



# La Gazette de Saint Georges

Avril 2021 – N° 11



## Ostern !!!

Das Osterdatum variiert jedes Jahr, da es auf den ersten Sonntag nach dem Vollmond nach dem Frühlingsanfang festgelegt ist. Ostern ist der wichtigste christliche Feiertag, weil es an die Auferstehung Christi erinnert, drei Tage nach seiner Passion am Ende der Fastenzeit am Karfreitag.

In vielen alten und heidnischen Kulturen wird in dieser Zeit dem Licht gehuldigt, der Wiedergeburt der Natur nach dem Winter, die oft durch die Rückkehr oder das Erwachen einer Gottheit symbolisiert wird. In der westeuropäischen Antike überschneiden sich Kulte griechisch-römischen Ursprungs mit keltischem Glauben über die Auferstehung der Natur.

Heutzutage werden am Osterfest drei Symbole gefeiert: das Ei, das Symbol der Keimung, das Lamm mit der Tradition der Lammkeule in Frankreich und in Deutschland, und die Schokolade, die verschenkt und mit Genuss gegessen wird.

Obwohl Ostern in fast allen Ländern zelebriert wird und das Schenken von Schokolade eine weit verbreitete Sitte ist, variiert die Tradition von Land zu Land:

In Deutschland ist es der Osterhase, der Schokoladeneier in die Nester legt, in die die Kinder am Vortag eine Karotte hineingelegt haben.



In Ungarn werden junge Frauen wie schöne Pflanzen „begossen“!



Heutzutage geschieht es eher mit einer Sprühflasche und ein wenig Parfüm. Im Gegenzug bieten sie jungen Männern bemalte Eier an.

In Frankreich bringen Osterglocken Schokoladeneier in die Gärten, nach denen Kinder suchen können.



## Ungarische Wissenschaftlerin im Rampenlicht

Diese ungarische Wissenschaftlerin kam plötzlich aus dem Schatten ins Licht. Sie ist heute in allen Nachrichten, hatte aber einen schwierigen Karrierestart. Niemand glaubte an ihre Arbeit zur Messenger-RNA.



Katalin Kariko, eine Biochemikerin aus Ungarn, steht derzeit im Rampenlicht. Seit Beginn ihrer Tätigkeit arbeitet sie an der Messenger-RNA. Ihre Forschung ist die Grundlage für die Impfstoffe Pfizer-BioNTech und Moderna, die ersten beiden, die entwickelt wurden, und ihr Name wird für einen zukünftigen Nobelpreis zitiert. Katalin Karikos offenes Lächeln und ihr ausgeprägter Akzent wurden zur Hauptsendezeit bei CNN und in der weltweiten Berichterstattung gesehen.

Niemand hätte es geglaubt, nicht einmal sie, die jetzt die Fragen der Reporter aus ihrem bescheidenen Vorstadthaus in Pennsylvania beantwortet. Katalin Kariko wurde vor 66 Jahren am 17. Januar 1955 in Szolnok geboren und wuchs mit ihrer Familie unter bescheidenen Verhältnissen in der kleinen ungarischen Stadt Kisújszállás auf. Der Vater war Metzger. Sie beobachtete ihn bei seiner Arbeit, untersuchte die Tierkadaver und entdeckte dabei ihre Leidenschaft für die Wissenschaft. Sie besuchte das Gymnasium Zsigmond Réformatus, studierte und setzte nach ihrer Promotion ihre Forschungs- und Postdoktorandenstudien am Biologischen Forschungszentrum der Ungarischen Akademie der Wissenschaften (MTA Szegedi Biológiai Központ) in Szeged, ebenfalls in Ungarn, fort. Sie war 23 Jahre alt, aber das Zentrum verfügte nicht über die notwendigen finanziellen Mittel. Deshalb verließ sie 1985 ihr Land mit ihrem Ehemann und ihrer 2-jährigen Tochter. Da es verboten war, den Eisernen Vorhang mit nationalen Währungen zu passieren, versteckte die Familie ihre mageren Ersparnisse in ... dem Teddybären des Kindes, Richtung USA, wo sich die Biochemikerin der renommierten University of Pennsylvania anschloss. Es war Ende der 80er Jahre. Die wissenschaftliche Gemeinschaft schwörte auf die DNA-Forschung, aber was Katalin interessierte, war die RNA, die 1961 entdeckte Boten-Ribonukleinsäure. Sie zielte nicht darauf ab das Genom von Zellen zu ändern, sondern ihnen Anweisungen in Form eines genetischen Codes zu geben, so dass diese Zellen selbst Proteine produzieren, die für unseren Körper wohltuend sind. Forschung, an die niemand glaubte, noch weniger, da sie von einer Frau mit einem starken ausländischen Akzent durchgeführt wurde. Deshalb bekam sie kein Forschungsstipendium und wurde nicht als Professorin tätig. Aber sie hatte den starken Willen weiterzumachen.

1995 wurde sie sogar aus der kardiologischen Abteilung entlassen. Sie arbeitete in einem Keller und erhielt ein dürftiges Gehalt. Katalin Kariko hatte keine „Green Card“, sie brauchte einen Job, um ihr Visum zu erneuern. Sie liebte nach wie vor ihre wissenschaftliche Arbeit und setzte trotz vieler Widrigkeiten ihre Forschungstätigkeit fort. Sie machte eine entscheidende Bekanntschaft, den Immunologen Drew Weissman. 2005 entdeckten beide eine Methode, um die Entzündungsreaktion auf Messenger-RNA zu verhindern, die bis dahin das Immunsystem in Panik versetzt hatte. Dieses Verfahren ebnete den Weg für die Impfstoffe vom Typ Moderna und Pfizer-BioNTech. Das BioNTech-Labor, das diesen Impfstoff mitentwickelt hat, hat auch Katalin Kariko angestellt. Sein Gründer und Eigentümer Ugur Sahin ist bereits Milliardär und ebenfalls ein Einwanderer... aus der Türkei.

## Ostern meiner Kindheit

In meinen Kindheitserinnerungen ist Ostern immer mit der Suche nach den wunderschön gefärbten Eiern verbunden, die vom Osterhasen im Garten versteckt

worden waren. Ich habe sie in einem Körbchen gesammelt und stolz den anderen Kindern gezeigt, um zu vergleichen, wessen Eier am schönsten waren.



Dann wurden sie im Wettbewerb auf einer Wiese möglichst weit gerollt oder von den Mutigen sogar weit geworfen. Waren sie zerbrochen wurden sie schnell gegessen, wenn nicht, wurden sie gegen die der Konkurrenten geklopft, bis sie zerbrachen. Wessen Eier diese Prozedur am längsten überstanden, wurde zum Sieger erklärt. Etwas später erfuhr ich, dass meine Mutter die hartgekochten Eier kunstvoll mit Wiesenkräutern umwickelt hat, in ein feines Tuch band und in einem Sud aus Zwiebelschalen färbte. Nachdem sie Tuch und Kräuter entfernt hatte, wurden die Eier mit einer Speckschwarte eingerieben, damit sie herrlich glänzten. Der Ursprung dieses Brauchs war mir damals nicht bekannt. Ich erfuhr darüber erst sehr viel später. Schon in vorchristlicher, heidnischer Zeit war das Ei ein Symbol für Fruchtbarkeit und den Beginn neuen Lebens. Auch wurde es als Sinnbild der Auferstehung den Toten mit ins Grab gegeben. Dann übernahm die christliche Kirche das Ei als Symbol für die Auferstehung Jesu Christi, die immer zu Ostern gefeiert wird. Aber auch das Lamm ist ein wichtiges Symbol der Christenheit. Es war sowohl ein Zeichen für die Reinheit und Frömmigkeit als auch Opferlamm. Geweihtes Lammfleisch wurde an Ostern als erste Mahlzeit nach der langen Fastenzeit verzehrt, wie auch bemalte Hühnereier. Später, ab dem Mittelalter, wurde das Lamm zunehmend durch den Hasen ersetzt. Vereinfacht dargestellt sind so der Osterhase und die Ostereier zusammengekommen.

Heutzutage ist das alles viel profaner. Kaum sind die Schokoladenweihnachsmänner aufgegessen, springen uns schon die goldenen Osterhasen und die bunten Eier im Supermarkt entgegen. Die Eier sind jetzt in großen Mengen mit Lebensmittelfarben einfarbig oder gemustert eingefärbt. Kaum jemand beherrscht noch die Kunst oder hat die Geduld sie mit Kräutermustern einzufärben wie unsere Mütter. Geworfen werden die Eier auch nicht mehr. Hasen und Eier werden einfach nur noch verzehrt.

Ich esse zwar gelegentlich auch gern Schokolade, aber ehrlich gestanden bevorzuge ich den mit vielen Kräutern, Knoblauch, Rotwein und Cognac geschmorten Hasen oder die saftige Lammkeule in Kräuterkruste. Gern überlasse ich den Vegetariern die Schokoladenhasen und den Veganern die restlichen Kräuter, die übrigens auch die Leibspeise der Hasen und Lämmer sind.



**Winfried**



### **Wiedergeburt der Natur**

Der Monat Mai rückt sehr schnell näher, leider wissen wir jetzt schon, dass wir uns nicht sehen können, zu unserem großen

Bedaubern. Glücklich sind alle, die einen Garten haben, es gibt Beschäftigung. Sämlinge haben angefangen zu keimen, Obstbäume blühen ebenso viele Frühlingsblumen. Die Maiglöckchen zeigen ihre ersten Blüten, sehr früh in diesem Jahr. Das hilft uns, unsere positive Stimmung aufrechtzuerhalten, während wir auf bessere Tage warten.

**André SEMUR**

### **Veranstaltung:**

Die Extrême Cordouan, die erste Langstreckenveranstaltung für verschiedene Wassersportarten und der erste große Wettbewerb der Saison, findet vom 02. bis 04. Juli 2021 zum dritten Mal statt. Im Jahr 2020 nahmen mehr als 250 Sportler daran teil.

An diesem Wochenende werden vom Wind angetriebene Sportler (Windsurfs, Windfoils, Kitefoils, Mothfoils) und Rudersportler (Surfskis - Seekajaks, Pirogen und Ruder) den Cordouan-Leuchtturm ansteuern.

Viele regionale, nationale und europäische Sportler aller Leistungsstufen werden anwesend sein, um an den verschiedenen Rennen teilzunehmen. In diesem Jahr wird das Startdorf mitten auf dem Strand aufgestellt und die Startbereiche versetzt, so dass sie besser in der Achse des Leuchtturms und in einer besseren Windlage positioniert sind.



Der Extreme Cordouan ist die französische Langstrecken-Windsurf-Meisterschaft und wird gleichzeitig Auswahl für das nationale Ocean Racing / Va'a sein. Er dauert 3 volle Tage und beginnt am Freitag mit einer optionalen Trainingsrunde. So können die Teilnehmer die Veranstaltung in vollen Zügen genießen und die Wettbewerbstrecke erkunden.

### **Gastronomie**

Die Charente-Maritime bietet wie alle Regionen Frankreichs viele kulinarische Spezialitäten. Aufgrund der Nähe zum Meer spielen hier Fische, Schalentiere und Krebstiere eine große Rolle. Die Fischauktionen von Royan und La Cotinière auf der Insel Oléron gehören zu den aktivsten in Frankreich. Die Austern von Marennes Oléron werden von vielen Enthusiasten als die besten der Welt angesehen. Neben diesen Meeresfrüchten gibt es viele andere Spezialitäten, die Charentais und ihre Besucher begeistern.

Hier einige Beispiele:

#### **Die „Galette Charentaise“ :**

Früher nur bei besonderen Anlässen verspeist, ist die „Galette Charentaise“ ein traditionelles Gebäck der Region Saintonge geworden. Es unterscheidet sich von seinem Cousin, dem „Broyé“ aus dem Poitou, durch seine weichere Textur. Bestehend aus Mehl, Eiern, Zucker, einer guten Portion Butter (natürlich von Surgères!) und ein wenig Hefe, wird es traditionell mit der typischen Pflanze des Poitevin-Sumpfes, dem Engelwurz, gewürzt: kandierter Engelwurz. Ein purer Genuss!

#### **Die „cagouille“ , ein Schneckengericht, typisch für die Charente-Maritime :**

Das Département Charente-Maritime ist Frankreichs führender Produzent von Zuchtschnecken mit rund zehn Fachbetrieben. Fast alle Schnecken werden in Butter und Knoblauch zubereitet. Aber es ist eine Schande, den Geschmack zu verfälschen. Schnecken passen sehr gut zu Steinpilzen und Foie Gras. Man kann sie auch als Cargolade (Schnecken in ihren Schalen) auf der Glut grillen oder als Schnecken-Crumble zubereiten.

#### **Die Kaisersumpfgarnele :**

Die Kaisersumpfgarnele ist an ihrem Tigermuster zu erkennen und wird von einer Handvoll leidenschaftlicher Austernzüchter gezüchtet. Diese „Fräulein“ sind nachts aktiv und finden im Schlamm der Sümpfe (Marennes, Seudre, Ré und Oléron) traumhafte Lebensbedingungen, um sich optimal zu entwickeln. Es leben nur 4 bis 6 Garnelen pro Quadratmeter, in einigen tropischen Ländern dagegen 100-mal mehr! Man findet sie von Ende Juli bis Ende November auf den Ständen der Fischhändler oder direkt bei den Erzeugern.

#### **Die Bouchot Miesmuschel :**

Aufgrund seiner traditionellen Produktionsmethode ist es das einzige französische Produkt, das das europäische Label für traditionelle garantierte Spezialitäten trägt. Die Bouchot-Muschel wird auf Seilen gezüchtet, die auf Holzpfählen (den Bouchots) gewickelt

sind, die regelmäßig von den Gezeiten bedeckt und freigelegt werden. Diese Züchtungstechnik vermeidet den Kontakt der Muscheln mit sandigem Boden und verleiht ihnen einen hoch geschätzten leicht iodierten Geschmack.

Und jetzt ein typisches Rezept aus der Charente-Maritime:



#### Das « chaudrée »:

Die in diesem Rezept erwähnten Fische können durch andere ersetzt werden, je nach Verfügbarkeit und nach dem Geschmack des Kochs, die Gezeiten müssen dann eventuell angepasst werden.

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Bouquet garni (Petersilie, Thymian, Salbei, Lorbeerblatt zusammengebunden)
- Salz
- Pfeffer
- 50 cl Weißwein
- 1/2 Liter flüssige Sahne
- 1 Stück Butter (250 g)
- 6 Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 500 g Plattfisch (Seezunge, Flunder, Scholle)
- 500 g Tintenfisch
- 300 g kleine Aale
- 500 g Meeräsche

Zubereitung und Kochen:

- Tintenfisch in Streifen schneiden
- Fische in Stücke schneiden
- Zwiebeln und Knoblauch klein schneiden, Butter schmelzen und Zwiebeln, Knoblauch und Tintenfisch 15 Minuten kochen lassen
- den Weißwein hinzufügen, gegebenenfalls Wasser hinzufügen und mit Deckel 20 Minuten kochen lassen
- die Stücke von Meeräsche und Aalen hinzufügen,
- salzen und pfeffern, abdecken und 5 Minuten kochen lassen
- die restlichen Fischstücke hinzufügen
- Deckel entfernen und das Ganze um die Hälfte reduzieren lassen
- Dann die Sahne hinzufügen und weitere 10 Minuten reduzieren lassen.

Mit gedämpften Kartoffeln servieren. Es ist auch möglich, die Kartoffeln im Fischtopf zu garen ( in dem Fall nach Zugabe des Weißweins dazu legen ).

#### Erinnerung...

Philatelist seit langen Jahren aber seit kurzem in Saint Georges ansässig, habe ich nach Briefen, Postkarten, Briefmarken und Frankierungen von Saint Georges de Didonne gesucht. Dabei habe ich eine Entdeckung gemacht, die einen direkten Bezug zum Comité de Jumelage hat, und zwar ein „entier-postal“ (ein vorfrankierter Briefumschlag), der vom Cercle Philatélique de Royan (einem Club, der nicht mehr existiert) veröffentlicht wurde. Diese Marke erinnert an das dritte Partnerschaftstreffen von Saint Georges von Didonne-Gaienhofen im Mai 1986.



Das Bild der Briefmarke 1,80 Franc grün (langsame Beförderung) ist ein Detail eines Gemäldes von Delacroix „die Freiheit führt das Volk“ aus dem Jahr 1830.



Jean FROMENT



Lettre d'information du Comité de Jumelage  
de Saint-Georges de Didonne  
16 B Rue de la Crête,  
17110 – Saint-Georges de Didonne  
06.13.53.15.56 - @ : [jumelagesgdd@outlook.fr](mailto:jumelagesgdd@outlook.fr)



# La Gazette de Saint Georges

Avril 2021 – N° 11



## Pâques !!!

La date de Pâques varie chaque année puisqu'elle est fixée au premier dimanche après la pleine lune qui suit l'équinoxe de printemps. Pâques est la fête chrétienne la plus importante car elle célèbre la résurrection du Christ, trois jours après sa passion commémorée à la fin du carême, le vendredi saint.

Dans de nombreuses cultures antiques et païennes, on fête à cette période la lumière, la renaissance de la nature après l'hiver, ce qui est souvent symbolisé par le retour ou le réveil d'une divinité. Dans l'Europe occidentale de l'antiquité, les cultes d'origine gréco-romaine se superposent aux croyances celtes autour de la résurrection de la nature.

De nos jours, la fête de Pâques donne lieu à des réjouissances autour de trois symboles : l'œuf, symbole de la germination, l'agneau avec la tradition du gigot de Pâques en France et en Allemagne, et le chocolat que l'on offre et que l'on dévore avec gourmandise. Si la fête de Pâques est la même dans tous les pays et qu'offrir des chocolats ce jour-là est une coutume très répandue, la tradition varie selon les pays :

En Allemagne, c'est le lapin de Pâques qui apporte des chocolats dans les nids fabriqués la veille par les enfants avec une carotte dedans.



Actuellement c'est plutôt avec un vaporisateur et un peu de parfum. En échange elles offrent des œufs peints aux jeunes garçons ...

En France, ce sont les cloches de Pâques qui apportent les œufs en chocolat dans les jardins pour que les enfants les cherchent.



## Une scientifique hongroise à l'honneur

Cette scientifique hongroise est passée d'un coup de l'ombre à la lumière. Elle fait aujourd'hui la une de l'actualité mais a connu un début de carrière difficile. Personne ne croyait en ses travaux de l'ARN messager.



En Hongrie, on arrose les jeunes filles comme on arrose les belles plantes !

Katalin Kariko, biochimiste originaire de Hongrie, est actuellement sous le feu des projecteurs. Depuis ses débuts, elle travaille sur l'ARN messager. Ses recherches sont à l'origine des vaccins Pfizer-BioNTech et Moderna, les deux premiers à avoir été mis au point et son nom est cité pour un futur prix Nobel. Le sourire franc et l'accent prononcé de Katalin Kariko ont été vus en prime-time sur CNN et en une des médias du monde entier. Personne ne l'aurait cru, même pas elle, qui répond aujourd'hui aux questions des journalistes, depuis sa modeste maison de banlieue en Pennsylvanie.

Katalin Kariko est née il y a 66 ans, le 17 Janvier 1955 à Szolnok, et a grandi au sein de sa famille dans une petite ville de Hongrie, Kisújszállás. Une famille modeste avec peu de moyens, le papa est boucher. Elle va se découvrir une passion pour la science dans l'examen attentif des carcasses découpées par son père dans l'exercice de ses fonctions. Elle suit les cours au lycée Móricz Zsigmond Réformatus. Après avoir obtenu son doctorat, elle poursuit ses recherches et ses études postdoctorales au Centre de Recherche Biologique de l'Académie Hongroise des Sciences (MTA Szegedi Biológiai Központ) situé à Szeged, toujours en Hongrie. Elle a 23 ans, mais le Centre est démunie et manque de moyens, elle quitte donc son pays en 1985, avec son mari et sa fille de 2 ans. Comme il est interdit de passer le rideau de fer avec des devises nationales, la famille cache ses maigres économies dans... l'ours en peluche de la petite. Direction Philadelphie aux États-Unis où la biochimiste intègre la prestigieuse université de Pennsylvanie.

Nous sommes à la fin des années 80. La communauté scientifique ne jure que par les recherches sur l'ADN mais son truc à elle, c'est l'ARN, l'acide ribonucléique messager, découvert en 1961. Il ne vise pas à modifier le génome des cellules, mais à leur donner un mode d'emploi sous forme de code génétique, afin que ces cellules produisent elles-mêmes des protéines bienfaisantes pour notre corps. Des recherches auxquelles personne ne croit, encore moins quand elles sont menées par une femme au fort accent étranger.

C'est pourquoi elle n'a pas de bourse de recherche et n'est pas titularisée comme professeur. Mais c'est sans compter sur sa volonté de persévérer coûte que coûte dans cette voie. En 1995, elle est même renvoyée du département de cardiologie. Cantonnée dans un sous-sol, elle reçoit un maigre salaire. Katalin Kariko ne dispose pas de la fameuse « green card » de résidente et elle a besoin d'un travail pour renouveler son visa. Néanmoins elle aime ce qu'elle fait et continue ses recherches dans l'adversité. Elle va faire une rencontre décisive.

Katalin Kariko croise le chemin d'un immunologue, Drew Weissman. En 2005, ils découvrent tous deux une méthode pour prévenir la réponse inflammatoire à l'ARN messager, qui affolait jusque-là le système immunitaire. Cette modification ouvre la voie aux vaccins type Moderna et Pfizer-BioNTech. Le laboratoire BioNTech qui a co-conçu ce second vaccin, a d'ailleurs embauché Katalin Kariko. Son fondateur et propriétaire, Ugur Sahin, est d'ores et déjà milliardaire. Il s'agit lui aussi d'un immigré, originaire de Turquie.

## Pâques de mon enfance

Dans mes souvenirs d'enfance, Pâques est toujours associée à la recherche des œufs joliment colorés que le lapin de Pâques avait cachés dans le jardin. Je les ai rassemblés dans un panier et je les ai montrés

fièrement aux autres enfants pour savoir lesquels étaient les plus beaux.



Puis nous les avons fait rouler comme des boules le plus loin possible sur un pré, les plus courageux les ont même lancés. S'ils étaient cassés, ils étaient mangés sur place, sinon ils étaient frappés contre ceux des concurrents jusqu'à ce qu'ils se cassent. Dans ce concours les vainqueurs étaient ceux dont les œufs ont résisté le plus longtemps. Beaucoup plus tard, j'ai découvert que ma mère avait astucieusement enveloppé les œufs durs avec des herbes des prés, les avait attachés dans un tissu fin et les avait colorés dans un bouillon de pelures d'oignon. Après avoir enlevé le chiffon et les herbes, elle frottait les œufs avec une couenne de lard pour les rendre brillants. Je ne connaissais pas l'origine de cette coutume. Je ne l'ai appris que bien plus tard.

A l'époque païenne préchrétienne, l'œuf était un symbole de fécondité et du début de la vie. Il a également été donné aux morts dans la tombe comme symbole de la résurrection. L'église chrétienne a repris l'œuf comme symbole de la résurrection de Jésus-Christ, qui est toujours célébrée à Pâques. L'agneau est aussi un symbole important du christianisme. Il était signe de pureté et de piété et aussi un animal offert en sacrifice. L'agneau consacré était mangé à Pâques comme premier repas après la longue période de Carême, tout comme les œufs de poule peints. Plus tard, à partir du Moyen Âge, l'agneau est de plus en plus remplacé par le lapin. Bref, le lapin de Pâques et les œufs de Pâques se sont trouvés ensemble.

C'est beaucoup plus banal de nos jours. Dès que les pères Noël en chocolat ont été mangés, les lapins de Pâques dorés et les œufs colorés du supermarché nous sautent aux yeux. Les œufs sont maintenant décorés avec des colorants alimentaires, avec une seule couleur ou différents motifs. Presque plus personne ne maîtrise l'art ou n'a la patience de les colorer avec des motifs à base de plantes comme nos mères. Les œufs ne sont plus jetés non plus. Les lapins et les œufs sont simplement mangés.

J'aime parfois manger du chocolat, mais pour être honnête, je préfère le lapin braisé avec beaucoup d'herbes, ail, vin rouge et cognac ou le gigot d'agneau juteux en croûte d'herbes.

Je suis heureux de laisser les lapins en chocolat aux végétariens et aux végétaliens les herbes restantes, qui, d'ailleurs, sont également la nourriture préférée des

lapins et des agneaux



Winfried



### Renaissance de la nature

Le mois de mai approche très vite mais nous savons déjà que nous ne pourrons pas nous voir, à notre grand regret à tous.

Heureux tous ceux qui ont un jardin, il y a de l'occupation. Les semis ont commencé, les arbres fruitiers sont fleuris ainsi que beaucoup de fleurs printanières. Déjà le muguet a ses premières clochettes, très tôt cette année. C'est ce qui nous permet de garder le moral en attendant les jours meilleurs.

André SEMUR

### Évènement :

L'Extrême Cordouan, 1er évènement longue distance multi-supports et 1ère grande compétition de la saison, revient pour sa 3ème édition du 02 au 04 juillet 2021. Plus de 250 sportifs étaient présents en 2020. Pendant ce week-end des sportifs propulsés par le vent (Windsurfs, Windfoils, Kitefoils, Moths à foil) et des sportifs propulsés à la rame (Surfskis – Kayaks de mer, Pirogues et Avirons) iront à la conquête du phare de Cordouan sur des parcours adaptés à chaque support. De nombreux sportifs régionaux, nationaux et européens de tous niveaux seront au rendez-vous pour participer aux différentes courses. Cette année le village est déplacé au centre de la plage, ce qui permet de décaler les zones de départs, pour être plus dans l'axe du Phare de Cordouan avec une meilleure exposition au vent.



L'Extrême Cordouan sera le Championnat de France Longue Distance Windsurf et sélectif national d'Ocean Racing / Va'a.

L'Extrême Cordouan dure 3 jours complets et commence dès le vendredi avec une manche d'entraînement facultative, cela permet aux participants de profiter pleinement de l'événement et de découvrir le plan d'eau.

### Gastronomie

La Charente-Maritime, comme toutes les régions de France, offre de nombreuses spécialités culinaires. Bien entendu, la proximité de l'océan fait que poissons, coquillages et crustacés y prennent une place majeure. Les criées de Royan et de La Cotinière, sur l'île d'Oléron, sont parmi les plus actives de France. Les huîtres de Marennes Oléron sont considérées par beaucoup d'amateurs comme les meilleures du monde. Mais à côté de ces produits marins, bien d'autres recettes font le bonheur des charentais et de leurs visiteurs.

En voici quelques exemples :

#### **La galette charentaise, au bon goût de terroir**

Autrefois dégustée pour les grandes occasions, la Galette Charentaise est un gâteau traditionnel de Saintonge. Elle se différencie de son cousin le broyé du Poitou par sa texture plus moelleuse. Composée de farine, d'œufs, de sucre, d'une bonne dose de beurre (de Surgères bien sûr!), d'un peu de levure, elle est traditionnellement aromatisée avec la plante emblématique du marais poitevin : l'angélique confite. Un pur délice !

#### **La cagouille, typiquement charentaise-maritime**

Le département est le premier producteur de France d'escargots d'élevage, avec une dizaine de professionnels sur son territoire. La quasi-totalité des escargots sont cuisinés au beurre et à l'ail. Mais c'est bien dommage d'en masquer le goût. L'escargot se marie très bien avec le cépe, le foie gras. On peut également faire une cargolade (escargots grillés dans leur coquille) sur les braises ou encore un crumble d'escargots.

#### **La Crevette impériale des marais**

Reconnaissable à sa robe tigrée, la crevette impériale des marais est élevée par une poignée d'ostréiculteurs passionnés. Vivant la nuit, ces demoiselles trouvent dans la vase des marais (Marennes, Seudre, Ré et Oléron) un refuge rêvé et de quoi s'alimenter pour bien grandir. Seulement 4 à 6 crevettes sont introduites au mètre carré, contre 100 fois plus dans les élevages de certains pays tropicaux ! Vous la retrouverez de fin juillet à fin novembre sur les étals des poissonneries ou directement chez les producteurs.

#### **La moule de Bouchot**

Son mode de production traditionnel en fait le seul produit français à porter le label européen *Spécialité Traditionnelle Garantie*. La moule de bouchot est élevée

sur des cordes enroulées sur des pieux en bois (les *bouchots*) régulièrement couverts et découverts par les marées. Cette technique d'élevage préserve les moules du contact avec le sol sableux et leur confère un goût finement iodé très apprécié.

Et maintenant, une recette typiquement charentaise-maritime :



### La chaudière

Notez bien que les poissons mentionnés dans cette recette peuvent être remplacés par d'autres, selon le choix disponible et les goûts du cuisinier, il faudra bien sûr adapter les temps de cuisson en fonction des poissons utilisés.

#### Ingédients pour 4 personnes :

- 1 bouquet garni (persil, thym, sauge, laurier ficelés ensemble)
- Sel
- Poivre
- 50 cl de vin blanc
- 1/2 litre de crème liquide
- 1 plaquette de beurre
- 6 oignons
- 4 gousses d'ail
- 500 g de poissons plats (sole, limande, carrelet au choix)
- 500 g de blancs de seiche
- 300 g de petites anguilles
- 500 g de mulet

#### Préparation et cuisson :

- Découper les blancs de seiches en lamelles.
- Couper les poissons en tronçons
- Émincer les oignons et l'ail, dans une cocotte, faire fondre une plaquette de beurre et confire les oignons, l'ail et la seiche durant 15 minutes.
- Ajouter le vin blanc, compléter d'eau à hauteur si nécessaire et couvrir.
- Laisser cuire 20 minutes
- Mettez les morceaux de mullets et d'anguilles,
- Salez, poivrez, couvrez et laissez cuire 5 minutes,
- Ajoutez les autres morceaux de poissons
- Enlever le couvercle afin de laisser réduire de moitié.
- Ajouter ensuite la crème fraîche et laisser réduire encore 10 minutes.

Servez avec des pommes de terre vapeur. Il est également possible de faire cuire des pommes de terre dans la cocotte (les mettre après avoir versé le vin blanc).

### Souvenir....

Philatéliste depuis de nombreuses années, mais Saint Georgeais depuis peu, je me suis mis à la recherche de lettres, cartes postales, timbres et oblitérations de Saint Georges de Didonne. C'est ainsi que j'ai fait une découverte concernant le Comité de jumelage, un entier postal (timbre-poste imprimé sur un support servant à la correspondance) édité par le Cercle Philatélique de Royan (club aujourd'hui disparu). Ce souvenir commémore la troisième rencontre Saint Georges de Didonne-Gaienhofen de mai 1986.



L'image du timbre de 1,80 Franc vert (tarif lent) est un détail du tableau «La liberté guidant le peuple» de Delacroix peint en 1830.



Jean FROMENT



**Lettre d'information du Comité de Jumelage  
de Saint-Georges de Didonne**  
16 B Rue de la Crête,  
17110 – Saint-Georges de Didonne  
[06.13.53.15.56 - @ : jumelagesgdd@outlook.fr](mailto:06.13.53.15.56 - @ : jumelagesgdd@outlook.fr)