



D'r elsaesser Courrier

bulletin de liaison

Automne 2007 • Numéro 97



Du houblon pousse l'état sauvage dans mon jardin au Québec.

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, Gérard Lévy, Martin Meyer et Gérard Simonklein, directeurs.
Tél. (450) 562-2362 courriel : belherr@sympatico.ca

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

Fête des Vendanges Herbstfescht - 30 sept.

au Vignoble Le Royer St-Pierre
St-Cyprien de Napierville

Des images valant mille mots, voilà un aperçu de cette mémorable journée, et du plaisir qu'ont eu nos invités.

Comme le veut une tradition vieille maintenant d'une quinzaine d'années, la journée est placée sous les signes du raisin et du «Flammekueche».

Laurent Arrigoni et sa conjointe Francine Shatila sont devenus experts dans l'art de maîtriser notre four artisanal, qui a été rénové récemment par Martin Meyer. Cela nous a valu de magnifiques et délicieuses tartes flambeées!...

Les autres éléments du repas furent une assiette de crudités et de saucisses, préparée avec tout le savoir-faire de Gérard Simonklein, et une salade de fruits frais assortie de beignets aux pommes, une contribution de notre amie Ada Verconich. Merci à tous ces cuisiniers émérites.

Une nuée de bénévoles a permis un service impeccable. Il faut donc remercier aussi Hervé Fricker et son amie Caroline, Myriam Meyer, Nicole Bélanger-Herr ainsi que Didier Léonhart, préposé à la distribution du «Nejer

Siesser».

Cela fait maintenant trois fois que nous organisons cette fête dans le cadre champêtre du Vignoble Le Royer St-Pierre. Une preuve en soi que nous sommes toujours réus avec beaucoup de gentillesse et d'égards. Comme le soleil était une fois de plus de la partie, nous avons donc réuni toutes les conditions pour que la journée soit une très belle réussite. L'assistance nombreuse (près de 90 personnes) nous a remercié des efforts que nous avons mis à tout préparer.

Merci donc à tous les contributeurs, et en particulier nos hôtes... et merci aux participants. Et l'année prochaine pour un autre rendez-vous!



Photos : Roger Goehry



Cochon braisé et Assemblée Générale

Journée Gérard-Fritsch
Dimanche 19 août 2007
EUROSPA, FARNHAM, QC

Encore un rendez-vous annuel ne pas manquer!...

Un prix imbattable pour les membres Josef Bihler nous prépare le cochon fourni gracieusement par la famille Fritsch. Une tradition inaugurée par Gérard, le père, vétérinaire et éleveur de porcs, qui fut un des fondateurs et membre très actif de notre amicale. Dès la première année et chaque année par la suite, Gérard offrit un cochon entier qui fut rôti à la broche. Depuis le décès de Gérard, son fils Claude a perpétué la tradition, ce qui nous permet de nous régaler chaque année. Le magnifique site du Centre Euro-Spa dans les Cantons de l'Est a contribué à la réussite de la journée, de même que les conditions météorologiques ont été plus favorables.

Un grand merci à la famille Fritsch pour sa générosité.

En après-midi, nous avons tenu notre assemblée générale annuelle avec les traditionnelles élections des membres du comité-directeur.

Le rapport officiel en sera donné l'année prochaine vers la même époque. Vous trouverez cependant la composition du nouveau comité en première page de ce journal.

Félicitations à tous pour la confiance que les membres témoignent à leurs directeurs

Stammtisch • Saison 2007-08

au restaurant Le Bourlingueur

363, St-François-Xavier

Vieux-Montréal

Tél. 514 845-3646

Les lundis... partir de 17 h 30

8 octobre 2007

12 novembre 2007

10 décembre 2007

-- aucun en janvier

11 février 2008

10 mars 2008

14 avril 2008

12 mai 2008

9 juin 2008

Soirée dansante et Choucroute alsacienne

Buffet LDG
Samedi le 3 novembre

Si vous aimez la choucroute, la véritable, l'alsacienne, c'était LA choucroute ne pas manquer !

Plus d'une centaine (109 pour être exact) de personnes s'étaient rendues au Buffet LDG, sur la rue Bélanger Montréal, pour participer à cette soirée. L'atmosphère de distinction et la relative sobriété du décor nous font apprécier cette salle, année après année. C'était encore le cas cette année. Le chef Toni s'était fait remplacer par Michel, son adjoint, qui a tout mis en œuvre pour nous donner entière satisfaction.

Côté ambiance, on avait une fois de plus fait appel au même orchestre bavarois qui anime maintenant cette soirée traditionnelle depuis près de 15 ans. Toujours le même entrain et la même compétence.

Côté nourriture..., c'était tout un événement, une première Montréal : nous avons fait venir notre choucroute PAR AVION, directement d'Alsace, pré-cuisinée en Alsace, offerte par la Choucrouterie FRANK Hoerd. C'est encore Marcel Cronenberger qui a pris les choses en main pour commander la marchandise et coordonner l'expédition. Pas facile...trois mois de palabres et de maux de tête. Enfin, elle est bien arrivée, à temps, de justesse, mais à temps! Côté charcuterie l'approvisionnement a été partagé entre les charcuteries locales Slovenia et Salamico. C'est Gérard Simonklein qui s'est occupé des achats puis de la supervision du cuisinier pour que les viandes arrivent point dans l'assiette. Mentionnons aussi la collaboration du restaurant Le Bourlingueur pour ce qui est des légumes et du relais nécessaire à la commande des plats en croûte ainsi que du dessert. Merci donc à Christine Heitz.

Aux dires des convives, le repas fut mémorable, la meilleure choucroute, date, de l'amicale. À refaire donc.

Un grand merci aussi au trésorier de la soirée, Didier Léonhart et aux tenanciers du bar, Hervé Fricker et Caroline.

Un autre grand merci à André Labbé qui avait enregistré les réservations et qui n'a pas pu, pour des raisons de santé, être des nôtres. Qu'il permette que nous lui exprimions notre affection dans le combat qu'il mène contre la maladie.

Comme d'habitude, nous avons organisé une tombola à laquelle certains des participants avaient contribué. Les billets se sont arrachés en quelques minutes, ce qui nous encourage dans la poursuite de cette animation. Merci à tous les généreux donateurs.

Afin d'amortir les frais d'expédition de la choucroute, l'amicale avait demandé d'ajouter au colis des verres à vin et des chopes bien remplis de moutarde alsacienne. Certains de ces articles n'ont pas été écoulés et vous seront proposés au repas gibier de février.

R. Herr

Le Houblon

<http://larodz.chez-alice.fr/plantes/houblon.html>

Humulus Lupulus (canabinacées)

NOMS COMMUNS :

Vigne du Nord, Salsepareille nationale, Couleuvrée septentrionale, digérable, bois du diable, houblon grim pant.

PARTIES UTILISEES :

Inflorescence femelle.

UN PEU D'HISTOIRE :

Les pays de l'Est sont de grands producteurs de houblon. Le houblon a été introduit en France au XII^{me} siècle où il existe des cultures en Alsace : les cônes (ou inflorescences femelles) sont utilisés dans la préparation de la bière pour la saveur amère très spéciale qu'ils apportent.

La pharmacopée moyen-âgeuse les déclarait « utiles aux apostumes (c'est-à-dire aux abcès et tumeurs avec suppuration) qui sont au foie et en la rate » et les conseillait dans l'affection hypocondriaque et les vapeurs mélancoliques. On leur reconnaît aujourd'hui des propriétés apéritives, toniques, diurétiques, dépuratives, digestives, sédatives et antispasmodiques.

Les femmes qui participent à sa cueillette sont réglées deux jours après, quelle que soit la période de leur cycle. Encore une « herbe oreiller » ! Ses fruits frais glissés sous la tête provoquent un sommeil réparateur, en revanche, il annihile tout désir sexuel il est donc plutôt recommandé de ne prendre le Houblon que sous forme d'un bon demi bien frais!

DESCRIPTION :

Le Houblon est une plante vivace à racines fortes, rameuses, drageonnantes. Les tiges peuvent être longues de plusieurs mètres. Peu anguleuses, elles sont rudes, sarmenteuses et volubiles, couvertes de poils courts et crochus. Les feuilles, ciselées sont munies de stipules pétiolées, trois ou cinq lobes ovales, dentés, vert foncé, rudes dessus, munies de glandes résineuses dessous. Les fleurs, verdâtres, unisexuées, sont visibles en août, les mâles disposées en grappes à l'aisselle des feuilles, les femelles réunies par paires à l'aisselle des bractées foliacées. Le fruit, entouré du calice, renferme une graine.

CULTURE ET RÉCOLTE :

Commun dans toute l'Europe, le Houblon ne pousse pas de hautes altitudes. Pour sa culture, il demande des terres fortes et bien fumées, un climat tempéré. On le multiplie par division des racines au printemps ou l'automne. La récolte des cônes, ou fleurs femelles, s'effectue en septembre, on les comprime légèrement. Ils doivent être séchés dans des endroits très chauds, sans dépasser 38 à 40°C.

USAGES :

Bière

Les inflorescences femelles, les cônes, sont utilisées pour aromatiser la bière depuis le VIII^{siècle}. À l'époque, les brasseurs avaient recours à l'adjonction de houblon dans leurs bières afin d'en prolonger le temps de conservation. Mais en plus de leurs vertus conservatrices, les inflorescences des plants femelles (cônes) de houblon produisent une résine jaunâtre appelée *lupuline* dont l'amertume est recherchée par les brasseurs. Aujourd'hui, pour des raisons principalement économiques, les brasseurs ont souvent recours à l'utilisation d'extraits de houblon. Ces extraits permettent une isomérisation plus rapide des résines.

Pour détruire les enzymes dont le travail est terminé, le moût est porté à ébullition. C'est à ce moment que le houblon, ou les extraits de houblon, est ajouté. L'ébullition favorise l'isomérisation de la *lupuline*.

Selon l'effet recherché par le brasseur, il existe deux types d'ébullitions, suivant le temps de décoction : si le

temps est long (une heure), le houblon dégage ses huiles essentielles et ses résines, il donnera l'amertume ; si le temps est court le houblon dégagera ses arômes.

Autres usages

Le houblon est traditionnellement utilisé comme tonique amer et stomachique. Dans les pays germaniques, on utilise des oreillers remplis de cônes de houblon pour favoriser le sommeil des enfants agités. Cette pratique, qui peut surprendre de prime abord, est en fait justifiée : les cônes renferment une huile essentielle volatile à l'origine des propriétés sédatives et hypnotiques du houblon. Il est utilisé dans les troubles du sommeil des adultes et des enfants. Il améliore considérablement les états anxieux et régularise l'humeur des personnes dépressives. Le houblon renferme aussi des substances d'action similaire à celle des oestrogènes. À ce titre, il est conseillé chez la femme dans le cas où un déficit en oestrogènes a été mis en évidence.



Wingersheim, Capitale du houblon d'Alsace

L'or vert de Wingersheim

Nous sommes très fiers de l'activité houblonnière de notre village. Elle existe à Wingersheim depuis la fin du XIX^{me} siècle. Aujourd'hui, ils sont encore une dizaine à exploiter l'or vert sur une superficie de 85 hectares, soit plus de 11 % de la surface houblonnière alsacienne.

Le truc de grand-mère

Pour s'assurer d'un profond sommeil, nos grands-mères n'hésitaient pas à dormir sur un oreiller rempli de cônes de houblon frais.

Le houblon

Humulus Lupulus appartient à la famille des canabiacées. C'est une plante herbacée, vivace et robuste, qui pousse dans l'hémisphère nord entre 35 et 70° de latitude. On ne cultive que le plant femelle. 99% des brasseries utilisent exclusivement du houblon femelle non fécondé. Le houblon fécondé serait oxydé avant la récolte et des fleurs mâles provoqueraient des goûts de rances indésirables dans la bière.

À partir d'une souche vivace, la plante plonge ses racines à plus de 4 mètres de profondeur et peut s'étirer jusqu'à 10 mètres sur les perches, selon la variété et le mode de culture. Lorsque les pieds font jaillir leurs premières pousses en avril, seules trois d'entre-elles seront enroulées sur les tuteurs. Les autres seront arrachées pour ne pas épuiser la plante. C'est un travail qui se fait à la main. Il est long et harassant et demande beaucoup de main-d'œuvre.

Le houblon est couramment utilisé dans la bière depuis le XVI^{me} siècle. Il est en quelque sorte le sel de la bière. Les brasseurs l'utilisent pour ses vertus aromatiques et désinfectantes. Il fait partie des 4 ingrédients obligatoires pour fabriquer une bière, avec l'eau, le malt et la levure.

Historique

Les premiers plants de houblon domestique sont apparus en Alsace, dans le secteur d'Oberhoffen-sur-Moder vers 1775, sous l'impulsion d'un ecclésiastique féru de botanique : le pasteur Charles Ehrenpfort. Il crée du même coup un véritable marché local. Mais c'est François Derendinger, un brasseur allemand du Pays de Bade voisin

installé à Haguenau, qui va lancer les houblonniers "modernes" en Alsace.

Après plusieurs tentatives avec des houblons bavarois, c'est finalement un houblon de la région de Saaz qui sera retenu. Derendinger rapporte 800 plants de Bohême, qui vont constituer la souche initiale du houblon alsacien. Les premières parcelles apparaissent à Haguenau en 1808. En 1820, il en pousse aussi du côté de Brumath et de Sélestat. Ce nouveau plant va bénéficier des structures particulières du sous-sol alsacien et devenir un produit de terroir impossible à reproduire ailleurs : le Strisselspalt, un houblon aromatique.

Curieusement, les brasseurs alsaciens vont le boudier durant de longues décennies. Il est vrai que la plupart d'entre-eux brassent des bières de type Pils, qui nécessitent obligatoirement des houblons techniques originaux. D'autres expliquent cette attitude par le patriotisme des alsaciens après 1870...

Le développement du houblon dans notre région coïncide avec la crise de la garance. Cette plante servait la teinture des textiles. Elle était exploitée par les juifs de Haguenau et de Krautwiller qui en détenaient le monopole. Mais Louis XV l'abroge en 1755. Et en 1800, la concurrence d'autres régions est telle qu'une bonne partie de la bourgeoisie juive de Haguenau est ruinée. Certains vont alors se tourner vers le houblon. Et voilà pourquoi les premiers négociants de houblon furent tous juifs.

En 1860, Haguenau compte 6 marchands. En 1911, ils sont 21 sur la place. Entre 1927 et 1929, le houblon connaît son âge d'or. Les cours flambent. Les bénéficiaires sont tels que de nombreuses fermes sont remises à neuf. Une vraie ruée vers l'or...vert ! Il y en eut une seconde dans les années 50, plus brève. Depuis, les cours se sont effondrés et n'ont plus jamais atteint ces seuils historiques. Les prix sont désormais fixés par contrats pluriannuels entre producteurs et brasseurs par le biais de la coopérative du houblon d'Alsace : la COPHOUDAL.

L'usage du houblon

Jadis, les brasseurs utilisaient les fleurs à l'état brut. Le début de la récolte du houblon coïncidait alors avec la saison de brassage, qui s'étalait de septembre à mai. Parce que le houblon frais s'oxyde rapidement au contact de l'air et perd de ses vertus au fil des semaines s'il n'est pas conservé dans de bonnes conditions, on ne l'utilise pratiquement plus sous cette forme. Actuellement, le houblon est proposé sous forme d'extrait concentré, de tourteaux (des cônes séchés et compressés) ou de pelets (granulés) conditionnés sous vide. Ainsi emballé, le houblon se conserve en chambre froide (3°C) jusqu'à un an.

Les professionnels utilisent souvent des mélanges de houblons amérissants, pour la "bouche" et de houblons aromatiques, pour le "nez".

Selon les années, la récolte débute entre le 20 août

et le 15 septembre. La liane est arrachée puis aussitôt dépouillée de ses cônes. Après un nettoyage au crible, ils subissent un séchage d'environ 5 heures par pulsation d'air chaud. Les cônes vont perdre plus de 80% de leur humidité. Ensuite, l'exploitant livre le houblon conditionné en balles de 70 kg à la coopérative.

Le saviez-vous ?

- Une liane de houblon peut compter jusqu'à 7 000 fleurs (les cônes)
- Le rendement est de l'ordre de 2 tonnes à l'hectare (cônes séchés)
- Il faut 6kg de cônes pour obtenir 1kg d'extrait.
- Pour faire un litre de bière, il faut entre 1 à 2 g de houblon, 4,5 à 8 litres d'eau, 150 à 250 g de malt et environ un demi-gamme de levure.

Homéopathie

Le houblon est connu depuis le XVI^e siècle comme une plante médicinale polyvalente. Elle est tonique, diurétique et dépurative. Elle a des vertus apéritives et antiseptiques par ses principes amers, sédative et soporifique par son essence. Le houblon est un excellent tonique des voies digestives.

Caractéristiques de la variété locale Striesselpalt

Variété aromatique, fine et douce.

Implantation : Cultivé uniquement en Alsace.

Durée de vie : 40 ans

Densité : 3 000 pieds / l'hectare

Résistance aux maladies : assez bonne

Rendement en kg/ha : 1 500 à 2 000

Maturité tardive

Acide alpha : 3 à 5 %

Acide bêta : 3 à 5,5 %

Huile totale en ml/100g : 0,6 à 0,9

Composition chimique

Les cônes de houblon contiennent des graines de lupuline. C'est un mélange de résines molles et dures et d'huiles essentielles. L'inflorescence est en outre composée de matières végétales comme la cellulose, les protéines, les tanins, etc. Ce sont les résines molles solubles dans l'hexane qui sont les plus importantes pour le brassage. Elles sont composées d'acides alpha, bêta et de résines molles non répertoriées. Les acides alpha et bêta sont un mélange de différents composants qui apportent les principes amers. Ils sont insolubles dans l'eau froide, mais solubles dans l'eau bouillante. Tous les matériaux se dissolvent par la chaleur et se précipitent lors du refroidissement du moût. En cours d'ébullition, les acides alpha sont isomérisés en acides iso-alpha, plus solubles. Les acides bêta étant moins solubles contribuent peu à l'amertume finale. Seule exception : ils peuvent s'oxyder en hupulone. Dans ce cas, ils contribueront aussi à l'amertume.

Composition du houblon

eau	10	11 %
acide alpha	2	12 %
acide bêta	2	10 %

huile essentielle	0,5	2 %
polyphénols	2	5 %
lipides et cires	2	4 %
Protéines	12	18 %
cellulose	40	50 %
cendres	7	9 %
pectines	1	2 %

L'impact du houblon dans la bière

- apporte un goût d'amertume (acides alpha)
- apporte l'arôme
- modifie les performances de la levure en cours de fermentation
- contribue à la texture de la bière (saveur en bouche)
- préserve la teneur en bactéries
- protège contre les micro-organismes dus aux résidus de fermentation
- réduit les excès de mousse en cours d'ébullition du moût
- aide à la coagulation des protéines pendant l'ébullition
- agit comme "agent moussant" actif

Le Houblon J.-A. Camille Ed. du Caroux

François-Ignace de Rendinger

introduceur de la culture du houblon en France

Né à Achern le 5 octobre 1775

et décédé à Haguenau le 18 avril 1847.

François-Ignace, baron de Rendinger, introduceur du houblon en France reçut de Louis XVIII des lettres-patentes de naturalisation, le restituant dans tous ses droits et privilèges (Bulletin des lois, Ordonnance du 15 juillet 1820).

Il était chevalier de la Légion d'Honneur. Introduceur de la culture du houblon en Alsace, ce titre lui a été reconnu par une déclaration de l'Académie Royale d'Agriculture en 1846 et brevet lui en a été remis, cette année-là, le jour de la fête du Roi à Haguenau. Sur sa tombe, on inscrit l'épithète suivante : "Cette tombe contient la dépouille mortelle d'un homme cher aux siens ainsi qu'à son pays" Car il dota nos champs d'une plante nouvelle. Et sut rendre féconds nos terrains appauvris

François-Ignace de Rendinger, un industriel brasseur du Pays de Bade voisin installé à Haguenau, va lancer les houblonniers « modernes » en Alsace. Après plusieurs tentatives avec des houblons bavarois, c'est finalement un houblon de la région de Saaz qui sera retenu. De Rendinger rapporte 800 plants de Bohême, qui vont constituer la souche initiale du houblon alsacien.

Tom Ungerer chez lui !

articles transmis par Rémy Kintz

La Ville de Strasbourg inaugure son dixième musée. Entièrement consacré à Tom Ungerer. Les différentes facettes de l'oeuvre protéiforme de l'artiste strasbourgeois y sont présentées.

Le ruban était traditionnellement tendu devant la porte en chêne du musée, l'extrémité de la passerelle qui serpente travers le jardin de la villa Greiner. La suite fut moins classique. «Bonjour tout le monde, salut bisamme!» : Tom Ungerer apparut avec ses fameuses lunettes aux globes oculaires exorbités («des lunettes de m'as-tu vu») et exhiba de longs ciseaux roses représentant une paire de jambes fuselées, instrument dessiné par lui pour l'occasion et fabriqué par l'atelier technique des musées - «C'est une blague, on ne va pas chercher»

Un parcours parsemé d'anecdotes...

Une fois les lunettes testées par les uns et les autres, et une fois le ruban découpé par l'artiste assisté par Robert Grossmann et Fabienne Keller, l'univers immaculé de la villa Greiner a été foulé hier après-midi par un premier contingent d'invités, tournée d'élus (de droite, de gauche, du centre) limitée par les impératifs de la fréquentation maximale instantanée. Appuyé sur sa canne, au bras de Thérèse Willer, la conservatrice du musée, Tom Ungerer a guidé les visiteurs dans les enfilades de salles blanches, parsemant le parcours d'anecdotes. La visite s'est achevée dans «la cave».. Tom hilare montrant la grand-mère du Petit Chaperon rouge en train de violer le loup et passant la suite: «Venez, ici on est dans la botanique érotique, les enfants... »

«Un grand jour... »

Précédé par les musiciens de Sax and Co, le cortège s'est, par la suite, rendu à l'hôtel de ville en suivant un cheminement balisé passant devant l'aqueduc du bimillénaire. Entre les dorures, les discours ont été éminemment consensuels. « Un grand jour... » A la suite de Fabienne Keller (qui n'a pas manqué de saluer l'ancien maire Roland Ries), Robert Grossmann («Ce musée, nous l'avons réalisé, nous le devons à Tom, nous le devons à l'art »), Philippe Richert, Adrien Zeller et le préfet Jean-Marc

Rebi ont évoqué l'itinéraire et le génie de l'artiste.

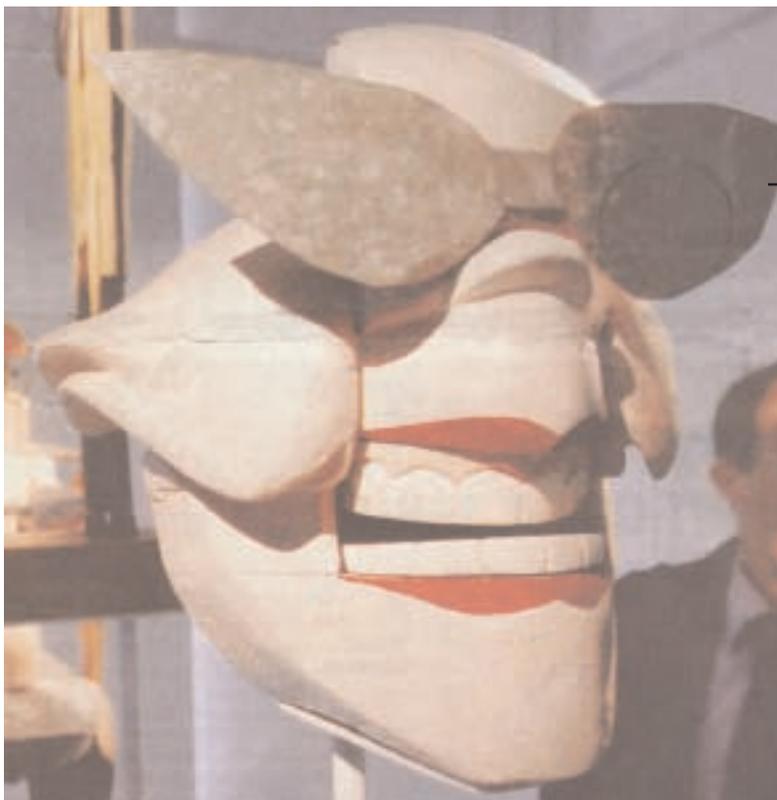
« Que dire, que dire, ma gratitude déborde... » Tom en verve évoquant un «mausolée». «Un dortoir ou un lupanar pour mes muses. Un asile pour mes aliénations. Une bergerie pour mes bêtes noires. Un terrier pour mes marottes. Un catafalque pour mes catastrophismes.» Ou encore «une gare de tri, un dépôt, une station», Thérèse Willer se trouvant bombardée à la fois chef de gare et ange gardien en enfer - «Merci Thérèse.»

«C'est un peu comme un strip-tease»

À l'hôtel de ville de Strasbourg, l'émotion était tangible lorsque Tom a conclu. «Et voici que de mon vivant, un musée m'est érigé. De pouvoir ainsi partager avec le public les fruits de mes affres et de mes euphories, c'est un peu comme un strip-tease. A découvert, je ne m'appartiens plus. C'est un peu comme un enterrement. Je peux recommencer une nouvelle vie.

Je vous laisse mon capharnaüm. »

J.-J. Blaesius, DNA, samedi 27 octobre 2007



Une première en France

Il s'agit bien d'une première en France. Sur trois niveaux, la Villa Greiner fait cheminer le visiteur travers les multiples champs dans lequel Tom est intervenu: le livre pour enfants, l'affiche publicitaire, la satire sociale et politique, le dessin érotique et le thème tristes rhénan de la Mort. On y découvre aussi le sculpteur et le collectionneur de jouets.

Comme cette ancienne maison patricienne n'autorise qu'une

jauge maximale de 99 visiteurs - les salles d'exposition font 700 m² -, l'inauguration du musée a imposé la mise en place de plusieurs journées «de vernissage». Ce n'est donc que vendredi 2 novembre que le site ouvrira ses portes au public pour une opération portes ouvertes menée jusqu'au 7 novembre inclus. Passé cette date, l'entrée sera payante.

«Pourquoi un musée consacré à moi plutôt qu'à un autre?», s'interrogeait hier un Tom dubitatif. C'est donc une grande satisfaction pour lui de savoir que son musée, conçu comme un Centre international de l'illustration, accueillera régulièrement d'autres dessinateurs. «Ce musée est un dépôt, mais aussi une gare de passage. »

Serge Hartmann, DNA, Vendredi 26 octobre 2007

Musée Tom Ungerer, 2 avenue de la Marseillaise.

A partir du 2 novembre, tous les jours de 12h à 18h, mardi de 9h à 12h,

ESPACE ALSACE au Québec

Du 17 novembre au 24 décembre 2007

Plusieurs activités, commanditées par le Comité Régional du Tourisme d'Alsace, doivent permettre aux Québécois de mieux identifier l'Alsace, pour en faire éventuellement leur destination de vacances... ou de voyage d'affaire!...

Voici le programme orchestré par l'Agence québécoise de communication Constellation.

Au Complexe Desjardins

L'ESPACE ALSACE s'ajoutera au traditionnel village de Noël et présentera des activités comme des spectacles folkloriques ou des dégustations appétissantes. Les petits et les grands découvriront l'Alsace sous trois thèmes :

Le volet **gastronomie** sera l'honneur. des spécialités alsaciennes telles que des «Bredele», de petits biscuits au beurre en forme d'ange, de sapin, de cœur et d'étoile seront offerts aux visiteurs. Les plus grands pourront quant à eux déguster d'excellents vins blancs, produits vedettes de la région. De plus, les intéressés pourront savourer le célèbre vin chaud aromatisé, recette propre à l'Alsace.

Le volet **découverte** permettra d'apprendre davantage sur les nombreuses traditions de Noël. C'est dans cette zone que seront exposés des objets à toucher ou admirer comme un calendrier de l'Avent et des cœurs cousinés en kelsch, véritables emblèmes d'Alsace. Des sapins de Noël seront ornés de magnifiques décorations en provenance d'Alsace.

Le volet **interactif** sera doté d'ordinateurs donnant accès au portail www.tourismealsace.com, véritable mine d'information sur les attraits touristiques en Alsace.

Du 6 au 9 décembre la troupe folklorique Deckeleklopper de l'Alsace sera au Complexe Desjardins pour faire découvrir les traditions du Noël alsacien par le biais du chant, de la danse et de la narration. Pas moins de 26 Alsaciens en costumes d'Antan feront vivre les couleurs de l'Alsace, Les personnages légendaires Christkindel et Hans Trapp seront aussi présents.

dans les marchés publics (6 au 9 décembre)

Du 6 au 9 décembre, les marchés publics montréalais Jean-Talon, Atwater et Maisonneuve seront empreints de l'ambiance festive du Noël alsacien. L'impressionnante troupe folklorique Deckeleklopper débarquera avec leur joie de vivre parmi les visiteurs pour faire déguster des bouchées traditionnelles telles que des «Bredele» et donner des spectacles. Une autre tradition gastronomique, le vin chaud, sera également disponible.

L'Amicale Alsacienne du Québec collabore cet événement en déléguant du jeudi au dimanche, du 17 novembre au 23 décembre, des personnes-ressources au kiosque L'ESPACE ALSACE du Complexe Desjardins. Merci tous ceux qui se sont portés volontaires pour cet événement particulier.



BETONEL
Le vrai magasin de peinture.

Offre spéciale
25%
de rabais sur toutes nos peintures de première qualité.
En plus de notre gamme complète de couleurs, **BETONEL** pour reproduire celles de toutes les marques!

Une offre spéciale pour
la Carte Privilège #19712 des membres
de l'Amicale Alsacienne du Québec

BETONEL
Sélection
V.I.P.

Üs 'em Witzecke

Im Restaurant

WIE LADDER

De Charele rüeft de Gar on un saat :

- Diss Bifteck isch jo zah wie Ladder ; hohle mir emol de Patron, un zwar sofort !
- G r nit nedich, güeter Mann, der dät diss b'stimmt au nitt asse...

E KLEINES BIFTECK

D' Serwierdochter vun dem Restaurant kummt n de Disch vun denne Kunde un fröjt :

- Un, wie h n sie 's Bifteck g'funde ?
- Jo, gr d per Zufall, in dem groove Daller unterem e klein Bl tt S l d !

In d'r Schüel !

WAS DIE SCHÜEL NITT K NN !...

- Komisch, komisch, Seppel, saat de Rechelehrer züem Schieler, ich h b de Indruck, d ss ich uf dinere Recheufg b dim B bbe sini Schrift erkänn !
- Ken Wunder, Herr Lehrer, ich h b mit sinere Fedder g'schriwwwe !...

Léon Daul un Paul Muhlheim
tiré de Heimetsproch un Tradition 2007 - N 169

EN SOUVENIR DE JO

Bonjour, permettez-moi de me présenter :
Thierry BRUCKER né a MADAGASCAR, en l'an de gr ce 1954 de m re métisse et de p re et d'éducation alsacienne.

Tout jeune j'ai fréquenté le Racing et eu la chance d'avoir de grands éducateurs comme : Gérard HAUSSER, Gilbert GRESS et Raymond KAELBEL; c'est pourquoi en souvenir de **JO** avec la complicité de Sébastien KUJATH (Strasbourgeois depuis un an au QUÉBEC, jeune marié, avril 2007, et supporter du Racing) nous allons continuer la chronique du foot, mais aussi des sportifs alsaciens qui brillent travers le monde comme : Paul-Henri MATTHIEU (tennis) qui s'est montré son avantage au tournoi de Montréal cet été ou Sébastien LOEB (rallye automobile) champion du monde encore cette année.

Ah ce Racing apr s une ouverture un peu timide (en direct sur TV5) face Marseille mais sans démériter loin de la, le voil qui joue les ténors du championnat et si les cigognes am nent les naissances j'esp re qu'elles nous annoncent la renaissance de grand club de 101 ans (au passage en tant que fan je tiens a remercier monsieur Jean Pierre PAPIN pour son travail l'an passé et féliciter monsieur FURLAN pour les bons résultats de ce début de saison.)

Ci-dessous résultats et classements de l'équipe premi re.

4 aout	Racing 0 – 0 OM
11 ao t	Nice 1 – 0 Racing
15 ao t	Racing 3 – 0 Auxerre
18 ao t	Toulouse 1 – 3 Racing
25 ao t	Racing 2 – 1 Lens
29 ao t	St Étienne 2 – 0 Racing
1er sept	Racing 0 – 0 Lorient
15 sept	Sochaux 0 – 0 Racing

Au terme de la huiti me journée le Racing est dans la premi re moitié du tableau.

22 septembre	Racing 0 - 1 Le Mans
6 octobre	Metz 1- 2 Racing
20 octobre	Racing 1- 1 Bordeaux
27 octobre	Lille 0 – 3 Racing
3 novembre	Racing 1 – 2 PSG
10 novembre	Monaco 3 – 0 Racing
24 novembre	Racing 0 – 0 Valenciennes
2 décembre	Lyon 5 – 0 Racing

5 Décembre : Que dire du Racing apr s la correction infligée par les gastronomes lyonnais (5-0), on ne marque plus et on encaisse un max.

Certes l'équipe est jeune et l'apprentissage de l'élite est dur mais nous sommes mieux lotis (13eme, 20points) que nos voisins messins (20 me, 7points). Espérons que la tr ve des confiseurs nous soit bénéfique. Un petit mot (hop la) en terminant pour signaler que pour la 4eme année consécutive notre compatriote SÉBASTIEN LOEB est sacré CHAMPION DU MONDE DE RALLYE

Joyeuses f tes tous

Thierry BRUCKER

Nouvelle adresse du Consulat de France

Le Consulat de France change d'adresse et s'installe partir du 18 décembre 2007 l'adresse suivante

10 me étage - Bureau 1000
1501, Mc Gill College
MONTREAL (Qc) H3A 3M8

Métro : ligne verte - arr t Mc Gill

Bus : n 24 (arr t Sherbrooke/Mc Gill College),
n 15 (arr t Sainte-Catherine/University).

Parking payant en sous-sol, entrée Mc Gill College
(parking du Centre Eaton)

Les horaires d'ouverture ainsi que les numéros de téléphone restent inchangés :
Accueil du public : du lundi au vendredi de 8h30 12h00

Standard : de 8h30 16h30

Téléphone : 514.878.43.85

Télécopieur : 514.878.39.81

info@consulfrance-montreal.org

<http://www.consulfrance-montreal.org>

Afin d'organiser au mieux le déménagement de nos services et leur installation dans les nouveaux locaux, nos bureaux du 1 place Ville-Marie fermeront au public partir du jeudi 13 décembre 12h00 et resteront fermés les vendredi 14, samedi 15, dimanche 16 et lundi 17 décembre.

Durant cette période, pour les urgences uniquement, il sera possible de nous contacter au 514.878.43.85.

J'appelle votre attention sur ce calendrier exceptionnel de fermeture si vous prévoyez d'effectuer des démarches au Consulat d'ici la fin de l'année.

Gérard SERRE, Consul Général de France



Restaurant / Bar
Le Bourlingueur

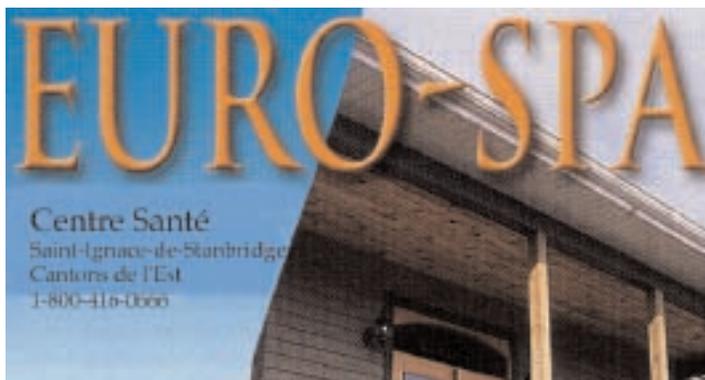
SPECIALITÉ: POISSON ET
FRUITS DE MER
ROAST BEEF

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

TEL.: 845-3646

Merci nos annonceurs

Pour votre publicité, faites-nous parvenir votre carte de visite accompagnée d'une contribution d'au moins 50 \$



EURO-SPA
Centre Santé
Saint-Ignace-de-Sourbroit
Cantons de l'Est
1-800-418-0600



Boucherie ~ Charcuterie

SLOVENIA

Le spécialiste de la
choucroute

Épicerie fine ~ Viande fumée

Viande fraîche de 1er choix ~ Coupe française

Comptoir de sandwichs variés: Smoked meat, Saucisses etc.

3653, boul. St-Laurent, Montréal

Tél.: 842-3558

Fax: 842-3629



ACDP Inc.
Ebénisterie

Yves Metzger
Ébéniste

www.acdp-ebeniste.com

9, St-Paul Est - Ste-Agathe-des-Monts (Québec) J8C 1T6

Tél./Fax : (819) 321-2490

Courriel : info@ebenisteriecanada.com



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 1372, rue Victoria, Greenfield Park
Télécopieur : (450) 465-3700 notaire@notairelouisedumais.com

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