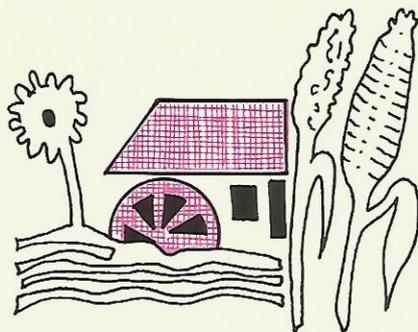


# TWIN INFO

MAULE - CARNOUSTIE



COMITE DE JUMELAGE



DE MAULE ET DE LA VALLEE DE LA MAULIDRE

## Le mot du Président

*Chers amis,*

*Vous êtes nombreux, membres ou sympathisants, certains depuis un an ou deux, d'autres depuis le début il y a cinq ans, à souhaiter plus d'information sur nos activités, sur notre ville jumelle, Carnoustie, ou bien, sur l'Ecosse.*

*Avec Twin Info, c'est aujourd'hui chose faite.*

*Félicitons toute l'équipe de rédaction qui travaille sur sa maquette et son contenu depuis plusieurs mois.*

*Twin Info, vous le découvrirez au fil des pages, est la revue de prestige de notre Comité. Sa parution sera plus rare que Twin Flash, son petit frère, destiné à vous tenir régulièrement au courant de la vie interne de notre association.*

*Le jumelage avec Carnoustie atteint déjà sa troisième année. Un certain nombre d'entre vous se sont rendus en Ecosse et y sont même retournés. Les échanges entre familles continuent de se développer, c'est le signe d'une amitié qui s'approfondit.*

*Au printemps, Maule envahit une nouvelle fois Carnoustie. Tout d'abord, pendant les vacances, 80 personnes (25 enfants) partent s'y reposer une semaine, elles seront suivies de près par deux classes du collège de la Mauldre. C'est la preuve que ce jumelage intéresse...*

*Twin Info existe parce qu'il est nécessaire de communiquer entre nous comme avec nos amis d'Outre-Manche. Mais surtout, que vous soyez membres anciens ou nouveaux du Comité de jumelage ou seulement sympathisants actifs, c'est grâce à vous que ce jumelage progresse. Votre concours à nos activités est essentiel pour l'améliorer. N'hésitez surtout pas à nous faire part de vos remarques et de vos suggestions.*

*Merci à Tous    Avril 1994*

*Alexandre REZETTE  
Président fondateur du Comité  
de Jumelage.*

# TWIN INFO

MAULE - CARNOUSTIE

N° 1

avril 1994

## SOMMAIRE

Le mot du Président	page 1
Éditorial	page 3
The flower of Scotland	page 4
Le whisky	page 5
Symboles et traditions	page 8
Robert Burns	page 9
Notes de voyage	page 10
Art de vivre & way of life	page 12
Cheeses ... !	page 14
Le coin cuisine	page 15
Mots croisés	page 16
Jamais le dimanche	page 17
1993 : Jumelage an II	page 18
Le Conseil d'administration	page 20

Ont participé à ce numéro de *Twin-Info* : Philippe Allemand, François Cadic, Odette Cosyns, Philippe Deloulay, Jean Mazoyer, Micheline Merscher, Francis Pech, Jean-Louis Pichon, Jean-Claude Saboureau, Françoise Svensson, ainsi que A. Allemand et les élèves de Madame Rouvrais.

## ÉDITORIAL

Toute naissance a l'attrait mystérieux de l'imprévisible !

Comment ne pas s'interroger devant ce "tout-petit" dont les premiers balbutiements sont autant de promesses, et comment ne pas s'émerveiller devant l'éventail infini de ses possibles ?

Qui est donc celui qui vient de naître au sein du Comité de jumelage de Maule et de la vallée de la Mauldre ? Il s'appelle **Twin Info**. Bulletin ? Revue ? Journal ou lettre ouverte ? Réponse : les quatre à la fois !

Prétentieux ce **Twin Info** me direz-vous ! Guère, car son nom l'indique, il se destine à des fonctions multiples.

En effet, **Info** est un raccourci pour *information*, (qui en anglais signifie renseignements, connaissances), ou pour *informative* (instructif), ou encore *to inform* (mettre au courant de ce qui se passe). **Twin** vous est sans doute devenu familier au cours des derniers mois avec la signature du jumelage (twinning) en mai et octobre 1992 (ces dates figurent au verso de la couverture) avec Carnoustie, notre sœur jumelle (twin town). Alors concluez vous-mêmes !

Par **Twin Info** vous apprendrez tout ce qui concerne le jumelage, le Comité de jumelage, le travail effectué ici et là-bas pour le rapprochement des deux communautés, les relations entretenues entre leurs habitants, les actions menées de concert par les deux villes. **Twin Info** se veut éclectique, ouvert et accessible à tous. Il vise à traiter des sujets les plus divers en rapport avec l'Écosse, ses coutumes, ses traditions, son art de vivre, ses légendes, sa littérature ou sa musique, et ce afin d'éveiller la curiosité de ses lecteurs, de leur donner l'impérieuse envie d'en savoir plus encore sur ces régions du Nord et leurs habitants si chaleureux, voire de s'y rendre eux-mêmes pour en faire personnellement l'expérience ! **Twin Info** entend bien refléter les opinions les plus diverses et se faire l'écho des impressions, des réflexions de tous les acteurs du jumelage, dont l'expérience ou les connaissances peuvent offrir un éclairage nouveau sur la culture écossaise.

Mais il veut également vous plaire ! Pour vous il s'est paré d'un bel habit aux couleurs douces et attrayantes. Avez-vous remarqué cette teinte chardon en fleur ici et là sur sa jaquette ? Et le chardon, le voyez-vous ? Regardez bien la couverture que vous tenez à bout de bras devant vous. **Twin Info** en est la fleur, les deux épis de blé, le corps. Il ne vous reste plus qu'à imaginer une ligne virtuelle du T à la pointe de l'épi de gauche, une autre du O à la pointe de l'épi de droite. Voilà, vous y êtes ! Il est là !

**Twin Info** se veut aussi joyeux et entraînant, sur un air de cornemuse, ça va de soi, pour vous emmener allègrement au fil de ses pages.

De notre vallée il a la douceur, des champs de blé la vigueur, de l'eau de la Mauldre la fraîcheur.

Ce "tout-petit" qui nous est né, j'ose espérer que vous l'aimerez !

Micheline MERSCHER  
Présidente de 1991 à 1993

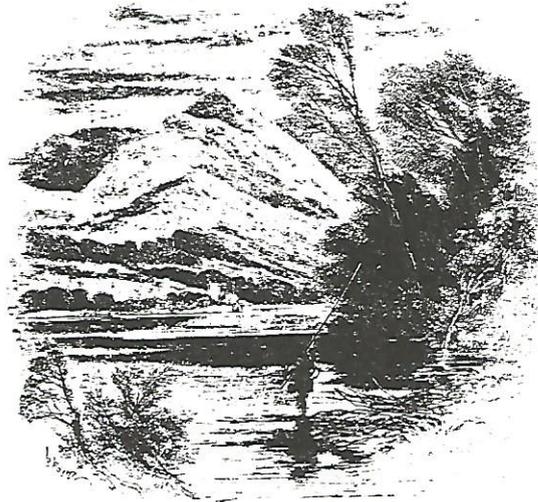
## THE FLOWER OF SCOTLAND

O flower of Scot — land — when will we see —  
 — your like a — gain — that fought and died  
 for — your wee bit hill — and glen and stood a —  
 gainst him — proud Ed — ward's ar — my — and  
 sent him home — ward — tae think a — gain —

II  
 The hills are bare now,  
 And autumn leaves lie thick and still,  
 O'er land that is lost now,  
 Which those so dearly held.

III  
 Those days are passed now,  
 And in the past they must remain,  
 But we can still rise now  
 And be the nation again.

Roy Williamson



Now Spring has Clad

## LA FLEUR D'ECOSSE

Oh, fleur d'Ecosse!  
 Quand reverra-t-on ton Pareil  
 Qui s'est battu, et mourut  
 Pour ce tout petit bout de colline et de vallon  
 Et s'est dressé contre l'arrogante armée d'Edward  
 Et l'a renvoyée dans son pays pour réfléchir.

Aujourd'hui, les collines sont dénudées,  
 Et les feuilles d'automne s'étendent, épais tapis silencieux,  
 Sur des terres aujourd'hui perdues,  
 Que d'aucun ont tenues contre l'attaquant, au prix de leur vie.

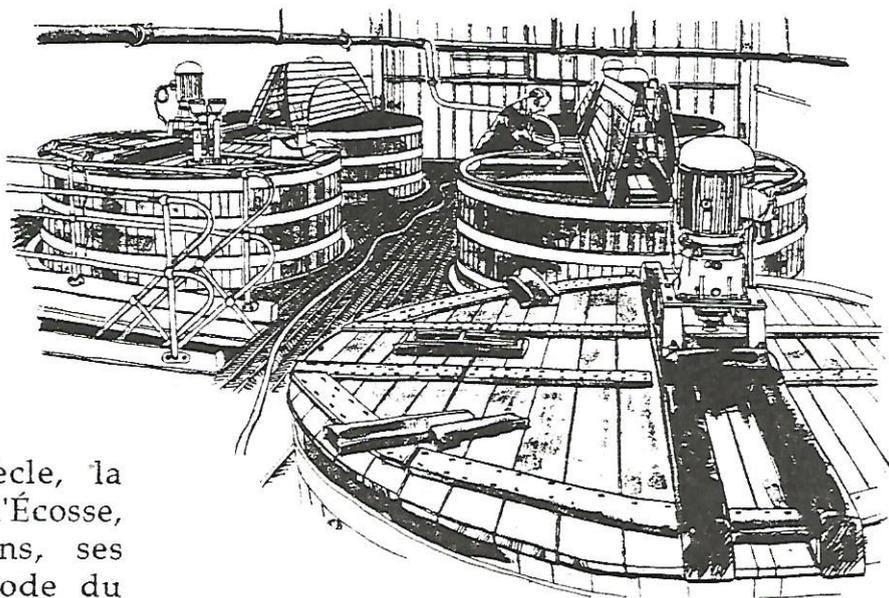
Ces jours sont loin à présent,  
 Et au passé ils appartiennent,  
 Mais nous pouvons encore nous soulever  
 Et redevenir une nation.

Apprenez à mieux connaître

## LE WHISKY

et consommez avec modération

Le whisky est une eau-de-vie de grain provenant principalement d'Écosse ou du Canada, mais aussi du Japon. Le whisky écossais est nécessairement dénommé "scotch whisky". Le mot "whiskey" est réservé aux produits venant d'Irlande et des États-Unis.



Au XIX<sup>ème</sup> siècle, la reine Victoria séduite par l'Écosse, ses paysages, ses tartans, ses cornemuses, lança la mode du whisky.

Durant la guerre, les producteurs écossais ont développé leurs exportations vers les États-Unis, en effet comme il faut des années pour amener le whisky à maturation, il ne fallait pas réduire la production, de peur de provoquer des ruptures dans les stocks.

### CAMERON'S KICK

1/3 de Highland Park  
1/3 de whisky irlandais  
1/6 de jus de citron  
1/6 de sirop d'orgeat

Mixer et verser dans un verre à cocktail en filtrant.

### DEWAR'S

3/5 de Highland Park  
2/5 de vin au gingembre

Du nom du Dr James Dewar de St Margaret's Hope, South Ronaldsay qui visitait ses clients, dans son groupe d'îles, par de fortes tempêtes et sur des mers déchainées et qui, au retour, se concoctait cette boisson en guise de cordial.

Certes, il existe de nombreux whiskies différents par leur couleur, leur parfum ou leur goût, la base de fabrication est toujours la même : il faut douze jours pour faire le whisky aux quatre opérations principales : **maltage, brassage, fermentation et distillation**, à cela on ajoutera le **vieillissement** qui sera d'au moins trois ans.

Le whisky ne peut pas être fabriqué n'importe où, en effet la qualité de l'eau utilisée pour le brassage est très importante, c'est pourquoi les nouvelles distilleries ne s'installent-elles que là où existe de l'eau de qualité en grande quantité. Certains prennent l'eau dans des puits, d'autres captent une source ou prélèvent l'eau de torrents de montagne ou de rivières.

L'eau douce légèrement tourbée est réservée aux whiskies lourds d'Islay ou de Campbeltown, les eaux plus dures sont appropriées aux whiskies légers.

L'Écosse comprend quatre grandes régions productrices de whisky :

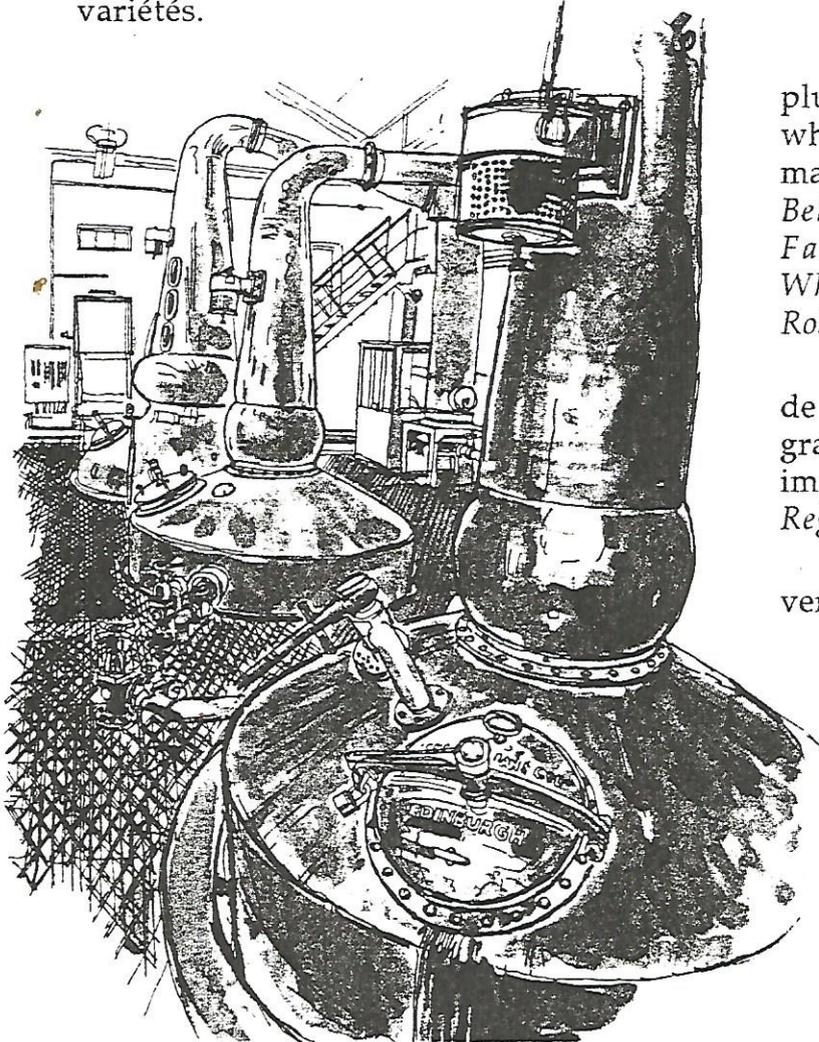
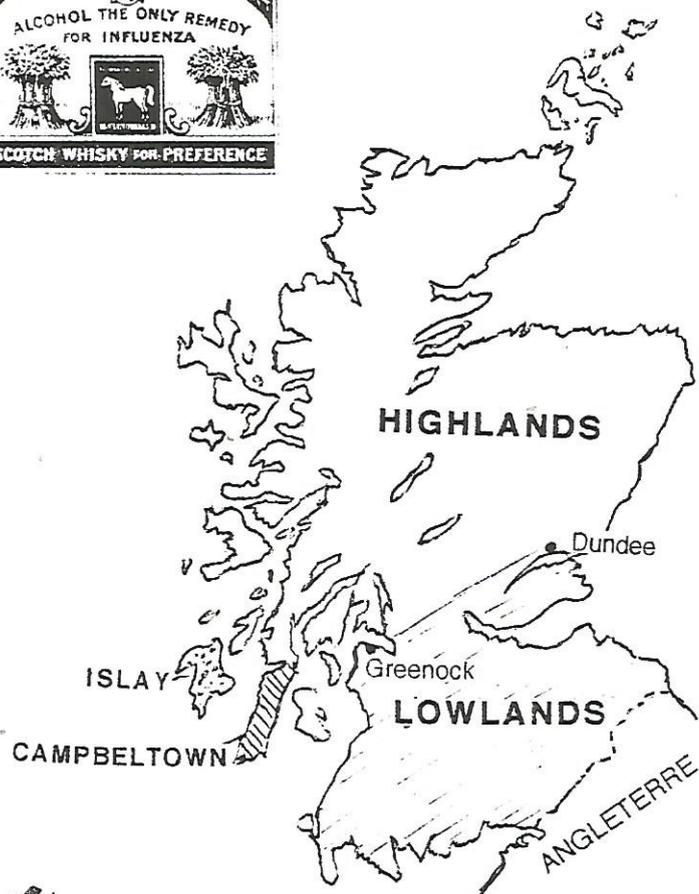
Highlands, au nord de la ligne Dundee - Greenock,

Lowlands, au sud de la ligne Dundee - Greenock,

Islay, l'île d'Islay produit les malts les plus tourbés et iodés,

Campbeltown, péninsule Sud-Ouest de l'Écosse, c'est la région la plus pauvre, la plupart des distilleries sont actuellement fermées.

Ces quatre régions produisent des "single malt", mais que signifient donc les termes de : blend, malt, pure malt, etc ? C'est ce que nous allons maintenant découvrir ainsi que quelques marques de whisky pour chacune de ces variétés.



Blend : association de plusieurs whiskies de malt avec du whisky de grain le plus souvent de maïs. Dans ce groupe nous trouvons les *Bell's, Black and White, Clan Campbell, Famous Grouse, Haig, J & B, White Horse, Johny Walker red label, Rob Roy.*

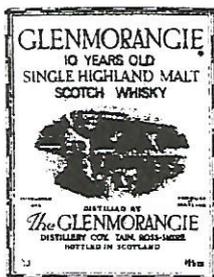
Les blends de luxe : mélange de whiskies de malt avec du whisky de grain, mais avec une proportion plus importante de vieux malts : *Chivas-Regal, Clan Campbell 12 years de luxe.*

Malt whisky : whisky provenant exclusivement d'orge malté.

Pure malt : whisky de malt sans adjonction de whisky de grain, c'est un mélange de plusieurs whiskies d'orge malté.

Single malt : whisky provenant de l'orge malté d'une seule distillerie, par exemple :

*Auchentosan* (Lowlands), *Glengarioch* (Highlands), *Campbeltown*, *Bowmore* (Islay) sont des single malt de chacune des quatre régions productrices d'Écosse.



On peut encore citer les *Glenkinchie* (Lowlands), *Dalwhinnie* (Highlands), *Oban* (Highlands), *Lagauulin* (Islay), *Aberlour* (Highlands), *Balvenie* (Highlands), *Bladnoch* (Lowlands), *Dalmore* (Highlands), *Glen Deveron* (Highlands), *Glenlivet* (Highlands), *Glenmorangie* (Highlands), *Glenfiddich* (Highlands), *Glen Moray* (Highlands), *Knockaudo* (Highlands), *Springbank* (Campbeltown), *Tomintoul* (Highlands), *Laphroaig* (Islay).

Blended whiskeys : mélanges américains ou irlandais.

Rye whiskey : whisky canadien ou américain dont le moût contient au moins 51% de seigle, plus corsé que le bourbon.

Les *Bushmills Malt*, *Jameson*, *Paddy*, *Black Bush*, sont des whiskeys irlandais.

Le *Canadian Club*, *Crown Royal*, sont des blends canadiens.

Le *Jack Daniel's*, *George Dickel* sont des whiskeys américains.

*Heaven Hill*, *Jim Beam*, *Wild Turkey* sont classés dans les bourbons.

Notons aussi l'existence des whiskies japonais : *Karuizawa*, *Yamazaki*, *Suntory* ou *Kirin Seagram*.

Dans un autre article, nous aborderons les différentes étapes de la fabrication du whisky.



#### RURAL LIQUEUR

- 1 bouteille de cidre
- 1 bouteille de sirop d'églantine
- 1 tasse de whisky
- 180 g de sucre

Mélanger tous les ingrédients. Bien remuer jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Mettre en bouteille et laisser reposer 3 semaines avant de consommer.



#### ATHOLE BROSE

- 1 tasse 1/2 de crème fraîche
- 1 tasse de gruau d'avoine légèrement grillé
- 1/2 tasse de miel de bruyère
- 2 verres à vin de Highland Park (whisky)

Battre la crème jusqu'à ce qu'elle soit mousseuse. Incorporer le gruau, puis le miel. Juste avant de servir, ajouter le whisky.

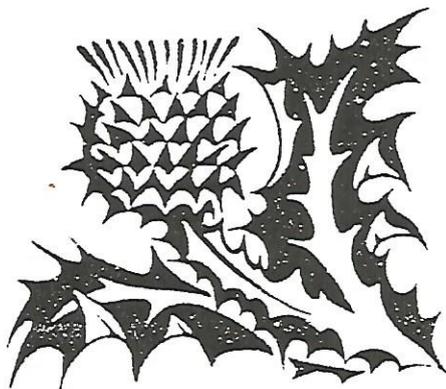
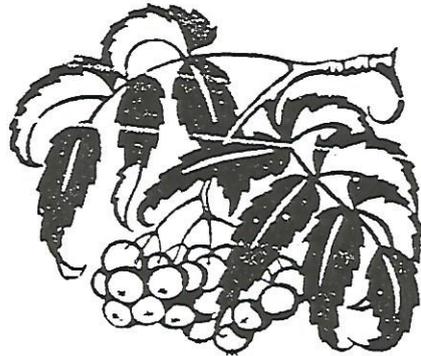


## SYMBOLES ET TRADITIONS



Et enchevêtrement décoratif à têtes d'oiseaux est un exemple d'art celtique utilisé sur les bijoux, les armes, les articles funéraires, les ouvrages en pierre (surtout les croix sculptées) et les illustrations manuscrites. Le modèle présenté ici provient du Livre de Kells, et évoque la relation de l'histoire écossaise avec l'Irlande. Ce grand évangélaire date environ du XVIII<sup>ème</sup> siècle ; il a peut-être été réalisé à Iona, berceau du christianisme écossais, ou à Kells en Irlande.

Le sorbier (roman wood) est apprécié non seulement pour ses propriétés curatives, mais aussi pour son pouvoir de protéger la maison contre les sorcières et les maléfices. Ainsi, au temps jadis, la poutre maîtresse de la cheminée était souvent faite de ce bois "porte-bonheur", et un sorbier était planté devant la porte pour garder la maison.



En botanique on se demande souvent à quelle espèce appartient le chardon écossais. La tradition raconte qu'autrefois, un groupe d'Écossais qui campait, fut alerté de la présence d'une troupe de danois effectuant un raid de nuit, par les cris de l'un d'entre eux : pieds nus, il avait marché sur un chardon dans l'obscurité ! C'est pourquoi le chardon devint le symbole de l'Écosse.

## Pour faire connaissance avec ce poète écossais nommé

# Robert Burns

Barde de l'Écosse, Robert Burns en est aussi l'âme.

Il est difficile à un étranger de pénétrer une œuvre singulière, multiple, puisée à même la vie quotidienne, la plus humble, enrichie de croyances populaires, intraduisible pour être en grande partie écrite en dialecte écossais.

On y trouve de tout : des chansons à boire et de mordantes satires, de la truculence et du patriotisme, de l'audace, de la drôlerie et beaucoup de tendresse. Dans ses ballades, fréquemment inspirées par de vieux refrains écossais, souvent pleines de verve et de malice, passe toujours un souffle léger.

Il était fils d'un jardinier, né dans une chaumière près de Ayr et apprit à lire à l'école de son village. Tout en aidant son père aux travaux de la terre, Robert Burns dévora tout ce qui lui tombait sous la main. Il est, dit-il, "devenu poète à la charrue, comme Élie est devenu prophète".

Tout jeune il est partout le bienvenu, aux veillées, dans les cabarets. Il a une mauvaise réputation auprès des gens sérieux et envisage de s'exiler.

Il accepte un poste à la Jamaïque et pour avoir l'argent du voyage, réunit en 1786 une centaine de ses chansons dans un livre édité par un de ses amis imprimeur à Kilmarnock. Cette première édition, de 600 exemplaires, s'enlève en quelques jours.

Ce succès foudroyant autant qu'inattendu vaut au jeune poète paysan d'être invité à Édimbourg. Ces années passées là-bas sont brillantes et dissipées.

Accueilli dans les plus grandes familles, il écrit dans les "pubs" et est mis à l'index par les puritains dont il dénonce l'hypocrisie.

Maintenant qu'il gagne sa vie avec sa plume, il revient chez lui où il se marie et

achète une ferme pour se lancer dans la culture et l'élevage. Il s'y ruine.

Il est obligé d'accepter un poste de fonctionnaire : inspecteur des douanes à Kippfoord où le règlement l'ennuie, aussi il est vite muté dans un poste subalterne à Dumfries, au cœur de la province.

La santé de Burns, toujours délicate, a été éprouvée par ses excès de boisson et les tâches trop rudes de la ferme.

Sa situation financière serait bonne s'il n'avait des générosités disproportionnées avec ses revenus.

C'est ainsi qu'il prend à sa charge la sépulture de Robert Ferguson, un poète qu'il a admiré à Édimbourg. La maladie ne freine ni son ardeur au travail ni ses élans parfois imprudents.

Il passe ses nuits à écrire fiévreusement dans son petit bureau de Mill'street. Partisan de la Révolution française, il chante le "Ça ira" dans une manifestation au Royal Theater.

Pendant l'été 1786, son état s'aggrave. Il meurt le 21 juillet, en laissant une situation financière précaire.

Les éditions renouvelées de ses poèmes assure une bonne aisance à sa famille.

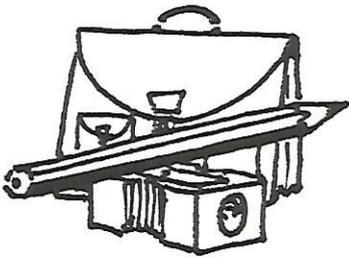
Le prestige de Burns grandit encore après sa mort. Ses ballades sont sur toutes les lèvres. L'anniversaire de sa naissance le 25 janvier "la nuit de Burns" devient une sorte de fête nationale.

On la célèbre en mangeant le "haggis", le festin écossais par excellence, largement arrosé.

Et l'on reprend en chœur la chanson qui l'a rendu célèbre dans le monde entier, empreinte d'une chaude amitié et d'une poignante mélancolie "Auld lang Syne", "Ce n'est qu'un au revoir, mes frères ..."

*Les élèves de Madame Rouvrais - mai 1993*





## Séjour en Ecosse du 2 au 12 Juillet 99

2<sup>nd</sup> July

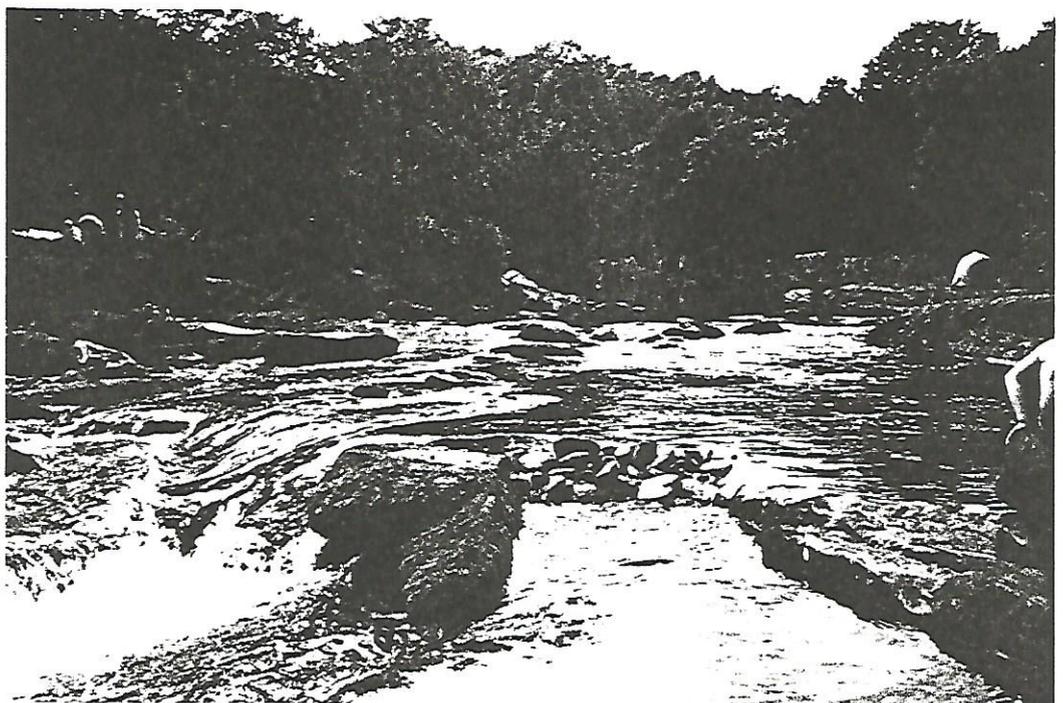
The fly in the plane was very good. I arrived at 2 o'clock. Mr Whyte came to get me at the airport of Edinburgh with his 3 daughters: Seanne, Gemma and Rebecca. We arrived to their house in Carnoustie and I saw Cathie Whyte. We were going for a walk around Carnoustie. After we have eating Sabagme for tea.

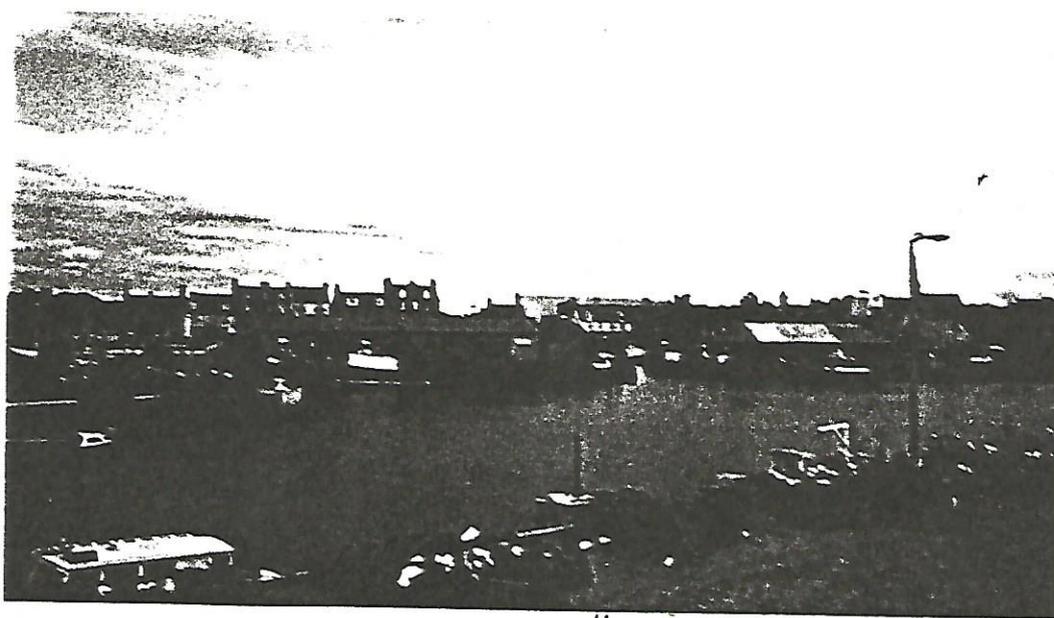
3<sup>rd</sup> July

We are going to the swimming pool in the morning at Arbroath (a town near Carnoustie) There is an harbour where the fresh fish is brought. In we bought peppered mackerel.

4<sup>th</sup> July

Today we started early! First up to Dundee to the orthodontist for Seanne and Gemma - we took some photos of the two bridges. Quick trip around the shops. I came home in time to see the Gala. Rebecca was in the parade. The theme was America for the 4<sup>th</sup> of July. We finished the day with a barbecue. For my punch I had a forer bride: it's mince and onions in a pasticcade.





5<sup>th</sup> July

I went with Gomma, Leanne and Rebecca to take photos. In the afternoon we went to Henkie park with their cousins, auntie and their gran. After that we to pick strawberries but we went too ready and we didn't get any.

6<sup>th</sup> July

We went shopping in Carmouctie. After we went in Dundee to the swimming pool with water - shuts.

7<sup>th</sup> July

We went to Glamis Castel after to Edzell (I've swim in the river) We went after to the whisky distilary.

8<sup>th</sup> July

Quiet day at home

9<sup>th</sup> July

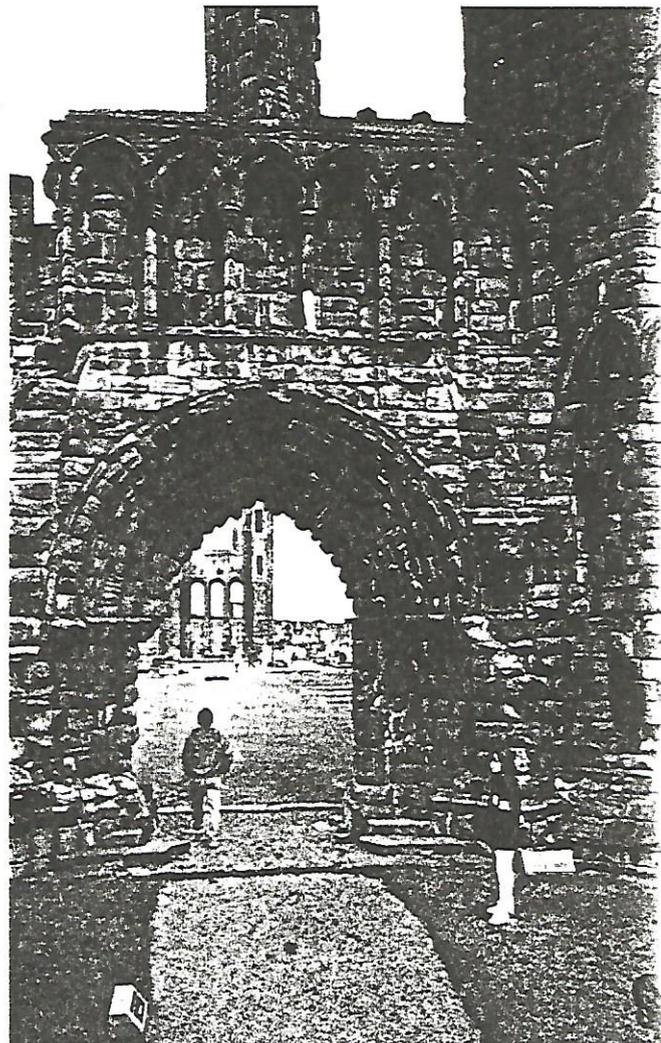
We went swimming to Dundee. For the tea we have some scotch pan - cake, some english bane. We to the beach over the rocks with the bike.

10<sup>th</sup> July

We went shopping to Dundee.

11<sup>th</sup> July

We have visited St Andrew castle and Gathe-drae



## ART DE VIVRE ... AND WAY OF LIFE :



J' ai passé trois semaines en juin dans la famille Cassier à Aulnay, je me suis trouvé immergé dans la vie quotidienne outre-Manche. Ce séjour, ainsi que deux séjours ultérieurs dans les Yvelines cette année, m'ont

fourni une expérience inestimable pour mes études de la langue française et la possibilité unique de pénétrer les différences qui séparent art de vivre à l'écossaise et art de vivre à la française. Ces différences, je les ai perçues à chacun de mes séjours.

A mon sens, ce qui différencie essentiellement les arts de vivre écossais et français doit être cette attitude unique qu'ont les Français de se montrer "relax" en toute occasion. En Ecosse, "pays du kilt et du whisky"\* , les gens semblent continuellement se plaindre de tout et de rien. Ce ne sont que jérémiades à propos de travail stressant, de problèmes financiers, d'ennuis familiaux ou même du temps. En France au contraire, je n'ai jamais entendu quiconque ronchonner pour des brouilles. Nul problème

ne semble jamais insurmontable au français..Quand en Ecosse les gens pleurnichent pour le moindre objet cassé, lès français écartent tout simplement de telles peccadilles d'un rassurant "Ce n'est pas grave!"\*.

Certains vous diront que la vie française est menée à un rythme bien plus lent que la nôtre en Ecosse. Voilà

qui n'est pas entièrement vrai car, j'en ai fait l'expérience, les Maulois se lèvent très tôt le matin pour partir travailler et ne rentrent que fort tard le soir. L'explication en est peut-être dans le fait que Maule est située en grande banlieue parisienne.

Ce comportement ouvert et détendu face à la vie

est démontré quotidiennement, ne serait-ce que par les baisers sur les deux joues ou les poignées de mains de l'accueil français traditionnel.

Certains d'entre nous

sont déroutés par ce type d'accueil car, plus réservés, nous n'adoptons que rarement une telle attitude en Ecosse. Notre histoire et notre environnement nous ont façonné en un peuple furieusement indépendant. De ce fait, certains Ecossais ont du mal à s'adapter aux attitudes franches et directes des Français. Lors de la récente "Semaine Ecossaise"\* , j'ai entendu plus d'un membre du groupe écossais exprimer leur surprise en découvrant que la salle de bain de leur hôte ne comportait ni verrou sur la porte, ni rideaux aux fenêtres! Avec quelle rapidité nous apprenons à siffloter tout haut!



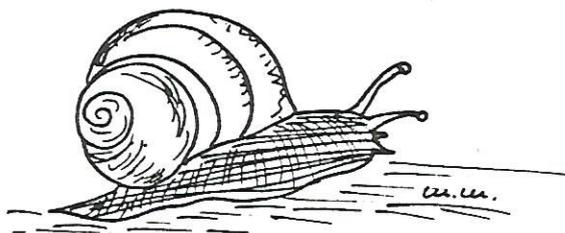
Je ne peux guère parler des différences entre vie française et vie écossaise sans aborder le sujet de la nourriture. Tout d'abord, les Français passent beaucoup plus de temps à préparer les repas que ne le font la plupart des gens en Ecosse. Ils passent également plus de temps à dîner le soir, les repas comportant au moins trois ou quatre plats. J'ai essayé à plusieurs reprises d'expliquer qu'en Ecosse les repas consistent généralement en un plat unique suivi d'un dessert. Ce plat

principal nous permet de manger de la salade, des légumes et de la viande,



le tout sur une même assiette. Néanmoins, mes hôtes français ont eu beaucoup de mal à le croire. Autre grande source d'amusement constant a été le fait qu'en Ecosse nous dînons généralement entre 17 heures et 18 heures tandis qu'en France les repas peuvent commencer "dès" 19h30 ou aussi tard que 21h30. La majorité des Ecossais s'accorderait sans doute à dire que la cuisine française est légèrement plus saine que nos pâtés en croûte et nos frites luisants de graisse (principal régime de beaucoup d'Ecossais actuellement encore, mais pas des Carnoustiens cependant!). Toutefois, les végétariens sont encore minoritaires en France, on le comprend aisément, car presque tous les repas comportent de la viande sous une forme ou sous une autre. De plus, il semble à plus d'un Ecossais stupéfait que les Français

mangent absolument n'importe quoi, la gamme allant des "cerveaux de boeuf"\* à "les escargots"\*!



Pourquoi les Français ont-ils la réputation d'être casse-cou au volant?



Après quelques tours dans Paris à vous faire dresser les cheveux sur la tête, peut-être faut-il admettre qu'il y a un brin de vérité dans

cette croyance traditionnelle. Il doit falloir aux Français des nerfs d'acier pour conduire tous les jours dans Paris!

L'accueil et l'hospitalité des Mauvois sont toujours extraordinairement amicaux. C'est peut-être ce qui explique que tant de gens de Carnoustie se précipitent en foule vers notre ville jumelle. Mais, d'un autre côté, peut-être essaient-ils d'échapper à la froidure de nos climats et à la grisaille de nos cieux...

Gregor Wake

\* En français dans le texte.

---

### Histoire d'en rire

Un jeune garçon écossais rentre précipitamment à la maison, et dit à son père : " Papa, papa, je suis rentré en courant derrière un autobus et j'ai économisé dix pence."

Son père lui répondit : "Tu aurais pu faire beaucoup mieux, fiston. Si tu avais couru derrière un taxi, tu en aurais économisé cinquante."

# CHEESES ... !

Préparer des produits alimentaires de qualité est une tradition écossaise, les fromages en sont le reflet.

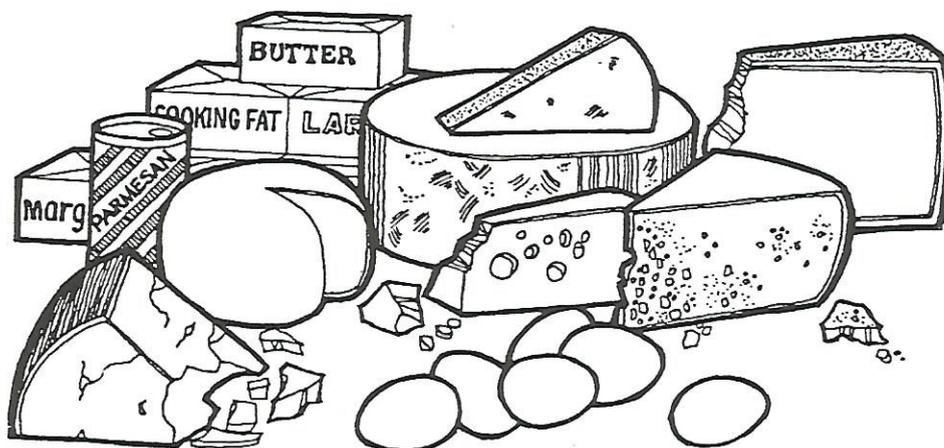
**Scottish cheddar** : fromage au lait de vache, à pâte pressée, non cuite, il convient aussi bien au "casse-croûte" qu'aux repas. De texture fine et lisse c'est l'un des fromages les plus prisés.

**Drumleish cheese** : C'est le premier fromage créé en Écosse, il combine un goût caractéristique à une texture friable, sa coupe est franche. Il se marie parfaitement avec des biscuits, ou un verre de vin rouge corsé.

**Galleway cheddar** : C'est un fromage que l'on peut consommer à tout moment, il est très nourrissant et apporte le goût et la couleur à toutes sortes de recettes.

**Orkney cheese** : Ce fromage à demi affiné est très apprécié pour son goût et sa texture fine. Fabriqué dans les *Orkney Islands*, ce fromage à pâte dure était traditionnellement consommé aux repas de funérailles.

**Islay dunlop** : Le *Dunlop* est la véritable forme du *cheddar* écossais. Il est plus doux et plus crémeux que les cheddars traditionnels et est préparé selon les méthodes de fabrication de l'île de Islay.



## Crab Crêpes

Serves 4 (6 as first course)

12 small thin pancakes

For the filling

8 oz crab meat, mixed

3 oz butter (6 tablespoons)

3 standard eggs (size 3)

3 tablespoons double cream

1 tablespoon Drambuie

1 tablespoon Parmesan cheese

For the sauce and topping

1 oz butter (2 tablespoons)

1 oz plain flour (1/4 cup)

1/2 pint milk (1 1/4 cups)

salt and pepper

1 level tablespoon dried

breadcrumbs

1/2 level tablespoon Parmesan cheese



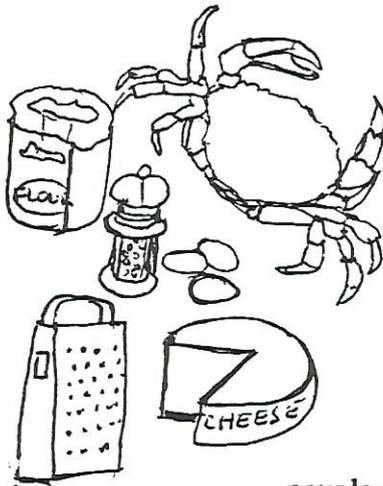
Heat the crab meat and butter together. Beat the eggs and stir them into the pan with the cream, Drambuie and cheese. Cook all these ingredients until the mixture thickens. Season.

Spread the mixture evenly between the pancakes, fold them into four and arrange them overlapping in a shallow ovenproof dish. Melt the butter for the sauce, stir in the flour then gradually blend in the milk.

When the sauce is smooth, bring it to the boil, stirring constantly, and cook it until it thickens. Check for seasoning. Pour the sauce over the pancakes then sprinkle the dried breadcrumbs and cheese over the surface.

Heat the dish at Gas 4/350°F/180°C for about 20 minutes then place it quickly under a grill to brown if necessary.

Serve garnished with watercress.



pour la garniture intérieure

250g de chair de crabe émiettée

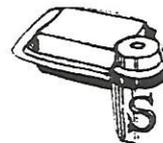
6 cuillères à soupe de beurre

3 œufs

3 cuillères à soupe de crème fraîche

1 cuillère à soupe de Drambuie

1 cuillère à soupe de fromage râpé écossais



## Crêpes au crabe

Pour 4 personnes  
(environ 12 crêpes fines)

Ingrédients

pour la sauce et le nappage

30 g de beurre

30 g de farine

1/4 litre de lait

sel, poivre

1 cuillère à soupe de chapelure

1 cuillère à soupe rase

de fromage râpé écossais

Mettre le crabe et le beurre à chauffer. Battre les œufs, les mélanger au crabe avec la crème, la liqueur de Drambuie et le fromage. Faire cuire à feu doux jusqu'à épaississement du mélange. Assaisonner à votre goût.

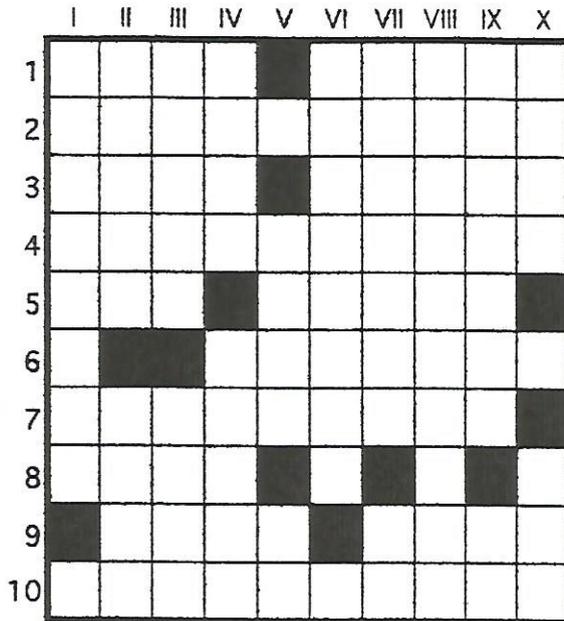
Faire 12 crêpes fines selon votre recette habituelle. Répartir la préparation au crabe de manière égale entre les 12 crêpes, puis plier chacune des crêpes ainsi garnie en quatre. Les placer dans un plat profond allant au four.

A part, faire fondre le beurre, y mettre la farine puis le lait progressivement sans cesser de remuer afin d'obtenir un mélange lisse. Porter à ébullition tout en remuant jusqu'à épaississement de la sauce. Ajuster l'assaisonnement. Verser la sauce sur les crêpes, les saupoudrer de chapelure et de fromage râpé.

Chauffer le four à 180° pendant 20 minutes, enfourner le plat de crêpes pour gratiner.

A servir accompagné de salade de cresson.

## Les mots croisés de *Twin-Info*



**HORIZONTALEMENT** : 1. L'agitation des sens. - Pantalons. - 2. Ville bien connue des Maulois. - 3. Manifestation d'hostilité. - Matériau souvent utilisé. - 4. Donnerais l'alarme. - 5. La chose de César. - Liras dans le désordre. - 6. Les espérances de Dickens. - 7. Ce que l'on peut dire des relations entre Carnoustie et Maule. - 8. Avant la nuit. - 9. Nombreuses en Écosse. Mène en bateau. - 10. Endort.

**VERTICALEMENT** : I. Parfois écossaises. - II. Ville jumelée. - Pièce anglaise. - III. Bordent le bois. - Région du foie. - IV. Un

rein en mauvais état. - Nous nous y rendons pour nous mettre en train. - V. Rivière de France. Abréviations pour un patron. - VI. La raison d'être de *Twin-Info*. - VII. Alcaloïde utilisé en médecine. - Dans l'Atlantique. VIII. Mettras en retard. - IX. Elles sont plutôt stupides. Note. - X. On les utilisait pour ranimer. - Fréquemment utilisé à Saint-Andrew.

Solution page 19

### Ah ! ces Écossais, tout de même !

Jock vient de visiter Londres où il a séjourné dans un grand hôtel. Il n'a pas trouvé les gens très sympathiques.

"Tous les matins, à trois heures," raconte-t-il à un ami, "ils tambourinaient à la porte de ma chambre, aux murs, et même au sol et au plafond, si fort que je ne m'entendais plus jouer de la cornemuse."

McTavish a mis au point une méthode infaillible pour ne pas payer son taxi la nuit. Dès qu'il se rapproche de sa destination il demande au chauffeur de s'arrêter pour aller acheter une boîte d'allumettes dans un magasin, afin de pouvoir chercher le billet de dix livres qu'il a laissé tomber dans la voiture. Quand il ressort du magasin, inmanquablement, le chauffeur et son taxi ont disparu sans attendre le retour de McTavish, et le paiement de la course !

Tous les habitants d'une petite ville d'Écosse se sont réunis pour protester contre une réduction des tarifs des transports en commun ; le prix du ticket d'autobus est passé de vingt à quinze pence. Ils sont irrités, car, auparavant, ils économisaient vingt pence chaque fois qu'ils allaient à pied, alors qu'à présent ils n'en économisent plus que quinze.

# JAMAIS LE DIMANCHE



*Un samedi soir de juin 1980 à Carnoustie*

Le pasteur McLean interroge tristement le ciel. Voilà des jours et des jours qu'il pleut sans discontinuer. Et lui qui a tant envie d'essayer son nouveau club de golf, un vrai bijou, il n'y tient plus !

*Le dimanche matin - 5 h 30*

Incroyable, le ciel s'est éclairci ! Vite au terrain de golf. Mais ... c'est dimanche et l'Église interdit toute activité ou autre ce jour-là, surtout pour un pasteur ! Et pourtant ... à six heures du matin, ses paroissiens dorment ! La tentation est forte, si forte que le pasteur McLean décide d'étrener son nouveau club.



Premier trou : la balle est en équilibre sur le tee, le pasteur se concentre, un swing fantastique, drive et ... le trou en un coup. Merveille !

Mais là-haut Saint-Pierre s'indigne :

**Saint-Pierre** : Mais Seigneur, que fais-tu là ? Le pasteur se permet de jouer au golf un dimanche et tu le laisses réussir un trou en un coup ?

**Dieu** : Chut, ne t'inquiète pas, il sera puni !

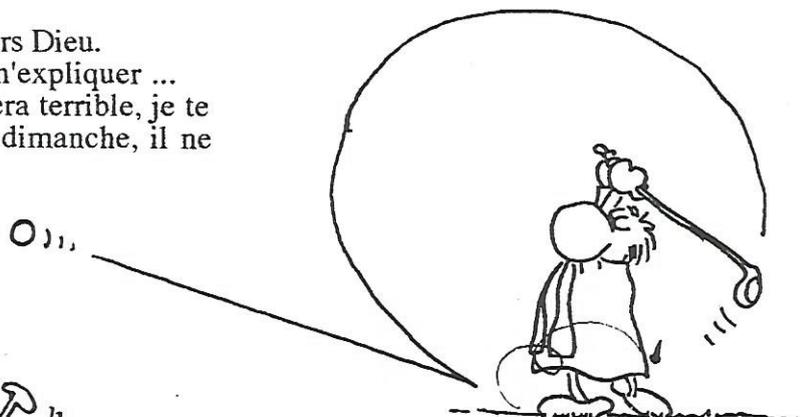
Le pasteur passe au second trou : tee, swing, drive, le trou en un coup. Même tableau au troisième trou, et au quatrième. Et Dieu de calmer Saint-Pierre qui fulmine.

Une heure plus tard, le pasteur McLean est le plus heureux des hommes. Son nouveau club est fantastique, ahurissant, magique ! Dix-huit trous en un seul coup. Du jamais vu, le livre Guinness des records assuré !

Outré, Saint-Pierre se tourne vers Dieu.

**Saint-Pierre** : Enfin, Seigneur, peux-tu m'expliquer ...

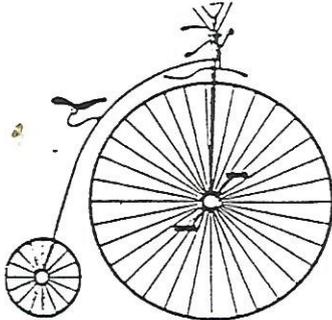
**Dieu** : Mais, Pierre, voyons, sa punition sera terrible, je te l'ai dit. Ses dix-huit trous en un coup, un dimanche, il ne pourra les raconter à personne !





## 1993 : Jumelage an II

• **Samedi 23 janvier** : plus de 200 personnes sont rassemblées à la salle de restaurant du collège de la Mauldre pour le premier *Burns Supper* organisé dans notre ville. Tous les participants se séparent en se promettant dans l'enthousiasme de se retrouver un an après.



• Lors de la *course cycliste* du **lundi de Pâques**, huit champions du club de Carnoustie avaient fait le déplacement pour participer. Chaque cycliste écossais reçut une médaille et le mieux classé reçut la coupe du CJMVM. Une autre coupe leur fut remise afin de constituer le trophée d'une "Coupe de Maule" qui sera disputé chaque année à Carnoustie.

• *Voyage à Carnoustie* du **17 au 25 avril** : 61 personnes y participent. L'accueil dans la ville jumelle fut très chaleureux ; les excursions se terminèrent par une visite au golf créé au XVIème siècle par Robert Maule.



• En **mai**, une aide efficace fut apportée par Odette Cosyns et Marcel Tréboit à la classe de Madame Rouvrais de l'école du Buat pour l'organisation de leur *voyage scolaire* à Carnoustie.

• Pour l'*exposition* du **5 juin**, cette classe de Madame Rouvrais réalise un très intéressant panneau ; d'autre part, un ingénieux concours sur le whisky est organisé par Jean Tiphaine.



• Durant l'*été*, une *permanence* fonctionne afin d'assurer un contact et de pouvoir renseigner ou héberger tout habitant de Carnoustie arrivant à Maule pendant cette période.

• Le **12 septembre**, le CJMVM participe au *Forum des associations*. Le nombre de visiteurs est tout à fait satisfaisant.

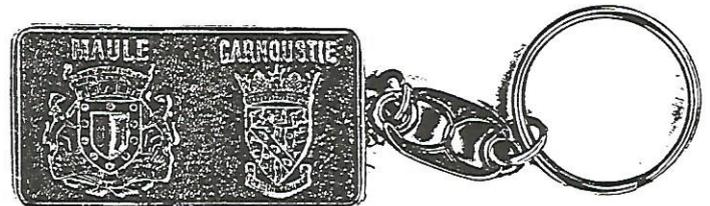
• La *semaine écossaise* de Maule se déroule du **9 au 16 octobre**. 89 habitants de Carnoustie ont fait le voyage et sont hébergés par 37 familles dont 4 familles d'Aulnay et 2 de Mareil. Les visites sont nombreuses et des temps forts significatifs se succèdent :

- cérémonie au monument aux morts,
- inauguration de l'allée de Carnoustie,
- exposition avec la participation de nombreuses associations,
- concours de la plus belle vitrine, gagné par la boulangerie Catherine,
- soirée réunissant les membres du comité des deux associations de jumelage,
- barbecue géant dans le parc du Buat pour resserrer encore les liens entre tous.

Les contacts sont nombreux et fructueux entre les deux comités, notamment pour la préparation de voyages scolaires.

• L'*assemblée générale* annuelle a lieu le **26 novembre**. Un rapport sur l'année écoulée est présenté par chaque commission de travail. Le rapport moral et le rapport financier sont adoptés à l'unanimité, et le budget prévisionnel, est adopté à la majorité. Un nouveau Conseil d'administration est élu.

Au cours de cette assemblée est présenté le porte-clés du CJMVM. Sa conception et sa réalisation très réussies lui assurent un accueil très favorable.



• Le **8 décembre**, le Conseil d'administration se réunit pour élire son bureau. Alexandre Rézette est le nouveau président.

### Et pendant ce temps à Carnoustie ...

Hormis les activités communes aux deux comités citées plus haut, on peut faire état au cours de l'année écoulée (printemps 93 - printemps 94) des festivités et activités suivantes :

- tenue d'un *stand* lors du **Gala Day**, dont le but est de faire connaître l'association,

- en **octobre**, *vente aux enchères silencieuses* d'objets de toutes sortes donnés essentiellement par des membres,

- la *loterie* de Noël apporte un profit modéré au comité,



CARNOUSTIE

---

#### Solution des mots croisés :

HORIZONTALEMENT : 1. Émoi. - Jeans. - 2. Carnoustie. - 3. Huée. - Métal. - 4. Alerterais. - 5. Res. - Alirs. - 6. Grandes. - 7. Échangées. - 8. Soir. - 9. Iles. - Rame. - 10. Anesthésie.  
VERTICALEMENT : I. Écharpes. - II. Maule. - Coin. - III. Orées. - Hile. - IV. Iner. - Gares. - V. Tarn. - St. - VI. Jumelage. - VII. Éserine. - VIII. Attarderas. - IX. Niaisés. - Mi. - X. Sels. - Tee.



MAULE

# Comité de Jumelage de Maule et de la Vallée de la Mauldre



CARNOUSTIE

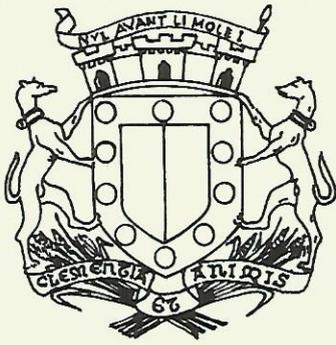
## CONSEIL D'ADMINISTRATION 1993 -1994

### BUREAU

Alexandre REZETTE	Président	58, boulevard Paul Barré	78580 - MAULE
Odette COSYNS	1ère Vice-Présidente	50, route d'Herbeville	78580 - MAULE
Michel BARTHE	2nd Vice-Président	38, Grande Rue	78580 - MAULE
Françoise SVENSSON	Secrétaire	56, route d'Herbeville	78580 - MAULE
Dominique MOLIN	Secrétaire-adjointe	50, chemin de Poissy	78580 - MAULE
Michel TEMPLIER	Trésorier	3, rue du Centre	78580 - MAULE
Rolf SVENSSON	Trésorier-adjoint	56, route d'Herbeville	78580 - MAULE

### AUTRES MEMBRES DU CONSEIL

Philippe ALLEMAND	2, Grande Rue	78490 - VICQ
François BONNAUD	7, chaussée Saint-Vincent	78580 - MAULE
François CADIC	117bis, côte de Beulle	78580 - MAULE
Michel CONTET	14, rue de la Chaussée	78126 - AULNAY-SUR-MAULDRE
Yvette CORCORAL-BENOIST	Le Bois Henry	78580 - MAULE
Maurice COTARD	15, rue du Val Durand	78580 - MAULE
Philippe DELOULAY	34, chemin de Clairefontaine	78580 - MAULE
Christiane DURONSOY	29, chemin de Meulan	78126 - AULNAY-SUR-MAULDRE
Michel FONDEUR	7, boulevard des Fossés	78580 - MAULE
Colette HUET	38, avenue Jean Jaurès	78580 - MAULE
Jean MAZOYER	6, avenue Alexandre	78580 - MAULE
Daniel MUSSEAU	35, rue du Pain Perdu	78580 - MAULE
Jean-Louis PICHON	6, sente de la Cauchoiserie	78580 - MAULE
Jean-Claude SABOUREAU	52bis, boulevard des Fossés	78580 - MAULE



JUMELAGE

**MAULE - CARNOUSTIE**

Mai - Octobre  
1992

**Siège social: Mairie de Maule, 78580 MAULE - Tél: 30.90.49.00**