



DAS BLATT

Bulletin d'information du jumelage "Pliezhausen - Pays Mornantais"
Nachrichtenblatt der Partnerschaft "Pliezhausen - Pays Mornantais"



April / Avril 2020

N° 66

L'année 2020 commence avec une nouvelle présidente du côté français : Isabelle Tallon-Bosc a laissé la place à Christelle Doy. Nous remercions chaleureusement Isabelle pour tout le travail accompli durant ces douze années au comité de jumelage et accueillons Christelle qui se lance avec courage dans cette nouvelle tâche !

Ce numéro laisse largement la parole aux jeunes qui font l'échange scolaire, grâce à Anne Grobert, professeur d'allemand aux collèges de Mornant et de Soucieu. Nous accueillons ces témoignages, ces découvertes et surprises de jeunes français en Allemagne. A l'heure où nous rédigeons ce journal, nous apprenons que le voyage des jeunes allemands est annulé pour cause de coronavirus. (cf page 8)

Enfin, un article proposé par notre nouvelle secrétaire Pascale Bombaron éveillera nos papilles avec la cité de la gastronomie à Lyon.

Das Jahr 2020 beginnt mit einer neuen Vorsitzenden von französischer Seite : Isabelle Tallon-Bosc hat ihren Platz Christelle Doy überlassen. Wir danken Isabelle recht herzlich für die Arbeit, die sie in den letzten zwölf Jahren im Partnerschaftskomitee geleistet hat und wir begrüßen Christelle, die sich voller Mut in diese neue Aufgabe stürzt. In dieser Nummer hat vor allen Dingen die Jugend das Wort. Sie berichten über ihren Schulaustausch, der dank der Deutschlehrerin Anne Grobert der Schulen in Mornant und Soucieu, stattfinden konnte. Lesen Sie die Erfahrungen, Erlebnisse und überraschende Momente der jungen Franzosen in Deutschland. Leider erfahren wir gerade, dass die Reise der deutschen Schüler aufgrund des Coronavirus storniert wurde); siehe auf Seite 8.

Und schließlich ein Artikel unserer neuen Sekretärin Pascale Bombaron über die Gastronomiestadt Lyon, der uns das Wasser im Mund zusammen laufen lässt.

Inhalt

- Vielen Dank Isabelle
- Erfahrungen der jungen Franzosen
- Die Gastronomie und die Lyonner
- Ankündigungen

Sommaire

- Merci à Isabelle
- La parole est aux jeunes
- Lyon, cité de la gastronomie
- Annonces

AG du 07/02/2020



Photo Martine Marrec

Redaktionskomitee - - - Comité de rédaction

Pliezhausen

Harald Schnell +49(0)72127/934041 harald.schnell at gmx.de
Dorothea Vollmer-Jeggle +49(0)72127/887946
Dorothea.VollmerJeggle at gmx.de
Hadmut Schoplick +49(0)7127/889974
Gemeinde Pliezhausen - Marktplatz 1
D- 72124 PLIEZHAUSEN
<http://www.pliezhausen.de>

Pays Mornantais

Christelle DOY 0601171499 christelledoy at gmail.com
Virginie Lassablière +33(0)478440578 vlassabliere at gmail.com
Anja Mignard, Sabine Ruinet,
Communauté de communes
Le Clos Fournereau 50, avenue du Pays Mornantais
CS 40107
F-69440 MORNANT

MERCI A ISABELLE

Merci à Isabelle, pour toutes ces années,
 Au jumelage allemand, elle s'est tant dévouée.
 Pliezhausen tant aimé, merci pour les échanges
 Qu'elle a su activer, relever des challenges.

Toujours prête à aider, rédiger un das Blatt
 Toujours organisée, parfaitement adéquate.
 Transmettre l'information aux nombreux adhérents
 Penser qu'les partenaires aient un cadre accueillant

Au comité c'est sûr que tu vas nous manquer
 Nous tâch'rons d'assurer, de trouver des idées
 Pour que le jumelage dure encore quelques ans.

Maint'nant bon vent à toi, mais nous nous reverrons
 Lors du prochain voyage au son d'accordéon.
 Pour fêter l'amitié et nos amis allemands.



octobre 2018 à Rontalon

Oktober 2018 in Rontalon



*Isabelle et Christelle à l'AG du 07/02/2020
 Un moment émouvant ! / Isabelle und Christelle
 während einer Komiteesitzung am 7.2020 –
 ein bewegender Moment!*



*Isabelle, Christelle avec Germaine et Jacqueline,
 assesseures au sein du comité / Isabelle, Chris-
 telle mit Germaine und Jacqueline, Beisitzerinnen
 des Komitees*

**VIELEN DANK ISABELLE**

Vielen Dank Isabelle für alle diese Jahre, wo du dich im Partnerschaftskomitee mit Pliezhausen so hingebungsvoll eingesetzt hast : die Austausche, die du organisiert hast, die Herausforderungen die du gemeistert hast.

Du warst immer bereit, zu helfen, das Blatt zu schreiben. Immer perfekt organisiert und reaktiv. Die Informationen mussten an die Mitglieder weitergegeben werden, die entsprechende Unterkunft gesucht werden.

Du wirst uns sicherlich im Komitee fehlen. Wir werden versuchen, alles weiter zu führen, neue Ideen zu verwirklichen, damit die Partnerschaft noch viele Jahre weiterlebt.

Wir wünschen Dir alles Gute. Wir werden uns sicher bald wiedersehen, wenn wir eine nächste Reise im Klang des Akkordeons nach Pliezhausen machen, um unsere Freundschaft mit unseren deutschen Freunden zu feiern.

Poème Virginie Lassablière – traduction Sabine Ruinet

*AG et soirée des adhérents /
 Komitee und Mitgliederversammlung*

Empfang von Schulkindern in Pliezhausen



Einige Zeugnisse von Studenten

Ich habe viele wunderschöne Momente während dieser Reise erlebt. Ich habe den Moment genossen, als ich mit der Familie meiner Brieffreundin gelaufen bin, das war super. Ich konnte auch mit meiner Gastfamilie ein Spiel spielen, das sie erfunden hatten. Es bestand darin, einen Fußball über ein Tennisnetz zu spielen, ohne ihn mit den Händen zu berühren und ohne daß er den Boden berührt. Wir waren in Zweiermannschaften und ich war zusammen mit der Mutter. Es war sehr lustig, weil wir nicht sehr stark waren und nicht einmal den Ball richtig werfen konnten, was den kleinen Bruder meiner Brieffreundin viel zum Lachen brachte. Ein wundervoller Augenblick der Entspannung und des Lachens, den ich dank dieser Reise mit dieser Familie teilen konnte.

Séléna, 7. Klasse

Accueil des collégiens à Pliezhausen



Quelques témoignages d'élèves

Traduction Vincent Hochstädter

J'ai vécu plein de merveilleux moments lors de ce voyage. J'ai adoré la fois où je suis allée courir avec la famille de ma correspondante, c'était super, j'ai pu aussi jouer avec ma famille d'accueil à un jeu qu'elle avait inventé. Il consistait à faire passer une balle de foot par-dessus un filet de tennis sans la toucher avec les mains et sans qu'elle touche le sol. On était par équipes de deux et je faisais équipe avec la mère. C'était très drôle car nous n'étions pas très fortes et n'arrivions même pas à lancer la balle correctement, ce qui faisait beaucoup rire le petit frère de ma correspondante. Merveilleux moment de détente et de rires que j'ai pu partager avec cette famille grâce à ce voyage.

Séléna, 4e

Wir sind am Donnerstag, den 28. Oktober, gegen 9:00 Uhr nach Deutschland aufgebrochen und sind ca. 8 Stunden lang mit dem Zug gefahren. Als wir am Bahnhof von Reutlingen ankamen, warteten die deutschen Familien auf dem Bahnsteig auf uns und dann gingen wir zu ihnen. Das Haus meiner Brieffreundin ist ganz anders als mein Haus in Frankreich. Es gab vier Stockwerke! Und auf jeder Treppenstufe gab es kleine Teppiche!

Am nächsten Tag gingen wir zum ersten Mal auf die deutsche Schule. Es ist wirklich nicht dasselbe wie in Mornant. Die Schüler sind viel unabhängiger als in Frankreich. Es gibt keine Aufscher, keine Korrespondenzhefte, selbst keine Pforte. Meine Brieffreundin hatte keine Hausaufgaben zu machen und nur sehr wenige Hefte und Ordner. Ihre Tasche war fast leer!

Die Klassenzimmer sind viel mehr geschmückt und die Lehrer sind nicht sehr streng. Sie sind sehr freundlich mit den Schülern. Alle reden und lachen. Manchmal verließ der Lehrer während der Hälfte des Unterrichts den Raum und ließ die Schüler selbstständig arbeiten, was in Frankreich fast nie vorkommt.

In der Schule in Pliezhausen gibt es auch einen Verkauf von Schokoladenbrötchen während der großen Pause. Es ist die Bäckerei, die einen Stand hat! Es gibt auch ein großes Spielzimmer mit vielen Spielen, was man in Frankreich nur in Grundschulen findet.

Aber die Kantine ist kleiner, weil die Mehrheit der Schüler mittags außerhalb essen geht. Der Schulhof ist vollständig zum Dorf hin offen, so dass man in der Pause das Schulgelände verlassen kann. Im Sport sind Mädchen und Jungen getrennt und sie spielen weniger ernsthafte "Sportarten" als in Frankreich wie Völkerball oder Fangen. Wenn du nicht wirklich "Sport" machen willst, kannst du auf der Bank bleiben. In Pliezhausen ist das Busnetz größer als in Mornant. Soviel zu den Informationen über unsere Reise nach Deutschland.

Jeanne, 7. Klasse

On est partis en Allemagne le jeudi 28 octobre vers 9h00 pour prendre le train pendant environ 8 heures. Quand on est arrivés à la gare de Reutlingen, les familles allemandes nous attendaient sur le quai puis chacun est rentré. La maison de ma correspondante est assez différente de la mienne en France. Il y avait quatre étages ! Et sur chaque marche des escaliers, il y avait des petits tapis!

Le lendemain on est allés au collège allemand pour la première fois. Ce n'est vraiment pas le même que celui de Mornant. Les élèves sont beaucoup plus autonomes qu'en France. Il n'y a pas de surveillants, de vie scolaire, de carnet de liaison, ni même de portail. Ma correspondante n'avait pas de devoirs à faire et très peu de cahiers et de classeurs. Son sac était presque vide!

Les salles de cours sont beaucoup plus décorées, et les professeurs sont très peu stricts. Ils sont très amicaux avec les élèves. Tout le monde parle et rigole. Parfois, pendant la moitié du cours le professeur quittait la salle, laissant les élèves travailler en autonomie, ce qui, en France, n'arrive presque jamais.

Au collège de Pliezhausen il y a aussi une vente de pains au chocolat pendant la grande récréation. C'est la boulangerie qui tient un stand ! Il y a aussi une grande salle de jeux avec plein de jeux que l'on ne trouve en France que dans les écoles primaires.

Mais le self est plus petit car la majorité des élèves sortent à midi manger à l'extérieur. La cour est complètement ouverte sur le village, donc à la pause on peut sortir du périmètre de l'établissement. En sport les filles et les garçons sont séparés et ils font des « sports » moins sérieux qu'en France comme la balle aux prisonniers ou le loup touche touche. Si tu ne veux pas vraiment faire « sport » tu peux rester sur le banc. À Pliezhausen le bus possède un plus grand réseau qu'à Mornant. Voilà pour les quelques informations sur notre voyage en Allemagne.

Jeanne, 4e



Diese Reise nach Deutschland war wirklich toll! Wir hatten das Glück, während der Adventszeit nach Deutschland zu gehen, und haben so deutsche Weihnachtstraditionen entdecken können (das Haus zu schmücken, Plätzchen zu machen, Weihnachtsmärkte zu besuchen ...).

Die Besuche, die wir durchgeführt haben, waren sehr gut ausgewählt und cool (Eisbahn, Besuch des Weihnachtsmarktes in Tübingen, der der Schokolade gewidmet war, Ausflug nach Stuttgart in das Daimler-Benz Museum). In der Familie haben wir Maultaschen gemacht, köstliche leckere schwäbische Ravioli.

Die Weihnachtsmärkte von Reutlingen und Stuttgart bei Nacht sind großartig.

Wir haben auch erfahren, wie die Schule in Deutschland abläuft: Der Unterricht beginnt früher als in Frankreich (7.40 Uhr), endet aber auch früher; das läßt Zeit für Tätigkeiten am Nachmittag. Ein weiterer Unterschied: Deutsche Schüler wechseln nicht zwischen 2 Fächern das Klassenzimmer, sondern der Lehrer wechselt.

Durch gemeinsame Veranstaltungen (Deutsche und Franzosen vermischt) konnten wir uns treffen und es bildete sich eine gute Gruppe, weil wir uns untereinander verstehen konnten.

Emma RATTON, Klasse 3A

*Ich heiße Florentin und nahm am deutsch-französischen Austausch zwischen dem "Collège Pierre de Ronsard" in Mornant und der Schule in Pliezhausen teil. Wir aus den 7. und 8. Klassen führen für eine Woche und hatten einen vollen Terminkalender, der es uns ermöglichte deutsche Städte (Reutlingen, Tübingen, Stuttgart) und ihre Weihnachtsmärkte zu entdecken und mit den Deutschen Sport zu treiben (**Eislaufen**). Abends und am Wochenende konnten wir mit unseren Brieffreunden zusammen sein und dorthin gehen, wo wir wollten (Einkaufen, ins Schwimmbad gehen ...). Zu den auffälligen Unterschieden: Die Deutschen essen die ganze Zeit! Wenn ich es noch einmal tun könnte, würde ich es wieder tun!*

(Florentin, 8. Klasse)

Ce voyage en Allemagne a vraiment été génial ! Nous avons eu de la chance de partir en Allemagne pendant la période de l'Avent et avons pu découvrir les traditions allemandes de Noël (décorer la maison, confectionner des Plätzchen, aller sur les marchés de Noël...).

Les activités que nous avons faites étaient très bien choisies et cool (patinoire, visite du marché de Noël de Tübingen consacré au chocolat, excursion à Stuttgart au musée Daimler-Benz). En famille nous avons confectionné des Maultaschen, les délicieux raviolis souples.

Les marchés de Noël de Reutlingen et Stuttgart la nuit sont magnifiques.

Nous avons aussi découvert le fonctionnement de l'école allemande : les cours commencent plus tôt qu'en France (7h40) mais finissent plus tôt aussi ; ce qui laisse le temps de faire des activités pendant l'après midi. Autre différence : les élèves allemands ne changent pas de salle de classe d'un cours à l'autre, c'est le professeur qui vient.

Faire des activités tous ensemble (Allemands et Français mélangés) permettait de nous retrouver et cela formait un bon groupe car on pouvait arriver à se comprendre entre nous.

Emma RATTON 3A

Je m'appelle Florentin et j'ai participé à l'échange franco-allemand du collège Pierre de Ronsard à Mornant avec un collège de Pliezhausen. Nous sommes partis une semaine les 3^e et 4^e et nous avons eu un emploi du temps chargé qui nous a permis de découvrir des villes allemandes (Reutlingen, Tübingen, Stuttgart), leurs marchés de Noël, de faire des activités sportives avec les Allemands (patinoire). Le soir et le week-end on a pu être avec nos correspondants et aller où l'on voulait (faire les magasins, aller à la piscine...). Parmi les différences marquantes : les Allemands mangent tout le temps ! Si c'était à refaire, je le referais !

(Florentin, 3^e)

La gastronomie et les lyonnais : une grande histoire d'amour

- Die Gastronomie und die Lyonner : eine grosse Liebe

Frankreich war schon immer bekannt für seine Küche, seine Köche, seinen Käse, sein Weißbrot mit seiner leichten Krume und seiner im Mund singenden Kruste und insbesondere für seine Weine. Ist das humorvolle Symbol Frankreichs nicht ein Mann, der eine Baskenmütze mit einer Baguette unter dem Arm und einem Camembert in der Hand trägt ?

Eine sehr gute Charakterisierung unseres Landes.

Ich erinnere mich, daß, als ich zum ersten Mal in meiner deutschen Gastfamilie ankam, der Bruder meiner Brieffreundin zu mir sagte: „Kennst du Châteauneuf du Pape, Beaujolais ?“

Die Region um Lyon läßt sich, was Essen angeht, nicht lumpen. Seit langer Zeit ist die Küche von Lyon anerkannt. Die erste Ausgabe von Pantagruel, einem bekannten Roman von Rabelais, der 1532 veröffentlicht wurde, wurde vom Verhalten der Lyoner während der Mahlzeiten inspiriert. Wir sind sehr stolz darauf, unsere berühmten Lyoner „Bouchons“ zu zeigen, kleine Restaurants mit traditioneller Küche, die sich oft im alten Lyon befinden. Ursprünglich stammen sie von den Lyoner „Mâchons“ ab, einem Imbiß der Lyoner Seidenweber, der gegen 9 Uhr morgens auf der Grundlage von Wurst, Innereien und Wein eingenommen wurde. Diese Restaurants bieten Menüs auf der Basis von Schweinefleisch an, einfache, aber reichhaltige Gerichte wie Wurstwaren, „cervelle de canuts“, eine Käsespezialität, Linsensalat, Lyoner Salat, „bugnes“, eine Art Krapfen. Aber darüber dürfen wir nicht unsere großen Küchenchefs vergessen, wie Orsy, Têtedoie, Léon de Lyon im Zentrum Lyons und andere in der Umgebung von Lyon, wie La Pyramide (P. Henriroux) in Vienne, Troisgros in Roanne, Georges Blanc in Vonnas, Sophie Picq in Valence, Bocuse in Collonges-au-Mont-d'Or. Bocuse war ein international bekannter Koch, der uns 2018 verlassen hat und bei der „Mère Brazier“ ausgebildet wurde.

Aber was ist eine Mère in Lyon, wörtlich Mutter ?

Sie waren oft ehemalige Köchinnen der Lyoner Bourgeoisie aus bescheidener Herkunft, die während der Krise von 1929 entlassen wurden. Dann ließen sie sich in einem kleinen Restaurant oft am Stadtrand von Lyon nieder und machten herzhaft traditionelle Küche, die oft weniger geschätzte Stücke verwendete um nichts wegzuschmeißen. Die Menüs wechselten sehr wenig, wurden aber perfekt gemacht. Jede hatte ihr Kultgericht. Sie mischten bürgerliche und lokale Küche. Ihr Ziel war es, eine für jede auf ihre Art typische Stimmung zu schaffen. Sie machten Lyons Küche während des industriellen und wirtschaftlichen Aufschwungs zwischen den Kriegen bekannt. Sie haben oft Sterne im Michelin-Führer erhalten, wie die „Mère Brazier“, die 1933 zweimal 3 Sterne erhielt. Zu Beginn bestand ihre Kundschaft hauptsächlich aus alleinstehenden Männern, häufig Arbeitern. Mit zunehmender Bekanntheit empfingen sie dann Persönlichkeiten wie De Gaulle.



La France a toujours été reconnue pour sa cuisine, ses chefs, ses fromages, son pain blanc avec sa mie légère et sa croûte qui chante dans la bouche, et surtout ses vins. D'ailleurs l'emblème humoristique de la France n'est-elle pas un homme coiffé d'un béret avec une baguette sous le bras et un camembert dans la main !

Un vrai résumé de notre pays

Je me souviens, lorsque je suis arrivée la première fois dans ma famille allemande, des premiers mots que le frère de ma correspondante m'a dit étaient "Connais tu Châteauneuf du Pape, Beaujolais ?"

La région lyonnaise ne donne pas sa part au chien ! Dès l'antiquité la cuisine de Lyon est reconnue. La première édition de Pantagruel publiée en 1532 s'inspire du comportement lyonnais lors des repas. Nous ne sommes pas peu fiers de faire connaître nos fameux "bouchons lyonnais", souvent situés dans le vieux Lyon. Ils ont pour origine les mâchons lyonnais, en-cas des soyeux lyonnais (canuts) pris autour de 9H à base de charcuterie, tripes, vin. Ces restaurants offrent des menus à base de cochonnailles, de plats simples mais riches à "mâchonner", comme par exemple la charcuterie, la cervelle de canuts, salade de lentilles, salade lyonnaise, bugnes.

Mais à cela, il ne faut pas oublier nos grands chefs comme Orsy, Têtedoie, Leon de Lyon, situés dans le centre de Lyon et les autres dans les environs comme La pyramide (P. Henriroux) à Vienne, 3 gros à Roanne, Georges blanc à Vonnay, Sophie Pick à Valence, Bocuse à Collonges au Mont d'or. Bocuse, un chef internationalement connu, qui nous a quittés en 2018 et qui fut formé par la mère Brazier.

Mais qu'est-ce qu'une mère ?

Ce sont souvent d'anciennes cuisinières (d'origine modeste) de la bourgeoisie lyonnaise renvoyées lors de la crise de 1929. Elles se sont alors installées dans un petit restaurant souvent en périphérie de Lyon et font de la cuisine traditionnelle copieuse, travaillant souvent les bas morceaux pour ne rien gâcher. Les menus variaient très peu mais étaient réalisés à la perfection. Chacune avait un plat culte. Elles mélangeaient la cuisine bourgeoise et du terroir. Elles s'appliquent à créer une convivialité particulière à chacune. Elles ont fait connaître la cuisine lyonnaise durant le développement industriel, économique, automobile de l'entre-deux guerres. Elles ont souvent obtenu des étoiles au guide Michelin comme la Mère Brasier qui a reçus 2 fois 3 étoiles en 1933, La Mère Guy. Au départ leur clientèle comptait essentiellement des hommes seuls, souvent des travailleurs. Puis avec l'importance de leur réputation, elles ont reçu des personnalités comme le Général De Gaulle.

Einige Beispiele

- Die „MERE GUY“ : Die erste „Mère“ eröffnete 1759 mit ihrem Mann eine Taverne an der Saône im Viertel La Mulatière. Als Fischersfrau war ihre Spezialität Aalragout in Weinsoße. Nach ihrem Tod im Jahr 1801 stagnierte das Restaurant 70 Jahre lang, bis ihre beiden Enkeltöchter es neu aufleben ließen. Viele Persönlichkeiten haben dort gespeist.

Die „MERE BRAZIER“ : Aus der Bresse wurde sie nach dem Tod ihrer Mutter, im Alter von 10 Jahren, in einer Bauernfamilie untergebracht, wo sie die Grundlagen des Kochens lernte. Nachdem sie von einer Lyoner Familie, den Milliats, als Kindermädchen eingestellt worden war, bewies sie ihr Talent bei der „Mère“ Filloux. Sie eröffnete ihr Restaurant 1921 mitten im Zentrum von Lyon (12 rue Royale im 1. Bezirk). Die Kundschaft wuchs dank Mundpropaganda. 1929 eröffnete sie ein Restaurant am Col de la Luère in den Lyoner Bergen. Sie wurde mit 3 Sternen im Michelin-Führer für die beiden Restaurants ausgezeichnet. Ihre bekanntesten Gerichte sind Bresse-Hähnchen „demi-deuil“ mit Trüffelgemüse, Geflügel- und Kaninchenleberkuchen. Paul Bocuse war einer ihrer Schüler.

Die „MERE BLANC“ : Sie ist die Schwiegertochter eines Schankwirts und Kohleverkäufers in Vonnas im Norden von Lyon in der Region Bresse. Sie übernahm das Unternehmen mit ihrem Mann und machte ihr Restaurant dank einer großzügigen Küche mit Soßen und Butter und regionalen Produkten wie Bresse-Hähnchen in Crème fraîche, Froschchenkeln, Kartoffelpfannkuchen bekannt. Sie erhielt 2 Sterne im Michelin-Führer (1929 und 1933) und gewann insbesondere den kulinarischen Wettbewerb des Touring Club de France im Jahre 1930. Ihr Enkel Georges pflegt die Küchentradition seiner Großmutter weiter.

Aus diesen Gründen auch wurde ein ehemaliges Krankenhaus, das Hôtel-Dieu, zu Ehren der Lyoner Küche und der Bedeutung einer gesunden Ernährung für die Gesundheit sowie der Kräutermidizin saniert und in ein Museum der Gastronomie umgewandelt. Wir werden Ihnen sicherlich bei Ihrem nächsten Besuch diesen Ort zeigen.

Quelques exemples

LA MERE GUY : première mère lyonnaise, elle ouvre en 1759 une guinguette avec son mari le long de la Saône dans le quartier de la Mulatière. Femme de pêcheur, sa spécialité était la Matelotte d'anguille. Après son décès en 1801, le restaurant stagna pendant 70 ans jusqu'à ce que ses 2 petites filles le fassent revivre. Bon nombre de personnalités s'y sont restaurées.

LA MERE BRAZIER : d'origine bressane, à la mort de sa mère elle est placée dans une famille paysanne à l'âge de 10 ans où elle apprend les rudiments de la cuisine. Après avoir été embauchée par une famille lyonnaise, les Milliats comme nourrice, elle fait ses preuves chez la mère Filloux. Elle ouvre son restaurant en 1921 en plein centre de Lyon (12 rue royale Lyon 1^{er}). Sa clientèle se développe grâce au bouche à oreille. En 1929, elle ouvre un restaurant au col de la Luère, . Elle recevra 3 étoiles au guide Michelin pour les 2 restaurants. Ses mets connus : Volaille de Bresse demi-deuil et petits légumes de la mère Brazier, Gâteau de foie de volaille et de lapin, façon mère Brazier. Paul Bocuse a été un de ses élèves.

LA MERE BLANC : Elle est la belle-fille d'un cafetier limonadier et marchande de charbon à Vonnas, dans le nord de Lyon dans la région de la Bresse. Elle reprend l'établissement avec son mari et fait connaître son restaurant grâce à une cuisine généreuse en crème et beurre et des produits régionaux du terroir comme le poulet de Bresse à la crème, les cuisses de grenouilles, les crêpes vonnassiennes (crêpe de pomme de terre). Elle a reçu 2 étoiles au guide Michelin (1929 et 1933) et surtout le prix culinaire du concours du Touring club de France en 1930. Son Petit-fils, Georges, perpétue la cuisine de sa grand-mère.

De ce fait, un ancien hôpital, l'Hôtel Dieu, a été réhabilité en l'honneur de la cuisine lyonnaise et des bienfaits des apports nutritionnels sur notre santé, ainsi que l'herboristerie. Nous ne manquerons pas de vous le faire visiter lors de votre prochaine venue.

Pascale Bombaron



Krapfen**Rezept von Paul Bocuse**

Zutaten :

1 Teel. Zucker

1 Teel. Puderzucker

Fett

1 Zitronenschale

2/4 Päckchen Backpulver

100 g weiche Butter

4 Eier

350 g Mehl

Prise Salz



In einer Salatschüssel das Mehl, das Salz, den Zucker und das Backpulver vermischen. Einen kleinen Hügel mit einer Vertiefung daraus formen und die geschlagenen Eier, die weiche Butter und die Zitronenschale dazu geben. Eine Stunde im Kühlen ruhen lassen.

Mit einer Backrolle zu einem dünnen Teig ausrollen. Dann Dreiecke von 10 cm seitlich mit einem Rädchen ausschneiden. Das Öl auf 180°C heizen und die verschiedenen Teigstücke delikats ins Öl geben (auf eventuelle heiße Ölspritzer aufpassen!).

Der Krapfen ist gar, sobald er an die Oberfläche mit einer schönen goldgelben Farbe kommt. Mit Hilfe eines Schopflöffels die Krapfen aus dem Öl holen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Operation wiederholen. Die Krapfen anschließend auf eine Platte legen und mit Puderzucker bestäuben und noch lauwarm essen.

Lyoner Salat

Den Salat waschen (das ursprüngliche Gericht ist mit Löwenzahn, aber es kann irgendein knackiger Salat sein).

Die Speckwürfel und die Hühnerleber in Öl anbraten. Wenn alles gar ist, auf den Salat geben.

Balsamicoessig kurz wärmen und auf den Salat und die Leber gießen.

Zwei Eier eine Minute kochen und anschließend mit dem Salat vermischen.

Beignets**Recette Paul Bocuse**

1 c à c de sucre poudre

1 c à s de sucre glace

Le bain de friture

1 zeste de citron

2/4 sachet de levure chimique

100g de beurre mou

4 œufs

350g de farine

Dans un saladier mélangez la farine, le sel, le sucre et la levure.

Faites un puits et ajoutez les œufs battus, le beurre mou en morceaux et le zeste de citron. Laissez reposer la pâte une bonne heure au frais.

Étalez la au rouleau pour avoir une pâte très mince. Découpez des triangles équilatéraux de 10 cm de côté avec une roulette.

Étalez la au rouleau pour obtenir une pâte très mince. Découpez des triangles équilatéraux de 10 cm de côté avec une roulette.

Faites chauffer l'huile à 180°C avant de plonger des morceaux de pâte délicatement (attention aux projections d'huile chaude).

La bugne est cuite dès qu'elle remonte à la surface avec une belle couleur bien dorée. Retirez-la à l'aide d'une écumoire et posez-la sur du papier absorbant. Renouvelez l'opération. Disposez les bugnes sur un plat, saupoudrez-les de sucre glace avant de les déguster encore tièdes.

Salade lyonnaise :

Nettoyer une salade.

Pendant ce temps faire bouillir une casserole d'eau avec du vinaigre. Faire revenir des lardons et des foies de volailles dans une poêle avec de l'huile. Une fois que tout est cuit, verser les foies et les lardons sur la salade.

Faire chauffer du vinaigre balsamique verser le vinaigre dessus la salade et les foies.

Mettre 2 œufs à cuire dans l'eau bouillante, laisser cuire une minute les œufs. Récupérer les œufs et les mettre dans la salade.

Remuer et manger.

Pascale Bombaron

"En cette période de pandémie répandue sur le globe tout entier, je souhaite à chacun de traverser cette crise mondiale en en ressortant encore plus fort et plus grand dans son âme, dans son cœur et dans son corps. Soignons, aidons, et surtout respectons les consignes barrières... pour aller plus loin et reprendre plus vite nos échanges physiques à la surface de ce globe!"

In dieser Periode der Pandemie, die sich auf der ganzen Welt verbreitet hat, wünsche ich Euch allen, diese Krise gut zu überstehen und daraus gestärkt an Leib und Seele hervorherzugehen. Lasst uns bereit sein zu pflegen, zu helfen und vor allen Dingen die Beschränkungen zu respektieren, damit es bald besser wird und wir uns auf dieser Erde bald wieder in die Arme nehmen dürfen.

Christelle Doy

Ankündigungen / Annonces

Soirée allemande à la salle Jean Carmet prévue à l'automne (date à confirmer).

Deutscher Abend im Saal « Jean Carmet » im Herbst (Genaueres Datum wird noch bekannt gegeben).