



D'r elsaesser Courrier

bulletin de liaison

Printemps 2007 • Numéro 95



photo R. Herr

Amicale Alsacienne du Québec

Case Postale 472, Succursale B, MONTRÉAL, Qc H3B 1J7

Raymond Herr, président ;
Gérard Kentzinger, vice-président ; Laurent Gall, secrétaire ; André Labbé, trésorier ;
Ada Verconich, Marcel Cronenberger, Martin Meyer et Gérard Simonklein, directeurs.
Tél. (450) 562-2362 courriel : belherr@sympatico.ca

Site internet (webmestre : Henri Haesler) : www.geocities.com/ami_alsace/

Il y a 40 ans, HIER

Mai 1967, hier, j'arrivais.

Je n'ai pas émigré, ni immigré, je suis simplement resté. Orphelin de mère depuis l'âge de 15 ans, dirigé ou un peu dominé par un père brillant homme d'affaire, demi cancre par choix, anti-militariste sans le savoir, je suis parti, en oubliant de revenir.

Waterloo comme premier point de chute, emploi et conquête, rimait plutôt avec défaite. Même si la petite Hélène était jolie et le pays déguisé pour son centenaire, ses parents ne toléraient pas que je passe le pas de la porte de leur maison, peur du Français, moi un Alsacien. Nos palabres sur la galerie avaient quand même un parfum de liberté, rareté pour un timide dans sa mère patrie et quelques fois des odeurs de mouffettes du coin.

Quand la sœur de Hélène s'est mariée, l'été suivant, il fallait bien un cavalier. Hélène m'a invité sur les pressions de ses oncles. Le jour des noces, je prends l'autobus à Montréal par temps de pluie, alors qu'à Waterloo, pas d'eau en vue. Mais au sortir de l'église il pleut à torrent. Le maudit « Français » avait un parapluie et a reconduit les mariés, leurs parents et les mononcles et les matantes et le curé, alouette. Petit velour au creux de l'immigré exilé sur la galerie.

À l'heure des accomodements raisonnables, il n'y avait à l'époque pas de raison d'ouvrir les portes aux autres si ce n'est de l'Expo Universelle qui a catapulté le monde à la face du Québec. Peut être aussi le Vive le Québec libre du Général, une visite qui avait mis la police française à mes trousses jusqu'ici, moi l'anti-militariste.

Après ce bref travail comme balayeur et ramasseur de champignons à Waterloo, je plongeais comme wrapper, emballer chez Steinberg, au magasin 43, à ville St-Laurent, choisi parce que les caissières étaient les plus belles des 3 magasins du coin où j'avais le choix de travailler.

L'accueil y fût écrasant. Le premier jour Luc un syndicaliste pur et dur, qui remplissait les tablettes, écrasait mon lunch avec le jigger, monte-charge électrique. Maudit immigrant voleur de job! C'était le mot de bienvenue.

Oh ce n'était pas pour le lunch de ma pension, qui pendant des semaines sera quotidiennement sandwich au poulet pressé avec une banane. À défaut de pouvoir changer de sandwich, je me chipais des tartes du stock passé date et puis je changeais d'emploi.

Petit retour du balancier, 2 ans plus tard je croise Luc au supermarché Dominion de Ville Lasalle en train de remplir encore des tablettes. Je lui donne ma carte d'affaires de représentant produit chimiques chez Delmar chemicals, avec un sourire et je lui dis : Tiens je te rends la job que je t'ai volée!!!

Moralité : gens du pays, n'accueillez pas les immigrants en

douceur. Faites leur la vie dure et leur orgueil les propulsera vers le rêve qu'ils sont venus chercher. Mais parlez leur un peu d'amour tout de même, comme dit la chanson.

Moralité : gens d'ailleurs : il y aura beaucoup de jours de pluie et de sandwich au simili poulet, mais il y aura aussi beaucoup de mon oncles et de ma tantes, de blondes et de chums aux bras ouverts et du travail.

Voilà pourquoi j'ai oublié de rentrer depuis 40 ans.

ET VOUS?

Hopla

Jean-Paul Brenn

Stammtisch au Bourlingueur

Aucune rencontre en juin, juillet et août !

prochaine rencontre :
**au restaurant Le Bourlingueur
(coin St-Paul et St-François-Xavier)
entre 17 h 30 et 20 h 30.**

Lundi 10 septembre



Restaurant / Bar
Le Bourlingueur

SPÉCIALITÉ: POISSON ET
FRUITS DE MER
ROAST BEEF

363 ST-FRANÇOIS XAVIER, (COIN ST-PAUL)
VIEUX MONTRÉAL H2Y 3P9

TEL.: 845-3646



ACDP Inc.
Ebéniste

Yves Metzger
Ébéniste

www.acdp-ebeniste.com

9, St-Paul Est - Ste-Agathe-des-Monts (Québec) J8C 1T8
Tél./Fax : (819) 321-2490 • Courriel : acdp@polyinter.com

C'est avec une grande tristesse que nous avons appris le décès de notre secrétaire Joseph OHLMANN (dit «Jo») mardi le 1er mai dernier. Au nom de tous les membres, nous avons exprimé toute notre affection à son épouse, Ada Verconich, également membre de notre comité. Une gerbe de fleurs a témoigné de notre inefaçable souvenir

Ci-dessous, son autobiographie.

Le comité a désigné Laurent Gall pour lui succéder au secrétariat.

1936 • HAGUENAU (67)

1er mai 2007 • SAINT-HUBERT (QC)

Joseph OHLMANN

entraîneur diplômé (Association canadienne de soccer)

au Québec depuis juin 1960

conjoint de :

Ada VERCONICH

Jo est l'aîné d'une famille de 6 enfants, tous vivants. Son père était routier et sa mère restait au foyer.

Après ses études, Jo a devancé l'appel pour son service militaire. Trois semaines à Hourtin, puis trois mois à la base aéronavale de Saint-Mandrier, suivis de l'embarquement sur le destroyer d'escorte «Le Kabyle» (F-718). En tout : 27 mois de service militaire !

Le goût de l'aventure prenant le dessus sur un avenir bouché,... direction le Nouveau Monde. Il y arrive au mois de juin 1960. Nouvelle vie, nouvelle culture et nouvelle langue (l'anglais).

Après deux ans comme éducateur physique à l'Académie Michèle Provost (un collège privé collé sur les flancs du Mont-Royal), il décroche un contrat de deux ans avec l'équipe professionnelle de football Cantalia.

Il poursuit en exerçant ses talents de joueur avec Belgica, Kickers et le Racing Montréal. Il est aussi entraîneur de l'équipe du Québec.

L'avenir incertain dans ce domaine en ce temps-là l'amène à changer de décor et il se retrouve à travailler dans l'industrie nucléaire pendant vingt-cinq ans.

La retraite est la bienvenue. Il s'achète une maison à Saint-Hubert et désormais le jardinage, la pêche et la lecture lui gardent la tête à l'ombre et les pieds dans l'eau.



AMICALE ALSACIENNE DU QUÉBEC

C'est en 1995 que Jo découvre l'existence de l'Amicale Alsacienne du Québec... Quelle belle trouvaille, des gens agréables, des activités amicales et joyeuses, la rencontre de gens de sa ville natale et surtout... des Alsaciens.

Tout de suite Jo s'est impliqué activement en tant que directeur, vice-président et secrétaire.

Il a oeuvré à ce titre avec efficacité et dévouement jusqu'à son décès.

L'ASPERGE BLANCHE D'ALSACE

Un phénomène culturel en Alsace :

Tous les ans, comme des milliers d'amateurs et de gastronomes, les membres du Conseil de l'Europe et du Parlement européen se soumettent au traditionnel rite du repas d'asperge.

De nombreux restaurateurs se sont spécialisés dans l'asperge d'Alsace. Ainsi s'est créé un «chemin de l'asperge d'Alsace».

De très nombreuses actions promotionnelles ont été mises en place sous l'impulsion de la chambre d'agriculture du Bas-Rhin.

Et, comme tout produit enraciné dans une tradition et un terroir, l'asperge a sa confrérie à Village-Neuf, qui défend les valeurs et les recettes traditionnelles. Au début de chaque année, le grand conseil de la confrérie sélectionne un vin qui devra accompagner la saison de l'asperge. Le vin ainsi sélectionné reçoit une étiquette spéciale.

Un terroir spécifique

C'est une plante xérophile, propre aux conditions et sols arides. Pour se développer l'asperge nécessite des sols sablonneux, sableux ou limono-argileux mais exempts de stagnation ou de remontée d'eau et de beaucoup de chaleur.

Le terroir alsacien, de part ses terrains sablonneux avec de l'argile fin et ses étés très chauds et un des plus fort ensoleillement de France avec une pluviométrie faible présente les conditions optimum pour la production d'asperge.

Histoire de l'Asperge d'Alsace

D'après R. Oberle dans *L'Inventaire du patrimoine culinaire de la France Alsace* (édition Albin Michel-CNAC)

En 1539, le *Kreuterbuch* de Jérôme Bock présente deux représentations d'asperges sauvages (*Wilder Spargel*) et d'asperges d'eau (*Wasser Spargel*), espèces tellement répandues dans la vallée du Rhin, qu'on en faisait la cueillette pour les vendre au marché et jusqu'en Hollande. C'est aussi au Ve siècle que dans le pays du Rhin supérieur, on commence à cultiver l'asperge, en particulier à Strasbourg sous l'impulsion de la tribu des jardiniers.

Dès 1588, dans le *Neu Vollkommen Kraueterbuch*, Jacob Theodor présente l'art de cultiver les asperges, insistant même sur la qualité de la fumure du sol destiné à recevoir les griffes. Mais selon Gibault, « l'asperge cultivée au XVIe siècle n'atteignait que la dimension d'une grosse

plume de cygne. C'est cette asperge commune ou asperge verte, fluette et souvent amère, qui a été cultivée en France jusqu'à la vulgarisation assez tardive dans nos contrées de la grosse asperge de Hollande ».

Au XVIIIe siècle, on signale l'existence de trois variétés d'asperges en Alsace : *viridis*, asperge de Pologne ou de Hollande, « *gruene spargel* » ; *albus* asperge blanche, « *weisse Darhstmedter Spargel* » ; *rubescens*, asperge rouge, « *Ulmer Spargel* ».

Contrairement à l'opinion généralement admise, la culture de l'asperge se pratique sur une échelle non négligeable en Alsace dès les années 1830, d'après le botaniste Kirschleger, qui écrit dans son *Podrome de la flore d'Alsace* : « *l'asperge est fréquemment cultivée en plein champ aux environs de cette ville (Strasbourg)* ».

En 1852, dans sa *Flore d'Alsace*, le même botaniste ajoute : « *Aujourd'hui, les asperges sont un objet de grande culture chez les cultivateurs strasbourgeois.* »

Toutefois, c'est à partir de l'arrivée à Hoerdtsheim en 1869, du Pasteur Heyler, que la culture de l'asperge est lancée dans cette localité.

Les premières plantations (1873) sont effectuées avec des variétés d'Erfurt, mais, rapidement, on a recours aussi à la variété blanche d'Argenteuil.

Ainsi naquit l'asperge de Hoerdtsheim, hybride de l'Argenteuil et de l'Erfurt. Les débuts furent difficiles, les paysans réticents. Le problème de la vente de l'asperge fut enfin résolu par la création de la société des planteurs d'asperges (1891), puis en 1923, de la coopérative agricole.

La culture de l'asperge ne resta pas localisée à Hoerdtsheim. La veille de la Seconde Guerre mondiale, on la cultive à Haguenau, Geudertheim, Lampertheim, Ittenheim, Berstett et Strasbourg, et dans

le Haut-Rhin, la culture avait débuté en 1860 à Horbourg, où la souche provenant d'Argenteuil a donné naissance à une variété, la géante de Horbourg, puis la Village-Neuf près de Huningue.

Aujourd'hui, les grandes productions haut-rhinoises se situent à Illfurth, Rumsheim-le-Haut et Village-Neuf.

Plus récemment, d'autres secteurs ont commencé la culture de l'asperge, comme Dorlisheim.

L'asperge est cultivée dans toute l'Alsace, de Wissembourg à Illfurth et jusqu'en Alsace Bossue. La surface approximative est d'environ 400 hectares pour 250 producteurs et un rendement de 3 à 6 tonnes par hectares..

Production

La production d'asperges est une culture dite spéciale à haut produit brut. Tonnage 3 à 6 T/ha. Produit brut 75 à 150 000 F/ha. La productivité et la rentabilité sont très variables. Elles sont fonction de la capacité du producteur à créer, entretenir et à bien récolter et trier ses asperges.



La culture est très exigeante en main-d'oeuvre et cela surtout pour la récolte et le conditionnement (en tout environ 1000 à 1200 heures/ha dont 900 à 1100 uniquement pour la récolte et le conditionnement).

De plus, la main-d'oeuvre doit être disponible tous les jours, dimanches et jours fériés inclus, surtout en période chaude. Le travail est également un peu difficile et se fait par tous les temps.

De mi-avril à mi-juin, vous trouverez en Alsace de belles asperges, bien blanches. Elles sont cueillies 2 fois par jour (le matin et le soir) à l'aide d'une gouge et placées immédiatement à l'abri du soleil. Lumière et soleil les rendent violettes puis vertes lorsque les têtes percent les "butées" de terre. Sachez qu'une asperge mal conservée se dessèche rapidement et devient fibreuse.

Les Asperges d'Alsace conservent une fraîcheur optimale grâce, d'une part, à la proximité des aires de production (diminution du temps de transport) et grâce, d'autre part, à leur technique de récolte, dont le trempage (Hydro-cooling).

Un produit de qualité

Une asperge bien fraîche et de bonne qualité se reconnaît à sa peau brillante et à sa consistance savoureuse, bien blanche, avec une pointe parfois légèrement violacée. Si elle est grise ou légèrement colorée en brun, cela correspond à une mauvaise ou trop longue conservation.

La préparation des asperges

Conservation: Conservez vos asperges au réfrigérateur, enveloppées dans un linge humide.

Préparation : Epluchez-les bien avec un couteau économe et coupez le bout ligneux.

Passez vos asperges sous l'eau.

Cuisson : Faites-les cuire à l'eau bouillante salée, additionnée d'un morceau de sucre, environ 20 à 30 minutes. Laissez-les égoutter et disposez-les sur un plat.

Les principales caractéristiques nutritionnelles des Asperges

par Nathalie SEYLLER- Diététicienne à RECOR - Clinique de l'Orangerie

L'asperge est un légume idéal:

- avec un faible apport énergétique (25 kcal soit 104 kJ pour 100 g), l'asperge s'inscrit dans la moyenne des légumes,
- digeste, elle participe au bon fonctionnement intestinal grâce à ses fibres (1,5%) et permet ainsi de lutter contre la

constipation,

- par les différents composés qu'elle renferme, elle possède une action diurétique marquée c'est-à-dire qu'elle favorise l'élimination d'eau même lors d'une consommation modérée,

- d'une haute densité minérale et vitaminique, elle est l'un des légumes les mieux pourvus en vitamine du groupe B surtout en B1 et en B2, vitamine C et E. L'asperge pourrait symboliser la légèreté, terme très en vogue dès l'arrivée des beaux jours, à condition toutefois de savoir limiter les sauces d'accompagnement !



Le légume de saison a pointé son nez en avance cette année

À Rumersheim-le-Haut, Adrien Walter est en pleine récolte des asperges sur ses 2,3 ha de champ.

Photo DNA, 26 avril 2007

L'association pour la promotion de l'asperge d'Alsace

Créée il y a dix ans, l'association pour la promotion de l'asperge d'Alsace et des fruits et légumes a mis en oeuvre une démarche pour l'amélioration qualitative du produit.

En liaison avec le SUAD, le programme d'amélioration qualitatif vise à la fois :

1. la culture

recherche variétale, protection phytosanitaire et amélioration de la mécanisation, buttage, utilisation de bâches plastiques de différents types.

2. l'amélioration du conditionnement

- utilisation de chaînes de lavage triage
- mise en place d'une chaîne visant à maintenir la fraîcheur de l'asperge du champ à l'assiette :
- trempage de l'asperge avant lavage
- refroidissement rapide "hydrocooling"
- puis stockage en chambre froide humide.

Cette démarche a été conduite avec le concours d'Alsace Qualité avec qui un cahier des charges a été élaboré.



Sources :

Association pour la promotion de l'asperge d'Alsace
<http://www.est-agricole.com/asperges/>

Institut national des appellations d'origine

http://www.minefi.gouv.fr/DGCCRF/boccrf/05_04/a0040028.htm

Le théâtre alsacien aujourd'hui

200000. spectateurs par an: **«Citez-moi une région où le théâtre dialectal a une telle assise?»**, demande Paul Sutter, président du Groupement de théâtre du Rhin.

Son décompte fait apparaître 260 troupes dans la région, dont 220 affiliées à son Groupement. «En Alsace, un village sur trois a sa troupe», estime-t-il. Leurs membres sont en majorité des amateurs passionnés. Ils ne pourraient pas vivre de leur activité sur les planches. Mais sans ce bénévolat, le théâtre alsacien ne survivrait pas.

La Fédération des théâtres alsaciens, fondée par Gustave Stoskopf en 1898, est une institution : elle s'apprête à fêter son 110ème anniversaire.

De grandes disparités existent entre les théâtres des grandes villes et les troupes des villages. Preuve de leur statut particulier, les théâtres alsaciens de Strasbourg, Mulhouse, Colmar, Schiltigheim, Guebwiller, Saverne et Haguenau appartiennent à une fédération distincte du Groupement. Ils comptent chacun environ 40 bénévoles, disposent d'un lieu fixe -les anciens théâtres municipaux. Le plus important, le théâtre alsacien de Strasbourg, accueille 20000 spectateurs par an avec cinq pièces au programme.

Moins formelles, les troupes de village héritent d'une tradition d'abord récréative. On vient voir les voisins, les amis, «le boucher jouer le maire», comme dit joliment Roger Siffer, qui a grandi dans le val de Villé avant de fonder le théâtre de la Choucrouterie à Strasbourg.

Événement. exutoire, où les rôles sociaux et professionnels sont interchangeables. - , les représentations théâtrales restent un moment fort de l'année culturelle des villages. Le répertoire se compose à 90% de comédies. Il fait la part belle au vaudeville, souvent entrecoupé d'instantanés musicaux.

Paul Sutter a fondé le Groupement de théâtre alsacien il y a quinze ans dans le but de créer un centre commun de documentation. *«J'ai remarqué que les troupes avaient le plus grand mal à trouver des textes en alsacien, par manque d'éditeurs. Au départ, j'ai constitué le fonds à partir des dons des troupes, puisés dans leurs bibliothèques personnelles.»*

Aujourd'hui, son centre rassemble 2200 ouvrages. On y trouve des comédies, majoritairement, mais aussi des tragédies (Antigone adaptée par Raymond Weissenburger), des drames (Opfer adapté par Francis Schneider), des pièces historiques teintées d'histoire locale (L'Affaire de Saverne, par Richard Stroh) et dernièrement des intrigues policières.:

«Le public veut avant. rout rigoler Ceux qui se sont

frottés à un théâtre dialectophone "sérieux" n'ont pas eu beaucoup de spectateurs. On travaille pour que ça évolue, mais les mentalités ne changent pas d'un coup», note Paul Sutter.

Même le filon comique est délicat à renouveler. Pierre Spegt, fils de Marcel Spegt et président du théâtre alsacien de Strasbourg (TAS), aimerait trouver davantage de bonnes comédies, *«à la fois drôles et légères»*, qui sortent des sentiers battus -voire piétinés, du vaudeville.

L'une des pistes est le recours aux pièces adaptées du français, de l'allemand ou de l'anglais. Le dîner de cons de Francis Veber, Huit femmes de Robert Thomas ou Boeing Boeing.. de Marc Canioletti, trois succès au cinéma, ont été traduits en alsacien

Le théâtre dialectal attire dans la région plus de 200 000 spectateurs par an. Pour maintenir cette belle assise en dépit de l'érosion du dialecte, les responsables cherchent à attirer dans les salles des jeunes moins experts en alsacien.

Moderniser le répertoire est aussi le moyen d'attirer la jeune génération, et de contrecarrer l'image erronée d'un public vieux. Dans un sondage réalisé en 2006 pour le TAS auprès de 500 spectateurs, plus de la moitié n'avait pas 50 ans: *«130 d'entre eux avaient entre 50 et 65 ans et 100 plus de 65 ans.»* Depuis

deux ans, l'équipe de Pierre Spegt surtitre quelques pièces. Les traduire toutes est pour le moment trop lourd.

Le directeur du TAS n'est pas pour autant alarmiste: *«Je fais du théâtre depuis une trentaine d'années et la moyenne d'âge du public n'a jamais vraiment changé.»*

Et de conclure: *«Le public viendra si la pièce est bonne!»*

Josephine de Boisséson
DNA Mardi 27 février 2007
transmis par Rémy Kintz.



Auteur d'une douzaine de comédies, le Haut-Rhinois Freddy Willenbacher, 85 ans, est sans doute l'un des auteurs les plus joués dans la région. Enfant déjà, il ne manquait pas une seule représentation au théâtre de la Sinne. Il y dévorait les pièces par dizaines, indifféremment dans les deux langues ; les grands succès parisiens dans la langue de Molière, et Molière en version dialectale.

Une exposition à ne pas manquer

Frédéric Back

L'oeuvre et les gestes

Du 12 avril au 5 août 2007

Espace Création Loto-Québec rend hommage au maître de l'animation de renommée internationale Frédéric Back. Intitulée *L'oeuvre et les gestes*, cette exposition met en lumière les différents aspects de l'oeuvre engagée d'un homme aux multiples talents. On lui doit plusieurs chefs-d'oeuvre télévisuels et cinématographiques, dont les fameux films *L'Homme qui plantait des arbres* et *Crac!*, tous deux couronnés d'un Oscar.

Pour le plus grand plaisir des visiteurs, et pour la première fois, le bagage et la culture visuelle de cet homme de conviction sont illustrés par un parcours de représentations qui révèle au public la polyvalence et l'impressionnante teneur de cet oeuvre amorcée il y a 60 ans. Une sélection de vidéos, de photographies, de correspondances, de carnets de voyages, de dessins, d'esquisses et de gouaches font en effet découvrir le merveilleux monde de Frédéric Back. Ces éléments sont réunis dans un même espace par Louis Pelletier, conservateur de la Collection Loto-Québec et Louis-Charles Lasnier, designer de l'exposition.

« Si l'environnement est au coeur de la démarche créatrice de Frédéric Back, c'est le mouvement qui caractérise l'ensemble de son oeuvre. Toute sa vie, il a observé la nature et les animaux et les a situés au centre de ses préoccupations. D'ailleurs, ces thèmes sont omniprésents dans sa création », a déclaré Louis Pelletier.

Réalisée en partenariat avec la [Société Radio-Canada](#) et l'Atelier Frédéric Back, l'exposition coïncide avec le lancement du site internet www.fredericback.com, entièrement consacré à l'artiste. Recelant d'innombrables trésors cachés, dont près de 5 000 oeuvres inédites, le site prend la forme d'un véritable musée virtuel et s'avère un précieux centre de documentation.

L'oeuvre et les gestes à Espace Création, un événement à ne pas manquer!

Heures d'ouverture

Mercredi au vendredi : de 11 h à 18 h

Samedi et dimanche : de 12 h à 17 h

500, rue Sherbrooke Ouest à Montréal
Métro McGill

HOPPE DI HOP UN HOP HOP HOP

D'r Wecker heert kùm uf ze schalle
los geht dess verruckt ranne
d'r gånze Dàj heisst 's nur noch hop!
hoppe di hop ! un hop hop hop!
Hop hop hop en d'r métro
hop hop hop en d'r bistro
Un p'tit noir sur le comptoir
hop hop hop et au boulot
Schläjt es zwelfi o Misère hop hop hop !
schreit d'r Kommissär
Steack frites, Rote, Camenbert
na wàs esch ! hop hop Albert
Hochzittsreis, Bàris Rundfahrt
Eiffel Turm, la Seine, clochards
hop hop hop un wann 's beliabt
vergasse net d' r Guide
Métro, Taxis, R.E.R,
Piétons jaschte kriz un quer
Waje bruse hin un her
D' Schugger hop hop henter her
Sogàr Dàme von Bàris
màche drüss ehr Leitmotiv
hop hop hop mon joli coco
mer sen net zem sch lofe do.
Hoppe di hop ! un hop hop hop!

Louis Roesch Ingersheim

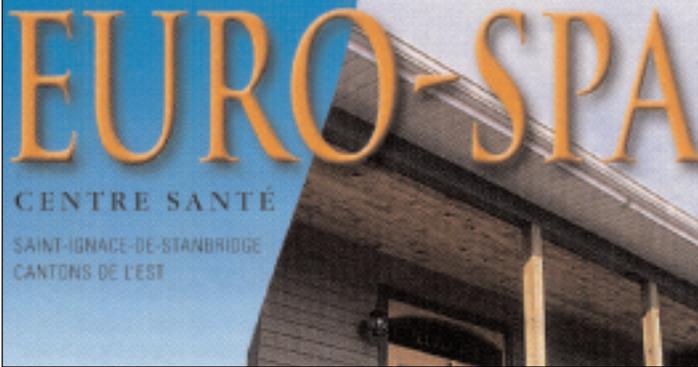
Louis Roesch, poète alsacien d'Ingersheim où il participe régulièrement à la semaine culturelle, a publié en 2004 "Les Cinq Continents" et tout récemment dans le recueil "Le Chant des Ellébore". On s'y laisse volontiers bercer par la mélodie des poèmes où affleurent des images de femmes portant l'oriflamme de l'amour.

Membre de la «Plume Colmarienne», Louis Roesch est aussi sociétaire des Poètes Français et membre de la Société des Ecrivains d'Alsace et de Lorraine.

extrait de «D'HEIMET ZWISCHE RHIN UN VOGESE», bulletin de liaison de l'association HEIMETSPROCH UN TRADITION, Nr 166-27, Janner 2007

Merci à nos annonceurs

N'hésitez pas à nous faire parvenir votre carte de visite accompagnée d'une contribution d'au moins 50 \$



EURO-SPA
CENTRE SANTÉ
SAINT-IGNACE-DE-STANBRIDGE
CANTONS DE L'EST



Boucherie ~ Charcuterie

SLOVENIA

Le spécialiste de la
choucroute

Épicerie fine ~ Viande fumée

Viande fraîche de 1er choix ~ Coupe française

Comptoir de sandwiches variés: Smoked meat, Saucisses etc.

3653, boul. St-Laurent, Montréal

Tél.: 842-3558

Fax: 842-3629



EUROPACITION

CONSEILLER EN LOGISTIQUE INTERNATIONALE

ALAIN DESJARDINS
Directeur général

822-B, boul. Deux-Montagnes,
Deux-Montagnes, Québec
(Canada) J7R 6T2

☎ : 450.473.8937

☎ : 514.707.8937

☎ : 450.473.3884

✉ : alain.desjardins@europaction.ca

www.europaction.ca



Vignoble Le Royer St-Pierre

182, Route 221,

St-Cyprien de Napierville (Québec) J0J 1L0

Tél.: (450) 245-0208 • Fax: (450) 245-0388

www.vignobleleroyer.com • leroyer-st-pierre@sympatico.ca

Clinique vétérinaire Lubrina

Dr François Lubrina

4920, chemin Côte-des-Neiges
Montréal (Québec) H3V 1H2

Tél : (514) 737-6699

RÉPARATEL

Systèmes téléphoniques

Pierre Bansept
président

(450) 928-0334



Louise Dumais

Notaire et conseiller juridique

Téléphone : (450) 672-4681

Télécopieur : (450) 465-3700

1372, rue Victoria, Greenfield Park

notaire@notairelouisedumais.com

Immobilier • Succession • Testament • Procuration & mandat d'inaptitude
Célébration du mariage