



CJO NEWSLETTER n°41 du 24 août



1^{er} au 4 mai 2009

LA VISITE OFFICIELLE DE NOS AMIS ANGLAIS (suite)

Dimanche 3 mai

La journée s'est organisée et s'est déroulée suivant l'inspiration de chacun. Après un début de week-end très chargé, il était bon de se retrouver entre amis pour prendre du temps et échanger à volonté dans la langue de son choix. Beaucoup de familles ont passé un moment au traditionnel marché dans la rue principale d'Octeville et, dans l'après-midi ou tard dans l'après-midi, un certain nombre d'entre elles se sont promenées dans les jardins suspendus. D'autres avaient décidé de visiter ou revisiter des sites pittoresques de la région comme Le Havre, le port, Fécamp ou Honfleur.

Et le soir, family party...

Plusieurs familles françaises et anglaises se sont retrouvées au domicile de quelques uns pour partager un moment de convivialité. Les rassemblements pouvaient se composer d'une dizaine, d'une vingtaine voire d'une bonne quarantaine de personnes. Et certains se sont même offert le luxe d'inviter des musiciens. C'était l'occasion de « chatter » en petits groupes, de rire sur les « private joke », de chanter...

LUNCH PARTY AT

Viviane & Alain's home

Après le marché dominical, nous avons eu le plaisir de recevoir à déjeuner nos amis Anglais et Français réunis autour d'un barbecue où chaque famille avait apporté qui du vin, qui une salade de fruits frais sans oublier le fromage rapporté la veille de la visite Graindorge.

Autour de la table, Martin Hobbs, ZE coach driver, Liz & Peter Yeeles, Gérard Langer, Colette & François Lelièvre, Chantal, Marc, Julien et Claire Schepers accompagnés d'Annie Primault. Ensuite balade autour du golf pour un moment de détente au milieu de la verdure printanière.



DINNER PARTY at Béatrice & Jean-Paul's greenhouse

46 personnes sont venues partager une soirée conviviale autour d'un buffet copieux et varié sans oublier rires, plaisanteries, chants (allez, venez Milord, Yellow submarine, ...).

C'était un moment fantastique d'amitié et de bonheur partagés.



DINNER PARTY at Frédérique & Didier's home

En petit comité, nous nous sommes rassemblés à trois familles avec nos amis anglais autour de salades, de cakes, de tartes...

Ce fut une bonne occasion pour se rappeler les grands moments du week-end, une bonne occasion aussi pour établir de nouvelles relations entre membres du jumelage qui se connaissaient peu.



Lundi 4 mai

Le week-end fut bref et intense. C'est déjà l'heure du départ et des séparations mais des retrouvailles sont prévues car certaines familles anglaises feront le déplacement à Bath en septembre et partageront la visite des lieux avec les Octevillais en excursion.



LA VISITE OFFICIELLE pour les assidus aux cours d'anglais et aussi pour les adeptes de l'english language.

2 May 2009

Did you say cheese?

When our English friends came to visit us, we wished to show them Lower Normandy "bocage" at a time of apple-trees and wisteria in bloom on thatched cottages.
This trip led us visit **GRAINDORGE** dairy at Livarot.

France, the cheese country

France is known worldwide for its various kinds of cheese typical of their producing area. Forty years ago, over 100 sorts were listed, to satisfy the gourmet's tastes; however some consumers being keen on a light diet and marketing rules have now led to the making of more than 400 varieties.

Usually, cheeses are characterised according to the milk coming from the cow, the ewe, the goat and the way they are made:

- soft pastes like Camembert
- squeezed pastes like Emmenthal
- veined pastes like Roquefort

Without forgetting the one you have to drain called cottage cheese ("*faisselle*")



Normandy cheeses : **Camembert, Pont l'Evêque, Livarot**

(The heart-shaped cheese or Neuchâtel is originated from Upper Normandy)

During the visit, we could understand and see the making of Pont l'Evêque and Livarot live:

twice a day cooled milk tankers bring the milk collected in 100 surrounding farms where the Norman breed is preferred for its creamy quality.

Above the workshops, we could watch the different stages: mixing done 5 times, draining lasting 2 days, moulding & turning out, salting, maturing for several weeks

Pont l'Evêque: a square 11cm long, 3cm thick, 350 to 400g

Its crust is washed, rubbed and mouldy due to carotene.

Livarot is 12cm wide, 5cm thick and weighs 230g

Its washed orange crust is rubbed with annatto. It is surrounded with 5 sedge ("*laiche*") stripes still by hand.

Camembert: invented by Marie Harel in 1793 is 11cm wide 3cm thick and weighs 250g, it needs 2L of milk or 5 ladles to make one.

In the museum we could also see old farm tools such as buckets, churns, stools used for milking, skimmers, , pitchers, measuring jugs for butter & cream, then a collection of old coloured and typical labels

Gastronomic halt : after admiring this "savoir faire", everybody could enjoy a comforting and delicious rest and savour a plate of 4 pieces o cheese with a glass of Norman cider and fresh "baguette" and why not shop for a few samples to bring back home.



Le Haras du Pin

Le haras du Pin is a stud farm built by Louis XIV in the 18th century. It's also called the Versailles of horses. During the Sun King period, they needed efficient horses for the cavalry army and they were looking for crossing breeds to get the best horses for soldiers : the most resistant and quickest

Today, le Haras du Pin is still a place for reproduction. Horse breeders pay for covering. Depending on the stallion or the mare celebrity, the price can be very expensive from £ 2,000 to £ 50,000 . It accommodates 150 horses, 30 stallions gathering 10 breeds

We visited it in 3 groups : 1 english speaking, 2 frenches speaking.

First, it was very nice to have a general view over the property : the castle, the stables, the farmyard and the surroundings.

Then, we admired old and lovely carts which carried ladies and gentlemen many years ago.

After, we walked across stables. The guide explained and showed us the different breeds. There were : ponies, percherons, cobs, Norman, English, Arabic purebreds, French trotters and so on.

An English friend told me : " I'm impressed, they seem so sad."

The last room was the saddlery. There was an amazing smell of leather.

All the members of the twinning committees enjoyed this visit and probably some people will come back this place to watch equestrian events like "le pin" on Thursdays or special exhibitions.



Visiting Perigault cellar.

After the stud farm, we stopped at Perigault cellar. We were invited to taste several nice liquids : apple juice first, then Pommeau, after cider and finally the traditional spirits of Normandy : Calvados. However, it was a real dilemma to know which one to choose and to buy. Of course, the thirty-years-old bottle was a nectar but the price was sixty euros for seventy-five cl. So, after the young farmer's son took us to the cellar to see the making of the liquor and the maturing in oak casks.

The problem is evaporation oh alcohol which becomes 'the Angel's share'. Everybody went up the coach loaded with a few bottles, luckily they didn't have to drive back to octeville.



Next :

« PORTES OUVERTES au CJO »

18 septembre 2009 salle M. Adam 18 h 30

COURS d'ANGLAIS

Dernière semaine de septembre

Le « one day trip » à BATH Départ vendredi 25 septembre 2009 vers 20h

Retour dimanche 27 septembre 2009 vers 8h.

Le grand voyage vers l'Est américain (Québec - Montréal - Washington - New York - Boston) septembre 2010.

A très bientôt

Viviane BARDOU (Vice Présidente du CJO)
Didier VAUDRY (Secrétaire Adjoint)

Pour nous écrire : CJO—Mairie—76930 OCTEVILLE SUR MER Ou e-mail : cjo@cjo.fr
Site Internet : www.cjo.fr téléphone 0954 59 98 98 — Fax : 0959 59 98 98