



## EDITO

Noël en Alsace, une saison à part ! En quelque sorte, une 5<sup>ème</sup> saison dans l'année, en comparaison à celle d'outre-Rhin souvent qualifiée ainsi pour marquer le temps de la fête de la bière ou des festivités du carnaval !

Une saison magique où s'entremêlent féeries et traditions, bien ancrée dans la culture alsacienne depuis des siècles, un temps de fête dès la Sainte Catherine jusqu'à l'Épiphanie !

Tout concourt en effet à la magie de Noël : des marchés authentiques, des illuminations captivantes, des décorations multiples, des sapins enneigés, des regards émerveillés des enfants devant leurs jouets,

des concerts du Noël biblique, des repas de famille traditionnels ... Une saison où le temps s'arrête un peu, des moments pour rêver et goûter, pourquoi pas, au poème de Lamartine :

" Ô temps ! suspends ton vol ! et vous, heures propices  
Suspendez votre cours !  
Laissez-nous savourer les rapides délices  
Des plus beaux de nos jours ! "

**Gérard Staedel**  
Président de l'UIA



## S O M M A I R E

<b>Sommaire :</b>	<b>P 2</b>	<b>Bloc notes :</b>	<b>P 4-5</b>	<b>Bilinguisme :</b> l'alsacien	<b>P 9</b>	<b>Lu pour vous :</b>	<b>P 16</b>
<b>Tourisme :</b> l'anniversaire de l'inscription des Fortifications de Vauban sur la Liste du patrimoine mondial de l'UNESCO avec notamment Neuf-Brisach.	<b>P 2-3</b>	<b>Traditions :</b> la Confrérie du véritable Flammekueche	<b>P 6</b>	<b>Boissons :</b> le whisky alsacien	<b>P 10</b>	<b>Alsaciens qui firent le monde :</b> Lawrence Welk	<b>P 17</b>
		<b>Viticulture :</b> les vins alsaciens aux Etats-Unis	<b>P 7</b>	<b>Gastronomie :</b> good Alsace	<b>P 11</b>	<b>La vie des associations :</b>	<b>P 18-22</b>
		<b>Sport :</b> Racing dans le monde	<b>P 8</b>	<b>Partenaires :</b>	<b>P 12-13</b>	<b>UIA :</b> rétrospectives BARR	<b>P 23</b>
				<b>Les nouveaux partenaires :</b>	<b>P 14-15</b>	<b>Sunreif</b>	<b>P 24</b>

## Les Itinéraires Culturels Européens

### Actualités du Tourisme culturel en Alsace

**Vecteur d'attractivité du territoire, le tourisme culturel revêt de nombreux atours en Alsace. Un tourisme culturel matériel avec ses musées prestigieux, monuments, villes et villages, sites ... et immatériel, fêtes et manifestations, arts et traditions populaires etc.**

**La richesse de la Destination Alsace ainsi que de son patrimoine et l'actualité permettent de découvrir ou redécouvrir notre héritage historique et mémoriel qui deviennent propositions de voyages à travers le temps et l'espace.**

### La Route des Habsbourg, l'une des dynasties les plus influentes d'Europe avec 800 ans d'art et d'histoire.

Cet itinéraire a été labellisé Itinéraire Culturel Européen par le Conseil de l'Europe en 2014 et renouvelé à deux reprises. Cette route passe par la Suisse, l'Allemagne, l'Autriche, la Tchéquie, la Hongrie et la France et tout particulièrement par l'Alsace avec des lieux emblématiques tels que Ferrette et son château, Ottmarsheim et son abbaye octogonale joyau de l'art roman inspirée de la Chapelle palatine d'Aix la Chapelle, Thann et sa collégiale St Thiebaut, Bergheim et son tilleul remarquable, Colmar et le Musée Unterlinden, Eguisheim et ses remparts, Ribeauvillé et les trésors des Habsbourg, Voegtlinshoffen et l'abbaye de Marbach, Ensisheim, capitale administrative et judiciaire de l'Autriche Antérieure ou encore le Mont Ste



Musée de la Régence à Ensisheim

Odile (reliques de Charles de Habsbourg), le Château du Hohlandsbourg édifié sur ordre de Rodolphe de Habsbourg en 1279, Sélestat et la Bibliothèque humaniste, le Château Lazare de Schwendi à Kientzheim abritant la Confrérie St-Etienne.



Châteaux de Ribeauvillé

**La plaque officielle Via Habsbourg** a été remise aux membres alsaciens de l'association de la Route des Habsbourg par Alsace Destination Tourisme qui coordonne et facilite les relations entre les membres de cette association.



Hôtel de ville de Thann

La télévision publique autrichienne prévoit par ailleurs et dès le 11 décembre 2023 la diffusion de plusieurs documentaires sur ces villes liées aux Habsbourg.



Confrérie St-Etienne à Kientzheim

Un autre Itinéraire Culturel Européen traversant l'Alsace a été mis en valeur récemment : via **la Route Européenne du Patrimoine Juif, les Routes du Judaïsme Rhénan.**



Mackenheim



Schirmeck Synagogue

Alsace Destination Tourisme avec les Routes du Judaïsme Rhénan et l'Agence Départementale de l'Aube ont bénéficié notamment de financements du ministère français de la Culture permettant la création d'outils pédagogiques, de clips vidéos et de webinaires (culture juive, histoire et patrimoine, techniques de guidages pour les bénévoles, enjeux de territoires et gestion des publics) réunissant plusieurs centaines de participants, Offices de Tourisme, collectivités territoriales, guides, réceptifs, responsables de musées, universitaires, étudiants etc.

Le but de ce projet est d'insuffler une nouvelle dynamique pour faire connaître ce patrimoine, professionnaliser et optimiser sa mise en tourisme. Il vise à valoriser le patrimoine juif en le rendant plus lisible et accessible au grand public. Diséminé sur l'ensemble des territoires d'Al-

sace, ce riche patrimoine se situe souvent en dehors des grands circuits touristiques.

L'autre volet du projet concerne les prestataires et professionnels du tourisme avec l'utilité de les former à la compréhension de ce patrimoine et d'optimiser la médiation culturelle auprès des visiteurs.



En suivant le QR-code ci-contre découvrez la nouvelle capsule vidéo sur le patrimoine juif d'Alsace !

Ferrette et Thann notamment préparent les festivités du **700<sup>e</sup> anniversaire de l'union de Jeanne de Ferrette, princesse du Sundgau, à Albert II d'Autriche** qui seront célébrées le 17 mars 2024. Une association, Jeanne de Ferrette 1324-2024 a été créée à cet effet. [www.JDF24](http://www.JDF24)

L'Alsace a également participé en juin dernier aux **Rencontres des Sites Historiques Grimaldi de Monaco** qui réunissent toutes les communes avec lesquelles S.A.S le Prince Albert II entretient des liens historiques. Alsace Destination Tourisme a participé à l'événement pour promouvoir l'Alsace avec les Offices de Tourisme du Sundgau, de Thann-Cernay et de Guebwiller.



Monaco



Monaco

**Classement UNESCO**  
**Au patrimoine mondial de l'UNESCO, l'Alsace compte aussi quelques sites, mis sous les projecteurs cette année. Le 15<sup>e</sup> anniversaire de l'inscription des Fortifications de VAUBAN a ainsi été célébré cet été.**



L'année 2023 marque le 15<sup>e</sup> anniversaire de l'inscription des Fortifications de Vauban sur la Liste du patrimoine mondial de l'UNESCO. Une occasion unique de célébrer le Patrimoine



Neuf-Brisach

mondial et l'œuvre de génie de Vauban, représentée par ses douze sites majeurs à travers la France : Arras, Besançon, Blaye/Cussac-Fort-Médoc, Briançon, Camaret-

Partez à la découverte des fortifications VAUBAN : [www.visitalsacerhinbrisach.com](http://www.visitalsacerhinbrisach.com)

Et tout récemment, l'Alsace bénéficie de **l'inscription sur la liste du Patrimoine Mondial de l'UNESCO de 10 sites funéraires et mémoriels de la Grande Guerre et 3 dans les Vosges.**

Il s'agit de la nécropole française du Wettstein, du cimetière allemand de Hohrod-Bärenstall, de la nécropole française Duchesne, du cimetière militaire allemand Kahm, de la nécropole française du Silberloch et du monument national français et de la Crypte du Hartmannswillerkopf, du cimetière allemand des Uhlans, du cimetière roumain de Soultzmat, du cimetière français Germania, de la nécropole nationale française de Moosch et des stèles et anciennes tombes individuelles allemandes et françaises du Petit Donon.

En les classant, c'est un message de réconciliation et de paix qui est reconnu. C'est aussi l'aboutissement d'un projet de plus de 10 ans porté par la France et la Belgique, l'association Paysages et sites de mémoire de la Grande Guerre et de nombreuses collectivités territoriales.



Le Hartmannswillerkopf

Cette décision historique est une réelle opportunité pour nos territoires de montagne reconnaissant la valeur universelle exceptionnelle de nos sites de mémoire, leur apportant aussi une dimension mondiale. L'espace de coopération Alsace Vosges sera développée pour accroître la visibilité et l'attractivité de l'offre mémorielle.

**Catherine MILLION-HUNCKLER**

Octobre 2023

[www.visitalsace.com](http://www.visitalsace.com)



## TIMBRE-POSTE

La Poste émet un timbre en l'honneur de BERGHEIM « Village préféré des Français 2022 ». Bergheim a été élu « Le Village préféré des Français » en 2022, lors de l'émission de France 2 présentée par Stéphane Bern.

Infos pratiques

Le timbre a été vendu en avant-première les vendredi 30 juin et samedi 1<sup>er</sup> juillet à BERGHEIM (68).



Présentation : 15 timbres à la feuille Tirage : 900 000 exemplaires.  
Valeur faciale : 1,16 €. Lettre Verte Conception graphique timbre à date : Eloïse ODDOS. Mentions obligatoires : Illustration et mise en page Eloïse Oddos. Gravure Claude Jumelet

## LE CLUB DES AMBASSADEURS DE MULHOUSE SUD ALSACE

C'est parti ! Créée il y a un an, l'Agence d'Attractivité Mulhouse Sud Alsace concrétise le projet de Club d'Ambassadeurs souhaité depuis longtemps par le territoire mulhousien. L'objectif est de réunir d'ici la fin de l'année un large réseau d'habitants (d'ici et d'ailleurs) engagés, prêts à témoigner de leur flamme pour Mulhouse. La création d'un club d'ambassadeurs apparaît comme l'une des actions à mettre en place prioritairement. L'objectif est double : il faut

convaincre en premier lieu les habitants que nous n'avons pas à rougir de ce que nous sommes et de ce que nous faisons. Ce sont eux les 1<sup>ers</sup> ambassadeurs !

Sur le plan économique, ce club vise à ouvrir des possibilités de développement du territoire en connectant les acteurs économiques.

[www.ambassadeurs-mulhouse.fr](http://www.ambassadeurs-mulhouse.fr)

## SUMMERLIED L'ALSACE EN MUSIQUES

Paru début novembre chez Le Verger Éditeur, « Summerlied, L'Alsace en musiques » est un ouvrage de référence co-écrit par Jacques Schleef, fondateur du festival, et Albert Weber, ancien journaliste des DNA et créateur du groupe Facebook « chanson alsacienne d'hier et aujourd'hui ».

Chanson, gospel, rock, Bloosmüsik, Minnesänger, country, schlager, chants yiddish, jazz manouche : l'Alsace est assurément une terre de musiques

plurielles! De 1997 à 2018,

Summerlied a accueilli à Ohlungen toutes les expressions musicales.

Avec plus de 250 photos, à travers l'aventure du festival, ce livre brosse le portrait de plusieurs générations d'artistes, de René Egles à Kansas, de Roger Siffer à Abd al Malik, de Jean Dentinger à Matskat, de Dinah Faust aux Weepers Circus... Il présente aussi de nombreux musiciens venus croiser ici les musiques de toutes les régions, comme Francis Cabrel, Alan Stivell, I Muvrini, Thomas Dutronc, Stephan Eicher, Goran Bregovic ou Émir Kusturica...

Il y est non seulement question de chanson et musique alsaciennes, mais aussi des autres langues régionales mises en valeur durant les 12 éditions de Summerlied. Un chapitre est consacré à la politique culturelle en Alsace entre témoignages, pistes de réflexion et d'action.

Summerlied L'Alsace en musiques, 304 pages, plus de 250 photos. 32 euros. Préface Léopoldine HH, postface Jean-Paul Sorg. En vente en librairie et sur internet

<http://verger-editeur.fr/Summerlied-l-Alsace-en-musiques>

## NOS RECETTES ALSACIENNES

Paru dans le cadre de l'opération « Alsace, capitale de la gastronomie » et dévoilé à l'occasion de l'arrivée du Guide Michelin 2023 en Alsace, « Nos Recettes Alsaciennes » est un défi graphique et gourmand. Il s'agit d'un recueil de deux cents recettes de chefs étoilés d'Alsace complétées par cent recettes d'amateurs mettant en valeur le terroir alsacien qui vient révolutionner le genre. Normal, c'est un grand livre rouge que proposent les Étoiles d'Alsace. Parmi les 200 amateurs, on signalera notamment André Fricker, président du Club des Alsaciens de Francfort, avec une recette de Fleischnakka.

Pour tout renseignement :

<https://www.madeinalsace.com/nos-recettes-alsaciennes-300-recettes-dalsace-a-avoir-chez-soi>





## ELECTION SÉNATORIALE

Les Français établis à l'étranger constituent une fraction significative de la communauté nationale : leur nombre est estimé à environ 2,5 millions, bien que seuls 1,7 million soient inscrits sur les registres consulaires (chiffres au 1<sup>er</sup> janvier 2023).

12 sénateurs représentant les Français établis hors de France sont élus au suffrage indirect, par un collège électoral sénatorial de 534 membres (442 conseillers des Français de l'étranger, 68 délégués consulaires, 11 députés et 12 sénateurs). 6 d'entre eux viennent d'être élus ou réélus.

Composition ci-contre :

## LE FABULEUX VOYAGE D'UN MAÎTRE BOULANGER, Antoine Jung, l'ami des hommes!

(Scénario : André Muller, Dessins : Chris Guetat)

Oh, là, là... C'est l'expression favorite d'Antoine Jung, le héros de notre Bande Dessinée, le Maître Boulanger Alsaco-Bavarois. Antoine martèle 100 X par jour cette interjection, lorsque Antoine est surpris, admiratif, déçu ou émotionné ! Il prononce toujours les mêmes, trois mots !

Oh... là... là... ! Cet homme corpulent de grande taille, aux racines Alsaciennes bien ancrées est notre meilleur ambassadeur en Bavière.

Antoine est natif du grand nord alsacien, Rittershoffen là où brille l'étoile polaire, où l'un des plus grands carnivores terrestres l'ours Blanc se prélassait et batifole dans la rivière, la Sauer. Si, si, c'est vraiment vrai, il faut y aller pour le voir et le croire ! Une autobiographie croustillante sur le chemin de vie d'Antoine Jung, sans embûche ou presque ! Une bande dessinée illustrée par le talentueux dessinateur Lyonnais Chris Guetat, le lumineux coloriste Patrick Larme, sans oublier le bienveillant Regardeur-graphiste des Éditions du Signe, Eric Herr... Le scénario est d'André Muller, Auteur, Journaliste, Grand reporter, Présentateur de l'émission éponyme, A'GUETER, pendant plus de 10 ans à l'antenne de France 3 Alsace...

Les traductions en allemand sont d'Heike Arnold et de la nièce d'Antoine, Véronique Jung...

Bande dessinée de 40 pages, couverture cartonnée, au prix de 19,90 euros Disponible en français et en allemand aux Éditions du Signe, dans les librairies en Alsace, et en Allemand (Bavière) [www.editionsdusigne.fr](http://www.editionsdusigne.fr)



## FONDATION AQUATIQUE SHOW

Fondée en 2009 par Dominique Formhals, président directeur général de la société Aquatique Show International, la Fondation Aquatique Show, présidée par Isabelle Formhals est un organisme d'intérêt général dont la vocation est de soutenir des projets individuels ou collectifs dans des domaines variés tels que la culture, le sport, la santé, l'économie, dès lors que ces actions contribuent à faire rayonner le savoir-faire alsacien. Cette année, un moment spécial pour Aquatique Show : la fondation a célébré les talents alsaciens, avec 3 magnifiques lauréats pour cette édition 2023 : La Reverdie, 7 sommets Contre la Maladie, Saams-Société des Amis des Arts et des Musées de Strasbourg.



# La confrérie du véritable Flammekueche d'Alsace

Fruit de l'union de quatre couples d'amis unis autour de la promotion et de la préservation de la tradition alsacienne de la tarte flambée également connue et reconnue sous le nom de « flammekueche », c'est ainsi qu'est née la Confrérie du Véritable Flammekueche d'Alsace en 1979. Afin d'avoir une représentativité la plus objective possible, dès cette création, un agriculteur et un restaurateur avaient été

intégrés au sein du Conseil des Dix. La confrérie a pour mission de promouvoir et de préserver cette tradition culinaire, qui fait partie de la gastronomie régionale alsacienne et qui a acquis une renommée internationale. La notoriété du Flammekueche s'ex-



plique en partie par son caractère artisanal. Traditionnellement, elle est préparée avec une pâte fine recouverte d'un mélange de crème fraîche, d'oignons et de lardons. Cuite à haute température dans un four à bois, elle offre une texture croustillante et une saveur délicieusement fumée. La préparation de la pâte et la cuisson nécessitent un savoir-faire particulier, transmis de génération en génération. Cette implication artisanale confère au Flammekueche une valeur culturelle forte. Il est un symbole de l'héritage gastronomique alsacien et témoigne de la richesse culinaire de notre belle région. Le Flammekueche est également étroite-

ment lié aux fêtes et aux rencontres conviviales, où il est souvent partagé entre amis ou en famille. Il participe ainsi à la création d'un lien social et fait partie intégrante de la culture alsacienne. La confrérie met également en avant les valeurs de convivialité et de partage, qui sont indissociables de la dégustation du Flammekueche. Il rassemble ainsi les amateurs de ce plat autour de moments de convivialité et d'échanges, favorisant les rencontres entre passionnés de gastronomie alsacienne. L'épicurisme fait partie intégrante de l'ADN d'une confrérie. En d'autres termes, c'est profiter pleinement et apprécier le « bien rire », le « bien manger » et le « bien boire » ; le tout avec modération évidemment.



Reconnue pour son engagement envers la préservation de la tradition, la Confrérie de la Véritable Flammekueche d'Alsace est un acteur incontournable de la gastronomie alsacienne. Grâce à ses actions, elle contribue à faire rayonner la culture culinaire alsacienne à travers le monde, tout en préservant une tradition qui fait partie de l'identité régionale.



Reconnue pour son engagement envers la préservation de la tradition, la Confrérie de la Véritable Flammekueche d'Alsace est un acteur incontournable de la gastronomie alsacienne. Grâce à ses actions, elle contribue à faire rayonner la culture culinaire alsacienne à travers le monde, tout en préservant une tradition qui fait partie de l'identité régionale.

**Daniel VIERLING**  
Grand Maitre

# Les vins d'Alsace aux Etats-Unis dès 1863

**De nombreuses maisons viticoles alsaciennes se sont implantées aux Etats-Unis, faisant découvrir à la population américaine la qualité de nos crus. Cet engouement pour nos vins est assez récent et ne date que de quelques décennies. Rares sont les maisons qui exportaient déjà au XIX<sup>e</sup> siècle. La maison de gourmetage Jean-Baptiste Adam d'Ammerschwihr fut l'une des pionnières.**

Le 20 avril 1862, Nicolas Hammerschmitt, aubergiste à Monswiller dans le canton de Saverne, se rend à Ammerschwihr pour s'approvisionner en vin. Il contacte Jean-Baptiste Adam, l'un quatre gourmets de la ville, tenant enseigne « Aux Trois Rois » et repart avec 1745 litres. Les vins lui conviennent et il entreprend un second voyage, le 13 janvier 1863, et achète 2011 litres. La troisième commande, en date du 9 juin 1863, est destinée à Joseph Hammerschmitt, un proche parent établi aux

metage, un certain Horn, négociant établi à Seguin dans l'état du Texas. Le 20 septembre 1867, il importe 42,42 hectolitres pour une valeur de 1813 francs. Le vin provenait des vigneron Jacques Spindler, Mathias Heinrich et Jacques Adam.

Philippe-Jacques Adam prend la succession de son père Jean-Baptiste décédé en 1867. Les registres de gourmetage des années 1868 à octobre 1870 manquent et nous ignorons les quantités de vin vendus aux Etats-Unis. Les commandes outre atlantique reprennent le 21 avril 1871 d'un montant de 21,52 hectolitres destiné à un certain Thoma résidant à New-York.

Le changement de régime politique à la chute de Napoléon III n'affecte pas les exportations vers les Etats-Unis. Le 6 octobre 1871, Philippe-Jacques Adam fournit 50,93 hectolitres à Nicolas à Joseph Hammerschmitt pour une valeur de 2771 francs. L'essentiel de la commande est expédié aux Etats-Unis dans quatorze fûts neufs. Le vin acheté provient de Mathias Heinrich, de Joseph Knecht et du curé Jean-Baptiste Kuehn.

Le 6 septembre 1872, il achète à nouveau 52,73 hectolitres issus des caves du curé Jean-Baptiste Kuehn, de Mathias Heinrich, de Pierre Simonis et de Jean-Baptiste Klur

Joseph Heinrich, et de Jacques Heitz. A cette époque, Hammerschmitt habite au 96 de l'avenue Montrose à Williamsburg. L'expédition se fait par l'entremise de la maison Wanner et la cargaison est embarquée au port du Havre.

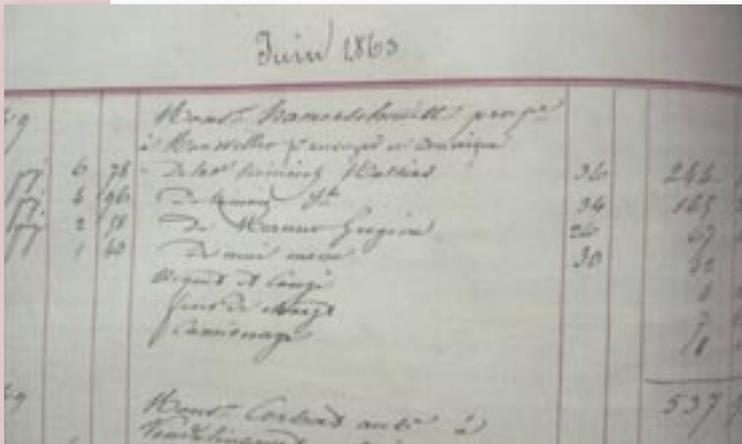
Ses deux dernières commandes datent, l'une du 15 mars 1880, d'un montant de 29,65 hectolitres, l'autre du 11 mars 1882. Cette dernière commande s'élevant à 41,09 hectolitres pour 4 400,68 mark, provient de la cave même du gourmet Philippe-Jacques Adam (1837-1905). Ce sont des vins des millésimes 1876 et 1878 expédiés dans douze fûts, aux soins de la maison Wanner. Les frais de transport se chiffrent à 400 francs.

Ainsi pendant 19 ans, de 1863 à 1882, 537,45 hectolitres de vin d'Ammerschwihr prirent ainsi le chemin des Etats-Unis sans compter les éventuelles commandes faites entre 1868 et 1870 dont les registres sont manquants. Au décès de Nicolas Hammerschmitt de Monswiller en mars 1872, sa veuve continue à s'approvisionner à Ammerschwihr. Sa dernière commande de 304 litres date du 25 mars 1880.

Mais les exportations ne prennent pas fin. Wilhelm Ritter, résidant au château de Bottmingen dans le canton de Bâle-Campagne s'approvisionne en vin d'Ammerschwihr de 1895 à 1912. Son frère Paul découvre les vins au château et passe commande à son tour. Consul général de Suisse au Japon à Yokohama, il importe de 1905 à 1908, 1 028 litres des millésimes 1900, 1904 et 1907. Muté aux Etats-Unis à

Washington en qualité de ministre plénipotentiaire suisse, il continue ses achats le 6 octobre 1909 avec 200 litres des années 1904 et 1907 et le 27 décembre 1912 avec 107 litres de 1911. La première guerre mondiale met fin aux achats.

**Francis LICHTLE**  
Conservateur du Musée  
du vignoble et  
des vins d'Alsace



Etats-Unis probablement négociant et marchand de vin en gros. L'envoi consiste en vin provenant de différents vigneron de la cité, Mathias Heinrich, Jean Heinrich, Grégoire Maurer et de la maison Adam soit 1572 litres pour une valeur de 538 francs. Les commandes qui prennent la direction de Williamsburg, une localité près de New-York (devenue aujourd'hui un quartier de New-York), vont se poursuivre régulièrement sous le Second Empire.

23 février 1864	24,26 Hl pour 921,87 frs
14 février 1865	23,78 Hl pour 949,95 frs
29 août 1865	32,54 Hl pour 1 349,22 frs
2 février 1866	31,41 Hl pour 1 254,60 frs
13 sept. 1866	40,07 Hl pour 1 806,03 frs
17 octobre 1867	31,67 Hl pour 1 385,35 frs

Un second client apparaît pour une commande unique dans les registres de gour-

pour 4640 francs. Ils sont expédiés dans douze fûts neufs dont la confection revient à 400 francs.

Le 13 février 1874, Joseph Hammerschmitt importe 49,02 hectolitres pour 4221 francs dans huit fûts neufs. Deux ans plus tard, le 16 février 1876, il réitère ses achats soit 51,14 hectolitres pour 3031 francs provenant des caves du curé Jean-Baptiste Kuehn, de



# Partenariat Racing-UIA

« Le Racing s'apprête à créer un réseau de bars partenaires »

Le Racing Club de Strasbourg Alsace est ravi de présenter l'objectif du partenariat avec l'Union Internationale des Alsaciens.

« Notre ambition commune est de créer des lieux d'échanges et de convivialité pour la communauté alsacienne, dans votre cas, résidente à l'étranger, à travers un réseau de bars qui diffusent les matches du club. Chaque bar et établissement partenaire bénéficiera d'une visibilité accrue grâce au site internet dédié conçu et promu par le Racing. Cette reconnaissance officielle constituera un gage de qualité et de respect des valeurs qui nous rassemblent et ces moments privilégiés seront autant d'occasions de célébrer l'Alsace et son emblématique club de football.

Pour trouver les meilleurs bars et lieux de rencontre entre supporters, nous souhaiterions faire appel à vous pour nous suggérer des noms de bars ou d'établissements, dans votre région géographique, qui diffusent ou seraient en mesure de diffuser les matches du Racing. Nous vous invitons à partager vos contacts ou vos idées à l'adresse mail suivante : [rebecca.parpex@rcstrasbourg.eu](mailto:rebecca.parpex@rcstrasbourg.eu) Votre expertise et votre connaissance des lieux sont inestimables pour nous aider à progresser dans cette démarche.



Si vous souhaitez aller plus loin et aider le club à fédérer les groupes de supporters à l'étranger, n'hésitez pas également à nous solliciter ! Ensemble, faisons de cette collaboration une référence dans l'animation de la communauté alsacienne à l'étranger ! »

**Racing-Club  
de Strasbourg - Alsace**



# Alsacien et français, langues en contact

## Emprunt à l'alsacien

Le français a emprunté quelques mots à l'alsacien, qui pour la plupart, mettent nos sens gustatifs en émoi :

Le (ou la) bretzel (*d'Bratschdall*), brioche salée déclinée en biscuits apéritifs de différentes tailles et en mauricettes nature ou garnies et préparées comme des sandwiches ;

La chope (*d'r Schoppe*), dont la première mention en français date de 1845. Ce récipient à anse pour boire la bière ou le vin signifie également « biberon » en alsacien ;

La choucroute (*'s Sürkrütt*), dont la première mention en français date de 1739. Le mot alsacien signifie littéralement « chou acide » ;

Le munster (*d'r Minschterkas*), dont la première mention en français date de 1881. Le nom de ce fromage vient tout simplement de la ville du Haut-Rhin, Munster, dont il est originaire ;

La quetsche (*d'Quatsch*), dont la première mention en français date de 1775. Cette prune alsacienne ne sera pas une mauvaise surprise sur votre pare-brise, mais plutôt une bonne surprise au cœur d'une tarte fruitière savoureuse aux mois de septembre-octobre ;

Le schnaps (*d'r Schnàps*), qui fait son apparition en français vers la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle. Les subtilités de cette eau-de-vie alsacienne sont détaillées plus loin dans cet ouvrage.

Autres exemples de mots alsaciens qui sont entrés dans la langue française, en rapport cette fois-ci avec la nature... et celle de l'homme, également :

Le ried, zone humide dans les régions rhénanes. Le mot vient de Rieth qui signifiait roseau en vieil-alémanique.

La schlitte (*d'r Schlitte*), dont la première mention en français date de 1860. Il s'agit d'un traîneau sur lequel on transporte du bois coupé en montagne.

Le schnock, signifiant imbécile, idiot. La première mention du nom date de 1863. Le mot alsacien dont il est issu (*d'Schnok*) n'a pas du tout cette signification, il veut dire en effet moustique ! Il est probable que le français ait tiré ce terme du titre de la chanson populaire alsacienne *d'r Hàns im Schnokeloch* (le Jean du trou aux moustiques), dont le personnage central, en l'occurrence *Hàns* (Jean) est un idiot.

L'alsacien, lui aussi, a emprunté et emprunte toujours de nombreux mots à la

langue française, tout en restant profondément une langue germanique. L'alsacien « alsacise » bien souvent les mots qu'il emprunte au français, c'est-à-dire qu'il transforme leur prononciation et leur accentuation selon les règles des parlers dialectaux alsaciens. A titre d'exemples, les termes de salutations « bonjour » et « au revoir » sont devenus en alsacien *Bùschùr* (prononcé bouchour ou bochoor) et *O r'voir* (prononcé orouaar). L'on peut également citer les mots *Màmsell* (Made-moiselle), *Màdàm* (Madame), *Mösjö* (Monsieur) ou encore *Merci* et *Maasi* (merci).

## Emprunt au français

Les emprunts de l'alsacien au français sont présents entre autres :

- dans le domaine administratif : *d'Mairie* pour la mairie, *de Collège*, *de Lycée*, *d'Préfecture*... ;
- dans le domaine culinaire : *d'r Schàmbùng* pour le jambon, *d'Kornischùng* pour les cornichons, *'s Bagettel* pour la baguette... ;
- dans le domaine vestimentaire : *d'r Schillé* pour le gilet, *d'Chaussette*, *'s Cache-nez*... ;
- ou encore dans le domaine des nouvelles technologies, où l'on utilise tour à tour les mots français et allemands (voire anglais) : *d'r Ordinateur* (co-utilisé avec *d'r Computer*), *d'Tele(vision)*, *d'App* pour l'application smartphone...

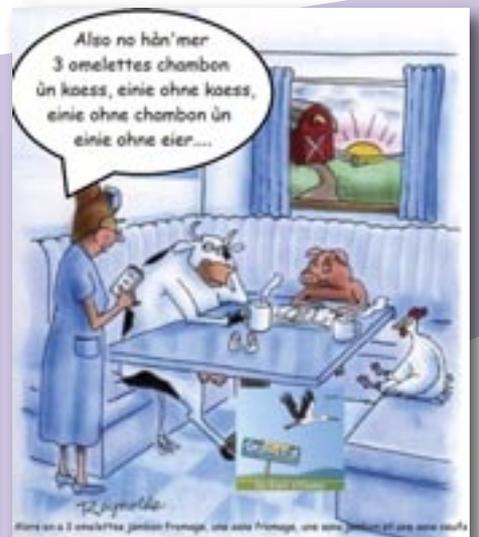
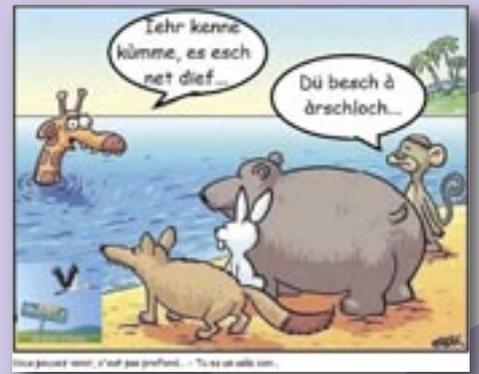
### Source :

*L'alsacien, quelle langue ! Verdeckel !*  
Bénédicte Keck et Adrien Fernique  
Guide culturel  
Editions Gisserot, 2014

### Illustrations

Avec l'aimable autorisation de  
« Do Esch s'Elsass »

Bénédicte KECK  
OLCA



# Whiskies et gins au firmament des eaux de vie alsaciennes ! (2<sup>ème</sup> partie)

## Particularisme du whisky alsacien ?

Matière primaire, l'eau est abondante qui provient des sources vosgiennes comme de la nappe phréatique, et le bois de même, nécessaire aux cuves de fermentation comme aux tonneaux.



Spécifique, le cahier des charges du whisky alsacien exige les caractéristiques suivantes qui font office de charte de qualité contrôlée par un organisme externe et indépendant :

- l'eau doit être puisée en Alsace ;
- le distillat d'orge malté doit vieillir au moins trois ans en fûts de chêne ;
- la couleur du whisky doit être obtenue naturellement par le contact avec le chêne, sans adjonction de caramel ;
- le whisky abouti, dit pur malt, titre entre 40 et 65 % d'alcool/volume.

Tout producteur souhaitant utiliser la mention « Whisky d'Alsace » ou « Whisky Alsacien » s'engage à souscrire à ce cahier des charges, comme à adhérer au syndicat professionnel des distillateurs. Celui-ci regroupe aujourd'hui près d'une vingtaine de distilleries alsaciennes dont MASSENEZ à Dieffenbach-au-Val et son whisky zodiacal, MEYER à Hohwarth/Saint Pierre-et-Bois, mère d'un blend à l'excellent rapport qualité-prix, mentor

du Musée de la Distillation sis dans le Val de Villé et marieur d'éllixir avec la brasserie de l'ABREUVOIR à Breitenbach (67), AWA (Denis HANSS) et ses merveilles vieilles en fûts ayant contenu des vins d'Alsace ou du marc de gewurtz comme voire de l'Armagnac ou des bières (magnifiques nectars élaborés avec



les brasseries BENDORF de Strasbourg et Sainte Cru de Colmar), BERTRAND, auteur d'un Johnny Hepp Whisky « hollywoodien », LEHMANN à Obernai et son Whisky Premium, MICLO à Lapoutroie et son rare Welche's Whisky Single Cask (3 à 400 bouteilles par distillat),

Théo PREISS à Mittelwihr et MERSIOL à Dambach-la-Ville, auxquels s'ajoutent les brasseries METEOR à Hochfelden, La PERLE à Strasbourg et UBERACH en sa cité éponyme ainsi que des producteurs de fruits de la région. D'autres brasseries distillent indépendamment leur whisky telles MATTEN à Matzenheim, GUTH à Saint Maurice, BRAV à Ribeauvillé, qui ne seront pas les dernières !

## L'arrivée remarquable du Gin !

De retour en force dans le panel des alcools, le gin, alcool de grain aromatisé avec du genièvre, de la coriandre et de l'angélique voire d'autres épices, a la cote du fait de son absence de vieillissement.

Contrairement au whisky qui

doit dormir en fûts trois ans avant sa naissance officielle, le gin est disponible tout de suite d'où un avantage commercial certain. L'engouement est total, tant les gins prolifè-



rent à commencer par l'Alsace dont les sommets vosgiens regorgent de génévriers, où des distilleries apparaissent comme la DISTILLERIE de STRASBOURG, l'OFFICINE à Colmar ou La GRANGE à Sainte Croix en Plaine, tandis que d'autres déjà installées comme MICLO ou NUSSBAUMER viennent aussi au gin. Là aussi, les brasseurs se joignent aux distilleries tels GUTH à Saint Maurice dans le mythique val de Villé ou UBERACH dans les Vosges du Nord, certains brew-pubs présentant plus d'une vingtaine de gins dont un bon quart de régionaux, au comptoir comme le renommé GRILLEN à Colmar ! Parmi eux, de pures merveilles comme des créations originales comme le gin au safran de La Grange ! Dans les deux cas, whisky et gin "la demande et les ventes sont en progression constante", se réjouit Régis Syda, président du syndicat des distillateurs et liquoristes d'Alsace. "Les volumes de production sont loin d'atteindre ce qui peut se faire en Irlande ou en Écosse, on est dans l'artisanat, mais l'appellation whisky d'Alsace séduit, même à l'international", affirme-t-il, cité par l'AFP. Plaisir du palais les deux élixirs enchantent aficionados comme néophytes curieux d'où sans doute un destin commercial assuré ; ce qui les conduira peut-être à se voir consommés comme par les Écossais vivant en milieu rural dès leur plus jeune âge et jusqu'à leur dernier souffle « from the cradle to the grave », traduction : « du berceau à la tombe ! ». En tout bien tout honneur s'agissant jadis d'un traitement médical faisant de ces deux boissons un produit de substitution à l'eau peu disponible et souvent impropre à la consommation ! De quoi paraphraser la bière dublinoise Guinness chaudement recommandée comme apport vitaminé par les médecins irlandais au XIX<sup>ème</sup> siècle : « Whisky and Gin are good for you ! ».

Jean Claude COLIN © 2023.

# Nouvelles gastronomiques : L'histoire de la traditionnelle bouchée à la reine d'Alsace

## Aux origines des bouchées à la reine

Pour les Alsaciens, la bouchée à la reine, encore nommée subbebäschtel, est indéniablement originaire de notre Alsace chérie. Cela semble évident. Cette spécialité gastronomique est en effet adulée dans notre région, car elle figure sur presque toutes les cartes de nos restaurants populaires ou gastronomiques. Point de repas de communion sans elle. Depuis 2003, à Strasbourg, la bouchée à la reine est Reine, honorée chaque année dans un concours, qui réunit en joute amicale mais très sérieuse, une douzaine de restaurateurs. Les Alsaciens se sont donc appropriés la bouchée à la reine, naturellement, sans savoir cependant, que son origine est bien à rechercher du côté de l'Outre-forêt...

bouche. En 1725, le brave Nicolas Stohrer suit son maître au château de Versailles. Sa fille Marie va en effet épouser Louis XV, roi de France. Il entre donc au service de Marie Leszczyńska.

Cette dernière demanda un matin à son cher pâtissier alsacien de lui créer une croustade salée, à l'instar de celles qui existaient alors en version sucrée, comme les puits d'amour, créés par Vincent de la Chapelle. Le bon Nicolas, garni donc une croûte ronde historiée réalisée en pâte feuilletée, d'un salpicon de viande de poulet et de veau, et de champignons frais, le tout baignant dans une sauce crémée. L'histoire ne nous dit pas quelle sorte de sauce fut employée, mais je suis certain qu'il s'agissait

d'une sauce béchamel, car celle-ci était déjà bien connue à l'époque, inventée sous le règne de Louis XIV. Elle était à l'époque, réalisée à base d'un bouillon de poule et de veau réduit patiemment, décanté et écumé, dépouillé, puis lié au roux blanc et largement crémé. Point de lait dans la béchamel d'autrefois ! Je ne sais, si la recette originelle comportait des quenelles. Mais cela est fort possible, car dans les livres de cuisine du XVIII<sup>e</sup> siècle, les versions sont nombreuses. La garniture comportait probablement des crêtes et des testicules de coq, car la reine, jalouse de sa rivale Madame de Pompadour, avait demandé à Nicolas Stohrer, une création comportant des mets réputés aphrodisiaques, pour tenter de regagner les faveurs de son royal époux. Quoi de plus frivole que ces attributs virils du coq, véritable

symbole vivant de notre Pays ? Le coq, seul oiseau capable de chanter les deux pieds plantés au sommet d'un tas de fumier !

Cette bouchée fut donc créée à Versailles, par un pâtissier alsacien, pour la reine de France, Marie Leszczyńska. C'est un fait avéré et historique. Il ne nous est pas interdit de penser que les prémisses de l'invention de ce mets, ont pu naître du côté de Wissembourg, car l'Alsace, terre convoitée et riche, offrait déjà de la volaille réputée, élevait des veaux, produisait du beurre, de la crème et de la farine. Et les champignons, du côté de l'Outre-forêt.



## Brève histoire de la pâte feuilletée

Pour apprécier une véritable bouchée à la reine, il faut une bonne croûte en pâte feuilletée pur beurre. Rejetez celle réalisée avec de la margarine ! Moins feuilletée, moins goûteuse, la médiocre matière grasse collera au palais.

La reine de France n'a probablement pas joui au plaisir de goûter une véritable pâte feuilletée, comme on peut en déguster aujourd'hui. Le procédé de fabrication était certes connu, car la recette (empirique) du millefeuille, est codifiée dans le Cuisinier François, écrit en 1651 par François de la Varenne. Ce n'est qu'en 1806, que Rouget publia la véritable formule du millefeuille, fait de trois couches de pâte et deux de crème pâtissière.

L'histoire attribue l'arrivée de l'ancêtre de cette pâte en Europe, aux Croisés survivants, rentrant de leur saint périple au Moyen-Orient. En effet, il existait en ces exotiques contrées une sorte de pâte croustillante faite de couches très fines d'un mélange de farine et d'eau, puis étalées avec de l'huile, et enfin superposées, à l'instar de la pâte filo, pour confectionner les baklavas.

Par Daniel Zenner

NG  
Nouvelles  
GASTRONOMIQUES

# LES PARTENAIRES QUI NOUS SOUTIENNENT

## Collectivités territoriales



## Institutions et organisations



## Activités financières



## Tourisme & attractivité



## Editions & médias



## Education & formation



## Activités industrielles



# LES PARTENAIRES QUI NOUS SOUTIENNENT

## Activités agro-alimentaires



## Viticulture



## Boissons



## Hôtellerie, restauration, commerce et artisanat



## Prestataires de services



## BUGATTI

Bugatti est à la pointe de l'industrie automobile depuis plus de 110 ans, créant les voitures les plus innovantes du monde depuis son siège à Molsheim en France. Tous les véhicules confectionnés depuis la création de l'entreprise en 1909 par Ettore Bugatti, plébiscités pour leur confort, leur maniabilité, leur design et leur technologie, sont recherchés par les collectionneurs du monde entier. Une Bugatti est plus qu'une voiture, c'est une œuvre d'art automobile.

Forte d'une réputation bâtie dans le sport automobile et de son

histoire caractérisée par les voitures les plus innovantes, les plus belles et les plus luxueuses jamais créées, Bugatti continue de suivre la devise de son fondateur « Si c'est comparable, ce n'est plus Bugatti ». Lancée au début des années 2000, la Veyron 16.4 a créé un tout nouveau segment : l'hypersportive, devenant le premier modèle de série à dépasser la barre des 1 000 PS et des 400 km/h. En 2016, la Chiron a une nouvelle fois redéfini vitesse et maniabilité. En plus de modèles Bugatti exclusifs tels que la Divo et la Centodieci, incarnant l'art du coachbuilding, la Voiture Noire, inspirée de la légendaire Type 57 SC Atlantic, la Bolide, réservée aux circuits, et le dernier modèle dévoilé, le roadster W16 Mistral, Bugatti continue de montrer son savoir-faire perfectionné dans les moindres détails, chaque véhicule étant assemblé à la main dans l'Atelier de Molsheim.

Aujourd'hui, Bugatti fait partie de Bugatti Rimac Group, sous la direction de Mate Rimac, réputé pour son excellence dans le domaine de l'électrification automobile de haute performance. Avec le même génie visionnaire qu'Ettore Bugatti, Rimac et l'équipe Bugatti conçoivent non seulement la prochaine génération d'hypersportives incomparables, mais développent également l'excellence de Bugatti au-delà de l'automobile grâce à des partenariats avec des maisons de luxe.

On peut notamment retrouver leurs productions avec IMPACT, le pionnier des sneakers à Mulhouse avec leurs photos décalées et leurs réels bien structurés. Ils sont aussi à l'origine de plusieurs spots publicitaires pour la marque de jeux allemande Ravensburger. Ils rayonnent dans le milieu de l'agroalimentaire puisque Solinest leur fait confiance ! VMA (Volley Mulhouse Alsace) est également un de leur client, pour lesquels ils produisent documentaires, photos, et motion design. Ils collaborent, même, avec l'UHA pour présenter les différentes filières de l'université à travers des vidéos en motion design. Et en octobre dernier, ce sont eux qui ont réalisé la communication des Journées d'Octobre et de Folie'Flore pour le Parc Expo de Mulhouse. Ils aiment jouer sur plusieurs tableaux et c'est ça qui plaît.



## CARBONE CAFÉ

Créer, s'amuser, réaliser, concevoir et jouer, sont les mots d'ordre de Carbone Café, une agence de création de contenus, présente à Mulhouse depuis 2010. Cachée en plein centre-ville, rue Paille, dans une petite maison colorée appelée Maison Mondrian, c'est une équipe de 20 créatifs qui collaborent autour de 5 pôles : la vidéo, le graphisme, la photographie, le motion design et le marketing. Leur principale force : le relationnel. Ils savent s'adapter, être à l'écoute et conseiller leurs clients de manière à rendre tout le monde gagnant. Et c'est pourquoi, aujourd'hui, ils produisent des contenus pour des entreprises aux quatre coins de la France, et également en Allemagne et en Suisse.

On peut notamment retrouver leurs productions avec IMPACT, le pionnier des sneakers à Mulhouse avec leurs photos décalées et leurs réels bien structurés. Ils sont aussi à l'origine de plusieurs spots publicitaires pour la marque de jeux allemande Ravensburger. Ils rayonnent dans le milieu de l'agroalimentaire puisque Solinest leur fait confiance ! VMA (Volley Mulhouse Alsace) est également un de leur client, pour lesquels ils produisent documentaires, photos, et motion design. Ils collaborent, même, avec l'UHA pour présenter les différentes filières de l'université à travers des vidéos en motion design. Et en octobre dernier, ce sont eux qui ont réalisé la communication des Journées d'Octobre et de Folie'Flore pour le Parc Expo de Mulhouse. Ils aiment jouer sur plusieurs tableaux et c'est ça qui plaît.





## FERME FRIEH À HOLTZWHR

L'Alsace cultive depuis le Moyen-Age une fière tradition des plaisirs de la table et le plat de choucroute garnie de cochonnailles est devenue l'image de marque de notre région. La culture des choux a longtemps été une composante majeure de l'agriculture locale. Avant la mécanisation des années cinquante, chaque ferme cultivait des choux et fabriquait la choucroute pour couvrir les besoins de la famille. Mais aujourd'hui, on constate une baisse inexorable du nombre de producteurs et des surfaces de choux cultivés.

A Holtzwihr, Jean-Louis a repris la ferme de son père Martin dans les années 1960. Passionné de mécanique, il a modernisé les outils de tra-

vail et effectué la conversion en Agriculture Biologique en 1971. Puis Jean-Marie, après une première expérience dans l'industrie a repris et développé l'activité de la ferme en apportant de nouvelles innovations.

L'activité de la ferme se partage d'une part entre la culture des céréales, des oléagineux et des protéagineux et la production de la choucroute d'autre part. Notre particularité: les plants de choux sont 100% made in Alsace! Nous choisissons les semences bio de préférence non CMS et si possible non hybridées. Au printemps, elles sont semées en pleine terre dans notre pépinière à Holtzwihr. Puis nous repiquons les plants de choux au courant du mois de mai. Durant plusieurs semaines, avec l'aide d'une équipe de saisonniers, nous désherbons et arrosons les choux pour favoriser leur développement.

Notre production de choux est transformée en choucroute dans nos ateliers exclusivement en bio et conditionnée par nos soins avant expédition. La

récolte va s'étaler du mois d'août jusqu'à la fin du mois de décembre. Les jours de fabrication, les choux cueillis le matin même, sont égrenés, parés, coupés en fines lamelles puis mis en cuves de fermentation avec une adjonction de sel marin.

Nous respectons scrupuleusement 6 semaines de fermentation avant la mise en marché.

Chaque automne depuis 1971 se déroule à Holtzwihr une fête de la choucroute organisée par l'amicale de la chorale. Jean-Louis fut l'un des membres fondateurs de l'association à l'origine de cet événement. Et 52 ans plus tard, la tradition se perpétue puisque la ferme Frieh fournit toujours la choucroute servie dans une ambiance de fête sous un grand chapiteau.

## LK, ENTREPRISE FAMILIALE ALSACIENNE DEPUIS 1934

Inscrit dans le paysage alsacien depuis 1934, LK est une entreprise familiale détenue aujourd'hui encore par la famille KUNEGEL. Regroupant 9 entreprises de transport et 11 agences de voyages, présentes du nord au sud de l'Alsace et en Franche Comté, les Entreprises LK totalisent 600 véhicules et près de 800 collaborateurs.

**Acteur de la mobilité en Alsace :** La marque LK, c'est également du transport occasionnel et touristique tels que la Navette des Crêtes et les Navettes de Noël; ou encore les petits trains touristiques. Des lignes régulières et scolaires, du transport de personnel et des réseaux urbains; ainsi que de la location d'autocars avec conducteurs.

**1 réseau d'agence de voyage près de chez vous :** LK Tours-Europatours est l'enseigne commerciale de l'activité tourisme de l'entreprise. Présente en Alsace et en Franche-Comté avec 11 agences de voyages et 1 service dédié aux voyages en groupe. 50 experts voyages, des conducteurs et accompagnateurs Grand Tourisme expérimentés, une flotte d'autocars de grand tourisme sans cesse renouvelée. Des voyages 360°: circuits et séjours, voyages en autocars, croisières, randonnées, tours du monde, road trip, auto-vacances.

**Une vision responsable :** LK Kunegel et le réseau d'agence de voyage LK Tours sont labellisés Alsace Excellence. Les entreprises LK ont à cœur de rendre leurs voyages plus responsables et respectueux de l'environnement, c'est pourquoi depuis 1 an, elles ont mis un terme à leur approvisionnement en gasoil fossile, en passant au carburant HVO.

Le HVO, ou hydro-treated vegetable oil, est un carburant renouvelable et biodégradable, issu de sources végétales durables. Contrairement aux carburants fossiles, le HVO permet de réduire significativement les émissions de gaz à effet de serre, notamment en ce qui concerne les particules fines et les oxydes d'azote. En utilisant le HVO, les entreprises LK participent ainsi à la préservation de l'environnement et à la lutte contre le changement climatique. De plus, ce carburant permet également de réduire les émissions sonores des véhicules, pour des voyages plus agréables et moins polluants.

Les entreprises LK sont convaincues que le tourisme responsable

est l'avenir, et que chaque petit geste compte pour préserver notre planète. En choisissant de voyager avec LK, vous faites donc également un choix écologique!



## ILS ONT FAIT LA LEGENDE DU RACING



Journaliste au service des sports des Dernières Nouvelles d'Alsace, l'auteur brosse le portrait de 21 anciens joueurs du Racing, dont plusieurs ont construit la légende du club strasbourgeois. Gardien, défenseur, milieu ou attaquant, chaque joueur sélectionné a droit à une petite dizaine de pages de présentation, avec CV et photo. Ces histoires plongent le lecteur dans plus

de 70 ans de la vie du club.

« *Ils ont fait la légende du Racing* », Julien-Thomas Will, La Nuée Bleue, Strasbourg, 2023, 256 pages, 25 €

## LEÇONS D'HUMANITÉ



Connu comme réalisateur de films documentaires animaliers, Pierre Mann a vécu plusieurs vies. Dans ce livre autobiographique, il raconte sa vie, son enfance à Strasbourg et à Dresde, où il vécut le terrible bombardement de février 1945, aux rencontres incroyables avec les éléphants, les lycaons, les chimpanzés et les rhinocéros, mais aussi avec les impressionnantes femmes d'Afrique et les Bushmen.

« *Leçons d'humanité*. De l'Alsace à l'Afrique, le témoin d'un monde en voie de disparition », Pierre Mann, La Nuée Bleue, 2023,

186 pages, 25 €

## LOEM – BUÉE

L'heure de la buée, insaisissable et mystérieuse, est celle où naissent les poèmes. Voici un recueil de poésie bilingue, voire trilingue, qui chante l'Alsace, ses paysages, ses saisons, sa langue et ses racines, mais aussi l'intemporel de la poésie, l'amitié, l'amour. Originaire de Blienschwiller, l'auteur est journaliste au journal L'Alsace et en est à son deuxième recueil bilingue.

« *Loem – Buée* », Jean-Christophe Meyer, Éditions du Tourniel, La Vancelle, 2020, 192 pages, 15 €

## VIE DE BOHEME EN ALSACE

Sous-titré « Une jeunesse à Colmar et Strasbourg (1880-1914) », cette autobiographie du romancier et nouvelliste Otto Flake (1880-1963) qui appartient avant 1914 au cercle littéraire et artistique Das jüngste Elsaß, parut initialement en allemand en 1960. Il s'agit d'une chronique aussi savoureuse que précise de ces années où sont apparus l'art et le monde modernes. La traduction fut primée par le Prix Nathan Katz du patrimoine en 2023.



« *Scènes d'une vie de bohème* », Otto Flake, Editions Arfuyen, Paris-Orbey, 2023, 312 pages, 20 €

## L'ALSADICO

Le dictionnaire français-alsacien d'Edmond Jung, paru en 2006, était épuisé. La Nuée Bleue vient de rééditer cet ouvrage érudit de référence. Complet, pratique et vivant, c'est un outil indispensable à tous les amoureux de l'Alsace et de sa langue. Il est l'aboutissement de toute une vie de recherches érudites, celle d'un ancien professeur de lettres au lycée de Bouxwiller, grand passionné de langues, décédé en 2002.

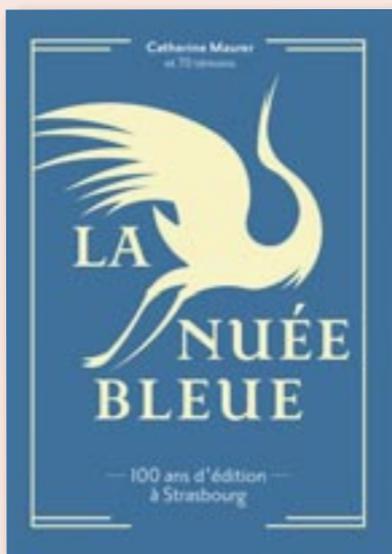
« *L'Alsadico*. 22 000 mots et expressions français - alsacien »,

Edmond Jung, La Nuée Bleue, Strasbourg,

2023, 608 pages, 35 €

## LA NUÉE BLEUE A CENT ANS

Fondée en 1921 à Strasbourg au sein des Dernières Nouvelles d'Alsace, la maison d'édition La Nuée Bleue a passé le cap des cent ans. À cette occasion, elle a confié à l'historienne Catherine Maurer d'écrire son histoire à partir d'archives inédites. Ce travail est complété par 70 témoignages de compagnons de route, auteurs ou lecteurs, dont plusieurs Alsaciens du monde : Dominique-François Bareth (Bruxelles),



Maurice Brom (Paris), Philippe Edel (Lituanie), ...

« *La Nuée Bleue, 100 ans d'édition à Strasbourg* », Catherine Maurer et al., La Nuée Bleue, Strasbourg, 2023, 262 pages, 25 €

# Lawrence Welk (1903-1992), le chef d'orchestre qui inventa la "champagne music"



Lawrence Welk, vers 1960

Qui, dans la seconde moitié du XX<sup>e</sup> siècle aux États-Unis, n'a jamais entendu ce style léger, rythmique et mélodique de musique de big band appelé "champagne music" ? Ce style est associé à Lawrence Welk, un célèbre chef d'orchestre, accordéoniste et impresario américain d'ascendance alsacienne qui, pendant plus de 30 ans – de 1951 à 1982 – popularisa ce type de musique en animant son fameux The Lawrence Welk Show à la télévision

1808 dans la colonie alsacienne du Kutschurgan près d'Odessa en Ukraine où il contribua à fonder le village de Selz. C'est le petit-fils de celui-ci, Ludwig Welk, né dans le village voisin de Strassburg dans la même colonie du Kutschurgan qui émigra à son tour en 1894 pour le Dakota du Nord où il participa à la fondation de la petite ville de Strasburg, où est donc né son fils Lawrence en 1903. Grâce à ces colons, la toponymie alsacienne traversa ainsi deux continents. Quant à Lawrence, il était le sixième des huit enfants de cette famille paysanne catholique. Il n'apprit à parler anglais qu'à l'âge de vingt ans. Très tôt, il se décida à faire carrière dans la musique et persuada son père de lui acheter par correspondance un accordéon pour 400 \$ (équivalent à plus de 5 800 \$ en 2023). Il lui promit de travailler à la ferme jusqu'à ses 21 ans pour rembourser l'accordéon. Ayant tenu sa promesse, Welk quitta la ferme familiale en 1924 et se produisit avec diverses formations avant de former son propre orchestre. Il joua rapidement dans tout le nord du Midwest. Son groupe remporta aussi un vif succès sur le réseau des stations de radio locales et fut invité à se produire dans une émission de radio quotidienne, qui dura de 1927 à 1936. Le style joué par Welk et son groupe était assez éclectique : polka, foxtrot, valse, jazz, ragtime. Au cours des années 1930, son big band itinérant se spécialisa dans les airs de danse et la sweet music, une musique mélodique légère. C'est à cette époque que le terme de "champagne music" s'imposa, après qu'un danseur ait qualifié le son de son groupe de "léger et pétillant comme du champagne". Le big band de Welk se produisit rapidement dans tout le pays. À partir de 1938, il enregistra d'abord pour Vocalion Records, puis pour Decca, Mercury, Coral, et enfin Dot Records. En 1951, Welk s'installa à Los Angeles et commença à produire The Lawrence Welk Show qui était diffusé chaque samedi soir sur la station de télévi-



Strasburg, Dakota du Nord

sion locale KTLA, puis, grâce à son très vif succès, sur la grande chaîne nationale ABC à partir de 1955. Pour rendre visible le slogan "Champagne Music", l'équipe de production conçut une machine à bulles qui projetait des flots de grosses bulles à travers le kiosque à musique. Chaque fois que l'orchestre jouait une polka ou une valse, Welk dansait lui-même avec la chanteuse du groupe, la "Champagne Lady". Malgré sa réputation guindée, The Lawrence Welk Show était longtemps resté dans l'air du temps et ne s'est jamais strictement limité à la musique de l'ère des big bands. Produit à l'origine en noir et blanc en 1957, le spectacle passa à la couleur en 1965. Comme l'émission entra néanmoins en 1971 dans la catégorie du public âgé, ABC a mis fin à sa diffusion cette année-là. Elle continua pourtant à être programmée sur 250 stations locales à travers tout le pays jusqu'en 1982, lorsque Welk décida de prendre sa retraite. Il décéda dix ans plus tard, en 1992, à l'âge de 89 ans, dans sa maison de Santa Monica et est enterré au célèbre cimetière Holy Cross de Culver City, où reposent de nombreux professionnels du monde du spectacle. Welk reçut en 1980 le Golden Plate Award de l'American Academy of Achievement et eut droit à son étoile sur le Hollywood Walk of Fame. Classée site historique d'État, la ferme familiale de Strasburg est aujourd'hui une attraction touristique. Lawrence Welk est en effet devenu une figure emblématique de sa communauté germanophone du Dakota du Nord, son succès personnifiant le rêve américain.



Lawrence Welk's Champagne Lady



The Lawrence Welk Show

américaine. Quarante ans après son décès en 1992, Lawrence Welk reste la fierté de sa ville natale, Strasburg, et une des célébrités de son État, le Dakota du Nord. Quel était son lien avec l'Alsace ? Lawrence descend de Moritz Welk, charpentier à Wintzenbach près de Seltz en Alsace, qui émigra en

seau des stations de radio locales et fut invité à se produire dans une émission de radio quotidienne, qui dura de 1927 à 1936. Le style joué par Welk et son groupe était assez éclectique : polka, foxtrot, valse, jazz, ragtime. Au cours des années 1930, son big band itinérant se spécialisa dans les airs de danse et la sweet music, une musique mélodique légère. C'est à cette époque que le terme de "champagne music" s'imposa, après qu'un danseur ait qualifié le son de son groupe de "léger et pétillant comme du champagne". Le big band de Welk se produisit rapidement dans tout le pays. À partir de 1938, il enregistra d'abord pour Vocalion Records, puis pour Decca, Mercury, Coral, et enfin Dot Records. En 1951, Welk s'installa à Los Angeles et commença à produire The Lawrence Welk Show qui était diffusé chaque samedi soir sur la station de télévi-



Statue à Escondido, Californie

Philippe Edel

## ALLEMAGNE

### Francfort

Une fois de plus, le Club des Alsaciens de Francfort a organisé du 13 au 17 septembre 2023 sa Semaine Alsacienne sur la Paulsplatz à Francfort. L'inauguration a eu lieu avec le nouveau maire de Francfort, Mike Josef, le vice-consul général de France à Francfort, Jérémie Peyron et Gérard Staedel, Président de l'UIA. Le Marché Alsacien est l'apogée de nos manifestations et a vu plusieurs milliers de visiteurs qui se sont réjouis de nous retrouver pour y déguster nos spécialités alsaciennes. Les visiteurs et amis de l'Alsace sont heureux chaque année de se retrouver sur une des plus belles places de Francfort, pour approfondir l'amitié entre l'Alsace et la métropole Francfortoise. Pour encadrer le tout, de la musique et des danseurs folkloriques : le Trio Kleinmann du mercredi au samedi et le dimanche l'orchestre « Saint Barthelemy » de Durrenbach et ne pas oublier les danseuses et les danseurs du groupe folklorique de Kurtzenhouse. Pour mettre à l'honneur nos deux spécia-



listes des tartes flambées Stéphane Proisy et Laurent Maillet, nous avons invité la confrérie de la Véritable Tarte Flambée d'Alsace avec son Grand Maître Daniel Vierling et ses confrères. Pour cette première hors Alsace, Stéphane Proisy et Laurent Maillet ont été intronisés pour l'excellente qualité de leurs tartes flambées.

Cette semaine alsacienne montre la vitalité de notre association, grâce à ses nombreux membres, son comité très actif, et génère la popularité de notre club, mais sert avant tout à faire connaître et à favoriser la promotion de l'Alsace.

**André Fricker**  
Président

## AUTRICHE

### Vienne

Johanna von Pfirt, von Thann bis Wien, das Schicksal einer elsässischen Fürstin. La conférence avait été organisée en partenariat avec André Walgenwitz, féru d'histoire et notamment de Jeanne de Ferrette, le 20 septembre dernier. C'est l'histoire de l'union matrimoniale de 1324 entre Jeanne de Ferrette et Albert II de Habsbourg (der Weise) déterminante dans l'histoire de l'empire des Habsbourg. Une conférence introduite par René Vogel, président des « Amis de l'Alsace en Autriche », Philippe Sutter, directeur de l'Institut Français et Justin Vogel, maire de Truchtersheim et conseiller Régional. André Walgenwitz a conduit la conférence avec de nombreuses représentations de Jeanne de Ferrette à Vienne et son œuvre thannoise, à savoir la collégiale de Thann,



dont elle est à l'origine et qui contient de très nombreux éléments de l'histoire autrichienne ; autant de liens avec Vienne et Innsbruck. Sans oublier Rudolf IV (der Stifter), le fils aîné de Jeanne présent à trois reprises à la Stephansdom et que l'on re-

trouve lui également à Thann ! 80 personnes ont pu assister à la conférence, le 20 septembre 2023, des vins alsaciens et des spécialités alsaciennes ont été servies à son issue.

**René Vogel**  
Président

## BOSNIE

### Sarajevo

L'opportunité nous a été offerte par l'intermédiaire de Sladajana Novacovic d'organiser une soirée de promotion gastronomique de l'Alsace en Bosnie. C'est le majestueux hôtel Termag dans la montagne de Jahorina, où ont été organisés les JO d'hiver en 1984, qui a servi de pôle d'attraction pour un diner de gala orchestré par deux chefs étoilés alsaciens, Joël Philipps et Michel Husser.

Le début espéré d'un futur développement entre l'Alsace et la Bosnie, avec la création d'une entité locale de l'UIA, avec l'appui du ministre du tourisme et du commerce Denis Sulic, qui a pu apprécier la cuisine alsacienne servie à une bonne centaine de convives !



## CANADA

### Montréal

Fête d'automne des Alsaciens de Montréal au Vignoble ! Une journée idyllique à célébrer les traditions alsaciennes en pays québécois. Tout était réuni en ce premier dimanche du mois d'octobre pour que la fête des vendanges annuelles célébrée par les Alsaciens de Montréal et Ami(es) de l'Alsace au Québec soit une franche réussite et ça l'a été !

Premièrement la météo a été de la partie, en effet nous connaissons depuis quelques jours au Québec un été indien, lequel est propice à profiter de belles journées ensoleillées avec une nature qui se pare de ses plus belles couleurs automnales avec juste ce qu'il faut de chaleur diurne. Ensuite, que pouvait-on espérer comme meilleur cadre que le magnifique domaine "Vignoble Kobloth" situé sur la Rive-Sud de Montréal à Saint-Bruno-De-Montarville tenu par Thierry Kobloth, Alsacien d'origine, et sa compagne pour accueillir ses "compatriotes" alsaciens et amis de la culture alsacienne vivant à Montréal ? Car tous avaient à cœur de se retrouver et goûter aux fameuses tartes flambées (flammekueche) concoctées par le Chef du domaine "himself" et par son équipe, accompagnées d'un bon

petit verre de vin comme c'est de rigueur en Alsace, lequel vin est élaboré – s'il vous plaît – sur place par Thierry, vigneron passionné qui a quitté son Alsace natale pour venir s'installer dans la Belle Province afin de se consacrer à la passion de ses ancêtres, soit la viticulture.

Au final, ce sont une centaine de personnes, membres de la très active association des Alsaciens de Montréal qui ont répondu à l'appel – on ne peut plus tentant – de la flammekueche, que nous avons partagée entre amis alsaciens vivant à Montréal et environs, certains arrivés depuis quelques mois se mêlant avec d'autres vivants au Québec depuis plusieurs années. Parmi les convives se sont également glissés des vacanciers venus d'Alsace pour visiter leur famille installée au Québec, qui ont pu valider que les traditions ont été honorées comme il se doit. Tout était donc parfait, on a bien mangé (et bien bu) on a ri, échangé nos numéros, et promis de se revoir bientôt, ça tombe bien l'Association organise très bientôt des événements qui nous permettront de nous retrouver et ainsi perpétuer la tradition alsacienne, ici à Montréal, en la faisant découvrir à nos amis.

**Romuald Snietera**

## CANADA

Ralph Feurer est un membre de la première heure de l'association (Alsace-Lorraine des Amériques). Originaire de Ribeauvillé, c'est un athlète de haut niveau.

Photo de Ralph, en plein effort à Ibiza. De peu il a manqué 2 podiums en arrivant quatrième.

**Jean-Yves Duthel**  
Président



## FRANCE

### Marseille

Sous la Philippe Geiller et Dominique Schmitt, une 2<sup>ème</sup> rencontre des Alsaciens de Marseille vient d'avoir lieu. Il semblerait qu'un noyau dur se dégage pour pouvoir former un club ou amicale à Marseille.

Plus ancienne ville de France (avec Béziers), la ville a été fondée vers 600 av. J.-C. par des marins et des marchands grecs originaires de Phocée sous le nom de Massalia. Les Alsaciens ne se sont installés dans cette ville de Provence que bien plus tard...



## ESPAGNE

### Barcelone

En avril, les Amis de l'Alsace en Catalogne ont organisé une choucroute dans un restaurant de Barcelone où plus de 20 convives ont pu partager de très bons moments et participer à un tirage au sort pour quelques bouteilles de vins d'Alsace.

Les 25 et 26 avril, ils ont reçu les Petits Chanteurs de Strasbourg qui arrivaient de Majorque. Deux bénévoles, Enriqueta et Maria, ont accompagné le groupe de 50 personnes pour une visite de Barcelone. La chorale de jeunes de 15 à 24 ans

s'est produite à l'issue d'une messe célébrée à la crypte de la Sagrada Familia, et ce grâce au concours efficace de la Présidente d'Honneur Marie-Thérèse Mosser. Les chants étaient non seulement magnifiquement interprétés, mais l'ambiance de la crypte a apporté de la magie à la soirée. Des contacts ont été établis au printemps avec la direction de l'Institut Français de Barcelone et la Librairie française Jaimes, afin de prévoir des événements ces prochains mois.

Le 8 mai, le Président Claude Schwartzmann et la Présidente d'Honneur ont participé à la cérémonie de commémoration de la fin de la Seconde Guerre mondiale et ont déposé une gerbe à cet effet au cimetière de Montjuic, en présence des

autorités françaises de Barcelone. Fin août, le Président et la Présidente d'Honneur ont assisté à Barr à l'AG de l'UIA et aux festivités de la ville de Barr. Beaucoup d'animations et de rencontres de plus de 30 associations référentes à l'Alsace ainsi que de nombreuses personnalités de la société civile et politique. L'organisation a été parfaite et l'ambiance chaleureuse comme nous l'aimons en Alsace, en compagnie de la marraine de l'UIA Charlotte de Turckheim. Nous ferons tout pour être présents l'an prochain à Sainte Marie aux Mines.

**Claude Schwartzmann**  
Président



Les Petits Chanteurs de Strasbourg dans la crypte de la Sagrada Familia en avril

## ISRAËL

Le 1<sup>er</sup> juillet 2023, l'assemblée générale de notre association Alsace-Israël a eu lieu



dans le massif des Vosges, avec une visite guidée du Hartmannswillerkopf, un lieu chargé d'histoire. Il s'agit d'un éperon rocheux pyramidal surplombant la plaine d'Alsace, un vestige rare du champ de bataille de la Première Guerre mondiale. Jean Klinkert, qui avait un empêchement, nous a mis en relation avec Florian Hensel, le responsable scientifique, mémoriel et touristique, qui nous a fourni un guide. La visite s'est révélée très intéressante et ludique. Ensuite, nous avons

tenu notre assemblée générale et déjeuné à la Ferme Auberge du Grand Ballon, située en dessous du point culminant des Vosges, à 1110 mètres d'altitude. Dans un cadre rustique avec une vue panoramique, nous avons été chaleureusement accueillis par son propriétaire, Didier Bronner, qui est également le réviseur aux comptes de l'association. Il nous a proposé un délicieux repas marcaire, et nous nous sommes régalés. Pour en savoir plus sur la Ferme Auberge du Grand Ballon, vous pouvez visiter leur site web : [www.ferme-auberge-grand-ballon.fr](http://www.ferme-auberge-grand-ballon.fr).

Cette assemblée générale nous a permis de nous retrouver entre amis et de faire le point sur nos activités et projets.

**Gisèle Zielinski**  
Vice-présidente

## LITUANIE

L'Alsace à la rencontre des habitants de Kaunas. Au courant du mois de juillet, le vice-président et membre fondateur d'Alsace-Lituanie, Uwe Hecht, a pris part aux cours d'été de langue et de culture lituaniennes organisés par l'Université Vytautas Magnus (VDU) de Kaunas. À la fin des cours, les habitants de la ville de Kaunas, ancienne capitale provisoire de la Lituanie dans l'entre-deux-guerres, ont été invités à un pique-nique



insolite. Les participants aux cours d'été, qui venaient de différents pays d'Europe

et des Etats-Unis, avaient invité les habitants à déguster de petites spécialités culinaires de partout dans le monde et à leur faire découvrir leurs histoires. Uwe Hecht y présenta une salade germano-alsacienne de harengs aux betteraves. Il fut également interviewé par le grand quotidien de Vilnius, Lietuvos Rytas.

<https://www.lrytas.lt/skonis/gurmanu-klubas/2023/07/20/news/neiprastas-piknikas-kaune-gardziavosi-sumustiniai-is-viso-pasaulio-27756750>

**Philippe Edel**  
Président

## MACÉDOINE DU NORD

Une belle aventure humaine a conduit l'équipage de l'association Alsace Macédoine et d'Espoir d'Orient (54) de Cleebourg (67) à Skopje via Bari (Italie) et Durres en Albanie. Un périple d'une dizaine de jours et de près de 5000 km, permis grâce à la générosité des Transports



Jacky, qui ont avantageusement mis à disposition le camion pour l'acheminement du matériel. Collecté par les bénévoles alsaciens et lorrains, ce sont 20 chariots pour la restauration hospitalière - à compartiments chauffants et réfrigérants - qui ont fait l'objet du don réceptionné par le Ministère de la Santé de la jeune République du sud-est des Balkans, complété par 10 lits d'hôpital électriques remis à l'hôpital régional de Chtip dans l'est du pays. L'ensemble du don est estimé (en valeur à neuf) à un montant avoisinant les 200 k€ ! L'accueil reçu localement par nos valeureux bénévoles encourage l'ALMA, avec le soutien des services de l'Ambassade de France, à poursuivre ses actions de coopération dé-



centralisée, engagées depuis une dizaine d'années. Des projets en matière de tourisme et d'éducation (Erasmus +) sont dès à présent dans les cartons....

**Jacques Schleef**  
Président

## SÉNÉGAL

Inauguration de la bibliothèque « Gilbert Hans », citoyen d'Ostwald, dans le village de Guéréo au Sénégal. Gilbert était le père d'Olivier, Alsacien expatrié au Sénégal depuis longtemps. Il était coutumier de ce village où il se rendait régulièrement. Avant son décès, il avait formulé un vœu : construire une bibliothèque à côté de la salle de classe « Lilly Hans » son épouse, inaugurée le 30 septembre 2010.

Cette bibliothèque : un temple du savoir, un réel investissement des meilleures promesses possibles, un pari sur l'avenir, la volonté de s'inscrire résolument dans une démarche constructive pour les enfants, afin qu'ils puissent espérer acquérir les fondamentaux des savoirs utiles pour participer à la vie et au développement de la communauté et du Sénégal. La bibliothèque a été inaugurée en présence du Chef du Village Mamadou NDIONE.



Moustapha Cissé qui a suivi le chantier de bout en bout, et la cheville ouvrière, Abdourahmane CISS et son équipe de maçons, qui ont œuvré bénévolement

durant 2 ans. L'association Valorene va envoyer des livres de France avant la fin de l'année.

# Les Alsaciens du monde à Barr le 26 août 2023

Une fois par an, les Alsaciens expatriés se retrouvent pendant une journée au mois d'août dans une ville d'Alsace pour échanger leurs expériences et pour (re)découvrir les richesses et traditions du terroir alsacien.

Barr était cette année la destination de notre 42<sup>e</sup> Journée Annuelle, qui s'est déroulée le samedi 26 août et était consacrée, compte tenu du 70<sup>e</sup> anniversaire de la Route des Vins d'Alsace, aux viticulteurs alsaciens du monde et à leurs vins.

## La réunion plénière du samedi 26 août

Une assistance fort nombreuse s'était réunie à l'hôtel de ville de Barr, et c'est la Maire de la Commune, mais aussi présidente de Alsace Destination Tourisme (ADT) Nathalie Kaltenbach qui a accueilli l'assemblée, en présentant Barr sous ses plus beaux attraits !

## Une marraine engagée

Charlotte de Turckheim a été la Marraine de la 42<sup>e</sup> Rencontre annuelle des Alsaciens du monde, cette année à Barr. Actrice, humoriste et réalisatrice, Charlotte de Turckheim est issue d'une des grandes familles protestantes alsaciennes dont les titres de noblesse datent du Saint-Empire romain germanique. Fille du baron Arnaud de Turckheim et de Françoise Husson, elle est née en 1955 en région parisienne.



© Sinterff



© Heitzmann

Sa venue a été facilitée grâce à l'entremise de sa cousine Alice, dont la maison familiale se situe à Truttenhausen, à deux pas de Barr !

## Les estivales de Barr à la rencontre des Alsaciens du monde

Pour accroître encore leur notoriété, mais

aussi nous associer au final des Estivales de Barr, les festivités ont été ouvertes au grand public durant tout le week-end ! C'est ainsi que sur la place de la mairie s'est tenu un mini-salon des vins, avec dégustation samedi et dimanche. Six vigneron de Barr étaient regroupés sous un stand commun. Ils étaient entourés par des domaines viticoles alsaciens venus du monde entier : du Chili, d'Afrique du Sud, d'Allemagne, d'Espagne...

Le tout au son de nombreux orchestres qui se sont produits durant tout le week-end :

- Le samedi : Armand Geber, Francis Laffon, Hans Krainer Band, les Assoiffés, les Moorings
- Le dimanche : les Barr-rés, Jazz de l'III et l'Orchestre Durrenbach.

## Assemblée générale

Au cours de l'assemblée générale, le Comité directeur de l'UIA a été renouvelé. L'AG du 25 août 2023 a élu 17 membres au Comité directeur pour la période de trois ans 2023-2026 ; il s'agit de :

- Alexandra BADUY-DIBLING (Liban), Isabelle BAUMANN-LENOT (Montréal), Rémy BOSSERT (Belgique), Odile BOUR (Berlin), Philippe EDEL (Lituanie), Véronique EHRHART (individuel), René GUTH (Belgique Bureau Alsace), Jean-Philippe KEIL (Zurich), Jean KETTERLIN (individuel), Gérard KIENTZ (individuel), Fabien KUNTZMANN (Montréal), Michèle LEONIDPOULOS (Grèce), Dominique MATHERN (individuel), Alain PFEIFFER (Pays Basque), Jacques SCHLEEF

(Macédoine du Nord), Gérard STAEDEL (ex Francfort), René VOGEL (Autriche).

- Le comité de l'UIA a ensuite élu en son sein 6 membres au bureau, pour une période de trois ans 2023-2026 :

- Président : Gérard STAEDEL
- Vice-Président : René GUTH
- Vice-Président : Jean-Philippe KEIL
- Trésorière : Véronique EHRHART
- Secrétaire : Philippe EDEL
- Secrétaire adjoint : Jean KETTERLIN



## La réunion des dirigeants d'associations et des délégués le vendredi 25 août

C'est également devenu une tradition que de réunir les présidents et délégués des associations affiliées à l'UIA la veille de la rencontre annuelle, afin d'échanger sur les bonnes pratiques, de présenter les nouvelles associations et délégués, de partager les expériences, comme celle de l'Alsace Fan Day cette année.

Après la matinée studieuse et l'assemblée générale statutaire l'après-midi a été consacrée à la visite guidée de Barr et la soirée à un moment convivial autour d'un apéritif musical, puis l'intronisation de nouveaux confrères à la Confrérie des Bières d'Alsace, à l'occasion d'un chapitre exceptionnel, suivi une soirée « grillades ».



© Heitzmann

### A noter aussi :

- L'UIA va mettre à profit son réseau de contacts que constituent les associations pour favoriser l'économie alsacienne, les entreprises qui ont besoin de développer leurs relations dans le monde
- La signature d'une convention de partenariat avec Alsace Destination Tourisme lors de cette journée vise à promouvoir la Destination « Alsace auprès des tours operators dans le monde »
- La marraine de la journée s'est lâchée : Charlotte de Turkheim, de rouge et blanc vêtue, a fait une véritable déclaration d'amour à la région Alsace
- Une autre nouveauté : la remise du Bretzel d'Or. Cette décoration remise par l'Institut des Arts et Traditions d'Alsace, permet de mettre en avant le travail de certains expatriés pour le rayonnement de l'Alsace à l'étranger dans leurs activités. Cette distinction honorifique a été attribuée cette année à Dominique Massenez, Producteur de vin au Chili et originaire de la Vallée de Villé, où est née la distillerie familiale dont il était le dirigeant depuis près de dix ans.
- Philippe Etienne était notre invité d'honneur, en tant qu'ancien ambassadeur de France en Allemagne, de 2021 à 2017, puis aux Etats-Unis de 2019 à 2023. Avec des racines familiales du côté de Saint Léonard, il n'a manqué de souligner son attachement à l'Alsace, en rappelant aussi le lancement du passeport alsacien à l'ambassade de France à Berlin en 2016 !
- A l'occasion de la célébration des 70 ans de la Route du vin, les viticulteurs alsaciens qui possèdent des domaines viticoles à l'étranger (Allemagne, Afrique du Sud, Espagne et Chili) ont été mis à l'honneur pour présenter leurs vins au grand public, sur la place de la Mairie.



© Heitzmann



© Heitzmann

# ZERO

*sail into*

# EMISSION

*the future*

✦ Sunreef Yachts Eco

[www.sunreef-yachts-eco.com](http://www.sunreef-yachts-eco.com) | +33 6 86 44 09 34 | [info@sunreef-yachts.com](mailto:info@sunreef-yachts.com)



**Union Internationale des Alsaciens**

Siège social : 1 place de la Gare - CS 40007 - F-68001 COLMAR Cedex – Bureau : 3 quai Kléber - 67000 STRASBOURG  
[uia@alsacemonde.org](mailto:uia@alsacemonde.org)   [www.alsacemonde.org](http://www.alsacemonde.org)   [www.facebook.com/alsacemonde/](https://www.facebook.com/alsacemonde/)   [www.alsacefanday.com](http://www.alsacefanday.com)



Président : Gérard Staedel • Responsable de la publication/Rédaction : Gérard Staedel  
Conception/Réalisation : CAPSUD Création Graphique  
Photos et textes : ADT / © INFRA / © D. Lett / © J. Kauffmann-OTVB - © C. Million-Hunckler - © H. Linke Via Habsbourg - © Ch. Derouet - © F. Niebinger -  
© AAA/IIIProd - © C. Kauffer - © Pngtree - © Heitzmann - © Sinteff - © La Nuée Bleue - © Confrérie du véritable Flammekueche d'Alsace - © F. Lichtle -  
© RCSA - JC Colin - © Gérard Staedel - Sunreef Yachts - UIA - Illustrations : Do Esch s'Elsass