



## EDITO

Avant que l'année calendaire ne tire sa révérence, tout le monde se prépare à deux festivités incontournables en ce mois de décembre finissant : Noël bien évidemment et ses moments magiques de retrouvailles familiales, mais aussi le réveillon festif du Nouvel An, qui révèle en même temps une page du grand livre qui se tourne ! Le temps des bilans et celui de nouvelles perspectives, et puis «The show must go on», malgré les vents contraires qui soufflent ici ou là, il nous faudra persévérer, la vie va continuer ...

Dans la nouvelle année, l'UIA va fêter ses 45 ans, pas encore un grand âge, mais un âge mur sans aucun doute pour une association, avec trois rendez-vous incontournables : l'Alsace Fan Day le 24 juin, la Rencontre annuelle des Alsaciens du monde, cette année fin août au Haut-Koenigsbourg, et puis à l'automne, notre croisière au Portugal point d'orgue de la nouvelle saison ! Des réjouissances en perspectives, c'est sans doute ce qu'il nous faut retenir le plus aujourd'hui en ces temps incertains et instables.

Gérard Staedel  
Président de l'UIA



<b>Tourisme :</b> Vignobles en scène	<b>P 2</b>	<b>Bloc-notes</b>	<b>P 8</b>	<b>Nouveaux partenaires</b>	<b>P 14-15</b>
<b>Savoir faire</b> L'illustration en alsace		<b>Anniversaire :</b> 50 ans d'Europa Parc	<b>P 9</b>	<b>Lu pour vous</b>	<b>P 16</b>
<b>UIA rétrospective</b>	<b>P 4-5</b>	<b>Région :</b> la France des Régions	<b>P 10</b>	<b>Gastronomie :</b> Cheffe Célia Stoeklin	<b>P 17</b>
<b>Appellations :</b> Les 90 ans de l'INAO	<b>P 6-7</b>	<b>Logos des partenaires</b>	<b>P 11 à 13</b>	<b>La vie des associations</b>	<b>P 18 à 23</b>
				<b>Sunreef</b>	<b>P 24</b>

# Vignobles en scène. L'alsace fait rayonner l'œnotourisme à la française !

## Quand les mondes du vin et du tourisme s'unissent pour offrir des expériences inoubliables !

La France reste, sans conteste, la première destination touristique mondiale. Forte de son patrimoine, de sa gastronomie et de son art de vivre, elle séduit chaque année des millions de visiteurs. Parmi eux, plus de 11,4 millions d'œnotouristes, dont 40% d'étrangers, viennent découvrir les vignobles français. Le vin n'est plus seulement un produit emblématique, mais un vecteur culturel et touristique, une passerelle entre deux univers majeurs de l'économie nationale — le vin et le tourisme.

La Fédération Nationale Vignobles & Découvertes œuvre depuis plusieurs années à renforcer cette synergie, en valorisant les territoires viticoles et les savoir-faire de ceux qui les façonnent. En Alsace, cette dynamique prend racine avec passion et conviction, portée par une mobilisation exemplaire des acteurs du territoire. En 2025, une nouvelle opération incarne cette thématique : « Vignobles en Scène », un événement national qui met en lumière toute la richesse des expériences œnotouristiques françaises.

## L'œnotourisme, c'est avant tout... du tourisme !

Longtemps perçu comme une niche, l'œnotourisme s'impose aujourd'hui comme une filière touristique à part entière. Il réunit deux univers complémentaires : celui du vin — avec ses domaines, ses caves et ses vigneronnes — et celui du tourisme, incarné par les hébergeurs, restaurateurs, guides, sites patrimoniaux et prestataires d'activités. Ensemble, ils proposent des expériences uniques où se mêlent culture, patrimoine, gastronomie et convivialité.

En Alsace, cette alchimie est particulièrement forte. Les vignobles y sont indissociables des paysages et des villages pittoresques, formant avec la mythique

Route des Vins d'Alsace une mosaïque d'expériences sensorielles et humaines. Ici, découvrir une destination, c'est aussi rencontrer ceux qui la cultivent, écouter leurs histoires, goûter leurs produits et partager leur passion.

Les visiteurs trouvent ici du sens et de l'authenticité, l'envie de consommer local, de ralentir le rythme, d'explorer à pied ou à vélo des itinéraires pleins de charme. L'œnotourisme propose un voyage au cœur des territoires, entre rencontres et émotions.

**« Vignobles en Scène » : un nouvel élan pour l'œnotourisme français**  
« Vignobles en Scène » se propose comme une nouvelle marque événementielle dédiée à la promotion de l'œnotourisme.



Barr - vignoble automne © OTCPB

Les 17, 18 et 19 octobre 2025, juste après les vendanges et dans tous les vignobles français porteurs du label, ces journées visent à faire (re)découvrir au grand public la diversité, la créativité et la richesse du patrimoine viticole national, permettre à chacun (amateur éclairé ou simple curieux) de vivre une immersion au cœur du vignoble.

Avec un positionnement fort et une identité visuelle dédiée, le programme s'articulait autour de trois thématiques : les gustatives, les créatives et les immersives.

L'Alsace a ainsi vibré au rythme de « Vignobles en Scène », avec plusieurs banquets d'exception organisés simultanément :

- Le Banquet Rose à la Maison Cattin (Voegtlinshoffen), qui a proposé une soirée solidaire et festive, placée sous le signe du partage et de la complicité en lien avec octobre rose, autour d'ateliers et de jeux,
- Le Banquet des DiVINes à la Maison du Fromage de la Vallée de Munster (Gunsbach), qui a célébré les accords mets-vins dans une atmosphère chaleureuse autour d'ateliers sensoriels animés par les femmes du vin,
- Le Banquet Étoilé au Mont Sainte-Odile (Ottrott), avec le Chef Jean-Paul Acker qui a sublîmé les vins d'Alsace lors d'un dîner d'exception alliant art, gastronomie et émotion au sommet de la montagne sacrée.

Tout au long du week-end, une trentaine d'animations œnotouristiques ont également rythmé la programmation. Balades au cœur des vignes, ateliers de dégustation, concerts intimistes, rencontres avec les vigneronnes, expériences sensorielles et artistiques... autant de moments qui ont permis au public de découvrir autrement les terroirs, les savoir-faire et la richesse humaine du vignoble alsacien.

Plus qu'un simple rendez-vous, « Vignobles en scène » marque une nouvelle étape dans la reconnaissance de l'œnotourisme comme une composante majeure du tourisme. En Alsace comme ailleurs, les vignes ne se visitent plus seulement : elles se vivent, se goûtent et se racontent !



# L'illustration en Alsace !

**En Alsace, l'illustration remonte à loin, qui s'appelle tout d'abord enluminure au Moyen-Age, période féconde au niveau des incunables imagés par les mains habiles des moines !**

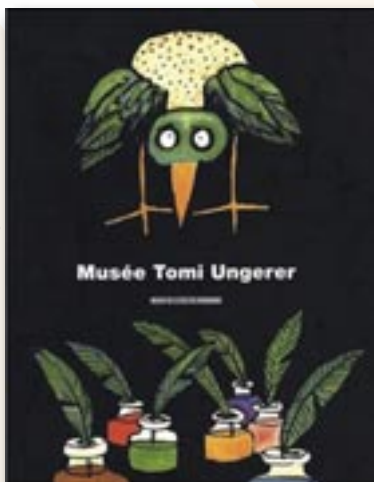
L'Abbesse Herrade de Landsberg elle-même met la main au pinceau afin d'illustrer son « Hortus Deliciarum » ! Las, jusqu'au XIV<sup>e</sup> siècle, le Saint-Empire Romain Germanique se passionne plus pour guerres et conquêtes que pour l'art pictural !

Nonobstant, de la fin du XV<sup>e</sup> siècle à la Réforme, Strasbourg, auréolée de la découverte de l'imprimerie par Gutenberg, se pose comme un important centre de production de bois gravés destinés à l'illustration des livres. Au point qu'à cette époque, mille éditions illustrées et dix mille bois gravés sortent de la dizaine d'ateliers ac-



Pierre Vincent

tifs de la ville. L'abondance et la qualité de ces illustrations autorisent à parler d'une école strasbourgeoise de gravure que domine l'atelier de Jean Grüninger. Elle se caractérise par le perfectionnement de la technique de combinaison des bois, qui permet de former des images par juxtaposition de plusieurs bois gravés. Elle est notamment utilisée dans le Décaméron de Boccace, les Vies des Pères de l'Église ou des épisodes la Passion de Geiler. D'autres



Les collections du-musee Tom Ungerer

illustrent des aspects de la vie quotidienne à une période où l'éducation est au cœur des discours humanistes.

Artistiquement, peu d'illustrateurs émergent jusqu'au XVIII<sup>e</sup>. A cette époque, un âge d'or apparaît, sublimé par nombre d'illustrateurs de talents. Le plus célèbre d'entre tous étant sans doute le grand Gustave DORE qui entraîne dans son firmament moult talents comme Louis-Philippe KAMM, illustrateur de l'Ami Fritz d'Eckmann et Chatrian, Ernest HUBER, le Wissembourgeois Charles-Henri MATHIS, Robert KUVEN, Eugène NOACK, Henri ZISLIN, Paul KAUFFMANN, père du Hans Prinus, roi de la bière, Jules KAUFMANN, Ernest KAUFFMANN, Pierre VINCENT, Léo SCHNUG, auteur de peintures murales renommées visibles en La Maison Kammerzell à Strasbourg comme au château du Haut-Koenigsbourg, ou Charles SPINDLER, imagier en marqueterie ! De nos jours, leurs fils spirituels se nomment feu Charly BARAT, Christophe CARMONA dont la célèbre héroïne Aline enchaîne les aventures au sein des châteaux alsaciens pour lesquels se passionne cet immense artiste, Guy UNTEREINER, poète de l'image très prisé, Estelle KALTENBACH et ses Carnets Illustrés ou Laurent BESSOT dont la particularité réside dans l'utilisation du vin ou de la bière comme encre !



P. Kauffmann

Deux courants s'avèrent majeurs, l'illustration jeunesse et l'illustration politique ! A cet égard, si Tomi UNGERER et Claude LAPOINTE passent pour les maîtres de l'illustration jeunesse, l'aventure remonte bien plus loin dans le temps dans une région à la pointe des techniques d'impression dotée d'un vivier d'illustrateurs actifs auprès des grandes maisons d'édition. La dimension patrimoniale de cette littérature jeunesse met en lumière l'illustration et ses créateurs, qu'ils soient imprimeurs-lithographes, éditeurs, illustrateurs, graveurs alors que s'accroît le recours à l'image dans les publications jeunesse après 1800. La limite chronologique se situe au moment de la professionnalisation du



Pat Vincent

métier avec la création à Strasbourg en 1972 de l'atelier d'illustration par Claude LAPOINTE. Au XIX<sup>e</sup> siècle, l'industrialisation fait entrer le livre et l'image dans une nouvelle ère. Plusieurs facteurs socio-économiques favorisent l'émergence de l'illustration jeunesse : des innovations techniques, une baisse des coûts de production des livres, des prix de vente abordables par une plus large population et



Guy Untereiner

l'alphabetisation croissante. Un marché inexploré à destination de la jeunesse s'impose peu à peu sous l'impulsion d'entrepreneurs audacieux !

Côté politique, l'annexion a titillé certains artistes qui se sont lancés dans la caricature sans pour autant abandonner la jeunesse ou la poésie que suscitent les beautés de l'Alsace. C'est le cas de Jean Jacques WALTZ dit HANSI (musée à Colmar), patriote contestataire grinçant de l'occupant à la réputation affirmée car populaire au contraire de l'autre grand crayon acerbe qu'est Tomi UNGERER ! Immense artiste ce dernier est tout juste prophète en son pays alors qu'il est adulé en Allemagne et aux USA, et cela malgré un bijou de musée à Strasbourg ! Autre Janus, Pat THIEBAUT mêle illustrations féériques et croquis engagés crayonnés au vitriol ! Moins connu, Philippe GAÏANI mérite de l'être tant ses pinceaux frappent fort tout comme les dessins satiriques de Yannick LEFRANCOIS et de Laurent SALLES dans la presse quotidienne, sans omettre le vilain petit canard sélestadien doué, Jean RISACHER !

**Jean Claude COLIN**

© été 2025

# Le cœur de l'UIA a battu à Reichshoffen

## Le vendredi 22 août : réunion des dirigeants d'associations et délégués de l'UIA

Comme à l'accoutumée, cette traditionnelle journée de rencontre a permis de faire le point des actions engagées à l'étranger par les associations et à échanger sur les expériences des uns et des autres. A l'issue de l'assemblée générale qui a approuvé à la fois le rapport d'activité et le rapport financier, l'ARIA (association régionale des industries alimentaires) a présenté les points de partenariat possible avec les associations, en matière de développement des exportations de leurs membres.

## Le samedi 23 août

Oui c'est à la Castine de Reichshoffen qu'aura battu le cœur de l'UIA ce samedi 23 août. Retour en textes et photos sur cette Journée des Alsaciens du Monde marquée par un intense programme et l'humour de la marraine de l'événement : Patricia Weller alias Marlyse Riegenstiehl. La grande salle s'est remplie alors que sur l'écran était projeté le clip « *Mir singe immer noch* » réunissant une trentaine de talents d'Alsace chantant une chanson inédite de Nicolas Fischer.

Puis, après le mot de bienvenue du président Gérard Staedel, place à une série d'interventions, à commencer par la pré-

par Daniel Fischer. Lequel a aussi rappelé comment « histoire familiale et roman national se rencontrent » en évoquant le maire de Strasbourg Philippe Frédéric Dietrich et la création de la Marseillaise. Toujours dans le même domaine notons les interventions de Monique Gisselbrecht, pasteur de Reichshoffen- Windstein, et de Marc-Antoine De Dietrich qui a entre autres mis l'accent sur « 10 générations d'industriel -le- s depuis Jean II Dietrich ».

Autre ambiance avec l'exposé sur la bataille de 1870 et la charge des cuirassiers ! La conférence d'Yves Moritz sur « la terrible journée du 6 août 1870 » a bénéficié de force anecdotes et digressions historiques. De quoi donner un peu plus tard matière à Patricia Weller pour le taquiner, sous les rires du public emballé à la fois par l'intervention du passionné d'histoire et les commentaires de l'artiste !



Après cette matinée studieuse, l'après-midi a été consacrée à la visite de l'ancienne usine De Dietrich qui fabriquait des voitures de chemin de fer, aujourd'hui propriété de CAF Construcciones y Auxiliar de Ferrocarriles (CAF), puis retour au château avec spectacle « bières de comptoir » conté par Christian Beneteau (Brasothérapeute - Pays Basque). La soirée animée par Céline Mellon a ravi tous les participants au traditionnel chapitre de la Confrérie des bières d'Alsace.

sentation de la commune par le maire de Reichshoffen, Hubert Walter.

## Charge des cuirassiers et famille De Dietrich

Puis présentation des activités des associations de l'UIA agissant sur les divers continents : un agréable tour d'horizon pour résumer les initiatives par ailleurs présentées dans chaque revue de l'UIA. Puis ce fut un coup de projecteur sur De Dietrich avec conférence historique (« Une famille, du métal, de l'innovation »)



Puis l'auteur compositeur interprète Nicolas Fischer a présenté le clip « *Mir singe immer noch* » : il résulte d'une dynamique créée avec Jacques Schlee et Albert Weber avec une trentaine de talents d'Alsace. Le chanteur a lancé un appel aux élus présents, insistant sur l'urgence de soutenir ces artistes alsaciens : « Sinon ce serait de la non-assistance à culture en danger et en voie d'extinction ». (Voir encadré)



S'en est suivie une présentation détaillée du Parc Régional des Vosges du Nord par sa présidente Nathalie Marajo-Guthmuller Nathalie.



## Deux bretzels d'or

Autre temps fort : la remise de Bretzels d'Or à deux Alsaciens du Monde méritants, par Bernard Kuentz et plusieurs membres de l'Institut des Arts et Traditions Populaires d'Alsace, en partenariat avec l'UIA :

- Antoine Jung de Rittershoffen : le boulanger de Schönberg connu en Bavière comme « Elsass-Bäcker Toni Jung » - <https://elsassbaecker.com/>
- Francis Lapp, de Jungholtz, créateur de fondateur et président de Sunreef Yachts, <https://sunreef-yachts.com/fr>



Entre les divers discours, sous l'impulsion de Gérard Staedel, l'assistance aura plusieurs fois repris en chœur le refrain de l'UIA : « Glory Glory allez l'UIA / Em Elsass sin m'r d'heim » avec accompagnement musical Dany Kleinmann !

Après la photo de groupe devant la Castine et le déjeuner à la salle des Cuirassiers, direction le château De Dietrich pour des ateliers synonymes de découvertes : visite guidée du château et du musée du fer ; présentation de la maquette de la bataille de Reichshoffen ; évocation des liens De Bugatti -De Dietrich avec présentation de modèles an-



ciens et possibilité de faire un tour (comme passager évidemment !) dans une voiture de légende.

## Chansons alsaciennes et rires avec Patricia Weller

Autant d'activités prolongées par un spectacle à la Castine avec des chansons en alsacien et français par le Chœur de Niederbronn !



Et pour terminer cette intense journée, Patricia Weller s'est glissée dans la peau de plusieurs personnages dont l'extravertie Marlyse Riegenstiehl, la

naïve esthéticienne Elodie Nudel et l'attachante « Mamama » !

D'où un feu d'artifices d'applaudissements qui aura terminé en beauté cette journée ... en attendant de se retrouver en août 2026 à Sélestat et au Haut-Koenigsbourg pour la 45<sup>e</sup> rencontres des Alsaciens du Monde.

Texte et photos **Albert Weber**

**Nicolas Fischer : « Attention à la non-assistance à culture en danger et en voie d'extinction ».**

**Voici les temps forts de l'intervention de Nicolas Fischer, auteur-compositeur de la chanson du clip « Mir singe immer noch » visible sur Youtube ;**

A l'invitation de Gérard Staedel, Nicolas Fischer s'est adressé tant aux membres de l'UIA venus à la Castine qu'aux élus présents.

« Mir singe immer noch, on chante encore... une affirmation simple, Des groupes, des artistes continuent à être actifs et à faire vivre la musique en alsacien avec des offres originales et de qualité... Montrer l'existence et l'actualité de la musique en alsacien en 2025 quand beaucoup pense qu'elle est définitivement à ranger dans le placard des vieilleries et des souvenirs ».

« Il est absolument nécessaire de soutenir ces initiatives, de programmer ces artistes qui continuent à faire vivre l'alsacien en musique, d'inciter les lieux de culture à donner une place à celles et ceux qui ne se résignent et ne se contentent pas du tout-français, du tout-anglais ou au tout-Robin Leon ».

« **Halfe ùns däss m'r Morje immer noch singe** ».

L'objectif est double : proposer un réel ancrage régional tout en encourageant la diversité culturelle, à une époque où le repli sur soi revient à la mode. Il est absolument nécessaire de montrer et de faire écouter ces artistes actifs en alsacien au public, il faut les exposer davantage, bref : **encourager les circuits courts culturels**.

D'autres régions le font, l'Alsace en est également capable. Aux décideurs et aux responsables politiques ou culturels présents : **ne pas soutenir ces artistes serait de la non-assistance à culture en danger et en voie d'extinction**.

« Mir singe immer noch, halfe ùns däss m'r Morje immer noch singe ». (Nous chansons toujours, aidez-nous à pouvoir continuer à chanter demain) ».

**Albert Weber**

# Les 90 ans de l'INAO, une force au service de l'agriculture française

Depuis 1935, l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) est au cœur de la politique française de valorisation des produits agricoles, au travers des 5 signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine.

Outre l'instruction des cahiers des charges, l'établissement assure la protection et la défense des dénominations, des terroirs et des territoires, la supervision des contrôles officiels, et l'analyse économique des productions sous SIQO.

L'Institut National de l'Origine et de la Qualité assume un large éventail de responsabilités visant à protéger et promouvoir les signes d'identification de la qualité et de l'origine des produits en France :

- La reconnaissance et la révision des cahiers des charges des produits sous SIQO
- La délimitation des aires de production pour les indications géographiques
- La protection des signes et des dénominations
- La supervision des contrôles
- La protection des terroirs sous SIQO
- Le suivi économique

## Les signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO)

Les signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine en France, c'est plus de 1200 produits français (hors bio)

Parmi eux :

- 386 AOP/AOC viticoles, 18 AOC boissons spiritueuses et 5 cidres et poirés AOC/AOP
- 107 AOP agroalimentaires (dont 51 produits laitiers)
- 77 IGP viticoles, 35 IG boissons spiritueuses et 2 IGP cidres
- 156 IGP agroalimentaires (produits laitiers inclus)
- 438 produits Label Rouge
- 6 STG

Produits dans toutes les régions de France, les signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine sont le reflet du savoir-faire et de la préservation de nos terroirs et territoires. Avec une exploitation sur trois engagée dans la démarche et près de 42 mds d'euros de chiffre d'affaires, les SIQO représentent un versant majeur de la production nationale.

## Il y a des signes qui ne trompent pas

(campagne de communication renouvelée en 2025 :

<https://www.inao.gouv.fr/campagne-communication-2025>). Les signes officiels d'identification de la qualité et de l'ori-

gine sont les seuls reconnus par l'État. Leurs cahiers des charges, accessibles, ainsi que les contrôles qui sont effectués, par des organismes certifiés par l'État, garantissent aux consommateurs, en toute transparence, des produits conformes à leurs promesses et à leurs engagements

## Une valorisation des productions agricoles

Pour les producteurs sous IG (AOP et IGP), la démarche leur offre en plus une protection de la dénomination de leur produit, qui ne peut être utilisée en dehors du cadre prévu par le cahier des charges correspondant. Les analyses économiques récentes ont permis de démontrer que ces signes représentaient un gage de qualité et de confiance pour les consommateurs. C'est ce qui explique leur remarquable pérennité.

## Quelques chiffres (2023)

- Plus de 1 200 produits français sous SIQO (hors AB)
- Plus d'1/3 des exploitations agricoles françaises engagées dans des productions sous SIQO
- 20 % des AOP et IGP enregistrées au niveau européen produites en France
- 42 mds d'euros de chiffre d'affaires
- 61 000 exploitations engagées dans l'agriculture biologique, soit 10% des surfaces agricoles

## Les produits « labellisés » en Alsace :

- Vin d'Alsace - AOC
- Alsace Grand Cru - AOC
- Crémant d'Alsace - AOC
- Marc d'Alsace Gewurztraminer - AOC
- Munster - AOC
- Choucroute d'Alsace - IGP
- Crème fraîche fluide d'Alsace - IGP



- Miel d'Alsace - IGP
- Pâtes d'Alsace - IGP
- IG spiritueux :
  - Framboise d'Alsace - IGP
  - Kirsch d'Alsace - IGP
  - Mirabelle d'Alsace - IGP
  - Quetsch d'Alsace - IGP
  - Whisky d'Alsace ou Whisky alsacien - IGP
- Volailles d'Alsace - IGP

Ces productions locales sont accompagnées de SIQO à dimension nationale, qui trouvent leur place en Alsace également, comprenant l'Agriculture Biologique et le Label Rouge, pour des productions très variées.



# Les signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine

Les produits sous signe de l'origine et de la qualité témoignent de la richesse du patrimoine alimentaire français ; ils bénéficient de critères de qualité exigeants et de savoir-faire transmis de génération en génération.

## il y a des signes qui ne trompent pas.

### L'appellation d'origine protégée (AOP)

désigne un produit agricole ou agroalimentaire, dont toutes les étapes de production sont réalisées dans une même zone géographique et selon un savoir-faire reconnu, qui donnent ses caractéristiques au produit.

Exemples : Chablis, Bordeaux, Roquefort, Comté, Brie de Meaux, huile d'olive de Corse, poulet de Bresse...



### L'indication géographique protégée (IGP)

identifie un produit agricole ou agroalimentaire dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son territoire géographique. Au moins une des étapes de fabrication a lieu dans ce territoire.

Exemples : riz de Camargue, clémentines de Corse, jambon de Bayonne, côtes de Gascogne, cidre de Bretagne...



### L'appellation d'origine contrôlée (AOC)

désigne un produit qui répond aux mêmes critères que l'AOP. Elle permet la protection du nom du produit sur le territoire français en attendant son enregistrement et sa protection au niveau européen.

L'AOC peut également être octroyée aux boissons spiritueuses.

Exemple : Cognac



### C'est une garantie officielle pour les consommateurs

#### Le Label Rouge (LR)

est un signe national de qualité qui désigne des produits agricoles, agroalimentaires ou des produits agricoles non alimentaires qui, par leurs conditions de production ou de fabrication, ont un niveau de qualité supérieur comparé à des produits dits standards.

Exemples : saumon fumé, poulet, fromage, charcuterie...



### La spécialité traditionnelle garantie (STG)

correspond à un produit dont les qualités spécifiques sont liées à une composition, des méthodes de fabrication ou de transformation fondées sur une tradition, et non pas à une origine géographique.

Exemples : Jambon Serrano, Gueuze (bière), moules de bouchot, Berthoud...



### L'agriculture biologique (AB)

est un mode de production qui allie des pratiques respectueuses de l'environnement, le respect de la biodiversité, la préservation des ressources naturelles et l'assurance d'un niveau élevé de bien-être animal.

Exemples : fruits et légumes, viandes, lait et produits laitiers, oeufs, céréales...



## COURS D'ALSACIEN

Sous la férule du président des Alsaciens d'Afrique du Sud, René Vogel, les cours d'alsacien ont repris pour la saison 2025-2026.

Les cours ont lieu par Visio conférence les mercredis, toutes les trois semaines à 19 h00 (heure française).  
Le premier a eu lieu le 17 septembre 2025

Contact : Rene Vogel : [rcpvogel@gmail.com](mailto:rcpvogel@gmail.com)



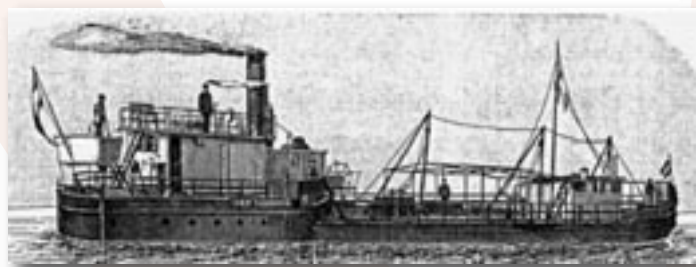
## ALSA LUDO, LE JEU D'ÉNIGMES SUR LE PATRIMOINE ALSACIEN

Alsa Ludo a obtenu en 2014 la médaille d'argent au Concours Lépique Européen de Strasbourg. Il s'agit d'un jeu régionaliste de connaissances sur le patrimoine alsacien, pour 1 à 12 joueurs à partir de 14 ans. Deux boîtes thématiques ont été publiées : « Musées d'Alsace & Faune et flore d'Alsace » (niveau Moyen) et « Châteaux forts d'Alsace & Traditions alsaciennes » (niveau Avancé). Mélangez les cartes des deux boîtes, elles sont complémentaires

Contact : *Multifaces Editions*

## LE BATEAU POUSSEUR

C'est bien en France dans les années 1870 que fut inventé le principe du poussage qui, aujourd'hui encore, est le moyen de transport le plus répandu dans le monde sur les fleuves tels que le Mississippi, le Congo et le Danube sans oublier la Seine et le Rhin.



Contrairement aux idées reçues, ce n'est pas aux Etats-Unis qu'est né ce mode révolutionnaire de transport mais bien en Alsace grâce à cet ingénieur français qu'est Paul-Emile Jacquel. Il eut en effet l'idée de séparer le moteur d'une péniche de la barge de chargement, créant ainsi une sorte de semi-remorque à l'envers qui offrait plus de maniabilité et de rapidité au profit de la navigation fluviale.

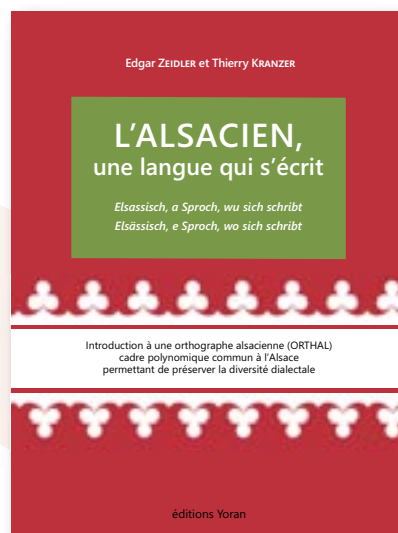
Le patrimoine des expositions, rares objets et documents d'époque a fait l'objet d'un don de la famille alsacienne Jacquel et ont rejoint le lieu emblématique de la navigation fluviale en France : le musée de la Batellerie et des voies navigables de Conflans Sainte Honorine en région parisienne.

## LANGUE ALSACIENNE

Les associations AGATE et SPROCHPOLITIK-LANGUE ALSACIENNE se sont associées pour diffuser un livre de 64 pages résumant la méthode ORTHAL et qui permet aux apprenants de se familiariser avec les fondamentaux de l'écriture en alsacien en quelques jours, tout au plus en quelques semaines.

C'est un essai invitant à reconnaître la langue alsacienne comme un support de connaissances et de compétences.

Contact : [www.sprochpolitik.org](http://www.sprochpolitik.org)



## PIERRE LANNIER, LA MONTRE ALSACIENNE QUI VOYAGE DANS LE MONDE

Créateur horloger depuis près de 50 ans en Alsace, Pierre Lannier rend hommage à sa région avec une édition spéciale : un modèle automatique au cadran bleu profond,

dévoiant fièrement le contour de l'Alsace. Élégante et intemporelle, cette montre est fabriquée dans ses ateliers d'Erolsheim-lès-Saverne.

Exclusivement pour les membres de l'Union Internationale des Alsaciens, une réduction exceptionnelle de 20% est offerte.

À découvrir et commander sur : [www.pierre-lannier.com](http://www.pierre-lannier.com)



## L'ALSACE À SAINT JEAN CAP-FERRAT

Un seul kougelhopf vous manque et tout est dépeuplé. C'est pour remédier à la nostalgie gourmande des Alsaciens installés sur la Côte d'Azur, mais surtout pour tous les autochtones fans de produits alsaciens que s'est tenu un marché alsacien sur ce bord de Méditerranée.

Il faut dire que ce type de manifestations très prisées par la population fait la part belle

aux produits régionaux et participent à la promotion de notre territoire !



# 50 ans d'attraction et de rayonnement

Quelle ascension depuis 50 ans ! Au début, en 1975, le parc de Rust ne comptait qu'une douzaine d'attractions et quelque 250 000 visiteurs. Depuis, ce sont plus de six millions de visiteurs chaque année, dont 1,5 million de Français. Et l'Alsace profite aussi de cette attractivité, dont 1 300 salariés sur les 5 250 que compte le parc ; mais aussi le nouveau siège social de Mack One à Plobsheim, sans oublier le château d'Ollwiller, domaine viticole acquis récemment et le restaurant "Amitié". Europa-Park est l'un des meilleurs parcs d'attraction du monde ; pour la 10<sup>ème</sup> fois, il a reçu la plus haute distinction de l'industrie des parcs de loisirs, lors des « Golden Ticket Awards ». Un parc saisonnier, avec de nombreux temps forts à chaque saison.



## La magie de l'hiver illumine Europa-Park Resort

**Une parenthèse enchantée à vivre en famille**

Du 29 novembre 2025 au 18 janvier 2026 (sauf les 24 et 25 décembre), Europa-Park revêt sa parure hivernale. Les 17 quartiers thématiques européens se transforment en un merveilleux paysage enchanté et 3 000 sapins de Noël viennent décorer les allées du parc. Des attractions et spectacles variés attendent les visiteurs avec en point d'orgue la parade quotidienne et ses chars scintillants d'où Ed Euromaus et ses amis, vêtus de magnifiques costumes, saluent petits et grands. Un superbe spectacle de mapping en 3D est à découvrir sur la façade d'« Eurosat-CanCan Coaster » tous les soirs dès 17h. Europa-Park Resort est accessible en direct avec TGV INOUI à 2h37 de Paris-Est.

Une escapade hivernale à l'univers aquatique Rulantica est l'occasion idéale de découvrir « Svømmepøl », le nouveau bassin extérieur chauffé qui plonge les visiteurs dans un paysage volcanique islandais à la végétation luxuriante, doté d'un pool-bar, de geysers et d'une grotte avec des banquettes à bulles. De purs moments de relaxation sont aussi garantis à l'espace détente et sauna « Hyggedal ». Les nombreux toboggans, aires de jeux d'eau et bien d'autres attractions inspirées de la Scandinavie et des mythes nordiques de son vaste espace intérieur font voyager les amateurs de glisse et de baignade en toute saison.

Le restaurant gastronomique Eatrenalin, au menu actuel signé par 4 chefs doublement étoilés, est une innovation mondiale qui promet quant à lui une expérience hors norme faisant appel à tous les sens. Ce restaurant du futur séduit par l'interaction entre une cuisine de haute qualité et des expériences à la fois visuelles, acoustiques, olfactives et haptiques.

Cette année, le Dinner-Show d'Europa-Park, proposé du 21 novembre 2025 au 28 février 2026, célèbre sa 25<sup>e</sup> édition. Véritable rendez-vous des amateurs de gastronomie, il propose un menu en quatre plats spécialement conçus pour l'occasion par Peter Hagen-Wiest, chef doublement étoilé Michelin à la tête de l'« Ammolite – The Lighthouse Restaurant » et d'« Eatrenalin », pour des soirées hors du commun sublimes par une ambiance unique où raffinement culinaire et divertissement se marient à la perfection.

Pour terminer en beauté une journée riche en émotions, les visiteurs peuvent profiter de l'un des 6 hôtels 4\* et 4\* supérieur ou de la cité western Silver Lake City, tous spécialement décorés pour les fêtes de fin d'année. L'ambiance sereine d'un monastère portugais, l'Espagne et son tempérament endiablé, la dolce vita italienne, le charme maritime de la Nouvelle-Angleterre, un hôtel-musée d'inspiration nordique ou encore des bungalows et roulottes chauffés rappelant le Far West... Les visiteurs ont le choix entre différentes ambiances et décors thématisés. Une multitude de restaurants et de

bars ainsi des espaces bien-être et spa promettent un séjour inoubliable pour toute la famille.

Chaque année, Europa-Park consacre une journée à l'Alsace, le 21 septembre, à la fin de l'été ! Une occasion cette année de remettre un « Bretzel d'or » à la famille Mark, pour son engagement en faveur de l'Alsace et de l'amitié franco-allemande !



# La France des Régions

**Le Fédéralisme : une idée qui s'affirme comme une dynamique majoritaire en France.**

**Les Français sont très majoritairement favorables à un renforcement de la décentralisation qui permettrait d'adapter les lois aux réalités locales, ainsi qu'à un redécoupage de certaines grandes régions, selon une enquête Ifop\*.**

Plus des deux tiers des Français interrogés (68 %) estiment que les collectivités locales n'ont « pas assez de pouvoir par rapport à l'État », un chiffre en progression de 18 points par rapport à 2012. Cette hausse s'observe dans toutes les catégories de population, mais elle est particulièrement marquée chez les seniors, les habitants des communes rurales et les électeurs de Marine Le Pen.

## Une revendication transpartisane et intergénérationnelle

Longtemps tabou, le fédéralisme gagne par ailleurs en légitimité populaire, avec 71 % de personnes favorables à ce que la France « devienne fédérale ». L'adaptation territoriale des lois recueille également un soutien « massif et transpartisane », analyse l'Ifop, avec 73 % des Français favorables à ce que les régions puissent « adapter les lois nationales pour tenir compte des réalités locales ».

« Loin d'être un phénomène marginal ou folklorique, le régionalisme français s'affirme comme une dynamique majoritaire incitant à repenser l'organisation territoriale du pays », souligne François Kraus, directeur du pôle politique de l'Ifop. Pour lui, « la demande de décentralisation n'est plus l'apanage des seuls militants régionalistes, mais devient une revendication transpartisane et intergénérationnelle ».

## Redécoupage des régions

Interrogés sur le redécoupage régional de 2015, plus des deux tiers des Français (68 %) plébiscitent un nouveau redécoupage de certaines grandes régions « afin de mieux tenir compte des réalités culturelles et historiques ». Les Français sont toujours très majoritairement favorables aux revendications culturelles des régionalistes, plus des trois quarts (77 %) soutenant la reconnaissance officielle des langues régionales, un chiffre stable depuis 25 ans, tandis que 84 % soutiennent l'enseignement de l'histoire régionale à l'école, en complément de l'histoire nationale.

Le centralisme français fait sans surprise

l'objet d'un rejet quasi unanime, 90 % des citoyens considérant que l'État central est « trop déconnecté des réalités locales ». « Cette critique du jacobinisme rassemble aussi bien les électeurs de Jean-Luc Mélenchon (93 %) que ceux d'Éric Zemmour (95 %), les urbains (89 %) que les ruraux (95 %), les jeunes (79 %) que les seniors (95 %) », note l'Ifop.

## Critique du centralisme médiatique

Le centralisme médiatique cristallise également les frustrations territoriales, 82 % des Français estimant que l'activité des médias « se concentre trop sur Paris ». Le projet de révision constitutionnelle consacrant l'autonomie de la Corse bénéficie par ailleurs d'un soutien majoritaire quoique mesuré (51 %), et recueille l'adhésion massive (70 %) des moins de 25 ans.



\*NB : Ce sondage a été réalisé par questionnaire auto-administré en ligne du 11 au 25 juillet sur un échantillon de 2 000 Français représentatif de la population française de 18 ans et plus, pour la formation régionaliste « Régions et peuples solidaires ».

François Kraus  
IFOP

L'Alsace incarne la révolte territoriale la plus aboutie avec 80% de ses habitants souhaitant que leur Collectivité européenne devienne une vraie région hors du Grand Est, marquant une progression spectaculaire de 12 points depuis 2019 (68%). Cette évolution témoigne de l'échec de l'intégration alsacienne dans l'ensemble grand-oriental et de la persistance d'une identité alsacienne irréductible. La revendication alsacienne bénéficie d'un soutien massif dans tous les segments de la population locale, des jeunes (87%) aux seniors (70%), confirmant sa dimension consensuelle et générationnelle.



# LES PARTENAIRES QUI NOUS SOUTIENNENT

## Partenaires institutionnels

<b>Attractivité</b>			
<b>Organisations professionnelles</b>			
<b>Patrimoine</b>			

## Partenaires premium

<b>Activités agro-alimentaires</b>				
<b>Commerce &amp; Artisanat</b>				
<b>Prestataires de services</b>				

# LES PARTENAIRES QUI NOUS SOUTIENNENT

## Partenaires

Education et formation



Tourisme, Attractivité & Voyages



Boissons



Prestataires de services



Electricité Heidt



Activités financières



Viticulture



Commerce & Artisanat



# LES PARTENAIRES QUI NOUS SOUTIENNENT

## Partenaires

### Activités agro-alimentaires



### Hôtels & Restauration



### Industries



### CSI

M. Staub est le créateur de la marque éponyme d'ustensile de cuisine et notamment des cocottes en fonte, n°1 Mondial des marques Alsacienne et à forte notoriété dans tous les pays du monde. La société STAUB a franchi la frontière en 2008 et appartient désormais au conglomérat allemand Zwilling,

M. STAUB a ensuite fondé la Compagnie de la Saveur et de l'Image, il en émerge 2 pôles d'activités : l'Immobilier et la Restauration.

La partie immobilière est principalement axée sur de l'immobilier d'entreprise en tant qu'investisseur et veille à avoir des locataires solides, avec une belle qualité de signature, et des baux fermes.

Concernant la partie restauration, la C.S.I. est passé du contenant au contenu, et a à cœur de rapprocher l'humain en créant la convivialité autour d'une bonne table. Le covid ayant rebattu les cartes de la restauration, est né un nouveau concept : « Rhum N Co » centrée sur des cocktails d'exception jouant sur des visuels saisissants et des associations de saveurs inédites ainsi qu'une cuisine conviviale, généreuse et tardive, le tout dans une ambiance à la fois festive, cosy et chaleureuse.



## DROMSON Immobilier

Crée en 1964, **DROMSON IMMOBILIER** est une entreprise fière de ses racines. Aujourd'hui, le nom de DROMSON IMMOBILIER est un gage de sérieux et de professionnalisme quelle que soit la nature de votre projet.

Correspondant privilégié des investisseurs privés et professionnels, DROMSON SA, devenu récemment DROMSON DEVELOPPEMENT, offre depuis 1992 son savoir-faire et son expérience aux futurs accédants à la propriété pour répondre à leurs exigences de confort, d'esthétique et de qualité de vie. Elle a su s'entourer de professionnels imaginatifs avec le souci de toujours être à la recherche de nouvelles technologies dans le domaine de **l'habitat résidentiel appartements et maisons individuelles** groupés dont les prestations évoluent entre le moyen et le haut de gamme.

**Nos valeurs :** ● Savoir-faire ● Esprit de service ● Satisfaction client.

**Dirigeant :** M<sup>me</sup> Solveen DROMSON

7-9 rue du Marais Vert - 67068 STRASBOURG CEDEX - 67000 Strasbourg - Téléphone : 03 88 52 88 82  
E-mail : [dromson.immo@dromson.com](mailto:dromson.immo@dromson.com) Site internet : <https://www.dromson-immobilier.com>



## MAS INFORMATIQUE

**Votre partenaire pour toute la gestion informatique de votre entreprise !**

MAS Informatique est une Société de Services (SSII) en Alsace forte de 36 années d'expérience et de présence aux côtés des TPE, PME/PMI principalement dans le Grand-Est. Son expertise en logiciel s'étend aux métiers du Bâtiment et des Travaux Publics, du Négoce, de la Mécanique et des métiers de Service.

Forte d'une équipe de 25 personnes et basée à Marlenheim, elle est **spécialisée dans l'infrastructure informatique** (matériel, cybersécurité, messagerie, sauvegarde et hébergement) **et l'intégration de solutions de gestion pour les professionnels.**

Nous collaborons avec les meilleurs



constructeurs et éditeurs afin de répondre au mieux à vos besoins en matériels et logiciels professionnels de gestion.

**Notre raison d'être :** Aider tous les Professionnels à mettre en place une organisation informatique adaptée à leur activité pour qu'ils gagnent en productivité, en Sécurité et en Sérénité.

**Dirigeant :** M. Remy WECK

9 rue des Landgraves  
Z.A Ellipse - 67520 Marlenheim  
Strasbourg / Alsace  
+33 3 88 59 59 20

[mas@mas-informatique.com](mailto:mas@mas-informatique.com)

Site internet :  
<https://www.mas-informatique.com>



## MAISON ROUGE HOTEL ET SPA

Niché au cœur de Strasbourg, à quelques pas de la légendaire Place Kléber, l'Hôtel Maison Rouge vous invite à un voyage dans le temps, où le passé se conjugue harmonieusement avec le présent. Emblématique de l'histoire riche et vibrante de la ville, l'établissement est fier de ses racines alsaciennes et de son rôle central dans la vie strasbourgeoise.

L'Hôtel Maison Rouge, avec son ambiance chaleureuse et accueillante, est redevenu un lieu de vie, de rencontres et de partage, fidèle à l'esprit de la belle époque.

**Maison Rouge Hotel & Spa**

Autograph Collection  
4, rue des Francs-Bourgeois  
67000 Strasbourg France  
+33(0)3 88 32 08 60

[info@maison-rouge.com](mailto:info@maison-rouge.com)

Site internet : <https://www.maison-rouge.com>

**Dirigeant :** M<sup>me</sup> Carine KIENLE – Directrice Générale



## CIC Est

Banque relationnelle de proximité, le CIC Est constitue l'une des cinq banques régionales du CIC. Créée en 2007, elle est le fruit du rapprochement entre la Société Nancéienne Varin Bernier (SNVB) et le Crédit Industriel d'Alsace et de Lorraine (CIAL), établi en 1919 et bien connu des Alsaciens.

Banque des particuliers, des professionnels, des entreprises, des agriculteurs et des associations, le CIC Est finance des projets, est à vos côtés pour gérer un patrimoine ou offrir des services sur mesure dans l'immobilier, l'assurance, la prévoyance, l'épargne salariale et bien d'autres domaines.

Sa forte implantation régionale, sur 17 départements de Seine et Marne à l'Alsace, lui permet de bien connaître le tissu économique et social. Aujourd'hui, plus de 90% des décisions de crédit sont directement prises en agences, démontrant ainsi l'engagement du CIC Est à offrir des solutions adaptées et personnalisées en proximité.

Son investissement dans la technologie lui permet parallèlement d'offrir des services à distance, et le CIC Est accompagne également les entreprises dans leur développement à l'international.



Le CIC Est s'engage enfin à lutter contre le réchauffement climatique et à combattre les inégalités sociales. En tant qu'entreprise à mission, notre raison d'être, « ensemble, écouter et agir », oriente nos décisions stratégiques et opérationnelles.

Choisir le CIC Est, c'est opter pour une banque qui allie expertise financière, proximité humaine et responsabilité sociale. Nous sommes là pour vous accompagner à chaque étape de votre vie, en mettant notre savoir-faire et notre engagement au service de votre réussite.



## Hôtel Spa HUSSEREN COLLECTIONS



Luxe discret au sommet de la Route des Vins d'Alsace, niché au cœur des hauteurs alsaciennes, l'Hôtel Spa Husseren Collections vous accueille dans l'élégance d'un établissement 4 étoiles, composé de 74 chambres et suites, réparties sur deux bâtiments contemporains, à l'orée de la forêt.

Climatisées et parfaitement équipées, toutes les chambres offrent une vue imprenable sur la nature environnante : parc arboré, forêt ou plaine d'Alsace... Autant de panoramas apaisants pour des nuits douces et silencieuses. Les familles apprécieront tout particulièrement nos chambres Duplex, conçues pour accueillir petits et grands dans un espace spacieux et fonctionnel.

Le Chef Édouard Lienhart vous propose une cuisine bistrannique inventive, sublimant les produits frais, de saison et locaux. Découvrez les saveurs authentiques de l'Alsace à travers notre sélection de vins d'Husseren-les-Châteaux. Nos soirées dégustation, animées par un viticulteur local, sont une invitation au partage et à la convivialité.

Rue du Schlossberg – 68420 Husseren-les-Châteaux France

Site : <https://hotel-spa-collections.com/>

Email : [contact@hotel-spa-collections.com](mailto:contact@hotel-spa-collections.com)



Hotel Spa \*\*\*\*  
Husseren Collections

## CHATEAU DE POURTALES

Destination Pourtalès, ce nom allie la compétence d'une agence réceptive et événementielle de renom au savoir-faire d'un hôtel de charme dans un écrin exceptionnel, le Château de Pourtalès à Strasbourg. Une entreprise polyvalente dans un environnement et une atmosphère unique.

La destination idéale à Strasbourg, que ce soit pour une escapade individuelle ou en groupe, un voyage, une réunion de travail, un mariage, une réception ou autre événement.

Le Château de Pourtalès est situé au nord-est de la ville de Strasbourg, dans le quartier de la Robertsau près des institutions européennes.

Harald et Ulrike Leibrecht ont repris le château en 2007 et ont continué de le rénover et de l'agrandir.

En novembre 2019, le nouveau bâtiment " Le Parc " a été achevé. Il complète l'offre hôtelière déjà existante avec désormais un



total de 48 chambres et une salle événementielle contemporaine de 240 m<sup>2</sup>.

**Dirigeants : Harald et Uli LEIBRECHT**

161, rue Mélanie

67000 Strasbourg

+33 (0) 3 88 45 84 64

[contact@destination-pourtales.fr](mailto:contact@destination-pourtales.fr)

Site internet : <https://www.destination-pourtales.fr/>





## CHARLES HUEBER, LE MAIRE OUBLIÉ DE STRASBOURG

L'historien Pierre Kieger retrace avec minutie le parcours politique de cet ouvrier né en 1883 à Guebwiller, militant de la cause du prolétariat dans une Alsace allemande et germanophone, puis sous la République française. Elu à la tête de la municipalité de Strasbourg sous l'étiquette communiste, parlant mal le français, il se rallie à l'occupant nazi dès l'annexion de l'été 1940.

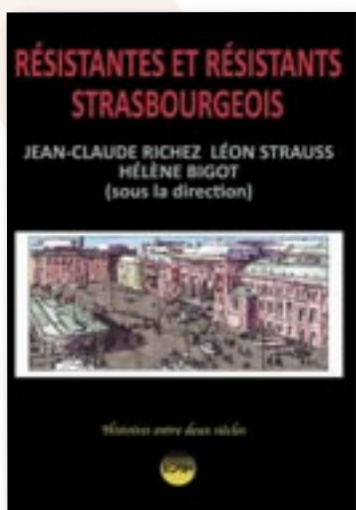
« Charles Hueber, le maire oublié de Strasbourg. Un communiste rallié aux nazis. 1883-1943 », Pierre Kieger, La Nuée Bleue, 2025, 214 pages, 25 €

## SOUS UN UNIFORME QUI N'ÉTAIT PAS LE LEUR

Durant la Seconde Guerre mondiale, 130 000 Alsaciens et Mosellans furent incorporés de force dans les armées allemandes. 40 000 d'entre eux ne revinrent jamais et les survivants furent marqués à vie par cette expérience de guerre. Rédigé par l'historien Daniel Fischer, cet ouvrage pédagogique, clair et richement illustré, a été conçu pour être compréhensible de tous les publics.



« Sous un uniforme qui n'était pas le leur. Malgré-nous, Malgré-elles », Daniel Fischer, Ange Mercuri, La Nuée Bleue, 2025, 84 pages, 15 €



## RÉSISTANTES ET RÉSISTANTS STRASBOURGEOIS

L'ouvrage met en lumière plus de 200 résistants strasbourgeois durant l'occupation allemande (1940-1945). Pour chacun d'eux, une notice descriptive comprenant le nom, l'adresse et les actions menées, souvent au péril de leur vie. L'une des particularités de cette résistance est d'avoir été « déterritorialisée » : ceux qui ne sont pas revenus après l'évacuation de 1939 ont rejoint des maquis dans le Sud-Ouest.

« Résistantes et résistants strasbourgeois », Jean-Claude Richez, Léon Strauss, Hélène Bigot, éd. EDBH, 2025, 226 pages, 18 €

## CONTES DES FORÊTS D'ALSACE

Savez-vous que les arbres peuvent tenir conseil ? Que des trésors sont parfois cachés entre leurs racines ? Que le chaperon rouge ne soit pas toujours celui qu'on croit ? La forêt, si présente en Alsace, a inspiré d'innombrables légendes et contes, transmis par la tradition orale.

Sylvie de Mathuisieulx a collecté des récits dans les livres anciens pour les réécrire dans une langue d'aujourd'hui.



« Contes des forêts d'Alsace », Sylvie de Mathuisieulx et Vincent Wagner, Le Verger Editeur, 2025, 76 pages, 15 €

## LE LIVRE DU CENTENAIRE DU FEC

Véritablement institution de la vie estudiantine strasbourgeoise depuis près d'un siècle, le Foyer de l'Étudiant Catholique – plus connu par ses initiales FEC – fait l'objet pour son centenaire d'un bel ouvrage broché qui raconte en photos, dessins, récits et témoignages cette riche histoire humaine faite de grands événements et de petites anecdotes, à l'ombre du frère Médard qui fut longtemps sa figure tutélaire.



« Le FEC. S'engager pour unir les hommes », Nicolas Kerpff, Samuel Buquet, éd. Dédikace, 2025, 192 pages, 29 €



## NOUS, LES EXPULSÉS D'ALSACE-LORRAINE

Dès leur arrivée en novembre 1918 en Alsace, et jusqu'en 1922, les autorités françaises expulsèrent près de 130 000 Allemands, ainsi que des Alsaciens suspectés de germanophilie. Grâce à la traduction de nombreux récits de souvenirs et témoignages anciens rédigés en allemand, Jean-Louis Spieser rend possible de revivre le point de vue de ces habitants souvent nés en Alsace et intégrés à la vie sociale

et économique de la région.

« Nous, les expulsés d'Alsace-Lorraine. 1918-1922 », Jean-Louis Spieser, Yoran Editeur, 2025, 552 pages, 24 €

# Cheffe Célia Stoecklin, figure emblématique de Dubaï à seulement 27 ans!

**Passion, ambition, ténacité... Munie de toutes ces qualités, Célia Stoecklin s'impose comme l'une des figures incontournables de la scène gastronomique de Dubaï. Couronnée "Pro Chef of the Year 2024", elle dirige aujourd'hui un établissement distingué en 2023 du label Bib Gourmand du guide Michelin. Rien que cela, Mademoiselle !**



Célia à Dubaï

Née à Mulhouse, ayant grandi entre Gap et Rixheim après la séparation de ses parents, Célia et ses deux sœurs trouvent refuge chez leur grand-mère Berthe et leur grand-père Arnold, dans leur maison alsacienne entourée d'un grand potager. C'est donc tout naturellement que les légumes du jardin d'Arnold nourrissent les plats de Berthe... et éveillent les papilles de la jeune Célia.

"L'un de mes plats préférés, c'étaient les bouchées à la reine de ma grand-mère. Elle ajoutait des boulettes de viande appelées Bälele. Mes sœurs et moi l'aidions à les rouler... j'en mangeais la moitié à chaque fois!" Pour son anniversaire? Un baeckeofe ou un goulash aux pieds de porc: "J'adore le pied de porc". En dessert, Berthe préparait une délicieuse tarte aux myrtilles ou des Apfelkiechle. Gourmandise? Plutôt vocation naissante... Les trois sœurs avaient même pour projet d'écrire un livre de recettes, tant elles étaient passionnées!

À 13 ans, Célia effectue son stage de découverte au restaurant gastronomique au 7<sup>e</sup> Continent à Rixheim. Elle y découvre la boulangerie, l'odeur du pain mais aussi celle des os qui cuisent pour les jus etc. C'est le déclic. Elle ne supportera plus jamais une mauvaise odeur en cuisine: «Je les ressens tout de suite en entrant!» Pendant les vacances, elle poursuit l'ex-

périence chez Il Cortile, un restaurant italien deux étoiles à Mulhouse. Elle y observe les arrivages des poissons, l'art de lever les filets... La cuisine méditerranéenne la marque profondément. Dès lors, elle quitte l'école à 13 ans, entame un apprentissage en vue d'un CAP, puis poursuit deux années au CFA de Colmar. Toujours chez Il Cortile, elle apprend avec passion grâce à la générosité du propriétaire et du chef adjoint.

À 18 ans, comme Aznavour, elle "monte" à Paris et rejoint la brigade de Guy Savoy à La Monnaie (3 étoiles Michelin). Elle y découvre rigueur, précision, et les codes d'un grand établissement. Elle poursuit ensuite son parcours au Georges V, à l'Orangerie où elle se forme à l'hôtellerie de luxe avec les chefs David Bizet puis Alain Taudon, qui lui transmettent une cuisine végétale raffinée et le sens du détail jusqu'à l'utilisation de la pince à épiler!

C'est là qu'elle rencontre Remus Isopel, assistant manager et futur compagnon, avec qui elle partage le rêve d'une expérience à l'international. Grâce à José Silva, ancien directeur du Georges V devenu CEO du groupe Jumeirah à Dubaï, le couple s'envole pour les Émirats en février 2020.

Mais à peine arrivés à l'hôtel 5 étoiles Burj Al Arab, celui-ci ferme ses portes à cause du Covid. Ils arrivent à tenir financièrement et participent à l'ouverture du restaurant French Riviera du Al Qasr Hôtel, devenu la signature emblématique du groupe. Célia y reste trois ans comme sous-chef.

En 2023, à seulement 25 ans, elle devient la deuxième femme cheffe de cuisine de Dubaï au restaurant Fi'lia, un établissement italien perché au 70<sup>e</sup> étage de la tour SLS Dubaï (groupe Accor), avec une

brigade de 18 personnes et 350 couverts par jour.

Pendant ce temps, Remus poursuit sa carrière et devient Directeur de la Restauration de tous les restaurants de l'hôtel Armani. "Il est mon inspiration" confie Célia avec tendresse.

Aujourd'hui, le couple s'épanouit à Dubaï. "Nous sommes concentrés sur nos carrières. On est jeunes et c'est fou ce que chaque mois offre comme nouvelles opportunités. Quand on a un moment libre, on se retrouve entre amis autour d'un BBQ, on voyage, on découvre de nouvelles cuisines... et surtout, on profite l'un de l'autre".



Et l'Alsace, alors? Célia y pense souvent. Aux Bälele de Berthe (87 ans!) qu'elle visite 3 à 4 fois par an. Les vidéos très régulières avec la mamie restent un lien précieux et une source continue d'inspiration. Célia ajoute "souvent je pense à ma maman qui est un exemple de

vie pour moi et qui m'a toujours poussé à réaliser mes rêves".

Quant à nous, gardons un œil sur Célia... Elle n'a pas fini de faire parler d'elle!

**Isabelle BAUMANN-LENOT**  
isalenot@gmail.com

## Raviolis au canard

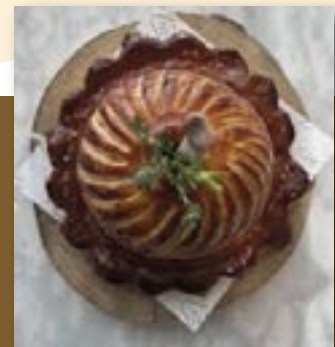
**Ingrédients pour 2/3 personnes :**

Pâte fraîche : 8 jaunes d'œufs, 320 g de semoule de blé dur, 80 g de farine

Mélanger les farines et former un puits au centre. Ajouter les jaunes d'œufs et incorporer progressivement jusqu'à formation d'une pâte. Pétrir pendant 8 à 10 minutes jusqu'à obtention d'une texture lisse. Filmer et laisser reposer 30 à 60 minutes. Abaisser finement (environ 1,5 mm). Découper en bandes, puis farcir avec la garniture de canard confit.

Garniture au canard confit : 230 g de cuisses de canard confites effilochées, 80 g de nectarines caramélisées (en brunoise), 25 ml de jus de volaille réduit.

Faire revenir la brunoise de nectarine jusqu'à caramélisa-



**Finition :**

Cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 2 à 3 minutes les agnolotti. Puis, glacer avec du beurre, de l'eau de cuisson et un peu de sauge. Dresser avec des morceaux de nectarine caramélisée, du zeste de citron, du jus de volaille, des graines de tournesol et du basilic.

tion. Laisser refroidir. Mélanger tous les ingrédients de la farce et mettre au frais avant utilisation.

## ALLEMAGNE

### Francfort

Nombreuses ont été nos manifestations en 2025, mais nous retiendrons surtout une nouvelle édition de la Semaine Alsacienne à Francfort qui a eu lieu comme chaque année, sur la Paulsplatz du 10 au 14 septembre. Place emblématique par « l'église Saint-Paul », ancienne église luthérienne construite de 1789 à 1833, elle a marqué la vie politique allemande. Elle accueillit en 1848 les séances du parlement de Francfort, la première assemblée librement élue dans l'histoire allemande. Comme de coutume, la Semaine Alsacienne de Francfort, événement majeur pour notre association, a commencé dans la presti-

gieuse et pleine d'histoire « Kaiser-saal », salle des Empereurs, en la présence de nombreuses personnalités qui nous ont fait l'honneur d'inaugurer cette Semaine Alsacienne : Madame Ina Hauck, représentant le maire de la ville de Francfort, Monsieur Jérémie Peyron Vice-consul général de France à Francfort, Monsieur Claude Sturni vice-président de la région Grand Est et bien entendu Monsieur Gérard Staedel, Président de l'UIA.

Il est indéniable que les stands alsaciens participent vivement au succès de cette rencontre, leurs spécialités sont reconnues et appréciées dans le monde entier, précisément à Francfort. En effet, ses sympathiques autochtones dès la création de cette manifestation aux couleurs de l'Alsace viennent déguster les mets et les vins de notre cher terroir.

Cette fête avait comme thème le 150<sup>ème</sup> anniversaire de la naissance d'Albert Schweitzer, médecin, pasteur, théologien protestant, philosophe et grand organiste alsacien. L'attribution de prix Nobel de la Paix en 1952 lui apporte la consécration et une visibilité médiatique considérable. Il est en même temps une figure emblématique



de l'Alsace, de la théologie libérale ou des admirateurs de Jean-Sébastien Bach. On voit parfois en lui un précurseur de l'action humanitaire, de l'écologie, de l'antispécisme et du désarmement nucléaire.

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 Daniel Kleinmann, l'orchestre les « Rhinwagges » et les danseuses et danseurs « D'Kochloeffel » de Souffelweyersheim.

Cette Semaine Alsacienne montre la vitalité de notre association, grâce à ses nombreux membres, 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



## BELGIQUE

In memoriam Paul COLLOWALD. Il nous a quittés discrètement, le 8 juillet, à 102 ans. Paul était né à Wissembourg. Il était un homme des frontières, pétri de culture française mais sensible et ouvert dès son plus jeune âge à la culture du voisin et aux relations avec l'Allemagne. En tant que journaliste au Nouvel Alsacien, puis dans la cadre du Foyer de l'Etudiant catholique, le FEC, Paul s'engagera dans cette aventure européenne avec conviction et esprit militant. A la création du Conseil de l'Europe en 49/50,



il rencontrera Robert Schuman et cette rencontre sera décisive pour la consolidation de ses convictions et l'évolution de sa vie professionnelle. Paul sera un militant européen, partira à Luxembourg, puis à Bruxelles, mais restera en même temps attaché à l'Alsace. Il a toujours été un membre très actif de l'APA (l'Association pour la Promotion de l'Alsace en Belgique) dont il encouragea, notamment, les initiatives de promotion de l'Europe.

Paul était un militant européen. Il eut la chance de pouvoir concilier activité professionnelle et convictions personnelles. D'abord à la Commission, il fut porte-parole de deux des plus éminents vice-présidents, Robert Marjolin et Raymond Barre, avant de devenir directeur à la Direction générale « presse et information ». En 1984, il est nommé porte-parole de Pierre Pflimlin, Président du Parlement européen, puis directeur de cabinet et finira au poste élevé de directeur général de la DG « presse et communication ». Mais, au-delà de ses obligations professionnelles, c'est en véritable homme de communication que Paul exercera ses fonctions. Il était sans cesse préoccupé par le souci de la proximité du citoyen

européen, par la clarté du message européen et était animé par une vraie obsession pédagogique. Le livre de mémoires qu'il a écrit avec Sabine Menu (Paul Collowald, pionnier d'une Europe à unir. Une vie à dépasser les frontières, Peter Lang, 2018), en fut une illustration éloquentes.

En venant au Parlement européen, appelé par Pierre Pflimlin, dès 1984, avant même l'Acte Unique, bien avant Maastricht et Lisbonne, Paul Collowald avait fait un choix courageux, même prémonitoire. Il avait parié sur le réveil démocratique de l'Europe... après le projet de Traité Spinelli et la formidable impulsion donnée par Jacques Delors.

Homme de foi et d'espérance, chrétien engagé, Paul avait foi en l'homme et croyait à l'Europe, avec une opiniâtreté tout alsacienne, en dépit des contrariétés et des vents contraires. Il est parti alors que l'Europe est chahutée de toute part. Puisse son esprit inspirer nos convictions et dicter notre détermination.

**François Brunagel**

## CANADA

### Fête d'Automne des Alsaciens de Montréal

Tout comme les dernières années, il a fait très beau pour notre réunion des amis de l'Alsace au vignoble Kobloth ce dimanche 28 septembre.

Un dimanche sous le soleil. L'Association des Alsaciens de Montréal a réuni une soixantaine de personnes pour ce rendez-vous annuel durant lequel nous dégustons à volonté des excellentes tartes flambées préparées par Thierry Kobloth, son équipe et notre fidèle bénévole Arthur.

Quizz zzzz et Coiffe. Afin de patienter entre l'entrée (une copieuse salade alsacienne : pommes de terre, cervelas et crudités) et les tartes flambées, notre président Fabien avait préparé un Quizz afin de tester les connaissances de chacun sur les coiffes alsaciennes. Cette fameuse coiffe était le thème de l'Alsace Fan Day de cette année. Les questions n'étaient pas faciles et la question subsidiaire a reçu des réponses assez farfelues. Quelques tartes flambées aux pommes-cannelle et cafés plus tard, tous les participants sont rentrés contents de cette journée amicale et gourmande.

**Christine Schwab**



### Les Alsaciens de Montréal au sommet !

Les Alsaciens de Montréal avaient, une fois de plus, rendez-vous avec la gastronomie alsacienne du chef Jérémie Muller. Après le restaurant Helena en 2024, c'est dans le deuxième établissement d'Hélène Loureiro, le Portus360, que nous nous retrouvions. Ce lieu d'exception offre une vue panoramique à 360° sur Montréal — car oui, le restaurant tourne réellement ! Mais ce 30 octobre,

veille d'Halloween, l'accès relevait presque du film d'épouvante pour le chef, sa brigade et les convives : pannes d'ascenseurs à répétition, y compris celui de service ! La pluie diluvienne des derniers jours avait laissé des traces...

### Saveurs gastronomiques d'Alsace à 360°.

Arrivés enfin au 32<sup>e</sup> étage, la récompense fut immédiate : une vue à couper le souffle

sur la ville, lumineuse et vibrante sous la pluie. À l'entrée, une fontaine d'huîtres nous accueillait, accompagnée d'une flûte de crémant Wolfberger, fidèle partenaire de toutes nos célébrations. Nous étions une cinquantaine, un nombre idéal pour échanger dès l'apéritif dans une ambiance conviviale. Puis, nous avons gagné l'étage supérieur pour déguster le menu du chef Jérémie et de son complice Victor.

### Un véritable retour en Alsace par les papilles :

- Duo de foie gras de canard et d'oie au gewurztraminer et dampfnudel
- Mousseline de grenouilles comme à Illhaeusern, sauce riesling et émulsion d'ail fermenté
- Bouchée à la reine à l'alsacienne, parsemée de truffe et de foie gras, nouilles fraîches maison
- Kougelpopf flambé au kirsch, ganache d'agrumes et joli A-cœur en pâte feuilletée.

### Talent et générosité au service de l'Alsace.

Une belle surprise nous attendait : Hélène, la plus généreuse des cheffes portugaises, ayant l'Alsace dans son ADN, nous offrait les vins du repas pour accompagner ce menu presque de fête. Elle forme avec Jérémie un duo dont nous sommes fiers et heureux de compter parmi les amis des Alsaciens de Montréal. Merci à Hélène, Jérémie, Victor, ainsi qu'à toute l'équipe en salle et en cuisine, pour ce moment convivial et gastronomique qui restera inscrit dans nos mémoires gustatives.

**Isabelle Baumann-Lenot**



## FRANCE

### Corse

L'association Elsass Corsica étant un stand-by depuis quelques années, l'opportunité s'est présentée d'organiser un stammtisch à Borgo près de Bastia, grâce à Denis Reinling désormais résidant corse et notre nouveau délégué de l'UIA en Haute-Corse, et Dany Vierling, président de la Confrérie du véritable flammekueche, également insulaire quelques semaines dans l'année.

Les ingrédients étaient ainsi réunis pour organiser une soirée « tartes

flambées » au domicile de Denis, où une vingtaine de personnes se sont retrouvées le vendredi 26 septembre dans une ambiance conviviale pour de fructueux échanges. Bien évidemment l'effet « réseau » a joué à plein, et visiblement les amis de l'Alsace en Corse sont nombreux, à telle enseigne que Borgo a déjà été rebaptisé ... Borgheim !

Il faut dire aussi qu'il y a un engouement certain entre les deux régions, puisque les quatre aéroports de Corse que sont Ajaccio, Bastia, Calvi et Figari sont desservis par les deux aéroports alsaciens !

**Gérard Staedel**



### Pays basque

Cet été, notre association est sortie de ses activités habituelles. Nous avons souhaité prolonger notre belle rencontre avec les enfants de la Maison Père Cestac (MPC) à Anglet, que nous avons rencontrés en décembre dernier, à l'occasion de la Saint-Nicolas. Cette institution accueille entre autres, des enfants et adolescents éloignés de leurs familles. Cette maison poursuit ainsi la mission du Père Cestac, qui dès 1836, a recueilli des enfants et adultes en grande précarité. *(plus d'infos sur asso-mpc.fr)*

Alsabask a eu la joie d'offrir une journée découverte à une trentaine d'enfants, au Pays basque espagnol. Partis de bon



matin en car et accompagnés de plusieurs membres alsaciens, nous avons visité un refuge d'animaux dans le pittoresque vil-

lage médiéval d'Urdax. Les enfants ont été enthousiasmés par le contact direct avec de nombreux animaux: ils ont pu nourrir les perroquets, jouer avec les loups, recevoir les oiseaux de proie sur leurs bras et autres belles interactions. Nous saluons l'engagement sans faille de ce refuge Trikuharry Parc qui apporte une nouvelle vie à des animaux qui ont été abandonnés ou maltraités.

Tout au long de la journée les sourires des enfants nous ont comblés. Rendez-vous est pris pour une prochaine rencontre avec les enfants de la MPC: la confection des bredele à la Saint Nicolas !

**Les 2 Alain d'Alsabask**

## GRÈCE

Samedi 4 octobre 2025, notre amicale a organisé une excursion en Béotie classique guidée par Anastasia Léonidopoulos et Fotis Zoïs. Elle débuta par le magnifique musée de Thèbes qui possède de riches collections superbement présentées et offre un aperçu de la longue histoire de la Béotie depuis le paléolithique. Emergeant jadis de l'ancien lac de Copais, Gla possède le plus grand système de fortification mycénien connu en Grèce. Puis, Orchomène, capitale des Minyens, foyer d'une brillante civilisation dont il ne reste qu'une grande tombe royale, les restes d'un palais décoré de fresques ainsi qu'un théâtre. Une visite au musée de Chéronée gardé par le Lion géant en marbre de Chéronée. Une promenade à Livadia le long de la rivière Hercyna pour découvrir la grotte d'où jaillit une source dont jadis les bains purificateurs étaient destinés aux visi-

teurs qui se rendaient à l'oracle souterrain de Trophonios. Cette belle échappée se termina dans l'excellente taverne « Ta Kopsidia ».

Un parcours parfait, une ambiance très sym-

pathique et beaucoup de compliments de la part des participants !

**Michèle Léonidopoulos**  
Présidente



## ISRAËL

### Dégustation de vins d'Alsace

Avec quelques membres de notre association, j'ai eu le plaisir d'organiser une dégustation de vins d'Alsace chez mon ami André Suidan, caviste à Haïfa. Cette soirée conviviale mettait à l'honneur les vins du domaine Boeckel, reconnu pour la qualité de ses crus issus du terroir alsacien.

Les participants ont pu découvrir et apprécier plusieurs cépages emblématiques de la région, tels que le Riesling, le Gewurztraminer ou encore le Pinot Gris, chacun offrant une belle expression du



savoir-faire viticole alsacien. Un moment chaleureux et enrichissant, placé sous le signe de la découverte et du partage.

### Quand tradition et créativité s'unissent au-delà des frontières

L'association a eu l'immense joie de participer au concours de la coiffe alsacienne à l'étranger, organisée par l'UIA, une belle occasion de faire rayonner notre culture hors de nos frontières.

Tout a commencé par un lien familial et un élan du cœur.

Claudine Hagège, membre de l'association, a eu l'idée de faire appel à sa cousine, Chantal Smadja, une créatrice et modiste talentueuse installée à Netanya, en Israël.

De cette collaboration est née une œuvre unique : une coiffe alsacienne traditionnelle sublimée par une touche israélienne, symbole d'un dialogue entre les cultures et d'un héritage transmis avec amour. Cette création a été portée par Ruth, la fille de Chantal, pour la



réalisation d'une vidéo pleine de grâce et de fierté.

Présentée lors de l'Alsace Fan Day à Strasbourg, cette vidéo a touché les cœurs et rappelé que les traditions, lorsqu'elles voyagent, se renouvellent sans jamais se perdre.

Une histoire de famille, de passion et de transmission — une preuve que l'Alsace vit partout où bat un cœur alsacien.

Découvrez la vidéo sur Youtube : Alsace-Israël

**Patrice Wolff**

Délégué de l'association à Haïfa

## MALTE

A l'initiative du Consul Honoraire de Malte à Strasbourg, Eric Mayer-Schaller, et président de l'association Alsace-Malte, ce sont 24 membres de l'UIA qui se sont rendus sur cette île flottante au centre de la Méditerranée pour quelques jours de détente et de découverte de ses palais, ses églises, ses fortifications et ses monuments majestueux.



Le programme concocté de main de maître par Eric, qui nous a servi aussi de guide avisé, nous a fait découvrir le plus petit pays de l'Union Européenne, mais l'un des plus densément peuplé du monde, qui occupe comme on le sait une position stratégique au centre du bassin méditerranéen, ce qui a suscité de tous temps convoitises et invasions, comme l'Alsace d'ailleurs au cœur de l'Europe ! Là, ce sont les Phéniciens, les Grecs, les Ottomans,

qui se sont succédés ...avant que l'ordre des Chevaliers de Saint Jean de Jérusalem n'en fasse un rempart de la chrétienté. D'ailleurs les huit extrémités de la Croix de Malte désignent les huit nationalités d'origine des Chevaliers ! Et aujourd'hui, 98 % des Maltais sont catholiques, il y a sur l'île autant d'églises que de jours dans l'année ! Les amateurs d'histoire et de vieilles pierres ont pu se réjouir, avec des visites ciblées : la co-cathédrale Saint Jean (photo), le palais des Grands Maîtres, l'église Saint Paul, l'Hôpital Saint-Jean des Chevaliers Hospitaliers, la forteresse de La Valette, du nom de l'ancien Grand Maître de l'Ordre... L'occasion nous a été donné aussi de visiter l'ancienne capitale du territoire, Mdina, visible de loin sur son promontoire et entourée de ses forteresses, et bien plus calme et sereine que la nouvelle ville... Mais c'est elle qui fait la réputation



de l'île, classée au patrimoine mondial de l'UNESCO, grâce à son histoire légendaire, son centre financier, faisant de Malte un petit Hong-Kong européen, indépendant depuis 1964, après plus de 160 ans d'appartenance à l'empire britannique!

Les Français y sont bien présents, un millier environ, inscrits sur les listes de l'ambassade. C'est au Casino Maltaise, le plus ancien club de notables de Malte que l'occasion nous fût donnée, au cours d'un cocktail organisé à cet effet, de nouer des contacts avec Madame l'Ambassadrice, en poste depuis peu. Les échanges nous ont



Au milieu, l'Ambassadrice Sandrine Lelong-Motta, à sa gauche, le consul honoraire de Malte Eric Mayer-Schaller

permis d'envisager d'ici quelque temps sans doute, la création d'un club d'amis de l'Alsace sur l'île. Dans cette attente, Emmanuel Huyhn sera le délégué de l'UIA à Malte, sachant que nous avons également l'association Alsace-Malte à Strasbourg présidée par Eric Mayer-Schaller.

Des rencontres fructueuses pour ce groupe de visiteurs composé de 24 personnes! Bien des idées de développement en perspective...

**Gérard Staedel**

## ITALIE

### Rome

Les Alsaciens et amis de l'Alsace de Rome se sont retrouvés pour la première fois le 12 septembre dernier pour une soirée apéro au Wine Bar « De Penitenzieri' »! Après une intense recherche pour identifier les Alsaciens à Rome, nous avons pu réunir 14 fanatiques de l'Alsace de Niederbronn à Albé! Cette première soirée apéro a été un véritable succès. L'ambiance conviviale et détendue a permis à chacun de raconter ses liens et ses souvenirs avec l'Alsace. Au programme également, la création de l'association qui devrait avoir lieu très prochainement avec de futures activités à envisager.

La soirée s'est prolongée jusqu'à 22h dans une atmosphère chaleureuse. Tous ont exprimé leur plaisir de se rencontrer et ont convenu de renouveler ce type de soirée régulièrement. Merci à tous ceux qui



ont participé dans la bonne humeur et contribué à la réussite cette soirée mémorable.

**Dominique Mathern**

## MACÉDOINE DU NORD

Une délégation de l'association Alsace Macédoine (ALMA) composée de Jacques



SCHLEEF, président, Christine OHREL, trésorière, et de Geneviève GUBELMANN, secrétaire générale s'est transportée en Macédoine du Nord du 23 au 25 septembre dans le cadre de la mise en œuvre de l'action de coopération engagée avec son partenaire macédonien « Habitat for Humanity Macedonia ». S'inscrivant dans le dispositif « Solidarité internationale et éducation au développement » de la Région Grand Est, le projet

consiste à soutenir l'amélioration des habitations des populations Rom et Sinti de Kumanovo et de Skopje (Municipalité de Shuto Orizari). Jadranka Stefkova, déléguée générale de l'ALMA en Macédoine du Nord a présenté sur site les travaux de réhabilitation déjà réalisés.

La visite s'est poursuivie dans la ville de Kumanovo où la délégation a rencontré la Présidente du Conseil Municipal et les responsables de l'ONG DROM, principal opérateur de la politique d'intégration des populations rom et sinti dans la cité. Les bases d'un nouveau projet de coopération au bénéfice de ces population ont été tracées. L'ALMA contribuera ainsi à l'organisation d'une « semaine Rom et Cinti » en avril 2026 avec notamment des actions de médiation culturelle et sociale ainsi que des concerts auxquels prendront part des artistes alsaciens.

**Jacques Schleef**  
Président

## MONTÉNÉGR0

### La Cuisine Française Étoilée

#### Un pont entre l'Alsace et le Monténégro

La manifestation « La Cuisine Française Étoilée », organisée le 19 octobre 2025 à l'hôtel Lazure à Meljine (Herceg Novi), s'est déroulée avec grand succès en partenariat avec l'Union Internationale des Alsaciens (UIA). L'objectif principal de cet événement était de promouvoir la gastronomie, la culture et le savoir-faire alsaciens dans les pays des Balkans occidentaux, à travers un échange culinaire et culturel d'excellence. Une occasion également de commencer à construire la passerelle Alsace-Monténégro, avec Milos Avramovic comme délégué de l'UIA sur place !



Au-delà de sa dimension gastronomique, cette manifestation représente un instrument stratégique de diplomatie culturelle et économique, visant à renforcer les liens entre la région d'Alsace et le Monténégro, et à initier une coopération durable entre la France et les pays de la région. Le dîner de gala, préparé selon les standards Michelin, a réuni deux grands chefs français : Michel Husser (restaurant étoilé depuis

88 ans, symbole de la tradition culinaire alsacienne) et Christian Cottard (vice-champion de France en pâtisserie, membre de l'équipe Alain Ducasse). Ils ont collaboré avec des chefs locaux, offrant ainsi une fusion créative entre produits monténégrins et savoir-faire français, tout en favorisant un échange professionnel et humain d'une grande richesse.

L'événement a rassemblé des représentants du secteur diplomatique, culturel, touristique et médiatique, contribuant à positionner Herceg Novi comme une nouvelle destination du tourisme gastronomique et culturel haut de gamme. Le projet a été dirigé par Slađjana Novaković, présidente de l'UIA pour la Serbie,

qui œuvre depuis plusieurs années au développement de programmes de coopération culturelle entre l'Alsace et les Balkans occidentaux.

Dans la continuité de cette première édition, une visite officielle de la délégation de Herceg Novi à la Ville de Strasbourg est prévue pour décembre 2025, afin de formaliser la coopération institutionnelle et touristique entre les deux territoires. Cette initiative illustre parfaitement la mission de l'UIA : tisser des liens durables entre la France et l'Europe du Sud-Est par la gastronomie, la culture et la diplomatie.

**Slađjana Novaković**



COMMANDEZ VOS BILLETS MAINTENANT !

**EUROPA PARK**  
S'ÉVADER. S'ÉCLATER. EN EUROPE.

**55**

**HIVER ENCHANTEUR**  
29.11.2025 – 18.01.2026  
sauf 24 / 25.12.2025

EP50.fr Bureau en France : 03 88 22 68 07

**RULANTICA**  
L'univers aquatique d'EUROPA-PARK  
Ouvert toute l'année !



✦ Sunreef Yachts Eco



[www.sunreef-yachts.com](http://www.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 / Isabelle Baumann-Lenot / Dédikace / EDBH / Europa-Park / P. Kauffmann / Le Verger Editeur / Nuée Bleue /  
Multiface Editions / © OTCPB / Gérard Staedel / Sunreef Yachts / Guy Untereiner / Les collections du musée Tomy Ungerer / Pat Vincent /  
Pierre Vincent / UIA / Yoran Editeur