

Des spécialités allemandes proposées au marché de Noël de Fouesnant

Le comité de jumelage de Fouesnant tiendra au marché de Noël un stand achalandé avec des produits allemands.



Ingrid Dressle, bénévole du comité de jumelage de Meerbusch. (Éric Ligen)

Le marché de Noël, qui ouvre ses portes ce vendredi 8 décembre, va fédérer comme à l'accoutumée de nombreuses associations. Un chalet leur sera réservé pour proposer aux visiteurs un petit espace de réconfort. En breton, une buvette. Le samedi 16 et le dimanche 17, le jumelage Fouesnant-Meerbusch sera sur le pont. « C'est un rendez-vous désormais bien ancré dans les activités du jumelage. Outre les retrouvailles de l'équipe de bénévoles, c'est aussi un moment privilégié pour présenter les nombreux échanges qui existent entre les deux villes depuis 55 ans ».

Afin de préparer l'évènement, le président du comité de jumelage, Éric Ligen, et ses amis bénévoles mettent aujourd'hui le cap outre-Rhin pour approvisionner leur chalet en spécialités allemandes. « On va tenir un stand avec les spécialités d'Allemagne, car c'est représentatif du jumelage. Bien sûr, on va en profiter pour rester là-bas quelques jours et visiter quelques marchés de Noël », explique le Fouesnantais.

Stollens, biscuits et bières ambrées

« On tient un petit stand sur le marché de la Saint-Nicolas à Lank, où on fait la promotion de Fouesnant avec dégustation de cidre et de galettes ». Parmi les spécialités, Éric Ligen entend notamment ramener des Stollens fourrés à la pâte d'amande confectionnés spécialement par la boulangerie Puppe de Meerbusch, une grande variété de biscuits et chocolats de Noël, en sachets ou en boîtes décorées. Bien sûr l'incontournable Altbier, la bière ambrée de Düsseldorf, à déguster avec modération. « Et enfin pour préparer vos fêtes, les livres de recettes franco-allemandes de Noël édités par le comité de jumelage. Sans oublier les biscuits de Noël confectionnés par les bénévoles de Meerbusch ».