

Legio Patria Nostra – Legia Naszą Ojczyzną

2 lipca 2011

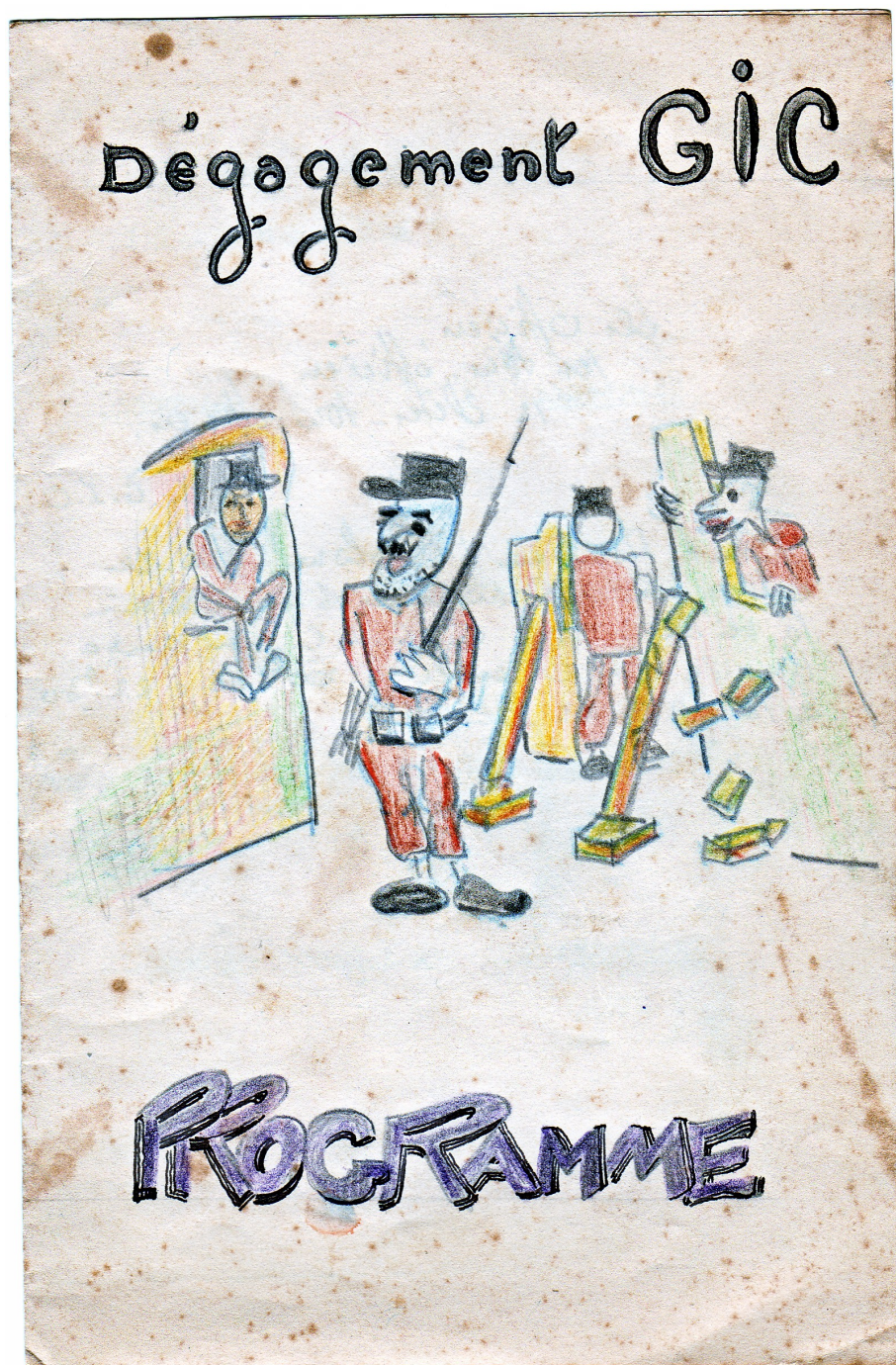
Motto Legii Cudzoziemskiej wyraźnie pokazuje silną więź jaka była i jest obecna pośród legionistów. Dzisiaj jest może ona innego rodzaju, bardziej merkantylna, jednak dawniej losy ludzi, którzy trafiali do Legii były tak zagmatwane, a czasem dramatyczne, że zostawiali wszystko za sobą i rozpoczynali nowe życie chcąc zapomnieć o tym co było. Legia stawiała się dla nich drugą rodziną. Dzisiaj też tak jest choć pojawił się inny motyw zaciągu. Dla wielu Legia dzisiaj to po prostu praca, gdzie można zarobić, a przygoda czy chęć zmiany życia jest na dalszym planie. To powoduje, że i niektóre tradycje legijne się zmieniają.

Tradycja świętowania Bożego Narodzenia to przede wszystkim uroczysta Wigilia, jej obchody różnią się nieco w poszczególnych pułkach. Tradycyjnie już, na długo przed świętami poszczególne kompanie przygotowują swoje szopki (crèches), które później „stają do konkursu” na najładniejszą szopkę jednostki. Rozwiązanie konkursu przypada w Wigilię. Prezentacji szopek towarzyszy zazwyczaj oprawa artystyczna organizowana przez wytypowaną grupę z kompanii. Osobnym elementem celebrowania Bożego Narodzenia są przeróżne zawody sportowe, które odbywają się zarówno przed świętami jak i w trakcie. Zwłaszcza w pierwszy dzień świąt po długiej kolacji wigilijnej

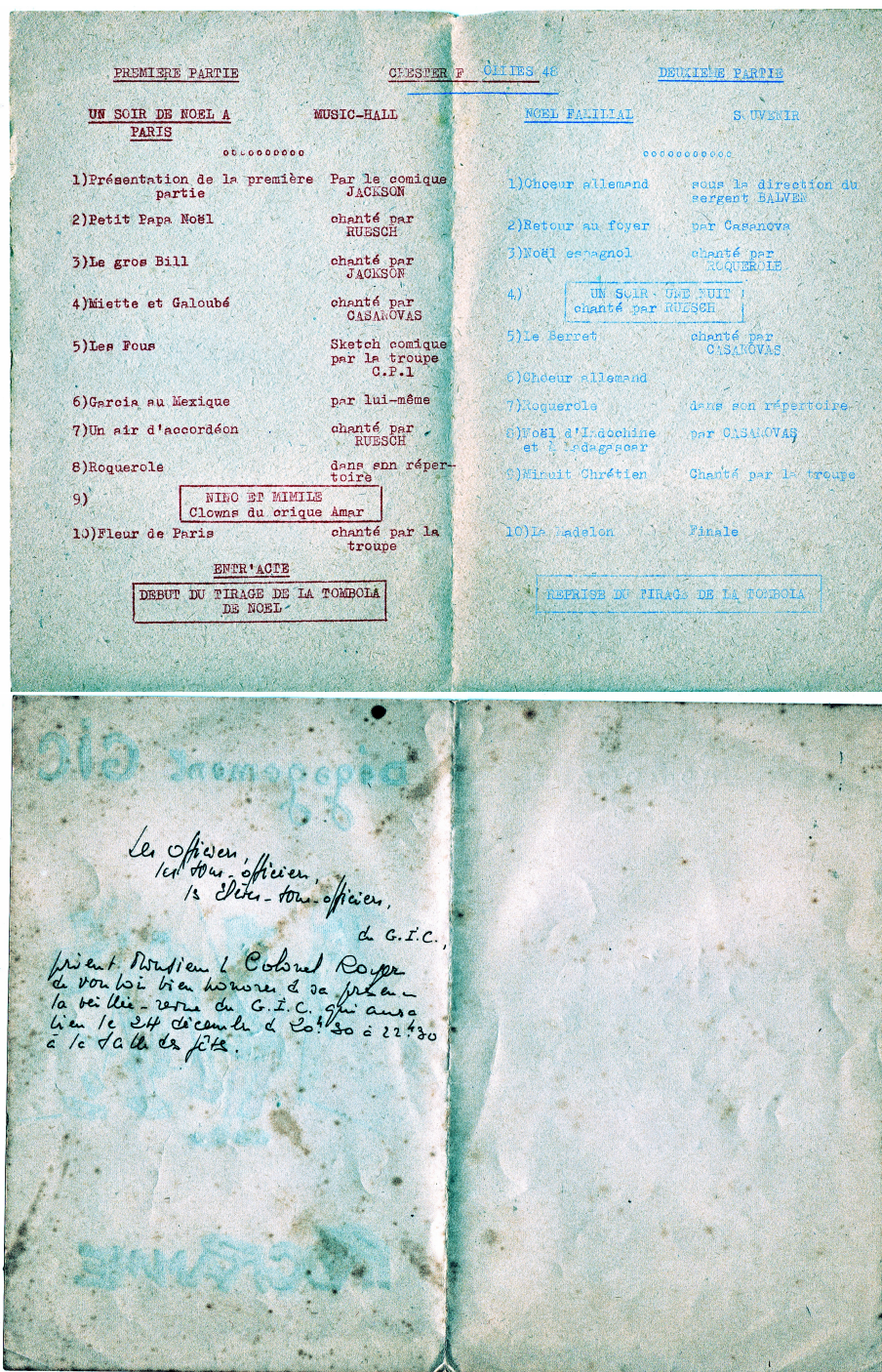
Odświętny charakter kolacji wigilijnej podkreślają mundury wyjściowe legionistów oraz wystawna kolacja okraszona trunkami, piwem i winem. O wykwintności dań niech świadczą przykładowe menu z różnych lat. Tradycyjnie przed północą dowódcy kompanii przejmują obowiązki gospodarzy i zaczynają rozdawać prezenty. Osobiście officer wręcza prezent każdemu legioniście, wyjątkowo nie ma salutu a jedynie uścisk dłoni i życzenia bon Noel. Prezenty to różne praktyczne drobiazgi, poczynając od golarek, scyzoryków, zegarków czy innych elementów przydatnych w życiu legionisty. Wszystkie prezenty są specjalnie dedykowane napisem Noel i datą, a pochodzą z zakupów w kantynie jednostki. Część artystyczna to skecze i humor legijny często wytykający różne słabości i nawyki kadry.



Menu na Boże Narodzenie, rok 1948



Menu na Boże Narodzenie, rok 1948



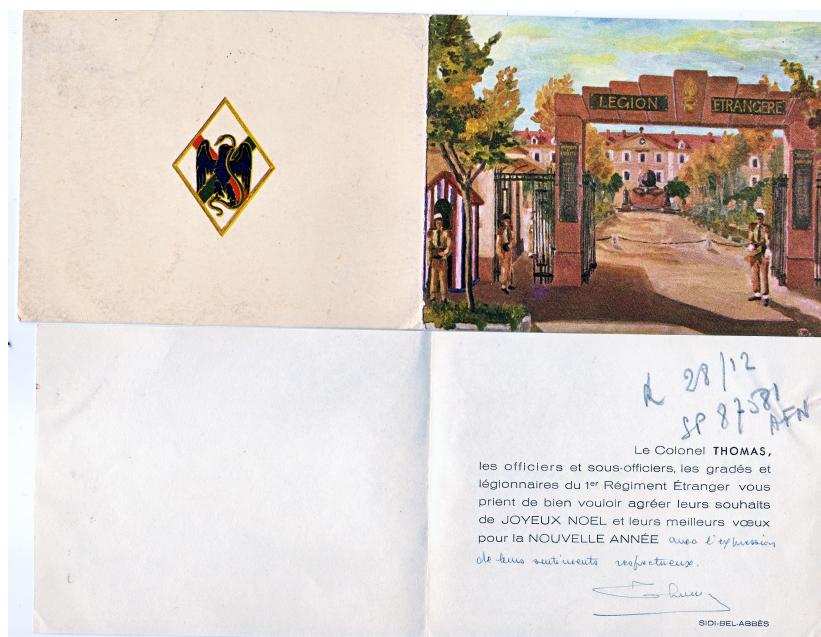
Menu na Boże Narodzenie, rok 1948

Les Legionnaires, Caporaux, Caporaux-Chef
et les Sous-Officiers de la Compagnie
de Commandement Régimentaire du
1^{er} Régiment Étranger, s'associent à
leur Capitaine pour vous présenter
leurs meilleurs vœux de Noël et de
Nouvel an.

[Signature]



Życzenia Bożo Narodzeniowe w 1 RE



Boże Narodzenie w 1 RE



2 REP Święta Bożego Narodzenia



Święta Bożego Narodzenia w 3 REI, rok 2007



3 REI, Nowy Rok 1999

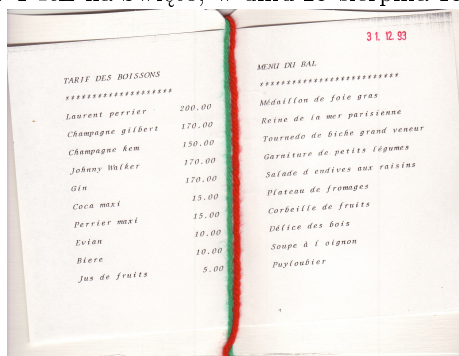


LE CAPITAINE ERIC MARIEL,
 LES OFFICIERS, LES SOUS-OFFICIERS,
 LES CAPORAUX-CHEFS, CAPORAUX ET LÉGIONNAIRES
 DE LA 2^{ÈME} COMPAGNIE DU 3^{ÈME} RÉGIMENT ÉTRANGER D'INFANTERIE
 VOUS PRÉSENTENT LEURS MEILLEURS VŒUX POUR L'ANNÉE 1999

3 REI, Nowy Rok 1999

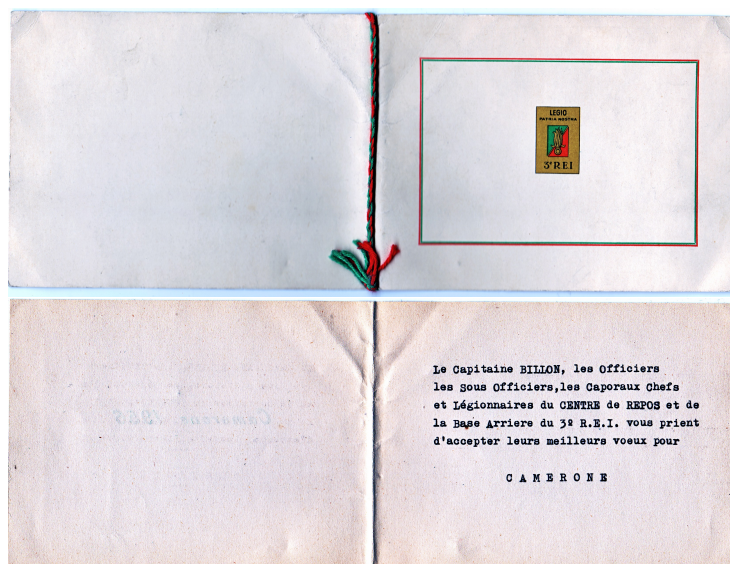


Menu w 1 RE na Święto, w dniu 29 sierpnia 1989 roku.

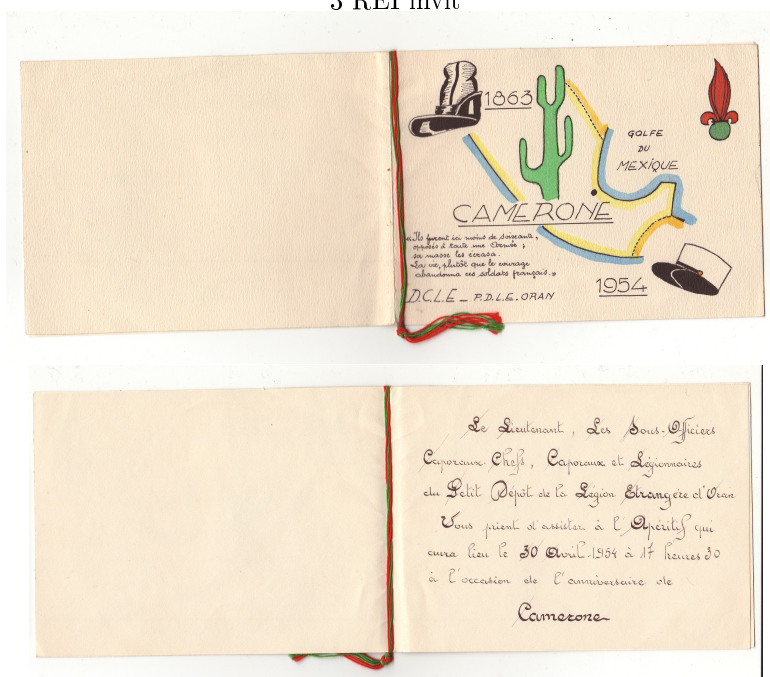


Menu na Sylwester 93 w 1RE

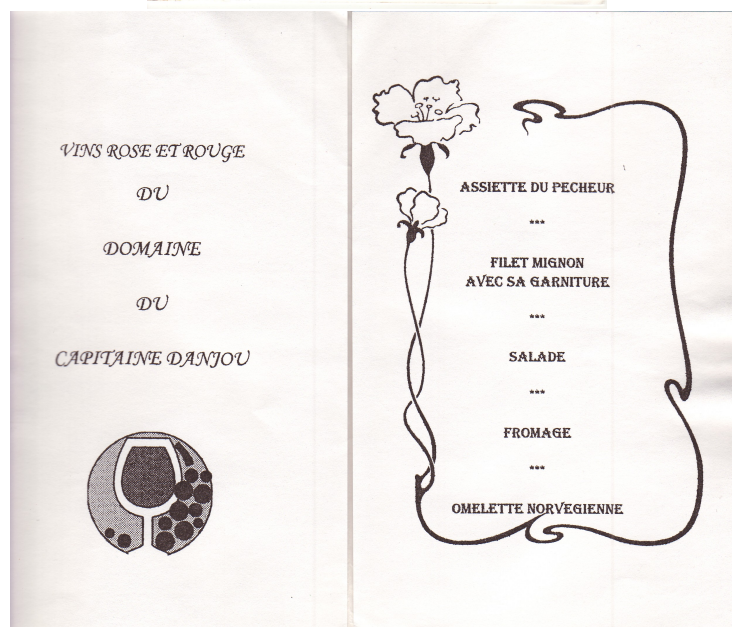
Osobną uroczystością są obchody święta Camerone, najważniejszego w Legii. Po częściach oficjalnych, o charakterze militarnym odbywa się uroczysty posiłek dla wszystkich legionistów. Dzień jednak zaczyna się nietypowo, kadra przynosi legionistom śniadanie, kawę i rogaliki. Następnie defilada i świętowanie Dnia Camerone. Uczty wieczorne są wykwintne i nie brakuje wina i piwa.



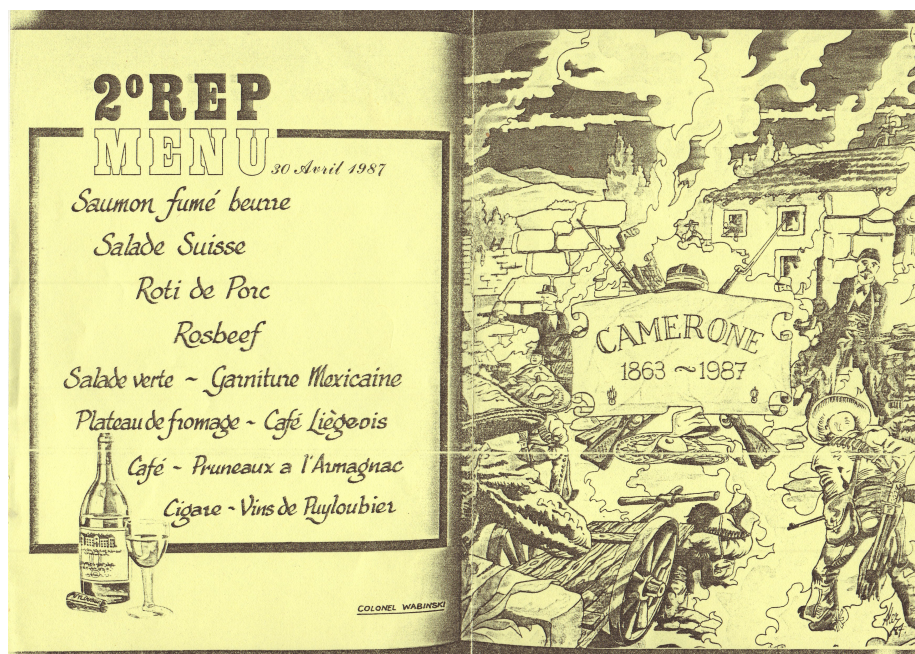
3 REI invit



Camerone 1954

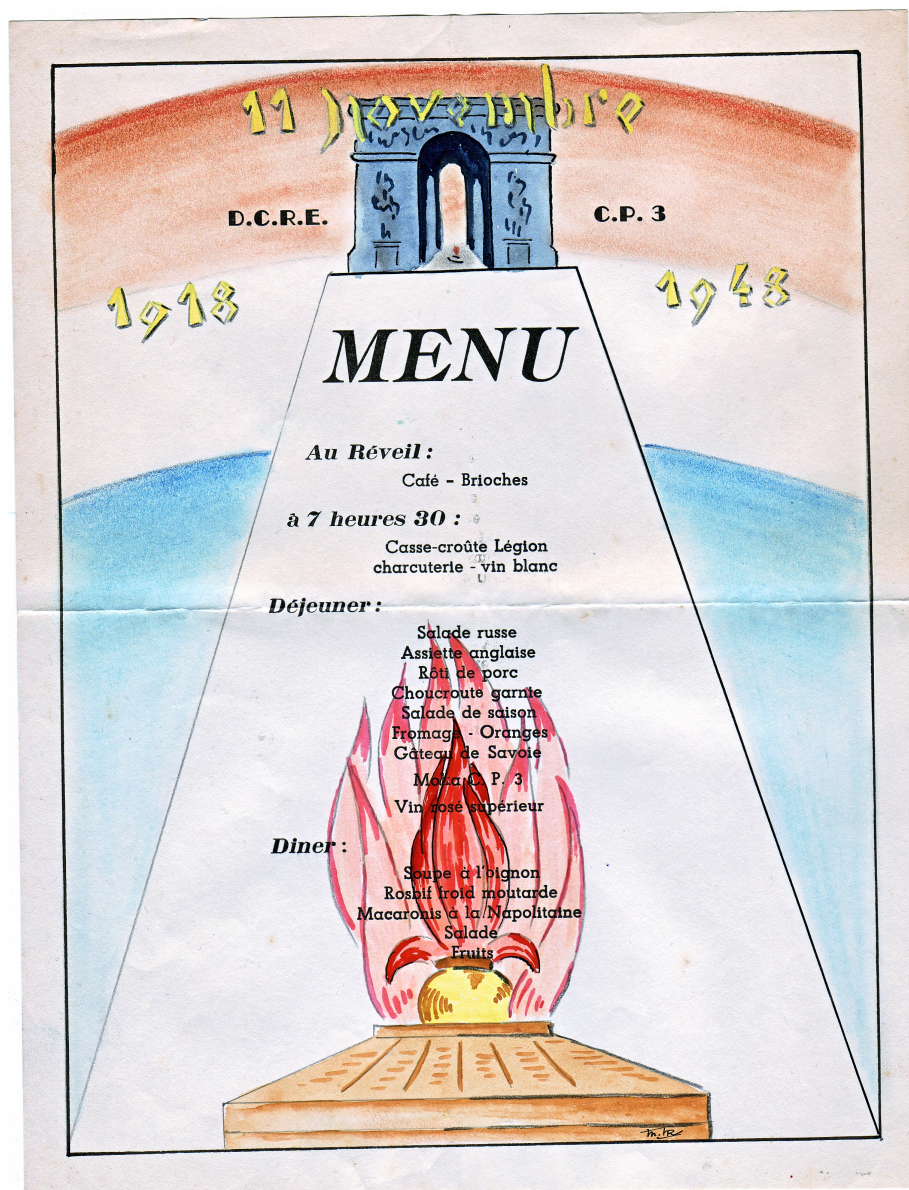


1 RE Camerone 1996

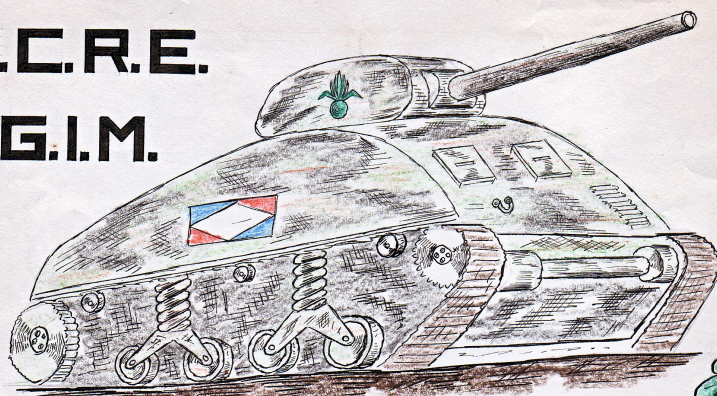


Menu w 2 REP na Camerone 87

Inna okazją do przyjęć jest rocznica zakończenia I wojny światowej, w zasadzie świętowana jest ona w całej armii francuskiej. Jest to oddanie czci poległym oraz upamiętnienie zawieszenia broni 11 listopada 1918 r. Te uroczystości obchodzone są bardziej w charakterze refleksji nad tragedią wojny i ofiar, składane są kwiaty pod pomnikami poległych, oddawane honory wojskowe, oraz wydawane przyjęcie.



D.C.R.E.
G.I.M.



11 Novembre 1948

Menü!

PETIT DÉJEUNER

Chocolat -- Beignets - confiture

9 heures

Sandwiches au jambon - vin blanc

DÉJEUNER

Radis
Oeufs durs à la mayonnaise
Assiette anglaise
Poivrons farcis
Salade russe
Rôti de porc
Petit pois à la française
Pommes de terre frites
Salade de saison
Cèpeaux - Oranges
Café au Rhum
Vin blanc
Vin rouge

DINER

Boudin
Salade de pommes de terre à la mayonnaise
Fruits
Vin rouge
Café



DEPOT COMMUN DES REGIMENTS ETRANGERS

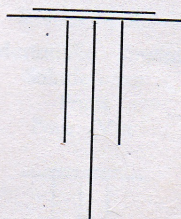
C. H. R.



MENU

du

11 Novembre 1948



Petit Déjeuner

Chocolat au lait
Brioche

9 heures

Casse-croûte

Sandwich-Charcuterie
Vin

Déjeuner

Apéritif
Assiette anglaise
Vol au vent financière
Choucroute garnie
Rôti de porc
Pommes frites
Salade de saison
Fruits - Gâteaux
Pain - Vin (blanc - rouge)
Cigarettes - Café au rhum

Dîner

REPAS FROID
Mortadelle - Boudin
Salade russe
Fruits
Pain - Vin





MESS - CERCLE DES SOUS - OFFICIERS
DU D.C.R.E.

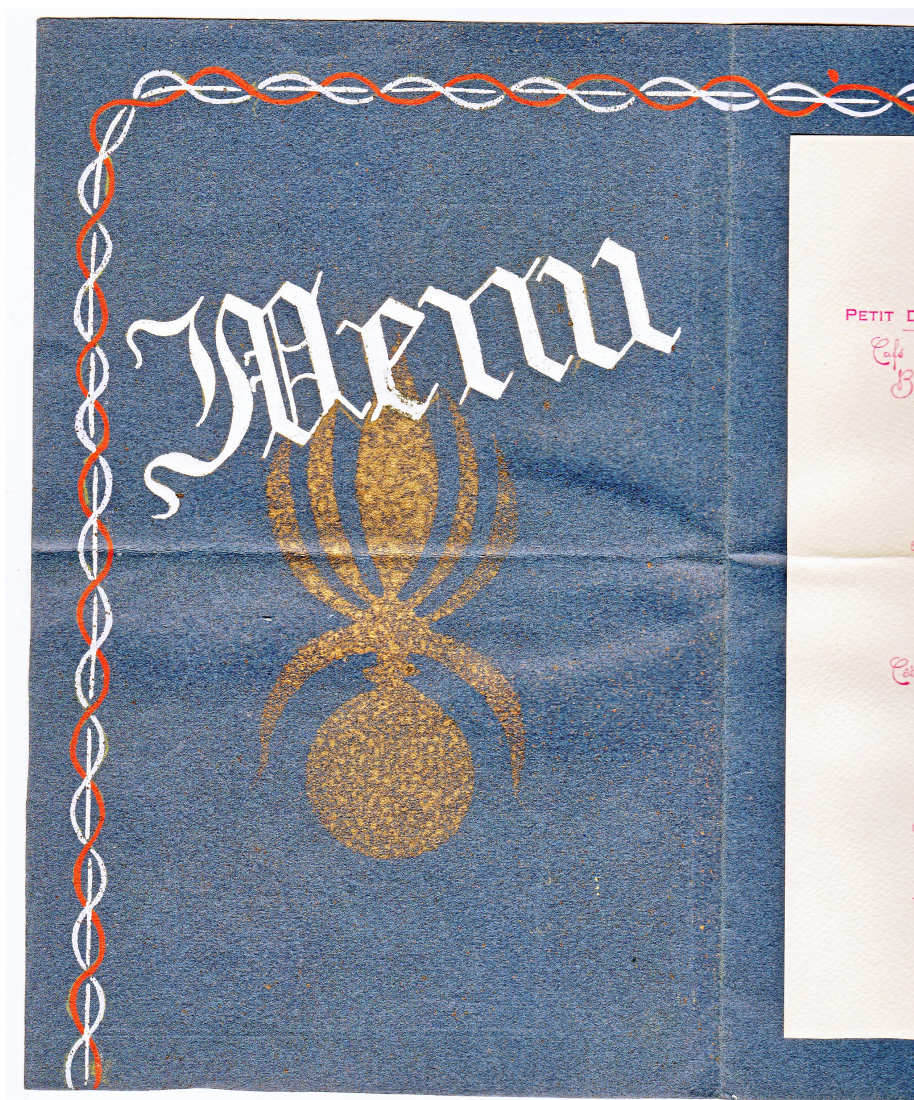
M E N U

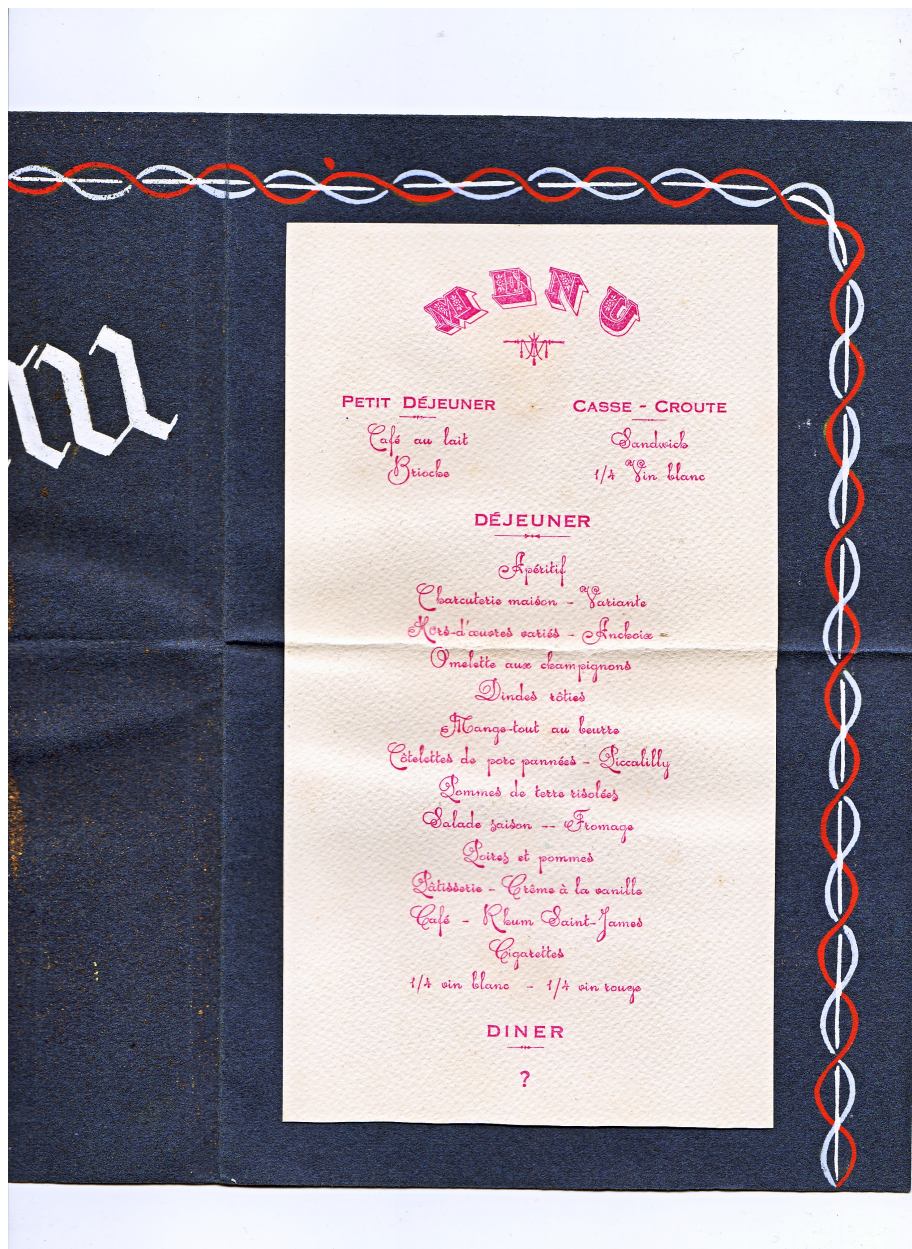
DU 11 NOVEMBRE 1948



Assiette Anglaise
Panier Moscovite
Radis au Beurre
Foisie à la Vénitienne
Epinards aux Œufs
Rôti de Porc
Petits Pois à la Française
Salade verte
Tartes aux Prunes
Fruits de Saison
Café - Rhum







PETIT DÉJEUNER

Café au lait
Brioche

CASSE - CROUTE

Sandwich
1/2 Vin blanc

DÉJEUNER

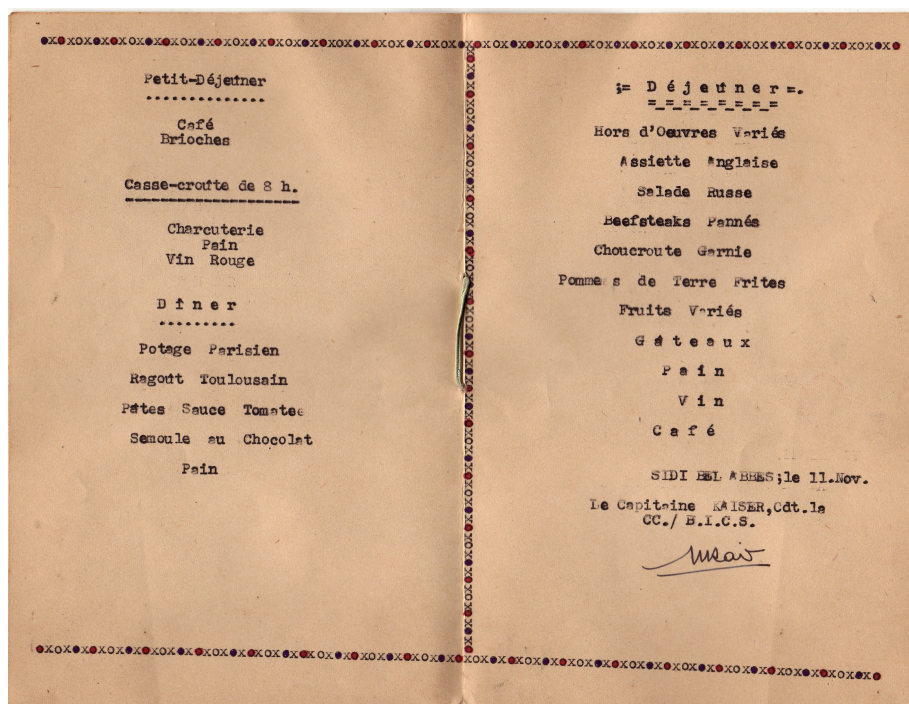
Apéritif
Charcuterie maison - Variante
Hors-d'œuvres variés - Anchoise
Omelette aux champignons
Dindes rôties
Mango-tout au beurre
Côtelettes de porc panées - Licalilly
Pommes de terre râpées
Salade saison - Fromage
Lentilles et pommes
Desserts - Crème à la vanille
Café - Rum Saint-James
Cigarettes
1/4 vin blanc - 1/4 vin rouge

DINER

?

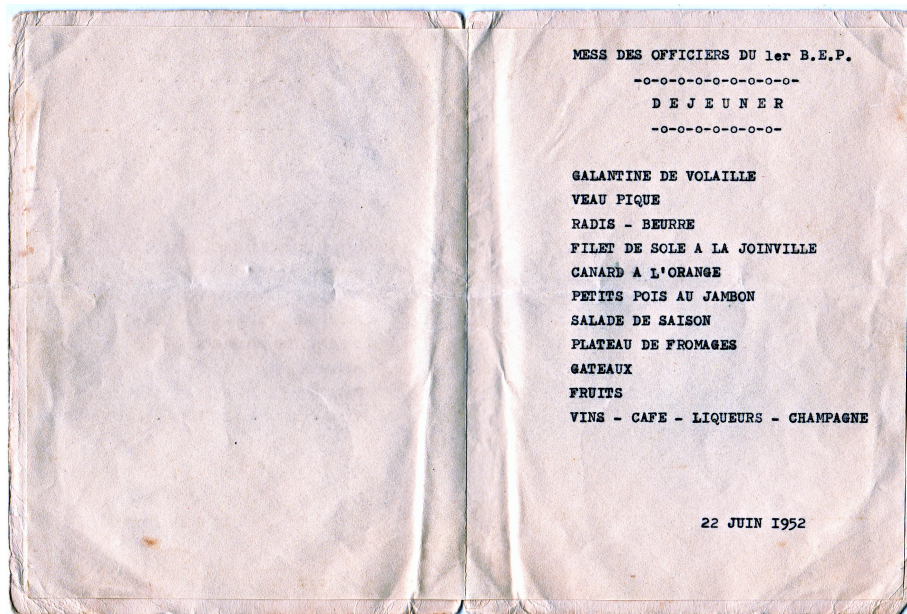






Osobne uroczyste spotkania organizowane są przy okazji świąt pułkowych lub wizyt specjalnych. Poniżej przykładowe pamiątkowe menu z wizyty prezydenta Francji w 1 Pułku, oraz świąt pułkowych.



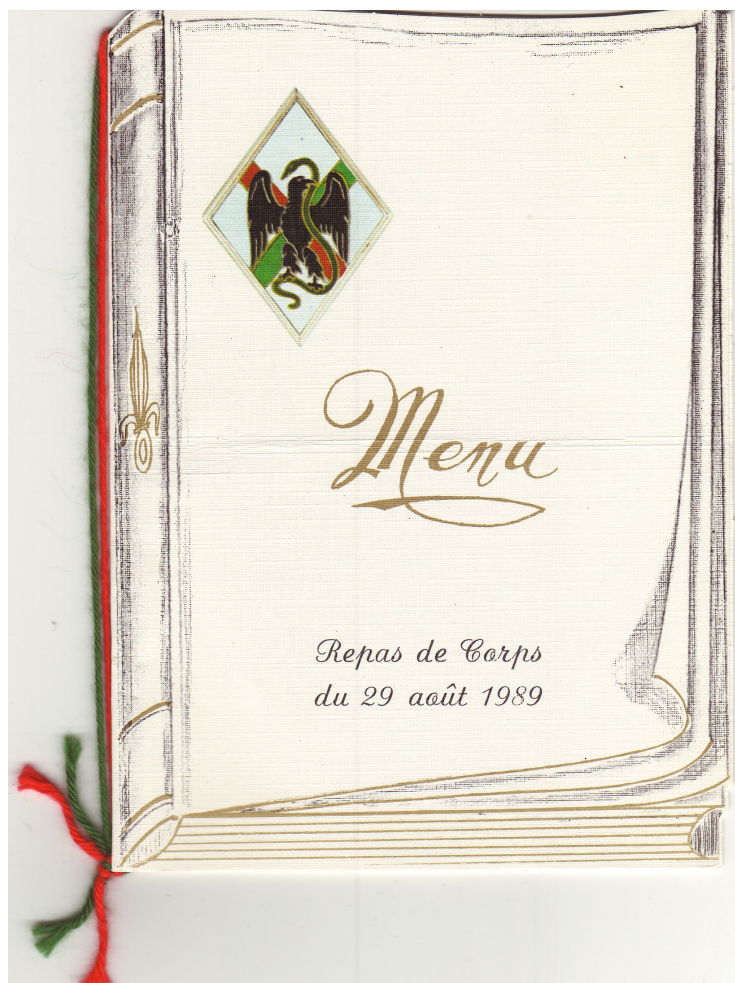


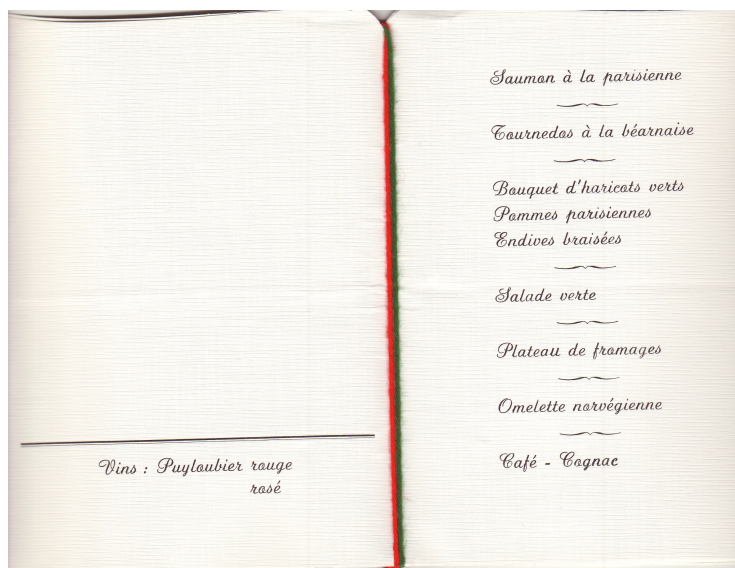
Manu 1 BEP



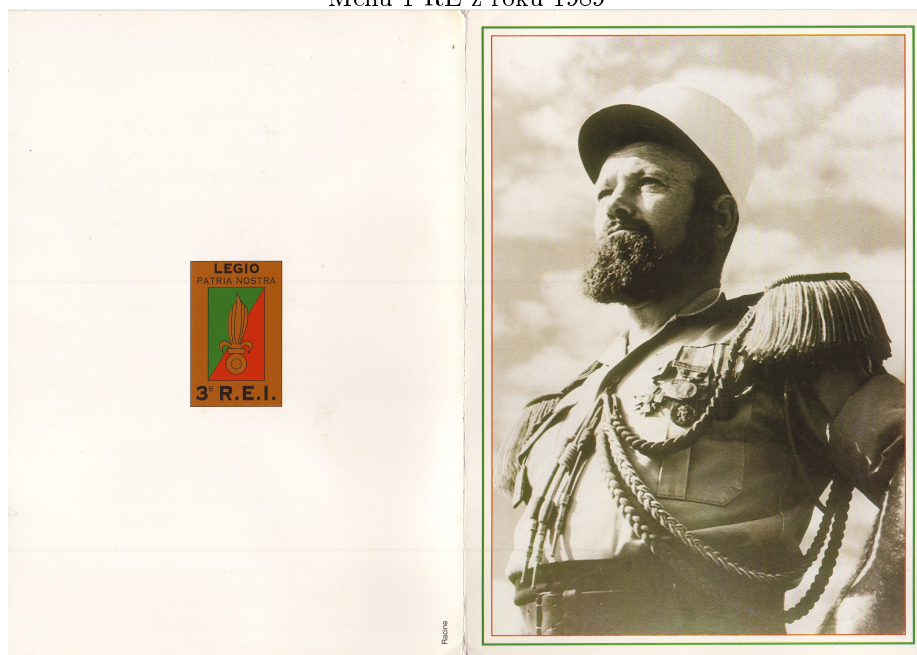


Pamiętkowe Menu z wizyty Prezydenta Francji w 1 Pułku, rok 1903





Menu 1 RE z roku 1989



<i>Tarif des boissons</i>		<i>BAL DE LA FOURRAGERE</i>	
		<i>Menu</i>	
<i>Whisky - Vodka (dose)</i>	<i>10F</i>	<i>Saumon mariné à l'Aneth</i>	
<i>Whisky - Vodka (bouteille)</i>	<i>160F</i>	<i>Gambas au whisky sauce provençale</i>	
<i>Coca-cola - Tonic - Perrier</i>	<i>6F</i>	<i>Pavé de bœuf à la crème de roquefort</i>	
<i>Bière</i>	<i>6F</i>	<i>Pommes trictte - tomate provençale</i>	
<i>Bière pression</i>	<i>10F</i>	<i>Salade au chèvre chaud</i>	
<i>Cognac - Calvados</i>	<i>12F</i>	<i>Gâteau tradition</i>	
<i><u>Vins rouges</u></i>			
<i>Puylobier</i>	<i>30F</i>		
<i>Bordeaux</i>	<i>40F</i>		
<i>Merlot</i>	<i>40F</i>		
<i><u>Vins Rosés</u></i>			
<i>Puylobier</i>	<i>30F</i>		
<i>Corbières</i>	<i>40F</i>		
<i>Listel</i>	<i>40F</i>		
<i><u>Vins blancs</u></i>			
<i>Ramière</i>	<i>30F</i>		
<i>Sylvaner</i>	<i>40F</i>		
<i><u>Champagnes</u></i>			
<i>Cordon Rouge</i>	<i>200F</i>		
<i>Hubert Laurent</i>	<i>150F</i>		
		<i>Ti punch / Planteur / Kémia</i>	
		<i>Vin rouge et rosé de Puylobier</i>	
		<i>Café</i>	

Manu w 3 REI. Bal De La Fourragere