



S O M M A I R E

Région	P 2
Noël en Alsace	P 3
Alsaciens d'ailleurs	P 4
Dossier : Généalogie	P 5
Lu pour vous	P 6-7
Bloc notes	P 7
Rétrospectives	P 8-9
Gastronomie	P 10
La vie des associations	P 11 à 19
Nos partenaires	P 20

EDITO

Alors que l'année se finit et que l'hiver commence à prendre ses quartiers, dans l'hémisphère nord du moins, la terre entière plonge dans l'effervescence des festivités de Noël et de fin d'année. La fabrication des bredele et des pains d'épices bat son plein !

Les villes et villages se parent de leurs plus beaux attrails et de lumières scintillantes. Le temps pour les uns de s'activer à jauger le vin dans les tonneaux – en Alsace, le millésime sera bon en qualité et en quantité – à mesurer les récoltes engrangées, à tirer le bilan économique de fin de saison. Pour d'autres, à préparer les lendemains à venir, notamment dans la

perspective d'une année 2017 marquée par les élections majeures en France et décisives pour l'Alsace si elle veut retrouver son statut de région à part entière. Pour l'UIA, l'année 2016 aura été celle de son 35^e anniversaire, une belle fête célébrée à Andlau sous le signe de la gastronomie alsacienne dans le monde, avec la participation exceptionnelle de grands chefs établis à l'étranger. Décidément, une gastronomie qui a atteint une grande notoriété et qui continue à faire rayonner l'image de l'Alsace dans le monde.

Gérard Staedel
Président de l'UIA



Terre d'excellence



© Stadler/Région Alsace

L'Académie royale des sciences de Suède vient d'attribuer le prix Nobel de chimie à Jean-Pierre Sauvage pour ses recherches sur les "machines moléculaires" qu'il a conduites aux côtés de Sir J. Fraser Stoddart et Bernard L. Feringa. Après Jean-Marie Lehn, Jules Hoffmann et Martin Karplus, le professeur Sauvage est le quatrième scientifique strasbourgeois en activité à recevoir un prix Nobel. La découverte de Jean-Pierre Sauvage est absolument fascinante. Si l'on connaissait les "moteurs moléculaires", c'est-à-dire la faculté d'assemblage de molécules entre elles, on croyait jusqu'alors qu'elles ne répondaient qu'à un mouvement indéterminé, c'est-à-dire quasi brownien. Or, Jean-Pierre Sauvage est parvenu à mettre au point des interactions moléculaires au rendement dix fois supérieur à ce que l'on avait jusqu'alors constaté. Dans dix ou vingt ans (peut-être moins), la découverte de Jean-Pierre Sauvage permettra à l'humanité de mettre au point des "nano-machines".

Avec le numérique, nous vivons ce que Jeremy Rifkin appelle la Troisième Révolution industrielle. Avec la découverte de Jean-Pierre Sauvage, la Quatrième Révolution industrielle est en marche.

La grande presse ne s'est pas beaucoup intéressée à la découverte du scientifique alsacien. On ne lui en voudra pas : il est très difficile d'expliquer à un lecteur peu féru en sciences quel bond qualitatif on opère, dans la connaissance du monde, quand on en vient à être capable de "mécaniser" les molécules. La presse s'est largement posée une autre question : pourquoi l'Université de Strasbourg est-elle une fabrique de prix Nobel ?

Sommes-nous en Alsace plus intelligents qu'ailleurs ? Assurément pas. Nous essayons, tout juste, de nous maintenir dans la moyenne. Ce que nous avons en plus, c'est tout simplement une ouverture assez large au monde. Nos scientifiques ne craignent pas de travailler avec des équipes internationales, pas plus qu'ils ne redoutent d'enseigner dans la première université de France – après Paris – qui accueille le plus grand nombre d'étudiants et de chercheurs étrangers. S'il y a une recette au succès de l'Université de Strasbourg, c'est son ouverture au monde ! *Die Gedanken sind frei* et l'intelligence ne connaît pas de frontière.

C'est cela que nous voulons encourager. Nous le ferons. La Loi nous a imposé le périmètre régional actuel. Le destin de l'Alsace est désormais lié, qu'on le veuille ou non, à celui de la Lorraine et de la Champagne-Ardenne. On peut critiquer la chose, rester sur une posture quasi irrédentiste et nous plaindre jusqu'à la fin des temps du mal qu'on nous a fait. Sauf que la réalité est ce qu'elle est : le Grand Est est aujourd'hui un fait que nous devons non seulement prendre en compte, mais dont nous devons tirer pleinement partie pour chacun de nos territoires.

Que peut, en réalité, apporter le Grand Est à l'Alsace dans ce domaine d'excellence qui a valu à Jean-Pierre Sauvage le prix Nobel de chimie ? En réalité, beaucoup. Regardez l'université de Nancy : ses partenariats avec l'université de Karlsruhe sont beaucoup plus développés que ceux

des universités alsaciennes avec leurs homologues rhénanes. Regardez le pôle technologique de Nogent-sur-Marne : il est reconnu dans le monde entier comme un pôle d'excellence dans le domaine de l'appareillage chirurgical (un tiers des prothèses de la hanche produites dans le monde le sont à Nogent). Ce pôle est extrêmement complémentaire, dans ses dynamiques internationales, du pôle Alsace Biovalley. Il en va de même dans la filière viticole et vinicole ! Nos vins d'Alsace, dont nous sommes légitimement si fiers, n'ont-ils rien à recevoir de la Champagne sur l'export et le positionnement mondial ?

Il est une leçon indépassable dans la vie – dans la vie humaine comme dans la vie de nos collectivités : on gagne toujours au contact de l'autre. Le repli sur soi est une idée à courte vue. Le dialogue, l'échange, l'ouverture à l'autre sont des cartes maîtresses. Mais de cela, je ne veux pas convaincre les Alsaciens expatriés. Ce n'est pas parce qu'ils exercent jusqu'aux confins du monde leurs innombrables talents qu'ils n'en restent pas moins des Alsaciens. Et ce n'est pas non plus parce que l'Alsace est aujourd'hui réunie à la Champagne-Ardenne et à la Lorraine que l'Alsace a disparu. Elle existe encore. Et pas qu'un peu. Elle vit dans ses territoires, ses paysages, ses femmes et ses hommes, bref son génie propre. Elle vit en vous qui l'avez amenée à l'autre bout du monde. Elle vit dans le cœur et la volonté de chaque Alsacien.

Philippe Richert
Président de la Région Grand Est
Ancien ministre



L'Agence d'Attractivité de l'Alsace et ses coups de cœur... Pour les créateurs alsaciens

DE FIL EN ÉTOFFES

L'étoffe de Noël à Mulhouse

A Mulhouse, l'étoffe est reine et particulièrement à Noël. A cette occasion et pour son marché de Noël, les monuments du centre historique se parent d'une étoffe exceptionnelle, renouvelée chaque année. Créatrice passionnée, Marie-Jo Gebel imagine depuis 18 ans le tissu phare du Noël Mulhousien. Inspiré de dessins conservés au musée de l'Impression sur Etoffes de Mulhouse, cette étoffe vendue ensuite sur le marché de Noël est aussi déclinée à l'envie par des créateurs. Nappes, sacs, bijoux, il est le cadeau collector de l'année à retrouver à la boutique aux étoffes de l'office de tourisme de Mulhouse sur le marché de Noël.
www.noel-sud-alsace.com



UNE COLLECTION D'IDÉES POUR NOËL

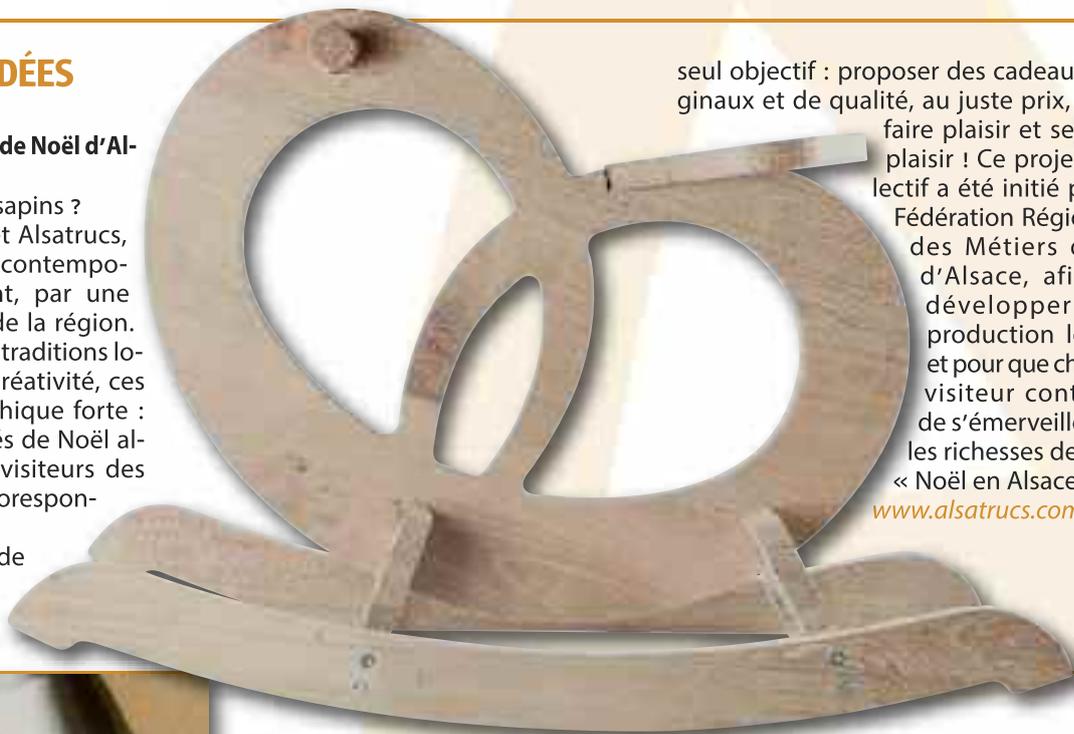
Les Alsatrucs sur les marchés de Noël d'Alsace

Du made in Alsace sous les sapins ? Voilà ce qui a initié le projet Alsatrucs, une collection de produits contemporains, fabriqués localement, par une quinzaine d'artisans d'art de la région. Faisant référence aux arts et traditions locales avec une touche de créativité, ces produits véhiculent une éthique forte : préserver l'âme des marchés de Noël alsaciens en proposant aux visiteurs des produits authentiques et écoresponsables.

Ce sont donc une trentaine de créations ludiques ou décoratives, qui répondent à un

seul objectif : proposer des cadeaux originaux et de qualité, au juste prix, pour faire plaisir et se faire plaisir ! Ce projet collectif a été initié par la Fédération Régionale des Métiers d'Art d'Alsace, afin de développer une production locale et pour que chaque visiteur continue de s'émerveiller sur les richesses de « Noël en Alsace ».

www.alsatrucs.com



DENTELLE SUR PAPIER, DES CRÉATIONS TOUT EN DÉLICATESSE

Michèle Wagner, une artiste aux doigts d'or

Sous ses doigts, le papier se transforme en délicates créations. Avec patience et talent elle transforme cette matière en œuvres faites de dentelle de papier. Des motifs subtils traditionnels ou modernes naissent de ses mains : oiseau, arbre de vie, fleur, cœur, silhouette d'alsacienne, tissage kelsch... Artiste

imagière, elle crée ces pièces uniques ou en petites séries selon la technique du canivet, un art populaire répandu au 17^e siècle dont les réalisations sont devenues au fil du temps des éléments de décoration traditionnelle des maisons alsaciennes au moment de Noël.

www.michelewagner.eu



Ces Alsaciens qui firent le monde

Jean-Georges Haffner (1777-1830), fondateur de la station balnéaire de Sopot (Pologne)

Située au bord de la mer Baltique, Sopot (Zoppot) est aujourd'hui connue comme une des plus belles stations balnéaires de l'Europe du nord. Voisine de Gdansk (Danzig), c'était jadis un petit lieu de séjour avec quelques maisons d'été avant que l'Alsacien Jean-Georges Haffner n'y créa le premier centre d'hydrothérapie et ne transforma le site en véritable station de villégiature.



La statue de Jean-Georges Haffner dans le parc Nord

Fils d'un boulanger, Haffner était né en 1777 à Colmar. Il quitta sa ville natale pour faire des études de médecine, puis s'engagea dans la Grande Armée comme chirurgien militaire. Les guerres napoléoniennes le conduisirent en Pologne, où il participa au siège de Danzig, dirigé par un compatriote colmarien, le général Jean Rapp. Danzig conquise, Napoléon en fit une ville libre, une sorte « Gibraltar de la Baltique », et nomma Rapp gouverneur général de la ville. Démobilisé, Haffner s'installa en tant que médecin dans la ville et épousa la veuve d'un riche commerçant local. Sensibilisé aux questions d'hygiène publique étudiées à



Le Kurhaus

l'époque par un autre compatriote aux racines alsaciennes, le médecin Jean-Pierre Frank, il s'intéressa à l'effet salubre de la balnéothéra-



Le Grand-Hotel



L'Hôtel Haffner



Vue du bord de mer



Le parc Haffner près de Sopot

pie en observant le comportement des soldats français venant se baigner en bord de mer. Après la débâcle française en Russie et le retrait de la Grande Armée en 1814, il décida de rester à Danzig et chercha un emplacement présentant de bonnes conditions pour y ouvrir un lieu de baignades. Son choix se porta sur le village en bord de mer de Sopot. Et c'est en 1823 qu'il y fit construire le premier établissement de bains de mer destiné à sa clientèle de Danzig. Il y consacra toute sa fortune et celle de son épouse. Devant le succès de ses bains et tout en continuant à soigner ses patients, ce pionnier de la cure thermale s'employa à en développer l'activité et à planifier l'extension de l'offre balnéaire. La mode de se baigner devint en effet de plus en plus populaire et le nombre de visiteurs s'accrut considérablement.

Avec son appui et celle des autorités prussiennes, d'autres établissements s'implantèrent à Sopot, ainsi que des équipements hôteliers et récréatifs. Après sa mort en 1830, c'est son beau-fils qui prit la succession. La station fut

complétée par un casino et un théâtre en 1842, une ligne de chemin de fer reliant Sopot à Danzig et à Kolberg en 1870 – prolongée par la suite jusqu'à Berlin –, des cours de tennis en 1887, un champ de courses hippiques en 1888. En quelques décennies, le petit village de Poméranie devint une station réputée, avant Deauville, Monte-Carlo ou Biarritz. Au début du XX^e siècle, Sopot était la ville d'eau préférée de l'empereur Guillaume II et des aristocraties de Berlin, de Varsovie et de Königsberg. Aujourd'hui encore, elle est connue pour sa célèbre jetée en bois, la plus longue du continent – 515 mètres – ainsi que pour son festival



L'église Saint-Georges



La jetée en bois

international de la chanson. Quant à l'Alzatzyk Jean-Georges Haffner, il y est immortalisé par une élégante sculpture en bronze dans un parc de la ville et une plaque commémorative en son honneur, ainsi que par plusieurs lieux portant son nom : une rue (ulica Jana Jerzego Haffnera), un hôtel 4 étoiles (Hotel Haffner), un parc de bord de mer dans une station voisine (Park Brzeźniański im. J. J. Haffnera).

Philippe Edel

Le Cercle généalogique d'Alsace

Les Alsaciens - ou leurs descendants - émigrés aux quatre coins du monde, qui tentent un jour l'aventure généalogique à la recherche de leurs racines, se heurtent tôt ou tard aux particularités de notre région : son histoire, ses institutions propres, les langues utilisées dans les actes (allemand, latin à côté du français), les variations toponymiques et patronymiques...



Le siège du CGA, 41 rue Schweighaeuser à Strasbourg

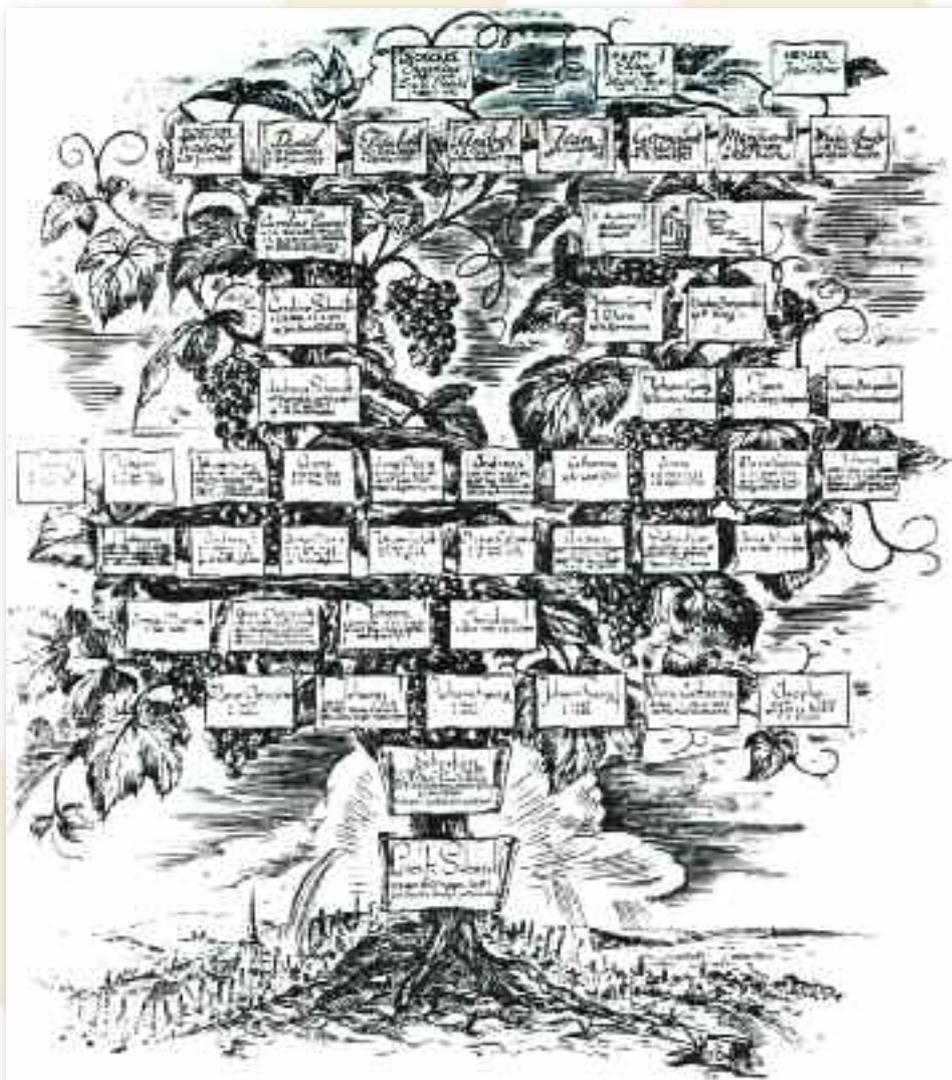
Notre secrétariat se fera une joie de vous répondre, de vous renseigner et de vous guider dans vos recherches.

C'est là que le Cercle généalogique d'Alsace (CGA) se place pour guider les Alsaciens de l'étranger dans leur quête.

Fort de quelque 50 années d'expérience, le CGA est l'organe de référence dans la région. Il édite une revue trimestrielle, met à disposition une bibliothèque spécialisée comprenant plusieurs milliers d'ouvrages et propose une aide à la recherche et à la traduction d'actes. Son site, ses bases de données et son forum sont à portée de clic.

Par sa position géographique, son passé historique mouvementé, ses particularismes, son attractivité et sa grande puissance d'innovation, l'Alsace a de tout temps été une région différente des autres régions de France. Alors que des millions de personnes ont déjà entrepris des recherches sur l'histoire de leur famille et qu'un adulte sur deux a commencé à réaliser son arbre généalogique ou envisagé de le faire, nous sommes convaincus que, dans cette recherche mémorielle, les Alsaciens établis à l'étranger ont eux aussi envie de retrouver leurs racines. Ils pourront rejoindre ainsi les nombreuses personnalités qui, par notre intermédiaire, ont déjà découvert leurs origines locales, tels Barack Obama et J. K. Rowling.

Alors, n'hésitez pas à visiter notre site (www.alsace-genealogie.com), à nous contacter par mail (secretaire@alsace-genealogie.com) ou par téléphone au +33(0)3.67.07.03.70.



UNE ALSACIENNE ACTRICE STAR À PÉKIN

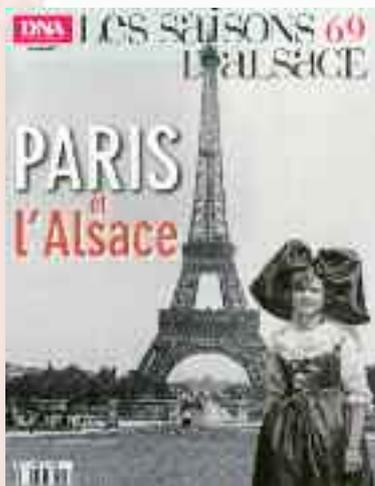
Rien ne prédisposait Laura Weissbecker à devenir une actrice vedette du cinéma chinois. Strasbourgeoise partie initialement à Paris pour une carrière de comédienne, elle fut happée par Hollywood où elle fut choisie par le réalisateur et acteur Jackie Chan pour tenir l'un des rôles principaux de Chinese Zodiac (2012). Elle ne quitte plus depuis le box-office chinois, où elle fut distinguée comme Meilleur espoir féminin de Chine au festival de Macao.



« Comment je suis devenue chinoise » par Laura Weissbecker, La Nuée Bleue / Tchou, 288 pages, 2016, 19 €, www.nueebleue.com

PARIS ET L'ALSACE

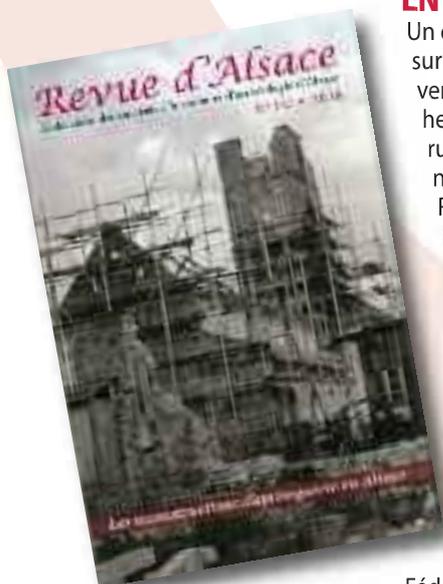
De nombreux lieux de la capitale française renvoient à l'Alsace et aux itinéraires singuliers d'Alsaciens partis s'y installer, surtout à partir de la défaite de 1870. Des noms comme Auguste Scheurer-Kestner, Alfred Dreyfus, Jean-Jacques Henner, mais aussi ceux des brasseries Lipp, Bofinger, Jenny, illustrent cette histoire mouvementée que retrace le dernier numéro de la revue Saisons d'Alsace.



Saisons d'Alsace, n°69, Automne 2016, éditions des DNA, 112 pages, 8,50 €, saisonsdalsace@abopress.fr

LES RECONSTRUCTIONS D'APRÈS-GUERRE EN ALSACE

Un couple de cigognes perché sur le cocher décapité et recouvert d'échafaudages de Sigolsheim contemple l'Alsace en ruines. La couverture du dernier et dense numéro de la Revue d'Alsace illustre magnifiquement le thème de la reconstruction des monuments détruits en Alsace lors des trois derniers conflits, abordé ici par les très intéressantes contributions d'une dizaine d'historiens et architectes de notre région.



Revue d'Alsace, n°142, 2016, Fédération des sociétés d'histoire et d'archéologie d'Alsace, 544 pages, 28 €, www.alsace-histoire.org

ARP, LES FORMES EN LIBERTE

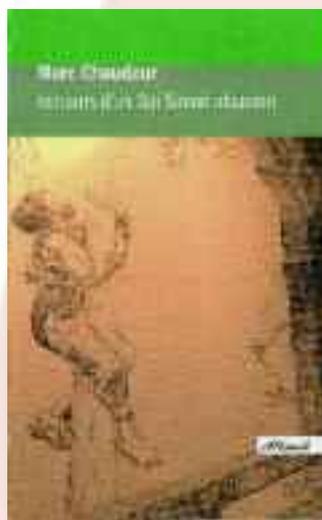
Hans Arp est le plus grand artiste alsacien depuis la Renaissance. Cofondateur du mouvement Dada et proche du surréalisme et des groupes constructivistes, il parcourut le monde en compagnie d'autres génies de son temps afin d'inventer avec eux une beauté nouvelle dans un esprit de liberté. Son œuvre s'est exprimée dans de nombreux domaines – sculpture, peinture, gravure, poésie – et est reconnue dans le monde entier.



« Jean-Hans Arp », Portraits célèbres d'Alsace, éditions Vent d'Est, 2016, 64 pages, 10 €, <http://ventdest-editions.com>

UN GAI SAVOIR ALSACIEN

Depuis de nombreuses années, l'auteur – écrivain et traducteur primé récemment par l'Académie rhénane – a entrepris d'édifier ce qu'il qualifie de Gai Savoir alsacien, c'est-à-dire une connaissance de l'Alsace libérée de toute limitation intellectuelle, idéologique et esthétique. Le livre se présente sous la forme d'un recueil de notes littéraires et historiques, articles de blog, billets d'humeur et d'ironie.



« Instants d'un Gai Savoir alsacien » par Marc Chauder, éditions Allewil, 190 pages, 2016, 14,20 €, www.editions-allewil-verlag.com

UNE ÉPURATION ETHNIQUE EN ALSACE-MOSELLE APRÈS 1918

Lors du retour de l'Alsace-Moselle à la France en 1918, le traitement de la question de la nationalité, aujourd'hui oublié, laissa pourtant chez certains des traces douloureuses dans notre région. Le tri de la population, avec l'instauration des commissions de triage pour débusquer le moindre soupçon de « germanophilie » et des cartes d'identité sélectives selon des critères héréditaires, obligea les habitants à effectuer des démarches et des recherches généalogiques souvent perçues comme humiliantes, avec le risque de l'expulsion.



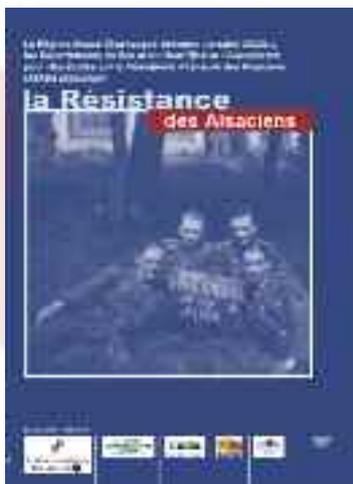
« Une épuration ethnique à la française » par Bernard Wittmann, éditions Yorand, 224 pages, 2016, 13 €, <http://www.yorand-embanner.com>

LA RÉSISTANCE DES ALSACIENS EN DVD-ROM

Véritable encyclopédie sur la Résistance des Alsaciens entre 1940-1945, un DVD-Rom vient d'être édité à 3000 exemplaires. Conçu par l'Association pour des Études sur la Résistance des Alsaciens (AERIA), cet outil est le fruit d'un travail collectif et de celui de l'historien Eric Le Normand.

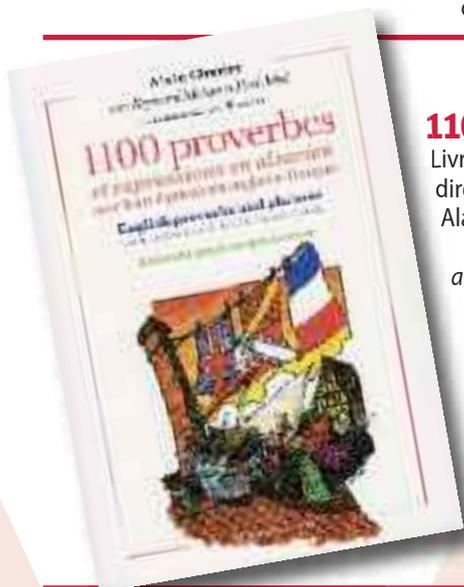
Le DVD-Rom fait connaître les noms de plus de 6000 hommes et femmes résistantes ou opposantes au régime nazi parmi lesquels 3328 personnes ayant obtenu la carte du Combattant Volontaire de la Résistance.

POUR SE PROCURER LE DVD-Rom : adresser ses coordonnées postales



et un chèque de 24€ pour un exemplaire (ou 44€ pour deux), pochette et frais d'envoi compris à Mireille Hincker, n° 12 boulevard Paul Déroulède, 67000 Strasbourg.

Contact pour l'association, Marie Goerg Lieby, présidente, courriel : mariebg@yahoo.fr



1100 PROVERBES

Livre à commander directement chez l'auteur : Alain Churlet

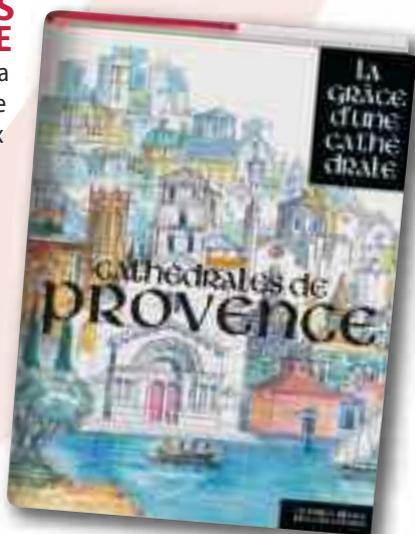
alain.churlet@wanadoo.fr

CATHÉDRALES DE PROVENCE

L'Académie d'Aix, dans sa séance solennelle de remise de prix, a décerné le Prix Mignet 2016 – distinguant un livre d'art sur la Provence – à l'ouvrage « Cathédrales de Provence », publié dans la collection « La grâce d'une cathédrale » dirigée par M^{gr} Joseph Doré. La cérémonie a eu lieu au château de Lourmarin dans le Luberon. Le prix a été remis aux deux directeurs scientifiques de l'ouvrage, Yann Codou et Thierry Pécout, et au directeur de La Nuée Bleue, Bernard Reumaux.

Le livre, présentant les 27 cathédrales de Provence, est le fruit d'un travail de 33 auteurs et a vu la collaboration des 7 évêques de Provence.

Avec 612 pages, 730 photos et pesant 4,5 kilos, il s'agit du plus volumineux des 14 livres déjà publiés dans la collection !



BLOC NOTES

SOYEZ LES ACTEURS DE L'IMPLANTATION D'ENTREPRISES ET D'ACTIVITÉS NOUVELLES EN ALSACE !

L'Agence d'Attractivité de l'Alsace lance un nouveau programme, les « Alsace Connecteurs ».

Le concept est simple : mettez-vous en contact avec un décideur d'une entreprise qui pourrait envisager de s'implanter en Alsace. Nous lui présenterons les avantages de notre territoire. Si l'entreprise choisit l'Alsace, vous recevrez une récompense allant jusqu'à 10 000 € (voir conditions détaillées dans le règlement).

Cette démarche audacieuse s'adresse à tous les Alsaciens et amis de l'Alsace, qu'ils résident en France ou à l'étranger.

L'objectif est de favoriser la création de valeurs et de richesses sur notre territoire en s'appuyant sur les connections et les réseaux développés par les « amoureux » de l'Alsace avec des décideurs économiques internationaux.

Comment ça fonctionne ?

Les **Alsace Connecteurs**, c'est une démarche innovante qui permet de créer de nouveaux emplois sur le territoire.

Quelle est votre mission ? Nous transmettre les coordonnées du décisionnaire appartenant à **une entreprise qui souhaite s'implanter, se développer en France ou en Europe**, ou qui a le potentiel pour le faire.

L'AAA récompensera financièrement ceux qui permettent d'attirer de nouvelles entreprises sur notre territoire en nous fournissant : une opportunité nouvelle associée à un contact stratégique, une information qui s'avère être décisive dans la concrétisation d'un dossier en cours.

Après validation de l'opportunité par nos services, nous nous occuperons de présenter à l'entreprise les avantages d'une implantation sur notre territoire.

Si votre proposition a été retenue par notre équipe et que l'entreprise s'installe en Alsace, vous recevrez la prime correspondante au nombre d'emplois projetés.

De 3 à 20 emplois - 2 000 €,
De 21 à 50 emplois - 4 000 €,
De 51 à 100 emplois - 7 000 €,
Plus de 101 emplois - 10 000 €.

Grâce à vous, l'avenir de l'économie alsacienne sera garanti.

A vous de jouer !

Plus d'infos sur : www.connecteur.alsace



Agence d'Attractivité de l'Alsace

SAGA FAMILIALE

Je suis le petit fils de Monsieur Ignace EBELLE mort le 27/12/1916 sur le front de l'Est en Roumanie sous l'uniforme Allemand. Cette année grâce aux recherches de Monsieur François JUND A.P.A. Roumanie et de ses relations avec l'Ambassade de France et celle d'Allemagne, a pu être localisé l'endroit de sa sépulture. Un grand "Merci". En effet nos seules informations se résument à une carte postale de 1918 jaunie par le temps et complètement délavée par les pleurs et des documents provenant des archives de la commune. Et dire que cette histoire aurait pu être totalement différente. En 1910 mes grand parents devaient partir au New Jersey aider leur tante "famille LANTZ" qui avait réussie en Amérique et qui avait besoin de bras. Le grand père possédait quelques vignes à Turckheim et n'avait pas saisi l'opportunité qui lui était offerte. Dommage ! Comble de l'Ironie une des vignes transmises par héritage, prévue pour être terrain de construction a été simplement intégrée dans le PLU (Plan Local d'Urbanisme) de 2015 pour un agrandissement surdimensionné du terrain industriel de la Cave Coopérative. En conclusion nous pouvons dire que la mort du grand père n'a servi à rien.

Henri Gérard Redelsperger

Les 35 ans de l'UIA

La journée plénière

Plus de 200 personnes ont participé à cette rencontre anniversaire pour fêter, le temps d'un week end, les 35 ans de l'UIA à Andlau, promue capitale de la gastronomie alsacienne dans le monde fin août 2016, car tel était le thème de cet évènement ouvert au grand public, parrainés par André Renaudin, patron alsacien d'AG2R, et Delphine Wespiser, Miss France 2012

Devant l'assemblée, le président Gérard Stadel a retracé ces années passées, marquées par la multiplication des associations dans le monde et un rayonnement de plus en plus important de l'Alsace. Aujourd'hui ce sont 40 associations qui sont réunies au sein de l'Union Internationale, en 2016, 2 nouvelles s'y sont rajoutées, avec la création de celle de Hong Kong, et l'adhésion de l'alliance des Alsaciens-Lorrains de Bâle, association qui vient de fêter ses 100 ans d'existence.



La cour des gourmets



8 chefs alsaciens venus de l'étranger se sont associés à 8 chefs étoilés établis dans la région pour faire équipe et faire saliver un nombre impressionnant de convives ravis de l'aubaine! Rappel des binômes constitués à cette occasion : Hubert Maetz du Rosenmeer à Rosheim avec Marc Friederich d'Afrique du Sud et Patricia Catenne de New York, Michel

Husser du Cerf à Marlenheim avec Romuald Feger de Londres, Cyril Bonnard du Parc à Obernai avec Romain Bapst d'Australie et Martin Herold de Hollywood, Anne Ernwein de l'Agneau à Pfaffenhoffen

avec Jean-Louis Neichel de Barcelone, Yannick Germain de l'Auberge au Bœuf à Sessenheim avec David Hemmerlé de Moscou, Benoit Fuchs qui tient le Gavroche à Strasbourg avec Christian Mathis de Vilnius en Lituanie, Alexis Albrecht du Vieux Couvent à Rhinau avec Julien Krauss de Lausanne, et Gilbert Koehler du Cheval Blanc à Westhalten avec Thierry Fischer de Binningen en Suisse !

Une très belle brochette de grands chefs pour une première en Alsace !

L'assemblée générale

Elle a rassemblé comme à l'accoutumée bon nombre de présidents d'associations et de membres partenaires, en la mairie d'Andlau. De nombreux thèmes ont pu être discutés :

- les actions de promotion de l'Alsace à l'étranger, l'engagement des associations et leur pérennité, la synergie à l'international avec les autres acteurs économiques régionaux,
- les outils de communication mis en place,
- La promotion du passeport alsacien,
- les perspectives multiples et encourageantes, par la création de nouvelles associations, la nomination de nouveaux délégués, l'augmentation sensible de nouveaux partenaires

En conclusion ont été adoptés des objectifs ambitieux visant un développement majeur à 5 ans ainsi que l'animation à venir du cercle de partenaires.



Conférence de Simone Morgenthaler

le 27 août 2016 sur la Gastronomie Alsacienne dans le Monde

Les chefs alsaciens de l'étranger m'ont enseigné combien ils sont portés par la force des racines. La force des racines est aussi le secret de notre gastronomie, authentique, savoureuse, qui a la couleur de nos paysages, de nos vergers et de nos potagers.

On associe souvent l'Alsace au Pays de coccagne, 's Schlaraffeland. Il est vrai que sa terre est riche, qu'elle donne d'excellents fruits et légumes, que l'on y produit un vin aimé introduit par les Romains au V^e siècle, exporté, connu et reconnu dans le monde entier.

Ses femmes et ses hommes ont un savoir-faire culinaire réputé. Fine langue de terre entre Vosges et Rhin, l'Alsace est une des régions les plus « toquées » de France.



Tarte façon Linz (Linzertorte)

La richesse de son histoire a contribué à la richesse de sa gastronomie. Intégrée à l'espace politique germanique en 870, elle le resta pendant 810 ans ! Intégrée ensuite au royaume de France en 1680, elle deviendra prussienne en 1871. Après cette date, elle a changé 4 fois de nationalités en 75 ans : un record européen !



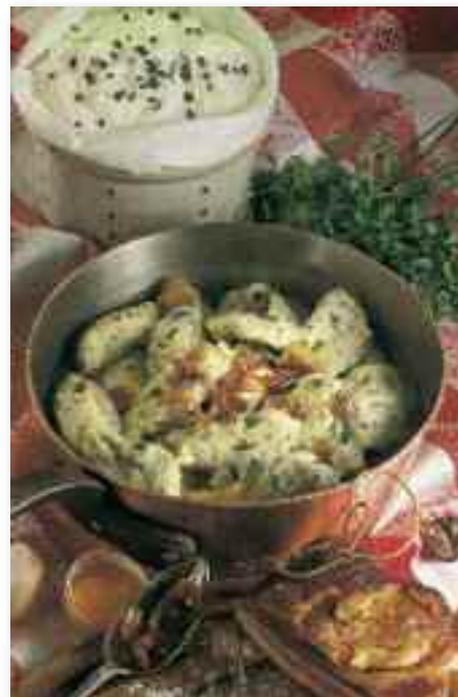
Nouilles farcies (Fleischschnaka)



Petits gâteaux façon souabe (Schwowebredle)

Cette appartenance à l'espace politique germanique a bien sûr une forte influence sur notre culture et aussi sur les rites, les fêtes, sur notre façon de nous nourrir.

Les invasions successives ont laissé des traces dans notre richesse gastronomique. Ainsi les quenelles de fromage sont un héritage des Romains (qui les consommaient déjà au II^e siècle). La Linzertort est un héritage des Autrichiens.



Quenelles de fromage blanc (Kasknepfle)

une nouvelle fois que l'éloignement de sa terre natale permet une vision décomplexée, sereine et épanouissante de ses racines.

Simone Morgenthaler



De gauche à droite : Hubert Keller, Jean Joho, Gérard Bechler, Jean-Yves Schillinger, Gabriel Kreuther, Jean-Georges Vongerichten, Pierre Schaedelin, André Soltner et Raymond Ost

Les chefs alsaciens installés à l'étranger transmettent cet héritage et le transcendent. Hubert Keller à San Francisco, Jean-George Vongerichten et Gabriel Kreuther à New York, Jean Joho à Chicago et bien d'autres ont suivi une voie d'excellence initiée dans les années 60 à New York par André Soltner de Thann.

Les chefs du monde entier qui furent présents à Andlau pour la rencontre annuelle de l'Union Internationale des Alsaciens et qui travaillèrent en binôme avec les chefs d'Alsace, ont prouvé

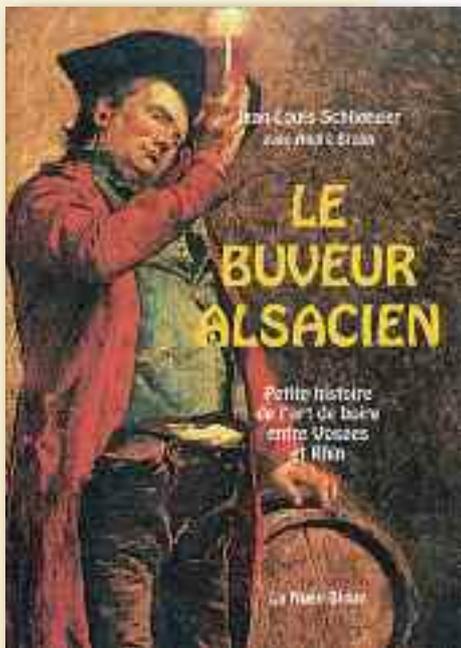
*Simone Morgenthaler a été la conférencière lors de la journée plénière des 35 ans de l'UIA.

Les photos culinaires sont de Marcel Ehrhard, extraites du livre « Mon Alsace Gourmande » (la nuée bleue)

Photo de groupe (faite par Simone)
2001 : 9 stars alsaciennes de la cuisine aux Etats Unis sont réunies à New York pour cuisiner pour une bonne cause, pour la Liver Foundation.

L'heure de l'amer bière

Les breuvages habités par les bouillonnements de l'alcool sont porteurs de liberté, de fraternité et de joie. Ils ouvrent les portes les mieux fermées, rendent déserts les plus taiseux, éveillent les humbles et rendent solubles les peines et les regrets. Il en est d'innombrables consommés en respectant un code implicite, à tout instant, pour colorer la vie et réchauffer l'être.



Tirer le bouchon, jouer des manettes de la pompe à bière ou feindre de découvrir une bouteille derrière les fagots sont des exercices pratiqués plus souvent qu'à leur tour dans notre petite province. Les amateurs sont légion et font tout leur possible pour éviter la servitude insipide et diaphane de l'aqua simplex réservée aux enfants, aux pisse-froids et aux tristes moralistes qui font rarement ce qu'ils professent. Ici, il n'est de bonne eau à boire ni pour les bien-portants ni pour les malades sauf exception, lorsque l'alcoolisme dans une insupportable dépendance et ronge les cerveaux et les foies jusqu'à la trame.

L'Alsace est un Eden œnologique. Le seul en cette douce France où Bacchus et Gambrinus gambadent de concert à leur aise, bons princes tous les deux. Dans les villes et les campagnes, dans les winstubs et les brasseries ou dans le secret quotidien de leurs maisons à colombages, les Alsaciens se donnent sans réticence à l'amitié d'un petit verre de vin blanc ou d'un bock mousseux sans dédaigner de temps à autre le grand frisson d'un schnaps décapant.

Parmi d'autres utilités, boire ouvre l'appétit. C'est là notre propos. En toutes choses les préliminaires sont aussi importants que l'acte. L'apéritif en est une belle illustration. Alors que le rôti rougeoie encore dans le four et que les

saucés complexes mâturent et que la cuisinière estime que les dés sont jetés, vient le temps de l'apéritif. Rasteau, pousse-rapière, pineau, muscat de Frontignan ou du piémont alsacien, roteuse de la plus vile ou de la plus noble espèce et Kir sont quelques-unes des variations possibles de l'éveil des sens et de l'ouverture de la route, fort fréquentée, qui mène à la pause. En Alsace, c'est après la messe ou le culte, en ces temps lointains où les hommes fréquentaient encore la maison de Dieu, que le phénomène atteignait son apogée. L'apéritif faisait partie du rituel dominical. Il était le prolongement sans lequel la messe n'était pas totalement dite pour ces messieurs. Cérémonie du partage œcuménique, l'apéritif était un addendum quelque peu irrespectueux auquel le prêtre ou le pasteur ne dédaignaient pas de participer.

Gewurztraminer, muscat d'Alsace, crémant royal ou ces boissons un peu suspectes dont la diffusion est soutenue par la réclame, Cynar issu de l'artichaut qui, chacun le sait, a quelque mal à s'acclimater aux antipodes hexagonales de la Bretagne, Campari aux couleurs de bel canto, Dubonnet au vermillon franchouillard, Mandarin aux relents d'agrumes, Suze à l'amertume fielleuse qui plait tant aux femmes, vins cuits torrides et troublants, Martini ce séducteur transalpin ou l'aristocratique whisky, n'étaient qu'extravagances et fantaisies face au robuste et incontournable amer-bière qu'il ne faut évidemment pas confondre avec le Picon bière. Il n'est guère que le Pernod, cette boisson anisée, née probablement dans l'arrière-boutique d'un potard pour disputer sa souveraineté à l'amer-bière.



L'amer-bière est une bannière sous laquelle se rallie bien volontiers tout Alsacien qui se respecte à l'approche du repas dominical. Il est le

ferment, la levure (de bière) qui fait mousser les esprits autant qu'il avive les appétits. Les arômes canailles d'écorce d'orange, de cannelle, d'anis vert, de caramel mêlés à la force de l'alcool dont le plus noble est issu de la fleur de bière aboutit à une préparation capiteuse. L'élixir ajouté à une bière des plus ordinaires fait à proprement parler des prodiges sinon des miracles. C'est autour de ce breuvage que se discutent les affaires d'importance, que se cimentent les

contraires, que se forgent les rumeurs et que sont lâchées quelques « fùhler Witz », ces astuces stupides tout à la fois innocentes et graveleuses d'après-messe. Ragots, balivernes et argumentaires se côtoient en un « mix » débridé dans tous les bistrotts et brasseries des villages et des quartiers. Quelques gorgées suffisent à atténuer les passions municipales, à éloigner les rancœurs intestines et les vicissitudes de voisinage, à émousser les récriminations qui sont l'une des spécialités locales. Après deux ou trois tournées et quelques bretzels ou stangla en forme de flûte plus tard, tout devient plus simple, plus fraternel grâce à la chaleur envahissante de cette bière composite. L'amer-bière n'a pas véritablement d'histoire mais il contribue aux histoires. Il est l'amertume maîtrisée, le chasse-tristesse, le repousse-convention qui insinue ses relents exotiques dans la complexité rustique de l'âme alsacienne. Ediles, bedeaux, notables, instituteurs, ouvriers ou paysans, ce breuvage les rend tous égaux. Mieux que le vin de messe, l'amer-bière fait communier les hommes du petit peuple d'Alsace en un élan de grande tolérance, aussi fugace qu'inhabituel. Quelques verres d'amer et le temps ne compte plus. Pourtant, l'horloge impassible indique l'heure fatidique du lapin aux nouilles ou du pot-au-feu. Voici une excellente occasion de se séparer, le ventre au cœur, plein de désirs dont l'assouvissement s'annonce proche. Décidément, la semaine commence bien en cette province où il fait si bon vivre au milieu des frères d'amer et des femmes qui n'ont pas leurs égales aux fourneaux.

Jean-Louis Schlienger
Auteur du *Buveur Alsacien*
(éditions de La Nuée Bleue)



ALLEMAGNE DÜSSELDORF

D'Elsässer – Association Alsacienne de Düsseldorf a (re)vu le jour il y a quelques semaines. Ouvert à tous, Alsaciens d'origine ou de cœur, animés par le souci de promouvoir ce petit bout d'Europe et de renforcer ses liens avec la capitale de la Rhénanie-du-Nord/Westphalie et sa région, notre club a pour objectif la convivialité et le dialogue, en particulier sur les sujets culturels et économiques qui peuvent contribuer à valoriser l'identité et les intérêts de l'Alsace, tout en permettant à ses

membres de réaliser des activités communes. Cet esprit de partenariat et de coopération est une valeur essentielle pour notre association.

La première manifestation officielle a eu lieu en septembre en collaboration avec le Domaine Jean Becker de Zellenberg (Haut-Rhin) et la chancellerie CMS Hasche Sigle. Les vins et les spécialités d'Alsace nous furent présentés personnellement par M^{me} Martine Becker. Pour sa deuxième manifestation notre association a eu le grand plaisir d'accueillir M. Philippe Choukroun, directeur général de l'Agence d'Attractivité de l'Alsace. Il nous a présenté la stratégie et les mesures de l'agence qui s'inscrivent dans une démarche régionale en partenariats avec entre autres les Collectivités de la Région et ses Antennes, les représentants du monde économique et touristique et bien sûr l'Union Internationale des Alsaciens (UIA). Le « plan connecteurs AAA/UIA » destiné à renforcer l'action de l'Agence menée pour implanter en Alsace des entreprises allemandes est un dispositif maintenant actif et permet de rétribuer les apporteurs d'affaires jusqu'à 10.000 €. Le site alsace.com donne les renseignements complémentaires.

Nous avons toutes et tous été conquis à l'idée de devenir « Ambassadeurs et Ambassadrices » de l'Alsace. Et nous avons immédiatement commencé notre entreprise de « séduction » en échangeant avec les participants de la soirée. En effet notre association avait convié aussi des membres du Cercle Franco-Allemand de Düsseldorf, du Club des Affaires en Rhénanie-Westphalie, de la Destination Düsseldorf et du SKAL Club de Düsseldorf.

Pour le comité D'Elsässer –
elsaesser-duesseldorf@web.de

Marie-Catherine Meyer

FRANCFORT



Semaine Alsacienne de Francfort 2016.

Les amis de l'Alsace s'étaient donné rendez-vous sur le Paulsplatz de Francfort pour la 23^e édition de la traditionnelle Semaine alsacienne. Le soleil est venu presque tous les jours, chauffant les corps quand nos musiciens Simone et André et le Duo Kleinmann se chargeaient de chauffer l'ambiance. Dimanche, les « Joyeux Brasseurs » de Schiltigheim et un groupe de danse populaire de Berstett ont complété l'offre culturelle. Sur le plan gastronomique, très attendu également, nous avons retrouvé les traditionnelles tartes flambées, mais aussi la choucroute cette année, des crêpes, des gâteaux... Le tout arrosé d'un verre de vin blanc des caves présentes ou bien entendu d'un verre de Crémant, dont les 40 ans d'ap-



pellation d'origine étaient au cœur de l'édition 2016. La Semaine alsacienne était concomitante avec la grande foire automobile de Francfort, ce qui nous a permis de faire la promotion de l'Alsace à un public de passage plus coloré encore.

Marc de la Fouchardière
Membre du comité

HAMBOURG

Belles réussites des deux dernières manifestations organisées par l'association :
- Rencontre le 29 mai 2016 au Auswanderer Museum à Hambourg



- Et puis le mardi 13 septembre 2016, très belle soirée, dîner sur la terrasse au restaurant Maredo, Hafen City à Hambourg



Lilly Baumgartner
Présidente

STUTTGART

Ballade en Alsace du Nord.

Le 8 et 9 juin, le Club des Alsaciens de Stuttgart a visité l'Alsace du Nord. Après une dégustation de vins à la cave de Cleebourg, le Club a fait honneur aux plats authentiques de la Ferme-Auberge des 7 Fontaines à Birlenbach-Drachensbronn. Cette ferme datant du XVII^e siècle fut édifée par un serviteur du baron de Fleckenstein, qui lui a offert des terres et

une somme d'argent en récompense de ses bons services. Le lendemain, une balade à Wissembourg a permis d'admirer les maisons patriciennes au bord de la Lauter et la Maison du Sel, avant de rentrer à Stuttgart.



Fête d'été.

À l'occasion de notre fête d'été le 17 juin, Jean-Rémy Butterlin a préparé des spécialités alsaciennes, accompagnées de vins alsaciens et de crémant. Venu spécialement à cet effet, le groupe de Claudius Bannwarth "Holatrio Hop'sasa" a pourvu à l'ambiance avec danses folkloriques et musique.

Semaine Française à Stuttgart. À l'occasion de la Semaine Française à Stuttgart, le Sénateur-Maire de Strasbourg Roland Ries et le Maire de Stuttgart Fritz Kuhn ont discuté le 13 octobre à l'Hôtel de Ville de Stuttgart devant plus de trois cent spectateurs les répercussions de l'affluence de migrants.

Comment vit-on ensemble dans les deux villes ? Comment peut-on résoudre les problèmes qui surgissent ? L'intégration des migrants à la vie citoyenne est actuellement une priorité sociale et politique de Strasbourg et de Stuttgart. Dans ce cadre, des jeunes des deux villes ont été invités à formuler leurs expériences, leurs attentes et souhaits.

Lady Liberty, film de Mark Daniels. À l'occasion des 130 années de la Statue de la Liberté à New York, la chaîne de télévision allemande Phönix a présenté le 20 octobre un film du producteur américain Mark Daniels. Le film décrit les difficultés financières rencontrées pour la réalisation du projet. Ce cadeau de la France aux



États-Unis pour le centenaire de la Déclaration d'indépendance en 1876 a été financé des deux côtés de l'Atlantique. Les riches citoyens de New York se montrant désintéressés, c'est le journaliste d'origine hongroise Joseph Pulitzer, patron du New York World, qui a multiplié les campagnes de presse pour rassembler peu à peu les fonds nécessaires. Dix ans après, le 28 octobre 1886, « La Liberté éclairant le monde » a été inaugurée dans le port de New York, la plus colossale statue jamais construite (46 mètres de haut, 93 m avec le piédestal). Elle est l'oeuvre du sculpteur colmarien Frédéric Auguste Bartholdi, la carcasse ayant été construite par Gustave Eiffel. Une réplique réduite de la Statue de la Liberté est située à l'entrée de Colmar.

Ingrid Reinhold

BELGIQUE

APA Bruxelles

Conférence-débat : le couple franco-allemand et le projet européen, entre nouvelle rivalité géopolitique et coopération.

La conférence-débat co-organisée par l'Association pour la Promotion de l'Alsace en Belgique et le Bureau Alsace Europe s'est déroulée le 18 février regroupant une trentaine de personnes dans les locaux de la Maison Alsace. Le conférencier Pierre-Emmanuel Thomann, Docteur en géopolitique, a abordé la question de la construction européenne et des relations franco-allemandes sous un éclairage nouveau, se basant notamment sur de nombreux visuels cartographiques. Le couple franco-allemand est central pour le succès du projet européen, et à partir d'un diagnostic sur l'histoire de la construction européenne et les crises actuelles, la présentation a donné des clés d'analyses pour les perspectives d'avenir de l'Union européenne. Cette grille de lecture géopolitique a suscité un débat sur la perception et la nature politique du projet européen. Paul Collowald, 92 ans, doyen



de l'APA, témoin et acteur de la construction européenne qui a vu « naître l'Europe », a notamment évoqué « l'Europe différenciée » préconisée déjà par Pierre Pflimlin, alternative au « noyau dur » européen. D'autres interrogations ont été soulevées sur les enjeux, les défis et la stratégie à adopter face aux crises institutionnelles et migratoires actuelles. Les échanges d'idées se sont ensuite prolongés autour de quelques bouteilles de crémant et vins d'Alsace.

Challenge Alsace de Golf. L'APA organisait sa désormais traditionnelle compétition de golf « Challenge Alsace » sur le golf de la Tournette. Une fois de plus l'épreuve affichait complet preuve que l'Alsace, ses golfs, sa gastronomie et son

offre touristique attirent les golfeurs belges qui ont bataillé ferme pour remporter l'un des vingt prix exclusivement 'made in Alsace'.

Animation linguistique alsacienne. Le jeudi 2 juin 2016, l'APA ET LE Bureau Alsace ont tenu conjointement leurs assemblées générales annuelles. Invités d'honneurs, l'OLCA (Office pour la Langue et la Culture d'Alsace – Elsassisches Sprochamt): très belle et intéressante présentation des actions de l'OLCA suivie d'une présentation de la BABELKIST devant une bonne quarantaine de membres.

La BABELKIST est une véritable malle aux trésors destinée à faire découvrir ou redécouvrir



couvrir aux enfants de 3 à 12 ans la langue régionale de manière ludique, "connectée" et décontractée. Elle recèle plus d'une cinquantaine de supports bilingues ou trilingues ainsi que des jouets pour faire de l'atelier d'alsacien un temps de plaisir et de partage. Nos animatrices en firent la démonstration devant nos membres captivés.

Plus intéressant, le lendemain, grâce à la complicité d'un membre de l'APA, enseignante d'allemand, nous avons rendez-vous au Lycée français JEAN MONNET de Bruxelles pour organiser un atelier ludique et interactif destiné aux enseignants d'allemands avec une classe de CM 2 volontaire. Assurément une première mondiale. Un beau succès aussi de la promotion de la culture et de la langue alsacienne bien loin du "Landla". Merci au proviseur -adjoint, Frédéric KRIEGEL (un très proche voisin du Bitcherland) et à son

équipe de professeur d'allemands de s'être prêté avec enthousiasme à cette expérience innovante.

Fête du Lycée français. Le 18 Juin nous remettons le couvert en répondant présent à l'invitation du Lycée français qui souhaitait cette année présenter les spécialités culinaires des régions françaises lors de sa fête annuelle. L'occasion de faire le tour de nos spécialités et de ravir le public très nombreux à être venu sur notre stand pour goûter nos tartes flambées uniques en Belgique !

14 juillet des Ambassadeurs. L'Alsace était une fois de plus la seule région représentée lors du 14 Juillet des ambassadeurs, événement phare de la vie diplomatique Bruxelloise qui a eu lieu à l'Autoworld. En-



viron 3000 personnes ont défilé devant notre stand pour se rendre compte que l'Alsace gastronomique est bien vivante, avec des produits bio ou en mode 'slow food'. Nos bénévoles ont à nouveau montré un visage humain et généreux de notre belle région.

Rémy Bossert

BELGIQUE

Bureau Alsace

L'Eurométropole de Strasbourg démontre son savoir-faire en matière de système de transport intelligent dans le cadre des Open Days.

Le 12 octobre 2016, dans le cadre de la Semaine Européenne des Régions et des Villes 2016, le Bureau Alsace Europe a organisé avec le bureau de Göteborg auprès de l'UE une conférence pour l'Eurométropole de Strasbourg, la Ville de Göteborg et ERTICO - ITS Europe sur les transports intelligents (le réseau de référence consacré aux systèmes intelligents de transport au niveau mondial). Cette conférence intitulée ITS in the Urban Environment as Opportunity for Cities to foster Growth and Job a permis, grâce à des exemples

concrets, d'illustrer comment les systèmes de transport intelligents améliorent la mobilité des biens et personnes ainsi que la gestion des transports et du trafic.

Catherine Trautmann, Vice-Présidente de l'Eurométropole de Strasbourg, membre du Conseil d'administration du Port autonome de Strasbourg et Coordinatrice du corridor RTE-T Mer du Nord-Mer Baltique, est intervenue pour présenter un projet transfrontalier novateur entre Strasbourg et Kehl de circulation d'une navette autonome. M^{me} Trautmann a souligné le caractère toujours innovant de la capitale européenne, ville précurseur dans les transports intelligents. Cet engagement en faveur d'une politique ambitieuse dans ce domaine sera illustré par la tenue en 2017 du Congrès annuel d'ERTICO à Strasbourg.

Paul Kompfner, Coordinateur de l'Observatoire ITS et Conseiller Urban Mobility & MaaS d'ERTICO, a par ailleurs invité le public à soumettre des contributions en vue du Congrès de 2017. Lors de son intervention, Monsieur Kompfner a présenté les priorités et objectifs du programme d'ERTICO sur la mobilité urbaine. Il a aussi apporté un éclairage sur le concept de MaaS soit la mobilité vue comme étant un service. Enfin, il a évoqué les initiatives de l'Observatoire ITS d'ERTICO.

Peter Öhman, chef de l'exploitation du Lindholmen Science Park situé dans la ville Göteborg, a présenté le projet d'avant-garde Electricity Innovation Platform. Cette collaboration entre l'ensemble des acteurs des transports intelligents, publics comme privés, a permis l'élaboration d'une nouvelle vision des aménagements urbains.

Il est revenu à M^{me} Isabelle Vandoorne, spécialiste des transports intelligents au sein de la Direction générale de la Mobilité et des Transports de la Commission européenne, la tâche de conclure cette demi-journée de présentations sur les transports intelligents.

Cet événement qui s'est déroulé dans les locaux du Bureaux Alsace Europe à Bruxelles a attiré plus d'une trentaine de spécialistes européens des transports intelligents. L'échange entre les intervenants et le public s'est ensuite poursuivi lors d'un cocktail.



Le Bureau Alsace Europe et l'APA accueillent une délégation de la ville de Colmar, au menu Culture, Europe et Attractivité.

Les 13 et 14 octobre, le Bureau Alsace Europe a organisé l'accueil d'une délégation de la Ville de Colmar. Emmenée par M^{me} Claudine Ganter – Adjointe au Maire en charge de l'attractivité qui était accompagnée de M^{me} Cécile Stribig-Thevenin – Adjointe au Maire en charge de la culture, M. René Frier – Adjoint au Maire et M^{me} Frédérique Goerig-Hergott – Conservatrice en chef au Musée Unterlinden chargée des collections d'art moderne et contemporain, la délégation avait un double objectif :

1. Rencontrer les institutions européennes pour échanger sur différents projets notamment dans le domaine du patrimoine et de la Culture ;
2. Promouvoir l'attractivité de la Ville à Bruxelles, en Belgique, auprès des français et des membres des institutions européennes en mettant en lumière le Musée Unterlinden, le Musée Bartholdi et en évoquant le projet de Centre européen du livre.

La délégation a d'abord déjeuné avec M^{me} Anne Sander – Député européen (PPE/FR) puis s'est entretenue avec M^{me} Béatrice Salmon Conseillère Culturelle et Scientifique à l'Ambassade de France en Belgique – Service de Coopération et d'Action Culturelle (SCAC), puis de 18h à 20h une soirée de présentation de



Colmar et de ses Musées s'est déroulée à la Résidence de France en présence de S.E. Claude-France Arnould Ambassadeur de France auprès du Royaume de Belgique. Cette soirée a remporté un franc succès car elle a réuni plus de 90 personnes.

Le lendemain matin la délégation a été reçue par Benoît Woringer Chef d'Unité de la Direction Générale de la Communication de la Commission européenne – responsable du centre des visiteurs de la Commission et membre du Conseil d'administration de l'Association pour la Promotion de l'Alsace (APA), puis a rencontré M^{me} Barbara Gessler Chef d'Unité en charge du programme Europe Creative à Direction Générale de l'Education et de la Culture de la Commission européenne afin de présenter quelques projets colmariens susceptibles d'être soutenus par l'Union européenne. La délégation a ensuite continué son chemin vers Sint-Niklaas ville jumelée avec Colmar depuis 1962.

Le Bureau Alsace Europe et l'APA accueille la remise des prix des lauréats de l'open call du festival Exhibitronic.

Le 18 octobre dernier à 18h30 le Bureau Alsace Europe et l'APA ont eu le plaisir d'accueillir la remise des prix des lauréats de l'open call du festival Exhibitronic. L'Open call est un appel à pièces sonores internationales, la thématique de l'année 2016 : l'affrontement. L'objectif est de donner de la visibilité et de la reconnaissance aux jeunes créateurs des arts sonores par une diffusion internationale. Les eurodéputées Anne Sander et Nathalie Griesbeck étaient les marraines de l'appel à projet 2016. Cette soirée a réuni plus de 30 personnes qui se sont tout spécialement déplacées pour découvrir les œu-



vres des lauréats Estelle Schorpp (France), Alexis Langevin-Thétrault (Canada) et Mario Mary (Argentine). C'est Madame Anne Sander qui a eu le plaisir de remettre les prix et le Président des Alsaciens de Belgique n'a pas manqué l'occasion de distinguer les lauréats en leur offrant le célèbre passeport alsacien.

Cédric Virciglio

**Canada
MONTRÉAL**

Fête des vendanges des alsaciens du Québec. C'est sous le soleil de Saint Bruno, à 30 minutes de Montréal que l'amicale alsacienne du Québec a organisé sa traditionnelle fête des vendanges fin septembre. Une semaine après les vendanges du vignoble Kobloth,



Thierry, notre viticulteur alsacien, sa femme Roxanne et sa fille Caroline ont accueilli une petite centaine d'alsaciens et amoureux de l'Alsace.

Au menu, vin nouveau, salade mixte et tartes flambées à volonté cuites dans le four à bois de l'amicale (investissement indispensable pour une amicale d'alsaciens à l'étranger). En dessert, une Forêt Noire, préparée par Mathilde Fays, jeune et talentueuse pâtissière alsacienne.

Côté animation, après une photo d'accueil avec une touche Rott un Wiss devant le panneau « Territoire alsacien » du vignoble Kobloth, un quizz pendant le repas, une maquilleuse pour les nombreux enfants, nous avons proposé une dégustation bien particulière des vins du vignoble aux participants :

Le « Vin du Crime » est une séance œnologique unique ! Entre histoire de fan-

tômes et mise en scène, les participants doivent résoudre un crime du passé à travers le jeu de l'artiste et la dégustation de vins.

Humour, mystère et dégustation : par réductions successives, comme dans un roman d'Agatha Christie, les participants ont cherché à identifier l'assassin !

Frank Mairine s'est déplacé spécialement d'Alsace d'où il a fait naître ce concept unique et décroché de nombreux prix.

L'amicale organise également tous les 3^e jeudi du mois un 6@8 autour d'un thème et/ou d'une dégustation d'un vin d'Alsace. Venez nous rejoindre si vous êtes de passage.

Suivez-nous également sur notre page Facebook si vous êtes plus loin.

**Fabien Kuntzmann
Président**

ETATS-UNIS

BOSTON, MA

Voici un résumé des activités récentes de la Boston/Strasbourg Sister City Association (BSSCA).

La Réunion annuelle de la BSSCA a eu lieu le 6 juin 2016, à l'école Boston Latin, en présence du Consul général de France à Boston, M. Valéry Freland. D'abord, l'élection annuelle nous a permis de choisir nos officiers et les membres de notre conseil de l'administration. Ensuite, le professeur Seth Peterson nous a parlé de sa participation à l'échange de professeurs à Strasbourg. Enfin, comme « avant-première » du programme Ex Libris, Ann Forbush, la conservatrice de l'exposition, a présenté un exposé sur la vie de Georg Daniel Flohr. Pendant notre premier « Dîner en blanc »,



le 22 août, au restaurant Les Zygomates, les invités ont goûté une sélection de cuisine française, avec le choix d'un menu de trois plats, à prix fixe.

Après plus d'un an de préparatifs, l'échange Ex Libris s'est ouvert au grand public, au French Library and Cultural Center. Entre la réception d'ouverture, le 6 octobre, et l'exposé de la galerie, prononcé le 18 octobre, les gens sont venus nombreux pour regarder cette exhibition. Georg Daniel Flohr était un soldat, âgé de 20 ans, dans le régiment français, le Royal-Deux-Ponts, sous la commande du général Rochambeau. Flohr, les yeux écarquillés d'enthousiasme, a commencé à enregistrer ses observations sur la vie quotidienne dans le Nouveau Monde. Fasciné par le sort des Amérindiens et le rôle des esclaves dans l'économie, Flohr est devenu un soi-disant documentariste et sociologue et naturaliste.

Après son tour de service, Flohr a passé deux ans à Strasbourg, où il a rédigé un journal de 250 pages avec un manuscrit soigneux et trente peintures à l'aquarelle inspirés par ses notes et des croquis sur le terrain. Les chercheurs de la Médiathèque André Malraux de Strasbourg, où cette

œuvre est actuellement conservée, ont constaté que Flohr a effectué des recherches historiques et botaniques. Le programme Ex Libris est né comme projet proposé par la BSSCA et l'Association Alsace - Etats-Unis. Des artistes de Boston et de Strasbourg ont accepté notre invitation à participer à ce programme. Les membres de la BSSCA sont toujours très fiers de continuer le jumelage qui, depuis plus de cinquante ans, existe entre les villes de Boston et Strasbourg.

Dan KRAFT

Boston/Strasbourg Sister City Association

NEW YORK

Dress Code « Rot und Wiss » et Hans em Schnogaloch pour les 130 ans de Miss Liberty à New York !

Rahmkuchen Westermann et Beerewecke Zimmerman, crémant Dopff, pinot Trimbach, schnapps Massenet et Munster Fromi pour les 130 convives des 130 ans de Miss Liberty. L'Union Alsacienne de New York a célébré avec les plus grands égards les 130 ans de la Statue de la liberté le 28 octobre 2016. L'auditoire international de 150 personnes a pu profiter d'une émouvante lecture bilingue et en musique de lettres écrites par Auguste Bartholdi à sa mère entre 1871 et 1886, relatant toutes les péripéties de cette formidable aventure, de la naissance de l'idée en 1871 à l'inauguration de la Statue le 28 octobre 1886.

A la musique, l'étonnante troupe des Stockbrunna et ses six musiciens venus spécialement de la région de Mulhouse pour l'occasion, a surpris l'auditoire international en chantant en alsacien avant de conclure par un magistral Hans em Schnogaloch. Outre de nombreux Alsaciens et amis de l'Alsace, l'auditoire était composé de nombreux onusiens mais aussi d'habités du temple Saint Georges d'un pasteur d'origine alsacienne, hôte de cette soirée. Après le spectacle de 1h15, toute l'assemblée s'est retrouvée dans une salle attenante pour entendre des anecdotes sur la contribution de l'Alsace à l'histoire de l'Amérique. Fait marquant, le mois d'octobre marque un autre anniversaire américano-alsacien : le 235^e anniversaire de la charge finale menée le 14 octobre 1781 par le régiment de Strasbourg contre les dernières défenses britanniques à Yorktown précipitant la défaite de ces derniers et l'indépendance des USA.

Un buffet 3 étoiles pour la meilleure image de l'Alsace et la présence d'une très colorée délégation des anciens combattants français de New York.

Les invités ont pu mesurer aussi toute la splendeur de l'Alsace à la qualité du buffet. Avec le crémant d'Alsace Dopff-Irion et le Pinot Trimbach, le schnapps Massenet a été la cerise sur la gâteau gastronomique. Et quel gâteau ! D'abord toute une batterie de rahmkuchen du chef 3 étoiles Antoine Westermann, qui vient d'ouvrir Coq Rico à New York, mais aussi de formidables kougelhoppf et beere-wecke du double champion du monde de pâtisserie Pierre Zimmermann - La Fourchette Chicago - venu tout spécialement pour l'événement depuis Chicago avec son épouse Michelle. A l'entrée de la salle décorée de drapeaux alsaciens Rot und Wiss, une délégation des anciens com-



battants français de New York accueillait les convives avec les couleurs françaises et américaines.

Luschtig eesch em Elsass Laawa.

Comme il est désormais de coutume, la soirée s'est conclue par un luschtig esch em Elsass laawa, l'auditoire international était invité à entonner le refrain faria faria hoooo. Autour du président Thierry Kranzer et de l'initiateur de cette soirée Francis Dubois, une douzaine de bénévoles ont assumé tous les aléas de cette organisation, de la mise en place à partir de 16 h, au service de soirée, puis au rangement vers 23 h : Liliane Rubin-Braesch, Capucine Bourcart, Laurent Corbel, Xavier Bitsch, Sophie Zebst, Benoit Meister. Stéphane Chopineau, Jeremy Dole, M^{lle} Bildschen, Jim Rubin, Thomas Strub, Florian Nguyen

Thierry Kranzer
Président

FRANCE

CARA

Visite de la brasserie Perle.

En guise d'activités automnales et en attendant l'arrivée du Beaujolais Nouveau, les membres du CARA se sont récemment donnés rendez-vous à la micro-brasserie Perle, située dans la zone industrielle de la Meinau à Strasbourg. Cette brasserie, fondée en 1882 par Pierre Hoeffel, arrière-arrière-grand-père de l'actuel propriétaire, a connu ses heures de gloire au siècle dernier, avant de cesser toute activité industrielle, fusions obligent, en 1971. C'est en 2009 que



Christian Artzner, maître-brasseur, fait renaître la tradition familiale, d'abord par de la sous-traitance, puis en installant en

2015 sa propre brasserie, avec un tout nouvel outil de production ; son leitmotiv : produire des bières « made in alsace »... et plein de belles choses à venir ! Nous avons ainsi été chaleureusement accueillis par Christian Artzner et son épouse, qui nous ont fait visiter leurs installations en nous expliquant de A à Z le processus d'élaboration d'une bonne bière, qu'il s'agisse de la bière blonde de base, mais aussi d'une grande variété : bière bio, bière des vignes, bière IPA, etc... de quoi désaltérer les gosiers les plus exigeants, ce que nous avons fait autour d'une dégustation fort sympathique.

Une adresse à recommander, pour qui est de passage à Strasbourg !

Pour tout renseignement :

<http://www.biereperle.com/>. La soirée s'est ensuite poursuivie dans le cadre du restaurant « Aux trois fleurs », à Illkirch, où chacun a pu savourer des spécialités à son goût.

Prochaine rencontre le 18 novembre, au Restaurant « Au bœuf » à Ittenheim, à l'occasion de l'arrivée du Beaujolais nouveau 2016.

Jacques FLECK
Secrétaire



GRÈCE

Sortie à Eubée

Dimanche 16 octobre 2016, l'Amicale des Alsaciens et Amis de l'Alsace en Grèce a offert à 56 participants dont notre nouvelle consule M^{me} Céline Pendariès, une journée campagnarde sur l'île d'Eubée à la rencontre de trois jeunes entrepreneurs qui ont en commun le désir de bien cultiver dans le respect de l'environnement, de garder les traditions ancestrales et de proposer des produits d'excellence. Des parcours admirables particulièrement dans la situation de crise actuelle !

Spyros Skoumpris de la cave Skoumpris dont les vignes s'étendent dans la plaine Lélandienne, fertile depuis l'Antiquité s'est installé dans des bâtiments vieux de 500 ans pour produire un vin artisanal le Moschofilero ainsi qu'un Agiorgitiko et Merlot.

Vassilis et Ioanna Dafnis de la ferme Berlyland nous a fait connaître les précieux avantages des "superaliments". Ils cultivent l'aronia à fruits noirs, le goji, la myrtille et l'argousier. Leurs nombreux produits dérivés ont fait l'étonnement de tous : vanille à la myrtille ou à l'aronia, poivre rose et menthe, sauce tomate et

goji, vinaigre à l'aronia ou à l'argousier, confitures particulières, mélasses, sirop de grenade à l'aronia et huile d'olive, etc... Et même des produits de beauté et de soin très naturels !

Le domaine Askada à Kymi de Stathis Miliotis (la région d'excellence pour la production de figes sèches et dont les figes bénéficient d'une AOP) nous a présenté et expliqué sa production de figes séchées bio de qualité et les produits qui en découlent comme le sirop de figes, le chutney, les confitures de figes séchées, les barres nutritives et... les sykolatakia

(des douceurs au chocolat, à la figue et à la noix) !

Tout pour aiguïser nos papilles et déguster en pleine campagne le délicieux repas alliant les superaliments au régime méditerranéen en gardant les saveurs de la cuisine grecque. Et cela préparé devant nous par le chef du Kappa Club Negroponte d'Eretria 5*, M. Théodore Koukios.

Un dernier petit stop au café Mocho au bord de l'eau avant de reprendre la route du retour complètement rassasiés et remplis de belles images !





Sortie voile

Trois associations se sont réunies pour organiser trois jours de voile dans le Golf Saronique les 28, 29 et 30 octobre 2016 :

Athènes-Accueil, l'AFIC (Association française des Ingénieurs et Cadres) et l'Amicale des Alsaciens et Amis de l'Alsace en Grèce avec les sponsors Grecosail et

Thalès. 21 chanceux ont pu ainsi naviguer sur l'Iris et le Ekaterina vers Egine et Agistri et profiter de leurs derniers bains de mer ! Trois jours de partage et d'amitié que nous n'oublierons pas.



Michèle Léonidopoulos
Présidente

HONG KONG

L'association de Hong Kong, fraîchement constituée depuis Mai 2016, a été repré-

sentée à l'assemblée d'Audlau les 26 et 27 Août dernier, par son président, Laurent Koehler, qui a pu rencontrer pour la première fois, les administrateurs et mem-

bres des autres associations. Rendez-vous est bien évidemment pris pour l'Assemblée de Cernay en Août 2017.

Soirée Vendanges Alsaciennes : la rentrée des Alsaciens de Hong Kong s'est faite, le Mercredi 14 Septembre, autour du thème des Vendanges Alsaciennes, lors d'une soirée spéciale dédiée à cette occasion. Les membres présents ont ainsi pu se retrouver dans l'établissement du célèbre restaurateur et journaliste gastronomique Wilson Kwok, notamment connu pour avoir été l'un des premiers à proposer des plats alsaciens à Hong Kong, pour une présentation sur les vins d'Alsace, organisée avec le soutien du CIVA, suivi d'un quiz portant sur le sujet. La soirée a été naturellement clôturée, selon la tradition, avec un dîner composé de vins et plats alsaciens uniquement.



Laurent Koehler
Président

ISRAËL

TEL AVIV

La 1^{ère} réunion des Alsaciens en Israël vient de se tenir le jeudi 3 novembre, sous la houlette de Serge Azgut, ainsi que d'un premier noyau de fidèles, afin de préparer la création prochaine d'une association en bonne et due forme. Les statuts viennent d'ailleurs d'être rédigés... le lancement officiel est prévu pour février 2017, lors de la semaine gastronomique française « So French so Food », dont l'Alsace sera l'invitée d'honneur ! L'association a pour objectif de promouvoir l'Alsace en Israël, mais aussi de fédérer les amis de l'Alsace dans le pays (ainsi

que ceux en Alsace qui souhaitent s'y associer), pour rendre l'Alsace encore plus visible, promouvoir son attractivité touristique et contribuer au développement de cette passerelle Alsace-Israël sous ses aspects économiques, culturels et associatifs.

Pour y adhérer/contact: alsaciens.en.israel@gmail.com



Serge Azgut

LITUANIE

Hommage à Louis Henri Bojanus

Le 24 septembre dernier, dans la salle du Conseil de l'hôtel de ville de Bouxwiller, s'est tenue une émouvante cérémonie en l'honneur d'un enfant du pays qui s'est illustré en Lituanie. Le maire Alain Janus dévoila en effet le buste de Louis Henri Bojanus (1776-1827), un des plus grands zoologistes et anatomistes du XIX^e siècle qui enseigna à l'université de Vilnius pendant deux décennies. La cérémonie



a notamment réuni les ambassadeurs de Lituanie en France et auprès du Conseil de l'Europe, Dalius Cekuolis et Laima Jureviciene, le représentant du recteur de l'université de Vilnius Ramunas Kondratas, le député Patrick Hetzel, le président de l'UIA Gérard Staedel et le président et de nombreux membres d'Alsace-Lituanie. C'est grâce à l'initiative d'Alsace-Lituanie et au soutien du ministère lituanien des Affaires étrangères que ce buste put être

acheminé à Bouxwiller. Il s'agit du double de celui qui trône depuis 1977 dans la prestigieuse salle des Colonnes de l'université de Vilnius qui en fit don à la ville natale de Bojanus. La sculpture fut fixée sur un socle spécialement conçu par un artisan alsacien, Julien Zebst, et ainsi dévoilé officiellement lors de cette cérémonie à laquelle avait été également convié son auteur, le

sculpteur lituanien Jonas Jagela. Un flyer explicatif réalisé par Alsace-Lituanie et une carte postale commémorative, spécialement composée à cette occasion par Cartes Postales Magazine et offerte par notre ami Marc Ledogar, furent diffusés à cette occasion. Des exemplaires du flyer et de la carte postale sont encore disponibles sur simple demande à : edel@alsacemonde.org

Philippe Edel
Président



MACÉDOINE

Bienvenue en Alsace à Skopje !

L'association Alsace-Macédoine est engagée depuis sa création en 2011 dans une intense coopération avec la jeune république des Balkans. Après s'être investie dans les domaines culturel, sportif et caritatif, l'ALMA s'essaye -avec succès- depuis deux ans au tourisme et à l'économie. C'est ainsi qu'elle a organisée début juin la visite à Skopje d'une importante délégation alsacienne conduite par M^{me} Marie-Reine Fischer, vice-présidente de l'Agence d'Attractivité d'Alsace (AAA) ;

avec dans son sillage une « constellation d'Etoiles gastronomiques » alsaciennes : Hubert Maetz du restaurant Rosenmeer de Rosheim, Daniel Rebert, du Relais Dessert de Wissembourg et Armand Roth (ex-chef étoilé de Landerheim). Bénéficiant du soutien de son excellence M^{me} l'ambassadrice Laurence Auer, la délégation a rencontré plusieurs responsables politiques et économiques du pays : M^{me} Ana Blazeska,



secrétaire d'Etat aux Affaires Européennes, M^{me} Shuhrete Zlezi, ministre de l'autogestion locale, M^{me} Danela Arsovska, présidente de l'union des chambres de commerce de Macédoine et M^{me} Jelisaveta Georgieva, directrice de la chambre de commerce de Macédoine. L'opération « Bienvenue en Alsace » organisée dans le tout nouvel hôtel Marriott côtoyant l'imposante statue d'Alexandre le Grand sur la place centrale de Skopje, fut l'occasion pour l'A.A.A. et son directeur Philippe Choukroun, de présenter les nombreux atouts de l'Alsace qu'une ligne aérienne régulière entre Skopje et Bale-Mulhouse fonctionnant depuis plusieurs années, pourrait contribuer à faire fructifier.



En point d'orgue de cette importante action de promotion de l'Alsace, les chefs étoilés, à l'invitation de M^{me} l'ambassadrice, se sont installés au « piano » de la résidence, pour offrir un somptueux diner gastronomique aux notes alsaciennes. Ce fut également l'occasion de prometteuses discussions avec des décideurs économiques macédoniens, dessinant de belles perspectives de coopération, sous l'œil ravi du président Gérard Staedel.

Jacques Schleef
Président

MARTINIQUE

Première Fête de la choucroute et de la bière. Qui a dit que la choucroute n'était pas un plat des pays chauds ? Certainement pas l'Amicale des Alsaciens de Martinique (Amam) qui vient tout juste de prouver le contraire avec la toute première fête de la choucroute et de la bière organisée sur l'île, à l'initiative du brasseur local, la Brasserie Lorraine. L'évènement s'est déroulé le 2 octobre à Saint-Pierre, ville d'Art et d'Histoire du nord de la Martinique.

Et pour un coup d'essai, ce fut un coup de maître ! Il faut dire que l'Amam, jeune association particulièrement dynamique, a

su réunir tous les ingrédients d'une fête réussie. Par centaines de kilos, choucroute, kassler, knacks, carré cuit, collet, lard et saucisses de Montbéliard, fournis par les Produits de la Cigogne, ont pris l'avion depuis Sainte-Marie-aux-Mines. Le Val d'Argent était décidément à l'honneur puisque c'est le groupe folklorique Accordina 1936 qui a assuré la partie animation avec douze danseurs et un accordéoniste.



La journée a débuté par une messe en la cathédrale de Notre-Dame de l'Assomption à laquelle ont assisté les officiels et les membres d'Accordina en costumes traditionnels. Le cortège a, ensuite, traversé toute la ville pour rejoindre le lieu de la fête. Au total, ce sont plus de 250 convives qui ont pu déguster ce plat emblématique de la gastronomie alsacienne, arrosé de bière

Lorraine. Les Martiniquais ont pu découvrir le folklore alsacien et réciproquement puisque les prestations d'Accordina alternaient avec celles de groupes locaux. Outre la Brasserie Lorraine, cette première fête de la choucroute et de la bière était soutenue par la ville de Saint-Pierre, le restaurant L'Alsace a Kay, l'Union internationale des Alsaciens, le Crédit Mutuel, et la compagnie Air Caraïbes. Vu son succès, l'évènement devrait se pérenniser dans le temps. C'est en tous cas la demande exprimée par tous les partenaires, en particulier le maire de la commune qui a déjà pris date pour la prochaine Oktoberfest... sous le soleil !

Ericka MORJON



PAYS BASQUE

Pour la rentrée des classes, Alsbask s'est offert un cours de rattrapage de langue avec Mademoiselle Mamsell. Le vendredi 23 septembre 2016 Cathy Bernecker nous a interprété avec humour les leçons d'alsaciens qui ont séduit toute "la classe". Un spectacle hilarant autour duquel nous



avons fait presque salle comble avec plus d'une cinquantaine de spectateurs, suivie d'un apéritif dinatoire de spécialités alsaciennes.

Une soirée fort réussie contribuant à l'image et au rayonnement de nos régions.

Liliane FAATH
Présidente Alsbask

NOS PARTENAIRES



Union Internationale des Alsaciens

1 place de la Gare - CS 40007 - F-68001 COLMAR Cedex
 Tél : 00 33 3 89 20 21 02 - Fax 00 33 3 89 20 20 45 - Internet : <http://www.alsacemonde.org>



Président : Gérard Staedel • Responsable de la publication/Rédaction : Gérard Staedel
 Conception/Réalisation : CAPSUD Création Graphique
 Photos et textes : Agence AAA - Cercle généalogique d'Alsace - Éditions de la Nuée Bleue - Ph. Edel - M. Ehrhard
 Fortwenger - S. Morgenthaler - Schlienger - Stadler/Région Alsace - Staedel - UIA - Zwardon