



Bulletin d'information n°6 - 2020

Comité de Jumelage Pontault-Combault



*Joyeux
Noël*



Comité de Jumelage - Vie citoyenne et Associative - Cours de la Ferme Briarde - 107 ave de la République - 77340 Pontault-Combault
Mail:ctejum77pc@gmail.com
Site :comite-de-jumelage-de-pontault-combault.assoconnect.com
Facebook:@jumelagespontaultcombault



Sommaire



Page 3 Départ de Patrick Holl, maire de Beilstein

Page 4 Zoom coronavirus dans nos 3 pays

Page 5 Nouvelles de l'Europe

Pages 6 - 7 La St Martin en Allemagne et au Portugal

Pages 8 - 9 Recettes portugaise et allemande
Nouvelles de nos voisins

Page 10 Joyeuses fêtes



Changement de maire à Beilstein

Patrick Holl, maire de Beilstein depuis 2012 réélu en 2019, démissionne de son poste de maire après avoir été élu à l'unanimité vice-président du Gemeindetag, une association de défense des intérêts de la majorité des villes et villages de tout le Baden-Württemberg.

Les charges de directeur-adjoint de l'association et de responsable des relations européennes ne lui permettent pas de continuer à assumer son rôle de maire. Il prendra ses nouvelles fonctions dès février 2021 pour une période de 8 ans.

Le développement des relations du Gemeindetag avec l'Union Européenne est tel que celui-ci a aujourd'hui son propre bureau à Bruxelles.

De nouvelles élections auront lieu à Beilstein le 14 mars 2021, le même jour que les élections régionales, pour nommer le prochain maire.

Le comité de jumelage remercie vivement Patrick Holl pour son engagement sans faille en faveur de l'amitié franco-allemande pendant tout son mandat et lui souhaite beaucoup de succès dans son nouveau poste.

Zoom Coronavirus dans nos 3 pays



Au 6 décembre 2020

Point au 15/12/2020	Nbre d'habitants (en millions)	Nbre de cas Confirmés	Nbre de décès
Portugal	10.3	318 640	4876
France	67.6	2 334 626	55 073
Allemagne	83.04	1 153 555	18 517
Beilstein	6241	67	7



La région de Caminha a commencé à être infectée

Avec le nombre de cas que nous avons dans le Alto Minho, la croissance exponentielle des derniers jours et semaines, et l'évolution de la moyenne des nouveaux **cas, qui est passée de 25, par jour, en octobre, à 85, par jour, en novembre**, les structures d'accueil hospitalières vont être très sollicitées dans les prochains jours,», a déclaré Miguel Alves qui considère la situation épidémiologique dans le district de Viana do Castelo comme très préoccupante . « En octobre, le nombre moyen de nouveaux cas dans ce district était de 28 par jour. »
«À l'heure actuelle, nous avons **plus de quatre mille** cas actifs et nous devons regretter **94 décès**. »

Selon Miguel Alves, l'unité de santé locale d'Alto Minho (ULSAM), dispose de 81 lits du quartier covid, seuls quatre sont disponibles, celle des soins intensifs (USI), de 25 lits et seulement trois sont disponibles et EAR a 30 lits préparés, mais il peut atteindre 120 lits.»

"Cela met beaucoup de pression sur les institutions qui accompagnent les personnes âgées mais aussi sur les unités hospitalières", a-t-il souligné.»



Il n'existe pas de journée franco-portugaise, mais il y a une journée de la langue portugaise : 5 mai

Célébrée à l'UNESCO depuis 2005, la Journée de la langue portugaise est officiellement instituée en 2009.

Avec environ 240 millions de locuteurs, la langue portugaise est placée au troisième rang des langues européennes les plus parlées au monde. Langue des marins, des commerçants et des voyageurs.

La CPLP (Communauté des pays de langue portugaise) a été constituée en 1996 par sept pays : l'Angola, le Brésil, le Cap Vert, la Guinée-Bissau, le Mozambique, le Portugal, São Tomé-et-Príncipe, rejoints en 2002 par le Timor-Leste et en 2014 par la Guinée-Équatoriale.

Nouvelles de l'Europe



Journée franco-allemande entre le 22 et le 31 janvier 2021

A célébrer avec des projets et actions. **Vos idées sont les bienvenues ... Contactez-nous !**

Weinproklamation le 29 novembre



Une tradition qui remonte à 1693. En cette année particulière, la princesse du vin de Beilstein Claudia 1^{ère} et la princesse du vin du Baden-Württemberg Franziska 1^{ère} ont célébré **l'arrivée du vin nouveau en ligne** :

<https://www.youtube.com/watch?v=YRzbn9pWJiQ&feature=youtu.be>



La St Martin au Portugal

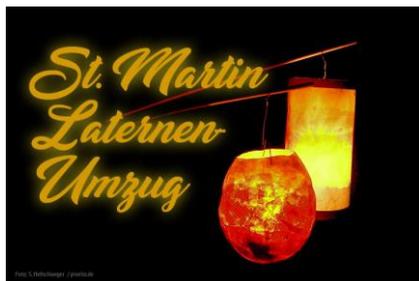
« **No dia de São Martinho, castanhas, pão e vinho** »
Le jour de la Saint-Martin, poêle, châtaignes et vin.

Au Portugal, comme dans de nombreux pays, le 11 novembre, jour de la Saint Martin, marque l'arrivée de l'automne et donc la fin du travail agricole, des récoltes et des vendanges avant l'hiver. C'est le jour où les familles se réunissent pour fêter les derniers rayons de soleil et l'arrivée du froid. De nombreux vigneronns célèbrent l'événement dans leurs propres caves, ou dans des foires.



Il est donc de tradition de faire un "Magusto" (fête des marrons) au cours duquel on grille les premières châtaignes, on goûte le vin nouveau produit avec la récolte de l'été et on boit de l'Água-pé fait de marc de raisin et d'eau de vie auxquels on ajoute de l'eau.

(Crédit photo : Correio do Minho)



Pour les petits

Au programme : le Martinszug (le défilé de la Saint-Martin) pour toutes les crèches et écoles où l'on confectionne des lanternes et lampions de toutes les formes et couleurs.

Le soir venu, le groupe d'enfants formera un cortège chantant derrière Saint-Martin sur son cheval. A l'arrivée, un grand feu, un Weckmann (brioche en forme de bonhomme) et un chocolat chaud tenteront de les réchauffer.



La St Martin en Allemagne

Pour les grands

Au menu : la Martinsgans (l'oie de la Saint-Martin) qui sera au menu dans tous les restaurants au mois de novembre. Ce plat ferait référence à Saint-Martin qui se serait caché chez les oies pour échapper à sa charge d'archevêque de Tours...

L'oie est aussi la viande traditionnelle dégustée à Noël. La préparer ce n'est pas difficile, Il suffit simplement de suivre les huit étapes de la recette p.9 et le régal est garanti.



*J'avais bien noté quelque chose pour le 11 novembre ?
Ah ! Voilà : ne pas quitter la maison*



Cabrito assado para a Ceia de Natal

Ingrédients (8 personnes) :

- 1 chevreau débité en morceaux
- 1 bocal de pâte de piment (dans les épiceries portugaises, "maça de pimenta")
- 1 tête d'ail en morceaux (sans les germes)
- 50 cl de vin blanc de table (vinho verde branco, pour les puristes, épiceries portugaises)
- 2 cuillères de saindoux - 1 cuillère de paprika - sel.
- Poivre -1 cuillère de piment d'Espelette -thym, romarin, 2 feuilles de laurier (en morceaux)



Le chevreau de Noël au Portugal



Préparation:

La marinade (la veille) : Dans un saladier, mettre la pâte de piment, avec l'ail et 10 cl de vin blanc et le paprika. Mélanger au fouet.

Frotter chaque morceau de chevreau avec cette mixture, salez, poivrez, ajouter le piment d'Espelette, le laurier, le thym et le romarin. Arroser du reste de vin blanc, mélangez et laissez mariner 12h minimum.

La cuisson :

1. Sortir la viande et sa marinade 30 mn avant cuisson,
2. Préchauffer le four à 150° à chaleur tournante.
3. Déposer les cuillères de saindoux sur la viande et enfourner à 150 ° pendant 30 mn.
4. Monter la t° à 200 ° pendant encore 40 mn et à la mi-temps retourner les morceaux un à un.
5. Passer en mode grill 20 mn, récupérer la sauce de cuisson et la passer au chinois et servir.

C'est meilleur réchauffé et accompagné de pommes de terre cuites au four (40 mn à 200°) en même temps dans la même marinade.

Source: [Recette de Chevreau grillé au four " cabrito assado" \(www.lesfoodies.com\)](http://www.lesfoodies.com)



L'oie de la St Martin et de Noël en Allemagne



Préparation

- 1 - Laver l'oie et la sécher dans un torchon
- 2 - Enduire l'intérieur de thym et de marjolaine et les orange et pommes coupées en huit
- 3 - Fermer l'oie avec des pics en bois et la recoudre avec du fil alimentaire, saler, poivrer et enduire l'extérieur avec les fines herbes
- 4 - Préchauffer le four à 220° , faire revenir l'oie dans une sauteuse huilée puis la mettre au four, poitrine vers le bas
- 5 - Enduire souvent l'oie de miel et l'arroser de bière
- 6 - Après 30 mn baisser la température à 180° , arroser avec le reste de bière puis laisser au four encore 120 mn
- 7 - Arroser régulièrement le volatile avec le jus de cuisson
- 8 - Sortir l'oie du four et assaisonner le jus avec de la crème, du sel et du poivre.

Ingrédients :

- 1 oie de 4 à 5 kg
- 1 orange + 2 pommes
- 1 bouteille de bière
- marjolaine + thym
- 2 cuillères à soupe de miel
- 4 cuillères à soupe d'huile de colza
- 50 ml de crème
- sel + poivre





Joyeuses Fêtes et bon appétit ! A tous une meilleure année 2021

