

Photo : FFRandonnées

EDITO

Un jour de sentier, 8 jours de santé ! Telle est la devise du Club vosgien qui célèbre cette année son 150^{ème} anniversaire ! Remarquable ! A l'heure où il est de bon aloi de discourir sur l'écologie, la biodiversité, la protection de l'environnement, de la nature et des paysages, le Club vosgien et ses nombreuses associations affiliées nous invitent à prendre le chemin des sentiers de nos prairies et forêts, de nos vallons et montagnes, pour découvrir à nouveau les bienfaits de la randonnée et des activités de pleine nature.

Le printemps d'ailleurs qui vient de s'annoncer, nous y invite aussi, pour déceler les pépites de notre petit territoire à la si grande diversité, que l'on peut explorer également à vélo, car la région compte plus de 2500 km d'itinéraires cyclables balisés.

Des articles appropriés à découvrir dans notre revue, des parcours et excursions à égrener lors de prochaines sorties printanières, en sillonnant l'Alsace du Nord au Sud, et continuer à promouvoir notre belle région dans le monde entier !

Gérard Staedel
Président de l'UIA



Résultats de la consultation citoyenne sur l'avenir de l'Alsace - Dossier de presse de la CEA

La première consultation citoyenne lancée par la Collectivité européenne d'Alsace, consacrée au retour à une région Alsace, s'est déroulée du 21 décembre au 15 février 2022. Deux mois laissés aux Alsaciennes et Alsaciens pour s'informer, se faire un avis et s'exprimer sur la question posée : « L'Alsace doit-elle sortir du Grand Est pour redevenir une région à part entière ? »

Forts des arguments qui ont motivé cette question, des conseillers d'Alsace, des parlementaires, des maires, des associations, des citoyens se sont mobilisés pour les expliquer et les défendre auprès des Alsaciens. Les contradicteurs ont pu formuler des avis contraires pour nourrir les opinions. Le président Frédéric Bierry vou-



lait que la voix des Alsaciens soit une priorité de ce début de mandat : il tenait à écouter les Alsaciens lors du Tour d'Alsace en 80 jours à l'automne dernier et il tenait à leur donner la parole avec cette consultation, avant l'installation dans quelques semaines du Conseil de développement d'Alsace qui réunira des citoyens alsaciens de tous âges et de tous horizons. C'est la marque d'une volonté forte de retisser le lien avec les citoyens.

Objectif 1 : Redonner du souffle à la démocratie locale

Quand on interroge nos concitoyens sur notre système démocratique et les élus qui les représentent, les mots « défiance » et « désintéret » reviennent souvent. L'abstention record lors des dernières élections départementales et régionales en Alsace (70 %) confirme ce désintéret de l'action publique. Le lien entre les citoyens et les élus s'est distendu comme celui entre les citoyens et les institutions. Pourtant la majorité des élus locaux donnent le meilleur d'eux-mêmes pour servir au quotidien les intérêts des habitants et le développement de leur région.

Cette situation ne peut plus durer car elle risque de s'accompagner d'une crise sociale majeure qui peut à terme porter atteinte à la démocratie et à la paix sociale.

Après un Tour d'Alsace en 80 jours où le président de la Collectivité européenne d'Alsace est allé à l'écoute des Alsaciens, il lui est apparu incontournable d'associer ses concitoyens aux grandes réflexions de demain.

Objectif 2 : Proposer un nouveau mode d'interpellation des citoyens et créer une nouvelle dynamique politique

Outre le lien direct avec le terrain, il est nécessaire d'entretenir un dialogue continu avec les citoyens et de leur donner la parole dans les grands choix politiques, pas seulement tous les 6 ans au moment du renouvellement de l'Assemblée de la Collectivité européenne d'Alsace.

Si la respiration démocratique n'a plus lieu dans les urnes au moment des échéances électorales et si l'on ne veut pas qu'elle s'exerce dans la rue, donnons-lui une véritable place en permettant l'expression des habitants suivie d'une mise en œuvre fidèle à leur demande, pour que les citoyens se réapproprient le débat public.

A l'instar des votations populaires suisses, le président de la Collectivité européenne d'Alsace souhaite que l'avis des Alsaciens puisse être pleinement pris en compte. Une démocratie moderne doit permettre aux habitants d'exercer une véritable influence sur l'action publique. Les choix librement exprimés doivent pouvoir faire évoluer le pouvoir réglementaire. C'est l'esprit de la première consultation publique lancée par la Collectivité européenne d'Alsace.

La taxe poids lourds ou les questions liées à l'énergie pourraient donner lieu à une expression claire des Alsaciens, à l'occasion d'autres consultations.

L'objectif est d'ailleurs à terme d'obtenir un système de votation comme en Suisse avec un vrai pouvoir réglementaire et de consulter la population sur toutes les grandes questions alsaciennes.

Objectif 3 : Une consultation citoyenne pour sortir du Grand Est

Les habitants rencontrés ces derniers mois ont conforté Frédéric Bierry dans la vision qu'il porte pour l'Alsace : la Collectivité européenne d'Alsace n'est qu'une première étape : elle a permis de retrouver une Alsace institutionnelle et de rassembler les compétences des deux départements (routes, collèges, personnes âgées, personnes handicapées, protection de l'enfance, insertion, culture, sport, patrimoine, environnement...).

Cette consultation citoyenne interrogeait sur le retour à une Alsace en tant que ré-



gion à part entière, et hors du Grand Est. En effet le retour à une région Alsace permettrait de récupérer la compétence économique, essentielle aux emplois et à la dynamique de notre territoire, mais aussi la compétence en matière de formation (notamment les métiers de la santé et du médico-social), d'enseignement supérieur : les universités, les lycées, et de transport : les transports scolaires, les TER...

Rassembler toutes ces compétences à l'échelle de l'Alsace, au sein de la Collectivité européenne d'Alsace, permettrait d'agir plus efficacement au service des tous les Alsaciens. Le Gouvernement a la capacité de déposer un projet de loi pour transférer toutes les compétences de la Région Grand Est à la Collectivité européenne d'Alsace.

Objectif 4 : Faire remonter l'expression alsacienne au plus haut niveau de l'Etat

Les Alsaciens se sont mobilisés pour faire entendre leur voix. Ils se sont largement exprimés en faveur du « oui ». De nombreux Alsaciens souhaitent que l'Alsace sorte du Grand Est et se sont positionnés pour un retour de l'Alsace comme une région à part entière, avec toutes les compétences qui en découlent.

« Je me suis engagé auprès d'eux à solliciter les candidats à l'élection présidentielle, insiste Frédéric Bierry, et je demanderai au Président de la République qui sera élu en avril 2022 de respecter la volonté des citoyens alsaciens qui se sont exprimés démocratiquement sur le sujet. Je sais que les citoyens sont attentifs à l'efficacité de cette participation citoyenne. Ils veulent que cela se traduise par une décision ».

Devant la très forte mobilisation des Alsaciens et avec une majorité écrasante de votes en faveur d'un retour à une région Alsace, il est possible pour le Parlement de voter une seconde « loi Alsace » - après celle permettant la création de la Collectivité européenne d'Alsace - pour retrouver une région Alsace avec toutes les compétences voulues.

S O M M A I R E

Région	P 2	Lu pour vous	P 8	Nature : parc animalier Omega	P 12-13	La vie des associations : P 17 à 20
Histoire : 150 ans Club Vosgien	P 3	Insolite : les 10 ans des reines des vins	P 9	Gastronomie : Léon Speth	P 14	Présentation des nouveaux partenaires P 21
Université : l'IRCAD	P 4	Nouvelles gastronomiques : Good Alsace	P 10	Les Alsaciens qui firent le monde : William Wyler	P 15	Nouveau partenaire : Sunreef Yachts P 22
Tourisme : l'Alsace à Vélo	P 5	L'Alsace à table : les chefs d'Alsace	P 11	Patrimoine : préserver les moulins en Alsace	P 16	Pages Partenaires P 23 - 24
Bloc-notes	P 6					
Société : la cybercriminalité	P 7					

HISTOIRE

Le Club Vosgien fête ses 150 ans !

150 ans de bénévolat, de partage, d'entraide, et de don de soi en faveur du bien commun. En 2022, le Club Vosgien aura 150 ans.

Depuis sa création en 1872, le Club Vosgien, association reconnue d'utilité publique, valorise et rend accessible au plus grand nombre les points remarquables du Massif des Vosges : les sommets, les châteaux forts, les cascades et lacs, les petites vallées, les rochers, les paysages. Aujourd'hui, ce sont près de 30 000 membres bénévoles qui se mobilisent chaque année pour le balisage et l'entretien des 20 000 km de sentiers, pour la formation de guides de randonnées, pour la mise en place et l'entretien d'équipements touristiques, mais aussi pour la protection de l'environnement et de la biodiversité, ainsi que pour la valorisation du patrimoine régional.

En 2022, mués par une volonté commune de se tourner vers l'avenir, la Fédération et l'ensemble des associations du Club Vosgien font rayonner avec fierté ces 150 années d'engagement.



© Fabien TWB-unsplash

C'est d'abord par la dynamisation de son image que le ton est donné : renouveau et modernité sont les maîtres-mots de cette année particulière. Par l'évolution de son logo, le Club Vosgien s'offre une nouvelle jeunesse. Tout en conservant ses symboles forts et emblématiques, fondements même de son identité et de sa raison d'être, c'est dans une démarche d'intelligence collective que les fondamentaux de cette nouvelle identité ont été établis.

Tout au long de cette année 2022, c'est également par de nombreux événements festifs que ce cent-cinquantième, solidement ancré dans le paysage associatif local, fera redécouvrir ses missions au grand public, et remettra en lumière l'essence même de son existence : la préservation du Massif Vosgien.



© matthias MULLIE-unsplash

Rallye d'orientation, découverte de la marche nordique, jeu de piste, exploration du patrimoine architectural, initiation au balisage, conférences, expositions, sur l'ensemble du territoire du Grand Est, c'est avec un plaisir non dissimulé que les bénévoles présenteront leurs activités, et partageront leur passion.

Un peu d'histoire

Le Club Vosgien a été créé en 1872 par Richard Stieve, autour duquel s'est rassemblé un groupe de bénévoles conscients de la nécessité de préserver et de valoriser le trésor naturel que sont les Vosges. Favoriser un meilleur accès à ce massif, mettre en place un réseau de sentiers cohérent, et œuvrer à une meilleure diffusion de la connaissance, aussi bien de la forêt et de la montagne vosgiennes que de leur histoire, ont été quelques-unes de leurs missions premières. L'obtention dès 1879 de la reconnaissance d'utilité publique a confirmé le bien-fondé de cette association.

Protection de l'environnement :

Le Club Vosgien s'est donné pour mission de protéger l'environnement, les paysages et le patrimoine dans le Massif des Vosges. Il est particulièrement attentif à la qualité, à la cohérence et à la pérennité de son réseau de sentiers, à la sauvegarde des valeurs identitaires et patrimoniales des sites, et à la préservation des espaces naturels et de la biodiversité. Le Club Vosgien est titulaire d'un agrément du Ministère de l'Environnement et du Cadre de Vie en date du 15 mai 1979. Il s'est doté d'une charte de la protection de la nature inspirée des fondements de la « Charte nationale de l'Environnement ».

« Les sentiers pédestres balisés par le Club Vosgien sont des éléments constitutifs du paysage, à haute valeur patrimoniale. Ce sont des pièces maîtresses de la richesse et de la diversité pay-

sagère locale. De près, ils doivent nous surprendre à chaque virage, nous obliger à régler nos pas en fonction de la pente et des accidents de terrain, nous sensibiliser à l'insolite que nous croisons. Ils nous permettent d'entendre les bruissements du décor, le ruissellement discret du cours d'eau, le chant des oiseaux, d'admirer l'éclat des fleurs sauvages et le spectacle d'un rayon de soleil

dans le contre-jour d'un sous-bois. Plus largement, ils créent des liens sociaux, valorisent un tourisme respectueux de l'environnement et de son prochain. Ces sentiers font partie intégrante du paysage et constituent un patrimoine à protéger ». Joseph Peter.

Au Club Vosgien, ça marche... et ça forme !

Être membre d'une association locale du Club Vosgien, c'est aussi l'opportunité de s'impliquer activement dans la vie celle-ci. Ainsi, il est possible de se former dans plusieurs domaines, et devenir baliseur sur les sentiers, animateur de marche nordique, ou encore guide de randonnée pédestre.



© holly MANDARICH-unsplash

Le Club Vosgien, c'est également la gestion de refuges et de chalets jalonnant les parcours de randonnée, que les bénévoles des associations locales entretiennent pour accueillir les randonneurs de tous horizons.

En somme, créer et maintenir des liens sociaux tout en valorisant un tourisme respectueux de l'environnement et de son prochain, et en affirmant avec conviction ses ambitions futures, voilà ce que propose le Club Vosgien.

Aux 150 ans passés, et aux 150 belles années à venir, ensemble.

IRCAD : étoile méconnue du rayonnement de Strasbourg

Unissant l'expertise de la chirurgie micro-invasive, de la robotique et de l'imagerie médicale, l'IRCAD s'est hissé en moins de trente ans au rang de leader mondial dans ses spécialités. Fruit de l'intuition et de l'énergie du professeur Jacques Marescaux, ce pôle d'excellence tient une place à part dans le rayonnement de Strasbourg.



Au rôle international incarné par Strasbourg, chacun identifie les contributions du Parlement européen et du Conseil de l'Europe, avec ses organisations spécifiques, comme la Cour européenne des Droits de l'Homme ou la Pharmacopée européenne qui ont leur siège sur les rives de l'Ill. La place de l'IRCAD dans la sphère médicale et scientifique, patiemment construite depuis 1994, est moins connue du grand public. Et pourtant cet institut privé partenaire des hôpitaux universitaires de Strasbourg a pris une dimension mondiale. En témoignent les instituts frères bâtis à Taiwan en 2008, au Brésil en 2011 et 2017, au Liban en 2019. Avant les créations prévues au Rwanda et les projets caressés en Chine et aux Etats-Unis. L'ouverture de centres de formation médicale et scientifique à l'étranger n'a pas nuï à la matrice strasbourgeoise, au contraire. Au sein du site séculaire des hôpitaux universitaires, l'IRCAD a été étendu à deux reprises, en 2000 puis en 2021



IRCAD Brésil Rio de Janeiro

(12 000 m² aujourd'hui), en conduisant depuis presque trente ans une stratégie à succès. Elle se résume en quelques mots : renforcer le leadership dans les disciplines clés d'origine, à savoir la chirurgie micro-invasive, la robotique au service du patient et du praticien, l'imagerie médicale hissée jusqu'à la réalité augmentée. Quelques chiffres en donnent la mesure : enseignement de vingt spécialités chirurgicales avec 80 formations délivrées chaque année ; 12 452 chirurgiens formés en 2018-2019 accompagnés par 716 experts internationaux ; plus de 428 500 professionnels connectés, dont 57 % de chirurgiens confirmés, en sept langues dans le monde entier à l'université virtuelle WebSurg (World Electronic Book of Surgery). Ce site créé en

2000 a suscité le téléchargement de plus de 2,11 millions de vidéos. Avec 23 robots chirurgicaux, l'IRCAD est le plus grand centre de formation à la chirurgie robotisée au monde. La recherche y est centrale avec plus de 4 500 publications ou communications scientifiques depuis 1994. En 2001, médiatisée sous le nom d'opération "Lindbergh", la première intervention assistée par un robot à 7 000 km de distance, Jacques Marescaux intervenant à New York sur une patiente à Strasbourg, entre dans l'Histoire.

Les travaux de l'IRCAD ont aussi donné naissance à des entreprises spécialisées. Visible Patient, sous la direction du professeur Luc Soler, creuse le sillon prometteur de la réalité augmentée. Cette approche, permise par les immenses progrès de l'imagerie médicale, met à disposition du chirurgien en temps réel une cartographie 3D du patient, son clone numérique. Avec pour conséquences des interventions toujours moins invasives, plus courtes et plus précises. Plus féconde encore, l'intelligence artificielle est mobilisée pour aider à la décision du chirurgien. Ces avancées ont un caractère technologique mais aussi social et économique. Cela n'a pas échappé aux gestionnaires. Depuis 2021, 13 mutuelles couvrant 28 millions d'adhérents en France prennent en charge cette modélisation.

L'importance déterminante du numérique, ne doit pas masquer la dimension bien physique de l'institution. En effet



Jacques Marescaux

6 200 chirurgiens se déplacent chaque année à Strasbourg pour s'y entraîner et maîtriser les derniers progrès de l'état de l'art. Ce flux a d'ailleurs conduit l'IRCAD à acquérir et rénover les anciens Haras de Strasbourg désaffectés. Cet élégant ensemble XVIII^e a été transformé en brasserie et hôtel, sans oublier une pépinière d'entreprises. En participant au projet d'Institut hospitalo-universitaire (IHU) ouvert en 2017, l'IRCAD est resté un partenaire majeur de l'hôpital public strasbourgeois.



ircadafrika

Chef du service de chirurgie digestive et endocrinienne des hôpitaux de Strasbourg en 1989, le professeur Jacques Marescaux affirme n'avoir pas anticipé tous les développements de l'IRCAD lors de sa création en 1994. Il aime rappeler que son "business plan" tenait sur un Post-it... Il a cependant tout fait pour créer un environnement favorable à l'innovation et au partenariat en ayant pour boussole l'amélioration de l'équilibre du système de santé, notamment sur le plan financier. Son intuition, sa constance et son énergie jamais prises en défaut ont convaincu de grands financeurs internationaux, notamment américains, mais aussi des fournisseurs clés, à l'exemple du fabricant allemand d'instruments micro chirurgicaux Karl Storz. L'ambition internationale de l'IRCAD était ainsi inscrite dès sa naissance au cœur même de son projet.

L'Alsace, une terre propice au développement du vélo sous toutes ses formes !

Dès les années 90, les départements du Haut-Rhin et du Bas-Rhin (actuelle Collectivité européenne d'Alsace) ont créé des itinéraires, pistes et bandes cyclables à destination du grand public et des scolaires pour leurs déplacements du quotidien. Ces aménagements ont été progressivement complétés de parcours à vocation de loisirs récréatifs et d'itinéraires touristiques. Ces infrastructures représentent un maillage dense du territoire alsacien, l'un des plus riches au plan national avec près de 2 500 km accueillant de multiples utilisateurs et sont toujours en développement.



Le collectif « Alsace à Vélo », composé aujourd'hui de la Collectivité européenne d'Alsace, d'Alsace Destination Tourisme, de la Région Grand Est, de l'Agence Régionale du Tou-

risme du Grand Est, de l'Eurométropole de Strasbourg, de la Communauté d'Agglomération de Colmar, de Mulhouse Alsace Agglomération, de Saint-Louis Agglomération et de la Communauté d'Agglomération de Haguenau, a été créé dans la foulée de cette étude. Son ambition vise à faire de l'Alsace une destination de « Tourisme à vélo » de premier choix, tant au niveau national et qu'au plan européen. La démarche « Alsace à Vélo » est pilotée par Mme Laurence Muller-Bronn, sénatrice du Bas-Rhin, conseillère d'Alsace et administratrice d'Alsace Destination Tourisme.

Pour parvenir à l'ambition affichée, un plan d'action pluriannuel a été mis en place. Il porte à la fois sur les infrastructures et leur jalonnement, les services, la communication, la promotion et l'évaluation de l'impact du tourisme à vélo sur l'économie locale.

Les Euro-Véloroutes (EV)



Eurovelo © D. LETT-ADT

Depuis le début de la démarche, de nombreux chantiers ont été engagés, autour et à partir des 3 Euro-Véloroutes (EV) qui traversent l'Alsace, à savoir : la Véloroute n° 5 de Londres au Nord à Brindisi au Sud ; la Véloroute n° 6 de Nantes à Budapest (ou de l'Atlantique à la Mer Noire) ; la Véloroute du Rhin n° 15 (d'Andermatt aux sources du Rhin jusqu'à Rotterdam son embouchure). Plusieurs réalisations concrètes sont à souligner :

- La Véloroute du vignoble, créée en 2013 pour les 60 ans de la Route des vins d'Alsace sur l'itinéraire de l'EV n° 5, permet la découverte d'un itinéraire touristique incontournable en Alsace, de Marlenheim, au Nord, à Thann, au sud. Avec 140 km de long et 1 350 m de dénivelé, le tracé de cette véloroute serpente parallèlement à celui de la Route des vins et fait l'objet d'un balisage spécifique.

- Plus de 50 boucles locales ont été créées au départ des EV pour favoriser la découverte de l'intimité de l'Alsace et « fixer » plus longtemps les itinérants à vélo. L'Alsace compte aussi 30 boucles dites régionales (80 km et plus) et une quinzaine d'itinéraires transfrontaliers (points de passage sur le Rhin pour gagner l'Allemagne ou la Suisse) ;

- Des Relais Information Service (RIS de type totem ou panneau) complètent le jalonnement directionnel et la signalisation pour permettre aux cyclistes de se situer et de disposer des informations relatives à l'itinéraire, aux services disponibles et sites touristiques à visiter.

- Depuis 2013, ont aussi été créés un site internet quadrilingue www.alsaceavelo.fr pour communiquer sur l'offre cyclable et les services (site qui totalise chaque année plus d'un million de pages vues et environ 50 000 téléchargements) et une carte imprimée à 100 000 exemplaires,

disponible dans l'ensemble des Offices de Tourisme alsacien ou sur simple demande.

- Enfin, pour remonter sur l'ensemble des supports de promotion liés au tourisme à vélo au niveau national, la marque nationale « Accueil Vélo » est déployée et 100 partenaires sont aujourd'hui labellisés en Alsace, répondant à de nombreux critères correspondant à l'excellence de l'offre du tourisme à vélo.

Le slowUp de la Route des Vins



SlowUp Alsace-Scherwiller © J. SARAGO-CD67-ADT

On pourrait également citer les d'événements qui offrent toujours davantage d'occasions de découverte, à petite allure, de la variété des paysages d'Alsace. Ainsi, le slowUp de la Route des Vins propose de profiter d'une journée exceptionnelle, sans voitures, en famille ou entre amis au cœur du vignoble. Lancé à l'occasion du 60e anniversaire de la Route des vins, cet événement est l'occasion de mettre un coup de projecteur sur la Véloroute du vignoble et constitue désormais un rendez-vous annuel incontournable du tourisme à vélo et de l'œnotourisme. Il peut réunir en quelques heures plus de 40 000 participants. Le vélo gourmand dans le Ried central de l'Ill, conjugue initiation aux paysages et aux produits du terroir, y compris parfois à travers le Rhin avec une dimension transfrontalière. Les fêtes du vélo, en ville ou en milieu rural, et plus récemment le rendez-vous « Col attitudes », quelques heures dans l'année pour s'attaquer aux reliefs vosgiens, sans moteur et en toute quiétude, complètent la liste des opportunités pour toujours mieux développer les loisirs et le tourisme à vélo en Alsace.



Alsaciens à vélo © INFRA-ADT

ADT
www.visit.alsace



LA RÉALITÉ AUGMENTÉE

Découvrez des contenus vidéos complémentaires grâce à la fonction wow.ink intégrée à ce document :

Etape 1 : Téléchargez gratuitement l'application « **wow.ink** » directement dans votre store préféré, ou en suivant ce lien : <https://download.wow.ink>



Etape 2 : Acceptez les différents messages de confirmation.

Etape 3 : Une fois l'application ouverte, sélectionnez le logo de l'UIA dans la section Alsace Augmentée :



Etape 4 : Repérez les stickers à l'intérieur de la revue, indiquant un contenu additionnel.



Etape 5 : Positionnez votre téléphone sur l'image et cliquez sur l'image superposée pour déclencher la vidéo.

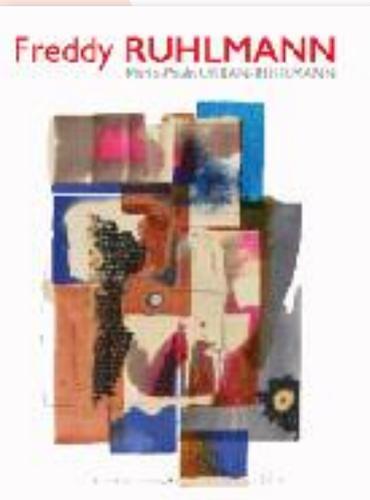
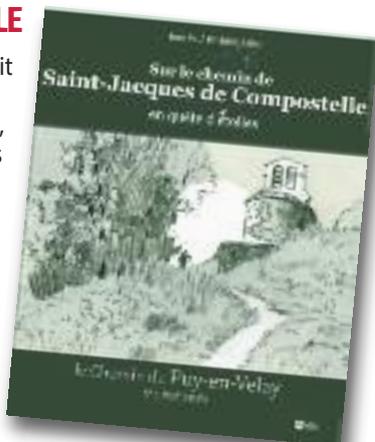
LE CHEMIN DE COMPOSTELLE

Le pèlerin est un chercheur. Il ne sait pas ce qu'il cherche, mais finit par trouver. Un complément de vie, sans doute. Celui que les certitudes de notre époque moderne n'ont pas su lui donner.

Quel bonheur d'intégrer le Chemin à son itinéraire de vie, de prendre conscience qu'être en chemin est une autre façon d'être en vie, en relation et au contact de la nature, que le Chemin parcouru a déposé dans nos cœurs et nos têtes un peu de poussière, de la poussière d'étoile !

Il ne m'a pas été possible de garder ce trop-plein de vécu pour moi. Aussi en ai-je fait le récit augmenté d'illustrations dans un livre édité aux éditions du Signe.

Contact : Jean Paul Ehrismann : jpehrismann@gmail.com



FREDDY RUHLMANN

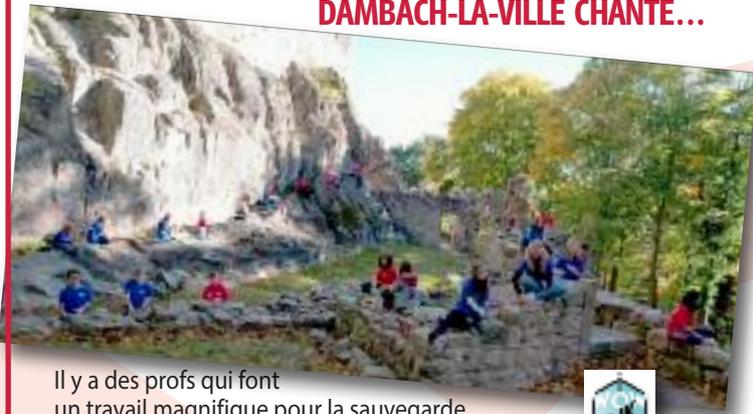
Artiste peintre, sculpteur, designer, graphiste, philosophe humaniste à l'esprit rhénan, Alfred Jean Ruhlmann, dit Freddy est né Strasbourg, a vécu et étudié à l'ombre de la Cathédrale, époux de Marie-Paule URBAN-RUHLMANN, Obernois de cœur. Décédé en 2004, il aura été un artiste aux multiples facettes : peintre, il profite des premières lueurs du jour pour saisir la lumière, sculpteur, il apprivoise et allie les matières, graphiste aux multiples talents, auteur, scénariste producteur de nombreuses

émissions de télévision, journaliste indépendant, poète philosophe humaniste, épicurien doué d'un humour malicieux...

Dernière exposition en date : à la CEA Colmar en novembre 2021, la prochaine : 1^{er} - 30 septembre 2022 au Château du Charmois Vandœuvre-lès-Nancy ...

Illustration : Livre d'art à l'occasion du 10^e anniversaire de la mort de l'artiste, 208 pages, plus de 250 illustrations couleurs, in I.D. l'Édition, 2014

DAMBACH-LA-VILLE CHANTE...



Il y a des profs qui font un travail magnifique pour la sauvegarde de l'alsacien.

Ecoutez cette prestation à la fois musicale et scénographique mise en place à l'échelle d'un collège entier, élèves et personnel d'encadrement pour un chant en dialecte. Bravo !

Un petit air donc, bien de chez nous, interprété par les jeunes de Dambach la Ville. Une vidéo "rafraichissante" du nouveau Cup Song en alsacien réalisé par le collège de Dambach.

<https://youtu.be/kHED1A-hxyl>



SAISONS D'ALSACE

Le rêve américain a été particulièrement fort en Alsace : au XVIII^e et au XIX^e siècles, quelque 50 000 Alsaciens ont pris la décision courageuse d'aller tenter leur chance dans le Nouveau Monde. La relation entre l'Alsace et les USA est ainsi beaucoup plus forte qu'elle ne l'est dans la plupart des autres régions françaises. Beaucoup de familles alsaciennes ont des

« cousins d'Amérique », et beaucoup d'associations entretiennent aujourd'hui ce lien.

Ce numéro des Saisons d'Alsace explore tous les liens entre notre région et ce pays, et tente d'expliquer les raisons d'une fascination qui ne se dément pas.

Prix de Vente : 9.90€ - Coût de transport en sus.

Disponible en librairie, dans l'une des agences DNA ou auprès de l'UIA

BERNARD GUNTZ CHANTE L'ALSACE

Une nouvelle qui réjouit tous les Alsaciens de Cœur ! « Soleil en Fête - Eclats de Vies », le double CD de Bernard Guntz et sa Troupe (Bretzel d'Or 2006) comporte 28 titres inédits et est disponible à la vente. Pour cela,

merci d'envoyer un chèque de 30 € (frais de port inclus pour la France métropolitaine) avec vos coordonnées à :

Bernard Guntz - 7 rue des Lilas - 68250 ROUFFACH
Téléphone : +33 3 89 49 63 43



Cybercriminalité : la manipulation qui fait de nous des victimes

Par sa progression, la cybercriminalité peut être vue comme une pandémie numérique. Prédiés à la manipulation par notre éducation, notre héritage culturel et les codes sociaux, nous sommes tous plus ou moins vulnérables et pas toujours rationnels. En matière de cybercriminalité, la part humaine reste le tendon d'Achille, malgré les efforts dédiés à la cybersécurité. Nous constituons les victimes potentielles de malveillance, d'abus de confiance ou d'escroqueries au travers de manipulations sur l'Internet. Les plus vulnérables sont à la fois les jeunes et les aînés de plus de 60 ans, tandis que le phénomène est amplifié chez les sujets en situation de faiblesse psychologique ou intellectuelle, ou peu réceptifs aux conseils.

La manipulation mentale et les techniques associées

La manipulation tire profit de comportements qui poussent le manipulateur à orienter les choix et les actions de la personne manipulée tout en lui laissant l'illusion de libre arbitre et de penser que sans cela, elle risque de se retrouver en situation périlleuse. Il s'agit d'une soumission librement consentie dont l'infraction sera caractérisée par la réalité du préjudice subi par la victime. La manipulation relève d'une supercherie ou d'une mise en scène, souvent associée à l'ingénierie sociale pour contraindre ou intimider la victime en situation de faiblesse, ou au contraire, flatter son ego en jouant sur son orgueil, en comprenant ses doléances, ou encore, en misant sur son avidité ou son

ambition.

L'ingénierie sociale est un processus visant à soutirer des renseignements à une personne ou un groupe de façon déloyale, le plus souvent dans le but d'utiliser cette information sensible à des fins malveillantes. Pour cela, l'attaquant abuse de la confiance, de l'ignorance ou de la crédulité des personnes ciblées. L'ingénierie sociale inverse est une variante où la victime va inconsciemment livrer les informations, alors qu'elle est en situation de dépendance ou qu'elle a besoin d'aide, notamment pour résoudre un problème réel ou supposé, lequel a lui-même pu être provoqué, voire suggéré par l'attaquant. A son tour, le "phishing" ou hameçonnage est une technique de manipulation instinctive fondée sur l'usurpation d'identité adaptée au support numérique. La victime est invitée à cliquer sur un lien frauduleux ou un fichier laissant penser à une origine de confiance : site Web, établissement ou personne. L'argumentaire est construit pour inciter à réagir très vite et délivrer un code malveillant, afin de mener des cyberattaques avancées (ex. exfiltration de données), sinon saisir des informations confidentielles (ex. n° de carte bancaire et datagramme) sur un faux formulaire pour en faire un usage frauduleux ou commettre des escroqueries.

Sans nier l'intelligence humaine, en s'intéressant à ce qui guide nos décisions nous obéissons à deux modes distincts de pensée. L'un est rapide, intuitif et émotionnel, tandis que le second est plus lent, réfléchi et logique. Pour le manipulateur, il s'agit d'introduire des idées influencées

dans la pensée de la victime en provoquant le raisonnement instinctif, peu fiable, pour amener cette dernière à réagir selon la volonté de ce premier. Pour réussir la manipulation, quelques leviers et biais cognitifs suffisent pour brider le mode réfléchi et aboutir à une décision né-

Un exemple courant qui fonctionne encore malgré les avertissements

Un courriel d'apparence usuelle empruntant le logo d'une banque, d'une administration, ou d'une entreprise, et le nom connu d'une personne d'un service particulier, avec des arguments marquants comme urgent, sécurité, etc. est reçu avec un fichier en pièce jointe. Le ressenti est tel que la future victime est mise en contradiction avec les règles à respecter en s'obligeant sans contrôle à ouvrir ce fichier. Pourtant l'adresse de messagerie est incongrue, les fonctions de l'interlocuteur ne sont pas habituelles, etc., ce qui devrait mettre en alerte... Suite à une telle action, un code malveillant contenu dans ce fichier, serait en mesure, selon le cas, de donner un accès malveillant à l'ensemble des données, ou encore de les chiffrer ou de rendre le système inutilisable dans l'attente de paiement d'une rançon. C'est notamment le cas des rançongiciels qui visent les entreprises, les collectivités, et les organismes de santé, avec des exigences de rançons très élevées.

Daniel GUINIER

Docteur ès sciences, expert de justice honoraire, ancien expert en cybercriminalité devant la Cour pénale internationale de La Haye.

Référence

Guinier D. (2017) : Cyberattaques : de la ruse à la manipulation quand "la part de l'homme" reste le maillon faible. Revue *Expertises des systèmes d'information*, n° 423, avril, pp. 141-149.



© Image Cyber

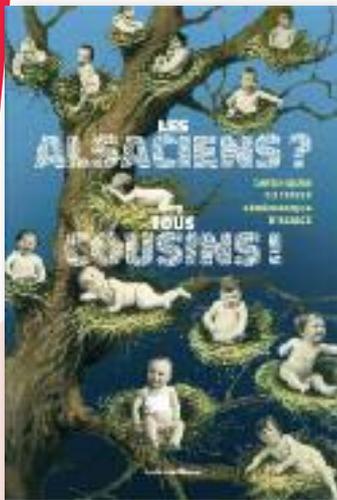
faste. Par conséquent, si la sensibilisation dans ses formes usuelles : articles, conférences, tables rondes, vidéos, guides, plaquettes, etc., est certes nécessaire, elle reste insuffisante tant qu'elle ne participe pas à la construction de la résistance aux automatismes de la pensée, pour inhiber les réactions instinctives et être en mesure de déjouer la manipulation, évitant à chacun de se retrouver en séance chez "les cliqueurs anonymes". En attendant, soyons vigilants.



En réalité augmentée :



LES ALSACIENS ? TOUS COUSINS !

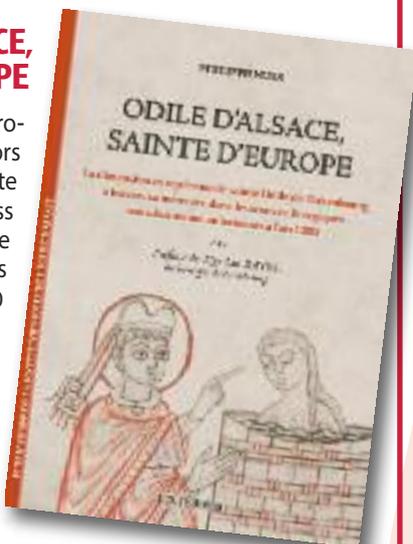


Ce recueil des chroniques écrites par des membres du Cercle généalogique d'Alsace et parues dans les Dernières Nouvelles d'Alsace entre 2016 et 2021 font découvrir au lecteur des fragments savoureux et souvent émouvants de l'histoire des habitants de notre région. Le travail du généalogiste, alliant rigueur, méthode et constance, montre en effet que les frontières familiales, culturelles et religieuses sont bien plus poreuses que nous le croyons et que les Alsaciens sont bien presque tous cousins.

« *Les Alsaciens ? Tous cousins !* », Jean-Claude Jacob, Véronique Muller, Bertrand Rietsch, Christian Wolff, La Nuée Bleue, 2021, 300 pages, 25 €.

ODILE D'ALSACE, SAINTE D'EUROPE

Afin de découvrir la notoriété européenne – c'est-à-dire en dehors des frontières de l'Alsace – de sainte Odile, l'universitaire Philippe Nuss a recherché la mémoire de son culte à travers une multitude de sources liturgiques antérieures à l'an 1200 dans les archives et bibliothèques en Allemagne, Suisse, Autriche, Moravie, Croatie, Italie, Normandie, Angleterre. Dans cet ouvrage d'érudition, l'auteur cite des découvertes encore plus lointaines, telle la trace de dévotion envers la sainte alsacienne trouvée en



Ukraine, dans la principauté de Kiev au XI^e siècle.

« *Odile d'Alsace, Sainte d'Europe* », Philippe Nuss, préface de M^{gr} Luc Ravel, I.D. l'Édition, 2021, 326 pages, 24 €.

LE PETIT PEUPLE DES MINES

Remy travaille dans les mines d'argent de Sainte-Marie. Un jour qu'il est bien fatigué apparaissent sous ses yeux de drôles de bêtes – des rats ? – qui parlent et lui volent son goûter ! En remontant à la surface, il a conscience qu'un grand danger menace les mineurs. Mais personne ne l'écoute et ses amis se moquent de lui. Ainsi commence une aventure pleine de rebondissements et de créatures fantastiques parue dans la collection Graine d'Histoire qui

s'adresse à un public d'enfants.

« *Le petit peuple des mines* », Nicolas Kempf, Benjamin Strickler, La Nuée Bleue, 2021, 144 pages, 10 €

WELTKRIEG

Après un apprentissage de typographe, Eugène Birsinger (1871-1947) est obligé, suite au décès de son père, de reprendre la ferme familiale à Neuwiller, un village à 5 km de Bâle. Pacifiste au regard aiguisé, francophile invétéré (alors qu'il ne parle qu'allemand), il chronique pendant quatre ans la vie de son village. Ce sont ses 400 dessins et 800 pages manuscrites, écrites en allemand gothique, qui sont ici reproduits et traduites intégralement.

Sa chronique satirique révèle sans tabou les compromissions ou les actes de résistance des uns et des autres et les difficultés du quotidien qui empirent au fil du conflit.

« *Weltkrieg. Un village alsacien à l'heure de la guerre mondiale 1914-1918* », Eugène Birsinger, La Nuée bleue, 2021, 854 pages, 35 €.



LIBERTE EGALITE... DEPORTEES

Thann fit partie en 1914 de ce petit territoire qui fut conquis par les troupes françaises dès le début de la guerre. Afin de pouvoir assimiler rapidement la population, les Français déportèrent les Allemands de souche et les Alsaciens germanophiles.

Parmi eux, Anne-Marie Hils, sa mère et sa sœur. Anne-Marie est une jeune femme attachante, romantique, à la sensibilité à fleur de peau, mais aussi au caractère bien trempé. Ce témoignage sentimental et patriotique d'une

enfant d'Alsace est un document rare. Édité en 1918 en allemand, il vient de paraître dans une traduction française de Jean-Louis Spieser.

« *Liberté, égalité...déportées. Thann 1914* », Anne-Marie Hils, Fouesnant, Yoran, 2021, 256 pages, 13 €



LES 140 ANS DE LA CAECILIA DE LA ROBERTSAU



L'Orchestre d'Harmonie Cæcilia de la Robertsau (OHCR), né de la fusion de la Fanfare «Harmonie» Robertsau et de la «Cæcilia», est le seul ensemble à vents strasbourgeois à pérenniser son attachement avec son quartier d'origine. Il fait partie des trois seuls orchestres d'harmonie d'Alsace fondés avant 1880 à être encore en activité. Il est aussi aujourd'hui un ensemble dont la notoriété et le rayonnement vont bien au-delà de Strasbourg et de l'Alsace.

« *Les 140 ans de l'Orchestre d'harmonie Cæcilia de la Robertsau* », Michel Schmitt, Bastian Editions, 2021, 366 pages, 30 €.

<https://www.harmonie-robertsau.fr/>

Le Comité des Reines des Vins d'Alsace fête son 10^{ème} anniversaire

Notre belle province alsacienne est jalonnée d'un magnifique vignoble où d'ambitieuses jeunes filles rêvent de représenter ses vins, sa gastronomie et son tourisme. Les viticulteurs avaient bien compris à l'époque qu'ils pouvaient valoriser leurs nobles produits à travers la représentation d'une femme pour incarner la part féminine du vin.

Les qualificatifs en dégustation ne manquent pas pour le décrire, tels sa robe, sa douceur ou sa rondeur. C'est pourquoi a été élue en 1954 la première Reine des Vins d'Alsace, Marguerite BINNER, originaire d'Ammerschwihr et ses deux dauphines Maria TEMPE et Angèle GSELL.

Des élections annuelles

Ce rôle d'ambassadrice des Vins d'Alsace a été initié par la Chambre de Commerce et d'Industrie de Colmar et à ce jour, c'est le Conseil Interprofessionnel des Vins d'Alsace (CIVA) en partenariat avec Colmar Expo qui gère le concours et les activités du Trio Royal durant une année.

Une élection qui se perpétue de nos jours pour totaliser 200 femmes qui auront donné de leur âme à cette noble mission. Aussi combien de fois fut déposé au creux de l'oreille de la Reine des Vins d'Alsace durant son mandat « il faudrait un jour que vous vous retrouviez toutes ! ».

Les années passent et l'initiative va prendre forme avec le soutien à une jeune ambassadrice où il faut relever son mandat et ses nombreux engagements suite à une banalisation de son titre noyé parmi tant d'autres dans notre région.

Un comité des Reines des vins est né

Une missive est déposée lors de la Journée de la femme au CIVA le 8 mars 2010 qui valide l'initiative et nous laisse retrouver toutes les reines et dauphines des vins d'Alsace. Ce ne sera pas une mince affaire, quand on devine que la plupart de ces jeunes filles se sont mariées, donc ont changé de nom, et peut être même de région et de pays. Mais la chance est avec nous par la grâce d'une collectionneuse d'étiquette, M^{me} Marguerite Heusch qui chaque année contacte le trio royal pour étoffer sa collection à travers les cuvées réalisées.

40 ambassadrices vont répondre au courrier du Nouvel an 2011 pour approuver l'initiative et se réunir. 14 d'entre elles se déplaceront au CIVA pour réfléchir à la création d'une association qui prendra jour en mai 2011 sous le nom de « Comité des Reines de Vins d'Alsace », suite à la mise en place des statuts et l'élection du

bureau présidé en la personne de Marie-Odile Goefft, avocate (Reine des Vins 2004). Lui succéderont respectivement dans le cadre d'un renouvellement tous les trois ans, Martine Guth, viticultrice (Reine des Vins 1985), Claudia Renel, Assistance de direction (Reine des Vins 1992), Aurélie Schneider, responsable des ventes viticoles (Reine des Vins 2013). Une belle aventure jalonnée de réunions, de discussions, de rires, et parfois aussi de divergences d'opinions comme dans tous les comités.

Mais quelle apothéose lors de notre première rencontre royale le 7 août 2011 à la Foire aux Vins de Colmar, une journée remplie de joies, de douceur, d'échanges autour d'une belle table magnifiquement décorée par les mains organisatrices autour d'un repas festif.

Une série de manifestations

Depuis 10 ans, nos rencontres se perpétuent avec de nombreuses évolutions et points forts : rassemblement annuel du trio royal à la Foire régionale des vins d'Alsace à Colmar.

Participation annuelle à l'« Apéro Vino » qui deviendront les « Instants divins ». 2014 : 60^e anniversaire du titre de la Reine des Vins d'Alsace ; réalisation d'un Court-métrage sur les Reines des Vins d'Alsace ; créations de deux cuvées royales : « L'Ame des Reines » un Riesling Côte de Rouffach et « La pétillance des Reines » un Crémant d'Alsace issues toutes deux du lycée viticole de Rouffach qui forme les jeunes professionnels du vin ; actions caritatives avec le reversement d'une partie des ventes de nos cuvées et marche pour la ligue contre le cancer ; création d'une oriflamme à notre effigie ; visite et dégustation dans les prestigieux domaines et vignobles de grands crus alsaciens, ainsi que chez nos voisins allemands. Visite des Hospices de Strasbourg, participa-



tion au Slow up, sortie en gyropode ; instauration par le Comité des « Soirées de Gala » à l'ouverture de la Foire aux vins de Colmar ; déjeuner Royal annuel avec la Reine des Vins d'Alsace en titre dans sa localité d'origine. 2020 : le Comité fait partie intégrante de l'Association des Confréries viniques d'Alsace.

A présent, de jeunes reines et dauphines aguerries aux nouvelles technologies composent le Bureau du Comité, elles souhaitent par leurs idées enrichir le mandat du trio royal afin que celui-ci porte haut et fort les vins d'Alsace dans notre région, notre pays et à l'étranger avec un véritable et estimable soutien des partenaires viticoles et organisateurs.

Le Bureau du Comité élu pour 3 années (2021-2023) :

Présidente : Aurélie Schneider
Vice-Présidente : Marine Wessang
Secrétaire : Claudia Renel
Secrétaire adjointe : Pauline Husson
Trésorière : Charlene Spettel
Trésorière adjointe : Margaux Jung
Conseillères : Martine Guth, Dorothee Wolff, Christelle Da Cunha, Virginie André et Anita Hertz

Pour le Comité des Reines des Vins d'Alsace,
Martine GUTH
comite.rva@gmail.com



Good'Alsace

Trophée Haerberlin, un Top Chef en direct à Mulhouse



Marc Haerberlin, Anne-Sophie Pic et Mauro Colagreco
© Grandes Tables du Monde

Pour sa 6^e édition, la finale internationale du trophée Haerberlin, s'est tenue le mardi 7 décembre 2021 à la Filature de Mulhouse. Créé en 2010, en mémoire des frères Jean-Pierre et Paul Haerberlin.

Aux côtés de la famille Haerberlin, deux chefs triplement étoilés étaient présents pour présider l'événement, Anne-Sophie Pic et Mauro Colagreco.

Pour la première fois de son histoire, le trophée était ouvert au public, une chance de pouvoir assister, en direct, à toutes les épreuves.

3 équipes se sont affrontées, le Château de la Gaude à Aix-en-Provence qui a remporté cette édition, la Pyramide à Vienne qui est arrivée en 2^e position, et la Mamounia à Marrakech, mais en raison du contexte sanitaire, les participants n'ont pas pu faire le déplacement.

C'est autour du carré de veau cuit sur os avec du ris de veau et un jus à la bière que les trois chefs ont concouru. En salle, l'éloquence, le flambage et la découpe d'un ananas ont départagé les trois maitres-d'hôtel. Après avoir argumenté un accord parfait avec le plat, les sommeliers ont préparé un Irish Coffee.

Serge Dubs devient le Grand Maître de la Confrérie Saint-Etienne



Serge Dubs devient le Grand Maître de la Confrérie © Margot Reinartz

Le 20 janvier 2022, la confrérie Saint-Etienne a célébré sa première manifestation de l'année. Dans le grand caveau de dégustation, les confrères et consœurs ont vécu l'entrée en fonction du nouveau Grand-Maître Serge Dubs. Meilleur Sommelier du monde en 1989, ancien président de l'Union Internationale de la sommellerie française, Serge Dubs

officie depuis de nombreuses années auprès de la famille Haerberlin, à l'Auberge de l'III à Illhaeusern (2 étoiles Michelin). Succédant à Pierre Ruhlmann, Serge Dubs va dérouler son programme des animations, inscrivant pour thème des chapitres ; « La sommellerie internationale, l'art, la culture du savoir-boire et du service des vins ». Ce rôle lui tient particulièrement à cœur. « Je suis le premier sommelier dans l'histoire des Grand Maîtres, c'est un honneur et un réel engagement pour moi. Je crois qu'au niveau de la sommellerie, nous avons de la chance car, c'est la première fois que les métiers de la salle sont directement concernés pour faire passer un message. Au quotidien, nous sommes les ambassadeurs des Vins d'Alsace et nous créons des moments exceptionnels grâce à eux ».

EGAST 2022, première édition du Trophée Émile Jung



Monique et Émile Jung © Sandrine Kauffer Binz/ Marcel Ehrhardt

En l'honneur du regretté chef du restaurant, le Crocodile à Strasbourg, EGAST accueille sur sa scène culinaire la première édition du Trophée Émile Jung, lundi 28 février 2022. 6 candidats se sont affrontés sur le thème de la meilleure croustade de poissons aux fruits de mer. Son épouse, Monique Jung témoigne, « je suis très touchée par cette initiative, qui me ravit, confie-t-elle. Émile aimait tellement son métier : la transmission et la formation des jeunes. Il n'hésitait pas à transmettre avec générosité son savoir-faire aux débutants, aux cuisiniers confirmés, à ses paires, sans oublier les gourmets. Il ne comptait pas son temps, son métier, c'était sa vie. Tous les matins, il était content de retrouver sa brigade, sa cuisine et les produits », se souvient-elle. Ce trophée Émile Jung rend hommage à la mémoire d'un grand chef de cuisine, d'une renommée internationale. La co-présidence du jury fut assurée par Romuald Fassenet, Meilleur Ouvrier de France et Yohan Chapuis, coach officiel de Davy Tissot, vainqueur du Bocuse d'or 2021. Dans le jury, Marc Haerberlin, son chef Jean-Paul Bostoen (MOF), Jean-Georges Klein, Laurent Hugué (ancien chef d'Émile Jung) et Matthieu Koenig.

Romain Iltis, en compétition pour représenter la France au concours du meilleur sommelier du monde 2023



Romain Iltis © Villa René Lalique

L'Alsacien Romain Iltis, chef sommelier officiant à la Villa René Lalique** à Winger-sur Moder, fait partie des 7 candidats potentiels pour représenter la France au Concours du Meilleur Sommelier du monde prévu pour février 2023. Meilleur Sommelier de France 2012, l'un des Meilleurs Ouvriers de France en Sommellerie 2015, va jouer sa place en finale le 21 mars 2022. 67 pays différents enverront des candidats représenter leurs couleurs pour le concours du meilleur sommelier du monde 2023

Robin Dorgler ouvre Miro au bord de l'III

En septembre 2021, Robin Dorgler ouvre Miro à Ostwald (67) à quelques minutes de Strasbourg. Avec 2 amis d'enfance, ils s'associent pour reprendre l'Auberge de la Nachtweid.

Après avoir appris les techniques de préparation et de cuisson de la viande en Argentine, du poisson au Japon, à Osaka chez Hiroshi Yamaguchi, ainsi que de la cuisine française au Taillevent à Paris, en 2019, il devient le sous-chef du chef français Jérôme Ferrer, à



Robin Dorgler © Robin Tomasetto

l'Europea au Québec. En véritable lieu de vie, le chef Robin Dorgler, y propose une cuisine inspirée de dix années de voyages aux quatre coins

du monde. À ses côtés, dans une ambiance conviviale et chaleureuse, Ronan Eberlin, à la direction de la salle et Charles Huck, à la gestion. À Ostwald, les 3 amis proposent une cuisine gastronomique décomplexée pour 60 couverts en intérieur et 100 places en terrasse qui s'installe au cœur d'un parc de 3000 m². En véritable lieu de vie, chaque mois, Miro propose des événements : soirées accords mets & vins, dîners 4 mains avec des chefs québécois, pop-up avec des tatoueurs, biergarten ou encore festival de musique.

Sandrine
KAUFFER-BINZ

Good'
Alsace

La Fédération des Chefs d'Alsace



Fière et forte de plus de 140 membres, la Fédération des Chefs d'Alsace regroupe des cuisiniers de métier, travaillant quotidiennement aux fourneaux. Née en 1998, ses principaux objectifs sont de promouvoir notre riche gastronomie alsacienne grâce à la prodigalité de notre terroir et à l'engouement que suscite l'économie locale. Des passerelles sont posées entre le producteur et le restaurateur, car il n'y a aucun intérêt à acheter une herbe aromatique venant de Chine, alors qu'il suffit de se baisser pour récolter des centaines de plantes sauvages comestibles, des bords du Rhin aux prairies sommitales...

Du fait maison

Les Chefs d'Alsace n'ont pas attendu un décret national, pour cuisiner à partir de denrées brutes. C'est tout simplement une évidence pour les membres de la fédération. Les caegeots de fruits et légumes arrivent entiers de nos champs et vergers ; les trains de côtes de bœuf mûrent dans les chambres froides ; les poissons sont filetés par le chef ; les fumets et fonds de sauce mitonnent sur le coin du fourneau. "Cuisiner c'est un métier", voici notre devise, qui témoigne d'un engagement sérieux et d'une expérience professionnelle reconnue.

Des événements pour promouvoir notre association

Notre cuisine régionale répertorie plus de 700 plats. Certains ne sont connus que dans un seul village. Les fêtes pour célébrer la poitrine farcie, le boudin, la carotte, la choucroute,

le lait, les dampfnüdel, les Fleischnaka ou les asperges sont courues des Alsaciens, qui ne dédaignent pas à s'adonner quelquefois lors d'un banquet, aux rites gourmands et viniques. La Fédération organise chaque année des concours, comme celui de la Meilleure Bouchée à la Reine d'Alsace, le Meilleur Pâté en Croûte de Poissons, la Meilleure Matelote d'Alsace et le Meilleur Foie Gras d'Alsace, pour ne citer que les plus importants.

La Fédération organise, ou prête main forte pour aider à la réalisation de repas caritatifs (pour les soignants pendant le confinement) ou lors d'événements festifs, hors Alsace, comme le Festival de la Gastronomie à Quintin (Bretagne) ou à Dole (Jura).

Des semaines à thème accompagnent les saisons, pour valoriser la choucroute ou les gibiers.

Le Trophée Emile Jung

La Fédération des Chefs d'Alsace a décidé d'honorer un grand chef mondialement connu, tant pour l'excellence de sa cuisine, que pour ses valeurs humanistes et de tolérance, par un concours qui aura lieu le lundi 28 février 2022 sur le salon EGASt à Strasbourg. Le thème retenu est : "croustade aux poissons et fruits de mer". Six candidats s'affronteront en joute gastronomique. Et n'oubliez pas dans les sauces...la douce force !

L'Alsace est un grand et beau jardin

En Alsace, il ne nous manque que les huîtres, l'espadon et le homard. Nous avons les moules et la lotte d'eau douce... Heureusement, car ce

fait oblige les Alsaciens à sortir un peu de leur cocon. Nous avons à profusion une multitude de produits qui suivent nos saisons si bien marquées. Cette région où nous avons choisi de vivre est aussi riche du savoir-faire de nos paysans et artisans, que d'une mosaïque surprenante de terroirs et de climats. Ah ! quand la petite bise vient caresser nos vignes ! Quand les premières brumes automnales embrassent les baies mûres de nos grands rieslings ! L'Alsace, petite bande de terre entre un grand fleuve et les ballons des Vosges, nourrit ses habitants à travers une culture millénaire, entre solides traditions et envie de modernité.



Une association dynamique

La pandémie mondiale liée au covid, n'a pas épargné nos entreprises, par l'interdiction faite aux clients de fréquenter nos restaurants. Les Chefs d'Alsace n'ont pas attendu pour retrousser les manches de leurs vestes blanches. Ils ont profité de ce répit obligatoire pour réaliser des travaux en salle, comme en cuisine ou peaufiner leur site Internet et leurs outils de communication. La plupart d'entre-eux ont découvert les charmes du métier de traiteur, qui était avant cette crise sanitaire, plutôt l'apanage des bouchers-charcutiers, plus que celui des cuisiniers.

Depuis la création de la Collectivité Européenne d'Alsace, plus que jamais, les Alsaciens se sentent alsaciens, avant de revendiquer d'être Haut ou Bas-rhinois. Les Chefs d'Alsace ont compris avant l'heure, cette envie de s'unir et de se fédérer au sein de la plus petite région de France et de considérer les autres restaurateurs comme des collègues, plutôt que des concurrents. Chapeau bas !

À la suite nombreuses demandes d'adhésions, notre association réfléchit à un statut de "membre sympathisant" qui pourrait être octroyé à des restaurateurs, partageant notre charte et nos valeurs, exerçant leur métier de cuisinier hors Alsace. Avis aux futurs candidats du bout du monde !



Daniel Zenner

Auteur et chroniqueur gastronomique, membre d'honneur de la Fédération des Chefs d'Alsace.



LES PARTENAIRES QUI NOUS SOUTIENNENT

Activités agro-alimentaires



Viticulture



Boissons



Hôtellerie, restauration, commerce et artisanat



Prestataires de services



LES PARTENAIRES QUI NOUS SOUTIENNENT

Collectivités territoriales



Institutions et organisations



Activités financières



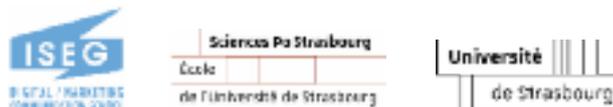
Tourisme & attractivité



Editions & médias



Education & formation



Activités industrielles



Olivier Favre, entrepreneur entre Alsace et Québec



Héritier d'une illustre famille mulhousienne, patron d'un cabinet d'assurances pendant trente ans, Olivier Favre a changé de vie, au tournant du siècle, pour développer un parc animalier au Québec, devenu un haut lieu touristique. À 78 ans, il nourrit là-bas de nouveaux projets, sans rompre avec ses racines.

Au cœur du village d'Eschentzwiller, entre les anciennes masures paysannes et les constructions sans âme d'un récent lotissement, la bâtisse se distingue par sa pres-tance, son portail, sa cour, ses dépendances, ses jardins. Les grands-parents d'Olivier Favre en avaient fait leur maison de campagne, il y a bientôt cent ans. Lui-même y a passé une partie de son enfance, avant de venir y habiter à son tour, succédant

à ses propres parents. « Un jour, tu seras le chef de cette famille et cette maison sera la tienne », lui avait prédit sa grand-mère, lorsqu'il n'avait que 7 ans.

L'arrière-petit-fils de Gaston Favre, qui participe à l'essor de l'industrie textile mulhousienne au XIX^e siècle, également apparenté aux Schlumberger et aux Koechlin, s'est alors senti « investi d'une mission ». Mais

l'enfant timide, « sensible et délicat », qui rêvait plutôt d'ouvrir une galerie d'art, a longtemps vécu cet héritage comme un fardeau.

À contre-emploi durant trente ans

Il n'a que 23 ans lorsque la mort prématurée d'un père qu'il admire l'amène à prendre la tête du cabinet d'assurances familial. Il n'a aucune attirance pour cette « matière austère » et se sent « mal à l'aise » dans ce contre-emploi. « J'avais le sentiment d'occuper un poste sans l'avoir mérité et de ne pas avoir les compétences requises pour ce travail », se souvient-il. Il va en tirer un enseignement précieux : oublier la théorie apprise à l'université pour « se mettre à l'écoute du réel » et des collaborateurs expérimentés. Dans ses premiers pas de patron, il est également soutenu par les amis de la famille, no-

tamment Paul Spengler, le PDG de Manurhin (« Il a empêché que je me fasse bouffer par les requins »), et Paul Rapp, le fondateur de l'empire du meuble aujourd'hui disparu.

Olivier Favre a fini par surmonter ses angoisses et la réussite professionnelle a été au rendez-vous, mais il n'a pas voulu que sa vie « se résume aux assurances ». À 50 ans, il décide donc de vendre sa société. Dans une période de transition, celui qui est aussi le beau-frère du banquier Jean Weber (président du Crédit industriel d'Alsace et de Lorraine, le Cial) prend la présidence de la Société industrielle de Mulhouse, entreprenant notamment la rénovation du siège.

Parallèlement, en 1996, il s'associe aux fils de Paul Spengler, Paul et Alexis, pour développer le domaine qu'ils ont acquis dix ans plus tôt au Québec, initialement pour la chasse. À une centaine de kilomètres de Montréal, le Parc Oméga s'est ouvert au public pour lui permettre d'approcher au plus près la faune sauvage (loups, ours, bisons, renards, originaux...) dans son environnement naturel.

Plus de 300 000 visiteurs par an

Celui qui s'était inscrit à l'université de Montréal avant d'être pris par les affaires familiales va enfin pouvoir vivre son aventure canadienne. « À 20 ans, je rêvais de quitter Mulhouse, mais si j'étais parti, je n'aurais sans doute pas fait grand-chose », estime Olivier Favre. Trente ans plus tard, il a encore l'envie, mais aussi, désormais, la liberté et les moyens. En 2001, il devient l'unique propriétaire du





Parc Oméga, qu'il va ramener à l'équilibre sur le plan financier et dont il va faire une des principales attractions touristiques du pays. En une vingtaine d'années, la fréquentation est passée de 100 000 à plus de 300 000 visiteurs annuels. Pour mieux les retenir, Olivier Favre a ajouté des hébergements insolites, une évocation des « premières nations » (les Amérindiens) et des pionniers européens, des illuminations nocturnes... On peut y voir une sorte de croisement entre l'Écomusée d'Alsace, créé par son ami Marc Grodwohl, et le Parc de Sainte-Croix, en Moselle, « mais à l'échelle du Canada », sur plus de 700 ha.

« Je n'avais pas de vision préétablie »

« Une fois encore, j'ai oublié ce que je savais pour avancer à l'instinct, par petites touches, en allant chercher ceux qui savent faire. Je n'avais pas de vision préétablie », souligne Olivier Favre. Dans cette aventure, il a retrouvé « le goût d'innover » de ses ancêtres, qu'il a pu combiner avec sa « fibre artistique ». Il voit aujourd'hui le parc comme « une fresque » qu'il a mis vingt-cinq ans à réaliser, « avec les talents des autres ». Une saga dans laquelle il a mis « tout son cœur, tout son argent et toute son énergie », et qu'il raconte en détail dans un ouvrage qu'il vient de publier.

Olivier Favre décrit le Parc Oméga comme « un paradis retrouvé », au « goût d'éternité ». À 75 ans, il a néanmoins décidé de « tourner une nouvelle page ». À défaut de pouvoir trans-

mettre l'affaire à l'un de ses trois enfants (« Ils sont dans d'autres domaines d'activité, au Danemark, en Suisse, aux Baléares... »), il l'a vendue à un important groupe luxembourgeois, qui pourra poursuivre son développement.

S'il ne se rend plus au parc, Olivier Favre a acheté une maison à une dizaine de kilomètres seulement, au bord de la rivière des Outaouais. Il mène aussi un nouveau projet dans la petite ville voisine de Plaisance, bordée par des marais exceptionnels classés parc national, mais ignorée par les touristes de passage.

Pour les attirer et redonner vie à un centre-ville appauvri, il a commencé par racheter le presbytère et en a fait la « Maison des créateurs d'art populaire du Québec », qui expose une cinquantaine d'artistes depuis l'été dernier. Il a ensuite acquis le restaurant situé de l'autre côté de la rue, en cours de rénovation, et il aménagera bientôt la place qui les sépare, où seront proposés de la musique, des contes, des sculptures évoquant l'histoire locale... Dès l'an prochain, cet « écosystème » devrait être complet, afin de « réenchanter » Plaisance. « Comme au Parc Oméga, je ne fais que mettre en valeur ce qui existait déjà, estime l'entrepreneur. Avec mon regard extérieur, je vois la richesse du patrimoine naturel et culturel du Québec mieux que les Québécois ».

« Des rapports humains plus simples, plus agréables »

De l'autre côté de l'océan, l'Alsacien a non seu-

lement trouvé « un terrain de jeu » qui lui convenait, mais aussi une population qui l'a séduit. « Là-bas, les rapports humains sont plus simples, plus agréables, il n'y a pas de hiérarchie compliquée », constate ce protestant autrefois « austère et coincé », aujourd'hui converti au tutoiement rapide et au contact facile.

Pas question pour autant de tourner le dos à ses racines : comme il le fait depuis vingt-cinq ans, Olivier Favre passe toujours la moitié de l'année dans sa maison d'Eschentzwiller, cet endroit qui fut toujours « heureux » et où il retrouve quelques-uns de ses amis d'enfance, un peu de cet ancien monde dans lequel il est né.

Olivier Brégeard



Léon Speth ou le rêve américain d'un bretzel !

"Grandir en Alsace, c'est s'imprégner des cultures de partout. Être Alsacien, c'est avoir sa propre histoire, un large champ de vision des frontières. Il n'y a pas de zone de confort en Alsace, les guerres, les invasions, tout ce vécu aide pour quitter et s'assimiler dans un nouveau pays". Coincé dans le trafic de Denver au Colorado, le ton est assuré, déterminé et joyeux : Léon a 27 ans et a grandi à Mother et Niederseebach, "les deux plus beaux villages d'Alsace"! Maman est italo-allemande et assure le quotidien, Papa est chef-cuisinier et transmet à ses enfants le goût de la curiosité, des langues et du challenge. A la maison, on parle allemand quand maman est présente, français en son absence et alsacien avec les camarades de l'école. Maman, Maria-Thérèse, fait les meilleurs spaghettis bolognais avec les tomates de jardin du Opa italien, et Papa Pascal, le meilleur pot-au-feu de Noël. Quand on traverse la frontière pour aller rendre visite à Opa et Oma à Karlsruhe, on ramène les tomates du jardin et chaque passage en Allemagne est ponctué inmanquablement de l'achat d'un bretzel " qui avait un goût de je-ne-sais-quoi qui me rendait heureux " raconte Léon. Le virus est pris.

Après son bac pro-commerce international, Léon tente un début de prépa HEC mais très vite, il s'envole trois mois en Australie pour exercer tous les métiers du monde et gagner sa croûte. Puis un vol direct Australie-Denver: " je n'ai jamais fait comme les autres, c'était ce qu'il me fallait ". Là-bas, un ami de son père, Peter Kaiser, boulanger autrichien lui apprend les rudiments du métier, mais le visa arrive à échéance, il faut rentrer. Léon débarque en Allemagne pour devenir affréteur de produits surgelés pendant 3 ans. Denver lui manque, alors Léon repart à 22 ans, retrouve sa place à la boulangerie, prend en main la gestion complète, assure les marchés de terroir où il y vend ses bretzels et rencontre Tové, une jeune cliente. Le 6 juillet, Léon débarquait, le 30 il rencontre Tové et 103 jours après ils se marient. Dans la foulée, un petit Enzo arrive. " Avec l'arrivée de mon fils, il me fallait poser les bonnes questions, soit je reprenais la boulangerie de Peter, soit je créais ma boulangerie avec mon propre concept ". Ainsi, né " XLVII bakery", fabricant et grossiste de bretzels pour la vague des micro-bras-



Léon Speth en famille

series qui fleurit au Colorado. Pourquoi ce nom ? " les chiffres romains pour se faire repérer et le 47, à la mémoire du grand-père Jean-Claude né en 1947 ". Le succès arrive très vite avec les " Farmers markets " qui lui permettent aussi une vente au détail ; " Avec mon équipe de 6 salariés, 1300 bretzels -toutes nouées à la main- sortent quotidiennement du four directement surgelées et conditionnées. Notre clientèle d'environ 60 brasseries n'a plus qu'à les réchauffer au four quelques minutes et avec une bière fraîche, c'est un franc succès ici ".

Léon vit son rêve américain : arrivé en 2017, les poches vides, un sac-à-dos, sans aucune aide extérieure mais avec Tové -assistante dentaire- qui a subvenu aux nécessités quotidiennes, notre Alsacien au mental d'acier a traversé le Covid avec succès et vient d'acheter sa belle maison, signe de réussite aux USA. Bien sûr, l'Alsace lui manque, les vraies flamme-kueche, l'histoire, l'architecture, la cathédrale, Seebach et toute cette belle région du nord qui lui reste chevillée au corps, mais " je suis très heureux ici avec Tové et mes deux garçons Enzo et Valentino, et en plus, mon rêve américain est devenu réalité avec la nationalité que je viens d'obtenir en mai dernier ! Ne le dites pas car on me trouvera prétentieux, mais non



Marche du terroir



Léon et son équipe

seulement je vais devenir le numéro 1 du bretzel au Colorado mais vous verrez...mon bretzel alsacien sera bientôt présent sur tout le continent américain". C'est tout le mal qu'on lui souhaite !

Isabelle Baumann-Lenot
Isalenot@gmail.com

Pour 12 bretzels

Ingrédients :

485 grammes de farine -1 CAS de beurre fondu - 1 CAS de sucre -1,5 CAS de sel fin - 360 ml d'eau tiède- 7g de levure sèche active - gros sel

Réalisation :

Fouetter la levure dans l'eau tiède. Laisser reposer 1 min. Incorporer le sel, le sucre et le beurre fondu. Ajouter la farine peu à peu, mélanger jusqu'à ce que la pâte ne soit plus collante.

La pétrir 3 minutes supplémentaires et former en boule. Couvrir avec une serviette et laisser reposer pendant 10 min. Préchauffer le four à 200°C. Rouler des ficelles de 60 cm. Former une boucle en réunissant les deux extrémités vers le haut puis les croiser ensemble. Ramenez les extrémités tordues vers vous et appuyez dessus pour former une forme de bretzel.

2 litres d'eau - 120 g de bicarbonate de soude

Porter à ébullition l'eau et ajouter le bicarbonate de soude. Y jeter 2 ou 3 bretzels à la fois pendant 20-30 secondes jusqu'à ce qu'ils remontent, les égoutter sur un torchon fariné et les placer sur une plaque de pâtisserie garnie de papier parchemin. Saupoudrer de gros sel. Cuire au four pendant 12-15 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Et savourer !

NDLR : C'est ce pochage qui va permettre aux bretzels d'avoir cette belle croûte dorée, légèrement croustillante et qui apportera cet arrière-goût iodé qu'adorait Léon enfant.

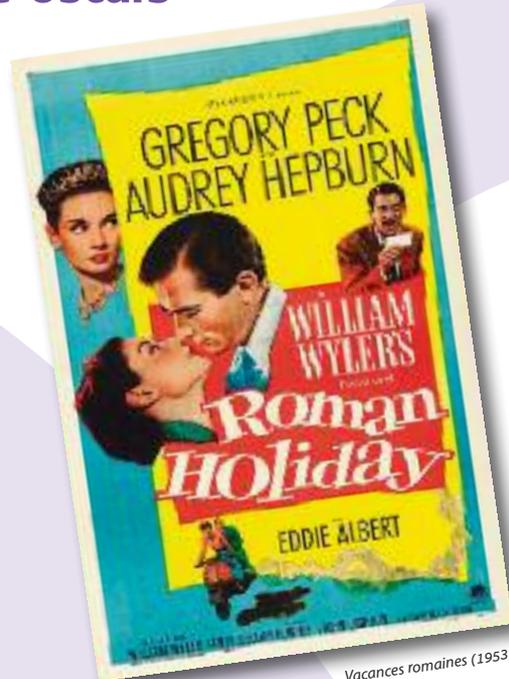
William Wyler (1902-1981), le réalisateur d'Hollywood aux quarante Oscars



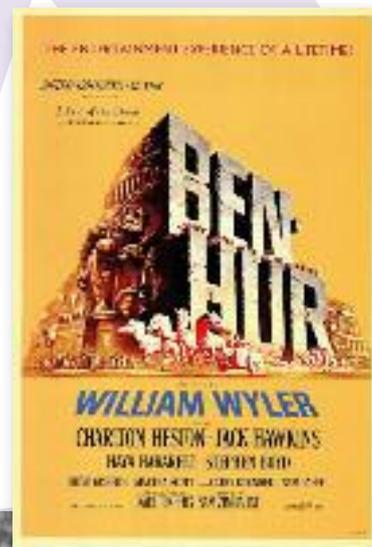
William Wyler en 1979 à Mulhouse (archives L'Alsace)

En cette année 2022, la ville de Mulhouse célèbre le 120^e anniversaire de la naissance et le 100^e anniversaire de l'arrivée à Hollywood d'un de ses plus illustres fils, William Wyler, l'un des plus grands réalisateurs de l'histoire mondial du cinéma. Au cours d'une incroyable carrière, William Wyler aura tourné une cinquantaine de films qui recueilleront 40 Oscars. Ayant connu d'énormes succès populaires, il détient personnellement le record de douze nominations à l'Oscar du Meilleur réalisateur et obtint la distinction à trois reprises, ainsi que la Palme d'or au Festival de Cannes de 1957. C'est sous le nom de Wilhelm Weiler qu'il est né en 1902 rue de Zurich à Mulhouse, d'un père suisse et d'une mère wurtembergeoise. Lorsque l'Alsace-Lorraine redevint française après la Grande guerre, ses parents, estimant qu'un accent allemand serait un handicap dans sa vie professionnelle, l'envoyèrent faire ses études en Suisse romande, à l'École supérieure de commerce de Lausanne

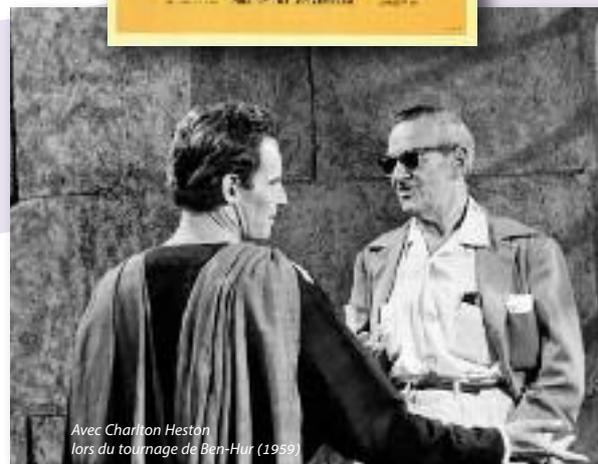
avant d'aller étudier le violon au Conservatoire de Paris. En 1922, il partit pour les États-Unis où il fut embauché aux studios Universal de Los Angeles, dont le fondateur, Carl Laemmle, était un cousin de sa mère. Grâce à ce coup de pouce familial mais aussi à son talent, il devint rapidement assistant de production. Dès 1925, à l'âge de 23 ans, il fut autorisé à se lancer dans la réalisation et devint le plus jeune réalisateur de la firme. Naturalisé américain en 1928, Wyler s'imposa dans les années 1930 comme un cinéaste incontournable d'Hollywood et collabora avec les plus grands studios, d'abord la Warner Bros., puis la Metro-Goldwyn-Mayer pour lesquels il réalisa de nombreux films à succès, tels *Rue sans issue* (1937) avec Humphrey Bogart, *L'Insoumise* (1938) avec Bette Davis et Henry Fonda, *Les Hauts de Hurlevent* (1939) avec Laurence Olivier et Merle Oberon. Durant la Seconde guerre mondiale, il contribua à l'effort de guerre en réalisant des documentaires sur l'US Air Force, ainsi que des œuvres de fiction évoquant le destin tragique d'individus happés par le conflit, telle *Madame Miniver* (1942) avec Greer Garson et Walter Pidgeon. Après la guerre, Wyler réalisa de nombreux films dans une grande variété de registres avec les plus grands acteurs de l'époque, tels Olivia de Havilland et Montgomery Clift dans la comédie dramatique *L'Héritière* (1949), Kirk Douglas et Eleanor Parker dans le film policier *Histoire de détective* (1951), Gregory Peck et Audrey Hepburn dans le périple romantique *Vacances romaines* (1953), ou Gary Cooper, Dorothy McGuire, Anthony Perkins, Jean Simmons et Carroll Baker dans deux westerns, *La Loi du Seigneur* (1956) et *Les Grands espaces* (1958). En 1959, ce réalisateur réputé exigeant se vit confier la mise en scène d'une énorme production hollywoodienne, le péplum *Ben-Hur*, couronnée de onze Oscars dont ceux du Meilleur film, du Meilleur réalisateur et du Meilleur acteur pour Charlton Heston. À partir de 1960, il aborda également des thèmes de société, tels ceux de l'homosexualité féminine avec *La Rumeur* (1961) avec Audrey Hepburn, Shirley MacLaine et James Garner, de la folie amoureuse avec *L'Obsédé* (1965) avec Terence Stamp et Samantha Eggar, et du racisme avec *On n'achète pas le silence* (1970) avec Lee J. Cobb, Lola Falana et Anthony Zerbe. Il réalisa également une comédie musicale, *Funny girl* (1968) avec Barbra Streisand et Omar Sharif, avant de mettre fin à sa carrière à l'aube des années 70. Il décéda d'une crise cardiaque en 1981 à l'âge de 79 ans à Los Angeles où il est



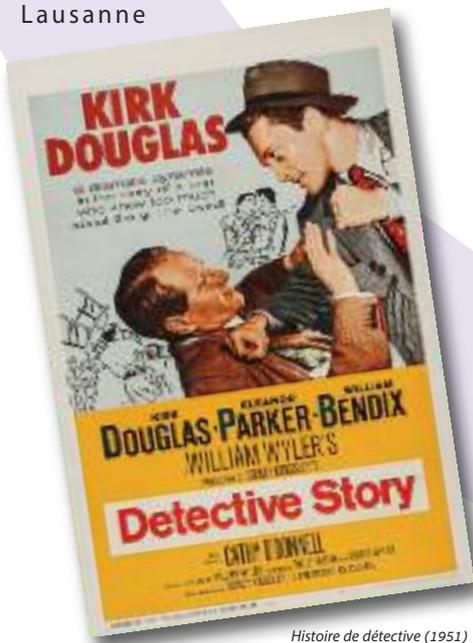
Vacances romaines (1953)



Ben-Hur (1959)



Avec Charlton Heston lors du tournage de Ben-Hur (1959)



Histoire de détective (1951)

inhumé au Forest Lawn Memorial Park de Glendale. Il est honoré à Los Angeles avec une étoile à son nom sur le célèbre Hollywood Walk of Fame et à Mulhouse avec une voie publique qui lui est dédiée, l'allée William Wyler.

Philippe Edel

Préserver les moulins en Alsace

L'occasion nous est donnée pour vous parler de la sauvegarde du patrimoine des vieux moulins. Il y a quelques mois, je participais à la remise d'un prix par la fondation du patrimoine, à Chantilly, pour la réhabilitation du Moulin des Princes par l'Association Jacques de MANSE. J'ai pu y entendre, idée que je partage, que la sauvegarde du patrimoine est une histoire d'amour, amour du patrimoine bien sûr, mais aussi amour de ses racines. Amour d'un lieu et de son passé. C'est également le cas ici, chez nous, en Alsace, et plus précisément dans la très belle vallée de la MOSSIG, qui a donné naissance à l'association de sauvegarde des Moulins du Bas-Rhin. Notre association est affiliée à la Fédération Française des Associations de sauvegarde des Moulins, l'un des acteurs majeurs dans la défense et la sauvegarde du patrimoine des moulins.

Toute une histoire

Première machine inventée par l'homme, le moulin a été la première machine à alléger le travail de l'homme. Depuis 2000 ans, la roue à pales ou à augets capte l'énergie de l'eau et la restitue en énergie mécanique, pour faire fonctionner des mécanismes (meules pour broyer du grain, marteau pour battre du fer, pilon pour écraser des écorces ou des chiffons). L'histoire des moulins s'identifie étroitement à l'histoire de l'humanité tout entière.



Moulin bois de teinture - Barr

Les moulins ont assuré durant des siècles le ravitaillement en farine de nos campagnes. Dès le Moyen Age, ils se sont diversifiés à d'autres usages. Pendant des siècles, l'énergie apportée par l'eau a comblé les besoins des hommes, et les moulins furent le pivot de la vie économique et sociale du village, dans un contexte où la relation de proximité était fondamentale. Au milieu du 19^e siècle, plus de 100 000 moulins tournaient en France. A eau, à vent, à marée, à sang, ils ont façonné nos paysages dont ils font toujours partie intégrante, comme ils font partie intégrante de l'imaginaire collectif.

Un patrimoine à préserver

Plus de 2000 moulins se trouvaient le long des nombreuses belles rivières alsaciennes. Ce patrimoine dit de proximité est fragile. Beaucoup de moulins ont déjà disparu -les quelques



Moulin Huile - Wasselonne

moulins rénovés dernièrement ne doivent pas faire oublier les milliers de moulins en France qui rencontrent de graves difficultés en raison de dispositions contraignantes et qui sont menacés-. De temps en temps, nous sommes fiers de souligner la qualité d'une restauration, pourtant, trop souvent, ailleurs on dépense encore beaucoup d'argent public pour casser des seuils de moulins, accusés d'être des obstacles sur nos rivières et d'être les principaux responsables de la diminution des poissons, alors que tout le monde sait que les causes en sont autres (pollutions diverses en particulier...). Or sans ses ouvrages hydrauliques, un moulin à eau n'est plus un moulin -et quand le vieux moulin du village ne sera plus, ce sera irrémédiable, il sera trop tard pour pleurer la disparition d'un patrimoine irremplaçable-. Personne ne nie la nécessité du développement durable élevé au rang de valeur constitutionnelle, mais en tant que monument identitaire, les moulins constituent un patrimoine majeur qu'il convient de protéger, patrimoine reconnu comme troisième patrimoine de France après les églises et les châteaux. En assurant leur sauvegarde, les moulins contribuent à assurer la défense de notre environnement et aussi à générer un potentiel de production d'énergie renouvelable décentralisée non négligeable.

Bataille juridique et écologique

Relevons ici qu'une première bataille importante a été gagnée courant 2021. En effet, durant l'été 2021, notre amendement interdisant la destruction des moulins à eau dans le cadre des obligations de continuité écologique, a franchi une à une toutes les étapes parlementaires, et est devenu l'article 49 de la « Loi Climat », d'application immédiate. Mais la partie



n'est de loin pas encore jouée, car de nombreux obstacles attendent malheureusement encore les défenseurs de ce patrimoine. Depuis trente ans, de nombreux moulins à eau, à vent, à céréales, à papier ou à huile -des roues et des turbines- ont toutefois été sauvés. Cette victoire est due à l'engagement de passionnés qui se sont investis pour préserver et restaurer ces lieux. Saluons ici le travail de tous les bénévoles qui consacrent du temps, de l'énergie et des fonds privés à leur sauvegarde, et à ces restaurations. Après des décennies d'abandon et d'oubli, les moulins redeviennent ainsi des sites vivants, des outils de développement local, qui font également la fierté des collectivités qui ont su les protéger. Nous sommes conscients de notre responsabilité individuelle et associative face à la protection et la conservation de ce patrimoine. La reconstruction d'un moulin c'est la transmission d'un témoignage, pour que les jeunes générations n'oublent pas que le moulin fut, pendant plus d'un millénaire, au cœur des sociétés traditionnelles de France et d'Europe. Sans lieux de mémoire, tout cela s'estompera et les générations futures perdront cet héritage. Nous devons, comme dans tous les moulins rénovés, nous réapproprier l'histoire des lieux, la valoriser.



P. Ruhlmann Muhle - Marlenheim

Le but de nos Associations est en effet aussi de favoriser la restitution au public, non seulement du bâti, des mécanismes en fonctionnement, des savoir-faire, sans oublier le patrimoine que constituent les systèmes hydrauliques en fonctionnement. Félicitations à tous les bénévoles qui ont porté toutes ces rénovations et réalisations, et qui en assurent l'indispensable animation. Je sais que vous aurez entendu le message que je porte au nom de nos associations de sauvegarde des moulins, que tous nous avons au fond du cœur aujourd'hui le message d'amour pour nos Moulins. Continuons à travailler tous ensemble, pour que nos moulins aient de l'avenir !

Paul-André MARCHE

Président fondateur de l'association de sauvegarde des moulins du Bas-Rhin Vice-Président de la Fédération Française des Associations de sauvegarde des Moulins (FFAM)

Site internet et contact :
www.moulinsalsace.org ou
www.moulinsdefrance.org

Retour sur images

La Tradition de la Saint Nicolas – 6 décembre 2021

La Saint Nicolas fait partie des fêtes célébrées en Alsace, depuis toujours... Bien que patron de la Lorraine, mais surtout des écoliers, et fêté en Alsace, nous nous remémorons le temps où Saint Nicolas passait encore dans nos écoles... Cette tradition est célébrée à présent par la plupart des associations affiliées à l'UIA, autour du 6

décembre comme il se doit. Elles s'appuient sur cet événement à la fois pour promouvoir l'Alsace (au temps de l'Avent, le concept de Noël en Alsace peut voyager) et élargir le cercle des membres des associations.

C'est ainsi que de nombreuses animations ont pu être déclinées autour des Mannala : des ateliers cuisines, des goûters et « afterwork » en famille, des soi-

rées autour des légendes d'Alsace (Saint Nicolas, Hans Trapp) avec un conteur, des distributions (dans une école du lieu de résidence avec une explication de la symbolique)

Voici quelques illustrations en images de la Saint Nicolas, figure historique et être de légende, qui a dû faire face à la concurrence du père Noël, né bien plus tard, au 19^e siècle...

A Berlin (Allemagne)

Entre deux vagues ou autres restrictions sanitaires, le club des Alsaciens et amis de l'Alsace à Berlin a organisé une après-midi « Bredele de Noël » le 11 décembre chez un membre du club. Les enfants ont confectionné des Bredele et ont reçu ensuite des Saint-Nicolas en pain d'épices offerts par la maison Fortwenger et rapportés d'Alsace à Berlin par Saint-Nicolas en personne !

Philippe FLECKSTEINER



A Beyrouth (Liban)

Au Liban, il était devenu tradition depuis quelques années de faire un grand événement pour la Saint Nicolas avec de nombreux partenaires et en collaboration avec l'Institut Culturel Français. Malheureusement, dans le contexte de crise sociale, politique, économique et sanitaire que traverse toujours le pays, l'Association des Alsaciens ne peut plus faire de cette journée la fête des enfants et des amoureux de l'Alsace. Cette année, il a pu néanmoins être organisée une remise du conte de la Saint Nicolas au centre culturel du Lycée Montaigne de Beit Chabeb par notre petit ambassadeur de l'Alsace Joachim Schutz, ainsi qu'à la BCD du 1^{er} degré.

Ces parents ont ensuite organisé un goûter de Saint Nicolas pour



les enfants avec lecture du conte, manneles maison, clémentines et pains d'épices Fortwenger.

Alexandra BADUY



A Cotonou (Benin)

Animation dans une école privée béninoise, en classe de maternelle : explication de la St Nicolas et le père fouettard, distribution des pains d'épices. Coloriage de mannele, etc...

Muriel HANS-MOEVI AKUE

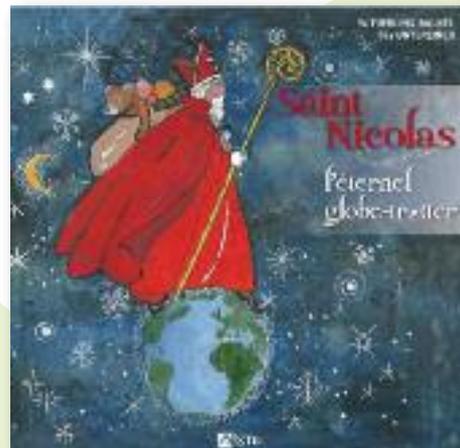
A Chisinau (Moldavie)

C'était le 8 décembre à Institutia Publica Liceul Teoretic Ion Luca Caragiale Orhei : les élèves et l'équipe de professeurs de

français du Lycée théorique I.L.Caragiale, Orhei, Moldova, ont tenu remercier l'UIA pour les cadeaux offerts à l'occasion de Saint-Nicolas.

Les élèves ont beaucoup apprécié et se

retrouvent des lectures et discussions. A leurs dire «un livre c'est toujours le meilleur cadeau!»»



A Washington (Etats-Unis)

Samedi 4 décembre, Saint-Nicolas est



venu rendre visite à 15 enfants d'Alsace Washington DC Association et leurs amis américains qui s'étaient rassemblés avec leurs parents dans les locaux de la boutique Ladurée de Georgetown à Washington afin de perpétuer cette tradition alsacienne. Au menu de l'après-midi, trois activités bien différentes : une lecture de contes traditionnels alsaciens par Audrey Metzler, un atelier de confection de Saint-Nicolas en origami avec séance photo avec Saint-Nicolas (incarné par le président Alain Boy), et l'activité préférée des enfants : la confection de « Butterbredele » sous la houlette de Nicolas Dreyer, trésorier adjoint de l'association et gérant de la boutique Ladurée qui nous avait gentiment mis à disposition ses locaux et préparé une excellent pâte que les enfants ont eu le plaisir de modeler à l'emporte-pièce et de décorer à leur goût ! Au final, ce sont 15 enfants ravis qui



sont rentrés chez eux les yeux pleins de rêve, certains étant même convaincus d'avoir rencontré le « vrai Saint Nicolas », tandis qu'une autre émettait des doutes parce que « sa barbe était un peu bizarre ! »

Alain BOY



Le Saint Nicolas à Tahiti

Ils n'en croyaient pas leurs yeux, les petits Alsaciens de Tahiti, quand ils ont entendu dimanche 12 décembre 2021 les cloches sonner, les grelots tinter... et trois grands coups frappés sur la porte d'entrée : Saint Nicolas, le patron des écoliers, venait du bout du monde les saluer, avec sa crosse d'évêque, sa mitre (le chapeau) et sa très longue barbe blanche comme la neige. Et avec un sac rempli de petits cadeaux dont les fameux "Manele", ces brioches ayant la forme d'un petit personnage. Chaque année, les Alsaciens de Tahiti fêtent leur Saint personnage, et en profitent pour respecter deux rituels incontournables : la lecture de l'histoire de Saint Nicolas aux enfants, la fabrication des Manele et autres "Bredele", ces délicieux petits gâteaux de Noël. Présidée par Jacques Sandmann, qui a

remplacé l'année dernière le premier président fondateur, Raymond Hintz, cette belle et sympathique association est ouverte à tous les amoureux de l'Alsace et de la Polynésie réunis. Qui n'ont pas manqué de saluer les prestations remarquables des Miss Tahiti et Alsace lors de la grande soirée d'élection samedi dernier.

Jacques SANDMANN



A Vienne (Autriche)

La St Nicolas à Vienne à l'école Maternelle du Lycée Français avec "les Amis de l'Alsace en Autriche". Le 6 décembre comme il se doit, St Nicolas a visité les 150 enfants de cette établissement scolaire Français à Vienne. Le St Nicolas est venu seul sans le père fouettard, car comme l'a laissé entendre Philippe Rey, le directeur, "tous les enfants dans notre école sont sages"! Alors, classe par classe, St Nicolas, avec son sac sur les épaules et à chaque halte, entouré par les élèves et leurs professeurs, a distribué les pains d'épices et son livre. Effectivement, tous les enfants étaient très sages et chacun a pu se faire offrir son pain d'épices et quelques frian-



dises par St Nicolas. Une très belle journée! Hélas, St Nicolas n'aura pas pu rencontrer les familles de Vienne Accueil pour leur fête de Noël, celle-ci étant annulée à cause du COVID. Encore!

René VOGEL

BELGIQUE

Made in Elsass, Acte 2 solidaire

Après le succès de l'édition 2019, l'APA a remis le couvert fin 2021 pour une soirée Made in Elsass qui fut résolument gastronomique, bio, conviviale et festive. Les convives sont d'abord partis à la découverte de vins d'exception pour un apéro biodynamique et nature avec plus de 20 cuvées en dégustation, qui accompagnaient tartes flambées et charcuteries.

Et puisque nous aimons aussi nos brasseurs brusseleir nous avons aussi des bières artisanales de chez Cantillon et En Stoemelings. Après ce warm-up #drinkalsace, place à la choucroute bio de chez Friehe accompagnée des charcuteries artisanales de Thierry Schweitzer, paysan-charcutier. Et pour terminer, le munster affiné accompagné de son pain bio au levain du Hopla Geiss. Et

dans les verres, une incroyable playlist de paysans-vignerons qui proposaient une ou plusieurs de leurs cuvées: Domaines Beck-Hartweg, Valentin Zusslin, Emile Beyer, Christian Binner, Geschickt, Kumpf & Meyer, Lindenlaub, Lissner, Neumeyer, Fahrner, Zind-Humbrecht, excusez du peu.

La soirée aura réuni 180 convives Alsaciens expatriés, mais aussi et surtout Bruxellois, passionnés de vin libre, de bière artisanale, de rugby, de bonne bouffe... Bref un mélange de genres pour une magnifique soirée de convivialité, d'amitié, de « zwanze », une 'facht' comme on dit chez nous, festive mais aussi qualitative (que des produits bio, biodynamie, nature ou local) et surtout solidaire. En effet, nous en avons profité pour offrir une centaine de repas aux sans-abris dans les Marolles. D'ordinaire ils font la file dans le froid pour un sandwich pain-de-



mie-fromage. Là ils ont eu droit à une choucroute bien chaude (complète ou végétalienne/halal mais pas vegan, car cuite à la graisse de canard en mode take-away. Pour eux aussi c'était un peu la fête. Du « facht-food » en quelque sorte...

Beau succès pour notre marché de Noël

Organisé de main de maître par Nicolas et Philippe et malgré les circonstances, le public a répondu présent pour notre première édition du Marché de Noël sur la commune de Watermael-Boitsfort. Nos produits artisanaux de décoration et la gastronomie alsacienne ont ravi petits et grands dans une ambiance chaleureuse, qui n'était pas sans rappeler nos marchés traditionnels alsaciens: Bredale/bredala maison, vin bio, crémant, bières, miel, confitures, bretzel, décorations de Noël, nappes de Beauvillé, boules de Meisenthal, livres, matériel pour pâtisserie, etc... Et comme il est de coutume, nous reverserons les bénéfices à une oeuvre caritative de la commune de Watermael-Boitsfort.

Rémy BOSSERT



LITUANIE

Alsace-Lituanie a 30 ans

Le 10 novembre dernier, le Cercle d'histoire Alsace-Lituanie présidé par Philippe Edel a fêté son 30e anniversaire au Cercle Européen de Strasbourg en présence de l'ambassadeur de Lituanie en France Nerijus Aleksiejūnas, du représentant permanent de la Lituanie auprès du Conseil de l'Europe Andrius Namavičius et du consul honoraire à Strasbourg Francis Hirn, ainsi que de plusieurs autres personnalités.

À cette occasion, une visite de l'exceptionnel fonds de livres consacrés à la Lituanie de la Bibliothèque nationale et universitaire (BNU) fut proposée, ainsi la projection dans l'auditorium de la BNU d'un film documentaire portant sur un épisode méconnu de l'histoire de la Lituanie quand, venant de se débarrasser en



Mrs. Hirn, Edel, Aleksiejunas, Namavičius

1918 du joug russe, le pays arriva à se hisser dans le concert des nations lors de la Conférence de la paix de Versailles.

À l'issue de la réception, il fut remis à chaque participant un cadeau-souvenir réalisé spécialement par la cristallerie Lehrer d'Atzwiler, représentant en gravure 3D dans un bloc de cristal le buste du natura-

liste alsacien Louis-Henri Bojanus. Rappelons que celui-ci enseigna au début du XIX^e siècle à l'université de Vilnius où il fut un précurseur de l'anatomie comparée pour toute l'Europe orientale. Son buste, une œuvre du sculpteur lituanien Jonas Jagėla, avait été offert grâce à l'intermédiaire d'Alsace-Lituanie par l'université de Vilnius à la mairie de Bouxwiller, ville natale de Bojanus, où il

trône depuis 2016 dans la salle du Conseil de l'hôtel de ville.



Philippe EDEL

TURQUIE

L'Union Française et l'Amicale des Alsaciens d'Istanbul ont à nouveau réuni leurs forces pour proposer à leurs membres, le 15 janvier dernier, la traditionnelle soirée alsacienne de début d'année. Une cinquantaine de personnes ont ainsi pu se délecter d'une excellente choucroute

concoctée, comme les années précédentes par Valérie, Véronique, Evelyne et Camille, avec l'aide précieuse de leurs époux. Pour la petite histoire, les ingrédients provenant d'Alsace, furent amenés amoureusement à Istanbul par quelques Alsaciens rentrés au pays pour les fêtes de Noël. Après le munster et le dessert, les convives ont pu découvrir quelques facettes étonnantes et drôles de l'Alsace à l'occasion d'un quizz remporté par le stéphanois "Mickey". Il repartit heureux avec sa bouteille ... de Raki (pastis) alsacien ... Rendez-vous en 2023.



Raphaël ESPOSIDO



UIA

Chaque année, l'UIA réunit durant la trêve des confiseurs des dirigeants d'associations, ceux qui ont fait le voyage de revenir en Alsace durant les fêtes. Cette année le groupe a compté 24 participants, venant d'Allemagne, d'Autriche, de Russie, du Portugal, du Pérou, de Côte d'Ivoire, d'Israël, du Canada, de Singapour, de Belgique, des Pays-Bas et de Suisse ! Un moment d'échanges d'expériences et d'informations très enrichissant, dans le magnifique cadre de la cave Cattin, avec à la clé des perspectives intéressantes de création de nouvelles associations.



Le GROUPE LINGENHELD, une force au service d'un territoire

Le Groupe LINGENHELD a fondé son développement sur une synergie de compétences et un large panel d'expertises complémentaires aux Travaux Publics, tels l'exploitation de carrières, la valorisation et le traitement des déchets, la dépollution de sols, la méthanisation, la démolition, le désamiantage, les fondations spéciales et parois blindées, l'aménagement foncier et la promotion immobilière. La diversification de nos activités, allée à une stratégie de développement au travers d'investissements propres, un engagement fort de compétitivité et de préservation de la planète constituent aujourd'hui nos piliers de croissance.

La solidité de notre groupe familial, nous la devons aux femmes et aux hommes qui le composent. Nous nous développons avec la volonté d'être une entreprise citoyenne qui agit en faveur de la transition écologique et énergétique de son territoire. Ainsi nous sommes engagés dans la préservation de l'environnement et veillons à préserver les ressources naturelles.

Siège social : 9A, rue Saint Léon IX - 57850 DABO +33 3 87 03 02 70

info@lingenheld.fr - www.lingenheld.fr



Au Crocodile, une institution riche de son histoire

C'est au tout début du 19^e siècle (1801) que commence l'histoire du Crocodile, une histoire à la dimension historique.



L'Eglise met alors en vente cette propriété dont il se murmure qu'elle abritait un couvent. Un des soldats de Napoléon, le Capitaine Ackermann, alors tout juste rentré de la campagne d'Egypte, s'en porte acquéreur. Parmi tous les trésors qu'il aura ramenés du Nil figure un crocodile empaillé. Celui trône encore aujourd'hui dans une vitrine du restaurant.

Devenu le restaurant emblématique du centre-ville historique de Strasbourg, Au Crocodile est un lieu magique où les produits nobles se conjuguent avec générosité et raffinement.

Après une très belle rénovation en 2019 et une réouverture en 2020, c'est aujourd'hui Romain Brillat qui est aux commandes. Originaire de l'Ain, il a été durant plusieurs années second dans un restaurant triplement étoilé. Il a à cœur de faire une belle cuisine. Une cuisine de goût, en puisant son inspiration dans le terroir alsacien et dans les produits locaux.

SOPREMA

Groupe familial indépendant depuis sa création en 1908, **SOPREMA** s'affirme comme l'une des toutes premières entreprises mondiales dans le domaine de l'étanchéité, mais également comme un spécialiste de la couverture, des sous-couches phoniques et de l'isolation.

Le Groupe **SOPREMA** s'est développé et s'est diversifié à travers le monde en intégrant au fil des années des activités complémentaires à son métier d'origine : l'étanchéité. Devenu leader mondial de solutions d'étanchéité, le Groupe est aujourd'hui un acteur incontournable du secteur du bâtiment.

Les produits et services SOPREMA ont pour ambition de satisfaire aux besoins les plus exigeants des professionnels du bâtiment, en matière d'étanchéité de toitures-terrasses, d'ouvrages de génie civil, d'isolation, de couverture, d'éclairage naturel, de toitures végétalisées et photovoltaïques et de membranes armées pour les piscines.

Le groupe SOPREMA, qui a réalisé un chiffre d'affaires consolidé de 3,07 milliards d'euros en 2020, compte **9 210** collaborateurs dans le monde dont **4 650** en France, **81** sites de production, plus de **100** filiales d'ex-

ploitation et une présence dans **90** pays avec plus de **4 000** distributeurs, **17** centres R&D, fortement axés Développement Durable et **22** centres de formation.



Le Grand Charles est le projet du nouveau siège social du Groupe SOPREMA, situé au Port du Rhin à Strasbourg.

Sunreef Yachts

Fondateur et président de Sunreef Yachts, Francis Lapp est l'esprit créateur et l'élément moteur du chantier. C'est en Pologne que l'homme d'affaire alsacien a décidé d'installer son entreprise, spécialisée dans le domaine des catamarans haut de gamme. Celle-ci se situe dans la ville portuaire de Gdansk, réputée pour sa main d'œuvre exceptionnelle et sa longue tradition de construction navale. Avec la mise à l'eau du Sunreef 74, premier catamaran de luxe hauturier au monde, Sunreef Yachts a révolutionné les principes de la conception des bateaux multicoques.

Pourvu de certains des meilleurs ingénieurs et artisans de l'industrie navale, le chantier Sunreef Yachts est réputé pour sa fabrication en interne à tous les niveaux. Chaque étape du processus de conception et de construction est réalisée au sein d'une infrastructure moderne. Un travail sur mesure et une

qualité irréprochable sont la clé du succès du chantier naval qui compte parmi ses clients des vedettes comme Rafael Nadal ou encore les champions de Formule 1 Fernando Alonso et Nico Rosberg. Chaque catamaran construit par Sunreef Yachts se distingue par un design innovant et une qualité de production unique. Les travaux de construction et de finition sont réalisés en intégralité dans les ateliers du chantier de Gdansk, en Pologne.

La vision du propriétaire est toujours au cœur de nos actions. Chaque aspect de nos catamarans est taillé sur mesure, en partant des premiers dessins jusqu'aux moindres détails de la finition. Tout ceci pour offrir un équilibre parfait de confort, de sécurité et de beauté. Notre philosophie repose sur l'ouverture d'esprit, le talent et la technologie. Voilà pourquoi nous sommes aujourd'hui le leader mondial dans le domaine des catamarans haut de gamme.

**Francis Lapp,
Président et Fondateur
de Sunreef Yachts**



 Sunreef Yachts



Union Internationale des Alsaciens

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

uia@alsacemonde.org

www.alsacemonde.org



www.facebook.com/alsacemonde/

www.alsacefanday.com



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

Conception/Réalisation : CAPSUD Création Graphique

Photos et textes : ADT - CEA - Club Vosgien - Comité des reines des vins d'Alsace - DNA - Ph. Edel - O. Favre - Fédération des chefs d'Alsace - FFRandonnée - Good Alsace - IRCAD - Moulins Alsace - E. Muller - L. Speth - G. Staedel - Sunreef Yachts - UIA