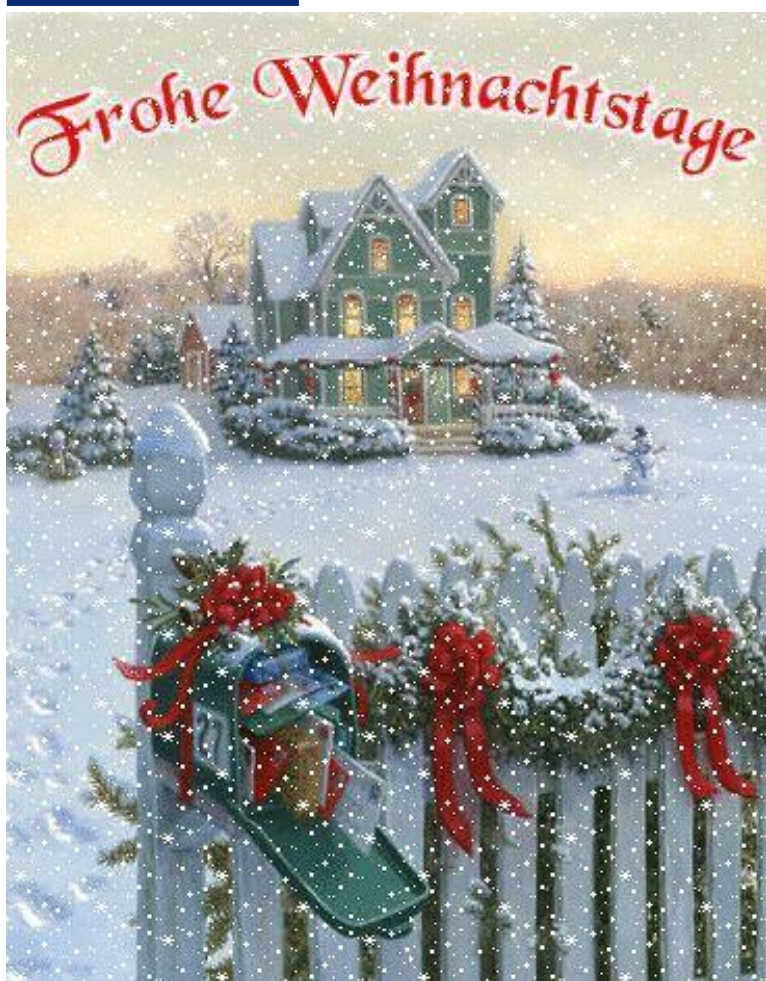


# GAZETTE DE NOEL



DECEMBRE 2021

AEB – Association Eaubonne Budenheim

Chers Adhérents,

Le premier avant-goût de Noël arrive avec les pains d'épices et les spéculoos. Dès le premier jour de l'Avent, les marchés de Noël, les chants de Noël, le vin chaud, les bougies et les guirlandes lumineuses répandent l'ambiance de Noël dans tout le pays.

C'est un peu ce que je voudrais vous faire découvrir cette année en vous racontant ces traditions et vous faire découvrir quelques spécialités.



Malgré cette période de crise sanitaire, les fêtes de fin d'année nous replongent toujours dans une ambiance féérique. De nombreux souvenirs remontent aussi à la surface et cette année je voulais vous en partager certains avec vous.

Tout commence bien sûr avec la couronne de l'Avent et ces 4 bougies va nous conduire jusqu'à Noël.

« Advent, Advent das xxxxx Licht'lein brennt »





L'une des traditions est bien sûr le pain d'épice – il en existe plusieurs sortes, sous plusieurs formes.

Ci-dessous je vous propose une recette que vous pourrez confectionner

**recette**

# Le pain d'épices de Noël

Pour 4 personnes • Préparation : 30 minutes • Cuisson : 45 minutes

ÉPICEZ BON, ÉPICEZ TOUT !

### Ingrédients

- 200 g de farine
- 150 g de miel
- 100 g de cassonade
- 100 g de beurre
- 1 cuillère à soupe de mélange « spécial pain d'épices »
- 1 sachet de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 tasse de lait
- 1 œuf
- 1 pincée de sel

- Allume le four à 180 °C (th. 6). À feu doux dans une casserole, fais fondre le miel avec le beurre et le lait.
- Mélange la farine, la levure et le sel dans un saladier. Ajoute la cassonade, le sucre vanillé et le mélange spécial pain d'épices.
- Verse le miel fondu petit à petit dans le saladier en remuant bien. Casse l'œuf dedans et mélange à nouveau.
- Beurre et farine un moule à cake. Verse la pâte dedans. Mets au four pendant 45 minutes. Laisse refroidir et déguste !

Recette: Bruno Muscat, Stylisme et réalisation: Julie Bauguart. Photo: Benoît Follot, Illustrations: Laurent Simon.

## Comment se déroule un Noël typiquement allemand ?

En Allemagne il y a deux jours fériés, le 25 et le 26 Décembre. Le 24 décembre, veille de Noël, se divise pour beaucoup en une matinée trépidante et une partie festive le soir. Si la veille de Noël tombe un jour ouvrable, les magasins sont ouverts jusqu'à midi et l'activité est intense lorsqu'il s'agit d'acheter les derniers cadeaux ou les denrées alimentaires pour le repas de fête. Il s'agit ensuite de décorer le sapin de Noël avec des guirlandes lumineuses et des boules colorées, d'emballer les cadeaux et de préparer le repas.



En début de soirée, les familles se réunissent. Certaines cultivent des traditions comme chanter et/ou jouer de la musique ensemble. Le repas est suivi de la remise des cadeaux : c'est alors que les paquets déposés sous le sapin peuvent être déballés. Des semaines avant Noël les enfants avaient écrit au « Christkindl / Enfant Jésus »



Maison en pain d'épices



Pains d'épices vendus sur les Marchés de Noël



## Pourquoi les Allemands mangent-ils de la salade de pommes de terre le soir de Noël ?

Dans l'ancienne tradition chrétienne, le carême s'étendait de la Saint-Martin, le 11 Novembre au 24 Décembre. C'est pourquoi la veille de Noël, on sert un plat simple, par exemple de la carpe – plat symbolique du jeûne. Mais le plat le plus populaire dans tout le pays est la salade de pommes de terre avec des saucisses.



Le premier ou le deuxième jour de Noël, on se régale copieusement autour d'une table festive. Le repas de Noël traditionnel est l'oie rôtie avec des quenelles de pommes de terre (Knödel) et du chou rouge.



Ci-dessous quelques recettes de petits fours qui sont confectionnées dans chaque famille et dégustés durant toute cette période de l'Avent et après

### BUTTERGEBAECK



© Radvaner/ Sucré Salé / Cuisine Actuelle

**Biscuit/sablés au beurre**



**les mêmes mais décorés**

### Étape de préparation

Laissez le beurre ramollir hors du réfrigérateur. Dans un saladier, battez l'œuf avec le sucre et le sucre vanillé jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter ensuite la farine et pétrissez avec les doigts pour former une pâte. Celle-ci doit être bien homogène. Incorporer (toujours avec les doigts) le beurre ramolli, puis formez une boule avec la pâte et laissez-la reposer au réfrigérateur pendant 1h. Sortir la pâte du réfrigérateur et laissez-la ramollir quelques minutes. Pendant ce temps, faites préchauffer votre four à 180 °C (thermostat 6), et farinez généreusement votre plan de travail. A l'aide du rouleau à pâtisserie, étalez la pâte jusqu'à ce qu'elle fasse 5 ou 6 mm d'épaisseur. Découpez des formes avec les emporte-pièces et placez-les au fur et à mesure sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Avec les chutes, formez une nouvelle boule, étalez-la, découpez de nouvelles formes... Réitérez l'opération jusqu'à ce qu'il ne reste plus de pâte. Enfouez pour 15 minutes. Une fois refroidie, décorez à votre goût,



**Ingrédients : pour environ 50 sablés – Four 160 °C**

**125 gr de beurre**

**125 gr Sucre**

**1 sachet Vanillé**

**250 gr de farine**

**1 œuf**

**1 pincée de sel**

## Vanillekipferl



### Ingrédients :

200 gr de farine de blé  
1 pincée de levure chimique  
100 gr d'amandes en poudre  
100 gr sucre  
125 gr de beurre  
1 œuf  
50 gr de sucre glace (pour le nappage) + 1 sachet de sucre vanillé  
Four électrique 180 °C

### Mode de préparation

1

Tapissez la plaque d'une feuille de papier cuisson. Coupez la gousse de vanille en deux, et retirez les graines avec la lame d'un couteau (utilisez le dos de la lame). Préchauffez le four.

2

Versez la farine en pluie dans un récipient. Ajoutez les autres ingrédients puis pétrissez (crochets) au batteur électrique d'abord à vitesse lente puis rapide. Travaillez ensuite brièvement la pâte sur le plan de travail légèrement fariné jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Formez une boule.

3

Divisez la pâte en 3 parts égales. Façonnez chaque pâton en un boudin d'env. 30 cm de long et de 1 cm d'épaisseur env. Découpez chaque boudin en morceaux d'env. 6 cm de long. A la main (farinez-les légèrement), rétrécissez les extrémités de chaque morceau. Disposez les petits boudins de pâte sur la plaque et façonnez des croissants de lune.

4

Placez au four et faites cuire chaque fournée : Position de la grille : Milieu

5

Dans un petit récipient, mélangez le sucre glace avec le sucre vanillé. Sortez les croissants du four et faites-les glisser avec la feuille de cuisson sur une grille. A l'aide d'une petite passoire, saupoudrez les croissants encore chauds avec le mélange de sucres. Laissez refroidir complètement.

## Un poème de Théodor Storm (1817-1888) – Weihnachtsgedichte Pour nos amis germanophones – pour les élèves du cours d'allemand

Himmel und Sterne



### Knecht Ruprecht

(von Theodor Storm)

Von drauß' vom Walde komm ich her;  
Ich muss euch sagen, es weihnachtet sehr!  
Allüberall auf den Tannenspitzen  
Sah ich goldene Lichtlein sitzen;  
Und droben aus dem Himmelstor  
Schaute mit großen Augen das Christkind hervor;

Und wie ich so stolcht' durch den finstern Tann,  
Da rief's mich mit heller Stimme an:

„Knecht Ruprecht“, rief es, „alter Gesell,  
Hebe die Beine und spute dich schnell!  
Die Kerzen fangen zu brennen an,  
Das Himmelstor ist aufgetan,  
Alt' und Junge sollen nun  
Von der Jagd des Lebens einmal ruhn;  
Und morgen flieg ich hinab zur Erden,  
Denn es soll wieder Weihnachten werden!“

Ich sprach: „Oh lieber Herre Christ,  
Meine Reise fast zu Ende ist;  
Ich muss nur noch in diese Stadt,  
Wo's eitel gute Kinder hat.“

„Hast denn das Säcklein auch bei dir?“

Ich sprach: „Das Säcklein, das ist hier:  
Denn Äpfel, Nuss und Mandelkern  
Essen fromme Kinder gern.“

„Hast denn die Rute auch bei dir?“

Ich sprach: „Die Rute, die ist hier;  
Doch für die Kinder nur, die schlechten,  
Die trifft sie auf den Teil, den rechten.“  
Christkindlein sprach: „So ist es recht;  
So geh mit Gott, mein treuer Knecht!“

Von drauß' vom Walde komm ich her;  
Ich muss euch sagen, es weihnachtet sehr!  
Nun sprecht, wie ich's hierinnen find!  
Sind's gute Kind, sind's böse Kind?





Après avoir dégusté des petits fours, bu un vin chaud, quoi de plus naturel qu'un beau chant de Noël – Celui-ci est connu des deux côtés de la frontière

# O TANNENBAUM

O Tannenbaum, o Tannenbaum,  
Wie treu sind deine Blätter!  
Du grünst nicht nur zur Sommerzeit,  
Nein auch im Winter wenn es schneit.  
O Tannenbaum, o Tannenbaum,  
Wie treu sind deine Blätter!



O Tannenbaum, o Tannenbaum,  
Du kannst mir sehr gefallen!  
Wie oft hat schon zur Winterszeit  
Ein Baum von dir mich hoch erfreut!  
O Tannenbaum, o Tannenbaum,  
Du kannst mir sehr gefallen!

O Tannenbaum, o Tannenbaum,  
Dein Kleid will mich was lehren:  
Die Hoffnung und Beständigkeit  
Gibt Mut und Kraft zu jeder Zeit!  
O Tannenbaum, o Tannenbaum,  
Dein Kleid will mich was lehren!



MON BEAU SAPIN, ROI DES FORÊTS,  
QUE J'AIME TA VERDURE,  
QUAND PAR L'HIVER, BOIS ET EUÉRETS,  
SONT DÉPOUILLÉS DE LEURS ATTRAITES,  
MON BEAU SAPIN, ROI DES FORÊTS,  
TU GARDES TA PARURE,

TOI QUE NOËL PLANTA CHEZ NOUS,  
AU SAINT ANNIVERSAIRE,  
JOLI SAPIN, COMME ILS SONT DOUX,  
ET TES BONBONS, ET TES JOUJOUX,  
TOI QUE NOËL PLANTA CHEZ NOUS,  
PAR LES MAINS DE MA MÈRE,

MON BEAU SAPIN TES VERTS SOMMETS,  
ET LEUR FIDÈLE OMBRAGE,  
DE LA FOI QUI NE MENT JAMAIS,  
DE LA CONSTANCE ET DE LA PAIX,  
MON BEAU SAPIN TES VERTS SOMMETS,  
M'OFFRENT LA DOUCE IMAGE.

D'APRÈS "O TANNENBAUM" DE ERNST ANSCHÜTZ  
(1824)

---

Pour terminer cette édition, veuillez trouver ci-dessous quelques projets en cours :

**\*) L'exposition « Budenheim, notre ville jumelle ».** Après avoir été présenté à la MDA durant 15 Jours, va circuler en ce début d'année prochaine dans divers lieux de la ville : Hôtel de Ville, l'EPJ, la médiathèque, la maison Dangien et peut-être l'Hôpital d'Eaubonne. Le planning reste encore à définir mais je vous tiendrais au courant car il serait bien qu'un ou 2 représentants de l'AEB soient présents pour le montage, le démontage et la présentation.

**\*) L'Assemblée Générale de l'AEB le 4 février en présentiel ou visio selon les informations reçues de la Mairie.**

**\*) Le Voyage à Budenheim à la Pentecôte est en cours de préparation toujours soumis à la situation sanitaire. Il reste quelques places pour remplir le bus. N'hésitez donc pas à revenir vers moi.**

**\*) Le projet CSME Volley avec le Comité Olympique, échange qui aura lieu à Budenheim sur invitation de la DJK toujours et encore soumis à la situation sanitaire**

**\*) Un autre projet, puisque c'est presque demain, les Jeux Olympiques de 2024. Une commission devrait se mettre en place au sein de l'AEB pour travailler avec la municipalité sur ce thème. C'est un évènement qui va bien sûr attirer nos amis allemands**



---

Le mot de la fin :

Chers Adhérents,

J'espère que vous prendrez autant de plaisir à lire cette Gazette que moi de l'avoir préparée

L'année 2021 ne nous aura encore pas épargné – la crise sanitaire – la COVID, nous aura encore accompagné durant les 12 derniers mois.

En cette fin d'année j'ai une pensée aussi pour ceux et celles qui ont perdus un proche. Mes pensées vont en particulier à Mme Petit et sa famille.

Mais cela ne doit pas nous faire oublier que Noël est une fête de famille, et que chacun y apporte son édifice pour que cela se passe le mieux possible.

Par anticipation, je me permets aussi de vous souhaiter tous mes Vœux pour la nouvelle année qui nous l'espérons tous nous permettra de nous voir, de travailler des projets ensemble, et peut-être de pouvoir partir à la Pentecôte à Budenheim. Je sais que nos amis allemands vous manquent comme nous leur manquons aussi. Gardons en mémoire tout ces bons moments passés ensemble et croyons en l'avenir de nos deux jumelages.

« Frohe Weihnachten und alles Gute fuer 2022 »

“Feliz Natal, Boas Festas – Feliz Ano Novo 2022”

“Merry Christmas and happy new Year”

“Buon Natale e felice anno nuovo 2022 »



Pétra IRLE