



GAZETTE FÉVRIER-MARS 2021



Coordonnées de l'Accueil : Tél./Répondeur : 0221 276 79 33
info@accueil-koeln-bonn.de - <http://www.accueil-koeln-bonn.de/>

ÉDITO

Chères amies, chers amis,

Nous espérons que vous avez fait provision d'optimisme pendant ces jours de fête pas comme les autres et que les nouvelles sur l'évolution de la pandémie, les mutations du virus et autres joyeusetés n'auront pas raison des espoirs mis dans une vaccination qui démarre assez bien après quelques impondérables.

Nous avons commencé l'année avec une innovation : le Stammtisch par Zoom. Merci aux courageuses participantes. Après résolution des problèmes de micro, de caméra, de la hauteur du siège et de son angle d'inclinaison, nous avons eu le plaisir d'un échange "en distanciel".

Nous reprenons notre rythme bi-mensuel. Si l'un(e) d'entre vous à une bonne idée à nous faire partager, comme Marlyse avec l'excursion à la Bruder-Klaus-Kapelle, n'hésitez pas, nous commençons à fatiguer !! Comme vous, nous attendons avec impatience la reprise des activités "en présentiel". Au moins cette pandémie nous aura offert quelques néologismes (ou doit-on écrire novlangue pour faire moderne ?) !

D'ici là, amitiés à toutes et tous.

Votre bureau

FÉVRIER

JEUDI 4 FÉVRIER

« Stammtisch
ZOOM »
à 10h30



Photo fr24news.com

Si cela vous intéresse, il vous suffit :

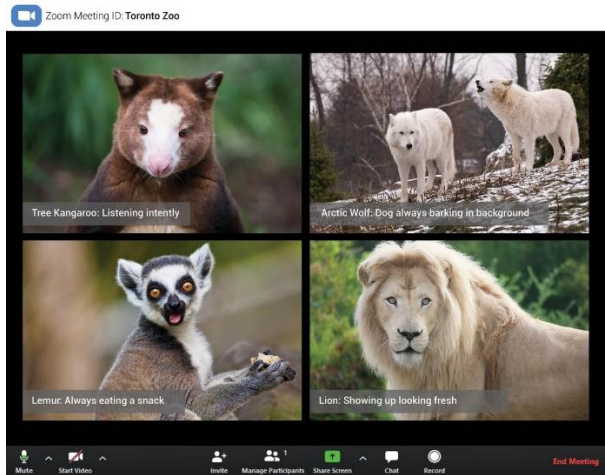
- de télécharger Zoom sur votre ordinateur ou votre tablette
- de vous inscrire auprès de Françoise Schaeffer francoise.schaeffer@t-online.de en indiquant l'adresse email sur laquelle vous souhaitez recevoir l'invitation

Le 4 février à 10h30, nous enverrons **par email** à celles et ceux qui se seront inscrit(e)s une invitation contenant **un lien**. Il vous suffira de cliquer sur ce lien pour participer.

MARS

JEUDI 4 MARS

« Stammtisch
ZOOM »
à 10h30



Zoom meeting : le zoo de Toronto

[Photo https://t.co/GGNwbXGwj3](https://t.co/GGNwbXGwj3) / Twitter

Le 4 mars à 10h30, nous enverrons **par email** à celles et ceux qui se seront inscrit(e)s une invitation contenant **un lien**. Il vous suffira de cliquer sur ce lien pour participer.

CUISINE



Le mois de février est le mois traditionnel du Carnaval, cette année, comme vous l'avez deviné, il tombe à l'eau. De plus la situation actuelle –qui dure depuis un certain temps déjà- a changé nos habitudes. C'est l'hiver, alors parlons de CUISINE !!!!! Certaines ont même découvert leurs fourneaux ! Cet emplacement dans n'importe quelle cuisine n'est pas réservé seulement à ces dames ! Messieurs quelles sont vos expériences, vos découvertes... J'ai entendu dire que la cuisine n'avait rien d'intellectuel et il a fallu un vilain virus pour s'apercevoir qu'il fallait aussi faire travailler ses méninges ! Oui, vous allez me dire, tous les jours la même histoire ! De plus ici nous avons de la chance : un Butterbrot peut sauver un dîner !!!

J'en reviens à la cuisine, une assiette bien présentée, des mets simples intelligemment composés par exemple : un magret, un coing, une poignée de lentilles ... presque de l'art ! Sorry pour les végétariens, mon exemple est mal choisi !

Bon appétit et restez bien au chaud,
Elisabeth

[180°C & 12°5, les revues du bien-manger et du boire bon](#)



Tarte aux poireaux crumbelisée

Une pâte Brisée brisante accueillant une fondue de poireaux fondante recouverte de crumble crumbelisant, c'est épatant !
(Pour 4 à 6 personnes)

Pour la pâte Brisée :

250g de farine
125g de beurre
60ml d'eau
Sel et poivre

Pour le crumble :

70g de farine
60g de beurre
30g de parmesan râpé
30g d'amandes en poudre

Pour la fondue :

4 poireaux
150g de chèvre frais
120g de tranches de pancetta
3 œufs
15cl de crème liquide
4 pincées de muscade
2c. à s. d'huile d'olive
50g de beurre
Sel et poivre

1.Pâte Brisée

Coupez le beurre en petits morceaux, ajoutez la farine, du sel et du poivre et malaxez du bout des doigts puis ajoutez l'eau en 2 ou 3 fois et formez une boule. Enveloppez-la et réservez au frais 30 minutes.

2.Fondue

Retirez la partie la plus verte des poireaux, fendez la partie blanche en 2 et lavez à grande eau. Égouttez et coupez en rondelles.

Faites fondre le beurre et l'huile dans une grande poêle, ajoutez les poireaux, couvrez et faites cuire 10 minutes en mélangeant souvent.

Battez les œufs avec la crème et le chèvre, ajoutez la pancetta coupée en morceaux, la muscade, du sel et du poivre. Ajoutez les poireaux et mélangez bien.

3.Pâte à crumble

Assemblez la farine, le parmesan et la poudre d'amande puis ajoutez le beurre en parcelles. Frottez ce mélange dans vos mains afin d'obtenir un sable grossier.

4.Cuisson

Préchauffez le four à 200 °C.

Sortez le pâton, laissez-le se réchauffer un peu et étalez-le sur un plan de travail fariné.

Beurrez un moule à tarte, disposez la pâte Brisée, piquez le fond avec une fourchette, versez la préparation à la fondue de poireaux et enfournez pour 10 minutes puis saupoudrez de pâte à crumble et poursuivez la cuisson encore 20 minutes.

Servez chaud avec une salade de saison.

Le livre de cuisine pour les grands, comme pour les petits !



De 7 à 77 ans... Et parce qu'il n'y a pas d'âge pour cuisiner !

Tout le savoir-faire de Delphine Brunet et de l'équipe 180°C mis au service d'un **ouvrage didactique** de 192 pages qui livre enfin **toutes les clés pour cuisiner** sereinement avec ses marmots.

60 idées recettes inédites classées par mois, imaginées pour transmettre aux enfants le goût des bonnes choses, des bons produits, **simples et de saison**, des leçons de choses et autres commandements pour bien cuisiner, des outils bien pensés comme un **calendrier des saisons** fruits et légumes, un **mémo sur les mesures**, une liste des **ustensiles indispensables** à l'apprenti gourmand... Et bien d'autres choses encore à découvrir dans les pages de ce grimoire culinaire à partager en famille !

Et bien d'autres encore sur le site :

<https://www.180c.fr>

PROMENADES

À découvrir (ou re-découvrir), à l'occasion d'une promenade, la Bruder-Klaus Kapelle. Elle est située en pleins champs, à côté du petit village de Wachendorf (Mechernich), dans le Kreis d'Euskirchen.

Elle est l'œuvre de l'architecte suisse Peter Zumthor et a été réalisée en 2007 (de même que Kolumba, le musée diocésain de Cologne).

Cette construction contemporaine a été financée par un agriculteur local et dédiée à St Nicolas de Flue (un mystique suisse ayant vécu une partie de sa vie en ermite) qu'il considère comme son saint patron. C'est un ex-voto en remerciement d'une vie riche et heureuse. D'une conception tout à fait exceptionnelle, cette chapelle constitue une expérience à la fois esthétique et mystique d'une grande intensité.



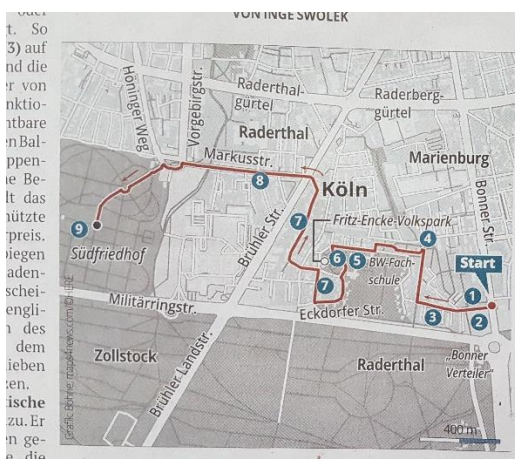
À proximité : Burg Satzvey, l'écomusée de Kommern, la cité médiévale de Bad Münstereifel.



Merci à Marlyse Permantier pour cette découverte intéressante ! Isabelle

Un article du Kölner Stadt-Anzeiger: Une promenade dans le village anglais de Cologne-Raderthal

« Raderthal/Zollstock - Jusqu'à la Première Guerre mondiale, le territoire de l'actuel Militärring a été marqué par l'agriculture, les forts, les poudrières et les constructions militaires. Lorsque cette ceinture de fortifications a dû être rasée en 1919 après le traité de Versailles, certains restes des installations militaires n'ont pas été entièrement éliminés grâce au maire de l'époque, Konrad Adenauer, mais incorporés dans une ceinture verte (Grüngürtel) nouvellement aménagée, parfois si bien qu'on ne les voit plus aujourd'hui, comme à Raderthal. »



ver lagerte), die Gartenbau- Seit rektor Encke in den Park integri wohr hinauf, der als Naturtheater (6) gens valsz in der Tradition barocker Ar errei Heckentheater mit Orchestergraben und einem terrassenförmigen Platz der e Zuschauerraum gestaltet war. (9) a Über die linke Seite verlassen wir den Hügel und stehen jetzt direkt in der Englischen Siedlung (7). Sie besteht aus 147 Einfamilienhäusern mit weitläufigen Gärten. Im inneren Zirkel wohlfest, in den Randbereichen schnell wohnten die Unteroffiziere und außen Angehörige der niedrigen Militärgrade. Um einen Eindruck vom Gesamtkonzept zu gewinnen, folgt man unterhalb des Hügels links der geschwungenen Eckdorferstraße, biegt rechts in die Niss...

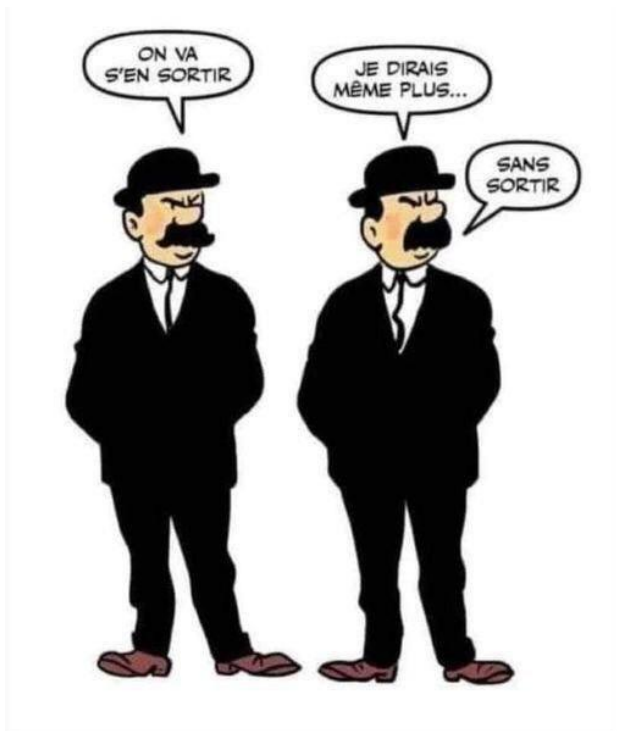


Temple de la fontaine dans le parc de la colonie anglaise.
Photo : Inge Swolek

Lien : [Villen, Gärten, Rosen: Ein Spaziergang durch die englische Siedlung in Köln-Raderthal | Kölner Stadt-Anzeiger \(ksta.de\)](https://www.ksta.de/lokal/koln/raderthal/englisches-siedlungsgebiet-10111111)

MIEUX VAUT EN RIRE

**Pour info , il faut arrêter
d'éternuer dans son
coude ! Le virus Anglais
traverse la manche !**



COIN LECTURE

- **L'Anomalie** de Hervé Le Tellier chez Gallimard.
Prix Goncourt 2020, excellent, intelligent, actuel.
- **Histoire du fils** de Marie-Hélène Lafon chez Buchet-Chastel.
Prix Renaudot 2020, le fils c'est André, la mère Gabrielle, de père inconnu qui grandit dans le centre de la France (Figeac, Chanterelle, Aurillac). Une histoire touchante, très prenante, sensible, provinciale et très française. Une très belle écriture ! L'écrivaine confirme la place si particulière qu'elle occupe aujourd'hui dans le paysage littéraire français.
- **La médecin** de Karine Lacombe et Fiamma Luzzati chez Stock.
Une infectiologue au temps du corona, le récit dessiné de la crise du covid côté soignants, dans un hôpital sous haute tension.
- **Die Zeugen** de Jaime Begazo
L'écrivain, Jorge Luis Borges, au soir de sa vie reçoit la visite de son éditeur et professeur universitaire. Il s'en suit une histoire rocambolesque comme il sait si bien les raconter.

À SIGNALER

- Le musée Ludwig de Cologne propose une visite virtuelle de l'exposition « Andy Warhol Now » qui dure jusqu'au 18.04.2021.
Réseaux sociaux : Facebook, Instagram, Twitter.

BUREAU

Elisabeth Siegel
Présidente

Tél. : 0221/ 2767933 - Mobile : 0160 97955049
info@accueil-koeln-bonn.de

Catherine Weidemann
Vice-présidente

Mobile : 0179 5361362
cath.merlin@gmx.net

Charlotte Kremer
Trésorière

Tél. : 02241/62952
Mobile : 0170 8847233
Charlotte.kremer@gmx.de

Isabelle Virieux
Secrétaire générale

i.virieux@laposte.net

Françoise Schaeffer
Conseillère

Tél. 0221/35791197
francoise.schaeffer@t-online.de

Coordonnées bancaires :

Cologne Bonn Accueil
VR-Bank Rhein-Sieg eG
IBAN: DE 37 3706 9520 4202 8 180 19
BIC: GENODED 1RST

Coordonnées de l'Accueil

Tél./Répondeur : 0221 276 79 33
info@accueil-koeln-bonn.de
<http://www.accueil-koeln-bonn.de/>



Affilié à la Fédération Internationale des Accueils Français et francophones d'Expatriés.