

Dans ce bulletin

BONNES FÊTES !

La P'tite
Boutik
Page 2

Pain d'épice
Page 3

Mikuláš
Page 4

Matica
Slovenska
Page 5

Un peu de
géographie et
d'histoire
Page 6 et 7

Sports
Page 14

Infos
tchèques
Page 8

Nos peines
Page 13

Info slovaque
Page 9 et 10

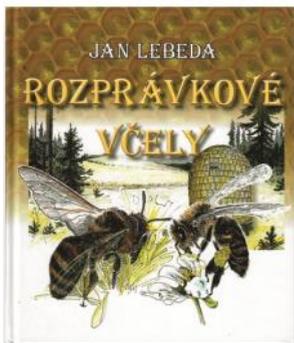
Vente de
chocolats
Page 12

Repas de
Georges
Page 11

TOUTES LES ACTIVITÉS SIGNALÉES DANS CE BULLETIN SONT
SUSCEPTIBLES D'ÊTRE MODIFIÉES OU ANNULÉES EN RAISON DU
PROTOCOLE SANITAIRE QUI SERA EN VIGUEUR AUX DATES ANNONCÉES.



LA P'TITE BOUTIK



90 pages
Couverture
cartonnée
Nombreuses
illustrations
10 Euro + frais
de port

Les abeilles slovaques sont
revenues en septembre, avec
LEUR MIEL DÉLICIEUX



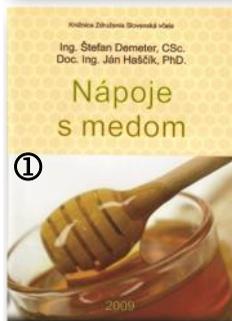
3 SAVEURS

Fleurs 8 €

Forêts 8 €

Tilleul 8 €

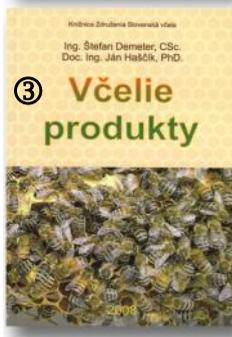
en vente seulement
à l'association



48 pages
Couverture carton
3 Euro + frais de port



112 pages
Couverture souple
83 recettes
5 Euro + frais de port



60 pages
Couverture souple
3 Euro + frais de port

**Le lot de livres
1, 2, et 3
10 Euro
SEULEMENT
+ frais de port**

CHANT & MUSIQUE

notre Groupe
Folklorique Nadeje
propose son CD
enregistré à l'occasion
de son 65^{ème} anniversaire
"NADEJE SI ŠTRNGAJÚ NA VÝCHODE"
CHANTS DE SLOVAQUIE DE L'EST
ET DE RUTHÉNIE.
10 €, hors frais d'envoi.



LIBRAIRIE - CUISINE

Recueil de recettes slovaques
et tchèques



simples et pas chères préparées par
Georges DZIAN
15 €, hors frais d'envoi

Recette - Pain d'Épices des Fêtes

INGRÉDIENTS

- > 160 g de Farine tamisée
- > 160 g de Miel de fleurs
- > 60 g de Beurre
- > 1,5 c. à café d'Épices en poudre
- > 7 g de Bicarbonate
- > 70 g de Lait
- > 60 g de Cassonade
- > 1 (petit) moule en aluminium jetable et du papier de cuisson



1	Préchauffer votre four à 155°
2	Faire fondre, séparément, 60 g de Beurre , laisser refroidir puis 160 g de Miel à feu doux, jusqu'à ce qu'il soit bien liquide.
3	Mélanger le Miel et les 70 g de Lait , y ajouter le Beurre refroidi.
4	Mélanger ensuite : 160 g de Farine tamisée, 1,5 c. à café d'Épices en poudre et 7 g de Bicarbonate , les ajouter au mélange précédent.
5	Puis ajouter 60 g de Cassonade .
6	Verser le tout dans un moule en aluminium chemisé de papier cuisson.
7	Enfourner à 155° pendant 1 heure .

Si besoin ouvrir et couvrir avec une feuille d'aluminium 15 mn avant la fin (*très vite afin qu'il ne retombe pas*). Laissez ensuite refroidir sur une grille.

Dans une boîte recouverte d'une feuille de cuisson il se conservera plusieurs jours.

Bagneux - Marché de Noël

12 et 13 décembre

Place Dampierre.

Sous réserve de restrictions sanitaires

Saint-Nicolas - Mikuláš

5 décembre

Si le méchant virus veut bien le laisser venir, Mikuláš sera présent le samedi 5 décembre à 15 heures pour récompenser les enfants sages et les autres.

En raison des protocoles sanitaires, nous ne sommes pas en mesure de vous annoncer maintenant le programme, lequel peut être modifié à tout moment mais qui sera conforme à la tradition. Toujours en raison de la pandémie

l'inscription est OBLIGATOIRE par e-mail à contact@aots.com

TARIF PAR ENFANT

5 Euro pour les adhérents de l'AOTS,

10 Euro pour les non-adhérents.

Surveillez vos messageries, car en cas d'annulation vous serez informés quelques jours avant.

Merci de votre compréhension !



Les Repas de Georges

16 DÉCEMBRE 2020

APÉRITIF

Slane pecivo
Gâteaux salés

ENTRÉE

Polievka z telavieho mäsa
Soupe à la viande de veau

PLAT

Vianocna kapustnica
Kapustnica de Noël

DESSERT

Figovo jablkovy kolac
Gâteau aux figues et pommes

PERNIKY

Makove oriesky
Noix aux pavot

Prix 17 €

Apéritif et café offerts
Sans les boissons

Inscription à

M. Georges DZIAN

5 rue de l'Église

CHASSEMY - 02370

par e-mail : fdzian@aol.com



Maticu slovenskú navštívil novovymenovaný predseda Úradu pre Slovákov v zahraničí



Kontinuita spolupráce Matice slovenskej a Úradu pre Slovákov žijúcich v zahraničí (ÚSZŽ) úspešne pretrváva viac ako jedno desaťročie. Kooperácia najstaršej vedeckej a kultúrnej ustanovizne na Slovensku – Matice slovenskej – s Úradom pre Slovákov žijúcich v zahraničí sa v ostatných rokoch vyznačovala nielen súčinnosťou odborníkov z oboch inštitúcií v komisiách, poradných orgánoch i radách pri výkone štátnej politiky smerom k Slovákom žijúcim v zahraničí, ale i reprezentatívnou spoluprácou pri príprave niekoľkých ročníkov matičného letného tábora pre krajskú mládež.

Dňa 10.9.2020 pozvala Matica slovenská do svojej sídelnej budovy v Martine delegáciu ÚSZŽ z dôvodu vymenovania nového predsedu ÚSZŽ, Milana Jána Pilipa. Spoločne s podpredsedom úradu, Petrom Procháckom a referentkou Kristínou Vargovou, uskutočnili prvé spoločné rokovanie na pôde Matice slovenskej, ktoré viedol jej predseda, Marián Gešper, za účasti I. podpredsedu MS, Mareka Hanusku, správcu MS, Maroša Smolca, tajomníka MS, Jána Semana, riaditeľky Krajského múzea MS, Zuzany Pavelcovej a riaditeľa Členského ústredia MS, Martina Fejka. Diskusia sa zamerala najmä na otázky dlhodobého zaužívaných spoluprác a ich budúceho posilnenia s náznakom vízií nových projektov.

Rokovanie sa zameralo aj na komplexnú činnosť MS s plánmi jej rozvoja. Predseda Matice slovenskej, Marián Gešper, na margo úvodnej diskusie uviedol: *„Vymenili sme si skúsenosti v krajskej problematike a zamerali sme sa na spoločné projekty, ako je organizácia medzinárodných letných táborov pre mladých slovenských krajanov alebo Národný vzraz Mladej Matice tiež so zahraničnou účasťou.“* Momentálne úrad zastrešuje dotlačnú politiku smerom ku krajanom a vydáva osvedčenia pre zahraničných Slovákov, Matica slovenskú v tejto oblasti zabezpečuje vo svojej kompetencii stykovú, vedeckú a dokumentačnú činnosť.

Predseda ÚSZŽ, Milan Ján Pilip, zhodnotil: *„Spolupráca medzi Maticou slovenskou a naším úradom je veľmi úzka, dokonca užšia, než som si myslel a je obojstranná, a to aj po odbornej stránke. Teraz o nej diskutujeme, inventarizujeme ju, niektoré aktivity chceme obnoviť, ako napríklad tábory pre deti. Máme aj snahu zriadiť múzeum výšahovalectva. Veľmi dôležité je, že pripravujeme štátnu koncepciu politiky voči krajanom na roky 2021 – 2025, na čo sme zriadili odbornú komisiu, kde bude mať zastúpenie aj Matica slovenská. Jednoducho počítame s Maticou slovenskou i po stránke koncepcijnej.“* Prípravy novej štátnej koncepcie začnú už v tomto mesiaci.

Prvá oficiálna návšteva predsedu ÚSZŽ bola zameraná i na prezentáciu činností jednotlivých útvarov a odborných pracovísk Matice slovenskej. Delegácia si prezrela jedinečné archíválie Matice slovenskej, ktoré v komentovanej prehliadke predstavil riaditeľ archívu Pavol Madura. Upriamil pozornosť i na unikátne zbierky Krajského múzea, ktoré sú v mnohých prípadoch simplifikámi v archívnych a knižných zbierkach celej Slovenskej republiky. Vedúca Šatnice Matice slovenskej, Alena Hrušková, predviedla delegácii Šatnicu Matice slovenskej, ktorá dovedna ukrýva viac ako 1500 mužských a ženských krojov a niekoľko stoviek kostýmov. Posledným bodom prezentačného programu bola návšteva Krajského múzea MS. Toto pracovisko sídli v Dome J. C. Hronského, ktorému v týchto priestoroch zriadila Matica slovenská stálu expozíciu. O lektorský výklad sa postarala Helena Belláková.

V závere rokovania predseda MS, Marián Gešper, zhodnotil: *„Napriek tomu, že sa často hovorí o starostlivosti o zahraničných Slovákov, v tejto oblasti je množstvo rezerv, ktoré by sme mohli spolu odstrániť a viac podporovať krajské kultúrne či vzdelávacie aktivity v Európe aj vo svete.“*

Zuzana Pavelcová

Un peu de Géographie et d'Histoire

Moukatcheve est située sur la rivière Latorytsa, à 37 km au sud-est d'Uzgorod. On peut dire que ses habitants ont bien voyagé sans bouger de place !!! C'est une petite histoire que l'on peut entendre de temps à autre : Où es-tu né ? Dans l'empire Austro-Hongrois ; Où es-tu allé à l'école ? en Tchécoslovaquie ; Où t'es-tu marié ? en Hongrie ; Où sont nés tes enfants ? dans le 3^{ème} Reich ; et tes petits enfants ? en URSS ; Où es-tu mort ? en Ukraine.

Tu as beaucoup voyagé ...

De toute ma vie je n'ai jamais quitté Moukatchevo !!!



Rivière Latorytsa à Moukatcheve

Hongrie au prince ruthène Theodor Koriatovich, qui établit de nombreux Ruthènes sur ce territoire. Au cours du XV^e siècle, la ville prospère et devient le centre de l'artisanat et du commerce de la région. En 1445, la ville devient une ville royale libre hongroise et reçoit l'autonomie urbaine (droit de Magdebourg).

Au cours du XVI^e siècle, Moukatcheve fait partie de la principauté de Transylvanie. Des révoltes contre les Habsbourg ont lieu entre 1604 et 1711, dans les territoires de l'actuelle Slovaquie. Un lycée est fondé dans la ville en 1646. De 1685 à 1688 a lieu à Moukatcheve le début de la lutte d'Imre Thököly contre les Habsbourg.



Le château de Palanok.

Au début du XVIII^e siècle, éclate à Moukatcheve la révolte dirigée par François II Rákóczi. Peu après le milieu du XVIII^e siècle, la ville passe sous la souveraineté autrichienne comme partie du Royaume de Hongrie. C'est l'une des principales places fortes de la dynastie des Habsbourg. En 1726, le château Palanok et la ville, qui appartenaient

jusqu'en 1711 à la famille Rákóczi, sont donnés par les Habsbourg à la famille Schönborn, qui est responsable de l'expansion de la ville. De nombreux Allemands sont établis dans la région, favorisant une forte croissance économique. Au cours des années 1796-1897, le château, jusque-là puissante forteresse, devient une prison politique. En 1821-1823, le héros national grec Alexandre Ypsilántis est emprisonné au château de Palanok.

En 1919, après l'accord américano-ruthène conclu avec Tomáš Masaryk pour intégrer la Ruthénie à la Tchécoslovaquie, l'ensemble de la Ruthénie subcarpatique est occupée par les troupes tchécoslovaques. Le 4 juin 1920, Moukatcheve devient officiellement tchécoslovaque

HISTOIRE :

Du IX^e au XI^e siècle, Moukatcheve a pendant un temps fait partie de la Rus' de Kiev. En 1018, Moukatcheve est pris par les Hongrois et devient un pôle de la puissance des rois hongrois. En 1397, la ville et ses environs sont attribués par le roi Sigismond de

par le Traité de Trianon. En novembre 1938, une partie du territoire de l'ancien Royaume de Hongrie est de nouveau annexée par la Hongrie dans le cadre du premier arbitrage de Vienne. En 1944, tous les Juifs de la ville (environ 15 000) sont alors déportés à Auschwitz. Jusque-là, Moukatchevo était la seule ville de Hongrie à avoir une population en majorité juive.

À la fin de 1944, l'Armée rouge s'empare de la Ruthénie, qui est annexée par l'Union soviétique à la suite d'un traité signé avec la Tchécoslovaquie en 1945. Une partie de la population hongroise est alors expulsée et Moukatchevo est incorporée à la république socialiste soviétique d'Ukraine. Pendant la guerre froide, une importante base aérienne se trouvait près de la ville. Depuis 1991, Moukatchevo fait partie de l'Ukraine indépendante.

En 2002, elle est devenue le centre de l'éparchie* grecque-catholique ruthène de Transcarpathie. L'évêque réside à Oujhorod avec le titre "Évêque de Mukaëeve des Ruthènes".



Munkács dans le Royaume de Hongrie en 1912

Source : <https://fr.wikipedia.org/wiki/Moukatchevo>

*Une éparchie (mot grec francisé) qui peut être librement traduit en « juridiction sur quelque chose », est un diocèse territorial régi par un évêque ou évêque de l'une des églises chrétiennes orientales. L'éparchie fait partie d'une province ecclésiastique et est divisée en paroisses.

RENCONTRE ESTIVALE

Une rencontre d'associations pendant l'été cela se produit parfois. C'est ainsi que Nicole MERCIER présidente de l'ARTS (1) et Françoise NISSERON adhérente de notre association (2) et son époux (3) ont rencontré



notre secrétaire Michel ANDRE (4). Un après-midi fort sympathique sous le soleil normand !

Coincidence Euroise, Françoise et Michel sont choristes à Breteuil sur Iton (27160) où furent tournées de nombreuses séquences du film "Le trou normand" avec Bourvil et Brigitte Bardot mais avant cette journée ils ne se connaissaient pas.



Vue de Breteuil sur Iton

COVID 19 EN RÉPUBLIQUE TCHÈQUE



Malgré l'inquiétude que suscite la remontée de l'épidémie, les Tchèques gardent le sens de l'humour : une serveuse présente un dessert en forme de coronavirus dans un café de Prague.

06/10/2020• Crédits : Michal Cizek - AFP

Source <https://www.franceculture.fr/emissions/journal-de-18h/journal-de-18h-emission-du-mercredi-14-octobre-2020>

TRADITIONS DE NOËL EN RÉPUBLIQUE TCHÈQUE

LA PÉRIODE DE L'AVENT : La neige commence à tomber et les premières décorations illuminent les villes, de Prague jusqu'à la Bohême du Sud. Tout commence assez tôt car dès le 5 décembre, les enfants reçoivent des cadeaux de Saint-Nicolas. Il défile dans les rues, accompagné de l'Ange et du Diable. Il distribue des bonbons et des fruits, sauf pour les enfants qui n'ont pas été sages. Eux reçoivent seulement du charbon ou des pommes de terre.

Avant Noël, les tchèques aiment aussi se retrouver pour aller à l'église et écouter les chants de Noël ou bien visiter les différentes crèches.

LE 24 DÉCEMBRE : La soirée du 24 décembre est un moment convivial passé en famille. On décore le sapin de Noël et on se retrouve autour de la table pour dîner. On mange la traditionnelle carpe après avoir jeûné toute la journée. Les enfants ouvrent généralement les cadeaux, le 24 au soir, qui ont été apportés par le Petit-Jésus. Lorsque minuit approche, on s'active afin de partir pour la Messe de minuit et pour retrouver ses proches.

Les tchèques aiment aussi lire l'avenir lors de cette soirée de Noël avec des traditions bien spécifiques. Par exemple, si vous coupez une pomme en deux et que vous y voyez une étoile, alors cette pomme vous protégera tout au long de la nouvelle année. Autre tradition, cette fois ci avec des noix. Si vous cassez quatre noix d'affilée et qu'aucune n'est pourrie, alors vous n'aurez pas de soucis de santé pour la futur année.

APRÈS NOËL : À la Saint Etienne, les enfants avaient pour tradition de chanter des chants de Noël dans les maisons voisines et de recevoir des petits cadeaux en échange. Aujourd'hui, la tradition est peu respectée mais on aime toujours chanter des chants de Noël. Les Tchèques enlèvent le sapin le 2 janvier.

DIRE
"JOYEUX NOËL"
EN TCHÈQUE ?



TRADITIONS DE NOËL EN SLOVAQUIE

En Europe centrale, les anciens Germains, Slaves et Celtes fêtaient le solstice d'hiver, c'est-à-dire, le retour de la lumière. Aujourd'hui, la fête de Noël est une synthèse de la fête solsticiale, avec le culte du soleil, et de la fête de la nativité des chrétiens. Cela signifie que la magie et les rituels de ces temps anciens subsistent encore dans les traditions et les coutumes des villages slovaques.

L'ARBRE DE NOËL : Au XIXe siècle, se propage un nouvel attribut venu d'Allemagne : le sapin de Noël avec ses boules en verre. Le changement, par rapport à la tradition slave, est que le sapin est posé sur le sol ou sur un support, tête en l'air. Chez les slaves, il est placé au-dessus de la table. C'est un sapin, naturel ou fabriqué en bois, d'environ 1 m. On y accroche des pommes rouges, des rubans, des biscuits ou des sucreries emballées dans des papiers multicolores. On trouve aussi dans chaque maison des rameaux de conifères, et dans certaines régions, une couronne de paille suspendue au plafond au-dessus de la table.

REPAS, VEILLE DE NOËL : En Slovaquie, on attache de l'importance à la préparation des plats de Noël. Les produits typiques sont les grains de pavot, les lentilles ou les petits pois, pour avoir beaucoup d'argent, le pain aux fines herbes pour la santé et la prospérité de la famille. Le repas comporte sept ou neuf plats, chaque membre de la famille devant goûter trois cuillerées ou gorgées afin de connaître l'abondance de repas toute l'année, ... avec, en plus, une assiette vide. Cette assiette est destinée au retour des âmes mortes ! Car si de nos jours il est parfois d'usage que le 24 décembre on dispose une assiette supplémentaire sur la table pour un visiteur fortuit, l'usage ancien signifie lui que l'assiette supplémentaire était réservée aux esprits des ancêtres ou de la divinité domestique, *le domovoï* génie de la maison des anciens slaves. La tradition fait aussi que l'on porte un repas dans le grenier ou que l'on lance des noix dans le coin de la chambre ou des petits pois vers les murs de la chambre, cela symbolise la récompense pour l'esprit de la maison. Le repas s'accomplit à la table et il n'est pas question de la quitter pour laver la vaisselle ou vaquer à une occupation. A la fin du repas, on époussette juste les miettes, quant aux restes de nourriture, ils restent sur la table et seront mangés le lendemain. Il est aussi d'usage que les miettes, les restes du dîner de Noël soient offerts le lendemain aux domestiques et/ou aux animaux domestiques afin qu'ils aient une bonne santé.

TABLE DE NOËL : La garniture de la table fait partie des principes protecteurs et de l'abondance, on y dispose une bougie, du miel, de l'ail, de l'oignon, du persil, du raifort, des fleurs de noisetier, éléments qui symbolisent les défenses contre la magie noire : miel pour le bien, ail et rameau vert pour la santé. Sous la table une chaîne de fer relie les quatre pieds, elle symbolise la défense contre la désorganisation de la famille. Une hache ou une bêche ou d'autres ustensiles agricoles sont placés sous la table, sur un lit de paille, symbolisant la prospérité et le bon travail des paysans pour l'an à venir, c'est un souhait de bonne santé pour ceux qui sont assis à la table.

PRÉDICTIONS DE NOËL

Si, dans une pomme coupée en deux, on voit les pépins formant une étoile, cela signifie fortune, mais s'ils sont en forme de croix, cela signifie maladie ou mort. Une prédiction d'amour, pour les jeunes filles, consiste à disposer une petite bougie allumée dans deux demi-coquilles de noix vides et de les déposer dans un récipient contenant de l'eau. Si les deux coquilles se rejoignent, il y aura mariage, si non, ce sera le célibat encore un an. Autre prédiction pour le mariage, dans certaines familles, les filles, après le dîner de Noël, se tiennent debout, dos à la porte et lancent une chaussure derrière elles. Quand la chaussure est tombée, elle se retourne et regarde, si la pointe est dirigée vers elle ce sera le mariage dans l'année,



(Suite page 10)

par contre si c'est le talon ce sera encore le célibat pour un an.

MENU TRADITIONNEL DE LA VEILLE DE NOËL. Le dîner de Noël procède d'un rituel ancien et stable. Le repas est composé de sept ou neuf plats. La tradition veut que la table soit garnie de tous les éléments du repas de Noël, de l'apéritif au dessert car il est "mauvais" de quitter la table. Le repas commence dès l'apparition de la première étoile, vers 18 – 19h00. Le plat principal, en Slovaquie, c'est la soupe de Noël. Elle varie suivant les régions, dans la région de Liptov : une soupe à la choucroute avec de la saucisse et des bolets séchés. Dans la région de Zahorie, vous aurez la soupe à la choucroute et lentilles ou haricots. Dans d'autres régions, ce sera une soupe de légumineuses. Pour la région frontrière avec la Hongrie ce sera une soupe de poisson. Si pour le réveillon, on prépare dans presque toutes les familles la



"soupe à la choucroute", de nos jours on peut aussi avoir du poisson frit avec salade de pommes de terre – ce que nous appelons une salade russe. Le deuxième mets de Noël, est un plat varié de produits "farineux" comme les gnocchis, ou les "pirohy – pyrôžky" fourrés au pavot sucré. Il est aussi typique d'avoir un dessert garni de graines de pavot. La plus ancienne forme de gâteau de Noël est la galette appelée *kračun*, préparée en forme de galette avec au centre un trou pour déposer du miel mélangé avec des graines, des légumineuses, afin d'assurer une bonne moisson pour la prochaine année, et aussi avec de l'ail et/ou du persil, qui sont symboles de santé et de sécurité. Si aujourd'hui, les gaufres sont une forme de la galette de Noël et si elles ne sont pas toujours préparées à la maison, mais achetées, la tradition persiste néanmoins et l'on mange ces gaufres avec du miel. Les gaufres de Noël, les "Oblatky" sont aussi de la fête. Jadis, plusieurs semaines avant Noël elles étaient préparées par l'instituteur. Les jours qui précèdent Noël, il les distribuait aux élèves. D'autres pâtisseries de Noël existent. Elles sont très variables suivant les régions et ont plusieurs appellations. Il y a la tarte Strudel, gâteau de pommes en forme de tresses, la "Vianočka", les gâteaux en formes d'animaux ou encore les "Medové koláčiky", des gâteaux de pain d'épice en forme d'animaux domestiques ou de symboles de Noël (étoiles, sapins...). décorés de sucre.

FOLKLORE : Pendant cette période, sont chantés par les enfants, le plus souvent, les "koledy" (chants de Noël). Après le dîner de Noël, les jeunes hommes se réunissent, déambulent dans le village et chantent sous les fenêtres. Ces chants comprennent les souhaits de santé et de prospérité pour la nouvelle année. De nos jours, la koleda est souvent mixte et les chants comprennent aussi des chants chrétiens.

LE SPECTACLE "JEU DE BETHLEHEM" : est un spectacle d'origine religieuse du Moyen Age, le sujet : la naissance de Jésus. Ce spectacle est enrichi de beaucoup d'humour. C'est un jeu de groupe, pour cinq personnages : des garçons ou des bergers. La principale structure pour ce jeu est le rôle du berger en chef, *Bača* et un trio de bergers qui s'appellent Kubo, Stacho et Fédor et, comme cinquième personnage, un ange qui porte une petite crèche ou une maison ou encore une église. Le Jeu de Bethléem se déplace dans tout le village et le groupe joue et chante devant chaque maison. Le propriétaire prépare des gâteaux ou une récompense. Kubo est un homme pas très propre, jovial, un peu "benêt" vêtu d'une veste de mouton à l'envers, personnage mi-homme mi animal : le chien du berger. A un moment de leur danse, Bača, Stacho et Fedor forment un triangle, tenant leur bâton à bout de bras et Kubo se trouve au centre, sous la protection des bâtons des bergers. N'oublions pas qu'auparavant c'était une période où les bergers ne travaillaient pas et ce "spectacle" riche en humour populaire leur apportait quelques nourritures ainsi qu'un peu d'argent.



Sources et texte intégral sur <http://vaheurope.eu/?p=941>

Repas de Georges : 14 octobre



Malgré la crise, le "Repas de Georges" s'est bien déroulé à la date prévue. Bien entendu, chacun portait le masque bien que ce ne fut ni carnaval, ni un repas déguisé. Les convives en nombre restreint ont néanmoins, semble-t-il, passé un



agréable moment autour d'une jolie table. À bientôt pour le prochain repas, le 16 décembre.

2020 : UNE TRISTE ANNÉE

C'EST POURQUOI, NOUS ESPÉRONS QUE LA PRÉSENTATION DES "VŒUX DE NOTRE PRÉSIDENT" POUR 2021 ET LA "GALETTE DES ROIS ET DES REINES" SE DÉROULERONT AU MOIS DE JANVIER, LE 23, DANS NOS LOCAUX.

LE PROTOCLE SANITAIRE EN PLACE À CETTE DATE SERA RESPECTÉ. LE NOMBRE DE PERSONNES SERA CERTAINEMENT ENCORE LIMITÉ DONC INSCRIPTION OBLIGATOIRE SUR

CONTACT@AOTS.COM

**NOUS VOUS PRÉVIENDRONS QUELQUES JOURS AVANT.
MERCİ DE VOTRE COMPRÉHENSION !**

OPERATION CHOCOLATS DE NOËL

POUR LA 3^{ÈME} ANNÉE CONSÉCUTIVE, NOTRE ASSOCIATION VOUS PROPOSE,
POUR LES FÊTES DE NOËL, UN GRAND CHOIX DE CHOCOLATS FRANÇAIS
FABRIQUÉS À NEUVILLE-AUX-BOIS DANS LE LOIRET,
DE GRANDE QUALITÉ, PROPOSÉ PAR INITIATIVES-CHOCOLATS.
DANS LA SITUATION FINANCIÈRE ACTUELLE, TRÈS DIFFICILE POUR NOTRE (VOTRE)
ASSOCIATION, CETTE OPÉRATION EST TRÈS IMPORTANTE
CAR 25% DES MONTANTS DES COMMANDES LUI SONT REVERSÉS.



COMMENT PROCÉDER ?

1. Faites votre choix en vous rendant sur le site : www.initiatives-chocolats.fr et cliquez sur « catalogue » ;
2. **Imprimez la page 32** et remplissez le bon de commande du catalogue ;
3. **Renvoyez** votre bon de commande rempli, avant le **10 novembre 2020**, accompagné du règlement au nom de l'association, à A.O.T.S. 8, rue Bachelet 75018 Paris ;
4. Les chocolats seront livrés et disponibles à l'association vers le **15 décembre**. Dès leur réception nous vous préviendrons.

Il quitte ceux qu'il aime pour rejoindre ceux qu'il a aimés !



Les familles LEMIRE-LEDOUX, LEMIRE-NOVAK, LEDOUX-MACZKA, BOURGOIS-LEJEUNE, NOWAK-CHEVALIER, NOVAK-DELMER, NOVAK-CHODOR, RUMEAUX-VANDENBROUCKE, BISIAUX, ses nombreux amis et voisins ; ses collègues de l'Établissement français du don du sang de Lille

**ONT LA DOULEUR DE VOUS FAIRE PART DU DÉCÈS DE
MONSIEUR RENAUD LEMIRE**

Technicien de laboratoire, Secrétaire de l'Association des donneurs de sang de Carvin, Médaillé de bronze, d'argent et d'or des donneurs de sang, Médaillé de bronze de la jeunesse et des sports et de l'engagement associatif, Membre des Sokols, Commedia, Membre de l'AGP, l'AÔTS et CEGD, Membre de la Renaissance du carillon, Membre de la Sauvegarde de l'église Saint-Martin

survenu à Carvin le jeudi 27 août 2020 à l'âge de 46 ans.

Les funérailles religieuses ont eu lieu le 2 septembre 2020 en l'Église Saint-Martin de Carvin, suivies de l'incinération au crématorium de Vendin-le-Vieil.

Les cendres de Renaud reposent au cimetière d'Estevelles.

Vos condoléances sur www.pompes-funebres-carvin.fr

Renaud était membre de notre association et nous avons plaisir à le rencontrer pendant les cérémonies au cimetière militaire tchécoslovaque de La Targette.

Très engagé dans de multiples associations il respectait aussi le Devoir de Mémoire.

À ses parents, amis et voisins nous adressons nos très sincères condoléances

**SOUVENIR D'HONORÉ D'AGOSTINI,
UN FRANÇAIS CHARMANT ET GÉNÉREUX, CHEZ QUI, GRÂCE À SON
ÉPOUSE VIERA, BATAIT AUSSI UN CŒUR SLOVAQUE**



Les tristes nouvelles se propagent à la vitesse de l'éclair – c'est depuis le Niagara au Canada que notre ami et compatriote Paul Stacho appelé «Pali» nous a envoyé le mail. Les touches du clavier ne voulaient pas écrire cette information terrible : Honoré D'Agostini, mari de notre compatriote Viera née Pridalová, restauratrice d'art et peintre, n'est plus parmi nous. Il est mort soudainement à l'âge de 70 ans dans sa maison à Marange – Silvange, près de Metz. Cette nouvelle a attristé nombreux de nos amis slovaques vivant à l'étranger avec qui il entretenait des liens sincères grâce à sa femme et ses actions artistiques. Par l'intermédiaire de ce couple complémentaire, la France a pu s'enrichir d'interconnexions humaines, familiales et artistiques des deux nations qui se respectent : les Français et les Slovaques. Les derniers adieux ont eu lieu les 6 août 2020 au crématorium à Yutz et le 12 août 2020 au cimetière de Marange. [...]. Honneur à sa mémoire !

Lucia Kubicová amie de la famille d'Italie

Monsieur Daniel COMPAGNON président de notre association et les administrateurs présentent à Madame Viera d'AGOSTINI ainsi qu'à sa famille leurs sincères condoléances.

S P O R T S

ATHLÉTISME :

Matej Toth, champion olympique du 50 km marche aux Jeux olympiques de Rio en 2016, est élu Président du Comité Olympique et Sportif Slovaque.

FOOTBALL :

Ligue des Nations (groupe B) – 4^{ème} journée

Slovaquie 2 – Israël 3

Ecosse 1 – République Tchèque 0

Classement : 1. Ecosse 10 pts – 2. Rép. Tchèque 6 pts – 3. Israël 5 pts – 4. Slovaquie 1pt

HOCKEY SUR GLACE :

Le slovaque Erik Černák, vainqueur de la coupe Stanley (NHL – ligue nationale de hockey) avec son équipe de Tampa Bay (USA).



*Source photo :
Tampa Bay Times*

TENNIS :

Tournoi de Roland Garros – La joueuse tchèque Petra Kvitová a atteint cette année les demi-finales. Elle est battue par l'américaine Sofia Kenin.(4-6 et 5-7).

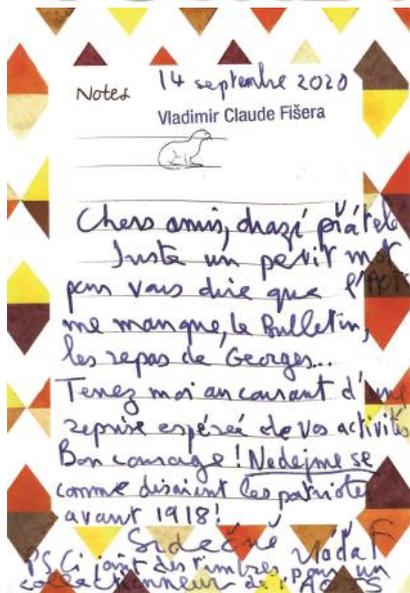
SPORTS DIVERS : Richard Tury devient champion de Slovaquie de Skateboard le 5 octobre 2020.

CYCLISME :

Tour de France (29 août - 20 sept. 2020) : malgré un déclassement à l'étape de Poitiers, Peter Sagan termine 2^{ème} au classement par points (maillot vert).

Giro (Tour d'Italie - 3 - 25 octobre 2020) : après avoir porté temporairement le maillot du meilleur grimpeur et celui du classement par points (maillot cyclamen), Peter Sagan remporte la 10^{ème} étape (Lanciano – Tortoret).

VOTRE MOBILISATION



Même après les vacances vous étiez nombreux à répondre à notre appel, votre élan de soutien est exceptionnel et ne s'est pas démenti. Vous êtes encore nombreux à nous faire parvenir avec vos cotisations un don parfois de somme importante. Nous ne publions pas le montant de vos chèques mais voici les noms des premiers à avoir répondu : RONČKA André, FOURNIL Emma, STRATENY Xavier, KOSAK Geneviève, VESTUR Georges, ROSKAM Armand, CORNILLEAU Michèle, KURAL Michel et Odile, ROLNIK Hélène, AFRIAT née BOBIN Danielle, LAURAIN Francis, BEZAULT-GOUJET Françoise, DUREK MOULIN Micheline, ROGER Simone - GAVELLE Anicet... et peut-être vous. Ce n'est pas un ordre alphabétique, c'est l'ordre dans lequel vos lettres nous sont parvenues.

ENCORE UN GRAND MERCI !!!

Association des Originaires et amis des pays Tchèques et Slovaque

Association Loi de 1901 - 8 rue Bachelet, 75018 PARIS - Tél : 01 44 84 05 06 - SIRET : 784 452 716 000 29 - ISSN 0787-1423

Ouvert les mercredis de 15 h 00 à 18 h 30 - sauf vacances scolaires et jours fériés

www.aots.com - contact@aots.com

Directeur de publication, rédacteur en chef : D. COMPAGNON - Correctrices : F. BEZAULT - M. COMPAGNON

Mise en page : M. ANDRE

n° 355. Oct. Nov. Décembre 2020 - Imprimé par www.helloprint.fr

MON DON - PANDÉMIE

JE SOUTIEN L'ASSOCIATION DES ORIGINAIRES ET AMIS DES PAYS TCHÈQUES ET SLOVAQUE EN VERSANT UN DON DE EURO PAR CHÈQUE À L'ORDRE DE : AOTS- PANDÉMIE.

Madame - Monsieur (Rayer la mention inutile)

Mon nom :

Mon prénom :

Mon adresse :

Code postal :

Ville :

Téléphone fixe ou mobile

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

E-mail :

COTISATIONS - ADHÉSION

- Paiement par Internet et Carte bancaire à l'adresse suivante :
<https://www.helloasso.com/associations/association-des-originaires-et-amis-des-pays-tcheques-et-slovaque/adhesions/formulaire-adhesion-aots>
- Ou via notre site internet : www.aots.com, rubrique "qui sommes nous", Formulaire adhésion et cliquez sur le bouton.
- Adresse : <http://aots.com/public/index.php/qui-sommes-nous/formulaire-adhesion/>
- En utilisant le code Promo Adhésion A09O09T2 votre cotisation sera réduite de 2€ ou 3€ selon la catégorie, sauf sur la catégorie "faible revenu".

ATTENTION

**Le Code Promo n'est valable que pour un règlement par internet ;
Le code promo de ce bulletin n'est valable que jusqu'à la parution du prochain bulletin
Un nouveau code est créé à chaque nouveau bulletin.**

Vous pouvez continuer à régler votre cotisation par chèque à l'ordre de l'AOTS
ou par virement sur le compte de l'AOTS : IBAN: FR76 3000 3032 4100 0506 7872 504
BIC-ADRESSE SWIFT : SOGEFRPP

Le Trésorier, Pierre NOBLET.



COUPON À ENVOYER AVEC VOTRE CHÈQUE

Tarifs : 1 Personne 28 € - 2 Personnes 40 € - Faible revenu 12 €

MONSIEUR, nom : Prénom(s) :

MADAME, nom : Prénom(s) :

Adresse :

Ville :

Code postal

Courriel :@

Tél. Fixe :

Tél. Mobil :

**Postez ce coupon accompagné de votre chèque à l'ordre de : A.O.T.S.
à l'adresse suivante :**

**Association des Originaires et amis des pays Tchèques et Slovaque
8 rue Bachelet, 75018 - PARIS**

Notre site www.aots.com