

Séjour en Alsace du 21 au 27 septembre 2024



samedi 21 septembre.

Après un voyage en voiture nous sommes arrivés en fin d'après-midi à SOULTZEREN où nous étions attendus pour prendre possession de nos chambres.

Avant le dîner le directeur du centre nous a présenté le centre VTF, les différents services disponibles et le responsable des activités a décrit son programme prévu en journée et en soirée pour tous les jours de la semaine à venir.

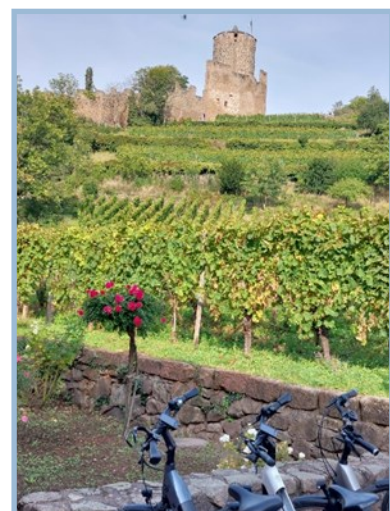
Notre guide Patrick, un alsacien, s'est présenté et a pris connaissance de notre programme préparé par Lucette!

Un apéritif de bienvenue a été servi avant le dîner et nous a permis de consolider tous nos repères.

Dimanche 22 septembre.

Ce matin visite de Kaysersberg. Le village est entouré par des monts couverts de vignes.

C'est ici qu'est né le docteur Albert Schweitzer prix Nobel de la paix en 1952. Nous entrons dans l'église Sainte Croix sur une charmante placette de maisons à colombages, portail roman sculpté de 1230. A l'intérieur nous découvrons un énorme Christ en bois (4m10 sur la poutre de Gloire) et dans le cœur un retable en triptyque.



On emprunte le Pont fortifié avec son parapet crénelé et son édicule surmonté des armoiries du Saint Empire Romain germanique (l'aigle à deux têtes) et de celles de la ville (une bourse symbole des marchands).



Après-midi : Colmar. Pour visiter Colmar il faut lever les yeux pour admirer les détails des maisons à colombages, les toitures des églises, les façades opulentes des demeures bourgeoises, les nombreux oriels (avancées sur le dehors permettant de capter plus de lumières dans les demeures), étages en encorbellement, sans oublier les sculptures de fenêtres et des portes, les anciennes enseignes...

Dans Colmar beaucoup de statues sont l'œuvre de Bartholdi, enfant du pays (né en 1834).



Lundi 23 septembre

Ce matin départ pour la Confiserie des Hautes Vosges. Dès notre arrivée nous sommes surpris par l'accueil du personnel très motivé, désirant nous faire aimer leur entreprise : ils nous décrivent les différentes étapes de la fabrication.

Nous pénétrons dans le laboratoire de fabrication.

Le confiseur nous explique la fabrication des bonbons. « Dans un chaudron en cuivre placé dans une cuve en fonte pour assurer la montée en température, nous mettons à bouillir de l'eau à laquelle nous ajoutons du sucre, puis du sirop de glucose. Tous ces ingrédients constituent la base commune pour tous les bonbons. Quand cette mixture atteint 145 degré elle est prête pour être versée sur la table refroidie par un circuit fermé d'eau froide.



A une certaine température le maître confiseur ajoute l'un des 35 parfums naturels (eucalyptus, coquelicot, bourgeons de sapin, bergamote,) Il mélange cette masse maintenue compacte avec des grandes spatules puis ensuite à la main quand la température le permet (80 degrés ! La masse est mise progressivement sur un tapis roulant possédant un moule en bronze pour donner la forme des différents bonbons. A l'extrémité du tapis roulant les bonbons se détachent entre eux et tombent dans un récipient pour être ensuite mis en sachets ou en boîtes.

Nous avons quitté la confiserie des Hautes Vosges en passant par la boutique et nous mangerons maintenant ses bonbons en se rappelant des étapes de fabrication surprenantes!



Après-midi libre. Nous sommes plusieurs à visiter le mémorial du Linge. C'est un site exceptionnel à la mémoire de la 1^{ère} guerre en Alsace. Ce riche musée a été créé par une association de bénévoles.

Ce site est situé sur un gros mamelon rocheux, aux pentes escarpées. Il est truffé d'abris de bunkers, de postes de tir et quadrillé par un réseau de tranchées très bien conservé. Nous avons constaté qu'il y avait des endroits où les tranchées allemandes et françaises étaient séparées à peine d'un mètre !

Le 20 juillet 1915 débutait une courte (3 mois) mais sanglante bataille : près de 20000 jeunes français et allemands sont tués !

Mardi 24 septembre

Visite de Strasbourg avec sa majestueuse cathédrale ornée de vitraux magnifiques qui méritent de s'y attarder plus longtemps ! A 12h30 nous assistons au spectacle de l'horloge astronomique qui fait apparaître en hauteur 4 personnages : l'enfant, l'adolescent, l'adulte et le vieillard. Ils sont suivis par les apôtres accompagné du chant du coq.



Déjeuner en face de la Cathédrale. Au menu les incontournables tartes flambées (flammekueche)

Après-midi : i croisière sur l'Ill pour découvrir le charme de la ville et le parlement européen.



Sur le chemin du retour : visite du monastère du Mont Saint Odile.

Mercredi 25 septembre.

Matin : Confitures du Climont à Ranrupt. C'est une entreprise familiale créée en 1985. Les confitures sont mijotées dans des chaudrons en cuivre avec des fruits et du sucre uniquement selon des recettes perpétuées par la tradition ou avec un peu d'originalité : poire au gingembre, carottes au marc de Gewurztraminer. Passage obligé par la boutique pour découvrir ces spécialités !



Déjeuner à Eguisheim :

repas typique Alsacien. Les Spaetzle sont une spécialité alsacienne différentes des autres pâtes car issue d'une pâte liquide, mélange d'œufs et de semoule de blé dur qui passe par une passoire et tombe dans l'eau bouillante pour être cuite.

Après-midi. Visite Eguisheim. Ancienne cité Papale : le Pape Léon IX y est né. C'est une ville charmante avec ses ruelles pavées, bordées de maisons à colombages.



Visite de la Distillerie STAEHLY à Bergheim. Une exploitation familiale qui a su conserver le côté artisanal de ce métier tout d'abord se sont les fruits de leur verger qu'ils utilisent : cerises, mirabelles, pommes, coings, poires et les framboises. Un savoir faire transmis de génération en génération.

Visite d'une brasserie locale à Lapoutroie. C'est la première brasserie à obtenir la marque de valeur Parc des Ballons des Vosges. Cette distinction souligne l'engagement à rechercher des denrées locales (100% de houblons alsaciens...), de réduire l'utilisation de l'eau et de l'énergie (utilisation de l'eau refroidissant les cuves lors des fermentations pour fabriquer des limonades...), de partager leur savoir-faire (visites, dégustation de bières...), réutilisation des drêches (résidus des malts après filtration pour l'alimentation des vaches dont le lait est utilisé pour la fabrication de munster....

Soirée : présentation des vins alsaciens. En Alsace les vins d'AOC portent traditionnellement le nom de leur cépage. 7 types de cépages sont présents en Alsace : 6 cépages blancs (le Chasselas, le Sylvaner, le muscat d'Alsace, le pinot blanc, le riesling, le pinot gris et Gewurztraminer) et 1 cépage rouge ou rosé (le Pinot Noir).



Jeudi 26 septembre.

Ce matin visite d'une Fromagerie familiale de Munster. Nous sommes reçus par un passionné qui sait valoriser son travail de fromager. Sa fille a repris l'exploitation familiale d'une centaine de vaches et le fromage n'est fait qu'avec le lait de leurs bêtes.

Il faut 8 litres de lait frais pour fabriquer 1kg de munster qui sera affiné en cave pendant 21 jours pour atteindre sa maturité. Les munsters sont lavés à l'eau claire et retournés 3 fois par semaine, en commençant par les fromages les plus anciens pour finir par les plus jeunes et assurer ainsi la transmission des bactéries.

La fromagerie fabrique tous les jours le munster avec le lait frais du matin et le beurre, les tomes des Vosges et les Barikaas avec le lait issu de la traite de la veille au soir.

Après-midi : Château du Haut Koenigsbourg. Ce château féodal avec sa triple enceinte occupe tout le sommet d'un piton rocheux long de 270 mètres, à 757 mètres d'altitude. Les parties les plus anciennes proviennent de la première moitié du 12^{ème} siècle. Il est incendié par les Suédois en 1633. Jusqu'en 1901 c'est une ruine qui appartient à la ville de Sélestat. Ne pouvant faire sa restauration la ville l'offre à Guillaume II. Celui ordonna sa reconstruction en grès rose de style germanique.

Au retour : visite de la vierge ouvrante à Eguisheim. Il en reste qu'une quarantaine dans le monde. Dans la vallée du Rhin elles étaient nombreuses et vénérées par les confréries et les monastères. Suite au concile de Trente (Italie 1545-1563) elles ont été proscrites.

Soirée choucroute accompagnée de musique et de chants.

Vendredi 27 septembre : Retour.

Un grand merci Lucette, pour cet agréable séjour !

