



**Crailsheim**  
-  
**Pamiers**



**Jugendaustausch 2011 in Pamiers**  
28.07.2011 – 10.08.2011  
**Échange linguistique 2011 à Pamiers**



**Essensgewohnheiten in der Ariège: Klischee und Realität**

**La cuisine ariègeoise: clichés et réalité**

Gefördert von:



Deutsch-Französisches Jugendwerk  
Office franco-allemand pour la Jeunesse

# Inhaltsverzeichnis

1.	Ein spannendes Erlebnis in Paris Montparnasse .....	- 2 -
2	Ein origineller Empfang beim „Canal en fête“ in Pamiers .....	- 4 -
3	Gemütliches und lehrreiches Zusammensein in den Pyrenäen „ariégeoises“ .....	- 6 -
4	Der Sommeraustausch in der Presse .....	- 12 -
5	Tagesberichte .....	- 14 -
5.1	Schaumparty .....	- 14 -
5.2	Ankunft in Pamiers .....	- 14 -
5.3	Ausflug nach Mirepoix .....	- 15 -
5.4	Ausflug zum Lac de Montbel .....	- 15 -
5.5	Ausflug nach Foix .....	- 16 -
5.6	Ausflug nach Foix .....	- 17 -
5.7	Ausflug nach Toulouse .....	- 17 -
6	Themenberichte .....	- 18 -
6.1	Le repas an Ariège: clichés et réalité – Die Klischees über das Essen in der Ariège .....	- 18 -
6.2	Essensgewohnheiten in der Ariège : Klischee und Realität .....	- 19 -
6.3	Les habitudes alimentaires de l'Ariège: clichés et réalité .....	- 20 -
6.4	Nur Klischee oder Realität - Essgewohnheiten in der Ariège .....	- 22 -
6.5	Essensgewohnheiten in der Ariège: Klischee und Realität .....	- 23 -
6.6	Die Bohnengilde .....	- 23 -
6.7	Haricot Coco de Pamiers: première partie de récolte ce vendredi .....	- 24 -
6.8	Le coco de Pamiers : quelques préparations culinaires. ....	- 25 -
6.9	Visite de la fromagerie Bamalou.....	- 29 -
6.10	„Le Sabotier“ Werkstatt Besichtigung .....	- 29 -

## 1. Ein spannendes Erlebnis in Paris Montparnasse



Nach mehrjähriger Erfahrung mit dem Nachtzug von Straßburg in den Süden, fuhren wir dieses Jahr zum ersten Mal tagsüber von Crailsheim nach Pamiers. Wir mussten mit dem TG V nach Paris fahren und dort den Bahnhof wechseln. Schuld daran waren die Nachtbaustellen auf allen Bahnstrecken in Frankreich. Die Baustellen waren nötig geworden, weil auch in Frankreich Kupfer gestohlen wird.



TGV fahren ist zwar schneller aber auch teurer. Aufregend wurde es dann in Paris beim Bahnhof wechseln. Kaum zu glauben was für Menschenmengen mit der Metro transportiert werden vor allen Dingen um die Mittagszeit bei hochsommerlichen Temperaturen. Was braucht man mehr als eine Erfrischung und einen stabilen Koffer!



Trotzdem machte jemand schlapp und ... Pech gehabt, unser Anschlusszug fuhr uns vor der Nase davon und dann begann eine schier unendliche Wartezeit auf die nächstmögliche Verbindung.



Wir hatten keine andere Möglichkeit als uns in Toulouse privat abholen zu lassen um endlich gegen Mitternacht unser Ziel Pamiers zu erreichen.



## 2 Ein origineller Empfang beim „Canal en fête“ in Pamiers

Am Wochenende vom 06. zum 07. August feierten die Einwohner von Pamiers ihr Kanalfest rund um den Kanal, der seit dem Mittelalter wesentlich zum Charakter von Pamiers beiträgt. Organisiert wird es seit drei Jahren von der Association Canal en Fête unter ihrem Präsidenten Louis Claeys. In diesem Jahr fand es im Stadtviertel Loumet statt.

Dabei bin ich zusammen mit Dominique und Claude Lafont und weiteren Mitgliedern der Jumelages-Amitiés auf dem Umzugswagen „Bacchus“ mitgefahren. Ganz vorsichtig versuchte ich auf der Draisine von Herrn Maestroni das Gleichgewicht zu halten. Alle Umzugsteilnehmer waren in Schlafkleidung, dem „Cussous“ (auch Bezeichnung für die Bewohner vom Loumets) mit Sabots, Schlafmütze, Weinflasche, und hatten Zwiebel und Brot mit einem Gürtel umgebunden.



Am Samstagabend lud die Stadtverwaltung von Pamiers zu einem Umtrunk ein, wobei der Bürgermeister André Trigano den Ortsvorsteher vom Loumet begrüßte und ... unsere kleine Crailsheimer Gruppe, Jugendliche, die zwei Wochen lang ihr Französisch in einer französischen Gastfamilie vertieften, was vom DFJW bezuschusst wird.

Hélène Bindels



Vin d'honneur à Canal en Fête : le maire de Pamiers souhaite la bienvenue aux élèves de Crailsheim.

Le samedi 6 et le dimanche 7 Août, les habitants de Pamiers se sont retrouvés pour faire la fête et surtout pour faire connaître leur canal qui entoure la ville depuis le moyen-âge et constitue un élément essentiel du patrimoine appaméen. Les festivités sont organisées chaque année depuis trois ans par l'Association Canal en Fête avec son président Monsieur Louis Claeys. Cet été, elles ont eu lieu cours Rambaud au quartier de Loumet.

A cette occasion, je me suis retrouvée avec Dominique et Claude Lafont ainsi que quelques amis du jumelage pour défiler avec le char « Bacchus » et même deux draisiennes de Monsieur Maestroni que j'ai eu le plaisir d'essayer avec beaucoup de prudence avant de trouver un bon équilibre. Les hommes étaient tous habillés en « cussous » avec la tenue de nuit, les sabots, le bonnet de nuit, et une gourde de vin, un oignon et du pain fixés sur un cordon, autour de la taille. « Cussus », c'est le nom que portaient les habitants de Loumet autrefois quand ils faisaient la fête.

Samedi à 19 heures, la ville a offert un vin d'honneur à l'occasion duquel Monsieur le Maire André Trigano a pu saluer le Maire de Loumet...et notre petit groupe de Crailsheim. Nos jeunes allemands étaient venus pour plonger dans un bain de français chez leur correspondant. Cet échange a lieu tous les deux ans pendant 2 semaines et est subventionné par l'OFAJ (Office Franco Allemand pour la Jeunesse).

Hélène Bindels

### 3 Gemütliches und lehrreiches Zusammensein in den Pyrenäen „ariégeoises“

#### Une rencontre agréable et enrichissante dans les Pyrénées ariégeoises

Mardi le 9 Août, nous sommes partis en bus de bonne heure pour visiter la fromagerie : La Grange de Bamalou. Celle-ci se trouve dans la vallée de Bethmale à Castillon en Couseran.



Après avoir vu le musée, nos jeunes ont pu assister à la fabrication artisanale du fromage, tout comme autrefois.





En sortant, les adultes n'ont pu résister à l'envie d'acheter quelques tommes au lait cru de vache, de brebis et de chèvre, toutes plus délicieuses les unes que les autres. Je me suis laissé tenter par quelques produits du terroir transportables dans le train tels que la gelée d'Hypocras, l'huile de noisettes, le savon aux noisettes, les flocons d'Ariège etc...



A midi, nous sommes remontés en amont de la vallée jusqu'à l'étang de Bethmale avec ses eaux couleur émeraude ( 1074 m.) pour déguster un pic-nic bien français avec le vin rouge, le pâté, le fromage, l'omelette, les oreillettes sans oublier les baguettes ! La chaleur de l'été manquait mais il n'a pas plu ! Ce paysage naturel romantique nous a bercé d'une paix magique !





Bien rassasiés, nous sommes redescendus en vallée au village d'Arret où se trouve la saboterie de Monsieur Jusot, le dernier sabotier de l'Ariège.



Ses sabots sont entièrement faits à la main avec les outils d'autrefois. Cet artisanat est en voie de disparition, ils sont moins d'une dizaine encore en exercice en France.



Du coup, je me suis fait faire une paire de sabots pour défiler en ariégeoise avec nos amis de Pamiers quand ils participent à notre fête de la bière le troisième weekend de septembre. Les nouveaux sabots d'Hélène ne sont pas encore crottés !



Cette belle journée fut la dernière de notre séjour puisqu'il fallait prendre le train du retour le lendemain.

Notre voyage vers l'Allemagne fut nettement plus facile en passant par la gare d'Austerlitz. Mais, comme toujours, il reste dans les cœurs un petit coin de mélancolie en pensant à tous les bons moments passés avec nos amis de Pamiers. Vivement la prochaine rencontre!

Hélène Bindels



## Ein gemütliches und lehrreiches Beisammensein in den Pyrenäen „ariégeois“

Dienstag, den 9. August, sind wir frühzeitig losgefahren um die Käserei „La Grange de Bamalou“ zu besichtigen. Diese befindet sich in Castillon en Couseran im Bethmale Tal.

Nach der Museumsbesichtigung erlebten die Jugendlichen wie man von Hand, wie früher, Käse herstellt.

Vor dem Verlassen der Käserei konnten die Erwachsenen ihrer Kauflust nicht widerstehen. Die Auswahl vom rohen Kuh-, Schaf- und Ziegenkäse, einer leckerer als der andere war unwiderstehlich. So habe ich mich auch verführen lassen einige, im Zug zu transportierende, regionale Köstlichkeiten wie das Gelee d'Hypocras, das Haselnußöl, die Haselnußseife, die „flocons d'Ariège“ usw.... zu kaufen.

Mittags sind wir talaufwärts bis zum smaragdgrünen Bethmale See (1074 m.) gefahren um ein typisch französisches Picknick mit Rotwein, Pastete, Käse, Omelette und „oreillettes“ (Krapfen) und nicht zu vergessen Baguette zu genießen. Die Sommerhitze fehlte aber es hat nicht geregnet. Diese natürliche romantische Landschaft hüllte uns in einen magischen Frieden.

Gut gesättigt fuhren wir zurück zum Dorf Arret. Dort befindet sich die Holzschuhwerkstatt von Monsieur Jusot, dem letzten Holzschuhhersteller der Ariège. Seine Holzschuhe sind mit altem Werkzeug und ganz von Hand gemacht. Dieses Handwerk ist im Aussterben, es gibt weniger als zehn ausübende Holzschuhhersteller in ganz Frankreich. Deshalb entschied ich mich spontan mir ein paar Holzschuhe machen zu lassen um an unserem Volksfestumzug mit unseren Freunden aus Pamiers in der Tracht der Ariège mitlaufen zu können.

Dieser schöne Tag beendete unseren Aufenthalt. Tags darauf fuhren wir mit dem Zug nach Hause. Unsere Rückreise über Paris Austerlitz war deutlich stressfreier.

Wie jedes Mal, denkt man mit Wehmut an die vergangenen tollen Augenblicke mit unseren Freunden aus Pamiers und freut sich schon auf die nächste Begegnung.



## 4 Der Sommeraustausch in der Presse

Veröffentlicht am 12/08/2011| **Wochenpost**

### **Essensgewohnheiten in der Ariège, Klischee und Realität**

Sommeraustausch 2011 vom 28.07.2011 – 10.08.2011

Nach einem gelungenen Aufenthalt der Musikschule Crailsheim in der Partnerstadt Pamiers, machte sich zu Ferienbeginn eine Gruppe Schüler mit dem Zug auf den Weg zu ihren französischen Austauschpartnern. Die Jugendlichen, die 12 Tage in den Gastfamilien leben, unternehmen mit diesen Ausflüge, erfahren eine andere Kultur und lernen intensiver die Sprache. Zudem werden sie im Rathaus begrüßt und besichtigen gemeinsam eine Käserei in der Region.

Die Schüler verfassen ein Berichtsheft zu Thema "Essensgewohnheiten in der Ariège, Klischee und Realität", das dann an das deutsch-französische Jugendwerk (DFJW) geschickt wird. Das DFJW unterstützt diesen besonderen Schüleraustausch finanziell schon seit vielen Jahren.



Abreise am 28.07.2011 07:03 Uhr

## Dix jeunes Allemands en visite à Pamiers



Les jeunes Allemands ont participé à la fête du canal, aux côtés du maire André Trigano./ Photo DDM.

### Partager

L'association « Jumelages-Amitiés » et le comité de jumelage de Crailsheim organisent un séjour linguistique depuis une vingtaine d'années, en alternance en France et en Allemagne. Cette année, du 28 juillet au 10 août, une dizaine de jeunes Allemands avec leur accompagnatrice Hélène Bindels, ont retrouvé leurs correspondants appaméens. Au programme de leur séjour, la découverte de la ville de Pamiers et du département avec la participation à quelques fêtes locales et la visite de sites clefs de l'Ariège.

« La vie quotidienne en famille est le support essentiel de ce séjour, chaque jeune étant accueilli individuellement chez des Appaméens, précise Dominique Laffont, présidente de l'association Jumelage-Amitiés. Le séjour est subventionné par l'OJAJ (Office franco-allemand pour la jeunesse), en contrepartie de la constitution d'un petit dossier dont le thème était cette année : la cuisine française, clichés et réalité. »

À noter que l'association organise un voyage en bus pour la Volksfest à Crailsheim du jeudi 15 septembre au mardi 20 septembre. Les personnes intéressées peuvent s'inscrire rapidement auprès de l'association au 06 82 28 07 78. L'hébergement se fait en famille ou à l'hôtel.

## 5 Tagesberichte

### 5.1 Schaumparty

29.07.2011

Heute haben wir viel erlebt. Nachdem wir gestern Nacht angekommen sind war ich mit meinem Austauschpartner Maxime noch lange wach geblieben. Das machte sich dann bemerkbar als wir morgens erst gegen 14:00 Uhr aufgestanden sind.

Gleich danach gab es Essen. Das Essen in Frankreich, (jedenfalls hier in meiner Austauschfamilie) ist sehr gut. Etwas später haben uns Freunde von Maxime besucht die ich noch von letztem Austausch kannte. Nachdem die Freunde von Maxime gegangen waren sind wir zu seinem besten Freund gefahren und haben Xbox gespielt.

Um Mitternacht sind wir dann mit Freunden in den Nachtclub « Babylon » (in Rieux de Pelleport) gegangen. Es war sehr toll dort. An diesem Tag war dort Schaumparty. Auf der Tanzfläche stand der Schaum in einer Höhe von etwa 1,80 Metern! Wir waren alle total nass.



Dann gegen 5:30 Uhr morgens sind wir zurück zu Maxime gefahren. Es war ein sehr toller Tag!

Adriano del Rio

### 5.2 Ankunft in Pamiers

31.07.2011

Nach einer anstrengenden Fahrt sind wir gegen 24.00 Uhr in Pamiers angekommen. Dort hat mich meine Familie abgeholt und ich ging erst einmal ins Bett.

Am nächsten Tag zeigte mir meine Austauschschülerin ein bisschen Pamiers und wir waren Pizza essen. Nachmittags packten wir wieder unsere Sachen und machten uns auf den Weg in die Berge.

Heute sind wir dann in ein Freibad hier gegangen und danach war ich mit Melissa und einer Freundin von ihr in den Bergen ein bisschen spazieren. Wir sind durch viele Höhlen gelaufen und haben die Überreste von einer alten Kirche angeschaut, die ganz oben auf dem Berg war. Man konnte runter sehen und hatte einen wunderschönen Blick über alle Orte hier. Das waren meine ersten Tage hier. Liebe Grüße aus Frankreich, Leonie

Leonie Scheiterlein

### **5.3 Ausflug nach Mirepoix**

02.08.2011

An diesem Tag unternahmen meine Gastfamilie und ich einen Ausflug in die nahegelegene Stadt *Mirepoix*. Dort besichtigten wir zuerst das große Eingangstor der Stadt. Danach gingen wir auf den Markt auf dem viele Händler ihre Ware verkauften. Es gab eine große Auswahl an Obst und Gemüse, Klamotten und kleinen Souvenirs. Da es an diesem Tag sehr heiß war, setzten wir uns in ein Café und tranken etwas Kühles. Nach dieser Erfrischung machten wir uns auf den Weg zu der Kathedrale von Mirepoix. Wir besichtigten sie von innen. Nachdem wir uns alles angesehen haben begaben wir uns auf den Heimweg. Währenddessen begegneten wir vielen Straßenmusikanten und Akteuren. Danach fuhren wir wieder zurück und aßen zu Mittag bei einem Freund meines Austauschpartners. Dort verbrachten wir auch den ganzen restlichen Tag. Wir sahen uns einen Film an und danach schraubten die Jungs an einem Moped. Nach diesem Ereignisreichen Tag aßen wir nur noch zu Abend und sahen ein bisschen Fernsehen. Danach gingen wir alle müde zu Bett.

Jessica Klein

### **5.4 Ausflug zum Lac de Montbel**

04.08.2011

Heute, fuhr ich mit meiner Gastfamilie an den Lac de Montbel. Wir benötigten dafür eine Stunde, da wir uns mehrmals verfahren. Dort trafen wir uns dann mit Katharina und deren Austauschpartnerin. Wir erfuhren, dass man vom Strand des Sees direkten Ausblick auf die Pyrenäen hat. Das Wasser des Sees war noch kalt, doch bei 30°C störte das keinen. Wir sonnten uns, wodurch der eine oder andere einen Sonnenbrand bekam. Die ganze Zeit über war die Schwester meiner Austauschschülerin kaum aus dem Wasser zu bekommen. Gegen Nachmittag hin wurde es immer voller. Die Besucher waren nicht nur aus Frankreich, es befanden sich darunter auch viele englische Touristen. Als wir zurückkamen aßen wir noch Spaghetti au boulette de viande à la sauce tomate. Auf dem



Lac de Montbel mit den Pyrenäen im Hintergrund

Mit freundlichen Grüßen Lara Aubele

## 5.5 Ausflug nach Foix

05.08.2011

Am Freitag den 5.08.11 fing unser Tag schon früh an, denn wir wollten mit dem Zug nach Foix fahren. Nachdem wir uns gerichtet hatten, hat uns Justines Mutter Sophie, zum Bahnhof gefahren. Als wir nach ca. 10min in Foix ankamen, wurden wir gleich von Justines Tante empfangen die uns mit dem Auto zu ihrer Oma brachte. Dort gab es ein sehr leckeres Mittagessen und wir machten uns auf den Weg in die Innenstadt. Wir waren gerade an dem Marktplatz mit vielen Ständen angekommen, als es anfang zu regnen. Wir rannten schnell in ein Café und während wir darauf warteten dass es aufhört zu regnen, tranken wir einen Kaffee. Als die Sonne sich wieder blicken lies, konnten wir leider nicht mehr zu den Ständen, da alle wegen dem schlechten Wetter eingepackt hatten. Also machten wir einen Einkaufsbummel. Ich kaufte ein Souvenir für meine Schwester und wir schauten uns den Afrikanischen Markt an, der für ein paar Tage in Foix war. Am Nachmittag besichtigten wir dass große Schloss von Foix.



Es war sehr interessant und der Ausblick von den Türmen war atemberaubend. Am frühen Abend gingen wir wieder zu Justines Oma zurück und machten uns für den Abend fertig, da eine große Überraschungsparty für Justines Cousin anstand. Nachdem sich alle in dem Café, wo die Überraschungsparty stattfand, eingefunden hatten, konnte es los gehen. Der Cousin traf ein und alle fingen an zu Trinken und zu Essen. Alle tanzten und hatten Spaß. Im Laufe des Abends wurden Justine und ich sehr müde und wir waren froh als wir um ca. 3 Uhr Nachts endlich in unseren Betten lagen. Es war ein sehr schöner Tag, ich habe viel gesehen und erlebt :)

Marlen Braun

## 5.6 *Ausflug nach Foix*

05.08.2011

Heute, den 5. August, war ich zusammen mit meiner Austauschpartnerin Cécily und ihrer Mutter in der Stadt Foix. Um etwa 12:30 Uhr fuhren wir mit dem Auto vom Haus der Familie los und erreichten nach ca. 20 Minuten die schöne Stadt. Zuerst waren wir in dem "Café de la Halle". Dort haben wir draußen auf einem überdachten Platz Mittag gegessen. Es gab Ente mit Salat. Nach einem kleinen Rundgang durch die Stadt, besichtigten wir das "Chateau de Foix". Von zwei Türmen konnte man auf der Burg den Blick über die ganze Stadt genießen.



Am Schluss unseres Ausfluges nach Foix, waren wir noch kurz auf einem kleinen Markt. Dort konnte man frisches Obst und Gemüse, Gewürze und auch Kleidung kaufen. Um etwa 16:00Uhr fuhren wir wieder zurück.

Katharina Wackler

## 5.7 *Ausflug nach Toulouse*

06.08.2011

Es ist Samstag ,wir sind um 10.00 Uhr aufgestanden und haben gefrühstückt. Danach haben wir unsere Sachen gepackt und sind wie geplant mit der Schwester meiner Austauschpartnerin Hasna nach Toulouse gefahren. Als wir um 12.00 Uhr dort angekommen sind, haben wir kurz eingekauft und haben dann bei Hasnas Schwester, die in Toulouse wohnt, gekocht und zu Mittag gegessen. Nachdem wir mit dem Abwasch fertig waren, sind wir mit dem Auto zur U-Bahn Station gefahren und von dort aus in die Innenstadt. Dort haben wir uns mit einer Freundin von Hasna, Camillie, getroffen und sind dann zusammen 2 Stunden einkaufen gegangen und haben uns die Mairie von Toulouse angesehen: le Capito



Als wir fertig waren hat uns Camilles Vater abgeholt und wir sind zu Camille nach Hause gefahren. Von dort aus sind wir zu Fuss nach Pibrac um uns die Basilique Sainte Germaine anzusehen



Später sind wir dann zurück und haben im McDonalds zu Abend gegessen und sind dann nach Hause gefahren.

Maria Andrich

## 6 Themenberichte

### 6.1 *Le repas an Ariège: clichés et réalité – Die Klischees über das Essen in der Ariège*

Ma famille n'est pas une famille typique de l'Ariège parce qu'ils habitent en Ariège depuis quatre ans. Avant, ils habitaient en Angleterre et se tiennent partiellement aux clichés. Le cliché « on mange beaucoup de fromage » est toujours actuel. Le plus souvent, il est servi à la fin du repas. Ma famille l'achète toujours au marché. Avec ma famille j'ai été au marché à Foix et à Mirepoix. Là, nous avons acheté des légumes et des fruits frais. On peut y acheter aussi beaucoup d'épices et de la viande ainsi que des vêtements. Ma famille achète les autres aliments dans un grand supermarché à Foix. Quand j'ai posé la question s'ils mangeaient des escargots, la mère a répondu qu'ils en mangent parfois, trois fois par an peut-être. Mais, dans ma famille, personne ne mange des cuisses de grenouille. Comme viande, ma famille mange beaucoup de poulet et du canard. En plus, il y a toujours beaucoup de légumes, le plus souvent, des tomates et des aubergines. Le cliché « on boit beaucoup de vin rouge en Ariège » n'est pas réel dans ma famille. La mère boit du vin quelquefois au dîner mais c'est toujours du blanc. Ma correspondante a une sœur qui a 18 ans, mais elle ne boit pas de vin. Au petit-déjeuner, il y a juste un peu de baguette et au déjeuner du fromage et du jambon. Le repas principal est le dîner. C'est toujours chaud. On le mange à 21 heures, un peu plus tard qu'en Allemagne, ce qui correspond bien au cliché des horaires français. Pour boire il y a toujours de l'eau du robinet. Juste au dîner, la mère et la sœur aînée boivent parfois une boisson alcoolisée. Les baguettes accompagnent chaque repas. La mère de la famille les achète presque toujours dans une boulangerie à Varilhès ou à Pamiers. Elle les achète chaque matin parce qu'elles sont meilleures quand elles sont fraîches. Au déjeuner et au dîner, il y a toujours deux portées : le plat principal et le dessert. Au déjeuner, ils mangent très souvent un fruit comme dessert, par exemple des nectarines. Au dîner, c'est très différent, parfois une glace ou un gâteau ou une mousse au chocolat ou un fruit. Enfin, au bout de deux semaines, je dois dire que les repas pris dans ma famille d'accueil étaient très bons.



Meine Familie war keine typische Familie aus der Ariège, denn sie wohnen dort erst seit vier Jahre. Davor haben sie in England gewohnt. Die Familie hielt sich zum Teil an die Essensklischees der Ariège. Das Klischee, dass es viel Käse gibt, trifft exakt zu. Meistens wird er am Ende einer Mahlzeit serviert. Die Familie kauft ihn immer auf dem Markt. Mit meiner Familie habe ich zwei Märkte besucht: den in Foix und den in Mirepoix. Dort haben wir frisches Obst und Gemüse gekauft. Außerdem konnte man dort auch viele Gewürze, viel verschiedenes Fleisch und auch Kleidung kaufen. Das andere Essen kauft meine Familie in einem Supermarkt in Foix.

Auf die Frage, ob die Familie auch Schnecken isst, antwortete die Mutter, dass sie diese manchmal essen würden. Vielleicht drei Mal pro Jahr. Jedoch hat noch niemand in meiner Familie Froschschenkel gegessen. Als Fleisch ist meine Familie vor allem viel Hühnchen und Ente. Außerdem gibt es immer viel Gemüse dazu. Meistens gibt es Tomaten und Auberginen. Das Klischee, dass man in der Ariège viel Rotwein trinkt, traf in meiner Familie nicht zu. Nur die Mutter trinkt manchmal Wein zum Abendessen, dieser ist dann aber ein Weißwein. Meine Austauschpartnerin hat noch eine ältere Schwester. Sie ist 18 Jahre alt, trinkt aber kein Wein. Zum Frühstück gibt es immer nur ein Stück vom Baguette und zum Mittagessen gibt es Käse und Schinken. Die Hauptmahlzeit ist immer das Abendessen. Dieses ist immer Warm. Man isst es um etwa neun Uhr, ein bisschen später als in Deutschland. Zum Trinken gibt es immer Wasser aus dem Wasserhahn. Nur beim Abendessen trinkt die Mutter und die ältere Schwester manchmal etwas Alkoholisches. Zu jeder Mahlzeit gibt es als Beilage Baguette dazu. Meistens kauft die Mutter dieses in einer Bäckerei in Varilhes oder in Pamiers. Sie kauft jeden Morgen frische, denn so sind sie am besten. Zum Mittagessen und zum Abendessen gibt es immer zwei Gänge: Den Hauptgang und das Dessert. Beim Mittagessen ist das Dessert meistens ein Obst. Oft gibt es Nektarine. Und beim Abendessen ist es sehr unterschiedlich. Manchmal ein Eis, ein Kuchen, Mousse au Chocolat oder Obst. Schließlich kann ich sagen dass ich das Essen in den zwei Wochen sehr gut fand.



Katharina Wackler

## **6.2 Essensgewohnheiten in der Ariège : Klischee und Realität**

‘Die Franzosen essen immer nur Baguette’ - ein typisches Klischee, dass jeder kennt. Als ich nach Frankreich kam, habe ich jedoch sehr schnell gesehen, dass das nicht nur ein Klischee ist. Egal wo man war, ob bei Freunden, in einem Restaurant oder bei meiner Gastfamilie zu Hause. Baguette gab es immer und überall dazu. Ein Essen ohne Baguette gab es nicht.

Aber essen die Franzosen auch immer Käse und trinken immer Rotwein?

– Auch das kam sehr häufig vor, Käse gab es in meiner Familie nach fast jedem Mittagessen, manchmal auch nach dem Abendessen. Die Großeltern meiner Austauschschülerin griffen auch häufig zum Rotwein und bestellten in Restaurants auch immer einen Rotwein.

Ob Franzosen gerne Froschschenkel und Schnecken essen, weiß ich nicht. In den 2 Wochen in Frankreich gab es keine Froschschenkel oder Schnecken in meiner Familie und auch in Restaurants oder auf irgendwelchen Festen hab ich nie Froschschenkel oder Schnecken gesehen.

Meine Familie hatte aber auch Essensgewohnheiten, die vielleicht nicht typisch französisch waren, aber mir sofort auffielen. Das Mittagessen bestand immer aus drei Gängen. Es fand jeden Tag an mit einer Cantaloupe-Melone, anschließend einen Hauptgang und auch als Nachtisch gab es meist ein Kuchen und verschiedene Früchte oder ab und zu ein Eis. Es gab keinen Tag, an dem es das nicht gab.

An einem Tag gab es Cassoulet, das waren weiße Bohnen die in einer Soße mit Speckstücken, Fleisch, Gewürzen usw. gekocht wurden. Das war ein typisches Essen für den Ort in dem ich wohnte, erzählten mir meine Gasteltern. Früher gab es diese Bohnen jeden Tag als Beilage, da alle Bewohner diese Bohnen im Garten hatten.



Die Pilze, die ich mit dem Großvater gesammelt habe & am nächsten Tag auch gegessen.

Am nächsten Tag gab es Fleisch und frische Pilze, die ich morgens mit dem Großvater in den Bergen gesammelt habe. Auch das war typisch französisch, wurde mir gesagt.

Leonie Scheiterlein

### **6.3 Les habitudes alimentaires de l'Ariège: clichés et réalité**

Pour réaliser mon rapport, j'ai fait un questionnaire :

1.)

Question : Est-ce que vous mangez souvent un apéritif, un plat principal et un dessert ?

Repond : Non, nous mangeons seulement un plat principal et un dessert.

2.)

Qu.: Est-ce que vous mangez des cuisses des grenouilles?

Rep.: Non, nous ne les mangeons pas.

3.)

Qu.: Est-ce que vous mangez des escargots?

Rep.: Oui.

4.)

Qu.: Est-ce que vous mangez souvent du fromage?

Rep.: Oui, nous en mangeons chaque jour.

5.)

Qu.: Est-ce que vous mangez des nouilles avec du beurre?

Rep.: Non.

6.)

Qu.: Est-ce que vous buvez souvent de l'eau robinet?

Rep.: Non, nous buvons seulement de l'eau en bouteille.

7.)

Qu.: Est-ce que vous mangez souvent du pain avec le repas?

Rep.: Oui, nous mangeons beaucoup de baguette avec le repas et aussi pour le petit déjeuner.

8.)

Qu.: Est-ce que vous épicez avec de l'ail?

Rep.: Oui, nous épicons parfois avec de l'ail.

9.)

Qu.: Est-ce que tes parents boivent souvent du vin rouge?

Rep.: Mon père boit parfois du vin rouge mais il préfère boire de la bière.

10.)

Qu.: Est-ce que les enfants français boivent du vin rouge dilué avec de l'eau?

Rep.: Oui quelquefois

11.)

Qu.: Est-ce que vous mangez un repas chaud à midi et le soir?

Rep.: Oui.



Eine süße Spezialität aus der Ariège: „Le Flocon d'Ariège“:Die Süßigkeit besteht aus Haselnusspaste, welche mit Baiser umhüllt ist.

Lara Aubele

## 6.4 Nur Klischee oder Realität - Essgewohnheiten in der Ariège

Alle essen in Frankreich Schnecken, Froschschenkel, Croissants, Käse und Baguette, und Wein ist auch sehr beliebt, doch ist das alles nur ein Klischee oder auch Realität. In meiner Familie merkte ich nicht sonderlich, dass ich in Frankreich bin, denn zum Frühstück gab es meist keine Croissants, sondern süße Stückchen und Wurst, wie in Deutschland.

Doch das Klischee das jeder kennt, dass alle immer und überall Baguette essen, bewahrheitete sich, da wir morgens, mittags und abends Baguette aßen. Zum Mittagessen gab es oft Nudeln ohne Soße und Chips, was meiner Meinung nach ziemlich untypisch für Frankreich ist und es verwunderte mich sehr, da wir in Deutschland Nudeln niemals ohne Soße essen, jedoch habe ich mich nach ein paar Tagen daran gewöhnt. Eine Vorspeise gab es nicht, doch zum Nachtisch gab es immer sehr leckeren Käse, der dort ganz in der Nähe hergestellt wird. Wenn man mal keine Lust auf Käse hatte, gab es Obst oder Joghurt, doch die Mutter verzichtete nie auf Käse. In Deutschland gibt es nur zu besonderen Anlässen einen Nachtisch, doch ich fand schnell Gefallen an ihrer Gewohnheit. Zum Abend gab es wie in Deutschland ein warmes Abendessen und Wurst mit Baguette, zum Nachtisch wieder Eis, Käse, Obst oder Joghurt. Die Eltern tranken oft einen Wein zum Abendessen, doch Käse, Baguette und Wein waren die einzigen Klischees die die Familie erfüllte. Also meiner Erfahrung nach treffen die Klischees nicht zu; als ich meine Austauschpartnerin fragte ob sie schon einmal Schnecken oder Froschschenkel gegessen hat, war sie ganz irritiert und wusste erst nicht was ich meinte. Sie sagte, ihr Vater habe es schon einmal probiert - aber sie findet schon den Gedanken daran eklig. Wiederum waren die Fertigprodukte, die in den Supermärkten angeboten wurden, wirklich lecker. Ich weiß nicht, ob es nur in meiner Familie so war und vielleicht essen andere Familien gerne Schnecken und Froschschenkel, doch in der Familie in der ich war ist es eine Ausnahme. Ich finde in Frankreich treffen die meisten Klischees nicht zu und es gibt auch viele Ähnlichkeiten mit der deutschen Küche. Jedoch habe ich Salate, Gemüse und Soßen vermisst. Doch insgesamt war es eine gute Erfahrung für mich.



Marlen Braun

## 6.5 Essensgewohnheiten in der Ariège: Klischee und Realität

Das wohl bekannteste Klischee über Frankreich ist wohl das Bild eines Franzosen auf einem Fahrrad der eine Baskenmütze trägt und in seinem Fahrradkorb ein Baguette und eine Flasche Rotwein hat.

Während der Zeit in Frankreich konnte ich viele Essensgewohnheiten beobachten. Dazu gehört vor allem, dass es in Französischen Familien nach dem Essen oft verschieden Sorten Käse essen. Oft gibt es auch ein Dessert in Form von Joghurt oder Schokolade. Das oft Baguette gegessen wird, stimmt. Bei jeder Mahlzeit gab es Baguette. Zum Abendessen tranken die Eltern nicht sehr oft Rotwein, eher ein kühles Bier oder eine Limonade. Was mir besonders aufgefallen ist, dass oft Sirup verdünnt mit Wasser getrunken wird. Meine Familie aß auch sehr oft Fisch, Garnelen oder ähnliche Meerestiere wie kleine Tintenfische. Mir hat das Essen in Frankreich sehr gut geschmeckt.



Jessika Klein

## 6.6 Die Bohnengilde

In Pamiers gibt es drei Gilden die versuchen die Traditionen zu erhalten:

1. Die Bohnengilde (Confrérie du coco de Pamiers)
2. Die Gilde der Abtei de Cailloup St-Antonin
3. Die Gilde der Samen der Lust (Grain d'envie, BIO unterstützend)

Aber leider beteiligen sich nicht mehr viele Leute an diesen Gilden und so gehen die Traditionen Stück für Stück verloren.

Ich möchte etwas über die 1. Gilde erzählen die schon seit mehreren Jahrzehnten existiert: Am Freitag, den 05. August haben sich die Mitglieder der Bohnengilde um 9:30 Uhr getroffen und haben die halbtrockenen kleinen Bohnen (in Pamiers „coco“ genannt) von einem Feld geerntet. Aber nicht alle Bohnen wurden geerntet sondern nur 250 kg. Als sie dann fertig waren haben sie um 12:00 Uhr gemeinsam gepicknickt. (Fotos)

Den Rest der Bohnen lassen sie bis Anfang September fertig trocknen und ernten sie dann. Diese Bohnen nennen sie dann trockene Bohnen. Wenn im September alle Bohnen gesammelt sind haben sie insgesamt 500-750kg gesammelt.



Die Felder auf denen die Bohnen angepflanzt werden, bekommt die Gilde von der Stadt Pamiers und muss sich dann mit den Bauern einigen

Klischee: Der Franzose mit seinem typischen Hut, dem Baguette, dem Rotwein und ein hausgemachtes Mounjetado (cassoulet) mit den kleinen Bohnen (cocos). Realität: Es werden höchstens einmal im Monat Bohnen gegessen und zwar aus der Dose oder im Restaurant.

Maria Andrich

## **6.7 *Haricot Coco de Pamiers: première partie de récolte ce vendredi***

**auteur:** Anne-Sophie Terral | Publié le 25/07/2011 | <http://www.ariegenews.com>



© MidiNews (archives)

**Une trentaine d'ares a été plantée à la mi-mai sur le site de l'abbaye de Cailloup à Pamiers (appartenant à la mairie).**

Et c'est déjà l'heure d'une partie de la récolte du «coco», qui se terminera en septembre. On doit la renaissance du petit haricot blanc et rond à la «*Confrérie du coco de Pamiers*», qui a pris les choses en main pour le sauver de la disparition. Le site historique de Cailloup (particulièrement prisé sur les coteaux de la cité) était le lieu idéal. Il faut savoir que les agriculteurs ont progressivement arrêté cette culture difficilement mécanisable et nécessitant beaucoup de main d'œuvre.

Pourtant, le coco a eu son heure de gloire. La première trace écrite remonte au milieu du 17ème siècle. Il a ensuite été produit en grande quantité, au 19ème siècle notamment. Très gouteux, le haricot est particulièrement prisé pour cuisiner le cassoulet.

Aujourd'hui, tout porte à croire que le petit coco de Pamiers a de beaux jours devant lui. Et il sera surtout l'occasion de partager des moments conviviaux.

*«Le ramassage est ouvert à tous les appaméens qui ont envie de se joindre à nous»* insiste Louis Claeys (président de la confrérie), *«je les invite à venir avec leur courage! Et avec un sac pour emporter les haricots, après les avoir payés»*

Rendez-vous à 9h30 sur le site.

## **6.8 Le coco de Pamiers : quelques préparations culinaires.**

Ce petit haricot rond est un produit du terroir, présent sur les marchés et sur les tables depuis le début du siècle. Il est souvent méconnu au profit de son voisin le lingot.



On le récolte « demi-sec » au mois de juillet, ou bien « sec » au mois de septembre.

Lors de mon séjour à Pamiers, j'ai eu la chance de manger 3 plats préparés avec les cocos demi-sec :

### **1. La salade de haricots**

Préparation à base de haricots demi-secs, cuits et mélangés ensuite avec des tomates et des poivrons verts coupés en cubes. Le tout est assaisonné d'une vinaigrette avec des oignons doux, de l'ail, du basilic ou du persil, du sel et du poivre.



## 2. Le ragoût et la Mounjetado (cassoulet) de haricots

Le ragoût se prépare avec des haricots secs ou demi-secs mijotés dans un bouillon de légumes et de jarret de porc.

Pour le cassoulet, il faut ajouter de la viande rôtie (canard, agneau, porc) et terminer la cuisson au four en gratinant le tout placé dans un plat en terre cuite.



## 3. La soupe de haricots

C'est un bouillon de bœuf avec les restes de légumes du ragoût. Le tout est mixé pour obtenir un potage épais qui sera ensuite versé sur des tranches fines de pain rassis disposées dans le fond d'une soupière.



Remarque : les cocos secs doivent obligatoirement être trempés dans l'eau froide la veille du jour où vous les cuisinez !

Une belle récolte de cocos ce vendredi 05 Août à l'Abbaye de Cailloup (Pamiers), ce n'est pas la fin des haricots !

Hélène Bindels





## **Die kleine runde Bohne aus Pamiers : einige Gerichte**

Seit Beginn des letzten Jahrhunderts, ist diese kleine runde Bohne, ein regionales landwirtschaftliches Erzeugnis, auf den Märkten und Tischen präsent. Sie ist leider nicht so bekannt wie ihre dickere Artgenossin : « le lingot »

Man erntet sie halbtrocken im Juli und trocken im September.

Während meines Aufenthaltes in Pamiers, hatte ich die Gelegenheit 3 Gerichte mit halbtrockenen Bohnen zu genießen.

### **1. Der Bohnensalat**

Ein Gericht aus halbtrockenen Bohnen, gekocht und danach vermischt mit in Würfel geschnittenen Tomaten und grünem Paprika. Das Ganze wird angemacht mit einer Salatsoße aus roten Zwiebeln, Knoblauch, Basilikum oder Petersilie, Salz und Pfeffer.

### **2. Der Bohneneintopf und die « Mounjetado » (das Cassoulet)**

Der Bohneneintopf wird aus, in einer Gemüsebrühe mit Schweinshaxen vorsichtig geschmorten, trockenen oder halbtrockenen Bohnen bereitet.

Für das Cassoulet verwendet man gebratenes Fleisch (Ente, Lamm oder Schwein). Zum Schluss wird das Ganze in einen Tontopf umgefüllt und zum Überbacken in den Backofen gestellt.

### **3. Die Bohnensuppe**

In einer Rinderbrühe werden die Gemüsereste vom Bohneneintopf verwendet. Das Ganze wird püriert um eine sämige Konsistenz zu erhalten. Anschließend wird die Suppe auf, im Suppentopf liegende, alte trockene Brotscheiben gegossen.

#### Merke:

Die trockenen Bohnen müssen unbedingt über Nacht in kaltem Wasser eingeweicht werden.

Am Freitag, den 5. August gab es eine reiche Bohnenernte an der alten Abtei von Cailloup und es wird nicht die letzte gewesen sein.

## 6.9 Visite de la fromagerie Bamalou

Mercredi le 10 août, nous sommes allés visiter la Fromagerie Bamalou qui se trouve au cœur des Pyrénées ariégeoises. Le matin nous nous sommes levés très tôt pour y aller tous ensemble avec le bus. Le voyage n'était pas trop long. Quand on est arrivé à 10 heures, une guide a commencé à nous donner des explications sur les différents objets exposés dans le petit musée qu'il y avait dans la première salle. Elle était pleine de choses pour faire du fromage et du beurre.



Après, on est allé dans une deuxième chambre où on pouvait faire du fromage dans un grand pot. La guide nous a expliqué les différentes étapes de la fabrication du fromage, les enfants ont participé. Ensuite, on est passé à la prochaine chambre où il y avait des bancs devant une télévision. Là, les visiteurs ont regardé un documentaire sur le fromage de la région. Après on a continué à faire le fromage. En sortant, nous avons pu goûter les 4 Variétés du fromage au lait cru qui sont produits à la fromagerie:

Le Broucaou (chèvre et brebis), le Goulerou (vache et brebis), le Valcabrou (vache et chèvre) et le 3 Laites (vache, brebis et chèvre). A la fin de cette visite, nous savions tous comment on fait du fromage.

Adriano Del Rio

## 6.10 „Le Sabotier“ Werkstatt Besichtigung

Am Dienstag, den 9. August 2011, waren wir in Aret, in der Nähe von Bethmal, eine der 14 letzten französischen Holzglock - Schustereien besichtigen (Artisan-Sabotier). Für kaufwillige Kunden stellte der Schuster die Glocks vor ihren Augen fertig. Die Glocks werden noch immer bei traditionellen Festen in der Ariège getragen. Zu diesen Glocks wird von den Einheimischen eine Legende, die von einer tragischen Liebe handelt, erzählt. Die Tradition wurde in Bethmal beibehalten und so schenkt heute immer noch der Mann seiner Geliebten an Weihnachten Holzglocks und je höher die Spitze des Schuhs desto größer ist die Liebe.

**USOT**  
EPV  
Artisan-Sabotier

Village d'ARET  
09800 Arrien-en-Bethmale  
Tel : 05 61 96 74 39  
09800 AUDRESSEIN  
Tel 05 61 96 78 84  
[www.artisan-bois-sabots.fr](http://www.artisan-bois-sabots.fr)

Sabots de jardin - Sabots de Bethmale - Souvenirs -  
Objets traditionnels et décoratifs en bois....

En été : atelier-boutique à ARET ouvert tous les jours de 15h à 19h  
visite libre et visite commentée le mardi à 15h  
et le jeudi à 17h (2€/p)  
Visite pour les groupes et les individuels sur r.v toute l'année.

Lara Aubele



### *Légende et tradition des sabots de Bethmale*

*Les Maures envahirent le Midi de la France et surtout les Pyrénées au IX<sup>ème</sup> siècle. Ils occupèrent la vallée de Bethmale sous la conduite de leur chef "Boabdjl". Le fils du chef s'éprit de la plus jolie fille du val. Elle s'appela "Esclarlys", ce qui signifie "teint de lys sur fond de lumière". Esclarlys était déjà fiancée au pâtre chasseur d'isard "Darnert". Ce dernier s'était retranché dans la montagne avec ses compagnons pour organiser une vengeance. Il déracina deux noyers dont la base formait un angle droit avec les racines ; à l'aide d'une hache et d'un couteau, il tailla et creusa une paire de sabots (esclops) ayant la forme d'un croissant de lune avec une longue pointe effilée comme un dard. Puis un jour, les pâtres, Darnert à leur tête, firent retentir les "hillets" et livrèrent un rude combat d'où ils sortirent vainqueurs. Puis ils défilèrent dans le village. Darnert, chaussant ses sabots à longues pointes, avait accroché le cœur de la bethmalaise infidèle à gauche et celui du Maure à droite. Depuis ce temps-là, le soir de Noël, le fiancé offre à sa fiancée une paire de sabots à longues pointes, habillés de cuir et richement décorés de clous dorés dessinant un cœur. Il offre aussi une quenouille rouge et un fuseau, le tout fabriqué avec tout son amour - plus la pointe des sabots est longue, plus l'amour est ardent -. En retour, la fiancée lui offre un tricot de laine brodé de velours et une bourse empanachée de rubans, de paillettes ou de jais.*