

D'r elsaesser courrier

Bulletin trimestriel de liaison de l'Amicale Alsacienne du Québec • Numéro 107 : Printemps 2010



Prononciations de l'alsacien ...
Entreprises labellisées en Alsace
Les trésors cachés dans notre pelouse

Assemblée Générale
Dimanche 23 mai 2010

Le Crémant d'Alsace

Jardin botanique de Montréal, Papillons en liberté, printemps 2010 «Graphium agamemnon», photo Remes



Amicale Alsacienne du Québec • Elsaesser Club

363, St-François-Xavier, MONTRÉAL, Qc H2Y 3P9
+1 (450) 562-2362 • belherr@xplornet.ca • <http://www.alsace-qc.tk>

Raymond Herr, président ; Marcel Cronenberger, vice-président ;
Laurent Gall, secrétaire ; Gérard Kentzinger, trésorier ;
Ada Verconich, Didier Léonhart, Gérard Lévy, Michel Ringue, Gérard Simonklein, directeurs.

Membre de l'Union Internationale des Alsaciens • <http://www.alsacemonde.org>



Vingt-sept entreprises labellisées en Alsace : Trésors du patrimoine des métiers

Éditions Rémy Buccioli (Colmar) ;
Sellerie Erkel (Mulhouse) ;
Carrosserie HH Services (Strasbourg) ;
Tissage Gander (Muttersholtz) ;

sculpture Schické (Colmar) ;
ferronnerie Schaffner (Duppigheim) ;
Werey Stenger Plâtre et Staff (Gunsbach) ;
dorure Meyer (Schiltigheim) ;



poterie Henri Siegfried (Soufflenheim)

barques plates
Calf'Atelier (Muttersholtz) ;



tissus Beauvillé (Ribeauvillé) ;
gainerie d'art Engel (Strasbourg) ;
encadrement Roland Vonesch (Ensisheim) ;
poêles en faïence Spenlehauer-Spiess (Oltingue) ;

cadres Dominique Jouffroy (Strasbourg) ;
restauration de peintures Eschlimann (Erstein) ;
orgues Alfred Kern et Fils (Strasbourg) ;
lutherie Graff (Strasbourg) ;
orgues Koenig (Sarre- Union) ;
orgues de barbarie Gebert (Volgelsheim) ;
orgues Muhleisen (Strasbourg) ;
maréchalerie Pierre Bleny (Soppe-le-Haut) ;
saboterie André Heberlé (Luttenbach-près-Munster) ;
tuyaux d'orgues Klein et Fils (Woerth) ;



Cette page contient des hyperliens vers les sites internet de plusieurs des entreprises citées...amusez-vous à les trouver !

Autres références, pour élargir le sujet :

<http://www.meilleursouvriersdefrance.info/edito.php>

<http://www.patrimoine-vivant.com/>

<http://www.artisans-patrimoine.fr/>

<http://www.sud-alsace-industrie.fr/>

Vingt-sept entreprises labellisées en Alsace : Trésors du patrimoine des métiers

Article extrait des DNA Dernières Nouvelles d'Alsace

Recueilli et transmis par l'Association pour la Promotion de l'Alsace en Roumanie.

La page originale des DNA en .pdf

Une élite professionnelle qui est aussi un ressort du développement et de l'emploi : les Entreprises du patrimoine vivant occupent une place à part dans le paysage économique. Leur nombre pourrait augmenter.

Les Entreprises du patrimoine vivant sont au nombre de vingt-sept en Alsace, sur 672 au plan national.

Autant dire que c'est un très petit groupe, un cercle d'excellence des métiers. Mais qui a vocation à s'agrandir dès lors que les aspirants au label respectent le cahier des charges défini par les pouvoirs publics et placé sous la bonne garde de l'Institut supérieur des métiers, à Paris.

« C'est un savoir-faire qu'il faut continuellement entretenir »

« **C**e label est indiscutablement un plus sur les marchés, cela nous permet de défendre des prestations de qualité et nos prix. Peu de gens se rendent compte qu'il faut des années pour faire un bon professionnel, pour former des jeunes. Et c'est un savoir-faire qu'il faut continuellement entretenir. Le label nous aide beaucoup pour aller à l'étranger, nous présenter sur des salons », explique Christian Wery qui fait 30% de ses ventes à l'export.

Le patron de Wery Stenger, qui emploie une centaine de plâtriers staffeurs, présente une particularité : les deux entités du groupe, celle de Strasbourg et celle de Gunsbach, d'une taille équivalente, portent le label. Le label Entreprise du patrimoine vivant fait certes référence à un héritage de sa-

voir-faire, voire à une certaine culture de la tradition, mais il suppose aussi l'aptitude à innover. Chez Wery Stenger, les collaborateurs sont polyvalents, sachant passer des gestes ancestraux aux techniques contemporaines du plaquiste : « Il y a une évolution des matériaux qui deviennent plus légers ou autorisent un plus grand délai de mise en oeuvre », explique Christian Wery.

Les visiteurs accueillis chez Schaffner, à Duppigheim, ont fait des découvertes. Cette métallerie, dont l'origine remonte à 1812, possède des locaux ultramodernes, un étonnant showroom tout en hauteur et en lumière, un bureau d'études de 9 personnes, soit un quart de l'effectif.

« Un métier très tendance parce qu'on répare »

Contemporains, traditionnels ou restaurés, les escaliers, clôtures et structures en acier, fer forgé et bronze fabriqués en Alsace sont vendus aussi bien en France qu'à l'étranger, notamment aux États-Unis où Jean-Marc Schaffner a décroché des marchés prestigieux. Interroger des professionnels de ce niveau réserve toujours une surprise. Tout le monde connaît Sébastien Loeb, le pilote. Mais qui sait que c'est la sellerie Erkel, installée depuis trois générations à Mulhouse, qui assure le garnissage en cuir des volants placés entre les mains du virtuose des rallyes ? « C'est une de nos spécialités dans la sellerie automobile, mais nous travaillons également pour l'aéronautique où nous avons la certification Part 21. C'est un métier très tendance parce qu'on répare », fait observer Luc Erkel, 46 ans, Meilleur ouvrier de France et à la tête d'une équipe

de dix personnes.

Les effets de la crise ? « On ne manque pas de travail mais on a plutôt des problèmes de règlements par certains clients », souligne le chef d'entreprise.

Dans un univers assez proche, le carrossier strasbourgeois Hubert Haberbusch restaure des automobiles anciennes, à raison d'une demi-douzaine de véhicules par an : du grand art et un métier rarissime. Les quatre personnes de l'entreprise sont capables de recréer intégralement n'importe quelle pièce ancienne devenue introuvable dans le commerce. Ce qui leur vaut d'être prestataire de la collection Schlumpf du Musée national de l'automobile. Mais, bien sûr, chaque entreprise du patrimoine vivant est une trajectoire singulière qui mériterait des développements.

Plus de 28 000 emplois et un chiffre d'affaires de 7,7 milliards d'euros

Depuis la création du label en 2005, 672 entreprises l'ont obtenu. Le caractère confidentiel de ces activités n'est qu'une apparence : il est vrai que 60% des Entreprises du patrimoine vivant emploient moins de 10 salariés. Elles sont assez représentatives en cela de l'ensemble du tissu économique et assurent quand même globalement plus de 28 000 emplois avec un chiffre d'affaires total de 7,7 milliards d'euros. Ce sont a priori des activités non délocalisables et dont les performances exportatrices peuvent être encore développées : 80% des Entreprises du patrimoine vivant sont présentes à l'international et l'export représente le principal débouché de 16% d'entre elles.

Une trentaine de personnes ont répondu à l'invitation de **Christine HEITZ**, pour une rencontre conviviale, dans le cadre chaleureux du restaurant «**Le Bourlingueur**», le **dimanche 21 février**. Après le potage ou la salade, le plat principal fut du canard confit servi sur un lit de choucroute. Une révélation pour certains... et qui a suscité des commentaires unanimement positifs. Au dessert, une crème caramel, puis le café ou le thé. Tout le monde est reparti satisfait de ce petit repas à prix sympathique. Plusieurs nouveaux membres ont profité de l'occasion pour se joindre à notre groupe...

Un grand merci à Christine pour son accueil.

Sept semaines plus tard, le **dimanche 11 avril**, c'est à l'**Auberge Lac du Pin Rouge** que nous avons rendez-vous. Une bonne cinquantaine de personnes se sont rencontrées pour fêter l'arrivée du printemps, particulièrement précoce cette année. Pourtant, le lac était encore recouvert de glace en grande partie. L'organisation de l'événement dans les Laurentides permit à d'anciens membres, qui habitent cette région, de se joindre à nous aisément. Et c'est encore avec un plaisir réciproque, que nous avons accueilli de nouveaux membres.

Le chef, **Albert ORTH**, nous a préparé un excellent repas dont le summum était le poussin rôti sauce moutarde. Il a été secondé au service par son associé **Denis TROTTIER** qui dirigeait une équipe compétente. Généreusement, **Anny SCHNEIDER** nous a fait une conférence improvisée sur les vertus médicinales d'une dizaine d'herbes qu'elle a récoltées en quelques minutes sur les lieux mêmes. Merci pour cette contribution.

À ceux qui ont réservé tard, et obtenu un refus faute de place, il ne faudrait pas oublier de laisser votre numéro de téléphone au cas où...

LE MOT DU PRÉSIDENT

Chers amis,

Au début de cette saison 2009-2010 de notre Amicale, j'ai eu l'occasion de participer, les 31 juillet et 1er août derniers, à la 29ème rencontre des Alsaciens de l'Étranger à Riquewihr. Ce fut un grand plaisir de rencontrer, dans une atmosphère très fraternelle, les représentants de diverses associations d'Alsaciens disséminés dans le monde et de constater combien nous sommes attachés, les uns et les autres, à notre patrie, malgré les énormes distances géographiques qui nous séparent de notre alma mater.

*Des entretiens avec différents présidents, il ressort que nous avons tous les mêmes soucis : **la survie de nos différentes associations passe par l'implication de nos membres.***

Ici, comme partout, il y a ceux des membres qui s'investissent dans l'organisation, ceux qui, religieusement, participent à tout ce qui est proposé, et ceux qui aimeraient bien venir mais, à cause de l'éloignement, de problèmes de santé ou submergés par leur travail ou leurs autres obligations, envoient quand même leur contribution et nous remercient chaleureusement de notre effort.

Votre contribution financière constitue la très grosse part des revenus qui nous permettent de fonctionner.

Par le passé, nous recevions beaucoup de cotisations aux mois d'octobre et novembre, ce qui ne laissait que quelques mois de cotisation valide pour l'année courante...

Comme il s'avère quasi impossible de discipliner tout le monde à contribuer au cours du mois de janvier, nous enregistrons votre adhésion quand nous recevons votre contribution et votre cotisation reste valable pour les douze mois suivants.

J'espère que cela vous incitera à effectuer avec enthousiasme votre paiement à l'échéance...

En adhérant à l'Amicale Alsacienne du Québec, il me semble que nous prenons implicitement l'engagement de contribuer, chacun selon ses possibilités, à ses objectifs. Il faut seulement réaliser que le monde évolue, que les bonnes volontés s'usent, et pas seulement par l'âge...

Force est de réaliser que les membres du comité n'échappent pas à la règle générale. Plusieurs d'entre nous, affaiblis par la maladie, ou pris par des obligations plus pressantes, peinent à participer aux réunions du C.A.

Comme nous ne désirons pas que le phénomène se dégrade davantage, il faut réagir dès maintenant. À la fin de l'assemblée générale il y aura des élections pour remplacer les directeurs en fin de mandat.

Soyez nombreux à vous présenter pour prendre une relève dynamique avec enthousiasme.

Un très grand merci à tous les membres du comité 2009-2010 qui, chacun selon ses possibilités, se sont acharnés à nous préparer des activités variées et intéressantes, au point que la renommée de l'Amicale Alsacienne du Québec va au-delà du cadre de l'association elle-même, et fait l'envie de bien d'autres associations françaises du Québec. C'est grâce à ces personnes particulièrement dévouées comme Marcel Cronenberger, Laurent Gall, Gérard Kentzinger, Gérard Lévy, Didier Léonhart, Ada Verconich, Gérard Simonklein et Michel Ringue que cette année a été une belle réussite.

Merci Vielmois !...

Vive l'Alsace, vive le Québec,

Vive l'Amicale Alsacienne du Québec

Raymond HERR

RAPPORT DES ACTIVITÉS 2009-2010

Les différentes activités ont déjà, pour la plupart, été rapportées et commentées dans les pages du «Elsaesser Courier». Nous ne faisons donc ici qu'un bref rappel pour en présenter une vue plus globale.

14 juillet, Montréal (invitation spéciale)
Réception du Consul Général de France à l'occasion de la Fête Nationale ;

31 juillet, 1er août Riquewihr (président)
Assemblée Générale de l'UIA ;

Journée des Alsaciens de l'étranger ;

23 août, EuroSpa, St-Ignace-de-Stanbridge

Journée Gérard Fritsch, cochon rôti ;

4 octobre, St-Basile-le-Grand

Fête des vendanges, Flammekueche ;

6 novembre, Buffet LDG, Montréal

Soirée dansante, repas choucroute ;

2 février, Cirque Eloise, Montréal

(invitation spéciale). Présentation avant-première de presse de Tourisme-Alsace :

Alsace - Pays de Bade - Canton de Bâle

21 février, Vieux-Montréal

Repas hivernal au confit de canard... ;

11 avril, St-Hippolyte

Repas printanier au poussin rôti ;

D'r Elsaesser Courier, est un bulletin trimestriel de liaison dont la version .pdf est diffusée par courrier électronique et la version papier, par la poste

#104 : été 2009

#105 : automne 2009

#106 : hiver 2010

#107 : printemps 2010

La publication du #107 a été avancée d'un mois pour contenir ce rapport et la convocation à l'assemblée générale. Merci aux membres qui ont contribué à la rédaction : Thierry Bruckert, Anny Schneider.

Le 2ème mardi du mois, de septembre 2009 à mars 2010 et le 2ème lundi du mois en avril et mai 2010, un «**Stammtisch**» a lieu au **Restaurant Le Bourlingueur à Montréal**, de 17 h 30 à 20 h 30 environ. La participation à ce Stammtisch ne nécessite aucune réservation préalable. Les membres du comité directeur y tiennent le C.A. de 19 h 00 à 20 h 30 environ.

Site internet :

Dès que **Jean ACHIM** a appris que notre site internet était à rebâtir, il s'est mis au travail. Le site est maintenant tout à fait fonctionnel. Un immense merci !...

[http:// www.alsace-quebec.tk](http://www.alsace-quebec.tk)

CONVOCAION

L'assemblée générale annuelle des membres sera tenue après le repas au homard

le dimanche 23 mai 2010, à 14 h 30

**au Domaine Bruyère,
751, chemin des Patriotes Est
SAINT-JEAN-SUR-RICHELIEU**

Ordre du jour proposé

- 0a. Ouverture de l'assemblée
- 0b. Minute de silence
1. Adoption de l'ordre du jour
2. Compte-rendu de l'assemblée générale de 2009
3. Mot du président (page précédente)
4. Rapport des activités (ci-contre)
5. Rapport financier de 2009
6. Période de questions.
Varia.
7. Dissolution du comité 2009-2010
8. Élections
9. Réunion des personnes élues (quelques minutes)
10. Présentation du nouveau comité
11. Levée de l'assemblée

au **Domaine Bruyère**
751, chemin des Patriotes Est
SAINT-JEAN-SUR-RICHELIEU

Dimanche 23 mai 2010

à 12 h : **REPAS AU HOMARD**

Au menu :

Homard bouilli /Salade russe

Dessert • Café ou thé

Premier homard :

Prix pour les membres : **12 \$**

Prix pour les non-membres : **20 \$**

Assiette de homard supplémentaire :
12 \$ (si tout le monde est servi !...)

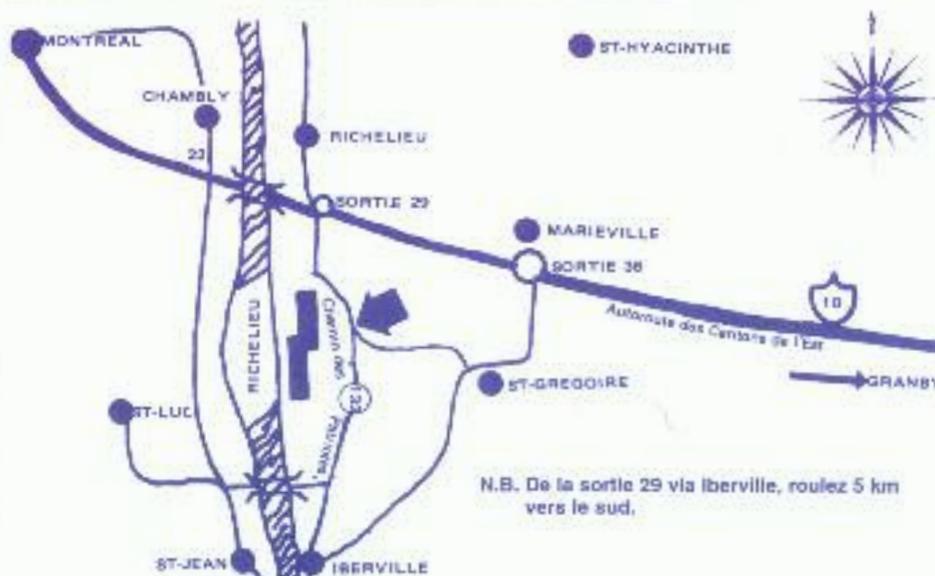
Aucune boisson alcoolisée ou non n'est en vente sur place. Vous devez donc apporter votre vin ou vos autres boissons.

Pour nous permettre de prévoir les quantités de nourriture il est impératif de réserver ...

au plus tard le mardi 18 mai.
auprès de *Raymond Herr*

(450) 562-2362

belherr@xplornet.ca



Les trésors cachés dans notre pelouse

Au lieu de vous fatiguer à couper votre gazon, ne le traitez plus jamais chimiquement mais taillez-le sélectivement. Mieux encore, étudiez-le à bon escient et servez-vous en intelligemment, pour vous nourrir et vous soigner, hiver comme été!

Apprenez à cueillir au bon moment vos plantes qui sont autant des médicaments, d'ornements, de légumes et ou salades qui renferment tous de précieux nutriments : anti-oxydants, enzymes, protéines, sucres, vitamines et minéraux...

Souvenez-vous qu'une pelouse artificielle contient rarement plus de quatre plantes sélectionnées (souvent modifiées génétiquement), alors qu'une prairie sauvage héberge autour de quatre cents espèces qui se relayent joyeusement, saison après saison. Sachez profiter abondamment de cette pharmacie du bon Dieu inespérée qui pousse et s'offre, tout près de chez vous, gratuitement, sous vos yeux, à vos pieds!

Achillée millefeuille : (*Achillea millefolium*)

Cette chère Herbe à dindes combat les fièvres intenses et les chaleurs de ces dames, mais aussi les hémorragies de tous types, même utérines. On peut la boire en tisane (une sommité par tasse), froide de préférence et même mettre ses feuilles écrasées dans les narines ou sur une plaie pour arrêter le sang. Au Québec, elle a sauvé des milliers de vies durant les épidémies.

Bardane : (*Arctium lappa*)

Les feuilles de bardane ou « gracchia » sont très amères, mais chauffées à la vapeur elles font aboutir les abcès et désinfectent les plaies. La racine de première année (sans fleurs ni fruits) cueillie en automne, se mange comme un légume ou en bouillon et a un goût délicieux. Elle soigne aussi de l'intérieur le diabète mineur et les problèmes de peau chroniques.

Brunelle (*Prunella vulgaris*)

Cette jolie petite fleur mauve violet fleurit une bonne partie de l'été. Elle soigne tous les types de maux de gorge mais aussi les gripes et les maladies du système immunitaire déficient en général. Ses petites corolles s'ajoutent aux salades.

Elle stimule le processus d'auto guérison et la volonté profonde de vaincre la maladie.

Le chiendent : (*Agropyron repens*),

On l'appelle la « peste des jardiniers » et pourtant les chiens l'adorent pour se purger, à juste titre, les intestins et le sang avec ses feuilles coupantes mais agréablement sucrées et chargées de chlorophylle et de vitamine E et C. Les racines en décoctions répétées sont de puissants dissolvants des pierres aux reins et à la vésicule.

Lierre terrestre : (*Glechoma hederacea*)

Ce couvre-sol très vivace au parfum camphré se boit bouilli trois minutes, quand fraîchement cueilli ou simplement infusé sous forme sèche pour faire des tisanes contre le rhume, les allergies et toutes sortes d'infections, des intestins aux sinus. On peut même inspirer par le nez sa poudre séchée pour le déboucher et soulager certaines céphalées!

« Il est temps de revenir à la médecine simple et naturelle, celle qui a forgé les lignées robustes et les longues vieillesse sereines ».

Dr. Madeuf, 1834 La santé pour tous.

Millepertuis : (*Hypericum perforatum*)

Cette grande plante garnie de petites fleurs en forme d'étoiles jaunes est réputée pour être un des meilleur anti-dépresseur que la nature nous offre. On peut la cueillir dès la St-Jean et la boire en tisane (5 à 7 fleurs par tasse, 2-3 fois par jour.) Pour l'usage externe, faire macérer les boutons floraux dans l'huile d'olive, filtrer au bout d'une lune, cela constitue un bon remède de premiers soins contre les brûlures, névralgies, douleurs musculaires et zona.

Oxalide : (*Oxalis acetolosa*)

Cette surette est très riche en vitamine C et en acide oxalique. On peut la manger en trempette ou l'ajouter aux salades, sans néanmoins exagérer. En usage externe, elle soigne les plaies infectées, et en concentré vinaigré, elle aide à clarifier le teint brouillé.

Plantain : (*Plantago major*)

Cette simple mais vigoureuse plante à quatre grosses feuilles rondes nervurées, pousse presque dans tous les chemins de passage. C'est pour cela qu'on l'ap-



pelle le « pas de l'homme blanc ». Ses feuilles jeunes peuvent s'ajouter à une salade ou une soupe. Fraîchement écrasées, elles soulagent instantanément les piqûres d'insectes de tous types.

Pissenlit : (*Taraxacum officinale*)

Les premières feuilles de pissenlit du printemps constituent une excellente source de vitamines A et de minéraux (calcium, magnésium, fer) et la racine de potassium. Les fleurs en salade, en tisane et même transformées en vin, soignent les problèmes de foie. La racine d'automne ou de printemps nettoie à merveille les reins.

Trèfle : (*Trifolium pratense*)

La fleur de cette plante, la préférée des vaches, est un excellent diurétique utile contre l'arthrite et un bon dépuratif sanguin. C'est aussi une source de bonnes hormones féminines et de protéines.

La violette : (*Viola odorata*)

Cette jolie demoiselle violette (!) se mange telle quelle ou garnit joliment une salade. Elle se sèche facilement et se boit en tisane contre les maux de gorge et les infections pulmonaires. Ses feuilles soignent les maladies du sang et les déséquilibres immunitaires reliés à la lymphe.

PS : Chères (rs) lectrices (eurs)

Je vous permets de photocopier ceci et de le distribuer à vos voisins moins avisés qui tous laisseront s'épanouir en beauté, les trésors de leur pelouse! Ne cessez jamais de vous laisser épater par les merveilles du monde végétal!

Joie, santé et longue vie à tous, surtout à mes amis Alsaciens, leurs proches et rejetons!

Anny Schneider

Auteure de 4 livres, conférencière et consultante en herboristerie. (page suivante)

ANNY SCHNEIDER

Auteure, herboriste et femme de paroles.
Née en Alsace (Neuwiller-les-Saverne).



Auteure de trois livres publiés aux éditions de l'Homme :

La Pharmacie Verte en 1997,

Plantes Sauvages Médicinales en 1999

(en 4^e réimpression et Prix Alphonse Desjardins en 2000) paru en anglais aux éditions Firefly en mai 2002),

Arbres et arbustes thérapeutiques publié en mai 2002

Et le quatrième : **Ces Fleurs qui soignent** chez Publistar en mai 2007

Animatrice d'une chronique sur la santé-nature durant dix ans à Radio-Chef de Granby (1983-1993) et durant deux ans à CFEI de St-Hyacinthe.

Reconnue comme experte dans l'identification de la flore médicinale sauvage du Québec, qu'elle parcourt tous les étés depuis une vingtaine d'années, en tant que spécialiste et de l'univers végétal thérapeutique.

Enseignante dans diverses écoles spécialisées en naturopathie et à l'Éducation des adultes. Conférencière passionnante et passionnée. Nommée femme de l'année pour la Haute Yamaska le 8 mars 2007

Polémiste engagée pour l'environnement et la justice sociale, active dans plusieurs journaux locaux et corporatifs, fantaisiste et poète à ses heures, dans de nombreux écrits et prestations qui lui tiennent à cœur.

courriel : herbanny@videotron.ca

site web : annyschneider.biosfaire.com

Tel : 450 375-0970 Domiciliée à Shefford Haute-Yamaska, Montérégie

Langue régionale. La richesse des prononciations avec le son

La langue régionale n'est pas monolithique, elle a de subtils accents et des variantes du nord au sud de l'Alsace. Une diversité dont on peut mieux prendre conscience grâce à la mise en ligne des enregistrements faits par l'OLCA (Office pour la langue et la culture d'Alsace).

Pour familiariser les dialectophones ou non-dialectophones avec la richesse des mots de l'alsacien, l'OLCA a édité 11 lexiques thématiques français-alsacien. A présent, cinq d'entre eux (l'indispensable en Alsace, faire ses courses en alsacien, le football, la nature, la météo) sont disponibles en version sonore pour les internautes.

A condition d'avoir un ordinateur assez puissant, on peut ainsi faire défiler les pages de ces lexiques et entendre des mots, prononcés à la bas-rhinoise ou à la haut-rhinoise.

Sophistication supplémentaire, suivant les auteurs, ce sera pour la Basse Alsace, la variante de Strasbourg ou de Soultz-sous-Forêts et pour la Haute Alsace, celle de Mulhouse ou Zillisheim. Par exemple, l'arbre se dit "dr'baam" dans le Bas-Rhin et "dr'boim" dans le Haut-Rhin.

Unique en France

L'entreprise réunit déjà 2 600 mots et expressions mis en ligne, avec le son : « Nous avons travaillé durant un an, les sept salariés de l'OLCA et aussi une vingtaine de bénévoles » glisse Carole Herrbach, documentaliste. Le plus souvent, il n'y a que des différences d'accents, plus chantonnants dans le sud. Mais le mot change parfois : pour parler des animaux, le Bas-Rhinois dira "s'Vieh" et le Haut-Rhinois "d'Tierle", pour le mois de février, le premier dira "Hornung" et le second, "Feverje". Tous les lexiques, y compris celui sur l'artisanat qui sortira bientôt, sont concernés par l'intégration du son. A terme, ce dictionnaire français-alsacien audio et en ligne proposera plus de 6 000 mots !

Autre offre de cette révolution du site de l'OLCA : la carte linguistique régionale interactive, unique en France et conçue par Albert Hudlett, de l'Université de

Haute-Alsace. Au fil des terroirs, elle permet d'intéressantes expériences. Quatre phrases (comme la traduction en alsacien de « Je viens d'Alsace, et voyez vous, je vous ai apporté quelques bonnes choses à manger de ma région. ») ont été choisies.

Savoureux parler roman

On fait un clic de souris sur l'une des 21 villes représentées, Wissembourg, Altkirch, Molsheim etc., et on entend un locuteur ou une locutrice les prononcer. Jamais encore on n'avait pu comparer ces variantes dialectales aussi facilement ! Et si on clique sur Labaroch, on a droit au savoureux parler roman, le welche...

Nouveauté aussi, la mise en ligne d'une partie du catalogue du Centre de documentation, soit 500 livres, CD et revues pour enfants et adultes, pouvant par ailleurs être consultés sur place ou empruntés : « On a de plus en plus de parents et de grands-parents qui viennent emprunter des titres pour parler alsacien avec leurs petits enfants et enfants. Et aussi des étudiants, notamment étrangers, qui s'intéressent à l'alsacien. »

Musique aussi

Pour les internautes fans d'alsacien, musiciens ou poètes, l'OLCA mettra de la musique en ligne cet automne, avec des extraits de chansons d'artistes (poésie, berceuses...).

L'Office pour la Langue et la Culture d'Alsace (OLCA - Elsassisches Sprochamt) est un pôle d'information et de documentation dans les domaines de la langue et de la culture régionales. Son action s'inscrit en accompagnement des politiques initiées par le Conseil Régional d'Alsace et les Conseils Généraux du Bas-Rhin et du Haut-Rhin.

Il oeuvre pour une présence plus forte de l'alsacien dans tous les domaines et soutient les initiatives des associations, collectivités, administrations et entreprises. Mâche mit !

<http://www.olcalsace.org>

De bons chiffres pour le crémant d'Alsace

À Riquewihr, les bons chiffres ont fait plaisir à entendre lors de l'assemblée générale du syndicat des producteurs de crémant. Avec près de 32 millions de bouteilles vendues en 2009, en augmentation de 7,1 % sur un an, l'effervescent alsacien poursuit sa chevauchée conquérante sur tous les marchés.

Les 520 producteurs de crémant ont des raisons d'avoir le sourire. La réunion a validé la bonne santé de l'appellation en métropole (+ 8,3 %) et à l'export (+ 1,8 %). Un dynamisme qui tranche dans un marché général des alsaces plus mitigé.

Malgré la crise, les bulles alsaciennes continuent de pétiller. « Cette hausse de 7,1 % représente 2,1 millions de cols supplémentaires, » jubile le président Jacques Cattin. Après l'ébullition commerciale

de fin d'année, la fête continue : les 20 premières entreprises régionales ont enregistré une progression de 3,4 % des sorties de crémant en janvier, avec un boom de plus de 40 % à l'export. L'an dernier, les ventes à l'étranger, tous pays confondus, ont atteint 5,5 millions de bouteilles.

Plus de 55 % des crémants sont alsaciens

Vernie, l'appellation crémant l'a été également pour la vendange 2009 au niveau qualitatif et quantitatif, avec une production de 250 275 hl, soit un potentiel de 33 millions de cols, en légère progression de 0,6 % par rapport à 2008, « Avec des disponibilités d'un peu plus de 700 000 hl, nous avons un équilibre presque parfait entre l'offre et la demande », souligne Jacques Cattin, justifiant le bien-fondé de la souplesse de la déclaration de récolte.

Aujourd'hui, plus de 55 % des crémants produits en France sont alsaciens. La notoriété de l'appellation

n'est plus à faire, mais la profession ne doit pas céder à l'ivresse du succès. 2010 est une année charnière, compte tenu de la crise. « Avec une augmentation de plus de 2 millions de bouteilles par an ces dernières années, on sera confronté à la baisse significative des cours du champagne, à la concurrence d'autres crémants et du cava (pétillant) espagnol », prévient Jacques Cattin.

Une cuvée haut de gamme de 240 000 cols

D'où l'intérêt de « jouer collectif », pour éviter un effet dumping. Le lancement d'un crémant fer de lance destiné à rehausser l'appellation, s'inscrit dans cette logique. « Il s'agit de compléter

le Crémant d'Alsace est devenu aujourd'hui le premier vin mousseux à AOC consommé à domicile en France.

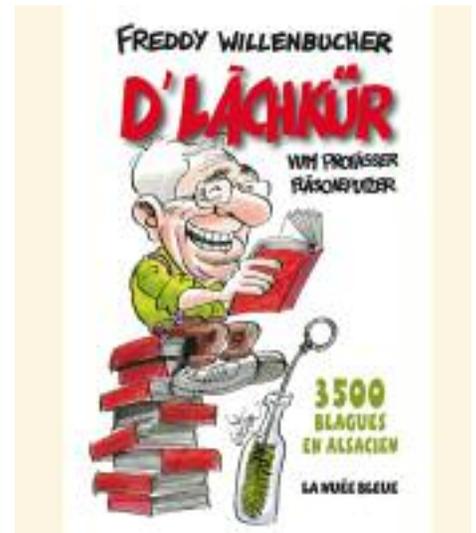
l'offre existante par une cuvée originale avec des exigences spécifiques (encadrement au niveau

des cépages, durée de vieillissement de 24 mois) ». Une charte a été déposée à l'INPI (Institut national de la propriété industrielle). Ce crémant haut de gamme sera diffusé dans une bouteille, spéciale « plus élancée, à la taille des cols alsaciens », en cours de fabrication.

Pour la première année, 40 entreprises ont adhéré à l'initiative. Cela représente une production de 240 000 bouteilles qui sera commercialisée à l'automne 2012 entre 10 € et 12 € l'unité. L'ambition est d'arriver « à 3 %, voire 5 % du volume total en crémant fer de lance ».

Articles extraits des journaux : DNA Dernières Nouvelles d'Alsace, l'Alsace, l'Est Républicain.

Transmis par l'APAR (association pour la promotion de l'Alsace en Roumanie)



D'r Kaiser Arthur, Präsident vu d'r Handwärrkskammer, hat e « Lehrkurs » fir Molermeischer in Milhüse organisiert. Us d'r ganze Gegend sin dr'no die Wissensdurschtige un sunscht so duschtige Handwürrker kumme.

Am letschte Tag hat'me noch e Usfiug in s'Blüemetal organisiert, un schpot in d'r Nacht sitze die Herre im « Winzerkäller » in Gàwiller am'e Tisch... un schlofe, wie Munneltierer.

D'r Hilttenbrand André, d'rWirt, wird dr'no hässig un sait zum Serwirmàidle: « Weck'se doch un schick'se heim ».

« Kummt nit in Frog, Patron, das isch e Guldquälle! Die 30 Herre hàn wüherend'm ganze Owe iwer 45 Flasche Champagner getrunke. - Un jetzt han'i üssegfunde, dass, wenn ich ein vu-nene weck, so bezahlt'r alle Getränk wu konsummiert wore si, un schu schloft'r wider widerscht. Dr'no gang ich zum nächscht, weck'ne, dä bezahlt, un schloft widerscht »



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

La personnalité originale et la qualité irréprochable du Crémant d'Alsace ont remporté un succès considérable, en Alsace bien sûr, mais également dans les autres régions françaises et auprès de nos voisins européens. Le Crémant d'Alsace est devenu aujourd'hui le premier vin mousseux à A.O.C. consommé à domicile en France.

Histoire

Le vignoble alsacien dont sont issus les cépages du crémant d'Alsace est l'un des plus anciens de France. Grégoire de Tours vante le vignoble de Marlenheim en 589. On compte cent huit villages viticoles en 800, cent soixante en 900, quatre cent trente en 1400. À cette époque, le vin d'Alsace, en blanc et en rouge, était l'un des plus réputés d'Europe et l'un des plus chers.

De nombreuses guerres, des circonstances économiques défavorables, le maintien d'une législation caduque conduisirent au cours des siècles suivants le vin d'Alsace au bord de sa perte. La situation a été redressée après la Première Guerre mondiale.

C'est Julien Dopff au moulin de Riquewihr qui a été le premier viticulteur alsacien à adapter la méthode de champagnisation du vin blanc après avoir assisté à une démonstration de dégorgement du champagne lors de l'Exposition universelle de Paris en 1900. Il commercialise le "Champagne Dopff" après un stage de trois ans à Épernay. C'est le 24 août 1976 que l'A.O.C. Crémant d'Alsace a été officialisé par décret.

Centenaire et Appellation d'Origine Contrôlée depuis 1976

Dès la fin du siècle dernier, plusieurs entreprises d'Alsace, établies tant dans le vignoble que dans les métro-

poles de Strasbourg et de Mulhouse, élaboraient des vins mousseux selon la méthode champenoise. Cette tradition, moins vivace durant la première moitié du XX^e siècle, a été maintenue jusqu'à la reconnaissance de l'A.O.C. Crémant d'Alsace, par le décret du 24 août 1976. Ce décret a apporté aux Maisons de vins d'Alsace le cadre nouveau nécessaire à l'élaboration d'un vin mousseux de qualité selon des règles aussi sévères que celles des champenois. Aujourd'hui près de 500 élaborateurs sont réunis au sein du Syndicat des Producteurs de Crémant d'Alsace.



pinot blanc

Assemblage de cépages harmonieux

Le Crémant d'Alsace doit sa finesse et son originalité à la personnalité inimitable de chacun des cépages d'Alsace et aux conditions privilégiées dont bénéficie leur vignoble: un climat sec et ensoleillé, l'exposition des coteaux au soleil levant et des caractéristiques géologiques particulières. Pour l'élaboration du Crémant d'Alsace, les cépages sont en général récoltés les premiers, au tout

début de l'ouverture du ban des vendanges: moment propice où le raisin offre, pour la vinification, le meilleur de son équilibre et sa plus fine harmonie. Les Crémants d'Alsace sont élaborés à partir d'un ou de plusieurs cépages:

La plupart des Crémants blancs de blancs sont obtenus à partir du Pinot blanc, qui leur confère délicatesse et souplesse.

Le Riesling offre des Crémants aux notes vives et fruitées, pleines d'élégance et de noblesse.

Le Pinot gris apporte aux Crémants richesse et charpente, le Chardonnay race et légèreté.

Le Pinot noir est le seul cépage à produire des Crémants d'Alsace rosés, et plus rarement des blancs de noirs, pleins de charme et de finesse.

Evolution de la production et de la commercialisation

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 tant en France que sur plusieurs marchés étrangers. En 1995, le Crémant d'Alsace représentait une production de 20 millions de bouteilles (145 000 hl), soit 13% de l'ensemble des vins d'Alsace. L'explosion de la commercialisation du Crémant d'Alsace explique sa part croissante dans la production des vins d'Alsace. Les ventes ont été multipliées par 7 en 13 ans: de 2,2 millions de cols en 1982 à 15,7 millions de cols en 1995. En France (environ 90% de la commercialisation) le Crémant d'Alsace est aujourd'hui leader des mousseux AOC, avec une part de marché d'environ 30%. La majeure partie du Crémant d'Alsace est consommée dans l'Est de la France puis dans le Nord.

Le temps des asperges

Tendres et savoureuses, avec leurs têtes blanches, elles se pointent. Quelques jours de soleil ont suffi à donner la pichenette indispensable : les premières asperges sont arrivées.

Magnolias et cerisiers sont en fleurs, et voilà, le temps des asperges est arrivé.

« Les nuits sont encore fraîches, alors la production monte doucement. On devrait atteindre la vitesse de croisière la semaine prochaine », annonce à Hoerdth Thierry Riedinger, un des premiers à récolter avec Emmanuel Dollinger.

Extraire délicatement l'élégante tige. La saison démarre, quelques jours plus tard que d'habitude mais avec la douceur, les producteurs percent avec bonheur les films transparents pour extraire les précieuses racines aux longs doigts qui font les délices des gourmets.

Dans les cours de fermes, les machines sont sorties. Ici, on lave ; là, on épluche. L'art de la mise en bottes mobilise les énergies. Au petit matin, dans les champs s'affaire tout un petit monde industriel. Il s'agit de distinguer, à travers la bâche, les têtes qui pointent. Une déchirure et la gouge plonge pour aider à extraire délicatement l'élégante tige et les paniers se remplissent. Les saisonniers apportent leur indispensable renfort dès cette fin de semaine. « Ce sont surtout des habitués, souligne Thierry Riedinger, et ce sont devenus des amis, on mange ensemble, on les loge... »

Fête de l'asperge le 9 mai

Au-delà de la recette escomptée après un long travail, il s'agit aussi de varier les manières de les déguster pour ne pas s'en lasser... Le b.a.-ba n'a pas changé et est simple comme bonjour : **après les avoir bien épluchées, les plonger 20 minutes à une demi-heure dans de l'eau bouillante salée. Ou les placer dans l'eau froide salée, puis, à ébullition, les laisser cuire doucement une vingtaine de minutes.**

La tradition hoerdthoise prône une dégustation avec mayonnaise au cerfeuil haché et à l'ail. La saison qui démarre devrait se poursuivre jusqu'à début juin avec la fête de l'asperge en apothéose le 9 mai.

Retrouver ses ancêtres



Ancestry.fr met en ligne des documents des optants. Le site généalogique Ancestry.fr propose aux descendants des « optants », forcés de quitter leur région pour avoir choisi la nationalité française après l'annexion de l'Alsace et de la Moselle par le Reich, de retracer les chemins de leurs familles.

Le traité de Francfort qui met fin à la guerre franco-allemande le 10 mai 1871 prévoit que les Alsaciens et Lorrains des territoires annexés peuvent rester Français, à condition de quitter la région avant le 1er octobre 1872. Près d'un tiers se prononceront officiellement à la mairie de leur résidence et ce sont des fac-similés de ces fiches que propose aujourd'hui le site de recherche généalogique Ancestry. La collection est vaste : 452 560 déclarations sont disponibles avec indication des noms, dates et lieux de naissance et domiciles. Avec la plupart de ces documents-là numérisés et mis en ligne, le site présente 84 % des déclarations totales dont certaines avaient été

faites par des gens ayant quitté la région déjà avant la guerre. Claude Muller, professeur à l'Université de Strasbourg et directeur de l'institut d'histoire d'Alsace explique qu'il y avait trois différents groupes d'optants : « Ceux ayant quitté l'Alsace avant 1870, sans espoir de retour, qui ont régularisé leur situation ; ceux qui ont opté sans véritable volonté d'émigrer durablement ; ceux enfin, pour ainsi dire les vrais optants, qui ont opté et émigré effectivement avant le 1er octobre 1872 ». Paul Verlaine, Gustave Doré

Beaucoup d'optants ont immigré dans la région belfortaine, exclue de l'annexion allemande, et dans d'autres régions en France, en Algérie et aux États-Unis. Sur le site, il est même possible de retracer le voyage aux États-Unis : 120 000 personnes nées en Alsace-Lorraine y ont subi un recensement en 1880 dont les documents peuvent également être trouvés sur Ancestry.fr.

À votre agenda...

ne manquez pas, dans le prochain bulletin, #108, à paraître en juillet

Dimanche 29 août 2010 à midi

EURO-SPA

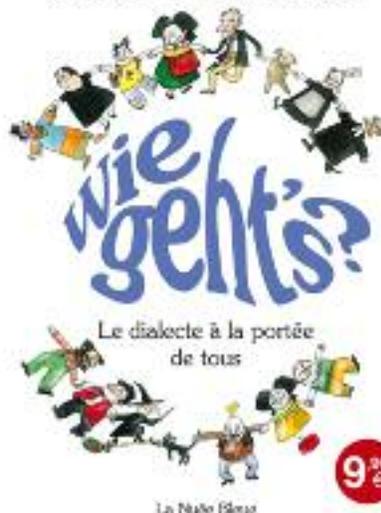
St-Ignace-de-Stanbridge

Journée Gérard-Fritsch

Buffet de cochon rôti

apprenons l'alsacien !

avec Raymond Matzen et Léon Daul



C'est chic
de parler alsacien...
...et surtout
si facile !

avec Raymond Matzen et Léon Daul
les deux meilleurs spécialistes de la transmission du dialecte
DIALECTES • VOCABULAIRE DE BASE • GRAMMAIRE SIMPLIFIÉE
• 30 thèmes et 100 scènes de la vie quotidienne
• 1 000 mots usuels
• 200 proverbes et dictons
• deux lexiques français-alsacien et alsacien-français
• conjugaisons, déclinaisons et règles grammaticales essentielles

La meilleure
des méthodes pour
apprendre le dialecte



RACING : du nouveau !...

Eh oui, il y a un nouveau président au Racing, il s'agit de M. Jean-Claude PLESSIS (ex-président du FC Sochaux) Cependant, les résultats et le style de jeu ne changent pas : MÉDIOGRES. Comme je l'ai dit antérieurement on a peut être sauvé notre place en D2, nous sommes actuellement 15ème à 4 points du 1^{er} relégable, mais malheureusement les performances sur le terrain sont alarmantes pour une équipe et un président (lui même navré) qui aspire à la D1. Les propriétaires actuels sont ... des Anglais. Car les jeunes investisseurs alsaciens et la Mairie ne se sont pas entendus, mais de ce coté-là cela devrait encore évoluer. En effet, je vois mal des boursoyeurs de la CITY avoir des états d'âme pour un club (financièrement et sportivement malade) si soudé à son Terroir.

Les résultats :

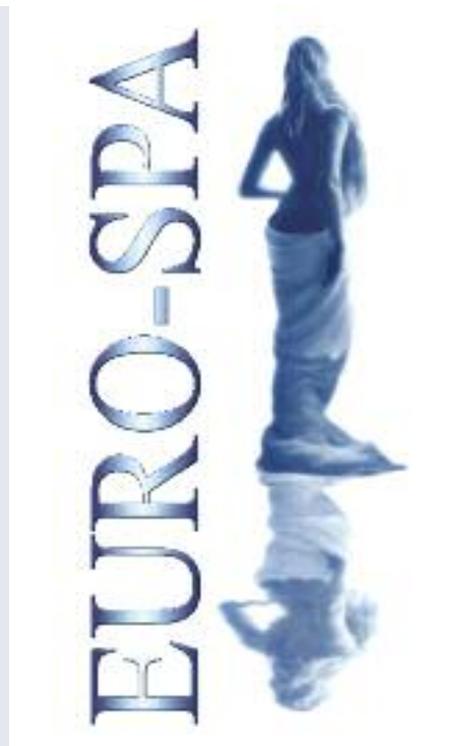
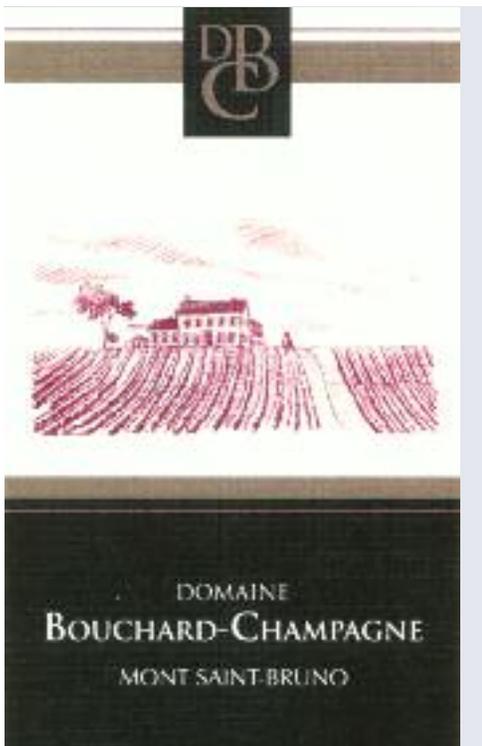
15-02-10	Racing 1-0 Nantes
19-02-10	Racing 1-1 Clermont
26-02-10	Caen 0-0 Racing
05-03-10	Racing 1-2 Angers
12-03-10	Vannes 1-1 Racing
19-03-10	Racing 1-0 Brest
26-03-10	Tours 2-0 Racing
05-04-10	Racing 1-1 Metz
09-04-10	Istres 2-0 Racing
16-04-10	Racing 3-1 Dijon

Thierry BRUCKER

Bravo

à **Isabelle Zenner**
et toute son équipe
du Magasin de l'Abbaye d'Oka,
1500, route d'Oka, OKA
gagnants du
Grand prix du tourisme
des Laurentides 2010.
« **Section service touristique** »

Merci de nous rapporter vos réussites dans votre vie professionnelle, vos loisirs ou vos implications sociales... Nous sommes fiers d'être de vos amis et nous nous réjouissons des honneurs que vous méritez.



VIGNOBLE

PROPRIÉTAIRES
THIERRY ET ROXANE KOBLOTH

905, Grand Boulevard ouest,
St-Bruno Québec Canada
J3V 4P6

(450) 441-6518

• STYLE EUROPÉEN •
SALAMICO
• EUROPEAN STYLE •
FABRICANT DE CHARCUTERIE

1980, LUCIEN THIMENS, VILLE ST-LAURENT, QC H4R 1L1
TÉL.: (514) 336-8711

Auberge Lac du Pin rouge

81 Lac du Pin rouge, St-Hippolyte
Québec J8A 3J3
Tél. : (450) 563-2790 ou 1-800-427-0840

www.aubergelacdupinrouge.com

Merci à nos commanditaires !...

Pour nous confier votre publicité, faites-nous parvenir votre carte d'affaires, accompagnée d'un chèque, selon la taille et le nombre de parutions, sur la base suivante : 4 parutions, 1/8 page @ 60 \$



ACDP Inc.
Ebénisterie

Yves Metzger
Ébéniste

www.ebenisteriecanada.com info@ebenisteriecanada.com

9, St-Paul Est - Sainte-Agathe-des-Monts (Québec) J8C 1T6
Tél. : 819.321.2490 • Téléc. : 819.321.2301



Emmanuel Marcilhacy
Vice-président, ressources humaines
Courriel: emmanuel.marcilhacy@groupecyr.com

Cabinet de services financiers

www.groupecyr.com



"Pour l'assurance d'une
bonne protection"

Groupe CYR inc.
104 rue Dubois, Saint-Eustache,
Québec, J7P 4W9
Téléphone: (450) 472-5332
Banlieue Mtl: (514) 930-1032
Télécopieur: (450) 472-9627



ASSEMBLÉE DES FRANÇAIS DE L'ÉTRANGER

Brigitte SAUVAGE

Élue pour la sécurité concourant au Canada

1501 - 110, de la Barre, Longueuil (Québec) Canada J4K 1A3
Téléphone : (450) 670-7549
Courriel : b.sauvage@assemblee-afé.ca



MINISTÈRE DES AFFAIRES ÉTRANGÈRES

ASSEMBLÉE DES FRANÇAIS DE L'ÉTRANGER

François Lubrina

Député élu pour le Canada

Membre président de la Commission de l'Enseignement et des Affaires Culturelles
Membre de la Commission des Anciens Combattants

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

Tél. 514-733-9461
Fax. 514-739-1400
frsolutions@videotron.ca

WF Waldorf
Funds
Canada Inc.

*Vous souhaitez donner une partie de
votre fortune à des enfants défavorisés.
Considérez la Pédagogie Waldorf Mondiale.*

1 - 5 1 4 - 5 6 2 - 6 3 8 7
dleonhart@waldorf-funds.org

Recherchons une perle rare

Le Bourlingueur

*Recettes maison
Ambiance familiale
Salle privée
Table d'hôte
Vin au verre*



*Une expérience
Acadienne
authentique!*

363, St-François Xavier, (coin St-Paul)
Montréal, Québec, H2Y-3P9

(514) 845-3646

www.lebourlingueur.ca



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'aptitude
Célébration du mariage

Real Estate and Refinancing • Estate Settlement • Power of Attorney • Marriage ceremony