



Im Mai mach, was dir gefällt ...

"Im April lass keinen Faden fallen", dann **"im Mai mach, was dir gefällt "** sind zwei sehr französische Redewendungen. Die erste warnt vor dem launischen Wetter, die zweite sagt, dass der mildere Mai ein Monat ist, in dem wir uns nicht mehr vor den Unwägbarkeiten des Wetters fürchten müssen. Was gibt es Schöneres, als sich am Anfang eines Monates Blumen zu schenken? Es ist Tradition, seinen Lieben am 1. Mai einen Maiglöckchenzweig zu überreichen. Dieser Brauch ist symbolisch für das, was der Monat Mai für die Franzosen bedeutet: morgens schenkt man sich Blumen und vormittags oder nachmittags ist man bei den traditionellen politischen oder gewerkschaftlichen Demonstrationen zum Tag der Arbeit dabei.

Der Monat Mai ist einer der beliebtesten: Es ist das Ende der Kälte, in allen Regionen des Landes ist der Frühling endlich in vollem Gange. Von Flandern bis in die Provence, von der Normandie bis nach Aquitanien, von Paris bis in die Bretagne werden die Tage länger, die



Caféterrassen sind bevölkert, das Wetter ist milder und in den Gärten wird nicht mehr zögerlich gegrillt. Die touristische Saison beginnt. Es herrscht eine Atmosphäre, die Sommer und Urlaub ankündigt.

Der Mai ist ein merkwürdiger Monat, einerseits lieblich und angenehm andererseits manchmal sehr bewegt! Vielleicht ist es auch eine Auswirkung des Frühlings, dass gerade der Mai in Frankreich des 20. und 21. Jahrhunderts oft ein turbulenter Monat ist, der reich an Ausbrüchen von revolutionärem Fieber und politischen Ereignissen ist.

Natürlich ist dieses Jahr alles anders. Aber wir alle haben Hoffnung und sogar die Zuversicht, dass es besser wird. Die Schlinge löst sich. Wir können rausgehen und über die 10-Kilometer-Grenze um unser Haus hinaus reisen, die Terrassen von Cafés und Restaurants werden wieder geöffnet, Kinos und Theater werden uns wieder willkommen heißen. Der Sommer kommt, das Meerwasser erwärmt sich, Familien und Freunde können sich bald wieder treffen. Kurz gesagt, die Moral ist zurück.

Bald Glück! Freut euch, es ist auch eine Frage des Willens

Eine unerschütterliche Freundschaft:

Die Jahre vergehen und sind sich ähnlich. So auch 2020 und 2021, aber nichts hindert uns daran, unsere Freunde in Saint Georges zu besuchen, nicht mal Corona, denn diese Freundschaft ist nach mehr als 30 Jahren unerschütterlich, ich würde sogar sagen unvermeidlich. Saint Georges ist unsere zweite Heimat. Der einzige Wermutstropfen ist der Verlust unserer Freunde, die sterben, aber für immer in unseren Herzen bleiben. Traurig ist das Leben, aber Gott sei Dank sind die Momente des Glücks auch großartig.

Die Menschen von Saint Georges und Gaienhofen verstehen sich gut, wir wollen, dass es noch lange andauert. Wir freuen uns riesig darauf im Juli nach Saint Georges zu fahren.

In der Zwischenzeit kommuniziere ich jeden Tag über WhatsApp, Messenger, Facebook und E-Mail mit meinen Freunden:

Natacha et Dédé CHENET, Michelle, Joël und sein Nachbar, der Arzt, Evelyne Soula-Massé-Darnaud (Akkordeonlehrerin)

Micheline

(Akkordeon),

Bertrand und Marie

BOURGEOIS, Jacky et

Maryline BROUARD

(Spanien), Laurent

GARD RAT, Dédé et

Gisèle SEMUR,

Gérard Meunier,

Françoise et Serge PEROT, die Fotografin Danièle Antrope und andere, die nicht Mitglieder des Jumelagecomités sind.

Küsse an alle unsere Freunde aus Saint Georges und bis bald,

Zoubir



CREA, ein Verein, der in Saint-Georges große Bedeutung hat:

Créa ist der Name im Dialekt der Charente für diesen merkwürdigen Fisch, der eigentlich Stör heißt, aber es ist vor allem ein Präfix, das bedeutet: "kreieren, entstehen lassen". So lässt Créo seit 30 Jahren in Saint-Georges-de-Didonne Werke, Begegnungen, Humor und Poesie entstehen, kurz ... Kultur.

Créo, ein Verein mit 1.500 Mitgliedern und 10 Mitarbeitern, 1901 gegründet, hat seit 1986 durch drei wesentliche Instrumente zum kulturellen Bedeutung der Region beigetragen:



- **Humor und Eau Salée** (Salzwasser), ein Comedy-Festival für innen und draußen,
- **Die multidisziplinäre Kultursaison**,

bestehend aus 30 bis 40 Live-Shows (in der

Blauen Halle von Saint-Georges de Didonne mit 276 Sitzplätzen und in der multikulturellen Halle von Breuillet mit 300 Sitzplätzen),

- **Le Relais, ein als Art & Essay klassifiziertes Kino** mit der Bezeichnung Junges Publikum, Tradition und Repertoire, Forschung und Entdeckungen, Mitglied des Cinéma Europa-Netzwerks (im klimatisierten Saal Jacques Villeret mit 192 Sitzplätzen) und seit Februar 2019 das Le Cristal Kino (in Ronce-Les-Bains mit 259 Plätzen). Außerdem organisiert dieser Verein jedes Jahr

Anfang September eine festliche Veranstaltung für alle Bürger, "**Et toujours en été**" (und immer im Sommer) und ein Filmfestival für junge Leute "**Les P'tits devant l'écran !**" (Die Kleinen vor der Leinwand).

Seine 3 Aufgaben:

- **Kreation**, sie besteht darin, Künstlern und Technikern der darstellenden Künste, die oft nur sporadisch auftreten, zu helfen, neue Shows zu kreieren. Und wie? Indem man ihnen einfach Geld gibt (in Zusammenarbeit mit anderen kulturellen Einrichtungen und Institutionen), auch indem man sie mit technischen Hilfsmitteln, einem Veranstaltungsort und Personal ausstattet und indem man sie bei ihren Projekten begleitet, unterstützt und mit kritischen Meinungen versucht, sie in die Lage zu versetzen, sich zu verbessern.

- **Verbreitung**, es bedeutet die Auswahl von Werken, die der Öffentlichkeit präsentiert werden sollen. Die Auswahl basiert auf der Relevanz des Themas, der ästhetischen Qualität des Werks, seines kreativen Mehrwertes und manchmal auch seiner Fähigkeit zur Unterhaltung.

- **Bildung**, es bedeutet im wörtlichen Sinne "hinführen", „neugierig machen“ von Zuschauern aller Altersgruppen durch Sensibilisierungsaktivitäten (Workshops, Begegnungen, Einarbeitungen, Debatten usw.) und die Vermittlung von Wissen über die Show und das Kino.

Créo ist all dies, und noch viel mehr...

Eine ungarischere Schriftstellerin wird zu Gast beim Festival "Europäische Litteratur" in Cognac sein

Krisztina TÓTH wird vom 16. Oktober bis 22. November 2021 in Cognac verweilen.



Krisztina TÓTH wurde 1967 in Budapest geboren. Sie hat zahlreiche Gedichsammlungen veröffentlicht und die renommiertesten literarischen Auszeichnungen in

der ungarischen Poesie erhalten, insbesondere den Attila-József-Preis. Sie repräsentiert eine einzigartige Stimme, dunkel und einfühlsam unter der Generation zeitgenössischer Dichter. Sie ist auch eine der großen

Übersetzerinnen zeitgenössischer französischer Poesie in Ungarn und hat sich kürzlich in Ungarn dadurch ausgezeichnet, dass sie sich gegen den Sexismus bestimmter Werke im Lehrplan ihres Landes aussprach und Reaktionen der Regierung von Victor ORBAN hervorrief.

Zwei (mindestens) ihrer Werke sind in französischer Sprache erhältlich:

Barcode

Fünfzehn Lebensabschnitte von Frauen, vom Säuglingsalter bis zum Erwachsenenalter. Fünfzehn Stimmen, fünfzehn Geschichten und fast ebenso viele Beispiele über die Zerbrechlichkeit der Tage, zwischen Budapest, Japan und Paris. Die Geschichtenerzählerinnen von Code-Barre gehen mit gleichem Schritt auf ihrem Weg voller Hindernisse und

bilden die Facetten einer riesigen und einzigen Geschichte ab. Ob es sich um Demütigungen in der Schule, katastrophale Nachbarschaften oder Liebesverrat handelt, ob sie mit Ehebruch oder Trauer um ein verlorenes Kindes konfrontiert sind, all dies sind Momentaufnahmen, Zeilen, die den Barcode einer Existenz bilden. Die Autorin dieses Romanes schreibt mit ungewöhnlicher Schärfe und in einem Stil, dem es weder an Härte noch an Humor fehlt.

Nouvelles de Hongrie

Die derzeitigen sieben Grenzen Ungarns mit Österreich, der Slowakei, der Ukraine, Rumänien, Serbien, Kroatien und Slowenien zeigen deutlich, wie sehr sich dieses

magyische Land mit zehn Millionen Einwohnern im Herzen Mitteleuropas befindet. Die ungarische Kultur ist in erster Linie eine Sprache, eine Sprache, die als Insel inmitten eines Ozeans indogermanischer Sprachen überlebt hat und deren viele Anleihen aus dem Slawischen und Germanischen die tiefe Struktur nicht verändert haben. Das Land, das von der europäischen Geschichte in alle Richtungen hin und hergerissen wurde, hat ein Bild von sich selbst geschmiedet, das wir ihm nicht immer zuschreiben. Als selbsterkannter Wächter von Europa, fühlt es sich manchmal unbeliebt und bittet uns, um ein stärkeres Verständnis als das, was die Darstellung in den Medien uns erlaubt.

Was ist los in Gaienhofen

Auf den ersten Blick passiert auf der Höri zurzeit nicht viel. Es gibt kein touristisches Leben und auch keine kulturellen Veranstaltungen wie sonst um diese Jahreszeit. Es fehlen die vielen Besucher, die üblicherweise bei schönem Wetter das Ufer des Untersees bevölkern und die Terrassen der Restaurants und Hafenkioske beleben. Covid 19 hat scheinbar alle Aktivitäten lahmgelegt. Schaut man genauer hin, stellt man trotzdem viele Aktivitäten fest, die zum Wohle der Einwohner und Gäste vorgenommen werden.

Anfang April, vor Ostern, sollte die Saison eigentlich beginnen. Harald Lang hatte mit seinem Team wieder ein interessantes Programm für die Fahrten mit der „Höri-Fähre“ Seestern geplant. Das Schiff lag startklar am Steg

Auch im Strandbad Horn hat Murat Aktas viele Verschönerungen vorgenommen, um in der neuen



Saison seinen Gästen ein attraktives Angebot unterbreiten zu können. Außerdem haben in einer gemeinsamen Aktion der Verein europäischer Freundschaft und die Gemeinde den Bouleplatz wieder aufbereitet und eine neue Sitzgruppe hingestellt.

Es kann wieder gespielt werden!

Die Gemeinde hat darüber hinaus größere Baumaßnahmen veranlasst, die Gaienhofen für die Bewohner und den Tourismus noch attraktiver machen werden. Das Kultur- und Gästebüro erhält endlich ein neues Domizil, nebenan im ehemaligen Rathaus, das zurzeit umgebaut wird, damit die Tourist-Info mit einem verbesserten Konzept in modernen, zeitgemäß gestalteten Räumlichkeiten seine Dienste optimal anbieten kann.

Zur Verbesserung und Verschönerung dient auch die Neugestaltung der Uferanlage des Hafens in Horn, die Ende April abgeschlossen sein soll. Den Entwurf dafür hat Julian Frantzen gestaltet, der Sohn von unserem Schatzmeister Herbert Frantzen. Wir warten alle mit großer Spannung darauf, das Ergebnis bald bewundern und nutzen zu können, denn bis zum Ende der Bauarbeiten ist der Zugang zum Hafen leider nicht möglich.

Winfried Jakob



in Gaienhofen. Dort liegt es leider immer noch und wartet auf ein Ende des Coronabanns. Ähnlich geht es der Gastronomie in Gaienhofen. Die Restaurants können nur Speisen und Getränke zum Mitnehmen anbieten. Einen guten Saisonstart haben sich auch die neuen Pächter der Hafenkioske in Hemmenhofen und Gaienhofen versprochen. Mit neuen Gestaltungen der Terrassen und frischen Ideen wollten sie ihre Gäste verwöhnen.

Es war alles bestens vorbereitet. Dann kam der Beschluss der Coronaverordnung, der die Bewirtung der Terrassen und die Fahrten der Seestern untersagte. Um die wenigen Gäste nicht ganz zu enttäuschen, bieten die Kioske nun Snacks und Getränke zum Mitnehmen an, die man aber nicht vor Ort verzehren darf.

Ein unbändige Lust nach Freiheit!

Ich habe eine unbändige Lust, mit meinen Kindern, meinen Enkelkindern, meinen Freunden zusammen zu sein, sie zu umarmen, sie in meine Arme zu nehmen und ihnen zu sagen, wie wichtig sie für mich sind!

Ich habe eine unbändige Lust nach Kultur! Eine unbändige Lust, ins Kino zu gehen, ein gutes Theaterstück zu sehen, mich von einem Konzert berühren zu lassen...

All dies ist für mich wichtig, aber ich werde natürlich warten!

Aber ich bin weiterhin sehr optimistisch und bereite, was auch geschehe, mit Hilfe der Kulturabteilung unserer Stadt die „Fête de la Mer“ (Fest des Meers) vor.

Wir haben es für den 6. Juni geplant: Es ist für uns eine Möglichkeit, das Ende des uns gestohlenen Frühlings zu nutzen und mit Trommeln und Trompeten den Sommer 2021 einzuläuten, der nur freudig sein kann.

Rendez-vous am 6. Juni in der Base Nautique für einen Tag voller Unterhaltung rund um das Thema Meer. Eine Gesangsgruppe wird am Spätvormittag durch die Innenstadt schlendern und Seemannslieder singen, dann wird die musikalische Unterhaltung an der Base Nautique weitergehen, wo eine riesige „Sardinade“ (Sardinengericht) vom Festival-Komitee zubereitet wird. Um 15 Uhr im Morandièresaal wird uns der Historiker Jacques PERET die Geschichte der Rettung auf See und insbesondere in der Gironde mündung erzählen.



Gegen 17 Uhr wird es Zeit für das große Konzert mit Seemannsliedern auf dem Podest der Base Nautique sein.

Im Laufe des Tages werden Künstler und Handwerker ihre Werke und Arbeiten am Meeresufer ausstellen, vom „Café des Bains“ bis zur Base Nautique.

Wir möchten, dass dieser Tag Teil einer Art „Wiedergeburt“ ist und dass er für alle freudig und festlich wird.

Ich habe eine unbändige Lust, dass dieser 6. Juni in Erinnerung bleibt.

Ich glaube daran!

Danièle COUDERT, Stadträtin

Ungarische Köstlichkeit: "Gundel Palacsinta" (GUNDEL Pfannkuchen)

Die Pfannkuchen :

150 g Mehl + eine Prise Salz,

3 Eier,

70 cl Milch,

In einer Küchenmaschine mischen und zwei Stunden stehen lassen,

Pfannkuchen nicht zu dunkel braten

Die Füllung :

10 cl frische Sahne

15 cl dunkler Rum

40 g Rosinen

20 g kandierte Orangenschalen (oder einfache Orangenschale)

180 g geschälte Walnüsse

120 g Zucker

1 Teelöffel gemahlener Zimt

Schokocreme :

25 cl Milch

15 cl frische Sahne

3 Eigelb

1 Vanilleschote

30 g Zucker

100 g dunkle Schokolade

Für den Guss:

Puderzucker,

Kandierte Orangenschalen.



Vorbereitung :

Am Tag zuvor: Rosinen und kandierte Orangenschalen (in Streifen geschnitten) über Nacht in Rum marinieren.

Die Füllung: Die Walnusskerne in der Mühle grob hacken, sie dürfen nicht zu Pulver zerkleinert werden. Die Sahne mit Nüssen, Zucker, Zimt, Rosinen und 20 g abgetropfter Orangenschale zum Kochen bringen. Bei mittlerer Hitze 2 Minuten kochen lassen, die Masse muss fest sein, dann abkühlen lassen Sie und die Hälfte der Rummarinade eingießen.

Die Schokoladencreme: Die Milch mit der aufgespaltenen Vanilleschote zum Kochen, dann die Schote entfernen. Die Sahne aufschlagen. Das Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen. Die Milch nach und nach hinzufügen und verquirlen. Dann auf die Kochplatte wieder stellen und die Schokoladenstücke hinzufügen. Bei schwacher Hitze einige Minuten eindicken. Vom Herd nehmen, die Schlagsahne und schließlich den Rest des Rums hinzufügen.

Das Servieren der Gundel-Pfannkuchen :

Ein bis zwei Esslöffel der Füllung auf der Vorderseite der Pfannkuchen verteilen und Rollen bilden. Pfannkuchen in einer trockenen Pfanne auf jeder Seite für 1 oder 2 Minuten erwärmen, dadurch werden sie leicht knusprig. Auf den Tellern anrichten. Mit Puderzucker bestreuen und mit heißer Schokoladencreme garnieren. Die restlichen Streifen der kandierten Orangenschale darauf verteilen.

Genießen Sie ohne Verzögerung ...



En mai fais ce qu'il te plait...

« *En avril, ne te découvre pas d'un fil* » puis « *en mai fais ce qu'il te plait* » sont deux expressions bien françaises. En avril elle met en garde contre la météo changeante. Et mai, plus clément, serait un mois où on n'a plus guère à craindre les caprices de la météo.

Pour commencer, quel meilleur moyen pour inaugurer un mois que de s'offrir des fleurs ? Le 1er mai la tradition veut que l'on offre à ses proches un brin de muguet. Cette coutume pourra nous servir de symbole de ce que peut représenter le mois de mai dans l'esprit français : on s'offre des fleurs le matin et, pour certains, on manifestera en fin de matinée ou l'après-midi dans les traditionnels défilés politiques ou syndicaux de la fête du Travail !

Le mois de mai est l'un des plus populaires : c'est la fin de la froidure, dans toutes les régions du pays, le printemps bat enfin son plein. Des Flandres à la Provence, de Normandie à l'Aquitaine, de Paris à la Bretagne, les jours s'allongent, les terrasses des cafés se peuplent, la météo se fait plus clémence et les barbecues



font des apparitions de moins en moins timides dans les jardins. La saison touristique commence. Il règne une ambiance annonciatrice de l'été et des vacances. Curieux mois que ce mois de mai, tellement bucolique et agréable mais parfois si mouvementé ! Peut-être est-ce

là aussi l'effet du printemps, car mai est souvent un mois agité dans la France du XXème et du XXIème siècle, riche en poussées de fièvre révolutionnaires et en événements politiques.

Bien sûr, cette année tout est différent. Mais nous avons tous l'espoir, et même l'assurance que les choses vont aller mieux. L'eau se desserre. Nous pouvons sortir et voyager au-delà de la limite de 10 kilomètres autour de chez nous, les terrasses des cafés et des restaurants vont ré-ouvrir, les cinémas et les théâtres vont de nouveau nous accueillir. L'été arrive, l'eau de la mer se réchauffe, les retrouvailles familiales et amicales sont proches. Bref, le moral revient.

Bientôt le bonheur ! Soyez heureux, c'est aussi une question de volonté.

Une amitié indéfectible :

Les années se suivent et se ressemblent ! 2020 et 2021 : même situation. Mais rien ne nous arrête, même pas la Covid pour aller voir nos amis à Saint Georges, car cette amitié est primordiale après plus de 30 ans, inébranlable, je dirais même incontournable. Saint Georges c'est notre seconde patrie. Le seul bémol c'est la perte de nos amis qui partent les uns après les autres mais restent ancrés dans nos coeurs à jamais. Triste est la vie mais Dieu merci les moments de bonheur sont aussi grands.

L'entente est au top entre Saint Georges et Gaienhofen et nous souhaitons qu'elle dure encore longtemps. Notre joie est immense de venir en juillet, ce que nous attendons avec impatience.

En attendant, je communique tous les jours grâce à WhatsApp, Messenger, Facebook et au courrier électronique avec mes amis :

Natacha, Dédé CHENET et Michelle, Joël et son voisin le docteur, Evelyne SOULA, professeure d'accordéon),

Micheline (accordéon),



Bertrand et Marie BOURGEOIS, Jacky et Maryline BROUARD (en Espagne), Laurent GARD RAT, Dédé et Gisèle SEMUR, Laurence et Gérard

MEUNIER, Françoise et Serge PEROT, la photographe Danièle ANTROPE et beaucoup d'autres, adhérents du comité de jumelage ou non.

Bises à tous nos amis de Saint Georges et à bientôt, Zoubir

Une association qui compte à Saint-Georges : CREA

Créa est le nom charentais de ce curieux poisson qu'est l'esturgeon, mais c'est surtout un préfixe qui signifie : « faire naître ». Ainsi, depuis 30 ans, Créa fait naître des œuvres, des rencontres, de l'humour et de la poésie, bref, ... de la culture, à Saint-Georges-de-Didonne.

Composée de près de **1500 adhérents** et de **10 salariés**, Créa, **association de loi 1901**, contribue depuis 1986 au rayonnement culturel du territoire, à travers **3 outils essentiels** :



Multiculturelle de Breuillet, 300 places), **Le Relais, cinéma classé Art & Essai**, et labellisé **Jeune Public, Patrimoine et répertoire, Recherche et découvertes**, et **membre du réseau Cinéma Europa** (salle climatisée Jacques Villeret, 192 places), et, depuis

février 2019, le **cinéma Le Cristal** (Ronce-Les-Bains, 259 places)..

De plus, chaque année, elle organise également un évènement festif, participatif et citoyen à la rentrée de septembre, « **Et toujours en été** », et un festival de cinéma Jeune Public, « **Les P'tits devant l'écran !** » .

Ses 3 missions :

La création consiste à aider les artistes et les techniciens du spectacle vivant, très souvent intermittents, à créer de nouveaux spectacles. En leur donnant de l'argent tout simplement (on s'associe pour cela à d'autres lieux culturels, et aux institutions). En mettant à leur disposition des outils techniques, un lieu, du personnel. En les accompagnant, en défendant leur projet, et aussi en essayant de leur renvoyer un avis critique pertinent sur leur production, pour leur permettre de s'améliorer.

La diffusion, c'est sélectionner des œuvres pour les présenter au public. Le choix se porte sur la pertinence d'un propos, la qualité esthétique du travail, sa plus-value créative, et parfois sa capacité à divertir.

La formation, c'est éduquer (au sens littéral, « conduire dehors », c'est à dire « rendre curieux ») les spectateurs de tous âges, par le biais d'action de sensibilisation (ateliers, rencontres, initiation, débat, etc.) et la transmission de savoirs sur le spectacle et le cinéma.

Créa, c'est tout cela, et bien d'autres choses...

Une écrivaine hongroise sera l'invitée du festival « Littératures européennes » à Cognac

Krisztina TÓTH viendra donc résider à Cognac du 16 octobre au 22 novembre 2021.

Née à Budapest en 1967, Krisztina TÓTH a publié de nombreux recueils et reçu les plus prestigieuses

distinctions littéraires de la poésie hongroise, notamment le prix Attila József. Elle représente une voix singulière, sombre et sensible, parmi la génération des poètes contemporains.

Elle est aussi l'une des grandes traductrices de la poésie française contemporaine en Hongrie et elle s'est récemment illustrée en Hongrie par ses prises de position contre le sexisme de certaines œuvres du programme scolaire de son pays, suscitant des réactions de la part du gouvernement de Victor ORBAN.

Deux (au moins) de ses ouvrages sont disponibles en français :

Code-barres

Quinze étapes de vies de femmes, de la petite enfance à l'âge adulte. Quinze voix, quinze histoires et presque autant d'exemples de la fragilité des jours, entre Budapest, le Japon et Paris. Les narratrices de Code-barres avancent d'un même pas sur ce chemin semé d'embûches, formant les facettes d'une vaste et unique histoire. Qu'il s'agisse d'humiliations à l'école, de voisinages désastreux ou de trahisons amoureuses, que l'on se confronte à l'adultère ou au deuil d'un enfant perdu, ce sont autant d'instantanés, de lignes qui forment ce code-barres d'une existence. L'auteur de ce roman chorale possède une acuité narrative rare, et un style qui ne manque ni de tranchant ni d'humour.

Nouvelles de Hongrie

Les sept frontières actuelles de la Hongrie, avec l'Autriche, la Slovaquie, l'Ukraine, la Roumanie, la Serbie, la Croatie et la Slovénie, disent bien à quel point cette terre magyare, forte de dix millions d'habitants,

est au cœur de l'Europe centrale. La culture hongroise, c'est d'abord une langue, une langue qui a survécu comme un îlot au milieu d'un océan de parlers indo-européens et dont les nombreux emprunts au slave et au germanique n'ont pas altéré la structure profonde. Traversé et ballotté en tous sens par l'histoire

européenne, le pays s'est forgé de lui-même une image qui n'est pas toujours celle que nous lui prêtons. Sentinelle auto-proclamée d'une Europe dont il s'estime parfois mal-aimé, il nous demande un effort de compréhension plus exigeant sans doute que celui auquel le traitement de l'actualité nous donne droit.

Que se passe-t-il à Gaienhofen ?

À première vue, il ne se passe pas grand-chose sur le Höri en ce moment. Il n'y a pas de vie touristique ni d'événements culturels comme d'habitude à cette période de l'année. Il manque les nombreux visiteurs qui peuplent normalement les rives de l'Untersee aux beaux jours et animent les terrasses des restaurants et des kiosques du port. La Covid 19 a apparemment paralysé toute activité. Néanmoins, si on regarde de plus près, on remarque que de nombreuses activités sont entreprises au profit des résidents et des vacanciers. Au début du mois d'avril, avant Pâques, la saison était censée commencer. Harald Lang et son équipe avaient prévu un programme intéressant pour les promenades avec le « Höri-Fähre- Seestern ». Le navire était prêt à partir à



l'embarcadère de Gaienhofen. C'est là qu'il se trouve malheureusement encore et qu'il attend la fin des restrictions du Corona. La gastronomie à Gaienhofen est dans une situation similaire. Les restaurants ne peuvent proposer que des plats et des boissons à emporter.

Les nouveaux locataires des kiosques portuaires de Hemmenhofen et Gaienhofen se sont également promis un bon début de saison. Ils voulaient gâter leurs clients avec une nouvelle conception des terrasses et des idées innovantes.

Tout était bien préparé. Puis vint la décision du décret Corona, qui interdit la restauration sur les terrasses et les promenades avec le bateau « Seestern ». Afin de ne pas

décevoir complètement les quelques clients, les kiosques proposent désormais des snacks et des boissons à emporter, mais on n'est pas autorisé à les consommer sur place.



Murat Aktas a également procédé à de nombreuses améliorations au Strandbad Horn afin de pouvoir offrir à ses clients une gamme de services attrayants pour la nouvelle saison. En outre, notre association et la municipalité ont collaboré pour remettre à neuf le terrain de boules et installer un nouveau groupe de tables et bancs.

On peut jouer à nouveau !

De plus, la municipalité a lancé d'importantes mesures de construction qui rendront Gaienhofen encore plus attrayant pour les résidents et le tourisme. L'office de la culture et du tourisme a enfin un nouveau domicile, à côté de l'ancienne mairie, qui est en cours de reconstruction, pour pouvoir offrir ses services de manière optimale avec un concept amélioré dans des locaux modernes et contemporains.

Un autre projet d'amélioration et d'embellissement est le réaménagement de la rive du port de Horn, qui devrait être achevé d'ici la fin avril. Le design a été conçu par Julian Frantzen, le fils de notre trésorier Herbert Frantzen. Nous attendons tous avec impatience de pouvoir admirer et utiliser le résultat bientôt, car malheureusement l'accès au port ne sera pas possible avant la fin des travaux.

Winfried Jakob

Une furieuse envie de liberté !

J'ai une furieuse envie de côtoyer mes enfants, mes petits-enfants, mes amis, de les embrasser, de les prendre dans mes bras, de leur dire combien ils sont essentiels pour moi !

J'ai une furieuse envie de culture !

Une furieuse envie d'aller au cinéma, de voir une bonne pièce de théâtre, de me laisser émouvoir par un concert.....

Tout cela m'est essentiel, mais je vais attendre, bien sûr !

Mais je reste furieusement optimiste, et je prépare quoiqu'il advienne, avec l'aide du service culturel de notre ville, la **Fête de la Mer**.

Nous l'avons programmé pour le 6 Juin prochain : c'est une façon pour nous de profiter de la fin de ce printemps confisqué et d'entrer avec tambours et trompettes dans l'été 2021 qui ne pourra être que joyeux. Rendez-vous le 6 Juin, à la base nautique pour une journée d'animation autour du thème de la mer.

Un groupe de chants de marins déambulera en centre-ville dès la fin de matinée, puis des animations musicales prendront le relais à la base nautique, où une sardinade géante sera préparée par le comité des fêtes.



A 15 heures, salle Morandière, l'historien universitaire Jacques PERET nous racontera l'histoire du sauvetage en mer et en particulier dans l'estuaire.

Vers 17H, ce sera l'heure du grand concert de chants de marins podium base nautique).

Tout au long de la journée, des artistes et artisans exposeront leurs œuvres et travaux sur le front de mer, du café des bains à la base nautique.

Nous voulons que cette journée s'inscrive dans une sorte de « renaissance »,

qu'elle soit joyeuse et festive pour tous.

J'ai une furieuse envie que ce 6 Juin reste dans nos mémoires.

J'y crois !

Danièle COUDERT, conseillère municipale

Une gourmandise hongroise : « Gundel Palacsinta » (Crêpes GUNDEL)

Les crêpes :

150 g de farine + une pincée de sel,
3 œufs,
70 cl de lait,
Mélanger au robot et laisser reposer deux heures,
Préparer des crêpes pas trop cuites.

La garniture :

10 cl de crème fraîche
15 cl de rhum brun
40 g de raisins secs
20 g d'écorces d'oranges confites (à défaut des zestes)
180 g de noix décortiquées
120 g de sucre
1 cuillère à café de cannelle en poudre

La crème au chocolat :

25 cl de lait
15 cl de crème fraîche
3 jaunes d'œufs
1 gousse de vanille
30 g de sucre
100 g de chocolat noir

Pour la finition :

Sucre glace,
Écorces d'oranges confites.

Préparation :

La veille : faites macérer toute la nuit, dans le rhum, les raisins secs et les écorces d'orange confite détaillées en lamelles.

La garniture : Hachez grossièrement au moulin les cerneaux de noix, ils ne doivent pas être réduits en poudre. Portez la crème à ébullition avec les noix, le sucre, la cannelle ainsi que les raisins et 20 g d'écorces d'orange égouttés. Laissez cuire sur feu moyen pendant 2 minutes. Vous devez obtenir une préparation suffisamment épaisse. Laissez totalement refroidir, et versez la moitié du rhum de macération.

La crème au chocolat : portez à ébullition le lait avec la gousse de vanille fendue et grattée, puis la retirer. Fouettez la crème fraîche. Faites blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre. Versez le lait progressivement en fouettant puis remettre sur le feu et incorporez les morceaux de chocolat. Faites épaissir sur feu doux quelques minutes. Hors du feu incorporez la crème fouettée et enfin le reste de rhum.

Le dressage des crêpes Gundel :

Répartissez une à deux cuillères à soupe de garniture sur le devant des crêpes. Les rouler ensuite comme des pannequets. Faites chauffer une poêle à sec et réchauffez 1 ou 2 minutes les crêpes de chaque côté, cela leur amènera un peu de croustillant. Dressez dans les assiettes. Saupoudrez de sucre glace et entourez de crème chocolat chaude. Répartissez les lamelles d'écorces d'orange confites restantes. Dégustez sans attendre...



Lettre d'information du Comité de Jumelage de Saint-Georges de Didonne
16 B Rue de la Crête,
17110 – Saint-Georges de Didonne
06.13.53.15.56 - @ : jumelagesgdd@outlook.fr