

L'Alsace dans le Monde

N°21 - Été 2006

Union Internationale
des Alsaciens

L'Union Internationale des Alsaciens a 25 ans

Il n'est pas banal pour une association de fêter son quart de siècle, surtout quand l'époque nous a habitués à "zapper" jusque dans nos relations les plus familières.

Il me plaît de voir dans ce jubilé un signe de la fidélité de nos compatriotes expatriés, et de tous ceux que préoccupe le rayonnement international de l'Alsace, à une certaine conception de l'Alsace. L'Alsace que nous aimons est une région dynamique et entreprenante, dont l'ouverture internationale est un des grands atouts, une Alsace conviviale, prompte au consensus, véritable creuset de l'Europe, une Alsace créative et féconde, ambitieuse et volontaire. Son riche terroir est aussi une terre d'accueil, son potentiel humain assure sa réputation jusqu'au-delà des frontières, ... et nous en sommes. Le dynamisme des associations fédérées au sein de l'UIA, la fidélité des adhérents directs, sont autant de témoignages de la vitalité de l'Alsace. La mission que s'est assignée l'Union internationale des Alsaciens est du plus grand intérêt, parce qu'elle est d'identifier et de motiver le réseau, d'imaginer et de mettre en œuvre la promotion de l'Alsace à l'étranger. Tout cela sur la base du bénévolat associatif, d'un enthousiasme communicatif, dans un esprit d'accueil, de communication et d'amitié.

L'anniversaire de l'UIA est le vôtre, responsables, animateurs et membres des associations d'Alsaciens de par le monde, adhérents directs à l'Union, membres et anciens membres du comité directeur et du secrétariat. Merci à vous tous pour votre fidélité, félicitations pour votre dynamisme et meilleurs vœux pour l'avenir de l'Alsace.

François BRUNAGEL
Président de l'UIA

LA PAGE DE LA REGION

L'Alsace qui y croit ! P. 2

Une force de vente nommée
Alsace International P. 2

QUELQUE PART ...AILLEURS
Un Alsacien au Chili P. 8

25^e ANNIVERSAIRE DE L'UNION INTERNATIONALE

Ottrott et le Maréchal Sainte Odile nous
accueillent P. 4

Le Maréchal Sainte Odile vous attend
avec joie P. 4

La confédération de la Cornie d'Ottrott
se présente P. 5

Le 5 août à Ottrott : programme P. 5

Liedersbrunne : schon 10 Jahr P. 5

NULLE PART ...AILLEURS
Hortus deliciarum P. 6

Spindler, l'aventure d'une dynastie P. 7

PARTICULARISMES ALSACIENS
30 ans de crémant en Alsace P. 8-9

LA VIE
DES ASSOCIATIONS P. 10-11

BLOCS NOTES P. 11



Le courrier de l'UIA

L'Alsace qui y croit !



Adrien Zeller
Président du Conseil
Régional d'Alsace

Depuis le printemps 2001, un fort renversement de tendance nous a fait progressivement passer du rang de premier de la classe au 6^e, voire 7^e rang en matière d'emploi. J'en ai à plusieurs reprises évoqué ici les raisons : la crise qui frappe notre industrie régionale, conjuguée aux difficultés de nos voisins allemands et suisses. L'élargissement de l'Union européenne qui souligne la forte attractivité économique et industrielle des nouveaux membres. La mondialisation, enfin, qui voit par exemple la Chine vendre aujourd'hui en Alsace

deux fois et demi plus de produits que nous ne lui en vendons. Les emplois d'hier, créés par des entreprises étrangères, ne sont plus guère à nos portes. Ceux de demain sont déjà dans nos têtes. Qu'il s'agisse du fort potentiel des pôles de compétitivité actuels - véhicule du futur, biotechnologies - ou de ceux que nous souhaiterions voir émerger dans les secteurs de l'agroalimentaire et des nouvelles technologies de l'information et de la communication (NTIC). C'est d'ailleurs le sens de l'appel à projets Recherche et Développement récemment lancé par la Région Alsace à destination des entreprises et des laboratoires de recherche publics.

Véritablement en mouvement

Nous avons, en effet, les laboratoires, les instituts et les compétences universitaires pour accompagner ce formidable développement. Et les raisons d'espérer sont d'autant plus réelles que

L'Alsace continue de séduire à l'international, grâce au dynamisme de chefs d'entreprises qui font de l'export leur credo quotidien.

L'Alsace bouge et l'actualité en témoigne à longueur de colonnes.

C'est la création d'Alsace International, qui a pour vocation d'accueillir les investisseurs étrangers et d'aider les entreprises alsaciennes à "conquérir" les marchés du monde. Ce sont les PME et PMI régionales qui, dans la discrétion, soutiennent toujours l'emploi. C'est l'arrivée, dans un an, du TGV-Est européen dont les premières rames relieront Paris à Strasbourg, à vitesse lente, dès ce mois de juin. C'est aussi l'ouverture du Bioscope, parc de la vie s'il en est, qui symbolise à la fois le renouveau de l'offre touristique dont la région a besoin et l'image d'une Alsace véritablement en mouvement. Et qui y croit !



Une force de vente nommée Alsace International

L'Alsace affûte ses outils pour consolider son positionnement international. Principale innovation : les missions de prospection et de développement sont désormais confiées à une seule et même entité, Alsace International.

Jusqu'à présent, trois agences pilotaient le développement international de l'Alsace : l'ADA* à composante régionale, l'ADIRA* pour le Bas-Rhin et le CAHR* pour le Haut-Rhin. Une étude menée par un cabinet de conseil a mis en lumière les difficultés engendrées par ce partage des rôles. D'où la décision des trois collectivités de rationaliser les missions de l'ADA, de l'ADIRA et du CAHR. Cette réorganisation a débouché sur la création d'une nouvelle entité - Alsace International - en charge de la prospection et du développement international. Elle remplacera l'ADA. De leur côté, le CAHR et l'ADIRA conserveront

leurs activités de développement local : accueil d'entreprises en coopération avec Alsace International, installation, intégration, accompagnement et suivi des implantations d'entreprises.

Alsace International sera investie d'une double mission : faciliter l'accueil des investisseurs étrangers et aider les entreprises alsaciennes à conquérir les marchés internationaux. Elle regroupera une quarantaine de personnes et disposera d'un budget de six millions d'euros. Un budget financé à 40 % par la Région Alsace, 30 % par le Département du Bas-Rhin, 30 % par le Département du Haut-Rhin. Les trois collectivités soulignent qu'elles pilotent ensemble, au sein d'un comité stratégique, les orientations d'Alsace International. Les décisions ultimes (choix du directeur, localisation du siège) seront entérinées prochainement pour permettre à la nouvelle entité d'être rapidement opérationnelle. Car l'objectif est clair : il s'agit de relancer l'économie alsacienne en consolidant le

positionnement international de notre région.

Attirer des activités à forte valeur ajoutée

Or, l'Alsace doit aujourd'hui faire face à un triple handicap : une forte densité de population qui l'expose davantage aux risques de progression du chômage, une industrie largement tournée vers la production et un faible niveau de qualification. C'est pourquoi la Région mise sur l'innovation et cherche à attirer sur son territoire des activités à forte valeur ajoutée. L'appel à projets lancé en direction des entreprises innovantes va dans ce sens. Et les pôles de compétitivité récemment constitués - véhicule du futur, innovations thérapeutiques, fibres naturelles - ainsi que l'agro-industrie - domaine où l'Alsace s'est positionnée - offrent un potentiel de développement considérable, y compris à l'international.

CONTACT RÉGION

Direction du Développement Economique
Tél. 03 88 15 68 80

* ADA : Agence de Développement de l'Alsace

* CAHR : Comité d'Action Economique du Haut-Rhin

* ADIRA : Association de Développement du Bas-Rhin

Un Alsacien au ...Chili

La famille Massenez fait partie de ces distillateurs alsaciens très connus pour leurs eaux de vie et liqueurs artisanales bien au-delà de nos frontières régionales. Installée dans le Val de Villé, la famille dispose d'un savoir-faire excep-

330 ha ! Requinoa, à 100 km au sud de Santiago : c'est là, entre la Cordillère des Andes et l'Océan Pacifique que s'étend ce domaine d'exception, qui emploie près de 200 personnes. Dominique Massenez a choisi de diri-



© photo : MF Meyer

tionnel internationalement reconnu, avec des produits présents dans le monde entier (dont une fameuse framboise sauvage notamment) ... Dès 1990, souhaitant diversifier ses activités, la famille par l'intermédiaire de Dominique, un passionné de vins, s'installe au... Chili !

Marie-France Meyer, membre du Club des Alsaciens et Amis de l'Alsace à Francfort, est allée lui rendre une petite visite et nous a rapporté les précieuses informations suivantes.

A une époque où les produits « made in Chili » sont encore relativement méconnus, Dominique Massenez et son épouse s'installent dans un des plus anciens vignobles du Chili, créé dans les années 1850 par une famille basque espagnole. Celle-ci disposait de plus de 750 hectares de terrain et de vignes. Aujourd'hui, le domaine entièrement rénové ne compte plus « que »

ger personnellement son « château » et d'en superviser le développement. Avec son épouse, ancienne hôtesse de l'air, ils sont tombés amoureux de cette région, puis ont décidé de s'y installer, de créer leur entreprise et... d'apprendre l'espagnol.

Un terroir exceptionnel

Grâce à de conditions naturelles exceptionnelles, le Chili a attiré nombre d'investisseurs viticoles français. Ici on parle d'une trilogie parfaite : climat, terroir et céps de vigne ! Le climat est parfaitement adapté à la culture de la vigne, le sol est très caillouteux, formé de galets ; les vignes quant à elles ont été importées du bordelais au milieu de 19^e siècle. Parmi les grands pays producteurs de vins, le Chili dispose du seul vignoble au monde vierge de phylloxera (cet insecte qui a ravagé la plupart des vignobles du monde), les vignes sont plantées franc-de-pied et



© photo : MF Meyer

atteignent facilement 60 à 80 ans d'âge, voir plus. ... Mais c'est aussi son excellent rapport qualité/prix qui a contribué au succès du vin chilien.

Le domaine exporte aujourd'hui 95% de sa production, expédiée aux quatre coins de monde.

Un grand cru... dans la pure tradition française !

Ici, comme on l'a dit précédemment, les vignes atteignent de grands âges, beaucoup plus qu'en Alsace, et leurs racines plongent dans des sols sur près de 80 mètres, y puisant les substances minérales les plus riches. Avec 300 jours de soleil par an, la culture de la vigne n'est possible que grâce à un bon système d'irrigation, avec les eaux provenant de la fonte des neiges de la Cordillère toute proche.

Ces exceptionnelles conditions naturelles donnent des vins de grande qualité. La fierté de Dominique Massenez : son grand cru de Château « Los Boldos », un assemblage de cabernet sauvignon (80% planté en 1948) et de merlot (20% planté en 1959) ; les vendanges sont toujours manuelles, le rendement limité à 35 hl/ha, soit une production de 15 000 bouteilles pour les meilleurs millésimes. Le vin est élevé 18 mois en barrique de chêne français, sous la supervision de Stéphane Geneste, œnologue bourguignon, présent au domaine depuis plus de 15 ans !



© photo : MF Meyer

Prophète... loin du pays

L'aventure avait commencé en 1990, aujourd'hui, Dominique Massenez et son épouse ont réussi leur vie d'entrepreneurs. Ils étaient les premiers à faire des assemblages et le succès a été au bout, avec l'objectif toujours sous-jacent d'être l'un des meilleurs vins du Chili.

Cette recherche d'excellence est à la hauteur des attentes des amateurs de vins fins (et d'eaux de vie) qui font le grand succès de la famille Massenez.

Rédaction
Gérard Staedel

Ottrott et le Mont Sainte Odile nous accueillent

Ottrott, au pied du Mont Sainte Odile doit une grande partie de son histoire à cette dernière.



© Photo M. VOÛT

La légende voudrait que née aveugle vers 660, Odile, fille du Duc d'Alsace Adalric, recouvra la vue, lors de son baptême. Plus tard elle fonda l'abbaye de "Hohenbourg" où elle mourut vers 720.

L'abbaye connut une ère de grande prospérité au moyen âge. Au 12^e siècle, l'abbesse Herrade de Landsberg y rédigea une réelle encyclopédie chrétienne et générale "l'Hortus Deliciarum".

Les religieuses abandonnèrent le monastère après un incendie en 1546. Grâce aux Prémontrés, il devint au 17^e siècle un lieu de pèlerinage vénéré dans toute l'Alsace, dont Sainte Odile était entre temps devenue la Sainte Patronne...

Le Mont Sainte Odile vous attend avec joie

En remerciant vivement les responsables de votre Association de me donner la parole à travers votre revue, je voudrais d'abord exprimer ma joie de savoir que votre prochaine rencontre et assemblée générale se déroulera près et au Mont Sainte-Odile.

Y a-t-il le lieu plus emblématique que celui-ci, porteur qu'il est de notre histoire symbole de notre patrimoine ? J'aime à croire que chacune et chacun des participants y connaîtront une émotion profonde et pour nous qui y vivons, ce sera un honneur que de voir se rejoindre dans ce sanctuaire des personnes issues de notre province et œuvrant dans toutes les parties du monde. Le Mont a d'ailleurs une renommée déjà très internationale, non pas simplement à cause des touristes qui, de plus en plus nombreux, surtout d'Asie, viennent découvrir le site, mais parce que sainte Odile, par l'invocation qui lui est faite pour les maladies des yeux, voit son culte bien répandu. Les demandes d'eau de la source sont par moment nombreuses, le Canada en est très "friant".

Pour ceux qui retrouveront des souvenirs d'enfance en venant là-haut, il y aura une surprise puisque les travaux de mises aux normes nous ont amenés à

revoir profondément la structuration du site. En reprenant des gravures anciennes, nos architectes nous ont proposé de restaurer le chemin qui, du porche, menait à la porterie du monastère en suivant l'allée droite des tilleuls. Ce chemin mène maintenant à une porte-



© Photo M. VOÛT

rie qui est un lieu nouveau d'accueil et d'explication du Mont. Cela correspond à une demande de notre Archevêque : rendre ce Mont plus "lisible" quant à sa vocation spirituelle chrétienne, permettre au touriste qui vient là de découvrir quelque chose de la foi d'Odile, de recevoir une proposition de sens, de

Un patrimoine rare

Ce village, situé au pied des Vosges, possède un patrimoine historique rare. On y trouve le fameux mur païen du sur le Mont Sainte Odile, datant sans doute de la fin du 6^e siècle avant Jésus Christ et qui se compose d'une enceinte faite de blocs de grès assemblés par des tenons de chêne en queue d'aronde, avec des portes gallo-romaines.

Du mobilier allant de l'ère du néolithique à l'ère gallo-romaine a été trouvé sur le plateau du Mont Sainte-Odile. On y trouve même la "grotte des Druides", sans doute un faux dolmen, près du mur païen sud. L'ancienne voie romaine qui passait sur la pente du mont Ste-Odile y a laissé des ornières, toujours visibles. On y trouve des tumulus mérovingiens.

Rouge d'Ottrott

Ce village viticole pittoresque possède un ensemble de 9 ruines féodales, dont les fameux châteaux d'Ottrott. Village remarquablement fleuri, blotti entre forêts et vignobles est un des hauts lieux de la gastronomie alsacienne. On ne peut y passer sans goûter à son fameux ...rouge d'Ottrott !

lumière pour sa propre vie. Le Mont ne peut pas se concevoir simplement comme un hôtel-restaurant à connotation spirituelle; il était nécessaire de souligner sa réalité profonde tout en continuant d'accueillir tout homme qui vient.

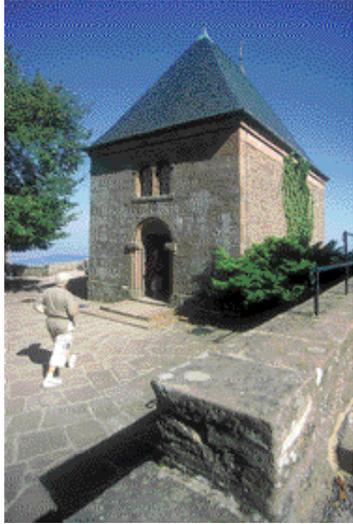
Quand vous viendrez, tout ne sera certes pas terminé : je pense en particulier à la nouvelle chapelle (célébration de petits groupes et confessions) qui prend la place de l'ancien salon de thé pour réserver ainsi l'aile EST (église, tombeau) entièrement au plan spirituel. Mais vous pourrez découvrir la nouvelle salle à manger qui prend la place de l'ancienne cuisine (celle-ci ayant émigré en sous-sol) et la réorganisation de la Salle des Pèlerins où un ancien mur de l'abbaye a été remis en valeur ainsi qu'ont été restaurés les blasons de bon nombre de communes d'Alsace.

D'ores et déjà je vous souhaite bon retour vers l'Alsace, bonne rencontre au Mont et me permets d'émettre un souhait : que vous puissiez être nos ambassadeurs de choix pour inviter des personnes lors de leur passage en France à venir découvrir la "perle" de notre province. Comme le dit notre nouveau logo "Le Mont Sainte Odile, source de lumière pour chacun". Je vous salue très cordialement.

Abbé Daniel PERRIN,
directeur du Mont

La confrérie de la Corne d'Ottrott se présente

L'historique de la Confrérie : Le Château du Haut-Barr (près de Saverne) alors propriété des Evêques de Strasbourg, fut restauré entre 1583 et 1586. L'Evêque Jean de Manderscheidt bénit les travaux de restauration, qui furent fêtés avec beaucoup de solennité le 27 mai 1586 en présence des plus nobles et impor-



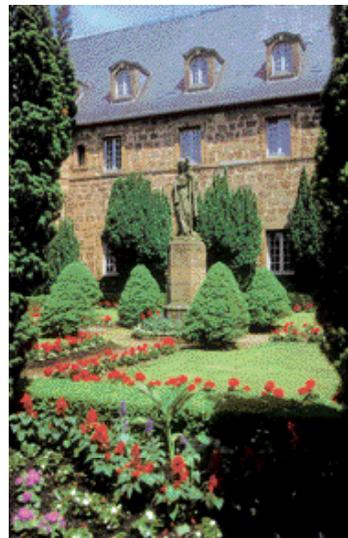
© Photo M. YOGT

tantes personnalités de notre chère province alsacienne. L'Evêque saisit cette occasion pour créer dans le vieux Manoir restauré une confrérie appelée «la Corne», qui devint par la suite célèbre bien au-delà de nos frontières.

Son symbole : une grande corne d'aurochs contenant 4 pintes* de vin rouge d'Ottrott, puisque unique rouge connu à cette époque en Alsace. Tout futur chevalier intronisé fut contraint de vider cette corne remplie de ce divin breuvage.

Cette confrérie s'est fixé un noble devoir de rétablir la paix et l'amitié qui firent et qui font encore de nos jours, malheureusement si souvent défaut. Elle a également fait le serment de défendre et de promouvoir les Vins d'Alsace et autant que faire se peut le Rouge d'Ottrott.

Tombée dans l'oubli le plus total pendant la révolution de 1789, cette confrérie ne trouva son élan et sa ferveur qu'à partir de 1963, grâce à Charles DREYER et Gilbert EBER ; sans doute le Rouge d'Ottrott y est pour beaucoup.



© Photo M. YOGT

Si aujourd'hui la Confrérie de la Corne est celle d'Ottrott, c'est un peu grâce à nos seigneurs des châteaux de Rathsamhausen et de Lutzelbourg, tous deux, d'après les archives, fervents adeptes de ladite confrérie mais surtout et sans aucun doute par amour pour notre fameux Rouge d'Ottrott, que nous possédons et défendons avec passion.

* 1 pinte = 0,93 l.

Programme de la journée annuelle du 5 août 2006 :

De 8h à 9h : Accueil et enregistrement des participants à la Salle des Fêtes d'Ottrott.

A 9h : Embarquement dans les bus en direction du Mont Ste-Odile.

A 9h45 : Accueil au Mont Sainte Odile et rassemblement dans la salle des Tilleuls.

A 10h : Conférence par un spécialiste du Patrimoine et du Mont Ste-Odile, M. Alphonse TROESTLER, Vice-Président du Conseil Général du Bas-Rhin et ancien Maire de Rosheim.

De 11h15 à 11h45 : Visite libre du site et de l'exposition de peinture.

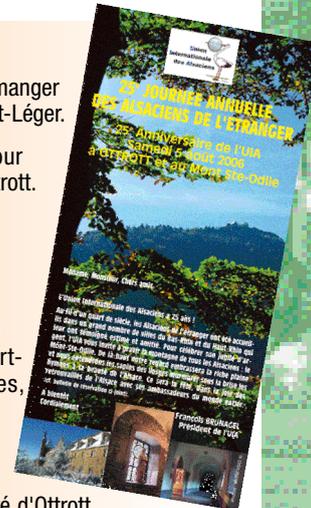
A 11h45 : Accueil des personnalités et apéritif.

De 12h15 à 14h15 : Déjeuner dans la salle à manger rénovée et dans la salle St-Léger.

A 14h30 : Départ des bus pour retour à la salle des Fêtes d'Ottrott.

De 15h à 17h30 : Spectacle en 2 parties au cours duquel les artistes suivants se produiront : Christophe Voltz, J.M. Hummel et Liselotte Hamm, Alain Martz, Robert-Frank Jacobi, René Egles, Schlabbe Ritter et Jean-Pierre Albrecht

A 18h00 : Réception de clôture offerte par la Municipalité d'Ottrott.



Liederbrunne : schon 10 Jahr

A l'automne 1995 Jean-Marie Lorber créait l'association Liederbrunne. Son but : aider les chanteurs alsaciens à mieux se faire connaître et à produire davantage. L'association lançait la collection de CD « Üss'm Liederbrunne », dans laquelle ont été depuis lancées plusieurs compilation ainsi que des CD de Sylvie Reff, Roland Engel, Isabelle Grussenmeyer, etc... Ce sont en particulier les compilations « Lieder fer's Herz » et « Mitnander » qui donneront un nouvel élan aux Liedermacher alsaciens ; sur ces CD apparaissent à côté des chanteurs connus de nouveaux talents ; certains d'entre eux ont progressé grâce à ce tremplin et représen-

tent aujourd'hui la nouvelle génération de la chanson alsacienne ; tel est le cas de Isabelle Grussenmeyer et de Daniel Dollinger. En 2005 Liederbrunne produisait Schlabbe-Ritter, un nouveau groupe dont la spécialité est le folk-blues.

Au fil des années, Liederbrunne axait son activité également sur la vente par correspondance des CD de tous (ou presque tous) les Liedermacher alsaciens ; à son catalogue édité annuellement apparaissent aujourd'hui plus de 60 CD. On y trouve les CD de René Egles, l'intégralité des productions de Roger Siffer et de la Choucrouterie, les œuvres du lorrain Marcel Adam, de la chanson pour enfants, de la poésie et même une méthode d'apprentissage de l'alsacien. Chaque année apparaissent en moyenne cinq nouveaux titres au catalogue Liederbrunne ; parmi les

dernières productions présentées au catalogue Liederbrunne on remarque *Angels* du sungauvien Pierre Specker, *La Budig, Mundart am Oberrhein* et le DVD *Schwarzzi Sengessle*.

Depuis 2004, c'est à travers le site internet www.liederbrunne.com que cette association à but non lucratif diffuse la chanson alsacienne dans le monde entier et est ainsi un vecteur de rattachement à l'Alsace pour les Alsaciens installés à l'étranger.

NB :

Du 11 au 15 août, Liederbrunne participera comme de coutume au festival Summerlied, le rendez-vous bisannuel de tous les Liedermacher alsaciens (avec de nombreux invités d'autres régions d'Europe. Et à l'automne 2006 paraîtra la prochaine production à laquelle l'association apporte son soutien : un double-CD « best of » de Robert-Frank Jacobi.

Pour consulter le catalogue Liederbrunne - sur papier : écrivez à Liederbrunne 54a, rte Neubourg - 67580 Mertzwiller - sur internet : www.liederbrunne.com

Hortus deliciarum

Le Hortus Deliciarum ou la fabuleuse aventure d'une encyclopédie.

C'est au temps des cathédrales que l'un des plus célèbres manuscrits alsaciens, le Hortus Deliciarum ou Jardin des Délices, a vu le jour. Et c'est précisément dans un haut-lieu spirituel, au couvent du Mont-Sainte-Odile, que tout commença.

Cela se passait au XII^e siècle. Le couvent, portant alors le nom de Hohenbourg, était entrain de péricliter quand Frédéric de Barberousse décida d'y créer une école pour les jeunes filles de familles nobles. Il y fit même venir à cet effet des sœurs des bords du Danube. L'abbesse de ce couvent, Herrade, décida de composer alors un formidable livre de base, un manuel pour instruire ces jeunes filles de la noblesse, une véritable encyclopédie. Elle puisera au cœur de la Bible, dans le Cantique des Cantiques, pour conférer à ce manuscrit son célèbre titre. L'ouvrage se composait de deux parties et comprenait quelque 324 feuilles dont 255 étaient écrites des deux côtés. Cela représentait plus de 40 000 lignes de texte. Les enluminures, toutes coloriées, occupaient plus d'un cinquième de l'ensemble. Les miniatures présentaient une grande similitude avec l'art byzantin. On soupçonne là l'influence de l'abbesse qui précéda Herrade au Mont-Sainte-Odile, Relinde, originaire de Haute-Bavière.

Le contenu du manuel n'était pas exclusivement religieux. Au Moyen-Age, l'ouverture sur le monde s'imposait même dans les monastères. Ainsi, le lecteur y découvre des détails profanes tels les signes du zodiaque, les arts libéraux jusqu'à la roue de la fortune et la légende d'Ulysse.

Durant des siècles, le Jardin des Délices réussit à échapper aux vicissitudes de l'Histoire : guerres, pillages... En mars 1546, il survécut même à un incendie qui détruisit la partie la plus importante du couvent, de sorte qu'il n'était plus envisageable de le reconstruire. L'abbesse Agnès d'Oberkirch fut contrainte de dissoudre la communauté de Hohenbourg.

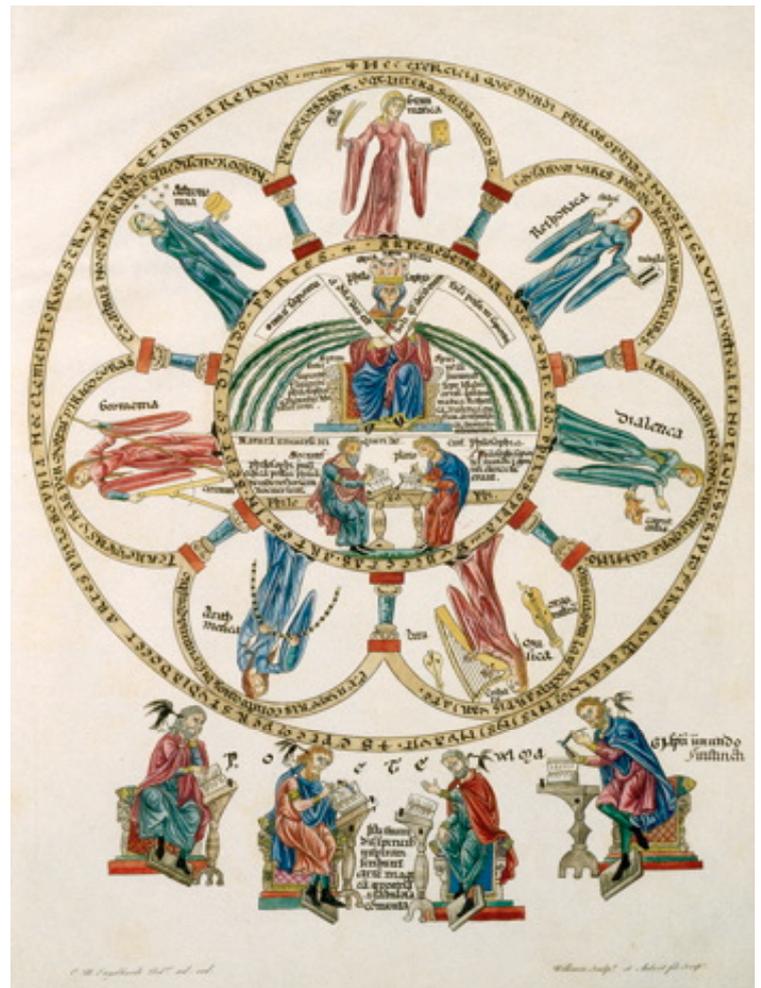
Quant au manuscrit, il fut remis à l'évêque de Strasbourg, Erasme de Limbourg. Vers 1660, ce dernier le confia aux Chartreux de Molsheim. Là, vers 1690, un moine s'attela, durant quatre années, à en réaliser une copie. Le Hortus Deliciarum resta ainsi durant deux siècles à Molsheim sous la surveillance des Chartreux. A la Révolution, les moines durent s'exiler. On pouvait alors crain-

dre le pire pour le manuscrit. Fort heureusement, après de difficiles négociations, aux environs de 1791, le prêtre Louis Rumpler put le remettre à la famille de Landsberg résidant à Niedernai.

En 1803, l'ouvrage, devenu bien national, rejoignit la Bibliothèque municipale de Strasbourg, installée place du Temple-Neuf. Des admirateurs du Hortus Deliciarum se mirent à l'étudier, à calquer des détails et même publier des planches coloriées. Parmi eux, le chef de la police strasbourgeoise Christian Maurice Engelhardt et le comte Auguste de Bastard qui conserva l'ouvrage pendant dix ans à Paris. Le manuscrit séjourna aussi un temps à Berlin avant de réintégrer la bibliothèque de Strasbourg, en 1850. Malheureusement son voyage se terminera bientôt, et cette fois-ci fatalement. Dans la nuit du 24 au 25 août 1870, la bibliothèque fut victime du bombardement de la ville de Strasbourg par les Prussiens. Le feu détruisit la deuxième plus importante bibliothèque de France et avec elle plus de 400 000 volumes du patrimoine régional. Le Jardin des Délices fut réduit en cendres. Ne subsistèrent plus que les copies et quelques pages détournées par des collectionneurs.

Débutèrent alors des travaux de reconstitution. Encore durant le XIX^e siècle, deux prêtres, les chanoines A. Straub et G. Keller, entreprirent de rassembler toutes les copies existantes. Entre 1879 et 1899, ils publièrent, par tranches successives, dans les dimensions de l'original, les miniatures sous forme de calques noir et blanc sans les textes. En 1952 parut l'ouvrage de l'abbé Walter avec 22 planches miniatures en couleur mais sans les textes que l'on s'attendait à y trouver. Entre-temps, l'artiste colmarien Robert Gall, avait reconstitué des fresques en couleurs que les pèlerins peuvent encore admirer de nos jours au Mont-Sainte-Odile. Ce n'est qu'en 1980 qu'une vraie reconstitution du manuscrit - images et textes - devait voir le jour grâce à une équipe de chercheurs dirigée par Rosalie Green, patronnée par un institut scientifique de Londres. Quelques années plus tard, le chanoine Auguste Christen et l'artiste M^{me} Claude Tisserand-Maurer publièrent, à leur tour, une reconstitution exceptionnelle de ce chef-d'œuvre du Moyen-Age.

Christine Esch
Bibliothécaire



Parmi les calques coloriés publiés par Christian Maurice Engelhardt en 1818, voici la planche représentant les sept arts libéraux (coll. Bibliothèque Alsatique du Crédit Mutuel, Strasbourg).

Spindler, l'aventure d'une dynastie

Au pied du mont Sainte-Odile, les Spindler gravent et éternisent dans les veines des bois du monde les paysages et les villages de leur Alsace.



Il était une fois l'Alsace... telle que Charles Spindler la réinventait autour de 1890. Au commencement de cette belle histoire était une abbaye de bénédictins, fondée en 1109 au pied du mont Sainte-Odile. Consacrée à saint Léonard, patron des prisonniers, elle se transforme en 1235 en collégiale de chanoines. En 1889, un jeune peintre nommé Charles Spindler y installe, dans l'amitié de ces tendres paysages de vignes et de collines inspirées, un atelier qui portera haut et loin dans le monde la renommée de la marqueterie alsacienne. Naissance d'un savoir-faire dynastique

Charles Spindler naît le 11 mars 1865 à Boersch. Son père, Edmond Michel Balthazar (1826-1875), notaire puis juge de paix, est né d'un second mariage de François-Xavier Spindler (1759-1835), architecte de la cathédrale de Strasbourg. A douze ans, Charles prend des cours de dessin avec la veuve de Théophile Schuler (1821-1875) puis étudie la peinture dans les académies de Düsseldorf, de Munich et de Berlin. A l'occasion de ses vacances en Alsace, il rencontre Anselme Laugel (1851-1928) qui venait de renoncer à ses fonctions de questeur au sénat pour surveiller les vendanges dans sa propriété viticole de Saint-Léonard. Charles a avec son aîné (qui lui offre son premier atelier) des discussions passionnées sur la spécificité d'une

Alsace à réinventer. Laugel offre l'hospitalité aux artistes que Charles lui présente. L'un des premiers venus est le dessinateur Josef Sattler (1867-1931) avec qui Spindler crée les Images alsaciennes (1893-1896) qui illustrent des

histoires et légendes d'Alsace. Le cercle s'agrandit avec des talents d'exception comme Gustave Stoskopf (1869-1944), Paul Braunagel (1873-1954), Léo Schnugg (1878-1933) ou le Badois Lothar von Seebach (1853-1930). Ces passionnés d'art et d'Alsace forment le Cercle de Saint-Léonard qui sonne pacifiquement le réveil alsacien contre le Kulturkampf allemand. En 1893, Charles Spindler découvre la marqueterie suite à une commande de dessins pour des cibles. Le jeune homme de vingt-huit ans troque ses pinceaux pour le canif du maître marqueteur. « Il a réinventé la marqueterie et l'a élevée à un art du chevalet » dit son petit-fils Jean-Charles. Les meubles marquetés du maître de Boersch rencontrent chez le marchand strasbourgeois Bader-Nottin les faveurs du public. En 1900, le grand prix de l'Exposition universelle de Paris, attribué

à son salon de musique fait le renom mondial de la marqueterie alsacienne. Charles Spindler crée la Revue Alsacienne Illustrée et participe à la création du Théâtre alsacien et du Musée alsacien pendant que ses créations triomphent dans le monde aux expositions de Turin (1902), de Saint-Louis (USA, 1904), de Dresde (1906) - et même à l'exposition universelle de 1925. A sa mort, en 1938, son fils Paul (1906-1980) perpétue la signature Spindler tout en imprégnant la matière bois d'inquiétudes métaphysiques aux antipodes de sa nature paisible et de cette image si lisse d'une Alsace figée dans une perpétuelle embellie.

Imagiers de père en fils...

En 1975, Jean-Charles Spindler reprend l'atelier de Saint-Léonard. Son père lui laisse une triple charge d'artisan, d'artiste et de chef d'entreprise. Et la grâce d'une rencontre. Avec une écriture à affronter dans le bois d'une vie toujours en quête. A son tour, il fait voyager les images de l'Alsace dans le monde : il expose à New York, réalise la décoration du bar d'un hôtel Four Seasons à Doha (Qatar), de villas en Floride ou d'un restaurant « L'Alsace à Paris » sur les Champs Elysée... de Mexico. « Le tableau que je préfère est le prochain », dit l'imagier qui poursuit sa quête dans la matière monde : « Chaque génération s'appuie sur le savoir-faire d'une maison qu'elle enrichit par ce qu'elle a d'unique et essaie d'atteindre quelque chose : c'est ainsi que naît l'image que le monde recherche chez nous et que se poursuit l'œuvre ». Chez les Spindler, l'Alsace a trouvé sa signature et s'est donnée sa dynastie d'imagiers comme on se donne le visage incorruptible d'un âge d'or figé dans l'enfance d'un monde « toujours neuf, toujours beau, toujours enchanté » qui refuse son déclin.

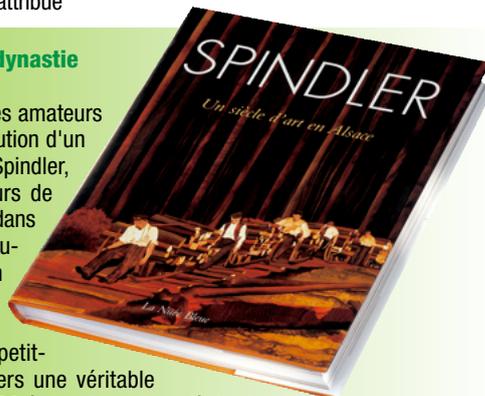
Michel Loetscher

Le livre-événement sur la dynastie Spindler

Une nouvelle qui a ravi tous les amateurs d'art et de patrimoine : la parution d'un ouvrage de référence sur les Spindler, grande famille de marqueteurs de Saint-Léonard, qui suscita dans les années 1900 un vaste mouvement artistique, unique en France et en Allemagne.

De Charles Spindler à son fils Paul et à Jean-Charles, son petit-fils, le livre présente, à travers une véritable plongée dans l'Alsace de 1890 à nos jours, un siècle de créations : marqueteries, meubles, vêtements, gravures, peintures et livres. Exceptionnel par la richesse de sa documentation et de son iconographie - près de 300 pages en couleur, plus de 300 documents et photos -, cet ouvrage de prestige, relié sous jaquette, imprimé en grand format, passionnera tous les amoureux d'art, de culture et d'histoire régionale. Par Michel Loetscher et Jean-Charles Spindler (En librairie, prix 85 €.)

Une version luxe de l'ouvrage est également présentée dans un coffret en merisier décoré d'une marqueterie originale (Tirage limité, prix 600 €.)



30 ans de crémant en Alsace

Né par promulgation du Décret du 24 Août 1976 grâce à la persévérance d'une importante et renommée Maison de Vins d'Alsace, le Crémant d'Alsace a gagné ses lettres de noblesse au fil des années.

Historique

Le Décret du 20 février 2002 a permis un remodelage des conditions de production de l'appellation après plus de vingt cinq années d'existence. La qualité des Crémants d'Alsace devrait encore y gagner et ce lifting devrait servir la cause de notre prestigieux vin effervescent pendant de nombreuses années à venir. Le contenu de ce Décret a d'ailleurs une nouvelle fois été corrigé lors de la réunion du Comité National de l'INAO du 9 mars 2005 où de nouvelles modalités continuent à garantir l'intégrité des raisins jusqu'à leur arrivée dans le pressoir.

Elaboré dès le départ selon les règles les plus sévères de la méthode traditionnelle (seconde fermentation en bouteille), le Crémant est un produit à classer parmi les plus nobles de sa catégorie et sa dégustation semble inévitable en accompagnement de plats typiques ou en apéritif.

Le crémant d'Alsace, de succès en performances.

Tous regroupés au sein du Syndicat des Producteurs de Crémant d'Alsace, les désormais quelques 500 producteurs et élaborateurs ont su faire du Crémant d'Alsace le fer de lance des Vins d'Alsace. Le Crémant d'Alsace est désormais plus qu'une alternative extraordinaire de renom, c'est un produit à part entière qui a sa propre typicité. Ses parts de marché en font rêver plus d'un et son succès grandissant est la preuve que le Crémant d'Alsace a un potentiel de séduction qui pourrait enjôler bien plus d'adeptes encore que les nombreux amateurs et professionnels qu'il a su convertir dès la première dégustation.

Il est le fruit d'un savoir-faire ancestral accordé à la technicité moderne. Le respect de ses conditions de production si spécifiques garantit un produit de grande qualité qui peut s'affiner en fonction des différentes cuvées que peut proposer l'élaborateur.

Celles-ci peuvent se décliner en plusieurs catégories en fonction des assemblages de cuvées et des cépages qui les composent. Les cuvées peuvent également être

proposées millésimées lors des années les plus prestigieuses et lorsque le potentiel y est particulièrement favorable. Qu'ils soient donc blancs, rosés, pur Chardonnay par exemple ou millésimés, les Crémants d'Alsace apportent la garantie d'un produit de haute qualité attesté par leur méthode d'élaboration qui impose une rigueur exemplaire du travail du vigneron jusqu'à l'élaboration finale de la bouteille lorsqu'elle est rendue aux consommateurs.

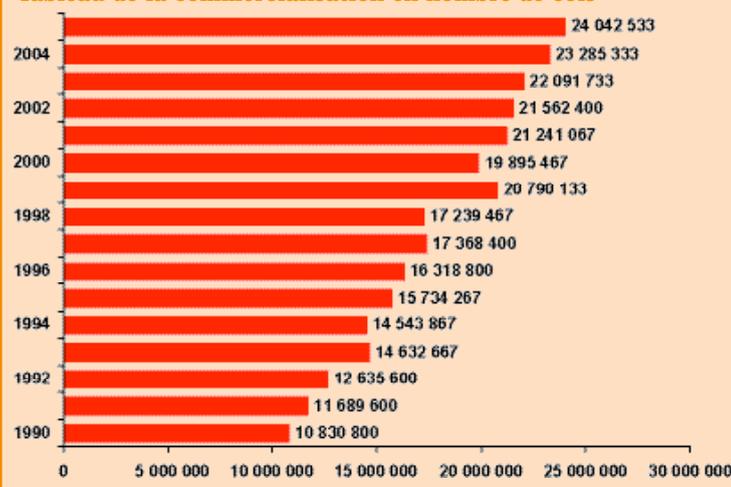
Les exportations peuvent en grande partie être qualifiées de Marché de proximité étant donné qu'environ 90% de celles-ci sont destinées à l'Union européenne. Les pays membres de l'Europe du Nord restent un vecteur de développement très attractif pour notre Appellation. Pour la première fois depuis l'existence du Crémant d'Alsace, l'Union Economique Belgo-Luxembourgeoise devient le premier importateur de Crémant d'Alsace avec plus de 40% des exportations de Crémant

COMMERCIALISATION - EVOLUTION

D'un volume inférieur à 1 million de cols jusqu'en 1979, la production de Crémant d'Alsace a connu depuis 1980 un développement spectaculaire répondant à une demande de plus en plus soutenue.

Exception faite de l'année 1999 où la progression a été plus soutenue encore qu'habituellement (effet An 2000), le Crémant d'Alsace est sans aucun doute une des seules Appellations françaises à pouvoir se vanter d'une progression aussi constante, presque rectiligne, et qui enregistre de surcroît une hausse moyenne de quelques 5,5% d'année en année depuis 1990 !

Tableau de la commercialisation en nombre de cols



Le Crémant d'Alsace, une progression de 1 million de bouteilles par an

Le Crémant d'Alsace, leader incontesté des vins effervescents AOC, conforte sa position en dépassant pour la première fois le cap des 20 millions de cols commercialisés au cours de l'année 1999. Après avoir confirmé cette « pôle-position » au cours de l'année 2000, le Crémant d'Alsace s'offre le luxe de réguliers records successifs de commercialisation lors de presque chacune des années suivantes. L'année 2005 renforce une fois encore ce leadership où les ventes atteignent et dépassent pour la première fois le cap des 24 millions de cols dans un Marché global national et international des vins particulièrement difficile.

Plus précisément, le Marché du Crémant d'Alsace représenté en 2005, plus de 24 Millions de cols parmi lesquels plus de 3,7 Millions sont destinés aux différents Marchés de l'exportation, ce qui équivaut à 15,3 %.

d'Alsace - proximité géographique oblige. Le Marché germanique qui arrive pour la première fois en seconde position affiche plus de 34% des exportations. Les principaux pays importateurs de Crémant d'Alsace ont été en 2005 dans l'ordre :

- ▶ L'union Belgo-Luxembourgeoise avec 1.480.000 cols, soit 40,2 % des exportations
- ▶ L'Allemagne avec 1.267.000 cols, soit 34,4 % des exportations
- ▶ Le Danemark avec 271.000 cols, soit 7,4 % des exportations
- ▶ Les U.S.A. avec 141.000 cols, soit 3,8 % des exportations
- ▶ La Suède avec 133.000 cols, soit 3,6 % des exportations
- ▶ Les Pays-Bas avec 87.000 cols, soit 2,4 % des exportations
- ▶ La Suisse avec 71.000 cols, soit 1,9 % des exportations

Pour le moment, seule une étude sur les ventes de Crémant d'Alsace dans le



secteur des Hypermarchés est disponible pour l'année 2005. Celle-ci nous indique que la commercialisation via ce secteur de distribution est en légère baisse en 2005 par rapport à 2004 (2%). Le prix de vente via ce secteur est quant à lui stable à 4,90 €/col.

Il en résulte par conséquent un transfert des ventes vers d'autres secteurs de distribution puisque les ventes globales ont progressées de 3,3% sur la même période.

En 2004, le Crémant d'Alsace est acheté par 5 % des ménages français (en progression de 0,3 points)

Lors de cette même année, le partage des parts de marché du Crémant d'Alsace entre les différentes familles professionnelles du vignoble alsacien se situait aux alentours de 46 % pour les Maisons du Négoce, 41,5 % pour les Coopératives Viticoles et 12,5 % pour les Vignerons-Récoltants.

Le prix de vente moyen en 2004 est en progression de 23 cents par rapport à 2003 pour atteindre 4,63 € toutes taxes comprises.

En 2004, le Crémant d'Alsace renforce encore sa position de leader des vins

effervescents à Appellation d'Origine Contrôlée avec 29 % de parts de marché en volume/en progression de 3,9 points (toujours hors Champagne), et il devance toujours, dans l'ordre, la Clairette de Die (14,8%), le Saumur (14,1%) et la Blanquette de Limoux (11,5%) (sources SECODIP - Panel de Consommateurs 2004). On ajoutera que plus d'une bouteille sur deux de Crémant est du Crémant d'Alsace puisque sur les quelques 41 millions de bouteilles de Crémant français commercialisées, plus de 23 millions proviennent d'Alsace !

La consommation de Crémant d'Alsace est principalement enregistrée à proximité de sa région de production. 28,6% des achats sont toujours enregistrés dans la Grand Est, 26,3 % dans le Nord, 15 % dans l'Ouest et 9,5% en région parisienne. D'autres régions pourtant deviennent de friandes consommatrices de Crémant d'Alsace comme le Centre-Est avec quelques 9,1% des achats.

Le Crémant d'Alsace est principalement diffusé par les circuits de la grande distribution qui représente environ 77% des ventes, la vente directe quant à elle ne représentant 15,6% du volume des ventes.

En terme de récolte, les dernières années étaient des plus favorables à la vendange de Crémant en Alsace exception faite du millésime 2003 si particulier (canicule). L'année 2005 a enregistré un record sans précédent dans la production de Crémant d'Alsace avec 273.733 hl récoltés.

Une progression de 27,3% par rapport au millésime précédent, ce dernier étant déjà en progression de 52,8% par rapport à 2003 qui il est vrai était particulier.

Cette hausse de la récolte de 2005 est à mettre en relation avec une régression de la récolte des AOC Alsace et Alsace Grand Cru de 16% sur ce même millésime !

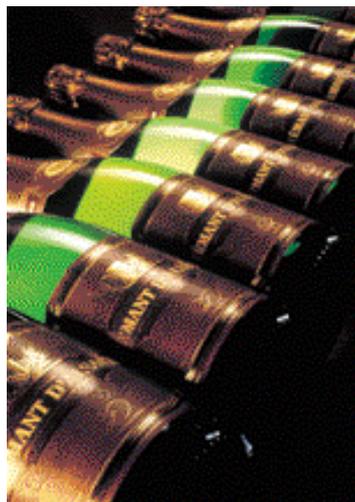
Considérant que la moyenne de la production de 1999 à 2004 est de 167.900 hl par an, la production en 2005

est supérieure de 63 % par rapport à ce chiffre.

Une récolte bienvenue suite à la carence de la récolte 2003 où seulement quelques 140.000 hl avaient pu être produits, et où cela faisait 10 années que la récolte de Crémant d'Alsace n'avait pas été aussi faible !

Le potentiel de production en 2005 évolue donc considérablement pour arriver à près de 36,5 millions de cols.

Cette production importante est le fruit d'une ambition toute particulière des producteurs et élaborateurs de Crémant qui étaient freinés jusque-là par un manque de matière première qui freinait le développement global de l'Appellation. D'autre part, la volonté de l'importance de cette récolte a le mérite de pouvoir assurer une mise en réserve dans le but de subvenir à une nouvelle récolte déficitaire comme celle de 2003 particulièrement préjudiciable à son développement (récolte trop faible).

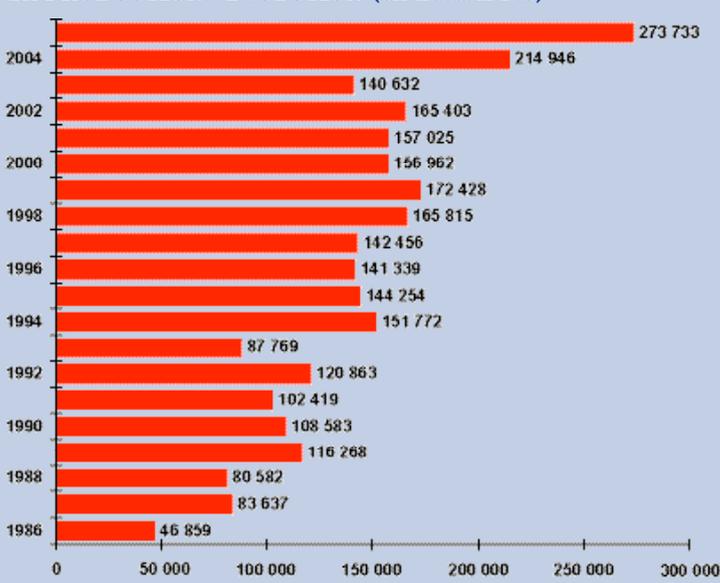


N'oublions pas qu'à cela s'ajoute douze mois d'immobilisation de la vendange étant donné l'incidence des conditions particulières de vinification de notre Appellation qui exclut toute commercialisation d'un Crémant avant le premier octobre de l'année qui suit celle de la récolte (mise en bouteilles après le premier janvier au minimum et prise de mousse sur 9 mois ensuite au minimum)

2004 et 2005 nous annoncent des vins d'une grande élégance, d'une fraîcheur et d'une finesse rarement égalée, deux années à Crémant tout simplement. Pas étonnant donc que la production atteigne et dépasse les 200 000 hectolitres, permettant ainsi au Crémant d'Alsace d'affiner sa représentativité par rapport à l'ensemble des vins d'AOC produits en Alsace avec quelques 23,7 % de part de volume en 2005.

273 733 hectolitres, une belle aubaine donc pour contribuer à approvisionner la demande qui n'arrête pas d'évoluer en faveur des vins effervescents de haute qualité et du Crémant d'Alsace tout particulièrement ...

LA PRODUCTION - EVOLUTION (en hectolitres)



ALLEMAGNE

STUTTGART

Dans le cadre d'une réception à la CCI de Stuttgart le 25 janvier, organisée par le Club d'Affaires franco-allemand du Bade-Wurtemberg e.V. et le Club des Alsaciens de Stuttgart et Environs e.V., l'invité d'honneur, le journaliste alsacien Alain Howiller, a commenté les relations actuelles franco-allemandes.

La soirée choucroute le 11 février a réuni environ 30 personnes dans les locaux pittoresques du «Altes Rathaus» à Waiblingen. Dans une ambiance chaleureuse, les participants ont fait honneur à la choucroute garnie et au «Bettelmann» flambé typiquement alsaciens. La surprise annoncée : live music avec pianiste et la chanteuse Yvonne Schramm. Un grand merci aux gastronomes alsaciens du «Altes Rathaus», Bernard et Marie-Laure Lentz et leur équipe.

Assemblée générale du Club des Alsaciens de Stuttgart et Environs e.V. le 22 mars : Paul Pfeffer, un des membres fondateurs, a mis sa fonction de vice-président à disposition et a été nommé Président d'honneur du CASE de Stuttgart.

«Stammtisch» mensuel

Nouvelle adresse à partir du 12 juillet : Restaurant Plenum, Konrad-Adenauer-Straße 3, 70173 Stuttgart, le 2^e mercredi du mois à partir de 19h00. Vous êtes le bienvenu !

Ingrid Reinhold

AUSTRALIE



Pâques 2006 : Les « lamalas » naissent à Melbourne ! A l'initiative de Serge Thomann, délégué de l'UIA en Australie, le meilleur boulanger de Melbourne, Daniel Chiroco, a fait les premiers « lamalas » pour fêter la Pâques. Ils étaient très appétissants et très beaux et se sont vendus... comme des petits pains ! Une belle occasion de faire parler de la gastronomie de notre belle région au bout du monde.

Serge Thomann

BELGIQUE

Master « Politiques européennes » Remise des diplômes à Bruxelles.

Le 24 avril 2006, les diplômes du Master « Politiques européennes » ont été remis à la promotion 2005 des étudiants de l'Université Robert Schuman de Strasbourg lors d'une cérémonie dans les locaux de la Représentation de la Région de Basse Silésie à Bruxelles.

Ce master de sciences politiques et sociales est dispensé par l'Université



Robert Schuman de Strasbourg, regroupant le DESS Politiques Publiques en Europe des campus de Strasbourg et de Wrocław et le DEA de Science politique de l'Europe de Strasbourg. Cette collaboration entre universités alsacienne et polonaise est soutenue par le Conseil Régional d'Alsace.

Et c'est en présence du parrain de la promotion, M. Bronislaw GEREMEK, député européen et ancien Ministre des Affaires Etrangères de la Pologne, que Joseph DAUL, député européen, prenait la parole pour féliciter les récipiendaires au nom de l'Alsace.

L'APA a été l'un des sponsors de la cérémonie et a adressé ses sincères félicitations aux jeunes étudiants originaires de divers pays de la communauté européenne qui se retrouveront sans aucun doute dans le cercle des amis de l'Alsace.

Fête de l'Europe - Journée Portes Ouvertes au Comité des Régions.

Le 6 mai 2006, à l'occasion de la Fête de l'Europe, une Journée Portes Ouvertes a été organisée par les institutions européennes à Bruxelles. Pour la deuxième année, l'APA représentait l'Alsace dans les locaux du Comité des Régions, organe consultatif du Parlement européen.

L'APA assurait une présence alsacienne lors de cette journée qui a drainé plusieurs milliers de personnes dans les locaux et devant les stands des diverses régions européennes. Cette présence, remarquée entre autre par le fait que l'Alsace était la seule région française présente, était le fruit de la conjugaison des efforts de l'APA et, cette année, de l'association SYN'ERGIC, association pour le développement et la promotion touristique de l'Alsace du Nord.

Cette opération de promotion a été soutenue par le Conseil Régional d'Alsace que nous remercions vivement.

Philippe Cailliau
Président

CANADA

Amicale Alsacienne du Québec : Assemblée Générale des membres : Dimanche, le 28 mai 2006.

Une belle journée ensoleillée attendait les membres qui ont fait l'effort de prendre la route pour l'ancien vignoble Dietrich-Jooss où nous avions projeté de tenir l'assemblée générale. Les lieux étaient encore imprégnés du souvenir de Victor, notre regretté président honoraire. La salle a été peu modifiée, et ça et là trônaient encore quelques affiches de lieux pittoresques alsaciens. Les organisateurs, qui s'étaient donné rendez-vous à

10 h, ont eu peu à faire pour figoler la décoration, les tables étaient déjà toutes prêtes. Pour célébrer le printemps, rien de mieux que des homards du Québec, accompagnés d'un peu de salade russe et de cresson pour le décor. Les bêtes étaient magnifiques, des carapaces fermes et bien remplies. Le repas fut suivi d'une salade de fruits et d'une pâtisserie maison, le tout préparé par Ada.

L'assemblée générale débuta à 14 h 15. C'est avec un peu de nostalgie que la minute de silence traditionnelle fut observée en ces lieux mythiques. Après, les différents points à l'ordre du jour furent avalés plus aisément. Les remerciements d'usage, citant spécialement Brigitte Fillinger, furent exprimés à ceux qui s'étaient particulièrement dévoués. Les élections qui suivirent, pour les trois sièges disponibles, rappelèrent Gérard Kentzinger et Martin Meyer et amenèrent André Labbé au sein du comité.

La nouvelle composition du bureau est la suivante :

Président : Raymond HERR ;
Vice-président : Gérard KENTZINGER
Trésorier : André LABBÉ ;
Secrétaire : Jo OHLMANN ;
Directeurs ou directrices : Ada VERCONICH, Marcel CRONENBERGER, Laurent GALL, Martin MEYER, Gérard SIMONKLEIN, Merci à toute l'équipe de son implication.

Raymond Herr

ETATS UNIS

L'Union Alsacienne de New York a une nouvelle équipe ! Le repas annuel de L'Union Alsacienne de New York a été l'occasion le 22 avril dernier de présenter le nouveau Comité de l'Association. Christian Rolling, qui présida l'association durant 12 années et n'a pas souhaité se représenter, fut le maître de cérémonies, au cours desquelles il fut élu Président d'honneur en reconnaissance de la qualité avec laquelle il a servi l'association au cours de ces 24 dernières années, successivement en tant que membre, vice-président, puis président. Il profita de l'occasion pour décorer ceux particulièrement méritants, qui l'avaient accompagné durant ces douze années, en remettant la Médaille Rouge et Blanche (Rot un Wiss) de L'Union Alsacienne à Florence Zeller, Germaine Chandelier, Claude Zeller et Richard Emmich. Une médaille qui récompense les membres les plus méritants de L'Union Alsacienne.



Le nouveau Comité comprend de gauche à droite sur la photo Blythe Kropf, Emmanuel Jaegle, Alexandra Roth, Christian Rolling (Président d'Honneur), Thierry Kranzer (Président), Catherine Zwingelstein (Secrétaire et vice-présidente) et Richard Emmich (Trésorier et 1er Vice-Président)

Rappelant qu'il avait été élu comme le plus jeune président de l'histoire de L'Union Alsacienne en 1994 à l'âge de 39 ans, il constata que ce record venait d'être battu, puisque le nouveau président Thierry Kranzer n'en avait que 38. Ce dernier présenta les membres du nouveau comité, en notant que quatre d'entre eux étaient nés en 67 ou en 68, les chiffres alsaciens par excellence, d'autant plus que L'Union fêtait cette année son 135e anniversaire, là encore l'addition de 67 et 68. !

Au chapitre des cérémonies, l'ancien président remis au nouveau le marteau et le calot officiel, rouge et blanc du président de L'UnAl, tradition remontant à la création de l'Association en 1871. Intervint également M. Richard Ortolí, Président du Comité des associations françaises (CAF) et par ailleurs Président des Corses des Etats-Unis, qui salua le dynamisme des Alsaciens de New York. Il a notamment rendu hommage au travail que ces derniers dans le cadre du centenaire Bartholdi en octobre 2004. Il ne manqua pas de relever les similitudes entre son patronyme et celui du père de la Statue, revendiquant au passage, non sans humour, des origines corses pour Auguste Bartholdi.

On nota également la présence de Francoise Cestac, née Haefelin, Présidente de l'Association culturelle francophone des Nations Unies, M Clément MBom, Président de la Société des professeurs de français des Etats-Unis (SPFFA), M^{me} Elisabeth Lindenmayer, ancienne Sous-secrétaire générale des Nations Unies ou encore le membre Francis Dubois qui durant huit années a dirigé le Programme des Nations Unies pour le Développement (PNUD) en Iraq.

A noter que l'association prépare actuellement les cérémonies du 120^e anniversaire

de la Statue de la liberté qui rassembleront le 28 octobre plus de 300 convives au pied de la Statue.

GRANDE BRETAGNE

Selon une tradition bien établie, le mois de mars a réuni les Alsaciens pour une soirée dansante en plein cœur de la City, animée par le groupe Mop Top Beatles, parfaite réplique des célèbres Beatles. La très ancienne et vénérable "Worshipful company of Salters" les a accueillis dans ses magnifiques salons qui abritent également l'argenterie du roi Henry VIII. Une centaine de membres et d'amis de l'association, attirés par notre spécialité régionale ont partagé cette joyeuse ambiance. Nous ont honorés de leur présence, le nouveau Consul de FRANCE, Jean-Paul BOSSUGE récemment nommé à Londres, ainsi qu'un certain nombre de dirigeants d'entreprises et de représentants des communautés française et internationales, qui n'ont pas boudé leur plaisir et se sont retrouvés sur les bords de la Tamise pour déguster une véritable choucroute alsacienne faite maison, tout en goûtant ces bons crus qui contribuent si largement à la réputation de notre région de part et d'autre du mur d'Hadrien.

Francine Reddaway

SUISSE

Les Alsaciens & Lorrains d'ici et d'Annamasse en visite à St-Pierre ! Les Evêques vont régulièrement en visite à Rome, "ad limina Petri"; pour être plus originaux, nous sommes allés visiter "l'espace St-

Pierre" en la Rome protestante, à Genève. Sous ce vocable, on trouve la Cathédrale de Genève, dédiée à St Pierre, mais aussi les fouilles archéologiques réalisées sous cet édifice, et enfin, le nouveau musée international de la Réforme. Un seul billet donne accès à l'ensemble et il est possible de faire des visites de groupe plus économiques et d'avoir l'assistance de guides.

C'est ainsi que 22 "pèlerins" de Suisse et de France voisine se sont retrouvés le 29 avril aux portes du musée de la Réforme où nous attendait un grand Monsieur grisonnant et distingué qui nous prit en charge. Ce fut prodigieusement intéressant : notre guide, qui n'avait rien du regretté Dufilho (la visite du château) se révéla pédagogue averti. Le lendemain seulement, je découvris que nous avions eu la chance et l'honneur d'être pilotés par M. Fatio, professeur émérite de la faculté de théologie de Genève...!

Après ces explications magistrales mais accessibles aux profanes, nous nous sommes dispersés dans la zone archéologique, très impressionnante : nous avions des radio-guides (comme un combiné téléphonique), mais pas en nombre suffisant. Une autre fois, il faudra s'offrir un vrai guide...

Après avoir parcouru la Cathédrale, de loin pas aussi belle que celle de Lausanne, nous nous sommes entassés dans le fond d'un petit bistrot pour déguster une bière bien méritée et nous séparer amicalement des Alsaciens du Léman avec lesquels nous scellons un jumelage le 11 juin.

François ROYER-STEINMANN
Président

BLOCS NOTES

Du Bureau Alsace à Bruxelles

Naissance du Réseau Francophone des Trois Capitales

Fabienne KELLER, Maire de Strasbourg, s'est rendue à Bruxelles le 24 mai dernier afin d'y parapher, aux côtés de ses collègues Freddy THIELEMANS et Paul HELMINGER, Bourgmestres de Bruxelles et de Luxembourg, la « Déclaration solennelle des Maires et Bourgmestres des trois capitales de l'Union Européenne instituant le réseau francophone des trois capitales ».



Initiée par l'Organisation Internationale de la Francophonie, dont l'un des principaux objectifs est de promouvoir la langue française et la diversité culturelle et linguistique au sein de ses quelques 53 Etats membres, cette cérémonie constitue l'acte de naissance d'un réseau unissant les trois capitales francophones de l'Union Européenne, désireuses d'œuvrer ensemble

à favoriser la pratique et l'usage du français au sein des institutions européennes. Cet objectif pourra se concrétiser, notamment, par la mise en place d'initiatives culturelles conjointes.

Le discours du Maire est accessible sur le site du Bureau Alsace :

<http://www.bureau-alsace.org/opencms/opencms/bureau-alsace/fr/index.html>
alsace.org | +32.2.221.04.31

Tour de France 2006 : le grand départ à Strasbourg

« L'évènement est historique pour Strasbourg et sa région, étendue à l'Ortenau » : le magazine de la CUS (sic) cite ainsi dans sa dernière édition l'une des plus grandes manifestations sportives du monde !

Effectivement, le Tour de France prend cette année son départ de Strasbourg. Une course retransmise à des millions de téléspectateurs dans le monde entier : une soirée spectacle de présentation officielle des équipes, un prologue le samedi 1^{er} juillet dans les rues de Strasbourg, le dimanche 2 juillet une 1^{re} étape de 183 km autour de Strasbourg puis le lendemain un départ d'étape d'Obernai : l'Alsace décidément est gâtée cette année ! Un grand évènement sportif et une grande fête en perspective, qui pourrait encore être

plus complète, pour que le cyclisme alsacien réécrive à nouveau quelques belles pages de l'épopée du Tour de France, à l'image de Hassenforder, Zimmermann, Grosskost, Vigneron ou encore le toujours vaillant Thomas Voeckler, révélation en 2004, qui rêve à nouveau de « jaune »...

Summerlied

La 6^e édition du festival Summerlied se tient dans la forêt séculaire d'Ohlungen, en Alsace (à 30 km de Strasbourg) du vendredi 11 août au mardi 15 août. Ce festival « Trad'alsacien », c'est un voyage au cœur de la chanson et poésie alsaciennes, d'hier et d'aujourd'hui, avec conteurs, danseurs, poètes, chansonniers, comédiens-musiciens... mais aussi un carrefour des cultures régionales d'ailleurs, présentes en Alsace, avec des artistes provenant de Corse, de

Bretagne, d'Irlande, d'Ecosse, du Québec, d'Allemagne, de Roumanie....

Des moments insolites en perspective, où près de 10 000 festivaliers sont attendus !



NOS PARTENAIRES



Union Internationale des Alsaciens

68 Avenue de la République - F - 68000 Colmar

Tél : 00 33 3 89 23 95 61 - Fax 00 33 3 89 23 95 67 - Internet : <http://www.alsacemonde.org>

Président : François Brunagel • Responsable de la publication/Rédaction : Gérard Staedel, Vice-Président

Conception/Réalisation : CAPSUD Création Graphique

Photos et textes : Bibliothèque Alsatique - CIVA - Klein Wanner - MF. Meyer - Région Alsace - Spindler - UIA - M. Vogt • Imprimerie : Parmentier