

# **l'ami**hebdo

## **& l'Union Internationale des Alsaciens**

**se donnent  
Rendez-vous à**

# **Hochfelden**

*Madame, Monsieur, Chers Amis,*

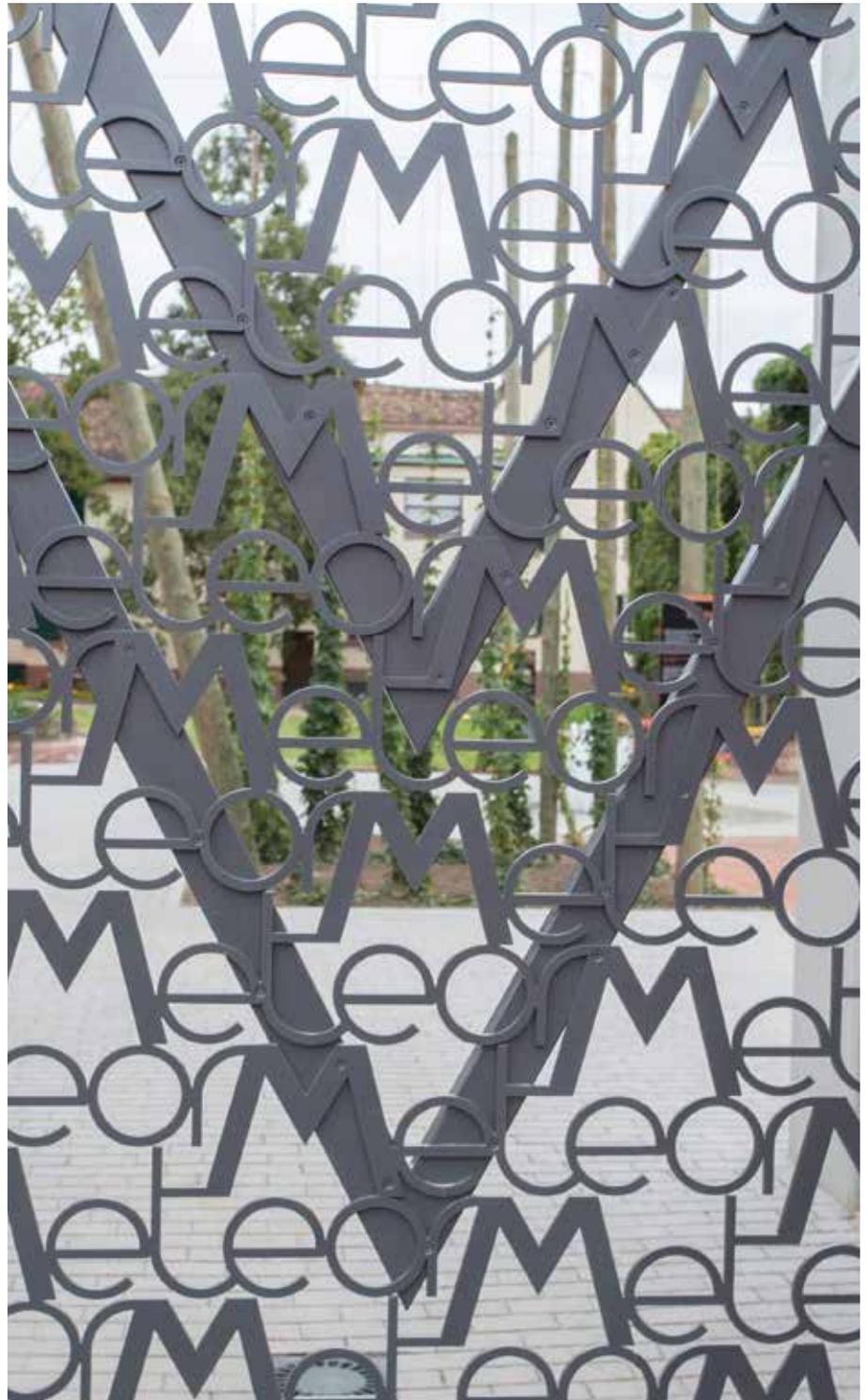
*La communauté de communes du pays de la Zorn accueille cette année les Alsaciens expatriés le 25 août 2018. Comme à l'accoutumée, ces retrouvailles des Alsaciens du monde, au milieu de la période estivale, permettent à nombre de nos compatriotes de se ressourcer et revoir leurs amis et familles restés dans la région, avant de reprendre le chemin de leur pays étranger d'accueil.*

*Situé non loin de Strasbourg, capitale européenne, le Pays de la Zorn, est une région dynamique. On y cultive encore le houblon, le tabac, les asperges et on y pratique l'élevage et les cultures intensives. L'Alsace est riche de son patrimoine. Et la bière en fait partie, tout comme le vin. C'est d'ailleurs une belle caractéristique de la région où pousse à la fois la vigne et le houblon, ce que l'on ne trouve quasiment nulle part ailleurs.*

*C'est donc tout naturellement que **le thème choisi pour notre rencontre annuelle est la bière et le houblon**, que nous célébrons ensemble, au pays de la Zorn, à Hochfelden, chez Meteor en particulier.*

**Gérard Stadel**

*(Extrait de la lettre de présentation de cette 37<sup>e</sup> journée aux membres et à la presse par le président de l'UIA).*



# Programme

des 37<sup>e</sup> journée annuelle  
des Alsaciens de l'étranger

## A partir de 8h30

Enregistrement des participants  
et café d'accueil à la salle de la  
communauté de communes  
à Hochfelden.

## 9h30

Accueil par Gérard Staedel,  
président de l'UIA et Bernard  
Freund, président de la communau-  
té de communes du pays de la Zorn

## De 10h à 11h30

Présentation du thème de la  
journée : la bière et le houblon,  
avec plusieurs intervenants (**voir  
ci-contre**).

## De 11h30 à 12h

Intervention des personnalités

## 12h15

Départ en voiture personnelle pour  
le village voisin de Hohatzenheim.  
Parking sur place.

## 13h

Apéritif et déjeuner champêtre sous  
chapiteau, à Hohatzenheim

## 15h

Départ en bus par groupes pour  
les différentes visites guidées : Villa  
Meteor à Hochfelden, Sentier du  
houblons à Wingersheim, lieu de  
pèlerinage de Hohatzenheim.

## 18h30

Vin d'honneur offert par la commu-  
nauté de communes du pays de la  
Zorn.  
Animations folkloriques.

## 19h

Hors programme UIA : soirée tartes  
flambées, animation musicale  
Claude Ferro.

# Bière...

## Présentation



**François Loos**  
*Président des brasseurs de France*

Ancien conseiller régional, député et mi-  
nistre, François Loos, dans le cadre de son  
deuxième mandat à la présidence des  
brasseurs de France brossera un tableau  
du marché mondial et français de la bière.  
Sait-on que la France représente 1% de la  
production mondiale tandis que notre  
pays est avant-dernier en consomma-  
tion par tête d'habitant en Europe, juste  
devant l'Italie ? Le Français consomme  
en moyenne 30l/an contre 100 l/an en  
Allemagne ! Mais si la vente d'alcool est  
partout en diminution, celle de la bière  
augmente, animée par les petits bras-  
seurs et les innovations des grands...

**Eric Trossat**  
*Président des brasseurs d'Alsace*

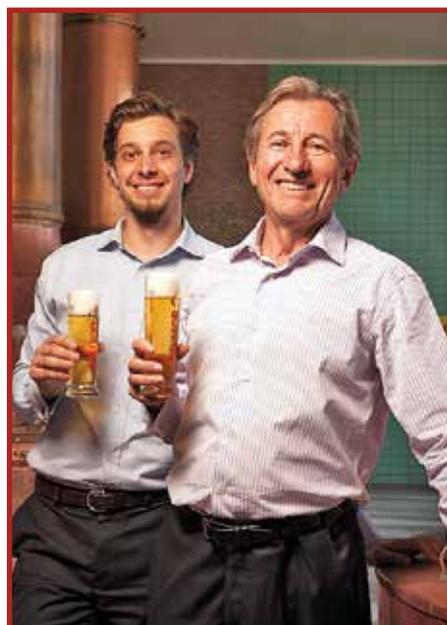
Eric Trossat, fondateur en 1999 de  
la brasserie Uberach, dans le vil-  
lage du même nom est l'actuel  
président des brasseurs d'Alsace.

Il effectuera, à l'occasion de cette ren-  
contre, un tour d'horizon de l'univers  
brassicole dans notre région. D'une  
période florissante, avec près de 2000  
brasseries, l'Alsace est passée à une  
période de concentration industrielle.  
Depuis une vingtaine d'années cepen-  
dant, le secteur se relocalise et voit re-  
naître chaque année un nombre gran-  
dissant de micro-brasseries, jusqu'à  
atteindre la cinquantaine aujourd'hui.



**Michel Haag**  
*Meteor, plus vieille brasserie  
familiale indépendante de France*

Michel Haag avec son fils Edouard,  
8<sup>e</sup> génération à reprendre le flam-  
beau de la brasserie familiale dont  
les origines remontent aux débuts  
de l'aventure brassicole alsacienne.  
Actuel président du conseil de surveil-  
lance de Meteor, Michel Haag retracera  
l'histoire de la dernière brasserie familiale  
indépendante en France, fréquemment  
qualifié de plus petite des grandes et de  
plus grande des petites. Avant d'inviter  
ceux qui le souhaite à une visite de la Vil-  
la Meteor. Une aventure tant familiale  
qu'entrepreneuriale, dont l'Ami hebdo se  
fait régulièrement l'écho (voir articles en  
pages suivantes).



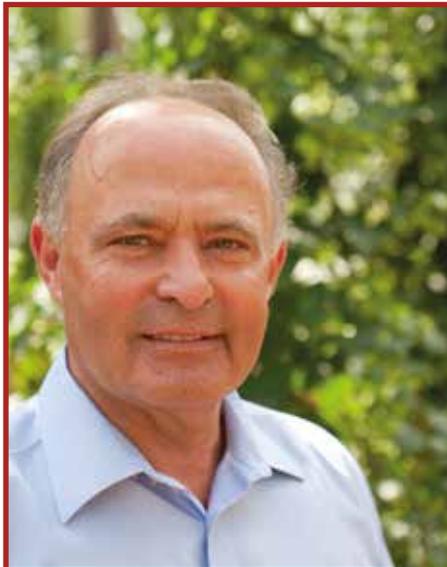
# et houblon

## des intervenants

**Bernard Ingwiller**

*Président des planteurs de houblon*

Bernard Ingwiller, président des planteurs de houblon de France, fut pendant 15 ans président des houblonniers du monde. Il détaillera l'histoire de la houblonnerie en Alsace, passée de 4600 ha en 1907 à 400 dans les années 80, parlera des efforts réalisés pour développer des houblons plus en phase avec les demandes des consommateurs. Une intervention qui se complètera d'un tour d'horizon des pays producteurs (Etats-Unis, Allemagne, République Tchèque...) sans faire l'économie d'une explication sur ce qu'est le houblon et comment la plante s'intègre dans le processus brassicole.



**Ramon Agenjo Bosch**

*La brasserie Damm en Catalogne  
Une réussite alsacienne*

Fondée par August Kuentzmann Damm, Alsacien fuyant la guerre franco-prussienne pour venir s'établir avec sa famille à Barcelone à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, la brasserie est développée après son décès par son cousin, Joseph Damm. Employant aujourd'hui plus de 4000 personnes, présente à l'international, occupant près de 23% de part du marché, Damm a réalisé en 2017 un bénéfice net de 112 millions d'euros. C'est l'histoire de cette incroyable aventure industrielle que vient détailler Ramon Agenjo Bosch, descendant de cette famille sélestadienne par sa maman, et actuel dirigeant de la brasserie.



## Le sentier du houblon



Long de 4,5 kilomètres à travers les houblonnières de Wingersheim, le sentier du houblon est l'une des visites guidées proposées à l'occasion de cette 37<sup>e</sup> journée annuelle des Alsaciens de l'étranger.

Le parcours prévoit notamment une vidéo-projection sur le métier de houblonnier et la visite d'une exploitation ainsi que d'une micro-brasserie, installée sur la commune. Mais aussi la découverte des lianes de houblon, qui en cette saison poussent le long des perches répandant autour d'elles leurs vertes senteurs.

« On a estimé qu'il pourrait être intéressant de montrer aux visiteurs ce qu'est en pleine nature un champ de houblon et une houblonnière », commente Bernard Ingwiller.

plus d'infos sur :

<https://wingersheim4bans.payszorn.com>.



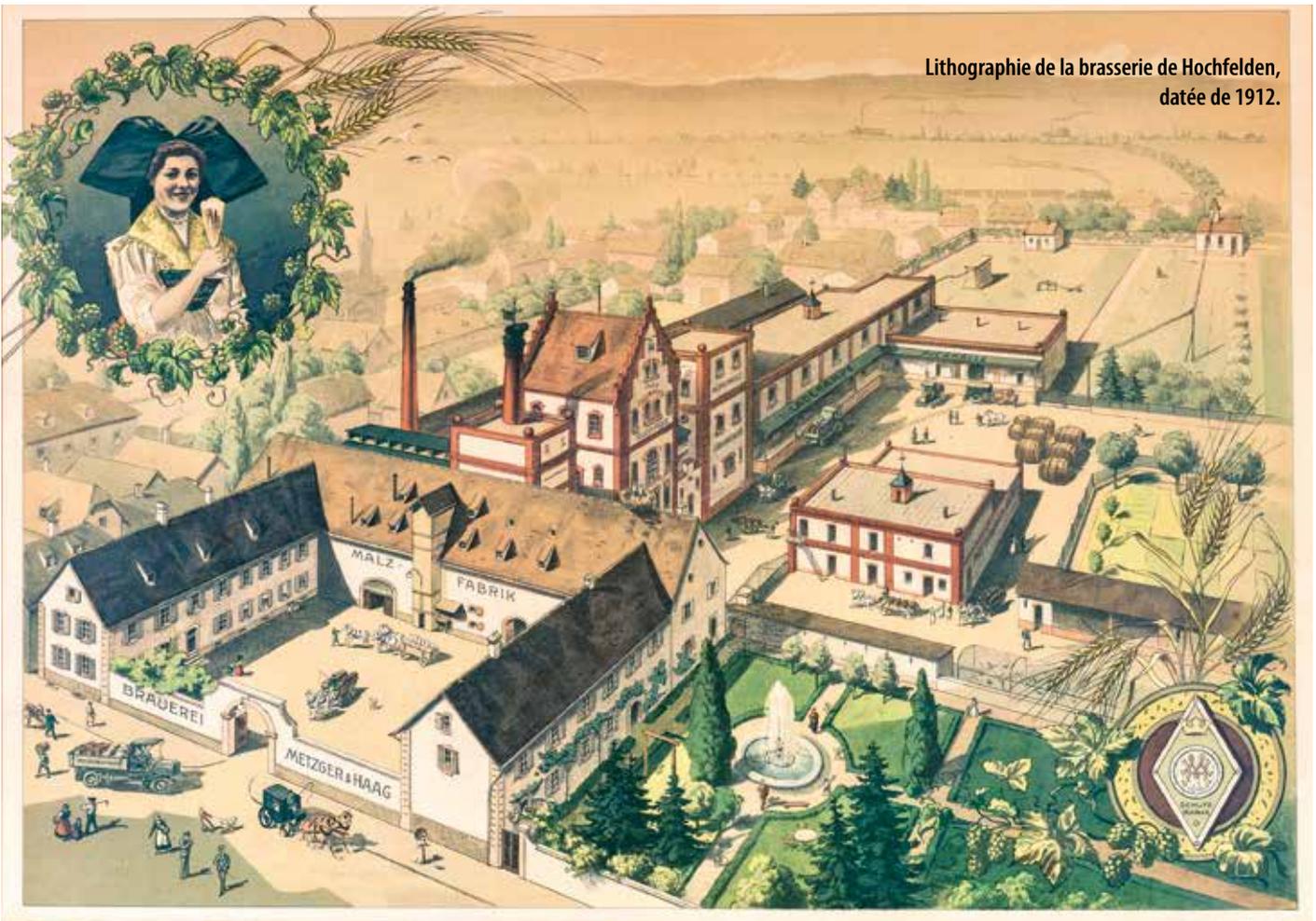
## Pèlerinage à Hohatzenheim

Différentes visites guidées viendront compléter cette journée. Parmi celles-ci, la découverte du lieu de pèlerinage de Hohatzenheim.

Construite à l'emplacement d'un ancien temple romain et d'un sanctuaire du 8<sup>ème</sup> siècle, l'église actuelle date du 12<sup>ème</sup> siècle. Ce lieu de pèlerinage est dédié depuis le 11<sup>ème</sup> siècle à la Vierge douloureuse que la piéta du 15<sup>ème</sup> siècle visible dans l'église honore parfaitement.

L'église a été classée monument historique en 1898.





## Haag, brassin familial

**Dans la famille Haag, Edouard, 32 ans – soit quarante de moins que son père – incarne avec force et conviction la huitième génération de cette « dynastie » de brasseurs alsaciens. Dernier maillon d'une famille singulière dont les prédécesseurs ont fait mentir depuis belle lurette l'adage développé par l'écrivain Thomas Mann en vertu duquel ce que fonde le père, le fils le développe et le petit-fils le dilapide.**

Destin. Le mot ne semble pas usurpé pour désigner l'aval d'une lignée dont l'amont voit ses jets encore disjoints germer dans un fût de bière il y a deux siècles au moins. D'un côté les Metzger, dont Martin, brasseur à Strasbourg, rachète en 1844 la brasserie de Hochfelden fondée jadis par Jean Klein en 1640. De l'autre les Haag, brasseurs à une vingtaine de kilomètres de là, à Ingwiller, depuis 1795.

### Le grand mariage

Deux familles, animées par une passion commune pour le breuvage doré, qui opéreront leur rapprochement en 1898 lorsque Louis, l'aîné des Haag, épousera Louise, l'héritière des brasseries Metzger lors de ce qu'il est coutumier d'appeler le « grand mariage ». Louis n'a pas repris la brasserie familiale d'Ingwiller, dévolue à son cadet Georges... Qu'importe ! Le grand-père de Michel Haag

n'arrive pas les mains vides. « Il n'avait pas hérité de la brasserie, mais de l'équivalent en marks or ! », s'amuse l'actuel dirigeant avec malice. Un héritage réinvesti dans la brasserie Metzger, dont Louis reprendra la direction au décès de son beau-père, en 1914. La brasserie devient dès lors L. Haag – Metzger et Cie. L'aventure pouvait continuer...

Le « Meteor » et son panache ne descendront du firmament qu'en 1925. « C'était le temps des marques, avec Tigre, Perle, Ancre... Il nous fallait la nôtre », résume Michel Haag, entré dans la maison en 1971, diplômé d'ingénieur en électrotechnique en poche, au moment où son père, Frédéric, et son oncle Alfred se partageaient les directions commerciales et techniques. « La pression était forte... se souvient-il sans jeu de mot. On comptait sur moi. J'étais un peu hésitant... » Une hésitation dû peut-être à la crainte de ne pas se montrer à la hauteur de ce grand-père, Louis, dont la stature imposante apparaît encore à 80 ans dans la cour de la brasserie ? Ou de son propre père « qui ne parlait que de brasserie du matin au soir. Malt, CO<sub>2</sub>, germination émaillaient toutes ses conversations. C'était un passionné de bière comme avant lui mon grand-père et mon arrière-grand-père. »

Lorsque Frédéric prendra sa retraite en

1975, Michel ajoutera donc un septième maillon à la très longue histoire de la famille Meteor. Pardon, Haag... ou Meteor ? Ce sera finalement Yolande Haag, épouse de Michel qui incarnera le mieux cette double identité. « On l'appelle souvent Mme Meteor ce qui n'est pas pour lui déplaire » relate avec fierté son époux Michel, sacré entrepreneur de l'année, en une du *Nouvel Economiste* daté de 1997.

« Yolande savait qu'en m'épousant, elle épousait aussi mon rêve. Elle s'est toujours tenue à mes côtés pour développer la brasserie et maintenir son indépendance. » La phrase sort claire, franche, récitée avec assurance comme cet autre mantra hissé par Michel Haag dès 1987 au rang de projet d'entreprise : Meteor, brasserie alsacienne, familiale et indépendante qui entend le rester. Un mot d'ordre qui n'a pas toujours été de soi. « Lorsque j'avais 15 ans, il existait 21 brasseries alsaciennes familiales indépendantes. Depuis douze ans, on est la seule. Le marché a perdu 30% en 30 ans et il ne commence à reprendre des couleurs que depuis deux ou trois ans ! »

### La passion de l'entreprise

Résister. Michel Haag s'est battu contre vents et marées avec la pugnacité de l'Alsacien habitué des principes du capitalisme rhénan.

Il s'agissait ni plus ni moins de « prioriser l'entreprise et la famille plutôt que l'argent et le profit ». Plus facile à dire qu'à faire ! Au moment de ses débuts, les deux enfants de son oncle, Jean et Marie-Thérèse, travaillaient déjà dans la brasserie depuis une dizaine d'années. « Pendant longtemps, le capital était réparti à 50/50 entre ma sœur et moi d'un côté, mes cousins de l'autre. Mais cela n'a jamais empêché une bonne entente familiale ! » Ce n'est qu'au décès de Jean, en 2003, que les actions de leurs cousins seront rachetées par Michel Haag et sa sœur Marie-Hélène. « Ma sœur habite à Zurich, mais elle reste passionnée par l'entreprise. » rectifie Michel Haag, en insistant sur l'affectio societatis très développé au sein de la famille. La famille Meteor. Frédéric Haag avait l'habitude d'utiliser ces termes pour désigner les Haag et l'ensemble du personnel (aujourd'hui quelque 200 personnes). « Le mot paternalisme est mal connoté aujourd'hui,



De gauche à droite : Alexandre, Michel, Yolande, Léonard, Edouard et Aurélia.



Edouard Haag, âgé de 32 ans, est diplômé de l'ESCP Europe. Il assure aujourd'hui la direction générale et commerciale de l'entreprise aux côtés de Philippe Généreux, président du directoire, directeur général et technique et de Alain Daeffler, directeur général et administratif de l'entreprise. Appelé à présider un jour l'entreprise, il représente la 8<sup>e</sup> génération à prendre la tête de la brasserie.

déplore Michel Haag, mais à une époque où il n'existait pas tant de loi sociales, c'était bien le patron qui assumait ce rôle. Peut-être cela vient-il de notre éducation protestante, qui nous assigne une mission sociale d'équité. Je me suis toujours battu pour maintenir l'emploi dans une période où la profession est passée de 18 000 personnes à 3000 par le jeu des rachats et des fermetures. Nous avons fait des gains en triplant la productivité là où le reste de la profession les a réalisés en divisant par trois les effectifs ! »

### Terrain de jeu

Des quatre enfants de Yolande et Michel : Alexandre, l'aîné, poursuivant une carrière chez Audi après un passage par Tesla, Léonard étant musicien et Aurélia vivant au Maroc où elle a récemment réalisé une traversée de l'Atlas avec ses trois enfants – un périple qui a d'ailleurs donné naissance à un joli film documentaire –, c'est donc Edouard, 32 ans, qui a intégré l'entreprise familiale en tant que directeur commercial après de brillantes études à Sup de Co Paris. « Dans une entreprise familiale, le but est de transmettre. Ce qui n'est pas aisé puisque

moins d'une entreprise sur deux y parvient. Depuis quelques années, je peux compter sur le travail de Philippe Généreux, notre directeur général, à qui la place dans la famille Meteor est acquise et qui le moment venu, saura appuyer Edouard qui me succèdera un jour. »

Et s'il devait rester le moindre doute, ce dernier parvient à le chasser d'une phrase : « Il y a un attachement telle à l'entreprise, que l'on souhaite faire passer ses priorités devant les priorités personnelles. C'est ancré dans la culture de la famille. Cette volonté de pérenniser coûte que coûte l'entreprise ; c'est plus qu'une mission, presque un sacerdoce ! »

Bien sûr, Michel Haag admet du bout des lèvres qu'il lui faudra bien lâcher les rennes – à 75 ans, comme son père ? – mais il ne semble pas spécialement pressé, surtout depuis qu'il a pris un peu de distance par rapport à la conduite opérationnelle. « Aujourd'hui, bien entouré, je travaille sans la pression d'il y a quelques années. En somme, la brasserie était mon terrain de jeu durant mon enfance, j'en referai mon terrain de jeu à la retraite ! »



Cet article a initialement été publié dans l'Ami hebdo daté du 08 avril 2018



## La famille Meteor, sa maison, son histoire

La Villa Meteor, berceau de la famille Haag, brasseurs à Hochfelden depuis 1640, a ouvert ses portes aux visiteurs depuis le 8 octobre (2016, ndlr.). Ni show room d'usine ni musée, bien que les lieux confinent un peu aux deux, la philosophie de la Villa Meteor est ainsi résumée par Edouard Haag, directeur commercial de la brasserie alsacienne et 8<sup>e</sup> génération à reprendre le fourquet : *« On est bien dans une villa familiale, celle des Haag, mais c'est la grande famille Meteor qui vous accueille et ce n'est pas un élément de langage : mon grand-père, lorsqu'il parlait de la « famille Meteor », désignait déjà les Haag et l'ensemble des salariés de la brasserie. »*

Et son père Michel, ancien président du Syndicat des brasseurs d'Alsace de rappeler au passage que la bière a été inscrite il y a trois ans au patrimoine gastronomique, culturel et paysager de la France, en même temps qu'est née l'idée de mettre en valeur ce pa-

trimoine immobilier familial et historique, directement attaché au lieu de production. *« Ma grand-mère a vécu là jusqu'à son décès, en 2005. Ma tante et mes cousines conservent un appartement, à l'étage, qu'elles occupent à chaque passage en Alsace »,* précise Edouard qui se souvient avoir appris à nager dans la piscine familiale muée en jet d'eau, tandis que Michel, qui vécut 20 ans en ces mêmes lieux, n'hésite pas à faire resurgir ses souvenirs devant la fontaine vieille de 120 ans.

Une demeure avec dépendances entrées dans le giron de la famille Haag en 1844, lorsque l'arrière-arrière grand-père de Michel Haag, Martin Metzger, déjà brasseur de son état à Strasbourg, rachète la brasserie de Hochfelden.

C'est alors le début d'une longue *success story* qui conduit à faire aujourd'hui de Meteor : *« le plus petit des grands et le*

*L'entrée de la Villa a été plantée de houblon pour illustrer le partenariat fort qui unit Meteor aux houblonniers d'Alsace. 95% des houblons aromatiques utilisés par la brasserie proviennent de la région.*

*plus grand des petits »* brasseurs d'Alsace, comme aime à le rappeler son dirigeant, fier de s'être battu toute sa vie pour la pérennité de la marque, en dépit des offres de rachat émanant des gros groupes industriels. *« Meteor est une brasserie alsacienne, familiale et indépendante qui veut le rester »,* récite-t-il à l'envie. Une ligne de conduite parfaitement partagée par les dirigeants de l'usine, à commencer par son fils : *« Le monde des brasseries est dans une phase de concentration terrible et c'est aussi un peu contre cela que l'on se bat, car nous n'y croyons pas. La bière standardisée qui ne sert qu'à enrichir des actionnaires n'est pas notre vision du monde. »*

### Salle de dégustation

L'aménagement des locaux historiques de la villa, confié à l'architecte François Higel, dont le parcours démarre au « jardin » planté de houblon et d'orge, passe par l'apprentis où sont mis en scène les principaux ingrédients du breuvage, fait halte devant la serre réaménagée en laboratoire, se hisse jusqu'aux pièces de la maison familiale, dont le bureau et l'ancienne bibliothèque, avant de descendre jusqu'à la cour d'honneur du XVII<sup>e</sup> siècle, d'où l'on pourra admirer la salle de brassage toujours en activité, fait aussi un crochet par une reconstitution des opé-

*Vieille de 120 ans, la fontaine aux eaux poissonneuses qui trône à l'entrée de la maison, a été le témoin muet de nombreux souvenirs familiaux.*



rations de fermentation et de maturation. Un dernier tour par la salle des machines, avant d'achever sa visite – avant-dernière étape avant l'incontournable boutique à souvenirs – dans un vaste bar situé dans l'ancienne chaufferie à charbon, une merveille d'architecture des années 50 où le visiteur pourra déguster quatre bières de la marque dans de fines chopes à la contenance étudiée de 12,5 cl.

Le parcours mêle adroitement panneaux explicatifs, bandes sons et vidéos dans lesquelles interviennent les employés de l'usine, chacun détaillant les tâches dévolues à son poste. Dans la maison, une frise chronologique agrémentée de photos et de documents d'archives rythme la visite en revenant sur les étapes marquantes de cette saga familiale hors du commun. De 1640, première date à laquelle l'on a brassé de la bière sur ce site, jusqu'à l'ouverture de la Villa Meteor, en passant bien entendu par le "grand mariage de 1898" qui verra se rejoindre les Haag et les Metzger. Une scénographie que l'on doit à Bénédicte Laval et Sébastien Vincent, de Médias associés, en charge des contenus audiovisuels projetés sur écrans géants ou pans de murs.

## Savoir-faire alsacien

« Le projet était aussi de mettre en avant le savoir-faire alsacien et local dans toutes ses composantes. Ainsi, les briques de l'entrée proviennent de la briqueterie Lanter à Hochfelden, sans doute l'une des plus anciennes d'Europe ; le jet d'eau, est une réalisation d'Aquatique show, les ferronneries d'art ont été conçues par NoLimites Elsass, de Pfaffenhoffen... », complète Philippe Généreux, directeur général de la brasserie. Les concepteurs du projet espèrent attirer 25 000 visiteurs par an. « Cela n'a rien d'irréaliste. Il existe de nombreux lieux touristiques en Alsace, qui accueillent plus de 50 000 visiteurs par an » rappelle Edouard Haag, laissant à son directeur général le soin d'ajouter, enthousiaste : « Il existe une véritable attente du public pour visiter le patrimoine brassicole alsacien qui est la première région brassicole de France ! »

### En pratique

Tarifs : adultes : 8 € /Etudiants : 4 €. Groupes (20-50 pers.) : 7 €.

Ouverture saison haute : juin, juillet, août, septembre, décembre, du mardi au dimanche de 10h à 18h. Infos et réservations : villa@brasserie-meteor.fr

### Meteor et la « Villa »

- 55 : En millions d'euros, chiffre d'affaires consolidé de la brasserie en 2017.
- 1,7 : En million d'euros, investissement réalisé dans l'aménagement du projet (avec une contribution de la Région et de la ville de Hochfelden).
- 500000 : Nombre d'hectolitres de production annuelle.
- En 2017, la Villa a dépassé les 20000 visiteurs.
- 3000 : En mètres carrés, surface totale de l'espace ouvert aux visiteurs.
- 200 : Nombre d'employés de la brasserie.
- 20 : Nombre de recettes de bières, dont trois bières éphémères par an.
- 8 : En euros, le prix de l'entrée à la Villa Meteor, comprenant la dégustation de quatre bières de la gamme.



Le bureau directorial, jadis utilisé par Frédéric Haag, puis son fils Michel, laisse transparaître une patine hors d'âge.



De gauche à droite, Philippe Généreux, directeur général et technique, également président du directoire de la SAS, Michel Haag, président du conseil de surveillance, Valentine Fritsch, responsable de la Villa Meteor et Edouard Haag, directeur général et commercial.



Cet article a initialement été publié dans l'Ami hebdo daté du 16 octobre 2016

# L'UIA en Chiffres

37

37 ans d'existence

46

Quarante-six associations rassemblant près de 5000 membres à travers le monde.

L'UIA fédère cinq associations en Allemagne, deux en Belgique, deux Espagne au Canada et en Suisse, une au Brésil, à Shanghai, à Hong-Kong, New-York, Boston, en Grande-Bretagne, en Grèce, en Inde, au Japon, au Liban, en Lituanie, au Luxembourg, en Macédoine, à Monaco, en Roumanie, Thaïlande, Turquie et en Outremer. En 2018, Chicago, la Côte d'Ivoire et Zurich sont venus étoffer les rangs.

12

Douze délégués régionaux

Pour les Alsaciens expatriés dans les pays ou régions ne comportant pas (ou pas encore) d'association structurée. C'est le cas pour l'Afrique du Sud, l'Argentine, l'Australie, la Chine, l'Inde du Sud, la Lituanie, la Pologne, la Floride et l'Illinois et le Midwest (USA). Enfin, la France métropolitaine n'est pas en reste, puisque l'UIA fédère des associations d'Alsaciens dans les autres régions françaises en Aquitaine, dans la région Centre, en Ile de France, Languedoc-Roussillon, Midi-Pyrénées, pays de Loire, PACA et Rhône-Alpes.

70

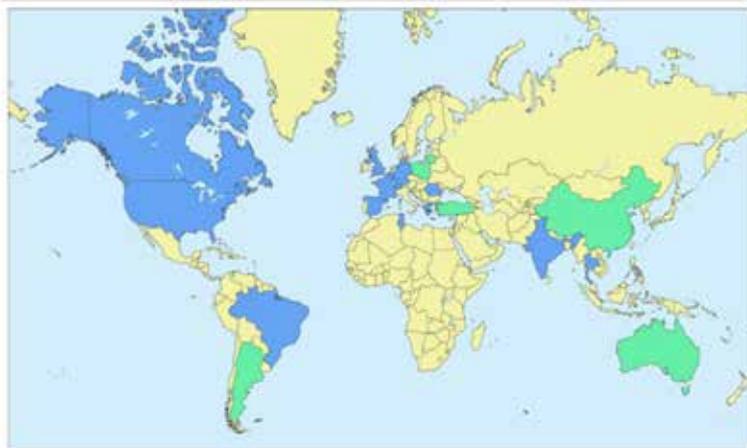
Soixante-dix partenaires institutionnels et privés.

2500

C'est le le nombre d'exemplaires imprimés de la revue trimestrielle de l'association

4500

Nombre d'abonnés à la newsletter mensuelle de l'UIA



Associations Délégués Membres isolés

Carte interactive disponible sur le site de l'UIA : [www.alsacemonde.org](http://www.alsacemonde.org)

## L'UIA demain

### Nouvelle stratégie plurimédias

« Cette journée (*l'Alsace fan day*, dont la première édition s'est déroulée cette année le 23 juin, *ndlr.*) marque un point de départ de la mutation de l'UIA pour la mettre en phase avec tout ce qui concerne les réseaux sociaux et le digital. Si nous voulons, demain, qu'un maximum d'Alsaciens se signalent à l'étranger et nous rejoignent, il faut utiliser les nouveaux canaux », explique Michael Bechler, "Monsieur" réseaux de l'UIA.

« Notre association dispose d'un fichier d'environ 5000 Alsaciens dans le monde. Or, l'on estime leur nombre à 100 000. C'est dire la marge de progression dont nous disposons ! » complète de son côté Gérard Staedel.

**L'ami hebdo**  
Edition spéciale éditée par L'ami du Peuple SAS  
Siège social  
30, rue Thomann CS 70002 67082 Strasbourg Cedex Tél. 03 88 22 77 22  
C.P.P.A.P. N° 0419 C 84664  
Directeur de la publication : Bernard Deck

Pour toutes informations **160 jours de consultation gratuite** l'ami kiosk  
Tél.: 03 88 22 77 93 A l'occasion du 160<sup>e</sup> anniversaire de l'Ami hebdo

### Pour les Alsaciens de l'étranger et amis de l'UIA

L'Ami Kiosk offre aux lecteurs de L'Ami hebdo la possibilité de consulter les articles de son prochain numéro sur tablette numérique et smartphone dès le jeudi soir 20h. L'Ami Kiosk est une version enrichie de L'Ami hebdo, avec une moyenne de plus de 100 pages hebdomadaires avec

toutes les éditions locales ou spéciales publiées durant la semaine.

Retrouvez-y tous nos suppléments : Le Journal du Sundgau, Le Journal du Kochersberg, Le Journal du Pays de Sarrebourg, Initiatives en Alsace, L'Ami Resto, L'Ami Sports Alsace et Lorraine et bien d'autres encore...

#### L'Ami Kiosk, une version augmentée de L'Ami hebdo

L'Ami Kiosk est compatible avec les tablettes iPad et Android. Pour y accéder, il est nécessaire de disposer d'un compte auprès d'Apple ou Google Play. Découvrez comment en créer un grâce à une vidéo mise en ligne par L'Ami hebdo et que vous pouvez retrouver sur notre site web : [www.ami-hebdo.com/ami-kiosk](http://www.ami-hebdo.com/ami-kiosk)  
Le webmaster de L'Ami hebdo peut vous conseiller pour cette application au 03 88 22 77 95.

à retourner à L'Ami hebdo - 30 rue Thomann - 67082 Strasbourg Cedex  
ou directement par mail à : [promotion@ami-hebdo.com](mailto:promotion@ami-hebdo.com)

#### Commande gratuite

- Pour profiter gratuitement de l'abonnement tablette « 160 jours » spécial "Alsaciens du Monde et amis de l'UIA" il faut **disposer d'une tablette numérique ou d'un smartphone.**
- Dès réception du bulletin d'inscription ci-dessous **vous recevez par mail votre identifiant et mot de passe** vous permettant d'accéder à L'Ami Kiosk.
- Vous pourrez l'utiliser **sur votre tablette et smartphone** ou sur ceux de l'un de vos proches parents ou amis.

Nom : ..... Prénom : .....  
Adresse : ..... Age : .....  
Commune : ..... Code postal : .....  
Téléphone : .....  
Adresse mail obligatoire pour accéder à L'Ami Kiosk :  
@ .....

Souhaite recevoir sans engagement de sa part, son identifiant et son mot de passe pour accéder gratuitement pendant 160 jours à L'Ami Kiosk.