



## EDITO

La réputation de la gastronomie alsacienne n'est plus à faire. Elle a depuis longtemps dépassé les frontières de sa géographie, tout comme celle de la France, réputée pour ses mets de choix : manger est en effet un rituel de bonheur – on prend son temps – bien plus qu'un besoin de se nourrir, ce qui nous différencie soit-dit en passant du monde germanique ou de bien d'autres contrées moins portées sur les plaisirs de la table.

Les lycées hôteliers de la région ont formé de nombreux chefs et pâtisseries qui officient désormais dans le monde entier, exportant non seulement notre savoir-faire mais également nos produits si typiques de la cuisine alsacienne. Certains poussent même les traditions encore plus loin, n'hésitant pas à faire revêtir à leurs collaborateurs le costume régional, comme ici dans un restaurant alsacien des Philippines ! Décidément, l'Alsace rayonne dans le monde entier !

**Gérard Staedel**  
Président de l'UIA



# Vœux des conseils départementaux

**A l'occasion des vœux de nouvel an, les deux présidents des conseils départementaux Frédéric Bierry et Brigitte Klinkert ont accueilli ensemble des convives à la Maison de l'Alsace sur les Champs Elysées, le 30 janvier 2018. Sébastien Lecornu, secrétaire d'Etat auprès du ministre de la Transition écologique, s'est associé à l'évènement !**

« Permettez-moi de m'associer aux salutations de Frédéric BIERRY et de vous remercier pour votre présence nombreuse qui nous touche et nous honore. Ces vœux communs, du Bas-Rhin et du Haut-Rhin, ici dans cette merveilleuse Ambassade de l'Alsace, sur la plus belle avenue du monde, sont une première. Le fait qu'ils se tiennent en ce début d'année 2018 n'est pas anodin. 2018 est pour l'Alsace une année à la croisée des chemins, une année à la croisée de la mémoire et de l'avenir. Nous célébrerons d'ici quelques mois le centenaire du retour de l'Alsace à la France.



C'est pour être fidèles à cette vocation de l'Alsace, à sa mission européenne en France et pour la France au sein de l'espace rhénan que nous souhaitons avec Frédéric BIERRY que 2018 ne soit pas seulement une année de commémoration pour l'Alsace, mais aussi et avant tout une année de mobilisation pour l'Alsace.

Nous voulons une collectivité moderne dont le dynamisme rendra à l'Alsace, la faculté d'impulser son développement économique, la capacité de créer des emplois et la possibilité de maîtriser l'aménagement de son territoire...

L'Alsace est un sujet d'intérêt national, tant politiquement, qu'économiquement. Pierre PFLIMLIN, grand européen a toujours clamé « Je suis Européen car je suis Alsacien ». Oui nous sommes Européens, car nous sommes Alsaciens. Oui nous nous battons toujours contre le repli et pour l'ouverture, car nous sommes Alsaciens.

C'est pourquoi, nous voulons une collectivité résolument tournée vers l'innovation qui, avec ses voisins allemands et suisses, fera battre plus vite et plus fort, le cœur de l'Europe. Une collectivité qui permettra d'expérimenter de nouvelles formes de décentralisation et de coopérations frontalières et européennes. Une collectivité simple, économe, efficace et exemplaire.

Une collectivité qui ne soit pas une technocratie, mais bien un incubateur d'idées, de projet, d'emploi et de croissance en lien permanent avec les citoyens, les associations, les entreprises. C'est pourquoi, en plus de nos rencontres au plus haut niveau de l'Etat intervenues au cours des derniers mois avec le Président de la République, avec le Premier Ministre, avec le Président du Sénat et dans

Une année de mobilisation pour une Alsace retrouvée, une Alsace épanouie et européenne, maîtresse de son destin et pleinement utile à la France. Pas une demie-Alsace ou une Alsace de façade mais bien cette Alsace qui, depuis des siècles, a eu la capacité d'étonner le monde par ses innovations et son audace, parce qu'elle avait entre ses mains, les moyens de le faire.

Nous sommes plus que jamais déterminés à rendre à l'Alsace son existence en tant que collectivité. Nous voulons une collectivité nouvelle dont l'organisation et le fonctionnement garantiront, à la fois, l'efficacité territoriale, l'exemplarité politique et l'intégration européenne.

Nous voulons une collectivité forte dont les nouvelles compétences permettront à l'Alsace d'exploiter pleinement les atouts qui sont les siens, grâce à sa position au centre de l'espace rhénan qui est économiquement le territoire le plus dynamique d'Europe en termes de croissance et d'emploi, aux portes de l'Allemagne et de la Suisse. Une Alsace fière de ses valeurs de rigueur et d'efficacité, de ses richesses linguistiques, patrimoniales, culturelles et touristiques.

On parle souvent de l'identité alsacienne. Cette identité alsacienne a puisé dans l'Histoire un amour et un attachement inconditionnel à la France et à la République, un amour et un attachement inconditionnel à l'idéal européen. La France et l'Europe nous les avons dans le cœur et dans les tripes.

L'Histoire aurait pu conduire les Alsaciens à l'entre soi, au repli, voire à la rancœur et à la peur de l'autre. Au contraire l'ADN de l'Alsace c'est l'ouverture sur l'autre et sur le monde, c'est une envie permanente de se réinventer et d'innover, en étant respectueux du passé mais en ayant soif d'avenir. C'est une terre de tradition mais aussi et surtout d'innovation.



quelques jours avec le Président de l'Assemblée Nationale, nous proposerons au cours des prochaines semaines des initiatives innovantes pour permettre aux citoyens et à la société civile d'enrichir cette réflexion et le projet que nous souhaitons finaliser cette année.

Nous sommes passionnément Français, nous sommes passionnément Européens et c'est pour cela que nous sommes plus que jamais déterminés à conjuguer l'Alsace au futur, dès 2018 et pour les générations à venir. Une Alsace, cœur européen battant et vibrant de la France. Une Alsace dont l'ensemble des Français pourront être fiers.

Cette Alsace nous voulons en faire un laboratoire de décentralisation et d'innovation territoriale. Un territoire qui donne à l'ensemble de ses habitants et notamment à sa jeunesse des racines, mais aussi des ailes. Des raisons d'espérer et des opportunités à saisir.

Cette Alsace nous voulons la construire avec chacune et chacun de vous, l'enrichir de vos projets et de vos expériences car nous avons tous l'Alsace, la France et l'Europe en commun !

**Brigitte Klinkert**  
Présidente  
du Conseil  
Départemental  
du Haut-Rhin



Prochain article par Jean Rottner, Président du Conseil Régional

## S O M M A I R E

Région	P 2-3
Sommaire	P 3
Sismologie en Alsace	P 4
Tourisme : L'Alsace à vélo	P 5
Les Alsaciennes qui firent le monde	P 6
Gastronomie d'Alsace et d'ailleurs	P 7
Histoire : Liebenzeller, héros strasbourgeois oublié	P 8
Partenaires : Barrissol + Qualium	P 9
Lu pour vous	P 10
Bloc notes	P 11
Présentation de la confrérie des anisetiers	P 12
La vie des associations	P 13 à 15
Nos partenaires	P 16

# Le « malaise alsacien » ne décroît pas : 4 Alsaciens sur 5 veulent le retour à l'Alsace !

### Sondage IFOP :

Du 8 au 12 février, un sondage a été réalisé par l'IFOP auprès d'un échantillon de 1002 personnes représentatives de la population des deux départements du Rhin, âgée de 18 ans et plus.

Ce sondage a été effectué à la demande des clubs de réflexion Club Perspectives Alsaciennes; Initiative Alsacienne, Culture et Bilinguisme d'Alsace et de Moselle et Région Alsace Europe.

### Les résultats mettent en relief nombre d'évidence dont :

- la mise en place d'une nouvelle entité politique alsacienne est plébiscitée par 83% de la population
- face à une large majorité qui veut " plus et mieux d'Alsace ", peu de sondés (à peine 1 sur 10) considèrent que la région Grand Est présente un intérêt pour l'Alsace
- les 2/3 des sondés pensent que cette collectivité Alsace doit sortir du Grand Est
- 74% souhaitent que le Haut-Rhin et le Bas-Rhin fusionnent.

### D'où le constat suivant :

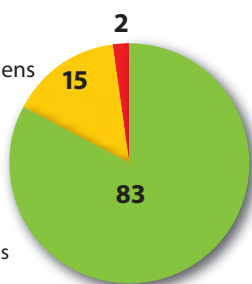
- Une large majorité de la population est hostile au Grand Est,
- Une écrasante majorité souhaite la création d'une collectivité territoriale à statut différencié fusionnant les deux départements dotée d'importantes compétences propres (économie, enseignement, culture) .
- De même, les Alsaciens et les Alsaciennes souhaitent être consultés par référendum sur l'avenir de l'Alsace.

### Question :

Êtes-vous favorable à ce que l'Alsace renaisse et retrouve un statut de collectivité territoriale ?

Ensemble des Alsaciens  
Février 2018  
en %

■ OUI  
■ NON  
■ Ne se prononce pas

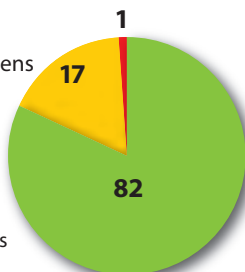


### Question :

Souhaitez-vous que soit proposée aux Alsaciennes et Alsaciens la possibilité de s'exprimer par référendum ou par consultation populaire sur la sortie du Grand Est et l'organisation d'une nouvelle Région Alsace ?

Ensemble des Alsaciens  
Février 2018  
en %

■ OUI  
■ NON  
■ Ne se prononce pas

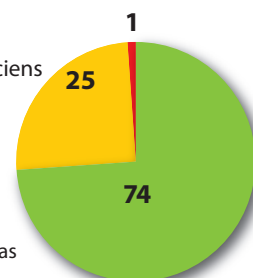


### Question :

En cas de création d'une telle collectivité Alsace, souhaiteriez-vous que les deux départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin fusionnent au sein de cette collectivité ?

Ensemble des Alsaciens  
Février 2018  
en %

■ OUI  
■ NON  
■ Ne se prononce pas



# Sismologie en Alsace

Face aux séismes, le risque sismique n'existe que par la présence d'enjeux vulnérables sur un territoire donné. En plein désert, un séisme de forte magnitude ne produira aucun dégât ; il ne représente donc aucun risque. A contrario, ce même séisme placé sous une ville fortement peuplée représentera un risque dont le niveau dépend de la résistance des bâtiments. Plus ces bâtiments sont vulnérables, plus le risque sera important. Pour définir le risque sismique, en Alsace comme ailleurs, il faut calculer la probabilité d'occurrence d'un séisme d'une magnitude donnée sur une période déterminée et estimer la vulnérabilité sismique des enjeux : bâtiments, population, réseau routier etc. Si la définition de l'aléa réalisée par les sismologues est aujourd'hui accessible et régit les règles de construction, l'estimation de la vulnérabilité sismique des enjeux est toujours difficile à réaliser avec précision et nécessite des études particulières et régionales.

Le zonage sismique français définit 5 niveaux d'aléa sismique sur lesquels se basent les règles de constructions selon l'usage des bâtiments. En effet, on n'impose pas les mêmes règles de construction pour une maison individuelle que pour un bâtiment stratégique (hôpital, caserne de sapeurs-pompiers...).

Cet aléa définit un niveau d'accélération maximal probable (niveau de sévérité de secousse) à l'échelle du canton en considérant une probabilité de 10% de dépasser ce seuil en 50 ans. Loin d'être l'équivalent d'une carte de prévision météo, de nombreuses incertitudes restent présentes dans la chaîne de calcul.

L'Alsace est majoritairement classée en zone de sismicité modérée (fig.1), sauf au sud avec un niveau moyen ; niveau le plus fort à l'échelle de la métropole (sol rocheux = 1,6 ag(m/s<sup>2</sup>)).

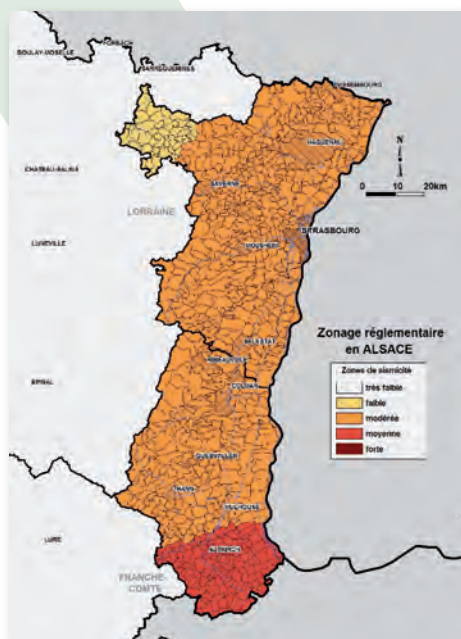


Fig.1 Zonage sismique de l'Alsace (www.planseisme.fr)

Pour réaliser cette carte, on utilise les enregistrements de la sismicité sur la période contemporaine (fig. 2), la connaissance des séismes historiques (jusqu'à 1000 ans, fig.4) et les particularités géologiques et tectoniques (identification des failles actives : 10 000 à 100 000 ans).

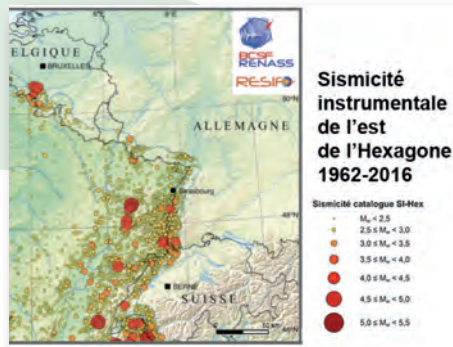


Fig.2. Sismicité instrumentale contemporaine de l'Est de la France. (www.planseisme.fr)

Le Fossé d'effondrement du Rhin Supérieur, mesure 300 km de long de Bâle à Francfort et 30 à 40 km de large entre les Vosges et la Forêt Noire. Sa formation a débuté au Tertiaire, il y a à peu près 50 millions d'années, début de l'effondrement des couches de l'écorce terrestre de plus de 3000 m par rapport à la Forêt Noire.

Aujourd'hui, les déformations sont faibles, les mesures GPS montrent un soulèvement des Vosges et de la Forêt Noire de moins d'un millimètre par an ; dont l'origine est mal connue. Malgré cette faible déformation, des séismes de magnitude significative continuent de s'y produire (fig 2 et 3).

Les forts tremblements de terre y sont rares, mais dans les derniers 1000 ans, quelques un d'entre eux ont eu de graves conséquences, comme celui de Bâle en 1356 au sud de l'Alsace, suivi d'un incendie qui a détruit de nombreux châteaux et autres bâtiments. On pense aussi aux nombreux dégâts que fit le séisme de Lahr - Kenzingen en Allemagne en août 1728. Plus récent et plus faible, le 22 février 2003 a eu lieu le séisme de Rambervillers dans les Vosges, perçu jusque dans la Manche (650 km de l'épicentre). Localisé à proximité du séisme historique de Remiremont du 12 mai 1682 (intensité VIII), ce séisme a atteint une magnitude de 5,4 Ml (énergie libérée) et une intensité VI-VII (sévérité de la secousse) en produisant des légers dommages sur les bâtiments les plus fragiles. On peut également rappeler le séisme de Waldkirch en Forêt Noire (Allemagne), le 5 décembre 2004 (magnitude 4,9 Ml, intensité VI) et ressenti jusqu'à 255 km de l'épicentre (Dijon).

L'impact d'un séisme dépend de plusieurs facteurs, la magnitude bien sûr, qui représente l'énergie libérée sous forme d'ondes sismiques (rupture de la faille en profondeur), sa distance aux habitations (distance hypocentrale), la vulnérabilité des bâtiments et ce que l'on nomme les effets de site, les conditions géomécaniques du sol plus ou moins favorables à une amplification de la secousse.

La résistance des constructions dépend elle aussi de nombreux facteurs ; le type de sous-sol sur lequel repose le bâtiment (meuble ou rocheux), la qualité des fondations, le type de structure (maçonnerie, béton armé, acier, bois, niveau de mesure parasismique...), les assemblages des structures verticales ou horizontales, la régularité au plan... Toute asymétrie représente une faiblesse dans la résistance à la secousse. Si les maisons les plus vulnérables sont en maçonnerie de pierres ou en tout venant, la maison alsacienne à colombages a des caractéristiques plus favorables pour résister aux séismes. Malheureusement de nombreux propriétaires en modifient les concepts sans le savoir et pour des raisons pratiques : suppression de murs intérieurs, coupe franche dans les pans de bois assurant la rigidité des périphériques, modification du centre de gravité, de rigidité, sans compter sur l'absence d'entretien qui parfois ronge au fil du temps les structures. Relevons que des connaissances spécifiques sont indispensables à la rénovation et l'entretien de ces bâtiments.

Les séismes récents comme ceux d'Italie (Aquila, Amatrice), tout à fait possibles en France et en Alsace, montrent qu'un séisme impacte profondément notre existence. A chaque construction, ou rénovation que nous réalisons, nous devons avoir en mémoire que ce risque est présent, même s'il est peu fréquent. Imaginez la conséquence d'un mouvement brutal sur le remplissage en pierres brutes que vous avez rapidement maçonné entre deux colombages sur le mur de pignon de votre maison, juste à côté de votre lit ; ou sur votre cheminée rongée par les pluies et le vent. Réduire le risque sismique, c'est d'abord éviter des constructions complexes ou des réalisations médiocres, source de dommages graves et de victimes humaines. Il sera pour longtemps encore impossible de prédire les séismes, mais bien plus aisé de construire pour préserver son habitat des conséquences de ce mouvement probable.

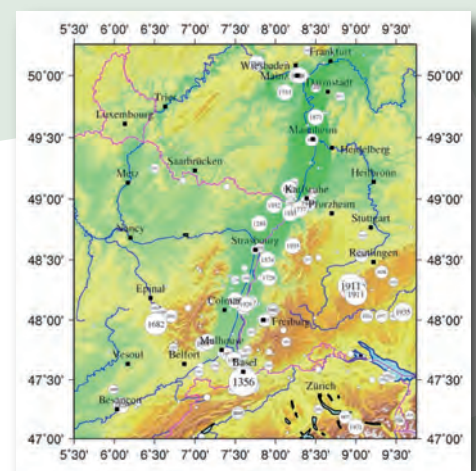


Fig.3 Sismicité historique du Fossé Rhénan (J. Fréchet, Méghraoui)

**Christophe Sira<sup>1</sup>, Sophie Lambotte<sup>2</sup>**  
2018 - EOST  
(1 : Ingénieur d'études CNRS,  
2 : Physicienne adjointe Université  
de Strasbourg)

# L'Alsace à Vélo, à découvrir absolument !

**Première région cyclable de France avec plus de 2500 km d'itinéraires cyclables**, l'Alsace est située au cœur des principaux marchés de clientèles cyclotouristiques en Europe : l'Allemagne, la Suisse, la Belgique et les Pays-Bas.

Traversée par les grands itinéraires cyclables européens, trois Eurovélos passent ainsi par notre région :

- **l'Eurovélo 15 (EV15) ou Véloroute du Rhin**, premier itinéraire cyclable transfrontalier à avoir été certifié au niveau européen, relie la source du Rhin à Andermatt à son embouchure dans la mer du Nord à Rotterdam

- **l'Eurovélo 6 (EV6), de l'Atlantique à la Mer Noire**, soit de Nantes à Budapest, entre en Alsace par le canal du Rhône au Rhin, marqué dans sa partie méridionale par l'impressionnante échelle de douze écluses de Valdieu-Lutran. En arrivant à Mulhouse, l'itinéraire continue sur la berge du canal du Rhône au Rhin puis le chemin de halage du canal de Huningue jusqu'à la passerelle des Trois Pays, en Allemagne puis en Suisse à Bâle.

- **l'Eurovélo 5 Via Romea Francigena (EV5)** part de Londres au Royaume Uni jusqu'à Rome-Brindisi, traversant l'Alsace du nord au sud en passant par le vignoble. **La Véloroute du vignoble** enfin, créée en 2013 pour les 60 ans de la Route des Vins d'Alsace, permet de découvrir le vignoble de Marlenheim au nord à Thann au sud.



Photos : ©INFRA

Sur 135 km et 1350 m de dénivelé, son tracé serpente en parallèle de la Route des Vins, la majeure partie étant de ce fait confondue avec la partie vignoble de l'Eurovélo 5 et fait l'objet d'un balisage spécifique « vert » reprenant le graphisme d'une grappe de raisin.

A découvrir aussi les véloroutes des canaux sur les chemins de halage (le long du canal de la Marne au Rhin, Rhône au Rhin, Sarre, canal de Colmar, de la Bruche, ... ainsi que de nombreux itinéraires transfrontaliers (vallée de la Lauter, Haguenau/Baden-Baden, Villé/Elzach notamment et autres circuits aménagés

sur d'anciennes voies ferrées désaffectées). Pour assister les fans de la « Petite Reine », un site Internet trilingue [www.alsaceavelo.fr](http://www.alsaceavelo.fr) et son application mobile permettent à chacun de faciliter son séjour, préparer ses excursions, se repérer sur le terrain, d'afficher des itinéraires tels que les Eurovélos bien sûr mais aussi des boucles locales, des itinéraires transfrontaliers ainsi que les points d'intérêt et les services utiles (lieux de visite, hébergements, restauration, loueurs et réparateurs de vélo notamment).



Une carte « Alsace à Vélo » enfin, éditée par ADT, est de même aujourd'hui disponible sur demande à l'ADT ainsi que dans les Offices de Tourisme.



Photos : ©INFRA

Les VTTistes les plus chevronnés emprunteront **la TMV - Traversée du Massif des Vosges** - itinéraire balisé de 420 km en pleine nature pour un cumul de 9370 mètres de dénivelé, reliant Wissembourg à Thann : cet itinéraire de 14 étapes a été conçu et balisé par la Ligue d'Alsace de Cyclotourisme. Créé spécifiquement pour les adeptes du VTT passionnés de nature et montagne, des Vosges du Nord dites gréseuses aux hautes Vosges granitiques, il relie depuis le Grand Wintersberg (581 m) les nombreux sommets du Massif des Vosges jusqu'au Grand-Ballon (1424 m) en traversant le Parc Naturel régional des Vosges du Nord, classé par l'UNESCO en Réserve de Biosphère, et le Parc Naturel Régional des ballons des Vosges.

Autre possibilité encore pour VTTistes débutants ou confirmés, l'Alsace offre 46 circuits balisés sur quelques 900 km de sentiers répartis sur 19 sites de montagne et de plaine.

Événement majeur enfin dans le vignoble le **1<sup>er</sup> weekend de juin, le SlowUp** [www.slowup-alsace.fr](http://www.slowup-alsace.fr), organisé pour la première fois en 2013 dans le cadre du 60<sup>e</sup> anniversaire de la Route des Vins, est aujourd'hui devenu au fil des ans la 1<sup>ère</sup> ma-



nifestation alsacienne en termes de fréquentation.

C'est ainsi que plus de 40.000 participants en 10 heures lors de l'édition 2017 se sont élancés sur un parcours dans les vignes, sur un itinéraire reliant Sélestat, Scherwiller, Châtenois, Kintzheim, Orschwiller, St-Hippolyte, Rodern, Rorschwihr et Bergheim : trois villages d'accueil, Châtenois, Bergheim et Sélestat, 12 places festives, une grande boucle et 5 circuits avec des niveaux de difficulté différente pour une journée de découverte sur la Route des Vins d'Alsace et la Véloroute du Vignoble, des accroches sportives et gourmandes, le tout agrémenté d'un « White Dress Code » incitant à venir habillé de blanc pour honorer les « Grands Blancs d'Alsace ».

A pied, à vélo, en roller, toutes les fantaisies sont permises, à l'exclusion de tout moyen motorisé, l'itinéraire étant fermé à tout véhicule durant cette journée.

**Rendez-vous donc le 3 juin prochain pour l'édition 2018 du SlowUp !!!!!!!!!!!!!**  
[www.tourisme-alsace.com](http://www.tourisme-alsace.com)  
[www.alsaceavelo.fr](http://www.alsaceavelo.fr)



Photos : ©INFRA



# Gastronomie d'Alsace et d'ailleurs...

Vous le savez bien...la gastronomie fait partie de notre patrimoine alsacien. Nous souhaitons vous faire partager, dans notre revue trimestrielle, une ou deux recettes de chefs alsaciens basés non seulement en région Alsace, mais également à l'étranger, de quoi pimenter quelque peu nos assiettes...

Avec la collaboration de notre partenaire, l'association " les Etoiles d'Alsace " que nous remercions chaleureusement, chaque trimestre un établissement, son chef et une recette vous seront présentés. Pour ce printemps 2018, c'est à Obernai, Le Parc, chez la famille Wucher que nous allons déguster cette première recette facile à reproduire, chez vous, où que

vous soyez dans le monde : un tartare de Maatjes.

Auparavant, entrons quelques instants dans cet hôtel-Restaurant, véritable institution en Alsace. Créé en 1954 par Marie Kuntz et sa fille Hélène Wucher, ces " deux veuves " comme on les appelait à l'époque, bravent sarcasmes et jalousie, et se lancent dans l'aventure de la construction d'un hôtel de 13 chambres et d'un restaurant. Puis Marc, leur petit-fils et fils, avec Monique son épouse, prennent la suite de cette aventure. Complémentaires, ces deux personnalités hors du commun perdurent l'une des qualités essentielles du Parc : avoir toujours une longueur d'avance ! Ils créent, rénovent, innovent, bousculent les préjugés.



Cyril Bonnard, Maxime Wucher, Marie Wucher-Bonnard Crédit photo : Le Parc Hôtel Obernai

En 2010, leur fils Maxime, diplômé en management de l'Ecole Hôtelière de Lausanne, vient étoffer la direction du Parc, suivi en 2013 de sa soeur Marie Wucher (Ecole hôtelière de Lausanne) et de son compagnon Cyril Bonnard rencontré lors d'un stage à Las Vegas. Tous deux sont ensuite partis pour Dubaï dans les cuisines de Yannick Alléno pour revenir ensuite à Obernai. Marie occupe la fonction de Chef-Pâtissière et Cyril, celle de Chef-Exécutif des cuisines. Depuis, Marie a épousé Cyril. La 4<sup>e</sup> génération est arrivée. Hélène a 94 ans.

Merci au Chef Cyril Bonnard de nous avoir " prêté " sa recette... et auparavant une petite précision sur ce fameux petit hareng :

Le Maatje, appelé également " nouveau hollandais ou Hollandse nieuwe ", est aux Pays-Bas le premier hareng de la saison. Un hareng jeune qui n'a produit ni laitance, ni œufs et qui arrive sur les étals fin mai. L'origine de son nom est dérivé du mot néerlandais " maagdje " qui signifie vierge. En Belgique, on parle de " maatje " et en Allemagne " matje ". Voilà, vous savez tout sur ce succulent hareng jeune.

Isabelle  
Baumann-Lenot



## Tartare de Maatjes de Cyril Bonnard

### Ingrédients pour 12 personnes

**Pour réaliser ce tartare, il faut d'abord faire mariner les filets de harengs.**

- ½ l de crème
- 4 cl de vinaigre
- 1 oignon émincé
- 1 pomme fruit en julienne
- 5 cornichons en julienne
- 1 petite cuil. de raifort
- le zeste d'une demi orange (toute fine brunoise)
- 2 feuilles de laurier
- quelques gouttes de tabasco
- 900 g de filets de Maatjes soit 15 pièces

**Mélanger tous les ingrédients et laisser mariner pendant 3 à 4 jours**

- 900 g de filets de Maatjes marinés
- 200 g de pommes de terre cuites
- 150 g de garniture de marinade qui se compose d'oignons, de pommes et de cornichons
- 2 œufs durs

- aneth
- 150 g de dés de tomate émondée
- 120 g de mayonnaise

*Pour le décor*

- aneth en branches
- tomate
- rouelles d'oignon

**Préparation**

1. Tailler les filets de Maatjes et les tomates en petits dés (environ 8mm) sans les réduire en purée

2. Hacher grossièrement et à part les



Crédit photo : Le Parc Hôtel Obernai

pommes de terre, la garniture de marinade et les œufs durs

3. Ciseler l'aneth
4. Mélanger avec 90 g de mayonnaise les pommes de terre, l'œuf, la garniture de marinade et l'aneth puis y incorporer les Maatjes et en dernier la tomate afin qu'elle resta apparente
5. Rectifier l'assaisonnement et éventuellement la consistance avec un peu de crème de marinade
6. Dresser sur assiette en petits cercles en inox ou à la cuiller et ajouter en décor l'aneth en branche, les tomates et les rouelles d'oignons, disposer tout autour la crème de harengs
7. Retirer le cercle en inox qui retient le tartare de Maatjes

**Crème de Harengs**

Passer au chinois la marinade et délayer 30 g de mayonnaise jusqu'à l'obtention d'une bonne consistance.

Et Bonne dégustation !

# Liebenzeller, héros strasbourgeois oublié

Goethe, Gutenberg, Kléber... Tous ces noms, que vous soyez ou non féru d'histoire régionale, vous évoquent forcément quelque chose pour peu du moins que vous vous intéressiez un tant soit peu à Strasbourg et à son patrimoine culturel unique.

Natifs de la ville ou simplement de passage en leur temps, ces individus singuliers ont aussi la caractéristique commune d'avoir chacun à sa manière gravé leur nom dans le marbre de l'histoire de la cité alsacienne, au point qu'une statue à leur effigie est d'ailleurs sortie de terre sur l'impulsion de la ville qui tenait ainsi à rendre hommage à leur contribution à son enrichissement et à son développement...

**Mais que dire alors du Chevalier Liebenzeller ?**  
Ce nom ne vous dira probablement rien et pourtant...

Sans lui, la liberté n'aurait peut-être jamais trouvé ses lettres de noblesse à Strasbourg, à une époque où elle était bien plus qu'un symbole. Héros de la bataille de Hausbergen qui a ouvert la voie à une nouvelle ère du vivre-ensemble et de liberté dans la cité alsacienne, ce chevalier à l'histoire trop méconnue a incontestablement fait bien plus pour Strasbourg que Kléber et Gutenberg, qui ont pourtant eu chacun droit à leur statue en bonne place dans la ville.

Or la bataille de Hausbergen en 1262 n'est rien d'autre que cet événement capital à l'issue duquel bourgeois et anonymes de la ville sont parvenus, l'arme au poing, à terrasser les hommes de main du dénommé Walter de Geroldseck, austère et impassible évêque de Strasbourg du milieu du 13<sup>e</sup> siècle, qui y régnait pour ainsi dire sans partage.

Son armée vaincue, Strasbourg devint alors véritablement ville libre d'empire.

Pour bon nombre de ses thuriféraires et d'historiens régionaux, Liebenzeller incarne véritablement le passage officiel vers la République de Strasbourg, qui

durera plus de 400 ans. Il a notamment œuvré, par son indépendance de ton et son ouverture d'esprit, à faire en sorte que se développe à Strasbourg ce qu'il est coutume d'appeler « l'Humanisme rhénan », comme le firent, avec des fortunes diverses, des Jean Tauler, Geiler de Kayersberg, ou encore Beatus Rhenanus.



crédit photo : François Nussbaumer

Leur impulsion a contribué dans cet élan à ce que la Réforme voie le jour dans la capitale alsacienne à l'instar de personnalités comme Jean Calvin, Jacques Sturm et Martin Bucer.

L'actuelle Université de Strasbourg, que fréquentaient de grands intellectuels européens épris de libertés et de savoir, doit elle aussi beaucoup à cette période charnière.

Initiateur avant la lettre de la séparation de l'Eglise et de l'Etat qui mit au jour la République de Strasbourg, Liebenzeller met en place les conditions de l'épanouissement artistique et culturel de la ville.

Sans son apport, l'Histoire glorieuse de Strasbourg et ses fondements dans le rôle européen, ne seraient incontestablement pas ce qu'ils sont aujourd'hui, tant il est vrai que l'influence de la ville sur l'ensemble du bassin rhénan est née à cette époque. Bien avant l'existence même des Etats-nations comme la France, dans leur constitution actuelle.

Pour réparer ce que l'on peut sans crainte qualifier d'injuste oubli, la Fondation pour Strasbourg s'est donc donnée le pari de perpétuer à la fois les valeurs et l'histoire de la capitale européenne qui s'étend sur plus de 2000 ans, en rendant un vibrant hommage à ce personnage unique, sans lequel Strasbourg ne serait probablement pas ce qu'elle est depuis des siècles, aux yeux notamment des nombreux intellectuels et bâtisseurs qui l'ont arpentée : une mosaïque de quartiers et de styles qui n'a eu de cesse d'inspirer les idéaux les plus nobles aux protagonistes qui y ont marqué l'arrêt, ne fut-ce qu'un court instant, dans leur vie.

La mission que s'est assignée la Fondation Pour Strasbourg est donc de donner au fondateur de la République de Strasbourg la place qu'il mérite dans son Histoire et dans la Ville, au moyen d'une statue qui sera érigée sur l'emblématique Place des Tripiers, avec notamment le concours de la municipalité.

Raison pour laquelle aussi la Fondation Pour Strasbourg organise un grand appel aux dons et aux souscriptions pour rendre à cet avant-gardiste de la paix la digne place qui lui revient dans le paysage patrimonial et historique de Strasbourg.

Détails et informations sur cette initiative : [www.fondationpourstrasbourg.eu](http://www.fondationpourstrasbourg.eu) ou par mail : [contact@fondationpourstrasbourg.eu](mailto:contact@fondationpourstrasbourg.eu)







## BARRISOL édite HANSI sur vos murs et plafonds tendus.

Plus connu sous le nom de Hansi, Jean-Jacques Waltz a été un artiste alsacien prolifique et éclectique. Né en 1873 à Colmar, il traverse les épopées tumultueuses d'une France tiraillée par l'histoire et ne cesse jamais de peindre. Tantôt engagée, tantôt apaisée, son oeuvre est à présent réunie dans un écrin à Colmar dans un Musée qui porte son nom. La collection regorge de peintures, aquarelles, eaux-fortes, lithographies, livres ou publicités.

En plus des aquarelles et autres peintures délicates, l'oeuvre de Hansi se retrouve également dans de nombreux supports publicitaires. Le logo des "Potasses d'Alsace" comme les affiches de nombreuses Caves ou Sociétés d'expositions portent l'empreinte de cet artiste, si reconnaissable.



Grâce au partenariat exclusif développé avec la société haut-rhinoise Barrisol®, créer un décor avec la tendresse bucolique de l'Alsace est désormais possible.

Imprimés en millions de couleurs dans les ateliers Barrisol®, les revêtements Artolis® et Barrisol® décorent vos intérieurs avec un rendu de couleurs et une qualité d'impression incomparable.



Cette vaste collection peut également s'intégrer dans votre intérieur en version acoustique. Grâce aux systèmes exclusifs de microperforations Barrisol Acoustics® récompensées par le Décibel d'Or® en 2014, ces décors améliorent le confort acoustique de tous les espaces publics ou privés.

Rapide d'exécution, sans gravats ni odeur, les revêtements Barrisol® et Artolis® s'adaptent à tous les intérieurs. En version classique, acoustique, lumineuse ou 3D, intégrez ces oeuvres sensibles et singulières dans les décors d'aujourd'hui.

**Retrouvez le catalogue complet de la collection sur [www.barrisol.com](http://www.barrisol.com)**



## A propos de Qualium Investissement

Qualium Investissement, société de gestion agréée par l'AMF, gère des capitaux pour compte de tiers, français et étrangers. Dédiée à l'investissement en capital transmission principalement majoritaire, elle investit dans des PME, principalement françaises. Créée en 1998, Qualium Investissement a levé près de 2Md€ depuis l'origine provenant de la Caisse des Dépôts et de plus de 40 souscripteurs tiers français et étran-

gers. Depuis sa création, elle a investi dans une soixantaine de sociétés actives dans tous les grands secteurs économiques (industrie, agroalimentaire, distribution spécialisée, ingénierie, etc.). Elle est actuellement actionnaire de 8 entreprises françaises non cotées, dont La Foir'Fouille, Sogal, Kermel, Invicta, Biscuits International, IMV Technologies et Vulcanic.

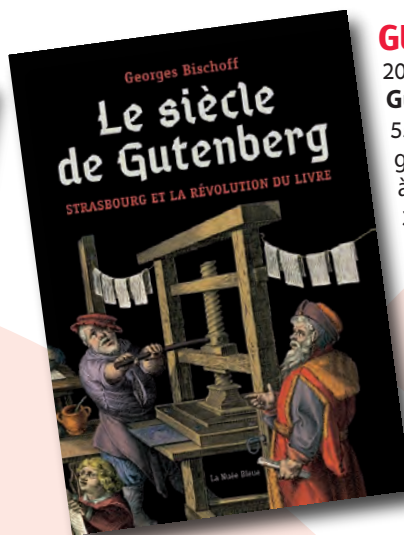
**Pour plus d'informations :**  
[www.qualium-investissement.com](http://www.qualium-investissement.com)

**UN  
DICTIONNAIRE  
CULTUREL  
POUR  
STRASBOURG**



Entre la fin du XIX<sup>e</sup> siècle et 1930, Strasbourg est passé d'une petite préfecture provinciale des marches de l'Est à une métropole désormais reliée aux courants artistiques, littéraires ou intellectuels qui se développent à la même époque tant en France qu'en Allemagne. Cent cinquante spécialistes se sont penchés sur cette transformation de la ville par quelque sept cents entrées. Le lecteur est ainsi entraîné dans des domaines aussi divers que la médecine, la biologie, la physique quantique, la sismologie, la linguistique, la littérature comparée, l'architecture, l'histoire, la poésie ou les arts visuels.

« Dictionnaire culturel de Strasbourg 1880-1930 », édité par Roland Recht et Jean-Claude Richez, Presses Universitaires de Strasbourg, 2017, 584 pages, 45,00 € <http://pus.unistra.fr/>



**GUTENBERG**

2018 sera marquée par l'année Gutenberg, avec le jubilé du 550e anniversaire de la mort du génial inventeur de l'imprimerie à caractères mobiles. À partir du 3 février, des festivités auront lieu toute l'année entre Strasbourg et Mayence.

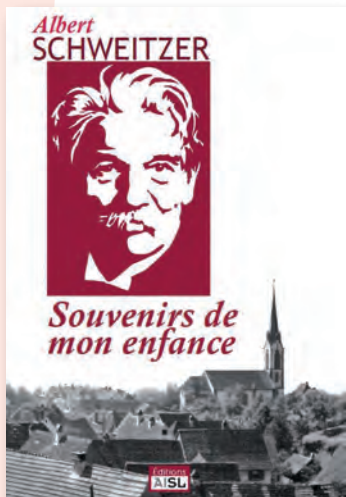
À cette occasion, La Nuée Bleue publie : **Le Siècle de Gutenberg Strasbourg et la révolution du livre**

**Le truculent historien médiéviste Georges Bischoff** y raconte avec suspense, éru-

dition et beaucoup d'anecdotes pourquoi et comment la révolution du livre bouleversa Strasbourg et la vallée du Rhin. Car si les premières feuilles imprimées avec des caractères mobiles sont sorties à Mayence, c'est bien en Alsace à Strasbourg que Gutenberg conçut son invention qui allait connaître une prospérité mondiale.

Disponible chez votre libraire à partir de **jeudi 1<sup>er</sup> février** !

Un livre de 416 pages, dont 40 avec des illustrations en couleurs  
Broché, 15,5 x 22 cm, 25 €  
ISBN 978-2-7165-0853-7  
Diffusion : Éditions du Quotidien



**LES SOUVENIRS  
D'ENFANCE  
D'ALBERT SCHWEITZER**

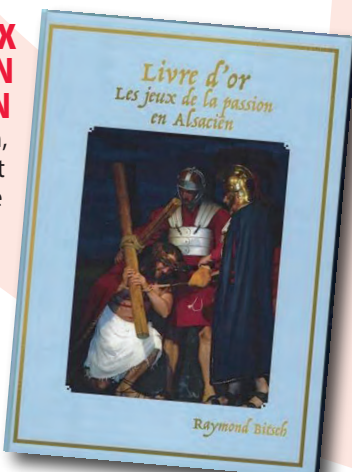
L'Association Internationale pour l'œuvre d'Albert Schweitzer à Lambaréné (AISL) vient de rééditer le livre de souvenirs de notre célèbre prix Nobel de la Paix. Dans une édition revue et introduite par le philosophe Jean-Paul Sorg, ce court récit est une réussite éclatante en termes de lucidité sur soi comme sur les autres, sur les facettes du timide fils de pasteur alsacien qui deviendra à la fois un théologien, un médecin, un humaniste,

et un organiste hors pair, mais surtout un homme de combats et de valeurs. À lire par tous ceux qui veulent comprendre les racines de nos grands hommes.

Albert Schweitzer, « Souvenirs de mon enfance », Editions AISL, Gunsbach, 2017, 128 pages, 10,00 € <http://www.schweitzer.org/boutique/>

**LIVRE D'OR LES JEUX  
DE LA PASSION  
... EN ALSACIEN**

Ce récit parle des Jeux de la Passion, qui furent joués de 2003 à 2008, dont unereprésentation exceptionnelle pour l'ouverture de la semaine Sainte en avril 2006en la Cathédrale de Strasbourg.



Commande chez  
Tél : 03 88 96 53 87 - 06 15 32 03 95  
Adresse postale :  
3, rue du Hirschberg  
France - 67204 ACHENHEIM

**MA CHÈRE  
MARIE-THÉRÈSE**

En cette année 2018 qui marque la fin du Centenaire de la Première Guerre mondiale, ont été éditées les mémoires et les lettres de ce lieutenant au 38<sup>e</sup> régiment d'artillerie, qu'il recevait de ses amis durant la guerre de 14-18, sous le titre " Ma chère Marie-Thérèse, Journal du front 1914-1917 et correspondances ".

Pour plus de renseignements :  
Sylvie Hippolyte

Site Internet : <https://sylviehippolyte.wordpress.com>

Mail : [hippolyte.sylvie@gmail.com](mailto:hippolyte.sylvie@gmail.com)



**LA FACE CACHÉE  
DE LA GLOIRE**

Yo Tuerlinx-Rouxel est une auteure franco-belge. Cette fois elle a délaissé la littérature jeunesse. Passionnée de tennis, après le succès de « Justine ! L'été de la métamorphose » éd. Airvey

- qui se déroule à Riquewihr - elle écrit « La Face cachée de la Gloire » éd. Airvey. Un livre fort, émouvant où le sport de niveau International et l'Humanitaire parviennent à faire face devant les affres de la vie. Comme elle a eu raison d'écrire ce roman,

il vient d'obtenir le Prix du Salon du Livre de Strasbourg - La Krutenau - Mention spéciale du Jury 1<sup>er</sup> ROMAN.

## L'ALSACE GASTRONOMIQUE

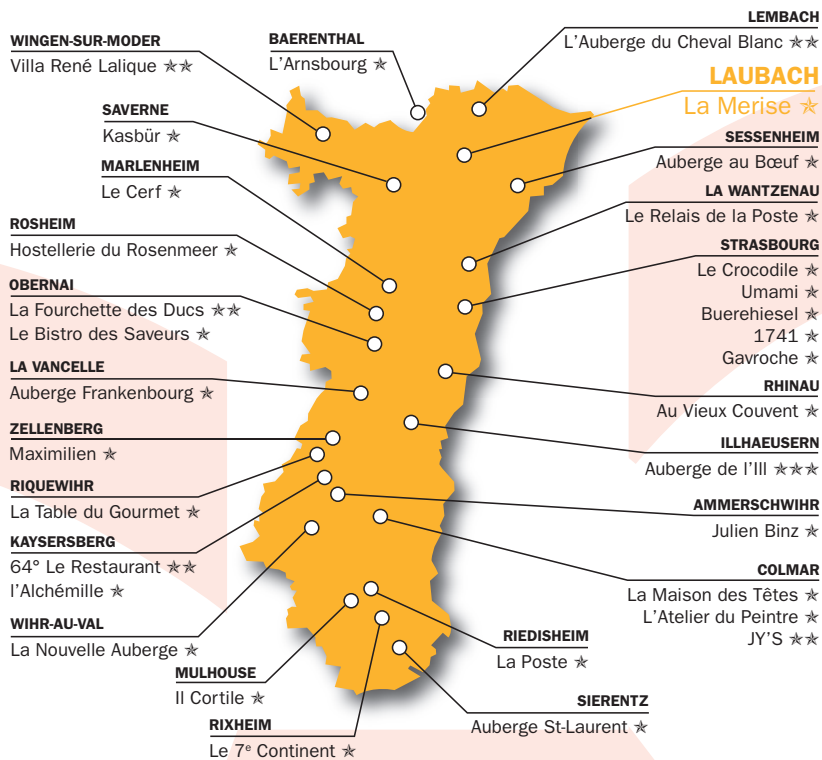
La réputation de l'Alsace gastronomique n'est plus à faire ! De nombreux guides évoquent d'ailleurs les meilleures tables, et tout récemment, le palmarès du fameux guide rouge pour 2018 rajoute 1 restaurant étoilé aux meilleures tables régionales.

### L'Alsace compte à présent :

- 1 restaurant 3 étoiles, au haut du firmament depuis 50 ans : l'Auberge de l'III
- 5 restaurants 2 étoiles
- 25 restaurants « 1 étoile »

Soit en tout 31 restaurants étoilés en Alsace, avec 38 macarons !

Globalement, le ciel étoilé alsacien reste relativement stable, avec un seul rajout cette année : La Merise à Laubach ! Mais il ne faudrait pas oublier les innombrables « bonnes tables » distingués par un « bib gourmand » (33 autres restaurants), et de façon générale, les spécialistes vous le diront, les adresses « où on mange bien ». L'Alsace est gourmande ...



## LE LABOPÉRA D'ALSACE ? C'EST QUOI ?

Le Labopéra d'Alsace est une association alsacienne (Marque Alsace) qui propose des opéras coopératifs dont le parti pris est d'impliquer et fédérer des jeunes d'établissements d'enseignement technique et professionnel voire étudiants dans la conception et la réalisation des éléments d'un spectacle lyrique : costumes, coiffure, maquillage, décors, organisation,...

### Les lycées engagés :

- Lycée Blaise Pascal de Colmar > Section Métiers de la mode et du vêtement > Elaboration et confection des costumes
- Lycée du Reberg de Mulhouse > Sections esthétique et coiffure > Elaboration et réalisation des coiffures et maquillages
- Lycée Gustave Eiffel de Cernay > Confection des décors
- Lycée Amélie Zurcher de Wittelsheim > Sections Accueil Relations Clients Usagers et Sciences des Technologies du Management et de la Gestion > Accueil du public des représentations
- Lycée Camille Sée de Colmar > Option musique > Rédaction du programme des représentations
- Lycée Franklin Roosevelt de Mulhouse > Sections Accueil Relations Clients Usagers > Accueil du public des représentations
- Lycée Joseph Storck de Guebwiller > Accueil, cuisine et restauration
- IUT de Colmar > Techniques de commercialisation > Communication



Le Conservatoire à Rayonnement Départemental de Colmar est l'un des partenaires indispensables de cette aventure. 450 jeunes lycéens, 150 artistes, 15 techniciens, des solistes, une cheffe de chœur, une scénographe, un chef d'orchestre professionnels et une metteuse en scène alsacienne internationalement reconnue, Mireille Delunsch !

Spectacles les vendredi 7 et samedi 8 avril 2018 à la Halle aux vins de Colmar et les vendredi 14 et samedi 15 avril 2018 à l'ED&N de Sausheim.

Les réservations sont à faire auprès du Labopéra d'Alsace [www.labopera-alsace.com](http://www.labopera-alsace.com) ou au 09 72 31 82 00w

## COCO-ROSIER : DU SOLEIL DANS VOS SOIRÉES !



COCO-ROSIER est un auteur - compositeur et interprète colmarien depuis de nombreuses années qui a travaillé pour la télévision : TF1 - France Télévisions, mais également pour les plus grands cabarets comme le Lido, l'Olympia, la Scala de Paris. Il s'entoure d'artistes

de différentes nationalités et de différents styles de musique pour créer une ambiance, un métissage dans le métissage, des influences musicales ensoleillées, caribéennes, antillaises mêlant folklore alsacien et musique du monde.

2017 l'année importante COCO-ROSIER Alsacien d'adoption et fier de l'être, fait l'évènement avec la sortie de son nouvel album : ALSACE T'ES SENSAS© des chansons inédites, 1 concept atypique pour mettre en valeur, le patrimoine, le tourisme, la gastronomie et la culture Alsacienne par des chansons originales. Un homme généreux, un artiste de talent qui mérite d'être soutenu. Nous lui souhaitons un franc succès pour son prochain album et sommes certains que Coco Rosier fera encore beaucoup parler de lui.

### Contact :

COCO-ROSIER dit Georgie R.  
2 rue du 4<sup>e</sup> BCP - 68000 COLMAR France  
Tél. : + 33 (0) 3 89 79 35 32. Port. : + 33 (0) 6 07 56 27 65  
@ mail : [contact@coco-rosier.com](mailto:contact@coco-rosier.com) - [www.coco-rosier.com](http://www.coco-rosier.com)

# La Commanderie d'Alsace de l'Ordre international des Anysetiers

L'Ordre International des Anysetiers trouve ses origines au 13<sup>e</sup> siècle. Etienne BOILEAU, alors Prévôt de PARIS, sous le règne du Roi Saint Louis inscrivit au Grand Livre des Métiers, les Corporations regroupant les personnes exerçant la même profession. Elles étaient nombreuses et formaient de puissantes Confréries.

Outre le fait d'appliquer les règles propres à chaque Corporation, ces Confréries imposaient à leurs membres un certain nombre de règles morales leur permettant d'assurer la protection de leurs justes intérêts professionnels.



Ainsi, une obligation d'assistance mutuelle, au plan moral comme au plan matériel, leur était imposée. De même, ils devaient s'engager à pratiquer l'honnêteté à tous égards, c'est-à-dire aussi bien envers eux-mêmes, qu'envers autrui. Les membres étaient à la fois des médecins et des apothicaires qui mettaient leur connaissance approfondie des propriétés de l'anis au service d'un idéal : aider autrui.

Des caravanes amenaient l'anis de Chine en Alexandrie, où les précieuses graines étaient embarquées à destination de Gênes et de Marseille, puis acheminées sur Paris pour être confiées aux Anysetiers qui officiaient rue Vieille-du-Temple. Les graines d'anis étaient écrasées avec un pilon arrondi en forme de marteau. Après distillation et macération de la pâte obtenue, on en fabriquait des drogues, des onguents et des liqueurs dont on pourvoyait les Rois et les Seigneurs, mais aussi le bon peuple.

Les Maîtres Anysetiers prodiguaient des soins autour d'eux, en particulier auprès des soldats blessés au cours des croisades. L'ensemble des privilèges royaux, furent abolis par la Révolution de 1789, ce qui marqua la fin de la Corporation des Anysetiers.

En 1955, de hautes personnalités du monde des Arts et de la Culture, encouragées dans cette voie par Paul Ricard, ont fait revivre les antiques traditions de la

Corporation des Anysetiers en créant l'association des Anysetiers du Roy, visant à défendre et promouvoir les valeurs culturelles et morales qui constituent les fondements de notre civilisation.

Des recherches historiques longues et minutieuses permettent de définir les caractéristiques exactes des emblèmes, blasons, gonfanons et tenues d'apparat des Maîtres Anysetiers des temps modernes. Au Moyen Age, la cérémonie de remise de ses armes à un jeune homme devenant Chevalier revêtait un caractère à la fois moral et solennel. Cette cérémonie d'adoubement dans sa forme et dans son esprit, sert de modèle à la cérémonie d'in-

tronisation d'un Maître Anysetier.

En 1968, souhaitant acquérir une audience dépassant les frontières françaises, l'association des Anysetiers du Roy se transforma en Ordre International des Anysetiers, association régie

par la loi du 1<sup>er</sup> juillet 1901, dont le Conseil d'Administration est appelé Grand Conseil de l'Ordre.

La décentralisation amena le Grand Conseil à créer des Commanderies dans les diverses Régions de France et dans plusieurs Pays. Afin de conserver à chacune d'elles un caractère spécifique lié à l'Histoire du territoire confié, correspond approximativement aux anciennes Provinces telle que définies au Moyen Age.



Chaque commanderie est dirigée par un Grand Maître, assisté d'un Chapitre formé des membres, en nombre variable suivant l'importance de la Commanderie.

Les Commanderies géographiquement voisines, ou possédant des affinités linguistiques ou culturelles, sont regroupées en Régions Anysetières ignorant les frontières des Etats.



Chaque Région est représentée au Grand Conseil par un Chancelier élu, pour un mandat de trois ans renouvelable, par les Grands Maîtres de ses Commanderies. Les candidats à cette fonction doivent être, ou avoir été, Grand Maître d'une des Commanderies de la Région.

La Commanderie d'Alsace a tenu en 2017 son 52<sup>e</sup> Chapitre Magistral au cours duquel de nouveaux Maîtres ont été intronisés. Tous les ans, de nouveaux impétrants sont cooptés. L'intronisation de 2018 aura lieu le 22 septembre au Château de l'Ile à OSTWALD, l'occasion d'accueillir des dignitaires de toute l'Europe.



Au cours de l'année, nous réalisons des sorties, soirées, visites, etc... auxquelles participent les membres Anysetiers et les amis sympathisants.

Les fonds récoltés à ces occasions, nous permettent de soutenir des associations ou des œuvres caritatives. C'est ainsi qu'au cours des dernières années nous avons remis des chèques dont le montant varie entre 500, 1000 et 3000 € à diverses associations : Enfants atteints du cancer, malvoyants ou malentendants, handicapés physiques ou handicapés moteur, aide au sans abri etc. Nos actions sont toujours très appréciées et régulièrement évoquées dans la presse régionale voire nationale.

Nous sommes avant tout fiers de nos engagements lorsque nous observons et ressentons le bonheur que nous pouvons apporter aux plus démunis et aux personnes dans la souffrance.

La Commanderie d'Alsace de l'Ordre International des Anysetiers poursuit son action au travers le temps en honorant les engagements pris lors des prestations de serment.

**Roger Osswald**

*Grand Maître de la Commanderie d'Alsace*

## ALLEMAGNE

### BERLIN

C'est dans un cabinet d'architecte de l'Ouest berlinois qu'a eu lieu le 15 février dernier la première dégustation de vins d'Alsace du Club des Alsaciens de Berlin. Une trentaine de personnes se sont retrouvées pour savourer les huit vins présentés par Catherine Barb-Schueller (Gueberschwihr), une viticultrice aussi passionnée que passionnante. Les Alsaciens, Allemands, Français et Bretons présents ont appréciés l'ambiance chaleureuse et conviviale de la soirée. Rendez-vous est pris pour la prochaine rencontre : un après-midi « Osterlaemmele » le 7 avril.



**Odile Bour**  
Présidente

### STUTTART

**22 janvier**

**55<sup>e</sup> anniversaire du Traité de l'Élysée :** les parlements français et allemand adoptent une résolution. Le président du Bundestag Wolfgang Schäuble a souligné, dans le discours qu'il a tenu lundi 22 janvier 2018 devant l'Assemblée Nationale française, que la coopération entre la

France et l'Allemagne devait être élargie à travers la résolution adoptée par les deux parlements. Lors du 55<sup>e</sup> anniversaire de la signature du Traité sur la coopération franco-allemande (Traité de l'Élysée), à l'occasion duquel les deux parlements se sont réunis en session, à Berlin et à Paris, Monsieur Schäuble a qualifié l'amitié franco-allemande de « don hérité de l'histoire ». Le président du Bundestag a rappelé dans son discours en français les hommes d'état Charles de Gaulle et Konrad Adenauer qui, en 1963, s'étaient appuyés sur ces réalités : il existe encore des différences, les Français et les Allemands ne sont pas les mêmes, ils suivent des traditions spécifiques, et ont des intérêts légitimes qui leur sont propres. Monsieur Schäuble a conclu par ces mots : « Utilisons aujourd'hui notre liberté. Prenons nos responsabilités avec autant de courage que les signataires d'alors. Faisons-le ensemble ! »

(Source [www.bundestag.de](http://www.bundestag.de)).

Comme le disait Madame de Staël (1766-1817) " Il faut, dans nos temps modernes, avoir l'esprit européen ".

**24 janvier**

### L'Ambassadrice de France Anne-Marie Descôtes à l'Hôtel de Ville de Stuttgart.

Maire de Stuttgart, Fritz Kuhn a reçu l'ambassadrice de France Anne-Marie Descôtes, qui s'est inscrite à cette occasion dans le livre d'or de Stuttgart. Elle était accompagnée du Consul Général de France et Directeur de l'Institut Français Nicolas Eybalin. " Je me suis entretenue avec l'ambassadrice en matière de culture, politique et sur le thème de l'intégration. Nous sommes à Stuttgart un petit peuple

très intéressé aux Français et à leur culture. Nous nous réjouissons d'ailleurs toujours de recevoir les ambassadrices et ambassadeurs de France ", a dit Kuhn. (source : bulletin officiel de Stuttgart).

**24 février**

### Soirée Choucroute Alsacienne.



La traditionnelle soirée choucroute alsacienne a réuni le 24 février de nombreux Alsaciens et amis de l'Alsace chez notre membre Jean-Rémy Butterlin à Nellingen.



La soirée était placée sous le signe de la gastronomie alsacienne : vins, crudités, tartes flambées, sans oublier le plat principal, une délicieuse choucroute garnie poisson ou traditionnelle préparée par Jean-Rémy Butterlin..

**Ingrid Reinhold**  
Secrétaire

## BELGIQUE

### Le vin : Un lieu, un vigneron, une passion partagée...

Très belle soirée Tradition & Grands Crus organisée par l'APA avec la Confrérie St-Etienne d'Alsace représentée par Valérie Beyer, David Ling, Bruno Schloegel, Eric Fargeas, Jean Paul Goulby et Henri Buecher), dans les salons prestigieux de l'ambassade de France. Nous en avons profité pour introniser Raphaël Trannoy, Consul Général et S.E. Madame l'Ambassadeur Claude-France Arnould. Le dîner de gala était tout aussi prestigieux avec des accords mets et vins de haut vol : un chapitre tout bio, biodynamique ou nature.



Merci à Marie Zusslin, Valérie Beyer, Jean-Michel Deiss, Bruno Schloegel et Henri Buecher pour nous avoir fait découvrir (ou re-découvrir) vos grands crus, vous qui travaillez vos vignes en pleine conscience, vous qui ressentez les énergies vibratoires du lieu, que vous savez si bien transférer dans le vin et qui, lors de cette soirée de gala, se sont transformées en émotion pudique et en plaisir partagé pour nous reconnecter à l'humain mais aussi à la terre et peut-être à l'énergie de l'univers...

### Les vœux des Alsaciens de Belgique, mais pas que...

Soirée des plus conviviales mi-janvier à la maison de l'Alsace à Bruxelles avec la présence amicale de Raphaël Trannoy, Consul Général de France (mais aussi confrère d'honneur de la Confrérie St-Etienne des vins d'Alsace). L'occasion de partager un verre de crémant ou de vin blanc, flammkueche, knacks, mettwurcht et autres charcuteries, en revenant sur tous les événements organisés par l'association en 2017. L'occasion aussi de se



projeter dans la nouvelle année pour laquelle le président Rémy Bossert souhaite qu'on s'agite un peu moins sur les réseaux sociaux pour agir un peu plus au quotidien et sur le terrain. Pour quoi, pour qui ? Pour faire notre part pour la planète, aider les moins chanceux, combattre la malbouffe, perpétuer nos traditions, réapprendre la gratuité du geste, s'engager réellement dans l'associatif et redevenir humaniste. Et pour joindre l'acte à la parole, l'APA a remis les bénéfices du marché de Noël à René Monnet, président de la fondation Nativitas qui vient en aide aux personnes défavorisées dans le quartier bruxellois des Marolles.

**Dans le cochon, tout est bon.**

Pour son 3<sup>e</sup> rendez-vous gourmand, après la soirée Baeckeoffe et Coq au riesling, l'APA et l'Elsass Connection (Nicolas Scheidt, Dimitri Pierrot et Rémy Bossert) ont organisé une Soirée Cochonnailles fin février, dans la plus pure tradition paysanne de notre belle

Alsace. Au menu : Soupe de boudins, assiette de charcuteries (rillettes, lard pay-san, presskopf, boudin blanc) et pickles, choucroute spéciale (boudin noir, lawerknepfle, knack et schiffala) et en dessert, une génoise au saindoux et une glace au jambon fumé, le tout « fait-maison », local et/ou bio. Salle comble avec 50 personnes qui se sont régalées de ce fameux

5<sup>e</sup> quartier du cochon (tête, langue, oreilles, gras, sang, foie) et qui ont passé un beau moment de partage et de convivialité en faisant revivre cette belle tradition rabelaisienne.

**Rémy Bossert**  
Président

**CHINE**

**HONG KONG**

**Les événements du 4<sup>e</sup> trimestre 2017 méritent un petit retour en arrière**

Atelier tartes flambées du 17 Septembre. Les Alsaciens de Hong Kong ont organisé en Septembre un atelier tartes flambées dans les locaux

de la société Bread Elements de Frédéric Koerckel. Un grand merci à Frédéric pour son accueil très chaleureux ainsi qu'à tous les gens ayant participé à l'organisation de la journée tel que Hom Thong, Fanny Moritz et tous les membres pour leur présence.

**Sortie en jonque du 22 Octobre**

Les Alsaciens de Hong Kong se sont retrouvés en octobre pour célébrer le départ de Hong Kong d'un des membres de



l'association, Joan Goetz, lors d'une superbe journée en jonque dans les eaux de Hong Kong. Le pavillon alsacien a bien sûr été hissé comme il se doit et le soleil était au rendez-vous, faisant de ce dimanche un des moments les plus forts de l'année. Un grand merci à Joan pour son implication dans la vie de l'association et au plaisir de le retrouver en Alsace.

**Déjeuner de Noël du 3 Décembre 2017**

Les Alsaciens de Hong Kong ont cette année célébrer Noël, non pas à Hong Kong, mais à Shenzhen, dans le magnifique Restaurant L'Etoile, de Jean-Michel Weiss, Vice-Président des Alsaciens de Hong Kong. La succession de 7 plats très raffinés a ravi tous les membres et nous invi-



tons tout le monde à venir manger dans ce superbe restaurant, si vous avez l'occasion de venir à Shenzhen. Un grand merci à Jean-Michel et à toute son équipe pour la qualité des mets, le service et la convivialité qui ont fait de cette journée un moment inoubliable pour tous.

**Stammtisch de retrouvailles du 28 décembre 2017**

Les Alsaciens de Hong Kong ont pu retrouver leurs confrères de New York et Shanghai lors d'un déjeuner très convivial au Caveau Morakopf de Niedermorschwihr. Ce fut l'occasion d'échanger les expériences et discuter coopération entre associations afin de créer des synergies, et de renforcer ainsi notre présence et rayonnement à l'international. Un grand merci à Thierry Kranzer, Président de l'Union Alsacienne de New York, pour cette très belle initiative et au plaisir de réorganiser de tels événements inter-associations.

**Galette des Rois du 7 janvier 2018**

Cette journée galette des rois fut une occasion pour les Alsaciens de Hong Kong



de se retrouver et de commencer la nouvelle année dans la plus grande convivialité. Et ce fut le cas, grâce à Juliette Marsaud, également membre des Alsaciens de Hong Kong, et à la société Natural Food & Beverage qui ont accueilli très chaleureusement les membres de l'association et les ont régalés avec de délicieuses galettes et des vins bio de qualité. Merci à Juliette et toute l'équipe de Natural Food & Beverage.

**Patin à glace et raclette à Hong Kong le 24 Février 2018**



Les Alsaciens de Hong Kong se sont retrouvés fin Février pour profiter des derniers jours de 'froid' et pouvoir se consacrer à des activités hivernales plus traditionnellement pratiquées chez nous que dans des contrées tropicales telles que Hong Kong. Ainsi, après avoir pu s'adonner à une séance de patin à glace, et fort heureusement sans chutes ni fractures, les Alsaciens ont pu savourer une



bonne raclette dans le restaurant Scarlett Café tenu par Jacques Varet dont l'équipe s'est très bien occupé du groupe.

**Laurent KOEHLER**  
Président

**ETATS-UNIS**

**BOSTON**

**Activités de la Boston/Strasbourg Sister City Association (BSSCA)**

Notre première réunion de l'automne a eu lieu le 26 septembre, à la bibliothèque de la New England Historic Genealogical

Society à Boston. L'historien Michael Neiberg a fait une conférence intéressante au sujet de « l'Affaire Saverne ». M. Neiberg a décrit les tensions croissantes en Alsace entre 1912 et 1913, à cause des intrusions de la part de l'Empire allemand. Les Alsaciens croyaient que les Allemands voulaient étouffer les coutumes locales. Ils

craignaient l'idée d'une Alsace culturellement plus allemande.

Au mois d'octobre, sous l'égide du jumelage avec des professeurs strasbourgeois, l'Association a accueilli M<sup>me</sup> Claire Méhat et son mari, Alix. M. Seth Peterson, qui a participé à l'échange de professeurs à Strasbourg en 2016, les a reçus chez lui.



Les Méhat étaient les invités d'honneur à un dîner au restaurant Industry, en compagnie des officiers de la BSSCA. M<sup>me</sup> Méhat a profité de l'occasion de visiter trois écoles publiques à Boston. D'abord, elle s'est

rendue à l'Ecole internationale Snowden, où M. Peterson enseigne l'anglais. Ensuite, elle a observé de près l'enseignement de plusieurs matières à Boston Latin School, et à John D. O'Bryant School of Mathematics and Science. Nos visiteurs ont fait des excursions dans les villes de Boston et Cambridge. Parmi les moments forts de leur séjour étaient l'Université Harvard, les Musées des Beaux Arts et d'Isabella Stewart Gardner, et le « Sentier de la Liberté », une visite à pied qui relie

seize sites historiques.

Le 17 février, nous avons assisté à une soirée de musique française, présentée par l'Orchestre symphonique de Boston (BSO) à Symphony Hall. Il y avait des morceaux des compositeurs Debussy et Ravel au programme. Le pianiste français, Jean-Yves Thibaudet, a joué Le Concerto pour la Main gauche de Ravel.

**Dan KRAFT**  
Greffier officiel, BSSCA

## LITUANIE

### Une monographie de Louis-Henri Bojanus en lituanien

Le 9 novembre 2017 à Vilnius, l'Académie des sciences de Lituanie a réuni dans son prestigieux palais de l'avenue Gedimino une quarantaine de ses académiciens pour leur présenter sa dernière publication : une monographie illustrée consacrée au grand naturaliste alsacien Louis-Henri Bojanus, qui fut professeur d'anatomie comparée à l'université de Vilnius au début du XIX<sup>e</sup> siècle. Présidée par le secrétaire gé-



néral de l'académie, le Prof. Vytautas Basys, et animée par le directeur du Centre lituanien de Recherche sur la Nature, le Prof. Vincas Būda, la séance a permis aux deux auteurs, Philippe Edel et Piotr Daszkiewicz (photo), respectivement président et administrateur de l'association Alsace-Lituanie, de présenter et dédicacer l'ouvrage, qui est la version lituanienne du livre paru en Alsace aux éditions Vent d'Est en 2015.

**Anita Meng**

## MACÉDOINE

### Tourisme rural : échanges de bonnes pratiques

Pays en transition dans les Balkans du sud, la Macédoine cherche sa voie pour développer son tourisme. Riche de ses paysages, de ses monuments, de ses traditions, la jeune République de Macédoine a fait appel à l'Alsace pour l'inspirer. C'est ainsi que l'association Alsace-Macédoine, dans le prolongement de précédentes missions portant sur l'économie du vin, a apporté son expertise pour le tourisme rural notamment par son institution phare, Alsace Destination Tourisme. Pierre Jochem, son directeur adjoint entouré de deux experts indépendants, Catherine Graesbeck pour l'accueil chez l'habitant et Claude Eichwald pour la réhabilitation du patrimoine bâti, ont animé une conférence très suivie sur ces thématiques. Suivie de rencontres sur le terrain sous la conduite de M. Ace Kocevski, le maire de Veles et président de la région du Vardar. Autant de temps



Accueil traditionnel à Bogomila



La conférence à Veles

d'échanges intenses avec les acteurs du développement et le monde associatif local, pour le plus grand bonheur de JANEVSKA Ubavka, directrice de l'O.N.G



Réunion chez M. le maire de Veles

locale « Focus » ayant contribué à la réussite de l'opération. Jacques Schleef, le président de l'ALMA, prévoit un prolongement dès le printemps en Alsace ....

**Jacques Schleef**  
Président

## PAYS BASQUE

### Changement de présidence à l'association des Alsaciens et amis de l'Alsace du Pays basque

Changement de présidence à l'association des Alsaciens et amis de l'Alsace du Pays basque. Le 18 janvier 2018, lors de son A.G. M. Alain Pfeiffer a été élu président en remplacement de M<sup>me</sup> Liliane Faath. M<sup>me</sup> Martine Roll a été élue secrétaire et Marc Ledogar (l'ancien président-fondateur en 2011) a été élu au poste de trésorier en remplacement de M<sup>me</sup> Yolande



Alain Pfeiffer et Liliane Faath



le nouveau comité avec Marc Ledogar, Alain Pfeiffer, Martine Roll et Jean-Marie Schull

Herbster. Le comité se compose du président, du trésorier, de la secrétaire et de M. Jean-Marie Schull.

**Marc Ledogar**  
Trésorier

# NOS PARTENAIRES



L'Alsace dans le Monde



Union Internationale des Alsaciens

1 place de la Gare - CS 40007 - F-68001 COLMAR Cedex - Tél : 00 33 3 89 20 20 20 - Fax 00 33 3 89 20 20 21  
 Internet : <http://www.alsacemonde.org> [f https://www.facebook.com/alsacemonde/](https://www.facebook.com/alsacemonde/)



Président : Gérard Staedel • Responsable de la publication/Rédaction : Gérard Staedel  
 Conception/Réalisation : CAPSUD Création Graphique  
 Photos et textes : ADT/INFRA - BARRISOL - C. Blaise - Éditions de la Nuée Bleue - Ph. Edel  
 La commanderie d'AOIA - Fr. Nussbaumer - Parc Hôtel Obernai - Stadler/Région Alsace -- Staedel - UIA

Imprimé par : TPOCO siren : 522 973 635 00047  
 MARS 2018 - 2500 ex.

