



S O M M A I R E

Histoire : 500 ans de la réformation	P 2
Journée de l'UIA	P 3
Tourisme : les châteaux forts	P 4-5
Gastronomie	P 6
Alsaciens d'ailleurs	P 7
Confrérie Saint Etienne	P 8-9
Bloc notes	P 9
Dessertes aériennes	P 10-11
Lu pour vous	P 11-12
Bulletin d'adhésion	P 13
La vie des associations	P 14 à 19
Nos partenaires	P 20

EDITO

Les vallées alsaciennes du massif vosgien ont chacune leur personnalité et concourent à un fantastique patchwork de paysages, reconnus mondialement pour leur beauté, partie intégrante d'une Alsace au décor merveilleux, formé de montagnes, de vallées et de plaines.

Les Alsaciens expatriés, attachés à leur patrie, le savent bien et ne l'oublient jamais. Ils sont nombreux à revenir régulièrement en Alsace, notamment durant les vacances d'été, une opportunité pour l'UIA de les inviter à se joindre à la traditionnelle rencontre estivale et annuelle des Alsaciens du monde.

Cette année, c'est Cernay – Sanna en alsacien – qui accueille la diaspora alsacienne. Cité tapie au pied du Vieil-Armand, à la sortie de la vallée de la Thur, elle est aussi un haut-lieu de l'histoire tourmentée de la Première guerre mondiale, réputée aujourd'hui pour son parc à cigognes et son train à vapeur Thur-Doller. À découvrir assurément, en vous joignant aux retrouvailles des Alsaciens de l'étranger, Ambassadeurs de l'Alsace dans le monde.

Gérard Staedel
Président de l'UIA



Les 500 ans de la Réformation.

Du 27 au 29 octobre 2017 la Fédération protestante de France organise à Strasbourg un grand rassemblement : « Protestants 2017. Protestants en fête. Vivre la fraternité. 500 ans de réformes ». C'est dire l'importance que revêtent Strasbourg, et l'Alsace, dans l'histoire du protestantisme.

« Ecclesia (reformata) semper reformanda » cette citation du grand théologien Karl Barth (1886-1968) inspirée de saint Augustin (354-430) rappelle l'importance d'être toujours en mouvement, de ne pas s'endormir sur

des acquis. Les réformes de l'Église ont été nombreuses, plus ou moins globales, au moyen âge, mais la Réformation (du XVI^e siècle) a une importance tout à fait spécifique marquant le début de ce que les historiens appellent histoire moderne. Elle marque un tournant radical, avec l'existence désormais de plusieurs églises chrétiennes. En Alsace en particulier elle est très présente, surtout en Basse-Alsace, aujourd'hui encore. L'existence dans une même localité de deux églises (l'une catholique, l'autre protestante) en témoigne.

Remettons simplement les choses dans un contexte un peu plus large, en renvoyant les lecteurs intéressés par l'histoire de cette période charnière dans la région à la thèse (1974) de Francis Rapp : « Réformes et Réformation à Strasbourg : église et société dans le diocèse de Strasbourg 1450-1525 » qui explique magistralement les raisons de l'implantation de la Réformation.

La fin du moyen âge (XIV^e et XV^e siècles), que Johann Huizinga a appelée « l'automne du moyen âge », est une période troublée par les guerres, les épidémies (grande peste de 1348), la conscience que les contemporains ont de devoir remédier à certains abus, en particulier dans le domaine religieux. Les papes sont à Avignon de 1309 à 1377, il y a deux papes jusqu'en 1417 ; la France et l'Angleterre s'opposent au cours de la guerre de Cent Ans, de 1337 à 1453 (Jeanne d'Arc est brûlée en 1431) ; plus localement il faut rappeler le tremblement de terre de Bâle (1356) ; le concile de Constance (1414-1418) au cours duquel est condamné Jan Huss et le concile de Bâle (1431-1437) sont des événements qui intéressent toute la chrétienté et qui se dérou-

lent non loin de l'Alsace. La vallée du Rhin et particulièrement l'Oberrhein voient l'invention et le développement de l'imprimerie dans la deuxième moitié du XV^e siècle, les universités de Bâle et de Fribourg-en-Brisgau sont créées en 1460.

Luther (1483-1546) est contemporain de Charles Quint (1500-1558), de François I^{er} (1494-1547), d'Henri VIII (1491-1547), mais aussi d'Erasmus (1469-1536), de Michel-Ange (1475-1564). Religieux augustin, il est atterré par les abus qu'il découvre à Rome. Rappelons simplement qu'Alexandre VI Borgia a été pape de 1492 à 1503 et que sa vie n'a pas été exemplaire, pour un pontife romain.

À l'automne 1517, sans doute le 31 octobre, Luther affiche à Wittenberg ses 95 thèses (en latin) contre les indulgences c'est-à-dire la remise, contre paiement, des peines que doit subir un pécheur. Il est excommunié et mis au ban de l'Empire au début des années 1520. C'est un auteur prolifique, qui a écrit beaucoup de lettres, de traités et de cantiques et qui a donné une traduction en allemand de la Bible, établie à partir des textes originels (grecs et hébreux) et non à partir de la traduction latine qui connaît une grande diffusion.

Dès 1519 une de ses œuvres est imprimée à Strasbourg, où le chapitre Saint-Thomas passe à la Réforme en 1524. À Strasbourg, comme à Mulhouse, la messe est abolie en 1529. La ville accueille par ailleurs Calvin (1509-1564) de 1538 à 1541.

Dans l'Empire la paix d'Augsbourg en 1555 établit le principe « *cujus regio ejus religio* » ce qui signifie que les sujets suivent la religion de leur seigneur. Ce principe est confirmé par le traité de Munster qui marque en 1648 la fin de la guerre de Trente Ans (1618-1648) et le début de l'Alsace française. La province compte des catholiques, des luthériens, des réformés. La coexistence confessionnelle est une de ses caractéristiques : il faut ajouter les communautés juives et anabaptistes.

Avant le grand rassemblement de la fin de l'année dont il a été question plus haut plu-



Église Saint-Pierre-le-Jeune à Strasbourg



Mausolée du Mal de Saxe

sieurs manifestations et publications sont à signaler :

- des expositions comme celle organisée à Médiathèque protestante au premier trimestre : « Reformatio », réformes d'avant la Réforme ; à la BNU (avec le concours des archives de l'Eurométropole, de la Württembergische Landesbibliothek Stuttgart, de la Bibliothèque nationale de Lettonie) : « Le vent de la Réforme » qui donne des éléments de comparaison entre la diffusion de la réforme en Alsace et en Lettonie (Riga) et présente les 95 thèses, la Bible de Luther et ses cantiques, au musée alsacien et au musée historique de Strasbourg « Vies protestantes » ou l'exposition itinérante intitulée « Luther en automne » due à Philippe François et à Elisabeth Schlenck.

- des publications comme les biographies dues à Marc Lienhard et à Matthieu Arnold, la parution dans la bibliothèque de la Pléiade du tome II des œuvres du réformateur (tome I en 1999), un numéro spécial de Saisons d'Alsace « La Réforme 500 ans après. Le protestantisme en Alsace » et bientôt un numéro de la Revue d'Alsace en grande partie consacré au protestantisme.

Preuve, s'il en était besoin, de la place que le protestantisme occupe en Alsace.

M. Eichenlaub
directeur des Archives départementales
du Haut Rhin

Cernay accueille la 36^e journée annuelle de l'UIA

Mot de Michel Sordi, maire de Cernay

Trois ans après le premier contact établi avec votre président Gérard Staedel, votre union se rassemblera officiellement à Cernay les 25 et 26 août prochains. C'est une fierté de vous accueillir dans notre commune qui, par sa situation géographique, au pied du Hartmannswillerkopf, lieu d'intenses combats lors de la Première Guerre Mondiale, sait combien l'Alsace a une histoire et une identité fortes. La mode est aujourd'hui au gommage des identités pour favoriser l'uniformisation de nos modes de vie. Cette tendance est dramatique tant elle a pour conséquence d'oublier progressivement d'où nous venons. C'est souvent en étant expatrié que nous mesurons le mieux le poids de notre identité. Vous le savez mieux que personne : à l'étranger, que nous venions de Strasbourg, de Sélestat, de Colmar, de Mulhouse ou de Cernay, nous sommes tous des Alsaciens. Cette identité est notre plus

grande fierté. Elle est pour nous tous notre ADN.

La place de l'Alsace est en France et nous souhaitons que l'Alsace rayonne dans le monde, voilà notre ambition commune. Par votre action et votre enthousiasme, vous êtes les meilleurs ambassadeurs de ce que nous sommes dans les quatre coins du monde.

Au cours de ce rassemblement à Cernay, vous verrez que notre commune est riche des investissements internationaux. De belles entreprises s'installent sur nos zones d'activités et irriguent l'économie locale et régionale, ce dont nous nous réjouissons. Entre 1999 et 2010, plus de 1100 emplois ont été créés sur le territoire de la commune selon l'INSEE. Ce dynamisme économique est notre principale fierté dans le contexte de croissance molle que nous connaissons depuis plusieurs années maintenant. Vous observerez également que notre territoire offre de belles perspectives touristiques avec le Hartmannswillerkopf, le musée de la Fon-

dation Schneider ou encore le Train de la Doller.

Nous vous souhaitons bien évidemment un excellent rassemblement et un merveilleux séjour à Cernay. Sachez en tout cas que si la ville d'Andlau, aidée de quelques étoilés, a mis les petits plats dans les grands pour vous accueillir l'an dernier, la cité des cigognes se pliera en quatre pour que vous gardiez un souvenir inoubliable de votre passage à « Sanna ».

Tous nos remerciements en tout cas au président Staedel et à toute son équipe pour le choix de notre ville. Nous vous attendons avec beaucoup d'impatience pour partager ensemble notre bonheur d'être Alsaciens.



Michel Sordi
maire de Cernay

Présentation de Cernay



Cernay, la « cité des cigognes », est une ville de 11 955 habitants située au sud de l'Alsace.

Traversée par la Thur, elle est bordée par les Vosges et située au carrefour des principaux axes routiers du département (axe nord/sud de la plaine d'Alsace et est/ouest Lorraine Alsace).

Dénoté Sennenheim en 1144, la cité fut fortifiée dès 1268. Faisant partie du comté de Ferrette, elle passa à la famille des Habsbourg en 1324 avant de redevenir française en 1648.

Dès le milieu du XVIII^e siècle, l'industrie cotonnière, qui s'est implantée à Mulhouse et s'est spécialisée dans la fabrication de tissus de coton imprimés et peints,

s'installe à Cernay où elle trouve une main d'œuvre abondante et bon marché ainsi qu'une eau de qualité.

Entre 1800 et 1840, l'industrie cernéenne est en plein essor et diversifie ses activités : filature, tissage, blanchiment, construction mécanique, industrie chimique etc. La guerre franco-allemande débute en 1870 alors que Cernay est en proie à une grave crise sociale marquée de grèves. Après une difficile période d'adaptation du fait de la regermanisation de l'Alsace, l'activité économique reprend et la ville se modernise : des écoles se construisent, une nouvelle église est édifiée, on bâtit un nouveau palais de justice, etc.

Après la crise de l'industrie textile des années 1980, la ville a retrouvé un souffle nouveau et est devenue un pôle économique et industriel. Elle a aménagé des zones d'activités permettant d'attirer des entreprises dans des domaines très variés. Aujourd'hui, plus de 300 entreprises emploient plus de 7 000 personnes.

Ce développement économique s'est accompagné d'un développement démographique, facilité par une offre foncière disponible.

La ville met à disposition de ses habitants des équipements culturels et sportifs de qualité. Sa vie associa-

tive y est intense avec plus d'une centaine d'associations.

Elle dispose aussi d'atouts touristiques intéressants. Outre le Hartmannswillerkopf, le parc à cigognes et un musée, Cernay possède également :

- un patrimoine écologique avec le Parc des Rives de la Thur : 12 hectares au cœur de la ville, aménagement qui a été primé à quatre reprises y compris au niveau national,
- un patrimoine naturel diversifié grâce à sa situation à la croisée de la route des vins et de la route des crêtes (vergers de piémont, coteaux viticoles...) qui offrent des lieux de loisirs particulièrement appréciés des amateurs de vallons préservés et de grands espaces.

Cernay, une ville où il y fait bon vivre ! Les enfants du pays, Thierry Omeyer, notre champion de hand-ball, et Claudio Capéo, la révélation des Victoires de la musique 2017, ne diront certainement pas le contraire...



Les châteaux forts



L'Alsace dispose d'une densité exceptionnelle de châteaux forts en Europe, avec plus d'une centaine de sites visitables du nord au sud de son territoire.

Dominant le vignoble et la Route des Vins, surplombant l'entrée des vallées vosgiennes, ces ruines représentent aujourd'hui un patrimoine architectural unique, et témoignent de ce que furent la féodalité et l'histoire mouvementée de l'Alsace dans le cadre du Saint Empire romain germanique.

Tous ces sites, compte tenu de leur localisation stratégique particulière, sont des belvédères permettant autrefois de surveiller et aujourd'hui d'admirer en prenant de la hauteur tant le vignoble que la montagne vosgienne et ses voies d'accès. La silhouette du Haut-Koenigsbourg est bien sûr indissociable de

l'image du piémont des Vosges et de la Route des Vins, mais d'autres sites ont fait l'objet d'importants aménagements de la part des collectivités, permettant l'organisation d'animations et d'événements divers, culturels, ludiques et de médiation au service d'un public venu en famille notamment.

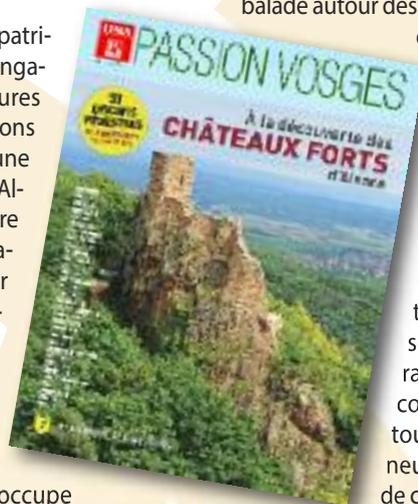
Pour valoriser et surtout préserver ce patrimoine, des centaines de bénévoles s'engagent au sein de nombreuses structures locales regroupées au sein d'associations fédérant ces énergies, chacune pour une mission spécifique : « Châteaux forts d'Alsace » pour la connaissance de l'histoire et l'organisation d'actions de médiations, « Châteaux forts vivants » pour les travaux de sauvegarde, de restauration et d'accueil, « Route des châteaux et cités fortifiées d'Alsace » pour la promotion touristique et la construction d'une notoriété au-delà des limites géographiques de l'Alsace.

Alsace Destination Tourisme (ADT) occupe une place importante dans ce contexte enfin en fédérant les initiatives et assurant avec professionnalisme la promotion et la mise en

marché de cette offre si particulière qui participe à l'image de l'Alsace traditionnelle que recherchent nos touristes en quête de découverte et d'authenticité.

Buts ou prétextes de randonnée pour les amoureux de nature, de patrimoine et d'Histoire, un numéro spécial du magazine PASSION VOSGES consacré à cette offre s'imposait donc. Ce numéro spécial décrit et propose 32 circuits spécifiques de quelques heures de balade autour des châteaux, ainsi

qu'un grand itinéraire de découverte d'une durée de 5 jours pour les plus aguerris. Que ce magazine exceptionnel soit une source d'inspiration et de découverte pour tous, promeneurs, amoureux de culture locale et



de nature.

Max DELMOND
Président

Tous les dimanches du 21 mai au 6 août 2017 (sauf 28 mai, 11 juin et 9 juillet), venez participer aux événements Tapas et Remparts ! Sur 9 sites de la Route des Châteaux et Cités Fortifiées d'Alsace et pendant 9 journées gourmandes, dégustez des tapas revisités à la mode de l'Ami Fritz et (re)découvrez la beauté de notre patrimoine. A partager sans modération !

Dimanche 21 mai **Château de Wangenbourg**

La boulangerie LENTZ de Wangenbourg-Engenthal vous propose de savoureuses planchettes composées d'un bretzel aux



lardons, d'un soufflé au Munster, d'un hot dog à la knack de Wangenbourg, d'une tartelette au fromage blanc et à la ciboulette et d'une tartelette aux fruits rouges. Autour des tapas, le chevalier Michel et ses cavaliers vous accueillent de 11h30 à 12h30 pour une visite guidée suivie d'un spectacle équestre. A découvrir aussi : la maquette géante de château-fort (2m40 x 1m20). Tarifs pour le repas et les animations : 15 € par adulte, 10 € pour les enfants de 6 à 15 ans (boissons non comprises). Horaires : de 11h30 à 16h00. Le nombre de places étant limité, réservation requise avant le 17 mai 2017 auprès de l'Office de Tourisme La Suisse d'Alsace au 03 88 87 33 50 ou via info@ot-suisse-alsace.fr. Prévoir des chaussures plates ou de randonnée et des vêtements chauds en cas de mauvais temps. Paiement à la réservation.

Dimanche 4 juin **Château du Hohlandsbourg**

Le Hohlandsbourg vous attend pour un menu haut en couleurs et saveurs : tortillas de patatas, brochette de crevettes et chorizo, tartine de jambon ibérique et poivrons, chausson feuilleté et mini poi-

vron farcis. Autour de votre dégustation, profitez-en pour découvrir le château et ses animations du moment : « Rendez-vous aux Jardins », exposition temporaire « Les figurines Playmobil®, à la conquête des mers ! », sans oublier les visites libres et guidées. Tarifs : 7, 10 € pour l'assiette de tapas, boissons non comprises + droit d'entrée du château. Horaires de service : entre 12h et 14h. Réservation obligatoire (50 places maximum) avant le lundi 29 mai 2017 auprès du château du Hohlandsbourg au 03 89 30 10 20 ou via info@chateau-hohlandsbourg.com www.chateau-hohlandsbourg.com

Dimanche 18 juin **Cité fortifiée de Wangen**

Le Cercle d'Histoire(s) de Wangen vous convie à 10h30 pour une visite commentée des remparts. Dès 12h, laissez-vous surprendre par des tapas locales et du monde, élaborées à partir de produits du terroir. Au menu : guacamole, cookie au chorizo, bouchées aux griottes ou chocolâtées, tartinettes au fromage blanc et au miel. Tapas disponibles au prix de 1€ pièce. Réservation requise avant le 11 juin via cercle.histoire.wangen@gmail.com ou

au 03 88 87 61 92. Le restaurant Le Chemin faisant propose quant à lui une assiette de tapas au prix de 14,50 € avec une brochette de gambas au vinaigre Xerès, des chips de courgette, des quesadillas et frites de comté, une mousse au vin du jura... à déguster autour d'un verre de sangria. Les plus gourmands opteront pour la brochette de boeuf black angus au chorizo et ses patatas bravas (16,50 €)... ou encore pour les churros et leur sauce chocolat / banane (6 €). Réservez avant le 11 juin au 03 88 19 46 28. A découvrir encore autour de votre dégustation : initiation à l'escalade (de 14h à 15h), exposition photographique du Cercle d'Histoire(s), ainsi que d'un tailleur de pierre et d'un maréchal-ferrant (de 15h à 16h), animation musicale avec accordéon et orgue de barbarie (de 16h à 17h).



Dimanche 25 juin
Cité fortifiée de Westhoffen – OFF

Le restaurant le Silvergloekel vous attend pour une découverte gourmande avec, au choix, du foie gras ou saumon fumé en entrée, du rosbeef aux griottes de Westhoffen ou des bouchées à la Reine en plat de résistance, et, pour finir, une glace au coulis de cerises ou un Bettelmann aux cerises et café. Tarif : 21 € par personne, hors boissons. Profitez aussi d'une visite commentée des remparts et de la capitale des cerises à 15h00. Une vente de vins aux verres et à la bouteille, ainsi que des jus de fruits sont proposées par le vigneron ARBOGAST et les vergers DETTLING. Horaires : de 11h45 à 16h00. Sur réservation jusqu'au 20 juin 2017 auprès de l'Office de Tourisme La Suisse d'Alsace au 03 88 62 31 01 ou via info@ot-suisse-alsace.fr. Paiement à la réservation.

Dimanche 2 juillet
Lorentzen – Grange aux Paysages

Participez à une balade paysagère autour du château de Lorentzen, un moment convivial et sensoriel pour découvrir ou redécouvrir des plantes communes comestibles de nos chemins. A l'issue de la promenade, rendez-vous autour d'un buffet champêtre biologique plein de surprises concocté par Martine HOLVECK, traiteur bio à Rauwiller. Au menu : salades sauvages au citron et au miel, mousseline d'ortie et de truite fumée, petits gâteaux au plantain, jambon fumé et pesto de

plantain, petits pains d'égoïpode bon Henri, en burger de volaille, potage à l'épiaire des bois, jambon cuit dans le foin, chutneys aux tiges de berce, aux fleurs d'ail des ours, chocolat et tanaïs, mascarpone aux pousses de sapin. Tarifs : 23 € par adulte, 7 € pour les enfants de moins de 10 ans. Réservez obligatoirement auprès de l'Office de Tourisme de l'Alsace Bossue – Tél : 03 88 00 40 39 – tourisme@alsace-bossue.net avant le 27 juin 2017.

Dimanche 16 juillet
Château de Fleckenstein

Partez à la conquête du sommet de Fleckenstein, pour un « Pique-nique Ô sommet » en compagnie du veilleur du château. Goûtez ses traits d'humour et jeux de mots en empruntant avec lui l'extraordinaire dédale de salles et d'escaliers au cœur même du rocher. Une visite décalée qui s'achève en apothéose sur la plateforme du château où vous attend une sympathique tapas-box. Un dîner concocté par le restaurant le Palais Gourmand de Goersdorf, à déguster au-dessus des Vosges du Nord et en toute sérénité dans la douce lumière du soir ! Tarifs : 15 € par personne (boisson comprise). Horaires : 18h15 – 20h30, après la fermeture du site au public. Réservez obligatoirement (30 personnes maximum) via info@fleckenstein ou au 03 88 94 28 52. Paiement par chèque à la réservation, remboursement en cas d'annulation (orage).

Dimanche 23 juillet
Cité fortifiée de Saverne

Rendez-vous place du général de Gaulle, en face du château des Rohan, pour une dégustation de tapas et tartines du monde proposées par les établissements Le Rohan et Le Commerce. Qu'elles soient méditerranéennes ou alsaciennes, il y en a pour tous les goûts et les palais ! Profitez-en pour visiter l'exposition métier d'Art. Tarifs : de 5 à 8 euros, sans réservation. Horaires : de 10h à 18h. Informations auprès de l'Office de tourisme de Saverne et sa région au 03 88 91 80 47 ou via contact@tourisme-saverne.fr.

Dimanche 30 juillet
Châteaux de Kagenfels et Birkenfels

Partez pour une balade facile (4h de marche) vers les châteaux du Kagenfels et du Birkenfels, animée par Etienne Brandt, accompagnateur conteur en montagne et son musicien. En chemin, vous ferez de nombreuses pauses pour écouter les histoires fantastiques et en musique du lieu et de la forêt. Une fois au Kagenfels, une visite guidée du château vous attend... suivie d'un délicieux buffet concocté par l'Eden, boulangerie libre de gluten à Obernai et Strasbourg. Au menu : assortiment de pains sans gluten, tapenades de légumes à déguster sur les tranches de pains ou avec des bâtonnets de légumes

craquants, Brie de Meaux et jeune Comté, jambon cuit au bouillon, petits cakes gourmands, eaux et jus de pommes. Tarifs : 18,50 € par adulte, 13,50 € pour les moins de 12 ans. Les places étant limitées à 30 personnes, réservation obligatoire auprès de l'Office de tourisme d'Obernai au 03 88 95 64 13 ou via info@tourisme-obernai.fr. Prévoir des chaussures de randonnée. Annulé en cas de mauvais temps.

Dimanche 6 août
Château du Haut-Koenigsbourg

Rendez-vous à 10h45 au château du Haut-Koenigsbourg pour profiter d'une belle journée champêtre. Commencez par une visite théâtralisée avec l'un des personnages qui vit au château et qui vous parlera de sa vie quotidienne au 15e siècle. Installez-vous ensuite au pied des remparts où vos papilles seront mises en éveil avec la dégustation de quelques mises-en bouche d'un autre temps. Pour finir, profitez du calme de cet espace habituellement fermé au public pour pique-niquer, munis de vos propres victuailles.



Tarifs : 14 € par adulte, 10 € par enfant. Sur réservation, au plus tard le 31 juillet – du lundi au vendredi, via haut-koenigsbourg@bas-rhin.fr ou au 03 69 33 25 00.

Alsace
Destination
Tourisme

Rouge et blanc, le chou a les couleurs de l'Alsace !

Le chou est l'indéfectible compagnon de table des Alsaciens. Il en est aussi l'image et parfois la caricature. Il est vrai que la tradition voulait que toute histoire débute dans un chou puisque la cigogne y déposait les enfants. Revêtant comme par un hasard qui ne saurait être fortuit les couleurs rouge et blanche de la province, le chou pose un problème de choix à nos concitoyens dont on sait qu'ils sont par nature indécis. Rouge ou blanc lequel choisir ? Les deux bien-sûr en donnant à chacun un rôle dédié conforté par la tradition.



Le chou rouge dont chaque potager local se doit d'être producteur est assurément le plus flamboyant. Ce chou cabu de couleur pourpre qui bleuit à la cuisson exprime toute sa verve dans les assiettes à l'automne. Résistant aux violences des ravageurs et du temps qui passe, il s'accommode des hivers prolongés et se plaît à escorter quelques plats emblématiques mais peut se suffire à lui-même sous la forme d'une crudité. Il donne du goût et de la couleur, craque de façon alerte sous la dent sans charger la barque calorique. Servi en hors-d'œuvre, haché finement et additionné d'un peu de vinaigre ou de jus de citron pour préserver sa couleur, il ne craint pas la compagnie de ra-



cines potagères comme les carottes et le céleri râpés ou les betteraves et contribue à ouvrir la voie aux mets plus consistants qui ne manqueront pas de suivre. Servi chaud et en accompagnement de viandes il contribue aux plats dits de « résistance » auxquels personne ne tente de résister. Il se comporte en grand seigneur parmi les pièces de vénérie et constitue une escorte sapide aux viandes plus coutumières, au lapin et même à la volaille. Son atout est de s'accorder merveilleusement aux fruits de l'automne. Toutes les fibres des mangeurs alsaciens se mettent à frémir à l'évocation du chou rouge servi avec des pommes cuites ou des marrons.

Si le chou rouge est le prince de l'automne, le chou blanc en est assurément le roi puisqu'il est à l'origine de la célèbre choucroute dont l'Alsace a fait sa spécialité et son emblème, véritable bannière flottant fièrement dans son fief du Grand-Est. Cultivé en plein champ, il répand son odeur âcre, prenante, presque incommode à quelques encablures de Strasbourg.



L'automne venu, les choux blancs volumineux et bien pommés sont cueillis et disposés en ligne comme des soldats puis en pyramides, débarrassés du trognon et des feuilles les plus vertes avant d'être ramassés et menés à la

choucrouterie. Tranché en fines et longues lamelles le chou blanc s'appête à se transformer en choucroute. Bien tassé dans un pot



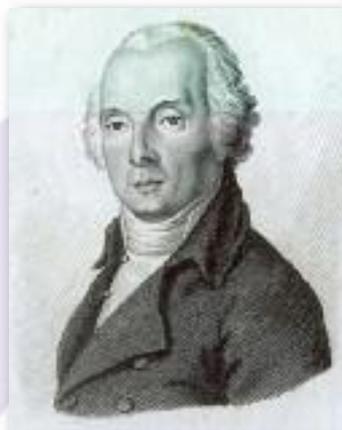
traditionnellement en grès, disposé en couches successives avec du gros sel, du genièvre et du cumin et placé sous une planche à l'abri de la lumière, il entre en gestation, ou plutôt en fermentation, pendant plusieurs semaines. Une fois le prodige accompli il ne reste plus qu'à déguster la choucroute lavée de son sel mais non de ses arômes en salade bien craquante, parfois en tarte mais plus sûrement en choucroute, ce prodige culinaire d'exception où le chou ne sert que de prétexte à un déballage extravagant de tout ce que le cochon peut offrir à l'homme. Anobli avec de multiples épices, clou de girofle, cumin, baies de genièvre, grains de poivre, feuilles de laurier, le chou trône entouré d'un cortège de lard fumé ou salé, de knacks, de saucisses de Montbéliard, de collet fumé ou de kassler, de palette fumée et de jarrets salés... et la liste n'est pas close ! La choucroute devient alors le plat somptueux, vigoureux et savoureux distingué par Brillat-Savarin comme l'une des « éprouvettes du goût » qui à lui seul rappelle que la table alsacienne ne fait jamais les choses à moitié. Et pour les adeptes d'un comportement plus diététique ou pour ceux qui fuient les viandes, la choucroute aux poissons consommée dès le Moyen-Âge à une époque où on mangeait au moins autant de poisson que de viande, revisitée depuis avec talent par Guy-Pierre Baumann, constitue une délicieuse solution alternative.

Jean-Louis Schlienger

Auteur de « Manger au XXI^e siècle, pas si simple ! »
Editions du Belvédère

Ces Alsaciens qui firent le monde

Jean-Pierre Frank (1745-1821), pionnier de la santé publique en Europe



Jean-Pierre Frank

C'est au début du XIX^e siècle, lorsque la médecine moderne émerge en Europe, qu'apparaît la figure de celui qui fut considéré – déjà de son vivant – comme le fondateur de la santé publique : Jean-Pierre Frank (en allemand, Johann Peter Frank). Médecin, professeur d'université et auteur d'ouvrages majeurs, cet homme aux racines alsaciennes enseigna dans plusieurs des plus grandes facultés de médecine de son temps – Göttingen, Pavie, Vienne, Vilnius, Saint-Petersbourg – et fut sollicité par trois empereurs, François II, Alexandre Ier et Napoléon. Né dans la petite ville de Rodalben dans le Palatinat, à 15 km de l'actuelle frontière française, Jean-Pierre Frank est le petit-fils d'un fournisseur des armées venu d'Alsace. De constitution fragile, il est destiné par ses parents à la prêtrise et scolarisé d'abord chez les jésuites de

Bockenheim (aujourd'hui Sarre-Union). À partir de 1761, il s'oriente vers la philosophie qu'il étudie à l'université de Pont-à-Mousson, puis vers la médecine qu'il étudie à Heidelberg et à Strasbourg. En 1766, il commence à exercer en libéral à Bitche, devient médecin de la cour du margrave à Rastatt, puis médecin personnel du prince-évêque de Spire, en résidence à Bruchsal. Pendant son séjour dans cette ville est créé un hospice dont la direction lui est confiée. Il y donne ses premières leçons d'anatomie et de physiologie. Il se charge également des cours d'accouchement pour les sages-femmes. Ceux-ci ont pour effet de diminuer fortement la mortalité parmi les jeunes femmes de la ville. En 1779, il publie le premier des six tomes de l'ouvrage qui contribuera le plus à sa renommée, son célèbre *Système*



La London School of Hygiene and Tropical Medicine dont la grande frise extérieure comporte le nom de Frank



complet de police médicale (sous « police médicale », il convient d'entendre « politique de santé »), fruit de dix années d'étude et de recherche. En 1784, appelé à la chaire de médecine pratique de la prestigieuse université de Göttingen, il accepte l'année suivante le poste de professeur et de directeur des études médicales à l'université de Pavie, une des plus anciennes et des plus illustres d'Europe. Durant dix ans, il contribue au renouveau de l'enseignement de la médecine et forme toute une génération de médecins qui essaient à travers tout le Saint-Empire. Un grand nombre de personnages de distinction de divers pays viennent le consulter à Pavie. En 1795, l'empereur François II lui confie la direction de l'hôpital général de la capitale impériale, ainsi que la chaire de médecine clinique à l'université de la ville. Il fonde à Vienne le musée d'anatomie pathologique qui, en moins de dix ans, devient le premier d'Europe. Réputé être un des meilleurs médecins de son temps, il accepte en 1804 l'offre du tsar Alexandre de venir enseigner à l'université impériale de Vilna (aujourd'hui Vilnius), la plus importante de l'empire russe en nombre d'étudiants à l'époque. Il y



Mémorial de Pavie consacrée à Frank

prend en charge la chaire de médecine clinique et fonde la clinique universitaire. Il professe pendant près d'un an à Vilnius où il marque l'enseignement de son empreinte avant d'être appelé à Saint-Pé-

tersbourg pour enseigner à l'Académie médico-chirurgicale. Après trois années dans la capitale russe, il revient à Vienne en 1808. Napoléon le convoque en 1809, lors de son passage à Schönbrunn, pour lui proposer un poste à Paris, mais il décline l'offre. Médecin de Beethoven et de la famille impériale autrichienne, il passe le reste de ses jours d'abord à Fribourg-en-Brigau auprès de sa fille, puis à Vienne où il meurt en 1821. Aujourd'hui, son souvenir se perpétue par des noms de rues,

bustes et plaques commémoratives dans plusieurs villes d'Europe : Rodalben, Bruchsal, Dresde, Hanovre (Allemagne), Pavie, Turin (Italie), Vienne (Autriche), Vilnius (Lituanie), ainsi que Londres (Angleterre).

Une prestigieuse distinction portant le nom de Johann Peter Frank-Médaille



Monument en l'honneur de Frank à Rodalben



est décernée chaque année en Allemagne depuis 1972 aux plus éminentes personnalités qui contribuent au développement de l'hygiène publique.

Philippe Edel

Pour en savoir plus : <https://alsace.revues.org/2543>



Quatrième volume du bestseller de Frank.

La Confrérie Saint-Etienne d'Alsace célèbre les 70 ans de sa refondation

La Confrérie Saint-Étienne vit le jour à Ammerschwihr probablement au XIV^e siècle sous le nom de Herrenstubengesellschaft.

La vingtaine d'hommes qui la composait se réunissait régulièrement à l'hôtel de ville pour manger, boire, deviser ensemble et surveiller la qualité des vins qui étaient mis sur le marché. Elle prit le nom de Confrérie Saint-Etienne car le groupe qui la composait avait pris l'habitude de se réunir le lendemain de Noël, 26 décembre, jour de la Saint-Etienne et les membres se faisaient par conséquent désigner de la sorte par les villageois.



qualité, le Sigille des vins d'Alsace, par une sélection stricte sur le double critère de la qualité et de la typicité, typicité étendue depuis 2015 à une sélection d'après le critère du terroir et son sol.



Après les vicissitudes politiques et sociétales de la fin du XVIII^e et début du XIX^e siècle, elle cessa ses activités en 1848.

La société des amis d'Ammerschwihr rétablit le 21 mai 1947 l'ancienne Confrérie qui se réunissait à la Saint-Étienne sur la base d'un règlement retrouvé dans les archives de la ville et datant de 1561. Elle reprit les articles et notamment le premier qui stipule : " Nul ne peut être Confrère de Saint-Etienne, s'il n'aime la joie, la bonne chère et le Vin d'Alsace ".

En 1949, sous l'impulsion de son Receveur, Joseph DREYER, elle fixa des règles plus strictes de recrutement et de fonctionnement.

En 1951, elle étendit sa compétence et son recrutement à toute l'Alsace et devint ainsi une organisation régionale au service de la promotion des vins d'Alsace en prenant le nom de Confrérie Saint-Etienne d'Alsace.

En 1957, la Confrérie St-Etienne, fidèle à ses traditions et œuvrant pour la promotion des vins de qualité, créa son label de

En 1972, elle acquit de la famille de CASTEX, le château de KIENTZHEIM puis construit en 1987-1988 sa célèbre oenothèque où reposent plus de 64000 bouteilles qui constituent la véritable mémoire du vin d'Alsace.

La tradition ancestrale de la Confrérie Saint-Étienne veut que les chapitres solennels soient clôturés par les dîners les plus prestigieux. Ces soirées exceptionnelles sont consacrées à la dégustation des meilleurs plats confectionnés par des chefs de haut renom et accompagnés des meilleurs vins choyés dans notre oenothèque. Il s'agit là des meilleurs crus de nos terroirs sortis de nos caves pour réaliser l'accord parfait entre les mets et les vins. En cette année d'anniversaire le Grand Maître 2017 Pascal Schultz a choisi de donner sa confiance à des jeunes chefs prometteurs qui sont les gages sérieux de l'avenir gastronomique de cette région réputée qu'est l'Alsace.

Chacun avec son talent donnera aux convives le meilleur de lui-même afin

qu'ils passent en compagnie de la Confrérie Saint-Etienne une soirée inoubliable de bonheur. Le programme pour le reste de l'année est le suivant :

4 août 2017 18H00 CHAPITRE EXCEPTIONNEL à la FOIRE AUX VINS D'ALSACE au PARC EXPO de Colmar

14 octobre 2017 17H00 CHAPITRE SOLENNEL " la Confrérie Saint-Etienne dans le monde " avec les Délégations étrangères de la Confrérie par Jérôme JAEGLE de l'Alchémille à Kaysersberg (* Guide Michelin 2017)

25 novembre 2017 18H00 CHAPITRE SOLENNEL " le droit du vin, un droit divin " avec les juristes du vin par Frédéric TAGLIANI du Quai 21 à Colmar (anc. second d'Olivier NASTI au Chambard à Kaysersberg)

Ce chapitre sera précédé par à 14H30 VENTE aux ENCHERES de vins de millésimes anciens de l'œnothèque.

18 novembre 2017 CHAPITRE EXCEPTIONNEL sur l'île de Malte (Mdina (site UNESCO))

1^{er} décembre 2017 CHAPITRE EXCEPTIONNEL en Belgique (Bruxelles).

La Confrérie Saint-Etienne se doit aussi de fêter cet événement en 2017 exceptionnel qui témoigne de sa longévité, de son dynamisme et de son rayonnement. Pour célébrer dignement ce grand anniversaire, la Confrérie organise cette année des manifestations du plus haut niveau. Celles-ci sont surtout l'occasion de rassembler massivement toutes les composantes du monde viticole non seulement



au sein de chapitres qui seront tournés vers l'espace international mais aussi de conduire des réflexions sur le devenir du vignoble alsacien et de ses vins.

Pour ce faire elle propose un programme de quatre conférences qui sont données au château par les plus grandes sommités françaises et internationales du monde du vin. Ces soirées se veulent ouvertes aux échanges et aux débats. La première a eu lieu au mois d'avril et les prochaines sont : **LES GRANDS CRUS ALSACIENS, DES VINS D'EXCEPTION** Vendredi 10 novembre 2017 à 19H00.



Ces terroirs, réputés depuis des siècles, font la grandeur de notre région. Après 40 ans d'usage quelle marge de progrès reste-il à effectuer pour rejoindre l'élite mondiale.

Sylvaine BOULANGER, Agrégée de géographie, maître de conférences à l'université Paris IV-Sorbonne.

Caroline FURSTOSS, Chef sommelière chez Jean François Piège et élue sommelière de l'année en 2014.

Olivier HUMBRECHT, Gérant du domaine Zind-Humbrecht de Turckheim, Master of Wine.

L'ALSACE EN QUETE DE NOTORIETE MONDIALE, L'EXPERIENCE DU RHEINGAU

Jeudi 7 décembre 2017 à 19H00.

Grande région historique de production

en Allemagne, le Rheingau a opéré un véritable come-back sur la scène mondiale. Comment ce vignoble est devenu incontournable en 20 ans.

Eva FRICKE, anc. Directrice technique du domaine Leitz et élue vigneronne de l'année 2015 par Falstaf.

Theresa BREUER, à la tête d'un domaine de 34 Ha et pionnier de la classification des crus du Rheingau.

LE VIGNOBLE ALSACIEN FACE AUX CHANGEMENTS CLIMATIQUES ET AGRONOMIQUES

Vendredi 23 février 2018 à 19H00.

Depuis de nombreuses années la viticulture retrouve sa vraie place dans l'élaboration des grands vins, mais face aux changements climatiques et aux nouvelles données viticoles la culture de la vigne va devoir évoluer.

Frédérique PELS, Présidente du Centre INRA de Colmar, spécialiste de la diversité génétique de la vigne.

Olivier VIRET, Directeur du Centre de compétence vitivinicole du canton de Vaud Guillaume ARNOLD, Responsable technique du CIVA en charge des collections et conservatoire (avec l'INRA), de la sélection clonale.

Enfin, n'oublions pas que le château de la

Confrérie Saint-Etienne, est aussi un lieu que vous pouvez " privatiser " pour vos événements familiaux ou d'entreprise au cœur du vignoble alsacien, point central de la route des vins d'Alsace.



Authentique ensemble architectural du XVI^e siècle, 1 hectare de parc et jardin avec parking privé, salles de réception pour 20 à 200 personnes, espaces de travail ou d'exposition avec équipements audio-visuels et accès internet wifi, le château peut vous organiser sur-mesure des moments de découverte et de convivialité que vous ne trouverez nulle part ailleurs.

Confrérie Saint-Etienne - Éric Fargeas

PHOTOGRAPHIES D'ALSACE

Guy Wurth arpente inlassablement les chemins alsaciens à l'affût de belles images. Il affectionne les jeux de lumière, tantôt ouatés, tantôt contrastés et fait rêver les visiteurs de son site : www.alsacevosges.fr.

La nature dans les Vosges ou encore le vignoble permet, grâce à la variété des saisons, de se ressourcer.

Une région où la magie opère.

Site à consommer sans modération !



BLOC NOTES



Uia In Memoriam

Notre ancien réviseur aux comptes. Pierre WALTER nous a quittés le 3 Mai 2017 à l'âge de 96 ans. Il était né le 1^{er} Mai 1921 à Colmar d'un

père instituteur. Après des études au Lycée Bartholdi de Colmar, il avait intégré l'Ecole Polytechnique de Karlsruhe où il avait obtenu son diplôme d'ingénieur. Il avait été incorporé de force dans l'armée allemande au Danemark. Après la guerre il avait repris ses études et obtint un

deuxième diplôme d'ingénieur à l'Ecole Centrale de Paris.

Après un passage aux entreprises Eiffel à Paris, il était parti pour Conakry en Guinée où il a été chargé de mener la construction de l'aéroport, de ponts, de routes etc... Après 4 ans d'Afrique et de retour en France, il avait créé la Socotec de Strasbourg, société qui a produit d'innombrables bâtiments (les Grandes Galeries qui sont devenus le Printemps actuel, et d'autres réalisations toutes aussi prestigieuses les unes que les autres).

Il avait pris sa retraite en 1981 et avait pu s'occuper de ses nombreuses associations qui étaient en rapport avec ses thèmes préférés : l'Alsace, les Arts, les Etudes d'ingénieurs, la Deuxième guerre mondiale,

la Guinée... Sujets où Pierre excellait. Pour notre association il a officié comme réviseur aux comptes pendant de longues années. Il avait pu réaliser de nombreux voyages avec son épouse. En effet il vivait en été au bord du lac de Constance et en hiver à Villeneuve-Loubet. Il a laissé un grand vide après son départ. Yvonne son épouse, ses enfants, ses petits enfants, Géraldine, Laurent, Anne-Charlotte, Maxime et Antoine et ses arrières petits enfants Théo, Margaux et Nathan.

L'Union Internationale des Alsaciens très touchée par cette disparition présente à toute la famille son profond respect pour l'ami qui nous a quittés.

Gérard Rédelsperger

Dessertes aériennes de l'Alsace

Au-delà des polémiques partisans sur l'accessibilité de la capitale européenne, faisons un rapide point objectif sur l'accessibilité alsacienne et comment celle-ci se construit.

Au carrefour de deux liaisons TGV : Ouest-Est tout d'abord, reliant Paris à Strasbourg puis Francfort et bientôt Berlin d'une part, et d'autre part, Nord-Sud, depuis Bruxelles, Lille (Strasbourg, Colmar, Mulhouse) jusque Lyon, Marseille et Montpellier, l'Alsace dispose d'une desserte ferrée exceptionnelle.

Pour ce qui est de l'accessibilité aérienne, le bilan est tout aussi positif avec deux aéroports internationaux l'Alsace est l'un des territoires les mieux desservis. Si l'on ajoute la proximité des aéroports allemands de Francfort et Stuttgart, la desserte est complète. Bien entendu quelques esprits critiques font valoir que l'Euroairport, aéroport trinational, est avant tout un aéroport suisse, la fiscalité applicable et la majorité du trafic étant suisses. Ou encore que certaines destinations internationales manquent encore au départ de Strasbourg (même si l'offre internationale a presque doublé en quelques années.

Comment et pourquoi une telle situation ?

Un aéroport est à l'image de son territoire. Suivant que l'on considère al seule Alsace ou le Rhin Supérieur, la taille de la zone de chalandise diffère radicalement. Encore faut-il que les compagnies installées sur cet aéroport puissent s'adresser à la totalité du marché, car pour ce qui est du Rhin Supérieur, trois nationalités, trois marchés et trois fiscalités cohabitent. Bien entendu certaines fiscalités sont plus attractives que d'autres et certaines marchés sont plus puissants que d'autres. Ainsi, si l'Alsace est un marché particulièrement dynamique par rapport aux références françaises, elle bien plus modestes comparées aux références allemandes, telles que le Bade Wurtemberg voisins. De même la fiscalité française est bien moins favorable que celle de son voisin suisse.

Ainsi la position frontalière de l'Alsace est tout à la fois une opportunité, dans le sens où elle ouvre le territoire à de nombreuses plateformes étrangères, qu'une menace puisqu'elle soumet nos aéroports à des concurrents dotés de conditions (fiscalité, marché) plus favorables.

Mais comment se développe une liaison aérienne ?

Dès lors que les conditions économiques sont remplies, une liaison aérienne ne peut se développer que si elle se nourrit d'un ou plusieurs des facteurs suivants :

- Echanges économiques entre deux territoires : la clientèle affaires que trouvera une liaison aérienne est bien entendu étroitement liée avec le volume d'échanges économiques existant entre les deux extrémités de la ligne. La clientèle affaires sera d'autant plus intéressée par une liaison que la fréquence de desserte sera importante et l'aéroport proche de la destination finale (le centre de la métropole du territoire dans la plupart des cas). Cette clientèle est d'autant plus importante sur une liaison qu'elle apporte une valeur importante, la perception du prix du billet étant différente du point de vue d'une entreprise ou de celui d'un particulier.
- Echanges culturels, historiques, scolaires entre deux territoires : ces échanges sont souvent très compliqués à dimensionner. Ils peuvent être appréhendés par l'histoire, en étudiant les flux migratoires ou les liens culturels entre deux villes ou deux régions. Les jumelages entre les villes ou les universités per-



mettent aussi de les identifier. De même, l'étude démographique des territoires et de leurs minorités ethniques (présentes ou passées) permet de dimensionner ces échanges tout comme les flux de population (par les autres modes de transport) ou de communication (flux téléphoniques ou numériques).

• Echanges touristiques : le tourisme est bien entendu le flux qui s'est le plus développé grâce au phénomène des compagnies low cost. Ce tourisme peut prendre différentes formes : la première est la visite d'amis ou de famille implantés dans la destination. Pour cela les liens ethniques (précédemment cités) sont un bon indicateur. Le deuxième type de flux trafic est généré par l'activité traditionnelle des tours opérateurs. Ces flux se concentrent sur quelques destinations et sont fortement liés à l'existence de grandes infrastructures réceptives. Les principales sont les Baléares, La Tunisie, les Canaries, la Grèce... Enfin le troisième flux touris-

tique est celui qui se développe le plus : le tourisme individuel et sur-mesure. Fortement lié aux compagnies low cost et aux nouveaux services numériques d'hôtellerie, ces flux peuvent concerner toutes destinations : les capitales européennes, les capitales régionales, les destinations secondaires... Elles nécessitent des coûts attractifs tant au niveau du transport que de l'hébergement.

• Desserte d'une plateforme de correspondance : le trafic recherché n'est plus entre les deux origines-destinations mais vers des destinations finales desservies depuis l'une des deux extrémités, en correspondances. Ce trafic concerne avant tout les compagnies plus traditionnelles (Air France, British Airways...) et des capitales (Paris, Londres...) même si les compagnies low cost commencent à s'intéresser à ce modèle de correspondance à l'image de Vueling via Barcelone. Les flux de trafic sont alors plus compliqués à appréhender dans la me-

sure où ils concernent non pas une destination en directes mais de nombreuses destinations en correspondances et que ces correspondances sont fortement dépendantes des possibilités de correspondances et donc des horaires et programmes de vols.

Ainsi plus une liaison pourra cumuler de facteurs, plus elle aura de chances de constituer un succès, pouvant s'appuyer sur une clientèle diversifiée, apportant volume et valeur, et peu sensibles à l'actualité économique ou politique. L'Alsace a la chance de présenter de nombreuses caractéristiques favorables : une économique qui reste dynamique, un potentiel touristique important aussi bien en émission qu'en réception de passagers et bien entendu une communauté importante à travers le monde qui garde des liens forts avec son territoire !

Thomas Dubus

Directeur aéroport de Strasbourg

LU POUR VOUS

L'ALSACE EST MORTE, VIVE L'ALSACE !

La disparition du Conseil régional d'Alsace et plus généralement la réforme territoriale, mais aussi les menaces qui pèsent sur l'identité alsacienne, interrogent et préoccupent beaucoup d'Alsaciens qui tiennent à leur région et à ses particularismes. Les raisons en sont que la France reste très centralisatrice et que

les Français ignorent généralement qu'ils

sont jacobins, donc de nombreux Alsaciens aussi. Le livre va aux sources du jacobinisme, en analyse les effets, souvent très antidémocratiques et contreproductifs. Mais il ne s'agit pas que de le dénoncer. Le livre propose aussi une autre voie, celle de l'union dans la diversité, qui est aussi le concept qui préside à la construction européenne.

« L'Alsace est morte, vive l'Alsace ! » par Pierre Klein, Editions Allewil Verlag (17 rue Vincent Van Gogh, 67640 Fegersheim), 2017, 132 pages, 12,00 €.

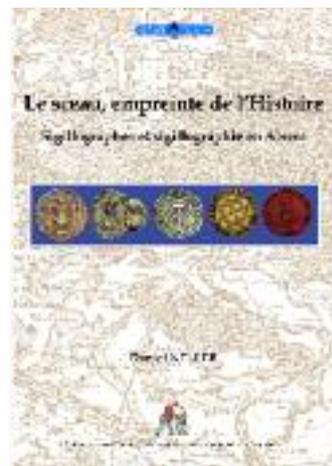
<http://www.editions-allewil-verlag.com>



LE SCEAU, EMPREINTE DE L'HISTOIRE

À la fois source écrite et objet esthétique, le sceau est – malgré sa petite taille – un document particulièrement riche. Sur un minimum de surface, il livre à l'historien et à l'érudit nombre d'informations intéressantes. Lié aux documents qu'il authentifie, il peut être daté et localisé avec précision, donnant de précieux renseignements sur les hommes ou les institutions. Devenus rares, les sceaux font souvent la fierté des musées et des collections privées. Ce livre, largement illustré et destiné au grand public et aux amateurs d'histoire, présente une typologie des différentes formes de sceaux en Alsace, depuis le Moyen Âge jusqu'à nos jours. Il est le fruit des travaux de Daniel Keller, professeur d'histoire-géographie et secrétaire de l'Association Héraldique et Sigillographie d'Alsace, qui gère le célèbre musée à La Petite Pierre.

« Le sceau, empreinte de l'histoire » par Daniel Keller, Fédération des sociétés d'histoire et d'archéologie d'Alsace (9 rue de Londres, 67000 Strasbourg), collection Alsace-Histoire n°10, 142 pages, 25 € + 6 € de frais de port, www.alsace-histoire.org



UN LIVRE POUR LA PAIX



Prix du « meilleur ouvrage culinaire au monde » pour un livre alsacien et transfrontalier

A l'occasion de la 22^e édition des Gourmand World Cookbook Awards qui vient de se tenir à Yantai (Chine), le journaliste badois Hubert Matt-Willmatt a reçu le prix « Best Book of the World » dans la catégorie « Cookbook for peace » (Livre culinaire pour la Paix) des mains d'Edouard Cointreau, président du jury, pour son livre La Bonne Cuisine Rhénane

/ Die gute Küche am Oberrhein, qu'il a publié avec le photographe Heinz Linke et la traductrice Irène Kuhn aux éditions strasbourgeoises Ariovist.

En message d'espoir pour que la paix soit rétablie dans son pays, Hubert Matt-Willmatt a offert le livre à sa consœur palestinienne Dima Sharif, très émue qu'un ouvrage franco-allemand soit ainsi honoré pour symboliser la réconciliation entre les peuples.

La Bonne Cuisine Rhénane a été publié avec le soutien la Fondation Entente Franco-Allemande, de la Région Grand Est, d'Alsace Destination Tourisme et de la Wirtschaftsregion Ortenau. En partenariat avec Silberburg Verlag, Kehler Druck, les Editions Menu Fretin et Europa-Park.

Ariovist

33 rue Schweighaeuser - F-67000 Strasbourg - Tél. +33 (0)6 341 342 13

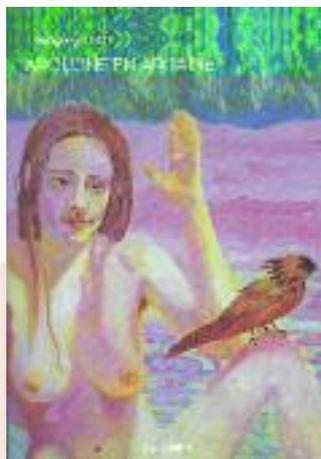


Photo Driv

APOLLINE EN ARCADIE

Quel amoureux de poésie n'a jamais nourri le fantôme de partager un moment avec les muses du Parnasse, de se retrouver à la table de Rilke ou encore d'échanger avec Artaud ? Poussée par l'ennui, la belle Apolline, au prénom prédestiné aux rencontres divines, découvre dans le grenier familial le recueil du poète Nephtali, son aïeul, dont le livre sera pour elle la porte d'entrée en Arcadie. Premier roman – maillé de trouvailles et de clins d'œil à l'histoire de la littérature – d'un jeune écrivain alsacien, par ailleurs poète, peintre, artiste de scène et depuis peu éditeur.

« Apolline en Arcadie » par Grégory Huck, Editions Belladone, 2016, 136 pages, 9,50 €. <http://belladone-editions.com/>



LAND UN SPROCH, LA REVUE DU BILINGUISME ALSACIEN

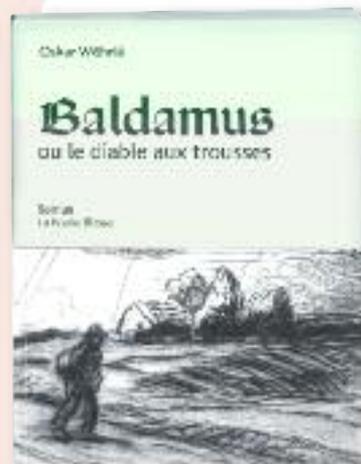
Éditée depuis de nombreuses années par l'association Culture et bilinguisme René-Schickele, la revue Land un Sproch a déjà dépassé les 200 numéros parus. C'est l'unique revue trimestrielle entièrement consacrée au bilinguisme et à la culture régionale, avec textes littéraires, analyses, témoignages et interviews, réalisée par des historiens, philosophes, écrivains, poètes et artistes de part et d'autre du Rhin. Pluraliste, la revue donne la parole aux responsables politiques, acteurs culturels et décideurs économiques de différents bords. Si le ton est parfois critique, il n'est jamais agressif et s'en tient toujours à une argumentation solide et à des positions réalistes dans un débat respectueux des autres opinions.

« Land un Sproch », 18 € l'abonnement annuel pour 4 numéros, Centre culturel alsacien, 5 boulevard de la Victoire, 67000 Strasbourg, elsassbi@gmail.com <http://www.centre-culturel-alsacien.eu/>



BALDAMUS

Baldamus a fui son école-caserne, un père tyrannique et l'étouffante campagne près de Bâle. Le voilà sur la route, guidé par un désir de liberté plus fort que tout. Comme s'il avait le diable aux trousses, il se retrouve clochard à Paris, gigolo à Nice, emprisonné en Italie, engagé dans la Légion étrangère, combattant en Algérie, déserteur. Roman autobiographique publié en 1913 en langue allemande d'un jeune Sundgauvien dont ce fut



la première œuvre. Plus de cent mille exemplaires furent vendus en vingt ans, jusqu'aux autodafés nazis qui le retirèrent de la circulation. Il a paru enfin en français.

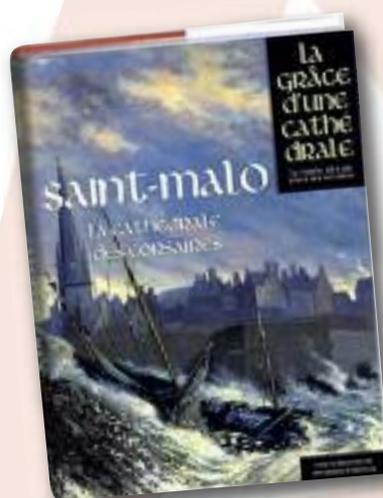
« Baldamus ou le diable aux trousses » par Oskar Wöhrle, traduit par Joseph Groll, Editions La Nuée Bleue, 2017, 304 pages, 20,00 € <http://www.nueebleue.com/>

SAINT-MALO

16^e volume de la collection

« La grâce d'une cathédrale »

Ce livre retrace les grandes étapes de l'histoire de la cathédrale de Saint-Malo, de ses origines légendaires à ses renovations les plus contemporaines. Avec 288 pages, 350 superbes illustrations, ce livre de grand format propose la somme des connaissances les plus actuelles sur la cathédrale. Sous la direction de M^{gr} Pierre d'Ornellas, archevêque de Rennes, Dol et Saint-Malo Direction scientifique :



Hervé Chouinard et Philippe Petout
Photographies : Pascal Lemaître

Aux Editions de la Nuée Bleue - 288 pages, 55 €
Publié en partenariat avec la Ville de Saint-Malo

LA SAGA DU ROCK À STRASBOURG ET SA RÉGION

Un ouvrage qui atteste de la richesse de la vie musicale strasbourgeoise. Il ne manque pas de relater quelques anecdotes et de retracer avec admiration les carrières en rendant parfois hommage à ceux que le rock a perdus. Dans cet opus, le riff de Demeusy est le son vibrant de son amour pour le rock'n'roll.

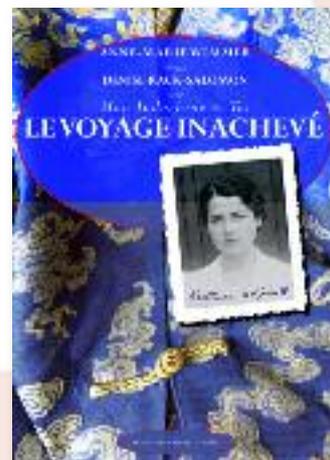
Un livre unique à ce jour en Alsace, richement documenté et agrémenté de plus de 400 photos. Près de 330 groupes répertoriés et présentés. La saga du rock depuis ses origines par Jean-Paul Demeusy. 25 €, disponible en librairie.



LE VOYAGE INACHEVÉ

Sortant des sentiers escarpés de la Résistance, Anne-Marie Wimmer s'aventure sur ceux – mystérieux et envoûtants – de l'Asie profonde, et vous invite à la suivre au cœur de la jungle, en Indochine française, dans les années 30, sur les traces d'une jeune Alsacienne qui s'est établie dans les Territoires Insoumis avec son mari.

Dans son 13^e ouvrage – véritable mise en abyme – Anne-Marie Wimmer retrace la vie de celle qui fut son amie et lui rend hommage en publiant ses ultimes récits.



Ponte Vecchio Editions. pontevecchio.editions@orange.fr

Rejoignez l'Union Internationale des Alsaciens

Bulletin d'adhésion



Nom, prénom :

Renseignements professionnels

Secteur d'activité (entreprise, organisation, etc) :

Fonction :

Adresse prof. :

Tél. / Mobile : E-Mail :

Pour les retraités, ancienne profession :

Renseignements privés

Adresse privée :

Tél. / Mobile : E-Mail :

Date et lieu de naissance :

Nationalité :

Commune alsacienne d'origine ou d'attache :

Pays de résidence avant retour en France (indiquer nom du pays et années de séjour) :

Veuillez prendre note de mon adhésion à l'Union Internationale des Alsaciens (UIA).

Je règle le montant de ma cotisation annuelle (30 €)

par chèque payable en France ci-joint ou

par virement sur le compte de l'UIA auprès de la Société Générale
(IBAN : FR 76 3000 3024 2100 0500 1278 881 - BIC SOGEFRPP) ou

par CB via notre site sécurisé.

La cotisation est fiscalement déductible sur le territoire français. Un reçu vous sera adressé à cet effet.
L'adhésion inclut l'abonnement à la lettre électronique mensuelle de l'UIA ainsi qu'au bulletin trimestriel « L'Alsace dans le monde ».

L'adhésion implique le respect des statuts, à la disposition de l'adhérent au siège de l'association.
L'adhérent autorise l'UIA à transmettre ses coordonnées à des tiers (membres de l'association, autres partenaires...) et à publier les photos sur lesquelles il figure, prises au cours de manifestations organisées par les associations membres de l'UIA.

Date : Signature :

ALLEMAGNE

BERLIN

Belle soirée à l'ambassade de France à Berlin, à l'auditorium de l'ambassade le 10 mai 2017. Conférence sur "Das Elsass, in Land zwischen Deutschland und Frankreich ? Herausforderungen und Identität seit 1870". C'est M^{me} Christiane Kohser-Spohn, historienne qui était intervenue.

Odile Bour
Présidente



Julien Miéral, Secrétaire général des Alsaciens de Berlin,
Philippe Etienne, Ambassadeur de France en Allemagne,
Odile Bour, présidente des Alsaciens de Berlin,
André Fricker, Président des Alsaciens de Francfort
avec Valéry Giscard d'Estaing

BERLIN

Randonnée dans la Märkische Schweiz

Avec quelques jeunes membres (sept adultes, deux enfants et deux bébés !), le Club des Alsaciens de Berlin s'est retrouvé le 6 juin dernier pour une petite randonnée dans la Märkische Schweiz au départ de Buckow. Cette Suisse proche de Berlin est un parc naturel de basse montagne à



30 km à l'est de Berlin. Cette sortie en pleine nature organisée par Jean Rebert a permis au Club des Alsaciens de Berlin de se retrouver, une fois n'est pas coutume, loin de la capitale dans une région du Brandebourg peu connue. Une manière fort agréable de tisser de nouveaux liens entre les générations.

Suzanne Stockmann

FRANCFORT

La Confrérie Saint-Étienne a tenu un Chapitre exceptionnel dans les salles boisées de la villa Bonn à Francfort. Chapitre historique couplé au 25^e anniversaire de

André Fricker
Président



BELGIQUE

Le printemps du boulanger

La tradition mais aussi le goût ! Vous connaissez tous le baeckeoffe et une de ses origines : le lundi, jour de lessive, la maîtresse de maison n'ayant pas le temps



de cuisiner, déposait son plat chez le boulanger et le récupérait quelques heures plus tard. Baeckeoffe = four du boulanger. Alors nous avons voulu renouer avec cette tradition et surtout la faire partager. Nous avons la chance d'avoir un boulan-

ger alsacien, Dimitri, qui fait de l'excellent pain bio au levain pur dans le restaurant à tartes flambées « le Hopla Geiss », qui appartient à Nicolas, un autre Alsacien. Un appel aux membres et me voilà avec une dizaine de plats qu'il n'y a plus qu'à remplir. Trois jours après l'annonce de l'évènement, le Hopla Geiss affichait complet avec moitié d'Alsaciens, moitié Bruxellois. Au menu : Tartes flambées, baeckeoffe et battelman (mendiant) aux pommes, le tout en mode slow-food du "bon, propre, juste". A l'époque le baeckeoffe c'était le cochon et la viande de la ferme, les légumes du jardin. Là on a dû aller plus loin : les légumes bios sont produits à 7 km ; le cochon est élevé à 9 km. Vous avez dit local ? Une des convives, une dame d'un certain âge, m'a raconté, avec un peu d'émotion, que sa mère amenait le baeckeoffe chez le boulanger avant d'assister à la messe dominicale interminable et récupérait le plat à la fin de l'office. Très

belle soirée d'échanges, de partage et de transmission...

Golf challenge Alsace. Un soleil estival, une vingtaine de prix 100% Alsace, tartes flambées et crémant. L'Alsace sait recevoir ! C'était la compétition de golf Challenge Alsace au golf de la Tournette qui aura attiré 120 joueurs qui ne manqueraient pour rien au monde ce rendez-vous annuel. Remercions tous nos partenaires sans lesquels cet évènement de promotion, entièrement bénévole ne pourrait avoir lieu: Golfs in Alsace, Golf de La Wantzenau, Golf d'Ammerschwih, A la Cour d'Alsace, Au Boeuf Rouge, Domaine Valentin Zusslin, Best Western Strasbourg, Domaine Boeckel, Auberge du Cheval Blanc, Hôtel Restaurant Julien, Hostellerie A la Ville de Lyon, Hôtel Diana, Golf de Soufflenheim, Verte Vallée et le Bureau Alsace Europe.

Paul Collowald a vu naître l'Europe.

Paul Collowald, 93 ans, membre de l'APA, a donné une conférence sur le thème du " Printemps de l'Europe : Le Traité de Rome 60 ans après ". Paul est certainement celui qui connaît le mieux la " chose européenne " puisqu'il l'a vue naître et qu'il a réussi le tour de force d'avoir été directeur général de l'information tant à la Commission qu'au Parlement européen. Notre doyen a fait preuve d'une mémoire sans faille, d'un esprit vif, de clairvoyance, de profondeur et d'humour. Je le cite : « De l'audace et du pragmatisme c'est ce qui caractérisait les fondateurs de l'Europe mais c'était il y a 60 ans. Où en sommes-nous aujourd'hui ? L'Europe a deux ennemis : l'indifférence et l'ignorance et aurait besoin de deux amis : l'école et les médias ». Tout est dit. Merci Paul pour cette leçon d'Europe, cette leçon d'humanisme.

Avant-première du film "Qu'est-ce qu'on attend".

Hasard du calendrier, le 24 mai, à 100 mètres de distance, deux visions du monde diamétralement opposées : d'un côté Trump à l'ambassade US, symbole de la mondialisation ultra-libérale, du consumérisme et climato-sceptique. Quelques barrages de police plus loin, l'avant-première du film " Qu'est-ce qu'on attend " que nous aidons à promouvoir en Belgique. C'est l'histoire d'Ungersheim, ce village haut-rhinois voisin du mien, élu champion de la transition, qui a collectivement pris son destin en main en agissant localement pour un monde plus vert,



plus solidaire, plus durable. Et ça marche ! Le citoyen a choisi son camp : salle comble (250 personnes) pour 2 heures de petits bonheurs et un débat avec la réalisatrice Marie-Monique Robin et le maire Jean-Claude Mensch que j'ai tous les deux appris à mieux connaître tout au long de la journée et jusque tard dans la soirée. Des échanges riches sans langues de bois mais avec beaucoup de passion, d'optimisme et d'humanisme. Recréer du lien, ré-inventer la notion de communauté, converger ensemble, remettre l'humain au centre. D'ailleurs « Mensch », le nom du maire d'Ungersheim, ne veut-il pas dire « humain » en Alsacien ? Tout ceci n'est plus une utopie, ça existe, c'est dans le village voisin. Je pense que les associations d'Alsaciens devraient pouvoir se le procurer pour organiser une projection-débat. Alors qu'est-ce qu'on attend ?

Rémy Bossert
Président

CANADA

MONTRÉAL

L'Amicale alsacienne du Québec à Montréal s'est retrouvée autour du thème du bilinguisme en Alsace au Restaurant le Bourlingueur. Pour lancer la soirée, entre choucroute et tarte aux quetsches, une simple question : 'L'Alsace est bilingue aujourd'hui, vrai ou faux ?'

Pour en débattre, Jean-François Wollbrett, Membre du Club Perspective Alsace, ancien président de l'AJFE (Alsace Junge fers Elsassische), de passage à Montréal, s'est joint à nous. Il a fait, à la trentaine de personnes présentes, un état des lieux, des rappels historiques et a lancé les débats au fur et à mesure. La soi-



rée fût très intéressante et interactive. Des plus jeunes aux plus anciens, tous ont pris part aux échanges, preuve que le dialecte intéresse, n'est pas désuet. Le challenge sera d'assurer sa transmission. À noter que des Québécois étaient présents, intéressés et concernés par le thème du bilinguisme. Un point commun entre Alsaciens et Québécois.

Un mois plus tôt, c'est autour d'une choucroute que l'amicale s'est retrouvée afin de faire son assemblée générale. Le comité et le bureau ont été reconduit autour de son président Fabien KUNTZMANN. L'année 2017 s'organisera à nouveau autour des rendez-vous 6@8 et de l'incon-

turnable fête des vendanges chez Koblth à Saint Bruno le 24 septembre avec la présence cette année de Olivier TOURRETTE, créateur avec son père de La Cloche à Fromage à Strasbourg et qui vient de s'installer avec sa famille à Montréal et de créer La Cloche à Fromage Montréal. Une dégustation vin fromage sera organisée. À noter également la présence de l'amicale au 14 juillet de l'Union Française de Montréal avec un stand de présentation. Enfin, on nous dit également que des enfants préparent une présentation pour la saint Nicolas.

N'hésitez pas à signaler notre amicale à vos connaissances à Montréal. www.alsace-qc.org ou www.facebook.com/amicale.alsacienne.quebec/

Fabien Kuntzmann
Président

CHINE

HONG KONG

Le CEFPPA Adrien Zeller à Hong Kong et en Chine en Avril 2017. Le président Roger Sengel, le directeur général Franck Sellier, et le chef des travaux du CEFPPA Chris-



tophe Weber se sont rendus à Hong Kong pour la signature d'une convention de partenariat entre le CEFPPA et l'International Culinary Institute de Hong Kong. Le séjour a été suivi par la visite d'écoles hôtelières à Shenzhen, Guangzhou et Wuhan en vue de la mise en place de partenariats avec le CEFPPA Adrien Zeller dans le futur. Un grand merci à Jean-Michel Weiss, vice-président des Alsaciens de Hong Kong pour l'organisation de ce voyage et pour son engagement dans la promotion de l'Alsace.

Laurent KOEHLER
Président

ESPAGNE

BARCELONE

Centenaire de l'écrivain Josep Palau Fabre. Qui ne connaît pas cet homme « polyfacétique », poète, expert de Picasso, dramaturge, narrateur, acteur, critique littéraire et Grand Ami de l'Association des Amis de l'Alsace en Catalogne et en Andorre ? Oui, qui n'a jamais vu en vitrine ou sur les rayons de la Librairie Kléber par exemple les 4 tomes de la biographie de Picasso traduits en 6 langues écrits par ce Catalan universel que notre association avait eu la chance de pouvoir compter parmi ses amis les plus fidèles ?

Depuis le 21 avril et pour un an, notre ami défunt, Josep Palau Fabre est à l'honneur en Espagne et en France. Aux multiples actes qui célèbrent le Centenaire de sa naissance, nombreux sont les amis de notre Association à lui rendre hommage. Le premier acte, inauguré par le nouveau directeur du Musée Picasso de Barcelone, Emmanuel Guignon, ancien directeur du Musée d'Arts Moderne de Strasbourg qui, avec le commissaire de " l'Année Palau " Manel Guerrero supervise cette commémoration qui implique à la fois les Musées Picasso de Barcelone, de Paris, de Malaga, la Fondation Palau i Fabre de Caldes d'Estrac (Maresme) et le port de Llança (Costa Brava). Notre Association, bien qu'en



stand-by, n'oublie pas ses amis et la preuve en est le succès de la conférence que j'ai eu l'honneur d'organiser en collaboration avec le commissaire Manel Guerrero, dans le Centre civique de Can Castelló (Barcelone) sur l'auteur, exigeant, des « Poèmes de l'Alchimiste » exilé en France durant 16 ans, sous la dictature de Franco. Au cours de cette période, notre ami était entré en contact avec André

Malraux, Jean-Paul Sartre, Albert Camus, Antonin Artaud, et avait joué en tant que figurant, dans le film « Le salaire de la peur » avec Yves Montant.

Actuellement, les amis de notre association se retrouvent grâce à JOSEP PALAU FABRE plusieurs fois par mois dans des endroits prestigieux tels que le Musée Picasso de Barcelone ou la Fondation Palau Fabre de Caldes d' Estrac.

Par ailleurs, avant les vacances estivales, notre réunion mensuelle " Stammtisch " à l'Institut Français de Barcelone sera l'occasion de maintenir en veilleuse la " flamme du stand-by " dans l'attente d'une " nouvelle étape " de l'Association des Amis de l'Alsace en Catalogne et en Andorre.

Marie-Thérèse Mosser
Présidente d'Honneur

ETATS-UNIS

BOSTON

Activités de la Boston/Strasbourg Sister City Association (BSSCA). Dimanche le 22 janvier, nous avons passé un après-midi de musique et de cuisine françaises. D'abord, à Jordan Hall, l'orchestre de chambre de l'Orchestre symphonique de Boston (BSO), a présenté un concert des œuvres de Saint Saëns, de Tafanel, et de Françaix. Après le concert, les participants ont goûté un repas à trois plats à un restaurant français du quartier, Petit Robert Bistro.



Notre président, Mary Louise Burke, a assisté à une réunion, le 16 mars, à l'Hôtel de Ville de Strasbourg, sous l'égide du service des relations internationales, en charge des jumelages. En présence de M. Francis Hirn, président de l'Union Alsace Etats Unis, M^{me} Burke a fait une « présentation rapide » de la BSSCA. Selon M. Hirn, cette réunion nous a permis « d'avoir une vue globale et actualisée des relations entre nos deux villes ».

Le 30 mars, l'église Emmanuel a offert un concert de midi. L'ensemble en résidence a présenté les Suites françaises de Bach au clavecin.

Le 6 avril, Ann Forbush, son mari Bill, et Kathryn Portle ont assisté à l'ouverture de l'exhibition « Ex Libris », en présence

d'Amy Westling, Consul général des Etats-Unis à Strasbourg. Ce programme, qui a eu lieu à la Médiathèque André Malraux, a exposé les œuvres de 26 artistes entre Boston et Strasbourg, qui réinventent le manuscrit de Georg Daniel Flohr.

La veille du célèbre Marathon de Boston, le 15 avril, nous avons invité à un cocktail d'honneur, sept athlètes strasbourgeois qui sont venus pour participer à cette compétition annuelle. Cet événement a marqué le quatrième anniversaire du Marathon de 2013, quand des attaques terroristes ont empêché deux marathonien(ne)s de Strasbourg de terminer la course.

Dimanche le 7 mai, les membres de la BSSCA sont venus nombreux, pour fêter l'arrivée du printemps, à notre brunch annuel « des muguets » au nouveau bistrot Ma Maison. Le propriétaire et chef Jacky Robert a ouvert son restaurant exprès pour nous, avec un menu spécial de plats délicieux. Parmi les invités étaient deux professeurs strasbourgeois, Rachel Audhuy et Franck Marxer, en visite à Boston. La BSSCA souhaite réfléchir aux activités de l'année scolaire, et fêter le début des grandes vacances, pendant la Réunion annuelle, qui aura lieu au West End Museum à Boston, le 6 juin.

Dan KRAFT
Greffier officiel, BSSCA

NEW YORK

Anniversaire de Germaine Chandelier. C'est dans le fabuleux restaurant Le Coq Rico tenu par le chef alsacien Antoine Westermann (triplement étoilé par le guide Michelin en 1994) que l'Union Alsacienne de New York avec 70 participants a célébré le déjeuner de printemps et soufflé les bougies pour le 95^e anniversaire de Germaine Chandelier. Germaine,



qui avait quitté l'Alsace en 1953, au fil des années est devenu traiteur de la haute société new yorkaise, tels que pour les réceptions chez Chanel, Cartier, Hermes, Givenchy ou pour les événements dans les ambassades, Nations Unis, des réceptions pour Jacqueline Kennedy, la famille Onasis, Golda Meir, la Principauté de Monaco et bien d'autres. Nous lui souhaitons encore de belles années avec beaucoup de bonheur !

A cette occasion, Lili Rubin-Braesch a remis à notre invité d'honneur André Soltner la médaille de mérite de l'Union Alsacienne. André Soltner, natif d'Alsace a commencé sa carrière à l'âge de 15 ans l'Hôtel du Parc à Mulhouse. Il est arrivé aux Etats Unis en 1961 et devient alors et pendant 34 ans le chef propriétaire du prestigieux et célèbre restaurant Lutèce à New York. Son restaurant était une institution 4 étoiles du New York Times qui ré-



gulièrement accueillait les Kennedy, Nixon, John Lennon parmi d'autres stars. Petit fils d'André Soltner, Anthony Battaglia, directeur général du restaurant Coq Rico situé 30 East 20th st à NY nous a très

bien accueillis pour ces belles célébrations et nous nous sommes régalés avec un délicieux menu concentré sur la volaille, le meilleur poulet de New York. Bravo à Germaine Chandelier, Antoine

Westermann et André Soltner pour leurs talents gastronomiques et leur fidélité à notre association.

Gisèle Zielinski

FRANCE

AGAL

Remise des Bourses 2017

En 1986 l'Association Générale des Alsaciens Lorrains de Paris (l'AGAL) sous la Présidence de Monsieur Michel HOCA s'est donnée comme objectif l'octroi des bourses à des étudiants d'Alsace et de Moselle. Depuis ces bourses sont attribuées chaque année par le conseil d'administration après études des dossiers adressés par les candidats.

Cette année la cérémonie a eu lieu le mercredi 1^{er} mars à l'auditorium d'AGR2 La Mondiale 106 Boulevard Haussmann à PARIS 8^e sous la présidence de Jean Yves Grenier et de son conseil d'administration.

Il y a eu 8 boursiers : Tom CORAL de Metz, Sarah COSATTO d'Ingersheim, Thomas de VIVEIROS de Grussenheim, Jonathan FORSTER de Riedisheim, Sophie HADDOU de Riedisheim, Clément HISSLER de Thanvillé, Maude MARKIEWICZ de Metz et Loïc STEINMETZ de Saint Avold.

L'administrateur de l'AGAL et également trésorier de l'Union Internationale des Alsaciens Henri Gérard Redelsperger a eu



Remise de la bourse à Mademoiselle COSATTO

l'honneur de remettre une enveloppe de 1000 € à une étudiante particulièrement méritante M^{elle} Sarah COSATTO. Nous lui présentons nos très chaleureux encouragements pour la suite de ses études.

Henri Gérard Redelsperger

CARA

Une rencontre fort sympathique... en pédalant dans la choucroute !

Suite à une trêve hivernale un peu prolongée, les membres du CARA ont eu le plaisir d'être accueillis mardi 9 mai à Meistratzheim par Sébastien Muller, pour visiter la Maison de la Choucroute Le Pic, une des escales du parcours gourmand « Les Escales alsaciennes ». Fondée en 1958, cette entreprise familiale perpétue la tradition de la choucroute, « le bon légume qui fait le bon plat » ! Outre la choucroute



crue, 80% de la production annuelle (de l'ordre de 5.000 tonnes) concerne aujourd'hui la choucroute cuisinée, sous toutes ses formes, une activité en plein essor, prisée notamment des restaurants ; cette choucroute se vend dans tout l'hexagone, mais aussi dans toute l'Europe ainsi qu'au Canada et dans les Outremers. La présentation détaillée de l'activité, illustrée par un film, fut suivie d'une visite des installations et d'une dégustation de différentes choucroutes ainsi que de kougelhof à la choucroute ! De quoi se mettre les papilles en éveil avant de terminer la soirée autour d'une tablée très conviviale au restaurant « Au soleil » à Valff.

Jacques FLECK
secrétaire du CARA

GRÈCE

ATHÈNES

Promotion de l'Alsace

Michèle Léonidopoulos est présidente de l'Amicale des Alsaciens et des Amis de l'Alsace en Grèce. Donc membre de l'Union Internationale des Alsaciens. À laquelle l'Amicale est fédérée. Et quel travail ! Heureusement, la dirigeante peut compter sur son bras droit, Mireille Tsitsiris. Sans oublier son comité. Pour promouvoir la culture alsacienne. Et l'amitié. L'Amicale des Alsaciens et des Amis de l'Alsace a trouvé un second souffle. Entre 2008 et aujourd'hui : le nombre de membres a explosé. Passant de dix-huit à une centaine ! Le secret ? Intégrer les Alsaciens, mais aussi les amoureux de la région. Et c'est Michèle, même si elle refuse de se mettre en avant, qui en est à l'origine. « Je suis entrée dans l'association en 2007. J'ai tout de suite remarqué un potentiel de travail et d'intérêt ». L'amicale voit le jour en 1994. Les Alsaciens souhaitent se rassembler. Échanger dans leur langue natale et partager leurs coutumes. L'équilibre entre vie dans un pays étran-

ger et besoin de retrouver ses racines. En somme, l'Amicale des Alsaciens et des Amis de l'Alsace en Grèce, à l'origine : une réunion de bons copains. Autour de la région qui leur est chère. Pour autant, ne pas s'y tromper. Michèle Léonidopoulos et Mireille Tsitsiris, ont eu un véritable coup de foudre pour la Grèce. Et pour



deux Grecs en particulier, avec lesquelles elles ont respectivement partagé leur vie. Installées ici depuis une quarantaine d'années. Même si tous les ans : elles rentrent en France, retour aux sources oblige. Dégustation de cuisine alsacienne le 14 juillet. Choucroute annuelle, qui aura lieu

pour la première fois à l'Ambassade de France. Participation à " Goût de France ". Pas seulement la découverte de produits régionaux. Mais un pur moment d'évasion, au cœur de l'Alsace ! En passant par la projection de films ou des conférences. Précédemment, les adhérents ont eu un aperçu de la sorcellerie alsacienne ! D'ailleurs, rendez-vous dimanche 28 mai, au pied de l'Acropole. Présentation de l'industrie du textile en Alsace au 19^e siècle et découverte du magnifique parc de Wesserling.

Des membres actifs ! « Nous faisons un travail de fond ». L'amicale des Alsaciens et des Amis de l'Alsace en Grèce, c'est aussi retrouver la trace des Malgré-nous. Ces jeunes Alsaciens enrôlés de force dans la Wehrmacht. En Grèce, Michèle et son équipe en ont trouvé vingt-deux. Soulageant ainsi la douleur des familles. Pour lesquelles le mystère restait entier. Après la disparition. Thème plus léger, l'association a organisé, pour vingt-cinq Grecs, un périple de cinq jours en Alsace. Ou encore. Des Alsaciens de douze à seize ans ont profité d'un voyage en Grèce. Partici-

pant même aux jeux antiques de Lykaia. Ravis de ramener quelques médailles en France ! Même joie pour les petits Grecs de Mégalopolis, qui ont visité l'Alsace. Quant à l'École Internationale du Pirée : Marie Eleftriadou a fait jouer en français ses élèves dans une pièce de Tomi Ungerer. L'amicale des Alsaciens et des Amis de l'Alsace en Grèce : une intense promotion. À travers l'ouverture au monde extérieur. À l'image des deux femmes qui en sont à la tête.

Pour Michèle, mot de la fin et source de fierté. La marque alsacienne Paul Blanck et fils importée exclusivement par la société EREVNA s.a.r.l : parmi les dix premiers vignobles d'Alsace avec un bon rapport qualité prix. Ce vin trouve même sa place sur les tables de l'Ambassade de France. Son représentant en Grèce, Takis Tavaniotis : Un connaisseur passionné de vins. La tradition alsacienne est à l'œuvre en Grèce !

Le petit Journal

www.lepetitjournal.com/Athenes

Conférence

Dimanche 28 mai 2017, l'Amicale des Alsaciens et Amis de l'Alsace en Grèce a présenté une belle conférence en présence de notre consule, M^{me} Céline Pendariés dans la belle demeure néo-classique de



l'Amicale des Archéologues Grecs : « L'industrie textile en Alsace au 19^e siècle et le Parc de Wesserling hier et aujourd'hui ». La première partie présentée par Michèle et accompagnée d'un diaporama nous entraînait dans l'histoire du textile à Sainte Marie-aux-Mines puis dans celle de Mulhouse. Notre invitée venue d'Alsace, Sandrine Marbach, vice-présidente des jardins du Parc de Wesserling nous a captivés, étonnés et a suscité de nombreuses questions. Sandrine Marbach, géographe, photographe, professionnelle du paysage et de l'aménagement du territoire, grande voyageuse est néanmoins uneoureuse de l'Alsace. Son engagement associatif et sa participation active dans les associations « Les Jardins de Wesserling » et « Les Musicales du Parc de Wes-

serling » dans la vallée de la Haute Thur témoignent de son implication pour la valorisation des territoires et du patrimoine régionale. Son magnifique premier ouvrage photos « Au fil d'un regard-Voyages au cœur du Parc de Wesserling » représente la consécration de sa passion. Notre amicale a inauguré son four à tartes flambées : une réussite ! Nous nous sommes quittés après avoir dégusté comme à l'accoutumé, une part de kougelhopf et un bon verre de Gewurztraminer des Caves Paul Blanck. Nous n'oublierons jamais ce beau partage d'amitié et de culture. Sandrine reviendra. Deux jours de tourisme ont eu raison de son enthousiasme !"

Michèle Léonidopoulos
Présidente

LITUANIE

25 ans d'Alsace-Lituanie

Pour son 25^e anniversaire, Alsace-Lituanie a publié une brochure rétrospective largement illustrée. Dans cette chronique de son premier quart de



siècle, l'association a voulu présenter le large éventail des actions réalisées entre 1991 et 2016 dans des domaines aussi variés que nombreux, afin de contribuer à recréer un trait d'union entre l'Alsace et la Lituanie et à ressusciter des échanges et un intérêt mutuel qui avaient disparu depuis plus de 50 ans, après que la chape de plomb soviétique se soit abattue sur la Lituanie au lendemain de la Seconde Guerre mondiale. Dans ce document destiné à une large dif-

fusion, Alsace-Lituanie a aussi voulu mettre en exergue la contribution de ses nombreux amis, membres et partenaires à ces initiatives et événements, sans laquelle ceux-ci n'auraient pu être réalisés et pour laquelle Alsace-Lituanie leur est très reconnaissante.

Brochure disponible sur simple demande : edel-matuolis@wanadoo.fr

Philippe Edel
Président

Distinction

Par arrêté daté du 12 octobre 2016, le ministre de la Culture de Lituanie, Šarūnas Birutis, a décerné l'insigne d'honneur en argent „ Nešk savo šviesą ir tikėk “ („ Porte ta lumière et crois ") du ministère de la Culture lituanien à Philippe Edel, président d'Alsace-Lituanie, pour « ses mérites en faveur de la culture et l'art de la Lituanie et sa contribution personnelle au renforcement des liens humains entre la Lituanie et la France ». Cette haute distinction, attribuée pour la première fois à un Français, a été remise à M. Edel à la fin de l'année 2016 dans les locaux de la Représentation permanente du Conseil de



l'Europe à Strasbourg par l'ambassadeur de Lituanie en France, Dalius Čekuolis, en présence de la représentante permanente de la Lituanie auprès du Conseil de l'Europe, Laima Jurevičienė, du consul honoraire de Lituanie à Strasbourg, Francis Hirn, et de l'attachée culturelle de l'ambassade de Lituanie à Paris, Vida Gražienė.

Anita Meng

LUXEMBOURG

Cette année l'APA Luxembourg a participé pour la première fois à la 34^e édition du Festival des Migrations à Luxembourg, du 3 au 5 mars dernier. Cet événement rassemble de nombreuses associations et organismes du secteur public, mettant ainsi en avant la richesse et la diversité de la société luxembourgeoise.

Plus de 30 000 visiteurs ont défilé durant 3 jours, arpentant les allées et ses quelques 400 stands qui affichaient chacun une culture, des origines, des traditions et autres spécialités culinaires. La convivialité et le partage furent les maîtres mots de cet événement, qui a su prendre de l'ampleur au fil des années. Pour preuve, les nombreuses personnalités politiques venues assister à la manifestation.

Pour sa part, l'APA Luxembourg a animé un stand qui permettait aux visiteurs de découvrir les multiples facettes de la Région Alsace, la présence de notre association dans le pays depuis 1979 (fondée par François Brunagel), et de déguster tartes flambées et vins d'Alsace.

La proximité de l'Alsace (distante de 200 km depuis Luxembourg) en fait une destination idéale, un lieu prisé par nombre de résidents luxembourgeois en quête de vacances ou pour un weekend.

En outre, la similitude des valeurs alsaciennes et luxembourgeoises permettent une proximité entre les deux pays.

Pour notre première participation à cette manifestation, nous avons pu compter sur nos membres, qui n'ont pas ménagé leurs efforts pour renseigner et servir les nombreux visiteurs.

A l'issue de ce weekend chargé, chacun est rentré avec la satisfaction d'avoir contribué à la réussite globale de cet événement, en faisant la promotion de notre identité régionale. Définitivement une expérience à renouveler !

Thierry Muller
Ancien Président

MONACO

Le lundi 27 mars 2017, les membres du Club Alsacien de Monaco se sont réunis à l'occasion de l'assemblée générale. Après quatre années à la tête du Club, Jean-Jacques WIGNO a souhaité passer la main.

Ainsi, la majorité des membres ont voté pour le seul candidat en lisse, M. André LOEGEL. Celui-ci a été élu haut la main. Il



est depuis le nouveau président du Club Alsacien de Monaco.

Son bureau est composé comme suit : Philippe KUENTZ, vice-président, Luc SCHLAGENWARTH, secrétaire général, Bruno MARX, trésorier, Malika Sebti-Sausser, secrétaire adjointe et chargée de communication, Jean-Luc LAURENT, responsable de la logistique et de l'audiovisuel.



Pour bien démarrer son mandat, un premier stammtisch a été organisé où un Alsacien du mois est désigné pour présenter son parcours depuis notre Alsace jusqu'à Monaco. En avril, c'est le docteur Philippe BRUNNER qui s'est plié de bonne grâce à ce nouvel usage qui permet de se connaître davantage...

Le 12 mai, la désormais traditionnelle soirée "asperges" a été organisée. Il s'agit de la quatrième année consécutive que cette soirée réunie les membres du Club Alsacien entourés de nombreux amis qui souhaitent fêter la saison des asperges en notre compagnie.

Luc SCHLAGENWARTH
secrétaire général

PAYS BASQUE

Magnifique journée dans les jardins d'Edmond Rostand. Dernière sortie organisée par Alsabask à Cambo pour le festival Musical et Littéraire d'Arnaga le 20 mai, dédié cette année au Pays Basque, son patrimoine, sa culture, ses artistes. Cette édition Basque 2017 aura permis de découvrir ou redécouvrir sous une autre facette l'œuvre littéraire de Pierre et Guy d'Arcangues, Marquis d'Iranda.

Un choix de textes et poèmes originalement mis en scène et sublimement lu par le comédien Quentin Ostanel. Ce moment littéraire était accompagné d'une confé-



rence sur l'histoire de la famille d'Arcangues par Alexandre de la Cerda. Le concert du Quatuor Arnaga avec quelques compositeurs emblématiques du Pays Basque tels que Ravel, Arriaga et Usandizaga concluant le rdv par un mutxikoak (Cercle de danseurs traditionnellement Basque). Belle réussite aussi pour l'adaptation de l'Opéra "La Navarraise" de Jules Massenet, ses chœurs et la soprano Julie Goron, réalisé par le directeur artistique du Festival. Sur fond de guerres carlistes à Bilbao, ce spectacle lyrique s'articule autour du récit de " la cigarette " (nouvelle de Jules Clarétie) qui inspira son opéra à Massenet.

Liliane Faath
Présidente ALSABASK

SUISSE

LAUSANNE

146^e Assemblée Générale de la SALL : C'est avec enthousiasme que les membres de la Société des Alsaciens et Lorrains de Lausanne et de Suisse romande et leurs invités se sont réunis le 26 mars 2017 à l'occasion de leur 146^e assemblée générale. Ils ont écouté avec attention le rapport d'activités circonstancié élaboré avec soin par son président d'Honneur Bertrand Picard, en présence de personnalités



tés comme M^{me} la C.E. Béatrice Métraux, M^{me} Amarelle, directrice du BLI, M. le chancelier du consulat Général Ernest Charon et son épouse, divers présidents(e)s de sociétés faitières, notamment M^{me} Mariela Muri (USL), Charles Legret (UFS), Yann Beauvils (CCF et UFE) et Jacques Beauvils (Riviera Vaudoise). Notre assemblée s'est poursuivie d'un apéritif et d'un repas choucroute. M. Moser (Maison Wantz à Barr) a pourvu notre réunion de ses vins d'Alsace qui ont été très appréciés. Les membres présents ont pris date des prochaines festivités fixées au 11 juin à Evian (tarte flambée), les 25 et 26 août à Cernay dans le cadre de la Journée annuelle des Alsaciens du monde.

Bertrand Picard
Président d'honneur

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 : ADT - Confrérie de Saint-Etienne - Éditions de la Nuée Bleue - Ph. Edel - Schlienger - Stadler/Région Alsace - Staedel - UIA - Ville de Cernay - G. Wurth