d'or où tous les responsables ou presque se sont exprimés. Je n'en dirai pas plus vous pourrez vous en rendre compte par vous-même.

Quinze jours plus tard nous avons en l'EKIDEN auquel participaient une équipe d'ancien et une équipe de jeunes de Lüdinghausen

Les participants :

Equipe d'adultes
Klaus Althoff
Georg Schütz
Klaus Aufderheide
Niels Aufderheide
Karen Seiler
Doris Krüger

Equipe de jeunes
Louis Mersmann
Johannes Ickerodt
Julia Meyers
Lukas Klunke
Dennis Hueser

Voici les résultats de l'EKIDEN. J'ai mis les temps des premiers et des deniers pour comparaison
Il y avait 97 équipes classées, la 98e n'étant pas complète.
1er 2h 32mn 36s
17e Nysa 2h 57mn 09s
22e Sedlcany 3h 02mn 29s
35e Lüdinghausen (jeunes) 3h 18mn 26s
56e Lüdinghausen (anciens) 3h 34mn 43s
97e 4h 38mn 03s



Ces performances sont très honorables et comme disait Pierre de Coubertin « l'essentiel est de participer » nous les félicitons sincèrement.

La veille de la compétition nous avons eu la joie de participer à un repas commun avec les équipes polonaise et tchèque. Repas qui s'est déroulé dans une ambiance très amicale.

Ensuite nous avons eu le « Marché de Noël » à Lüdinghausen décrit par l'article de Jean-Luc

Il y eu également Le CAFE CLUB objet du mot de Martine.

Et enfin nous avons célébré la fin d'année dans les cours d'allemands toujours dans une ambiance aussi agréable.

Nous avons aussi hébergé 5 stagiaires venant dans les écoles maternelles. Voir le commentaire de Gabriel responsable des scolaires des cours et des stagiaires.

Vous voyez que nous avons eu de quoi nous occuper.

**JE SOUHAITE POUR VOUS ET VOS
FAMILLES UNE TRÈS BONNE SANTÉ,
LE BONHEUR ET LA PROSPÉRITÉ
POUR L'ANNÉE QUI DÉBUTE
ET JE SOUHAITE LONGUE VIE À
NOTRE COMITÉ DE JUMELAGE.**

Owen

Stagiaires allemands en école maternelle

Le Berufskolleg Richard von Weizsäcker de Lüdinghausen forme des élèves qui passent en même temps l'Abitur (baccalauréat) et un diplôme professionnel (diplôme d'Etat d'Educateurs Jeunes Enfants) pour travailler dans les Kindergarten.

Cinq élèves : Hannah Dammann, Lise-Marie Dirkes, Charlotte Klein, Anne Rüschoff, Carolin Tiercelin sont venues effectuer un stage en école maternelle à Taverny, Saint Leu la Forêt et Beauchamp. Les dates de stages étaient fixées pour toute l'Europe, du 5 au 30 Novembre 2012.

La première semaine, les écoles maternelles étant en vacances, les stagiaires ont pu découvrir la Maison de la Petite enfance, les Minipousses, la crèche familiale des sarments, les centres de loisirs maternels : la clé des champs, Jules Vernes et Pagnol.

A partir du 12 novembre les stages se sont déroulés dans les écoles maternelles.

Les stages scolaires étaient pilotés par Madame Tomala (Directrice de l'Ecole Maternelle Anne Franck) et ont donné entière satisfaction.

Après une arrivée dans des conditions très difficiles et quelques péripéties qui resteront longtemps dans les mémoires, les stagiaires ont trouvé leurs marques dans les familles d'accueil.

Nous attachons beaucoup d'importance à la réussite de ces échanges en famille qui apportent beaucoup, tant aux familles qu'aux stagiaires.

Nous remercions chaleureusement toutes les personnes qui ont contribué au succès de ces stages ainsi que les familles qui ont hébergé les jeunes filles. Nous souhaitons beaucoup de réussite aux cinq stagiaires.

Gabriel Dézèque



Marché de Noël à Lüdinghausen 6, 7, 8, 9 et 10 décembre 2012

Le jeudi 6 décembre 2012, nous sommes partis de Taverny vers 13 h, dans un minibus équipé de pneus neige comme il le faut en Allemagne pour ces périodes d'hiver ; les effluves de camemberts n'étaient pas encore à leur paroxysme, les

rillettes et les bouteilles de Bordeaux comblaient les interstices.

La consigne était d'être légèrement chargée de bagages pour laisser toute la place aux produits à vendre.

Nos trois chauffeurs se sont relayés pour conduire, ce qui nous a permis d'arriver vers 19.30 h chez Maria. Elle ne pensait pas nous voir si tôt !!!

Après un premier verre d'accueil, nos familles sont venues nous chercher : Marie-France Cussac était reçue chez Annette et Günter Schulze, Paul Chaillot chez Inge et Jürgen Wiesner, Paul Pavard, Marie-Jo et Owen Parry restaient chez Maria et Josef, et nous nous étions chez Markus et Martina Holtel.

Le lendemain matin nous avons quartier libre avec nos familles et sous un vent glacial, et un peu de pluie et de neige, nous avons visité l'extérieur du château de Nordkirchen avec Michaël Krings qui nous servait de guide; puis les musées et expositions de Burg Vischering (pour être au chaud).



Le marché du vendredi ouvrait de 15 à 22 h, il nous a paru très animé, nous étions bien reçus en proposant de goûter nos camemberts et rillettes, et nous avons eu l'impression que le commerce fonctionnait bien. Nous avons aussi du miel de Taverny "la goutte d'or", du vin de Bordeaux, des carambars, la recette de la galette des rois avec une fève. Nous avons goûté une sorte de pâté aux pommes de terre dans une sauce style béchamel, le tout frit dans l'huile : « strudeln » ou « chausson » spécialité régionale, dans un stand en face. Les magasins ouverts nous ont abrités pour nous réchauffer... et nous avons pu voir les illuminations des rues proches du marché être éclairées par les lumignons par terre, au pied des bâtiments faisant un chemin de lumière très agréables à parcourir. Certaines fenêtres étaient particulièrement éclairées dans ce quartier piétonnier, toutes les fenêtres avaient une bonne raison d'être décoré par une source lumineuse.

Nous étions nombreux chez Maria pour prendre « la soupe » cuisinée par Joseph et les derniers qui fermaient le stand nous ont rejoints quand nous avons eu fini le dessert préparé par Maria (spécialité du temps de Noël).

Le lendemain samedi, nous avons un horaire et un « tour de garde », il avait neigé la nuit, il faisait froid mais le ciel dégagé... c'est chez Klaus et Karine que nous étions attendus à tour de rôle pour déjeuner et goûter la spécialité

régionale : émincé de volaille, choux vert et pommes de terre, et spécialité de Noël pour le dessert crème laitière parfumée à la cannelle et spéculos.

Dans l'après-midi il y a eu des animations, différentes chorales ont interprété des chants de Noël, Gospels ou autres de leur répertoire ; un stand proposait une loterie avec une semaine de vacances à Majorque en prix principal ; d'autres stands étaient tenus par des bénévoles d'associations venant en aide à des handicapés à l'école ou non, ou à des enfants à l'étranger, des écoles en Tanzanie, des puits et l'adduction d'eau dans des villages africains, etc... Nous nous sommes relayés sur le stand, chacun rentrant se réchauffer dans sa famille d'accueil ; quant à nous, Markus nous a emmenés à Münster voir l'illumination de la ville et les marchés de Noël dans différents quartiers ; la soirée était préparée par la DFG dans les locaux de la « Volkshochschule » : Deux différentes soupes garnies de viande, diverses spécialités de Noël cuisinées par les familles participantes pour le dessert.



Le marché a rouvert son stand le dimanche matin, sous la pluie les visiteurs se sont raréfiés, et nous avons été nourris par le stand voisin qui proposait des « strudeln » différents, sorte de pâte à pain frit avec des raisins ; la journée du dimanche fut légère pour les ventes, les animations ont continué leur programme avec un orchestre de jeunes et leurs flutes et violons, violoncelles... et il fallut se rendre à l'évidence qu'il y aurait de la marchandise à remballer...

Nous sommes rentrés à pied chez nos hôtes où nous attendait une salade de fruits et un thé chaud, cadeau de dimanche d'Avent par un enfant de notre famille d'accueil. Puis nous avons dîné en compagnie de la famille au grand complet, après avoir corrigé un texte en français, un compte-rendu de film visionné en classe « Au revoir les enfants ». Le fils aîné travaillait aussi sur le même thème : un sac de billes, et La Haine...

Le lundi matin, nous avons rendez-vous à 6.45 h petit déjeuner pris, pour un départ à 7 h de chez Maria. Le minibus avait été préparé la veille par Paul et Owen, le moteur tournait à 7h et nous sommes partis dans la nuit. Le temps était très humide, nous avons des odeurs de camemberts bien plus prononcés qu'à l'aller... et les chauffeurs se sont à nouveau relayés pour le retour pour une arrivée à Taverny à 13.30 h pratiquement sans arrêt... A l'arrivée Il fallait dispatcher les « voyageurs » et leurs bagages rapidement, vider les produits restants chez Owen



et Paul avant de rendre le minibus.

Ce fut chose faite en temps voulu...

Expérience nouvelle pour nous, fort enrichissante, comme d'habitude toujours très bien reçue par nos amis allemands, et toujours un grand plaisir pour eux de nous recevoir...

Voyage agréable avec trois chauffeurs, et convivial tous dans la même voiture...

Anne et Jean-Luc Touzard

CAFE CLUB DU 14 DECEMBRE 2012

Nous étions nombreux à avoir bravé le mauvais temps pour participer au dernier café-club de l'année, le vendredi 14 décembre dernier.

En première partie, nous nous sommes replongés dans l'ambiance du 25^{ème} anniversaire du jumelage, et c'est avec plaisir, grâce aux photos et vidéos d'Owen et Jean-Michel, que nous avons revu, entre autres, les cérémonies officielles, la promenade en bateau mouche, la plantation de l'arbre de l'amitié, le dîner pris en commun avant le spectacle très réussi et le barbecue géant si apprécié par les visiteurs.



Puis quelques photos nous ont montré que nos représentants au marché de Noël de Lüdinghausen n'avaient pas bénéficié d'un temps très clément !

Nous avons ensuite apprécié le buffet auquel chacun avait apporté sa touche personnelle et nous nous sommes quittés en nous disant : « à l'année prochaine » !

Martine Romani

**Recette du « Köstlicher Käsekuchen » de
Helga Wörz**

Ingrédients pour la pate sablée: 250 g de farine

125 g de beurre
une pincée de sel
30 g de sucre
1 jaune d'œuf
2 cuillères d'eau

malaxer tous ces ingrédients, envelopper la pate obtenue dans du papier d'aluminium et laisser reposer 1 heure au frigidaire

suite des ingrédients : 750 g de fromage blanc à 20% de matière grasse (à 40% c'est mieux)

1/2 tasse d'huile
300g de sucre (250 g suffisent)
3 jaunes d'œufs
40 g de féculé ou maïzena
3 blancs d'œufs
quelques gouttes ou un peu de

poudre de vanille

Mélanger le fromage, l'huile, le sucre, la féculé, la vanille, les jaunes d'œufs, lisser au batteur; battre les blancs d'œufs en neige bien ferme et incorporer au mélange précédent. Verser cette préparation sur la pate sablée dans un moule de 26 cm, voire même un peu plus grand et enfourner dans un four préchauffé à 180° sur la 2^{ième} grille du four. Cuire environ 50 à 60 minutes, ouvrir le four sans l'éteindre pour les 10 dernières minutes de cuisson

Laisser refroidir dans le four.

Servir nature ou avec un coulis de fruits rouges.



Recette originale

250 g Mehl, 125g Butter, 1 Messerspitze Salz, 30g Zucker, 1 Eigelb, 2 Eßl. Wasser.

750 g Quark (20%ig), 1/2 Tasse Öl, 300 g Zucker, 3 Eigelbe, 40 g Speisestärke, das innere von 1 Vanilleschöle, 3 Eiweiße.

Das Mehl auf ein Backbrett sieben und rasch mit der Butter, dem Salz, dem Zucker, dem Eigelb und dem Wasser verkneten. Den Mürbeteig in Alufolie gewickelt 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Den Backofen auf 180° vorheizen.

Den Quark mit dem Öl, dem Zucker, den Eigelben, der Speisestärke und der Vanille schaumig rühren. Die Eiweiße steif schlagen und unterheben. Den Mürbeteig ausrollen, Boden und Rand einer Springform damit auslegen und die Quarkcreme auf den Boden streichen. Den Kuchen auf der zweiten Schiebeleiste von unten 50-60 Minuten backen. Die Backofentür darf erst während der letzten 10 Backminuten geöffnet werden. Den garen Kuchen im geöffneten, abgeschalteten Backofen erkalten lassen.

Retrouvez ce numéro en couleur sur notre site web :
<http://cjafa.free.fr/>

Sprichwörtliches

**Sag' nicht alles was du weißt,
Wisse nicht alles was du liesest,**

**Glaube nicht alles was du hörest,
Tu' nicht alles was du kannst.**

Retrouvez dans votre prochain Partner toutes les informations que vous attendiez dans ce numéro.
**PARTNER - BULLETIN D'INFORMATION TRIMESTRIEL DU COMITÉ DE JUMELAGE ET D'AMITIÉ
FRANCO-ALLEMAND - IMPRIMÉ PAR NOS SOINS**