

JOURNAL DE BORD, PÂQUES ET DATES IMPORTANTES

SÉJOUR DES JEUNES EN ALLEMAGNE *JOURNAL DE BORD*



Lundi 21/10/2024

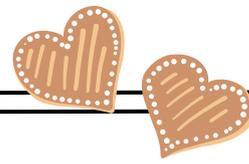
Le voyage commence tôt ce matin. A 08h15, les visages encore dans la brume d'un sommeil pas si lointain, nos jeunes Français ont entrepris un long voyage de plus de 400 km depuis la gare de Massy-Palaiseau avant d'apercevoir les sourires accueillants de nos amis allemands. On aperçoit Vincent qui cherche du regard des visages familiers.



De la gare au Bischöfliche Akademie, 8 minutes de marche laissent le temps aux garçons de retrouver leur copain Vincent rencontré depuis notre voyage à Cologne. Malgré les barrières de la langue, et quelques mots anglais qui se glissent par-là, ils s'échangent les nouvelles. Ni le temps, ni la pluie, ni les mots ne freinent ces amitiés au-delà des frontières. Nous retrouvons ensuite Jutta à l'accueil qui finalise les derniers préparatifs avec l'agent d'accueil pour nous recevoir avec sa bonne humeur. L'impatience et la fatigue se font déjà sentir chez nos jeunes qui attendent de savoir où sont les chambres et surtout avec qui vont-ils partager les espaces. Qu'à cela ne tienne, Jutta fait l'appel et la distribution des clés. Très vite, Antoine, Alexandre et Nathan font entendre leur joie de savoir qu'ils vont être copains de chambre. Les filles se contentent très bien de la répartition, l'important est de pouvoir bien se reposer. Nous avons ensuite 1h30 pour s'installer, se reposer et finir les déjeuners. Rendez-vous à 14h30 en forme pour le rallye dans le centre-ville !

Le temps va bien plus vite en effet quand on passe du bon temps. Tout le monde est là au rendez-vous, prêt à courir les rues. Pour quoi ? On ne sait pas encore à quelle sauce Jutta va les cuisiner. Nous nous retrouvons alors dans une salle donnant sur une jolie cour intérieure décorée par les couleurs automnales des arbres qui la bordent. Il est question alors d'organisation des équipes en 4 couleurs pour sillonner la ville des Carolingiens. Rouge, bleu, jaune et vert se regroupent pour s'aventurer sous la bruine qui nous rappelle que le froid arrive. Nous avançons ensuite d'un pas décidé vers le centre Charlemagne, point de départ de ce fameux rallye.





Jutta donne les dernières instructions et un jeu de piste motive rapidement nos jeunes pour aller à la conquête de Aachen. Dans l'équipe des rouges, la répartition des rôles se fait vite : Clara à la caméra pour les photos, Emilie pour l'orientation, Maia pour le décompte des indices, Marie et Quentin pour communiquer et traduire. Un, deux, trois... très vite les énigmes sont résolues et Clara est bien attentive aux détails de la photo. Difficile toutefois de maintenir un cap général lorsque les objectifs de chacun diffèrent. Très vite on entend : « Où sont Clara et Maia ?? ... Clara !!! » et quelques passants sont interpellés. Au bout de 2h de marche, les repères sont vite construits et le groupe a vite terminé son rallye.

Tous les autres groupes ont eu ce même engouement et cette même motivation pour circuler dans la ville et trouver les indices pour ensuite essayer de finir premier du rallye. Le soir, après le repas les feuilles seront vérifiées et un classement aura bien lieu. Mais tout le monde est content d'avoir participé car cela aura permis de découvrir la ville en toute autonomie, ce que nos amis allemands ont l'habitude alors que nos Français la découvrent.

Avec les pieds en compote et des groupes qui se laissent aller dans le Dom d'Aachen, nous finissons par nous réunir avant de rentrer vers l'Akademie où nous attend un premier repas bien copieux.

Mardi 22/10/2024

Gourmandise et visite étaient les mots d'ordre du jour. Cette journée a commencé avec un petit déjeuner bien dans la tradition allemande : copieux et salé, pour certains du moins. L'Apfelsaft, le jambon et le fromage trouvent très bien leur place dans les assiettes à côté des tartines au nutella et les bols de céréales avec lait (ou lait avec les céréales, on ne sait jamais dans quel ordre !)

09.45 sonne rapidement et nous voilà dehors dans la fraîcheur matinale d'Aachen. Nous prenons alors la direction de la fabrique ancestrale de Printen, les fameux pains d'épices connus chez nous. Nous arrivons devant une boulangerie jaune avec une belle vitrine alléchante ; notre cher Alexandre n'en dira pas le contraire ! Ce dernier a été surpris en train d'observer et de saliver devant les merveilleuses pâtisseries allemandes. Hmm ça donne faim, une demi-heure après le petit déjeuner.





Rapidement nous sommes accueillis par un homme en tenue professionnelle qui nous invite à emprunter une porte donnant sur un couloir juste à côté de la boulangerie. À peine le seuil de la porte traversé, nous sommes enveloppés par une douce chaleur et un doux parfum gourmand aux notes épicées. Cannelle ? Sucre ? On le devinera dans peu de temps lorsque nous continuerons notre chemin vers une salle dans l'arrière-boutique, juste avant les laboratoires de confection, et ce en faisant attention de ne pas se brûler en touchant aux échelles remplies de Printen fraîchement sortis des fours. Il se dessine tout de suite une atmosphère de mystère car une fois dans la petite salle, nous n'en saurons pas plus sur ce couloir qui mène vers là où la magie s'opère. Une fois tout le monde installé dans la petite salle et les odorats reconcentrés sur l'instant présent, nous sommes prêts à découvrir les secrets que notre hôte voudra bien nous livrer.



Première interrogation, quel parfum reconnaissez-vous ?

- Cannelle !
- Ja !
- Anis !
- Ja !
- Cassonnade !
- ... ??

Heureusement que Stéphanie et Jutta sont là pour nous traduire. Un plateau fait donc le tour de la petite salle pour nous révéler le mélange d'épices de ces fameux Printen.



Mais que sont les Printen finalement ? du pain d'épices certes mais d'où vient de nom ? « C'est d'origine flamande », nous explique notre hôte. Il s'agit d'une technique d'empreinte sur la pâte, grâce à des moules en bois qu'ils collectionnent depuis plus de 400 ans maintenant. Nos jeunes participants comprennent alors l'importance identitaire de cette pâtisserie propre à la ville d'Aix-la-Chapelle. On n'en saura pas plus que la texture de la pâte, quelques indices sur les ingrédients (pas de matière grasse, ni œuf, ni lait) et le temps de cuisson mais nous avons pu déguster quelques douceurs de la fabrique. « Attention à vos dents ! » prévient notre hôte.

10.45, nous revoilà à nouveau devant la boulangerie que nos jeunes français ont pratiquement tous dévalisé. Nous avons de l'avance sur notre programme de la journée mais ce n'est pas si mal finalement. Nous marchons ensuite vers le Aqua Plaza. Un complexe commercial de trois niveaux qui se situe dans une rue piétonne commerciale que nos jeunes trépignent d'impatience de découvrir pour trouver le parfait « petit cadeau » à rapporter pour la famille. À peine les instructions données, ils ont disparu comme une envolée d'étourneaux dans le brouhaha de la foule.





Si les instructions pour se rassembler étaient données dans un dernier cri avant que nos jeunes disparaissent dans la foule, quand il s'agit d'écouter les gargouillis du ventre il n'y a pas à se faire attendre. Le rendez-vous était à midi au food court du centre commercial ; à 11h55 ils étaient tous à table. Jutta, avec son expérience et sa clairvoyance, avait anticipé la commande des dix pizzas qui sont arrivées à midi tapante sur les tables. 12H10, plus rien !

Voilà les ventres bien remplis et nous proposons à nos jeunes une balade en forêt ou de continuer les déambulations dans les rues de Aachen. L'élan d'indépendance dans un territoire étranger a vite gagné. Il faut dire que les rues regorgent de boutiques souvenirs et d'enseignes allemandes avec des originaux qu'on ne saurait trouver en France. Alors qu'ils étaient divisés en groupe de minimum trois, la fièvre explorative a pris le dessus et nous finissons par en payer le prix. 16H, notre cher Quentin manque à l'appel. Dans une rue bombardée et une danse de foule, il se sépare de son binôme malgré lui et s'active alors un réseau de communication instantanée entre nos jeunes français comme allemands. L'immédiateté des réseaux sociaux, les jeunes le maîtrisent et cela peu importe la langue. Fort de ses progrès en allemand à l'école et de son troisième voyage avec l'association, Quentin réussit brillamment à communiquer en allemand à l'office du tourisme pour retrouver son chemin.



Forts de ses émotions, notre groupe était content de se mettre à table pour montrer les trouvailles de shopping (gourmandises, vêtements pour d'autres ou encore des objets souvenirs). Force est de constater que le shopping rapproche et renforce les liens car il faut bien communiquer pour s'orienter et satisfaire les souhaits de tous dans un groupe. Si l'on doit retenir quelque chose de l'échange lors de ce séjour, on retiendra la soirée du mardi soir où tous ont apporté un jeu à partager. L'Akademie était aussi l'endroit idéal pour ces soirées de rires, de conversations franco (un peu anglo) allemandes. Un piano posé là dans la salle de réunion au sous-sol et nous découvrons alors les talents du jeune Antoine dont les mains s'agitent vite sur les touches. Quoi de mieux comme ambiance pour profiter des jeux de chacun.





Mercredi 23/10/2024

Nouvelle journée pour notre groupe franco-allemand qui promet de nouvelles expériences : entre Histoire et sport, nos jeunes ressortiront de cette journée avec encore de nombreux souvenirs.

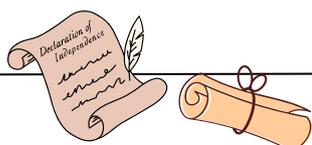
Après un bon petit déjeuner, nous voilà partis direction le Centre Charlemagne. Ce musée, dédié à l'histoire d'Aix-la-Chapelle, présente notamment les différents personnages emblématiques de la ville. Nos jeunes sont polis et écoutent mais c'est ennuyeux l'Histoire avec un grand H. Malgré ça, la visite se déroule bien. Certains objets fascinent et nos jeunes sont contents de pouvoir partager leurs savoirs lorsque les questions s'y prêtent. La statue en bronze de Charlemagne, datée de 1620, fait forte impression.



Et maintenant, place à la calligraphie ! Avez-vous déjà essayé d'écrire avec une plume comme à l'époque ? Nos jeunes jamais et les voilà qui se retrouvent une plume à la main en essayant d'écrire comme les grands hommes emblématiques dont ils viennent d'entendre parler. Pas simple de se lancer dans l'art de la calligraphie quand on a presque toujours manié le stylo... Mais cet atelier d'écriture d'une heure est là pour ça. Après les conseils et recommandations de notre interlocuteur, nos ados se lancent dans cet exercice. Très concentrés, certains se découvrent des talents de calligraphes, certains moins mais cela n'a pas d'importance. Dans tous les cas, c'est avec fierté qu'ils se montrent leurs accomplissements.



C'est avec cette énergie au sein de notre groupe que nous quittons le Centre Charlemagne pour prendre le temps de manger. Il faut que nous prenions des forces, l'après-midi s'annonce sportive et frisquette. Après un bon déjeuner, direction la patinoire. Brrrrrrhhhhh, est-ce le froid ou l'appréhension ? Sûrement un peu des deux. Mais tous sont impatients de chausser leurs patins pour s'essayer au patinage. Une fois tout le monde équipé, il faut attendre que la machine passe pour lisser la glace. L'impatience se fait ressentir encore un peu plus. Ou bien est-ce la peur de tomber ? La musique retentit de nouveau, la glace est bien lisse, c'est parti !





Il y a du monde, nous essayons de nous adapter au rythme. Soudain, boum ! Première chute. La tentative de garder l'équilibre de certains et les chutes déclenchent des rires chez les autres. C'est parti pour des tours et des tours sur la glace. La rambarde devient une amie pour certains et d'autres poursuivent leurs étreintes avec la glace. Tout le monde s'amuse.

Alors que les chutes et les tours s'enchaînent, Marie tombe et se fait mal. Mélodie et Stéphanie prennent les choses en main : du froid, les parents, une vérification à l'hôpital avec Jutta... La glace aura malheureusement eu raison du poignet de Marie, le résultat est sans équivoque : c'est une fracture.

Remise de ses émotions, elle rejoint notre groupe à l'Akademie. Tout le monde est heureux mais fatigué de cette journée.



Jeudi 24/10/2024

Aujourd'hui, le départ se fait tôt pour prendre le train direction Maastricht. Nos jeunes sont à l'heure car très contents de cette sortie. Marie prendra la voiture pour aussi participer à cette journée.

Tout se passe très bien et nous sommes contents de nous retrouver tous à Maastricht pour une petite balade à pied dans la ville.

Même si nous ne sommes pas en Belgique, nous mangeons de bonnes frites dans un cornet avec un choix important de sauces. On mange dehors au soleil, près de la mairie. L'ambiance est très sympa.

Nous reprenons notre marche pour aller sur les quais de la Meuse pour ensuite prendre un bateau qui va nous conduire à un autre endroit. Il s'agit du point de rendez-vous pour visiter ensuite des grottes.





Nous avons beaucoup de chance car le guide parle aussi bien allemand que français et nous pouvons ainsi suivre la visite et comprendre tout ce qu'il nous raconte. Il nous donne des lampes torches pour le suivre dans les galeries et au bout d'un moment il nous propose une activité. Il nous demande d'éteindre les lampes ainsi que nos portables et nous place à un endroit. Il nous demande alors d'avancer les uns derrière les autres. La sensation est étrange. Difficile de se rendre compte de où l'on va sans éclairage, on perd tout repère et on se guide à la voix ou aux bruits des pas.

Une fois l'expérience terminée, nous le remercions et reprenons notre chemin pour retourner sur les quais et reprendre un bateau.

Nous devons repartir en centre-ville car nous devons reprendre le train pour rentrer sur Aix-la-Chapelle. Le soleil est toujours de la partie et la sortie plaît à tout le monde. La chance est toujours avec nous car nous pouvons attendre tranquillement en gare l'arrivée de notre train.

Nous arrivons suffisamment tôt pour pouvoir dîner à l'auberge et ensuite profiter de notre dernière soirée tous ensemble.

Pour fêter cette dernière soirée, mais aussi fêter l'anniversaire de Clara, nous nous rendons dans une grande salle bien isolée et retrouvons Flavia en visio. Elle nous propose un jeu sur Aix-la-Chapelle en français et en allemand. Tous les jeunes prennent leur portable pour se connecter. Ça rigole bien !

Ensuite, c'est soirée libre. De retour dans une autre salle qui est mise à la disposition de tout le monde, certains discutent, d'autres jouent aux cartes pendant que certains jouent au piano. Ça aura été long mais les jeunes ont réussi à sortir de leur zone de confort et ont donc discuté ensemble, Français et Allemands.





Vendredi 25/10/2024

Dernier jour tous ensemble, nous prenons toujours notre petit-déjeuner à 8H00 mais avec cette fois-ci la consigne de devoir quitter nos chambres au plus tard à 09H15. Défi relevé sans problème pour tous.

Nos amis allemands reprennent la route dans la matinée, nous avons beaucoup de mal à nous quitter. Certains se connaissent depuis longtemps et ont déjà partagé plusieurs séjours (Cologne ou Metz par exemple). Entre câlins d'au revoir et quelques larmes, nous leurs disons au revoir et à la prochaine fois.

Nous avons du temps avant le départ de notre train et avons la possibilité de stocker nos valises dans une pièce fermée pour ensuite aller faire un dernier tour en ville. Un pique-nique nous a été donné par l'auberge et nous avons donc le temps de le prendre tranquillement avant le train.

Puis voilà l'heure de repartir, nous repassons à l'auberge prendre nos valises pour ensuite nous diriger vers la gare et monter dans le train, direction Paris. Le voyage se passe bien, chacun a la tête bien remplie de souvenirs et d'images de notre séjour à Aix-la-Chapelle.

Nous arrivons vers 17H00 à Massy où les parents viennent récupérer les jeunes. Chacun se souhaite bon retour et bon week-end. A bientôt !



A FAIRE ET À REFAIRE D'ICI PÂQUES POUR ÊTRE AU POINT : DER OSTERZOPF

Le pain de Pâques, également connu sous le nom d'Osterzopf ou Hefezopf, est une pâtisserie traditionnelle appréciée à Pâques dans de nombreuses régions du monde. Les origines du pain de Pâques remontent à l'Égypte ancienne, où le pain était utilisé comme offrande aux dieux. Une pâte levée sucrée, généralement grasse, est divisée en trois parties ou plus, qui sont roulées en cordes. Une tresse est tressée à partir des brins de pâte, qui peuvent également être fermés en couronne.

Elaboration : En plus de la préparation proprement dite, l'art de la production réside dans les motifs de tressage élaborés qui sont créés lors du tressage de plus de trois brins. Avant la cuisson, la tresse est badigeonnée de lait pour qu'elle dore bien. Elle peut également être saupoudrée d'amandes effilées ou de sucre semoule. Après refroidissement, la tresse de pâte levée est coupée en tranches, qui peuvent être tartinées de beurre avant de la déguster.

La tresse est souvent améliorée avec des raisins secs, du chocolat ou des épices ou remplie de diverses garnitures telles que des noix ou des graines de pavot.





Tradition et symbolisme : La tresse de Pâques fait simplement partie du petit-déjeuner traditionnel de Pâques. Mais d'où vient réellement cette coutume ? Une chose est sûre : la tresse est bien plus qu'une simple pâtisserie populaire. Elle symbolise la fin du jeûne de 40 jours et fait partie de la rupture du jeûne. Son histoire remonte au Moyen Âge. La tresse de Pâques symbolise le soleil, la lumière du monde.

La forme ronde est interprétée comme le soleil et représente donc Jésus comme la lumière du monde. La tresse à trois brins symbolise la Trinité : Père, Fils et Saint-Esprit. S'il est cuit avec des fruits, il représente l'espoir d'une année fructueuse et d'une bonne récolte. La tresse de Pâques n'est pas seulement cuite en Allemagne, mais plutôt comme une tradition de Pâques dans tous les pays, sous toutes les formes et à partir d'une grande variété d'ingrédients.

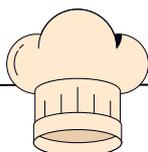
Zutaten für 22 Scheiben

(ingrédients pour 22 tranches).

- **500 g Mehl + etwas zum Bemehlen** (*farine + un peu pour fariner*)
- **1 Prise Salz** (*une pincée de sel*)
- **1 Pck. Vanillezucker** (*un paquet de sucre vanillé*)
- **1 ½ EL Zucker** (*cuillère à soupe de sucre*)
- **1 Ei (Gr. M)** (*œuf de taille M*)
- **75 g weiche Butter** (*beurre frais*)
- **250 ml Milch** (*lait*)
- **1 Würfel (42 g) Hefe (alternativ 2 Pck. Trockenhefe)**

(cube de levure de boulanger ou 2 sachets de levure sèche)

- **1 Eigelb (Gr. M)** (*Jaune d'œuf*)
- **2 EL Hagelzucker** (*sucre en grains*)



Recette : der Osterzopf

- **Zubereitungszeit** (temps de préparation) : **35 Min**
- **Wartezeit** (temps d'attente) : **70 Min.**
- **Niveau : einfach** (facile)

Zubereitung (préparation).

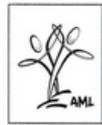


1

Mehl, Salz, Vanillezucker und Zucker in einer großen Schüssel mischen. Eine Mulde in das Mehl drücken. 250 ml Milch in einem kleinen Topf lauwarm erwärmen. Hefe in kleinen Stückchen oder aus den Päckchen dazugeben und unter Rühren darin auflösen.

Mélanger la farine, le sel, le sucre vanillé et le sucre dans un grand bol. Faites un puits dans la farine. Faites chauffer 250 ml de lait tiède dans une petite casserole. Ajouter la levure en petits morceaux ou en sachets et dissoudre en remuant.





2

Milch vorsichtig in die Mulde gießen. Ei und Butter in Flöckchen auf dem Mehtrand verteilen. Alle Zutaten mit dem Knethaken des Handrührgeräts von der Mitte her ca. 5 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verkneten bis er sich von der Schüsselwand löst. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 40 Minuten gehen lassen.

Versez délicatement le lait dans le puits. Étalez l'œuf et le beurre en flocons sur le bord de la farine. À l'aide du crochet pétrisseur du batteur à main, pétrir tous les ingrédients du milieu jusqu'à obtenir une pâte lisse pendant environ 5 minutes jusqu'à ce qu'elle se détache des parois du bol. Couvrir et laisser lever dans un endroit tiède pendant environ 40 minutes.



Nährwerte (Valeurs nutritionnelles)

- **Pro Scheibe** (par tranche)
- **135 kcal**
- **4 g Eiweiß** (protéines)
- **4 g Fett** (matières grasses)
- **20 g Kohlenhydrate** (glucides)

N'hésitez pas à nous partager vos réalisations par mail !

3

Hefeteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen durchkneten. Teig dritteln. Aus jedem Teigstück einen Strang (ca. 43 cm lang) formen. Aus den Strängen einen Osterzopf flechten. Vorsichtig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.

Pétrir la pâte levée avec les mains sur un plan de travail légèrement fariné. Divisez la pâte en trois. Former chaque morceau de pâte en une corde (environ 43 cm de long). Tressez une tresse de Pâques à partir des brins. Placer délicatement sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé, couvrir et laisser lever dans un endroit tiède pendant environ 30 minutes.

4

Eigelb und 2 EL Milch verquirlen. Osterzopf vorsichtig damit einpinseln, mit Hagelzucker bestreuen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C) 30–35 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, auf ein Gitter setzen und abkühlen lassen.

Fouetter les jaunes d'œufs et 2 cuillères à soupe de lait. Badigeonnez-en soigneusement la tresse de Pâques, saupoudrez de sucre semoule et faites cuire au four préchauffé (plaque électrique : 200 °C/four ventilé : 175 °C) pendant 30 à 35 minutes. Retirer du four, déposer sur une grille et laisser refroidir.





OSTERLAMMELE : PROPOSITION DE COMMANDE

Toujours dans le thème de Pâques, connaissez-vous l'Osterlammele, ce dessert traditionnel en Allemagne pour Pâques en forme d'agneau pascal ?

A base d'œufs, de sucre et de farine, il est très simple à réaliser. Tout réside finalement dans sa forme ! Une envie de vous y essayer ? Nous vous proposons de passer commande pour des moules en forme d'agneau ou en forme de lapin.



Tarifs :

Type	Prix
Moule Agneau	16,50 €
Moule Lapin	16,50 €

DATES IMPORTANTES

A vos agendas !

- **15 et 16 Mars 2025 :**
Intercomité en présentiel à Minfeld
- **04 Avril 2025 :**
Assemblée générale à la Grange
- **7 au 9 Juin 2025 :**
Rencontre familles à Limours et fête des 40 ans de jumelage
- **15 au 22 Octobre 2025 :**
Rencontre des jeunes à Limours

Merci de nous faire parvenir vos commandes par mail avant le 16 avril.



Vous voulez donner de votre temps pour l'association ? N'hésitez pas à nous le faire savoir !

minfeld.limours@gmail.com