



EDITO

L'engagement associatif est remarquable parmi nos membres établis aux quatre coins de la planète, le bonheur d'être et de faire ensemble, de se réunir de façon conviviale ou de participer à des actions de promotion de notre région reste le moteur des rencontres « alsaciennes » à l'étranger.

Lieux d'échanges, de rencontres, de partage, elles contribuent à faire rayonner l'Alsace, pour certains depuis près de 150 ans. Cette année, quelques anniversaires « ronds » vont être célébrés : 40 ans (Bruxelles, Montréal et Luxembourg), 25 ans (Athènes), 20 ans (Londres et Hambourg) ou 5 ans

d'existence (Shanghai), preuves de la vitalité du mouvement et de la pérennité de l'engagement bénévole, qui reste le véritable moteur du monde associatif.

Pour être encore plus visibles, elles arborent fièrement la marque de l'Alsace, signe d'identité et de reconnaissance visuelle, personnalisée par le « A-Cœur », symbole d'excellence et de traditions, mais aussi de modernité, de convivialité et de créativité : un véritable concentré d'Alsace !

Gérard Staedel
Président de l'UIA



L'édito de Frédéric Bierry *

* Ndlr : vœux prononcés le 29 janvier 2019 à la Maison de l'Alsace à Paris

L'Alsace est un sujet au cœur de l'actualité. La période que nous traversons est, en effet, marquée par un risque de rupture au sein de la société française. A l'approche des élections européennes, le projet européen, lui-même, semble en panne. Dans ce contexte et à son échelle, l'Alsace présente un projet inédit qui peut répondre à ces tensions.

Elle propose une nouvelle forme de décentralisation : nouveaux transferts de compétences, nouveaux modes de coopérations entre collectivités, surtout elle inaugure une approche complètement novatrice en ne raisonnant plus par strate (des compétences organisées par niveau) mais en construisant la collectivité à partir d'un projet de territoire.

Elle redonne du sens au projet européen : création d'un espace transfrontalier commun autour du Rhin. Elle substitue à l'Europe des réglementations, une Europe des échanges quotidiens pour transformer les frontières en trait d'union. Elle s'arrime à l'histoire et à la géographie pour recommencer à écrire une histoire longtemps commune et pour réenchanter, au fond, la politique.

Le vœu que je souhaite donc formuler est bien celui de l'unité. Unité de l'Alsace d'abord. Pour la première fois depuis la révolution française, l'Alsace retrouvera ses contours historiques. Il ne s'agit, en aucun cas, de gommer la diversité de ses territoires, bien au contraire, les Préfectures du Haut-Rhin et du Bas-Rhin seront maintenues. Il s'agit de dépasser une géographie administrative obsolète pour retrouver la richesse d'un territoire mosaïque qui a toujours su tirer parti de sa diversité.

Cette unité c'est également celle à laquelle nous sommes appelés à l'échelle du Rhin supérieur. Fille du Rhin l'Alsace est un pont jeté entre deux civilisations. Son histoire tout entière la destine au dialogue franco-allemand. Je n'oublie pas évidemment les liens qui nous unissent à la Suisse. Lieu d'intenses échanges, le triangle formé par l'Alsace, le Bade-Wurtemberg et le pays de Bâle est l'un des centres de gravité d'Europe. A nous désormais de faire renaître d'anciennes solidarités économiques et intellectuelles mais aussi d'en inventer de nouvelles au service des prochaines générations.

Pour toutes ces raisons, l'Alsace peut, à sa manière, servir la France et son unité contre une trop grande uniformité qui nuit au développement des territoires. Elle est bien placée pour appeler la France

à une nouvelle gouvernance, à une régénération de la République fondée sur l'acceptation de la pluralité et de la multipolarité. On ne le souligne pas assez, mais le mode de gouvernance à la française a aussi un coût qui fait, en grande partie, que la France détient, notamment en raison des inerties et de l'entropie que le système génère, le record des prélèvements obligatoires en Europe.

Car l'un des apports les plus importants de l'Alsace à la France pourrait bien être une sorte « d'anti-centralisme ». On le voit aujourd'hui, l'un des grands reproches adressés à l'Etat jacobin se tient dans la mise à distance du pouvoir et dans sa forte concentration, un pouvoir qui se ferme sur lui-même, au détriment de ceux qui le subissent, individus ou collectivités, qui ne peuvent agir sur les choses dont ils n'ont pas la maîtrise.



L'éloignement des centres de décision par rapport à ceux qui les appliquent, ou à ceux sur lesquels ils s'appliquent est un motif que l'on retrouve souvent dans les propos de nos concitoyens.

En préfigurant le droit à la différenciation, en expérimentant une nouvelle forme d'organisation territoriale, l'Alsace se portera de nouveau aux avant-postes de la décentralisation. Non plus une décentralisation technocratique mais une décentralisation de projets. En effet, si l'on interroge les processus qui fondent un territoire, la façon dont une structure se construit dans l'espace pour faire apparaître un territoire, ce ne sont jamais les limites administratives qui la définissent. C'est la mise en œuvre de projets qui finissent par lui donner sa cohérence.

L'unité de la République - ce « territoire » immatériel auquel nous fait appartenir notre citoyenneté ! - a elle aussi besoin d'un projet. Face aux incertitudes du temps, nous avons tous besoin de savoir où nous allons collectivement. Le contrat social est en panne parce que la République ne produit plus l'adhésion qu'elle devrait susciter. Qu'est-ce qu'être français aujourd'hui ? A quel projet participons-

nous en commun ? Quel est le sens de notre participation à la vie de la cité ? Quelles sont les valeurs que nous partageons et que nous voulons transmettre aux futures générations ? Ces réponses, j'en suis convaincu, se trouvent bien souvent à l'échelle locale. Nous ne sortirons de cette crise qu'en réconciliant la France des territoires avec la France mondialisée. Il n'y a qu'une seule France, bien entendu, mais elle souffre aujourd'hui de trop d'inégalités. Vous l'aurez compris, je reste convaincu que plus de décentralisation est l'un des remèdes à la crise. Nous résisterons d'autant mieux aux défis de la globalisation que nous donnerons de la vitalité à nos territoires. Et c'est à l'échelle des territoires qu'il faut reconstruire le lien social et la croissance.

Ces vœux d'unité pour l'Alsace et pour la France sont également des vœux d'unité pour l'Europe. Haut lieu de l'humanisme, le Rhin porte dans ses reflets la mémoire de l'Europe. Une Europe pétrie d'espoirs et de violences. Une Europe d'espérance. Ce n'est pas un hasard si Charles de Gaulle a prononcé pour la première fois à Strasbourg la célèbre formule d'un avenir européen « de l'Atlantique à l'Oural » lors des cérémonies de la libération (22 novembre 1964). Il savait combien la réconciliation franco-allemande était nécessaire à la construction d'une Europe forte et en paix. La signature du nouveau

traité de l'Elysée à Aix-la-Chapelle nous rappelle combien cette construction reste d'une brûlante actualité. Vous me permettrez d'y ajouter la bataille pour la défense du siège du Parlement Européen à Strasbourg. C'est ce retour à l'esprit des fondateurs qu'il nous faut construire à présent.

Voilà, en quelques mots, les vœux que je souhaitais formuler avec vous.

En créant la Collectivité Européenne d'Alsace nous voulons redonner au Rhin toute sa place dans l'histoire des européens.

Car, comme le disait Victor Hugo, « les fleuves charrient les idées aussi bien que les marchandises. Le Rhin est digne d'être à la fois français et allemand. Il y a toute l'histoire de l'Europe considérée sous ses deux grands aspects, dans ce fleuve des guerriers et des penseurs, dans cette vague superbe qui fait bondir la France, dans ce murmure profond qui fait rêver l'Allemagne. »

Frédéric Bierry
Président du Conseil Départemental
du Bas-Rhin

Fermes-auberges : un peu d'histoire

Depuis le IX^e siècle, les paysans des vallées montent au printemps leurs troupeaux dans les fermes d'estives sur les hautes chaumes de la crête vosgienne pour y trouver pâtures vierges aux herbes parfumées, et libérer les prés de fauche situés en plaine. Ils se nomment marcaires, mot tiré du dialecte alsacien (malker) : celui qui traite les vaches. Par extension, la marcarie devient l'endroit où l'on fabriquait les fromages.

Avec la création du Club Vosgien en 1872 et les premiers sentiers de randonnée, la mise en service d'une liaison entre Munster et le col de la Schlucht en 1907, on vit les premiers visiteurs et clients des fermiers-aubergistes. Les marcaires prirent alors l'habitude de servir à leurs clients des boissons et autres produits de la ferme (fromage, lard, etc.). Ainsi s'est développée la première vocation d'accueil. En 1971 un petit noyau de fermiers aubergistes issus du massif du Petit Ballon a créé, sous l'impulsion de la Chambre d'Agriculture, **l'Association des Fermes-Auberges du Haut-Rhin**, fondée sur le principe de la double activité : agricole et touristique, avec un règlement intérieur relativement précis concernant l'accueil, l'origine des produits servis, le menu et le cadre, le mode d'exploitation reposant sur la pluriactivité.

Cette association fédère aujourd'hui **42 établissements, tous situés en zone de montagne.**

Une nouvelle charte en 2001 plus stricte encore a été adoptée, concernant notamment l'utilisation des produits fermiers et spécialités locales dans l'offre de restauration, de nouvelles collaborations entre producteurs locaux et fermiers-aubergistes et définissant de manière précise ce qu'est une ferme-auberge dans le Haut-Rhin (mode d'exploitation, statut de l'exploitant, localisation, capacité d'accueil, origine des produits servis, menus, cadre...). Aujourd'hui plus que jamais, l'auberge est ainsi le prolongement de l'activité agricole.

Certaines fermes ne proposent qu'un menu composé en fonction des disponibilités en produits frais et carnés, mais dans la plupart des fermes-auberges, vous trouverez le **menu marcaire**.

Aujourd'hui, celui-ci est devenu le menu traditionnel servi dans les fermes-auberges des Hautes-Vosges. Il se compose d'un potage ou d'une tourte de la vallée, de viande de porc fumée accompagnée des « roïgabrageldi » (pommes de terre en lamelles cuites pendant 2 à 3 heures

dans le beurre fermier avec des oignons et du lard), de fromage de Munster (ou de Bargkas) et / ou d'un dessert (fromage blanc fermier arrosé au kirsch appelé « Siesskas » ou d'une tarte maison).



Outre leurs spécialités culinaires, lorsqu'on évoque les fermes-auberges, on ne peut s'empêcher de parler de l'emblématique **race vosgienne** d'une part, et de la **transhumance**.

Cette race rustique est présente dans le Massif des Vosges depuis fort longtemps. A l'aube du XX^e siècle, la vosgienne atteint son apogée avec 125 000 têtes mais les deux conflits mondiaux, les maladies puis le déclin de l'agriculture ont fait chuter ce chiffre à 3 000 têtes dans les années 70. Sauvée par quelques « fous de Vosgiennes » dont le Président de l'époque de l'association, Jean WEHREY, un plan de sauvegarde est mis en place en 1977 : la race était sauvée et gagnait à nouveau ses lettres de noblesse, son lait étant parfaitement adapté à la fabrication du Munster.

La transhumance (« 's Wandla ») enfin : un grand moment festif au printemps et en automne pour les troupeaux, les marcaires ... et les nombreux touristes et randonneurs qui participent à l'événement et suivent la longue marche des troupeaux. Du 29 septembre (St-Michel) au 25 mai (St-Urbain) en fonction de la météo et de l'état des pâtures bien sûr, les vaches restent en stabulation dans la ferme d'hiver située dans la vallée, puis du 25 mai au 29 septembre le troupeau est conduit à nouveau sur la crête dans la ferme d'estive.

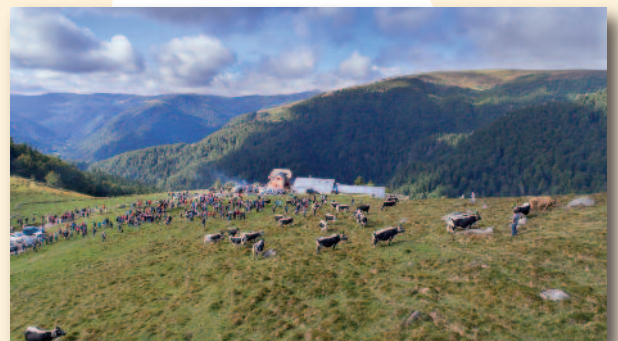


S O M M A I R E

Région	P 2
Tourisme : les fermes auberges	P 3
Traditions : l'Edelzwicker	P 4
Confrérie d'Alsace : la confrérie de l'asperge	P 5
Bloc notes	P 6
Gastronomie : Thierry Fischer	P 7
Patrimoine : Maison Albert Schweitzer	P 8
Les Alsaciens qui firent le monde	P 9
Nos partenaires	P 10-11
Lu pour vous	P 12
La vie des associations	P 13 à 18
Nouveaux partenaires	P 20

Les vaches sont alors rassemblées pour la transhumance. Pour ce grand jour, les bêtes sont choyées et brossées, décorées de branches de sapins voire de fleurs, cloches et clarines de même sont lustrées pour sonner à nouveau. Le troupeau suit la vache maîtresse ou « Meisterküeh » qui porte la plus grosse clarine jusqu'à la marcarie.

Ils y resteront jusqu'à l'automne, lorsque l'herbe sera desséchée, que la tempéra-



ture aura baissée et que les premières neiges seront tombées.

Un événement à ne manquer sous aucun prétexte !!!

Dans la partie bas-rhinoise du Massif des

Vosges et plus au nord encore, 9 Fermes -Auberges adhérentes au label « Bienvenue à la Ferme » accueillent aussi chaleureusement les randonneurs et servent des plats issus de la

production de leur exploitation.



Vous prendrez bien un petit verre d'Edelzwicker !

La chopine de petit blanc bien de chez nous, servie dans les « cafés » enfumés, faisait partie des rites de fraternité des retraités préoccupés de l'ancien temps qu'ils ressassaient à loisir. Quelques gorgées d'un vin sec et sans prétention contribuaient à procurer ces petits bonheurs qui font que la vie reste belle à tout âge.

Il ne s'agissait pas bien sûr d'un vin digne de susciter l'attention des habitués des grands restaurants, oenocrates intarissables aussitôt qu'ils se trouvent face à un breuvage. Ni grand cru, ni vendanges tardives, ni grain noble, ni aucun de ces cépages dévolus aux moments d'exception dont l'Alsace est de plus en plus prodigue. Non, un vin simple, à la mesure de ces gens dont la vie n'est faite que de moments ordinaires. Un de ces vins d'assemblage issu des surplus, des fonds de tonneau mêlant joyeusement les cépages – comme on bat les cartes à l'heure du « dertala » - pour dire sans fioriture la poésie âpre du terroir. En ces lieux chaleureux de fraternité et de partage, ces winstubs ou ces bistrotts de villages et de quartiers où flotte un air enfumé de nostalgie, où respire l'Alsace intime, le vin ne s'affiche pas dans les bouteilles à long col, mais se cache dans des pichets de grès, humble et tranquille. L'Edelzwicker, ce vin oublié et méprisé, absent des cartes des restaurants, est à l'image de ses adeptes et mérite attention. Dans les « rutscherle » de circonstance, sa robe claire accroche les reflets de



©ChezElles
ConseilVinsAlsace

la lumière parcimonieuse et réjouit l'oeil, son corps étriqué emplit le palais, ses vapeurs enflamment et colorent les propos échangés à perte de temps et l'ensemble réjouit les coeurs.

Il ne s'agit pas ici de glorifier les vins de qualité médiocre produits en des temps oubliés où on faisait pisser la vigne et où les hybrides proliféraient dans nos plaines pour éteindre la soif des désertés. Il n'est pas non plus question de justifier le travail de vigneron sans conscience produisant des vins qui ne méritent que mépris, le Briej (bouillon), le Bubberi de Haute Alsace, le Blaembel ou le Dreimännerwin (parce que sa consommation exigeait le concours de trois hommes, l'un pour maintenir le buveur, l'autre pour administrer de force le breuvage perfide au troisième, l'infortuné buveur) sans parler du vin qui fait grimper au mur (Krattel dr Wand n'uff) ou du « nettoyeur de gosier » (rache putzer). Ceux-là sont à condamner sans appel.

Car il est des vins d'ici comme des hommes d'ici et d'ailleurs, de bons et de mauvais.

L'assemblage n'est pas synonyme de médiocrité, tout est question de dosage et de choix. Assembler de grands crus fournit un vin de qualité et de goût que le peuple honore à sa manière par des métaphores, « landskraft » (viguer du pays), « turkenblut » (sang des turcs dont chacun connaît la force), « oktober thee » (infusion d'octobre). Qualificatifs qui s'appliquent sans réserve à l'edelzwicker, formule spécifique de l'Alsace, qui rassemble dans un même pichet du Sylvaner ou du Chasselas, du Pinot blanc ou de l'Auxerrois et même du Riesling, suivant un usage ancien consistant à complanter plusieurs cépages sur un même arpent. Rien n'empêche de faire le mélange à partir de cépages plus nobles pour obtenir le « Gentil », vin plus qu'honorable.



© Créations Etoile - Conseil Vins Alsace

Fi des subtilités, noble ou moins noble, assemblé ou non, le vin ne vaut que par la joie qu'il donne grâce à sa fraîcheur, sa minéralité, son fruité, voire son semblant de pétillant et davantage encore lorsqu'il est partagé. Vins du quotidien, l'Edelzwicker ou le Gentil, modestes et rustiques, plus subtils qu'il n'y paraît, sont à l'unisson des gens d'ici et s'accordent merveilleusement avec la cuisine alsacienne. Pour ceux qui sont loin et ont la nostalgie de leur terre natale, il suffit pour faire revivre l'Alsace, de tenir un pichet de grès bien plein assez haut, d'écouter le vin qui ruisselle dans un petit verre sans pied, de contempler les reflets auriques du breuvage et se laisser envahir par ce vin alliant rudesse et bonhomie, ne se livrant qu'à ceux qui savent lui prêter attention, parlant au cœur autant qu'aux tripes. Il est à l'image des Alsaciens, eux même issus comme chacun sait d'un assemblage si complexe que le sujet est aussi inépuisable qu'un tonneau d'Edelzwicker.

Jean-Louis Schlienger



@VUANO-ConseilVinsAlsace

Au royaume de l'asperge, les gourmets sont rois !

Plus que jamais, au travers de son action qui vise à la conservation d'une production agricole et gastronomique traditionnelle, grâce à son savoir-faire imaginatif tourné vers le développement touristique, la Confrérie de l'Asperge est devenue un outil incontournable à la fois plaisant et efficace de promotion de la Région des Trois Pays.



Aux origines

C'était dans les années soixante-dix. La plaine du Rhin s'ouvrait à l'industrialisation à Village-Neuf. Cela se fit au détriment de la profession du maraîchage et

pathie. Près de 850 personnes sont ainsi devenues membres de l'honorable Confrérie.



notamment de la production de l'asperge. Aussi les responsables politiques et économiques de l'époque songèrent-ils à créer un événement dans le monde agricole et la restauration. C'est ainsi, qu'à l'initiative d'André-Paul Weber qu'ils créèrent « La Confrérie de l'Asperge ».

Le cercle des convives

Celle-ci célèbre tous les ans un " Grand chapitre " avec la participation de 200 à 300 personnes. C'est à cette occasion qu'ont lieu les intronisations des candidats. Depuis 2004, le chapitre est « revenu au bercail » puisqu'il a pris désormais pour cadre le Rive Rhin à Village-Neuf. Pour devenir membre de la confrérie, il faut être présenté par un parrain irréprochable et satisfaire aux épreuves d'admission. Par exemple, distinguer l'asperge matinale de l'asperge vespérale, ou encore l'asperge d'Alsace de l'asperge « barbare ». Très vite la Confrérie est devenue un " must " dans la Région des 'Trois Frontières où Français, Allemands et Suisses fraternisent et se retrouvent toujours avec bonheur et sym-

un nouveau livre en français et un allemand «Asperge sans Frontière » ou « Spargel ohne Grenzen ». Ce sera le premier livre binational de gastronomie. A noter que la Confrérie de l'Asperge a été à l'origine du regroupement des 34 confréries viniques et gastronomiques qui existent en Alsace. Elles ont formé ensemble « l'union des confréries d'Alsace ».



Ouvrages de référence

Mais la Confrérie collectionne également des recettes de plats à l'asperge. C'est ainsi qu'elle a publié, sous la plume d'André-Paul Weber, un premier livre intitulé « Autour de l'Asperge ». Elle récidiva avec

Date		Lieu
Date à définir (suivant condition climatique)	Premier piquage à Village-Neuf	repas Prix : 30 euros, boisson à la charge des convives Apéritif offert par la confrérie
Samedi 27 Avril 2019	Frühlingsfest	Ville de Lörrach
Mardi 14 mai 2019	Grand Chapitre	Salle Rive Rhin
Samedi 25 mai 2019	Épluchage	chez Bernard Poor
Mardi - mercredi 16-17 avril 2019	Paris Assemblée Nationale-Sénat	
Lundi 10 Juin 2019	Balade autour de l'asperge	Départ 10h au foyer saint Nicolas
Jeudi 20 Juin 2019	Assemblée générale	19h : Assemblée générale à Village-Neuf 20h : repas - Prix : 30 euros, boisson à la charge des convives

JACQUES PAUL KLEIN

Lors de sa visite à Washington, le 5 décembre 2018, le Président de la République de Pologne, Andrzej Duda a décerné la Médaille de mérite de la République polonaise, au grade d'officier, à l'ancien Secrétaire général adjoint des Nations Unies et général major de l'US Air Force (à la retraite), Jacques Paul Klein pour son leadership dans la conduite d'une opération, en collaboration avec une équipe

des forces spéciales polonaises (GROM), qui a abouti à l'arrestation et au procès à La Haye du premier criminel de guerre inculpé de l'ex-Yougoslavie, et pour ses efforts soutenus dans le renforcement de la coopération



militaire et diplomatique entre les États-Unis et la Pologne. Jacques Paul Klein est Alsacien d'origine et né à Sélestat.

POÉSIE EN ALSACIEN

Sortie du CD " Gedichterstrüss - un voyage au coeur de la poésie en alsacien ", réalisé par l'OLCA (Office pour la Langue et les Cultures d'Alsace et de Moselle). Heureuse rencontre entre poésie et musique, ce CD met en lumière la création littéraire et musicale alsaciennes, et les belles sonorités de la langue régionale. « Gedichterstrüss »



- bouquet de poésies, en alsacien - est un florilège de près de 40 poèmes écrits par des auteurs contemporains de tous âges. Ces textes, tour à tour, profonds et légers, sont lus par Robert Werner sur une création musicale.

DE ELSÄSSISCH-DICO

La version imprimée « De Elsässisch-Dico » permet à ses utilisateurs, où qu'ils se trouvent, d'obtenir la traduction d'un mot vers la langue cible. Le lexique thématique comprend des mots se rapportant à des sujets de la vie quotidienne (Les métiers / d'Händleriker ; chez le boulanger / Bim Beck ; chez le boucher et le charcutier/Bim Metzjer un bim Wurstler ; chez le pharmacien / Bim Äpotheker ; Les plantes / d'Pflänzle)

La version électronique « De Elsässisch-Dico » permet à ses utilisateurs d'obtenir l'image orthographique du mot recherché mais aussi d'entendre sa sonorité.

Vous pouvez acheter le « DICTIONNAIRE » :

25€ (la version imprimée) - 15€ (la version électronique)

Chez Raymond Bitsch E-mail : raymond.bitsch@orange.fr

tél : 03 88 96 53 87



ZVARDON



Une cérémonie brillante et chaleureuse s'est tenue le 1^{er} février dans les salons de l'hôtel de ville de Strasbourg pour la remise du Grand Prix 2019 de l'Académie d'Alsace au photographe Frantisek Zvardon, en présence du maire de la ville, Roland

Ries. Arrivé en Alsace en 1985, le Tchèque Frantisek Zvardon parcourt le monde entier pour les reportages commandés par de nombreux éditeurs et magazines, faisant la démonstration d'un talent original, basé sur une rigueur technique exemplaire et coloré d'une inspiration humaniste. Ses travaux sur les aurores boréales, les tribus africaines Surma, les ouvriers de la sidérurgie, confirment son excellence dans le paysage comme dans le portrait, la couleur et le noir-et-blanc.



Mais aussi, ayant fait le choix de l'Alsace, il est à l'origine de campagnes photographiques qui ont apporté un total renouvellement des regards et des représentations sur l'Alsace, les Vosges, les villes.

UNE MAPPEMONDE EN ALSACIEN

Nathan Kaufmann, géographe originaire d'Alsace et basé à Toulouse, a réalisé récemment une mappemonde en alsacien. Une toute première carte du monde en dialecte. Très exhaustive et précise, elle contient plus de 2000 noms différents entièrement transposé/traduit en alsacien.

La carte est disponible sur la boutique en ligne :

<https://www.etsy.com/fr/shop/21Maps>

Et il est possible de la personnaliser...



LE LABOPÉRA D'ALSACE

Association de bénévoles engagés, elle a pour but d'offrir au grand public en autofinancement une œuvre lyrique par an, cette saison la Flûte Enchantée. Mystérieuse, fascinante et inépuisable, La Flûte enchantée s'adresse aux spectateurs de tout âge, grâce d'abord à sa merveilleuse musique, l'une des plus poétiques et lumineuses jamais écrite par Mozart et son histoire



29, 30 & 31 MARS 2019
PARC EXPO DE COLMAR
5 & 6 AVRIL 2019
EDEN DE SAUSHEIM

aux lectures enfantine ou symbolique.

La billetterie est ouverte, [réservation@labopera-alsace.com](mailto:reservation@labopera-alsace.com),

par tél au 0972318200, à la Fnac, CEplus, Carrefour.

Thierry Fischer, un chef alsacien en Suisse....

**Restaurant Schloss Binningen
Hotel im Schlosspark
Schlossgasse 2-5
CH-4102 Binningen**

Pour ce numéro de printemps, poussons la porte de la Suisse et partons à la rencontre du chef Thierry Fischer, qui s'est installé à Binningen à quelques minutes du centre de Bâle. Escapade gastronomique facilement faisable en un simple aller-retour dans la journée ! Thierry est un chef heureux ! Toujours souriant, généreux quand il parle de cuisine et de produits naturels, le regard pétillant et malicieux, en quête constante de faire plaisir et d'offrir LE bonheur dans l'assiette, voilà comment décrire cet Alsacien de Nordhouse. Et comme toujours, c'est encore une histoire de femmes, de Mamama qui le jette directement dans les casseroles de cuivre : "Il y avait Mamama, ma grand-mère Marie avec ses plats traditionnels, ses bouchées à la reine, ses biscuits roulés crème pâtissière à la vanille, les "flammebrieli" de ma tante (spécialité typique de Geispolsheim), le gigot d'agneau de mon oncle qui était boucher, et le patron de ma mère qui annuellement nous invitait à un repas gastronomique à la Wantzenau dont le décor, les petits plats dans les grands, l'am-



bianche (avec ses serveurs pour vous pousser les chaises)...tout cela m'éblouissait. Et aussi les grands repas de famille qui se prolongeaient sur deux jours et où je retrouvais les enfants de mes cinq oncles. Oui, tout cela m'a mis en appétit pour ce métier de cuisinier".

Alors Thierry part faire son apprentissage à l'Auberge du Cerf à Rosheim, suivi d'un BTS cuisinier et hôtellerie à l'Agneau à Illkirch, avec Madame Kern, qui le conforte dans son choix de continuer dans le métier. Puis, il traverse la frontière pour se perfectionner en Allemagne dans plusieurs établissements étoilés pour s'installer ensuite à Bâle comme sous-chef auprès de Peter Moser du restaurant Les Quatre Saisons.

Depuis 2008, Thierry est à la tête d'une brigade de 7 personnes et règne en chef dans les cuisines du très select Schloss Binningen.

"Oui, je m'éclate dans ce métier de la créativité ; c'est l'art de travailler des produits naturels en les respectant et finalement, faire plaisir à ses hôtes". Sa cuisine n'est pas alsacienne : "la mienne se veut plus tranquille, de base française mais avec la légèreté italienne".

Petite précision : Thierry nous parle des "flammebrieli" de Geispolsheim. A l'heure de Montréal où cette page se rédige, difficile en cette heure tardive en Alsace de trouver plus de précisions sur cette spécialité que je ne connais pas. Je tente un texto vers Simone Morgenthaler et avec son autorisation, je vous livre ses explications : "Dans le Ackerland et le Heckeland, la tarte flambée est appelée "Brieli", mot né du verbe "briele" (en allemand "brüllen" c'est à dire hurler, crier) car les jours où l'on faisait la tarte flambée avant la cuisson du pain, il fallait agir vite et crier pour enfourner, défourner etc. Il s'agit donc d'un autre terme pour la Flammeküche (tarte léchée par les flammes) si ce n'est que le Brieli spécialité de la Boulangerie Geschang à Geispolsheim, a une pâte épaisse (environ 2 cm), levée, légèrement briochée". On ne peut commander un Brieli que durant 5 ou 6 week-ends en hiver, à des dates spécifiques, se rendre à la boulangerie à l'heure très précise indiquée par le boulanger, qui sort alors la "plaque" commandée, que l'on charge directement dans la voiture et que l'on déguste à la maison ! C'est un vrai rituel à Geispolsheim.

Isabelle Baumann-Lenot

Chef Fischer, votre recette préférée ?

Les joues de porc braisées à la bière ambrée baloise !

Avec quenelles de fromage blanc et légumes glacés.

Alors enfiler votre tablier et passons en cuisine.



Ingrédients pour 4 personnes

- 700 gr de joues de porc
- 100 gr Matignon (Matignon ? Voici un nouveau terme de cuisine pour moi : la Matignon est une garniture aromatique composée de carottes, oignons, céleri, bouquet garni, suée au beurre et déglacée au vin blanc !)

- 20 gr de concentré de tomates
- 1 L de fond de veau
- 5 cl d'huile de tournesol et 10 cl de porto rouge
- 10 gr de miel et 2 tiges de romarin et thym
- 33 cl bière ambrée ou une Ueli Bier de Bâle
- sel et poivre

Préparation :

- faire sauter dans l'huile les joues de porc et assaisonner. Réserver à part.
- Ajouter dans la même casserole la Matignon et rôtir doucement puis ajouter concentré de tomates,
- déglacer avec le porto et la bière et réduire de moitié.
- Incorporer le miel et les herbes, ajouter le fond de veau, remettre les joues, couvrir et cuire environ 30 min.

Pour les quenelles de fromage blanc :

- 300 gr de fromage blanc, 165gr de farine, 2 œufs entier, 15 gr de beurre, sel, muscade rapée.
- Mélanger tous les ingrédients (sauf le beurre) jusqu'à obtenir un mélange homogène, puis former des quenelles et les plonger pour cuisson dans eau frémissante

sante salée pour environ deux minutes. Les égoutter et réserver.

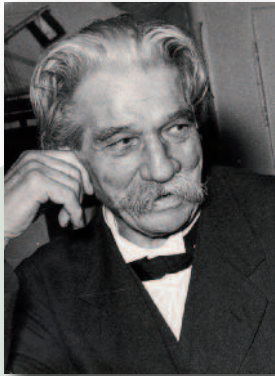
Légumes d'hiver : 8 carottes fanes, 100 gr de pois mange-tout, 4 mini radis blanc avec fane, 10 gr de beurre, sel poivre.

- Eplucher les carottes et les radis blancs, laisser une pointe verte de la fane, les blanchir dans l'eau bouillante salée ainsi que les pois mange-tout, les refroidir dans eau glacée et réserver.



Dressage : après avoir réduit la sauce des joues à souhait, dresser l'assiette avec les quenelles légèrement sautées au beurre puis glacer les légumes au beurre pour la brillance, napper de sauce et bon appétit !

Un nouvel écrin pour la pensée d'Albert Schweitzer



Le « Respect de la vie » fut au cœur de la pensée et de l'œuvre du Docteur Albert Schweitzer, prix Nobel de la paix en 1952. Tous nos efforts doivent tendre au respect de toutes les formes de vie, but ultime de la Civilisation. Aujourd'hui, la diffusion de cette éthique à l'échelle internationale est la mission principale de l'AISL (Association Internationale pour l'œuvre du D^r Albert Schweitzer de Lambaréné) fondée en 1930 par Schweitzer lui-même.

raisons d'accessibilité, de sécurité et de conservation des archives. Le remplacement complet du système électrique, qui date de 1928, est devenu obligatoire pour la sécurité du public et des archives, étant donné les risques élevés d'incendie. Pour des raisons écologiques, économiques et de conservation des archives également, l'ensemble des combles doit être isolé.



Jusqu'à-là, pour les besoins de fonctionnement du musée et des archives, les appartements d'Albert Schweitzer et son épouse Hélène ont dû subir des transformations à

cause de l'exiguïté des locaux : l'ancienne cuisine a été transformée en accueil-boutique, la salle à manger en bureau/archives, les chambres à coucher en pièces de stockage et salle de projection, pour ne laisser finalement que deux pièces accessibles au visiteur : la chambre-bureau du D^r Schweitzer, dans son état d'origine, et le salon de musique, transformé en petit musée avec le célèbre piano tropical à pédalier d'orgue.

La restructuration de la Maison a donc aussi pour but de libérer l'espace et de redonner aux appartements de Schweitzer leur apparence et leur cachet d'origine, de les rendre entièrement accessibles et de dévoiler quelques trésors de nos archives.

Le sous-sol de la maison, utilisé également comme lieu de stockage, deviendra un espace muséal dédié à l'œuvre de Schweitzer au Gabon, le village-hôpital de Lambaréné, de sa conception à nos jours.

Cette « libération » et restructuration de la Maison seront rendues possibles grâce à la construction d'une extension qui remplira les fonctions d'accueil, boutique, salon, salle multi-activités, expositions temporaires, avec surtout un nouvel espace muséal, contemporain et dédié à l'éthique du respect de la vie. Les activités de diffusion du respect de la vie, plus que jamais actuel, pour ne pas dire urgent, ont également besoin de se développer et de toucher le plus grand nombre de personnes.

Pour réaliser ce grand projet, l'AISL a fait appel à la Fondation du patrimoine pour organiser une collecte qui, nous l'espérons, permettra de rassembler les 90 000 euros qui restent à trouver pour la restructuration de la maison, hors extension.

Particulier et entreprise, vous pouvez apporter votre soutien à ce projet en faisant un don : En ligne en vous rendant sur notre site www.fondation-patrimoine.org/59945

Par chèque libellé « Fondation du patrimoine – Maison Schweitzer » en l'envoyant à la Fondation du patrimoine, 9 place Kléber 67000 Strasbourg.



C'est dans sa maison à Gunsbach, d'où se sont déployées toutes les activités d'Albert Schweitzer depuis sa construction en 1928, que se situe aujourd'hui le siège de cette association. Elle est également un musée et le centre international des archives depuis 1967 (environ 200 000 documents, objets, lettres, photographies, manuscrits, partitions, disques, enregistrements audio-visuels, médailles, livres... du 16^e au 20^e siècle).

Ce patrimoine matériel et spirituel de l'Alsace, et de l'humanité, entre dans une nouvelle ère : la maison doit être mise aux normes pour des



Pour toutes questions, vous pouvez contacter la Délégation Alsace au 03 88 22 32 15

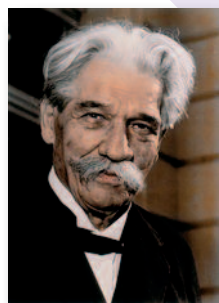
Albert Schweitzer (1875-1965), une des plus grandes figures du XX^e siècle

Albert Schweitzer, théologien et philosophe, musicien et musicologue, pionnier de la médecine humanitaire en Afrique, est l'une des plus grandes figures éthiques du XX^e siècle. Né à Kaysersberg en 1875, il passa son enfance dans le village de Gunsbach où son père était pasteur. C'est au Gymnase de Mulhouse qu'il fit ses études secondaires. Il y étudia l'orgue, d'abord chez Eugène Munch (oncle du célèbre chef d'orchestre Charles Munch), puis, après l'Abitur, à Paris auprès de Charles-Marie Widor. À l'université de Strasbourg, il suivit simultanément les cours de théologie et de philosophie et soutint en 1899 une thèse de doctorat sur Kant qu'il avait rédigée durant un semestre d'hiver à Paris, suivi d'un semestre d'été à Berlin. Comme organiste, il se perfectionna dans l'exécution des passions et cantates de Bach. À la demande de Widor, il écrivit le premier ouvrage en français sur la vie et l'œuvre de Bach, « musicien-poète » (1905), qu'il réécrivit et enrichit en allemand (1908).



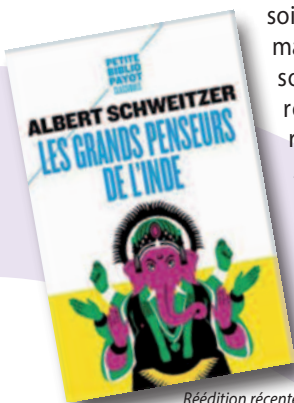
Avec ses malades à Lambaréné

Promis à une brillante carrière universitaire et artistique, il décida pourtant à 30 ans de changer le cours de sa vie. Jeune, il s'était en effet résolu à vivre pour la science et l'art jusqu'à sa trentième année et de se consacrer ensuite aux services des autres. Ainsi, parallèlement à ses activités de vicaire, d'organiste et d'essayiste, il reprit des études, cette fois de médecine et, une fois le diplôme obtenu, quitta l'Europe pour fonder en 1913, avec son épouse Hélène, un hôpital en pleine forêt vierge, sur un terrain de la Société des missions évangéliques de Paris, à Lambaréné au Gabon.



Prix Nobel à Oslo

Cet hôpital, il le conçut et l'organisa comme un village où le malade indigène restait accompagné de membres de sa famille qui s'occupaient de sa nourriture et des soins quotidiens. Cette méthode permit à Schweitzer de



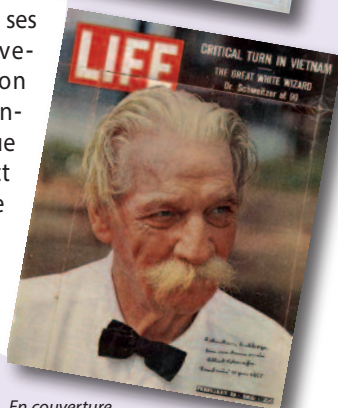
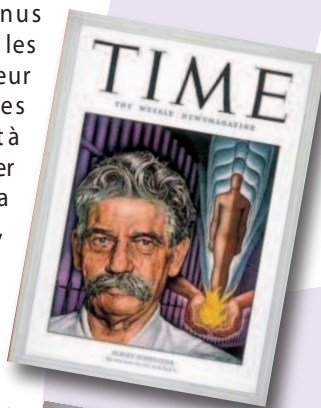
Rédition récente des Grands penseurs de l'Inde



Traduction en lituanien de Civilisation et éthique

À ces revenus s'ajoutaient les droits d'auteur des ouvrages qu'il continuait à écrire et publier (À l'orée de la forêt vierge, Civilisation et éthique, La mystique de l'apôtre Paul). Dans plusieurs de ses écrits, il développa son grand principe éthique du Respect de la Vie (Ehrfurcht vor dem Leben) qui gouverna toute sa vie. À partir de 1949, et surtout après la mort de son ami Einstein (1955), il consacra également ses forces et son autorité à mettre les peuples en garde contre le danger de la guerre atomique. En 1951, il reçut à Francfort le prix de la Paix des li-

soigner jusqu'à 350 malades avec un personnel médical européen à effectif réduit, soit une douzaine de personnes, infirmières comprises. Le bénévolat pour les médecins était de règle. Schweitzer alternait régulièrement activité en Afrique et séjours en Europe. Ces derniers étaient consacrés à collecter, par des conférences et des concerts, les fonds nécessaires pour l'entretien et le développement de l'hôpital qui ne recevait aucune subvention publique.



En couverture de grands magazines américains



Ecole au Paraguay (Asunción)

braires allemands et, la même année, il fut élu à Paris membre de l'Académie des sciences morales et politiques. Pour 1952, il reçut le prix Nobel de la Paix. Son discours de réception à Oslo en 1954 et ses appels de 1958 achevèrent de lui donner une notoriété mondiale. En 1959, il fit ses adieux définitifs à l'Europe et consacra ses dernières années à l'hôpital de Lambaréné où il mourut en 1965 à 90 ans et où il est enterré.



Rue aux Pays-Bas (Nimègue)

Plus d'un demi-siècle après sa disparition, Albert Schweitzer reste une grande figure et certainement l'Alsacien le plus célèbre dans le monde. Ses ouvrages continuent à être réédités et à paraître en traduction dans plus d'une vingtaine de langues. Son nom a par ailleurs été donné à près de 2000 rues, avenues et places, mais aussi écoles, hôpitaux, églises, bibliothèques, pharmacies, et même cliniques vétérinaires et observatoire écologique, dans plus de 30 pays et 1600 villes et villages à travers le monde.



Eglise en Tchéquie (Hostivice)

Aux États-Unis, il a inspiré un programme – le Albert Schweitzer Fellowship – qui vise à soutenir des étudiants dans leur engagement au sein d'organisations humanitaires. Le souvenir du philosophe du Respect de la Vie est ainsi perpétué par cette étonnante diversité. Bien que lucide sur ce qu'il considérait comme un certain déclin de la civilisation, Albert Schweitzer sut garder intacts son optimisme, sa foi et son enthousiasme pour l'action.

Philippe Edel

Sources : NDBA, AFAAS, AISL, JP Sorg

Institutionnels



Activités financières



Tourisme & attractivité



Editions & médias



Commerce et artisanat



Prestataires de services



Activités agro-alimentaires



Viticulture



Boissons



Hotellerie et restauration



Education & formation

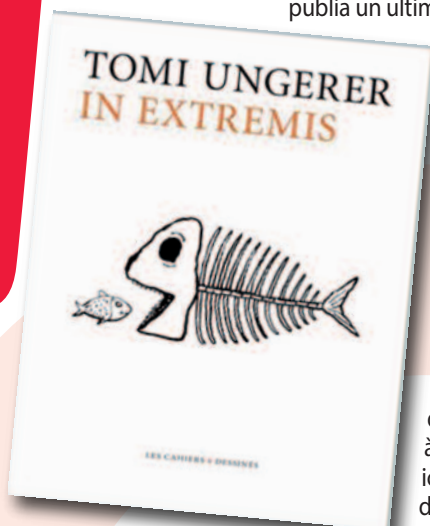


Activités industrielles



IN EXTREMIS

Avant de décéder en ce début d'année 2019, Tomi Ungerer publia un ultime ouvrage au nom



prédéstiné : « In Extremis ». Alors que tout le monde connaît l'affiche Black Power/White Power, on ne mesure pas toujours l'importance de la critique sociale et politique dans l'œuvre de Tomi Ungerer. Très tôt, il a pourtant prévenu du danger de l'industrie nucléaire, civile et militaire, ainsi que des dégâts irréversibles causés à l'environnement qui l'ont ici inspiré, avec son légendaire crayon acéré.

« In Extremis » par Tomi

Ungerer, Les Cahiers Dessinés, 2018, 208 pages, 28 €

<http://www.lescahiersdessines.fr>



LA CROISADE DES LORRAINS CONTRE LES PAYSANS D'ALSACE EN 1525

L'inimitié, qui fut longtemps de mise entre Alsaciens et Lorrains, remonterait à la guerre des Paysans en mai 1525, lorsque le duc Antoine de Lorraine leva une armée pour tasser dans le sang les paysans alsaciens révoltés.

En six jours, l'armée lorraine fit près de 30 000 morts parmi les Alsaciens. Cet épisode sanglant a été raconté par Nicolas Volcyr de Sérouville, l'historien particulier du duc de Lorraine, qui fut un témoin direct de ces massacres.

« La croisade du duc Antoine de Lorraine contre les paysans révoltés d'Alsace en mai 1525 » par Nicolas Volcyr de Sérouville, récit adapté en français moderne et commenté par Alain-Julien Surdel, Editions La Nuée Bleue, 2018, 256 pages, 22 €.

<https://www.nueebleue.com/>

PETIT RENNE A PEUR DE TOUT ... EN ALSACIEN

« Petit Renne est peureux, si peureux que tout le monde se moque de lui. Jusqu'au jour où arrive le loup... ». Ce charmant petit conte, écrit par Karen Hoffmann-Schickel, une ethno-



logue alsacienne spécialiste de la relation hommes-animaux chez les peuples arctiques, et illustré par Dainius Šukys, l'auteur d'une série de livres humoristiques pour adultes et enfants édités en Lituanie, vient de reparaitre en édition bilingue alsacien-français chez Borealia grâce au soutien de l'Office pour la Langue et les Cultures d'Alsace et de Moselle (OLCA).

« Klein Renntiar hât Ängsch vor allem », texte de Karen Hoffmann-Schickel, illustrations de Dainius Šukys, éditions Borealia, collection Petits Polaires, 2018, 32 pages, 7,50 €.

<https://borealia.eu/>



LE SHANGHAI D'AVANT-GUERRE VUE PAR UNE ALSACIENNE

Déniché de manière rocambolesque dans un grenier de Colmar en 2014, le manuscrit écrit par Ilse Jordan, enseignante alsacienne qui choisit l'Allemagne après 1918 et enseigna à Shanghai entre 1926 et 1931, constitue un passionnant journal intime. Ilse Jordan y relate son quotidien dans la mégapole chinoise où sont alors encore implantées des concessions occidentales et qui est fortement troublée par

des événements politiques qui

bouleverseront tout l'Extrême-Orient. Il fut retranscrit et

traduit en français par Jean-Louis Spieser.

« C'était Shanghai. 1926-1931 » par Ilse Jordan. Présenté et traduit par Jean-Louis Spieser, Artisans-Voyageurs Editeurs, collection Les Géonantes, 190 pages, 2016, 14,50 €

<http://www.artisans-voyageurs.com/>

DE L'ÉBLOUISSEMENT TRICOLORE AU MALAISE ALSACIEN

Actes du colloque organisé en février 2018 à Strasbourg par la fédération des sociétés d'histoire qui avait réuni 17 historiens spécialistes des questions alsaciennes, l'ouvrage couvre le retour de l'Alsace à la France durant la période 1918-1924. Après « l'éblouissement » des premiers mois, forcément éphémère, on y retrouve le « malaise » qui suivit. Les contributions portent sur les aspects diplomatiques, politiques, administratifs, économiques, sociaux, culturels et symboliques de cette page si particulière



de l'histoire de l'Alsace.

Revue d'Alsace n°144, Fédération des sociétés d'histoire et d'archéologie d'Alsace, 2018, 580 pages, 29 €.

<http://www.alsace-histoire.org/>



LES RECETTES DU CERF À MARLENHEIM

Michel Husser, chef d'une des meilleures tables alsaciennes et actuel président des Étoilés d'Alsace, propose ici des recettes qui font la part belle au terroir de notre région.

La sélection proposée est à l'image de sa cuisine qui

réinterprète les plats traditionnels régionaux avec créativité et finesse. La richesse des photographies fait écho à la palette des saveurs.

La cuisine du Cerf est indissociable du lieu et des personnes qui le font vivre. « Michel Husser, l'artiste du terroir. Recettes du Cerf à Marlenheim » par Yvan Meyer, Éditions du Signe, 2015, 136 pages illustrées, 16,80 €.

<http://www.editionsdusigne.fr>

ALLEMAGNE

Berlin

Première à Berlin. Organisé par le Club des Alsaciens de Berlin et sa présidente Odile Bour, un chapitre exceptionnel de la Confrérie Saint-Etienne d'Alsace s'est tenu le 21 janvier dernier à l'Ambassade de France à Berlin. Ce fut une première dans les annales de la célèbre Confrérie alsacienne. L'ambassadrice de France en Allemagne étant en mission à Aix-la-Chapelle pour la signature du Traité d'amitié franco-allemand, ce fut Arnaud Brizay, conseiller agricole à l'Ambassade de France qui prononça le discours de bienvenue. Après l'ou-



verture de la séance solennelle par Martine Becker, Grand'Maître de la Confrérie Saint-Etienne, ce fut autour de son Excellence Andreas Guibeb, Ambassadeur de Namibie en Allemagne, d'être intronisé Confrère de Saint-Etienne.

Le dîner était conçu comme une dégustation, à chacun des vins présentés son plat : muscat et escargots, rillettes de canard et bonbon de foie gras ; omble chevalier et riesling ; suprême de pintade fermière et pinot gris ; munster et gewurztraminer ; poire vanillée, sorbet fromage blanc, streusel au pain d'épices et crémant d'Alsace. Le tout préparé par le chef cuisinier de l'Ambassade de France à Berlin, Wilfried Bancquart, intronisé confrère sénéchal de Saint-Etienne au cours de la soirée. Notre présidente Odile Bour fut elle, intronisée consœur œnophile en reconnaissance de son action en faveur du rayonnement des Vins d'Alsace à Berlin. Les convives de Berlin et du Brandebourg repartirent chez eux enchantés, tout comme les Confrères de Saint-Etienne. Un

grand merci à Fortwenger et Massenez pour leur contribution à la réussite de la soirée. Ce gala alsacien a permis de faire la connaissance de nouveaux amis de l'Alsace à Berlin tout en se rapprochant des confréries viniques et gastronomiques françaises présentes dans le Brandebourg. De belles réjouissances en perspective !

Odile Bour
Présidente



Hambourg

Cette année nous fêtons à Hambourg 20 ans d'existence du club où Lilly Baumgarten-Brückner en a été la Présidente donc de 1999 à 2019. En début d'année 2019,

Marie-Gabrielle Briem, originaire de Colmar, a pris la relève à la tête des Alsaciens et amis de l'Alsace de Hambourg et Lilly continuera à la soutenir dans sa mission pour la promotion de l'Alsace.

Les Alsaciens et amis de l'Alsace de Hambourg se sont rencontrés une première fois dans cette nouvelle année 2019, pour



un déjeuner le 13 janvier dernier, au Paularner's am Großneumarkt, Restaurant Bavarois qui nous a rappelé un peu notre bonne cuisine alsacienne.

Lilly Baumgarten

Stuttgart

22 janvier

Ensemble pour l'Europe : La Chancelière Merkel et le Président Macron ont signé le traité d'Aix la Chapelle. Ce contrat ne remplace pas le traité de l'Élysée de 1963 mais le complète. L'Allemagne et la France veulent faire face ensemble aux difficultés du

21ème siècle. Les relations entre habitants des régions frontalières seront renforcées par des projets communs, comme par exemple un train direct allant de Colmar à Fribourg en Brisgau.

6 février

Une délégation strasbourgeoise composée d'experts, d'entreprises, de représentants communaux et d'élèves a été reçue à l'Hôtel de Ville de Stuttgart pour discuter avec des experts de la Ville de Stuttgart, des représentants communaux et des élèves du Porsche Gymnasium les thématiques de l'énergie. Pendant la Semaine franco-allemande de la transition énergétique, une délégation de Stuttgart s'était déjà rendue à Strasbourg le 17 janvier 2019. Deux réunions entre les groupes de Strasbourg et Stuttgart sont prévues cette année pour organiser la poursuite d'activités communes.

9 février

Le décès du caricaturiste alsacien Tomi Ungerer a été déploré par la presse souabe dans de nombreux articles. Européen convaincu, Tomi Ungerer s'est engagé par-delà la frontière. L'amitié franco-allemande lui a tenu particulièrement au cœur. Dans ce contexte, Tomi Ungerer a reçu en 1993 la croix fédérale du mérite (Bundesverdienstkreuz).

23 février

De nombreux Alsaciens et amis de l'Alsace se sont retrouvés chez Jean-Rémy Butterlin pour une soirée placée sous le signe de la convivialité alsacienne : vins alsaciens, crudités, tartes flambées, sans



oublier le plat principal, une délicieuse choucroute garnie poisson ou traditionnelle.

Ingrid Reinhold

AUSTRALIE

Belle victoire de l'Alsacien Pierre-Hugues Herbert en finales doubles messieurs de l'Open d'Australie avec son compatriote Nicolas Mahut. Notre délégué en Australie Serge Thomann l'a encouragé pendant tout le tournoi et était un des premiers à le féliciter à la fin du match - drapeau alsacien à l'appui ! Le binôme Herbert Mahut est seulement la 8^e équipe dans l'histoire du tennis à avoir gagné tous les

4 grands Chelems (New York, Paris, Londres et Melbourne.) Bravo Pierre-Hugues et merci Serge d'avoir montré les couleurs de l'Alsace avec fierté !

Serge Thomann
Délégué Australie



BELGIQUE

Joute gastronomique : And the winner is...

Prenez les 3 régions françaises les plus dynamiques en Belgique. Lancez-leur un défi sur la qualité de leurs produits de bouche. Trouver un endroit sympa sur la Grand Place. Et voilà la recette de la Joute



Gastronomique que nous avons initiée il y a quelques années déjà, véritable ode à nos terroirs, et qui a attiré une centaine de convives lundi soir. Et je suis ravi de constater que tant les Bretons que les Gascons nous suivent sur le chemin du slow food et même du bio. Pour les Alsaciens de Belgique, c'était charcuteries bio de Thierry Schweitzer, tartes flambées de la ferme Adam, munster fermier au lait cru, vins en biodynamie du domaine Valentin Zusslin ou du domaine Sylvie Fahrer (des jeunes vignerons indépendants d'Alsace) et le pain bio au levain du Hopla Geiss. Et le président des Alsaciens d'improviser une recette simple tri-régionale : Huitres de Cancale chaudes sur lit de choucroute bio, fumet de filet de sole et piment d'Espelette, dégustée avec les présidentes des Gascons et des Bretons. Et le gagnant de cette joute ? la gastronomie régionale authentique, évidemment.

La confrérie St Etienne sur la Grand Place de Bruxelles

Organisée par les Alsaciens de Belgique et la Confrérie St Etienne, avec le soutien du CIVA, la 15^e édition de la soirée Tradition et Grands Crus a investi la salle d'honneur de la maison des Brasseurs sur la magnifique Grand Place de Bruxelles. Clin d'œil entre deux produits nobles de fermentation. Sous la houlette du Grand Maitre 2018, Martine Becker, flanquée d'une délégation comprenant plusieurs anciens Grands Maitres et vignerons (David Ling,

Pascal Schultz, Erwin Moser, Jean-Paul Goulby et Valérie Beyer) ainsi que le délégué général Eric Fargeas, une soixantaine de convives Belges ont découvert (ou redécouvert) les traditions de la plus ancienne confrérie vinique de France: L'art de la dégustation au travers des 5 sens, les caractéristiques des cépages et du terroir alsaciens qui les placent parmi les plus grands vins du monde. La Confrérie en a profité pour introniser entre autres Bernard Arnould, éminent journaliste et écrivain du vin et Jérémie Peyron, Consul général adjoint.



Le dîner de haute volée présentait des accords vins et mets quelques fois surprenants mais toujours avec des vins de très grande qualité, parfois rares et presque tous bio: Du crémant extra brut de Becker jusqu'au rare riesling Sélection de Grains Nobles 98 de Seppi Landmann en passant par un sylvaner Grand Cru Zotzenberg aérien de Charles Wantz, un riesling d'une très belle pureté d'Emile Beyer, un pinot gris Rangen 2011 de Olivier Humbrecht d'une puissance incomparable et un gewurztraminer de Stenz-Buecher d'une belle élégance.

Rémy Bossert, président des Alsaciens de Belgique et membre du grand conseil de la Confrérie de conclure que "l'Alsace du vin avait un avenir des plus radieux, pour au moins 3 raisons: Une association des Jeunes Vignerons d'Alsace très dynamique qui fait preuve d'un bel esprit d'équipe, quelle que soit leur obédience, en raisonné, bio, biodynamique ou nature avec une réelle soif d'apprendre de l'autre; L'association des diVINES d'Alsace, regroupant des femmes, dont le Grand Maitre 2018, qui travaillent dans le vin et qui apporte une ouverture et une nouvelle sensibilité dans le vignoble. Et enfin, l'Alsace est le vignoble le plus biodyna-

mique d'Europe et est bien parti pour le rester. L'humain, le savoir-faire et un terroir vivant, ce sont précisément les trois piliers de la nouvelle stratégie de communication du CIVA, redynamisé depuis l'arrivée de son nouveau directeur et de son équipe."

Il a vu naître l'Europe, il a aidé à construire l'Europe et il en parle...

Conférence de haut-vol organisée par les institutions européennes en collaboration avec les alsaciens de Belgique. Pour présenter la biographie de Paul Collowald, le doyen des Alsaciens de Belgique, et débattre de l'information & l'Europe, se sont retrouvés à la même table les porte-paroles des trois institutions (Commission européenne, Parlement européen et Conseil de l'Union européenne). Une première. Tous les trois ont fait l'éloge de Paul Collowald, impressionnés voire même un peu "jaloux". Quel parcours, quelle mémoire, quel enthousiasme, quel esprit et quelle vision.



Et pour citer Paul : "le plus grand danger pour l'Europe c'est l'indifférence et l'ignorance". Pour combattre l'indifférence il faut de l'information attrayante, simplifiée, qui ne s'adresse pas uniquement à la 'salle de presse', orientée résultats et avec de l'humain ("l'Europe est une pensée qui doit devenir un sentiment" Bono, U2). L'ignorance est due soit à la méconnaissance soit à la désinformation (par la presse, les états membres ou les mouvements populistes anti-européens qui ont tendance à nationaliser les succès européens et communautariser les échecs.). Peut-être faudrait-il aussi mettre plus d'énergie à contrer les 'fake news' et autres légendes urbaines. Buzz et e-réputation seraient ils les piliers d'une bonne communication sur l'Europe ?

Rémy Bossert
Président

CANADA

Les Alsaciens de Montréal



Nouveau nom et nouvelle identité visuelle.

C'est à l'occasion de la soirée HOPLA KNACK réunissant une soixantaine de personnes autour de knacks, salade de pomme de terre au Melfor et d'un verre

de Riesling Willm qu'a été dévoilé le nouveau nom de l'association.

Dans le cadre d'une démarche de l'ensemble des associations alsaciennes dans le monde, adhérentes à l'Union internationale des Alsaciens (Les Alsaciens dans le Monde), l'amicale alsacienne du Québec à Montréal est devenue "Les Alsaciens de Montréal".

Le nouveau logo des Alsaciens de Montréal, réalisé par une québécoise (Sylvie de

ID Leger), présente une cigogne en vol ayant en son bec, une fleur de lys. En plus d'être un emblème fort de l'Alsace et un animal porte-bonheur, une des raisons qui a guidé le choix de ce symbole pour l'association, est que la cigogne est un oiseau migrateur. Il y avait donc une belle analogie avec le fait de porter fièrement son identité tout en étant à l'étranger. La fleur de lys est le symbole du Québec et le fait que la cigogne la transporte en

son bec symbolise l'idée que l'Alsacien utilise les ressources et les valeurs du territoire afin de bâtir son nid. Aussi, le Québec et l'Alsace partageant plusieurs similitudes identitaires, l'Alsacien ayant vécu à Montréal, transportera toujours un peu de l'esprit québécois, où qu'il aille. Cette démarche et ces changements sont aussi le lancement de la 40^e année de l'association. Merci encore à tous les présidents et membres des différents comités qui ont maintenu une présence de l'Al-



sace à Montréal et dans les cœurs des Al-

saciens expatriés au Québec. Un programme anniversaire riche va être dévoilé au fur et à mesure, à découvrir sur www.alsace-qc.org et www.facebook.com/lesalsaciensdemontreal En préambule de cette soirée, lors de l'assemblée générale, les membres du comité (en photo) ont été confortés dans leurs fonctions et les nouveaux ont été intégrés.

Fabien Kuntzmann
Président

CHINE

Shanghai La Saint-Nicolas des Alsaciens de Shanghai.

Les Alsaciens de Shanghai se sont réunis le 1^{er} décembre 2018 pour fêter, avec un peu d'avance, le passage du Saint-Nicolas. Petits et grands auront mis la main à la pâte avec un atelier Manala' dirigé de main de maître par le chef bou-



langer alsacien Julien Million. Pour conclure cette journée en beauté, nous nous sommes retrouvés autour d'un dîner chinois agrémenté de vins d'Alsace !

A perfect match !

Laurent Brender
Président

Hong Kong

Stammtisch de retrouvailles en l'honneur d'Agnès Boetsch, en vacances à HK, cofondatrice de l'association des Alsaciens de Hong Kong avec Éric Demillian, à l'occasion de son séjour à Hong Kong. Un grand merci à Agnès pour sa visite et également un grand merci à elle et à Éric sans lesquels le groupe des Alsaciens n'existerait pas à Hong Kong.



Laurent Koehler
Président

ÉTATS-UNIS

Boston

Activités de la Boston/Strasbourg Sister City Association (BSSCA).



Photo : Ann Forbush, Consul Arnaud Mentré, Mary Louise, Kathryn Portle

Le 24 octobre, 2018, en compagnie de membres des jumelages Winchester/Saint-Germain et Lexington/Antony, nous avons vu un documentaire, *Devil Dogs*, qui raconte l'histoire des soldats américains en France pendant la Première

Guerre Mondiale. Pour fêter le début de la saison de Noël, les membres de la BSSCA se sont réunis, le 9 décembre, pour assister à un joyeux concert médiéval de l'ensemble Boston Camerata, «Puer Natus Est».

Le 12 décembre, les officiers de la BSSCA, Ann Forbush, Mary Louise Burke, et Kathryn Portle, ont rencontré le nouveau Consul général français à Boston, M. Arnaud Mentré. Nous lui avons parlé de l'histoire et des activités de notre jumelage. A la suite de cet entretien, nous sommes encouragés par l'appui chaleureux du Consul, surtout à l'égard de nos projets pour le 60^e anniversaire de notre jumelage, qui aura lieu en 2020.

Notre «Brunch de la Chandeleur» a eu lieu dimanche le 3 février, au restaurant Petit Robert. Selon la coutume française de manger des crêpes le quarantième



jour après Noël, le chef a proposé un menu à prix fixe : crêpe, frites, salade, dessert. Pour l'année 2019, la BSSCA envisage d'autres réunions et activités afin de continuer les liens qui existent entre Boston et Strasbourg.

Dan Kraft
Greffier officiel, BSSCA

ESPAGNE

Barcelone

Samedi 9 février s'est déroulé à Barcelone pour la première fois depuis sa mise "en veilleuse" un repas amical organisé par l'Association des Amis de l'Alsace en Catalogne et en Andorre. En présence du Consul Général de France à Barcelone, Cyril Piquemal venu en ami avec sa compagne Amélie et de vingt-huit "Nostalgiques de l'Alsace", le déjeuner s'était déroulé dans une atmosphère sympa-

thique à la Brasserie Flo dont le Fondateur et également Créateur de la chaîne Hipopotamus, M. Wuchert, était un Alsacien, originaire de Molsheim. Au cours du repas, nous avons bien entendu tous levé notre verre à la santé de l'amitié "alsaco-catalane" et "franco-espagnole". Marie-Thérèse Mosser a profité du moment pour présenter deux postulants : Jacques Muller et Xavier Marti, qui pourraient avec l'aide de tous les anciens membres "piliers de l'Association en stand-by", comme des futurs nouveaux membres, essayer de constituer un nouveau comité pour réac-

tiver l'association en synergie avec l'UIA. C'est dans ce but et pleins d'espoir que les fidèles nostalgiques continueront à se retrouver à l'Institut Français de Barcelone tous les premiers lundis du mois, pour leur Stammtisch mensuel. En attendant le Grand jour, une sortie culturelle sur les traces de Jujol (disciple de Gaudi, l'architecte de la Sagrada Familia) et une excursion en France pour voir les cerisiers en fleurs de la Vallée de Céret sont au programme de ce printemps.

Marie-Thérèse Mosser
Présidente d'Honneur

GRÈCE

Le jeudi 29 novembre 2018, nous avons réalisé notre dîner « choucroute » à l'Ambassade de France. Une ambiance alsacienne tout en musique pour accueillir nos 102 convives. Parmi eux, notre ambassadeur et son conjoint, notre consule, les présidents des associations françaises, des amateurs en gastronomie, nos adhérents et amis de l'Alsace et le service de presse de l'ambassade avec Réna Hiotellis, la présence de Madame Sidiropoulou et du photographe de la revue gastronomique du journal Ethnos. Une soirée grande dimension pour notre amicale pour laquelle de nombreux membres se sont mobilisés pour le service. L'aide magistral du chef alsacien de l'ambassadeur Jean-Marie Hoffmann et de l'intendant, Monsieur Jacky Liné était touchante. C'était une véritable réussite.

Tout a commencé par un apéritif amerbier avec la bière Fischer, agrémentée des arômes offerts par les sociétés Sommer et Wolfberger. Nous avons confectionné des bretzels

aux trois saveurs. Dans les assiettes, nous avons placé un petit kougelhopf, cadeau "pour leur petit-déjeuner, une serviette pliée en coiffe alsacienne et un menu avec un dessin humoristique de

Tomi Ungerer. Très vite nos plats de choucroute cuisinés par notre traiteur et charcutier Eric Deiber de Mittelwihr remplissaient nos tables. Lard frais, lard fumé, palette, knack et saucisse de Montbéliard, choux bio de la ferme Friehe cuite au riesling. La moutarde et le raifort Alélor ne manquaient pas sur les tables. Les munster fermier de la Maison Fischer et sa salade de valériane et une tarte aux pommes alsacienne à l'ancienne. Pour accompagner ce superbe repas : un sylvaner Vieilles Vignes 2014 et un Gewurztraminer 2016 du Domaine Paul Blanck et Fils. Pour digestif : un marc de gewurztraminer de la distillerie Nusbaumer.

Très belle soirée et comme l'a dit notre ambassadeur « la deuxième et la dernière fois » ! J'espère qu'il parlait pour lui !

Cycle « Découverte de la Grèce » le 27 février 2019 à l'École Française d'Athènes.



Pour la dixième année consécutive, Anastasia Léonidopoulos et Fotis Zoïs ont présenté une belle conférence sur « L'Épire II » ou Épire occidentale. Cette conférence sera suivie par une excursion le 31 mai, 1^{er} et 2 juin 2019 durant laquelle nous découvrirons sur place les sites archéologiques, les musées et autres curiosités de cette région de Grèce. Description géographique méticuleuse, rappel historique depuis la préhistoire, oracle de l'Achéron, les nombreux sites archéologiques comme Eléa Thesprotie, Gitana, Orraon, Cassope, l'Antique Ambracie-Arta, Fanoti, Elatrée, Bouchétion, Batia, Lygia, Fotiki et le destin dramatique des femmes de Souli lors de l'occupation ottomane, toute une région passée au peigne fin pour régaler notre connaissance.



Tout se termina avec de grosses parts de kougelhopf arrosées du délicieux Gewurztraminer des Caves Paul Blanck.

Michèle Léonidopoulos
Présidente

ISRAËL

Sortie à Haïfa Alsace Israël 31 janvier 2019. Par une belle journée de janvier, nous nous sommes retrouvés à une vingtaine pour visiter Haïfa avec notre guide-Strasbourgeois d'origine - Ariel Assaf. Nous avons déambulé dans les nouveaux quartiers du port puis, après être passé par la place de Paris où trône une fontaine offerte par Bertrand Delanoe, nous



sommes montés sur le funiculaire fraîchement rénové 'Carmélite' pour nous rendre au sommet du mont Carmel (400m). Après un petit concert improvisé autour d'un piano en plein air où nous entonnâmes « la victoire en chantant », nous nous rendîmes sur la promenade Louis d'où nous observâmes la baie de Haïfa, avec en sous bout Saint Jean d'Acre où Napoléon fut défait par les Ottomans, ainsi que les superbes jardins Bahá'í. Après



un déjeuner chinois et une visite sur les traces du Kaiser Wilhelm, nous redescendîmes du Carmel et visitâmes le quartier de la Colonie des Templiers du Wurtemberg. La visite se termina par le cimetière des Templiers collé au cimetière militaire anglais où repose l'épouse de Sir Lawrence Oliphant, un ami de Naftali Imber qui composa l'hymne national, la Hatikvah.

Patrice Wolff

LIBAN

Les Alsaciens du Liban ont fêté le Saint-Nicolas samedi 8 décembre 2018 à l'Institut Français du Liban à Beyrouth. En collabo-



ration avec le Consulat et Beyrouth Accueil ils ont, main dans la main, proposer des activités pour petits et grands au profit du Téléthon. La Vraie Légende de Saint Nicolas a été contée en images. Puis, autour de knacks, de bière, de pâtisseries et de vin chaud, ils ont accueilli Saint Nicolas et ses bonbons et Hans Trapp et ses oignons. L'association Land

et les enfants en fauteuil étaient présents ainsi que le ministre des Affaires sociales au Liban et d'autres personnalités. Les médias ont couvert l'événement. Cette belle journée a permis de verser

1800 dollars au profit de la recherche pour les maladies neuromusculaires.

Alexandra Baduy
Présidente



LITUANIE

Le sénateur Louis Jung et la Lituanie.

Parmi les personnalités alsaciennes ayant œuvré en faveur de la Lituanie et son arrimage à l'Europe apparaît l'ancienne grande figure politique de l'Alsace Bosue, le sénateur Louis Jung (1917-2015). L'association Alsace-Lituanie a voulu lui rendre hommage en publiant un article détaillé sur sa vie et son action en Lituanie dans le dernier numéro de la revue Cahiers Lituanien et en présentant son parcours exceptionnel – Louis Jung fut notamment président de l'Assemblée



parlementaire du Conseil de l'Europe et président-fondateur de la Fondation Robert Schuman – lors de deux conférences,

l'une à l'automne 2018 à Strasbourg, l'autre au printemps 2019 à Kaunas. La photo d'Edmundas Katinas reproduite ici le montre inaugurant en mars 1993 le Centre Robert Schuman de Kaunas, premier culturel francophone de Lituanie, en présence de Philippe de Suremain, ambassade de France en Lituanie, et de Birutė Strakšienė, présidente de l'association Lituanie-France. L'article, qui fonde le texte de la conférence, est en ligne : www.cahiers-lituanien.org/EDEL-Louis-Jung-n-17-2018.pdf

Philippe Edel
Président

LUXEMBOURG

APA - Participation au 36^e Festival des migrations au Luxembourg. Pour la troisième année consécutive l'Association pour la Promotion de l'Alsace (APA) au Luxembourg a participé au Festival des migrations, des cultures et de la citoyenneté qui réunis, sur plus de 400 stands pour un public de plus de 30 000 visiteurs sur 3 jours, de nombreux pays ou régions du monde, tous présents au Luxembourg. Chaque continent est représenté. L'esprit



du festival a été, comme chaque année, convivial et solidaire ; riche de nombreux échanges et, une fois de plus, la preuve vivante qu'une cohabitation pacifique est possible et même très enrichissante. Cette année notre stand a eu plus de succès grâce aux costumes traditionnels alsaciens. Cela a même attiré l'attention de la presse locale. Vive l'Alsace dans le monde

Denis Kieffer
Président

MAROC



L'association Alsace Maroc Marrakech est bien née. Les Alsaciens ou amis de l'Alsace expatriés au Maroc en sont ravis. De nouveaux membres adhèrent régulièrement à l'antenne

de l'UIA au Maroc. Philippe BOSC, président, est à l'initiative du projet avec, pour l'assister au lancement, Thierry OEHLER, en charge de la communication médias et réseaux sociaux.

Le 21 février dernier, à Marrakech, au sein de la résidence Habiba, a été organisé avec succès la 1^{re} rencontre / Stammtisch. Tout cela parfaitement orchestré et organisé par Jacky, notre trésorier, pour satisfaire pas moins de 60 personnes. Une magnifique soirée flammekueche, choucroute et vins d'alsace avec de nombreux invités.

Thierry Oehler
Vice-Président



SUISSE

Lausanne

Le samedi 26 janvier 2019, la Société des Alsaciens et des Lorrains de Lausanne a entamé son agenda d'activités annuel par sa traditionnelle et conviviale Soirée Kougelpops, qui allie gourmandise et culture. Tout en dégustant de délicieuses spécialités sucrées et salées, préparées avec soin et amour par les adhérent-e-s, les participant-e-s ont pu suivre une passionnante confé-



rence de Georges Pop, journaliste à la radio suisse RTS et auteur du livre au ton quelque peu satirique "Les Français ne sont pas Suisses".

Les deux prochaines rencontres de la Société des Alsaciens et des Lorrains de Lausanne sont l'Assemblée générale, suivie de son incontournable choucroute, le 17 mars et la célébration de l'Alsace Fan Day le 23 juin.

Max-Olivier Bourcoud
Président

THAÏLANDE

L'amicale des Alsaciens de Thaïlande - Les Thaïlasiens - fondée en 1999, a pris un second souffle sous l'impulsion persistante de Gérard Staedel auprès du fondateur Paul Roussel.

Cette renaissance a été matérialisée par une nouvelle "première" : un stammtisch le samedi 6 octobre à Bangkok dans le sympathique restaurant Vinifera pour un dîner alsacien. Brice Laval, gérant de l'établissement et partenaire avec khun Pak-dee et son épouse khun Sophie les propriétaires de nationalité thaïlandaise, qui avaient tous deux revêtus le costume traditionnel alsacien pour l'occasion, nous a préparé un menu mettant à l'honneur le traditionnel Flammekueche préparé dans



compagné de spätzle fait maison. Le dessert, un mix "thaïlasien", une tarte flambée aux bananes doublement flambée au rhum local.

Cette première soirée a réuni une vingtaine de participants du Haut comme du Bas-Rhin avec leurs épouses thaïs et quelques enfants. Les Alsaciens établis ici sont actifs dans l'industrie, la finance, les services ou ont aussi créé leur propre PME. L'association invite tous ceux qui souhaitent apporter leur contribution, aussi minime soit-elle, pour promouvoir l'Alsace autour de nous, aux entreprises locales et étrangères qui voudraient y investir, et réciproquement, faire découvrir la Thaïlande aux entreprises et investisseurs alsaciens qui cherchent des relais localement ou dans la région.

La prochaine soirée a eu lieu le samedi 8 décembre 2018 au Vinifera pour célébrer la St-Nicolas accompagné de son fidèle Hans Trapp.



Vielmohts merci pour ce décollage. Jetzt Geht's Los ... Noch a Moll !
Contacter Paul Roussel proussel@fidda-sia.com pour les inscriptions à l'UIA.

Rapporteur : Nicolas Arbogast
avec la participation de Paul Roussel



des fours à bois spécialement importés de la région de Haguenau, sous le regard attentif et jovial des participants. La table était excellente, abondamment fournie en tartes flambées, avec en pièce maitresse un magnifique coq au vin ac-



**Accompagner
et conseiller
les entreprises,
c'est notre métier !**



**Salarié ou non, quel que soit votre statut,
ARPEGE PRÉVOYANCE analyse et détermine avec vous
la couverture sociale la mieux adaptée à vos besoins.**

- Complémentaire santé
- Prévoyance
- Retraite complémentaire
- Retraite par capitalisation
- Épargne salariale
- Plan Épargne Entreprise - PERCO
- Indemnités de fin de carrière...

**Contactez-nous au
03 89 56 85 00**
(prix d'un appel local)

www.arpege-prevoyance.com


**ARPEGE
PRÉVOYANCE**

Membre du groupe  **AG2R LA MONDIALE**



Albisser

La Maison Albisser, fondée en 1946, est une biscuiterie artisanale familiale, transmise depuis trois générations, depuis plus de 60 ans.

Une production artisanale :

180 tonnes de sucre, 140 tonnes de farine, 55 tonnes d'œufs, 10 tonnes de beurre et 18 tonnes de chocolat sont nécessaires à la fabrication annuelle des biscuits, dont les matières premières sont sélectionnées parmi les meilleures.

Beyer

Depuis 4 générations, notre entreprise familiale élabore des confitures dans le respect d'un savoir-faire traditionnel avec toujours le même enthousiasme : proposer des produits de qualité. Pour ce faire, il ne s'agit pas uniquement de sélectionner méticuleusement les fruits avant de les transformer pour obtenir un produit de qualité, il faut ensuite travailler le fruit de façon à conserver toutes les saveurs qu'il contient.



Restaurant Maison des Tanneurs

Gerwerstüb 1572 - 42 rue du Bain-aux-Plantes - Strasbourg

L'un des monuments touristiques les plus célèbres de Strasbourg !

La Maison des Tanneurs est une maison à colombages alsacienne de style Renaissance strasbourgeoise du XVI^e siècle.

Tannerie traditionnelle alsacienne depuis 1572, la maison fut transformée en restaurant par huit viticulteurs alsaciens en 1949.

Depuis 1956, le restaurant, véritable institution strasbourgeoise, est dirigé par la famille Lenhardt.

Rhenus Logistique

- Nos métiers :**
- Logistique • Transport routier national/international
 - Commissionnaire de transport • Commissionnaire en douane
 - Transitaire fluvial, maritime et aérien
 - Transports de masses indivisibles
 - Déménagement garde-meubles, foires & salons

Nos moyens : 160 000 m² surfaces d'entreposage en Alsace

Flotte propre de véhicules : 100 tracteurs et 150 remorque
450 collaborateurs en Alsace.



Union Internationale des Alsaciens

1 place de la Gare - CS 40007 - F-68001 COLMAR Cedex

Mail : uia@alsacemonde.org

Internet : <http://www.alsacemonde.org>

<https://www.facebook.com/alsacemonde/>



Président : Gérard Staedel • Responsable de la publication/Rédaction : Gérard Staedel

Conception/Réalisation : CAPSUD Création Graphique

Photos et textes : - ADT - CIVA - Conférie de l'asperge - Conseil départemental du Bas-Rhin - Infra - Ph. Edel Staedel - UIA.