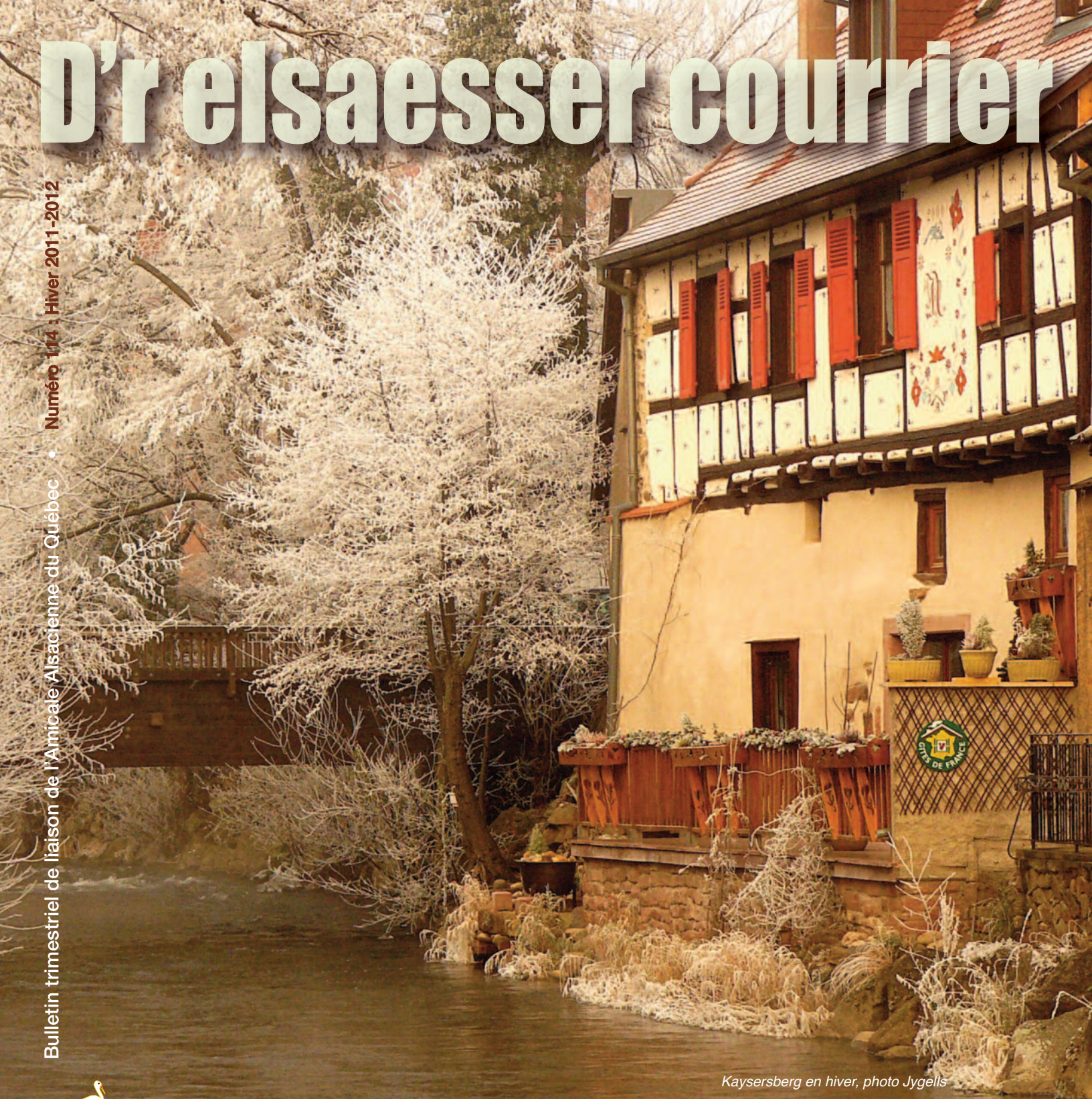


D'r elsaesser courrier

Bulletin trimestriel de liaison de l'Amicale Alsacienne du Québec • Numéro 114 : Hiver 2011-2012



Kaysersberg en hiver, photo Jygells



Amicale Alsacienne du Québec • *Elsaesser Club*

363, St-François-Xavier, MONTRÉAL, Qc H2Y 3P9

+1 (450) 562-2362 • info@alsace-qc.org • <http://www.alsace-qc.org>

<https://www.facebook.com/amicale.alsacienne.quebec> , <http://twitter.com/#!/ElsaesservunQc>

Raymond Herr, président ; Gérard Lévy, vice-président ;
Jean-Michel Daussin, secrétaire ; Marcel Cronenberger, trésorier ;
Christine Heitz, Isabelle Zenner, Christophe Deschamps, Laurent Gall, Michel Ringue, directeurs.

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



DESTINATION HAUTE-ALSACE



Agence de réservation touristique

Découvrez toutes nos possibilités de location en hôtel, gîte rural, chambre d'hôtes et City Break en Haute Alsace.

Du Massif Vosgien à la Plaine d'Alsace en passant par le Sundgau et le Vignoble, un éventail de paysages et de saveurs vous tendent les bras.

D'avril à octobre, vols direct de Montréal à Bâle/Mulhouse



Tél. 011 33 389 303 530 • Fax 011 33 389 416 671 • reservation@tourisme68.com
www.destination-haute-alsace.com

Merci à nos annonceurs...



Didier NATUREL

Directeur des Ventes - Est Canada
Sales Manager -East Canada

*A New World of Frozen Food
Un Nouveau Monde du surgelé*

Phone / Fax: 514-731-9620 Cell: 201-994-9597
d.naturel@whitetoque.com
www.whitetoque.com



Isabelle Zenner
Bisctièrre d'amour
et confiturièrre de passion...

Tél. : 450.806.0601 info@lacigognegourmande.com
www.lacigognegourmande.com



*Evelyne et André
Litzelmann*

8, rue des Pins, La Malbaie, Qc G5A 2S3
(418) 665-6952 • 1-888-665-6952 • www.aubergelessources.com

MAGASIN / STORE

385, RUE ST-EUSTACHE, ST-EUSTACHE, QC J7R 2M4
TÉL.: (450) 472-4419



FABRICANT DE CHARCUTERIE

MAGASIN / STORE

1980, LUCIEN THIMENS, VILLE ST-LAURENT, QC H4R 1L1
TÉL.: (514) 336-7104

Marc CHANSARD
Président

Montréal 18195, boul. Gouin ouest - Montréal (Québec) Canada H9K 1A1 Cell : (514) 827-2217	Paris 91, rue du Faubourg Saint-Honoré 75008 Paris - France Cell : 06 14 78 01 75
--	---

marc@estouestcommunication.com www.estouestcommunication.com

Spécialité SLOVENIA
Boucherie ~ Charcuterie
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.: 514-842-3558
info@boucherieslovenia.com Fax: 514-842-3629

Christina Robert
Présidente

CMS DAS TEAM

POUR PLUS D'INFORMATION:
514.425.8814
christina@GO-TeamBuilding.ca

Une division de HAIRGY marche nordic
Cohésion-Motivation-Succès

Visitez notre site: www.GO-TeamBuilding.ca

Vingt-six ans que ce TGV était attendu à Mulhouse. Les élus comme la population n'ont donc pas boudé leur plaisir hier en accueillant le TGV Rhin-Rhône. « Que du bonheur », s'est réjoui pour sa part Guillaume Pepy, président de la SNCF, faisant état des premières... 420 000 réservations.

Le TGV Rhin-Rhône est arrivé aux nouvelles couleurs de la SNCF, carmillon, blanc et noir. Ces couleurs qui vont désormais identifier la SNCF, au moment où arrive la concurrence, notamment italienne dont les trains arborent une livrée rouge.

Il est arrivé avec des rames rénovées mises aux dernières normes de confort, design, couleur, accueil des personnes handicapées, ambiance lumineuse, bar et nursery, espace vélo. « C'est le plus beau du monde », s'est exclamé Guillaume Pepy accueilli par les représentants de toutes les collectivités alsaciennes qui ont contribué au financement de la ligne à grande vitesse.

« La SNCF a une tendresse particulière pour l'Alsace »

« L'Alsace est en avance par rapport à d'autres régions en termes de transports à la fois économique et écologique », a reconnu le président de la SNCF qui a raconté sa « petite histoire d'amour » avec l'Alsace, rendant hommage à la mémoire d'Adrien Zeller qui a permis à la région d'inventer le cadencement, a passé la commande du premier Regiolis, favorisé le premier tram-train interconnecté de France et qui accueille la cité du train : « Une région qui pousse très fort l'exigence de la SNCF et pour laquelle la SNCF a une tendresse particulière. »

Événement donc en gare centrale de Mulhouse pour fêter le premier TGV qui ne passe pas par Paris, ce premier « TGV inter-régions » qui accroche l'Alsace au réseau européen à grande vitesse. Le public était convié à visiter ces rames rénovées qui circuleront dès ce matin, tant vers Paris, que vers Lille ou encore Montpellier, Marseille et à assister à un spectacle son et lumière, sur la façade de la gare centrale.

Des images géantes ont été projetées pour tracer une rétrospective de cette tradition ferroviaire chère à Mulhouse. « Elle date de 1839, c'est une des plus anciennes de France », a précisé Jean-Marie Bockel, sénateur et président de Mulhouse Alsace Agglomération, heureux d'arriver au bout de 26 ans de combat. « Dans les années 80, pas grand monde n'y croyait à Paris, tout le monde pensait que les TGV, TGV Est et TGV Rhin-Rhône étaient concurrents. L'idée géniale d'Adrien Zeller a été de mettre en place le financement croisé de toutes les collectivités qui a créé une solidarité alsacienne pour les deux TGV et cela a été notre force. Nous avons mainte-

nant les deux TGV et c'est au bénéfice de toute l'Alsace », a-t-il souligné.

Dans cette fin d'après-midi pluvieuse et froide, rien n'a pu ternir l'enthousiasme collectif. « C'est un beau jour », a renchéri Philippe Richert, ministre des collectivités et président du conseil régional d'Alsace en remarquant que la France a parfois pu rater des rendez-vous dans son développement, sauf en matière de vitesse ferroviaire. Fier d'une hausse de 7 % de la fréquentation des TER depuis le début de l'année, il entend continuer à impulser « la marche en avant pour la modernité de la de Vingt-six ans que ce TGV était attendu à Mulhouse. Les élus comme la population n'ont donc pas boudé leur plaisir hier en accueillant le TGV Rhin-Rhône. « Que du bonheur », s'est réjoui pour sa part Guillaume Pepy, président de la SNCF, faisant état des premières... 420 000 réservations.

Le TGV Rhin-Rhône est arrivé aux nouvelles couleurs de la SNCF, carmillon, blanc et noir. Ces couleurs qui vont désormais identifier la SNCF, au moment où arrive la concurrence, notamment italienne dont les trains arborent une livrée rouge.

Il est arrivé avec des rames rénovées mises aux dernières normes de confort, design, couleur, accueil des personnes handicapées, ambiance lumineuse, bar et nursery, espace vélo. « C'est le plus beau du monde », s'est exclamé Guillaume Pepy accueilli par les représentants de toutes les collectivités alsaciennes qui ont contribué au financement de la ligne à grande vitesse.

Et maintenant ? En fait, l'histoire du TGV Rhin-Rhône n'est pas terminée. Charles Buttner, président du conseil général du Haut-Rhin s'est chargé de le rappeler. Il manque 38 km entre Belfort et Mulhouse pour que la ligne à grande vitesse soit continue de bout en bout sur sa branche Est. Un dernier morceau pour compléter le puzzle. Un combat à poursuivre.

La SNCF change, à partir d'aujourd'hui 80% de ses horaires au niveau national et 90% de ses horaires en Alsace. Ce changement s'explique par un vaste programme de modernisation des infrastructures, des chantiers qui vont se succéder jusqu'en 2015.

Le TGV Rhin-Rhône est arrivé aux nouvelles couleurs de la SNCF, carmillon, blanc et noir.



Le Rallye de France 2011 a rapporté près de 18 millions d'euros à l'Alsace

L'édition 2011 de la manche française du Championnat du monde des rallyes (WRC), disputée en Alsace, a rapporté près de 18 millions d'euros à l'économie alsacienne, selon un bilan publié samedi par l'Observatoire régional du tourisme.

Quelque 390 000 personnes ont assisté à au moins l'une des épreuves de ce rallye du 30 septembre au 2 octobre, dont 45% venaient de l'extérieur de la région, selon ce bilan transmis par le Conseil régional.

Pour calculer les retombées économiques de la compétition, l'observatoire a notamment évalué les dépenses de ces visiteurs non-alsaciens (hébergement, restauration et transports notamment). Deux enquêtes menées pendant la compétition ont permis de les chiffrer à quelque 18,7 millions d'euros.

L'observatoire y a ajouté les « achats de l'organisateur », la Fédération française du sport automobile (FFSA), évalués à 1,3 million d'euros. Et il en a retranché certaines dépenses assimilées à des pertes pour la région, comme les subventions versées par les collectivités alsaciennes.

« Au total, l'impact économique global du Rallye de France-Alsace (...) s'élève à près de 18 millions d'euros au bénéfice de l'économie régionale », a-t-il conclu, précisant que ce bilan ne tenait pas compte des dépenses des équipes en compétition, des médias et des sponsors, en cours d'estimation.

SAISON 2011 • LE CLASSEMENT

Place	Pilote	Points
1	Sébastien LOEB	222
2	Mikko HIRVONEN	214
3	Sébastien OGIER	196
4	Jari-Matti LATVALA	172
5	Petter SOLBERG	110
6	Mads OSTBERG	88
7	Matthew WILSON	63
8	Daniel SORDO	59
-	Henning SOLBERG	59
10	Kimi RAIKKONEN	34
11	Chris MEEKE	25
12	Dennis KUIPERS	21
13	Federico VILLAGRA	20
14	Khalid AL QASSIMI	15
-	Ott TANAK	15
16	Juho HANNINEN	14
17	Evgeny NOVIKOV	12
18	Hayden PADDON	10

Premier livre d'art pour tablette/ Van Gogh en version multimédia

Le premier livre d'art numérique conçu pour tablette multimédia, dans ce cas l'iPad, est né à Strasbourg. Il est consacré aux 70 derniers jours de Van Gogh et a la double caution d'Adobe et d'Apple.

Des livres numériques, des livres numérisés qu'on peut lire sur une tablette ou une liseuse... On connaît. Ce qui n'avait pas encore été mis sur le marché, c'est un livre d'art conçu et réalisé très spécifiquement pour une tablette multimédia. Qui conjugue tous les médias qu'on peut faire entrer dans ce support : texte, images, vidéos, son, applications interactives.

« Le rêve de Van Gogh », titre de l'ouvrage, est donc à la fois une prouesse technique, un pari éditorial et une idée originale. Il rassemble, comme tout bon projet, des compétences multiples, celles d'un historien de l'art, spécialiste de Van Gogh dont il a transcrit la correspondance, Wouter Van der Veen, d'un graphiste et typographe, Loïc Sander, et d'un journaliste et

trois hommes en même temps qu'arrive le coup de fil d'un homme, Dominique-Charles Janssens, propriétaire depuis 27 ans de l'Auberge Ravoux à Auvers-sur-Oise, où Van Gogh vécut ses derniers jours avant de succomber à une blessure par balle, dans sa minuscule chambre mansardée.

Dans une de ses toutes dernières lettres à son frère Théo, Vincent Van Gogh écrit : « Un jour ou un autre, je crois que je trouverai moyen d'organiser une exposition à moi dans un café » (6 juin 1890). L'institut Van Gogh d'Auvers-sur-Oise poursuit ce rêve depuis des années. Et c'est cette histoire, en même temps que les 70 derniers jours de Van Gogh durant lesquels il peignit 80 tableaux, que raconte ce livre d'art numérique qui sort en deux versions, américaine et française.

Il s'agit d'un livre, donc il a une page de garde, un titre, des chapitres. « C'est un univers clos, qui appartient à son utilisateur », insiste Wouter Van der Veen.

On peut y découvrir les 80 tableaux (reproductions faites par Arthenon), dont deux sont associés à des applications totalement inédites : elles permettent d'isoler sur la reproduction d'une toile les couleurs primaires et font apparaître le traitement très particulier qu'en a l'artiste. Ailleurs, vous trouverez un lien caché qui mène d'un tableau au croquis s'y rapportant. Le livre recèle aussi de nombreuses vidéos (90 min). Le lecteur fait défiler les contenus par effleurement vertical ou horizontal, bien évidemment.

Les trois associés, qui ont fondé pour l'occasion une société, MNESTRA, (Manufacture Numérique d'Édition Strasbourgeoise), dont c'est le premier ouvrage, ont créé de toutes pièces l'objet virtuel, en fait une application, vendue sur l'App Store américain depuis jeudi et à partir du 8 décembre sur l'App Store européen, pour la somme de... 7,99 euros. Si vous possédez un iPad.



réalisateur, collaborateur d'Alsace 20, Fouzi Louahem. Tous les trois sont Strasbourgeois.

Isoler les couleurs primaires sur une toile, associer un tableau et son croquis...

Tout est parti il y a neuf mois environ, d'un coup de foudre pour la tablette d'Apple, l'iPad, Le traitement quasi-parfait de la surface lumineuse, la qualité des images et du rendu typographique séduisent les



**Présence alsacienne
à l'émission
«Des Kiwis et des Hommes»
du 15 décembre 2011**

**Les invités du 15 décembre
Noël en Alsace**

En cuisine, Isabelle Zenner, de La cigogne gourmande, et sa fille, Mathilde Fays, chocolatière, cuisinent des desserts alsaciens de Noël : des spritz (petits biscuits à la vanille, noix et noisettes), une langhopf (grosse brioche de Noël aux épices), ainsi qu'un baeckaoffa.

La cigogne gourmande
450 806-0601

Mathilde Fays Chocolaterie
127, rue Notre-Dame, local B à Oka
514 464-3003

Reportage

Visite du village de Noël alsacien de la place Jacques-Cartier dans le Vieux-Mont-réal.

Nous rencontrons Philippe Choukroun, président de CRT Alsace www.tourisme-alsace.com, et Raymond Herr, président de l'Amicale alsacienne du Québec. www.alsace-qc.org

www.alsace-qc.org
www.tourisme-alsace.com
www.alsace-qc.org
www.fairmontcatering.ca

Le directeur de la restauration de l'hôtel Reine-Elizabeth, Michel Busch, nous parlera de son Alsace natale. Il revient d'un séjour de 14 jours en Alsace.

Si vous voulez revoir l'émission, à partir de votre ordinateur, allez sur le site de l'émission : (cliquer l'image d'en-tête)

http://www.radio-canada.ca/emissions/des_kiwis_et_des_hommes/2011-2012/document.asp?idDoc=191391



ISABELLE ZENNER ET SA FILLE MATHILDE Pâtissière et chocolatière

On a jaser avec elles

Isabelle Zenner, 47 ans, et sa fille Mathilde Feys, 23 ans, sont établies au Québec depuis sept ans et n'ont aucune intention de revenir en Alsace. A l'occasion d'un déplacement au Québec, nous avons «jaser» avec elles. En France, où l'on est beaucoup moins poétique que dans la Belle Province, on dirait: bavardé. Devisé, mais sans aucune trace de médisance.

Elles aiment le sucré toutes les deux. Isabelle et Mathilde, la mère et la fille, se sont lancées dans des créneaux qui font saliver, la pâtisserie et le chocolat. Malheureusement, les Alsaciens n'en profiteront plus puisque la famille Feys-Zenner a émigré au Québec il y a sept ans.

Pendant le mois de décembre, les habitants de Montréal et les touristes pourront les retrouver place Jacques-Cartier, dans le quartier historique du Vieux-Port transformé en marché de Noël, «dans la plus pure tradition européenne», comme le précise Richard Vicari, président des «Féeries du Vieux-Montréal».

Sur le stand d'Isabelle et de Mathilde, on pourra déguster ou acheter des kougelhops salés ou sucrés, des bredela, des Saint-Nicolas et des sapins de Noël en chocolat, mais aussi des orangettes et des truffes au sirop d'érable. Les étagères du chalet seront encombrées de moules de kougelhops ou d'agneau pascal, de terrine à baecakoëff et d'une crèche en grès de Betschdorf (on la voit sur la photo ci-dessous, en bas à droite).

« Nous avons jaser pendant un an avec un boulanger québécois avant de nous décider à franchir l'Atlantique? »

« Je l'ai achetée à 16 ans, quand j'étais en apprentissage à Colmar. C'était la première pièce de ma collection », dit Isabelle, passionnée depuis toujours par les produits de l'artisanat alsacien. Ses parents, un père représentant et une mère femme au foyer, étaient originaires de Belfort. Ils se sont installés à Horboung-Wihr. Deux de leurs cinq enfants se sont tournés vers la gastronomie, mais c'est un hasard. « Sans doute parce qu'on mangeait bien à la maison », dit Daniel Zenner, 50 ans, le frère d'Isabelle. Il est cuisinier de formation mais s'est orienté vers la logistique et l'animation culinaire. Le comité régional du tourisme Alsace fait souvent



Isabelle Zenner et sa fille Mathilde dans l'un des chalets du marché de Noël alsacien qui prendra ses quartiers en décembre à Montréal. PHOTO DNA - CLAUDE KEIFLIN

appel à lui pour ses manifestations événementielles.

Isabelle et son mari Jean-Yves Feys, maître pâtissier, chocolatier et glacier, avaient repris au début des années 90 la boulangerie de Wintzfelden. Précurseur d'une mode à laquelle aucun boulanger ne déroge plus, Jean-Yves Feys fabriquait du pain à l'ancienne, de forme irrégulière, qui intriguait la clientèle locale. « J'ai dû faire de la pédagogie », confiait à l'époque aux DNA Isabelle, campée derrière le comptoir pendant que son mari ouvrait au fournil. Elle édite un carton explicatif, chouchoute ses clients, leur envoie un mot sympa à l'occasion des événements heureux ou tristes de leur vie.

Jean-Yves et Isabelle baptisent leur boulangerie-pâtisserie « La maison de Changala ». Ils sont à l'origine d'une « première » aux Journées d'Octobre de Mulhouse, il y a douze ans : la

fabrication de produits à 98 % bio, en majorité des desserts. Malgré la difficulté de trouver certains produits bio chez des fournisseurs locaux, le boulanger de Wintzfelden parie sur le fort développement de ce marché.

« Au Québec, on n'a pas de problème pour trouver du travail, mais il ne faut pas être fainéante? »

Mais en 2004, suite à certaines déconvenues, la famille Feys émigre au Québec. « Mes parents, dit Mathilde, en avaient ras le bol des tracasseries que subissent les petites entreprises en France ». Son père, souffrant de surcroît d'un cancer,

avait surfé sur internet et était tombé sur une boulangerie à vendre à Montréal. « On a jaser avec lui pendant un an », dit Isabelle qui fait siennes les savoureuses expressions québécoises. Finalement, l'affaire ne se fera pas, mais Jean-Yves et Isabelle ouvriront une boulangerie-pâtisserie à Blainville, dans les Basses-Laurentides, à 25 km au nord de Montréal. Ils lui donnent le nom d'«Éclats de Saveurs». « On fabriquait des kougelhops et des pains surprises, inconnus au Québec. Les gens venaient de loin pour les acheter », se souvient Isabelle. Hélas, après une période de rémission, le cancer rattrape Jean-Yves. Son décès, en mai 2009, laisse Isabelle seule avec ses trois enfants. Elle est obligée de vendre l'entreprise de Blainville, mais ne songe pas pour autant à quitter son nouveau pays d'accueil. Ses enfants l'approuvent : ils étaient revenus en Alsace deux ans après en avoir émigré. À leur retour à Montréal, ils ont dit à Isabelle : « Maman, on est contents d'habiter au Québec ».

Isabelle Zenner — elle mène ses activités professionnelles sous son nom de jeune fille — est engagée par la Corporation de l'abbaye d'Oka, comme directrice. Les moines cisterciens ont quitté en février 2009 cette abbaye fondée en 1881 près du lac des Deux-Montagnes, transformée en centre éducatif, touristique et culturel. « Il y avait 1600 pommiers à entretenir, en plus du reste. Mais au Québec, ça marche comme ça. On n'a pas de problème pour trouver du travail, mais il ne faut pas être fainéante », dit Isabelle Zenner. Elle organise notamment deux grands marchés de Noël, avec une quarantaine d'artisans producteurs. Après cette expérience, elle monte et tient pendant six mois une fromagerie à Saint-Sau-

veur, toujours dans les Laurentides.

Son nouveau projet se situe à Montréal même. Au mois de novembre, elle ouvrira une boutique où elle vendra ses propres confitures, bredela et kougelhops. « Biscuitière d'amour, confiture de passion », dit sa carte de visite.

Mathilde, elle, est restée à Oka où elle a ouvert un petit atelier de chocolat attendant au magasin « La Chocolaterie ». Toute petite, elle traînait dans les jambes de son père, dans l'atelier de production. À 16 ans, elle s'occupe seule de la fabrication des chocolats à Blainville, en suivant les « précieux conseils » de son père. Elle travaille ensuite au « Magasin de l'abbaye d'Oka » puis aux Moulins Lafayette avant d'ouvrir sa « Chocolaterie ». Comme logo de l'entreprise, elle choisit un coq en chocolat, en hommage à son père qui confectionnait cette pièce magnifique tous les ans pour Pâques.

« Les Québécois qui sont déjà allés en Alsace ont hâte d'y retourner? »

Isabelle et Mathilde ont parfois des bouffées de nostalgie en pensant à l'Alsace, mais aucun regret de s'être installées au Québec. Isabelle est revenue en Alsace au mois de mars dernier. Ses amis l'ont à peine reconnue tant elle avait maigri à la suite de la mort de son mari. « Il fait tellement frais dans votre pays », dit cette nouvelle habitante de Montréal où les trois ou quatre mètres de neige sont monnaie courante en hiver... Au mois de juin, c'est son frère Daniel Zenner qui est allé leur rendre visite à Montréal. Il est passionné de bière et en brasse

chez lui pour le plaisir. À Montréal, il avait été invité comme juge international au Mondial de la bière. Mais Daniel n'a aucune envie de s'expatrier à son tour. « Je suis heureux en Alsace, j'aime mon pays et je travaille à promouvoir notre région ».

Au Québec, ce n'est pas difficile. « Quand on parle de l'Alsace au Québecois, ils connaissent au moins de réputation. Et ceux qui y sont déjà allés ont hâte d'y retourner », témoigne Isabelle qui veut aussi familiariser les Canadiens avec nos traditions, la Saint-Nicolas par exemple. « J'aimerais bien pour cela récupérer le magnifique costume de Saint-Nicolas qu'avait cousu ma mère », dit-elle. Le plus jeune des enfants d'Isabelle, Xavier, 20 ans, a choisi la branche de son oncle Daniel : il est cuisinier chez un traiteur québécois. En revanche, la cadette, Maud, est apparemment réfractaire aux tropismes familiaux. Employée dans une société de sécurité, elle ne rêve que d'une chose : pouvoir entrer dans les forces armées canadiennes. ■

CLAUDE KEIFLIN

» @ www.chocolateriemf.com

UN MARCHÉ DE NOËL ALSACIEN DANS LE VIEUX-MONTRÉAL



Marie-Reine Fischer annonçant le marché de Noël alsacien à Montréal. PHOTO DNA - C.K.

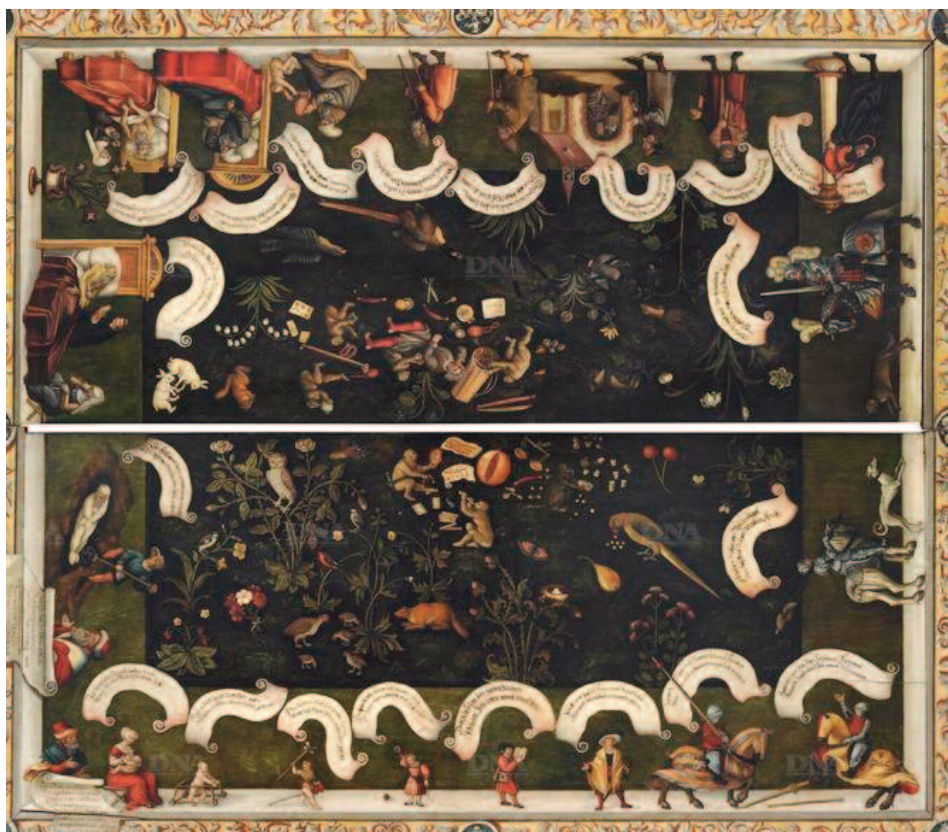
L'Alsace est le premier invité du « village international des traditions de Noël », créé cette année dans le cadre des « Féeries du Vieux-Montréal », du 9 au 31 décembre. Marie-Reine Fischer, présidente du comité régional du tourisme (CRT), a participé à l'annonce de cette collaboration lors de la conférence de presse qui s'est tenue à Montréal il y a dix jours.

Le village alsacien comprendra une dizaine de chalets tenus par des exposants de la région, notamment une boutique et un atelier participatif du musée de l'impression de Mulhouse, un stand du CRT et de l'association des gites ruraux. Les Québécois pourront y déguster des tartes flambées, du foie gras, des bredela, accompagnés de vin chaud.

Plusieurs véhicules de collection, appartenant à un Québécois, seront exposés dans le cadre d'un partenariat avec le musée de l'auto de Mulhouse. Marie-Reine Fischer et Philippe Choukroun, directeur du CRT, qui participeront à l'inauguration des Féeries le 8 décembre, espèrent attirer davantage de touristes québécois en Alsace (16 000 nuitées actuellement).



Le coq en chocolat qui sert de logo à Mathilde. DOCUMENT REMIS



Strasbourg / Une table de la vie

La pièce est rarissime : une table d'apparat, datée de 1528 et illustrant les âges de la vie, a été acquise par la Ville de Strasbourg pour le musée de l'Oeuvre Notre-Dame.

« Ici, je tète dans la blancheur enfantine le premier repas, le lait de ma mère. » Le phylactère se déploie au-dessus d'une tendre maternité. Vingt scènes plus loin, le corps du narrateur, simplement vêtu de son linceul, est jeté dans la fosse. « La mort a pris ma vie. Mon corps est livré aux vers », poursuit une voix d'outre-tombe.

Ainsi disparaît celui qui fut, les images en témoignent, un riche et fier chevalier. C'est sur le pourtour du plateau d'une table d'apparat qu'ont été peintes, en 1528, les étapes illustrant le cycle des âges de la vie, alors très en vogue à la fin du Moyen Âge. Un état exceptionnel

Cette narration entoure une autre scène, à caractère moralisateur : un marchand endormi et par trop confiant se laisse dépouiller de ses biens par des singes, dans un décor de fleurs, de fruits et d'animaux. À l'inexorable finitude humaine fait ainsi écho la vanité de l'attachement aux richesses terrestres.

Acquise par la Ville de Strasbourg (200 000 euros) auprès d'un particulier dont la fa-

mille était originaire de la capitale alsacienne, cette table d'apparat figure désormais dans les collections du musée de l'Oeuvre Notre-Dame. Elle voisine avec un coffre de la même période et les tableaux du grand maître alsacien Hans Baldung Grien (1484-1545).

Son plateau peint affiche un état exceptionnel. « Au laboratoire d'analyse des Musées de France, où il a été analysé, les scientifiques n'en revenaient pas de sa fraîcheur », commente Cécile Dupeux, conservatrice du musée de l'Oeuvre Notre-Dame.

Un état sans nul doute redevable au fait que la table est constituée de deux volets lui permettant d'être pliée en deux, préservant ainsi les peintures à travers le temps. Ce qui en revanche a moins été le cas pour les revers : les radiographies démontrent qu'ils étaient autrefois ornés d'un jeu d'échecs et d'un jeu de tric-trac. Car il n'était pas question de servir des repas sur une table aussi richement décorée, et par ailleurs de dimension assez modeste (143 cm x 124 cm). « Elle s'inscrit dans une tradition très germanique de tables d'apparat à panneaux peints, aujourd'hui rarissime, dont le décor était souvent moralisateur », poursuit Cécile Dupeux. « On les sortait en certaines occasions, et on

LE MUSÉE DE L'OEUVRE NOTRE-DAME

Sept siècles d'histoire de l'art

Le musée présente des œuvres d'art réalisées entre le Moyen Âge et la Renaissance. Il est situé au sein des bâtiments de l'œuvre Notre-Dame, lieux ayant notamment accueilli les maçons et tailleurs de pierres qui ont participé à la construction de la Cathédrale de Strasbourg. Le musée invite le visiteur à parcourir sept siècles d'histoire de l'art strasbourgeois et rhénan à travers une riche collection reflétant le dynamisme culturel de la ville. Il regroupe des vitraux (dont le plus ancien de France, Le « Christ de Wissembourg »), des sculptures provenant de la Cathédrale Notre-Dame de Strasbourg, des tapisseries, des pièces d'orfèvreries, des tableaux et retables ainsi qu'un petit jardin gothique composé de plantes médicinales d'antan. On peut notamment y admirer des œuvres de Peter Hemmel d'Andlau, des sculptures de Nicolas Gerhaerdts de Leyde, des natures mortes de Sébastien Stoskopff ou encore des portraits de Hans Baldung Grien.

s'en servait surtout pour jouer. »

Si l'auteur du panneau n'est pas un grand maître, la pièce n'en illustre pas moins ce que pouvait être la peinture au sud de l'aire germanique, au début du XVI^e siècle. « Les exemples sont tout de même assez rares et il n'est pas impossible que ce panneau ait été réalisé à Strasbourg », observe encore la conservatrice du musée de l'Oeuvre Notre-Dame, qu'interpelle l'un des blasons représentés : un coussin rouge. « C'était l'emblème de Sébastien Brant ! » Si l'illustre auteur de *La Nef des Fous*, était déjà mort lorsque ce décor a été peint, « celui-ci peut cependant être en lien avec quelqu'un de sa famille ».

Plus claire et plus ludique, le public pourra également découvrir la nouvelle signalétique directionnelle et didactique mise en place au musée strasbourgeois, signée par l'atelier de graphisme Poste 4 et les designers V8. Mais attention, l'établissement sera fermé du 9 janvier au 29 mars, en raison de l'installation de l'exposition consacrée au sculpteur Nicolas de Leyde.

Musée de l'Oeuvre Notre-Dame,
3 place du Château à Strasbourg.

Du mardi au vendredi, 12 h à 18 h,
samedi et dimanche, 10 h à 18 h.

Valentin Ciobotaru s'est découvert une passion pour les poêles en faïence après avoir dû abandonner la pratique du rugby. Un loisir qui exige un important savoir-faire et demande pas mal d'investissements en temps et en argent.

Il habite à Schwabwiller, tout près de Betschdorf, où il a, après un long périple, en quelque sorte retrouvé ses sources. « Je suis né en Roumanie et j'ai toujours connu les poêles en faïence. Là-bas, on chauffait uniquement avec ça », explique Valentin Ciobotaru qui travaille actuellement comme cariste chez Schaeffler France à Haguenau. Contraint d'abandonner, pour raisons de santé, son sport favori, le rugby, il a commencé il y a quatre ans, à s'intéresser à la fabrication de ces poêles, les fameux kachelofe, surtout répandus en Allemagne du Sud, Autriche, Roumanie et bien sûr en Alsace.

« Je ne compte pas les heures et je mets chaque petite économie là-dedans. »

Et il a même pour ambition de créer, peut être dans un an, son entreprise, ce qui n'est pas une mince affaire pour des poêles mesurant de 1,20 à 2 m, voire plus. Chacun nécessite entre 50 et 140 carreaux sur lesquels il travaille pour confectionner ses modèles d'exposition. « Je suis en plein test pour obtenir les meilleurs résultats en matière de qualité. J'ai suivi une formation pour créer une micro-entreprise à la chambre des commerces et j'ai vu un conseiller juridique. Bien sûr, je me demande si une telle entreprise peut avoir du succès. Quel prix pourrais-je demander pour un poêle, sachant qu'il nécessite environ un mois de



travail ? Mais quand on aime, on ne compte pas et je suis tellement attiré par le manuel. Déjà enfant, j'avais travaillé la terre et le bois pour fabriquer moi-même mes jouets. Sur les poêles, à part les portes en fonte et les supports en fer, je fais tout moi-même. Je dessine les plans, je confectionne les moules en plâtre pour les carreaux, je construis les foyers en pierres chamottes». Valentin regrette qu'en France une seule école forme des âtriers et des poêliers. Elle se trouve à Cernay et accepte des élèves jusqu'à 25 ans. Lui en a 48 et regrette vivement qu'un métier se perde.

« À Betschdorf, des potiers m'ont ouvert leurs portes. Tout le monde ne fait pas ça. Les artisans veulent garder leurs secrets et leur marché. » Il s'est formé sur le tas, a consulté des livres et fait beaucoup d'expériences. Dans le sous-sol de sa maison, construite il y a dix ans, « je ne compte pas les heures et je mets chaque petite économie là-dedans. »

Une matière vivante

Pour la construction d'un poêle, la difficulté consiste surtout dans le fait que la matière première, de l'argile contenant de la pierre réfractaire qu'il achète en Allemagne près de Stuttgart, se rétracte quand elle sèche. « C'est une matière vivante et au séchage et à la cuisson ça rétrécit de 7 à 10 %. Une

fois les carreaux formés, je les bichonne durant quatre jours pour qu'ils sèchent doucement. Je les reprends un à un pour m'assurer qu'ils sont à l'équerre. Sinon, à l'assemblage des pièces, ça ne colle pas. » Quand Valentin Ciobotaru témoigne de sa passion et quand on le voit travailler dans son atelier, on se demande d'où cet homme tire son énergie pour se mesurer à ces colosses en faïence.

Une réponse réside dans son passé de rugbyman. « En France, je jouais en national A. J'ai quitté la Roumanie d'ailleurs comme réfugié politique à l'occasion d'un déplacement de mon équipe de Timisoara à Belgrade. Ce sport m'a aidé, pas seulement physiquement. Il demande de la rigueur et de la persévérance mais il permet aussi des contacts avec les joueurs et les dirigeants issus de toutes les catégories sociales. On échange son savoir-faire, ses cultures et ça m'a fait avancer. Un camarade m'a ainsi proposé, en arrivant en 1988 à Bergerac, de travailler comme tapissier. »

Le choix de se mettre à son compte comporte bien sûr un risque mais Valentin y croit dur comme fer : « On se valorise quand on crée quelque chose avec ses mains et il n'est jamais trop tard pour se lancer. »



Poêle en faïence au Ht-Koenigsbourg

Calendrier des activités à venir

Dimanche 26 février 2012 • 12 h

Repas d'hiver

au Restaurant Le Bourlingueur
363 St Francois Xavier, coin St-Paul
dans le Vieux-Montréal

SUR RÉSERVATION

SEULEMENT

avant le jeudi 23 février

informations et réservations :

Christine HEITZ
(514) 845-3646

Prix comprenant repas,
taxes et service

Les boissons sont en sus.

PRIX

(à payer sur place)
selon le choix du plat principal

Potage ou Salade du chef



Lapin à la moutarde, spaetzele
(22,75 \$)

Poisson du jour, petits légumes, riz
(18,95 \$)



Vacherin glacé



Café, thé ou tisane

Dimanche 1er avril 2012 • 12 h

Repas printanier

à l'Auberge Lac-du-Pin-Rouge
à St-Hippolyte
(Laurentides)

SUR RÉSERVATION

SEULEMENT

avant le jeudi 29 mars

(450) 563-2790

1-800 427-0840

Potage Paysan au chorizo
ou
Salade mixte

•

Les farces du 1er avril :

Poitrine de veau farcie

ou

Truite farcie, sauce Riesling
Spaetzele • Légumes du jour

•

Parfait glacé exotique

Thé, café ou tisane

PRIX, sans les boissons : 20,95 \$

Taxes applicables et service en sus.

L'auberge dispose de chambres si vous
désirez devancer ou prolonger votre séjour.

Une fois par mois...

Stammtisch

au Restaurant Le Bourlingueur
363 St Francois Xavier, coin St-Paul
dans le Vieux-Montréal
à partir de 17 h 30.

10 janvier

14 février

12 mars

16 avril

14 mai

Plats style Winstub :

Choucroute,

Salade de gruyère ou de cervelas

Tarte à l'oignon, Bibeleskas, ...

Dimanche 26 mai 2012

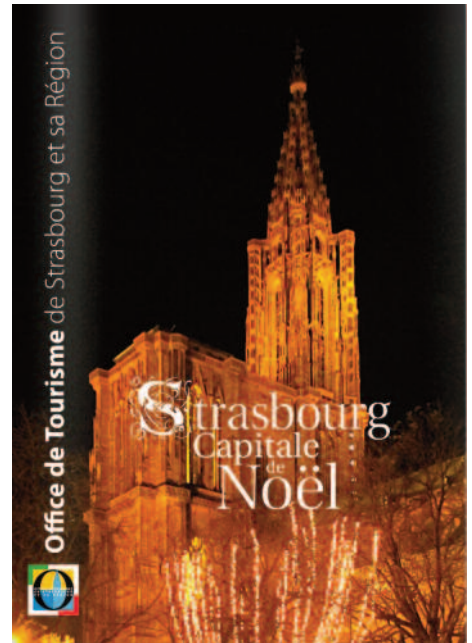
12 h : Repas au Homard

14 h 30 : Assemblée Générale

au Vignoble KOBLOTH
à St-Bruno-de-Montarville



Strasbourg : Le marché de Noël



L'édition 2011 du marché de Noël de Strasbourg a attiré plus de 2 millions de visiteurs, une fréquentation «record» marquée par un regain important de touristes étrangers, ont indiqué aujourd'hui les organisateurs.

«Nous avons réussi cette année à préserver ce qui fait la magie du marché de Noël strasbourgeois tout en renouvelant le programme», s'est félicité le maire PS de Strasbourg, Roland Ries, lors d'une conférence de presse.

L'événement, organisé du 26 novembre au 31 décembre, a attiré cette année «2 millions de visiteurs, même un peu plus», a indiqué le maire, ajoutant que l'objectif n'est pas d'aller au-delà de cela, sinon on risque de saturer la ville».

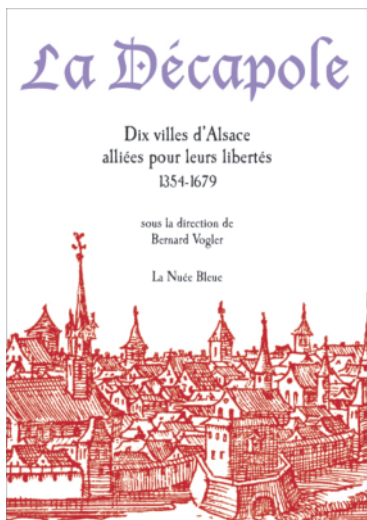
«Nous avons battu cette année le record des vingt dernières années», qui ont vu le marché de Noël strasbourgeois prendre de l'ampleur et gagner en notoriété, a souligné l'adjoint au maire et président de l'Office de tourisme, Jean-Jacques Gsell.

L'Office de tourisme a relevé une hausse de 35% de la fréquentation de ses bureaux d'accueil, avec notamment une augmentation de 59% de la clientèle étrangère par rapport à la précédente édition, et de plus en plus de touristes asiatiques, notamment japonais.

Les retombées économiques pour la ville (commerçants, hôteliers, restaurateurs, etc.) sont évaluées à quelque 160 millions d'euros selon les organisateurs, qui se sont réjouis de la «médiatisation impressionnante» de l'événement.

Autoproclamée depuis 20 ans «capitale de Noël», Strasbourg avait mis cette année l'accent sur la qualité des produits et le respect de la tradition dans les quelque 300 chalets du marché de Noël, répartis en 12 endroits du centre-ville.

COLMAR
 – Gabriel Braeuner
 HAGUENAU
 – Jean-Paul Grasser et
 Gérard Trabant
 KAYSERSBERG
 – Francis Lichtlé
 LANDAU
 – Michael Martin
 MULHOUSE
 – Odile Kammerer
 MUNSTER
 – Gérard Leser
 OBERNAI
 – Christine Muller
 ROSHEIM
 – Alphonse Troestler
 SÉLESTAT
 – Jean-Marie Montavon
 TURCKHEIM
 – Florent Edel
 WISSEMBOURG
 – Bernard Weigel



Ce lexique est un livre-passion, dont les textes et les images s'adressent : à celles et ceux qui découvrent l'Alsace ; à celles et à ceux qui ont fait l'Alsace ; à celles et à ceux qui font encore l'Alsace, et à tous les autres...

Cet ouvrage n'est ni un guide touristique, ni un dictionnaire. Ce n'est pas une encyclopédie. C'est un glossaire de mots populaires, de sites connus ou inconnus, d'un choix de personnalités... C'est l'Alsace, d'hier à aujourd'hui, un carrefour de cultures et d'avenir : il y a des oublis, des incertitudes peut-être, surtout beaucoup d'attachement à une région, d'affection pour une langue, d'amour pour le patrimoine du terroir.

Les auteurs.



TOUT HANSI • Son oeuvre complète en 1500 images
 Si Jean-Jacques Waltz, alias Hansi (1873-1951), a été un artiste complet, exploitant avec bonheur toute la palette des créations (les techniques anciennes comme les nouvelles expressions), c'est parce qu'il aimait par-dessus tout son Alsace et son époque. Son œuvre complète, rassemblée ici en une superbe Hansi...clopédie, confirme la place essentielle de « l'artiste tendre et rebelle » dans l'histoire du XXe siècle. Aquarelles et caricatures, publicités et enseignes, gravures et peintures, « Tout Hansi » se révèle dans ce catalogue, organisé par genre artistique et par période. Merci Maître !
 « Nous sommes à présent mûrs pour apprécier en toute objectivité et loin des idéologies partisanes le talent de Hansi pour replacer ses œuvres dans le contexte historique. Loin des conflits ancestraux, un nouveau regard est porté sur l'histoire des régions qui composent l'Europe d'aujourd'hui. Hansi trouve enfin sa juste place. Et ses petits enfants feront pour bien longtemps encore les délices de tous ceux qui aiment l'Alsace. Place aux images de Hansi. Merci, Maître ! »
 Yannick Scheibling et Roland Muller



Pourquoi Oncle Hansi ?
 « Décision personnelle ? Suggestion de son éditeur ? Jean-Jacques Waltz s'est choisi l'alias de Hansi, un diminutif classique de son prénom : Hans J. Il distingue ainsi sa carrière de paysagiste et celle d'humoriste. Le choix du qualificatif de « Oncle Hansi » reste, par contre, mystérieux. »
 Benoît Bruant
 En cadeau, inséré dans le livre : le DVD « Hansi entre création et provocation », un film de Horst Brandenburg et Christian Monzinger, produit par ERE Production et diffusé sur France 3 Alsace (durée 52 minutes).
 Yannick SCHEIBLING, directeur du Centre de formation des apprentis de Colmar, a créé en 1993 avec Jacques Féger, le petit-neveu de Hansi, le musée Hansi à Riquewihr, dont il assure la gestion et l'animation. Roland MULLER est un collectionneur passionné de Hansi ; sur son site <http://hansi.chez.com>, il partage ses connaissances sur l'artiste et son œuvre. Ancien directeur du musée Historique et du musée des Beaux-Arts de Mulhouse, Benoît BRUANT est l'auteur de la biographie Hansi, l'artiste tendre et rebelle (La Nuée Bleue, 2008).

D'Làchkür

Vum Profàsser Fläscheputzer

Während're Grichtsitzung wir e Zige innegrüefe. Schu frogt ihn d'r Richter üss: - Wie heisse-n-r?

- Isabelle Muller!

Jetzt blitz d'r Richter uf, denn allem aschîn no isch die Person e Mann:

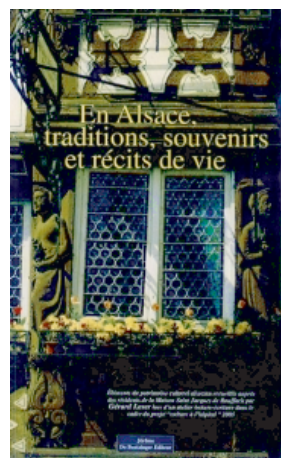
- Sage, süeche ihr villicht dumme Litt? Ihr sage ihr heisse «Isabelle», un so vil dass ich weiss isch das e Frau-evornamme!

Dr'no meint dà Dissi:

- Ich weiss's, awer wenn ihr's erlauwe, Herr Richter, so will ich ihne die Gschichte vum Afang a verzehe; passe güet uf:

Wu-n-ich uf d'Wält kumme bin, so hat d'Hewamm mi Vater uf s'Rohtüs gschickt, fir mine Geburt a'z-mälde. -Wu dr Pape zum Gmeinschriwer kummt, wu e Klassekam'rad vu-n-m isch, so sin'se z'erseht mitnand in d'Dorfbeize, fir mine Geburt z'fihre. Gege de 8. z'Owe, sin'se wider iwre uf's Rothüss, allerdings beide Grana-devoll. D'r Gmeinschriwer hohlt dr'no si Geburtereigischer fehre un meint dr'no, mit're feierlige Schtimme:

- «Isabelle comment, ce garçon?»
 - «Isabelle Muller!» sàit ihm mi Pape.



Les personnes nées au cours de la Première Guerre mondiale ou entre les deux guerres, ont grandi dans une civilisation rurale traditionnelle qui a disparu après 1960. Il est important de noter leurs souvenirs. Gérard Leser s'est attelé à cette tâche à la maison de retraite Saint Jacques de Rouffach.
 REF 9784829600696



L'auteur prend ardemment la défense de l'identité culturelle alsacienne, même lorsqu'il s'agit de mettre en cause "l'intelligentsia régionale".
 REF 9782906238930

L'Amicale aux Féeries ...



Grâce à l'insistance d'Isabelle Zenner, l'amicale s'est retrouvée avec une proposition de chalet «chauffé» au bas de la Place Jacques Cartier, dans le village alsacien des Féeries du Vieux-Montréal, voisin des chalets du CRT-Alsace, de la Ville de Mulhouse et ceux d'Isabelle et de Maud.

Des tartes flambées, «Flammkueche», sur la Place Jacques Cartier, pendant 3 semaines, dans les premiers froids de l'hiver Montréalais, au bord du fleuve... j'avoue que je n'étais pas très chaud à l'idée, mais l'enthousiasme des jeunes du comité et l'offre spontanée d'aider qu'ils ont manifestée m'ont convaincus.

En une heure à peine, il a fallu élaborer une stratégie, distribuer les rôles, établir un budget préliminaire...

La décision étant prise, il fallut assumer.



C'est ainsi que j'ai été amené à charrier le four de l'amicale de Chatham à Montréal, aller et retour, puis des paquets de bûches à trois reprises, pour aider Sabine Fohr (photo) à gérer cette fastidieuse opération avec l'aide dévouée et généreuse de son ami Luc Bureau. Finalement, c'est un four loué à prix d'ami par Freddy Durrenberger, un Alsacien résidant à Bromont, qui a été utilisé pendant la durée de l'événement. Il a très bien fonctionné, alimenté par des bûches écologiques.

Patiemment, Sabine s'est appliquée, tous les jours, à faire les achats, couper les oignons, préparer la garniture de fromage blanc et de lardons, chauffer le four, préparer les tartes, les faire cuire, les distribuer aux clients impatients... et donner en même temps de précieuses informations sur notre Amicale en particulier et l'Alsace en général.

Je crois qu'elle mérite largement toute notre admiration et un grosser Schmutz!...

R. Herr, président.

BRUNCH au R.E.

Environ 360 convives se sont régalés, le 18 décembre dernier, au Fairmont Le Reine Elizabeth. L'événement dans l'histoire de l'Amicale Alsacienne d'Québec. Il faut remonter à l'automne 1980 pour trouver le second record d'affluence, 250 personnes à la première choucroute organisée dans la cafétéria du Collège Français, rue Fairmount à Montréal. La préparation de cette choucroute avait entièrement été réalisée par des bénévoles. Pour mémoire, citons, aux fournaux, le chef Gérard Simonklein, secondé par Gérard Fritsch, André Schott, Jean-Paul Brenn, Rémy Kintz, ... (on va m'en vouloir, c'est sûr que je n'ai pas cité tout le monde !... car il y avait 250 enthousiastes dans la salle!

Revenons au brunch du 18 décembre dernier...

Nous avons été honorés par la présence de personnalités prestigieuses : Philippe Zeller, ambassadeur de France à Ottawa, Michel Wachenheim, ambassadeur de France à l'OACI, Bruno Clerc, Consul Général de France à Montréal, Mireille Pradère, Consule Générale de France adjointe à Montréal, Jean-Pierre Tutin, conseiller culturel et de coopération scientifique à Québec, Brigitte Sauvage, Jeannine De Feydeau, Franck Scemama, Conseillers à l'Assemblée des Français de l'Étranger, Bernard Fischer, président des «Gites de France • Haut-Rhin», Serge Mezin, directeur des «Gites de France-Haut-Rhin».

Au cours de l'après-midi, quatre personnes ont été nommées «**Membres honoraires**», pour leur contribution indéfec-

tible, depuis les débuts de l'Amicale. Il s'agit de :

Mme Jeannine FREYD-GAGNON,
Mme Geneviève RITZENTHALER,
Mme Marlène MIREY,
M. Frédéric BOSSERT.

Encore nos sincères remerciements pour ce dévouement exemplaire.

Julie Dirwimmer, alias Madame Cosinus, alsacienne d'origine et membre de notre amicale, nous a donné un aperçu de son talent en nous déclamant «Ce pas pays», un slam de sa composition évoquant les raisons de son attachement pour le Québec. Elle a été chaudement applaudie et plusieurs ont demandé où ils pouvaient la réentendre.

Le service et la qualité du repas étaient parfaits, grâce à l'organisation et la discipline du personnel de l'Hôtel, orchestrées par Michel Busch, directeur de la restauration et du Chef Exécutif Alain Pignard. Que des éloges donc, pour cette après-midi de gastronomie alsacienne à Montréal, préfigurant les libations de fin d'année.

Un grand merci à nos commanditaires et à tous ceux qui ont aussi contribué, par leurs cadeaux, à notre traditionnelle tombola.

Félicitations à toute l'équipe de bénévoles sans lesquels un tel événement ne peut être réalisé : Marcel, Thérèse, Gérard, Jean-Michel, Christophe, Didier et Nicole.

Un rendez-vous à ne pas manquer l'an prochain!... Raymond Herr, président



EURO-SPA



455, De L'Église St-Ignace-de-Stanbridge Qc J0J 1Y0 (450) 248-0666



DOMAINE
BOUCHARD-CHAMPAGNE
MONT SAINT-BRUNO
(450) 461-1120



35 ans, déjà.

À l'occasion de mon 35^{ème} anniversaire d'accession à la profession notariale, je tiens à remercier ma fidèle clientèle de la confiance témoignée à ce jour.

Comptant avoir le privilège de continuer à vous offrir mes services professionnels.

Votre notaire,
Louise Dumais

1372 ave Victoria, Greenfield Park
Tél.: 450 672-4681
notaire@notairelouisedumais.com



Louise Dumais
Notaire et conseiller juridique

113346

Pour nous proposer votre publicité, ou renouveler votre contrat, veuillez contacter Marcel, notre trésorier, au (514)337-9640

Une facture officielle sera émise.

Envoyez-nous par courriel votre carte d'affaires, de préférence en format pdf, tiff, jpeg ou png.

Nos annonceurs nous font confiance...

Faites de même.

Vous gagnez à être connus!...

<p>EURODIB ÉQUIPEMENT DE CUISINE PROFESSIONNEL FINE EUROPEAN FOODSERVICE EQUIPMENT</p>	
<p>JEAN YVES DUMAINE President CEO</p> <p>Cell 514.968.5731 →</p>	
<p>P.O. Box 1798, 1320 route 9 Champlain NY 12919 1.888.956.6866 1.877.956.6867</p>	<p>120 de la Borne, Boucherville Qc, Canada J4B 2K7 1.450.641.8700 1.450.641.8705</p>
<p>jydumaine@eurodib.com www.eurodib.com</p>	



Restaurant
petite table d'alsace

812 rue Shefford
Bromont, Québec

450.919.3330

facebook.com /recherche : 812-table-d-alsace



Dr. Tomas Machan

6600 Trans-Canada, suite 807
Pointe-Claire (Québec) H9R 4S2

514 426-4228

FAX: 514 426-4229

drtomasmachan@videotron.ca

Implants, soins dentaire esthétique et familiale
Implants, Cosmetic & Family Dentistry



Modexal AGENT GENERAL - DISTRIBUTEUR
PRET A PORTER MASCULIN

S. à r. l.

Albert DOLLINGER
Gérant

FASHION POINT

4, rue Maurice Blin - B.P. 209
Zone Industrielle du Metzgerhof
F 67506 HAGUENAU Cedex - FRANCE

Tél. 03 88 63 98 90
Fax 03 88 63 98 99
E-mail: modexal@modexal.fr
Internet: www.modexal.fr



L'Équipe
soins à domicile

Maintenant à
MONTRÉAL
LAVAL
RIVE-SUD

438.887.7333
www.soinsadomicile-lequipe.ca



ACDP Inc.
Ébénisterie

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



Courriel: assurance@groupecyr.com

Cabinet en assurance de dommages
Cabinet de services financiers

www.groupecyr.com



OSEZ. COMPAREZ.

GROUPE CYR INC.
104 rue Dubois, Saint-Eustache,
Québec, J7P 4W9
Téléphone: (450) 472-5332
Banlieue Mtl: (514) 990-1032
Télécopieur: (450) 623-4682



Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE



ASSEMBLÉE DES FRANÇAIS DE L'ÉTRANGER

Brigitte SAUVAGE

Élue pour la seconde circonscription du Canada

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



Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE DES AFFAIRES ÉTRANGÈRES
ASSEMBLÉE DES FRANÇAIS DE L'ÉTRANGER



François Lubrina
Délégué élu pour le Canada



*Membre de la Commission de l'Enseignement
et de la Commission Nationale des Bourses Scolaires
Membre de la Commission des Anciens Combattants*

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

Tél.: 514-733-9461 / Fax: 514-739-1400
desescures@videotron.ca

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

Le Bourlingueur

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



*Une expérience
Asiatique
authentique!*

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

(514) 845-3646

www.lebourlingueur.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 - 6 4 9 - 1 6 3 4
dleonhart@waldorf-funds.org

Recherchons une petite rate



LA CHOCOLATERIE

Mathilde Fays

*Chocolats fins et
confiseries artisanales*

*Pralinés, moullages, pâtes d'amandes,
pièces personnalisées...*

www.chocolateriemf.com