



EDITO

Pas de Noël alsacien sans bredele - ou bredala - de Noël ! Une tradition très vivace depuis plusieurs siècles et incontournable en Alsace, et qui ne fait que s'enrichir, avec toujours de nouvelles formes, de nouveaux goûts, de nouveaux produits. Dès les premiers jours de l'Avent, ces délicieuses petites gourmandises font leur apparition sur les tables alsaciennes et marchés de Noël que l'Alsace toute entière prépare avec ferveur. Faciles à manger, à transporter, à conserver et à offrir, ils sont aussi le fruit de recettes exquises, souvent transmises oralement dans les familles, mais toujours avec une forte charge affective qu'accompagne la diffusion de ce savoir-faire.

Alors, à vos moules et emporte-pièces ! La Saint Nicolas et Noël approchent. Il y aura des gâteaux pour tous les goûts et toutes les formes, des cœurs jusqu'aux macarons et autres sablés, ou même avec des symboles de l'Alsace comme la cigogne ou le bretzel, pour agrémenter les moments festifs de fin d'année, avec d'adorables personnages et tout l'imaginaire de Noël. Bien ancrés dans la culture alsacienne depuis des siècles, ils sont à présent aussi exportés aux quatre coins de la planète, grâce au réseau des Alsaciens dans le monde.

Gérard Staedel
Président de l'UIA



S O M M A I R E

Région : Les marchés de Noël alsaciens	P 2	Voyages : Le Sri Lanka	P 5	Les Alsaciens qui firent le monde : Katia et Maurice Krafft	P 9	Rétrospective UIA : JA Saint Louis	P 14-15
Traditions : Les boules de Noël	P 3	Histoire : La confrérie Saint-Etienne d'Alsace et Lazare de Schwendi	P 6	Personnalité : Michel Debus	P 10	UIA : Administration	P 16
Patrimoine : La Fondation du patrimoine en Alsace	P 4	Viticulture : Millésime 2022 : L'inattendu !	P 7	Gastronomie : Nouvelles gastronomiques	P 11	Art culinaire : Recettes d'Alsace	P 17
		Lu pour vous	P 8	Partenaires :	P 12-13	La vie des associations :	P 18 à 22
						Bloc-notes :	P 23
						Sunreef	P 24

L'Alsace donne du rythme à l'hiver, tout particulièrement au temps de Noël

En Alsace, Noël se prépare activement durant l'Avent, temps d'attente de la venue du Christ qui compte quatre dimanches. Autrefois, on abordait cette période "corps et âme", par le jeûne et la prière. Aujourd'hui, c'est la perspective de gourmandises qui anime le temps de l'Avent et on s'affaire aux fourneaux le plus souvent en famille ! L'intergénérationnel se cultive naturellement à la cuisine.

Nombreuses sont les coutumes qui perdurent de nos jours, comme celles du calendrier de l'Avent ou du sapin de Noël qui est un authentique alsacien ! Sa première mention date de 1521 comme l'atteste la Bibliothèque humaniste de Sélestat. Cet arbre de Noël se généralise dans toute la France après 1870, puis se répand jusqu'aux Etats-Unis à la faveur de migrants alsaciens.

On confectionne aussi les fameux Wihnachtsbredle ou Bredala, petits gâteaux de Noël aux parfums suaves et aux formes à la symbolique très ancienne.

La couronne de l'Avent est éclairée chaque dimanche d'une nouvelle bougie annonçant la venue de la lumière. Elle s'accompagne aussi d'autres décorations pour un «chez soi» chaleureux. Cette mise en ambiance fait appel à la créativité des petits et des grands et invite à «pousser les meubles» pour mieux accueillir famille et amis.



Durant l'Avent, plusieurs personnages singuliers se manifestent en Alsace. Le 6



décembre, le bon Saint Nicolas distribue des friandises aux enfants, non sans avoir vérifié leur éducation ! Son compagnon d'ombre est le Hans Trapp, Père Fouettard alsacien effrayant dans son accoutrement noir d'où sortent des grognements rauques et cliquetis de chaînes très inquiétants. Le protestantisme local crée encore le Chrischtkindel, alias l'Enfant-Christ, auréolé de lumière blanche, reminiscence de mythiques déesses païennes qui a donné son nom au Chrischtkindelsmärik, marché de Noël de l'Enfant-Jésus à Strasbourg depuis 1570.



Ces créatures se côtoient jusqu'à l'émergence du Père Noël ... qui nous vient de New York et doit son costume rouge à une campagne publicitaire de Coca-Cola ! Ce

débonnaire Papa Noël se propage en Europe à partir de 1945.

Passé Noël, des rites divinatoires liés au climat à venir avaient cours pendant les douze jours entre Noël et l'Épiphanie (la petite année), symbolisant les douze mois de l'année à venir. Après la galette des rois mages, on dépouille le sapin, on remise la crèche, les chants et comptines de Noël qui égrenaient les douces veillées.



Pour en savoir davantage, pour retrouver de belles références et se mettre dans l'ambiance, vous pouvez toujours venir investir le dossier de presse spécial Noël en Alsace pour 2022 à l'adresse suivante : <https://www.visit.alsace/dossiers-de-presse>

Et puis, fêter Noël en dehors des sentiers battus, c'est aussi se laisser entraîner par les 56 passionnantes chasses au trésor qui permettent de découvrir tous les territoires d'Alsace, avec des parcours inédits et des énigmes incroyables à découvrir dans la vallée de la Bruche, à Sarre-Union en Alsace Bossue ou encore à Strasbourg. Des récompenses attendent les enquêteurs en herbe les plus perspicaces ! Ces chasses au trésor de Noël sont gratuites et accessibles du 25/11/22 au 06/01/23, 7j/7, le programme détaillé étant à retrouver sur www.noel.alsace Scheeni Wihnachte oder Scheena Wihnachte !

Alsace Destination Tourisme

La tradition des boules de Noël

« En 1858 la nature fut avare. La grande sécheresse priva les Vosges du Nord de fruits et le sapin de Noël n'eut donc parure qui vaille. Un souffleur de verre de Goetzenbruck tenta de compenser cette injustice en soufflant quelques boules en verre. Il déclencha à lui seul une tradition qui traversa les cultures ».

Au-delà de la légende, se profile une aventure industrielle hors du commun... Connue pour la production de verre bombé (verre optique et de protection d'instruments de mesure), la verrerie de Goetzenbruck (en activité de 1721 à 2005), village voisin de Meisenthal, produisit également des boules décoratives réfléchissantes dès 1858.

Outre la décoration de l'arbre de Noël, ces boules trouvèrent des applications étonnantes dans l'architecture, l'orne-



Boules de Noël de Meisenthal © Guy Rebmeister - CIAV

ment intérieur ou encore les panneaux publicitaires. Dans les années 1950, plus de 200 000 boules étaient exportées à travers le monde. En 1964, la verrerie mettait un terme à leur fabrication, les plongeant par là-même dans l'oubli...

En 1998, des séances de transmission du savoir-faire consacrées à la sauvegarde des techniques de production de ces fa-



Boules de Noël de Meisenthal ligne contemporaine © Guy Rebmeister - CIAV



Fabrication d'une boule Arti Design Nathalie Nierengarten © Guy Rebmeister - CIAV

meuses boules argentées (avec d'anciens verriers ayant travaillé dans les ateliers de Goetzenbruck avant 1964), allaient déclencher une des très belles histoires portées par le Centre International d'Art Verrier de Meisenthal. Qui aurait pu soupçonner que cette aventure industrielle, jusqu'alors méconnue, quasiment oubliée, allait vivre un second souffle ?

Dépositaire depuis 1998 des secrets de fabrication des boules de Noël en verre, le CIAV lance dès 1999, une ligne éditoriale de boules de Noël. En complément de la réédition de modèles traditionnels inspirés de sujets figuratifs anciens, chaque année, des designers sont invités à prendre cette tradition à revers pour imaginer un modèle contemporain. Collaborer avec des créateurs contemporains induit une remise en question permanente nous permettant d'extraire l'artisanat traditionnel de l'image nostalgique à laquelle il est trop souvent réduit. Leur travail ne se limite pas à une simple approche formelle de la boule de Noël mais convoque des réflexions historiques, narratives ou conceptuelles souvent abordées avec humour et décalage. En passant en revue les différentes boules éditées depuis 1999, nous ne pouvons qu'être saisis par la capacité de leurs auteurs à nous faire voyager dans des univers des plus improbables aux plus poétiques !

Les boules de Noël de Meisenthal vivent



Fabrication d'une boule Plaf - Design Harmonie Begon © Communauté de Communes du Pays de Bitche

aujourd'hui un retentissant succès populaire.

Le regain d'attention que vit aujourd'hui l'artisanat est une forme de résistance aux logiques productives humaines globalisées. Le CIAV se revendique d'un artisanat raisonné en faisant vœu de pédagogie autour de ses modes de fabrication, en privilégiant une production réalisée avec sensibilité et en diffusant les fruits de son travail au travers de circuits courts. Du fait d'une mise en œuvre artisanale, le volume de pièces soufflées est forcément limité, mais les choses qui se méritent n'en sont-elles pas dès lors plus précieuses ? Les boules de Noël de Meisenthal représentent le symbole de l'espoir que l'on peut fonder sur la capacité des territoires à trouver dans leurs ressources propres (techniques, culturelles, historiques...) les outils nécessaires à leur développement. Le travail de réinterprétation mené par ailleurs par des créateurs et les verriers à Meisenthal permet de délivrer l'artisanat verrier du registre du folklore, de redonner du sens à la valeur du travail et d'initier une nouvelle approche des pratiques artisanales.

Yann Grienerberger

Directeur du Centre International d'Art Verrier

La Fondation du Patrimoine en Alsace

Qu'est-ce que la Fondation du patrimoine ?

La Fondation du patrimoine existe depuis plus de 25 ans. C'est une fondation privée reconnue d'utilité publique. Elle est d'une envergure nationale avec un fonctionnement régional de proximité. La force de la Fondation est sa notoriété. Elle a pour mission de sauvegarder nos trésors alsaciens grâce à ses 21 bénévoles et ses 2 chargées de mission qui sillonnent toute l'Alsace.

Qu'est-ce que la Fondation du patrimoine soutient ?

La Fondation du patrimoine accompagne les maires et les particuliers dans leurs projets de restauration, tels que les maisons à colombages, les châteaux, les orgues, les églises et les synagogues, les véhicules anciens, les lavoirs et les calvaires, les patrimoines industriels et naturels.



Eglise Ebersheim - avant travaux



Eglise Ebersheim - après travaux

Quels sont les moyens d'action de la Fondation du patrimoine ?

- La collecte de dons nous permet d'aider un porteur de projet à faire appel à la générosité des particuliers et des entreprises sur son territoire. Nous accompagnons 90 projets dans toute l'Alsace, et chaque don est destiné à un projet bien identifié. Ainsi, les donateurs peuvent rendre leur impôt utile localement et constater le résultat de leur générosité, près de chez eux.

Par exemple, à Gueberschwihr sur la Route des Vins d'Alsace, le clocher roman avait subi les outrages du temps. Afin de le rénover, la commune a entrepris de lourds travaux d'un montant de 305 000 €.

Malgré les subventions, le reste à charge était de 71 000 €. La collecte de dons a réuni 70 000 € grâce à la mobilisation des habitants et des expatriés, de tous les vigneron du village, des entreprises locales et de la Fondation du patrimoine. Protéger notre patrimoine alsacien, c'est protéger nos racines.

De telles actions apportent de la cohésion et de la fierté à tous ceux qui y participent.

- Les autres financements originaux : jeu de grattage et Loto du patrimoine avec Stéphane Bern, partenariats avec de grandes entreprises et programmes nationaux en faveur de la nature et de l'insertion.
- Des soirées d'exception afin de lever des fonds.

Par exemple, au Musée national de l'Automobile, nous avons organisé une soirée de Gala au profit de la Bugatti Royale Esders.



Soirée de Gala musée de l'Automobile

La Bugatti Royale Esders est l'un des chefs d'oeuvre de Bugatti et du Musée national de l'Automobile à Mulhouse. Ce modèle destiné aux têtes couronnées a été construit entre 1929 et 1930 pour un grand nom de l'habillement.

Lors de notre soirée de Gala, les participants ont pu bénéficier d'un baptême en Bugatti, d'une visite privée des réserves et des ateliers, et d'un dîner entouré de trois Bugatti Royales. 16 500 euros ont déjà été récoltés à ce jour sur les 20 000 euros nécessaires.

Les fonds récoltés seront reversés au Musée national de l'Automobile pour terminer cette restauration entreprise il y a maintenant 60 ans.

- Le label de la Fondation du patrimoine, pour les particuliers, est dédié au patrimoine remarquable non protégé.

Attribué pour 5 ans, le label permet d'obtenir une subvention de la Fondation à hauteur de 2 % minimum du montant des travaux labellisés.

Le label peut également permettre de bénéficier d'une déduction sur le revenu global de l'impôt sur le revenu :

- 50 % du montant des travaux éligibles au dispositif, lorsque les travaux sont subventionnés à hauteur de 2 % au moins par la Fondation du patrimoine ;

Ou

- 100 % du montant des travaux éligibles au dispositif, lorsque les travaux sont subventionnés à hauteur de 20 % au moins (par la commune, la collectivité européenne d'Alsace...)

Ou

- 100 % sur les revenus fonciers (sans application du seuil des 10 700 € durant 5 ans).

Quels sont les travaux concernés ?

L'entretien et la réparation du bâtiment : la charpente, les murs, les façades. Ils doivent avoir pour but de sauvegarder les caractéristiques d'origine de l'édifice. Ces travaux, préalablement à leur démarrage, doivent être validés par l'architecte des bâtiments de France et avoir obtenu le label délivré par la Fondation du patrimoine.



Label

Joindre la Fondation du patrimoine :

9 place Kléber, 67000 Strasbourg

Tél. 03 88 22 32 15

alsace@fondation-patrimoine.org

www.fondation-patrimoine.org

www.portailpatrimoine.fr

WhatsApp + 33 6 63 56 04



Céline Mendelin, chargée de mission
Laurène Grosjean, chargée de mission
Véronique Keiff, Déléguée régionale Alsace

Si vous souhaitez soutenir un projet alsacien, rendez-vous sur le site de la Fondation du patrimoine. Vous recevrez un reçu fiscal qui ouvre à une réduction d'impôt de 66 % pour les particuliers, 60 % pour les entreprises et 75 % pour les dons au titre de l'Impôt sur la Fortune immobilière.

En tant que Fondation, nous avons la possibilité d'accepter les dons étrangers défiscalisables dans votre pays de résidence (Europe et Suisse).

Le Sri Lanka, une destination à découvrir

De ceylan à Sri Lanka

A environ 12 heures de vol de l'Alsace, le Sri Lanka vous invite à découvrir une culture millénaire, des paysages et une nature exceptionnels, une cuisine colorée, des soins bien être et un accueil chaleureux. Il y a beaucoup de points communs entre l'Alsace et le Sri Lanka. A commencer par la Cannelle !

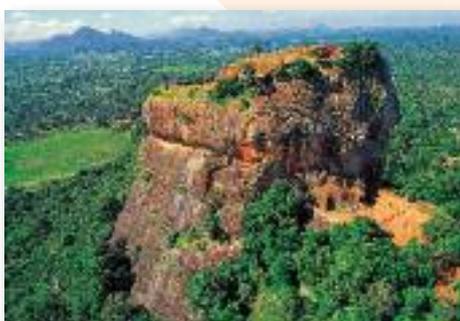
Et aussi parce que des Alsaciens y vivent ! Surnommée « La perle de l'Océan Indien », le Sri Lanka possède bien des atouts pour séduire les voyageurs.



Devenue Sri Lanka en 1972, l'anciennement dénommée Ceylan ressemble à une île du Paradis à bien des égards. Sa taille de 65 610 km² représente seulement 8 fois l'Alsace. Ce qui fait que l'on peut en découvrir l'essentiel en deux semaines. Même si parfois, les trajets ne sont pas rapides. Cela permet de contempler à loisir et prendre son temps !



Le Sri Lanka se visite à tout moment de l'année. Le pays bénéficie d'un climat tropical : à la fois chaud et humide. Il y règne une température quasi constante d'environ 30° toute l'année. Dans les régions montagneuses la température baisse à environ 15°. La période la plus agréable pour voyager au Sri Lanka est au mois de décembre jusqu'au mois d'avril. En période estivale, les plages de l'Est du pays sont parfaitement ensoleillées.



Nature et culture



Une riche histoire a laissé en témoignage des temples, des palais, des sites historiques. Le Triangle Culturel offre une grande diversité religieuse et culturelle : La ville Sainte d'Anuradhapura, la Cité Royale de Polonnaruwa et le Rocher du Lion à Sigiriya forment les 3 points de ce triangle. Ces principaux sites sont tous classés au patrimoine mondial de l'Unesco. D'autres sites comme le Temple de la Dent de Kandy ou encore le temple hindou de Matale et de nombreux autres constituent une richesse impressionnante. Chaque site possède une histoire singulière et des secrets à révéler. C'est un plaisir de déambuler pour aller à leur découverte !

Le Sri Lanka propose aussi une biodiversité encore préservée grâce à de nombreux parcs nationaux. C'est le premier au monde à avoir créé des réserves naturelles 400 ans avant notre ère. Les éléphants évoluent dans leur milieu naturel et on peut les observer dans le respect de leur quiétude. On peut aussi observer des singes, des crocodiles, des buffles, des paons, plus de 400 espèces d'oiseaux différents, et des tortues marines...



La nature est présente partout au Sri Lanka. Elle explose de couleurs et de senteurs indéfinissables. Que c'est agréable de découvrir le rôle essentiel de la mangrove, se balader dans la réserve forestière de Sinharaja, reconnue d'importance mondiale et classée réserve de la biosphère. Faire une randonnée dans les territoires montagneux des Knuckles ou faire l'ascension de l'Adam's Peak de nuit et profiter d'une vue à couper le souffle dans un silence absolu au soleil levant ! Les plantations de thé d'un vert émeraude règnent dans la fraîcheur des montagnes du centre du pays.

Il faut prendre son temps pour humer les senteurs végétales et d'humus. Les paysages sont saisissants. De Nuwara Eliya à Haputale jusque Ella, les plantations de

thé poussent à perte de vue. Une pause dans une fabrique de thé s'impose pour comprendre les techniques de cueillette et saisir la pénibilité du travail des cueilleuses.

Les montagnes du centre peuvent se découvrir en train. C'est un bonheur de pouvoir admirer les reliefs verdoyants magnifiques. Le Sri Lanka offre de nombreuses autres merveilles, comme ces grandes étendues de sable, des eaux parfois tourmentées et des lagons. Des centaines de kilomètres de plage invitent à la détente. Se balader, contempler le soleil levant et accompagner sa course déclinante. Observer les sites de pontes des tortues marines. Mais aussi pratiquer un sport nautique comme le surf, le snorkeling ou la plongée pour découvrir les fonds marins...

Bien être et cuisine

Le Sri Lanka se découvre également par sa cuisine. Les fruits, comme les noix de coco, bananes, papayes, mangues, mangoustans, ramboutans... Les épices dont la cannelle est la reine... le riz ! Tout est une explosion de saveurs. Un cours de cuisine typique locale est vraiment recommandé pour goûter à la générosité culinaire du pays.



Le bien être prend aussi sa source au Sri Lanka. Le yoga, la méditation et le massage bien être ayurvédique vous invitent à prendre soin de vous. Le massage ayurvédique au Sri Lanka est un massage traditionnel complet du corps, massage des pieds, massage de la tête et du cuir chevelu, massage du visage, massage jusqu'au bout des doigts, massage du dos et du ventre. Le massage Bien être ayurvédique au Sri Lanka est un vrai coup de cœur !

L'Alsace au Sri Lanka

De nombreux Alsaciens vivent au Sri Lanka. Les Alsaciens y sont les bienvenus ! La villa Aloka Sanna de Bentota vous attend pour passer un moment convivial autour d'un verre. Alors laissez-vous tenter par un voyage authentique au Sri Lanka !

Stéphane GOTTSCHLING

Directeur de l'agence de voyages ALOKA SANNA

www.alokasanna.com

WhatsApp + 33 6 63 56 04

La confrérie Saint-Etienne d'Alsace et Lazare de Schwendi (1522-1583)

La confrérie Saint-Etienne acquit il y a 50 ans le château construit par Lazare de Schwendi à Kientzheim. Qui était ce baron qui marqua tant l'histoire de la région et qui naquit il y a 500 ans à Mittelbiberach en Souabe ?

Charles Quint lui confie ses premières missions diplomatiques lui permettant d'assurer d'importants commandements en tant que colonel de l'armée impériale.



Lazare de Schwendi (1522-1583)

En 1552, il est fait chevalier et membre du conseil de l'empereur. Un premier séjour en Hongrie en décembre 1553 est suivi d'un retour aux Pays-Bas où il reste en garnison à Anvers avant de devenir l'un des principaux capitaines de Philippe II

d'Espagne. Premier gouverneur de la forteresse de Philippeville en Belgique en 1555-1556, il est l'un des principaux acteurs de la prise de Saint-Quentin en août 1557. A la tête de contingents allemands, il participe à la victoire de Gravelines et à la défense de la Flandre contre les attaques françaises.

En 1564, l'Espagne accepte sa mise à la disposition de Ferdinand I et de son fils Maximilien II, qui lui confie le commandement de l'armée impériale chargée combattre les Turcs. Ouverte à la fin de l'année 1564, cette campagne est marquée par la prise de Tokay le 4 février 1565. Il organise la défense du pays et y reste jusqu'en février 1568.

Elevé au titre de baron en 1564, Schwendi s'est constitué un vaste patrimoine dans la vallée du Rhin supérieur notamment par l'acquisition de la seigneurie du Hohlandsbourg en 1564. Dès 1552, il exerce la charge de châtelain de Brisach ce qui lui donne une responsabilité politique importante sur l'un des grands passages du Rhin.

Reichsvogt de Kaysersberg en janvier 1574, il contribue fortement à l'établissement d'un glacis militaire sur le piémont des Vosges. Retiré dans ses terres après 1569, Lazare de Schwendi demeure l'un des principaux conseillers des empereurs Maximilien II et Rodolphe II. Il s'éteint à

Kirchhofen le 27 mai 1583 et est inhumé à l'église de Kientzheim.

Sa popularité tient autant à sa personnalité véritable qu'à la légende suivant laquelle il est à l'origine du cépage Tokay. La statue que lui a élevée Auguste Bartholdi en 1898 à côté de l'ancienne Douane à Colmar le présente dans la même attitude que la Liberté du port de New York. Au lieu d'arborer le flambeau des Lumières et d'éclairer le monde, le général brandit une grappe de raisin et quelques sarments pour promouvoir le cépage Tokay qu'il aurait rapporté de sa campagne hongroise. Ce mythe propagé par Rothmuller mais peut être inventé par Golbéry, propriétaire de l'ancien château Schwendi au cours de la première moitié du XIX^e siècle, n'est pas dépourvu de fondement. Pour le récompenser d'avoir libéré leur ville en 1565, les habitants de Tokay lui font parvenir tous les ans, six tonneaux de leur meilleur vin et c'est de cette anecdote que dérive l'un des fleurons du vignoble alsacien rebaptisé pinot gris, cépage venu de Bourgogne au cours du XVIII^e siècle, et mentionné pour la première fois au domaine du Weinbach à Kientzheim en 1752.

Francis LICHTLE

Conservateur du musée du vignoble et des vins d'Alsace



Château Kientzheim

Millésime 2022 : L'inattendu !

Si le millésime 2021 a été marqué par une pluviométrie particulièrement forte et une pression des maladies cryptogamiques, le millésime 2022 s'est démarqué par des conditions climatiques inverses, exceptionnellement chaudes et sèches, conditions qui ne sont pas sans rappeler celles enregistrées en 2003. Heureusement au final, ce millésime se révèle une réussite inespérée !



Chezeilles-ConseilVinsAlsace

Tout au long de l'année, la situation dans le vignoble a été particulièrement contrastée, tant dans les différents stades d'évolution de la vigne (précocité et décalage de phénologie), que sur le statut hydrique des différentes sous-régions. Ces conditions climatiques très exceptionnelles et très précoces étaient inédites.

Ainsi, on a noté pour cette année, des températures moyennes plutôt douces voire chaudes avec des pics de chaleur intenses et surtout précoces. L'hétérogénéité climatique a été de mise sur l'ensemble de l'Alsace. Cela s'est joué parfois à quelques dizaines de mètres, créant ainsi des situations particulièrement contrastées. Vers la fin juin, la situation hydrique jusque-là particulièrement défavorable, s'est améliorée sur l'ensemble du vignoble. En effet, l'arrivée de la pluie à la fin du mois



Eguisheim - © ZVARDON-ConseilVinsAlsace

de juin a été temporairement salutaire. Deux épisodes de grêle (fin juin et mi-juillet) ont pu impacter localement les rendements. L'été fut caniculaire et très sec. On a battu le record du nombre de jours à plus de 30 degrés, avec des températures en juillet supérieures à celles de 2003 !

Au départ, assez inquiets à la veille des vendanges, les producteurs ont finalement retrouvé le sourire. Quantité et surtout la qualité sont au rendez-vous ! Dans l'ensemble, tous les raisins présentent un très bel état sanitaire, avec de belles matières et concentration. Les pluies de fin août et début septembre ont permis de parfaire les maturités. Autre bonne nouvelle, de beaux équilibres. Même si les degrés d'alcool potentiels sont élevés, les acidités sont intéressantes pour un millésime chaud, laissant espérer de beaux équilibres dans les vins.

Les premiers coups de sécateur ont retenti le 29 août pour les raisins destinés à l'élaboration des Crémants d'Alsace. La récolte pour les vins tranquilles a suivi le 5 septembre dans des conditions optimales avec des journées chaudes et des nuits plus fraîches, le tout agrémenté de quelques pluies.

Les vendanges, même si elles se sont déroulées rapidement, se sont faites à la carte, à la parcelle, pour rentrer des raisins à parfaite maturité.

Bien que les fermentations ne soient pas terminées, les premiers résultats en cave sont prometteurs.

La qualité gustative est au rendez-vous avec un potentiel aromatique important. Les vins de base Crémant d'Alsace sont bien fruités, un peu plus amples qu'à l'accoutumée.

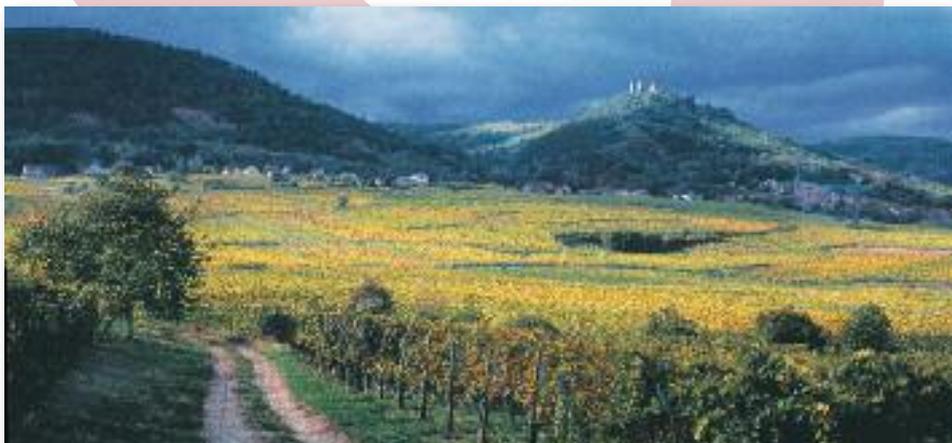
Tous les Pinot sont intéressants et particulièrement les Pinot Noir. Ils sont magnifiques de jus noirs, de tanins denses, de fruits rouges, mais avec une finesse et une fraîcheur préservées. Les Muscat sont très aromatiques et croquants. Puissance aromatique au rendez-vous pour les Gewurztraminer.

Pour ce qui est des Riesling, la patience a fini par payer. Ils se parent d'une très belle fraîcheur structurante.

Même si l'on constate actuellement un développement du Botrytis, la production de Vendanges Tardives et Sélections de Grains Nobles devrait être limitée.

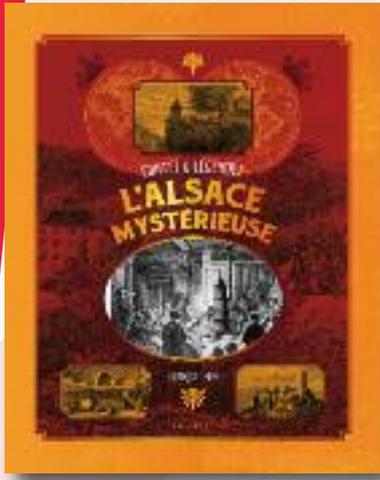
Le volume prévisible de récolte 2022, toutes AOC confondues, devrait avoisiner les 900 000 hl. Les ventes en volume de Vins d'Alsace ont progressé de +9.8% à fin août par rapport à l'année précédente et de +9.9% par rapport à la moyenne de 3 ans. Cette croissance est surtout due aux ventes en métropole avec +12.9% par rapport à l'année précédente. Les exports enregistrent une progression de +2.1% sur la même période.

Toutes les appellations sont en croissance mais c'est le Crémant d'Alsace qui progresse le plus tant en métropole qu'à l'export.



Husseren - © ZVARDON-ConseilVinsAlsace

L'ALSACE MYSTÉRIEUSE



Près d'une cinquantaine de contes et légendes qui constituent l'imaginaire collectif de l'Alsace ont été réunis par François Hoff, ancien professeur de lettres à Strasbourg.

À travers monts et vallées, à travers villes et bourgades, beaucoup de mystères, de légendes et de vieilles histoires racontent l'Alsace d'antan. Se référant souvent aux contes collectés par les frères Stoeber en Alsace ou aux frères Grimm dans le monde

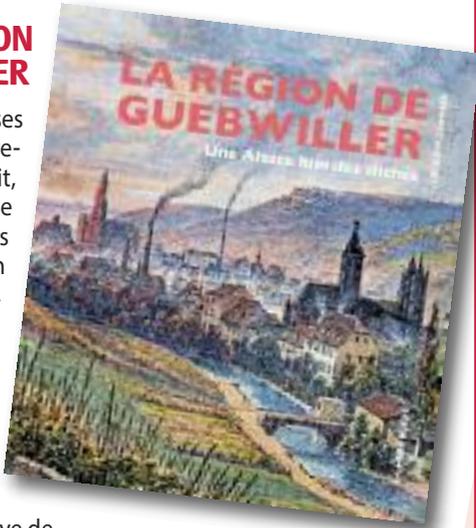
germanique, cette compilation de textes est classée et commentée par thème.

« *L'Alsace mystérieuse. Contes et légendes* », François Hoff, La Geste, 2020, 220 pages, 30 €

LA RÉGION DE GUEBWILLER

Illustré de nombreuses images anciennes et d'un reportage photographique inédit, ce livre écrit par l'historienne

Cécile Modanese nous plonge dans l'histoire d'un petit morceau de l'Alsace, entre la plaine du Rhin et le sommet du Grand Ballon, entre vignes, vallons, villages et petites villes, riche des multiples traces laissées par de prestigieuses institutions religieuses comme l'abbaye de Murbach ou le couvent des Dominicains de Guebwiller.



« *La Région de Guebwiller. Une Alsace loin des clichés* », Cécile Modanese, La Nuée Bleue, 2022, 192 pages, 32 €

WESTHOFFEN EN PAYS DE HANAU

Dans la collection 'L'Alsace aux milles visages' de son éditeur vient de paraître un ouvrage collectif piloté par l'Association d'histoire de Westhoffen consacré aux patrimoines naturel, historique et bâti de cette commune de l'ancien comté de Hanau-Lichtenberg, à ses trois communautés confessionnelles, à ses personnages illustres, ainsi qu'à sa vitalité présente autour des initiatives de sa municipalité et de ses associations.

« *Westhoffen. Commune viticole, arboricole et forestière* », Bernard Class, Gilbert Poinot, Claudine Schickelé, Pierre Stephan, I.D.'Édition, Bernardswiller, 2022, 184 pages, 25 €



AVIATIK, L'EPOPEE MULHOUSIENNE

Connue comme le Manchester français au XIX^e siècle, Mulhouse vit au seuil des années 1900 la création d'une des toutes premières entreprises de construction aéronautique au monde : Aviatik. Son biplan Aviatik B, mis au point en 1913, fut le tout premier avion commandé par l'armée allemande. En dix ans d'existence, la firme à la cigogne produisit des milliers d'appareils de toutes tailles et toutes fonctions, allant des modèles pionniers et expérimentaux aux premiers hydravions. Déménagé d'autorité à Leipzig durant la Grande Guerre, elle disparut

avec les restrictions du traité de Versailles.

« *Aviatik Flugzeuge. L'épopée aéronautique mulhousienne. 1909-1918* », Jean-Jacques Turlot, Les Editions Alsagraphic, Rixheim, 2021, 248 pages largement illustrées, 35 €.



POZNAŃ STRASBOURG

Cet ouvrage universitaire est consacré aux relations dans l'espace et le temps entre deux villes au destin comparable, allemandes au début du XX^e siècle et désormais l'une polonaise et l'autre française : Poznań et Strasbourg.

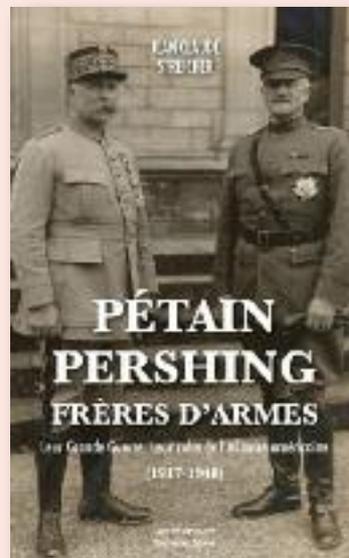
Bilingue polonais-anglais et réunissant cinq contributeurs, dont deux Strasbourgeois, Alexandre Kostka et Volker Ziegler, il analyse la manière dont les deux métropoles ont abordé les questions d'urbanisme à travers leur histoire mouvementée et

comment elles se sont projetés dans l'avenir.

« *Poznań – Strasbourg. Cross-relations in Space and Time* », Hanna Grzeszczuk-Brendel et Malgorzata Praczyk, Uniwersytet im. Adama Mickiewicza, Poznan, 2022, 140 pages.



PÉTAÏN PERSHING, FRÈRES D'ARMES



C'est le Pétain de la Grande Guerre qui est traité dans cet ouvrage et son culte de l'alliance américaine, à travers sa relation avec le général Pershing (d'ascendance alsacienne), alors chef du Corps expéditionnaire américain en Europe. Conscient très tôt que la France ne pouvait vaincre militairement l'Allemagne sans le secours des États-Unis, Pétain ne cessa d'entretenir sa fraternité d'armes avec le général américain jusqu'à la veille de la Seconde guerre mondiale.

« *Pétain Pershing, frères d'armes (1917-1948)* », Jean-Claude Streicher, Editions Maïa, Paris, 2022, 206 pages, 19 €.

Katia (1942-1991) et Maurice Krafft (1946-1991), les volcanologues les plus intrépides de la planète



Katia et Maurice devant une coulée de lave sur l'Etna, Sicile, 1983.

Se précipitant durant un quart de siècle aux quatre coins de la planète dès qu'un volcan entrait en activité, Maurice et Katia Krafft ont étudié près de 180 éruptions à travers le monde. Ils ont photographié et filmé les éruptions les plus spectaculaires au plus près, ce qui leur valut les surnoms de «volcano devils» et de «crazy Frenchmen». Pendant les vingt-cinq ans de leur vie professionnelle, ils ont accumulé une impressionnante quantité de photos, de films, de données indispensables pour comprendre le phénomène du volcanisme. Leurs guides des volcans et autres documentaires ont poussé le renouveau des études géologiques en France et ils ont même vulgarisé la théorie de la tectonique des plaques. Auteurs d'une vingtaine de livres richement illustrés des photos qu'ils ont prises sur site et parus dans plusieurs langues, les Krafft - le plus célèbre couple d'Alsace - ont très largement contribué à la vulgarisation de leur discipline, grâce à leur approche si spectaculaire. Leur passion des volcans les emporta malheureusement le 3 juin 1991, happés soudainement par une nuée ardente alors qu'ils observaient de l'éruption du volcan Unzen au Japon. C'est en Alsace que commença leur aventure. Maurice Krafft est né à Mulhouse en 1946. À l'âge de sept ans, il est témoin d'une éruption du Stromboli, ce qui est à l'origine

de sa vocation. À 14 ans, il est membre de la Société géologique de France. Après des études à l'université de Strasbourg où il obtient une maîtrise de géologie, il fait un voyage d'étude sur l'Etna en 1966. Il y rencontre Haroun Tazieff qui l'intègre dans son équipe. Les deux hommes aux caractères forts se

phie. Katia est par ailleurs à l'origine de l'invention du chromatographe de terrain pour analyser les gaz volcaniques. Tous deux ont largement contribué à mieux faire connaître le monde des volcans pour les avoir étudiés au plus près. Outre les nombreux ouvrages, longs-métrages, participations à des émissions télévisées et conférences (notamment dans le cadre du cycle Connaissance du Monde), ils s'attachèrent à transmettre leur savoir, notamment pour le projet Volcania, le parc Volcania ou les initiatives de l'UNESCO sur les dangers des volcans pour les populations riveraines. En 1975, ils reçurent le Grand prix Loitard de l'Exploration décerné par le Président de la



Katia et Maurice devant le lac de lave au volcan Puu Oo, Hawaï, 1987.

séparent cependant rapidement. En 1968, il crée avec Roland Haas l'équipe Vulcain, puis le Centre de volcanologie de Cernay. Quant à Katia Krafft, elle est née Catherine Conrad également dans le Haut-Rhin, à Soultz, en 1942. Après des études de physique et de géochimie à l'université de Strasbourg, elle obtient en 1969, pour ses travaux de volcanologie, le prix de la Vocation de la Fondation Bleustein-Blanchet

remis des mains du Premier ministre. En 1970, Katia et Maurice se marient après s'être rencontrés dans la même passion des volcans et pour la poursuivre désormais ensemble, chacun avec ses spécialités : lui, géologue formé au volcanisme et maniant la caméra ; elle, physicienne, se chargeant de la photogra-

République et, en 1989, le Prix d'excellence d'Alsace. Après leur tragique disparition, ils furent l'objet de nombreux hommages. Leurs noms furent ainsi donnés à des écoles primaires (Soultz, Châtenois, Houdemont), des collèges (Pfastatt, Eckbolsheim, Béziers), de nombreuses voies publiques en Alsace (Pfastatt, Mutzig, Mundolsheim, Strasbourg, Illkirch-Graffenstaden, Vendenheim) et ailleurs (Lyon, Valence, Beaucauzé, Genas, Novillars, Thiais, Le Tampon sur l'île de La Réunion), une résidence universitaire (Mulhouse), une salle des fêtes (Wattwiller). Tout récemment, en 2022, deux documentaires leur furent consacrés, l'un franco-britannique (*The Fire Within: A Requiem for Katia and Maurice Krafft*) réalisé par Werner Herzog pour Arte-TV, et l'autre américain (*Fire of Love*) de Sara Dosa pour le National Geographic.



Les Krafft devant une fontaine de lave au volcan Krafla, Islande, 1984

Philippe EDEL

MICHEL DEBUS, Prince d'Alsace et seigneur de la Bière !

Élégant, chaleureux, séduisant, ce Grand Monsieur écrivait le nom de la bière avec des lettres de noblesse ! Flirtant en permanence entre tradition et modernité, Michel DEBUS était avant tout un poète et un artiste qui peignait et sculptait avec talent, des icônes et des pein-



taires de la bière irrésistible en la fin du XX^e siècle dont il était l'incontestable d'Artagnan ! Combattif, provocateur autant que charmeur, longtemps Président du Syndicat des Brasseurs d'Alsace, il défendait la bière de bonne souche becs et ongles, allant même jusqu'à revêtir son armure de moine-soldat pour partir en croisade contre la loi de pureté protectionniste allemande ! Human Bomb médiatique à ses heures, son vif échange lors d'une conférence de presse d'Eurobière à Strasbourg, avec le Prince Luipold de Bavière, brasseur bavarois de son état, demeure dans les annales brassicoles portant sur le soi-disant recyclage dans la bière d'un certain gaz de funeste mémoire ! A l'opposé, écologiste avant l'heure pour ne pas dire pionnier, ce gentleman brasseur unique proposait d'utiliser la levure de bière comme aliment pour l'homme « nous jetons des tonnes de levures par jour, alors qu'avec un minimum de traitement, on pourrait les récupérer et assurer l'alimentation d'un mal nourri pour deux dollars par an ! ».



tures sous verre notamment, dont il m'offrit un exemplaire représentant un Saint Arnould, patron des brasseurs, humanisé de son propre visage qui, depuis, veille à l'entrée de mon chez moi. Maître-brasseur inspiré « cartésien, mais non conformiste » comme il se définissait lui-même, ce Janus aux masques divers se doublait d'un ingénieur chimiste et biologiste. Innovateur, il était le papa, et de l'Adelscott, révolution de palais de la planète bière, et de la Desperados, bière culte festive toujours au top au point d'engendrer une Desperados Attitude ; sans oublier la 36 15, bière amoureuse vendue alors par minitel et pour la promotion de laquelle il embaucha une jeune femme du nom de Valentine Brau, du pur Michel le facétieux, la Tradition alsacienne type chère au Petit Männele emblématique de sa brasserie Fischer, la Bitter, remarquable Ipa alsacienne avant l'heure et la Dorelei, hommage au bassin rhénan. Figure de la bière, il forma avec ses complices Marc Arbogast et Henri Weber, un trio de mousque-



Homme entier doté d'un caractère à facettes multiples, parfois énigmatiques, et d'un humour ravageur, Michel était surtout un Alsacien avec un A comme Amoureux et Authentique ! Fier de l'être, il l'assumait discrètement en l'exprimant via sa lavallière légendaire, signe de reconnaissance des patriotes alsaciens durant l'annexion ! Et cela à tout instant comme ce jour de 1988 où Bernard Rotman, le cervoisier mythique des 12 Apôtres strasbourgeois, en charge du défilé, et moi vinrent à Schiltigheim proposer à la municipalité d'André Muller, d'honorer la cité des brasseurs du passage devant les brasseries de la ville des chars brassicoles pour beaucoup allemands du cortège d'inauguration du premier Eurobière, sa réponse fût cinglante : " Moi vivant, aucun char allemand ne défilera devant mes brasseries ! ".

Et chaque jour qui passait le voyait porter une nouvelle lavallière et cela malgré la cruauté d'un destin familial porté comme une croix et transformé en don du cœur sans pareil tant pour la lutte contre une maladie maligne qui décimait sa famille que pour la faim dans le monde ! Brasseur un jour, brasseur toujours, il aimait dire évoquant le futur « à ma retraite, j'aimerais bien avoir un bistrot afin de l'animer à ma manière en organisant des journées thématiques pour les joueurs de cartes, les chasseurs, les femmes, avec, à chaque fois, un plat culinaire spécifique dans un souci de convivialité ». Il en rêva, il l'a fait par transmission à sa petite fille Jade à l'enseigne de la brasserie Störig, un brewpub chaleureux et goûteux à son image, sorte de testament convivial sis au cœur du parc Adelshofen à Schiltigheim, son home sweet home brassicole



Jean Claude COLIN ©
octobre 2022

Nouvelles gastronomiques



Jean-Luc Brendel François Lhermitte

Palmarès Michelin 2022 en Alsace et prochaine cérémonie en mars 2023

Le 22 mars 2022 à Cognac, s'est déroulée la première cérémonie du Guide Michelin en dehors de la capitale parisienne. Deux personnalités alsaciennes ont été primées, le chef Jean-Luc Brendel de la Table du Gourmet à Riquewihr a obtenu une étoile verte, saluant son engagement dans une gastronomie durable et éco-responsable. François Lhermitte, officiant chez Julien Binz à Ammerschwihr a reçu le grand prix de la sommellerie Michelin 2022.

Fin aout 2022, Gwendal Poullennec, directeur international des guides Michelin, a annoncé que la prochaine cérémonie des étoiles se déroulerait en Alsace, le 6 mars 2023 à Strasbourg au palais de la Musique et des Congrès. 2000 personnes sont invités dont 700 jeunes élèves et apprentis, qui auront l'opportunité de participer à ce grand événement. Une manière inédite de mettre des étoiles dans les yeux de jeunes talents et futurs collaborateurs des métiers de la gastronomie. Frédéric Bierry, président de la Collectivité européenne d'Alsace (CeA) et son conseiller/ambassadeur de la gastronomie en région Alsace, Nicolas Stamm-Corby ont pu annoncer l'agenda de l'année de la gastronomie 2022-2023.



Nicolas Stamm-Corby, Gwendal Poullennec et Frédéric Bierry

Record du monde de la plus grande tarte flambée ; 38,8 mètres !

A l'initiative de 4 étudiants de l'ISEG, la performance qui a réuni des centaines de personnes s'est déroulé au Zénith de Strasbourg le 28 juin 2022. Eva Bodgan, Miruna Jinga, Elisa Wagner et Thomas Owallier ont battu le record en vigueur de la plus grande tarte flambée au monde qui était détenu par Laurent Heissler (34,6 mètres). Ils se sont lancés ce défi dans le cadre d'un projet à d'études, qui

demandaient aux étudiants de donner vie à des idées qui les passionnaient. Pari réussi !



Record du monde de la plus grande tarte flambée

Le Pinot Noir accède à l'appellation AOC Alsace Grand Cru

C'est une grande révolution dans le paysage viticole alsacien. Le pinot noir accède enfin à l'appellation AOC Alsace Grand Cru. À ce jour, deux terroirs sont concernés : le Grand Cru Kirchberg de Barr dans le Bas-Rhin et le Grand Cru Hengst à Wintzenheim dans le Haut-Rhin.



Pinot Noir accède à l'appellation Grand Cru d'Alsace

Foire européenne : Pierre Hermé reçoit le trophée d'or de la CeA

Du 2 au 11 septembre 2022, la foire européenne a inauguré le nouveau parc des Expositions de Strasbourg avec plusieurs temps forts. D'abord, Pierre Hermé s'est vu remettre le trophée d'or de la Collectivité européenne d'Alsace des mains de Frédéric Bierry. En véritable ambassadeur du rayonnement et de l'excellence alsacienne, le chef pâtissier a reçu ce prix avec beaucoup de fierté et d'honneur. L'occasion pour lui de rappeler que « depuis 2007, c'est en Alsace et plus précisément Wittenheim (68), que sont fabriqués et envoyés dans le monde entier les macarons, les chocolats et les cakes ».

Cette année, la foire européenne a ac-



cueilli 112 318 visiteurs, venus à la rencontre des 332 exposants. Olivier Becht, ministre délégué auprès du ministre de l'Europe et des Affaires étrangères chargé de l'Attractivité et des Français de l'étranger, est venu échanger avec les présidents des chambres consulaires (CCI, CMA et CAA) pour parler des enjeux énergétiques actuels, de l'artisanat alsacien ou encore de la formation.



Enfin, de nombreux concours ont permis de faire la part belle au savoir-faire alsacien et ses spécialités. Résumé des palmarès de chaque concours. D'abord, Mickaël Monribot et Lucas Grandgeorge (le Velleda) ont exécuté la meilleure bouchée à la reine d'Alsace lors du concours



organisé par les Chefs d'Alsace. Les trophées de la pâtisserie ont été présidés par Laurent Duchêne, Meilleur Ouvrier de France pâtissier. Solène Schluth, pâtisserie Haushalter a remporté « l'as de la barre chocolatée » ; Rémi Gabet, restaurant le Cheval Blanc à Lembach, le « dessert sur assiette ». Malo Frering, pâtisserie Jost Maurer celui du « Baba du moment » et du « compagnon de l'apéro » et Manon Ledermann de la même maison, celui de « l'opéra d'or » ; Mickaël Reutenauer, pâtisserie Reutenauer celui de « l'As du millefeuille ». Jean-Luc Hoffmann a remis les prix de la Knack d'or à Fabien Koeber, de la boucherie le Landhof; le « boudin d'or » à Bernard Koenig de la boucherie éponyme et « le pâté en croûte d'or » à Aurélie Gander de la boucherie la Ferme Rottmatt.

Sandrine Kauffer-Binz



LES PARTENAIRES QUI NOUS SOUTIENNENT

Collectivités territoriales



Institutions et organisations



Activités financières



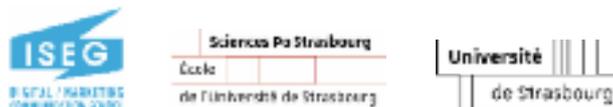
Tourisme & attractivité



Editions & médias



Education & formation



Activités industrielles



LES PARTENAIRES QUI NOUS SOUTIENNENT

Activités agro-alimentaires



Viticulture



Boissons



Hôtellerie, restauration, commerce et artisanat



Prestataires de services



Retour sur la rencontre annuelle des Alsaciens du monde le 27 août 2022

La 41^{ème} rencontre des Alsaciens de l'étranger s'est tenue cette année à Saint Louis, sur l'invitation de Pascale Schmidiger, maire de la commune. Cette journée plénière a été consacrée cette année, compte tenu de la proximité géographique de Saint Louis, à la coopération transfrontalière Alsace-Suisse, aux projets de coopération et aux travailleurs frontaliers.

Les nombreux participants se sont réjouis de pouvoir écouter successivement sur ces sujets forts intéressants, Pascale Schmidiger, Maire de Saint Louis, puis Thomas Zeller, le Président de l'Eurodistrict trinational de Bâle.

Au cours de la table ronde, aminée par Jean-Philippe Keil, vice-président de l'UIA, Mazars Suisse, et Emilie Brandt, responsable du bureau de Bâle de la CCI France Suisse, d'autres intervenants ont pris la parole successivement

- Annabelle Hahn, Secrétaire de la délégation suisse, et
- Anne-Claire Parret, Secrétaire de la délégation française de l'Oberreinkonferenz
- Franck Wurgler, directeur financier de Bouygues E&S InTec Schweiz AG

Et enfin Christian Debève, vice-président du Conseil régional du Grand Est, pour quelques mots de conclusion.

La matinée s'est achevée avec l'intervention de la marraine du jour, Simone Morgenthaler, dont le discours a tenu en haleine toute l'assemblée, et l'annonce par Nathalie Kaltenbach de la prochaine édition de cette journée annuelle : Barr le 26 août 2023 !

La déjeuner pris au forum Zoellé a permis aux convives de poursuivre les contacts autour d'un menu de choix, avant de découvrir la Fondation Fernet-Branca sous la houlette de son directeur Pierre-Jean Sugier, puis le spectacle des « Hopla Guys » avant de goûter au vin d'honneur offert par la commune, avec une seule idée en tête : se revoir à Barr en 2023

La journée plénière est traditionnellement précédée d'une journée de rencontres des dirigeants des associations affiliées à l'UIA, (vendredi 26 août) essentiellement consacrée aux échanges internes et à l'assemblée générale statutaire. Cette année, elle a été agrémentée à la fois dans l'après-midi par la visite de l'EuroAirport, et dans la soirée par la tenue d'un chapitre spécial de la confrérie des bières d'Alsace, animée par son président André Renaudin et le Grand Maitre Gilbert Bauer. Deux membres de l'UIA ont été intronisés à cette occasion : Marc de la Fouchardière, président du club de Francfort (30^{ème} anniversaire) et Jean-Philippe Keil, président du Stamm de Zurich (5^{ème} anniversaire), ainsi que d'autres personnalités : Pascale Schmidiger et Thomas Zeller, conseillers d'Alsace, et Christophe Weck et Munch Christian, administrateurs d'Arpège.

Une réunion du comité de l'UIA est habituellement également programmée la veille de la rencontre annuelle des Alsaciens du monde, afin de régler les derniers détails d'organisation et de logistique de telle sorte que l'implication. C'est fût l'occasion de visiter préalablement l'Institut de recherche de Saint Louis, peu connu du grand public, et assez hermétique aux personnes non habilitées à connaître les sujets confidentiels liés à la défense. Les équipes scientifiques de l'ISL fortes de 400 collaborateurs créent notamment des technologies pour les forces terrestres, exploitées ensuite par les industriels.





Allocution de la marraine Simone Morgenthaler à Saint Louis

Simone Morgenthaler fut marraine de la 41^e journée annuelle des Alsaciens de l'étranger organisée par l'Union Internationale des Alsaciens qui s'est déroulée rencontre le 27 août 2022 à Saint-Louis. Voici une synthèse de ses propos (exprimés sans notes).



« Je suis ravie d'être votre marraine d'un jour. Dans la vie, je suis marraine de 5 filleul(e)s mais, de l'être d'une si grande famille d'Alsaciens venus d'ailleurs, ne peut que me réjouir. Je suis toutefois venue les mains vides, sans dragées, ohne Zuckerschnelle ùn ohne Schümbohne, mais avec la joie au cœur à l'idée de partager cette journée avec vous, à Saint-Louis, ville qui m'est familière depuis qu'en 1989 je suis venue y tourner un documentaire pour France 3 Alsace intitulé « Laendeltreppler in Saint-Louis ».

Lorsque Gérard Staedel, votre président, m'a proposé de vous « marrainer » aujourd'hui, j'ai de suite dit oui, car je me passionne depuis longtemps pour les Alsaciens de l'étranger, ceux capables de laisser tout derrière eux et qui commencent une nouvelle vie ailleurs.

J'aime Saint-Louis, cette ville des trois frontières, preuve vivante de la transfrontalité qui permet de vivre au quotidien et avec agrément le saute-frontière. Je viens au Salon du livre depuis les années 90, du temps où Pascale Schmidiger ne tenait pas encore les rênes de la mairie mais Jean Überschlag. Je suis aussi émue de me retrouver sur la scène de cette belle salle du Capitole sur laquelle je me suis trouvée il y 16 ans, en 2006, pour la pièce de théâtre que j'interprétais en solo, intitulée « Mammebubbel ». Mise en scène par Christian Hahn, elle évoquait l'amour d'une mère et était une prolongation de mon livre « Au jardin de ma mère » paru à la Nuée bleue.

Le théâtre fut un épiphénomène : j'ai fait deux pièces où j'étais seule en scène, l'autre étant « Retour à Bellagio (dans une mise en scène de Patrick Chevalier). Mais mon activité principale fut la presse écrite, la radio et bien sûr la télé, notamment avec la série populaire « Sur un siess » présentée avec Hubert Maetz, le chef du Rosenmeer à Rosheim, qui dura 13 ans et qui fut supprimée en 2008. Et je serai toujours reconnaissante à Isabelle Baumann, membre de l'Union Inter-

nationale des Alsaciens de l'étranger, qui initia depuis New York où elle vivait alors, une pétition sur Internet signée par des milliers internautes afin que l'émission soit reconduite. Ce ne fut pas le cas, mais je suis restée proche de Hubert Maetz : nous avons notamment écrit à quatre mains le livre « La cuisine naturelle des plantes d'Alsace » (La Nuée Bleue), dans lequel nous donnons 600 recettes liées à des plantes sauvages d'Alsace.

Le livre qui est le plus en rapport avec vous, avec les Alsaciens vivant à l'étranger, c'est le livre « Un été en Californie » (La Nuée Bleue), que j'ai commencé à préparer en 1998, du temps où Internet n'était pas encore usité. Aujourd'hui, la communication est si aisée grâce au web et aux réseaux sociaux, mais en 1998, j'ai procédé essentiellement par voie postale et téléphone afin de dénicher la cinquantaine d'Alsaciens exerçant en des domaines variés, qui sont réunis dans ce livre. Ils furent presque aussi difficiles à trouver que des aiguilles dans une botte de foin car, dans les ambassades et les consulats, ils étaient répertoriés comme Français et non comme Alsaciens. Qu'ils soient aventuriers, golden boys, scientifiques, grands chefs, diététicien, professeur de yoga : j'ai adoré les rencontrer, écrire sur eux et créer les liens entre ces Alsaciens d'ailleurs qui souvent ne se connaissaient pas, et dont certains finirent par se retrouver régulièrement à plus de 9000 kilomètres de leur région natale. Ainsi Olivier Velten invitait Alice Fenger à déguster son Hasepfaffer (civet de lièvre) avec des spätzle. Le lancement du livre en mars 2000 permit aux familles restées en Alsace de se rencontrer.

En 2003 a paru mon livre « A demain à New York, je porterai votre écharpe » qui narre mon amitié pour Renée Roth Hano, une Mulhousienne, enfant juive cachée, qui partit après la guerre s'établir dans la Grande Pomme.

Ainsi ont passé 45 années de vie professionnelle pleinement remplies. Aujourd'hui je continue à écrire. Je me suis immergée durant les deux dernières années dans un voyage au pays des mots de ma langue maternelle, pour montrer la beauté, la richesse, la force d'humour, de verdure et de poésie que contient notre langue maternelle, l'alsacien. Il y eut en automne dernier la parution de « Nos mots doux, Ûnseri Schmüswertle », puis ce printemps ont suivi « Nos mots cochons, Ûnseri Drackwerter ». Et cet automne paraîtra le 3^e livre de cette trilogie, avec « Nos gros mots, Ûnseri Schimpfwerter », les trois étant illustrés par ma fille Lucille Uhlrich.

Je vis aussi la joie et la surprise de voir que mes trois premiers livres de cuisine, dont le premier a 30 ans, sont republiés à l'identique par la Nuée Bleue, qui propose même une version coffret. Ce qui prouve que les décennies passant, le vintage de ces années 90 revient à la mode.

Mais l'important c'est l'instant présent, la joie de partager une belle journée, avec un repas, puis une visite du Musée Fernet Branca et pour finir l'orchestre Hopla Geiss qui, en chansons, nous rappellera notre langue maternelle et nos origines si précieuses, retées indélébiles, par de là les kilomètres et les années.

Simone Morgenthaler

L'UIA signe une convention de partenariat avec Culture & Bilinguisme

En marge de son assemblée générale à Saint-Louis le 26 août 2022, l'Union Internationale des Alsaciens, en la personne de son président Gérard Staedel, a signé une convention de partenariat avec l'association Culture & Bilinguisme / René Schickele Gesellschaft, représenté par son vice-président Patrick Hell. L'objet de la convention consiste à renforcer leur collaboration en faveur de la promotion de la culture et du multilinguisme de l'Alsace et du rayonnement international de notre région.

Rappelons que notre nouveau partenaire a été créé en 1968 face à la dégradation croissante de la situation de la langue allemande et des dialectes dans notre ré-

gion. D'emblée, l'association avait choisi de mettre en avant l'idée de « culture bilingue » en s'appuyant sur la définition de la langue régionale qui associe l'allemand standard et les dialectes de la région. Pour exprimer cette vision large, elle a pris le nom du romancier, essayiste et poète René Schickele dont la vie et l'œuvre expriment l'ouverture vers les deux mondes culturels français et allemand dans une perspective européenne et humaniste.

Par cette convention, les deux partenaires s'engagent notamment à s'informer mutuellement sur leurs activités et à les faire connaître à leurs membres respectifs par le biais de leurs médias (*L'Alsace dans le Monde* pour l'UIA, *Land un Sproch* pour Culture & Bilinguisme), à faire bénéficier



Gérard Staedel et Patrick Hell signent la convention

l'un l'autre de leur documentation spécialisée, et à contribuer aux manifestations respectives, sous la forme d'interventions d'orateurs ou de stands d'information.

Présidée par Jean-Marie Woehrling, Culture & Bilinguisme a son siège à Strasbourg, au Centre culturel alsacien, 5 boulevard de la Victoire.

Pour en savoir plus :

www.culture-bilinguisme.eu

Courriel : elsassbi@gmail.com.

UIA logistique

Depuis le 1^{er} octobre, l'UIA dispose, outre son siège à Colmar, de nouveaux bureaux à Strasbourg. Ils se trouvent au 3 quai Kléber (Immeuble Sébastopol aux Centr'Halles), au 12^e étage (pour voir loin...).

Et comme un bonheur n'arrive jamais seul, l'UIA a la chance de pouvoir compter sur l'appui de deux étudiantes en alternance, de l'Université de Strasbourg, et plus précisément de l'ITIRI, l'Institut des Traducteurs, Interprètes et Relations Internationales, pour une période d'1 an !



Carla : chargée de développement international, Carla Nonweiler

d'origine libanaise, est en Master 2 Intelligence Economique et Gestion du Développement International à l'ITIRI.



Annika : Annika Zulauf qui vient d'Allemagne, effectue également sa deuxième année de master en Communication Internationale à l'ITIRI. Dans le cadre de son apprentissage au sein de l'UIA, elle est notamment en charge

de la communication.

Un trophée pour l'UIA

Chaque année, l'Institut des Arts et Traditions Populaires d'Alsace décerne des récompenses, des bretzels d'or, destinées à mettre en valeur des Alsaciens particulièrement méritants, contribuant à la défense et à l'illustration des arts et traditions populaires de la région. Cet institut, créé en 1976 par Germain

Muller, avec l'appui de Pierre Pflimlin, sous l'autorité d'André Bord, a décerné cette année le bretzel d'or à l'UIA, le dimanche 30 octobre à Mulhouse, pour son engagement en faveur de la promotion de l'Alsace dans le monde !

Nos vifs remerciements à l'Institut des Arts et Traditions d'Alsace, pour ce trophée, dédié à toutes les associations et Alsaciens à l'étranger qui font rayonner

notre région dans le monde.

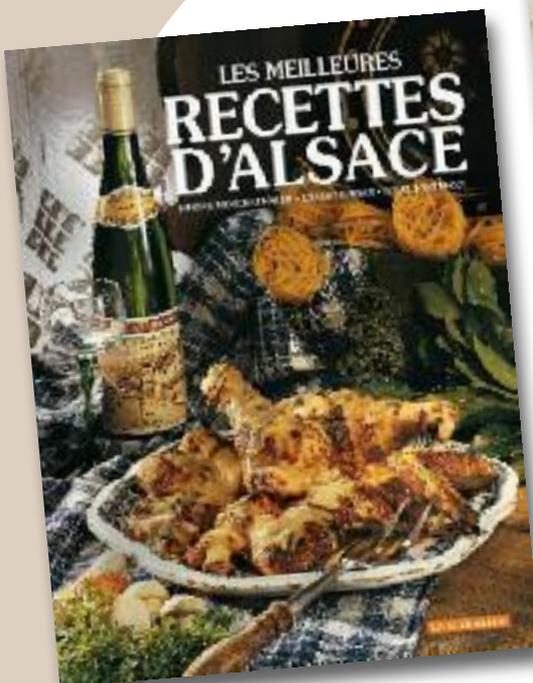


Recettes d'Alsace

Les meilleures recettes d'Alsace :

Le livre culte depuis 1992 !

Viandes et poissons, légumes, céréales et fruits, vins et bières, rien ne manque à la panoplie gourmande alsacienne. La légendaire choucroute, le rustique Baeckeoffe, les galettes de pommes de terre dorées et croustillantes, le chou rouge fondant aux pommes, au lard et aux châtaignes, l'irrésistible tarte au fromage blanc et la tarte aux quetsches parfumée à la cannelle sont autant de savoureux plaisirs.

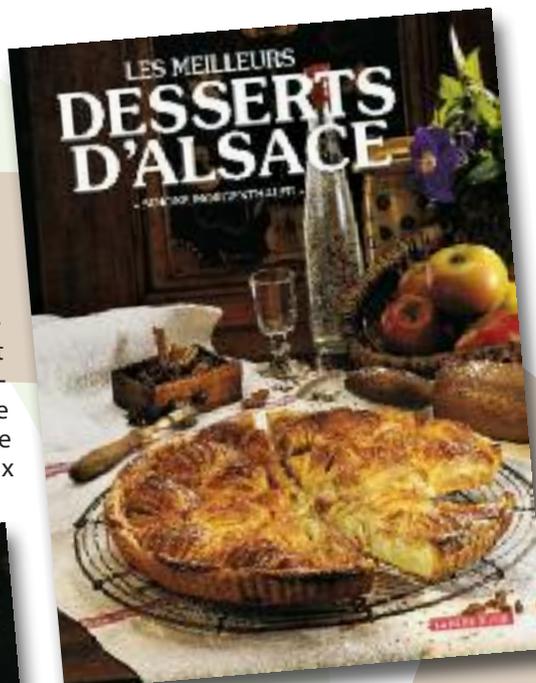


Simone Morgenthaler, journaliste, écrivain, amoureuse des arts de la table, a uni son talent à ceux d'Ernest Wieser (1941-2013), restaurateur à Schiltigheim, et Louis Fortmann (1933-2010), conteur strasbourgeois. Ensemble, ils ont animé une série culinaire télévisée sur France 3 Alsace et ont mis au point ces succulentes recettes qui ravivent les saveurs d'autrefois.

Les meilleurs desserts d'Alsace :

Le livre culte depuis 1993 !

S'il est une ronde qui fasse l'unanimité en Alsace, c'est bien celle des desserts. Pas de saison, pas de fête, pas de dimanche, pas de jour presque, sans son dessert particulier. Le savoir-faire séculaire des Alsaciennes, enrichi des apports de la plupart des régions européennes, s'est marié avec bonheur aux richesses infinies du terroir alsacien si généreux en fruits, en céréales et en arômes sucrés. Tartes, beignets, entremets, petits gâteaux : voici réunies les plus réjouissantes des douceurs d'Alsace. Simone Morgenthaler, écrivain, journaliste,



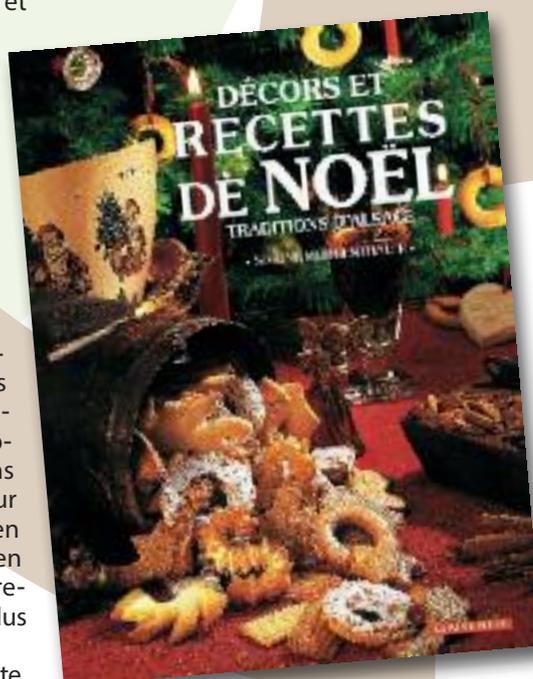
amoureuse des arts de la table, se souvient avec émotion des heures passées dans la cuisine de ses grand-mères, pâtissières hors pair. Elle a mis en forme leurs meilleures recettes de desserts pour donner naissance à ce livre, prolongement de celui qu'elle a déjà consacré, dans la même collection, aux Meilleures recettes d'Alsace.

Décors et recettes :

Le livre culte depuis 1994 !

« Noël a un pays, l'Alsace », dit fort justement la renommée.

Les mystères sacrés ont trouvé en Alsace leur cadre idéal : famille en fête, plaisirs partagés de la table, trésors d'une nature somptueuse sous le signe du sapin roi, villes et villages rutilants, lumières douces et rassurantes, chants ineffables et joie profonde.

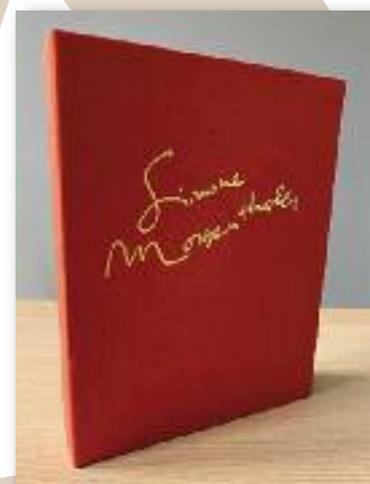


Le livre de Simone Morgenthaler donne la clé des beaux Noël authentiques d'Alsace : recettes de cuisine traditionnelles, boissons enchantées, décors, ambiance. Rien ne manque à l'inventaire, de l'oie farcie à la carpe à la bière de Noël, et surtout pas l'extraordinaire litanie gourmande des bredle, ces petits gâteaux savoureux sans lesquels il ne saurait y avoir de Noël réussi.

Rédition collector des plus beaux livres de recettes alsaciennes

En 1992, Simone Morgenthaler a sorti son premier livre de recettes, écrit en complicité avec le restaurateur Ernest Wieser et le conteur Louis Fortmann et illustré de somptueuses photographies de Marcel Ehrhard, rendant hommage à la tradition alsacienne.

Son livre a eu un succès formidable et a été utilisé et réutilisé par plusieurs générations d'amoureux de l'Alsace. On ne se lasse pas de le feuilleter !



À l'occasion de ce 30^e anniversaire éditorial, La Nuée Bleue réédite les trois premiers livres cultes de Simone Morgenthaler dans leur maquette originale délicieusement rétro. Pour se replonger dans les souvenirs et saveurs d'enfance et l'Alsace éternelle.

Collector : en édition limitée, un coffret réunissant les trois livres sera disponible le 18 novembre. Couverture toilée, avec dorure au fer à chaud.

Simone Morgenthaler est auteure, journaliste, chroniqueuse, et surtout passionnée d'Alsace, de littérature et d'arts de la table. Elle sait comme personne partager les saveurs et traditions alsaciennes. Elle anime un blog littéraire et gastronomique très suivi : www.simonemorgenthaler.com

Coffret collector
sortie le 18 novembre
3 X 96 pages, toilé, 55 €
978-2-7165-0932-9

BELGIQUE

Un week-end Made-in-Elsass en 4 actes

Organiser 4 rendez-vous alsaciens en un week-end relevait de la folie. Et pourtant, le défi a été relevé avec succès. Tout d'abord le 29 et 30 octobre, le salon des vins vivants, réunissant 14 vigneron·nes en biodynamie ou à tendance 'nature'. Des artisans-paysans passionnés, parmi les meilleurs d'Alsace, à l'antipode des vins de supermarché ou des grosses structures commerciales. Et de commerce, il n'en était pas vraiment question, mais plutôt de l'échange et des vigneron·nes qui partagent leur passion et bien-sûr de superbes bouteilles de plaisir et d'émotions.

Les domaines suivants avaient répondu présent à l'appel des Alsaciens de Belgique : Achillée, Emile Beyer, Lindenlaub, Beck-Hartweg, Louis Maurer, Valentin Zusslin, Hurst, Henri Kaes, Louis Sipp, Zind-Humbrecht, Binner, Muller-Koeberlé, Lissner, Brand. Un niveau qualitatif jamais vu en Belgique et de l'avis des vigneron·nes et des centaines de visiteurs, un très beau



salon. Pour une première, c'est une réussite. Le samedi soir, dîner solidaire en présence des vigneron·nes et réunissant 160 convives pour un apéritif tartes flambées



et charcuterie, suivi d'une choucroute et de munster fermier, le tout arrosé d'une sélection d'une trentaine de cuvées des vigneron·nes du salon : de la convivialité, de la bonne humeur, des chants et des rires. Les bénéfices de la soirée nous auront permis d'offrir des repas aux sans-abris du quartier populaire des Marolles à Bruxelles. Enfin, le dimanche soir, le réalisateur du film In Memoriam, Benjamin Steinmann, est venu présenter son film sur les Malgré-Nous. Un film poignant qui nous plonge dans le quotidien des alsaciens incorporés dans la Wehrmacht sur le front russe et déserteurs, qui n'ont plus d'identité, plus de patrie et qui

ne peuvent faire confiance à personne. Un film qui fait réfléchir et qui résonne d'autant plus fort aujourd'hui avec les Ukrainiens qui subissent le même sort.

Rémy Bossert
Président

CANADA

Retrouvailles et repas d'Automne au Vignoble pour les Alsaciens de Montréal au Québec

Après une présence au 14 juillet de la communauté française à Montréal, aux côtés d'autres régions, afin de rappeler



que la France est forte de ses Régions, les Alsaciens de Montréal avaient rendez-vous au Vignoble Kobloth, à Saint-Bruno, début octobre!

Soleil, salade alsacienne, flammekueche, tarte aux pommes à l'alsacienne : la recette pour une journée réussie! Après 2 ans sans ce rendez-vous d'automne incontournable, plus de 80 alsaciens et amis de l'Alsace (limite de la capacité d'accueil)



étaient contents de se retrouver, dans la bonne humeur, dans ce « territoire Alsacien » au Québec, comme l'indique le panneau à l'entrée du domaine.

Au programme, en plus du repas : dégustation, des bières et vins de notre hôte, offerte par l'association ; quizz sur l'Alsace et tirage au sort offrant des cadeaux alsaciens. Sans oublier le désormais traditionnel atelier photo en costume alsacien, qui fait le bonheur des Alsaciens, mais aussi des Québécois.

Le plein d'Alsace était fait ! Et les batteries rechargées avant d'attaquer les activités autour de la Saint-Nicolas et de Noël.

Fabien Kuntzmann
Président

ESPAGNE

Une association est une grande famille. Même si elle vit au ralenti (en stand-by), elle continue d'être à l'écoute des siens, comme nous le faisons à Barcelone pour tous les " Amis de l'Alsace en Catalogne et en Andorre ". C'est ainsi que nous déplorons les décès de deux de nos amis et anciens membres de notre association : celui de M. Alain Ziellinger, natif de Pfaffenhofen, lieutenant-colonel à la retraite, Président de l'UFACRE et du Mérite National Français en Catalogne, personnalité très active auprès du Consulat Général de France et celui de M. Jordi Bonet, architecte en chef de la Sagrada Familia et grand ami de l'Alsace, reposez en paix, chers amis!

Et la vie continue avec dans la foulée, des événements auxquels notre association est liée.

En juin, à Strasbourg, et pour la 2^e fois déjà, l'exposition de notre ami et artiste mondialement connu Duvan, à la " Galerie Froessel " de la Petite France. Puis le 14 juillet, dans le cadre magnifique des jardins de l'Hotel des Arts du port olympique de BCN à l'invitation du Consul Général M. Olivier Ramadou, une réception avait rassemblé des personnalités françaises et espagnoles du monde politique, culturel, artistique et associatif dans une atmosphère cordiale. Le 16 septembre ensuite, notre association a, pour la 2^e fois, participé à la Journée Annuelle des Associations Françaises en Catalogne, où étaient présentes une quarantaine



d'associations et d'organismes français comme la Chambre de Commerce Française, la Bienfaisance de Barcelone ou

l'Institut Français de BCN.

Notre stand, décoré avec des posters alsaciens (bien entendu), avait attiré beaucoup de visiteurs. Le Consul Général de France de BCN nous avait fait l'amitié de sa visite de même que le député, représentant des Français de l'étranger en Catalogne, Andorre, Portugal et Monaco, le député Stéphane Vojetta, entre autres.

Le 3 octobre a eu lieu la 1^{ère} réunion-stammtisch 2022/23 à l'Institut Français de Barcelone qui, comme les années précédentes, met amicalement une salle de classe à notre disposition chaque mois. Merci à son directeur, Max Vasseur.

A cette occasion, Claude Schwartzmann,

Alsacien natif de Strasbourg s'est proposé



pour réactiver la dynamique de notre association en léthargie depuis 6 ans. Tous les membres présents ont manifesté leur satisfaction à cette proposition qui devra être consolidée et présentée officiellement en février 2023. En espérant voir aboutir ce magnifique projet que nous allons appuyer avec les moyens dont nous disposons (statuts, listing, relations diverses etc...), nous allons nous réunir pour la 3^e réunion-stammtisch le 2 décembre autour de la table d'un bon restaurant de Barcelone pour y célébrer la Saint Nicolas.

Marie-Thérèse MOSSER

Présidente d'Honneur

ETATS-UNIS

Alsace Washington DC Association en visite chez les Amish à Strasburg en Pennsylvanie

Dans le cadre de la découverte successive des différentes villes dénommées « Strasburg » aux États-Unis, un groupe de 21 personnes d'Alsace Washington DC Association s'est rendu à Strasburg en Pennsylvanie le 22 octobre dernier pour y découvrir le style de vie de la communauté Amish qui s'est installée dans la région au début du XVIII^e siècle. Dénommée ainsi par l'un de ses fondateurs, Strasburg a été initialement peuplée par des Huguenots et des

Mennonites suisses et allemands.

Le groupe s'est d'abord rendu à Old Windmill Farm, une véritable ferme Amish tenue par une famille d'origine souabe, pour s'exercer, sous les explications précises de la maîtresse de maison et de l'une de ses sept enfants, à la fabrication du beurre, du « cider », le véritable jus de pomme fraîchement pressé et non filtré, et du pain. Récompense de ce labeur finalement très physique : nous avons pu déguster ces trois produits d'une fraîcheur imbattable !

Après un déjeuner composé de cuisses de poulet au barbecue et de hot dogs préparées par une famille Amish au Amish



Village, direction la gare de Strasburg, très connue en Pennsylvanie et au-delà (d'où le surnom de « Train Town USA ») car elle abrite la plus vieille ligne de chemin de fer à écartement standard encore en activité aux États-Unis. Embarquement pour une petite virée de 45 minutes hors du temps dans la campagne environnante, bien installés dans de magnifiques wagons spacieux tractés par une vénérable locomotive à vapeur construite en 1906.

Après cette magnifique journée sous un soleil radieux illuminant les splendides couleurs d'automne, le groupe s'est séparé, certains pour rentrer à Washington, d'autres préférant prolonger leur séjour par la visite du musée du chemin de fer de Pennsylvanie ou du musée national du train miniature.

Alain Boy

Président



FRANCE

Paris

Les 150 ans de l'AGAL

Célébrée sous un radieux soleil automnal, la fête des 150 ans d'existence de l'Association Générale d'Alsace Lorraine (AGAL) a rassemblé près de 130 membres et amis de notre association dans le Domaine de la Vigne de Paris Bagatelle, la superbe propriété du Comte et de la Comtesse Christian d'Andlau. Ces derniers et les membres du conseil d'administration de l'associa-



tion ont accueilli les participants avant de les inviter à découvrir le domaine et plus particulièrement son jardin agrémenté de 27 rangées de pieds de vigne.



Avant le déjeuner, servi dans un grand chapitre élevé dans les jardins, le président de l'AGAL Nicolas Gusdorf, a dans son discours de bienvenue

remercié le Comte et la Comtesse Christian d'Andlau d'avoir offert ce lieu ma-

gique pour servir de cadre à notre 150^e anniversaire. Après avoir remercié tous les membres et amis présents, il a salué plus particulièrement Gérard Staedel, président de l'Union Internationale des Alsaciens, et son excellence l'ambassadeur d'Autriche auprès de l'OCDE, devenu amoureux de l'Alsace dans son précédent poste à Strasbourg. Nicolas Gusdorf a souligné ensuite le remarquable travail d'équipe des membres du conseil d'administration pour l'organisation de cet événement. Il a rappelé ensuite qu'une association est une structure qui n'appartient qu'à ses membres et que notre mission est aujourd'hui de faire vivre ce bien commun afin de la transmettre dans les meilleures conditions à nos successeurs. Le président a rappelé que ce faisant, il inscrivait ses pas dans ceux de ses prédécesseurs. L'après-midi s'est poursuivie par la dégustation d'une authentique choucroute alsacienne. En effet les choux venaient en

droite ligne de Krautergersheim en provenance de la maison Angsthelm. Un très appétissant gâteau au chocolat a clôturé ce repas. Ce repas était accompagné par des vins, de la famille d'Andlau-Hombourg : leur fils l'œnologue Xavier Charvin d'Andlau a pris la parole pour présenter ses vins. L'assistance aura au moins retenu que le gewurztraminer qui accompagnait le dessert sentait la rose : il a d'ailleurs remporté un vif succès. Une fois les fourchettes et les verres reposés, Francis Laffon, accompagné à la guitare par Jean Philippe Winter, nous a interprété quelques-unes de ses belles chansons. Pour clore cette après-midi festive, les invités ont pu, tout en buvant leur café, parcourir les stands des commerçants partenaires installés dans les jardins : les éditions du Signe et leurs beaux ouvrages, les belles maroquinerie de la jeune styliste Céline Wach, les gourmandises du boulanger pâtissier Jérémy Maeder, et bien sûr les vins



d'Alsace du comte et de la comtesse Christian d'Andlau.

Maurice Brom

ISRAËL

Le 28 juin 2022 pour clôturer "l'Alsace Fan Day", Jacques Zucker, président de l'association Alsace-Israël et chargé de rela-



tions publiques de l'ISEG, accompagné de son binôme Adrien Ruffier, responsable de communications, son assistante Sophie Dufour et d'Éric Hamel, directeur de l'ISEG Strasbourg ont organisé l'événement « la plus grande tarte flambée du monde » sur le parvis du Zénith de Strasbourg.

Quatre étudiants de l'école en première année de l'ISEG, Eva Bodgan, Miruna Jinga, Thomas Owaller et Elisa Wagner, accompagnés d'une flopée de bras pour les aider, ont eu pour objectif de faire honneur à la région Alsace ainsi qu'à son

patrimoine gastronomique en tentant de battre le record du monde de la plus longue tarte flambée, en se fixant un objectif de quarante mètres de long avec quarante kilos de pâte, dix d'oignons, dix

de lardons et vingt de crème. Le précédent record avait été établi en 2018 avec une longueur homologuée de trente-six mètres et quarante centimètres.

Les étudiants ont étalé la pâte le plus finement et harmonieusement possible sur une longue plaque de tôle et celle-ci a été cuite grâce à un four au feu de bois spécialement conçu pour cet événement. Une ouverture découpée dans la tôle de la partie arrière a été pratiquée pour permettre de cuire la pâte progressivement, en un seul morceau sur quelques tables en bois accolées. Cela faisait plus de deux mois que les étudiants se préparaient à battre le précédent record grâce au restaurant Le Tigre de Strasbourg d'Éric Senet, directeur et Geoffroy Lebold, gérant.

Cet événement, sous le patronage de l'UIA et de son président Gerard Staedel a été sponsorisé par Celtic eau minérale naturelle, le Moulin des Moines, My Security, le restaurant Le Tigre, le Civa, le restaurant le Bateau du Rhin, Kronenbourg, les Cafés Reck, le traiteur Chez Soi, l'Adira et le comité du tourisme animé par le groupe folklorique du pays de Hanau. Le four a avancé sur roulettes pendant neuf heures, jusqu'à deux heures du matin pour accomplir cette performance.

Bravo à toute l'équipe et à maître Christine Sengler, huissière de justice présente sur place pour valider ce qui est désormais le nouveau record du monde de la plus longue tarte flambée : soit 38,80 mètres ! Facebook : Alsace-Israël, pour plus de photos et vidéos sur l'événement.



Gisele Zielinski
Vice-présidente

MACÉDOINE DU NORD

L'Association Alsace-Macédoine (ALMA), présidée par Jacques Schleef, a organisé pendant la semaine du 24 au 31 août la venue en Alsace d'une délégation de Macédoine du Nord composée de six



élèves du lycée de Négotino et de leur professeur de français. Le programme alliait visite culturelle et patrimoniale mais consacrait également une bonne place aux activités sportives et de nature. Un séjour riche ponctué par la visite du Musée mémorial et du Séminaire de Walbourg avec l'objectif de tisser des liens de coopération scolaire. Sous la direction de leur professeur de français Dragan Trpkovski, les élèves -particulièrement méritants de classe de terminale bilingue- ont pu visiter cet établissement scolaire du nord de l'Alsace orienté vers l'enseignement des langues. Après avoir visité les installations et les équipements, ils ont eu l'occasion de s'entretenir longuement avec le corps professoral. Autant de moments d'échange qui laissent présager une coopération pour l'année scolaire en cours. La venue de la délégation a pu se réaliser grâce au soutien de quelques partenaires privés



et aux membres de l'association qui ont assuré l'ensemble de la logistique de l'accueil. Une action qui s'inscrit assurément dans le programme de rayonnement de l'Alsace développé par l'Union Internationale des Alsaciens du Monde.

Jacques SCHLEEF
Président

PAYS BASQUE

Le Biarritz Beer Festival est l'œuvre du Cercle Biarrot des Amateurs de Bières, que préside un ami de l'Alsace bien connu, Christian Bénéteau, par ailleurs membre Alsabask.



En créant le BBF, Christian a souhaité non pas organiser une fête de la bière comme il en existe beaucoup, mais véritablement mettre en scène différents acteurs autour de la bière.

Réunir des brasseurs d'abord, industriels et artisanaux : cette année, pas moins de 70 brasseuses et brasseurs ont répondu présents et ont présenté un total de 440 bières dans un cadre convivial propice

aux échanges et au partage aussi bien avec les professionnels que le grand public.

Pour la restauration sur place rien n'a été laissé au hasard. Un restaurant, un traiteur et un Beer Truck étaient présents, offrant au public de larges possibilités de se restaurer en dégustant des accords bières et mets : c'est aussi l'occasion de découvrir des mets cuisinés à la bière, de l'entrée au dessert. Des démonstrations culinaires ont d'ailleurs été réalisées sur place par des chefs étoilés. Un célèbre zythologue des Landes voisines, l'un des 4 Français au championnat du monde de dégustation en Allemagne, était également actif pour proposer des ateliers de dégustation, tels que les accords "bières - fruits de mer" et "bières - chocolat".

Le Festival a débuté vendredi 21 octobre à midi avec des soirées nocturnes très animées jusqu'à minuit vendredi et samedi soir. L'ambiance a été assurée par de nombreux groupes musicaux et chœurs basques.

L'Alsace a été très bien représentée lors de ce Festival par les brasseries Meteor et La Licorne, ainsi qu'une brasseuse artisanale "Les Intenables" basée à Rosheim. Pour sa part, Alsabask a été très présent. Plusieurs de nos membres ont participé



de façon active dès le mardi précédant le Festival, avec une aide efficace au montage des stands. Pendant le festival nous étions nombreux à l'accueil des visiteurs, aux caisses ou à la tenue du stand sans alcool. Et le lendemain du Festival, place au démontage des stands et au nettoyage de la salle !

Enfin, Alsabask s'est réuni autour d'un déjeuner au restaurant du Festival dimanche, pour déguster un menu autour des accords bières et mets très convivial. Alsabask ne tardera pas à retrouver Christian, puisqu'il nous préparera notre traditionnelle choucroute de la Saint Nicolas fin novembre !

Alain ROLL

SUISSE

La SALL reçoit une conseillère d'Alsace et députée. Le 14 octobre 2022, la Société des Alsaciens & Lorrains de Lausanne et de Suisse romande (SALL) avait le plaisir et le grand honneur d'accueillir M^{me} Brigitte Klinkert, conseillère d'Alsace, députée du Haut-Rhin et ancienne ministre déléguée à l'Insertion.



Le président de la SALL, Max-Olivier Bourcoud, a présenté notre dynamique députée à l'Assemblée nationale. Femme aux parcours exceptionnel, députée du Haut-Rhin et conseillère d'Alsace, Brigitte Klinkert a été ministre déléguée à l'Insertion. Née à Colmar, M^{me} Klinkert a débuté sa carrière comme conseillère municipale de cette ville, puis a été adjointe au maire. Elle est devenue, à 37 ans, la première

femme conseillère générale du Haut-Rhin, puis la première présidente du conseil départemental du Haut-Rhin.

Dans le cadre des 150 ans de la SALL, Brigitte Klinkert est venue évoquer à la Maison du Peuple de Lausanne l'avenir de l'Alsace en Europe. Devant une assemblée de membres et d'invités, elle a relevé « le rôle particulier que l'Alsace avait à jouer dans la construction européenne ».

Car l'enracinement européen de l'Alsace rejoint ses propres racines familiales, son grand-père Joseph Rey ayant été maire de Colmar de 1947 à 1977. Né sous le régime allemand en 1899, enrôlé dans l'armée du Kaiser durant la Première Guerre mondiale, ce dernier a été résistant en 1940 et a ensuite tenu la main aux Allemands en 1945. « Je suis donc à la fois alsacienne, française et européenne », a défendu celle qui a œuvré fortement pour créer en 2019 la Collectivité européenne d'Alsace (CEA). Cette nouvelle entité s'inscrit dans le mouvement protestataire alsacien consécutif à la création de la région Grand Est en 2015.

M^{me} Klinkert présente ainsi sa région et sa conférence : « J'ai toujours accordé beaucoup d'importance à l'ouverture de l'Alsace sur les territoires qui l'entourent ».



Située au cœur de l'Europe, la coopération transfrontalière en Alsace n'est pas une question « d'affaires étrangères », mais des affaires courantes au quotidien, tant le prisme transfrontalier et européen structure la vie de bon nombre d'Alsaciens. Les projets sont nombreux et variés pour que l'Alsace soit pleinement ancrée dans son bassin de vie, ici où le Rhin n'est non plus une frontière mais un trait d'union.

Interrogée par les participants, Brigitte Klinkert a indiqué que la coopération transfrontalière imprégnait son quotidien. « Le Rhin est un trait d'union », a insisté l'ancienne ministre du gouvernement de Jean Castex. Tout en rappelant combien

la solidarité avec l'Allemagne et la Suisse avait remarquablement fonctionné durant la crise du Covid au printemps 2020, les voisins mobilisant des lits sanitaires pour soulager la région de Mulhouse, fortement touchée par la maladie galopante. « Humaniste et pragmatique », la députée colmarienne a conquis son auditoire avec son vibrant plaidoyer européen, faisant référence à Pierre Pflimlin, ancien maire de Strasbourg, et au président Emmanuel Macron, ouvert à la création de la CEA.

Bernard Litzler

THAÏLANDE

Les Thaïsiens et amis de l'Alsace en Thaïlande se sont retrouvés en petit comité pour un « Oktoberfest » local en la Brasserie locale Tawandang à Bangkok. Nous nous excusons auprès de tous ceux qui ont manifesté leur désir de venir, mais que le choix de la date en plein milieu des vacances scolaires a empêché. Nous en tiendrons compte l'année prochaine. Merci à nos amis



belges de s'être joint à la fête et qui découvrait l'Amicale comme le lieu. La bière a donc pu couler à flot dans une ambiance très festive. Nous saisissons cette opportunité pour informer tout le monde de notre prochaine soirée de la St Nicolas qui se tiendra le mercredi 7 décembre 2022 au Restaurant "Le Bouchon" toujours à Bangkok, annonce avec menu à paraître très prochainement.

Paul Roussel
Président

UKRAINE

Pour cause de guerre et de dispersion dans le pays, les Alsaciens d'Ukraine ne sont pas encore regroupés en association, bien que la plupart se connaissent déjà. Lors de son assemblée générale à Saint-Louis le 26 août dernier, l'UIA leur a néanmoins donné la parole. Le secrétaire de l'UIA, Philippe Edel, a lu les messages de deux d'entre eux qu'ils avaient adressés à l'UIA, ne pouvant être présents à cause de la guerre. Il s'agissait de Pascal Rinder, tonnelier à Ivano-



Frankivsk, né à Mulhouse, et Joël Frantz, restaurateur à Kyiv/Kiev, originaire de Rauwiller. À l'issue de cette lecture, l'assemblée a adopté par applaudissements une motion verbale de soutien « en faveur de l'Ukraine qui se bat pour sa survie et pour les valeurs qui sont aussi les nôtres, celles de liberté, d'indépendance, de démocratie, et celle de pouvoir vivre en paix ». Rappelons que depuis le début de l'agression russe contre l'Ukraine en



février dernier, l'UIA a apporté plusieurs soutiens financiers au pays : 1 000 € à l'association Alsace-Moldavie (présidée par Jean-Claude Million) pour l'achèvement d'aide en Ukraine, 500 €

à l'association Alsace-Macédoine (pilotée par Jacques Schleef) pour une action comparable, et 1 700 € d'aide directe au Rotary Club francophone de Kyiv, grâce à Alain Dick, notre délégué aux Philippines Internationale des Alsaciens du Monde.

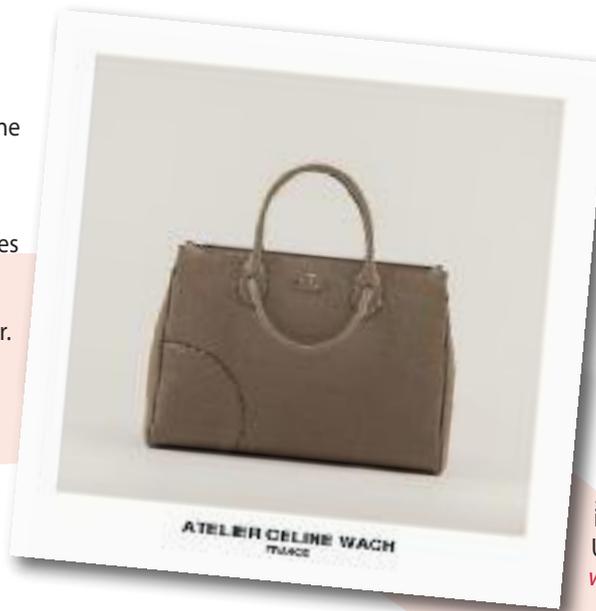
ATELIER CELINE WACH

Une philosophie unique.

Des pièces fabriquées à partir d'une alliance de matériaux nobles ! Les sacs Atelier Céline Wach sont fabriqués à partir de cuirs d'exception et agrémentés de pièces métalliques sur-mesure pour créer un contraste harmonieux et impeccable de matière et de couleur.

Des sacs puristes et visionnaire.

Conçue jusque dans les moindres détails pour s'adapter à la vie des femmes d'aujourd'hui, le design de Atelier Céline Wach concilie beauté et fonctionnalité. Chaque modèle propose différentes modalités de portée : croisé, main, épaules, ceinture ... Des sangles



peuvent également être associées pour un look plus sport chic. La marque signe également un sac hybride : le tiny bag destinée à être portée en croisé ou à la taille en laissant tomber son bijou sur la jambe.

Une fabrication soignée « mise in Alsace & Italie ».

Elle a ouvert également les portes de son premier showroom le 1^{er} novembre au 5 rue Twinger à Strasbourg (sur rendez-vous). Atelier Céline Wach affirme sa double volonté de proposer des produits de la plus haute qualité au prix le plus juste et d'établir une relation directe et intuitive avec ses clients.

Une vente sur la boutique en ligne : www.ateliercelinewach.com.

150 ANS D'HISTOIRE DES ALSACIENS ET LORRAINS EN ROMANDIE

La Société des Alsaciens et Lorrains de Lausanne (SALL) a été fondée en 1871 par nos compatriotes exilés sur les rives du lac Léman, suite à la défaite française face à la Prusse. La Suisse a en effet une longue tradition de terre d'accueil pour les populations des pays voisins en guerre.

De nombreux Alsaciens et Lorrains s'y réfugièrent aussi durant la Première guerre mondiale, puis à nouveau durant la Seconde. Créée comme une société d'entraide, elle est devenue progressivement une amicale réunissant des personnes françaises et franco-suisse d'origine alsacienne ou lorraine qui veulent entretenir les racines et la culture de notre région.

À l'occasion de ses 150 ans, la SALL a publié une brochure portant un regard sur sa déjà longue histoire. Fruit d'un long travail d'exploration de ses abondantes archives, l'ouvrage, réalisé à l'initiative de son président Max-Olivier Bourcoud, réunit aussi les contributions d'historiens réputés, Georges Bischoff et Philippe Tomasetti, de personnalités tels la ministre Brigitte Klinkert et le président de l'UIA Gérard Staedel, ainsi que les témoignages de plusieurs éminents membres de la Société. Richement illustrée de documents d'époque, la version électronique de cette brochure de 88 pages est accessible sur simple demande auprès de M. Bourcoud : bourcoud@bluewin.ch.



DE JEUNES ALSACIENS AMBASSADEURS DE LA PAIX

Durant toute la semaine, une délégation alsacienne a séjourné à Calais. Elle a présenté aux élèves de Sophie-Berthelot une exposition sur la guerre (et surtout sur la paix) dans les Balkans. La délégation alsacienne a présenté aux lycéens calaisiens un fragment de l'œuvre textile «Chemins de Fraternité», longue au total de plusieurs centaines de mètres, en lien avec le projet «Paix et Fraternité dans les Balkans».

Par Sylvain FONTAINE (CLP)

Cette délégation était composée de quatre lycéennes, de leur professeure de philosophie et d'un ancien casque bleu. À l'origine, il y a un projet UNESCO intitulé «Paix et Fraternité dans les Balkans». Claire Le Van, professeure de philosophie au lycée du Haut-Barr de Saverne en Alsace, est aussi référente UNESCO. En avril 2019, elle a fait partie d'une équipe d'adultes en immersion dans plusieurs pays des Balkans, dans le but de recueillir des éléments susceptibles de servir à des actions pédagogiques ultérieures. Roland Sinteff, colonel de gendarmerie retraité, ayant servi pendant huit ans dans les Balkans en tant que casque bleu puis béret bleu, faisait également partie de cette équipe. Il est en outre l'initiateur de ce projet UNESCO.

De retour en France, Claire Le Van a amené cinq classes de son établissement à réfléchir sur les concepts de guerre et de paix en lien avec les supports pédagogiques rapportés des Balkans. L'un des résultats de ce travail est, donc, l'exposition itinérante présentée durant la semaine à Berthelot. Les quatre lycéennes alsaciennes ont guidé quelque trois cents de leurs homologues du Calais d'un panneau à

l'autre. De courts documentaires réalisés, notamment, à partir des archives personnelles de Roland Sinteff, leur ont permis d'approfondir la question de la guerre dans l'ex-Yougoslavie des années 1990, et de la paix encore très fragile d'aujourd'hui.

Isabelle Missiaen, professeure-documentaliste, et Véronique Boutin, professeure de français et de théâtre, en quête d'une exposition à présenter aux lycéens de Berthelot, avaient découvert par hasard l'ouvrage de l'établissement alsacien. Quelques échanges de mails plus tard, la venue de la délégation était actée.

« Une belle rencontre », a commenté Claire Le Van pour qui, plus que jamais, il faut « rendre les élèves acteurs de paix ».

Les membres de la délégation alsacienne ont également été interviewés par ceux de la web-radio lycéenne via Sophie.

À retrouver prochainement sur le site Internet

<https://sophie-berthelot.enthdf.fr/la-radio-via-sophie>.



Sunreef Yachts

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

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

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

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

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



 Sunreef Yachts



Union Internationale des Alsaciens

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

uia@alsacemonde.org

www.alsacemonde.org



www.facebook.com/alsacemonde/

www.alsacefanday.com



Président : Gérard Staedel • Responsable de la publication/Rédaction : Gérard Staedel
Conception/Réalisation : CAPSUD Création Graphique
Photos et textes : ADT - Aloka Sanna - C.C. Pays de Bitche - CIVA - JC Colin - DNA - Ph. Edel - M. Ehrhard - Fondation du Patrimoine - Good'Alsace - J. Ketterlin - Nouvelles Gastronomiques - Nuée Bleue - S. Morgenthaler - G. Rebmeister - G. Staedel - Sunreef Yachts - UIA - Zwardon