



BARR 2023

## EDITO

L'emblématique route des vins d'Alsace fête cette année ses 70 ans. S'étendant du nord au sud du territoire, de Cleebourg à Thann en passant par Marlenheim, elle constitue un itinéraire touristique de premier ordre pour l'Alsace. Elle passe aussi par Barr.

Cette capitale viticole convie cette année les Alsaciens du monde à fêter fin août leurs retrouvailles... autour du vin ! Si les vignes alsaciennes attirent de plus en plus de touristes et que l'œnotourisme progresse allègrement, l'UIA souhaite, à l'occasion de cet événement barrois que sera la 42<sup>ème</sup> rencontre annuelle des Alsaciens de l'étranger, mettre en avant les vins des vigneronns alsaciens du monde.

Nous leur proposons, ce week-end de fin août, de venir faire découvrir leurs cépages au grand public sur la place de l'hôtel de ville aménagée pour l'occasion en une petite foire aux vins internationale, en association avec les autres cépages caractéristiques du pays de Barr que sont le Klevener de Heiligenstein, le Zotzenberg de Mittelbergheim et bien entendu le Pinot Noir Kirchberg de Barr élevé au rang de grand cru d'Alsace. La musique y sera aussi présente par plusieurs groupes locaux. Tous les ingrédients seront réunis pour que la fête soit belle.

**Gérard Staedel**  
Président de l'UIA



# La route des vins d'Alsace fête ses 70 ans !

La plus emblématique des routes des vins françaises fête ses 70 ans en 2023 ! Lieu de rendez-vous animé, la Route des Vins d'Alsace sera ponctuée du Nord au Sud de plusieurs nouveaux événements et animations au fil de l'année.



## UN ITINÉRAIRE EMBLÉMATIQUE DEPUIS 1953

Inaugurée en mai 1953, la Route des Vins s'étend sur plus de 170 kilomètres et parcourt 119 communes à travers l'Alsace. Elle offre des vues imprenables sur les vignobles, les châteaux du Moyen-Âge, les villages fleuris et les maisons à colombages. Elle est aussi le berceau de 7 cépages, de 51 Grands Crus et du crémant d'Alsace, produit phare de la viticulture al-



sacienne. A pied, à vélo, en train ou encore en voiture, les possibilités sont nombreuses sur la Route des Vins qui se laisse découvrir à travers ses multiples activités ludiques, gourmandes ou encore insolites.

Lieu de rendez-vous animé au fil des saisons, près de 750 caves et domaines viticoles sont ouverts au public. Toute l'année, les villages s'animent pour accueillir les fêtes des vins ou des vendanges, des marches gourmandes, les marchés de Noël ou des événements d'envergure comme le slowUp, le marathon du vignoble ou encore le Fascinant Week-End Vignobles & Découvertes.

Elle est l'un des premiers itinéraires touristiques structurés en France. Ses 70 ans mettent un coup de projecteur sur ce bel itinéraire, véritable vecteur d'attractivité et de notoriété pour l'Alsace. Une belle occasion de mener des événements d'ampleur et de soutenir les initiatives locales pour continuer à faire briller la Destination, à l'image des précédents anniversaires :

- A l'occasion de ses 40 ans, la signalisation touristique routière a été mise en place,
- Ses 50 ans ont vu la communication évoluer avec de nouveaux outils,
- Enfin, pour ses 60 ans, la Véloroute du Vignoble a été créée, les vendanges touristiques initiées et le 1<sup>er</sup> slowUp de la Route des vins d'Alsace conçu et lancé pour permettre de redécouvrir à la bonne vitesse l'emblématique itinéraire.

Pour en savoir plus, sur les dates clés de la Route des Vins, rendez-vous sur :

<https://www.routedesvins.alsace/route-des-vins-alsace-70-ans/route-des-vins-alsace-70-ans-dhistoire/>

## UN PROGRAMME D'ANIMATIONS EVENEMENTIELLES EN 2023

Pour marquer l'anniversaire des 70 ans de la Route des Vins, un programme d'animations est proposé tout au long de l'année.

### Alsace Rocks « La Tournée des Terroirs »

Entre le 23 avril et le 30 juillet, le Conseil Inter-

professionnel des Vins d'Alsace propose

une tournée inédite en 15 dates du nord au sud de la Route des Vins. Chaque dimanche : un nouveau rendez-vous, un nouveau décor et de nouvelles animations.

Pour en savoir plus : [www.latourneedesterroirs.fr](http://www.latourneedesterroirs.fr)



### Les Tablées des Vignes, des banquets dans les cités viticoles

Entre juin et octobre, des banquets seront dressés dans cinq cités viticoles emblématiques de la Route des Vins : Marlenheim, Ottrott, Obernai, Sélestat et Bergheim

Pour en savoir plus : [www.routedesvins.alsace/route-des-vins-alsace-70-ans/les-banquets-de-la-route-des-vins-dalsace](http://www.routedesvins.alsace/route-des-vins-alsace-70-ans/les-banquets-de-la-route-des-vins-dalsace)

## ET DES ACTIONS STRUCTURANTES

### La signalisation touristique

Aujourd'hui, pas moins de 350 panneaux jalonnent la Route des Vins d'Alsace pour



guider les visiteurs qui sillonnent l'itinéraire touristique alsacien. Gérée par la Collectivité européenne d'Alsace (CeA), la mise en place de nouveaux panneaux de signalisation routière est en cours pour harmoniser et renforcer la signalisation sur le territoire.

## La création d'un itinéraire pédestre Route des Vins d'Alsace

En complément de l'itinéraire routier et de la Véloroute du Vignoble, l'année 2023 marque le lancement de la création d'un itinéraire de randonnée pédestre sillonnant la Route des Vins du Nord au Sud. Ce projet, porté par Alsace Destination Tourisme (ADT) en partenariat avec le Club Vosgien et les Offices de Tourisme de la Route des Vins, proposera un parcours allant de Marlenheim à Thann à travers différents points d'étape identifiés, notamment chez les prestataires labellisés Vignobles & Découvertes.

## UN LABEL DE QUALITE POUR LE VIGNOBLE ALSACIEN : VIGNOBLES & DECOUVERTES

La démarche de qualification entreprise par ADT depuis plusieurs années, en lien avec les institutionnels des mondes du vin et du tourisme, a abouti en 2019 à la labellisation « Vignobles et Découvertes » de la Route des Vins d'Alsace. A ce jour, elle reste le seul vignoble et itinéraire oenotouristique labellisé dans son intégralité en France !



## La 4<sup>e</sup> édition aura lieu en Alsace du 19 au 22 octobre 2023 :

l'opportunité de marquer les 70 ans de la Route des Vins avec de nouvelles expériences. A cette occasion près d'une centaine de manifestations sont attendues ! Programme à venir et à découvrir :

[www.fascinant-weekend.fr](http://www.fascinant-weekend.fr)



## S O M M A I R E

**Tourisme :**  
les 70 ans le la route des vins P 2

**UIA :**  
Sommaire  
L'UIA à Barr  
Le mot du maire P 3

**Nature :** les 50 ans  
des fermes auberges P 4

**Alsaciens qui firent le monde :**  
Théodore Deck P 5

**Vocation :** les compagnons  
du devoir P 6

**Savoir faire :** les Meilleurs  
ouvriers de France P 7

**Sport :** le trail alsace P 8

**Bilinguisme :** l'alsacien P 9

**Boissons :**  
le whisky alsacien P 10

**Gastronomie :**  
chef Jérémie Muller P 11

**Partenaires :**  
**bloc-notes :** P 12-13  
P 14-15

**Lu pour vous :** P 16

**les nouveaux partenaires :** P 17

**La vie des associations :** P 18-23

**Sunreef** P 24

# Le mot du Maire

UIA



En cette année de 70<sup>e</sup> anniversaire de la Route des Vins d'Alsace, qui est également l'année des 70 ans de notre grande Fête des vendanges, quoi de plus naturel que de mettre nos vins alsaciens à l'honneur, dans la Capitale viticole du Bas-Rhin qui plus est ?  
Nous sommes heureux et fiers d'accueillir

à Barr la rencontre annuelle des Alsaciens du monde. Une rencontre que nous préparons depuis de longs mois et que nous avons souhaitée différente des éditions précédentes : outre la traditionnelle assemblée générale de l'association, c'est un week-end complet qui mettra nos Alsaciens du monde à l'honneur, sous forme de fête ouverte à tous. Une belle manière de prolonger la saison estivale et découvrir de nouveaux vins, en musique, dans la bonne humeur.

Au plaisir de vous saluer durant ce week-end, dans notre jolie ville de Barr, ville traditionnelle mais tournée vers l'innovation, qui, à l'instar de la Route des vins, a su se renouveler !  
Cordialement,

**Nathalie KALTENBACH**  
Maire  
Vice-Présidente du Pays de Barr  
Conseillère d'Alsace et  
Présidente d'Alsace Destination Tourisme

## Barr, capitale bas-rhinoise des vins d'Alsace !

La Ville de Barr compte environ 7400 habitants, localisée à 204 m d'altitude dans le massif du Piémont à mi-chemin entre Colmar et Strasbourg, c'est une ville charmante située au cœur de la route des vins d'Alsace.



Entourée de vignobles et de quatre châteaux forts (Bernstein, Haut-Andlau, Spesbourg et Landsberg) c'est ici que fut planté le premier pied de Gewurtztraminer d'Alsace et ici que depuis 2022, le Kirchberg de Barr est le premier rouge d'Alsace à être reconnu en appellation grand cru par l'INAO (Institut national de l'origine et de la qualité).

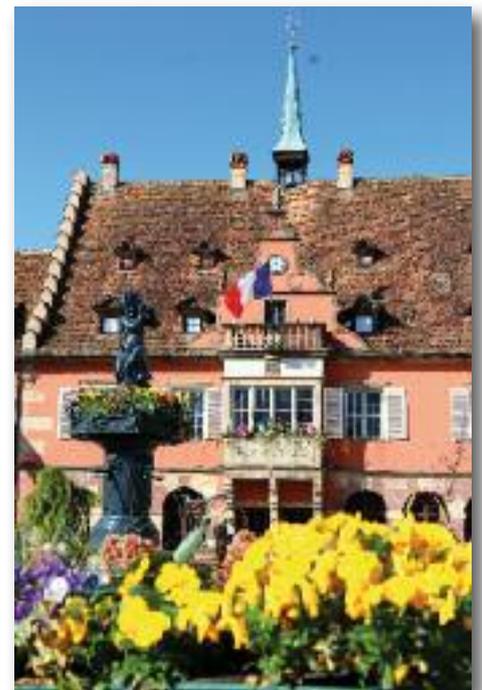


Destination labellisée « Vignoble et découverte », la ville est parcourue par de nombreux sentiers viticoles et traversée par la vélo-route du vignoble où il est possible de partir à la découverte de caves et rencontrer les viticulteurs. Les amateurs de bon vin sont séduits par les sept crus de qualité issue du vignoble qui couvre les coteaux de la vallée de la Kirneck.

Connue pour son centre historique, caractérisé par des maisons à colombages colorées et des rues pavées, la ville ne cesse de s'embellir et d'attirer de nombreux touristes en quête de nature, d'authenticité et de belles pierres. Les visiteurs peuvent venir admirer les sept fontaines qui agrémentent le centre ancien, la place de l'Hôtel de Ville ainsi que le Musée de la Folie Marco, musée d'arts décoratifs installé dans une demeure patricienne du 18<sup>e</sup> siècle, et son magnifique jardin idéal pour se déconnecter du quotidien.

On y découvre aussi de superbes édifices religieux, l'Eglise Protestante Saint-Martin et l'Eglise Catholique Saint-Martin, dont les clochers et flèches s'élancent gracieusement vers le ciel. Sans oublier le S'Maire-hiesel, cette petite maison blanche hissée sur les hauteurs du Kirchberg qui attire le regard des visiteurs comme des habitués. Il est agréable de se promener le long de la rue principale, la Grand'Rue, qui abrite de nombreuses boutiques, des cafés et des restaurants.

Barr est également réputée



pour ses événements culturels tout au long de l'année. Outre l'immanquable Fête des Vendanges, les manifestations telles que la Rue des Arts, le festival l'Air de Lire, les Estivales, le Marché de Noël et les concerts attirent de nombreux touristes et locaux durant ces périodes des fêtes.

En somme, Barr est la ville parfaite pour s'immerger dans une Alsace pittoresque et iconique, un endroit accueillant et convivial qui offre un mélange d'histoire, de culture, de vin et de gastronomie. Si vous êtes à la recherche d'une escapade paisible, Barr ne manquera pas de vous séduire !

# 50 ans pour l'association des fermes- auberges

L'Association des Fermes-Auberges du Haut-Rhin, à but non lucratif, a été créée en 1971 à l'initiative des fermiers-aubergistes eux-mêmes, notamment par un petit noyau issu du Massif du Petit Ballon, sous l'impulsion de la Chambre d'Agriculture.

d'inviter le grand public à partager l'amour de leur métier, l'agropastoralisme, leurs talents pour accueillir et à découvrir la nature qui les entoure. Un évènement mémorable organisé à Colmar avec



Mittlach-transhumance\_012\_N. BRONNER ©



Transhumance-09.2017 © Quentin GACHON - ADT

Et ce n'est pas tout ! Une opération fil rouge est menée avec un grand jeu pour faire (re)découvrir les fermes-auberges de l'association. Du 15 mai au 1<sup>er</sup> octobre, un QR code différent est à flasher dans chaque ferme-auberge et les participants pourront tenter leur chance au tirage au sort pour gagner des séjours en gîtes et des repas en fermes-auberges, des paniers garnis, etc.

Enfin, des balades accompagnées ponctueront le calendrier estival en partenariat avec le Parc naturel régional des Ballons des Vosges. Au départ des fermes-au-

L'association fédère aujourd'hui 41 établissements. Le but de l'association est d'organiser le développement des fermes-auberges de façon cohérente et selon des critères de qualité répertoriés dans une charte spécifique.



© M. SCHAMPION - ADT



Transhumance-09.2017 © Quentin GACHON - ADT

de nombreuses animations et dégustations pour petits et grands, randonneurs et gourmands !

berges, un guide professionnel prendra en charge les randonneurs pour partir à la découverte du Massif des Vosges et ... que vive la montagne vosgienne !

1971-2021 : 50 Ans ! Un anniversaire que l'association aurait bien souhaité fêter en 2021, mais le contexte sanitaire ne s'y prêtait pas. Renoncer à célébrer l'évènement n'était pourtant pas envisageable.

Musiques, chants, costumes, vaches vosgiennes, chèvres, clarines, produits fermiers, démonstration des savoir-faire ancestraux, etc. et surtout bonne humeur étaient au rendez vous les 1<sup>er</sup> et 2 avril derniers.



Route des Crêtes - ferme auberge © Fabienne Fessler - ADT



FA des Cimes-Urbeis © M. Schampion-ADT



FA Schnepfenried © Thomas DEVARD-MASSIF DES VOSGES

Pour cet anniversaire, l'Association des Fermes-Auberges du Haut-Rhin et les 41 établissements qu'elle fédère ont décidé



Video des fermes-auberges : à voir absolument ! : <https://youtu.be/jkZLqxd71KU>

# Théodore Deck (1823-1891), le céramiste guebwillerois qui révolutionna son art



Théodore Deck

Survenu le 15 mai 1891, le décès de Théodore Deck fut annoncé dans le *New York Times*, le grand quotidien américain. La presse française et plusieurs autres journaux étrangers relatèrent également la disparition de celui qui fut considéré comme un des plus grands céramistes mondiaux. Le céramiste alsacien avait en effet révolutionné son art et marqué le monde artistique du XIX<sup>e</sup> siècle.



Vase bouteille à décor de dragon chinois

C'est à Guebwiller que Théodore Deck est né le 2 janvier 1823. Son père Richard Deck y dirigeait une teinturerie de rubans de soie. Baigné dès son enfance dans un environnement favorable à la création, le jeune Théodore se passionna pour la chimie des colorants et les sciences physiques. À 18 ans, il s'orienta vers l'apprentissage du métier de potier. En 1842, il entra comme apprenti

chez le maître-potier Hugelin à Strasbourg. Durant son compagnonnage, un périple le conduira en Allemagne, en Autriche et en Hongrie. La création de poêles alsaciennes pour le château de Schönbrunn à Vienne, résidence privilégiée de François-Joseph de Habsbourg-Lorraine, le fera connaître. En 1858, à Paris, il créa sa propre fabrique avec son frère Xavier. Poêles puis céramiques sortirent de leurs ateliers. Des amateurs de toute l'Europe commencèrent à s'intéresser à leurs productions. Technicien et savant chercheur, Théodore Deck n'eut de cesse à développer son art. Toujours en quête d'inspirations et à la recherche de l'excellence, il ira s'intéresser aux arts de l'Orient. Il perça le secret du bleu turquoise de pièces persanes, égyptiennes et chinoises qu'il appliquait à sa production. En parfait alchimiste, il atteignit son but et présenta un bleu qui portera son nom, le fameux « bleu Deck », à l'Exposition des Arts Industriels de Paris de 1861. Il y obtint la première médaille de sa carrière. Lors de l'Exposition universelle de 1878 à Paris, où il réalisa l'entrée nord du pavillon des Beaux-Arts, sa statue en pied comme décor d'élévation extérieure du roi Henri IV fit sensation. Il y présenta aussi une nouvelle innovation : un fond d'or sous couverte utilisée dans la réalisation de ses plats à portrait. Théodore Deck poursuivit sa carrière à la prestigieuse manufacture de Sèvres qu'il dirigera pendant quatre ans, de 1887 à sa mort. Ses œuvres s'exposent aujourd'hui chez de nombreux collectionneurs privés et dans des musées, dont celui qui lui est dédié à Guebwiller, avec plus de 600 pièces, ainsi qu'au Musée des Arts Décoratifs de Paris. À l'étranger, elles sont présentes notamment à Londres (Victoria & Albert Museum), Genève (Musée Ariana), Baltimore (Walters Art Museum), Indiana-



Représentation de la déesse Bastet

polis (Indianapolis Museum of Art). Au Louvre d'Abou Dhabi, c'est une céramique du Guebwillerois qui accueille les visiteurs dès la première salle. On notera que c'est son ami Auguste Bartholdi qui dessina son monument funéraire au cimetière Montparnasse à Paris. Plusieurs rues et écoles portent aujourd'hui son nom à Guebwiller bien sûr, mais aussi à Soultz, Strasbourg, Wittenheim, et outre-Vosges, à Paris et à Sèvres. Sa ville natale, à l'occasion du bicentenaire de sa naissance, organise en 2023 de nombreuses festivités et événements en son hommage.

Patrice BARRÈRE

Photos © Ville de Guebwiller / Musée Théodore Deck



Décor de la salle de bain de la villa Les Tilleuls

# Les Compagnons du Devoir et du Tour de France

Les Compagnons du Devoir vous proposent des formations complètes et originales alliant :

- savoir-faire et savoir-être,
- technique et culture,
- tradition et innovation.

Reconnues pour leur qualité, ces formations permettent d'apprendre un métier et de s'accomplir dans un environnement de confiance.

Vous pouvez démarrer votre formation dès la sortie du collège, après un bac ou un premier diplôme, en cours d'études supérieures, ou même en reconversion professionnelle.



© Florent Pottier

Chez les Compagnons du Devoir, l'apprentissage d'un métier se fait toujours en entreprise sous un statut de salarié. Ces expériences sont complétées par des enseignements généraux, techniques et culturels au sein des maisons de Compagnons.

Vous aurez l'opportunité d'effectuer un Tour de France, voire du monde, afin de multiplier les expériences professionnelles en France et à l'étranger et ainsi devenir Compagnon du Devoir.

**Plus qu'une formation, les Compagnons du Devoir vous proposent de vivre une expérience professionnelle et humaine, associant transmission, voyage et culture.**

Nous proposons plus de 30 métiers dans 4 filières différentes :

- BÂTIMENT & AMÉNAGEMENT : Carrelage et mosaïque, Charpenterie, Couverture, Ébénisterie, Création et entretien d'espaces verts, Électricité, Étanchéité, Maçonnerie, Menuiserie, Menuiserie-

aluminium-verre, Peinture et revêtements, Plâtrerie - plaquisterie, Plomberie - chauffage, Serrurerie - métallerie, Sols et moquettes, Taille de pierre.

- TECHNOLOGIE DE L'INDUSTRIE : Carrosserie - construction, Carrosserie - réparation, Chaudronnerie, Électrotechnique, Fonderie, Mécanique de maintenance, Mécanique de précision, Techniques du froid

- MÉTIERS DU GOÛT : Boulangerie, Charcuterie, Pâtisserie, Fromagerie, Culture de la vigne.

- MATÉRIAUX SOUPLES : Cordonnerie - botterie, Podo - orthèse, Maroquinerie, Sellerie - garnissage, Tapisserie d'ameublement.

- ET AUSSI : Maréchalerie, Tonnellerie.

Les Compagnons du Devoir et du Tour de France proposent plus que de simples formations : ils visent à l'épanouissement de chacun, à sa réalisation « dans et par son métier ». Cela est possible grâce aux valeurs inculquées aux jeunes formés. L'éthique compagnonnique repose sur la formule suivante : « *Ni se servir, ni s'asservir, mais servir* ».

- Le métier

Pour les Compagnons du Devoir, le métier ne se limite pas à un savoir-faire : c'est une culture, un savoir-être. Un métier, c'est une histoire, des hommes, un langage, des écrits, des ouvrages laissés par les anciens.

- Transmission et partage

Depuis toujours, les Compagnons du Devoir prennent un engagement moral : celui de transmettre. Le Compagnon se donne pour devoir de transmettre non



© Stéphane Deroussent



© Gérard Staedel

seulement son savoir-faire, mais aussi son savoir-être parce qu'il aspire à être plus qu'un bon ouvrier : « un Homme bon ».

- Le voyage

Depuis toujours le Compagnon est associé au voyage et au Tour de France. S'il voyage - et aujourd'hui également à l'étranger - c'est que le voyage est une étape nécessaire dans la construction d'une femme / un homme. Il permet de se remettre en cause et d'abandonner ses certitudes, mais également d'apprendre une nouvelle langue, une nouvelle culture et une nouvelle façon de travailler. Il change de ville et donc d'entreprise environ une à deux fois par an, pendant environ trois années consécutives dont une à l'étranger.

- La communauté

Être membre des Compagnons du Devoir, c'est faire partie d'une communauté. Elle est un lien entre les différentes générations, les différents métiers et les différentes origines et permet à chacun de trouver sa voie et donc de s'épanouir.

Pour vous inscrire, rendez-vous ici :

<https://formezvousautrement.fr/inscrivez-vous-chez-les-compagnons-du-devoir/>

Pour retrouver plus d'informations nous concernant, retrouvez-nous sur :

<https://compagnons-du-devoir.com/>

**Nos réseaux sociaux :**

- Facebook :

<https://www.facebook.com/CompagnonsduDevoirGrdest/>

- LinkedIn :

<https://www.linkedin.com/company/les-compagnons-du-devoir-grand-est/>

# Meilleurs ouvriers de France : à l'école de l'excellence

**Ils ont le goût du bel ouvrage et la passion de l'innovation. Portrait d'une élite qui s'ouvre à de nombreux métiers.**

C'est un liseré tricolore qui vaut de l'or. Qu'ils soient souffleurs de verre, décorateurs de cinéma, horlogers ou fleuristes, les "meilleurs ouvriers de France" sont fiers d'arborer les trois couleurs, bleue, blanche et rouge, à la devanture de leur magasin, sur leur carte de visite ou au col de leur tenue de travail. «Le col tricolore est une marque d'excellence», explique Gérard Rapp, ancien président de la Société des MOF,



lui-même primé en 1976 dans la classe "imprimeur". «Les MOF sont reconnus par leurs pairs comme des professionnels de grande qualité et par leurs clients ou leurs employeurs comme des valeurs sûres».

L'inspirateur des MOF est Lucien Klotz, critique d'art et journaliste, qui entreprend, dès avant la Grande Guerre, de redorer le blason terni du travail manuel. «Les métiers d'art traversent une crise angoissante, écrit-il en 1913, dans un article aux résonances singulièrement actuelles. Il faut rendre sa personnalité à l'ouvrier. Que l'auteur d'un fauteuil, d'une table, d'un bronze, d'une serrure ait l'espoir de pouvoir exposer son oeuvre et de recevoir les plus hautes récompenses». L'idée d'une Exposition nationale du travail voit finalement le jour en 1924. À l'hôtel de ville de Paris, 220 métiers sont représentés, le public est au rendez-vous, la presse régionale s'en fait un large écho. Lors de l'exposition, inaugurée par le président de la république, Gaston Doumergue, le secrétaire d'Etat à l'Enseignement technique remet à la Sorbonne les 144 premiers diplômés de "meilleur ouvrier de France".



Depuis, plus de 9 000 titres ont été décernés, toutes disciplines confondues. Le concours, organisé tous les trois ans dans

une ville différente, est suivi d'une exposition nationale présentant au public l'ensemble des oeuvres retenues. Deux conditions pour s'inscrire : parler français et être âgé de plus de 23 ans. L'épreuve majeure est la réalisation d'un "chef-d'oeuvre" au thème imposé. La palette est large, ils sont plus de 150 métiers représentés à chaque édition. Ici, la qualité prime sur la quantité, et plusieurs candidats peuvent être retenus s'ils en ont été jugés dignes.

Loin d'être le gardien frileux d'un antique savoir-faire, le meilleur ouvrier de France s'inscrit dans son temps. «Une technique qui ne fait que se répéter meurt». Loin d'imiter une culture asiatique de la laque qui n'est pas la sienne, elle s'approprie cet «acquis ancestral» pour l'appliquer à sa manière, «plus française, contemporaine et innovante», à la fois artiste et artisan, créatrice et restauratrice.

Si de nombreux MOF issus des métiers de bouche sont mondialement connus, à l'image d'un Paul Bocuse ou d'un Joël Robuchon, l'excellence professionnelle ne se limite pas à la gastronomie. Le dôme de cristal qui protège la Kaaba, où se trouve la célèbre Pierre noire de l'islam, à La Mecque, les vitraux de la basilique de Yamoussoukro en Côte d'Ivoire, la restauration de la statue de la Liberté, à New York, autant de réalisations remarquables, dont les auteurs – tous des MOF – demeurent dans un regrettable anonymat... C'est là qu'interviennent le savoir-faire, le savoir être mais aussi le "faire-savoir". Un titre de "meilleur ouvrier de France" doit être mis en valeur.

Pour cette raison, la Société des MOF plaide l'innovation. «Être MOF, c'est être innovant» était la devise de Gérard Rapp, président départemental de 1989 à 2017 et président national de 2008 à 2018. Remplacé dans le département par Jeanne-Céline Baumgratz MOF en modelage industriel et sur le plan national par Jean-François Girardin, MOF en cuisine. Outre la créativité et l'excellence technique, devenir meilleur ouvrier de France exige une persévérance à toute épreuve. En moyenne, 800 heures de travail sont

nécessaires pour réaliser le fameux chef-d'oeuvre.



CFA - Dole

Mais l'investissement, s'il est important, en vaut la peine. En cela, le titre de "meilleur ouvrier de France" n'est pas l'achèvement d'une carrière, mais son essor. Le liseré tricolore oblige à toujours progresser.

## Questions à... Gérard Rapp

Président de la Société nationale des meilleurs ouvriers de France de 2008 à 2018.

### • Qu'est-ce que la Société des meilleurs ouvriers de France ?

Une association loi de 1901 qui a été créée en 1929, après la première édition du concours qui date de 1924. Elle a vocation à rassembler les meilleurs ouvriers de France, à être un lieu d'échange entre les adhérents, et à promouvoir l'intelligence du geste et de la transmission des savoirs.

### • Concrètement, en quoi consiste votre action ?

Nous sommes une plate-forme de services pour les 1800 meilleurs ouvriers de France membres de notre structure. Dans le cadre de la valorisation du titre et des savoir-faire qui y sont associés, nous nouons des partenariats avec des structures publiques qui souhaitent associer leur image à l'excellence des MOF. Avec la ville de Bourges, nous organisons annuellement une exposition temporaire au Musée national des MOF.

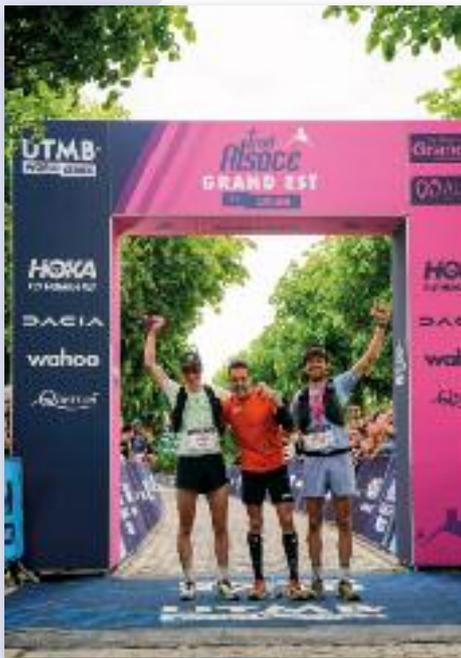
## Gérard RAPP

Président de la Société nationale des meilleurs ouvriers de France de 2008 à 2018

# Trail Alsace

Près de 4 000 participants et des milliers de sourires à l'arrivée de cette première édition du Trail Alsace Grand Est by UTMB  
 3 885 partants sur les 4 courses proposées ce week-end  
 3 570 finishers à Obernai  
 700 bénévoles mobilisés sur plus de 30 communes

Cette première édition du Trail Alsace Grand Est by UTMB restera mémorable.



D'un point de vue sportif, avec des résultats exceptionnels comme la victoire de Fabrice FAUSER sur l'Ultra Trail des Chevaliers (100M) en 17h53'44'', ou encore, celle de Maité MAIORA ELIZONDO, jeune espagnole double championne du monde de skyrunning, qui finit première féminine en 20h20, tout en se positionnant 6ème au classement général de cette course reine du week-end au départ de Colmar. On note aussi la performance de Grégory BASILICO, local de l'étape sur le Trail des Celtes (50K) qui termine en 3h48 ou celle de Tatiana QUE-SADA, Luxembourgeoise qui prend la première place du podium féminin sur l'ultra Trail des Pèlerins (100K) avec un chrono de 14h03.

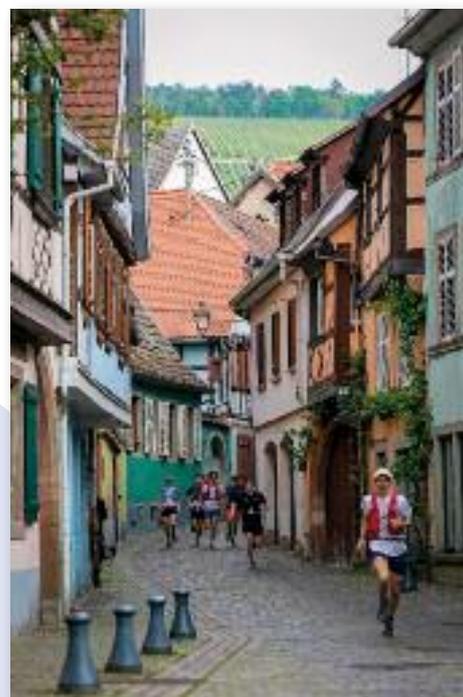
Le Trail des Pèlerins, format court de 34km et 1380m D+ a offert un podium impressionnant



avec la révélation du jeune Léo TUAZ, âgé de 19 ans et originaire de St-Gervais, qui s'impose en 2h33, devant Maxim CHANE en 2h37'17, à quelques secondes de Dorian Louvet en 2h37'24. Chez les femmes, Elisa RAVET vole la victoire à Justine PIERRON en 3h10'13, quelques secondes avant sa coéquipière qui franchit la ligne en 3h11'59. C'est Dorothee BRAMAS qui conclut le podium en 3h22'58''.

« Un événement qui a pu se construire grâce à la collaboration de nombreux acteurs associatifs, politiques et sportifs, qui nous ont aidés à réussir cette première. Cette édition est un franc succès. C'est une volonté pour nous d'implanter cet événement dans le calendrier sportif international et d'en faire un incontournable de la saison trail. » selon Isabelle Viseux-Poletti, directrice des événements UTMB France. D'un point de vue parcours, avec la découverte des lieux les plus iconiques de la région, parmi lesquels le célèbre château du St-Ulrich ou de l'Ortenbourg ou encore les petits villages typiques de Kayersberg ou Ribeauvillé. Un parcours à travers les vignes et les châteaux pour une expérience originale et mémorable que tous les coureurs ont su apprécier, quelle que soit la distance choisie.

Le trail, une passion magique qui réunit les coureurs les plus performants au milieu des amateurs venus pour vivre une aventure extra-ordinaire, quel que soit la distance. S'alignaient cette année sur cette première édition, des athlètes élites venus chercher leur précieuse Running Stone, graal pour accéder aux Finales UTMB World Series se déroulant à Chamonix lors de l'UTMB Mont-Blanc, mais aussi des amateurs venus profiter du moment sportif et dépasser leurs limites, à l'image d'Edgar, doyen de l'édition qui prenait le départ de l'Ultra Trail des Che-



valiers à 70 ans, et finit l'épreuve en 38h35. Une ambiance conviviale et festive tout au long du week-end qui rappelle que le sport rassemble et fédère autour de valeurs communes.

« Des parcours qui ont pu surprendre certains habitués des sentiers alpins, par leur technicité et leur modèle sous forme d'électro-cardiaque, ce qui oblige à courir et relancer en permanence, et peut offrir de belles surprises côté performances sportives. Cette première édition répond à la promesse d'offrir à tous la possibilité de vivre l'expérience UTMB proche de chez soi, quel que soit la distance souhaitée, mais surtout à celle de démocratiser ce sport auprès du plus grand nombre. » selon Mathieu Pettinotti, directeur technique de l'événement à l'initiative des tracés et du projet.

Un événement sportif mais aussi festif avec des animations dans les villages et une mise en lumière des châteaux iconiques de la région chaque nuit pour une aventure à travers le temps. Les arrivées à Obernai ont été ponctuées par des concerts accueillant les artistes locaux comme DJ Holocène, le groupe Abys ou encore DJ Sam Smith pour le plus grand plaisir des coureurs mais aussi de tous les visiteurs présents ce week-end.

Une première édition qui se termine sous le soleil et qui annonce d'ores et déjà une édition 2024 encore plus incroyable, ouverture des inscriptions juillet 2023 !

Marion DELOBEL  
 UTMB Groupe

# L'alsacien un dialecte, une langue

Rappelons que, sur le plan linguistique, un dialecte est une langue. À la différence d'une langue standardisée ou normalisée, un dialecte varie dans l'espace, mais reste malgré cela une langue du point de vue scientifique. Dans des régions où la situation linguistique est comparable à celle de l'Alsace, seul le mot langue est utilisé, comme par exemple en Bretagne ou au Pays basque. Le fait qu'en Alsace, les mots dialecte et langue soient tous deux employés ne signifie pas que l'alsacien soit dévalorisé par les uns et valorisé par les autres. L'angle d'approche est simplement différent et le mot dialecte n'a, dans ce cas, pas de sens péjoratif. Le mot langue a toutefois tendance aujourd'hui à prendre le dessus sur celui de dialecte pour désigner l'alsacien. Les Alsaciens eux-mêmes parleront plutôt de leur langue, de leur langue maternelle (d'Sproch, d'Muetersproch) et non de leur dialecte (d'r Diàlekt), qui renvoie pour eux à une notion un peu abstraite.

## L'alsacien, c'est quoi ?

### Wàs isch 's Elsässische fer e Sproch ?

Rappelons en effet que la balance du comL'alsacien est une langue germanique. Il est donc apparenté aux dialectes germaniques parlés en Allemagne, en Suisse, en Autriche, mais aussi au yiddish, aux langues nationales comme l'allemand, l'anglais, le néerlandais, le luxembourgeois, ainsi qu'aux langues scandinaves. Si vous parlez une ou plusieurs de ces langues, vous disposez donc de ressources qui vous faciliteront la compréhension de l'alsacien et vous aurez davantage de facilités pour l'apprendre et bien le parler ensuite.

Le terme « dialecte alsacien » n'est en réalité qu'une abstraction: en effet, il conviendrait de dire « les parlers dialectaux alsaciens ». Beaucoup d'Alsaciens se plaisent à dire qu'il existe autant de dialectes que de villes et de villages (l'Alsace compte plus de 900 communes !) ce qui n'est, à vrai dire, pas très éloigné de la réalité... Cependant, on regroupe traditionnellement les dialectes alsaciens en grandes aires dialectales :

- Le francique rhénan mosellan, parlé en Alsace Bossue (région de Sarre-Union, La Petite-Pierre) et dans une partie de la Moselle contigüe. Proche voisin des

autres parlers dialectaux de Moselle ou du Luxembourg ;

- Le francique rhénan méridional (ou francique rhénan palatin), parlé dans l'extrême nord-est de l'Alsace (région de Wissembourg, Lauterbourg). Proche voisin des dialectes du Palatinat ou de Hesse ;
- Le bas-alémanique du nord, parlé dans les régions de Saverne, Haguenau, Strasbourg et Sélestat. Proche voisin des dialectes du Bade-Wurtemberg ;
- Le bas-alémanique du sud, parlé dans les régions de Colmar et de Mulhouse. Proche voisin des dialectes parlés en Brisgau (Bade-Wurtemberg) ;
- Le haut-alémanique, parlé au sud de la région d'Altkirch, c'est-à-dire dans le Sundgau (extrême sud de l'Alsace). Proche voisin du suisse allemand.

Cette répartition ne représente que de grandes tendances : au sein d'une même aire, les variétés dialectales sont incalculables et il est impossible de déterminer où s'arrête une aire et où commence une autre. Les délimitations linguistiques sont floues. De plus, les dialectes alsaciens interagissent, s'influencent les uns les autres, phénomène accentué de nos jours par les mouvements de population, beaucoup plus fréquents qu'autrefois. À noter que le dialecte de Strasbourg est unique en son genre : il s'agit de bas-alémanique du nord teinté de francique. Cet état de fait est sans doute dû au rôle de plaque tournante commerciale et culturelle de la ville qui a amené ce brassage de populations et de dialectes.

### Source :

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

### Illustrations

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

Bénédicte KECK

OLCA



# Whiskies et gins au firmament des eaux de vie alsaciennes ! (1ère partie)



**Paradis gastronomique depuis des lustres, l'Alsace produisait en son sein toutes les boissons possibles et inimaginables ; vin, bière, amers, jus de fruits, sirops, eaux minérales, eaux de vie, mais étonnamment ni whiskies ni gins ! A ceci près que depuis la fin des années 1990, à l'initiative de pionniers tels Gilbert Holl à Ribeauvillé, père du fameux Lac Holl, clin d'œil facétieux au loch écossais, les distillateurs alsaciens ont emprunté la voie maltée royale afin de sacrifier au culte de ces deux incontournables de toute cave d'eaux de vie ! Timidement tout d'abord jusqu'à être pris pour des fous, puis plus conséquemment, poussés en cela par la naissance du mouvement des micro-brasseries dont certaines distillent leurs propres whiskies et gins !**



## Les origines de la distillation !

Historiquement, l'Alsace distille baies et fruits depuis le Moyen-Age et plus exactement depuis l'évangélisation des tribus celtes qui la peuplaient. Aux alentours de l'an 1000, les premiers moines irlandais, Colomban, Brennan et autres, arrivèrent en son sein pour prêcher la bonne parole divine. Choissant des lieux de cultes païens pour installer leurs autels puis leurs chapelles, les moines d'Eire, conscients de la difficulté de leur tâche, avaient eu la bonne idée d'ajouter à leur quête spirituelle, une quête nourricière plus pragmatique. Transportant des alambics de cuivre sur leur dos ou celui de leurs ânes, ils s'employèrent parallèlement à leur sermon, à diffuser l'art de la distillation !

Un art pratiqué d'entrée par les Alsaciens avec la matière première locale ... sauvage ! A l'époque, les eaux de vie et le whisky en particulier étaient plutôt consommées pour leurs vertus médicinales ; d'où le terme « eau de vie », en gaélique « uisge beatha », qui deviendra progressivement « ooshki » puis « whisky ». Son origine remonterait au X<sup>e</sup> siècle et serait le produit de l'invention d'alchimistes arabes qui auraient découvert le processus de distillation de l'alcool dans le but de créer des cosmétiques et autres parfums. Au XI<sup>e</sup> siècle, la production de spiritueux était alors l'affaire des moines ou des lettrés ayant ramené des alambics de leurs voyages au Moyen-Orient. La première « aqua vitae » (eau de vie) produite à partir d'orge fermentée serait attribuée à des moines irlandais et daterait des environs du XI<sup>e</sup> ou XII<sup>e</sup> siècle.

En cette période, les nombreux échanges entre l'Irlande et L'Écosse auraient permis au spiritueux de gagner le territoire écossais et de s'y développer. Reste que la paternité du whisky est aujourd'hui encore l'objet de débats houleux entre irlandais et écossais !

En Alsace, la distillation pour confectionner des eaux-de-vie date de cette évangélisation artisanale due à l'apport du savoir-faire monacal irlandais, qui va hélas se limiter aux fruits et aux baies. En effet pour cause d'inondations incessantes de la plaine d'Alsace par les crues quasi permanentes du Rhin, celle-ci n'est qu'une immense forêt alluviale peuplée de villages lacustres de pêcheurs et dépourvues de toute culture céréalière ! La plus connue des eaux de vie alsaciennes, le

kirsch, originellement à base de cerises issues du Val de Villé dit Val des Vergers, date du XVII<sup>e</sup> siècle, les siècles suivants le voyant rejoint par la quetsche, la mirabelle et enfin la framboise, côté fruits, la baie de houx ou l'églantine côté baies. Quant à la production de bière, elle date de la cervoise miellée des Médiomatiques, Triboques, Raurarques et autres Trévires, tribus celtes habitants la région dès 2000 an avant notre ère.

## Le whisky alsacien ... indication géographique protégée !

Apparu dans les années 2000, la naissance du whisky alsacien a d'entrée fait fort impression en faisant l'objet d'une définition réglementée européenne sollicitée avec

pertinence par une profession mobilisée. Novatrice comme souvent, l'Alsace est ainsi devenue la première région de France à se doter d'une telle réglementation ; à noter qu'elle s'applique de même à quatre eaux-de-vie traditionnelles de la région. Logique, l'arrivée de la boisson maltée reine sur le marché est le fruit des épousailles de deux savoir-faire ancestraux et propres à la région, le brassage de la bière et la distillation d'eaux-de-vie. De fait, les brasseurs artisanaux apparus depuis une trentaine, créatifs en diable, ont trouvé dans cet alcool à base de bière neutre à 7 % d'alcool/volume distillée après brassage, le moyen de diversifier leurs gammes. A un point tel que certains comme Eric Trossat, brasseur à Uberach, possèdent ses propres chais de vieillissement. Corrélativement, leurs collègues distillateurs d'eaux-de-vie de fruits, conscients de la perte d'attractivité de ces dernières, se sont tournés vers le spiritueux en pleine expansion, le whisky, devenu entretemps numéro un mondial du genre ! Le tout béni des dieux de Bruxelles via une réglementation européenne concernant les eaux de vie apparue en 2008, se prévalant d'une indication géographique précise. Elle stipule que celle-ci pour pouvoir être maintenue, doit s'appuyer sur un cahier des charges définissant des règles de qualité précises, établies par un organisme de défense et de gestion des appellations concernées. Or, rien de tout cela n'existait en Alsace, pas même pour les eaux-de-vie traditionnelles comme le kirsch ou la mirabelle ! La mesure n'étant pas tombé dans l'oreille de sourds, six distilleries, Bertrand et Hepp à Uberach, Hagmeyer à Balbronn, Lehmann à Obernai, Windholtz à Ribeauvillé et Wolfberger à Colmar se sont alors mouillées pour mobiliser leur profession pour déposer l'indication géographique « Alsace » ; toutes ne produisant pas de whisky, l'ensemble des eaux-de-vie alsaciennes, c'est-à-dire le kirsch, la quetsche, la mirabelle et la framboise furent ainsi visés dans leur démarche. Dans la foulée, un cahier des charges vit le jour et parut au Journal Officiel en janvier 2015. Six mois plus tard, les plans de contrôle correspondants étaient validés par l'INAO.

Jean Claude COLIN © mars 2023.

# Jérémie Muller, passionné de cuivres anciens et Chef à Montréal

Né à Haguenau en 1992, l'environnement de Jérémie est propice à une carrière culinaire : une grand-mère maternelle Pia, lingère à l'Auberge de l'Ill, un grand-père Roger fan de cuisine, collectionneur de livres de cuisine anciens et qui retraité, avait en charge les petits-déjeuners en barque qu'organisait l'Auberge, Tante

puis c'est là que j'ai rencontré ma compagne Nina".

En 2014, il intègre les Haras à Strasbourg sous la baguette de François Baur : " Je suis arrivé juste une année après l'ouverture. On faisait 180 couverts par service, sans rangement ni stockage, c'était dur mais j'ai appris à diriger une équipe. J'étais premier chef de partie, c'est un

poste tournant : on remplace quand il y a un besoin, on apprend beaucoup et vite".

Grâce à Marc Haerberlin, Jérémie débarque chez Bocuse à Collonges : " je suis arrivé pour l'entretien hyper stressé avec trois chefs MOF en face de moi dont deux alsaciens Christophe Muller et Gilles Reinhardt. C'était impressionnant. Nous étions 7 nouveaux ce jour-là ». Quelques mois plus tard, nous n'étions plus que deux. L'ambiance

est très bonne mais la compétition entre les nouveaux est ardue. Ma plus belle victoire, c'est d'avoir tout fait chez Bocuse, garde-manger, rôti, saucier, faire le billaud. Quelle expérience acquise ! " Jérémie est intarissable sur M<sup>r</sup> Paul qu'il respecte profondément ". Tous les matins, il arrivait à l'entrée de la cuisine et observait. Chacun venait le saluer un par un. Il regardait tout. Un jour, M<sup>r</sup> Paul appelle Olivier. J'étais au poste de poisson à trois mètres de lui et je travaillais des tuiles à l'encre de seiche. Olivier revient vers moi et me dit avec un sourire : " M<sup>r</sup> Paul pense que tu brûles les tuiles ! ". C'est aussi là que Jérémie découvre que les casseroles en cuivre centenaires de M<sup>r</sup> Paul sont super efficaces malgré leur vénérable âge. Commence alors la passion des brocantes

pour trouver de vieilles casseroles en cuivre : Jérémie les achète et les restaure. Idem pour les livres de cuisine. " J'ai

trouvé et restauré des casseroles de 1870 provenant du restaurant les Ambassadeurs au Crillon ". Notre passionné passe une bonne partie de son salaire dans cette passion, mais qu'importe, c'est beau et il aime ça ! Jérémie reste 4 ans à Collonges le temps que Nina termine sa licence à Lyon et voici que leur rêve de voyages ressurgit : en 2018, coup de foudre pour le Québec et Jérémie prend le poste de sous-chef dans l'un des meilleurs restaurants portugais de la ville « chez Helena ». Cette grande dame de la cuisine, Helena Loureiro possède plusieurs établissements au Québec et offre ainsi à Jérémie de s'épanouir complètement en revisitant les plats traditionnels portugais. " Nina et moi sommes tombés en amour avec les grands espaces, la pêche en chaloupe du Lac St Louis, le rituel du chalet avec les amis etc ". mais aussi tombés en amour de leur chien récupéré dans la rue par la SPCA et qui s'appelle... devinez ?... Copper !



Nathalie et Oncle Jean-Yves qui dirigent l'établissement étoilé l'Atlantide à Nantes et Alexandre, autre tonton, ancien d'Illkirch qui gérait un hôtel à Tourtour en Provence. On peut dire qu'il était bien entouré notre Jérémie. Il veut voyager alors c'est tout naturellement qu'il entre pensionnaire à Illkirch pour se former en salle, mais la cuisine le happe au passage de sa formation et il reçoit même le prix du meilleur dessert par équipe avec une charlotte aux coings, pain d'épice caramélisé, mousse de coings lors d'une compétition entre écoles.

BTS en poche et quelques stages plus tard, Jérémie obtient son premier CDI chez Yannick Germain à Sessenheim. " Il m'a aidé à m'épanouir, m'a transmis la rigueur, la technique et l'organisation. Et



Isabelle Baumann-Lenot

Baumann-lenot@alsacemonde.org

## Stör Grumbeeresalad ou Salade de pommes de terre à l'esturgeon fumé, argousier confit à l'érable

### Ingrédients pour 4 personnes :

600 g de pommes de terre Yukon ou Bintje, 200 g d'esturgeon fumé. Pour la sauce : 3 échalotes ciselées, 200 g de crème sûre (version québécoise de la crème fraîche), 1 c.a.s de moutarde à l'ancienne, 2 c.a.s de vinaigre de Xérès ou Melfort, 1 c.a.s de sauce Worcestershire, 2 gousses d'ail hachées, persil, ciboulette, estragon, sel et poivre du moulin. Pour l'argousier : 100 g de baies d'argousier, 100 g d'eau, 25 g de sucre, 25 g de sirop d'érable. Pour la décoration : 4 pommes de terre grelots, jeunes pousses de votre choix, et pour

une occasion spéciale, faites-vous plaisir avec du caviar d'esturgeon.

### Réalisation :

Faire cuire les pommes de terre avec la peau dans l'eau salée. Pendant ce temps, ôter la peau de l'esturgeon fumé et tailler la chair en petits cubes. Faire la sauce, en incorporant tous les ingrédients dans la crème. Pour les baies d'argousier, réaliser un sirop avec l'eau, le sucre et le sirop d'érable. Une fois le sirop à ébullition, verser sur les baies et laisser refroidir. Eplucher les pommes de terre cuites AVANT qu'elles ne refroidissent puis les tailler en cube et mélanger avec la sauce et l'esturgeon. Rectifier assaisonnement au besoin. Pour la décoration, utiliser une mandoline et tailler les pommes de terre grelots en tranches



très fines et les frire dans une huile à 180 degrés. Pour le dressage, déposer la salade de pomme de terre au milieu de l'assiette. Décorer en plantant les chips frites sur toute la surface, ajouter quelques baies d'argousier. Finir avec des pousses et du caviar selon votre envie.

# 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



## AIDEZ-NOUS À RESTAURER LE FILM D'R HERR MAIRE (MONSIEUR LE MAIRE)

L'association « Les Amis du Herr Maire » lancent sur le site « Hello Asso » une opération de crowdfunding avec l'espoir de compléter les subventions déjà obtenues de la Collectivité européenne d'Alsace (CEA, 17 000 €) et du Centre national du cinéma (CNC, 30 000 €) ou demandées à d'autres institutions. L'objectif est de collecter 50 000 € pour mener à bonne fin



Une scène caractéristique tournée dans une cour de ferme à Eckwersheim (Bas-Rhin)

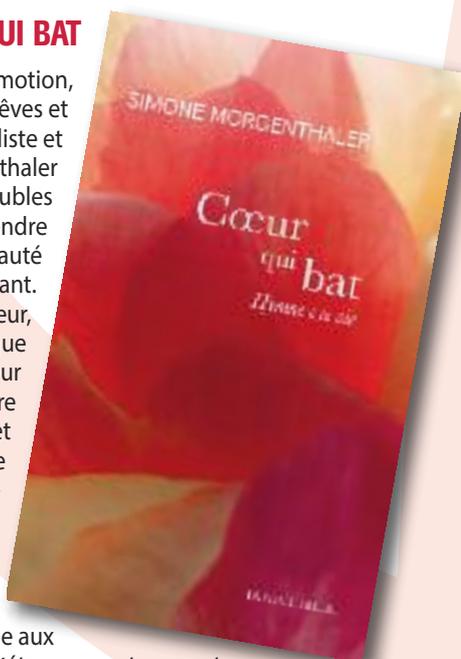
les travaux : il s'agit de numériser des négatifs sur support nitrate retrouvés l'été dernier, d'améliorer la bande-son, de refaire des sous-titres et d'éditer un DVD avec bonus et livret historique. D'r Herr Maire, premier film tourné en alsacien en août 1939 à partir de la pièce emblématique de Gustave Stoskopf créée en 1898, est un document ethnographique et linguistique, un film drôle et émouvant qui montre une Alsace heureuse à la veille des drames de la guerre, un monument, unique en son genre, du patrimoine alsacien. Merci d'avance aux Alsaciens du monde pour l'intérêt qu'ils porteront à cette opération. Rendez-vous sur Hello Asso :

<https://www.helloasso.com/associations/les-amis-du-herr-maire/collectes/aidez-nous-a-restaurer-le-film-d-r-herr-maire>

## CŒUR QUI BAT

Dans un livre empli d'émotion, de souvenirs, de rêves et d'espoir, la journaliste et écrivaine Simone Morgenthaler raconte comment ses troubles cardiaques lui ont fait prendre conscience de la beauté de chaque instant. Avec ses mots tout en pudeur, Simone écrit un magnifique hymne à la vie, à la hauteur et à la transmission. Un livre salubre plein de grâce et de joie ! Rappelons que celle qui fut la marraine de la Journée Annuelle des Alsaciens du monde à Saint-Louis en août 2022 s'est toujours beaucoup intéressée aux destins des Alsaciens de l'étranger, notamment du Nouveau Monde, en publiant par le passé « À demain à New York » (2003) et « Un été en Californie » (2000).

« Cœur qui bat. Hymne à la vie », Simone Morgenthaler, La Nuée Bleue, 2023, 152 pages, 18 €



## L'ANNÉE DECK À GUEBWILLER

2023, c'est l'Année Deck à Guebwiller dans le cadre du bicentenaire de la naissance du céramiste (voir aussi p. 5). Une exposition d'envergure au musée Théodore Deck intitulée « De Guebwiller à Paris, itinéraire d'un céramiste d'exception » se tiendra du 14 octobre 2023 au 3 mars 2024. Celle-ci retracera son parcours, de sa naissance à sa mort, avec un focus sur son entourage familial et les nombreux artistes qui l'ont inspiré et orienté. Tout au long de l'été, différents ateliers de création seront proposés dans la ville de Guebwiller. Pour pouvoir se mettre dans la peau de Deck, des journées de céramique sont



prévues de juin à août à destination du tout public. Concerts, conférences, théâtre, parcours commentés... sont aussi prévus dans la patrie de l'artiste. Et à Paris : une exposition singulière, à la mairie du 15<sup>e</sup> arrondissement, « Théodore Deck, un Guebwillerois à Paris », présentera son parcours et ses œuvres du 12 au 24 septembre 2023. Théodore Deck fut adjoint au maire de l'arrondissement. Plusieurs galeries parisiennes, dans le cadre de la manifestation « Parcours de la céramique », du 19 au 23 septembre, accueilleront également des œuvres du Guebwillerois.

[www.guebwiller.fr](http://www.guebwiller.fr)

## COLMAR

Après presque quatre années d'absence, le Festival International de Colmar, événement majeur de la musique classique en Alsace, est de retour. Toute l'équipe du festival est heureuse de pouvoir proposer, désormais sous la direction artistique d'Alain Altinoglu - brillant chef d'orchestre français, reconnu internationalement - un programme ambitieux, répondant aux standards d'exigences artistiques qui font l'ADN même de notre festival



mais aussi ouvert à de nouvelles formes et de nouveaux publics.

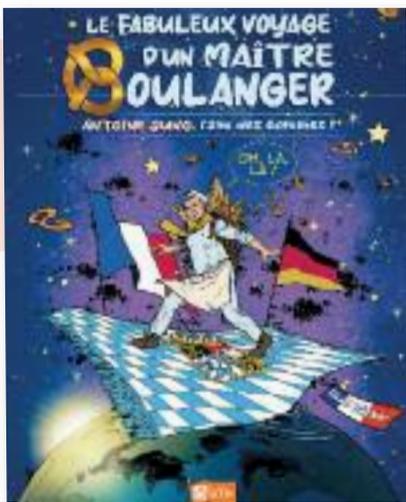
Pour découvrir le programme de cette édition 2023, qui se tiendra du 05 au 14 juillet : <http://www.festival-colmar.com/>

Si vous êtes de passage à Colmar durant cette période rendez-vous visite pour partager un moment musical d'exception !

Si vous souhaitez aider le Festival à porter haut les couleurs de notre région dans le monde, à montrer que l'Alsace est aussi une terre de musique et accueillante pour les mélomanes, vous pouvez faire un don directement sur notre site, et soutenir ainsi notre action en faveur du rayonnement de notre région.

L'association du Festival International de Colmar est ouverte à toutes propositions mécénales et partenariales qui feront prospérer les hautes ambitions musicales que nous avons pour l'Alsace et la ville de Colmar.

Pour plus d'informations, contacter Johny Royer par mail à : [jroyer@tourisme-colmar.com](mailto:jroyer@tourisme-colmar.com)



## ELSASS BÄCKER

Je m'appelle André Muller, je suis Alsacien, de Strossburi. Grâce à mon métier, journaliste, grand reporter à la télévision française, pendant plus de 40 ans, j'ai parcouru le vaste monde: d'Afrique en Australie, de Southampton à New York, j'ai traversé les mers en Queen Mary. Avec France 2 télévision, ma carrière a pris un tour athlétique. J'ai couvert de nombreux événements sportifs, Paris-Dakar, Jeux olympiques, coupes du monde de foot, Roland Garros, Coupe Davis et bien d'autres

encore... qui m'ont comblé et permis de faire de belles rencontres.

Des années de grand bonheur !

Puis retour dans ma région alsacienne, où pendant 10 ans, j'ai réalisé et animé des émissions culinaires, de 26 minutes, chaque dimanche. Sur mon fidèle vélo vert laitue, j'ai arpenté villes et campagnes, grimpé aux sommets des Vosges, du Schwarzwald chez nos cousins allemands. L'Alsace est devenue mon bureau, mon espace de travail, délaissé parfois pour retrouver des alsaciens partis loin, très loin.

J'ai exercé le plus beau métier du monde : quelle richesse de découvrir des pays, des cultures différentes et surtout d'aller à la rencontre de l'autre, de l'écouter, de partager !

Aujourd'hui, un nouveau voyage, un conte de fée, s'est ouvert à moi : réaliser et scénariser l'histoire de ce héros, le Elsass Bäcker, Antoine Jung, de Rittershoffen à Schönberg. Merci du fond du coeur à mon boss Christian Riehl, et à sa fabuleuse équipe, des Éditions du Signe, pour sa confiance totale dans cette belle et nouvelle aventure. Hopla Geiss

## GÉNÉALOGIE ALSACIENNE DE CHARLES III D'ANGLETERRE

Le nouveau roi d'Angleterre a des racines alsaciennes à Bouxwiller à la 10<sup>e</sup> génération. Charles III, né en 1948, est fils de Philip Mountbatten, duc d'Edimbourg (1921-2021), lui-même fils d'Alice de Battenberg, princesse de Grèce et de Danemark (1885-1969), elle-même fille de Victoria de Hesse-Darmstadt, princesse de Battenberg (1863-1950), elle-même



Charles III d'Angleterre



Charlotte de Hanau-Lichtenberg

filles de Louis IV, grand-duc de Hesse (1837-1892), lui-même fils du prince Charles de Hesse et du Rhin (1809-1877), lui-même fils de Louis II, grand-duc de Hesse (1777-1848), lui-même fils de Louis I<sup>er</sup>, grand-duc de Hesse (1753-1830), lui-même fils de Louis IX, landgrave de Hesse-Darmstadt (1719-1790), lui-même fils de la comtesse Charlotte de Hanau-Lichtenberg (1700-1726), née à Bouxwiller.

# Villa METEOR

à 20 minutes de Strasbourg

Entrez dans la plus grande Brasserie de France et découvrez nos secrets de brassage.

Tarif spécial pour l'Alsace Fan Day : entrée à 6€ + un cadeau




METEOR



Retrouvez également toutes les animations pour l'Alsace Fan Day au **LE METEOR Strasbourg**.

Plus d'informations sur [www.lemeteor.fr](http://www.lemeteor.fr) et [www.brasserie-meteor.fr](http://www.brasserie-meteor.fr) et

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

## TOUTE L'ALSACE EN POCHE

L'auteur est un ancien professionnel de la communication installé depuis plus de trente ans en Alsace. Il a souvent servi de guide à ses relations de passage dans sa région d'adoption. Histoire de ne jamais être pris au dépourvu, il a élaboré au fil du temps ce remarquable abécédaire très complet de plus de cent entrées thématiques, véritable manuel d'information tout-terrain à la fois très complet et néanmoins synthétique, illustré avec beaucoup d'humour.



« *Toute l'Alsace en poche. Abécédaire identitaire* », Alain Gamba, dessins de Uff, Editions Château & Attinger, Yverdon-les-Bains, 2023, 280 pages, 19 €.

## AKONO, UN HÉRITAGE ALSACIEN AU CAMEROUN

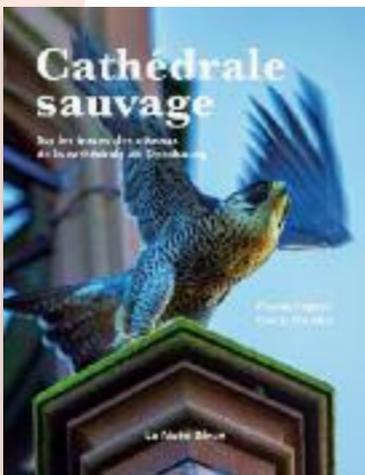
Avec l'arrivée en 1919 des pères spiritains alsaciens qui remplacèrent les pallotins bavarois qui les avaient précédés, la mission catholique d'Akono devint le cœur de l'Alsace au Cameroun. Elle rayonna sur une trentaine de villages environnants. C'est à l'initiative du père Antoine Stoll qu'y fut construite une des plus belles et des plus grandes églises du Cameroun, Notre-Dame des Sept Douleurs, aujourd'hui classée au patrimoine mondial de l'UNESCO.



« *La paroisse d'Akono : un héritage alsacien en terre camerounaise* », François Zambo Onana, Ercal Publications, Strasbourg, 2022, 114 pages, 12 €.

## CATHÉDRALE SAUVAGE

La cathédrale de Strasbourg est l'un des monuments les plus visités de France. Mais qui sait qu'elle sert aussi d'abri, de halte et... de garde-manger à de nombreuses espèces d'oiseaux. Martinets noirs, mésanges charbonnières, roitelets à triple bandeau, faucons pèlerins et crécerelles logent, passent, se nourrissent et se reproduisent sur cet immense rocher. Abeilles, chauves-souris, végétaux et invertébrés complètent ce microcosme, que présente cet ouvrage illustré de plus d'une centaine de photographies d'Alain Mauviel.



« *Cathédrale sauvage. Sur les traces des oiseaux de la cathédrale de Strasbourg* », Pauline Bugeon et Cédric Chamblin, La Nuée Bleue, Strasbourg, 2022, 176 pages, 27 €.

## GUEBWILLER, UNE HISTOIRE

Illustré de splendides photographies de Dorian Rollin, cet ouvrage collectif édité à l'initiative de la Ville de Guebwiller invite à un voyage à travers les siècles, de l'an 774, année de la première mention écrite de la cité, jusqu'à aujourd'hui, en suivant les traces historiques encore visibles aujourd'hui. Légendes, anecdotes et poèmes narrent la beauté de



la ville dans ce livre auquel ont également contribué des historiens comme Philippe Legin, président de la Société d'histoire de Guebwiller et Georges Bischoff, professeur émérite d'histoire médiévale de l'Université de Strasbourg.

« *Guebwiller, une histoire* », ouvrage collectif, Médiapop Éditions, Mulhouse, 2022, 160 pages, 25 €.

## PETIT TRAITÉ DE LA CHOUCROUTE

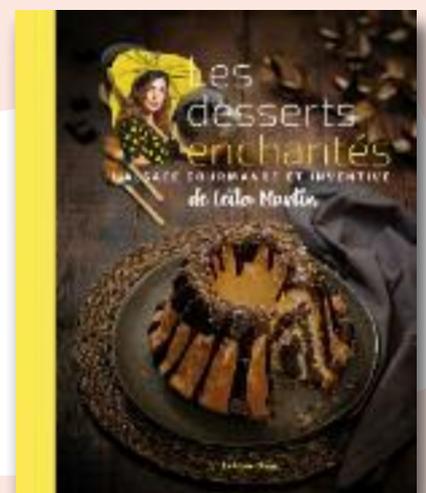
Journaliste gourmand, auteur de livres de cuisine, de guides touristiques, de récits de voyages et d'ouvrages juridiques, Pierre-Brice Lebrun s'est associé à Martin Fache, maître restaurateur natif de Munster, pour tenter de remédier à l'absence d'ouvrages récents sur la choucroute dans la littérature culinaire : ils furent ainsi à deux à remonter aux sources de la choucroute, à en découvrir les origines et à sublimer les saveurs sous toutes ses formes.



« *Petit traité de la choucroute* », Pierre-Brice Lebrun et Martin Fache, Éditions le Sureau, Gap, 2022, 160 pages, 14,90 €.

## LES DESSERTS ENCHANTÉS

Après « *L'Alsace enchantée* » et « *Les légumes enchantés* », Leïla Martin signe ici son troisième livre de recettes. La cheffe partage sa passion pour la pâtisserie alsacienne. Les desserts enchantés, ce sont 40 recettes alsaciennes originales, créatives et gourmandes qui nous font voyager au cœur de l'Alsace et de notre enfance, présentées dans un ouvrage soigné, richement illustré et cartonné, avec dos toilé.



« *Les desserts enchantés. L'Alsace gourmande et inventive* », Leïla Martin, La Nuée Bleue, Strasbourg, 2022, 108 pages, 25 €.

## Synvira

Le Syndicat des Vignerons Indépendants d'Alsace (SYNVIRA), organisation viticole professionnelle créée en 1971, est un acteur majeur de la filière viticole alsacienne. Il accompagne ses adhérents dans la défense de leur métier et dans le développement de leur activité de A à Z en apportant de nombreux services professionnels: conseil, formation, défense juridique, information, accompagnement commercial.



Le SYNVIRA est l'agent d'artistes de 440 vignerons alsaciens. Ils cultivent leurs vignes, transforment leur raisin en vin, et vendent eux même leur vin avec fierté.

L'adhésion à la structure est totalement volontaire, et conditionnée au respect de ce fonctionnement de vente directe par les producteurs, détaillé dans la « charte du Vigneron Indépendant ».

L'appartenance à cette famille professionnelle d'artisans passionnés est matérialisée par l'usage du logo "Vigneron Indépendant".



# Bonjour, bonhomme

Ambassadeur de la Brasserie Fischer à travers le monde, le Fischermännle - littéralement « bonhomme Fischer » - est monté sur son tonneau en 1934... et n'en est jamais descendu ! Né sous les pinces d'un artiste de l'Œuvre Notre-Dame, il incarne et galvanise l'esprit créatif de la Brasserie Fischer.

# Fischer

## BLONDE Tradition



## LA CONFRÉRIÉ DES BIÈRES D'ALSACE

Une confrérie pour contribuer au rayonnement des bières d'Alsace. Elle a vocation à créer du lien avec ses membres, à apporter des informations sur ce qui unit ses membres, à savoir la convivialité d'amateurs de bières et la promotion des bières d'Alsace, comme élément culturel de notre Région.

Bientôt 7 ans après sa création, avec quelques balbutiements et les vicissitudes liées au Covid, tout en gardant le cap avec la foi du charbonnier et l'appui de très nombreuses bonnes volontés, la Confrérie est à un cap de sa jeune existence. A l'instar de la Confrérie du Houblon d'or à Lille, qui

a inspiré la création de la Confrérie des Bières d'Alsace, il n'y a pas de lieu fixe et prestigieux pour la tenue des chapitres : si l'itinérance permet d'atteindre aisément tous les territoires d'Alsace, elle reste un premier défi pour une bonne participation des membres.

Dotée de nouveaux statuts, la Confrérie bénéficie également de l'appui des membres du Comité d'orientation et du Collège des Maîtres. Au service de la promotion des bières d'Alsace !

## AUTRICHE

L'association des « Raideurs Fous » de Bischwiller accueillies à Vienne par « Les Amis de l'Alsace en Autriche » ! Forte d'une expérience de plus de 15 ans, la cité organise chaque année un raid VTT à destination de diverses capitales, au profit des élèves du lycée André Maurois. Cette année, Vienne en était la destination.

Depuis 2007, ces jeunes aventuriers, appelés LES RAIDEURS FOUS (association reconnue d'utilité publique, composée uniquement de bénévoles), ont la possibilité, outre leur prouesse sportive, de faire des rencontres et des expériences très enrichissantes, de s'ouvrir aux autres et au monde. C'est aussi l'occasion pour chacun d'eux de réaliser un rêve et de s'impliquer dans la vie associative en assumant des responsabilités par le biais de l'association.



Leur Président, Jean-Michel Ittis, professeur d'allemand retraité, et son équipe, les a accompagnés cette année à Vienne. Ils ont débuté leur périple le lundi 27 mars, au Parlement Européen pour une arrivée le jeudi 5 avril, ils ont ainsi par-

curité intérieure le 5 avril 2023 a été organisé par le Président de l'Association des Amis de l'Alsace en Autriche, René Vogel, qui est aussi membre du CA de l'UIA (Union Internationale des Alsaciens).

Le président, Gérard Staedel de l'UIA a alerté et proposé à l'association des Alsaciens à Vienne de soutenir cette expédition cycliste alsacienne durant le séjour des lycéens et leurs accompagnateurs. En effet au-delà de l'accueil, les « raideurs fous » n'avaient pas trouvé de solution d'hébergement, pour 50 personnes, 15 jours avant leur date de départ. Les alsaciens de Vienne ont fait appel à leur réseau sur place pour dénicher un hébergement auprès de leur partenaire, le Sport-café Bingo animé par Pascal Gille, siège également du rugby club français de Vienne qui a organisé son établissement pour nourrir et héberger ces valeureux cyclistes.

Une autre partenaire a également permis la création d'un rallye touristique dans toute l'équipe de Bischwiller de découvrir la Ville de Vienne de manière ludique. Et bien sûr une belle soirée, avant le retour, a créé des amitiés durables entre les Alsaciens d'Autriche et « les Raideurs Fous » de Bischwiller.

**René Vogel**  
Président



C'est dans cette optique qu'une équipe d'enseignants, soutenue par la direction, les collègues ainsi que les parents d'élèves, ont décidé de mettre en œuvre ce projet en direction des élèves intéressés du lycée André Maurois de Bischwiller.

couru 1 100 km où ils ont fait une arrivée triomphale devant la grande roue à Vienne.

L'accueil dans le parc emblématique du Prater par le directeur de l'Institut français d'Autriche et l'adjointe de l'attaché de sé-

## ESPAGNE

**Barcelone.**

**Actualité les Amis de l'Alsace en Catalogne**

L'association « Les Amis de l'Alsace en Catalogne », en veille depuis 2015, a repris officiellement ses activités en début d'année. Cela a démarré par une soirée de relance organisée à l'ancienne et magnifique Brasserie Damm à Barcelone.

90 invités dont Monsieur Olivier Ramador, Consul de France, ont écouté les paroles de bienvenue du nouveau Président Claude Schwartzmann. Après avoir fait référence à la dynamique portée durant une trentaine d'années par la désormais Pré-



sidente d'Honneur Marie-Thérèse Mosser, celui-ci a présenté les objectifs et actions de l'association pour 2023, entouré par une nouvelle équipe dynamique, dont Brigitte, Michel et Anne-Marie. Le lien étroit avec l'UIA a bien entendu été mentionné.

Puis Ramon Agenjo, Vice-Président de la Fondation Damm et ancien Vice-Président de l'association, a pris la parole pour retracer l'histoire de la famille qui, ayant fui l'Alsace en 1873 pour venir à Barcelone,



lone, créa la brasserie qui aujourd'hui bénéficie d'une renommée internationale.

Monsieur le Consul profita de l'occasion pour féliciter cette initiative mettant en valeur l'Alsace, la seule région française représentée officiellement en Espagne en tant qu'association.

Un « pica-pica », des bières et des vins d'Alsace ont été offerts par la brasserie et l'association afin de terminer la soirée de la plus agréable façon.

**Claude Schwartzmann**  
Président

## FRANCE

### Paris

Les traditionnelles remises de bourse de l'AGAL se sont déroulées à la Maison de l'Alsace le 15 mai. Cette 31<sup>e</sup> édition a réuni près de soixante personnes autour des lauréats dans la conque vitrée du rooftop de la Maison de l'Alsace (MDA). Dans son discours d'accueil, le président Nicolas Gusdorf remerciait tout d'abord son président, Dominique Formhals, et sa nouvelle directrice Charlotte Formhals ainsi que son équipe. Il adressait ensuite ses remerciements à tous ceux qui avaient contribué au succès de cette manifestation et en particulier le dévouement de Martine Erdrich à la réussite de cette fête. Il a ensuite rappelé le rôle essentiel assuré par Véronique Leiber, administratrice de l'AGAL, qui préside la commission des bourses et qui a pris en charge le gros travail qui consiste à recueillir les candidatures, sélectionner des candidats, et réunir un jury qui désigne les lauréats en fonction d'un certain nombre de critères. Le président Gusdorf a poursuivi son introduction en rappelant que seule la générosité d'un certain nombre de mécènes qui soutiennent financièrement l'AGAL, permettent à cette dernière d'assumer cette mission essentielle, avant de s'adresser à ceux présents ou représentés dans l'assistance.

Les représentants des mécènes prirent la parole à tour de rôle pour saluer le parcours des lauréats qu'ils parrainaient. Certains ont pu relever qu'au-delà de leur

une aide très significative compte tenu des coûts associés à leurs études parisiennes (logement, livres, déplacements, ...).



parcours universitaire, certains de ces jeunes gens étaient déjà très engagés auprès dans le milieu associatif. Dans leur prise de parole, les étudiants lauréats soulignèrent que ces bourses représentaient

Cette cérémonie s'est prolongée autour d'un buffet offert par l'AGAL, la magie du lieu favorisant les échanges.

**Maurice Brom**

## FRANCE

### Pays basque

Conférence 22 avril 2023 : Louise Weiss, Simone Veil, destins croisés. C'est à une conférence de haut niveau qu'Alsabask a invité ses membres ainsi que le grand public samedi 22 avril à la Médiathèque de Biarritz.

Claire Le Van, professeure agrégée de philosophie au lycée du Haut-Barr à Saverne s'est déplacée spécialement pour venir délivrer avec beaucoup de passion une conférence sur la vie exceptionnelle de ces 2 femmes du 20<sup>e</sup> siècle qui ont chacune eu une vie hors normes.

Une génération d'écart les sépare mais tant de choses les rapprochent. Leurs vies ont été un combat acharné pour la paix, pour le féminisme et pour l'Europe. Au



sortir de la première guerre mondiale, Louise Weiss comprend que ces terribles événements doivent cesser à l'avenir et n'a ensuite de cesse que de se battre pour ne plus revivre les horreurs de la guerre. Dans le même temps elle œuvre beaucoup dans les années 30 pour les droits des femmes, en particulier le droit de vote. Enfin, au soir

de sa vie elle est élue au Parlement Européen et en tant que doyenne de l'Assemblée prononce le discours d'investiture de Simone Veil élue Présidente.

La vie de Simone Veil est aussi exceptionnelle. Après une courte jeunesse de bonheur, elle connaît le pire, elle-même et sa famille, déportées en 1943. A son retour des camps, elle travaille sans cesse pour le rapprochement entre la France et l'Allemagne, clé d'une paix durable. Devenue ministre de la Santé, elle est à l'origine de la loi sur l'IVG



dans des conditions d'opposition particulièrement hostiles à son égard.

Destins croisés, destins choisis, destins exemplaires, destins communs, elle retrouve Louise Weiss au Parlement Européen, dont elle est élue première femme Présidente en 1979.

Cette conférence a été organisée en partenariat avec la ville de Biarritz et la Société des Membres de la Légion d'Honneur. Elle a réuni plus de 90 personnes et a été suivie d'un apéritif alsacien très convivial.

**Alain Roll**

## GRÈCE

Vendredi 28 avril 2023 à l'Ecole Française d'Athènes, l'Amicale des Alsaciens et Amis de l'Alsace en Grèce a projeté le film-fiction "Im Memoriam", long métrage de



Benjamin Steinmann. Une cinquantaine de personnes ont suivi cet hommage aux Malgré-Nous. Ce film saisissant à la lenteur des films de Tarkovski a suscité de nombreuses questions. Le regard

troublant de l'acteur, partagé entre l'horreur, la peur, la suspicion et le désespoir est parvenu à impressionner les spectateurs. Après les explications de Benjamin, les langues se sont déliées faisant place à un débat intéressant.

De délicieux kougelhops arrosés de Gewurztraminer étaient très attendus pour clôturer cette soirée. Je garderai un beau souvenir de Benjamin Steinmann dont la sensibilité, l'amour de l'Alsace et de son histoire ont permis de perpétuer avec son regard la mémoire des Malgré-Nous.

Mercredi 24 mai 2023, L'Amicale des Alsaciens et amis de l'Alsace en Grèce mettait à l'honneur Tomi Ungerer dans le cinéma d'été de l'Amicale des Archéologues



Grecs. Superbe soirée avec une présentation complète de l'artiste, accompagnée d'un diaporama contenant 400 œuvres et des vidéos intéressantes de Tomi. Tandis que certains dégustaient notre gâteau alsacien aux amandes (recette de S. Morgenthaler) accompagné d'un nouveau mélange « grain de Génie » de la cave Michel Fonné, d'autres suivaient la vidéo du musée Tomi Ungerer pour s'imprégner davantage. Une belle conférence que nous réclamons déjà ceux qui n'ont pu venir !

**Michèle Léonidopoulos**

## LITUANIE

### Alsace-Lituanie à l'honneur à la télévision lituanienne

Le 31 mars dernier, la chaîne de télévision du service public lituanien LRT a diffusé dans son émission matinale Labas rytas Lietuva (Bonjour la Lituanie) l'interview de Philippe Edel, le président d'Alsace-Lituanie. Réalisé à Strasbourg, l'entretien porta surtout sur les Cahiers Lituaniens, seule revue française qui, depuis plus de 20 ans, est consacrée à la culture et à l'histoire de la Lituanie ainsi qu'aux relations historiques entretient ce pays balte avec l'Alsace. Parmi les sujets étonnants récemment traités par la revue furent cités l'histoire du prince Guillaume d'Urach,



qui aurait bien voulu être grand-duc d'Alsace-Lorraine avant de devenir roi de Lituanie ou celle de l'improbable rencontre à Vilnius en 1918 entre le prélat poète

lituanien Maironis et l'écrivain-soldat alsacien de l'armée allemande d'occupation Oskar Wöhrle. Furent aussi évoqués les liens du poète lituanien d'expression française Oscar Milosz avec l'Alsace, la genèse de la sculpture de la Pietà de Strasbourg par Antanas Mončys ou l'activité à Strasbourg de Karl Trübner, éditeur d'ouvrages de linguistique lituanienne à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle. L'interview fit également l'objet d'un article, interview et article étant tous deux accessibles en ligne sur le blog d'Alsace-Lituanie :

<https://lituanieculture.blogspot.com/2023/03/le-cercle-dhistoire-alsace-lituanie.html>

**Philippe Edel**

## ISRAËL

C'est au restaurant strasbourgeois Le Gruber que s'est tenue le récent stammtisch de l'Association Alsace-Israël. Un événement mêlant invités de prestige, artistes et nouveaux adhérents pour une soirée qui a tenu toutes ses promesses.

Prôner l'ouverture aux autres. Tel est le credo ô combien important de nos jours porté par l'Association Alsace-Israël (qui est apolitique et multiconfessionnelle) a vu le jour en 2018. Jacques Zucker – son Président – Gisele Zielinski - sa vice-Présidente et le comité – ont accueilli de nombreux convives dans le cadre d'un dîner - conférence dans une brasserie rustique et typique de Strasbourg.



Ainsi, c'est en présence d'une cinquantaine d'invités issus du monde économique et local, dont Thierry Ross vice-Président honoraire du consistoire du Bas-Rhin, vice-Président de la commission

raël du consistoire de France - ancien adjoint au maire, Gérard Staedel, Président de l'Union Internationale des Alsaciens dans le monde, Jean-Louis de Valmigière - Président de la Fondation Pour Strasbourg, qu'a pu être exposé le bilan d'une année riche en événements.

Partenariat dans le cadre du record du Monde de la plus grande tarte flambée pour promouvoir l'Alsace au niveau national, conférence avec Gérard Cardonne intitulée « L'Azerbaïdjan : un pont entre l'Europe et l'Asie. Multiculturalism : les " Juifs des montagnes " » ... Des manifestations très variées en 2022 pour prôner la richesse des cultures et des échanges internationaux. Pour ouvrir l'événement de la plus belle des manières, c'est Laetitia Himo, violoncelliste franco-israélienne, formée au conservatoire de Moscou et à la Juilliard School de New York. Ancienne élève de Rostropovitch, elle nous a interprété une sérénade de grandes œuvres classiques qui restera sans nul doute dans les mémoires.

S'en est suivie une conférence donnée par Jean-Louis de Valmigière, Président de la Fondation pour Strasbourg et natif de la Ville, sur son dernier ouvrage intitulé « La merveilleuse histoire de Simone Veil ». Un auteur très engagé qui a notamment été l'initiateur de la création et de l'installation du buste de Simone Veil au Parlement européen et dans sept au-



tres lieux symboliques.

Preuve du succès grandissant de l'Association depuis 2018, celle-ci a enregistré, cette année, un éventail conséquent de nouveaux adhérents et doit encore réserver bien des surprises pour le plus grand bonheur des Alsaciens ouverts à toutes les cultures et promouvoir les relations entre l'Alsace et Israël dans tous les domaines, qu'ils soient d'ordre culturel, scientifique, commercial, gastronomique ou touristique.

**Adrien Ruffier**  
Secrétaire général

## MAROC

### L'émergence d'une nouvelle association d'Alsaciens au Maroc : une rencontre prometteuse à Casablanca

Le 6 avril dernier a eu lieu la 2<sup>e</sup> rencontre des Alsaciens de Casablanca, rassemblant

une trentaine de personnes. Cette réunion, empreinte de convivialité et de partage a été l'occasion de réunir et renforcer les liens entre les Alsaciens de la région. La rencontre a été hébergée chez un des membres du groupe, qui a chaleureusement fait preuve d'hospitalité envers ses



compatriotes. Unis par une histoire commune, les participants ont partagé au cours de la soirée, leurs souvenirs d'enfance en Alsace, leurs expériences d'expatriation et les défis auxquels ils ont dû faire face en tant qu'Alsaciens vivant à l'étranger. Les récits animés et anecdotes nostalgiques ont rempli l'air de rires et d'émotions partagées. Tous ont ainsi pu renouer avec leur passé commun et réaliser combien leurs racines alsaciennes continuent de les unir malgré la distance géographique.

Cette rencontre a également été l'occasion de discuter de moyens pour préserver et promouvoir la culture alsacienne à Casablanca. Chacun a apporté sa contribution en proposant des idées pour faire vivre la richesse de l'Alsace dans le contexte marocain. Différents échanges d'idées ont fait naître des pistes d'événements futurs à organiser en vue de partager et transmettre notre héritage commun. La prochaine rencontre sera assurée en rouge et blanc autour de la journée du 24 juin pour l'Alsace Fan Day !

La bonne synergie du groupe laisse entrevoir un avenir prometteur pour la constitution future d'une nouvelle association d'Alsaciens au Maroc.

**Elise Ruhlmann**

## MACEDOINE DU NORD

L'association Alsace-Macédoine est investie avec le soutien de l'Ambassade de France à Skopje dans la coopération scolaire entre la Macédoine du Nord et la France. Ainsi en août 2022, elle a accueilli durant une semaine un groupe d'élèves francophones et leur professeur de français du collège de Negotino. Ils avaient notamment visité le séminaire de Walbourg qui est particulièrement orienté vers l'enseignement des langues. Ce voyage a suscité des idées chez des



collègues de la ville de Veles. C'est ainsi que M<sup>me</sup> Mimoza Todorovska, professeure de français du collège Cyrille et Methode

de Veles a fait le déplacement en mars 2023 en Alsace en vue de nouer des contacts pour l'établissement d'un partenariat dans le cadre du programme européen ERASMUS+. L'ALMA s'est chargée de l'organisation de deux rencontres avec les directrices et les équipes pédagogiques des collèges de Reichshoffen et du Val de Moder qui se sont montrées vivement intéressées. Les échanges particulièrement riches laissent entrevoir la mise en œuvre d'une coopération dès l'année 2023.

**Jacques Schleef**

## SERBIE

L'association de Serbie du Sud a organisé en ce début juin plusieurs événements de promotion de l'Alsace :

- Deux diners gastronomiques à Vrnjacka Banja, ville thermale à 200 km au Sud de Belgrade, et à l'hôtel Sapat, à 50 km au Nord, avec la complicité de 2 étoilés Michelin d'Alsace, du restaurant « Le cerf » de Marlenheim, Michel Husser et Joël Philipps. 2 soirées qui ont fait l'honneur de la gastronomie française et alsacienne en particulier. L'un des restaurants mériterait d'ailleurs d'ores et déjà une étoile au Michelin, peut-être aussi de faire partie de la Chaîne « Relais et Châteaux », car son emplacement au bord du Danube, sa cuisine

médias d'ailleurs ne s'y sont pas trompés, puisque 7 télévisions avaient fait le déplacement pour effectuer des reportages et des interviews sur l'Alsace, son excellence culinaire, ses atouts touristiques et son savoir-faire industriel.

- C'était aussi l'occasion pour l'ARIA, avec son président Sébastien Muller, qui a fait partie de la délégation, de prendre des contacts avec divers producteurs de produits agro-alimentaires, notamment les fruits frais et surgelés, des conserves de légumes et le secteur de la viande avec les fameux cochons noirs de Moravka de réputation internationale.

- Enfin, de contacts ont été pris entre le CEFPPA d'Illkirch (Centre Européen de Formation et de Promotion Professionnelle par Alternance pour l'Industrie Hôtelière) et sa directrice adjointe Eleonora De Rosa chargée des partenariats, avec l'école culinaire et l'université de



Serbie, dans une perspective d'échanges scolaires, permettant aux élèves des établissements visés de poursuivre des formations ciblées dans les pays respectifs.

**Sladjana Novakovic**  
Présidente



dirigée par un chef, d'origine serbe, mais avec plusieurs expériences dans les restaurants étoilés à Paris, et son intérieur cossu militent en sa faveur. Les

adjointe Eleonora De Rosa chargée des partenariats, avec l'école culinaire et l'université de



## UIA

### Les rendez-vous de l'UIA

L'UIA propose régulièrement à ses partenaires et membres de participer à ses activités d'animation du réseau et de rencontres privilégiées. C'est ainsi que depuis le début de l'année, plusieurs événements ont été proposés : la découverte de

la médecine traditionnelle chinoise, aux Laboratoires JZ spécialisés dans la pharmacopée chinoise à Illkirch, des ateliers bières à Sélestat pour déguster la bière de printemps de microbrasseries particulièrement attrayantes, la visite de notre partenaire Liebherr à Colmar, fabricant de machines de chantier, de pelles sur che-

nilles, au rayonnement mondial. Le prochain rendez-vous de juin est consacré au renseignement terrestre d'une part, mais surtout à l'Alsace Fan Day qui fera l'objet d'une publication séparée, rétrospectivement des principaux événements qui auront marqué la journée mondiale des amoureux de l'Alsace !



### Slow up

Une belle occasion ce dimanche 4 juin à Bergheim de visibilité pour l'UIA, qui n'a pas hésité, grâce à son binôme spécialisé dans la logistique de l'association, Jean Ketterlin et Gérard Kientz, de monter un stand destiné à faire encore mieux connaître l'association. Objectif atteint avec quelque 40 000 personnes participantes, avec une météo idéale, une atmosphère joyeuse sur l'ensemble du parcours pour cette manifestation touristique à grande échelle ! Merci à l'ADT !



### Visite du Sénat

Le Sénat assure la représentation des collectivités territoriales de la République. Tel le stipule la Constitution, 348 sénateurs siègent au Palais du Luxembourg, dont 9 sénateurs représentent l'Alsace. Le Sénat constitue l'une des deux chambres qui composent le Parlement. Les sénateurs examinent les projets de loi que le gouvernement leur soumet. Ils peuvent également déposer et examiner des propositions de loi. Il est le garant de la stabilité des institutions, car à la différence de l'Assemblée Nationale, il ne peut être dissous. Avec un mandat de 6 ans, ils sont élus au suffrage universel indirect, par de « grands électeurs ».



A l'occasion de la visite du Sénat initiée avec le sénateur André Reichardt, le comité de l'UIA a eu la possibilité de rencontrer nombre de sénateurs alsaciens présents dans l'hémicycle, grâce aussi à l'appui de ses attachés parlementaires à Strasbourg, Christine Klein, et à Paris, avec Alice de Turckheim, qui a aussi eu la gentillesse de nous servir de guide avisée dans cette visite d'exception. Exceptionnellement, l'UIA a tenu une réunion de son comité à Paris, à la Maison de l'Alsace, à l'invitation de Charlotte Formhals, la nouvelle directrice de cette Maison d'exception.

# ZERO

*sail into*

# EMISSION

*the future*

✦ Sunreef Yachts Eco

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



**Union Internationale des Alsaciens**

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

[uia@alsacemonde.org](mailto:uia@alsacemonde.org)

[www.alsacemonde.org](http://www.alsacemonde.org)



[www.facebook.com/alsacemonde/](https://www.facebook.com/alsacemonde/)

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



Président : Gérard Staedel • Responsable de la publication/Rédaction : Gérard Staedel  
Conception/Réalisation : CAPSUD Création Graphique

Photos et textes : ADT / © Thomas DEVARD / © Fabienne Fessler / © M. Schampion - Marion Delobel - © Stéphane Deroussent - © Quentin Gachon - © Florent Pottier - Gérard Rapp - Simone Morgenthaler, La Nuée Bleue - Johny Royer - © Ville de Guebwiller / Musée Théodore Deck - © Gérard Staedel  
Sunreef Yachts - UIA - Illustrations : Do Esch s'Elsass