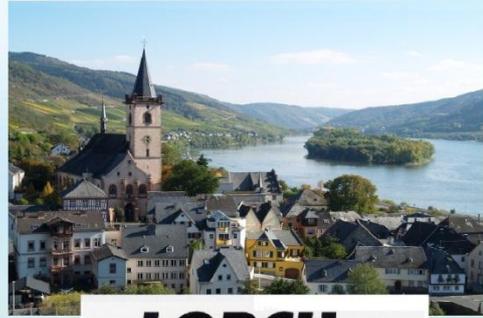




Jumelage



21 et 22 janvier 2016



Journées de l'amitié franco-allemande

Petit déjeuner et déjeuner dans les écoles primaires pour faire découvrir la cuisine et les repas allemands.

Une exposition pour présenter le comité de jumelage et ses actions, notre ville jumelle LORCH et la beauté de ses environs.

Des animations ludiques pour sensibiliser les élèves à l'apprentissage de l'allemand.

Les temps forts de la semaine franco-allemande

Restaurant pavoisé, menu en allemand, les élèves du groupe scolaire Irma Jouenne de St-Benoît ont découvert jeudi 21 janvier 2016 un repas original et typiquement allemand.



La grande spécialité de Francfort : salade de pommes de terre à la sauce verte en entrée, puis le porc au chou rouge et pour finir le gâteau au fromage blanc qui a fait l'unanimité et que les enfants pourront refaire chez eux grâce à la recette bilingue distribuée dans les classes.

Merci à Xavier Favreau, le gestionnaire, qui a répondu avec enthousiasme à la demande du comité de jumelage et a su dénicher tous les ingrédients nécessaires et « mettre en scène » ce menu, merci à Yanis le cuisinier et à toute son équipe pour la réalisation et merci aux enseignants d'avoir accepté de participer à cette animation en accueillant l'exposition et en mettant Lorch et l'Allemagne au centre de cette journée.

Tout au long de la semaine, la médiathèque de Ligugé a accueilli l'exposition mise en place par le comité de jumelage. Ce fut l'occasion pour les 6 classes de l'école primaire de Ligugé de découvrir sur de magnifiques posters ou dans des vidéos, la ville de Lorch. Les plus grands ont pu repérer la situation de Lorch sur le Rhin et en Allemagne. Sous la houlette de la jeune ambassadrice de l'OFAJ Julia Barantin ou d'un membre du comité ou de leur professeur ils ont pu s'initier à quelques mots d'allemand et feuilleter des albums.



Le vendredi, point d'orgue de la semaine, c'est un repas allemand servi au restaurant scolaire qui les attendait, quoi de mieux pour sceller l'amitié entre Lorch et Ligugé, en cette année de quarantième anniversaire du jumelage ?

Une classe de CP a ensuite confectionné de délicieux petits sablés : peser, couper le beurre en dés, malaxer, étaler, découper les petits gâteaux, les pâtisseries en herbe se sont activés pendant 1 heure. Une fois les gâteaux cuits dans le four de la cuisine de la cantine, est venu le temps du goûter! Miam, quel délice ! Tous se sont dit qu'ils n'attendraient pas la Saint Nicolas, comme le veut la tradition allemande, pour les refaire. Trop bon !



Le campus des métiers de st-Benoît a accueilli le 22/01 /2016 une classe de CM2 de l'école Notre Dame pour un petit déjeuner franco-allemand. Buffet sucré avec viennoiseries françaises, bretzels, et céréales, buffet salé avec salami, saucisses et pain de seigle, tout avait été préparé par les apprentis boulangers et charcutiers. La présentation et le service étaient assurés par la section services hôteliers.



Après un temps d'hésitation, les enfants partaient à la découverte des saveurs sucrées ou salées et tout ce petit monde ravi est reparti le ventre bien plein, non sans avoir applaudi les jeunes apprentis présents et remercié le CFA de son accueil exceptionnel.



Un souvenir inoubliable pour cette classe et une excellente entrée en matière pour découvrir dans l'école l'exposition sur l'Allemagne installée pour une semaine. Peut-être certains seront-ils tentés d'envisager le choix de l'allemand l'an prochain.



Vienne - Saint-Benoît - Saint-benoît

L'amitié franco-allemande se croque à pleines dents



Marie-Claire Moreau, présidente, et le bureau du comité de jumelage avec Lorch.

Le comité de jumelage Saint-Benoît-Ligugé-Lorch commémore le traité de l'Élysée qui, le 22 janvier 1963, a scellé l'amitié franco-allemande. Il propose un rendez-vous culinaire aux écoliers. Jeudi 21 janvier à midi, les enfants des trois écoles de Saint-Benoît découvriront à la cantine quelques spécialités allemandes. Le comité remettra à chacun, en version bilingue, la recette du gâteau au fromage blanc servi en dessert. Vendredi 22 janvier, la journée commencera par un petit-déjeuner typique d'Outre-Rhin, concocté par les apprentis du campus des métiers et servi à une classe de cours moyen de l'école Notre-Dame. L'après midi, les élèves de cours préparatoire de Ligugé se transformeront en pâtisseries pour un atelier-préparation de sablés. La médiathèque de Ligugé et les écoles de Saint Benoît feront découvrir la ville jumelle de Lorch. Les organisateurs espèrent ainsi donner envie aux jeunes de visiter la cité rhénane et pourquoi pas d'étudier l'allemand dès la classe de 6^e puisque le collège Renaudot possède une section bi-langue allemand-anglais. Un jour peut-être, ces jeunes célébreront à leur tour l'amitié franco-allemande en fêtant leur double réussite à l'abitur et au baccalauréat (Abibac) comme le font chaque année les élèves d'une classe de terminale au lycée du Bois d'Amour.

Vienne - Saint-Benoît - Saint-benoît

L'amitié franco-allemande savourée à table

23/01/2016 05:36



L'opération proposée par le comité de jumelage avec Lorch a beaucoup plu aux enfants.

Moi, j'ai pas aimé le chou mais j'en ai quand même mangé ! Le rôti de porc lui était très bon. C'est ce qu'a dit Arthur, élève à Irma-Jouenne. La fourchette à la main, son voisin Mathieu est du même avis : « Le chou rouge cuit, c'est quand même bizarre... » Lola s'est régalée avec l'entrée : des pommes de terre, sauce verte, bourrache, cresson, persil, oseille et pimprenelle. Et le gâteau au fromage blanc a fait l'unanimité bien que Jamel préfère les petits suisses au chocolat ! Mais c'était pas le jour.

Pour célébrer la journée de l'amitié franco-allemande, ce jeudi, les élèves des écoles de Saint-Benoît ont eu droit, à l'initiative du comité de jumelage avec Lorch, à un repas allemand concocté par Yannis, le cuisinier maison. Le menu du jour était libellé en langue allemande et de petits drapeaux allemands et français trônaient sur les tables. En fin de repas, chaque enfant est reparti avec la recette du gâteau au fromage blanc en version bilingue. Mais personne n'a réclamé la recette du chou rouge !

« C'est une opération intéressante pour sensibiliser les élèves à d'autres saveurs. Les enfants ont beaucoup apprécié l'événement même s'ils n'ont pas tout aimé » avoue Xavier Favreau, gestionnaire de la restauration scolaire. Le matin, en arrivant à l'école, les enfants avaient découvert le hall de leur école décoré de posters, de cartes et de photos venues d'Outre-Rhin.

Cor. NR Daniel Brun

Un petit-déjeuner à la sauce allemande

En cette année du 40^e anniversaire du jumelage Saint-Benoît-Ligugé-Lorch, le comité de jumelage, en partenariat avec le campus des métiers de Saint-Benoît et les écoles primaires, a initié pour la première fois des rencontres avec les élèves autour de spécialités culinaires outre Rhin. Au-delà du plaisir de la dégustation, le comité de jumelage, présidé par Marie-Claire Moreau, espère donner envie à tous les jeunes de visiter un jour Lorch et pourquoi pas d'étudier l'allemand dès la 6^e. C'est ainsi que vingt-cinq élèves de CM2 de l'école Notre Dame-Espérance ont participé, vendredi, jour de commémoration du traité de l'Elysée scellant l'amitié franco-allemande, à un petit-déjeuner typiquement allemand organisé au Campus des Métiers. La matinée a débuté par une présentation de l'exposition itinérante,



Les apprentis en 1^{ère} et 2^e année de CAP service Hôtelier ont accueilli les écoliers.

sur l'Allemagne et Lorch, installée à l'école par le comité de jumelage. Préparé par les apprentis des métiers de bouche, le petit-déjeuner a, quant à lui, été servi par des apprentis du CAP service hôtelier. Au menu, bretzel sucrés, saucisses de Francfort et saucisses alsaciennes, cervelas, jambon, fromage, yaourt, pains, croissants et boissons. Un petit-déjeuner, plutôt inhabituel, qui n'a pas

perturbé pour autant les écoliers. Et pour que la fête soit plus folle, un déjeuner lui aussi typiquement allemand les attendait à la cantine. La veille, ce sont les élèves des écoles Irma Jouenne et Ermitage qui avaient, eux aussi, bénéficié d'un déjeuner d'Outre-Rhin, préparé cette fois par les restaurants scolaires de la commune.

Ligugé

Le comité de jumelage fête l'amitié franco-allemande



Apprendre quelques mots
d'allemand de façon ludique.

Parmi les animations
organisées dans le cadre de la
journée de l'amitié
franco-allemande, la semaine
dernière, le comité de
jumelage Ligugé/Saint-Benoit/
Lorch a organisé une
exposition retraçant la vie du
jumelage qui lie les trois
villes. Elle s'est tenue à
l'espace culturel
Eugène-Aubin et a reçu la
visite des classes de l'école
élémentaire Péruchon.

Julia, jeune ambassadrice à
l'Office franco-allemand pour
la jeunesse, a assisté aux
visites et profité de l'occasion
pour enseigner aux enfants
quelques rudiments de la
langue allemande.

Outre cette exposition, un
déjeuner typiquement
allemand a été servi le
vendredi à la cantine scolaire
et une classe de CP a participé
à un atelier culinaire de
confection de petits sablés
allemands.

Cette année 2016 marquera le
40^e anniversaire du jumelage
et les comités respectifs
planchent actuellement sur
l'organisation des festivités
qui débiteront à Lorch dès le
mois de juillet.

Les élèves découvrent la cuisine allemande

J'adore faire la cuisine, indique l'un. « Moi je fais aussi des gâteaux avec ma maman » ajoute l'autre. Les enfants de la classe de CP de Carine Caille étaient heureux, vendredi en début d'après-midi, de mettre les mains dans la pâte pour un cours de cuisine avec au programme la fabrication de gâteaux typiques allemands les « petits sablés de Noël ». « C'est à l'occasion de la journée de l'amitié franco-allemande en souvenir du traité de l'Élysée signé le 22 janvier 1963, par le Général De Gaulle et le chancelier Adenauer » indique Marie-Claire Moreau, la présidente du comité de jumelage Saint Benoît-Ligugé-Lorch.

Le midi, les élèves déjeunant à la cantine ont aussi découvert quelques spécialités allemandes avec en dessert le « käsekuchen », un gâteau au fromage blanc. Par ailleurs, les classes de l'école élémentaire ont visité à la médiathèque l'exposition présentant la ville de Lorch avec Julia, la jeune



Les enfants préparent la pâte des sablés de Noël avec Marie-Claire Moreau.

ambassadrice de l'Office Franco Allemand pour la Jeunesse. « Cette journée de l'amitié est la 1^{re} action menée en commun par l'association régionale AFAPE [Acteurs Franco Allemand Pour l'Europe] qui fédère 16 jumelages

dans le Poitou-Charentes, nous sommes le seul de la Vienne à adhérer » précise la présidente. Le jumelage créé en 1976 fête ses 40 ans cette année, les membres se rendront en juillet à Lorch pour célébrer cet anniversaire.

Le comité remercie tous les intervenants qui ont permis la réussite de cette action. Les municipalités, les enseignants, les responsables et les employés des restaurants scolaires. Merci aussi à la presse locale d'avoir bien encadré cette opération.