



LE LANDFORDIEN GAZETTE DU JUMELAGE N°2



Edito

CHERS AMIS et ADHERENTS,

Je vous présente avec tout le Conseil d'Administration, tous nos VOEUX DE BONHEUR, JOIE, SERENITE, et surtout UNE BONNE SANTÉ 2022. Nous avons besoin d'optimisme pour cette nouvelle année, vu la conjoncture sanitaire ! Le comité de jumelage espère vous revoir tous lors de notre assemblée générale 2022 qui se tiendra LE SAMEDI 26 FÉVRIER car ce sont des moments de convivialité qu'il nous faut privilégier. Nous espérons que nous pourrons, nous retrouver prochainement avec nos amis de BIDEFORD. DES PROJETS D'ÉCHANGES SONT EN COURS. Nous vous en ferons part prochainement. PRENEZ BIEN SOIN DE VOUS !

Corinne Duclas
Présidente



Coates Clifford

C'est avec tristesse et émotion que le comité de jumelage a appris le décès de M. Clifford Coates, ancien Maire de Bideford quelques jours avant son 97ème anniversaire. Il fut à l'origine du jumelage et signataire, en 1977, avec M. Yves Queguiner, de la 1ère charte officialisant les relations entre Bideford et Landivisiau. D'une grande gentillesse, maîtrisant le français, et défenseur des échanges depuis 1976, il laissera l'image d'une pièce maîtresse de l'association. Médaillé de la ville de Landivisiau et officier de la légion d'honneur dû à sa participation du débarquement en juin 1944.



LES FONDATEURS DES JUMELAGES :

M. et Mme COATES Maire de Bideford - M. et Mme Queguiner Maire de Landivisiau - M. et Mme HANK Maire de Bad Sooden Allendorf

L'assemblée générale 2022

L'assemblée générale se tiendra à la salle Lyautey le samedi 26 février à 18h00, date confirmée par Mme Claisse, qui sera présente. Conformément aux décisions gouvernementales actuelles, et vue la situation sanitaire, il ne sera sans doute pas autorisé de consommer des boissons et d'envisager un buffet. Cela bien sûr pourrait changer si la situation pandémique le permettait et toujours selon les décisions nationales et locales.

HAPPY
NEW YEAR
2022

Vide Grenier

La situation risquant d'être la même au mois de mars, il a été décidé de reporter le vide grenier au dimanche 22 MAI. La salle de Kervanous et la salle de ping pong ont été réservées, et le nécessaire fait auprès des personnes ayant déjà réservé des tables ainsi qu'auprès des magazines de brocantes.

Echanges 2022

La Mairie de Bideford, dans une lettre relative au décès de M Coates, a clairement exprimé son souhait de fêter le 45e anniversaire du jumelage fin août et d'apporter son soutien au comité anglais. Décision a été prise de faire le voyage le dernier W.E. du mois d'août (du vendredi 26 au lundi soir 29 avec arrivée mardi matin 8 H à Roscoff). Carol Bertie Présidente, informée, a confirmé par mail que nos jumeaux seraient heureux de nous recevoir. La Brittany Ferries, contactée par Jacqueline, a indiqué que l'aller du 29 ne pouvait se faire qu'en passagers individuels, la vente étant fermée aux groupes pour raisons économiques. Par ailleurs, l'assurance annulation couvre les risques habituels en cas de voyage : c'est-à-dire remboursement individuel en cas de maladie, accident, décès etc.. Si pour une raison ou une autre nous ou nos jumeaux décidions d'annuler le voyage, il n'y aurait pas de remboursement. Seule, une décision gouvernementale pourrait justifier un avoir ou un remboursement. Un sondage est à réaliser pour connaître les intentions des adhérents et effectuer une réservation au plus près de la réalité.

Un peu d'humour

Blague anglaise :

A dad starts cooking for dinner, and his choice is a main plate with deer. His 2 children 8 and 6, Helen and David, are with him in the kitchen, but he don't want they know what they 'll eat. So, when Helen ask her dad «what's that meat», he answer «Well, you 'll guess easily because Mam called me like this every day !!» And the little girl shouts her brother «HEY, don't we eat that...IT'S AN ASSHOLE»
In english, they pronounce «deer» same as «dear»
«En anglais «deer» et «dear» ont quasiment le même son.

Blague française :

Quand on est trop gentil , on finit par se faire bouffer.
C'est le syndrome des...Gens bons...



Steamed Salmon with soy & sesame dressing

A great healthy recipe. Do your chopping and mixing in advance, then put the salmon on to steam while you're having the soup.

Green tea noodles are available from ethnic supermarkets.

Preparation time : 10 minutes

Cooking time : 10 minutes

Serves 6

6 x 150g (5oz) skinless salmon fillets

5 cm (2in) piece fresh root ginger, peeled and finely chopped

1 bunch spring onions, finely sliced including the green part

2 tbsp tamari or lightsoy sauce

100ml (4fl oz) sesame oil

1 tbsp rice wine vinegar

1 x 250g pkt green tea noodles (or use soba noodles if you can't get hold of any)

25g (1oz) sesame seeds, toasted

You will need

a flower petal steamer (or similar)

1 take your largest pan and pour a couple of inches of boiling water into it. Place a flower petal steamer in the pan. Sprinkle the salmon with the ginger and spring onions. Place soy sauce, sesame oil and rice wine vinegar in a small saucepan to warm through. Fill a large pan of boiling, salted water ready to cook the noodles.

2 Place the salmon in the steamer, cover with a lid and cook for approximately 6 minutes. When the salmon has been cooking for a couple of minutes, cook the noodles, carefully following the pack instructions. Warm the soy and sesame dressing over a low heat ; you do not want it to boil, just warm through. When the noodles are cooked, drain immediately and place on a platter or divide among 6 warm plates, place the salmon on top and spoon dressing over each portion. Garnish with the toasted sesame seeds and serve immediately.

