

ALLE-MAG

DECEMBRE 2011



ACTUALITES

L'Avent en Allemagne

L'Avent en Allemagne débute le dimanche 27 novembre, cette année.

Comme dans de nombreux pays, les petits Allemands commencent à préparer Noël dès le début du mois de décembre. Certaines familles préparent des calendriers très originaux avec des guirlandes et des petits paquets.

Chaque dimanche de l'Avent, ils allument une chandelle de la couronne. L'intérieur des maisons est décoré avec des petits personnages comme des anges, des enfants qui chantent, des luges, des lutins, des pères Noël et des personnages de contes. On met beaucoup de bougies, des guirlandes de petites lumières, des étoiles dorées et des décorations faites par les enfants. Il existe beaucoup de décorations traditionnelles. Parmi les plus typiques (on pourrait presque dire incontournables), on trouve : la couronne de l'Avent, la crèche, le "Knusperhäuschen" (aussi appelé "Lebkuchenhäuschen", une petite maison fabriquée en pain d'épices ou autres sucreries) ; si la famille a des enfants, le "Räuchermännchen" (un bonhomme en bois avec une pastille à brûler à l'intérieur), le casse-noix et évidemment le calendrier de l'Avent.

La Couronne de l'Avent a été inventée par Johann Heinrich Wichern (1808-1881). Éducateur et théologien à Hambourg, il avait recueilli des enfants très pauvres dans le *Rauhe Haus*, une vieille ferme et il s'occupait d'eux. Comme, pendant le temps de l'Avent, ils lui demandaient toujours quand Noël allait arriver, il avait fabriqué une couronne de bois, avec dix-neuf petits cierges rouges et quatre grands cierges blancs. Chaque matin, un petit cierge de plus était allumé et, à chaque dimanche, un grand cierge. Depuis 1860, l'année où est née la couronne de l'Avent, on utilise des branches de sapin. Depuis le début du XXe siècle, la couronne est devenue en Allemagne une des traditions de Noël. En Autriche, la coutume ne s'est introduite qu'après 1945.

La couronne est un ancien symbole aux significations multiples. Les couronnes rondes de l'Avent évoquent le soleil et annoncent le retour. Plus récemment, un pasteur allemand décida d'allumer chaque jour une bougie disposée sur une roue, pour marquer les 24 jours qui précèdent Noël. La roue fut remplacée par du sapin et les bougies réduites à 4. Elles marquent les 4 dimanches qui précèdent Noël. Noël sera là lorsque la dernière bougie sera allumée. Le plus souvent, les bougies sont rouges pour évoquer le feu et la lumière.

Sur les couronnes d'inspiration suédoise, les bougies sont blanches, couleur de fête et de pureté.

En Autriche, on les choisit violettes car cette couleur est symbole de pénitence.



Angèle M.



SOMMAIRE :

Actualités: L'Avent p.1
Société: Aachen, Marché de Noël p.2
Proverbes: p.2
Recette: Pain d'épices p.3
Le livre du mois: p.3
Arts et traditions: p.3
Légende: Saint-Nicolas p.4
Recette: Le Stollen p.4
Interview: p.4

SOCIETE

Die Tradition des Weihnachtsmarkts

Le marché de Noël est une fête qui vient d'Allemagne et rares sont les villes allemandes qui ne la respectent pas. Au départ, les marchés de Noël ne duraient que huit jours: ceux juste avant Noël. On y vendait tout ce qui servait à décorer le sapin comme des pommes ou des noix. Aujourd'hui, les marchés de Noël commencent dès le début de l'Avent. Dans les chalets, on trouve des petits cadeaux ainsi que des *Plätzchen* (petits gâteaux traditionnels de Noël), des *Adventskränze* (couronnes de l'Avant) et autres. Il y règne une atmosphère festive et conviviale. Certains marchés de Noël sont réputés comme celui d'Aachen (Aix-la-Chapelle) ou celui de Köln (Cologne). Un des plus anciens est celui de Dresden (Dresde) ; il est mentionné dans une archive de 1434.

Nina M; Lou J.



PROVERBES

« *Der Apfel fällt nicht weit vom Stamm* »:

littéralement, cette phrase signifie que la pomme ne tombe jamais loin du tronc. L'équivalent français peut être: « Tel père, tel fils ».

« *Ende gut, alles gut* »: cette expression est l'équivalent du dicton français « Tout est bien qui finit bien! »



AIX-LA-CHAPPELLE (AACHEN)

La ville devient célèbre lorsque Pépin le Bref y bâtit un château. Son fils Charlemagne apprécie l'endroit et en fait sa capitale avec un palais dont la chapelle palatine est devenue l'actuelle cathédrale. Il y est enterré en 814.

Par la suite, les empereurs du Saint-Empire y sont couronnés pendant six cents ans. Aix fut une des plus grandes villes de l'Empire puis n'eut plus qu'une importance régionale.

Elle fut gravement endommagée pendant la deuxième guerre mondiale. Elle est aujourd'hui un grand centre économique et touristique de l'ouest de l'Allemagne.

Aachener Weihnachtsmarkt

(Journée au marché de Noël)

Nous sommes tous arrivés devant le collège à 6h45. Le bus est parti à 7h dans un brouillard à couper au couteau accompagné de M.Tauzin, Mme Maltinti, Mme Mailliez, Mme Guillot et Orlando. Nous sommes passés par la Belgique avant d'arriver en Allemagne vers 12h30. Nous avons marché une demi-heure pour arriver sur la place du marché de Noël. Nous avons ensuite eu un premier quartier libre d'une heure pour acheter à manger pour ceux qui n'avaient pas de sandwich et pour déjeuner. Nous nous sommes ensuite tous réunis à un endroit que M. Tauzin nous avait indiqué. Après, nous avons visité la cathédrale d'Aix-la-Chapelle. M.Tauzin nous a ensuite accordé un second quartier libre d'une heure pour nous balader et acheter quelques souvenirs. Nous sommes tous revenus au point de rendez-vous pour que Mme Maltinti nous compte, pour vérifier que personne ne s'était perdu. Nous avons eu par la suite deux quartiers libres dont un pour acheter à manger pour ceux qui n'avaient rien prévu pour le soir. Nous sommes partis du marché de Noël vers 17h et nous avons regagné le bus pour quitter l'Allemagne. Nous nous sommes arrêtés dans une station essence en France pour y manger. Nous sommes arrivés à Verberie à 23h15.

Emma D.



RECETTE :

PAIN D'EPICES

- 25 cl de lait
- 100g de beurre
- 500g de miel de bonne qualité
- 500g de farine
- 30g de cassonade
- 1 c à café de bicarbonate.
- 60g d'écorces d'orange confite.
- 1 c à café de cannelle
- $\frac{1}{2}$ c à café de grains d'anis
- 2 pincées d'épices type cumin et gingembre
- 30 g d'amandes effilées
- + $\frac{1}{2}$ c à café de gingembre en poudre
- + 1 c à soupe d'eau de fleur d'oranger
- + $\frac{1}{2}$ c à café de sel

1: Préchauffer le four th. 5 (150°C).

2: Chauffer le lait. Faire dissoudre le miel liquide hors feu.

Remettre à feu doux et ajouter le beurre pour le faire fondre.

3: Dans un saladier, mélanger la farine, cassonade, le bicarbonate, les épices, les écorces d'oranges. Ajouter le mélange lait, miel et beurre. Eviter les grumeaux.

4: Mettre dans un moule à cake beurré et fariné. Saupoudrer d'amandes effilées.

Faire un sillon dans le sens de la longueur.

5: Mettre 1h15 au moins au four.

Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau.

Matthieu S.



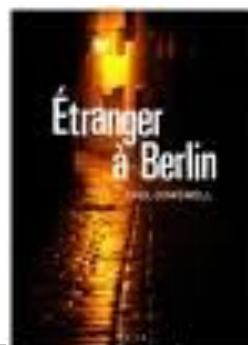
LIVRE DU MOIS

ETRANGER A BERLIN

de Paul Dowswell

Piotr perd ses parents quand l'armée d'Hitler envahit la Pologne. Le jeune garçon est alors placé dans un orphelinat où une association, cherchant de jeunes enfants de type aryen à placer dans des familles allemandes, va bientôt le repérer: blond aux yeux bleus, il est rapidement placé dans une famille berlinoise. Le père, scientifique reconnu, met avec enthousiasme ses compétences au service de l'Etat nazi, et les trois soeurs adoptives de Piotr participent elles aussi aux jeunesses hitlériennes. Très heureux d'avoir une nouvelle famille, Piotr, rebaptisé Peter entre temps, va tout faire pour prouver qu'il est des leurs. Jusqu'au jour où il rencontre Lena dont les parents comptent parmi les opposants au régime et aident les Juifs à se cacher. Peter, au contact de sa nouvelle amie, prend alors progressivement conscience de l'horreur de l'idéologie nazie. Il commence à fréquenter une jeune fille plus marginale. Certains, comme Lena et Peter, s'impliquent à leur niveau dans l'organisation d'un petit réseau de résistance. Ceci n'ira pas sans risque et sans drame, ce qui oblige les jeunes gens à fuir en Suède.

Un roman passionnant qui mêle l'Histoire et un suspens



ARTS ET TRADITIONS:

HOLZARBEIT (ARTISANAT DE BOIS)

En Allemagne, on fabrique pour Noël dans de nombreux ateliers du massif des Monts Métallifères (Erzgebirge) des articles en bois sculptés à la main et connus dans le monde entier. On y trouve notamment des crèches, des anges, des musiciens et des casse-noisettes qui font le bonheur des petits et des grands.



LEGENDE

La légende de Saint Nicolas

Tout le monde aujourd'hui connaît la légende de Sankt Niklaus (Saint Nicolas) le saint patron des enfants. Il viendrait de l'histoire de l'archevêque Nicolas de Myre qui vécut au IV^e siècle. Saint Nicolas donne des noix, des oranges, des pains d'épices et autres gourmandises pendant la nuit du 5 au 6 décembre. Saint Nicolas est souvent accompagné du Knecht Ruprecht (Père fouettard). Si Saint Nicolas est bienveillant, ce n'est pas le cas du père fouettard qui distribue les coups de bâton et donne du charbon aux enfants qui n'ont pas été sages.



Interview du marché de Noël

Qu'est-ce que tu as aimé au marché de Noël? J'ai beaucoup aimé les petits chalets et les marchands sont très souriants, il y avait de bonnes odeurs d'épices. **As-tu trouvé des choses que l'on ne trouve pas en France?** Oui, les spécialités allemandes comme les bretzels et pain d'épices, beaucoup vendus. **As-tu réussi à te faire comprendre? et as-tu compris?** J'ai réussi vaguement à me faire comprendre et j'ai à peu près compris les réponses dès que j'ai dit que j'étais française, ils ont tout de suite compris. **As-tu parlé plus allemand ou plus français?** J'ai essayé de parler plutôt allemand mais c'est un peu difficile. **Que trouve-t-on au marché de Noël?** On trouve des sujets et des boules de Noël (décorations pour sapin), beaucoup de produits culinaires, des marchands de marrons chauds, des couronnes de l'Avent et beaucoup d'idées cadeaux.. **Qu'as-tu retenu de ce voyage et de ce pays?** L'Allemagne est un pays très beau et très propre, c'est magnifique surtout en période de Noël, comme beaucoup de pays. J'ai adoré et toi aussi d'ailleurs. **Conseillerais-tu ce voyage à tes proches?** Oui, je le conseillerais car c'est chaleureux et plaisant à voir, nous avons aussi eu la chance de revoir la cathédrale mais malheureusement c'est dommage d'y aller une journée seulement car cela passe vite et il y a beaucoup de temps de transport. Je conseillerais ce voyage sur au minimum deux jours.

RECETTE :

Le Stollen



675g de farine
50g de sucre
 $\frac{1}{2}$ cuillère à café de sel
 $\frac{1}{2}$ cuillère à café de macis (écorce de la noix de muscade)
 $\frac{1}{2}$ cuillère à café de noix de muscade râpée
25cl de lait tiède
75g de beurre non salé fondu
1 $\frac{1}{2}$ sachets de levure dissout dans 10cl d'eau tiède
3 œufs battus
150g de raisins secs macérés dans du cognac
200g de raisins de Corinthe macérés dans du jus d'orange
125g de pelures de citron émincées
50g de pelures d'orange émincées
50g d'abricots secs hachés
150g d'amandes effilées
50g de beurre fondu pour la dorure
sucre glace
Mélangez les ingrédients secs dans un bol et rajoutez le lait et le beurre fondu. Ajoutez la levure et les œufs et pétrissez pour obtenir une pâte souple. Maintenant c'est le moment de rajouter les fruits secs, les pelures et les amandes. Pétrissez le mélange pendant au moins dix minutes.
Couvrez le mélange avec un film plastique, et laissez-le doubler de volume... ce qui prendra entre 1 et 2 heures.
Formez la pâte en un rectangle de 30cm x 15cm. Étalez le beurre fondu avec un pinceau. Repliez un grand côté vers le centre et faites la même chose avec l'autre grand côté... en le superposant du premier de quelques centimètres.
Retournez la pâte et recouvrez-la d'un film plastique. Laissez la pendant 1 $\frac{1}{2}$ heure. Préchauffez le four à 175°C. Laissez cuire le stollen pendant à peu près 40 minutes, jusqu'à ce qu'il soit doré. Saupoudrez-le avec le sucre glace.

Matthieu S.

Comité de rédaction: Lou Joseph, Angèle Mottelet, Charline Petit, Romane Urbano, Pierre Lafon, Emma Delacour, Florent Boulanger, Manon Adnet, Sandra Nedelec, Maxime Carpentier, Elsa Jaborska, Viviane Deck, Marine Bilbault, et la participation des élèves de 6eA et B germanistes, avec l'aide de M. Tausin, M. Mailliez et J. Maltinti Tausin.

