

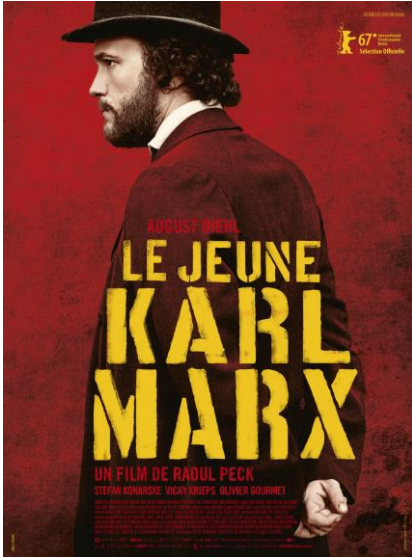
# LETTRE D'INFORMATIONS DECEMBRE 2017

\*\*\*\*\*

## Actualité des Amis du Jumelage Rouen Hanovre

### Ça s'est passé

#### Croc-ciné le 4 octobre 2017



13 personnes présentes au dîner au café noir, 14 pour le film *Le jeune Karl Marx* de Raoul Peck.

*Quelques mots de vocabulaire:*

**Der Prokurist** : le fondé de pouvoir

**Die Spinnerei** : la filature

**Sich über jemanden lustig machen** : se moquer de quelqu'un

**Die Zweigstelle** : l'antenne (der Hauptsitz : le siège)

**Er hätte uns schlecht geredet** : il nous aurait débinés (il aurait dit du mal de nous)

**Das ist Mist!**: c'est nul !

**4 novembre 2017** : concert Opus 76 – Berliner Musikfreunde au Théâtre des arts. 8 membres du jumelage étaient présents.



**14 novembre 2017** : conférence *France-Allemagne : quelle vision pour l'Europe après les élections ?* par Henrik Uterwedde, chercheur à l'institut franco-allemand de Ludwigsburg, à NEOMA Business School, Campus de Mont-Saint-Aignan. 4 membres du jumelage étaient présents.

NEOMA  
DES MOTS & DÉBATS

**FRANCE-ALLEMAGNE :  
QUELLE VISION POUR  
L'EUROPE APRÈS LES ELECTIONS ?**

INVITE **HENRIK  
UTERWEDDE**  
CHERCHEUR À L'INSTITUT FRANCO-ALLEMAND  
DE LUDWIGSBURG

**MARDI 14 NOVEMBRE 2017  
18H - 19H30**

NEOMA BUSINESS SCHOOL  
AUDITORIUM  
1 RUE DU MARÉCHAL JUIN  
MONT-SAINT-AIGNAN

**ENTREE LIBRE & GRATUITE**

UNIVERSITÉ DE CAEN NORMANDIE - SEINE NEOMA BEECOM

## **A venir**

**Mercredi 6 décembre 2017 : Saint-Nicolas.** Le stand des Amis du jumelage Rouen-Hanovre vous accueillera dans le chalet solidaire du marché de Noël de Rouen installé devant le Printemps sous son enseigne rue des Carmes et proposera de 12h à 13h une dégustation gratuite de vin chaud pour ses adhérents. Toute la journée, vente de Christstollen, de thé de Noël et de mugs, quiz pour les enfants.

## **Croc-ciné**

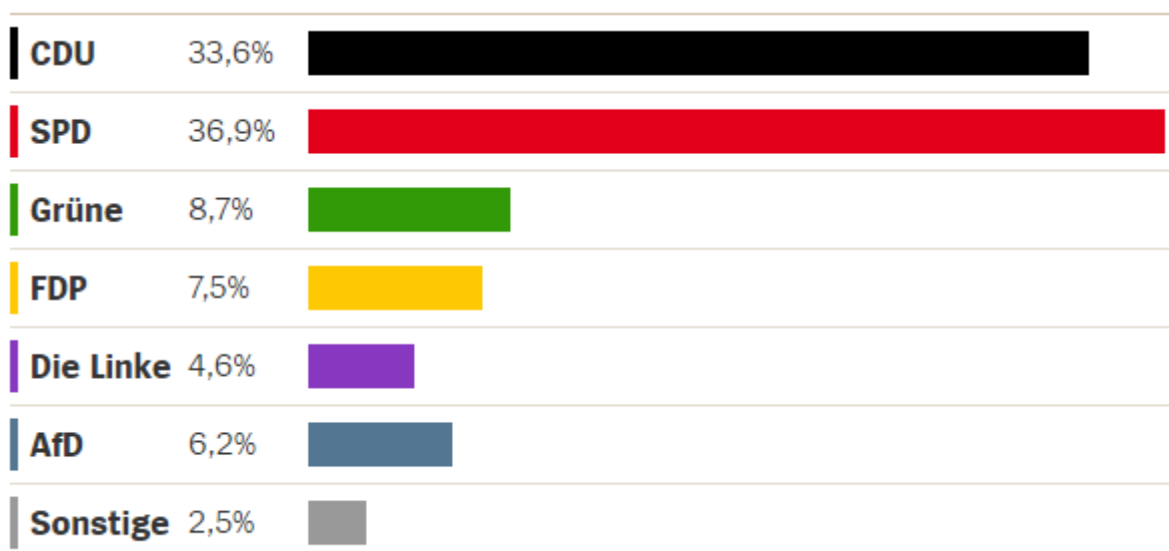
*In the Fade* de Fatih Akin, avec Diane Krüger, prix d'interprétation féminine à Cannes (sortie nationale le 17 janvier 2018).

**AG des Amis du jumelage Rouen-Hanovre jeudi 8 février 2018** : à 18h, conférence (thème à définir), AG à 19h. Rouen Cité jeunes, place de Hanovre, 76100 Rouen

**Séjour à Hanovre du 28 avril au 3 mai 2018** : voyage en avion ou en car privé selon le nombre de participants. Compter 800 € par personne avec l'hébergement (petit-déjeuner inclus) en hôtel \*\*\*pour une personne seule, 600€ par personne pour un couple. Hébergement chez l'habitant possible. Restauration et visites en sus.

## Du côté de Hanovre

### Elections en Basse-Saxe le 15 octobre 2017



Source : Spiegel Online

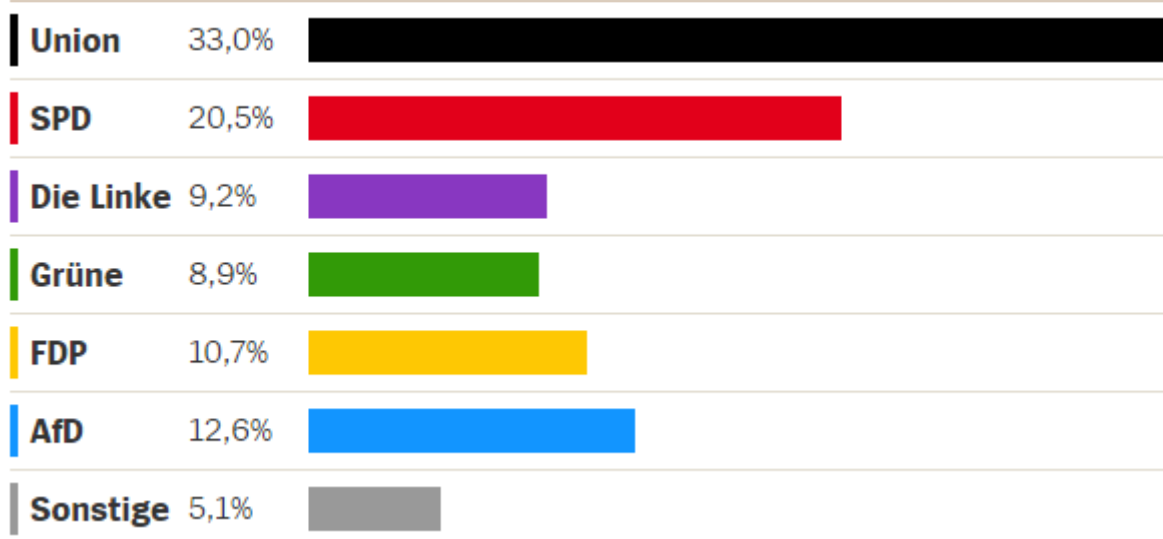
## Actualité franco-allemande

### La France invitée d'honneur de la Foire du livre de Francfort du 11 au 15 octobre 2017

[institutfrancais.com/fr/actualites/la-france-invitee-dhonneur-la-foire-du-livre-de-francfort-2017](http://institutfrancais.com/fr/actualites/la-france-invitee-dhonneur-la-foire-du-livre-de-francfort-2017) (page consultée le 22 octobre 2017)

## Actualité allemande

### Résultat des élections législatives allemandes le 24 septembre 2017



Source : Spiegel Online

Le SPD ne souhaitant pas poursuivre la grande coalition avec la CDU, celle-ci a tenté de former une coalition dite « jamaïque » avec les Verts et le FDP. Celles-ci ayant échoué, il reste 3 solutions : une nouvelle grande coalition CDU/CSU - SPD, la création d'un gouvernement minoritaire par la CDU/CSU ou de nouvelles élections.

## Noël en Allemagne



Hambourg prête pour l'ouverture du marché de Noël

## Recette allemande

### Soupe de grand-mère aux petits pois et aux saucisses

Temps de préparation : 2h15

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 120 minutes

Difficulté : Facile

Ingrédients pour 4 personnes

500 g de petits pois secs

Un peu de beurre

1 gros oignon

1 poireau

1 cèleri

1 grosse carotte

1 l de bouillon de légumes

1 l d'eau

1 feuille de laurier

Thym

Marjolaine

Sel et poivre

1. Couper les légumes en petits cubes. Hacher l'oignon et le faire revenir dans une casserole avec du beurre jusqu'à ce qu'il soit transparent. Ajouter les légumes et laisser mijoter quelques instants. Ajouter les petits pois lavés, puis le bouillon de légumes et l'eau. Bien mélanger. Porter brièvement à ébullition.

2. Ajouter une feuille de laurier, du thym et de la marjolaine. Couvrir et laisser mijoter la soupe pendant environ 2 heures jusqu'à ce que les petits pois soient bien tendres.

3. Retirer la feuille de laurier. Ajouter les saucisses dans la soupe. Mélanger et laisser mijoter encore 5 mn jusqu'à ce que les saucisses soient chaudes.

Assaisonner avec du sel et du poivre.

Comité de rédaction : Kristell Gilbert, Carole Angenot, Thierry Legras