

Le courrier de l'U.I.A.E.



N°1 - AUTOMNE/HIVER 1999



L'Union Internationale des Alsaciens de l'Étranger écrit ici la première page d'un nouvel organe de communication entre les Alsaciens de l'étranger, et je suis heureux de lui prêter ma plume pour saluer cet événement. Lien renforcé avec les

Le COURRIER de l'UIAE se veut trait d'union entre l'ensemble des associations membres de l'UIAE et entre les membres. Il servira aussi de support de promotion aux associations d'Alsaciens de l'étranger et de moyen d'information à celles qui n'ont pas encore d'organe de liaison propre.

EDITO
associations qui, à travers le monde, fédèrent nos compatriotes expatriés, ce sera aussi un lien plus consistant, trois fois par an, avec ces très nombreux adhérents directs à l'Union Internationale des Alsaciens de l'Étranger et, c'est notre souhait, un organe d'information à propos des Alsaciens de l'étranger. Les moyens de communication ne manquent pas à l'ère de l'internet ; l'UIAE et de plus en plus d'associations ne sont pas en reste sur ce terrain là non plus. Pourtant, il nous a paru indispensable d'offrir ce nouveau service et d'en faire un outil interactif. C'est le sens du "courrier" d'être un moyen de communication, c'est-à-dire, d'échange personnalisé et suivi.

Le COURRIER de l'UIAE sera enfin le reflet de notre dynamisme et de notre créativité et le témoignage de notre fidélité à l'Alsace.

L'année s'achève. Au nom du comité directeur de l'UIAE, je forme à l'intention des Alsaciens de l'étranger et de tous les lecteurs du Courrier de l'UIAE, mes vœux les meilleurs de bonheur, de santé et d'optimisme pour l'an 2000.

FRANÇOIS BRUNAGEL
Président

S O M M A I R E

VIE DES ASSOCIATIONS

P 2-3

INSOLITE :

P 10

HISTOIRE DU SAPIN EN ALSACE

TOURISME :

P 4-7

LES 7 PAYS DU NOËL ALSACIEN

INTERVIEW :

P 11

TOMI UNGERER

GASTRONOMIE :

P 8-9

NOËL GOURMAND

NOUVELLES BRÈVES

P 12



VIE DES ASSOCIATIONS



L'UIAE compte actuellement 25 associations d'Alsaciens de l'étranger qui, au fil des années, se sont structurées et sont implantées dans 20 pays. Voici des nouvelles de quelques unes d'entre elles...

Allemagne

Francfort

Pour la 6^e fois consécutive, le Club des Alsaciens de Francfort et Environs a organisé une semaine alsacienne du 13 au 19 septembre 1999, sur le thème "Goethe et l'Alsace". Une bonne façon de rappeler les liens étroits entre l'Alsace et la Hesse et la volonté de contribuer activement à l'amitié franco-allemande.



Visite du Chancelier Helmut KOHL au marché Alsacien de Francfort (Août 99).

Au programme : exposition d'œuvres d'artistes alsaciens, conférence et discussion avec Louis Schweitzer, PDG de Renault, soirée cabaret avec Huguette Dreikaus, l'une des artistes les plus célèbres du café-théâtre, inauguration du marché alsacien et soirée Goethe par le Professeur Vogler.

Munich

Au programme de fin d'année de l'Association Amitié Alsace-Bavière, une "soirée Baeckeoffe" en novembre et après-midi "vin chaud" en décembre pour fêter Noël. A noter, le concert donné au Gasteig, le 10 novembre, par l'orchestre philharmonique de Strasbourg, sous la direction de Jan Latham-Koenig, avec Rudolf Buchbinder au piano.

Stuttgart

L'association s'apprête à fêter le passage

à l'an 2000, par l'organisation d'un grand bal, de concert avec le Club des Affaires franco-allemand, Stuttgart Accueil et l'Union des Français du Wurtemberg.

Belgique

Festival Alsacien au Mareboeuf

De mi-octobre à fin novembre 1999, l'APA contribue à l'organisation de semaines promotionnelles de produits alsaciens en apportant son soutien à la Brasserie Mareboeuf de Bruxelles qui a choisi l'Alsace pour thème de six semaines gastronomiques. Sa carte est essentiellement composée de plats et de spécialités alsaciens. Elle proposera à la dégustation et à la vente sur un stand temporaire les vins de la Cave de Turckheim et des produits tels que le foie gras d'Alsace (Feyel-Artzner), la bière (Schutzenberger), les eaux minérales (Wattwiller), les confitures, miels, etc. Le festival alsacien est accompagné d'un jeu concours au gagnant duquel l'APA offrira un séjour touristique et gastronomique pour deux personnes pour la durée d'un week-end en Alsace, ainsi qu'un panier de produits du terroir.

Marché de Noël

La 17^e édition du Marché Européen des Traditions de Noël aura lieu sur la Grand Place de Bruxelles, du 10 au 19 décembre 1999. L'APA tiendra, comme par le passé, le stand Alsace. Il est désormais de tradition de reverser les bénéfices de l'opération à deux associations caritatives belge et française.

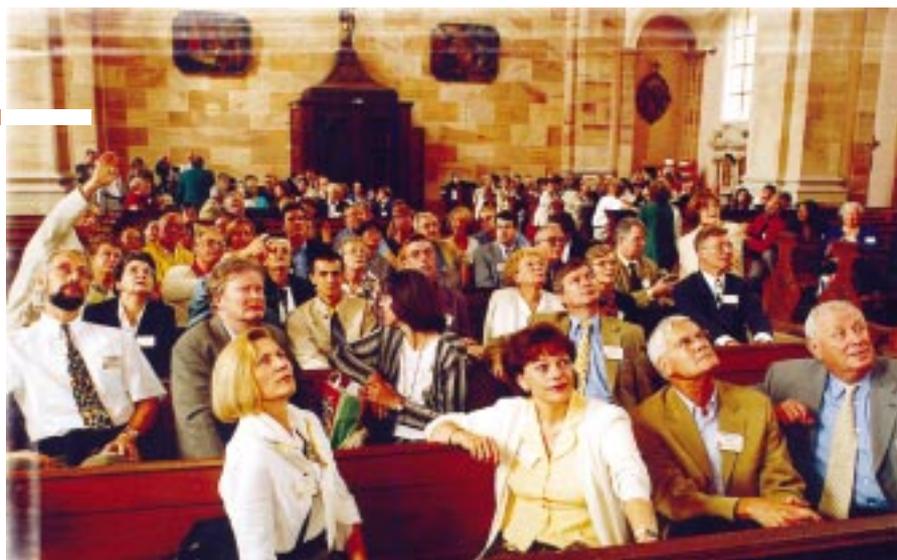
Brésil

Noël en ligne de mire : en y associant nombre d'enfants de rue de Rio de Janeiro, en leur faisant mieux connaître le fameux Pain de sucre, et ensuite une belle fête avec un vrai Père Noël, chose très exceptionnelle au Brésil où au mois de décembre, il fait environ 35°.

Canada

L'Amicale Alsacienne du Québec a démarré son programme d'activités 1999/2000 par une fête des vendanges le 3 octobre. Soirée choucroute, fête de Noël, journée jeux de société, ...sont également inscrites au programme.

Concert
d'orgue à
Ebermunster
Journée UIAE
(Août 99)



Etats-Unis

L'Union Alsacienne de New York vient de faire sa rentrée début octobre. Le repas de la Saint-Nicolas se déroule au restaurant "Bouterin" à Manhattan, le 5 décembre.

France

L'AGAL, Association Générale d'Alsace et de Lorraine dont le siège est à Paris, est toujours aussi active. Depuis des années, l'AGAL a en effet favorisé des conférences par des compatriotes, afin de faire connaître et défendre les richesses de nos deux provinces, pour soutenir des livres économiques, historiques, politiques, d'art, sur les Malgré-Nous, ... pour parler du vin, de la bière, du chou, ... des musées de Mulhouse, Colmar et Wissembourg, la Petite Pierre, Guebwiller, etc.

Luxembourg

L'APA Luxembourg dispose désormais de son propre site sur le web, accessible depuis le mois d'août dernier à l'adresse suivante : www.alsace.lu. Le site est évidemment encore de taille modeste, mais il va être amélioré et enrichi dans les mois à venir. Internet est un prodigieux instrument de communication ; un premier pas est donc franchi ! L'association invite à venir visiter le site, à faire connaissance avec les Alsaciens de Luxembourg et à faire part des commentaires.

Suisse

La Société des Alsaciens-Lorrains de Suisse romande avait été conviée par l'Union Suisse-Valais (les Français du centre du Canton du Valais) à une brisolée, le 9 octobre. Nous nous sommes donc retrouvés à 14h 30 au fond d'une vallée alpestre, au bord d'un torrent à truites, dans une nature sauvage mais propre "à la Suisse" alors que cet hiver, d'énormes avalanches inhabituelles avaient ravagé les prés, les routes,

Vue générale de l'assemblée de l'UIAE
à Sélestat (Aout 99)



emporté des chalets et laissé partout des amoncellements de boue, de rochers et de troncs d'arbres. La population, aidée de la troupe, a réussi le tour de force de faire disparaître en quelques mois toutes les traces de ce cataclysme. Il faut bien que la station soit "propre en ordre" pour la saison d'hiver. Les membres des deux sociétés ont vite fraternisé et nous voilà partis pour une promenade champêtre d'une heure. Mais une heure à sec, c'est bien long pour des Valaisans. Aussi, à mi-chemin, un apéritif nous attendait à l'ombre des mélèzes. Bien sûr, jus de pommes, jus d'oranges ... pour les enfants, mais surtout une délicieuse dôle blanche qui est encore meilleure en altitude. Si vous n'en avez jamais bu, la dôle blanche est un vin blanc un peu ambré, un peu doux, assez alcoolisé, un peu traître parce qu'on est tenté d'en reprendre et d'en reprendre ... La grande forme pour continuer à cheminer le long de "la Borgne" ... Et nous arrivons à l'auberge pour la brisolée. Mais, qu'est-ce qu'une brisolée ? Des châtaignes bien rôties mais pas carbonisées qu'on mange avec une fromagée et qu'on arrose de moût ou de vin nouveau ou mieux encore de fendant. Ah oui, mais le "fendant" ? C'est le vin blanc habituel en Valais (du chasselas) qui ne fait pas mal à la tête et qu'on boit comme du petit lait... La fin d'après-midi fut joyeuse, conviviale et nous a laissé un petit goût de "revenez-y".

Tunisie

Entre Nabeul et Hammamet, là où conversent inlassablement orangers,

palmiers, bougainvilliers, juste derrière la frange de sable, un dimanche d'automne, on célébra l'Alsace, autour d'un magistral BAECKEOFFE ! Certes, les belles terrines de Soufflenheim avaient cédé la place aux poteries du Cap Bon, mais la tendre harmonie des bleus tunisiens n'a pas desservi le mets délicieux ! Ils étaient une trentaine, Alsaciens et Amis de l'Alsace, à discuter d'abord de l'opportunité des rondelles de carottes à disposer en surface, de la quantité de vin à utiliser pour bien mariner les trois viandes, de la qualité du thym et du laurier qui, dans la cuisine, rapprochent de façon odorante le nord et le sud ! Finalement, dans la maison accueillante de Marianne, formidable chef d'orchestre, tout le monde s'est régalé ! On pouvait entendre parler l'alsacien de Mulhouse, le français, le bas-rhinois et l'arabe... Belle symphonie autour d'une recette traditionnelle de notre chère province, qui n'engendra que rires et bonne humeur !

UIAE

La 18^e Journée Annuelle des Alsaciens de l'Etranger s'est déroulée le samedi 28 août dernier. Organisée par l'UIAE, cette rencontre annuelle a eu lieu à Sélestat, cité de Béatus Rhénanus, haut lieu de l'humanisme alsacien, berceau de la tradition du sapin de Noël, où plus de 200 personnes venues des quatre coins du monde, Alsaciens vivant à l'Etranger, se sont retrouvées pour une journée fort sympathique.

**Prochaine journée annuelle
des Alsaciens de l'étranger :
le 26 août 2000 à Guebwiller.**

TOURISME :

LES 7 PAYS DU NOËL ALSACIEN

On dit que les traditions se perdent... Certainement pas en Alsace qui, pour la septième année consécutive, organise un ensemble de manifestations uniques en France consacrées à la préparation et à la célébration de Noël. Dès le premier week-end de l'aveut (27 novembre), pendant les quatre semaines qui précèdent Noël et jusqu'à l'épiphanie (2 janvier), tous les Alsaciens y participent dans une atmosphère d'enthousiasme et de convivialité.

Une région, sept pays.

Noël en Alsace, mieux qu'une fête : un événement !

A l'occasion des fêtes de Noël, le Comité Régional du Tourisme d'Alsace opère un véritable redécoupage de la région : les deux départements (Bas-Rhin et Haut-Rhin) disparaissent, laissant place aux **7 pays du Noël alsacien**, nouvelle cartographie basée sur des critères non plus géographiques mais merveilleux et festifs.



Mystères, Lumières, Saveurs, Sapins, Etoiles, Chants et Etoffes, Veillées, représentent chacun un symbole rattaché au patrimoine traditionnel, culturel, artisanal ou simplement naturel de la région. Répartis du nord au sud de l'Alsace, chacun des sept pays délimite non seulement une région mais surtout une identité spécifique, une atmosphère particulière, une manière originale de célébrer Noël, toujours ancrée dans une tradition cultivée avec soin et fierté.

Les sens et l'imaginaire sont de la fête.

Pour découvrir ou retrouver l'esprit des Noëls anciens, il suffit de se laisser transporter dans les **7 pays du Noël alsacien** où une variété peu commune d'animations sont proposées aux visiteurs. Il y en a pour tous les âges et tous les goûts, autant à l'extérieur (spectacles de rues faisant revivre des personnages de légende, cortèges, illuminations, sapins géants, calendriers de l'Avent...) qu'à l'intérieur (crèches vivantes, expositions d'artisans verriers et de potiers, concerts, spectacles de théâtre et de danse, veillées en présence de conteurs, ateliers créatifs divers...). Certaines débutent dès le début de l'Avent et sont reconduites tous les jours. D'autres ont lieu tous les week-ends ou ponctuellement. D'autres encore, s'étendent sur la période de Noël à l'épiphanie. Mais toutes, sans exception, prennent leur source au cœur du patrimoine alsacien et de ses coutumes.

L'exemple des marchés de Noël, qui s'étendent à travers toute la région et dont certains sont vieux de 500 ans, est particulièrement caractéristique de la tradition populaire alsacienne. Le marché de Noël n'est pas simplement un lieu où l'on se rend pour faire ses achats

avant les fêtes. C'est un lieu de spectacle, très convivial, qui égaye les villes de son ambiance spécifique. Sur ce marché, on trouve toutes sortes de friandises ainsi que des objets servant à la décoration de la maison. On vient également y déguster le célèbre vin chaud alsacien et se procurer les mets du pays : choucroute à l'oie, oie rôtie, coq farci, foies gras d'oie, sans oublier les vins blancs en accompagnement.

Les quelques 70 marchés de Noël qui s'exposent à travers toute l'Alsace permettent aux artisans d'exposer leur savoir faire pendant toute la période de l'Avent. Ils offrent aux visiteurs une impressionnante palette d'objets décoratifs et de gourmandises : bredele (petits gâteaux), pains d'épices, miel, sucres d'orge, épices, couronnes de l'Avent, branches de houx et de gui, boules en verre peintes, santons de crèches en terre, en porcelaine ou en bois, moules en terre cuite culinaire et autres accessoires pour la fabrication des spécia-





lités gastronomiques de Noël, tissus, nappages, boîtes de cadeaux de façonnages, jouets en bois polychrome, en chiffon ou en carton, boîtes à musique, peinture sur sous-verre, dessins naïfs représentant des saints protecteurs...

Des nombreux ateliers sont également proposés par les artisans durant cette période à tous ceux qui souhaitent s'initier à leur métier.

Véritable spectacle pour les sens où clochettes, grelots et musique se mêlent aux odeurs gourmandes des sucreries et épices. Dans les villes et les villages illuminés, toute la chaleur de la fête à venir est déjà présente sur les marchés.

Le Pays des Mystères de Noël

Situation géographique : l'extrême nord de l'Alsace.

Villes et sites principaux : l'Outre Forêt, Wissembourg, Haguenau, Niedersteinbach, la Vallée de la Sauer.

Le pays de Hans Trapp (Père Fouettard) borde la vaste forêt de pins de Haguenau. De part et d'autre de la forêt, deux villages se sont fait une spécialité de la poterie artisanale : Soufflenheim (faïence vernissée) et Betschdorf (grès au sel). Cette région vallonnée se compose de villages à caractère rural avec leurs maisons blanches au pourrage apparent, en particulier celui d'Hunspach, classé parmi les plus beaux de France avec Seebach et Hoffen. Des traces d'une histoire récente et plus ancienne sont aussi présentes. En plusieurs endroits, dont Lembach, on y croise la Ligne Maginot et des vestiges de châteaux forts rappellent un passé glorieux, comme celui de Falkenstein qui fût l'un des plus importants de la région.



La légende du terrible Hans Trapp ou Père Fouettard.

Inspiré du seigneur Hans Von Trotta, personnage réel célèbre pour sa cruauté, Hans Trapp, l'équivalent alsacien du Père Fouettard est bien connu de tous les enfants. Le visage enduit de suie, il a une barbe immense et est souvent habillé en noir et parfois peaux de bêtes. Chaussé de bottes ou de sabots, il traîne de nombreuses chaînes qui font un bruit effrayant et porte sur son dos un grand sac dans lequel il emporte les enfants désobéissants. Personnage mythique des veillées de Noël, Hans Trapp accompagne traditionnellement les bienfaisants Saint-Nicolas et Christkindel.

Le Pays des Lumières de Noël

Situation géographique : le Nord des Vosges.

Villes et sites principaux : Saverne, Wangenbourg, Truchtersheim, Marmoutier.

C'est la pays de la légende du Christkindel. Pays montagneux, il est traversé du nord au sud par le Parc Régional des Vosges du Nord dont les forêts mélangent feuillus et résineux.

L'art de sculpter la lumière est maîtrisé par les cristalleries de Saint-Louis-lès-Bitche (Saint-Louis) et de

Wingen-sur-Moder (Lalique) spécialisées dans les arts de la table et les objets décoratifs. Les fenêtres décorées de Wangenbourg-Engenthal, s'animent d'ombre et de lumière et émerveillent le regard des visiteurs.

La légende du mystérieux Christkindel.

Personnage contradictoire, le Christkindel est représenté comme une jeune fille aux cheveux longs qui pourtant symbolise l'enfant Jésus. Vêtue d'une longue robe blanche et d'un voile de la même couleur, la tête parée d'une couronne dorée ou ornée de bougies allumées, elle tient à la main un sceptre surmonté d'une étoile. Le soir du 24 décembre, souvent accompagnée du Hans Trapp, elle passe dans les foyers et offre aux enfants sages pommes, noix, poupees et petits jouets.

Le Pays des Saveurs de Noël

Situation géographique : Strasbourg et ses environs.

Villes et sites principaux : Strasbourg, Achenheim.

Depuis plus de 500 ans, le plus ancien marché de Noël le "Christkindelsmarik" est installé au coeur de Strasbourg. Les rues piétonnes, situées autour de la cathédrale Notre-Dame (une des plus belles réalisations de l'art gothique), exhalent leurs senteurs de vin chaud, friandises et pâtisseries épicées. Pour le plaisir des yeux et du palais, les vitrines décorées et illuminées offrent une gamme de produits gastronomiques variés rappelant la tradition gourmande de l'Alsace.

La légende des Rois de Pierre.

Alors que l'argent venait à manquer pour poursuivre la construction de la cathédrale de Strasbourg, trois rois, souvent assimilés aux Rois Mages, firent don de toutes leurs richesses à l'Oeuvre Notre Dame. C'est ainsi que le prestigieux édifice fût achevé. Pour la petite histoire, les rois y perdirent leur fortune mais gagnèrent la considération de leur peuple. On put ainsi perpétuer la tradition des tailleurs de pierre.

Le Pays des Veillées de Noël

Marc Grodwhol est le fondateur de l'Ecomusée d'Alsace d'Ungersheim. Il a créé l'association "Maisons paysannes d'Alsace" pour la préservation du patrimoine architectural rural. L'originalité de ce village qui se développe chaque année depuis 1980 au pied d'une ancienne mine de potasse, représente une véritable curiosité. Il permet de remonter le temps en découvrant l'histoire et les traditions de l'Alsace depuis le moyen âge à travers la construction, l'artisanat, la

vie quotidienne et les coutumes. Plus de 70 maisons rurales, datant du XII^e au XIX^e siècle ont été récupérées avant démolition et patiemment étudiées, démontées et remontées sur ce site, suivant les techniques ancestrales des charpentiers, maçons et artisans de l'époque. Les bâtiments portent le nom de leur village d'origine. Les équipements intérieurs : mobilier, ustensiles, costumes, objets divers... témoignent du passé. Dans les rues, les villageois animent les ateliers et font revivre les métiers d'antan : forgeron, potier, tisserand, sabotier, boulanger. La scierie, la distillerie et le moulin à huile redonnent vie à cet ensemble dont l'extension se poursuit, et qui constitue le plus beau musée de plein air de France.

La légende des lutins.

Autrefois, la région de Ferrette abritait une tribu de lutins. Gardiens d'un étrange secret, ils assistaient les villageois dans leurs travaux quotidiens. La curiosité conduisit des jeunes filles à percer le mystère. Ainsi, elles découvrirent que les lutins avaient des pieds fourchus. Cette révélation fit fuir les lutins qui disparurent à jamais

dans les profondeurs de la terre. Une illustration alsacienne de l'adage "la curiosité est un vilain défaut".

Le Pays des Etoiles de Noël

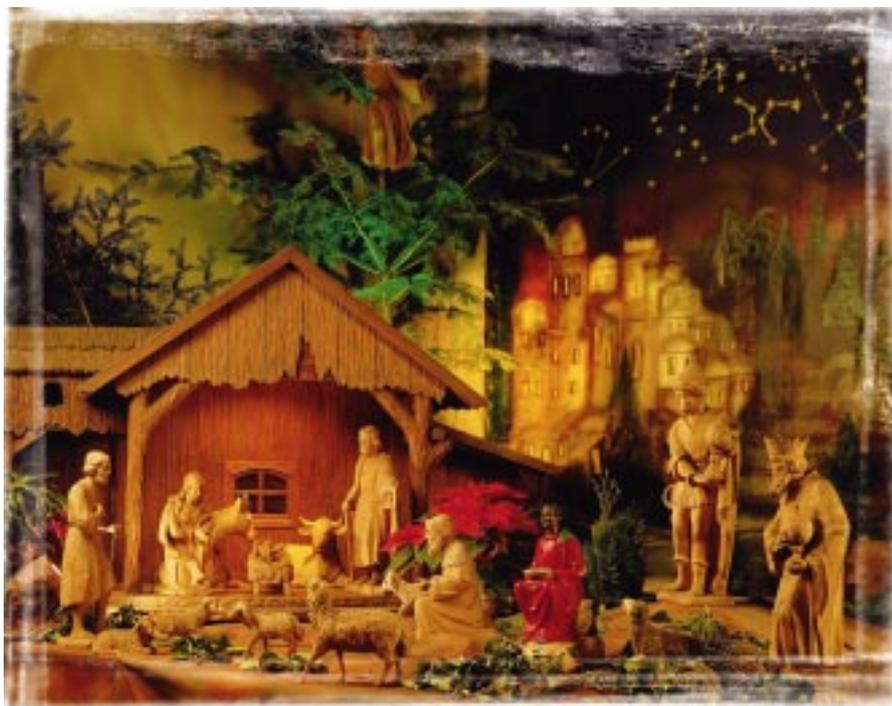
Situation géographique : les cités viticoles.

Villes et sites principaux : Colmar, Kaysersberg, Trois Epis, Eguisheim, Munster, Riquewihr.

Le "Pays des Etoiles de Noël", bordé par les vallées vosgiennes et par quelques vignobles célèbres, s'embrase chaque année à l'occasion des fêtes de Noël. Colmar, ville native du célèbre illustrateur Hansi, revêt un éclat tout particulier avec ses mises en lumières multiples et changeantes. La montagne vosgienne, avec le col de la Schlucht au fond de la vallée de Munster, est un lieu idéal pour les amoureux des balades en ski, raquettes ou traîneau. Dans ce pays illuminé, chaque ville étincelle de mille feux.

La légende du trésor caché du Schrankenfels.

Deux jeunes gens de Guebenschwihr avaient entendu parler d'un trésor gardé par d'effroyables dragons, enfoui au cœur des ruines d'un château fort situé entre Guebenschwihr et Soultzbach. Pour découvrir le trésor, ils firent appel... au Diable ! Il leur indiqua le lieu exact de la cachette en précisant qu'ils ne pourraient y parvenir que le soir de Noël. Le soir venu, alors qu'ils s'apprêtaient à ouvrir le coffre, Satan apparut sur un promontoire, prêt à faire rouler sur eux un énorme rocher. Lorsque les deux hommes terrifiés revinrent à eux, tout avait disparu. Tout, y compris le coffre. Ils ne purent jamais plus passer Noël sans ressentir de nouveau la frayeur de cette nuit maudite.



Le Pays des Chants et des Etoffes de Noël

Situation géographique : l'extrême sud de l'Alsace.

Villes et sites principaux : les Ballons des Vosges, Mulhouse, Thann, Saint-Louis, Altkrich.

Ce pays, accolé aux frontières suisse et allemande, est encore fortement marqué par l'industrie du textile. Le Musée de l'Impression du Etoffes de Mulhouse, qui retrace l'évolution de cette technique, propose chaque année de nouvelles gammes de tissus de Noël et continue d'inspirer nombre de créateurs et de professionnels du textile. C'est aussi le pays où le nombre de chorales, d'ensembles de musiques et d'instrumentistes est particulièrement élevé. Dans le Sundgau, se perpétue la coutume des "Sternesinger" ou Chanteurs à l'Etoile.

La légende des "Sternesinger".

A l'origine, trois jeunes gens, appelés les Sternesinger, symbolisant les Rois Mages se déplaçaient de maison en maison en psalmodiant de petites comptines en dialecte qui racontaient la naissance de Jésus. Ils recevaient, en échange, quelques pièces de monnaie ou friandises. La tradition des ces Chanteurs à l'Etoile est toujours vivante, notamment dans le Sundgau au moment de l'Épiphanie.

Le Pays du Sapin de Noël

Situation géographique : le centre de l'Alsace.

Villes et sites principaux : Sélestat, Obernai, Rosheim, Grendelbruch, Barr.

Le pays du sapin de Noël représente le cœur géographique du pays. Le "Grand Ried", paradis des amoureux



de la nature, le Mont Sainte-Odile (patronne de l'Alsace), haut lieu de pèlerinage, le château du Haut Koenigsbourg et une série de petits bourgs fortifiés longeant la Route des Vins en constituent les repères principaux. A Sélestat, parmi de nombreux ouvrages manuscrits conservés à la Bibliothèque Humaniste, on a découvert la première mention écrite de vente de sapins de Noël en 1521...

La légende éternelle du sapin.

Parmi les nombreuses légendes qu'inspira la symbole de l'arbre du paradis, on peut retenir celle-ci. Un jour, une jeune fille émerveillée par les bougies étincelantes du sapin de Noël, décida de prolonger la féerie de Noël en illuminant un sapin dans la forêt

voisine. Tout simplement parce qu'elle était attristée de le voir dépouillé à la fin des festivités !

Comment choisir son sapin de Noël ?

Parmi les nombreuses variétés de sapins, on en distingue quatre principales : l'épicéa, le sapin noir des Vosges, le Nordmann, le sapin bleu. Mieux vaut bien les connaître afin d'effectuer le meilleur choix.

L'épicéa est le moins cher des quatre, ce qui est tout à fait logique étant donné qu'il pousse plus vite que les autres. En contrepartie, c'est aussi celui qui perd ses aiguilles le plus rapidement. Même si on apprécie sa belle allure vaporeuse.

Le sapin noir des Vosges est plus cher

que l'épicéa. D'aspect moins touffu, il pousse plus lentement, garde ses aiguilles plus longtemps et en plus, il sent très bon.

Le Nordmann ne peut que satisfaire. Non seulement il est touffu mais ses aiguilles ne tombent jamais ! Mais il est cher et peu odorant.

Le sapin bleu se garde presque un mois et ses aiguilles tiennent bien. Il présente l'avantage de sentir très bon et l'inconvénient d'afficher un prix élevé du fait qu'il pousse très lentement.

Comité Régional du Tourisme

*Photographies de Marcel Ehrhard
extraites de l'ouvrage "Décors et recettes
de Noël - Tradition d'Alsace"
de Simone Morgenthaler*

paru aux Editions La Nuée Bleue / DNA.

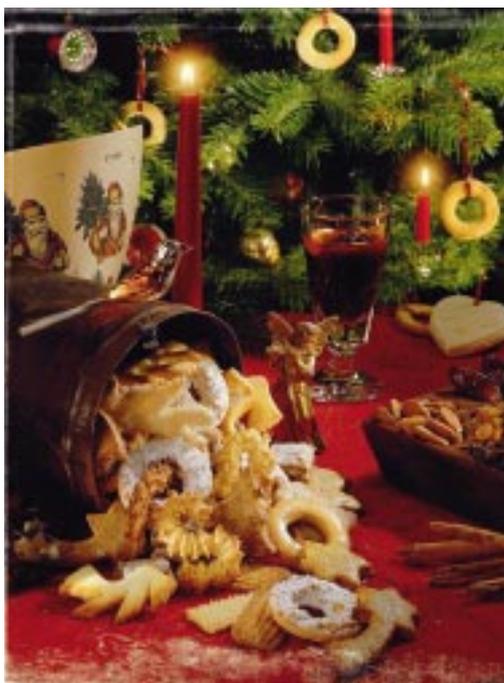


Evoquer Noël en Alsace nécessite de consacrer à la gastronomie un chapitre entier. Découvrir quelques recettes traditionnelles, connaître les boissons et les pâtisseries préparées pour l'occasion et que l'on peut se procurer sur les marchés de Noël, représente un moyen certain de s'imprégner de la culture et des traditions de la région. Attention, papilles et glandes salivaires risquent d'être très sollicitées !

A Noël, l'Alsace se fait gourmande.

Les spécialités sucrées de Noël

Les pâtisseries de Noël, avec leur formes multiples et leurs décors variés sont un plaisir pour l'oeil avant d'être un régal pour le palais. En utilisant une large palette d'épices, la pâtisserie alsacienne offre aux papilles son infinie richesse. Trois familles principales sont à distinguer : les sablés, les gâteaux à pâte levée, les gâteaux à base de fruits secs et d'épices.



Les *bredele*, nom générique signifiant "petit gâteau", peut se décliner en de nombreuses variétés en fonction de la forme qu'on lui donne et des ingrédients qu'on utilise pour le parfumer

(exemple : *butterbredle* au beurre, *anisbredle* à l'anis ...en forme de losange, d'étoile, de sapin ou de coeur).

Les *mannala*, brioches en forme de bonhomme confectionnées pour la Saint-Nicolas.

Les *lebkuchen*, petites langues en pain d'épices au glaçage satiné.

Les *berawecka*, pain de fruits mélangeant fruits frais et fruits séchés.

Les *bretzel*, très légers, peuvent également servir à la décoration des sapins.

Les *springerle*, pains à l'anis aux motifs parfois très élaborés (animaux, scènes de la vie quotidienne, Personnages religieux...).

Les *streussel*, pain d'anis ou pain d'épices décorés.

plus digeste. Le **girofle** s'emploie dans les marinades de viandes (dans le *baeckeoffe* par exemple), la choucroute et dans le pain d'épices et le vin chaud. Le **noix de muscade** râpée offre également son arôme au pain d'épices et au vin chaud mais aussi au gratin de pomme de terre, aux quenelles de foie ou de brochet... Le **pavot**, avec ses graines minuscules, sert exclusivement de garniture aux pains et aux gâteaux. Enfin, le **raifort** dont la racine doit être utilisée fraîche est utilisé pour la fabrication d'une sauce piquante en accompagnement du pot-au-feu, des poissons, des fumaisons et, plus rarement, de la choucroute.

Les épices de Noël.

L'**anis** parfume les *anisbredele* et les *springerle*, deux variétés de biscuits secs. L'**anis étoilé** ou badiane aromatisé le vin chaud et parfume les couronnes de l'Avent. Le **cannelle** s'utilise moulue pour le pain d'épice et les *lebkuchen*. On l'emploie sous sa forme première de bâtonnets pour la préparation du vin chaud. Le **carvi** et le **cumin** possèdent tous deux des vertus digestives et des goûts relativement proches. Le carvi, piquant et un peu amer se marie avec la choucroute, les charcuteries et les pains et contrairement à l'idée reçue, c'est lui qui parfume le munster. Le cumin parfume des pains et une eau-de-vie. Le **genièvre** à la saveur douce-amère, relève pâtés, marinades et eaux-de-vie. Ses baies sont indispensables à la cuisson de la choucroute et la rende

La recette des Petits gâteaux souabes (Schwowebredele)

Pour 900 environ

Pâte : 200 g de sucre semoule, 200 g de beurre, 2 œufs, 275 g de farine, 275 g d'amandes en poudre, 75 g d'écorce d'orange confite finement haché, 2 cuillerées à café de cannelle, 1 pincée de sel fin, 2,5 cl de kirsch.

Dorure : 1 jaune d'œuf, 1 cuillerée à soupe de crème fraîche.

Travaillez le beurre en pommade avec le sucre jusqu'à consistance très crémeuse. Ajoutez le deux œufs entiers, mélangez bien puis incorporez la farine, les amandes, les écorces d'orange confites, la cannelle, le sel fin et le kirsch pour parfumer. Travaillez ce mélange à la main, énergi-



Petits gâteaux souabes

quement, afin d'obtenir une pâte bien consistante. Enveloppez-la dans du papier film et mettez au frais pendant la nuit.

Le lendemain, étalez au fur et à mesure des portions de pâte sur une épaisseur de 3 à 4 cm. Il ne faut pas que la pâte se réchauffe sinon elle se détache très difficilement. Découpez à l'emporte-pièce des motifs variés, selon votre envie. Disposez-les sur une plaque beurrée. Badigeonnez-les avec la dorure. Faites cuire à four moyen à 180° (thermostat 6) pendant 10 à 15 mn. Détachez-les à l'aide d'une spatule métallique et laissez-les refroidir sur une grille.

On peut les déguster avec un verre de vin chaud.

Pains d'épice

(Basler Leckerli)

Pour 80 pièces environ
Pâte : 250 g de sucre semoule, 2 œufs entiers, 350 g de farine, 10 g de levure chimique, 8 g de cannelle, 2 g de clou de

girofle en poudre, 250 g d'amandes hachées grossièrement, 100 g d'écorces d'orange et de citron confites, 100 g de miel de sapin, 2,5 cl de kirsch d'Alsace.

Glaçage : 150 g de sucre glace, 1 blanc d'œuf et demi, 2,5 cl de kirsch.

Travaillez les œufs avec le sucre jusqu'à consistance crémeuse. Ajoutez la farine mélangée avec la levure chimique ainsi que les épices. Puis additionnez les amandes, les écorces d'orange et de citron confites coupées en petits dés, le miel très légèrement chauffé et le kirsch pour parfumer. Mélangez rapidement puis étalez la pâte sur une plaque ou une tôle beurrée sur une épaisseur de 1 cm. Faites cuire à four moyen à 150° (thermostat 5) pendant 12 à 15 mn. Ils doivent être juste dorés, encore mous, car la pâte durcit en refroidissant. A l'aide d'un pinceau, étalez généreusement le glaçage puis remettez au four pour 30 secondes. Dès la fin de cuisson coupez-les en losanges ou en carrés selon votre envie.

Recettes de Simone Morgenthaler extraites de l'ouvrage "Décors et recettes de Noël - Tradition d'Alsace"

paru aux Editions La Nuée Bleue / DNA.

Photographies de Marcel Ehrhard.



Noël et ses spécialités salées.

Parmi les plus célèbres, citons : l'oie ou la dinde rôtie et farcie, la choucroute à l'oie (avec ou sans cou d'oie farci), le coq farci, le civet de lièvre, le foie gras d'oie frais ou poêlé, le jambon en croûte, les tourtes à la viande.

Et pour les poissons, essentiellement le sandre et le saumon.

La recette du Foie gras rôti au caramel de muscat.

Pour 6 personnes : 1 fois gras de canard cru de 600 à 700 g, 1 kg d'asperges blanches, 500 g d'asperges sauvages, fleur de sel, poivre de moulin.

Caramel de muscat : 200 g de sucre, 37,5 cl de muscat d'Alsace.

Préparation

Rincer et éplucher les asperges. Les cuire à l'eau (environ 20 mn pour les asperges blanches et 10 mn pour les asperges sauvages). Préparer le caramel de muscat : faire caraméliser le sucre à sec. Déglacer avec le muscat et bien mélanger. Saler et poivrer soigneusement le foie gras. Chauffer une cocotte en fonte et faire dorer le foie à peine 1 mn de chaque côté. Mettre au four préchauffé à 210° (thermostat 7) et poursuivre la cuisson 8 mn. Couper le foie gras en tranches de 1/2 cm d'épaisseur. Saupoudrer de fleur de sel et de poivre du moulin. Présenter les asperges à part, et le caramel de muscat chaud, en saucière.

Vin conseillé : un muscat d'Alsace.

Recette de Hubert Maetz,

Hostellerie du Rosenmeer à Rosheim.

INSOLITE : HISTOIRE DU SAPIN EN ALSACE



Les forêts en Alsace couvrent environ 35% du territoire. 55% des peuplements sont des feuillus, 45% des résineux. Si en plaine chênes, hêtres et pins sylvestres constituent une palette étendue, l'aire du sapin se situe sur les versants des Vosges. Et cela depuis fort longtemps...

Le sapin roi des forêts

Le sapin est roi des forêts du massif vosgien. "La ligne bleue des Vosges, c'est lui", écrit L. P. Lurren. Lui, le véritable sapin pectiné à branches horizontales, aux aiguilles brillantes régulièrement disposées "en peigne" de part et d'autre de l'arête centrale, encore appelé sapin blanc ou sapin argenté en raison de la couleur du revers de ses aiguilles.

C'est au XVI^e siècle que l'on peut vraiment établir la coutume de l'arbre de Noël en Alsace. Ce sont les comptes de la ville de Sélestat qui en 1521 attestent pour la première fois formellement la tradition de couper des arbres pour la fête de Noël. En 1600 dans la même ville, un texte indique que les gardes forestiers apportent les arbres au siège des membres du conseil de la ville.

Par ailleurs, durant tout le Moyen âge, on avait représenté devant les églises la veille de Noël les "Jeux du Paradis", qui racontaient l'histoire de la création. Et c'était un sapin couvert de pommes, qui figurait l'arbre du Paradis. Lorsque les mystères avaient été interdits, l'arbre ainsi décoré s'était transporté dans les salles de réunion des corporations et se trouvait ainsi métamorphosé en arbre de Noël. Aux pommes s'ajoutaient des hosties, symbole de la naissance du Christ. Et déjà des friandises pour la joie des enfants. A la fin du XVI^e siècle, le décor s'est enrichi de fils d'or et de roses de papier multicolores, images

de l'amour divin ou évocation de la croyance dans le miracle de Noël qui fait fleurir certains arbres dans la nuit sainte.



Le sapin une tradition familiale

Très progressivement le sapin entre dans la tradition familiale. La fête prend de plus en plus le caractère intime qui la destine aux enfants. Au décor s'ajoutent les noix dorées et argentées, les pâtes d'amandes, les

sucreries, tandis que des gâteaux plus consistants, les "bredle", remplacent les hosties.

Au début du XIX^e siècle, les gâteaux et sucreries, tous à base de miel et de sucre de canne, revenaient fort cher. Quand le blocus continental mène au développement du sucre de betterave, ce sont quantité de nouveaux délices qui couvrent le sapin. On imprime et on presse des images de couleurs vives que l'on colle sur des formes en mousse de sucre ou en chocolat. Les pains d'épices sont décorés de sucre filé. A cela s'ajoute à Strasbourg au sommet de l'arbre un ange de cire habillé de métal doré.

Et puis vers 1850, on raconte qu'à cause d'une année de grande sécheresse, il n'y avait ni pommes ni noix pour décorer les sapins. C'est alors, dit-on, que les verriers de Meisenthal pris d'inspiration se mirent à créer pommes et noix en verre soufflé. Peu à peu apparaîtront les boules, clochettes, oiseaux, cheveux d'anges, guirlandes. Un nouvel éclat fait briller l'arbre.

Parti d'Alsace, le sapin gagne l'Allemagne, la Suisse, la Tchécoslovaquie, les Pays Scandinaves, l'Angleterre et les Etats-Unis. Partout où ils se rendent,

fût-ce à l'autre bout du monde, les Alsaciens au soir de Noël dressent leur arbre de lumière.

Dressé sur la place publique et dans les magasins depuis 1935-1936, le sapin de Noël immense, illuminé, est devenu le symbole par excellence de la fête dans nos capitales et ses lumières des symboles de paix.

INTERVIEW : TOMI UNGERER



UIAE : Tomi est le premier invité du numéro 1 de la revue des Alsaciens de l'Étranger.

Tu es le plus célèbre d'entre nous et sûrement un des plus anciens car voilà plus de quarante ans que tu vis à l'étranger aux États-Unis puis au Canada et enfin en Irlande. Mais tu reviens régulièrement dans ta région d'origine. Quelles sont les relations qui te lient à l'Alsace ?

Tomi UNGERER : *Tout d'abord je tiens à souhaiter une longue vie et un grand succès à votre revue et à saluer tous mes compatriotes à travers le monde qui sont les ambassadeurs de notre région. J'aime à dire que j'ai mes racines en Alsace et mon feuillage en Irlande où je vis maintenant depuis plus de 25 ans.*

D'ailleurs l'Alsacien vit dans ses racines qui lui donnent un sentiment de sécurité. C'est qu'il reste attaché à son pays. Ces racines aussi souvent carrées que sa tête lui servent à résoudre bien des équations.

UIAE : Et ta ville natale Strasbourg ?

Tomi UNGERER : *Je suis très attaché à Strasbourg. D'ailleurs j'ai fait un don de plus de 8000 dessins et de plusieurs milliers de jouets à la municipalité. Dans deux ans le musée qui porte mon nom ouvrira ses portes à l'ombre de la cathédrale et succèdera au Centre Tomi Ungerer dirigé par Thérèse Willer.*

UIAE : Strasbourg capitale de l'Europe, parmi les derniers livres que tu viens de sortir tu en as consacré un à l'Europe, des entretiens avec Daniel Riot.

Tomi UNGERER : *En effet "L'Europolitain". Pour moi l'Europe d'aujourd'hui est un phénomène historique sans précédent. Pierre Pflimlin a raison de le dire et de la répéter l'Europe en marche est une idée révolution-*

naire. Elle se fait dans la démocratie et la liberté, par libre choix. C'est fantastique.

UIAE : Et tes autres livres ?

Tomi UNGERER : *Je viens d'en sortir trois outre celui sur l'Europe, un livre pour enfants "Otto" qui est un livre à part dans mon oeuvre par le thème de la dernière guerre et des problèmes de la violence qui y sont traités. Un livre sur Noël et ses travers ainsi qu'un livre de dessins sur la chasse. J'ai en chantier un livre sur mon père et mon grand-père.*

UIAE : Es-tu dessinateur ou écrivain ?

Tomi UNGERER : *Je dessine ce que j'écris et j'écris ce que je dessine. Je pourrais aussi dire que je fais des livres, je les conçois comme on conçoit des enfants ...*

UIAE : Que retiens-tu de tes séjours dans les différents pays ?

Tomi UNGERER : *Aux États-Unis ma mémoire oscille entre déconvenue et maccarthysme, (par exemple j'ai figuré sur la liste noire du FBI dès mon arrivée en 1956) et ravissement new-yorkais, une ville à part, libre, mélangée. Le Canada c'était plutôt le western. Quant à l'Irlande, elle est très proche de l'Alsace. Les rapports sont encore authentiques dans mon coin. Il n'y a*

pas d'hospices, les enfants s'occupent encore de leurs parents.

UIAE : Quelques brèves questions encore.

Qu'est-ce que tu veux abandonner au seuil de ce millénaire qui s'achève ?

Tomi UNGERER : *Mon manque d'assurance.*

UIAE : Qu'est-ce qu'on devrait inventer pour le nouveau millénaire ?

Tomi UNGERER : *La bonne volonté.*

UIAE : Qui devrait jouer un rôle plus important dans l'avenir ?

Tomi UNGERER : *Les enfants.*

UIAE : Qu'est-ce qui ne devrait pas changer du tout au cours de l'année 2000 ?

Tomi UNGERER : *Mes érections. Si tu trouves la réponse trop abrupte tu peux mettre cette réponse : Moi-même.*

UIAE : Où est-ce que tu fêteras le début de l'année 2000 ?

Tomi UNGERER : *A la maison devant la cheminée.*

**Propos recueillis pour l'UIAE
par Robert Walter**



*La propriété irlandaise de Tomi Ungerer
à Dun Lough Goleen dans le comté de Cork.*

Photo : Robert Walter



Divertissement

Chanson Alsacienne

Un vent mauvais avait soufflé cet été sur la chanson alsacienne. Autour du projet Babel, la bagarre avait fait rage entre les pro et les anti-Siffer. Ces vilaines querelles de clocher sont-elles oubliées ? En tout cas, avec l'automne, les antagonistes d'hier semblent avoir rangé leurs armes. Et la chanson alsacienne, dont on pouvait se demander ce qu'il en restait de dynamique et de créatif, reprend du poil de la bête.

Une des belles surprises de la fin de l'année est le CD par lequel les inclassables ex-Manivelle, Liselotte Hamm et Jean-Marie Hummel, font leur retour dans la pétulance d'un répertoire alsacien qu'ils n'avaient au demeurant jamais délaissé.

"Mini, dini, andri", illustrations de Claude Lapointe, 107 FF.

Extrait du Journal "L'Alsace" du 9 novembre 1999.

Fondation Alsace

Le palmarès 1999

La Fondation Alsace a remis les prix aux lauréats de 1999, samedi, le 20 novembre, à Niederbronn-les-Bains.

Le Prix d'honneur, récompensant une personnalité au mérite exceptionnel, fut remis au Père Denis LEDOGAR, aumônier des Hôpitaux universitaires de Strasbourg. Bien des malades qui souffrent et des membres du personnel, mais aussi des amis, sont heureux de bénéficier de son sourire et de recevoir ses paroles de réconfort.

Le Prix spécial du jury, destiné à mettre en lumière une action qui contribue au rayonnement de l'Alsace, a été attribué

au Festival International de Colmar. Enfin, trois Prix d'encouragement, ont été remis à Michèle LARCHEZ, présidente, fondatrice de Autisme-Alsace, Antoine GENTNER, fondateur et directeur de la Chorale La Ritournelle, et Raymond ROUMEGOUS, l'infatigable animateur, dont le cirque, La Petite Fatrasie, fait merveille dans l'éducation des enfants des quartiers de Strasbourg.

Nouveauté

Un site internet

L'UIAE vient de se doter d'un nouveau site Internet : www.alsacemonde.org. Ce formidable outil de communication permettra aux lecteurs de trouver de nombreuses informations utiles sur la Région et à tous nos adhérents internautes de nous contacter très facilement. Conçu pour la communication, ce site donnera également accès à toutes les adresses et sites des associations d'Alsaciens de l'Étranger.

Tourisme Strasbourg

Le congrès du siècle

Strasbourg et l'Alsace séduisent les agents de voyages américains.

Du 8 au 11 novembre derniers, quelque 5000 agents de voyage américains ont participé, à Strasbourg, au congrès annuel de l'American Society of Travel Agents (ASTA). Un événement préparé depuis trois ans par l'ensemble des acteurs touristiques de la région lesquels ont déployé un maximum d'efforts afin que cette manifestation soit une réussite. La tenue d'un tel congrès représentait en effet une réelle opportunité de valoriser l'offre touristique

alsacienne auprès de ces agents de voyage qui sont par définition des prescripteurs... de vacances. Les précédentes villes, de par le monde, ayant accueilli le congrès ASTA ont toutes, l'année suivante, enregistré une augmentation de leur clientèle américaine de 15 à 20%.

Cette année, le nombre de touristes américains a progressé de 10% et ceci suite à la présence de l'Alsace au congrès de Los Angeles, en 1998.

En 2000, le même congrès se tiendra à Las Vegas... L'Alsace y sera présente pour continuer à séduire.

Economie :

Les entreprises alsaciennes en Côte d'Ivoire

22 entreprises alsaciennes ont participé début octobre, à Abidjan, au salon France Technologies (260 sociétés françaises exposantes, 15000 visiteurs). Une manifestation inédite en Afrique noire occidentale qui a permis aux exposants alsaciens de nouer de nombreux contacts commerciaux très souvent prometteurs auprès des dirigeants d'entreprises de l'ensemble de la sous-région.

L'ensemble de la délégation alsacienne a été reçue à dîner par les Alsaciens d'Abidjan parmi lesquels se trouvait leur Président Albert LEY, co-fondateur de l'Union des Alsaciens de l'étranger.

Nota Bene

Cette première édition du "Courrier de l'UIAE" comporte exceptionnellement 12 pages, compte tenu de la richesse de l'actualité et du nombre des articles relatifs au thème de Noël. La pagination habituelle sera de 8 pages.



Union Internationale des Alsaciens de l'Étranger

68 Avenue de la République - F - 68000 Colmar

Tél./Fax : 00 33 3 89 23 95 61 - Internet : <http://www.alsacemonde.org>