



**25 août 2018
37^e Rencontre annuelle
des Alsaciens du monde
à Hochfelden**

EDITO

L'Alsace est riche de son patrimoine. Et la bière en fait partie, tout comme le vin. C'est d'ailleurs une belle caractéristique de la région où poussent à la fois la vigne et le houblon, ce que l'on ne retrouve quasiment nulle part ailleurs.

Cette tradition séculaire en fait la première région brassicole de France, avec des brasseries dont la renommée a largement dépassé les frontières régionales et nationales. Alors que l'Alsace comptait près de 300 brasseries il y a 150 ans, l'énorme majorité a fermé au siècle dernier. Un nouvel essor apparaît aujourd'hui avec le retour de bières

artisanales, le développement des microbrasseries et le goût prononcé pour les « biergarte » où l'on aime à se retrouver autour du stammtisch, à l'ombre des tilleuls et autres châtaigniers.

Un moment opportun aussi pour la rencontre annuelle des Alsaciens du monde – édition 2018 – qui a lieu à Hochfelden, cité brassicole réputée, précisément autour du thème de la bière et du houblon. Avec l'espoir de vous y retrouver, comme chaque année, de plus en plus nombreux !

Gérard Staedel
Président de l'UIA



6^e édition du slowUp Alsace

Né en 2000 en Suisse, le concept du slowUp connaît depuis un énorme succès. SlowUp signifie "slow down / pleasure up", c'est-à-dire diminuez l'allure et augmentez le plaisir !

Dimanche 3 juin 2018 : une journée festive, sportive et gourmande : les cyclistes et les promeneurs alsaciens se sont rendus sur la Route des Vins,

au pied du Haut-Koenigsbourg, pour profiter du SlowUp ! Cette journée festive sans voitures cèlebre comme à l'accoutumée les déplacements doux, particulièrement le vélo.

Le temps d'une journée



donc, les véhicules à moteur étaient interdits en Alsace sur la route des vins entre Sélestat, Châtenois et Bergheim et la Véloroute du vignoble. Place avait été faite aux piétons, cyclistes, rollers et poussettes pour déambuler dans une ambiance joyeuse et conviviale.

Quel plaisir et sentiment de liberté, de convivialité, de belles rencontres en ce jour faste. Un évènement devenu incontournable qui a rassemblé plus de 40 000 personnes, dans un paysage exceptionnel au pied du château du Haut-Koenigsbourg. A refaire assurément !

Prodigieuse...

Dès le XIV^e siècle un esprit nouveau souffle sur l'Europe. A mi-chemin entre les grands centres intellectuels de l'Italie et des Pays-Bas, Sélestat joue un rôle clé. Son école latine est l'une des plus réputées du Saint Empire Romain Germanique, formant pendant près d'un siècle des centaines d'élèves à ce nouvel esprit. De cette période faste, Sélestat conserve un témoignage unique : la bibliothèque de l'école latine et celle du savant Beatus Rhenanus, inscrite en 2011 au registre de la mémoire du monde par l'UNESCO. Installée depuis 120 ans dans l'ancienne Halle aux blés construite en 1843, la restructuration du bâtiment engagée aujourd'hui par la ville répond aux nouveaux défis du XXI^e siècle et participe à la transmission du message humaniste pour les générations à venir.

Confiée à l'architecte Rudy Ricciotti, cette extension s'inscrit dans un subtil équilibre entre héritage et modernité. Habillé de grès rose et marqué par une série de piliers jouant sur des effets

de transparence de lumière, le réaménagement du bâtiment révélera des espaces épurés tout en valorisant l'aspect monumental de l'édifice. La nouvelle muséographie imaginée par l'atelier à Kiko et Mosquito sera un voyage impressionnant au coeur des livres de la pensée humaniste. Dans une ambiance méditative mêlée à une grande liberté d'approche, ce parcours mènera jusqu'aux trésors de la collection. Un message pour aujourd'hui et pour demain. Rendez-vous le 23 juin 2018 pour l'ouverture !

www.bibliotheque-humaniste.fr



S O M M A I R E

Tourisme	P 2
Journée annuelle	P 3
Le houblon en Alsace	P 4
Dossier bières	P 5
Patrimoine	P 6
Partenariats	P 7
Lu pour vous	P 8
Les Alsaciens qui firent le monde	P 9
Bloc notes	P 10
Nature : apiculture en Alsace	P 11
Gastronomie - Egast	P 12
La confrérie de la tarte flambée	P 13
La vie des associations	P 14 à 19
Nos partenaires	P 20

Bienvenue au pays de la Zorn

Situé à proximité de Strasbourg, capitale européenne, le Pays de la Zorn est composé de 27 villages regroupés en 21 communes, heureuses d'accueillir l'Union Internationale des Alsaciens, au cœur d'une Alsace préservée. Le pays de la Zorn est une région dynamique, on y cultive encore le houblon, le tabac, les asperges et on y pratique l'élevage et les cultures intensives. C'est une région tournée vers l'agriculture et l'industrie agroalimentaire.



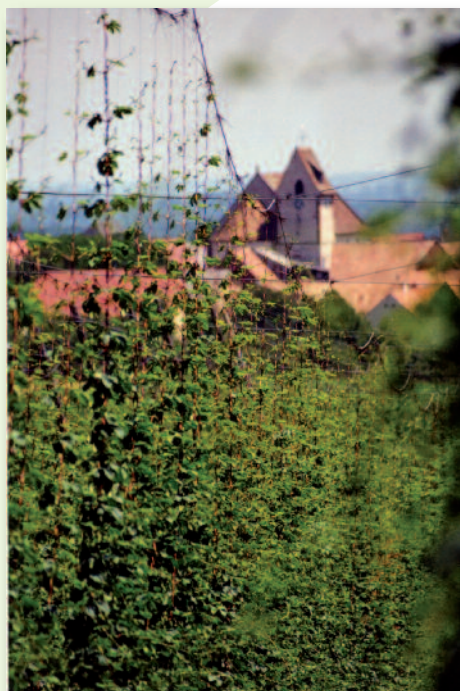
On y trouve notamment d'importantes exploitations houblonnières, la seule brasserie familiale indépendante de France, des entreprises industrielles spécialisées dans les épices et bien d'autres curiosités encore !

De nombreux villages du Pays de la Zorn témoignent de la richesse multiculturelle alsacienne à travers leurs églises, synagogues et autres édifices remarquables. Le territoire comporte de plus de nombreuses curiosités architecturales et patrimoniales.

La communauté de communes du pays de la Zorn accueille cette année les Alsaciens expatriés, qui tiennent leur réunion annuelle le 25 août 2018. L'Union Internationale des Alsaciens fédère les associations d'Alsaciens et Amis de l'Alsace dans le monde entier. Elle compte aujourd'hui près de 50

associations membres et une douzaine de délégués (dans les pays où n'existent pas encore de structure associative). Elle compte plus de 5000 membres et sympathisants présents dans plus de 100 pays.

Ce sont des ambassadeurs authentiques et de premier ordre au service de l'Alsace, qui disposent d'un réseau considérable de relations à l'étranger. Ils constituent un atout majeur pour la Région, car ils participent au rayonnement de l'Alsace dans le monde.



Liste des communes

Alteckendorf	Bossendorf	Duntzenheim	Ettendorf	Geiswiller	Gingsheim
Grassendorf	Hochfelden	Hohatzenheim	Hohfrankenheim	Ingenheim	Issenhausen
Lixhausen	Meisheim	Minversheim	Mittelhausen	Mutzenhouse	Ringeldorf
Schaffhouse s/ Zorn	Scherlenheim	Schwindratzheim	Waltenheim s/ Zorn	Wickersheim	Wilshausen
Wilwisheim	Wingersheim	Zoebersdorf			

Hochfelden accueille la 37^e journée annuelle de l'UIA

Le mot du Président de la communauté de communes

Accueillir la rencontre annuelle de l'Union Internationale des Alsaciens : quel privilège pour notre territoire ! Preuve en est que loin des grands sites et circuits touristiques, le monde rural a aussi ses atouts. Véritable terre de transition vers Paris, la Communauté de Communes du Pays de

la Zorn, avec un peu plus de 16 000 habitants est traversée par la LGV Paris-Strasbourg, la liaison ferrée traditionnelle Paris-Strasbourg, l'autoroute A4, le Canal de la Marne au Rhin, ainsi que la rivière Zorn. Elle est située au cœur des trois grandes villes Bas-Rhinoises que sont Strasbourg, Haguenau et Saverne. Je souhaite que lors de votre rencontre,

dans notre belle Région, vous retrouviez les vraies racines et les valeurs que furent celles de vos ancêtres.

J'espère que vous garderez le meilleur souvenir de cet écrin de verdure lors de ce passage que nous soignerons tout particulièrement.

Bernard FREUND

Le houblon en Alsace...

Quelle plante à la fois fascinante et exigeante que le houblon ! Fascinante par sa capacité à se hisser à une hauteur de 8 m en seulement 3 mois, exigeante puisque ne dit-on pas que le houblon veut voir son maître tous les jours ? cet adage est très vrai !



On peut aisément imaginer que le houblon fut récolté en Alsace bien avant les premières traces écrites de 1796 dont on dispose aujourd'hui puisque des brasseries étaient déjà présentes en Alsace en 1640 (Météor) ou encore en 1664 (Kronembourg).

La culture du houblon s'est développée partout dans le Bas-Rhin en même temps que le développement de l'industrie brassicole durant le 19^e s. grâce à l'industrialisation (chemin de fer, froid industriel, pasteurisation, ...) pour atteindre son apogée autour de la 1^{ère} guerre mondiale avec 4600 ha ! Certains diraient que c'est la présence Allemande durant la 1^{ère} et la 2^e guerre mondiale qui a régulé la culture de houblon en baissant sa production en Alsace, mais un autre épisode important de recul des surfaces a eu lieu entre les 2 guerres.

Quoi qu'il en soit, l'amélioration des variétés de houblon en termes de rendement/ha et de rendement "Alpha", la substance amère, la réduction de l'amer-tume moyenne dans les bières et le progrès des techniques de brassage durant le 20^e s. ont eu pour effet une baisse des surfaces de près de 100 000 ha dans le monde à 47000 en 2012.

En Alsace, l'absence de R&D a sans doute représenté un frein au développement de

la filière, si bien que, quand contre toute attente le n°2 mondial (Inbev) a absorbé le n°1 en 2007 (Budweiser) et a fait le choix de se passer des houblons aromatiques, la filière a subi un choc d'une extrême violence. 50 familles de houblonniers disparurent et la surface fut ramenée à 400 ha en 2012 contre 770 en 2008. Retour au point 0 de la fin des années 70 quand la filière était rendue à 383 ha, son point le plus bas.

Ironie du sort, Budweiser, qui a initié et financé le nouveau programme de recherche Alsacien de 2001 à 2007 n'a même pas profité de ses efforts ! Ce projet avait pour but de développer un houblon d'un arôme fin similaire à l'emblématique Strisselspalt, mais avec des teneurs en Alpha supérieures. Des séries de croisements successifs ont donc été menées tous les ans entre 2001 et 2008 avec pour base femelle le Strisselspalt qui devait amener la finesse aromatique, croisé avec des mâles de différentes origines qui devait donner la puissance alpha. Le développement d'une nouvelle variété de houblon est un travail qui dure de 12 à 15 ans du fait du caractère pérenne. Aussi, la décision de lancer la nouvelle variété Aramis en 2010 a-t-elle été prise d'abord comme un outil de conquête de nouveaux marchés. Ce n'est pas une décision hasardeuse sommes toutes, puisque Aramis est véritablement la variété pour laquelle elle a été conçue, c'est-à-dire un houblon pour brasser des bières Pils et Lager dont l'arôme est celui d'un houblon noble européen, épicé, herbacé et légèrement agrume avec une belle qualité d'amertume.

La renaissance du houblon d'Alsace est la conjonction de plusieurs facteurs : la recherche variétale, les efforts commerciaux, le contexte du marché. Aucune industrie ne peut se passer de progresser, d'améliorer, d'innover, y compris le houblon ! les événements climatiques de ces dernières années nous le rappellent régulièrement. Il faut trouver des variétés plus résistantes aux maladies qui utiliseront moins d'intrants phytosanitaires, qui soient plus résistantes à la chaleur et plus productives tout en donnant au brasseur une innovation aromatique.



Hormis Aramis, les houblonniers Alsaciens ont mis sur le marché 3 autres houblons depuis lors : Triskel, Barbe-Rouge et Mistral, qui ont chacun un profil aromatique personnel avec une identité commune : une finesse et un équilibre aromatique propre aux houblons d'Alsace. Bientôt elle lancera une 6^e variété. La filière alsacienne a récemment pris la décision de relancer le programme, mis en sommeil en 2011 dû aux difficultés de l'époque.

Après la fusion de la Cophoudal (la coopérative houblonnière) avec le Comptoir Agricole, la stratégie commerciale a consisté à se recentrer sur des marchés favorables aux houblons de qualité : la France et plus largement l'Europe, l'Amérique du Nord et le Japon. L'objectif reste bien sûr de vendre auprès des brasseries en direct mais aussi de bâtir des partenariats avec des distributeurs dans différents pays pour toucher également des brasseurs artisanaux. Bien que produisant 12 variétés de houblon, la filière veut se concentrer sur le développement des 6 variétés propres à l'Alsace.

Le contexte du marché, il faut bien l'avouer, a été favorable au monde brassicole. Les "craft breweries" américaines nées au début des années 80 ont inspiré des milliers de petits brasseurs partout dans le monde avec des houblons américains particulièrement fruités. On parle à nouveau de bière et en des termes plus positifs qu'auparavant ! Ce contexte favorable bénéficie aussi au houblon d'Alsace. L'organisation peut se féliciter d'avoir été visionnaire en 2009 et d'avoir initié une série de croisements pour créer des houblons très fruités ; ce sont les "Mistral" et "Elixir" qui demain agrémenteront quelques bonnes bières à travers le monde !

Francis Heitz
Comptoir Agricole / Hop France



Le phénomène des micro-brasseries en Alsace

Venu d'Amérique du Nord, le concept de micro-brasserie (Craft Brewery) ou brew-pub, connaît une résonance planétaire à commencer par la France où l'on en compte plus de 1000 aujourd'hui. Attractives, elles font la joie des consommateurs qui y trouvent une bière typique mêlant originalité et goût du terroir. Avenir de la bière, la micro-brasserie fonctionne en autarcie et redonne saveurs et lettres de noblesse au métier de brasseur. Révolution culturelle autant que révolution de palais, son arrivée a changé la face de la planète bière avec pour conséquence la reconnaissance d'une " Culture Bière " intemporelle et universelle diffusée par les bièrologues.



Phénomène en plein essor, la micro-brasserie ou brasserie artisanale constitue une sorte de retour vers le futur à l'heure où l'on revient à ce qu'étaient les brasseries d'antan : une auberge/restaurant où le tenancier brassait intra-muros la bière nécessaire à sa seule clientèle. Né dans les eighties, le concept actuel couvre les besoins personnels du brasseur à la maison (pico ou piccolo-brasserie) comme

ceux du cafetier désireux de fabriquer sa propre bière ou de l'artisan tenté par l'aventure du brassage à taille humaine, souvent rural. En plein développement, les micros se font l'écho d'un bouleversement culturel brassicole au travers de productions identitaires goûteuses, brassées tant avec des malts et houblons divers qu'aromatisées avec des fruits, des fleurs ou des épices souvent locaux. Cerise sur le gâteau, la non-filtration et la non-pasteurisation apportent une note d'authenticité gustative proche du côté pain liquide originel, écologique et valorisante. D'un poids modeste dans la production mondiale, leur volume en hectolitres est régulièrement en augmentation qui sert de mouche du coche à un marché dominé par la politique mondialiste des groupes industriels. Bar à thème le plus performant du genre, la micro-brasserie, visitable, est le théâtre d'un savoir-faire attractif quasi-magique aux yeux des consommateurs d'autant qu'intégrée pleinement aux circuits courts très prisés actuellement.

Terre de bière ancestrale où s'est forgé l'art moderne du brassage national, l'Alsace règne sans partage sur la production nationale dont elle brasse plus des deux tiers. A cela s'ajoute la production houblonnière où la Coopérative Houblonnière d'Alsace (Cophoudal) via le Comptoir Agricole et les recherches du lycée agricole d'Obernai, a su hisser sa production au premier rang national tout comme à une renommée internationale ascendante. Leader du marché, la Brasserie Kronenbourg d'Obernai appartient aujourd'hui au groupe danois Carlsberg tandis que ses collègues Heineken, brasserie néerlandaise, et Saverne à capitaux allemands composent avec elle le fer de lance industriel de la région. Bougies sur le gâteau, plus de 50 « Craft Breweries »



Vitrail villa Hatt - Kronenbourg - Strasbourg

s'ajoutent à la filière sans oublier la plus grande d'entre elles, industrialisée, Meteor à Hochfelden, brasserie indépendante et familiale exemplaire des dynasties brassicoles alsaciennes avec l'arrivée à sa tête de la huitième génération de brasseur !

Issus de milieux comme de cursus différents, tous ces artisans ou presque sont des autodidactes passionnés nourris à l'empirisme et par internet, garanties de leur ouverture d'esprit. Parmi ces artisans, nous citerons Uberach, Saint Pierre, Holl aujourd'hui Brasserie du Vignoble, Matten, Bendorf, la Trois Mâts, Storig, Sainte Alphonse, Doller, la Passerelle, Brasserie du Rhin, Sainte Crû, l'Abreuvoir, Holztmann, Pays Welche, la Narcose, Blessing, etc. Certaines ont rejoint Brasseurs d'Alsace, le syndicat de la profession présidé par Eric Trossat ou l'Association des Artisans Brasseurs présidée par Christian Artzner, patron de la Brasserie de La Perle, enseigne emblématique alsacienne témoin que le passé répond de l'avenir !

A l'écoute, toutes s'ouvrent au tourisme brassicole naissant à l'instar de Meteor à Hochfelden, auteure d'une Villa culturelle éponyme dédiée tant à la fabrication qu'à l'histoire de la bière et à celle de la brasserie familiale, véritable ambassade patrimoniale brassicole ouverte sur l'avenir, et participent aux itinéraires touristiques proposés à travers le site numérique « Au Gré des Bières » !

Jean Claude COLIN
© mai 2018



Salle de brassage METEOR à Hochfelden

Délégation Alsace de la Fondation du patrimoine

Depuis sa création, la Fondation du patrimoine est l'un des acteurs majeurs de la sauvegarde et de la mise en valeur de notre patrimoine régional. Elle soutient les porteurs de projet (collectivités et associations) qui ont la volonté de préserver des éléments remarquables aujourd'hui menacés.

La Fondation du patrimoine intervient notamment dans l'organisation de souscriptions publiques (ou campagnes de mécénat populaire) auprès des particuliers et des entreprises, et met à disposition ses compétences dans le suivi administratif et la communication pour mener à bien un projet de restauration. Les donateurs ont l'avantage de pouvoir déduire 66% du montant de leur don des impôts sur le revenu pour les particuliers, et de 60 % de l'impôt sur les sociétés.

La Délégation Alsace a ainsi accompagné 525 projets de restauration de patrimoines diversifiés. Actuellement, 70 projets sont ouverts et font l'objet d'un appel aux dons. Chaque année, les donateurs nous restent fidèles avec un montant total collecté de 1 053 429 euros et nous avons abondé 331 242 euros sur les fonds propres de la Fondation. Grâce à notre aide financière, nous contribuons également à la lutte contre le chômage et en particulier à l'insertion des publics en difficulté.

Parmi les projets soutenus, **le château médiéval du Grand-Geroldseck** est l'un des plus anciens châteaux d'Alsace construit au cours du 12^e siècle sur un plateau rocheux à 481m d'altitude. D'importants vestiges restent conservés aujourd'hui, dont un magnifique donjon visible dans les montagnes lointaines.



Ces vestiges sont menacés d'effondrement et nécessitent des travaux de rénovation.

www.fondation-patrimoine.org/28392

Point culminant du Bas-Rhin, **la Tour du Champ du feu** fut construite à la fin du 19^e siècle en béton et en maçonnerie de pierre de taille. Elle se trouve dans un état actuel très dégradé dû aux intempéries et en partie à sa dernière grande rénovation dans les années 1980. Un appel aux dons est lancé pour aider à sa rénovation et sa mise en sécurité, et ainsi permettre une réouverture au public et l'accès à une table d'orientation sommitale qui offre un panorama exceptionnel.

www.fondation-patrimoine.org/55865

Au cœur des vignes alsaciennes, le village de Hunawihr possède au pied de la colline de son église, **la Fontaine Sainte-Hune** actuellement en très mauvais état. Elle mérite d'être restaurée en s'inspirant des reproductions de



l'époque. L'objectif est de garder la convivialité du lieu qui fut un point de rassemblement des lavandières et des viticulteurs qui jaugeaient leurs hottes. Même si le linge n'est plus lavé à la fontaine, elle reste un lieu de vie et un site emblématique des villages viticoles d'Alsace.

www.alsace@fondation-patrimoine.org/53014

Particulier et entreprise, vous pouvez apporter votre soutien à l'un de ces projets et à bien d'autres encore en faisant un don :

En ligne, en vous rendant sur notre site www.fondation-patrimoine.org

Par chèque libellé « nom du projet-Fondation du patrimoine » en l'envoyant à la Fondation du patrimoine, 9 Place Kléber 67000 Strasbourg

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



Pour le rayonnement de l'Alsace dans le monde....

Les membres de l'Union Internationale des Alsaciens, les associations d'Alsaciens et Amis de l'Alsace implantées dans le monde entier constituent des ambassadeurs authentiques et de premier ordre au service de l'Alsace. Ils façonnent un réseau qui représente un atout majeur pour la Région, car ils participent au rayonnement de l'Alsace dans le monde.

C'est dans ce contexte que l'UIA a souhaité s'associer avec un certain nombre de partenaires, afin de contribuer ensemble à la promotion de l'Alsace à l'étranger. Des conventions de partenariat avaient déjà été signés par le passé, notamment avec la Région, la CCI d'Alsace, l'Agence d'attractivité de l'Alsace, l'aéroport de Strasbourg, l'Alliance Française, Alsace20, etc....



Ce tableau vient d'être complété par trois nouvelles conventions :

- L'une avec l'ARIA
- Une autre encore avec l'Université
- Une dernière enfin avec la Fondation Fond'action Alsace

Une convention avec l'ARIA

Terre d'excellence, l'Alsace rayonne dans le monde en s'appuyant sur des savoir-faire reconnus notamment dans le domaine de la gastronomie et une qualité de l'accueil saluée par les 20 millions de visiteurs qui chaque année la choisissent pour leurs séjours de loisirs. La réputation d'excellence de ses produits agro-alimentaires a dépassé les frontières depuis longtemps. Il convient de la valoriser toujours davantage, c'est l'une des missions de l'ARIA, porte-parole des industries alimentaires alsaciennes qu'elle fédère et représente dans les instances locales, nationales et internationales, en assurant la promotion collective des produits alimentaires et de la gastronomie alsacienne, en France et à l'étranger. L'ARIA et



l'UIA réunissent leurs atouts, ainsi que leurs réseaux et leurs compétences de créativité, de savoir-faire et d'excellence au service de l'Alsace et de ses acteurs économiques, afin de promouvoir la gastronomie alsacienne dans le monde, ainsi que l'ensemble des produits alimentaires qui concourent à sa notoriété.

Le partenariat avec l'Université et le réseau des Alumni.

Vous êtes diplômé, doctorant, personnel de l'Université de Strasbourg ? Vous êtes donc un Alumni, vous aussi !

Ce terme issu du pluriel du latin *alumnus*, qui signifie élève, est désormais largement utilisé par les associations d'anciens élèves des écoles, facultés ou universités. Le réseau Alumni de l'Université de Strasbourg et de ses trois anciennes universités (Louis Pasteur, Marc Bloch, Robert Schuman) se compose aujourd'hui de plus de 19 000 membres (diplômés, doctorants et personnels de l'Université de Strasbourg).

L'objectif du réseau est de créer du lien durable et un retour sur expériences professionnelles des diplômés vers les étudiants actuels qui sont les Alumni de demain. Les activités du réseau se développent autour du partage des savoirs, de l'entraide, du développement de carrière et évidemment du réseautage.

Sur la plateforme de réseau <https://alumni.unistra.fr> de nombreux outils sont à disposition et ouverts également aux étudiants et recruteurs : offres et alertes emploi, module de parrainage, annuaire en ligne, des portraits d'Alumni pour inspirer les étudiants en devenir, des groupes de discussion, une candidathèque...

mettent un accompagnement personnalisé de la carrière aussi bien pour des jeunes diplômés que des personnes en reconversion professionnelle ou en création d'entreprise.

L'inscription au réseau Alumni est gratuite et se fait via le site alumni.unistra.fr. Suivez aussi leur actualité sur Facebook, Twitter, LinkedIn, Viadéo, Youtube

Une convention avec Fond'Action Alsace

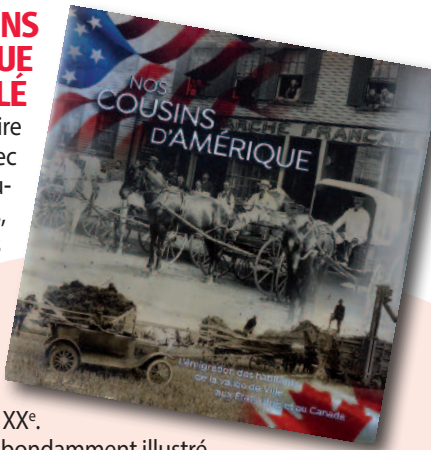
Fond'Action Alsace a pour mission de soutenir des projets originaux et innovants notamment dans les domaines : économique, scientifique, culturel, sportif et sociétal et de mettre en lumière des talents remarquables de notre région qu'elle contribue à détecter et à faire connaître. Elle honore également des personnes physiques ou morales qui par leurs réalisations, contribuent au rayonnement de l'Alsace au-delà de ses frontières. Ceci donne lieu, tous les ans, à une cérémonie de remise de trophées.

L'UIA souhaite apporter son expertise à Fond'Action Alsace pour lui faciliter la détection d'acteurs alsaciens dont le savoir-faire manifeste un niveau d'excellence reconnu dans leur domaine, au-delà de nos frontières. Dans cette optique, l'UIA va adresser des propositions de candidatures de porteurs de projets susceptibles d'être primés lors de la cérémonie annuelle de remise des Trophées de FOND'ACTION ALSACE et de promouvoir Fond'Action Alsace auprès de ses Membres pouvant être concernés par une action de promotion et de reconnaissance.



LES COUSINS D'AMÉRIQUE DU VAL DE VILLÉ

La Société d'histoire du Val de Villé, avec le soutien de la communauté de communes, vient de publier un très instructif ouvrage sur l'émigration des habitants de la vallée aux États-Unis et au Canada au cours du XIX^e siècle et au début du XX^e. Édité au format 28 x 28 cm et abondamment illustré en photos d'époque, cartes, articles de presse et autres documents, le livre est le résultat de huit années de recherche menée par une équipe de bénévoles pilotée par les deux présidents successifs de la société d'histoire, Christian Dirwimmer et Jean-Louis Siffer. « *Nos cousins d'Amérique* », Société d'histoire du Val de Villé, 2017, 324 pages, 35 €, www.cc-cantondeville.fr



L'ÉPOPÉE D'UN INDUSTRIEL ALSACIEN PASSIONNÉ D'AUTOMOBILE

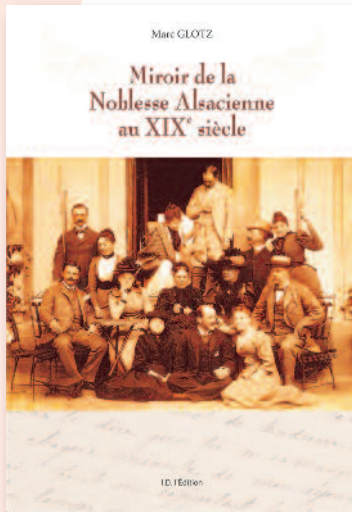


Né en 1880 à Strasbourg, Émile Mathis se passionne dès sa jeunesse pour le monde de l'automobile. Homme d'affaires avisé, il deviendra à la fin des années 1920 le quatrième constructeur automobile français. Des passionnés de Mathis en France, en Europe et aux USA ont réuni un nombre considérable d'objets, de documents et de photos qui ont permis d'illustrer très

richement cet ouvrage. « *Émile Mathis. L'épopée d'un industriel alsacien passionné d'automobile* », Pierre Haas, Vademecum éditions, Strasbourg, 2018, 120 pages, plus de 180 illustrations, 18 €, www.vademecum-editions.com

VIE QUOTIDIENNE DE LA NOBLESSE ALSACIENNE AU XIX^e SIÈCLE

À partir d'un exceptionnel ensemble de correspondances, de récits et de photos, l'ancien directeur d'école et vice-président de la Société d'histoire du Sundgau Marc Glotz brosse un passionnant tableau de la vie quotidienne de la noblesse alsacienne entre 1800 et 1914, avec un éclairage particulier sur la guerre de 1870-1871 et à l'époque du Reichsland. Un véritable périple à travers une multitude de portraits et d'anecdotes dans un univers fait



de retrouvailles et de fêtes, mais aussi de peines et de deuils ! « *Miroir de la noblesse alsacienne au XIX^e siècle* », Marc Glotz, I.D. l'Édition, Bernardswiller, 2018, 384 pages, 20 €, www.id-edition.com

PETIT RENNE ET PETIT LOUP

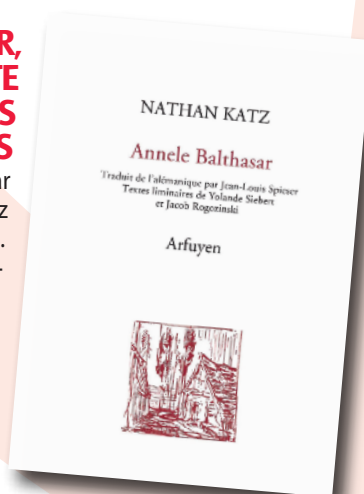
Le quatrième tome de la collection les Petits polaires, initiée par l'éditrice strasbourgeoise Émilie Maj, permet de retrouver une nouvelle aventure



de Petit Renne, avec cette fois son ami Petit Loup. Écrit par l'Alsacienne Laetitia Becker, un spécialiste reconnue du loup qui vit en Carélie, l'ouvrage est illustré par le dessinateur Dainius Šukys, comme toute cette collection pour adultes et enfants. « *Petit Renne, Petit Loup et les traces mystérieuses* », Laetitia Becker, Dainius Šukys, Borealia éditions, Paris, 2017, 36 pages, 12 €, www.borealia.eu

ANNELE BALTHASAR, DANS LA TOURMENTE DES CHASSES AUX SORCIÈRES

La pièce de théâtre Annele Balthasar du grand poète alsacien Nathan Katz a été publiée et représentée en 1924. Le succès fut immédiat et se reproduira à chaque nouvelle mise en scène de cette pièce qui s'inspire d'un procès qui a réellement eu lieu à Altkirch en 1589. Le poète ne recherche aucune facilité, aucun pittoresque. Son écriture forte et nue traite d'un thème grave et universelle, celui de l'intolérance, de l'exclusion, de la persécution. La pièce paraît enfin en français, avec des textes liminaires de Yolande Siebert et Jacob Rogozinski. « *Annele Balthasar* », Nathan Katz, Éditions Arfuyen, Paris-Orbey, 2018, 200 pages, 18 €, www.arfuyen.fr



RÉTROSPECTIVE DES ARTISTES DU CERCLE DE SAINT-LÉONARD

Le Cercle de Saint-Léonard, qui a organisée en 2016 une exposition à Saint-Louis, vient d'en publier le catalogue. C'est une rétrospective du travail des artistes et artisans d'art réunis au tournant des XIX^e et XX^e siècles à la Léonardsau autour de Charles Spindler et qui ont joué un rôle majeur dans le renouveau artistique alsacien de cette époque charnière. L'ouvrage comprend également des notices biographiques sur chacun de ces artistes. « *Cercle de Saint-Léonard - Rétrospective* », Boersch, 2017, 124 pages, 24 €, www.cerclesaintleonard.com

Louis Amédée Lantz (1886-1953), pionnier de l'herpétologie européenne



Louis Amédée Lantz en 1907 (coll. I. Ineich, MNHN)

Parmi les nombreux Alsaciens qui apportèrent une contribution remarquable au niveau international dans un domaine spécialisé, certains restent totalement méconnus aujourd'hui. C'est le cas notamment de Louis Amédée Lantz, dont aucune effigie, rue ou plaque commémorative ne rappelle en Alsace sa vie ou ses découvertes. Il fut pourtant un des pionniers en Europe de l'herpétologie, cette branche de l'histoire naturelle qui traite des amphibiens et des reptiles. Le Sélestadien Ivan Ineich, chercheur au Muséum national d'Histoire naturelle à Paris, vient de lui consacrer un long article biographique. Né en 1886 à Mulhouse, Louis Amédée Lantz a fait ses études secondaires dans sa ville natale avant de commencer à étudier la zoologie et la botanique à l'Université de Montpellier. Il revient ensuite en Alsace pour intégrer la célèbre École de chimie de Mulhouse où il décroche son diplôme d'ingénieur chimiste en 1907 avec la mention « excellent ». Dès sa sortie de

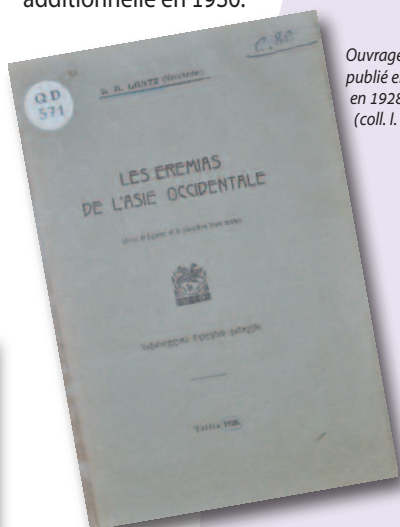
l'école, il obtient son premier poste en Russie, où il travaille d'abord à l'usine textile Konchine à Serpoukhov, puis à la manufacture d'indiennes Zundel de Moscou, fondée par son compatriote mulhousien Emile Zundel. Mariée à une Moscovite, Lantz doit cependant quitter le pays suite à la Révolution russe. Après cinq ans de travail en France comme directeur d'usine textile près de Troyes, puis de Lyon, il obtient le poste de directeur de laboratoire de recherche en Grande Bretagne, à Manchester, chez Calico Printers, qui regroupe 46 compagnies d'impression textile et 13 maisons de commerce. Durant cette période, il dépose de nombreux brevets pour l'industrie du textile, notamment concernant les résines synthétiques. Pour ses services exceptionnels, il reçoit une médaille d'argent de la Society of Dyers and Colourists en 1934, avec une palme additionnelle en 1950.



Iberolacerta bonnali (Lantz, 1927), photo M. Berroneau



Lantz sur le terrain durant sa période anglaise (coll. I. Ineich, MNHN)



Ouvrage de Lantz publié en Géorgie en 1928 (coll. I. Ineich, MNHN)

Parallèlement à son activité d'ingénieur chimiste, Lantz s'est passionné pour les amphibiens et les reptiles. Pendant ses douze années en Russie, il effectue plusieurs voyages sur le terrain, au Caucase et en Iran. Il réunit alors d'importantes collections herpétologiques principalement déposées au Musée de l'Institut de Zoologie de l'Académie des Sciences de Russie à Saint-Petersbourg. Il emporte partout avec lui un filet télescopique qu'il a lui-même conçu pour capturer des lézards et qui est devenu un outil symbolique pour son entourage. Durant son séjour en France dans les années 20, il visite les Pyrénées et la côte méditerranéenne, notamment les îles d'Hyères et Bandol, où il découvre des

populations ovipares chez *Zootoca vivipara* (Lézard vivipare) et décrit une nouvelle espèce de Lézard des Pyrénées (*Iberolacerta bonnali*). Lantz est aussi à l'origine de la découverte de la reproduction unisexuée par parthénogenèse chez les reptiles. Sa collaboration avec l'herpétologiste suédois Otto Cyrén, rencontré par l'intermédiaire de son collègue allemand Willy Wolterstorff, est particulièrement fructueuse. Il contribue à la diffusion des connaissances en France et en Europe en effectuant de nombreuses traductions de découvertes allemandes vers le français. Lantz décède en 1953, à 66 ans, en Suisse, à Lucerne.

Pour en savoir plus sur sa vie et ses travaux, lire l'article d'Ivan Ineich : <http://www.alsacemonde.org/wp-content/uploads/Lantz.pdf>

Philippe Edel



Les terrariums de Lantz à Manchester (coll. I. Ineich, MNHN)

MÉCÉNAT POUR LA RESTAURATION D'UNE ÉGLISE

La collégiale Saint-Florent de Niederhaslach, classée monument historique, est l'un des bâtiments sacrés les plus représentatifs de l'architecture gothique du département, en dehors de Strasbourg.

Bien qu'elle ait bénéficié de plusieurs restaurations, réalisées notamment par une certaine entreprise Rudloff (ancêtre de l'ancien président de Région), beaucoup reste à faire.

L'édifice a été construit aux XIII^e et XIII^e siècle.

Des nouveaux travaux méritent d'être entrepris.

Contact : Pierre Peter MEYER p.p.meyer@orange.fr



ANDRÉ GRAFF OU L'INTARRISSABLE TÂCHE DU PUISATIER

Du haut du ciel au tréfonds de la terre, André Graff, ancien pilote et instructeur de montgolfière en Alsace, creuse inlassablement des puits dans les petites îles de la Sonde

(Nusa Tenggara Timur).

Depuis plus de 13 ans, il met son empathie, sa passion et ses convictions au service des villageois en apportant des réponses concrètes aux problèmes d'eau dont souffrent ces îles.

<https://lepetitjournal.com/jakarta/communaute/andre-graff-ou-lintarrissable-tache-du-puisatier-223656>



PROGRAMME DE LA CONFRÉRIE SAINT ETIENNE

CHAPITRES au château de la Confrérie à Kientzheim près Kaysersberg :

- samedi 9 juin 2018 CHAPITRE SOLENNEL " le Riesling d'Alsace et la cuisine des 5 continents " par les Etoiles d'Alsace Guillaume ZEHRFUSS pour « Patrick FULGRAFF traiteur »
- samedi 22 septembre 2018 CHAPITRE SOLENNEL " la Confrérie se met au vert " par Martine HOLVECK traiteur certifié bio & l'OPABA l'organisation des producteurs bio d'Alsace
- samedi 20 octobre 2018 CHAPITRE SOLENNEL " Femme, femme, femmes " par Michaela PETERS et avec les diVINES d'Alsace

CHAPITRES à l'étranger :

- 15 juin 2018 Irlande à Dublin
- 27 septembre 2018 Allemagne à Cologne
- 23 novembre 2018 Belgique à Bruxelles
- décembre 2018 ou janvier 2019 (à confirmer) Londres
- janvier 2019 (à confirmer) Allemagne à Berlin
- février 2019 (à confirmer) en Suède

DE ELSÄSSISCH DICO

Vous qui voulez apprendre notre dialecte alsacien.

Rien de plus facile, avec le dictionnaire sur C.D.

« DE ELSÄSSISCH DICO »

Vous pouvez lire et écouter les mots que vous recherchez.

Disponible à la librairie « OBERLIN » rue de la Division

Leclerc à Strasbourg, au tabac, presse « DENIS »

rue du Gal de Gaulle à Oberschaefolsheim,

et bien sûr chez l'auteur Raymond Bitsch

+33 3.88.96.53.87 ou +33 6.15.32.03.95

raymond.bitsch@orange.fr



ASPERGES D'ALSACE

La Ferme Haenni est une exploitation familiale située à Raedersheim dans le Haut Rhin 68.

Exploitation céréalière et spécialisée dans la production d'asperges depuis 35 ans. Vente directe à la ferme et autres produits fermier.



Site:

www.asperge-haenni.fr

EARL HAENNI

7 route de Merxheim

68190 Raedersheim

Tél : 03.89.48.11.94

LE VILLAGE HANSI & SON MUSEE

Le Village de l'Oncle Hansi et son Musée a ouvert ses portes au mois de novembre 2015 au numéro 28 de la rue des Têtes à Colmar. Ce projet complet autour de l'artiste alsacien

Jean-Jacques WALTZ dit Hansi,

est l'aboutissement d'un projet de longue date :

celui de créer un grand musée sur Colmar qui puisse mettre en valeur l'étendue des œuvres souvent méconnues de Hansi.

Ce lieu entièrement dédié à l'artiste a été créé en reprenant sa vision idéalisée de sa région, l'Alsace, telle qu'il l'a représenté dans les dessins naïfs qui l'ont rendu célèbre. Un véritable voyage dans l'univers de Jean-Jacques WALTZ dit Hansi, né à Colmar en 1873 et qui y est décédé en 1951.

Bienvenue au Village de l'Oncle Hansi et son Musée !



L'apiculture en Alsace, une longue histoire et un avenir prometteur

Malgré un climat continental, qui n'est pas naturellement favorable à la pratique de l'apiculture, avec des hivers longs, pluvieux et quelquefois rigoureux, et des étés souvent caniculaires, l'Alsace est une région à forte tradition apicole, avec notamment une apiculture de loisirs très développée, dont le dynamisme trouve précisément son origine dans l'histoire moderne de l'Alsace.

C'est d'abord la Société d'Emulation de Colmar, créée vers 1808, qui s'intéresse, entre autres activités, à l'élevage des abeilles et aux moyens de le développer dans le Haut-Rhin.



Mais l'apiculture restera peu pratiquée en Alsace durant la première moitié du 19^e siècle, et c'est l'invention de la ruche à cadres mobiles, vers 1850, par les pionniers Johannes Dzierzon, Auguste von Berlepsch, et le révérend Lorenzo Langstroth aux Etats-Unis, véritable révolution apicole, qui provoquera l'essor décisif de l'apiculture dans notre région.

C'est quelques années plus tard que le pasteur Bastian, dans son fief de Wissembourg, mettra au point la ruche qui porte son nom, également appelée ruche alsacienne, toujours utilisée de nos jours dans le couloir rhénan, et qui connaît même un regain de popularité, grâce entre autres aux efforts de certains fabricants et distributeurs pour promouvoir ce modèle, ou plutôt ces modèles car la ruche alsacienne existe en deux versions, haute et couchée. L'essor apicole dans notre région se traduit dès lors par la création d'associations, les premières en 1869 à Strasbourg, Reichshoffen et Niederbronn, et l'annexion, en 1871, de l'Alsace-Lorraine au

Reich allemand, ne va faire qu'amplifier le mouvement. Le voisinage de l'Allemagne et les vicissitudes de l'histoire auront une influence importante sur la pratique apicole en Alsace, donnant de ce fait à notre province une spécificité que l'on retrouve dans bien d'autres domaines.

Passons sur l'histoire mouvementée et tragique du 20^e siècle, et parlons du présent.

Aujourd'hui, l'apiculture en Alsace est le reflet de sa géographie et de sa topographie. Sept crus principaux de miels : le miel de fleurs, de printemps (fleurs crémeux), d'acacia, de tilleul, de châtaignier, de forêt et de sapin témoignent de la diversité de nos paysages et des ressources florales mises à disposition des abeilles, même si malheureusement la plaine d'Alsace tend à devenir un vaste espace de monoculture, sans véritable biodiversité animale et végétale.

Deux fédérations, dans le Haut-Rhin et le Bas-Rhin, regroupent 54 associations, représentant près de 3 500 apiculteurs, amateurs et professionnels. Ces associations, souvent dénommées syndicats, ont un rôle très important dans le développement de la pratique apicole et le rajeunissement des apiculteurs, en formant chaque année dans les nombreux ruchers-écoles de nouveaux apiculteurs, jeunes et moins jeunes.

Une Confédération des Apiculteurs d'Alsace coiffe les deux fédérations départementales, assurant une certaine cohésion de la politique apicole régionale, et de nouvelles structures se mettent actuellement en place au niveau de la région Grand Est, avec pour vocation la défense des abeilles, grandement menacées dans le monde moderne, mais aussi des apiculteurs (trices), face à des réglementations toujours plus contraignantes.

Le Concours des miels d'Alsace, qui se tient chaque année au mois d'octobre, valide l'excellence des miels proposés à la dégustation, et témoigne, en 30 ans d'existence, de la formidable progression qualitative des miels produits dans notre région, par des apiculteurs professionnels comme par de très nombreux amateurs. Une Indication Géographique Protégée (IGP) « Miels d'Alsace » permet aux producteurs désirant effectuer la démarche IGP, en répondant à un cahier des charges précis, de promouvoir et de garantir l'excellence de leurs produits.

S'il est un point qui fait l'unanimité chez les apiculteurs, une fois n'est pas coutume, c'est bien le fait que l'apiculture en 2018 n'a plus rien à voir avec l'apiculture d'il y a 30 ans et avant.



Le monde a bien changé, les biotopes naturels se sont fortement dégradés, les ressources florales se raréfient et la mondialisation, en accélérant considérablement les échanges, a impacté négativement l'apiculture par l'introduction en France de dangers sanitaires inconnus autrefois. Le parasite *Varroa destructor*, un acarien arrivé en France en 1982, constitue aujourd'hui le fléau n°1 dans les ruchers, et cela dans le monde entier. Le frelon asiatique *Vespa velutina*, s'il n'est pas encore présent massivement en Alsace, y a cependant déjà fait son apparition, et même si les apiculteurs alsaciens bénéficieront de l'expérience de leurs confrères d'autres régions de France durablement impactées depuis plusieurs années, la lutte contre ce redoutable prédateur de nos abeilles s'annonce ardue.

D'autres dangers sanitaires menacent nos colonies, la production de miel devient de plus en plus aléatoire, l'environnement se dégrade, l'activité de pollinisation de nos abeilles, essentielle pour la survie de l'humanité et de fait plus importante encore que la production de miel, est soumise à de nombreux dangers... mais les apiculteurs, éternels optimistes, aux petits soins pour leur protégées, continuent de croire, avec raison, à un avenir radieux.

Daniel Bembek
info@madanec.com

Sources (pour la partie historique) : Pour une histoire de l'apiculture alsacienne, de Stéphane Martz - L'Apiculteur Alsacien 2016.

EGAST 2018 s'affirme comme le salon de référence des métiers de la gastronomie dans le Grand Est

Plus de 30.000 visiteurs, 300 exposants, des trophées et concours de haut niveau, Egast 2018 a tenu son rang de 1^{er} salon régional de la gastronomie.

Inauguré par Jean François Piège (2 étoiles Michelin), le très médiatique chef du « Grand Restaurant » à Paris et jury de l'émission culinaire « Top Chef » et Nicolas Stamm chef et co-dirigeant avec Serge Schaal de la Fourchette des Ducs (2 étoiles Michelin), Egast 2018 a démarré sur les chapeaux de roue, avec un programme très dense, décliné du 18 au 21 mars derniers.

Lycée Hôtelier Alexandre Dumas et le Cefppa (Centre de formation des apprentis) dont les élèves et apprentis se sont relayés pour accompagner les participants aux concours. A signaler aussi la présence du Crocodile qui exploitait le restaurant gastronomique du salon et celui éphémère du Lycée Hôtelier, littéralement plébiscité par les visiteurs.



Raymond Waedelich sera donc visible dans le restaurant de Cédric Kuster.



Exposants et visiteurs

Salon revendiqué exclusivement professionnel, Egast propose à ses visiteurs une offre d'exposants très étendue, rassemblant l'équipement lourd, les arts de la table, l'hygiène et la propreté, l'alimentation sous toutes ses formes, les services, les nouvelles technologies, le petit matériel de fabrication etc...

Côté visiteurs, Egast accueille des acteurs de tous les métiers de l'alimentation : restauration commerciale, restauration collective, restauration rapide, boucherie-charcuterie-traiteur, boulangerie, pâtisserie.

Cette année les offres de service en particulier étaient omniprésentes sur le salon, notamment dans le domaine des applications numériques, non seulement pour la gestion mais aussi pour la production, l'organisation du travail et la commercialisation.

Egalement très impliqués à Egast, le

Une pléiade de concours et de trophées

Le plus prestigieux, celui des Frères Haeblerlin, présidé cette année par Michel Guérard le chef 3 étoiles des Près d'Eugénie à Amélie-les Bains et Arnaud Lallement le chef 3 étoiles de l'Assiette Champenoise à Reims.

Ce trophée, unique en son genre a la particularité de se dérouler par équipes, avec un cuisinier, un maître d'hôtel et un sommelier. Le thème, axé sur le sandre façon matelote a permis pour la première fois, depuis la création du trophée, la victoire d'une équipe alsacienne, à savoir celle de la Casserole à Strasbourg, pourtant la moins huppée des équipes finalistes. Deux ans durant, le trophée conçu par

Petite anecdote à l'usage de l'UIA, parmi les membres profanes du jury du Trophée des Frères Haeblerlin, siégeait Gérard Stadel, très à l'aise dans ce rôle inhabituel. Parmi les autres trophées, citons celui de la Meilleure Côte de Bœuf, remporté par Raphaël Vetter du Palais des Viandes à Vieux Thann, mis à l'honneur un mois durant dans le restaurant « Glover » de Jean-François Piège à Paris.

Egalement très suivis, les challenges Inter CFA de la boulangerie, le trophée Femmes et Chef, le trophée Henri Huck, le trophée Robert Billing du meilleur tireur de bière, le trophée Gargantua de la restauration collective, le Meilleur entremets pâtissier, les Lord's du sandwich.

Enfin, cerise sur le gâteau, la journée des Ecoles, suivie par 650 jeunes issus des collèges et lycées de toute l'Alsace a permis aux intervenants, meilleurs apprentis de France ou lauréats des Olympiades des métiers de transmettre à des jeunes le goût d'entrer en apprentissage en vue de se préparer à un métier de l'alimentation.

Une fois de plus Egast a rempli sa mission de rassembler en un lieu unique celles et ceux qui représentent la gastronomie alsacienne, au sens le plus large, en mettant en présence 4 jours durant fournisseurs et clients.



Maurice Roeckel
Secrétaire général
des Etoiles d'Alsace

La Confrérie de la tarte flambée

La réputation gastronomique de l'Alsace n'est plus à faire.

De nombreuses spécialités culinaires y contribuent pleinement. La beauté des sites, le passé historique, l'architecture, la culture et la bonhomie des alsaciens font de l'Alsace une région où il fait bon vivre, et une terre d'accueil.

De toutes les spécialités alsaciennes, le Flammekueche est peut-être la plus naïve et la plus simple, accompagnée d'une note typique à nulle autre pareille. Néanmoins, le Flam-

mekueche mérite que l'on s'intéresse à lui, qu'on le découvre, qu'on l'apprécie.



L'apparition de la tarte flambée remonte à l'habitude des paysans de la région du Nord de Strasbourg, dans le Kocherberg. Dans ces grandes fermes, la fermière préparait 1 fois par semaine le pain. C'était alors une petite fête et, pour la marquer le coup, la pâte qui restait après la préparation des miches était étalée et recouverte de lait caillé. (plus tard de fromage blanc) d'oignons et de lardons et le tout était passé pendant quelques minutes au four. Les tartes flambées étaient alors présentées sur une planche à découper en bois de boulanger, et étaient découpées en rectangles. Après avoir rapidement détaché les bords un peu noircis, chacun roulait sa part et la mangeait brûlante avec les doigts. C'est d'ailleurs toujours ainsi que les



Alsaciens la mangent, même au restaurant : avec

les doigts.

La cuisson traditionnelle du pain dans un four à bois en pierre se prêtait à la cuisson de ces flammekueche : immédiatement après le chauffage du four au feu de bois, celui-ci était trop chaud pour y faire cuire le pain. Il fallait attendre qu'il atteigne la température correcte. La température était à ce moment idéale pour faire cuire les tartes flambées. On repoussait les braises, on glissait la fine tarte, et en 2 à 3 minutes, elle était prête lorsque ses bords

léchés par les flammes commençaient à noircir.

Contrairement à l'idée qu'on peut se faire de ce plat typique, la tarte flambée n'est apparue dans les restaurants de Strasbourg qu'à la fin des années 1960. Les premiers qui régalaient cette nouvelle spécialité, étaient des restaurants de campagne, qui n'ouvraient que les samedis et dimanches soir, la tarte flambée étant un plat simple généralement fait à la maison. L'essor du tourisme a popularisé ce plat et, aujourd'hui, de nombreux établissements le proposent non seulement dans le Kochersberg, qui passe pour le berceau de la flammekueche, mais aussi dans toute l'Alsace et aussi de l'autre côté du Rhin, dans le pays de Bade, ainsi qu'en Moselle germanophone où la base n'est pas du fromage blanc mais de la crème.

Un peu d'histoire sur la confrérie...

La Confrérie fut créée le 1^{er} Février 1979

Elle a pour but :



- de promouvoir un mets du terroir d'Alsace, le Flammekueche de tradition paysanne, produit artisanal par excellence.
- de défendre ce mets en relation avec d'autres produits gastronomiques, de même que son implication culturelle et touristique.
- de contribuer au prestige de ce produit par l'organisation d'intronisations de membres d'honneur.

Faire partie d'une Confrérie c'est avant tout être un épicurien convaincu et de grande



convivialité. En d'autres termes c'est aimer le " bien rire ", le " bien manger " et le " bien boire ". Il est donc logique de retrouver chez tous les confrères d'Alsace et d'ailleurs cet amour de la fête et des produits authentiques comme il s'en produit encore dans nos régions d'Europe.

Derrière chaque confrère se cache l'ambassadeur jovial d'un produit artisanal, un émissaire prêt à faire des dizaines voire des centaines de kilomètres, pour porter sa tenue haute en couleurs et vanter les mérites de son ou ses produits, et de son terroir.

Mais détrompez-vous : un défilé de Confrérie est tout sauf un carnaval. C'est seulement que les tenues chamarrées de nos consœurs et de nos confrères sont un signe d'unité et d'appartenance à une noble cause. Car c'est dans cette différence que chacun d'entre nous peut encore mieux affirmer son identité.

Les assemblés des Confréries ont lieu régulièrement chaque année, sous le terme de Chapitre. Ces Chapitres se présentent en deux parties, d'une part l'intronisation des nouveaux membres au sein de la Confrérie, et d'autre part la réjouissance et dégustation de produits de terroir avec un banquet festif.

Notre Confrérie tient son Chapitre chaque année, début juin, dans un lieu de convivialité de notre région d'Alsace.

Confrérie du véritable Flammekueche d'Alsace



ALLEMAGNE

BERLIN



Qui a dit que les montagnes étaient loin de Berlin ? A moins d'une heure de route se trouve la fameuse Märkische Schweiz... Les Alsaciens de Berlin et leurs amis de 2 à 82 ans s'y sont rendus début mai. Ce fut une randonnée en agréable compagnie qui permit d'apaiser certaines nostalgies de Club Vosgien. A la fin de la journée, les plus courageux allèrent visiter la maison d'Helene Weigel et Bertolt Brecht à Buckow pendant que les plus jeunes en profitaient pour barboter dans le Schermützelsee. Rendez-vous est pris pour la prochaine sortie : une randonnée canoë le 22 juillet prochain.

Odile Bour
Présidente

MUNICH

Maibaumaufstellung-2018 am Wiener Platz in München



La longue tradition du Maibaum en Bavière s'est perpétuée le 5 Mai dernier au Wiener Platz de Munich, lors d'une grande fête populaire. L'association „Freunde Haidhausens“ en fût l'organisatrice et nous offrit la possibilité d'y participer. C'est ainsi qu'en plus de notre stand „Alsace“ nous avons fait venir

la troupe de musiciens de Surbourg, du Nord de l'Alsace : „D'surburjer Harzwuet“. Les musiciens s'en sont donné à cœur joie



avec leur Bloosmusik, pour le public venu en nombre tout au long de la journée. Antoine Jung, notre Elsass Bäcker, nous prépara des cœurs en pain d'épice ornés d'une photo en sucre du Wiener Platz, spécialement pour l'occasion. Ces pains d'épices furent vendus avec l'intention de donner une part des ventes à la fondation Kinderherz. Le maibaum fut monté en presque 90 minutes, juste devant notre stand. De nombreux membres de l'association passèrent nous rendre visite et profiter du beau temps pour

fêter au Wiener Platz. Un grand merci aux nombreux(ses) membres qui ont bien voulu nous aider dans notre action associative tout au long de cette journée.

JP Balmer
Président

Stuttgart

24 et 25 mars - Foire du plaisir et du style au Römerkastell – Phönixhalle. „Kulinart“ est un marché de saveurs régionales et internationales, permettant chaque année aux exposants de présenter leurs produits sélectionnés. L'Alsace y était représentée avec la Ferme Bauer, Mittelhausbergen (www.fermebauer.fr), fidèle au rendez-vous. Les visiteurs ont pu se pourvoir de foies gras, magrets et saumon fumés à profusion. La Ferme Bauer reviendra à Stuttgart en novembre 2018. Avis aux amateurs : Les **27 et 28 octobre** prochain, la Ferme Bauer aura un stand à l'exposition „Kulinart“ de Francfort. Comme dessert, la maison Duweck www.duweck.com à Uberach et Haguenau proposait une gamme de macarons et chocolats maison.

Du 13 juin au 4 juillet : Maison de l'Économie (Haus der Wirtschaft, Williblicher-Straße 19, 70174 Stuttgart), exposition „Le camp de concentration du Struthof à Natzwiller et ses annexes des deux côtés du Rhin“. Dans le cadre de l'Année européenne du patrimoine culturel 2018, ce projet de coopération franco-allemande se consacre au camp de concentration de Natzwiller, avec plus de 50 annexes. Quinze lieux commémoratifs en Alsace et dans le Bade-Wurtemberg ont été distingués en mars 2018 avec le Label du Patrimoine européen de l'Union européenne. Pour de plus amples informations, veuillez consulter : <https://wm.baden-wuerttemberg.de/natzweiler>.

Ingrid Reinhold
Secrétaire

CANADA

Alsace-Lorraine-Amérique (ALA) : l'ancien premier ministre

Bernard Landry accepte la présidence d'honneur !

L'Association québécoise ALA réunissait le lundi Pâques presque une centaine de personnes - membres et non membres - pour une choucroute printanière cuisinée par Le Petit Lorrain de St Hyacinthe. La table d'honneur réunissait l'ancien premier ministre du Québec. Bernard Landry, sa conjointe Madame Chantal Renaud, le vice-consul de France ainsi que son épouse (originaire d'Ostwald d'ailleurs), le président de... Madame Line Basbous,

Président du Village de Noël de Montréal et Jean-Yves Duthel, président de l'ALA. Monsieur Bernard Landry a accepté la présidence d'honneur de l'Association. Il déclarait, à cette occasion. « Cette présidence m'honore et je l'ai acceptée d'emblée étant donné que j'ai eu, officiellement dans mes fonctions et privéement, l'occasion de sillonner cette Alsace magnifique de tradition et lancée en pleine modernité économique. Bien sûr il y a les nobles cépages alsaciens, centenaires, bien sûr il y a l'incroyable cathédrale de Strasbourg et le fascinant retable d'Issenheim Colmar. Amis j'ai la chance aussi de connaître les Alsaciens, peuple

chargé d'Histoire, aujourd'hui au cœur de la construction européenne. Mon ami et ancien collaborateur, Jean-Yves Duthel, aujourd'hui un québécois convaincu et actif, m'a aussi appris les nombreuses similitudes qui peuvent lier Québécois et Alsaciens ». Ce déjeuner du Lundi de Pâques avait aussi l'honneur d'accueillir le vice-consul de France à Montréal, et son épouse.

Et c'est avec un petit schnaps que M^{me} Piat, âgée de 101 ans, a clos les agapes par cette phrase historique: « Longue vie à l'amitié québéco-alsacienne ».

Jean-Yves Duthel

Montréal Parc Omega, Succès story alsacienne au Québec

En ce beau dimanche 27 mai 2018, l'amicale alsacienne du Québec à Montréal a organisé une sortie famille, au parc Omega à Montebello (Outaouais, Québec). Découverte ou redécouverte de cette belle « success story alsacienne » au Québec. En effet, le parc animalier, créé par des Alsaciens, est aujourd'hui la propriété d'un autre alsacien, Olivier Favre. Il a attiré 290 000 visiteurs en 2017 ! Nous avons été accueillis par Charles De Reinach, Alsacien également et gestionnaire du parc, qui avait gracieusement mis un bus à notre disposition pour toute la journée. Les commentaires de Charles sur la vie des animaux, les migrations des outardes, les détails concernant les bois des wapitis ont passionnés petits et grands. Il n'a pas manqué également de faire des parallèles, similitudes entre la faune et la flore québécoise et alsacienne. Le pique-nique à mi-parcours fut l'occasion de beaux échanges et de partages.

Puis la découverte de l'organisation de la meute de loup et le rôle de chaque individu, nous a tenu en haleine. Nous avons ensuite embarqué dans un immense chariot, tiré par un tracteur afin de se rendre à la ferme, belle maison canadienne restaurée pièce sur pièce. Les petits ont pu profiter des animaux de la basse-cour : lapins, canards, chèvres, paon. Quel émer-



veillement ! Puis le bus a repris son périple, nous faisant plonger dans la vie des ours noirs, des coyotes et autres renards polaires. Que de photos ont été prises, il ne manquait plus que le tapis rouge, pour toutes ces stars ! Merci à Lilian pour l'organisation, à tous les participants pour ces beaux moments de convivialité et à Charles, notre super guide tout au long de cette magnifique journée. Une belle aventure à renouveler !

Prochains rendez-vous en plus de 6@8, la fête des vendanges fin septembre. Rendez vous sur <http://www.alsace-qc.org/> et [facebook.com/amicale.alsacienne.quebec/](https://www.facebook.com/amicale.alsacienne.quebec/)

Valérie Melsens

Québec Rencontre de la délégation du Grand Est à Québec

avec Elsa Schalck, Vice-Présidente, Jeunesse et Orientation, Engagement, Citoyenneté et Démocratie territoriale. La rencontre d'Elsa Schalck et Claude Cuoco de la Région Grand Est avec l'association les Amis d'Alsace à Québec a été l'occasion pour notre association de se faire connaître auprès de quelques représentants de la Région Du Grand Est qui représente désormais la région Alsace dans ses instances administratives et financières. Il s'agissait aussi pour nous qui vivons et sommes engagés dans l'actualité québécoise de porter quelques éléments de réflexion et de proposition pour des échanges plus réguliers et durables entre les deux régions.

Un repas a été pris dans un restaurant québécois, puis nous avons visité :

- la coopérative SPIRA soutient et stimule la création et la production en cinéma indépendant et qui distribue des œuvres pour en assurer le rayonnement au Canada et à l'étranger.
- l'entreprise EXFO, INC, experte des tests et des mesures dans l'industrie mondiale des télécommunications. Entreprise québécoise installée, en France, et dans environ 25 autres pays dans le monde.

Suite à ces visites, nous avons organisé une table ronde dont le but était d'établir un portrait du marché de l'emploi de part et d'autre de l'Océan et de voir comment



nos réalités différentes peuvent s'entraider et se compléter. Les témoignages des participants ont montré la richesse professionnelle qu'offre une immigration (tant pour les individus que pour la collectivité en cas de retour en France).

Les rencontres thématiques : la présentation des participants et l'évocation de leurs parcours migratoire de la France au Québec, une discussion sur les conditions et la pénurie d'emploi au Québec (Offres et demandes), les possibilités et les opportunités d'échanges, de parcours professionnels ou d'installation pour des jeunes du Grand Est et de l'Alsace à Québec.

Nous espérons que ces rencontres favoriseront des ponts entre le Québec et la région Grand Est et la Région Alsace. Les Amis d'Alsace à Québec.

René Vogel

CHINE HONG KONG Cérémonie de remise de drapeau mémoriel.

Le 12 avril 2018 au cimetière militaire de Stanley à Hong Kong, M. Serge Barcellini, Président général du Souvenir Français, et M. François Drémeaux, Représentant du Souvenir Français à Hong Kong, ont remis le drapeau mémoriel du régiment Rhin & Danube du Général de Lattre de Tassigny à des élèves du Lycée Français International Victor Ségalen (LFI).



En présence de M. Eric Berti, Consul général de France à Hong Kong et Macao, M. Christian Ramage, ambassadeur de France à Brunei, M. Claude Jaeck, délégué général du Souvenir Français pour la Chine, des officiers de réserve de la Marine nationale ainsi que des élèves et professeurs du LFI, le public s'est également recueilli devant la stèle honorant la mémoire des volontaires français tombés pour la défense de Hong Kong pendant la Seconde guerre mondiale.

ESPAGNE

Barcelone

En " stand-by " ou en " veilleuse ", comme le dit si joliment notre nouveau Consul Général de France à Barcelone, Cyril Piquemal, l'Association des Amis de l'Alsace en Catalogne et en Andorre essaye de maintenir dignement le flambeau de la présence alsacienne en Catalogne. C'est ainsi que tous les mois, un petit groupe d'anciens membres de l'association se retrouve avec plaisir, grâce à l'Institut Français de Barcelone qui met gracieusement une de ses salles à notre disposition. Ces retrouvailles mensuelles nous permettent de commenter les dernières nouvelles d'Alsace reçues grâce à la « News » de l'UIA et le cas échéant de recevoir également les quelques -hélas- rares Alsaciens nouvellement arrivés qui contactent notre Association. En tous les cas et cela malgré

notre « statut particulier », nous continuons de participer activement comme d'autres associations françaises à diverses célébrations officielles telles que les Journées Commémoratives du 8 Mai et du 11 Novembre et nous allons participer à l'invitation du Consul général de Barcelone à la célébration du 14 juillet prochain. Cette année en effet, les associations françaises ayant leur siège en Catalogne ont été sollicitées pour participer d'une manière active et originale à la Fête Nationale Française. Pour notre part, et malgré notre statut d'Association en stand-by, nous nous sommes mis en contact avec un de nos anciens sponsors, « Bière Damm » qui sponsorise également depuis fort longtemps, lors des événements officiels, la bière au Consulat Général de France, à l'IFB et à la Paroisse Française de Barcelone. Nous animerons donc un stand décoré par nos soins avec des posters de tous types en relation avec l'Alsace. Nous serons juste à côté du stand tenu par « Damm » et cela grâce à Ramón Agenjo



Bosch Damm, Vice-président de notre Association pendant plus de 20 ans. Ramón Agenjo Bosch Damm dont les ancêtres sont originaires de Sélestat, est le Secrétaire Général des « Bières Damm » en Espagne. Il sera présent au mois d'août à Hochfelden, où il participera à la Journée Plénière des Alsaciens du Monde.

Marie-Thérèse Mosser
Présidente d'Honneur

ETATS-UNIS

Déjeuner de Printemps des Alsaciens de New York

Le 28 Avril dernier, l'Union Alsacienne de New York organisait son annuel Spring Lunch au restaurant du Chef Antoine Westermann, Le Coq Rico. L'évènement fut l'occasion de présenter aux membres la nouvelle équipe élue au mois de Mars. Benoit Meister, nouveau président de l'Union Alsacienne, aura la tâche délicate de succéder au très dynamique Thierry Kranzer à la tête de l'équipe des Alsaciens de New York. Son secret pour mener à bien cette mission : s'entourer d'une équipe de choc composée de Francis Dubois et Liliane Rubin aux postes de vice-présidents, Xavier Ritsch au poste de trésorier et Alexandre Champeau au poste secrétaire. Sylvestre Gug, Gisele Zielinski et Thierry Kranzer assureront

le rôle de Trustees.

Au cours de ce déjeuner l'Union Alsacienne a honoré le chef Antoine Westermann qui a contribué largement au cours de sa carrière à la promotion de la gastronomie française et alsacienne et qui est une grande fierté pour les alsaciens dans



le monde. Le chef a régalé ses invités d'asperges de Pâques, de sa délicieuse poularde et d'une île flottante aussi belle que bonne.

Remerciement aux sponsors. De nombreux sponsors ont contribué au succès de cet événement notamment le Coq Rico qui nous accueillit si chaleureusement, Boutique Wine Collection qui a permis aux invités de déguster les délicieux vins Rolly Gassmann, et les sponsors qui ont contribué avec des lots pour notre traditionnelle tombola: Gabriel Kreuter, Meteor. L'Union Alsacienne tient à les remercier du fond du coeur de leur soutien.

Xavier Ritsch
Trésorier

*De gauche à droite:
Françoise Cestac,
Capucine Boucart,
Alexandre Champeau, Liliane Rubin,
Marc Seybold, Gisele Zielinski,
Xavier Ritsch, Benoit Meister et Francis Dubois*

GRÈCE

Promenade archéologique

samedi 28 avril 2018. Cette année, ce fut à Erétrie, l'une des cités qui ont fait la grandeur de la Grèce antique. Son territoire est occupé depuis le début du III^e millénaire av. J.-C. De ce long passé, la ville a conservé d'importants vestiges : le Théâtre, le Sanctuaire d'Apollon " Daphnéphoros ", plusieurs autres temples et sanctuaires, le Gymnase Nord, des quartiers d'habitation, quelques chefs-d'œuvre artistiques (sculptures, vases), de nombreuses inscriptions sur pierre, des monnaies. Le musée et les sols de la Maison aux mosaïques offrent un reflet de ces splendeurs passées. La période la plus glorieuse

d'Erétrie se situe au VIII^e s. av. J-C ,quand la cité eubéenne fonde les premières colonies grecques de la Méditerranée occidentale et orientale. L'exploration des vestiges du passé a commencé voici envi-



ron 125 ans et elle se poursuit. L'Ecole suisse d'archéologie en Grèce y conduit des fouilles depuis 1964. En 2017, après 10 ans de recherches, elle a mis à jour des tuiles marquées du sceau " Artémidos " qui prouvent l'existence du sanctuaire de la déesse Artémis Amarynthos.

Notre guide Martin Schmid nous a fait découvrir les vestiges accessibles ainsi que le musée.

Nous avons déjeuné ensuite à la taverne " To limanaki ", les pieds presque dans l'eau dans le petit port d'Amarynthos sous un merveilleux soleil. Beaucoup de joie et d'amitié après un hiver difficile pour certains et pour l'amicale commencement de nos vadrouilles !

Excursion en Messénie : samedi 19 et dimanche 20 mai 2018 : un merveilleux souvenir réunissant connaissances et partage amical. L'excursion en « Messénie homérique, baignée par la mer » conduite par nos guides Fotis Zoïs et Anastasia Léonidopoulos, nous permet de découvrir des sites archéologiques incontournables : L'Antique Messène, cité fondée en 369 av. J-C. par le général thébain Epaminondas et le Palais de Nestor, l'un des palais mycéniens les mieux conservés. Notre circuit passait par Pylos où nous avons pu visiter le Niokastro, puissante citadelle construite par les Turcs en 1573 afin de surveiller la baie de Navarin puis à Methoni où nous avons pu admirer la citadelle vénitienne du 13^e siècle et enfin à Koroni avec son château vénitien qui domine le port. C'est dans la lagune de Yalova, parc Natura 2000 que nous avons choisi nos hôtels Imathoessa et Zoé puis diné au bord de l'eau dans le restaurant « Elia ».



A Kyparissia, nous avons visité la savonnerie artisanale « Pureshop », savons bio à l'huile d'olive extra vierge de Messénie. Notre agrotourisme cette année fut la découverte de l'huile multi-médaille de la ferme grecque aux poneys. Nos amis ont pu s'approvisionner de produits de Messénie chez « Green and Blu ». Au pied du château, la taverne typique « Palia Agora » inondait nos tables de spécialités régionales.

Cap sur Kalamata où nous étions attendus par les nonnes du monastère Kalograion, monastère du 18^e siècle célèbre pour les soieries fabriquées par les religieuses.



Nous avons dévalisé leur stock de foulards ! Puis déjeuner au café-ouzerie « Thiasos » pour déguster la spécialité de Kalamata : Le porcelet à la broche. Pour finir visite du superbe musée archéologique Bénakio de Kalamata abrité dans une impressionnante demeure de style vénitien. Sa collection comprend des trouvailles allant de l'âge de bronze à l'époque romaine. Cette excursion qui n'a duré que deux jours nous a laissé l'impression d'avoir duré une semaine !

Samedi 2 juin 2018, dans le grand hall du Lycée Franco Hellénique Eugène Delacroix, Monsieur David Bouvier nous a présenté une magnifique conférence : « La classe alsacienne : laissez-vous



conter l'école ». Monsieur David Bouvier est historien et archiviste à Sainte-Marie-aux-Mines. Après un beau parcours professionnel, il prend la tête du service « Archives Patrimoine ». Il n'a de cesse de valoriser le patrimoine tout en continuant ses travaux d'archivage. En outre, il dirige la publication de la société d'histoire du Val de Lièpvre et gère à titre bénévole le

musée de l'école d'Echery. C'est avec passion qu'il nous a retracé les grandes lignes de l'histoire scolaire en Alsace en s'appuyant sur les ressources du musée depuis le Moyen-Age jusqu'à nos jours. Un riche diaporama illustre son exposé.

Ce fut l'occasion de présenter le répertoire de René Egles, totalement inconnu en Grèce ! Professeur de collège, son travail dans les écoles pour faire découvrir ou redécouvrir le dialecte a constitué un matériel pédagogique très utilisé. Bien que ce poète se défende de cette étiquette, il sait exprimer son attachement à la culture, au patrimoine et au dialecte, convaincu que l'Alsace est un point de rencontres, d'échanges et de convivialité. Un bretzel d'or viendra couronner son ta-



lent en 1978. D'autres distinctions suivront jusqu'à celle de Chevalier dans l'ordre des Palmes académiques.

Notre dégustation de Kougelhopf et de Gewurztraminer fut l'occasion d'échanges avec Madame la Proviseure du Lycée, Madame Brigitte Renn et avec notre Consule, Madame Céline Pendaris. Beau moment de culture et d'amitié. Nous espérons tous que David reviendra nous instruire.

Un beau programme touristique lui était réservé en remerciement afin que la Grèce et l'Amicale des Alsaciens et Amis de l'Alsace en Grèce restent gravées dans sa mémoire."

Michèle Léonidopoulos
Présidente

ISRAËL

L'association Alsace/Israël a eu l'honneur d'accueillir le 14 Mai 2018 plusieurs personnalités alsaciennes en déplacement en Israël. Cette visite à Mikvé Israel, un lycée agricole aux portes de Tel Aviv, s'est déroulée notamment en présence d'André Reichardt, sénateur et président de l'agence d'attractivité de l'Alsace, accompagné par Marie Reine Fischer, conseillère régionale et vice-présidente de l'AAA,



ainsi que Gérard Staedel, président de l'Union Internationale des Alsaciens.

La soirée a débuté par une conférence de Ronen Tzafir, directeur général du lycée agricole fondée en 1870 par Charles Netter, Alsacien. Puis Ruth Bensmihan, Alsacienne aussi, directrice du lycée français, au même endroit, nous a parlé de cet établissement bilingue et biculturel qui forment les élèves au bac français et israélien, ainsi que l'évolution du nombre

d'étudiants venant des 4 coins du monde. La réunion en salle a été suivie par une visite guidée des lieux historiques de ce campus: une synagogue construite en 1895, une ancienne cave à vin, des champs agricoles (avocatiers, vignes etc..). La soirée s'est terminée de façon conviviale avec un diner réunissant une vingtaine de personnes dans un restaurant français, cacher " l'Aile ou la cuisine " à Tel Aviv.

Gisèle Zielinski



LITUANIE

La Lituanie, source d'inspiration pour un artiste alsacien

La 28^e assemblée générale d'Alsace-Lituanie s'est tenue le samedi 21 avril der-



nier à Strasbourg. Elle fut suivie d'une captivante conférence de René Weber, artiste-plasticien né à Saverne en 1947, sur le thème " La Lituanie, une source d'inspiration pour un artiste alsacien ". L'artiste présenta les œuvres que lui ont inspirés ses séjours en Lituanie et conta sa première rencontre avec le pays au printemps 1991. C'était donc avant la reconnaissance de son indépendance par l'URSS. René Weber y fit un séjour en résidence d'artistes sur la magnifique presqu'île de Neringa, dans l'isthme de Courlande. La nuit, des hélicoptères survolaient encore les plages en essayant de capter dans leurs projecteurs d'éventuels dissidents. Des engins à chenillettes lais-

saient leur sillage sur le sable blanc, matin et soir, d'un poste de guet à l'autre, dans l'espoir de repérer des traces de passage. Les artistes étaient chargés de réaliser une installation in situ, land art ou autre. Cette expérience marqua profondément René Weber. Artiste atypique qui touche à de nombreux médiums, il est engagé dans une réflexion liant le réel et l'imaginaire. Ses thèmes de prédilection semblent appartenir à une mythologie personnelle, poétique, peuplée de sombres oiseaux, d'étranges hommes cervidés et d'élans, animal emblématique de la Lituanie.

Philippe Edel

MONACO

Le 2 Février 2018, le Club Alsacien de Monaco a fêté le 5^e Anniversaire de son existence au Monte Carlo Country Club, en présence de Gérard Staedel, Président de l'UIA, Philippe Bosc (Hôtel Les Violettes), Bernard Anthony (Maître fromager), Jean-Noël Schellenberger (foie gras d'Alsace), Daniel Ruff (vins Heiligenstein), Jean-Marc Hertzog (Literie Mulhousienne) Pierre Lichtlé Gérant de la société LRS, les partenaires alsaciens de cette manifestation, autour d'une choucroute Princièrè réalisée par la chef étoilée d'Alsace Anne Ernwein du restaurant « à L'Agneau » à Pfaffenhoffen. Une soirée très réussie et animée par un orchestre alsacien et " Albert de Munster " avec près de 120 convives (membres du Club et amis de l'Alsace).



Le 16 Mai toujours au Monte Carlo Country Club, le Club des Alsaciens de Monaco a fêté le printemps " Autour de l'Asperge Blanche d'Alsace ", fournies par la maison Christophe Haenni à Raedersheim, les vins de la maison Cattin à Voegtlinshoffen ont été très appréciés ; outre M^r et M^{me} Cattin étaient présents à

cette soirée : Philippe Bosc (Les Violettes à Thierenbach), M^r et M^{me} J. Klinkert (Directeur de cabinet "Alsace Destination Tourisme") et Gisèle Zielinski, J.M.Herzog (Literie Mulhousienne) Pierre Lichtlé Gérant de la société LRS, M^r et M^{me} Ph. KREBS (Viticulteur à Banyuls). Nous remercions également le Racing club de Strasbourg et son président.

Nous organisons tous les mois un stamm-tisch dégustation (salade pommes de terre + knacks, flammekueche, vol au vent, etc...) avec bretzels, picon bière et vins d'Alsace a volonté ! Un « Alsacien du mois » raconte son parcours de l'Alsace à Monaco...

André Loegel (Président)
Philippe Kuentz (vice-Président)

MOLDAVIE

Traditionnellement ouverte sur l'Europe et le Monde, l'Union Internationale des Alsaciens s'appuyant sur l'association Alsace Macédoine présidée par Jacques Schleef, se sont investies dans l'organisation d'une visite d'étude consacrée à l'œnotourisme au profit d'une délégation de professionnels du vin de Moldavie. La Moldavie, petit pays de 3,6 millions d'habitants blotti entre Ukraine et Roumanie, possède 130 000 hectares de vignoble

pour une production annuelle oscillant entre 1,5 et 1,7 millions d'hl. « Nous ne consommons que 7 à 10 % des vins. Les autres sont principalement exportés en Pologne, Roumanie, Allemagne et en Tchéquie. Les crus français, quant à eux, sont bien implantés en Moldavie. On en trouve dans tous les grands restaurants de Chisinău, la capitale, même des alsaciens ».

La délégation de 16 personnes, composée de jeunes femmes en charge du marketing touristique dans les entreprises



viticoles, de viticulteurs, d'un oenologue ancien directeur de l'institut du vin et de la directrice de l'agence de développement du tourisme, a notamment découvert la cave de Cleebourg, les caves des hospices de Strasbourg, l'entreprise Wolfberger à Eguisheim, la Confrérie Saint Etienne et le Haut-Koenigsbourg. Ils se sont également rendus au CIVA (conseil interprofessionnel des vins d'Alsace) ainsi qu'au Conseil de l'Europe où siège une ambassadrice, représentante permanente de la République de Moldavie.

« L'Alsace est extraordinaire ! » Boris Gaina est enthousiaste. Oenologue et vigneron, il s'exprime dans un français



presque parfait. Il n'en est pas à sa première visite alsacienne et connaît aussi le Bordelais. Il y a étudié la viticulture et la

transformation du vin. « Aujourd'hui, je suis curieux de savoir comment les Alsaciens ont réussi à mobiliser leurs ressources culturelles pour développer le tourisme viti-vinicole de leur région. Nous avons beaucoup de choses à apprendre ».

Des perspectives de coopération entre l'Alsace et la Moldavie ont été identifiées : présence de l'Alsace et de ses vins au festival du fin de Chisinau au mois d'octobre prochain ainsi qu'un partenariat pour la formation initiale des jeunes vignerons...

Jacques Schleef

SUISSE

Lausanne

L'assemblée générale de l'association s'est tenue le 11 mars dernier. AG d'autant plus importante pour nous qu'elle entérinait un important changement de président, auquel assistaient (pour n'en citer que quelques uns) Monsieur le Consul Général adjoint Bou, représentant le Consulat Général de Genève, Monsieur le Consul Adjoint Ernest Charon, chef de la Chancellerie, ainsi que Monsieur Oscar Tosato, représentant la Ville de Lausanne, et Monsieur Gérard Staedel, président de l'UIA.



Le 27 mai, les Alsaciens et Lorrains de Lausanne et de Suisse romande ont festoyé autour du traditionnel repas de Flamme-



kueche qui s'est tenu cette année à Lutry, tout près de Lausanne, au village de l'Urbantrail des Singes, dans une ambiance festive. Les Flammekueche ont été confectionnés par une Alsacienne qui importe ses produits d'un maître laitier de Strasbourg. Micheline Betend, qui nous avait rejoint, représentait les Alsaciens du Léman. Le municipal de Lutry, Pierre-Alexandre Schlaepfi, juste en face de notre président, participait également à nos festivités.

**Sophie Loiseau
Secrétaire**

Zurich

La nouvelle association Stamm Alsace-Zurich créée par Jean-Philippe Keil, son

président ainsi que Jean-Pierre Rettig, Karl Aeschbacher et Michel Maillat, membres du bureau s'est réunie le mardi 29 mai 2018 à l'hôtel Engimatt, de notre amie alsacienne, Isabelle Huber.



Avant le dîner, Marie-Anne Haaser de la société Sidurée a proposé aux 35 invités présents une dégustation de vins d'Alsace Bio et Biodynamiques allant du crémant d'Alsace au Gewurztraminer Grand Cru Pfersigberg. Le blanc d'Alsace, assemblage a été particulièrement remarqué. Le dîner s'est prolongé en raison du magnifique temps régnant à Zurich ce soir-là.

**Jean-Philippe Keil
Président**

L'Union Internationale des Alsaciens (UIA) a lancé « Alsace Fan Day », la journée mondiale des amoureux de l'Alsace, le 24 juin dernier. Cette action avait pour objet de créer un évènement fédérateur des Alsaciens à l'étranger, ouvert à l'ensemble des amoureux de l'Alsace, de participer au rayonnement de l'Alsace dans le monde et de mobiliser l'Alsace et ses acteurs privés et publics, autour de sa notoriété.

L'objectif affiché était clair :

- Permettre aux associations membres de l'UIA, aux Alsaciens expatriés de se retrouver pour partager l'amour de leur région, de ses valeurs, de son identité et de son patrimoine culturel. Et par extension représenter l'Alsace là où ils sont.
- Initier la 1^{ère} journée mondiale des amoureux de l'Alsace pour que tous ceux qui l'aiment aient envie de la célébrer partout dans le monde.

Pour un galop d'essai, c'était plutôt réussi avec près de 30 associations participantes ou initiatives privées. Ce 24 juin s'est décliné comme le jour le plus long pour les uns (autour du solstice

d'été), fête de la Saint-Jean pour les autres (fête célébrée dans toute l'Alsace avec ses feux et ses buchers).

Cette année, le thème était la tarte flambée, avec l'idée que tous les Alsaciens du monde fassent ce jour-là des tartes flambées dans des endroits originaux ou dans un contexte particulier et diffusent les photos et vidéos sur les réseaux sociaux avec le hashtag #alsacefanday. Une vidéo sera réalisée avec l'ensemble des reportages qui nous parviendront.



NOS PARTENAIRES



L'Alsace dans le Monde

Union Internationale des Alsaciens

1 place de la Gare - CS 40007 - F-68001 COLMAR Cedex - Tél : 00 33 3 89 20 20 20 - Fax 00 33 3 89 20 20 21
 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/INFRA - BARRISOL - C. Blaise - Éditions de la Nuée Bleue - Ph. Edel
 La commanderie d'AOIA - Fr. Nussbaumer - Parc Hôtel Obernai - Stadler/Région Alsace -- Staedel - UIA

Imprimé par : TPCO siren : 522 973 635 00017

JUIN 2018 - 2500 ex.

