

TRI-POTINS

Le petit journal du Comité de Jumelage du Pays des Herbiers

N°31 - 2026

Santé !



LES HERBIERS
SOUS PRESSION

5 AVRIL
2025



ESPACE HERBAUGES



Salud i



Cheers !

Prosit !



L'abus d'alcool est
dangereux pour la santé.



Toute l'équipe du Comité de jumelage
souhaite à ses adhérents ainsi qu'à ses partenaires
une belle année 2026

Bonne année Frohes neues jahr
Happy new year Feliz año nuevo

Sommaire

Les mots des président(e)s	3-5
Les boissons traditionnelles :	
- Allemagne : la bière	6-7
- Espagne : la sangria & les tapas	8-9
- Pays de Galles : le thé	10-11
- France : le vin	12-13
" LES HERBIERS sous PRESSION "	14-17
" NEWTOWN FOOD FESTIVAL "	18-20
VieduComité	21-22
Agenda	24

HYPER U
Les Herbiers
Commerçants autrement

**Brioches Vendrennes**
- Depuis 1932 -
7 Route de l'Océan
85250 Vendrennes
02 51 66 09 25

L'ARTISAN BOULANGER
PÂTISSIER PARTENAIRE de
vos **EVENEMENTS**
particuliers - associations - CE - écoles - lycées

 contact@briochedevendrennes.fr
 www.briochedevendrennes.fr





**VOUS ACCOMPAGNER DANS
CHACUN DE VOS PROJETS,
ÇA CHANGE TOUT.**

BANQUE • ASSURANCES • TÉLÉPHONIE MOBILE

Crédit Mutuel

CFOMU - SA Coop. de Crédit à Capital Variable - RCS La Roche/Yon B 307 049 075 - Intermédiaire en opérations d'assurance n° ORIAS 07 027 514, consultable sur www.orias.fr - 34 rue L. Merliot - 85000 La Roche/Yon - Tél. 02 51 47 51 00 - Crédit photos : Thinkstock, CMO, 11/2015.

Le mot du Président du Pays des Herbiers

Chers amis du Pays des Herbiers,

Alors que 2025 a tiré sa révérence, ce sont les nombreux et joyeux souvenirs partagés tout au long de l'année qui refont surface.

D'abord, la première édition des « Herbiers sous pression » qui a rassemblé en avril dernier, à Herbauges, amateurs de bière et passionnés d'Europe dans une atmosphère festive et chaleureuse. Un événement convivial et fédérateur qui a su trouver son public.

2025 aura également été l'année du retour outre-Manche pour le Comité de jumelage invité à participer, aux côtés de nos amis gallois, au « Newtown Food Festival ». Une belle occasion de tisser de nouveaux liens et de renforcer ceux qui existent parfois depuis de nombreuses années. Ce déplacement a aussi permis de consolider nos relations institutionnelles grâce au renouvellement de la charte de jumelage – 25 ans déjà ! – qui unit Les Herbiers et le Pays des Herbiers à Newtown. L'occasion enfin, pour notre délégation d'élus, de constater que s'il existe plusieurs

Newtown au Royaume-Uni, le plus beau et le plus accueillant reste sans conteste notre ville jumelée !

Il est maintenant temps de se tourner vers 2026. C'est en Espagne et plus précisément vers Coria, que se dirigeront les regards et les projets du Comité. Nous y célébrerons en effet les 25 ans du jumelage qui nous unit à nos amis espagnols.

Entonces, queridos amigos, feliz año nuevo a todos y ... nos vemos en Extremadura !



Christophe HOGARD
Président du Pays des Herbiers

Le mot de la Présidente du Comité de Jumelage du Pays des Herbiers

2025, une année riche de rencontres et d'événements, avec le souvenir encore très présent de notre fête de la bière aux Herbiers **en avril dernier**. Cet événement « **Les Herbiers sous Pression** » a fait vibrer le Pays des Herbiers au rythme de l'amitié européenne. Nos trois villes jumelées Coria, Newtown, Leipzig-Liebertwolkwitz ont participé avec enthousiasme à cette manifestation. Deux brasseurs de chaque pays sont venus nous présenter leur bière artisanale, clin d'œil aux traditions brassicoles. Des spécialités culinaires agrémentaient la dégustation; le soutien du bar La Chopp'in nous a permis de continuer la soirée. La présence de Monsieur Christophe HOGARD, Président du Pays des Herbiers a été appréciée lors de l'ouverture. Le succès de cette manifestation (600 personnes) nous a ouvert à une population jeune qui découvrait le jumelage.

1^{er} week-end de septembre, une délégation de douze personnes s'est rendue à Newtown pour tenir le stand au « **Food Festival** ». Notre « **French Village** » a eu un grand succès car nous innovions avec la fabrication et la vente de galettes préparées sur place par nos deux « galésières » Martine et Claudine. Merci à elles car pendant ces deux jours, elles sont restées à leurs billigs pour servir et régaler tous les visiteurs... Un vrai succès ! Nos autres produits vendéens et français ont attiré toujours autant de curieux.

Mais un autre événement s'est ajouté à ce week-end : **la célébration des 25 ans de jumelage entre nos deux Pays**. Pour cette occasion Monsieur Christophe HOGARD accompagné de Stéphane RAYNAUD, adjoint à la culture et Quentin LIMOUZIN, directeur de Cabinet, ont fait le déplacement. **Première découverte de Newtown** et ses collines verdoyantes et rencontre avec Monsieur le Maire de Newtown, Peter LEWINGTON, pour célébrer cet anniversaire... sous un temps gallois. Mais cela n'a en rien gâché l'ambiance chaleureuse, musicale, amicale et festive.

2026 : Tous ces événements passés annoncent une année 2026 encore riche ; nos liens d'amitié avec nos trois villes sont si forts que nous ne manquons jamais une occasion de nous retrouver.

1^{er} mai : nous irons à Coria célébrer **les 25 ans de jumelage** en présence des maires respectifs.

En juin, une délégation de 40 marcheurs se rendra à Newtown pour découvrir et arpenter les sentiers gallois à l'occasion du « **Walking Festival** »

Septembre : du 13 au 22, une nouvelle Carrera entre les Herbiers et Coria. Emma Paillat (jeune Herbretaise) organise cette course relais avec le soutien du Comité de Jumelage et le concours de nos amis espagnols (info sur Instagram : lacarrera2026).

En **décembre**, nous avons le projet de nous rendre à Leipzig - Liebertwolkwitz.

Toutes ces activités d'échanges entre nos trois villes ne se feraient pas sans le soutien fidèle et actif de nos 150 familles adhérentes qui nous accompagnent et participent tout au long de l'année pour l'hébergement et l'élaboration de nos événements. Merci à elles.

Merci également à la Communauté de communes en la personne de Monsieur Christophe HOGARD pour le soutien financier et logistique qui nous permet de réaliser tous ces échanges et d'intensifier nos liens d'amitiés avec toujours le même dynamisme.

Enfin merci aux membres du conseil d'administration toujours actifs et créatifs. La preuve en est, avec notre nouveau site internet encore balbutiant dont voici le lien : www.jumelage-paysdesherbiers.fr et notre page facebook (@comitedejumelage. lesherbiers), alimentée régulièrement pour des nouvelles de nos trois villes.

Ensemble, continuons à nous passionner pour le Jumelage et à faire vivre notre amitié avec la population de Coria, Newtown, Leipzig-Liebertwolkwitz, apportant ainsi notre petite pierre pour une Europe fraternelle et unie.

Très bonne et belle année à tous.



Marie-Thé Gauthier

Le mot des présidentes...

...de Coria



Chers amis,

Une fois de plus, nous avons le plaisir d'apporter notre petite contribution à votre revue "TRI-POTINS".

Pour nous, cette année 2025 a été très occupée.

En octobre, "LA JOURNÉE DE LA FRANCE" a été passionnante. Le Lycée I.E.S CAURIUM a collaboré étroitement à cet événement qui s'est déroulé dans ses locaux avec l'aide des professeurs de français. Nous avons une exposition retraçant l'histoire du Jumelage et celle du Lycée dont certains élèves participent au programme d'échange avec Les Herbiers. Le film "INTOUCHABLE" a été projeté en français suivi d'une conférence très intéressante sur l'Europe et l'origine de la CEE par un professeur d'histoire. Le département de français a aussi organisé des jeux d'interaction à propos de la France (gastronomie, histoire, géographie...) qui se sont avérés très divertissants. Nous avons fini par un apéritif avec les membres du Comité de Jumelage et les participants. Ce fut une belle journée.

Au début du mois de novembre, le Lycée a reçu les élèves en

échange avec Les Herbiers. Nous avons fait tous ensemble une visite guidée de notre ville et admiré notre belle cathédrale. Nous avons également regardé une vidéo de "la Carrera" et avons échangé.

Nos activités de 2025 ont pris fin avec le dîner de Noël.

L'année 2026 comporte un projet passionnant : "la célébration du 25e anniversaire de la Signature de la Charte du Jumelage". Nous y travaillons pour donner à cette rencontre du mois de mai toute l'importance qu'un tel événement mérite.

En attendant, nous vous souhaitons une bonne santé et beaucoup de bonheur.

Je vous embrasse tous très affectueusement.

María Lozano

Presidenta Asociación Hermanamiento de Coria.



...de Liebertwolkwitz-Leipzig



Chers amis,

Comme le temps passe vite, en particulier à travers les fenêtres décorées de guirlandes lumineuses, on voit bien que l'année 2025 touche à sa fin.

Nous, membres de l'association d'amitié Liebertwolkwitz- les Herbiers, vous souhaitons, ainsi qu'à tous les habitants du Pays des Herbiers, une bonne et heureuse année 2026 et, avant tout, une bonne santé. Profitons de ces fêtes de fin d'année pour faire le bilan de l'année écoulée et nous ressourcer.

Nos salutations de la part des habitants de Liebertwolkwitz, partenaires de longue date de notre Association.

L'année 2025 a permis notre deuxième visite dans votre région en à peine 12 mois.

A peine rentrés de la Fête de la Musique en juin 2024, nous avons commencé les préparatifs de notre participation au festival « les Herbiers sous pression ». Nous avons relevé le défi de trouver des brasseries locales prêtes à nous accompagner

pour le long voyage afin de présenter leur bière aux habitants du Pays des Herbiers et aux visiteurs de vos autres communes partenaires. Nombre de nos membres se sont impliqués dans cette recherche et nous avons découvert qu'en plus des brasseries renommées, la région de Leipzig comptait une multitude de petites brasseries et même des micro- brasseries. Cependant, beaucoup étaient découragées par la longueur du trajet. Jens Gröger, brasseur de Gose, une bière typique de Leipzig, était de ceux-là. Nous sommes ravis de vous annoncer que notre visite chez vous le premier week-end d'avril restera longtemps gravée dans nos mémoires.

Nous avons profité d'un festival parfaitement organisé, d'un programme d'événements soigneusement concocté et de nombreuses rencontres enrichissantes. Nous garderons un souvenir particulier des échanges que nous avons eus avec



vous et nos amis gallois et espagnols. Pour tous les participants, ce fut un véritable bonheur de vous retrouver. Cette année, nous avons également accueilli de nouveaux membres qui continueront de s'investir dans les activités de notre association, même après ce voyage.

Comme les années précédentes, nous avons organisé nos événements internes habituels en 2025. Ces rencontres nous permettent d'échanger régulièrement sur le quotidien de nos collègues français. Nous avons également accueilli cette année une apprentie fleuriste des Herbiers.

Nous avons déjà commencé à organiser votre visite en 2026. L'année prochaine nous célébrerons aussi un autre anniversaire : le vingtième anniversaire de la signature du partenariat élargi entre le Pays des Herbiers et Leipzig- Liebertwolkwitz à Liebertwolkwitz.

C'est la perspective de vous revoir bientôt qui nous motive ! Nous sommes convaincus que les nombreuses rencontres entre nos communautés sont toujours enrichissantes.

Notre partenariat prouve qu'il est possible d'atteindre des objectifs communs par-delà les frontières. Nous poursuivons cette cohésion et espérons la transmettre à nos enfants et petits-enfants qui sauront assurément la maintenir.

Nous nous réjouissons de passer une année 2026 passionnante et de vous revoir bientôt.

Anke Wolf

Au nom du club de l'amitié Liebertwolkwitz-Pays des Herbiers.

○

...de Newtown



Un vrai et sincère 'Bonjour' à tous nos amis des Herbiers ! Nous vous envoyons nos meilleurs vœux pour Noël 2025 et pour le Nouvel An 2026.

Les premiers mois de cette année étaient très occupés avec des préparations pour notre visite chez vous en avril pour Le Festival de la Bière – 'Les Herbiers Sous Pression'. Je suis sûre que c'était la même histoire pour vous ! Avec une visite de vos trois villes jumelées à préparer, c'est quelque chose quel travail et des heures de planning pour vous tous ! Nous sommes très impressionnés par vos capacités organisationnelles.

Bientôt, le moment du départ est arrivé et le car est parti, direction La Vendée, plein de bière galloise et de Newtownians. C'était une visite superbe et tout le monde est rentré avec beaucoup de photos de leurs expériences chez vous. Merci du fond de nos cœurs pour tout que vous avez fait pour assurer que notre visite était un succès. Vous avez vraiment réussi. Bravo !

Un petit repos et puis commencent le planning et préparations pour votre visite chez nous commencement septembre. Le Newtown Food Festival ! Comme nous étions ravis que nous allons accueillir les Français encore une fois pour 'The French Village'. Cette année, à cause des problèmes d'interdiction des produits laitiers et de la viande ce n'était pas possible d'apporter le fromage, le pâté, les rillettes etc à vendre. Cependant, votre comité inventif a eu l'idée de cuisiner des galettes et des crêpes sur place

en vente aux peuples de Newtown.

Comme c'était populaire ! Les deux pauvres cuisinières ont travaillé toutes les journées de samedi et dimanche, telle était la demande. Il faut le répéter je crois au moment de votre prochaine visite, espérant 2027. Les habitants de Newtown pouvaient acheter la farine de sarrasin pour les galettes, ainsi que la recette et de nombreux autres produits culinaires vendéens et du vin.

Nous étions très, très heureux de recevoir votre Maire, M. Christophe Hogard, M. Stephane Raynaud et M. Quentin Limouzin. C'était un vrai plaisir de les rencontrer et de les faire montrer un petit peu de notre ville. Leur visite a contribué à renforcer les liens entre notre conseil municipal et le vôtre.

Et voilà, c'était une année de rencontres riches et même plus profondes entre les habitants des Herbiers et de Newtown. Nous voulons vous remercier pour tous vos efforts afin de maintenir notre lien précieux qui enrichit certainement nos vies ici à Newtown.

Kate Rayner,

Présidente du Comité de Jumelage de Newtown.

NB. Bravo à Kate pour avoir rédigé son article en Français.





La bière était déjà mentionnée au VIII^e siècle avant Jésus-Christ, comme en témoignent les fouilles archéologiques et les découvertes. Depuis le Moyen Âge, elle est considérée comme un aliment de base en Allemagne. Elle était considérée comme nutritive et riche en calories et, grâce aux ajouts d'herbes par les moines des monastères, les paysans la donnaient également à leurs jeunes enfants pour les calmer. Cela serait impensable aujourd'hui. La loi sur la protection des mineurs réglemente la consommation de bière et fixe l'âge minimum à 16 ans.

Une date marquante est l'année 1516, lorsque la loi sur la pureté de la bière est promulguée en Bavière. Seuls le houblon, l'eau et l'orge peuvent entrer dans la composition de la bière. Cela permet de garantir la qualité de la bière.

Au XIX^e siècle, on parle d'une « révolution ». Les progrès techniques et certaines nuances de goût permettent la fabrication d'une grande variété de bières (bière blanche, bière brune, pils, bière blonde...) et également une production de masse grâce à la mise en bouteille.

La levure est désormais autorisée comme nouvel additif. Si celle-ci remonte à la surface à la fin de la fermentation, on parle alors de bière de fermentation haute, tandis que si elle descend au fond, la bière est dite de fermentation basse. Il existe également des différences régionales. La Gose a un goût légèrement acidulé et est brassée à Leipzig. La Berliner Weisse révèle déjà dans son nom la ville d'origine. Ici,



différents additifs sont possibles (aspérule odorante, sirop de groseille). Et on trouve la Kölsch à Cologne.

La plus ancienne brasserie d'Allemagne se trouve à Weihenstephan (Bavière). Elle est en service sans interruption depuis 1040. On y aurait également trouvé une bouteille datant de 1885.

Des brasseurs allemands ont également émigré et se sont installés aux États-Unis, au Mexique, en Afrique ou au Japon. Cela a contribué à la diffusion mondiale de la bière.

Idéalement, la bière se consomme à une température de 7 à 9 °C.

Des noms de rues tels que « An der Brauerei » (situé à Liebertswolkwitz) font référence à un ancien site de brasserie.

Aujourd'hui, il existe une journée de la bière allemande (le 23 avril) et le premier vendredi d'août est la journée internationale de la bière.



De nos jours, il est également courant d'acheter de la bière sans alcool dans ce pays.

Et une rumeur persiste : la bière chaude aide à lutter contre le rhume.

Que diriez-vous d'une soupe à la bière ?

Gabi Kind

Soupe à la bière :



Ingrédients :

- 2 tranches de pain complet/pain gris
- 1 oignon
- 500 ml de bouillon
- 125 ml de crème
- 30 g de farine d'épeautre
- 1 jaune d'œuf
- 300 ml de bière brune
- Sel, poivre, muscade, ciboulette

Préparation :

- Couper les tranches de pain en dés, les faire griller, puis les ajouter à la fin.
- Éplucher et hacher les oignons, les faire revenir dans une casserole.
- Ajouter la farine, le bouillon et la bière.
- Laisser mijoter 5 minutes.
- Battre la crème et l'œuf, les ajouter à la soupe.
- Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant.
- Assaisonner.
- Servir.



LA LOUISIÈRE
CENTRE DE FORMATION

MFR
OULVING LES NÉCESSITÉS

COMMERCE & VENTE
CAP - BAC PRO

ART FLORAL
CAP - BP Fleuriste

FUNÉRAIRE
Formation Opérateur Funéraire

EN APPRENTISSAGE !

PORTES OUVERTES 2023 :
17 Mars 16h00 - 19h00
& 18 Mars 9h00 - 17h00

02 51 91 29 29 - mfr.cfa.louisiere@mfr.asso.fr
25 rue de Beaurepaire - 85 500 Les Herbiers

Espagne : la « sangria » et les « tapas »

La sangria

Boisson emblématique de l'Espagne et du Portugal, la sangria séduit par son mélange rafraîchissant de vin, fruits frais et épices. Servie lors des fêtes et des soirées estivales, elle incarne la convivialité et le soleil de la Méditerranée. Mais d'où vient cette boisson iconique et comment a-t-elle évolué au fil du temps ?



La sangria ne date pas d'hier ! Ses origines remontent à l'Antiquité, lorsque les Romains envahissent la péninsule ibérique vers 200 av. J.-C. Grands amateurs de vin, ils plantent des vignes sur ces terres fertiles et créent des boissons aromatisées pour rendre l'eau plus sûre à consommer.

Durant le Moyen Âge, en Espagne et au Portugal, le vin devient un produit essentiel du commerce. On le mélange avec des épices, des agrumes et du miel pour améliorer son goût et prolonger sa conservation. Cette tradition se rapproche déjà de la sangria que nous connaissons aujourd'hui.

Le mot "sangria" vient du terme espagnol "sangre", signifiant "sang". Cette appellation fait référence à la couleur rouge intense du vin utilisé dans la recette traditionnelle.

Au 19^e siècle, la sangria devient populaire dans les grandes villes espagnoles et portugaises. Elle s'impose comme une boisson festive, servie dans les bars et lors des grandes célébrations. Mais c'est lors de l'Exposition universelle de New York en 1964 que la sangria connaît un essor international. Présentée au pavillon espagnol, elle séduit immédiatement les visiteurs et devient un symbole de l'art de vivre méditerranéen.

En Espagne, la sangria est omniprésente lors des ferias, tapas et fêtes estivales. Cependant, certains locaux préfèrent des alternatives comme le tinto de verano (mélange de vin rouge et soda au citron). Malgré cela, la sangria reste un "incontournable pour les touristes" désireux de savourer un verre aux couleurs de l'Espagne. Elle est synonyme de partage, de convivialité et de plaisir.



Les Tapas :

Lors d'un voyage en Espagne il vous est certainement arrivé de faire une pause dans un bar qui affichait sur un tableau toute une liste de tapas, petits plats de jambon, fromage, omelette etc... accompagnant une bière ou un "vino".

Mais connaissez-vous l'origine du mot « tapa », cette tradition espagnole originale, née en Andalousie au XVIII^e siècle ? Quel lien y a-t-il entre ces petites bouchées que l'on déguste avec tant de plaisir aujourd'hui et le mot " tapa " qui vient du verbe " tapar " signifiant "couvrir" ?

Deux légendes se rapportant au roi qui régnait alors, Alfonso XIII, nous éclairent.

La première raconte que le Roi, lors de l'une de ses visites à Cadix en Andalousie, se serait arrêté, par un jour de grand vent, dans une auberge pour boire un verre de Xérès. Pour que la poussière et le sable ne rentrent pas dans son verre, le garçon couvrit celui-ci avec une tranche de jambon. Alphonse XIII, appréciant cette initiative, demanda un autre verre de Xérès avec une " tapa ". A partir de cette anecdote, on prit l'habitude de recouvrir les verres avec des tranches de jambon...

La deuxième raconte que le Roi, se remettant d'une grave maladie, aurait ordonné aux propriétaires de tavernes de servir des petits verres de vin accompagnés de petites bouchées de nourriture afin d'éviter que les clients ne s'enivrent trop vite.

La réalité est sans doute moins originale. En effet (et cela est encore vrai dans certains bars) on suspendait au plafond de magnifiques jambons. Il n'était pas rare qu'un peu de graisse tombe çà et là sur le comptoir où s'accoudaient les clients pour consommer car il n'y avait ni chaises ni tables et que quelques mouches ou autres insectes ailés viennent mettre un peu d'ambiance. Alors on recouvrait le verre d'une tranche de jambon ou éventuellement de pain, pour en protéger le contenu.

De nos jours, dans les vrais bars à tapas traditionnels, on consomme encore debout, mais depuis 40-45 ans, époque à laquelle le tourisme a commencé à envahir l'Espagne, cette tradition a beaucoup évolué. Des expressions nouvelles sont apparues comme "ir de tapeo" ou "tapear": aller faire un repas de tapas. Et les tapas typiquement espagnoles ont commencé à se répandre dans de nombreux pays.



Marie-Aude

Pays de Galles : le thé, une institution

Il semble que beaucoup croient que les Britanniques sont les plus grands buveurs de thé au monde, mais avec 1,82 kg par personne et par an, nous arrivons en fait quatrièmes au classement mondial, battus par la Turquie, l'Irlande et l'Azerbaïdjan ! Quelle surprise !



L'histoire

La consommation de thé au Royaume-Uni remonte au milieu du XVII^e siècle, lorsque la Compagnie Néerlandaise des Indes Orientales a commencé à l'importer. C'était alors la boisson des riches car, aujourd'hui, elle coûterait environ 340 euros la livre. Cependant, à la fin du XVIII^e siècle, la taxe sur le thé importé fut considérablement réduite, le rendant beaucoup plus abordable et en faisant ainsi la boisson de prédilection de toutes les classes. En 1785, il y avait 30,000 marchands de thé enregistrés en Grande-Bretagne.



Le «Afternoon Tea»

Vous avez peut-être entendu l'expression « Afternoon Tea » et avez peut-être eu la chance de participer à cette institution britannique typique lors de l'une de vos visites de l'autre côté de la Manche. Cela a commencé dans les années 1840 lorsque Anne, duchesse de Bedford, a constaté qu'elle avait un « petit creux » entre le déjeuner et le dîner, qui n'était souvent servi qu'après 20 heures. Voici où la tradition de prendre le « Afternoon Tea » a commencé, principalement parmi les dames de la haute société à Londres. Aujourd'hui, c'est souvent une expérience spéciale dans un hôtel élégant et souvent offert comme cadeau d'anniversaire à une amie ou un membre de la famille. Traditionnellement, le « Afternoon Tea » se compose de sandwiches délicatement coupés, de scones avec du beurre, de la confiture ou de la crème (ou les trois !) et de petits gâteaux ou gourmandises traditionnellement servis sur un plateau à trois étages. Au Pays de Galles, des tranches de Bara Brith beurrées et/ou des Welsh cakes apparaîtront presque toujours. Il est nécessaire de servir de nombreuses tasses



de thé pour accompagner l'ensemble. On peut aussi y déguster des mets salés tels que de petites tourtes au porc ou des roulés à la saucisse et souvent de nos jours, un verre de Champagne ou de Prosecco sera également proposé ! Cependant, si vous prenez ce « petit goûter » dans l'un des hôtels luxueux de Londres comme le Ritz ou le Savoy, préparez-vous à l'addition... l'expérience coûtera le prix d'un repas de trois plats ailleurs !



Les règles du thé à l'anglaise

Traditionnellement en Angleterre, on boit du thé noir, cependant, dans d'autres régions du monde, on trouve du thé vert, rouge et même du thé blanc. Pour un vrai thé à l'anglaise, plusieurs règles sont à respecter : premièrement, il est très important d'ébouillanter la théière afin de permettre au thé de bien infuser. Concernant la quantité de thé à mettre, il faut compter une cuillère à café par tasse plus une pour la théière ! Attention à ne pas faire trop chauffer l'eau : une eau bouillie à 100 degrés va cuire les feuilles de thé et en altérer les arômes ! Et si vous souhaitez déguster un thé purement british à la Downton Abbey, certaines règles sont à respecter. Il est d'abord essentiel de servir votre thé dans une belle vaisselle en porcelaine fine qui résistera à la chaleur de l'eau - évitez à tout prix les mugs ! N'oubliez pas de servir les dames d'abord et de finir par les hommes, en leur proposant du sucre et du lait. Il est très courant pour les Anglais de rajouter un nuage de lait dans leur thé pour en diminuer l'amertume.

Pour remuer votre thé, réalisez un mouvement vertical dans votre tasse et non pas circulaire, en veillant à ne pas heurter votre cuillère contre la tasse ! Pour la dégustation, conservez une posture droite et tenez l'anse de la tasse entre le pouce et l'index. Attention, lever le petit doigt lorsque l'on boit le thé n'est absolument pas signe d'élégance, bien au contraire ! Enfin, buvez votre thé sans l'aspirer bruyamment ni souffler dessus pour le rafraîchir !!! Bien sûr, l'Anglais moyen ne s'embarrasse pas de ces règles lorsqu'il prend ses 884 tasses par an (13% des Anglais en boivent au moins 6 tasses par jour, soit 150 millions de tasses consommées par jour en GB !!!).

Mais aujourd'hui, il est rare de se voir proposer du thé en vrac et dans la plupart des foyers plus modestes, le « Afternoon Tea » prend probablement la forme d'un ou deux biscuits ou d'un morceau de gâteau aux fruits fait-maison accompagné d'un mug de thé avec ... un sachet de thé (quelle horreur!), cette invention utile introduite au milieu du 20^e siècle.

Is it your "cup of tea" ???

Kate



Le premier vignoble français s'implante à Massalia (aujourd'hui Marseille), grâce à ses fondateurs phocéens, vers 600 ans avant JC. Mais c'est avec l'arrivée des Romains que la culture de la vigne connaît une extension systématique à travers la Gaule.

La France a été le premier pays à obtenir une réputation internationale pour la qualité de ses vins.



Le vin en France : un héritage culturel et gastronomique.

Le vin en France n'est pas qu'une simple boisson, c'est une véritable institution, profondément ancrée dans l'histoire, la culture et l'économie du pays. La France est mondialement reconnue pour la qualité et la diversité de ses vins, résultat d'un savoir-faire ancestral transmis de génération en génération.



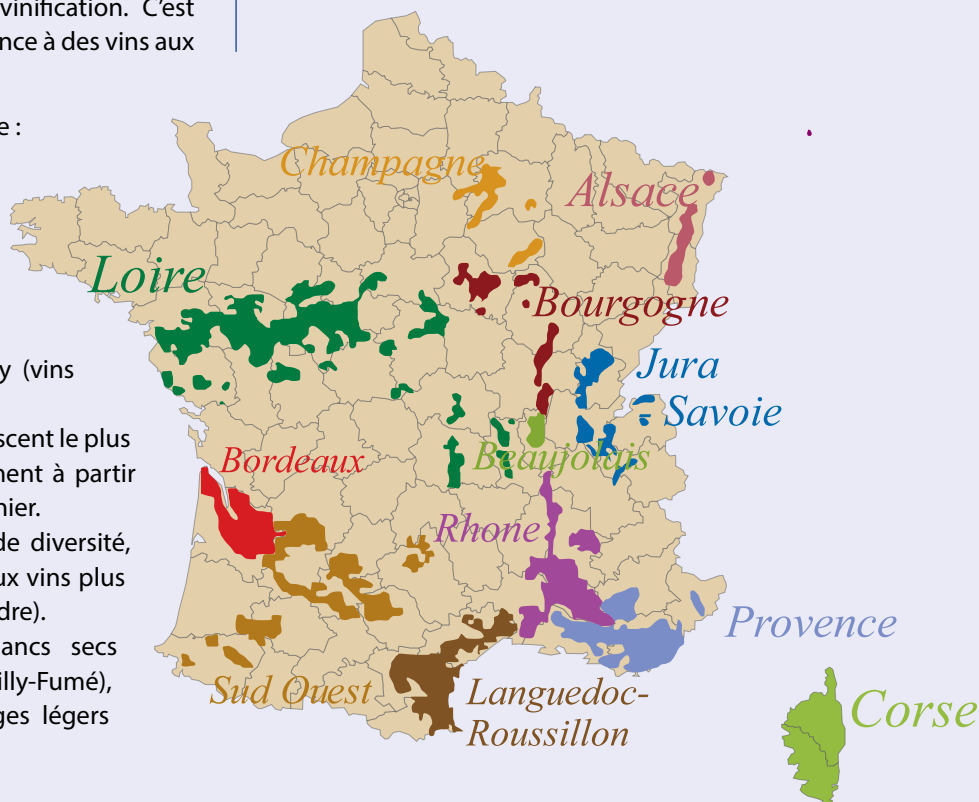
Une mosaïque de terroirs

Ce qui rend le vin français si unique, c'est la richesse de ses terroirs. Chaque région viticole possède ses propres caractéristiques : son climat, son sol, ses cépages (types de raisins) spécifiques et ses méthodes de vinification. C'est cette combinaison unique qui donne naissance à des vins aux profils aromatiques et gustatifs si variés.

Parmi les régions les plus célèbres, on trouve :

- Bordeaux : Réputé pour ses grands vins rouges (assemblages de Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc) et ses liquoreux comme le Sauternes.
- Bourgogne : Connue pour ses élégants Pinot Noir (vins rouges) et Chardonnay (vins blancs).
- Champagne : Le berceau du vin effervescent le plus célèbre du monde, élaboré principalement à partir de Chardonnay, Pinot Noir et Pinot Meunier.
- Vallée du Rhône : Propose une grande diversité, des rouges puissants du nord (Syrah) aux vins plus fruités du sud (Grenache, Syrah, Mourvèdre).
- Loire : Connue pour ses vins blancs secs (Sauvignon Blanc à Sancerre et Pouilly-Fumé), ses vins effervescents et ses vins rouges légers (Cabernet Franc).

- Alsace : Unique pour ses vins blancs souvent mono-cépages (Riesling, Gewürztraminer, Pinot Gris) présentés en flûtes.



Un savoir-faire ancestral et une innovation constante

La tradition viticole française est le fruit de siècles d'expérience. Les vignerons français ont perfectionné l'art de la viticulture (culture de la vigne) et de l'œnologie (science du vin). Cependant, loin de se reposer sur leurs lauriers, ils continuent d'innover, adoptant des pratiques plus respectueuses de l'environnement (biologique, biodynamique) et utilisant les avancées technologiques pour améliorer encore la qualité de leurs productions.



Le vin et l'art de vivre à la Française

Le vin est indissociable de la gastronomie française. Il accompagne les repas, sublime les saveurs et fait partie intégrante des moments de partage et de convivialité. Que ce soit lors d'un repas de famille, d'une occasion spéciale ou simplement pour le plaisir de la dégustation, le vin est une composante essentielle de l'art de vivre à la française, avec modération, bien sûr...

Lionel





Un grand projet ...

“ J’ai une idée pour l’an prochain ” nous a dit Guy lors d’un C.A. en Mai 2024 ... “ On pourrait organiser une fête de la bière avec nos 3 villes jumelées...”.

Et voilà ... Nos amis musiciens gallois n’étaient pas plus tôt repartis après le festival de musique que nous nous lançons dans un nouveau grand projet autour de la bière ... Pourquoi pas ??? Guy a su communiquer son enthousiasme au Comité de Jumelage qui s’est rapidement mis au travail. Les invitations furent lancées à nos amis

allemands, espagnols et gallois, ravis à l’idée de se retrouver tous ensemble aux Herbiers !!! “ Les Herbiers sous pression ” était né ...

Mais chaque groupe avait sa propre organisation ... Pour les Allemands, ce fut 11 heures en train jusqu’à

Nantes, puis en minibus. Les Gallois, après une nuit sur le ferry, en ont profité pour faire un peu de tourisme en route avant d’arriver en Vendée le jeudi en fin d’après-midi. Quant aux Espagnols, ils ont roulé toute la nuit

après leur journée de travail pour nous rejoindre le vendredi matin !!! Toutes ces heures passées pour faire le voyage, montrent bien la motivation de nos amis !!! Tout devait donc être fin prêt pour les accueillir et ce ne fut pas une mince affaire ... Invitations, autorisations, affiches, hébergement, traductions, visites, transports, repas ... et toute l’organisation matérielle dans les différents lieux... mais “ it was worth it ” (ça en valait la peine), comme disent les Anglais !

On y est ! ...

En effet, nos visiteurs, dont un bon nombre découvraient Les Herbiers et la région, sont repartis enchantés de leur petit séjour. Le premier jour, les explications de M. Bossard leur ont permis de découvrir les richesses de Mouchamps et les commentaires passionnés de Mme de Chabot les ont entraînés quelques siècles en arrière pour apprendre l’histoire du Parc Soubise...

Et c’est toujours à Mouchamps que 165 personnes se sont donné rendez-vous pour le repas festif le vendredi soir ... Il a commencé par quelques discours ... traduits parfois dans les 4 langues !!! (On ne peut qu’admirer la patience des convives !!!) Heureusement, ils ont pu apprécier ensuite un excellent repas interrompu par quelques pauses pour aller danser ou s’essayer au karaoké ... “ Yellow submarine ”, “ La Macarena ” et même des chansons en allemand et en gallois !!! Là encore, personne ne fut oublié.



Samedi matin, 9h30 ... Impressionnant ... Tout est fin prêt dans l'immense salle d'Herbauges ! Pour chaque pays, les brasseurs ont installé leurs différentes bières près du stand de leur comité de jumelage où tapas, Welsh cakes, toasts ou miniatures allemandes sont proposés aux visiteurs. Boisson, nourriture mais aussi décoration ont été soignées. Les jonquilles galloises, les pensées allemandes et les magnifiques bouquets de la MFR La Louisière apportent une touche supplémentaire de couleurs et de gaieté. Il reste maintenant à attendre les visiteurs... "We keep our fingers crossed..." Et ils arrivent très vite... et nombreux... Après s'être procuré un superbe verre gravé pour l'occasion, ils peuvent déguster et comparer les différentes bières, sans oublier celles de nos 2 producteurs locaux. Les avis divergent à leur départ, même si la réputation d'un pays pour la bière semble tenace ... (Nous taisons le nom du pays ... Amitié oblige...) Et la journée s'est prolongée dans un bar des Herbiers partenaire de l'événement, où l'ambiance festive a fait oublier que l'aventure était sur le point de se terminer pour certains...

En effet, dès le lendemain, nos amis espagnols reprenaient le chemin du retour pour une nouvelle nuit dans le car ... Pour les Allemands, la journée ensoleillée du dimanche a été l'occasion de visites avec les familles. Quant aux Gallois, la plupart d'entre eux découvrant notre région, ils sont allés admirer les azalées, magnolias et la végétation luxuriante du Parc Oriental de Maulévrier, en fins connaisseurs de la nature qu'ils sont tous.

Et le lundi fut la journée des "Auf Wiedersehen, goodbye, au-revoir"... Embrassades, promesses de garder le contact et de se revoir à la première occasion, quelques petites larmes essuyées furtivement... et c'est la fin de cette rencontre... en attendant la prochaine... et chacun est reparti avec des souvenirs plein la tête et des émotions très diverses plein le cœur...

Résultat : un succès !

Comme pour les manifestations précédentes avec nos villes jumelées autour de la gastronomie, du sport ou de la musique, "Les Herbiers sous Pression" avait plusieurs objectifs ... En plus de la fête qui a attiré de nombreux visiteurs, une de nos motivations depuis toujours est de faire connaître des traditions, des cultures différentes aux habitants du Pays des Herbiers et au-delà, de leur faire rencontrer des "étrangers", communiquer, partager avec eux leur quotidien. C'est aussi l'occasion pour nos amis de découvrir notre région ou d'y revenir. A travers cette manifestation, le Comité de Jumelage se révèle aussi comme une association qui peut intéresser tous les âges, quelle que soit l'implication de chacun, des visiteurs aux membres organisateurs du Comité de Jumelage, en passant par tous ceux qui interviennent lors de ces grands événements pour les rendre possibles... Et ils sont nombreux, depuis la Communauté de Communes qui nous soutient, jusqu'aux familles qui hébergent, sans oublier tous ceux qui oeuvrent plus discrètement pour faire les courses, préparer les salles et les décorer sans oublier le rangement (!!!), organiser l'hébergement, gérer toute la communication, Bruno, notre "photographe officiel", les traducteurs, ... Bref, tout un réseau de personnes qui font de chacune de ces rencontres un succès. Qu'elles en soient à nouveau, très sincèrement remerciées.

Nelly





Stand Espagnol



Stand Allemand



Stand Français



Stand Gallois

Newtown Twinning at 'Les Herbiers sous pression'



"[...] Our week was an excellent success with 21 people from Newtown and Montgomeryshire joining us to stay with French hosts from Les Herbiers.

It was a fantastic example of joint European achievement, enjoying together the differences of language, food and culture in European cooperation.

New friendships formed and old friendships renewed throughout the week, forging stronger links with the people of Les Herbiers while exploring new towns and attractions en route.

We are now looking forward to welcoming and hosting our French friends when they join us to support the Newtown Food Festival in September this year."

Andrew

(Newtown Twinning Association)



[...] Notre semaine a été une formidable réussite pour les 21 personnes de Newtown et du Comté de Montgomery qui se sont jointes à nous et ont été accueillies dans des familles françaises des Herbiers.

Ce fut un superbe exemple de coopération et de réalisation commune entre Européens qui ont apprécié ensemble les différences de langue, de nourriture et de culture.

De nouvelles amitiés sont nées et de vieux amis se sont retrouvés tout au long de la semaine ; les liens avec les habitants des Herbiers se sont renforcés tout en nous permettant de découvrir de nouveaux lieux de visites pendant le voyage.

Nous avons maintenant hâte d'accueillir et de recevoir nos amis français quand ils vont venir participer avec nous au Food Festival de Newtown en septembre cette année.

Le Comité de Jumelage
Les Herbiers

Nous sommes très
honorés de participer à
cet événement mémorable,
festif et international.

Cordialement,

Newtown Twinning Committee
xxx







Une magnifique aventure ...

Un évènement est à peine terminé que nous enchaînons avec la préparation du suivant... En effet, comme nous le faisons depuis une dizaine d'années, nous allons participer au "Food Festival" de Newtown en septembre avec une grande quantité de produits locaux (brioche, confiseries, sels et vinaigres, savons et vins français, bien sûr) que nous allons proposer sur notre stand du "French Village" aux côtés de nos amis Gallois...

Mais cette année s'avère plus compliquée, les Britanniques ne manquant pas d'imagination pour protéger leurs îles (et éventuellement faire entrer quelques euros / pounds dans leurs caisses...). En effet, il faut maintenant un ETA (Electronic Travel Authorisation) pour entrer au Royaume-Uni et même pour les habitués d'internet, ce n'est pas "a piece of cake" !!! En plus, nous apprenons en avril qu'il est désormais interdit d'y emporter de la charcuterie et des produits laitiers pour cause de fièvre aphteuse en Europe ... adieu donc saucissons, pâtés et fromages !!!

En plus, petite frayeur avant d'embarquer, un policier avec son chien nous demande d'ouvrir notre coffre... pas de problème, nous avons la conscience tout-à-fait tranquille ... jusqu'à des aboiements frénétiques ... Oops... est-ce que le chien aurait senti notre farine pour faire les galettes, plaisante Claudine ... Ouf ... c'est le chien de la voiture d'à côté qui manifeste son impatience !!!

... touristique et culturelle ...

Et à l'arrivée à Portsmouth le lendemain matin, c'est pleins d'entrain que nos chauffeurs nous conduisent (à gauche !!!) vers la magnifique région des Costwolds ... où de nombreux autres touristes ont eu la même idée que nous !!! Et nous retrouvons les difficultés habituelles en GB pour se garer, circuler... entre autres lorsque nous arrivons à des travaux... Ils sont signalés au moins 3 fois, mais en bon français, notre "chauffeur principal" se dit qu'il réussira bien à passer !!! Eh non, en Angleterre, on ne badine pas avec la loi !!! Demi-tour ... et 1 heure de perdue ... Mais à l'arrivée à Newtown, l'accueil chaleureux de nos amis est proportionnel à notre retard ...

Le vendredi, ils nous ont organisé une petite visite de la ville et du Musée du Textile pendant laquelle nous allons beaucoup entendre parler des deux figures célèbres de Newtown : Robert Owen et Pryce Pryce-Jones, les deux étant étroitement

liés à l'essor de la région au XIXe siècle grâce à la fabrication de lainage (évidemment, avec tous les moutons !!!). Robert Owen est un réformateur, fondateur du mouvement coopératif qui a œuvré à améliorer les conditions de travail des ouvriers et en particulier celles des enfants qui parfois dès l'âge de 5 ans, devaient se faufiler sous les métiers à tisser pour récupérer les précieux brins de laine, avec les accidents qu'on imagine. Robert Owen fut à l'origine de la première école maternelle

au monde en 1816. Quant à Pryce-Jones, il créa une usine de tissage à Newtown vers 1850, qui fit la richesse de la ville, en particulier grâce à son idée de génie, expédier ses lainages partout dans le monde et les vendre aux plus grands comme la reine Victoria, ce qui fut facilité par l'arrivée du chemin de fer et la création du système postal. Ainsi, avec l'aide de ses catalogues, il mit en place la première entreprise de vente par correspondance au monde ! Et pour la petite histoire, il est aussi à l'origine du sac de couchage, ayant eu l'idée de transformer un stock de couvertures commandées pour des soldats russes et non utilisées, leur guerre s'étant terminée plus tôt que prévu ! Bref, une visite très instructive !



... gastronomique ...

Mais nous ne sommes pas là que pour le tourisme... Le weekend est consacré à la rencontre avec les habitants de Newtown et de la région pour leur faire connaître nos produits... Ils viennent d'autant plus facilement vers notre stand du French Village qu'ils sont attirés par une bonne odeur ... et ils découvrent les galettes et crêpes au beurre, jambon, fromage, sucre, confiture, mais surtout caramel beurre salé que Martine et Claudine préparent devant eux... Elles vont "faire chauffer" les billigs sans arrêt pendant toute la durée du festival !!! Un très grand merci à elles !



... officielle et humaine .

Après le tourisme et la gastronomie, place aux manifestations officielles avec M Hogard, maire des Herbiers et président de la Communauté de Communes, accompagné de deux autres membres de la Municipalité, qui sont venus fêter les 25 ans de jumelage entre nos deux régions avec leurs homologues gallois... après un petit détour dans la campagne environnante, n'ayant pas enregistré le "bon Newtown" sur le GPS... (il en existe une bonne trentaine en GB!) Cette première



visite pour eux, bien "arrosée" (il a plu "des chats et des chiens" au moment le plus officiel !!!) leur a permis de réaliser la profondeur des relations entre nous. Et la soirée qui a suivi avec discours et échange de quelques cadeaux symbolisant nos régions n'a fait que confirmer cette bonne entente entre "amis" comme l'ont formulé les deux édiles. Ensuite, après un excellent buffet, un orchestre de musique traditionnelle galloise, "Hen Fegin", nous a transportés dans une ambiance très chaleureuse où Gallois et Français reprenaient en chœur leur "fou-la-la" !!!!

Mais avant de rentrer, il nous faut forcément faire découvrir à nos "chefs- galetières" et aux autres cette magnifique région un peu au nord de Newtown, qui mène vers le Snowdon, point culminant du Pays de Galles... Et, même si l'altitude n'est pas très élevée (1085 mètres), y accéder se mérite sur ces routes tellement étroites qu'il faut y mettre beaucoup, beaucoup de bonne volonté quand on croise une autre voiture !!!!! Nos chauffeurs ont dû faire preuve d'un grand sang-froid à plusieurs occasions ... *Phew !!!



Et comme toutes les bonnes choses ont une fin, c'est la tête pleine de chansons galloises, les yeux émerveillés par ces paysages exceptionnels et le cœur rempli de ces rencontres tellement chaleureuses que nous reprenons le chemin de la Vendée le lendemain... en attendant peut-être une autre visite, plus sportive celle-ci, en juin prochain, pour le "Walking Festival" ...

Nelly

* "it's not a piece of cake" = "ce n'est pas du gâteau"

* "it's raining cats and dogs" = "Il pleut des cordes"

* "Phew" = "Ouf"





"A revivre avec plaisir"

Nous avons eu l'occasion de passer 15 jours en 2018 au Pays de Galles grâce à notre première immersion au Comité de Jumelage avec le "Jum' Régat". Nous avons accueilli un couple avec qui nous sommes toujours en lien même s'ils ne participent plus aux différents échanges en raison de leur âge et de leur santé.... Depuis cette expérience nous nous sommes toujours impliqués pour accueillir les différentes délégations lors des événements sur les Herbiers. En avril dernier nous avons de nouveau reçu un couple Gallois avec qui nous avons tissé des liens d'amitié. Ils nous ont accueillis à leur tour lors de notre déplacement de septembre dernier pour le "Food Festival". C'est une expérience inoubliable avec une immersion totale dans leur vie au quotidien. Des échanges et des moments riches et très conviviaux. Sur le festival nous avons pu prêter main forte au comité avec Martine et Gérard pour la confection de galettes et de crêpes. Là encore, des moments très forts avec l'équipe du comité de jumelage du Pays des Herbiers qui nous a super bien intégrés ainsi que la délégation Galloise.... A revivre avec plaisir. De belles amitiés à conserver, des paysages à couper le souffle et un chaleureux accueil des Gallois.

Claudine et Jean

"Un vrai coup de cœur"

Nous avons eu, mon mari et moi, la proposition d'accompagner l'équipe du Comité de Jumelage du Pays des Herbiers pour le "Food Festival" à Newtown début septembre 2025.

Au tout début, nous devions juste accompagner, mais petit à petit nous sommes vraiment devenus acteurs de ce weekend, puisqu'on nous a demandé de confectionner crêpes et galettes pour les vendre sur notre stand du "French Village".

Quelle merveilleuse expérience nous avons vécue !

Tout d'abord nous avons été bien accueillis et intégrés dans leur petite équipe Herbretaise, ensuite, nous avons eu la chance de rencontrer des gens exceptionnels à Newtown avec un accueil chaleureux et inoubliable.

Nous ne connaissions pas le Pays de Galles, ce voyage nous a fait découvrir une très belle région, ce fut un vrai coup de cœur.

Martine et Gérard



Food Festival : une ambiance sympathique.

Pour célébrer les 25 ans de jumelage entre le Pays des Herbiers et Newtown, un groupe de 12 personnes s'est déplacé afin de participer à cet événement important qui se déroulait dans le cadre du "Food Festival" de Newtown. Et nous avons apprécié la présence de Christophe Hogard et des deux autres membres de la Communauté de Communes venus rencontrer leurs homologues pour l'occasion.

J'ai eu le plaisir de faire partie de ce groupe très soudé et complice dans le but d'animer le stand du "French Village" sur lequel étaient présents une partie de nos produits locaux ... Les galettes et crêpes sautées et retournées ont remporté un vif succès !

Des groupes de musique, des chorales animaient ces deux jours de fête et l'ambiance fut très sympathique tout au long de ce festival qui m'a permis de rencontrer des personnes très accueillantes, des organisateurs qui ont fait le maximum pour

que cet événement se déroule pour le mieux. Ce fut une réussite, assurément.

Les familles d'accueil ont plaisir à recevoir leurs hôtes herbretais ; ils mettent tout en œuvre pour que notre séjour se déroule au mieux. Ils sont chaleureux, accueillants et nos échanges, tant en anglais qu'en français, sont très enrichissants.

Newtown mérite une visite pour son riche patrimoine industriel, son cadre tranquille au bord de la rivière. La nature est verdoyante et omniprésente... un régal pour ceux qui aiment les grands espaces naturels.

Eliane



LES COURS DE LANGUES

1^{er} octobre... l'heure de la rentrée sonne pour les adultes souhaitant se remettre à parler allemand, espagnol ou anglais en suivant les cours proposés par le Comité de Jumelage.

Malgré une baisse des demandes, les 5 professeurs sont au rendez-vous pour accueillir 1 groupe en allemand, 2 en espagnol et 4 en anglais... Ecouter, parler, comprendre, voilà le contenu habituel des cours, quelle que soit la langue, tout cela dans la bonne humeur !!!

Nelly



L'ADMR, "POUR TOUS, TOUTE LA VIE, PARTOUT"...

... une jolie devise mise en pratique au quotidien, que nous avons mieux comprise lors de l'assemblée générale de l'association à laquelle nous avons été invités, à Mouchamps le 23 mai.

En effet, 3 d'entre nous ont répondu à la demande des responsables de l'association et ce fut une découverte réciproque. Nous avons expliqué aux participants en quoi consiste le Comité de Jumelage, ses actions, objectifs et nos 3 villes jumelées. Mais nous avons aussi découvert une association très dynamique avec des bénévoles et des salariés motivés

qui rendent de nombreux services différents à la population du Pays des Herbiers, personnes âgées ou handicapées en priorité, mais aussi qui facilitent la vie des familles au quotidien.

Bref, un après-midi très enrichissant pour chaque participant, qui montre combien de simples rencontres entre associations peuvent bénéficier à tous.



Nelly

MERCI AUX FAMILLES HÉBERGEANTES...

Cette année encore, le Comité de Jumelage du Pays des Herbiers a dû faire appel à de nombreuses familles pour héberger les Allemands, Espagnols et Gallois qui nous ont rendu visite pour "Les Herbiers sous Pression" en avril... Ce fut, comme toujours, l'occasion de merveilleuses rencontres avec de nouveaux visiteurs des différents pays, leurs brasseurs et les membres des trois Comités de Jumelage, chaque famille ayant à

cœur de leur faire découvrir la région, sa gastronomie et ses coutumes...

Et c'est pour remercier ces familles que le Comité de Jumelage leur a donné rendez-vous en Octobre pour revivre ces bons moments grâce aux photos et partager les souvenirs autour d'un buffet...



ACCUEIL DE NOS HÔTES DANS LES FAMILLES HERBRETAISES.

Cette année encore, nous avons mis à contribution nos adhérents pour accueillir nos hôtes des 3 villes jumelles lors des « Herbiers sous pression ».

Souvent, les derniers jours sont stressants quand il manque une ou deux familles d'accueil, mais ça s'arrange toujours. Nous n'avons pas encore laissé dormir quelqu'un sous les ponts...

L'année 2026 va être plus calme puisque nous n'accueillons personne, donc repos pour l'hébergement.

Bonne année à tous.



Marie-France

PROJETS 2026 : trois déplacements en prévision dans chacune de nos villes mais aussi deux rendez-vous incontournables aux Herbiers.

DIMANCHE 11 JANVIER : **Après-midi dansant** animé par l'orchestre Cécile et Dominique MOISAN

VENDREDI 6 FEVRIER : **Assemblée générale** (Présentation des différents rapports, moral, activités, financiers - Vote du nouveau Conseil d'Administration - Diaporama qui retrace les 2 événements importants de l'année 2025.)

Nous terminerons la soirée par un cocktail, moment convivial d'amitié avec tous nos adhérents, sponsors et bien sûr les élus du Pays des Herbiers.

DU 30 AVRIL AU 3 MAI : Nous aurons le plaisir de nous rendre à Coria, accompagnés de quelques élus du pays des Herbiers pour célébrer le 25^{ème} anniversaire du jumelage entre nos deux pays.

DU 4 AU 8 JUIN : Une délégation de 40 personnes est attendue à Newtown pour participer au Walking Festival. La délégation se compose surtout de marcheurs de différents clubs prêts à affronter les hautes collines galloises - marches prévues le samedi et dimanche de 8 km, 11 km, 20 km.

SEPTEMBRE :

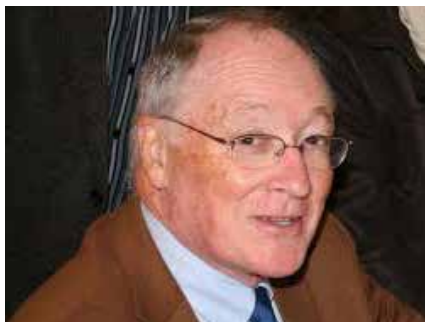
Les cours de langues : la réunion d'information pour les inscriptions aura lieu la 2^{ème} semaine de septembre. Reprise des cours en octobre.

Du 13 au 22 septembre aura lieu la **Carrera** (course à pied relai) entre les Herbiers et Coria, organisée par Emma Paillat avec le soutien du Comité de Jumelage. Des coureurs français et espagnols répartis dans 3 équipes parcourront les 1300km.

DECEMBRE : Un déplacement est prévu à Liebertwolkwitz. La date reste à définir.

Ils nous ont quittés cette année

MARCEL ALBERT, LE PERE DU JUMELAGE



Grâce à l'impulsion de Marcel Albert, le Comité de Jumelage a été créé en 1995.

Il a participé à la signature des Chartes avec nos trois villes : Newtown, Coria et Leipzig-Liebertwolkwitz en présence des différents maires et de ceux de la Communauté de Communes.

Pour notre plus grand plaisir, il a régulièrement accompagné les délégations dans leurs différentes actions, déplacements et réceptions.

Son ouverture sur l'Europe, son écoute et son humanisme étaient appréciés des maires de nos villes jumelées et des présidents des Comités de jumelage ainsi que de toutes les personnes qu'il rencontrait.

Grâce à lui, nous avons pu entretenir et approfondir nos liens au fil de ces 30 années de jumelage avec nos amis allemands, espagnols, gallois et prospérer avec de nouveaux projets, toujours avec le soutien de la Communauté de Communes du Pays des Herbiers

Nous le remercions pour cet héritage.

Marie-Thé



O. F. 20/06/ 1997

Signature de la charte Newtown – Les Herbiers



Buenos días.
Enterados del fallecimiento de Marcel Albert,
en nombre de la Asociación le rogamos transmitas
a la familia y amigos nuestro sentido pésame
Le recordaremos como un buen amigo.
Un abrazo muy grande a todos.

Directiva Asociación Hermanamiento de Coria

DANIEL, UN AMI DU COMITÉ DE JUMELAGE



Daniel,

Tu nous as quittés à la fin de l'été.

Toi qui adorais la nature et la marche nordique, tu as découvert avec nous les collines du Pays de Galles, les marchés de Noël à Leipzig et Dresde et les soirées animées de Coria. Mais ce que tu appréciais plus que tout lors de ces voyages, c'était les échanges riches et les liens d'amitié tissés durablement.

Pendant la douzaine d'années passées avec nous au comité de jumelage, tu as toujours été un ami droit, sincère et disponible.

Nous ne t'oublierons pas.

Pour le comité de jumelage,
Marie-Aude



**12 RUE DE L'EGLISE
85500 LES HERBIERS
Tél : 02 51 67 16 01**

b d m
IMPRIMEURS

WWW.BDM-IMPRIMEURS.FR

Tél. 02 51 57 43 06 - contact@bdm-imprimeurs.fr
27 Rte de Saint-Mars la Réorthe
85590 Les Epesses

SCODEC
TOURISME

AGENCE DE VOYAGES
43 Grande Rue St Blaise - 85500 LES HERBIERS
02 51 92 94 28 - scodecherbières@wanadoo.fr
www.scodectourisme.com

N° licence : IM079120003

Garage YOU

Agent bosch car service
Spécialiste volkswagen/audi/seat/skoda

3ter Rue du 11 Novembre 1918
85500 Les Herbières
garage-you@wanadoo.fr

Stéphanie & Fabien Danard
Tél 02.51.67.14.96



36 rue de Cholet - Les Herbières - Tél. 02 52 65 03 30

Les Paperasseries

CLAUDINE BOISSEAU
SECRÉTAIRE INDÉPENDANTE
LES HERBIERS
AIDE À LA GESTION D'ENTREPRISE

LIBÉREZ VOUS DE VOS CONTRAINTES ADMINISTRATIVES
PAPERASSERIES85@GMAIL.COM 07 67 15 81 23 LESPAPERASSERIES.FR

NC2A Sarl

Vente et dégustations
organisées de vins, liqueurs
et eaux-de-vie Wolfberger



NC2A Sarl
22 rue des Doves
85700 Les Chatelliers-Chateauroux
Tél : 02 51 67 55 64
@ : gsiaudeau@nc2asarl.fr

REMIGEREAU SARL

• BOUCHERIE • CHARCUTERIE
• TRAITEUR

TOUTES RÉCEPTIONS - ALIMENTATION GÉNÉRALE
85 BEAUREPAIRE

www.remigereau-traiteur-beaurepaire.fr
02 51 66 60 43

AGENDA 2026

• JANVIER :

Dimanche 11 janvier : Après-midi dansant à l'Espace Herbauges animé par Cécile et Dominique Moisan.

• FEVRIER :

Vendredi 6 février : Assemblée Générale du Comité de Jumelage à 19h salle du Pontreau aux Herbiers.

• MAI :

Du 30 avril au 3 mai : Déplacement à Coria.

• JUIN :

Du 4 au 8 juin : Week-end marche à Newtown dans le cadre du Walking Festival.

SEPTEMBRE :

Début septembre : Réunion des cours de langues et reprise en octobre Carrera les Herbiers-Coria (dates à définir).

DECEMBRE :

Déplacement à Leipzig – Liebertwolkwitz (dates à préciser)



BDM Imprimeurs



Charte du comité de jumelage

Le Comité de jumelage du Pays des Herbiers est une association qui a pour but :

- d'animer et de développer les relations entre les villes jumelées,
- de favoriser les échanges d'ordre culturel, social, économique, touristique et sportif,
- de renforcer les liens d'amitié par la multiplication des rencontres entre les citoyens des différentes villes.

Adresses des sites

www.jumelage-paysdesherbiers.fr
 Facebook : @comitedejumelage.lesherbiers
www.freundschaftsverein-liebertwolkwitz.de
www.leipzig.travel/fr
www.newtown.org.uk
www.coria.org

Contacts

• Marie-Thé Gauthier

Présidente
06 81 90 42 35

• Guy Trichot

Vice-Président
02 51 92 93 01

• Marie-France Siaudeau

Secrétaire
02 51 57 37 17

• Jocelyne Brosset

M. Paule Roussière
Trésorières

• Marie-Aude Chabot

Cours de langues
02 51 67 06 36

