

Un livret de recettes de cuisine franco-allemande

Fouesnant — Le comité de jumelage Fouesnant-Meerbusch vient d'éditer un petit livret de cuisine franco-allemande. Les recettes, locales et familiales, sont présentées dans des versions bilingues.

Le comité de jumelage Fouesnant-Meerbusch vient d'éditer un petit livret de cuisine franco-allemande. Sous le nom de « *À vos fourneaux !* », ce fascicule présente « les recettes préférées du jumelage Fouesnant-Meerbusch ».

« Cette année, malheureusement, nous n'avons pas pu faire les échanges habituels avec nos amis allemands », explique Eric Ligen, président du comité de jumelage. À la place, nous présentons notre premier livre avec texte. »

Tarte aux pommes et knödel de pommes de terre

Le fascicule est tiré à 300 exemplaires, principalement offert aux adhérents du comité. Les exemplaires restants seront proposés à la vente à 10 €. On le retrouvera aussi à la médiathèque de l'Archipel. Le jumelage n'exclut pas de proposer d'autres livrets thématiques dans l'avenir.

Dans *À vos fourneaux*, treize cuisiniers de Fouesnant et de Meerbusch présentent leurs recettes favorites.



Eric Ligen, président du comité de jumelage Fouesnant-Meerbusch aux côtés de Christine Ditière, adhérente à l'origine du projet de livret de cuisine bilingue.

PHOTO: OUEST-FRANCE

On y retrouve des entrées, des plats et, bien sûr, des desserts. La forêt noire chocolatée y côtoie la tarte aux pommes sur fond de gâteau breton. Le knödel de pommes de terre voisine avec la sole à la fondue de poisson.

Toutes les recettes sont présentées en version bilingue. Ce qui a représenté un gros travail de traduction pour Eric Ligen et Ingrid Dressler. « Certains termes techniques de cuisine française n'existent pas en allemand », note Christine Ditière. Il a fallu, par exemple, expliquer en quoi consiste la caramélisation de la viande. »

« Ce projet nous permet aussi de montrer que nous restons actifs malgré tout », conclut Eric Ligen. Nous espérons pouvoir reprendre nos échanges l'année prochaine. En attendant, nous allons organiser une réunion Zoom pour le marché de Noël, à défaut de pouvoir nous y rendre. »

« Ce sont des spécialités locales et familiales », précise Eric Ligen. Ce sont des recettes faites maison. Le livret a reçu le soutien du fonds citoyen Franco-Allemand. »

À l'origine du projet, il y a Christine Ditière et Ingrid Dressler, deux correspondantes du jumelage. « Avec

Ingrid, nous nous connaissons depuis huit ans », raconte Christine Ditière. On se reçoit l'une et l'autre plusieurs fois par an de chaque côté de la frontière. Nous nous échangeons des recettes personnelles depuis tout ce temps et ça nous a donné l'idée de ce livret. »