



Noël en Allemagne

FROHE WEIHNACHTEN UND EINEN GUTEN RUTSCH INS NEUE JAHR ! (Joyeux Noël et Bonne Année)

Début novembre déjà, les fenêtres des maisons se parent de **Adventskränze** (couronnes), de dessins colorés de **Weihnachtsmann** (Père Noël) et de... guirlandes électriques ! Le premier décembre marque le début de l'**Adventszeit** : dans la religion chrétienne, ce sont les 4 dimanches précédant la naissance du Christ.

C'est seulement à partir de ce jour que l'on a le droit d'ouvrir son **Adventskalender**. Ce calendrier comporte 24 petites fenêtres à volets, derrière lesquelles se cachent des images ou des petites surprises, et correspondant à la période du 1er au 24 décembre. Les enfants ouvrent une fenêtre par jour. La plupart des **Weihnachtsmärkte** (marchés de Noël) ouvrent leurs portes au premier décembre : à côté des petites huttes en bois, on peut déguster le **Christstollen** (voir recette p.4), des **Plätzchen** ou des **Lebkuchen** (spécialités de Noël) ou se réchauffer avec un **Glühwein** (vin rouge chaud au goût sucré).

La tradition veut que le 6 décembre, les enfants reçoivent la visite de **Saint Nikolaus** (Saint Nicolas) accompa-

gné de **Knecht Ruprecht** (sorte de diable vêtu d'un long manteau de fourrure sombre). Tandis que Saint Nicolas dépose dans les chaussures ou les chaussettes des enfants les plus sages des petits cadeaux, **Knecht Ruprecht** punit les petits coquins...

C'est le soir du 24 décembre, le **Heilig Abend** (=soir saint, en référence à la naissance de Jésus) que l'on ouvre les cadeaux déposés par le Père Noël sous le **sapin de Noël**.



Le 25 et le 26 décembre sont **deux jours fériés** (un de plus qu'en France !) : c'est le temps des visites de la famille et des bons repas. Il n'existe pas en Allema-

gne de repas de Noël avec le foie gras et la bûche de Noël. Les Allemands prennent cependant tout autant de plaisir à fêter **Weihnachten et Neujahr** (Nouvel An).

La fin des festivités est le 6 janvier, **Dreikönigstag** (jour de l'Épiphanie) : le sapin de Noël est dépouillé de ses parures et l'on écrit à la craie sur la porte de la maison les lettres **"C+M+B"** (en référence aux trois mages Caspar, Melchior et Balthazar) dans l'espoir de se préserver du mauvais sort tout au long de l'année.

Nouvelles d'Ilvesheim: quoi de neuf au PIC ?

- Vendredi 22 octobre a eu lieu l'inauguration d'un monument en mémoire des juifs déportés d'Ilvesheim. Ce monument a été sculpté par Detlev Kleineidam et est situé devant l'ancienne chapelle transformée en bibliothèque. Photo ci-dessous.
- Samedi 23 octobre, à l'occasion de la Nuit de la Culture, Detlev et Dagmar Klopfgüntner ont lu des textes d'Heinrich Heine et de Jacques Brel en allemand et en français.
- Lecture du Petit Prince de Saint-Exupéry à un groupe d'enfants en septembre.
- Dégustation de vin de Bordeaux le 12 octobre.
- Plusieurs projections concernant les rencontres avec les Caciens, en aout au Struthof et en octobre en Palatinat.
- Et toujours, les cours de français.

Dans ce numéro :

Voyage à Ilvesheim et Palatinat en Octobre 2010	2
Voyage au Struthof et Fouday (Vosges) en aout 2010	2
Exposition et conférence sur les résistances au nazisme en Allemagne et dans le Loiret	3
Hommage	3
Nous contacter	4
Réalisations et projets	4
Recette du Stollen	4



Vor und bei Gästen wurde gestern Nachmittag das Mahnmal zum Gedenken an die 12 Reichswehr-Diener des Holocausts eingeweiht. Erstellt wurde es von Bildhauer und Steinmetzmeister Detlev Kleineidam.

VOYAGE A ILVESHEIM du 8 au 10 OCTOBRE 2010

Vendredi 8 octobre 2010 :

Nous partons dans les mini bus de la commune, sous un grand soleil et le cœur léger, les chauffeurs connaissant bien la route et bénéficiant du GPS (pour ne pas se perdre près de l'arrivée), Le trajet s'effectue sans problème malgré un bruit un peu inquiétant du moteur d'un des mini bus. Les dos fragiles souffrent un peu mais nous sommes satisfaits d'avoir cinq nouveaux adhérents qui nous accompagnent.

A l'arrivée, nos amis allemands nous offrent un pot de bienvenue au 1er étage de la mairie et nous mettent en relation avec de nouvelles familles d'accueil qui, logiquement, accueillent les Caciens nouvellement inscrits.

Deux groupes se constituent : certains partent dans leur famille pour l'Abendbrot – dîner qui est un repas froid pris en famille comportant souvent charcuterie et fromage. Les autres Caciens vont dîner, avec leur famille d'accueil, dans un restaurant italien sympathique et ouvert tard. Les nouveaux devront encore attendre pour découvrir les plats allemands.



Samedi 9 octobre 2010 :

La commune d'Ilvesheim ayant mis gracieusement à notre disposition un grand bus pour la journée de samedi, Allemands et Français profitent du voyage pour bavarder et faire connaissance pour les nouveaux. A 10 h 30, nous découvrons la magnifique et imposante **cathédrale de Spire**. La chance continue à nous sourire : une guide française nous accompagne et nous fait découvrir les merveilles de la crypte que nous n'avions jamais visitée. Vers midi, tout le groupe déjeune dans un restaurant typique face à la cathédrale. Nous goûtons la panse de porc farcie et la bière allemande. L'ambiance est animée, les touristes sont nombreux : ils profitent de l'été indien.



Nous repartons ensuite pour Neustadt an der Weinstrasse où a lieu une fête des vendanges. Certains ne se font pas prier pour déguster le vin nouveau ou différentes sortes de vin allemand ou même du jus de raisin frais.

Quelques heures plus tard, nous profitons d'une visite dans la petite ville typique de Rhodt unter Rietburg pour

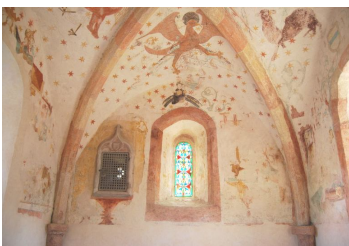


nous dégourdir les jambes et nous mettre en appétit pour un nouveau repas typique : boulettes de foie, bière. Certains préfèrent commander des flammeküches, spécialités alsaciennes. L'ambiance est toujours aussi bonne, les langues se délient et de nouvelles amitiés se nouent. Nous sommes de retour à 22 h précises à Ilvesheim place de Chécý en raison des horaires de conduite du chauffeur qu'il doit respecter scrupuleusement.

Ce séjour en Allemagne d'une seule journée, sans doute un peu court, donnera certainement envie aux nouveaux voyageurs de repartir avec nous pour mieux découvrir la culture, la cuisine et l'amitié allemande. En effet, le dimanche matin, sur la place de Chécý, dans les mini bus prêts pour le retour, tous étaient satisfaits mais peut-être un peu tristes que l'heure du retour ait déjà sonné.



Voyage au Struthof et temple du Fouday (Vosges)



nous sommes réconfortés devant un verre de bière. Nous avons fini la soirée ensemble par un dîner. Le lendemain chacun rentrait chez soi, les Allemands après une randonnée se dirigeaient vers Ilvesheim et nous, nous reprenions la route pour Orléans. *Michelle Arrachequesne*

Dès 11 h, **samedi 7 août**, nous retrouvons Detlev et le petit groupe de 8 personnes devant le **temple de Fouday** pour y admirer des **fresques romanes**. Ensuite nous nous sommes dirigés vers le site du « champ du feu » pour un pique nique. A 14 h nous arrivions au **Struthof**, ancien camp de déportation et d'extermination, où se trouve le mémorial et le **Centre européen du résistant déporté**. Chacun s'est dispersé pour une visite libre. Nous sommes descendues jusqu'à la chambre à gaz qui nous a beaucoup impressionnées et avons suivi ensuite la visite guidée du camp. Vers 16 h 30 nous nous sommes tous retrouvés. Certains repartaient chez eux à Ilvesheim. Avec les autres, nous



Exposition et conférence : Les résistances au nazisme en Allemagne et dans le Loiret

L'exposition « **Les résistances allemandes au nazisme à Münster et dans le Münsterland** » est née de l'idée que la résistance allemande au nazisme (1933 – 1945) est toujours restée inconnue de la plupart des Français.

Elle a été réalisée par la Villa Ten Hompel* en collaboration avec l'Association franco-allemande d'Orléans (AFA) et le CERCIL (Centre d'études et de recherches sur les camps d'Internement dans le Loiret et la déportation juive) à l'occasion du 50^{ème} anniversaire du jumelage Orléans-Münster en 2010.



« Il s'agit de mettre en lumière des personnalités historiques

ou obscures qui, sous des formes différentes, se sont rebellées contre la dictature national-socialiste et sont représentatives de l'éventail des types de contestation qui ont vu le jour en Allemagne.

Cette résistance n'a pas réussi à s'organiser sur tout le territoire ni à se militariser, comme a pu le faire la Résistance française, mais n'oublions pas un fait : ces gens ont eu le courage de s'opposer non à l'ennemi extérieur, mais au régime de leur propre pays, et donc de se dresser contre leur propre peuple, ce qui suppose de graves problèmes de conscience et n'en donne que plus de mérite à leurs actes. » Danièle Perrault, Présidente de l'AFA

A Chécly, nous avons présenté cette exposition du 16 au 20 novembre, dans la salle du conseil que la municipalité avait mise à notre disposition. Qu'elle en soit remerciée.

Les visiteurs ont tous apprécié la qualité des documents exposés et l'intérêt de découvrir des événements et personnalités méconnus pour la plupart.

Une brochure bilingue reprenant l'intégralité de l'exposition était en vente et permettra de diffuser ces informations historiques à ceux qui le souhaitent.

Nous avons souhaité prolonger cette exposition par une conférence composée de deux parties. Dans la première partie, Danièle Perrault a repris les éléments de l'exposition et mis en lumière certaines personnalités marquantes, comme Sophie Scholl et le comte Claus von Stauffenberg, et montré que si la grande majorité des Allemands a soutenu Hitler il y en eut cependant quelques-uns qui s'opposèrent à la dictature, au risque de leur vie.



La deuxième partie fut consacrée par Hélène Mouchard-Zay (fille de Jean Zay, faut-il le rappeler), à la résistance dans le Loiret, en particulier dans les camps d'internement de Pithiviers et Beaune-la-Rolande. Elle nous a raconté comment quelques personnes, des habitants, des assistantes sociales, ont

essayé d'aider les internés, en particulier les enfants, parfois en les faisant évader, ou simplement en leur procurant nourriture ou médicaments.

Le public, nombreux, dont Thierry



Soler, Conseiller Général, Jean-Vincent Vallies, maire de Chécly, plusieurs adjoints, Jean-Claude Chatillon, président du Comité de jumelage de Donnery, a beaucoup apprécié la qualité de ces interventions.

M. le maire de Chécly a fait signer le livre d'or de la Ville aux conférencières et aux président(e)s du Comité de jumelage et des Amis du vieux Chécly, qui avaient organisé conjointement l'exposition et la conférence.

La soirée s'est terminée par le traditionnel « pot de l'amitié », qui fut l'occasion de remercier les conférencières.

*La Villa Ten Hompel, à Münster, après avoir été le siège de la police (1940-45), puis centre administratif chargé de la réparation pour les personnes persécutées par le nazisme, est aujourd'hui un musée et un centre de documentation qui édite des ouvrages « pour lutter contre l'oubli des atrocités passées ».

Sur ARTE, en français ou en allemand

Pour mieux connaître l'Allemagne, les Allemands, et surtout les habitudes, les bizarreries, allemandes et françaises, pensez à regarder l'émission d'ARTE, Karambolage, le dimanche à 20 heures.

C'est plein d'anecdotes, très instructif et surtout drôlant !

Hommage

Marie-Cécile Restrat, nous a quittés le 21 septembre après un courageux combat contre la maladie. Elle était une amie attentionnée, qui laisse un grand vide.

Son mari, Colbert Restrat, sculpteur, est l'auteur avec Detlev Kleineidam d'une œuvre exposée à l'Espace George Sand symbolisant le jumelage.



Comité de Jumelage

Chécy - I LVESHEIM

Présidente : Martine Mandard
Vice-présidente: Monique Borrat
Secrétaire: Claudine Grobol
Secrétaire adjointe: Jacline Chorrard
Trésorier: Jérémie Tromp
Trésorier adjoint: Jean-Paul Tijou

Siège Social :

Mairie de CHECY Place du Cloître
Contacts : mandard.m@orange.fr
tél : 02 38 77 01 96

contact.jumelagechecyilvesheim@laposte.fr

Pour tous renseignements sur les cours
d'allemand (trois niveaux)
Isabelle Guenot 06 88 16 06 23

Retrouvez-nous sur le web

checy-ilvesheim.e-monsite.com

Réalisations et projets

Cet automne a été riche en événements :

Participation au **forum** des associations

Voyage en Allemagne, voir page 2.

Exposition et conférence, voir page 3

Puis les 27 et 28 novembre, la participation d'**une artiste peintre d'Ilvesheim** à l'**exposition organisée par CLE**, salle Maurice Genevoix : Erika Bühler. Celle-ci était présente, accompagnée de son mari et de Detlev Kleinendam, président du PIC (comité de jumelage d'Ilvesheim).

En retour, **des peintures de Béatrice Lambert et des sculptures de Bruno Quéward** sont exposées à la **mairie d'Ilvesheim** pendant tout le mois de décembre.

Il nous faut maintenant penser à **l'année 2011**.

Des professeurs du **collège** de Chécy et du « Gymnasium » de Ladenburg vont commencer un **échange entre deux classes**. Le « Gymnasium » de Ladenburg est le lycée dans lequel étudient les élèves d'Ilvesheim qui apprennent le français.

Nous souhaitons favoriser **d'autres échanges de jeunes**, musiciens, joueurs d'échecs, sportifs ...

Et nous envisageons **une excursion commune avec les Ilvesheimers** dans un coin de France qui reste à définir.

Si nos projets vous intéressent, venez nous rejoindre à nous. **Nous manquons de bénévoles**. Vous êtes invités à l'assemblée générale qui aura lieu le **vendredi 7 janvier**, salle Maurice Genevoix à 20 heures.

Recette du Stollen (ou Christstollen)

675g de farine
50g de sucre
½ cuillère à café de sel
½ cuillère à café de macis (écorce de la noix de muscade)
½ cuillère à café de noix de muscade râpée
25cl de lait tiède
75g de beurre non salé fondu
1 ½ sachet de levure dissoute dans 10cl d'eau tiède
3 œufs battus
150g de raisins secs macérés dans du cognac
200g de raisins de Corinthe macérés dans du jus d'orange
125g de pelures de citron émincées
50g de pelures d'orange émincées
50g d'abricots secs hachés
150g d'amandes effilées
50g de beurre fondu pour la dorure
sucre glace



Mélangez les ingrédients secs dans un bol et rajoutez le lait et le beurre fondu. Ajoutez la levure et les œufs et pétrissez pour obtenir une pâte souple. Maintenant c'est le moment de rajouter les fruits secs, les pelures et les amandes. Pétrissez le mélange pendant au moins dix minutes. Couvrez le mélange avec un film plastique, et laissez-le doubler de volume... ce qui prendra entre 1 et 2 heures. Formez la pâte en un rectangle de 30cm x 15cm. Étalez le beurre fondu avec un pinceau. Repliez un grand côté vers le centre et faites la même chose avec l'autre grand côté... en le superposant du premier de quelques centimètres. Retournez la pâte et recouvrez-la d'un film plastique. Laissez la pendant 1 ½ heure. Préchauffez le four à 175°C. Laissez cuire le stollen pendant à peu près 40 minutes, jusqu'à ce qu'il soit doré. Saupoudrez-le avec le sucre glace.

Le Stollen peut se servir froid ou tiédi au toaster, mais toujours coupé en très fines tranches. Il accompagnera avec gourmandise les cafés, thés ou chocolats du goûter, du dîner ou du petit déjeuner. Il se conserve pendant plusieurs semaines à l'abri de l'air, au réfrigérateur (veillez cependant à le sortir bien avant de la déguster afin qu'il soit à température ambiante).