

2025
-
#1



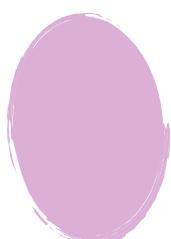
Le P'tit Journal



des Jumelages



de Charnay





Comité
Jumelage
Charnay-lès-Mâcon

Le P'tit Mot de la Présidente

Ce P'tit Journal vous permettra, je l'espère, de mieux connaître les Jumelages que la Ville de Charnay-lès-Mâcon a la chance d'avoir signé il y a plusieurs décennies, ainsi que le Comité de Jumelage, association charnaysienne publiée au Journal Officiel de la RF le 9 janvier 1979 après supervision de la Mairie.

Cette parution n'est que la 1^{re}, suivie désormais par une édition trimestrielle qui vous renseignera sur l'actualité de notre Association et aussi de nos villes jumelées.

Ces partenariats européens peu communs sont la volonté de 5 villes de s'unir par pacte de jumelage, et de continuer au fil des années et des évènements politiques, économiques, écologiques, à rester en contact régulièrement avec intérêt. Toutes les générations peuvent y trouver, outre un apport linguistique évident, un accueil chaleureux dans des familles locales et dans des entreprises qui transmettront leurs savoirs, leurs technologies, leurs amitiés, ainsi que la richesse multi-culturelle, le patrimoine, la gastronomie extraordinaires de ces contrées proches mais peu connues. Notre Association fonctionne grâce aux bénévoles investis et humanistes, que vous pouvez rejoindre avec grand plaisir à tout moment, aux cotisations des adhérents (17€ par an), et à une subvention de la Mairie de Charnay !

A très bientôt si vous le voulez bien !

- Marthe Terrenoire -



Les P'tits et Grands Rendez-Vous 2025

Voici les dates et évènements à ne pas manquer en 2025:

Retrouvez toutes nos actualités sur nos réseaux sociaux et notre site internet !

N'hésitez pas à nous faire connaître, si un évènement vous intéresse !

- Fin Février et Fin Mars 2025 – Echanges scolaires franco-allemands

- Du 7 au 9 mars 2025 – Salon des vins à Charnay

Avec la présence de vigneron italiens de Castagnole

- Du 18 au 20 Juillet 2025 – Voyage en Hongrie, à Tarnalelesz

- Du 29 Août au 1^{er} Septembre 2025* – Voyage en Pologne, à Zbroslawice

- 27 et 28 Septembre 2025 – Fête des Jumelages à Charnay

- Du 28 au 30 Novembre 2025 – Voyage en Allemagne, à Brackenheim

- 2025* – Voyage en Italie, à Castagnole delle Lanze

* Dates et programmes à confirmer

Hébergements chez l'habitant pour favoriser les échanges amicaux et découvertes culturelles

P'tite présentation de nos villes jumelées

Dans ce numéro, nous vous présentons, ou rappelons pour celles et ceux qui les connaissent déjà, les caractéristiques générales de nos villes jumelles !



BRACKENHEIM - Allemagne

15 221 habitants

Jumelée depuis 1979

Distance Charnay-lès-Mâcon - Brackenheim: 560 km

Maire : Thomas CZASZAR (depuis 2020)



Brackenheim est la ville principale d'une communauté de communes, mise en place dans le cadre de la réforme municipale du **Bade-Wurtemberg**. Entre 1971 et 1974, les communes voisines de Botenheim, Dürrenzimmern, Haberschlacht, Hausen an der Zaber, Meimsheim, Neipperg et Stockheim ont été incorporées.



Le Bade-Wurtemberg est limitrophe de la France et de la Suisse et sa capitale est **Stuttgart**. C'est un land très dynamique et attractif notamment dans le secteur automobile, des industries chimiques, pharmaceutiques et optiques. Plusieurs sièges de grandes marques s'y trouvent dont **Mercedes-Benz, Bosch, Lidl, Hugo Boss et Porsche**, ainsi que de l'université de **Heidelberg**, associée avec presque la moitié de tous les lauréats allemands du prix Nobel en général.

Ville natale du président fédéral **Theodor Heuss** (1884-1963), Brackenheim est la plus grande communauté viticole du Wurtemberg et la deuxième plus grande du Bade-Wurtemberg après Vogtsburg im Kaiserstuhl, mais aussi la plus grande communauté productrice de vin rouge d'Allemagne. La viticulture est documentée dans la région depuis 700 ans. En 2010, la ville possède 798 ha de vignes. Y sont produits des cépages comme le Riesling, le Trollinger, le Pinot Noir, le Muscat, le Kerner et Lemberger.

En plus de trois coopératives de vignerons comptant plus de 1 200 membres, il existe plus de 30 auto-commerçants qui s'occupent eux-mêmes du développement et de la commercialisation de leur vin.





Castagnole delle Lanze - Italie

3800 habitants

Jumelée depuis 1996

Distance Charnay-lès-Mâcon - Castagnole : 457 km

Maire : Carlo Mancuso (réélu en 2024)



La première chose qui vous frappe à propos de Castagnole delle Lanze est évidemment **la poésie du paysage** : les vignobles, entretenus avec un dévouement et un savoir-faire séculaire, s'étendent à perte de vue sur les collines et offrent à chaque saison une mosaïque de couleurs en constante évolution.

La tour du Parco della Rimembranza, érigée au point culminant de la ville, est sans aucun doute l'endroit idéal pour admirer un panorama qui s'étend des collines vallonnées du Piémont à la majestueuse chaîne des Alpes, d'où l'on comprend facilement pourquoi Castagnole delle Lanze s'est imposée au fil du temps comme l'un des points de référence pour les amateurs de vin.



Le Comte Paolo Ballada de Saint-Robert a érigé cette tour au XIXe siècle en tant que scientifique et astronome passionné, qui est rapidement devenue le symbole incontesté du lien entre Castagnole delle Lanze, le ciel et son riche territoire. Le centre historique du village se caractérise par un beau et caractéristique trottoir en galets de rivière et parmi les ruelles se détachent des bâtiments incroyables tels que **l'église paroissiale de San Pietro in Vincoli**, un chef-d'œuvre du baroque ligure-piémontais, et **l'église de la confrérie des Battuti Bianchi**, qui accueille aujourd'hui de nombreux et intéressants événements culturels.





GMINA
ZBROSŁAWICE

Zbrosławice - Pologne

(province de Silésie)

16 000 habitants

Jumelée depuis 2002

Distance Charnay-lès-Mâcon - Zbrosławice: 1 550 km

Maire : Katarszyna ZIGA (depuis 2024)



La commune de Zbrosławice comprend les 21 hameaux de Boniowice, Czekanów, Jasiona, Jaśkowice, Kamieniec, Karchowice, Kopienica, Księży Las, Laryszów, Łubie, Łubki, Miedary, Przezchlebie, Ptakowice, Świętoszowice, Szałsza, Wieszowa, Wilkowice, Zawada, Zbrosławice et Ziemięcice.



Portail historique de la sortie de la galerie Frydryk (mine de plomb, argent et Zinc), la porte de Gwarków



Elle se situe à environ 10 kilomètres au sud-ouest de Tarnowskie Góry et à 26 kilomètres au nord-ouest de Katowice et à 125 km de Cracovie, en Silésie

C'est une ville principalement résidentielle avec une population travaillant dans cette grande zone minière et industrielle de Silésie.

Elle a pour caractéristique d'abriter dans son hameau de Miedary un gîte fossifère exceptionnel de renommée mondiale du Trias moyen (- 450 millions d'années).

Près de 1000 espèces ont été trouvées avec en particulier un reptile mangeur de poissons de 6m de long, le Tanystropheus, qui avait un cou exceptionnellement allongé avec 13 vertèbres et dont les restes sont accumulés à Miedary en quantités jamais vues ailleurs dans le monde.



le Tanystropheus



Tarnalelesz - Hongrie

(Province de Heves)

1 500 habitants

Jumelée depuis 2003

Distance Charnay-lès-Mâcon -Tarnalelesz : 1 550 km

Maire : Bela Kovacs (réélu en 2024)



Le village est situé à 130 km au **Nord-Est de Budapest**, dans la partie nord-ouest du **comté de Heves**, dans la **vallée des collines** de Heves-Borsod, à l'ouest **des montagnes de Bükk**, dans la région orientale de **la Tarna**.

Il existe des liaisons directes en bus vers Budapest, Miskolc, Ózd, Eger, Salgótarján, et de l'autre côté de la frontière vers la Slovaquie. C'est une zone au climat modérément frais et modérément sec.

Sa végétation naturelle se compose d'aulnaies, de forêts de chênes et de hêtres. Dans les prairies on trouve l'herbe de son (le borkoro), la racine de gingembre, la gentiane. Sa faune est caractérisée à la fois par du gros et du petit gibier. A la frontière du village se trouve une **réserve naturelle** : elle appartient **au parc national de Bükk** sous le nom de zone de protection du paysage de **Tarnavidék** avec de nombreuses raretés végétales. Des artefacts de la fin de l'âge du cuivre ont été retrouvés sur le territoire de la commune. Sur sa bordure, vous pouvez ainsi voir ce que l'on appelle des « kunhalms ».



Dans le registre de la dîme papale de 1332-1337, le village apparaît comme Lelez. En 1540 le village est détruit par les Turcs. En 1901 Leles devient Tarnalelesz rappelant ainsi le nom de la rivière Tarna qui arrose le village.

Aujourd'hui deux entreprises sont sur le territoire de la commune une **boulangerie industrielle** et une entreprise d'emballage.

Invitation au voyage en Hongrie !

La P'tite tradition :

Dans ce numéro, nous vous ferons voyager et découvrir une tradition polonaise et une recette hongroise pour fêter Pâques !

Rendez-vous au prochain numéro pour en découvrir davantage !



Un repas de Pâques traditionnel en Pologne !



Pisanki, ou l'art des œufs décorés !

D'une ancienne tradition païenne, les œufs, symbolisant la nouvelle vie, la fertilité et le printemps, sont finement décorés selon différentes techniques. Peints, gravés, tous très colorés, les Pisanki (œufs décorés) sont de véritables œuvres d'art et ornent les maisons et tables polonaises à Pâques !

Wesołego jajka ! (Vèso-ouègo yaye-ka)



Voici une recette de la brioche de Pâques, servie en dessert après le traditionnel jambon, les œufs durs au raifort !

Ingrédients :

- 30g de levure fraîche • 70 cl de lait
- 1 morceau de Sucre • 100 g de sucre en poudre • 1 kg de farine fine • 1 c. c. de sel
- 1 oeuf + 1 jaune • 140 g de beurre fondu



Préparation : photo: Mindmegette.hu

Dissoudre le morceau de sucre dans 100 ml de lait. Ajouter la levure au lait et laisser lever 10 minutes. Mélanger la farine, le sel, le jaune d'œuf et le mélange de lait. Ajouter ensuite la moitié du beurre, le sucre en poudre et le reste du lait à température ambiante, puis pétrir la pâte. Une fois la pâte assez ferme, ajouter l'autre moitié du beurre. Une fois la pâte prête, laissez-la reposer 30 minutes dans un endroit chaud. Diviser la pâte en 3 parties égales. Essorez-les et tressez-les. Laissez reposer la pâte à température ambiante pendant encore 30 minutes. Étalez un œuf battu et faites cuire dans un four préchauffé à 180 degrés pendant env. 40-45 minutes, jusqu'à ce qu'il prenne une couleur dorée.

Source : <https://dailynewshungary.com/>

La P'tite info économique

Brackenheim - Notre-Dame de Paris,
quel est lien nous direz-vous?

Layher®



VOUS SAVEZ TOUS que la réouverture de la **Cathédrale Notre-Dame de Paris** a eu lieu début décembre 2024, après le terrible incendie d'avril 2019. Commence alors le « Chantier du siècle » : la reconstruction de ce monument emblématique de la France.

VOUS NE SAVEZ probablement pas que parmi tous les artisans, ingénieurs et sociétés diverses ayant participé à ce travail colossal, il y a une entreprise mondialement connue dont le siège se trouve à **BRACKENHEIM**, ville allemande jumelée avec CHARNAY.

La société LAYHER GmbH, leader européen de l'échafaudage qui s'illustre depuis des décennies dans les domaines des bâtiments historiques a également œuvré pour la restauration de la façade Sud du célèbre Opéra Garnier avec un immense échafaudage. Quotidiennement, plus de 2 200 collaborateurs et collaboratrices travaillent pour « toujours mieux faire » **au siège ultra automatisé** à Güglingen dans la communauté de communes à 5 kms du centre de Brackenheim et dans les 42 filiales partout dans le monde.

Toujours à 100 % en possession familiale, cette entreprise existe et progresse depuis 1945 et lance constamment des offres d'emploi dans des secteurs variés.

Peut-être une possibilité pour des jeunes Charnaysiens de postuler pour un stage ?



Le P'tit Détail : l'avez-vous déjà vu ?

Le rond-point de Brackenheim, plus couramment appelé rond-point de la Bâtie. Lors de sa construction à l'entrée de Charnay, le Maire d'alors a souhaité le nommer ainsi pour montrer l'importance de nos relations franco-allemandes. Alors **ouvrez grand les yeux** pour le reconnaître lors de votre prochain trajet dans Charnay !



Contacts

Web : yvesdelaviere.wixsite.com/charnay-jumelage



Comité de Jumelage de Charnay-lès-mâcon 71



jumelage_de_charnay_les_macon

Téléphone : 06 08 07 86 19



E-mail : comjumchar@gmail.com



Charnay
les-Mâcon