

Bonjour!

De vorige nieuwsbrieven bestonden uit 4 A-viertjes. Met enige spijt hebben we dit tot 2 A-viertjes gereduceerd. Dit vanwege de portokosten, die we nu ook kunnen halveren. Dat is natuurlijk weer het goede nieuws. En er staat nog meer goed nieuws in deze 'lettre de nouvelles'. De mooie opbrengst van, en goede sfeer op de Franse avond bijvoorbeeld. Het goede nieuws, la Bonne Nouvelle, zo wordt het Evangelie in de Franse Bijbel genoemd. Dan denken we aan Marcus 16, 15: 'Allez par tout le monde, et prêchez la bonne nouvelle à toute la création'. Aan deze oproep van de Heere Jezus wil de Faculté Jean Calvin gehoor geven. Helpt u mee?



O, God, wat een wrede strijd!
Ik vind twee mensen binnenin mij:
De één wil dat zijn hart
dat U zo liefheeft, U altijd trouw blijft,
maar ook een ander, die tegen uw wet
altijd in opstand, zich verzet.

Helaas, hoe kan ik vrede vinden,
als ik met mijzelf in oorlog ben?
Ik wil, maar volbreng nooit,
ik wil, maar o, ellende
doe niet het goede dat ik liefheb
maar het kwade dat ik haat!

O genade, heerlijke lichtstraal,
breng mij in harmonie met mijzelf,
en maak van deze mens,
- zo rebels, gevangene van de dood -
door hem met zachte dwang te temmen,
Uw vrijwillige slaaf.

(Hennie Brouwer, naar
Romeinen 7, geïnspireerd
door een lied van
Jean Racine hierover)



NIEUWS van de Faculteit

De Faculteit geeft regelmatig een nieuwsbrief uit. Deze kunt u, desgewenst in het Engels, lezen via hun website: www.facultejeancalvin.com. In de laatste brief van juni 2016 stonden getuigenissen van twee Afrikaanse (oud)studenten.

Daniel Tolno schrijft: 'De Islam verspreidt zich razendsnel in Afrika. Moslims verhinderen de verspreiding van het Evangelie, terwijl zij juist het Evangelie moeten horen. Daarom ben ik bij Jean Calvin terecht gekomen. Ik heb onderzoek gedaan naar de soevereiniteit van God in het werk van Al-Ghazali, een invloedrijke islamtheoloog uit de 11^e eeuw. Hierdoor leerde ik dat Allah uit de Koran totaal verschillend is van Jaweh, de God van de Bijbel.' Namens de Faculteit stelt Daniel momenteel een onderzoek in naar de mogelijkheden van kerkplanting onder de islamitische Peul-bevolking van Guinée.



Marc Nabié, die van 2009-2011 aan de FJC studeerde, doorreist de West Afrikaanse, francophone landen om kerkleiders en leraars scholing te geven in de Bijbelse, gereformeerde leer. Bij deze ontmoetingen hoort Marc vaak getuigenissen van berouw en bekering, van verandering van levensrichting. Wat komt hem hierbij zijn studie theologie goed van pas! Wat is hij dankbaar voor de kennis die hij opdeed in Aix! Hier ontdekte hij immers de diepte en de rijkdom van Gods Woord.

Tot slot laten we Jean Paul Smet aan het woord. Hij is huismeester van de FJC.:

'Ieder jaar probeert de ACEF (de onderhoudscommissie) de studentenhuysvesting te verbeteren. Dit jaar hebben we de douchecabines vernieuwd, een van de appartementen voor docenten gerenoveerd en de noordelijke muur geïsoleerd. De afgelopen jaren zijn we ook bezig geweest met de tuin. Er is een moestuin gekomen en een kippenhok. We zijn nu bezig met het aanleggen van waterreservoirs. We leren studenten om op een milieuvriendelijke manier te wassen en om zelf zeep te maken. Al doende zijn zij zich bewust van de noodzaak Gods schepping te respecteren en goed te beheren.'

Franse avond 2 september

Voor de achtste keer organiseerden we een Franse avond in Vorchten. Het mooie, oude kerkje was goed gevuld. Eregast was de directeur *himself*, Kim Tran. Hij gaf geen concert, maar wilde zingend mediteren. Bezielde zingen, dat kan hij! Hij begeleidt zichzelf op een oude gitaar. Zijn hele optreden maakt indruk op het publiek. Prof. G. Kwakkel, die de helft van het jaar in Aix doceert, opende de avond. Hij mediteerde over die 'steen des aanstoots', de uitverkiezing. Ook Calvijn wordt hier vaak om geheld. Maar voor Paulus is het alleen maar een reden tot verwondering en vreugde. Kwakkel liet dat heel mooi uit de context zien. Ds. Van den Top sloot de avond af, waarna we konden napraten onder het genot van Franse lekkernijen als clafoutis, macarons en quiche of een heerlijke kop soep van mevr. Van den Top. De avond bracht het mooie bedrag van 960 euro op. Un grand merci!!



Collecteren op de oude manier.



Mevr. Van den Top serveert haar zelfgemaakte soep.



V.l.n.r. Prof. G. Kwakkel, Kim Tran, Hennie Brouwer en haar zoon.

Verslag van de avond in Krimpen aan den IJssel

De vrouwenvereniging 'Damescontact' in Krimpen aan den IJssel had onze stichting uitgenodigd voor een presentatie. Mevr. Vuik (secretaresse) schreef een verslag waaruit we het volgende citeren: 'De avond werd bijzonder goed bezocht. De voorzitter, mevr. Brandwijk, opent de avond en laat psalm 142: 4 en 5 zingen. Zij geeft aan dat hierin vertolkt wordt wat de vervolgte hugenoten moesten ervaren. Mevr. Brouwer vertelt kort over de enige reformatorische, theologische opleiding in Frankrijk. In de pauze deelt ze heerlijke zelfgebakken Franse cakejes uit. Na de pauze houdt Dhr. Van Dijk zijn presentatie. Hij neemt ons mee naar de tijd van de vervolging in Frankrijk. Velen gaven na afloop aan het een fijne, indrukwekkende avond te vinden.' Ook vanaf deze plaats bedanken we de Krimpenaren voor hun gastvrije ontvangst en belangstelling!

Column Elise

Elise De Luca is oud-studente van de FJC, een Nederlandse die met een Fransman getrouwd is en nu in Aix en Provence woont en werkt. Ze deelt dit recept van een 'Tartiflette' met ons. Ze schrijft: 'Tartiflette is een eenvoudig winters gerecht uit de Franse Alpen. Regelmatig komt deze dan ook op tafel bij de Franse studenten. Een belangrijk ingrediënt is de Franse kaas: Reblochon (ook in Nederland verkrijgbaar bij de kaasboer en AH). Let op het is een kaas 'au lait cru', gemaakt van rauwe melk. De kaas dankt zijn naam aan een historisch feit. De alpenboer diende een deel van de melk af te staan aan de (meestal adellijke) landeigenaar. De koe werd derhalve maar deels gemolken (= blocher la vache). Daarna molk men stiekem de koe nog een keer (= reblocher) en daarvan maakte men dan ook kaas die de naam Reblochon kreeg.



Ingrediënten: ca 1 kg aardappelen, 200 gr spekreepjes, 2 teentjes knoflook, 1 ui, 1 reblochon, crème fraîche. Bereiding: Kook de aardappelen voor. Bak de spekjes en fruit de gesneden ui. Bedek de bodem van een ovenschaal met de helft van de gebakken spekjes en ui. Snijdt de aardappelen in plakjes. Snijdt een teentje knoflook door de helft of in vieren, en plaats deze tussen de aardappelen. Giet wat crème fraîche over de aardappelen heen en bestrooi ze met peper. Snijdt de helft van de reblochon in plakjes en bedek de laag aardappelen. Vervolgens herhaalt u deze stap: spekjes en ui, aardappelen en knoflook, crème fraîche, peper en reblochon. Zorg ervoor dat de korst-kant van de kaas op de aardappelen ligt. Bak 20 minuten in de oven. Serveer met met salade en/of augurken. Bon appétit!