

CONTENTS / TABLE DES MATIÈRES

AFA STORIES



THANK YOU

MERCI

DEUX ANS... PENSÉES DE LA PRÉSIDENTE DE L'AFA

TWO YEARS... AFA PRESIDENT'S THOUGHTS

ONE MAN'S MEAT....

LE BONHEUR DES UNS...

« PAIN AU CHOCOLAT » OU « CHOCOLATINE » ?

“PAIN AU CHOCOLAT” OR “CHOCOLATINE”?

LES BORNES ELECTRIQUES SUR L'AUTOROUTE

ELECTRIC CHARGING POINTS ON THE MOTORWAY

SYRIA REVISITED

RETOUR SUR LA SYRIE

NOUVELLE RÉCOMPENSE POUR ROYAN

NEW PRIZE FOR ROYAN

POTENTIAL ORIGINS OF THE BOXING DAY TRADITION

LES ORIGINES POSSIBLES DE LA TRADITION DU BOXING DAY

FORTY-FIFTH EDITION / QUARANTE-CINQUIÈME ÉDITION

December / décembre 2024

This issue and the previous AFA issues are available to read on the Association website:
Cette édition et les précédentes sont disponibles sur le site de l'Association :

www.afa17.com

Any new story contributions shall be welcomed by Allan Flood:
Merci de contribuer aux AFA Stories en envoyant vos histoires à Allan Flood :

aflood.afas@gmail.com

 **THANK YOU**

MERCI 

MESSAGE FROM AF

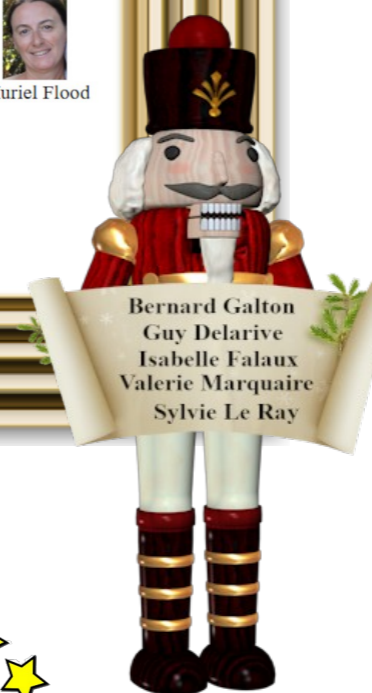
THANK YOU TO THE 38 AFA MEMBERS WHO HAVE WRITTEN STORIES DURING 2024.

THANK YOU ALSO TO THE 2 AFA SECRETARIES, ANN AND CHRISTINE, NOT FORGETTING STEPHEN FOR ALL THEIR PRECIOUS WORK IN DISTRIBUTING 12 MONTHS OF AFA STORIES.

☆☆☆☆☆

MERCI AUX 38 MEMBRES DE L'AFA QUI ONT ÉCRIT DES HISTOIRES AU COURS DE L'ANNÉE 2024.

MERCI ÉGALEMENT AUX 2 SECRÉTAIRES DE L'AFA, ANN ET CHRISTINE, SANS OUBLIER STEPHEN POUR LEUR PRÉCIEUX TRAVAIL DE DISTRIBUTION DES 12 MOIS DES HISTOIRES DE L'AFA.



source : thelittlepillow.com

DEUX ANS... PENSÉES DE LA PRÉSIDENTE DE L'AFA



by / par
Annie Sadarnac

Bientôt la fin du mandat de la présidence française. Deux ans déjà, mais deux années tellement remplies d'événements divers.

L'AFA n'est décidément pas une association comme les autres. Le nombre d'adhérents, le nombre d'activités, le mélange des cultures, la vie passée de chacun des membres, tout cela lui apporte une richesse particulière.

L'association, créée à l'origine pour aider les anglophones à s'intégrer dans la région, attire en fait beaucoup les Français qui ont très envie notamment d'avoir l'occasion de pratiquer leurs connaissances en langue anglaise. Cet objectif est-il atteint ? De leur côté, les anglophones profitent-ils des membres français pour améliorer leur niveau de langue française ?

Mais l'AFA a beaucoup fait parler d'elle au cours de ces deux dernières années, en particulier grâce au Ciné Tea time du Créa. Ils ont été nombreux, les membres, à venir assister aux films choisis par Chloé et Pam un vendredi après-midi par mois. Et le débat a systématiquement attiré des personnes qui avaient vu le film et qui étaient intéressées par les échanges en français et en anglais qui suivaient. Café, thé et petits gâteaux offerts par le Créa ont contribué à la convivialité du moment.

C'est d'ailleurs grâce au Créa que j'ai été contactée par France Bleu La Rochelle, par Sud-Ouest et par FR3.

- En septembre 2023, je me suis donc rendue au studio de France Bleu La Rochelle dans le cadre d'une émission sur la place des langues étrangères dans notre environnement. Gwyn a été appelée au téléphone pour témoigner de l'intérêt de l'AFA pour les Anglais. Le Président de l'Association franco-allemande de La Rochelle participait également.
- En avril 2024, une journaliste de Sud-Ouest a demandé à me rencontrer et a publié un article sur l'AFA le 22 avril. La photo publiée avait été prise au Binch Café à Saujon dans le cadre d'un Coffee morning. Julien, le propriétaire du Binch Café et du Plan B, nous accueille si souvent qu'il est devenu un membre de la famille AFA.
- Le lundi 14 octobre 2024, un journaliste de FR3 est venu filmer le déroulement de quelques activités : l'Art group, une répétition du groupe Théâtre et le groupe du Franglais à Pontailiac (le reportage est attendu d'un jour à l'autre).

Mais d'autres événements ont pris place au cours de ces deux années :

- L'accueil du roi Charles à Bordeaux en septembre 2023 où Gwyn et moi nous sommes rendues pour l'AFA. Outre le roi, Gwyn a fait une rencontre



TWO YEARS... AFA PRESIDENT'S THOUGHTS



AFA French Presidency will soon be coming to an end. Two years already, but two years so full of events.

AFA is definitely not an association like any other. The number of members, the number of activities, the mix of cultures, the past life of each of the members, all this gives it a particular richness.

The association, which was originally set up to help English speakers integrate into the region and is in fact very attractive to French people, who are particularly keen to have the opportunity to practise their English. Is this objective being achieved? For their part, do English speakers take advantage of the French members to improve their level of French?

But AFA has been very much in the news over the last two years, thanks in particular to Créa's Ciné Tea time. Many members have come to watch the films chosen by Chloé and Pam one Friday afternoon a month. And the debate always attracted people who had seen the film and were interested in the discussion in French and English that followed. Coffee, tea and cakes provided by Créa added to the conviviality of the moment.

It was thanks to Créa that I was contacted by France Bleu La Rochelle, Sud-Ouest and FR3.

- In September 2023, I went to the France Bleu La Rochelle studio for a programme on the place of foreign languages in our environment. Gwyn was called in to talk about the interest of AFA for the English members. The President of the Franco-German Association of La Rochelle also took part.
- In April 2024, a journalist from Sud-Ouest asked to meet me and published an article about AFA on 22 April. The photo published was taken at the Binch Café in Saujon as part of a Coffee morning. Julien, the owner of the Binch Café and Plan B, welcomes us so often that he has become a member of the AFA family.
- On Monday 14 October 2024, a journalist from FR3 came to film a number of activities: the Art group, a Theatre group rehearsal and the Franglais group at Pontailiac (the report is expected any day now).

But other events took place during these two years:

- Welcoming King Charles to Bordeaux in September 2023, where Gwyn

mémorable et elle a fait un excellent compte rendu de la journée, publié dans le n°30 (édition de septembre 2023) des AFA stories.

- En novembre 2023, a eu lieu la première représentation des AFA FOLIES, groupe de théâtre mis en place et dirigé par Janyvonne. La représentation a connu un grand succès.
- En octobre 2024, première session de l'Open mic au Plan B à Saujon, sous l'impulsion de Glenn et de Dominique : premier essai très réussi qui a mis en valeur les talents musicaux des membres de l'AFA. L'essai sera nécessairement reconduit au cours de l'année prochaine, compte tenu du succès remporté.
- En novembre 2024, nouvelle représentation théâtrale des AFA FOLIES. Encore un bon moment très apprécié par les participants.

Deux années d'expériences très riches qui s'ajoutent à la grande variété des activités de l'AFA et qui ne demandent qu'à continuer.

Je vous souhaite à tous une excellente année 2025 et le meilleur pour les années suivantes



À l'occasion de la visite d'Etat en France de
Leurs Majestés le Roi Charles III et la Reine Camilla
L'Ambassadrice du Royaume Uni,
Son Excellence Dame Marina Rowlings,
à la pléiade d'Inviter
Madame Annie Sadarnac
à un festival franco-britannique
avec des expériences interactives, actes musicaux et dégustation de
produits britanniques et français
en présence de Leurs Majestés
le Roi Charles III et la Reine Camilla
Pour des raisons de sécurité, merci de bien confirmer votre présence
avec votre date de naissance en cliquant sur le lien ci-dessous
Date: le vendredi 22 septembre 2023
Lieu: Place de la Bourse, Bordeaux
Horaires: 18h30
Code vestimentaire: Tenue de ville
Plus de précisions nous seront communiquées dans les prochains
jours.
Cette invitation est strictement personnelle
et valable pour une personne.
RSVP
Ville de BORDEAUX
En partenariat avec
10 THE HAU CAPITAL

and I travelled for AFA. As well as the King, Gwyn had a memorable meeting and wrote an excellent report of the day, which was published in AFA stories n°30 (September 2023 edition).

- November 2023 saw the first performance of the AFA FOLIES, a theatre group set up and run by Janyvonne. The performance was a great success.
- In October 2024, the first session of the Open mic at Plan B in Saujon, under the impetus of Glenn and Dominique, was a great success and showcased the musical talents of AFA members. Given the success of the event, it is sure to be repeated next year.

In November 2024, the AFA FOLIES put on another theatrical performance. Another good time, much appreciated by the participants.

Two years of very rich experiences which add to the wide variety of AFA activities and for which we can only ask for continuation.

I wish you all the very best for the coming year and beyond.



AFA FOLIES 2023



AFA FOLIES 2024

Merci à Jocelyne Quemini pour les photos de 2024



Open Mic



by / par
Chris Anspack

‘ One man’s meat is another man’s poison’ as the English proverb goes . Nowhere is this more true than the difference in food taste between England and France.

« La viande des uns est le poison des autres »*, dit le proverbe anglais. Cela est d'autant plus vrai qu'il existe une différence de goût entre l'Angleterre et la France.

I remember my first trip to Paris during my student days in the 70s. I went with my friend George, a homely boy from Liverpool. Neither of us had been abroad before. Our first cafe experience in Paris was an eye opener . We were staying in a seedy hotel in Boulevard Magenta, the hotel had no restaurant so for breakfast we strolled along the street and took our places in a nearby down-at-heel cafe. We both ordered coffee and croissants and when it arrived we were left somewhat bemused. The coffee was in tiny cups, like you’d see in dolls houses, thick and dark, nothing like the hot brown water served in big mugs back home. We were even more amazed at the croissants...where was the butter? George had the temerity to ask the surly waiter for butter, only to be told ‘...it’s already in the croissant!’ The next question floored the waiter ‘...have you got any marmite ? ‘.



pariszigzag.fr

Le garçon either didn’t understand or didn’t want to understand and shuffled off, shaking his head. Marmite and croissants, now there’s a thought!

Je me souviens de mon premier voyage à Paris, pendant mes études, dans les années 70. J'y suis allé avec mon ami George, un garçon ordinaire de Liverpool. Aucun de nous n’était allé à l’étranger auparavant. Notre première expérience dans un café à Paris nous a ouvert les yeux. Nous étions logés dans un hôtel miteux du boulevard Magenta. L’hôtel n’avait pas de restaurant, alors pour le petit-déjeuner, nous sommes descendus dans la rue et avons pris place dans un café peu fréquenté. Nous avons tous les deux commandé un café et des croissants et lorsque le café est arrivé, nous sommes restés un peu perplexes. Le café était servi dans de minuscules tasses, comme dans les maisons de poupées, épaisses et foncées, rien à voir avec l'eau chaude et brune servie dans de grandes tasses chez nous. Nous avons été encore plus étonnés par les croissants... où était le beurre ? George a eu la témérité de demander du beurre au serveur revêché, qui lui a répondu : « ...

il est déjà dans le croissant ! ». La question suivante stupéfie le serveur : « ...avez-vous de la Marmite ? ». Le garçon n'a pas compris ou n'a pas voulu comprendre et est parti en secouant la tête. Marmite et croissants, voilà une idée originale !

However it’s not just Brits that get confused. A few years ago, I brought over a large Christmas pudding to enjoy with Sylvie’s parents over the festivities. Christmas puddings are a mixture of dried fruit and nuts, flour, brown sugar plus some special touches each chef adds. Once mixed up, the pudding is cooked in a Bain Marie for hours before being deemed edible. Commercial Christmas puddings tend to be precooked and sold in basins, on the day they are microwaved to be served hot with brandy butter. In the incident, having donated the pudding to Sylvie’s mother, I zoomed off to make them some afternoon tea. On returning to the room, I was horrified to see they’d already eaten most of the pudding, stone cold and telling me that it was ‘...tres Bon ‘ . Like the flummoxed Parisian waiter, I was left speechless.



www.taylor.pt

At this stage, I guess it’s one all draw but I haven’t finished yet.

Mais il n'y a pas que les Britanniques qui s'y perdent. Il y a quelques années, j'ai apporté un gros pudding de Noël pour le déguster avec les parents de Sylvie pendant les fêtes. Les puddings de Noël sont un mélange de fruits secs et de noix, de farine, de sucre roux et de quelques touches spéciales ajoutées par chaque chef. Une fois mélangé, le pudding est cuit dans un bain-marie pendant des heures avant d'être jugé comestible. Dans le commerce, les puddings de Noël sont généralement précuits et vendus dans des sortes de bol ; le jour même, ils sont passés au micro-ondes pour être servis chauds avec du beurre au brandy. Dans l'incident, après avoir donné le pudding à la mère de Sylvie, j'ai filé leur préparer le thé de l'après-midi. En revenant dans le salon, j'ai été horrifiée de voir qu'ils avaient déjà mangé la plus grande partie du pudding, froid comme de la pierre, et qu'ils me disaient que c'était « ...très bon ». Comme le serveur parisien déconcerté, je suis resté sans voix.

On one of my business trips to Hendaye, I was accompanied by a boastful and bombastic young manager called Damien , but as he was from one of our UK clients, I had to be indulgent towards him. He claimed to speak French and, at lunch, the host company took us out a local restaurant. I was given a menu in English but Damien insisted on having the French menu. I didn’t fancy any of the specials on the Carte du Jour and stuck with bavette as something that never failed. Damien then ordered from the Carte du Jour and asked for his dish ‘ steak tartare tres bien cuite ‘ . It required quite a lot of diplomacy to get out of that one!

À ce stade, je suppose qu’ on est à égalité, 1 point partout mais je n'ai pas encore fini.

Lors d'un de mes voyages d'affaires à Hendaye, j'étais accompagné d'un jeune manager vantard et grandiloquent appelé Damien, mais comme il venait de l'un de nos clients britanniques, j'ai dû faire preuve d'indulgence à son égard. Il prétendait parler français et, au déjeuner, l'entreprise hôte nous a

* le proverbe équivalent en français est “Le bonheur des uns fait le malheur des autres” mais il perd le contexte de la nourriture qui est l’objet de ce texte.

To even things up I offer up a final example from my French father-in-law visiting the Christmas market at Sissinghurst Castle Gardens in Kent. At the time Sissinghurst was home to a small flock of sheep, some pigs and even a few chickens. There was a pervasive odour of farm animals in the air. The Christmas market consisted of stalls selling home made food, artwork, jewellery. In front of one of the food stalls was a board exclaiming ‘ Pigs in blankets ‘

My French father-in-law spoke passable English and asked ‘Does it get very cold here ? ‘

‘No more so than in Normandy ‘ I replied ‘why do you ask? ‘

‘Why do they cover the pigs with blankets then ? Can we go and see them? ‘

‘ You’re looking at them’ I said, pointing at the stand and to the baskets of nibbles of prunes wrapped in bacon, the pigs in blankets. They were on display with mulled wine, sausage rolls, mince pies and spiced apple turnovers.

My father in law was not wholly convinced by my explanation and insisted that we went down to the distant farm where he’d seen animals in the fields. There were indeed pigs wallowing around in thick mud, one could even say they were blanketed in thick mud. There were however no pigs wrapped in woolly blankets.

Disappointed we returned to the food stall where I treated my father in law to the full gamut of Christmas delights. Curiously since then he’s never wanted to spend Christmas in England.

In conclusion, just enjoy the food as you like it. Marmite with croissants, why not? Red wine with fish, for sure. Cold Christmas pudding...delicious. Just don’t touch my bacon sandwich, made with crispy, streaky bacon, brown sauce and white sliced bread, truly manna from heaven.



emmenés dans un restaurant local. On m'a donné un menu en anglais, mais Damien a insisté pour prendre le menu français. Je n'ai pas aimé les plats de la carte du jour et je me suis contenté de la bavette, un plat qui ne déçoit jamais. Damien a commandé la carte du jour et a demandé son plat, le « steak tartare très bien cuit ». Il a fallu beaucoup de diplomatie pour s'en sortir !

Pour égaliser les choses, je vous propose un dernier exemple, celui de mon beau-père français visitant le marché de Noël des jardins du château de Sissinghurst, dans le Kent. À l'époque, Sissinghurst abritait un petit troupeau de moutons, quelques cochons et même quelques poulets. L'odeur des animaux de ferme était omniprésente dans l'air. Le marché de Noël se composait de stands vendant de la nourriture, des œuvres d'art et des bijoux artisanaux. Devant l'un des stands de nourriture, il était inscrit sur un panneau “Pigs in blankets” (“Cochons dans des couvertures”)

Mon beau-père français, qui parlait un anglais passable, a demandé : « Est-ce qu'il fait très froid ici ? »

« Pas plus qu'en Normandie », lui répondis-je.

« Pourquoi couvrent-ils les cochons avec des couvertures alors ? Pouvons-nous aller les voir ? »

Je lui ai dit : « Vous les avez sous les yeux », en lui montrant le stand et les paniers de pruneaux enveloppés de bacon, les « pigs in blankets ». Ils étaient présentés avec du vin chaud, des *sausage rolls*, *mince pies* et des sortes de chaussons aux pommes et aux épices.

Mon beau-père n'a pas été totalement convaincu par mon explication et a insisté pour que nous allions à la ferme la plus éloignée, où il avait vu des animaux dans les champs. Il y avait effectivement des cochons qui se vautraient dans une boue épaisse, on pourrait même dire qu'ils étaient recouverts d'une boue épaisse. Il n'y avait cependant pas de cochons enveloppés dans des couvertures de laine.

Décus, nous sommes retournés au stand de nourriture où j'ai offert à mon beau-père toute la gamme des délices de Noël. Curieusement, depuis lors, il n'a jamais voulu passer Noël en Angleterre.

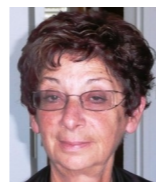
En conclusion, profitez de la nourriture comme vous l'aimez. De la Marmite avec des croissants, pourquoi pas ? Du vin rouge avec du poisson, c'est sûr. Le pudding froid de Noël... délicieux. Mais ne touchez pas à mon sandwich au bacon, composé de bacon croustillant, de *Brown sauce** et de pain blanc, une véritable manne venue du ciel.



somethingaboutsandwiches.com

*Brown sauce : sauce qui a la consistance du Ketchup dont les ingrédients entre autres sont tomates, pommes, oignons, gingembre, vinaigre blanc, abricots secs, baies de genièvre, des graines de fenouil, Worcestershire sauce

« PAIN AU CHOCOLAT » OU « CHOCOLATINE » ?



by / par
Claudine Saugé

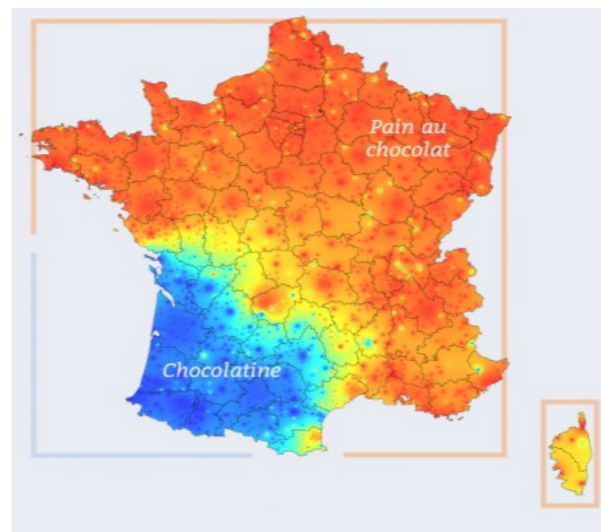
“PAIN AU CHOCOLAT” OR “CHOCOLATINE”?



Là est la question. Ces 2 mots ne peuvent pas se traduire dans une autre langue.

Voici une carte de France qui montre la « partition linguistique » entre ces 2 appellations.

Pour commencer le débat sur cette querelle linguistique, je me promène sur la façade de Pontailac et j’observe que la boulangerie de couleur orange s’appelle « Chocolat’in ». Je ne ferai aucune publicité pour cette boulangerie, ce n’est pas mon propos mais cela nous confirme que dans notre pays royannais c’est le terme *chocolatine* qui domine, comme dans tout le sud-ouest, comme le montre la carte. Pour autant, ce boulanger, comme tous les autres de notre région, vous vendra tout de même avec le sourire des pains au chocolat, j’en suis sûre (quoique !). Je suis moins sûre si on demande des *chocolatines* à Paris, à Lyon ou à Marseille !



facebook

That is the question. (The 2 words are not translatable into English nor in any other foreign languages).

The map shows the linguistic distribution of the 2 words.

To begin the debate on this linguistic quarrel, I have a walk on the Pontailac seafront, and I can see that the orange coloured bakery's shop name is “*Chocolat'in*”. I will not advertise this bakery, that is not my point but this confirms that in our Royannais area, the word “*chocolatine*” is the most common like in the whole South West as shown on the map. However, this baker will gladly sell you some “*pains au chocolat*” (though !). I am not so sure if you ask for a “*chocolatine*” in Paris, Lyon or Marseille !!

Clairement, avant de m’établir à Pontailac, je n’avais aucune connaissance du mot *chocolatine* mais depuis je le trouve au minimum plus harmonieux que *pain au chocolat* et plus adéquat, si on y réfléchit. D’ailleurs c’est ce que montre l’historique de cette viennoiserie.

Je sais aussi que nos amis anglophones de l’AFA connaissent les deux mots. Je ne sais pas en fait lequel ils emploient le plus souvent, ni non plus pour les francophones, qu’en pensez-vous?

Je croyais naïvement, qu’un *pain au chocolat* est un morceau de pain doté d’une barre de chocolat donné aux enfants pour leur goûter. Mais c’est une erreur, remettons nous en à la petite histoire de cette viennoiserie.

Le nom de cette délicieuse viennoiserie divise le pays depuis plus d’un siècle. *Chocolatine* est utilisée au Québec et en France dans une grande partie du Sud Ouest qui s’étire de La Rochelle à Montpellier (sauf dans les Pyrénées Orientales, querelle linguistique de voisinage !). Dans le reste de la France on utilise *pain au chocolat*.

Historiquement, l’importateur serait un boulanger-pâtissier autrichien, Auguste Zhang qui installé à Paris dans les années 1830 aurait introduit le « *Schokoladencroissant* ». Les français auraient déformé le mot allemand en « *chocolatine* ». En Autriche, pays des viennoiseries, le *pain au chocolat* est un cake ! Dans les pays anglophones on utilise « *chocolate croissant* ».



Lingoda.com

Before living in Pontailac I had no idea of the word “*chocolatine*” but since then I think that this word is at least more harmonious and more appropriate, well thought out. Anyway this is what is shown by the history of this viennese pastry.

I also know that our AFA English speakers know both words. I don’t know which of the words English and French speakers most often use : what do you think ?

I naively thought that a “*pain au chocolat*” was a piece of bread with a chocolate bar given to the children for their mid-afternoon snack. This is a mistake, let’s examine the little (his)story of this viennese pastry.

The name of this tasty pastry has been dividing the country for more that one century. “*chocolatine*” is used in Quebec and in a great part of Southern France from La Rochelle to Montpellier (except in the Pyrénées Orientales because of a linguistic argument between neighbours). In the rest of France people use “*pain au chocolat*”.

Historically, the importer could have been an Austrian baker Auguste Zhang who once settled in Paris in the 1830’s introduced : “*Schokoladencroissant*”. The French speakers might have distorted the German word which became “*chocolatine*”. In the English speaking countries “*chocolate croissant*” is used. In Austria the country of the viennese pastry a “*pain au chocolat*” is a cake!



lotza.fr

Pourquoi ne pas avoir adopté dans toute la France l'appellation chocolatine ? La faute à Jules Ferry et Joe Dassin !

Jules Ferry, le père de l'Éducation Nationale avait donné des directives pour imposer un français unique sur tout le territoire donc pas question d'utiliser une appellation créée dans une langue régionale !

Quant à Joe Dassin en interprétant en 1969 « Le petit pain au chocolat » chanson composée avec Pierre Delanoë, il a ancré le terme « pain au chocolat » dans la culture populaire, sa chanson ayant eu un grand succès est toujours fredonnée de nos jours.

En voici le tout début :

*« Tous les matins, il achetait son petit pain au chocolat (aya yayayaye)
La boulangère lui souriait, il ne la regardait pas (aya yayayaye)
Et pourtant, elle était belle, les clients ne voyaient qu'elle
Il faut dire qu'elle était très croustillante
Autant que ses croissants »*

Je vous laisse écouter la suite... <https://youtu.be/d6wuaSbSfR#B39>

Cette viennoiserie est fabriquée avec une pâte feuilletée, proche de celle utilisée pour les croissants, les vol-au-vent, ou les galettes de rois.

Voici une recette simple à faire à la maison.

Ingrédients pour 6 personnes (de https://www.marmiton.org/recettes/recette_pains-au-chocolat-express_66657.aspx) :

Sucre en poudre
Chocolat noir
1 rouleau de pâte feuilletée
1 cuillère à soupe de lait

Préparation :

Étape 1 : Préchauffer le four à 210° (thermostat 7)

Why the word « chocolatine » is not in use in the whole country ? Because of Jules Ferry and ... Joe Dassin.

Jules Ferry the Founder of the French Education Ministry, had given instructions to impose a single French language throughout the territory, so it was out of the question to use a word created in a regional language.

As for Joe Dassin, when he sang « Le petit pain au chocolat » in 1969, song he composed with Pierre Delanoë, he anchored the word in popular culture.

His song was a big success and is still hummed nowadays.

Here is the very beginning :

*“Every morning he bought a little chocolate roll
The baker smiled at him, but he didn't look at her
Yet she was beautiful
The customers only had eyes for her
It must be said that she was as tasty as her croissants”.*

Take a listen to the rest of the song: <https://youtu.be/d6wuaSbSfR#B39>



This pastry is made with puff pastry, similar to that used for *croissants*, *vol-au-vent* and *galettes de rois*.

Here is a simple recipe to make your own “chocolatine” at home

Ingredients for 6 people (from <https://www.goodhousekeeping.com/uk/food/recipes/a537158/cheats-pain-au-chocolat/>):

Icing sugar, to dust
500 block puff pastry
100 (3 1/2oz) plain chocolate
1 medium egg, lightly beaten



Directions :

Step 1 : Preheat oven to 200 °C mark 6. Lightly dust a work surface with icing sugar and

Étape 2 : Dérouler la pâte feuilletée. Couper 6 rectangles

Étape 3 : Poser une barre de chocolat au bord d'un rectangle et rouler 2 fois

Étape 4 : Remettre une barre et rouler. Procéder ainsi pour les autres rectangles

Étape 5 : Mélanger le lait avec du sucre et badigeonner au pinceau le dessus des pains

Étape 6 : Enfourner environ 20mns : le dessus doit être juste doré

Étape 7 : À la sortie du four, laisser refroidir quelques minutes avant de déguster.

Bon appétit !!!

roll out the pastry to a rough 30.5 cm x 33 cm (12in x 13in) rectangle.

Step 2 : Cut the pastry into three equal strips lengthways, then cut each strip into four equal pieces to make smaller rectangles (each measuring about 9cm x10cm (3 1/2in x 4in)).

Step 3 : Lay a line of chocolate lengthways across the middle of each rectangle. Fold the pastry over the chocolate and press down firmly on the edges to seal (brush with a little of the eggs if your pastry is not sealing). Arrange rolls on two backing trays, spacing apart, and press down lightly to flatten.

Step 4 : Brush the rolls with some beaten egg and dust with icing sugar. Bake for 20-25 min until deep golden. Best served warm, dusted with extra icing sugar.

Enjoy !



YOU LOOK GREAT FOR A PAIN AU I AM A CHOCOLATINE. END OF THE ARGUMENT!

LES BORNES ELECTRIQUES SUR L'AUTOROUTE



by / par
Guy Perrin

La technologie automobile a fait un long chemin depuis que l'écossais James WATT (1736-1819) a, entre autre, maîtrisé la vapeur... que l'anglais George STEPHENSON (1781-1848) et le français SEGUIN (1786-1875) ont lancé la chaudière tubulaire horizontale et que CRAMPTON a mis ses chaudières sur rail avec le charbon alors disponible chez nous... le pétrole plus facile en rendement mais disponible chez d'autres, nous a laissé sans nouvelles inventions pour 2 siècles... mais voilà l'alerte pollution est arrivée et une date butoir, 2035, nous fera tous rouler en électrique.

Après un repas entre amis, tous, comme moi, anciens agents de maintenance aéronautique... je roule de TOULOUSE à ROYAN sur l'A62 et m'arrête à une station pour faire le plein...

Je suis stupéfait par le nombre de bornes électriques de charge et les aménagements tout autour. Je replonge dans la réalité car je m'étais endormi sur ce futur et probablement vu mon âge où je n'aurai pas de voiture électrique... car enfin ces autoroutes des vacances - A6...A10...462 - seront prêtes pour faire les charges de ces voitures.

Il faut savoir qu'un plein de carburant dure 7 minutes ce qui veut dire qu'avec ma Clio dont la capacité du réservoir est de 35 litres, dont la consommation est de 7 litres au cent peut rouler 500km jusqu'à la panne sèche (à éviter) j'aurais jusqu'au bout la puissance du moteur. Le carburant liquide peut être brûlé de 100% à 0%.

Contrairement à l'électrique. Le temps de charge de la R5 sera de 30 minutes pour 400 kilomètres même si des publicités annoncent des charges de 10 minutes pour 1500 kilomètres !!!... Or la batterie actuelle cobalt / lithium accepte une charge de 20% à 80%, il faut prendre en compte le vieillissement rapide de la batterie et sa surchauffe. Ce qui veut dire que la batterie ne sera jamais chargée à 100 % ni ne pourra être utilisée jusqu'à épuisement. Il s'agit d'une usure immédiate de la batterie de 100 % à 80 % mais une fois que la capacité de la batterie descend à 20 %, il faut la recharger car il n'y a plus assez de courant pour le moteur et la gestion de contrôle. Je laisse de côté les consommations supplémentaires (phares, essuie-glaces) tout cela va s'améliorer pour 2035 mais il restera quand même le temps de charge et l'autonomie réduite.

Il faut donc trouver une solution pour l'affluence des voitures qui seront en demande d'électricité, outre les bornes de recharge, il y aura aussi les charges par induction (rouler lentement sur des zones magnétisées comme certaines zones de tramways). Sur l'autoroute, je crois que les stations deviendront de vrais halls d'aéroport... des panneaux routiers vous informeront sur vos réserves voire interrogeront votre voiture au passage.

Les stations seront moins polluantes (pas de citernes enterrées)... tout cela est déjà largement développé sur internet.

Si beau que sera l'écran dans votre voiture, il faudra quand même continuer à conduire en regardant la route... la voiture sans chauffeur n'est pas encore homologuée.



chargeplus.totalenergies.com

ELECTRIC CHARGING POINTS ON THE MOTORWAY

Automobile technology has come a long way since the Scotsman James WATT (1736-1819) mastered steam, among other things... the Englishman George STEPHENSON (1781-1848) and the Frenchman SEGUIN (1786-1875) launched the horizontal tubular boiler and CRAMPTON put his boilers on rails with the coal then available in France. Oil, which was easier to produce but available elsewhere, left us without any new inventions for 2 centuries... but now the pollution alert has arrived and a deadline of 2035 means we'll all be running on electricity.

After a meal with friends, all of whom, like me, were former aircraft maintenance operatives, I drove from Toulouse to Royan on the A62 and stopped at a filling station to fill up...

I'm amazed at the number of electric charging points and the facilities all around. I'm plunged back into reality because I'd fallen asleep on this future and probably, given my age, I won't have an electric car... because at last these holiday motorways - A6...A10...462 - will be ready to charge these cars.

You should know that a full tank of fuel takes 7 minutes, which means that with my Clio, which has a tank capacity of 35 litres and a fuel consumption of 7 litres per 100 km, I can drive 500 km until I run out of fuel (to be avoided) and I'll still have engine power. Liquid fuel can be burnt from 100% to 0%.

Unlike electric cars. The charging time for the R5 will be 30 minutes for 400 kilometres, even though advertisements claim a charge time of 10 minutes for 1,500 kilometres. However, the current cobalt/lithium battery can be charged from 20% to 80%, and you have to take into account the rapid ageing of the battery and its overheating. This means that the battery will never be fully charged, nor can it be used until it is exhausted. We're talking about immediate battery wear from 100% to 80%, but once the battery capacity drops to 20%, it has to be recharged because there is no longer enough current for the motor and control management. Leaving aside the additional consumption (headlights, windscreen wipers), all this will improve by 2035, but the charging time and reduced range will still remain.

We therefore need to find a solution for the influx of cars that will require electricity, in addition to charging stations, there will also be induction charging (driving slowly over magnetised areas like certain tramway zones). On the motorway, I think that the stations will become real airport halls... road signs will inform you about your reserves and even question your car as it passes.

The stations will be less polluting (no underground tanks)... all this is already widely developed on the Internet.

However beautiful the screen in your car will be, you'll still have to keep driving while looking at the road... the driverless car is not yet approved.



Mouss87 from forums.automobile-propre.com

NOTE...The fly ball governor of Samuel WATT's invention of is still in use.

NOTE...l'invention du régulateur à boules par Samuel WATT (governor fly ball ou fly weight) est encore utilisé

STEPHENSON / SEGUIN horizontal boiler low height and asches pushed forward CRAMPTON locomotives worldwide...the english were between were 20 to 30 years head on the industrial revolution.

STEPHENSON / SEGUIN horizontal boiler low height and asches pushed forward CRAMPTON locomotives worldwide...the english were between were 20 to 30 years head on the industrial revolution.

Fiche Technique de la mythique R5 e-Tech ou version électrique – étude extraite du site automobile-propre.com

Dans cette version Iconic dotée de jantes de 18 pouces, la Renault 5 e-Tech annonce une autonomie WLTP (La norme WLTP pour *Worldwide harmonised Light vehicle Test Procedure* est un nouveau cycle mondial destiné à mesurer la consommation de carburant et les émissions de CO₂ et gaz polluants des véhicules légers) de 410 km, ce qui équivaut donc à une consommation directe de 12,7 kWh/100 km. En prenant en compte les pertes liées à la recharge en courant alternatif lors de la procédure d'homologation, la consommation est donnée pour 15,0 kWh/100 km.

Toutes nos mesures de consommation de la Renault 5 e-Tech

Autonomie mixte : 325 km

Au terme de notre parcours mixte de 100 km réalisé dans les deux sens, la Renault 5 e-Tech a présenté une consommation moyenne de 15,9 kWh/100 km. Une consommation supérieure à ses concurrentes directes, desservie par une timide récupération d'énergie sur route. Heureusement, elle se rattrape en ville. Au final, cela se traduit par une autonomie totale théorique de 325 km.

Longue distance sur autoroute : 224 km

Sur notre parcours autoroutier de 500 km entre la périphérie de Lyon et la capitale, la Renault 5 e-Tech a présenté une consommation moyenne de 23,2 kWh/100 km en passant la ligne d'arrivée. Ce qui correspond à une autonomie totale de près de 225 km, ou de 160 km de 80 à 10 % de charge. Dans ces conditions, elle fait aussi bien qu'un Jeep Avenger (23,0 kWh/100 km), mais la Peugeot e-208 et ses 250 km (20,2 kWh/100 km) garde l'avantage.

Consommation instantanée à haute vitesse

À 70 et 90 km/h, la Renault 5 affiche des moyennes de 11,4 et 14,5 kWh/100 km. À 110 km/h, l'appétit grimpe à 18,6 kWh/100 km, alors qu'il faut compter 23,6 kWh/100 km à 130 km/h. Les autonomies totales qui en découlent sont parfaitement théoriques, mais le spectre s'étale de 450 à 220 km.

Recharge AC (Courant alternatif – maison) : 11 kW – 4 h 15 (10-100 %)

Recharge DC (Courant Continu) : 100 kW – 31 min. (10-80 %)



stuffmagazine.fr

Technical sheet for the legendary R5 e-Tech or electric version - study taken from the automobile-propre.com website

In this Iconic version with 18-inch wheels, the Renault 5 e-Tech boasts a WLT range (WLTP stands for *Worldwide harmonised Light vehicle Test Procedure*, a new worldwide cycle for measuring the fuel consumption and CO₂ and pollutant gas emissions of light vehicles) of 410 km, equivalent to a direct fuel consumption of 12.7 kWh/100 km. Taking into account losses due to AC charging during the type-approval procedure, consumption is given as 15.0 kWh/100 km.

All our fuel consumption figures for the Renault 5 e-Tech

Combined range: 325 km

At the end of our 100 km combined journey in both directions, the Renault 5 e-Tech consumed an average of 15.9 kWh/100 km. This is higher than that of its direct rivals, and is hampered by its timid energy recovery on the road. Fortunately, it makes up for this in town. In the end, this translates into a theoretical total range of 325 km.

Long distance on the motorway: 224 km

On our 500 km motorway journey from the outskirts of Lyon to the capital, the Renault 5 e-Tech consumed an average of 23.2 kWh/100 km as it crossed the finish line. This corresponds to a total range of almost 225 km, or 160 km from 80 to 10% charge. In these conditions, it does as well as a Jeep Avenger (23.0 kWh/100 km), but the Peugeot e-208 and its 250 km (20.2 kWh/100 km) still holds the advantage.

Instantaneous consumption at high speeds

At 70 and 90 km/h, the Renault 5 averages 11.4 and 14.5 kWh/100 km. At 110 kph, the appetite rises to 18.6 kWh/100 km, while at 130 kph the figure is 23.6 kWh/100 km. The resulting total ranges are perfectly theoretical, but the spectrum ranges from 450 to 220 km.

AC (Home) charge: 11 kW - 4 h 15 (10-100%)

DC (Direct Current) charge: 100 kW - 31 min (10-80%)



by / par
Allan Flood

AFA members shall have observed that Syria has been in the WORLD NEWS recently. I repeat below my article from AFA Stories in 2021 when I did a short story on this unfortunate country. Having read it again I have no hesitation in repeating it below- in full.

The majority of the impressions and stories are still valid, especially concerning the Ruler and his continuation of the lessons he learnt from his Father – the previous Ruler (despot) . I am sad to have to confirm that the sons wife is English – who from reports does not appear to have had any calming / civilised influence on his actions and regional disputes

Unfortunately I cannot say that I can share optimism for short/medium term positive changes. Many countries shall have plans for the Syrian land / assets and/or religious groups spreading their influence – not for the benefit of the long suffering people of Syria – whilst the BIG national power brokers – USA , USSR, Turkey, Iran etc (its a long list) shall want to benefit from any changes – before ANY agreements are approved. In the meanwhile more local /regional ‘thugs’ shall continue to play their disruptive role.. JUST RECALL WHAT HAS HAPPENED RECENTLY IN LIBYA ,IRAQ , etc

VERY SAD !

EXPERIENCES IN SYRIA (reprint from AFA Stories Issue 5 August 2021) by AF

During the late 1990's /early years of the new century, I visited Syria perhaps 20/30 times, in attempts to do some civil aviation business with the Syrian Government/Syrian Arab Airlines, both of whom were suffering from UN SANCTIONS and unbelievable poor 'so called' Government.

However, I got to know Damascus and other parts of the country well. It has an amazing history and tourists were few, so I visited crusader castles, Roman remains/structures, ancient BC sites – all without tourist shops, ice cream /post card sellers which represent commercialisation which normally diminishes images of the past.

The list of 'must see' locations are too numerous to list, my highlights on the top of the highlights include Krak des Chevaliers; Umayyed Mosque; Aleppo Citadel – largest underground market; Palmyra in the middle of the desert on the Silk Road etc etc (I used to joke it had more Roman remains than Rome), in the mountain village of Maalula just outside of Damascus – they still speak Aramaic – the language used at the time of Christ! Suggest you search the internet for many more details.

However, I am afraid that , with what has happened in the recent civil war/ revolt/ big countries playing deadly games and with Assad (junior) still

Les membres de l'AFA auront remarqué que la Syrie a récemment fait la une de l'actualité mondiale. Je reproduis ci-dessous mon article paru dans AFA Stories en 2021, lorsque j'ai rédigé une brève histoire sur ce malheureux pays. Après l'avoir relu, je n'hésite pas à le répéter ci-dessous dans son intégralité. La majorité des impressions et des histoires sont toujours valables, en particulier en ce qui concerne le dirigeant et la poursuite des leçons qu'il a apprises de son père - le précédent dirigeant (despote). Je suis triste de devoir confirmer que l'épouse du fils est anglaise - qui, d'après les rapports, ne semble pas avoir eu une influence apaisante/civilisée sur ses actions et ses disputes régionales. Malheureusement, je ne peux pas dire que je partage l'optimisme quant aux changements positifs à court et moyen terme. De nombreux pays ont des projets concernant les terres, les biens et/ou les groupes religieux syriens qui étendent leur influence - sans que cela profite au peuple syrien qui souffre depuis longtemps - tandis que les grandes puissances nationales - les États-Unis, l'URSS, la Turquie, l'Iran, etc. Pendant ce temps, les « voyous » locaux/régionaux continueront à jouer leur rôle de perturbateurs... RAPPELEZ-VOUS CE QUI S'EST PASSÉ RÉCEMMENT EN LIBYE, EN IRAK, etc.

C'EST VRAIMENT TRISTE !

EXPERIENCES EN SYRIE (article extrait des Histoires de l'AFA, numéro 5 du mois d'août 2021) par AF

À la fin des années 90 / début du nouveau siècle, j'ai visité la Syrie peut-être 20 ou 30 fois, dans le but de faire des affaires dans l'aviation civile avec le gouvernement syrien / Syrian Arab Airlines, qui souffraient tous deux des SANCTIONS de l'ONU. Le soi-disant Gouvernement était incroyablement 'incompétent'.

Cependant, j'ai appris à bien connaître Damas et d'autres régions du pays. La Syrie a une histoire incroyable; les touristes étaient peu nombreux, j'ai donc visité certains des châteaux des Croisés, des vestiges / structures romains, des sites antiques - tous sans magasins touristiques, vendeurs de glaces / de cartes postales symboles d'une commercialisation qui dégrade quelque part les images du passé.

La liste des lieux à ne pas manquer est trop longue pour être énumérée, mes points forts en haut des points forts incluent le *Krak des Chevaliers*; la *Mosquée des Omeyyades* ; la *Citadelle d'Alep* – avec le plus grand marché souterrain ; *Palmyre* au milieu du désert sur la route de la soie etc etc (je plaisantais souvent qu'il y avait plus de vestiges romains qu'à Rome), dans le village de montagne de *Maalula* juste à l'extérieur de Damas - ils parlent toujours l'araméen - la langue parlée par Jésus! Je vous suggère de faire des recherches sur Internet si vous voulez connaître plus de détails.

Cependant, je crains qu'avec ce qui s'est passé dans les récents événements - guerre civile / révolte / pays puissants jouant à des jeux mortels - et avec Assad (junior) toujours accroché au



Maalula in 2007

clinging to power - such an atmosphere I fortunately experienced, shall be improbable for the world to experience again.

WHAT A GREAT SHAME FOR THE COUNTRY AND ITS PEOPLE.

When I first visited Syria it was ruled, with deadly control, by Hafaz Al ASSAD who was no angel – hence, the country/people were poor, badly managed with any form of opposition quickly 'taken care of' and everyone knew who was in charge – OR ELSE !

Gradually, over the years I developed relationships with the Chairman of the (very poor – in every way -Syrian Airlines) , plus multiple Ministers - , decision influencers - BUT there was only one decision maker – ASSAD.

Much later, I was included in a small UK business group that accompanied The Duke of Kent on a Royal VISIT – the planned climax was to be a meeting with Bassel Al ASSAD – which was cancelled at the last minute and the Prime Minister substituted . (a few years later I did in fact pass Assad – in the corridor of a hotel in Bahrain – which we were both staying at). As an aside , at the same Bahrain hotel, at another time, I was fortunate enough to also meet, through a mutual friend, the last male descendant of SALADIN (the leader of the Muslims fighting the Crusaders all those years ago) who happened to be also visiting from his base in Italy)

On another visit with my Vice Chairman by private jet – a lunch at the home of the Syrian Interior Minister took place. He was a very close ally/associate of Hafaz Assad and came to power at the same time. I had seen him before , as he was known to circulate around the swimming pool of the Sheraton Hotel, saying 'hello' with the young bikini clad local rich ladies. When lunch was finished, he invited us to visit his 'special room' in the basement. Was it to be a one way trip ? - a torture room? - - no, it was his trophy room ,in which , in addition to expensive gifts from his visits around the world , he was most proud of his collection During one Paris Air Show event, I invited the Chairman of the airline and his wife to be my guest at a dinner/spectacular show at the famous cabaret “*Le Lido*” on the *Champs-Élysées* . I was a little concerned for his muslim wife being upset – as the show opened with 20+ bare breasted dancers (note they failed to find their bras for the rest of the performance!). As the Chairman was the guest in Paris of the French Government – I also **had** to include his assigned “French military escort (spy)” ALL enjoyed an excellent -highly recommended evening.*



pouvoir - une telle atmosphère que j'ai eu la chance de vivre soit à tout jamais perdue.

QUELLE GRANDE PERTE POUR LE PAYS ET SES HABITANTS.

Lorsque j'ai visité la Syrie pour la première fois, elle était dirigée, avec un contrôle mortel, par Hafaz AL ASSAD qui n'était pas un ange - par conséquent, le pays / le peuple étaient pauvres, mal gérés avec toute forme d'opposition rapidement "prise en charge" et tout le monde savait qui était en charge – OU FAUTE DE QUOI... !

Progressivement, au fil des années, j'ai développé des relations avec le président de la (très pauvre - à tous égards - Syrian Airlines) , ainsi que plusieurs ministres, hommes d'influence - MAIS il n'y avait qu'un seul décideur – ASSAD.

Beaucoup plus tard, j'ai été inclus dans un petit groupe d'entreprises britanniques qui accompagnait le duc de Kent lors d'une VISITE royale - le point culminant prévu devait être une réunion avec Bassel Al ASSAD - qui a été annulée à la dernière minute et il fut remplacé par le Premier ministre. Quelques années plus tard, j'ai finalement croisé ASSAD - dans le couloir d'un hôtel à Bahreïn - où nous étions tous les deux. En passant, dans le même hôtel de Bahreïn, à une autre époque, j'ai eu la chance de rencontrer également, par l'intermédiaire d'un ami commun, le dernier descendant masculin de SALADIN (le chef des musulmans combattant les Croisés) qui, domicilié en Italie, lui aussi visité Bahreïn.

Lors d'un autre séjour, en jet privé, avec mon vice-président, un déjeuner a eu lieu au domicile du Ministre de l'Intérieur syrien. Il était un allié/associé très proche de Hafaz Al Assad et était arrivé au pouvoir en même temps que lui. Je l'avais déjà vu, car il était connu pour circuler autour de la piscine de l'hôtel Sheraton, disant « bonjour » avec les jeunes dames riches locales en bikini. Une fois le déjeuner terminé, il nous a invités à visiter sa «pièce spéciale» au sous-sol. Était-ce un aller-simple ? - une salle de torture ? - - non, c'était sa salle des trophées , dans laquelle , en plus des cadeaux coûteux de ses voyages à travers le monde, il était très fier de sa collection de photos / peintures dédicacées d'actrices féminines de renommée internationale etc qu'il avait CONNUES !Lors d'un événement au Bourget, j'ai invité le Président de la compagnie aérienne et son épouse à être mon invité à un dîner/spectacle spectaculaire au célèbre cabaret *Le Lido* sur les Champs-Élysées. J'étais un peu inquiet que sa femme musulmane soit mal à l'aise - alors que le spectacle s'ouvrait avec plus de 20 danseuses aux seins nus (notez qu'elles n'ont pas réussi à trouver leurs soutiens-gorge pour le reste de la représentation !). Comme le président était l'invité à Paris par le Gouvernement français – je devais **également** inclure son « escorte militaire française (= espion) » TOUS ont passé une excellente soirée qui vous est chaudement recommandée.*

*For all special events like Le Bourget the French Government always invite (as the French Government guests) other Countries Official VIPs/Delegations – they also arrange meetings with French companies/entities and ALWAYS have 'representatives' present. Some would say that French tax payers are no doubt pleased that their contributions are put to good use.

*Pour tous les événements spéciaux comme Le Bourget, le Gouvernement français invite toujours des VIP / délégations officielles d'autres pays - il organise également des réunions avec des entreprises / entités françaises et dont il a TOUJOURS des « représentants ». Certains diront que les contribuables français seront sans doute ravis d'apprendre que leur argent est utilisé à bon escient.



by / par
Muriel Flood

Royan finit l'année 2024 en beauté car, selon l'article publiée dans le Sud-Ouest le 13 décembre, la ville a été *distinguée par le label national Villes et Villages Fleuris*. Royan avait déjà depuis 1985 le label 4 fleurs que l'on peut voir sur les panneaux d'entrée de la ville et cette année, les Villes et Villages Fleuris lui a décerné le premier prix de la *Mise en Valeur du Patrimoine* « à travers un aménagement paysager de qualité ». Seule Royan et le village Yvoire au bord du Lac Léman (Haute-Savoie), sont honorés de ce label. Bravo à l'équipe des jardiniers de Royan. N'hésitez pas à visiter leurs serres lors des journées ouvertes. Leur passion est palpable.

Petite histoire du label « Villes et Villages Fleuris »

Selon Wikipedia, l'idée a germé à l'issue de l'action de l'abbé Wendling, prêtre du village de Diebolsheim (Alsace) qui contribue au déminage de la commune et entreprend de remplacer chaque mine par une fleur enfin de redonner sa beauté au village dévasté par la guerre. L'idée est reprise par d'autres communes du nord et de l'est de la France, ce qui pousse, Robert Buron, alors ministre des Transports, des Travaux Publics et du Tourisme a créé un concours en 1959 qui deviendra plus tard le label Villes et Villages Fleuris.

Les critères qui ont évolué depuis la création du label et prennent en compte désormais les aspects environnementaux (biodiversité, pratiques culturelles respectueuses de l'environnement...) et de soutenabilité du fleurissement. Le dernier règlement comprend des critères explicites à ce sujet et les candidats peuvent se prévaloir d'éventuelles écocertifications (utilisation de bois FSC, certification d'une gestion écologique des espaces verts, utilisation de produits biologiques et d'alternatives aux pesticides, etc.). Le label accompagne ainsi le retour d'espèces plus autochtones et naturelles dans les parterres et espaces-verts, et la plantation de vivaces de préférence à des fleurs annuelles. C'est de plus en plus, la progression de la nature qui est appréciée.

Les critères généraux pris en compte sont rigoureux et étudient la motivation de la commune pour obtenir le niveau 1 à 4 fleurs ; la démarche de valorisation par le végétal et le fleurissement sur l'ensemble de la commune ; les actions de la commune pour augmenter la fréquentation touristique (valorisation du niveau obtenu) et améliorer l'animation de cette démarche auprès de toute la population ; la présentation du végétal et du fleurissement ; les moyens de gestion pour entretenir le patrimoine en respectant la biodiversité et les ressources naturelles (eau) ; les autres actions pour embellir la commune : entretien de la voirie, des façades, ajouts de mobiliers urbains (bancs, etc.) mais également la propreté générale des lieux ; l'harmonie des aménagements paysagers effectués et leur gestion sur la commune.

En 2024, 34 communes de la Charente Maritime reçoivent / consolident leur palmarès.

4 Fleurs : Royan et Saintes

3 Fleurs : Arthenac, Jonzac, Lagord, Pons, Rivedoux-Plage, Rochefort, Saint-Denis-d'Oléron, Saint-Georges-de-Didonne, Saint-Palais-sur-mer

2 Fleurs : Chevanceaux, La Jarrie-Audouin, Les Mathes, Matha, Saint-Genis-de-Saintonge, Saint-Georges-d'Oléron, Saint-Jean-d'Angély, Saint-Xandre, Surgères, Vaux-sur-Mer, Vénérand

1 Fleur : Breuillet, Clérac, Consac, La Jarrie, Montguyon, Saint-Germain-de-Marencennes, Saint-

Royan is finishing 2024 on a high note, having been awarded the national Villes et Villages Fleuris (Towns and Villages in Bloom) label, according to an article published in the Sud-Ouest on 13 December. Royan has already had the 4-flower label since 1985, which can be seen on the town's entrance signs, and this year the Villes et Villages Fleuris awarded it first prize for Heritage Enhancement 'through high-quality landscaping'. Only Royan and the village of Yvoire on the shores of Lake Geneva (Haute-Savoie) have been honoured with this label. Well done to the Royan gardening team. Don't hesitate to visit their greenhouses on open days. Their passion is palpable.



villes-et-villages-fleuris.com

A brief history of the 'Villes et Villages Fleuris' label

According to Wikipedia, the idea was born out of the work of Abbé Wendling, a priest in the village of Diebolsheim (Alsace), who helped to clear the town of mines and set about replacing each mine with a flower to restore the beauty of the war-torn village. The idea was taken up by other towns in the north and east of France, prompting Robert Buron, then Minister of Transport, Public Works and Tourism, to set up a competition in 1959, which later became the Villes et Villages Fleuris label.

The criteria have evolved since the label was first created, and now take account of environmental aspects (biodiversity, environmentally-friendly cultivation practices, etc.) and the sustainability of the flower display. The latest regulations include explicit criteria on this subject, and candidates can take advantage of any eco-certifications (use of FSC wood, certification of ecological management of green spaces, use of organic products and alternatives to pesticides, etc.). The label thus supports the return of more indigenous and natural species to flowerbeds and green spaces, and the planting of perennials in preference to annual flowers. Increasingly, it is the progression of nature that is appreciated.

The general criteria taken into account are rigorous and look at the municipality's motivation for obtaining levels 1 to 4 flowers; the approach to enhancing the value of plants and flowers throughout the municipality; the actions taken by the municipality to increase tourist numbers (enhancing the value of the level obtained) and to improve the promotion of this approach to the whole population; the presentation of plants and flowers; the management methods used to maintain the heritage while respecting biodiversity and natural resources (water); the other actions taken to embellish the municipality: road and facade maintenance, the addition of street furniture (benches, etc.) and general cleanliness.)but also the general cleanliness of the area, the harmony of the landscaping and the way it is managed.

In 2024, 34 towns in the Charente Maritime region will receive or consolidate their awards.

4 Flowers: Royan and Saintes

3 Flowers: Arthenac, Jonzac, Lagord, Pons, Rivedoux-Plage, Rochefort, Saint-Denis-d'Oléron, Saint-Georges-de-Didonne, Saint-Palais-sur-mer

2 Flowers: Chevanceaux, La Jarrie-Audouin, Les Mathes, Matha, Saint-Genis-de-Saintonge, Saint-Georges-d'Oléron, Saint-Jean-d'Angély, Saint-Xandre, Surgères, Vaux-sur-Mer, Vénérand



villes-et-villages-fleuris.com

Porchaire, Saint-Sauvant, Tugéras-Saint-Maurice, Varzay, Villedoux, Vouhé

1 Flower: Breuillet, Clérac, Consac, La Jarrie, Montguyon, Saint-Germain-de-Marencennes, Saint-Porchaire, Saint-Sauvant, Tugéras-Saint-Maurice, Varzay, Villedoux, Vouhé

Les 71 experts du jury national ont visité et évalué 110 communes entre avril et juillet, pour identifier et récompenser les communes qui placent le végétal au cœur de leur développement et qui sont engagées pour un avenir plus vert, plus durable, et des territoires plus résilients au changement climatique (texte extrait du site du label).

Voici l'intitulé des labels :

les **“Fleurs d’Or”**, cette année 8 communes sont mises à l’honneur : Caluire-et-Cuire, Chamboeuf, Guebwiller, Huningue, Saint-Gervais les Bains, Sanary-sur-Mer, Thionville et Vélizy-Villacoublay

les 4 Fleurs : 13 nouvelles communes: Antibes, Bordeaux Métropole, Cognac, Dambach-la-Ville, Dax, Dreux, Dunkerque, Évry-Courcouronnes, Gréoux-les-Bains, Mouchamps, Nogent-sur-Seine, Perros-Guirec et Roques . 89 communes sont confirmées dont Angoulême, Royan et Saintes

Prix national de l’Arbre : Caen et Nantes

Prix de la préservation de l’environnement : Le Touquet-Paris-Plage, Lyon et Mattstall

Prix spécial des 65 ans : Châtillon-sur-Chalarnonne, Moffans-et-Vacheresse et Rougegoutte

Prix de la mise en valeur du patrimoine : Royan et Yvoire

Prix de l’attractivité touristique : Berck-sur-Mer et Cassis

Prix de la diversité végétale : Calais et Sarreguemine

Prix de l’action éducative et citoyenne : Baconnes, Châlon-sur-Saône, Nantes



The 71 experts on the national jury visited and assessed 110 communes between April and July, to identify and reward communes that place plants at the heart of their development and are committed to a greener, more sustainable future, and territories that are more resilient to climate change (text taken from the label website).

The labels are as follows

the **‘Fleurs d’Or’**: this year, 8 municipalities are being honoured: Caluire-et-Cuire, Chamboeuf, Guebwiller, Huningue, Saint-Gervais les Bains, Sanary-sur-Mer, Thionville and Vélizy-Villacoublay

4 Fleurs: 13 new towns: Antibes, Bordeaux Métropole, Cognac, Dambach-la-Ville, Dax, Dreux, Dunkerque, Évry-Courcouronnes, Gréoux-les-Bains, Mouchamps, Nogent-sur-Seine, Perros-Guirec and Roques. 89 towns are confirmed, including Angoulême, Royan and Saintes.

Prix national de l’Arbre (National Tree Award): Caen and Nantes

Prix de la préservation de l’environnement (Environmental preservation Prize): Le Touquet-Paris-Plage, Lyon and Mattstall

Prix spécial des 65 ans (Special 65th Anniversary Prize): Châtillon-sur-Chalarnonne, Moffans-et-Vacheresse and Rougegoutte

Prix de la mise en valeur du patrimoine (Prize for heritage enhancement): Royan and Yvoire

Prix de l’attractivité touristique (Tourist attraction award): Berck-sur-Mer and Cassis

Prix de la diversité végétale (Prize for plant diversity): Calais and Sarreguemine

Prix de l’action éducative et citoyenne (Prize for educational and civic action): Baconnes, Châlon-sur-Saône, Nantes

POTENTIAL ORIGINS OF THE BOXING DAY TRADITION



by / par
**Fabienne et Jörg
Rainer**

There was an interesting discussion about the origin of Boxing Day amongst French and English speakers. We managed to agree that it was not the celebration of the boxe sport but more likely something to do with boxes! Well, Fabienne and Jörg kindly gathered some potential origins as the true traditionnal history as Boxing Day's origin has been lost in the corridor of time. Thank you to Fabienne and Jörg for enlightening us.

If you have some other explanation that your family has been passing on, we would be very happy to publish a follow up.

First explanation (and the most likely!)

Pete the Elder noted in his 8th century Ecclesiastical History of the English People book that on Boxing Day the seven dwarfs (= politically correct: smaller people) of Snowwhite met for a boxing competition. The winner was elected to be the following year's Father Christmas. This early choice was necessary because the chosen one needed to be fattened up enough by next Christmas to represent this impressive personality.

A more likely explanation:

In many countries in Europe, it was customary for butlers and maids to change employer on December 26th. If they left their job on a different date, it was highly unlikely that they could find a job in the near future – so they were bound to their employers until Dec. 26th, no matter what the working conditions were. And on that day, they received a box with their annual salary and possible gratuities, bearing in mind that food, clothing and bedding had been deduced from their salary.

From the New Oxford Dictionary of English (édition 1998):

Boxing Day is a public holiday in parts of the Commonwealth celebrated on the first day (strictly speaking the first weekday) after Christmas Day. It originates mid-19th century from the custom of giving tradespeople a Christmas box on this day.



HAPPY BOXING DAY!!!

LES ORIGINES POSSIBLES DE LA TRADITION DU BOXING DAY

Si vous suivez le football anglais vous avez dû entendre parler des matchs de foot du Boxing Day du 26 décembre. Ce jour de congé (que nous n'avons pas!!! – une question a étudiée!) a été le sujet de conversation entre francophones et anglophones. Nous sommes tombés d'accord que cela ne devait rien à voir avec la boxe mais plutôt avec des boîtes qui pourraient contenir des ... choses. Fabienne et Jörg ont rassemblé des explications qui essaient de donner l'origine du Boxing Day qui a été perdue dans les couloirs du temps. Merci à Fabienne et Jörg de nous avoir éclairé.

Si vous avez d'autres explications que votre famille vous a transmises, nous serons heureux de publier une suite.

Première explication (et la plus probable !)

Dans son livre Ecclesiastical History of the English People (Histoire ecclésiastique du peuple anglais), publié au 8^e siècle, Pete l'Ancien note que le lendemain de Noël, les sept nains (= politiquement correct : personnes plus petites) de Blanche-Neige se rencontrent pour une compétition de boxe. Le vainqueur était élu pour être le Père Noël de l'année suivante. Ce choix précoce était nécessaire car l'élu devait être suffisamment engraisé pour le Noël suivant afin de représenter cette personnalité impressionnante.

Une explication plus probable :

Dans de nombreux pays d'Europe, la coutume voulait que les majordomes et les servantes changent d'employeur le 26 décembre. S'ils quittaient leur emploi à une autre date, il était très peu probable qu'ils puissent retrouver un emploi dans un avenir proche. Ils étaient donc liés à leur employeur jusqu'au 26 décembre, quelles que soient les conditions de travail. Ce jour-là, ils recevaient une boîte contenant leur salaire annuel et leurs gratifications éventuelles, sachant que la nourriture, l'habillement et le couchage avaient été déduits de leur salaire.

D'après le New Oxford Dictionary of English (édition 1998) :

Le Boxing Day est un jour férié dans certaines parties du Commonwealth, célébré le premier jour (à proprement parler le premier jour de semaine) après le jour de Noël. Il trouve son origine au milieu du 19^e siècle dans la coutume d'offrir aux commerçants une boîte de Noël ce jour-là.

PLENTY OF AVAILABLE SPACE FOR YOUR 2025 AFA STORIES.

HAPPY NEW YEAR 2025

PLEIN D'ESPACE DISPONIBLE POUR VOS HISTOIRES DE L'AFA 2025

BONNE ANNÉE 2025