

L'Alsa' Parisien

S'Bariser Blattel

Le journal des Alsaciens et Lorrains de Paris



- > Saint-Nicolas 2022
- > Entretien Éric Woerth
- > AG 2023
- > Portrait Anne Herrscher
- > Livres



ALSACIENS ET LORRAINS
DE PARIS

A.G.A.L.

— Association fondée en 1871 —



Maison de l'Alsace - 39, Avenue des Champs-Élysées - 75008 Paris
www.alsaciens-lorrains-paris.fr – contact@alsaciens-lorrains-paris.fr



Chers amis membres de l'Association des Alsaciens et Lorrains de Paris,
 Le 11 mars dernier, l'AGAL a réuni ses adhérents pour son Assemblée Générale.
 À cette occasion, le président Nicolas Gusdorf a fait le bilan de l'année 2022. Ce cru 2022 fut exceptionnel, en particulier avec l'organisation au 4^{ème} trimestre de la fête des 150 ans et de celle la Saint-Nicolas, lesquelles ont réuni respectivement 130 et 180 participants.
 Nous avons d'ailleurs l'ambition de faire de cette Saint-Nicolas un des jalons majeurs du calendrier annuel de notre association.

Plus globalement, l'AGAL doit se fixer à l'avenir des objectifs plus ambitieux : le contexte sanitaire n'est plus un obstacle.
 Nous constatons qu'en tant qu'adhérents, vous partagez cette aspiration. Nous recevons beaucoup plus que par le passé, de manifestations d'intérêt de votre part ou de celle d'artistes pour développer de nouvelles animations. Nous observons également que le nombre de participants à nos Stammtisch va en croissant.
 Plus que jamais nos compatriotes alsaciens et mosellans ressentent le besoin de se retrouver.

Cette ambition doit s'accommoder d'une réalité : les coûts d'organisation de ces événements augmentent considérablement dans ce contexte d'inflation généralisée. Pour s'en tenir au seul exemple du coût de location de la salle de théâtre, on peut même parler d'une envolée.
 Pour faire face à ces nouvelles charges, votre confiance, votre fidélité et votre générosité sont et resteront le ressort de notre développement.

A l'heure où nous écrivons ces lignes, l'association compte déjà 168 adhérents : vous n'étiez que 100 à la même date l'année dernière. Une belle dynamique est donc enclenchée, mais elle n'est pas suffisante !
 En effet, parmi vous qui lisez ces lignes, nombreux sont ceux qui n'ont pas encore pensé à renouveler leur adhésion en 2023 : votre cotisation confortera les ambitions de l'association ⁽¹⁾.

Les Alsaciens et Lorrains de Paris se doivent d'être les gardiens de l'âme alsacienne à Paris !

Alsaciennement vôtre,

Maurice Brom.

(1) Voir page ci-contre

N° 37 Avril 2023 L'Alsa Parisien est publié par l'AGAL, Association Générale d'Alsace et de Lorraine, 39, Avenue Des Champs Elysées, 75008 Paris.
 Directeur de la publication : Nicolas Gusdorf. ISSN 2102-0825.
 Contributeurs et membres de l'équipe rédactionnelle : Maurice Brom, Nicolas Gusdorf.
 Les textes n'engagent pas la responsabilité de l'association.
 Maquette - Impression : Patrick Chainbaux.
 Photographies : Maurice Brom, Monique Gusdorf, Jean Pierre Terroine.

Adhésions 2023

Si vous souhaitez nous rejoindre ou si vous n'avez pas encore renouvelé votre adhésion pour 2023, cette page vous est destinée !
 Pour renouveler votre soutien ou devenir membre de l'AGAL il suffit de vous rendre sur notre site alsaciens-lorrains-paris.fr puis dans la rubrique « Contact/Adhésion » : paiement sécurisé en ligne par HelloAsso.

Vous pouvez également nous retourner le bulletin d'adhésion figurant ci-dessous dûment rempli et y joindre votre règlement par chèque bancaire.

Nous vous remercions par avance du soutien que vous pourrez nous apporter ■

L'AGAL est reconnue d'utilité publique. Toute cotisation ou don supérieur à 50 € versé à l'AGAL ouvre droit à une réduction d'impôt sur le revenu égale à 66 % du montant versé dans la limite de 20 % du revenu imposable.

Un don de 50 € ouvre par exemple droit à une réduction d'impôt de 33 €, un don de 100 € à une réduction de 66 €, etc.

ASSOCIATION
LES ALSACIENS ET LORRAINS DE PARIS
 AGAL

Cotisation pour l'année 2023
 AGAL - Association Générale d'Alsace Lorraine
 Maison de l'Alsace - 39 avenue des Champs Elysées - 75008 Paris

Association reconnue d'utilité publique par décret du 22 août 1895 ouvrant droit à une réduction d'impôt sur le revenu de 66%

Nom : Prénom :

Adresse :

Tél :

Adresse e-mail :

Les informations recueillies par l'Association Générale d'Alsace et de Lorraine sont destinées à suivre ses adhésions. Conformément au règlement général de protection des données personnelles, vous pouvez exercer votre droit d'accès aux données vous concernant et les faire rectifier en contactant l'association. La présente adhésion vaut accord permanent des intéressés pour figurer sur les photographies reproduites sur les documents ou sur le site internet de l'association.

Règlement possible de la cotisation via internet : www.alsaciens-lorrains-paris.fr

Cotisation moins de 25 ans (étudiant)	10,00 €	S'agit-il d'une première adhésion ? oui - non
Cotisation membre actif	20,00 €	
Cotisation de soutien	40,00 €	Signature :
Cotisation bienfaiteur 60€ ou plus €	

Vie de l'association

Saint-Nicolas chez Bofinger, le 5 décembre 2022

La soirée de la Saint-Nicolas des Alsaciens et Mosellans de Paris a réuni 180 invités chez Bofinger, qui avait été totalement privatisé à cette occasion. Ce fut une belle manifestation, dans une ambiance conviviale, chacun

étant heureux de se retrouver après 2 ans d'interruption. Dans ce cadre emblématique de la vie alsacienne à Paris, les invités ont pu déguster des mets de choix.



▲ Nicolas Gusdorf présente notre association aux invités.

L'affichette ornant le courriel d'invitation à cette soirée a été peinte gracieusement par une artiste d'origine alsacienne Florine Asch. Ses aquarelles ornent les menus et cartons d'invitations de beaucoup de très " grandes maisons ". ►



Vie de l'association



Pour la première fois l'AGAL coorganisait la Saint-Nicolas des Alsaciens et Mosellans de Paris. Trois anciens ministres participaient à cette soirée : J-M. Bockel, B. Klinkert, É. Woerth. Un témoignage fort de l'attachement des amoureux de l'Alsace-Lorraine à cette tradition multiséculaire ■



Vie de l'association

L'Alsace, c'est au-delà des mots.

Interview d'Eric Woerth, député de l'Oise et membre de l'AGAL



D'où vous vient votre amour de l'Alsace ?

Je ne suis pas né en Alsace. Comme mon nom l'indique c'est ma famille paternelle qui est d'origine alsacienne : ma grand-mère est de Brunstatt et mon grand-père d'Altkirch.

Et puis une branche de cousins était installée à Heiligenberg dans la vallée de la Bruche.

Mon grand-père, ingénieur chimiste, travaillait pour Kuhlmann qui avait une grosse usine près de Creil. Le jeune couple s'est installé dans l'Oise et y est resté, avec une nostalgie constante de l'Alsace. Même les amis de mes grands-parents, qui travaillaient eux aussi dans cette même usine, étaient des Ritter, des Muller.

Les Noël aussi étaient très alsaciens.

Et puis enfant, très souvent, je suis allé seul ou avec mes parents passer des vacances en Alsace, soit à Heiligenberg ou chez ma grande tante Porte du Miroir à Mulhouse.

Ainsi j'ai baigné, au quotidien, dès mon plus jeune âge, dans une ambiance alsacienne.

Mon père a même un moment songé à réinstaller la famille en Alsace, et puis les circonstances ne l'ont pas permis.

Que vous reste-t-il de cette enfance aujourd'hui ?

Ma culture culinaire, mes habitudes alimentaires sont alsaciennes. Les lammele, les schiffela, les kougelhops et bien d'autres ont enchanté cette enfance.

Il m'en reste surtout un attachement viscéral pour l'Alsace. Je me sens alsacien de naissance, c'est ma culture profonde, je pense avoir des cellules alsaciennes dans le corps. Tout cela est enraciné très profondément en moi.

C'est au-delà des mots.

Ce qui me peine, c'est que je suis le dernier. Après moi, mes enfants puis leurs enfants ne conserveront pas ce lien fusionnel avec l'Alsace. Mais je continue toutefois à espérer qu'il perdurera.

Je reste aussi très attaché à la mémoire de mon arrière-grand-père Emile Woerth qui a écrit des recueils de poésie en allemand, en écriture gothique : je les conserve très précieusement.

J'ai importé dans ma ville de Chantilly quelques habitudes alsaciennes. J'ai été élu maire en 1995. J'ai très vite lancé un marché de Noël malgré l'opposition des commerçants cantiliens que nous avons réussi à apaiser. Et puis j'ai fait installer un très grand sapin : à l'époque il n'y en avait guère dans l'Oise. Je suis également très fier d'avoir convaincu les pâtisseries locales de faire des éclairs à la vanille !

Vous conservez des liens en Alsace ?

J'y retourne ce week-end même si je trouve que je n'y vais pas assez.

J'ai beaucoup d'amis en Alsace. Et puis par bonheur mon épouse s'est également éprise de l'Alsace.

J'ai fait beaucoup de randonnées en famille dans les Vosges avec le sac sur le dos et en couchant dans les fermes auberges. J'en garde plein de bons souvenirs et en particulier j'adore le Mont Saint Odile : je m'y sens bien, je m'y ressource, il s'y passe quelque chose. Ce mur païen et cette forêt sombre : c'est extraordinaire.

J'ai été nommé citoyen d'honneur de Brunstatt et d'Heiligenberg. Cela a donné lieu à deux belles fêtes : Adrien Zeller m'a fait l'amitié d'y assister.

Et puis j'assiste tous les ans à la fête de la Saint-Nicolas des Alsaciens et Mosellans à Paris. Du fait de mes fonctions je suis invité à énormément de réceptions et de manifestations. Malgré cela, cette Saint-Nicolas représente une bulle

qui s'inscrit dans mon histoire. Mon épouse et moi sommes très heureux d'y assister et de croiser d'autres alsaciens ou amis de l'Alsace. Son interruption ces deux dernières années a représenté un vrai manque pour nous.

D'où vient votre goût pour l'activité politique et l'action publique ?

Mes parents étaient gaullistes mais ils ne militaient pas. Je suis le premier de la famille à avoir des activités politiques.

Mon goût pour la politique remonte à mai 68 : j'étais au collège et je suivais avec passion les débats autour du mouvement et les interventions du général de Gaulle.

Je ne souhaitais pas entrer dans la fonction publique mais j'avais le goût du service public.

Pour faire de la politique il faut être élu et je me suis donc présenté aux élections municipales dès l'âge de 18 ans : j'étais le dernier sur la liste.

Je pense d'ailleurs que nos concitoyens devraient davantage s'impliquer dans la vie publique.

Je crois à la puissance de l'État, des départements..., je crois à la puissance publique mais on attend trop de l'État.

Chacun doit être acteur de son pays. On ne peut pas n'être que des individus préoccupés par leur vie professionnelle et familiale. On doit devenir de plus en plus citoyen surtout dans des périodes comme celles que nous vivons.

De même, le rôle des entreprises n'est pas assez mis en avant. Le Covid l'a amplement montré, nos concitoyens veulent donner du sens à leur travail : ils veulent travailler différemment.

Eric Woerth en quelques dates

1956 : naissance à Creil
 1977 : diplômé de l'IEP de Paris
 1981 : diplômé de HEC
 1995 - 2017 : Maire de Chantilly
 2007 - 2010 : Ministre du Budget
 2010 : Ministre du Travail
 2010 - à ce jour : Député de l'Oise
 2017 - 2022 : Président de la commission des Finances de l'Assemblée nationale
 2022 - à ce jour : Questeur de l'Assemblée nationale

Vie de l'association

Ce sont bien les entreprises qui définissent les conditions de travail et c'est bien dans les entreprises qu'il faudra adapter le travail à ces nouvelles réalités y compris l'augmentation de la durée de travail. Cette mutation ne s'opèrera pas sans cet accompagnement par les entreprises.

Qu'est qui vous inquiète ou du moins vous préoccupe dans la vie politique ?

De plus en plus les corps institutionnels et les journalistes sont décriés. On ne croit plus aux institutions. On croit à la parole complotiste. L'état ment toujours : c'est terrible. On ne croit pas à l'Insee, on ne croit pas aux faits. On croit plus à la parole des régimes totalitaires qu'en celles d'institutions démocratiques

Il faut y prendre garde car l'absence de repères conduit une société à la dérive. Cette situation me préoccupe même si je ne suis pas facilement "désespéré".

Je crois aussi qu'il faut réintroduire plus d'autorité. On voit bien que les démocraties ne fonctionnent pas sans autorité. Il y a depuis de nombreuses années une sorte de laisser-aller qui s'installe au prétexte qu'il faut laisser plus de libertés aux individus : or celle-ci finit précisément par mettre en cause la liberté des autres.

Nous avons parlé de l'Alsace. Que pensez-vous des Alsaciens ?

Vous savez, l'Alsace comme je n'y habite pas, forcément je l'enjolive, un petit peu comme j'enjolive les souvenirs et les paroles de mes grands-parents.

Il me semble malgré tout que l'Alsace c'est une culture, une morale de la vie. Les alsaciens sont travailleurs, plus disciplinés qu'ailleurs et très attentifs à leur identité. Je pense qu'ils ont aussi une vision de la nature tout à fait exceptionnelle. Au fond toutes ces valeurs fondamentales sont très modernes.

L'Alsace, c'est aussi une manière de construire la société ■

Vie de l'association

L'Assemblée Générale 2023 de notre associaton

Pour répondre aux attentes des adhérents, le Conseil d'Administration a décidé d'organiser cette manifestation un samedi pour permettre au plus grand nombre d'y assister. Il fallait donc trouver un lieu disponible le samedi : l'équipe du restaurant *Les Noces De Jeannette* s'est montrée très à l'écoute de nos besoins.

C'est donc cet établissement situé en face de l'Opéra-Comique dans le IX^{ème} arrondissement qui a accueilli le 11 mars notre Assemblée Générale 2023 en présence de 45 personnes.



Après avoir salué l'assistance, le président Nicolas Gusdorf a fait le bilan de l'année écoulée (*voir encadré*) et mis en exergue deux points :

- En 2022, après plusieurs années de baisse, nous avons connu une augmentation du nombre de nos adhérents
- Toutes les collectivités d'Alsace-Moselle ont répondu négativement à nos demandes de subventions.

Ainsi l'AGAL ne doit compter que sur ses propres forces et il lui faut conserver la confiance et la fidélité de ses membres.

Vie de l'association

Nicolas Gusdorf a ensuite rappelé que le Conseil d'Administration ne cesse de rechercher de nouvelles idées pour entretenir la convivialité entre les membres de l'association. La présence à cette assemblée générale du grand

critique gastronomique Gilles Pudlowski est une preuve de cette créativité.

Nicolas Gusdorf a ensuite passé la parole au trésorier de l'association Maurice Brom, pour la présentation du bilan financier 2022.



Il a tout d'abord détaillé auprès des membres le compte de résultat 2022 qui se traduit par un résultat positif de 619,29 € (*Voir encadré page 10*).

Ce résultat positif constitue une excellente nouvelle car l'association s'attendait à un exercice déficitaire notamment du fait de l'organisation de la fête des 150 ans. Il s'explique par une gestion encore plus rigoureuse que par le passé, et le support de sponsors et de l'UIA.

Il a conclu sur la nécessité absolue de développer les revenus de l'association pour soutenir son développement.

2022 en cinq points

- 9 bourses ont été attribuées en 2022. La cérémonie de remise des bourses, la 30^{ème} depuis la création de cette tradition, s'est déroulée à la Maison de l'Alsace le 9 mai, en présence d'une cinquantaine d'invités.
- Les stammtsichs ont eu lieu tous les premiers mardis du mois au nouvel Alsacien, 9 rue René Boulanger, dans le X^{ème} arrondissement.
- **Représentation théâtrale bilingue** français-alsacien le dimanche 13 février en présence de 80 personnes. Le théâtre du Lichtenberg nous a présenté une de ses créations originales : « d'Stettler ou l'utilité d'être bête ».
- **Fête des 150 ans** de notre association le 9 octobre avec plus de 130 participants. Une fête magnifique dans un lieu magique, la vigne de Paris-Bagatelle dans le Bois de Boulogne mis à notre disposition par le comte et la comtesse Christian d'Andlau-Hombourg.
- **La Saint-Nicolas des Alsaciens et Mosellans de Paris** : une première. L'AGAL a coorganisé l'édition 2022 de cette Saint-Nicolas créée il y a une vingtaine d'années par un groupe d'entrepreneurs alsaciens travaillant à Paris. Le 5 décembre, 180 invités ont assisté à un cocktail d'exception à la Brasserie Bofinger.

Compte de Résultat au 31/12/2022

CHARGES		PRODUITS	
Bourses	14 254,00	Cotisations et dons	8 481,00
Frais administratifs	1 854,92	Bourses	13 500,00
Frais bancaires	446,54	Repas	9 733,00
Journal	6 016,80	Théâtre	1 720,00
Repas	9 739,90	Autres	60,00
Théâtre	1 193,60		
		Intérêts PSP	130,00
		Intérêts livret bleu	501,05
Résultat de l'exercice 2022	619,29		
Total	34 125,05		34 125,05

Enfin sous la houlette de la secrétaire de l'association, l'assemblée a passé au vote des résolutions présentées à son approbation. Les membres présents ont approuvé à l'unanimité :

- Le rapport moral et le rapport financier
- La nomination d'Emilien HUMANN au conseil d'administration
- Le renouvellement des mandats d'administrateurs de Christophe BERGER,

Sylviane COUET-WURTZ, Fabrice HAMM, Véronique LEIBER pour 3 ans

Ce vote concluait l'assemblée générale.

Après un apéritif très convivial, les membres de l'assemblée et leurs invités passèrent à table.

Avant d'attaquer le très convoité dessert, les convives firent silence pour écouter Gilles Pudlowski. Celui-ci commenta tout d'abord la très récente cérémonie des étoiles du



guide Michelin 2023. De son point de vue, le palmarès relève de plus en plus d'une stratégie marketing : ainsi les raisons du déclassement d'un chef comme Guy Savoy lui apparaissent peu claires. De surcroît il estimait que l'Alsace généreuse, hospitalière et souriante était négligée par le guide Michelin alors qu'elle a eu jusqu'à trois restaurants triplement étoilés par le passé. L'Alsace gourmande est assise sur un tas d'or qu'elle sous-estime par ailleurs.

Il y a une régénération et un dynamisme permanents en Alsace : il cita par exemple Olivier Nasty à Kaysersberg qui mériterait

amplement une 3^{ème} étoile ou le thaïlandais Chatchai Klanklong le chef de l'Orchidée à Altkirch.

Interrogé par plusieurs membres de l'assistance qui déclaraient attendre avec impatience une nouvelle édition du Pudlo Alsace et du Pudlo 52 week-ends autour de Paris, notre conférencier rappelait que les guides se vendaient moins aujourd'hui et que désormais il publiait ses commentaires et chroniques quotidiennement sur son blog : désormais Internet est devenu le média préféré du grand public ■



Portrait de Anne Herrscher, chanteuse, fondatrice des Alsaciennes de Paris



Alsacienne ou Parisienne ?

J'ai grandi à Ribeauvillé. À vingt ans, je suis montée à Paris pour suivre mon professeur de piano Réna Shereshevskaya à l'École Normale de Musique de Paris.

Avez-vous toujours rêvé d'être une artiste ?

Je me souviens, enfant, avoir dit à mon voisin que je voulais être chanteuse. Je jouais aussi du piano, encouragée par mes parents mélomanes.

Autour de moi on disait : « Mais chanter, ce n'est pas un métier ! ». Alors après le bac, j'ai entamé une formation de pianiste au Conservatoire de Colmar me disant que j'y trouverais le chemin pour faire de la musique ma profession. Aujourd'hui j'en vis, c'est merveilleux.

Vous avez complété votre formation à Paris ?

J'ai rejoint le conservatoire de la rue de Rochechouart, qui proposait une formation d'arts de la scène. Nous pratiquions à la fois le théâtre, le chant, la danse, tous les arts expressifs que j'aimais tellement.

Les débuts professionnels ont été difficiles ?

Arrivée à Paris, il a fallu trouver un travail pour vivre. J'étais ouvreuse au théâtre des Folies Bergères. C'était certes un travail alimentaire mais pour la première fois, je baignais dans le monde du spectacle. Je pouvais tout à la fois entrer dans le théâtre par l'entrée des artistes, traverser le théâtre et la scène vides, les voir s'animer petit à petit et puis assister aux spectacles. C'était un endroit magique. Je ne perdais pas de vue la scène que j'avais tous les soirs devant moi. « Un jour, je serai de ce côté aussi me disais-je. »

Il faut beaucoup de temps, des années pour créer des contacts, pour se faire un peu connaître du milieu, pour accéder aux auditions et il ne faut jamais baisser les bras ni être passif. On passe par des moments de découragement, on attend que le téléphone sonne... Il faut vraiment que la musique soit votre raison de vivre.

Qu'est-ce qui vous a poussé à créer Les Alsaciennes de Paris ?

C'est d'abord l'envie de créer quelque chose de personnel autour de l'identité alsacienne, du chant polyphonique. Pour ce quatuor composé d'un pianiste et trois chanteuses, j'ai élaboré un répertoire mêlant la chanson



française, alsacienne et allemande pour créer une ambiance festive. Je fais aussi partie d'autres groupes comme Les Nanas dans l'Rétro, les Rockin Lilly's, je chante sur les Bateaux Parisiens,...

Avez-vous des modèles dans votre métier ?

Oh bien-sûr, beaucoup m'inspirent, chacun avec sa spécificité. En ce qui concerne mes racines alsaciennes, il y a feu Jean-Marie Arrus que j'ai trouvé admirable. Il avait plusieurs casquettes ! Comédien, humoriste et producteur. Il était direct et sans détours, créatif, si généreux, humain. Je voulais lui faire la surprise en lui présentant les Alsaciennes de Paris mais il nous a quitté juste avant.

Votre actualité ?

Les Alsaciennes de Paris se produiront en mai au Printemps Geht's in, organisé par Rita Tatai de l'Atelier la Colombe à Strasbourg, notre sponsor et costumière ■

Pour écouter... et voir Anne et les Alsaciennes de Paris aller sur :

<https://youtu.be/49UD86MbdSs>

ou

<https://www.facebook.com/LesAlsaciennesDeParis>

Brèves



L'alsace chez vous

Gastronomie

Simon Adam a créé une boutique en ligne L'Alsace chez vous rassemblant plusieurs producteurs alsaciens (le munster Dodin, la choucroute Angsthelm,...). Ces spécialités sont livrées partout en France.

L'Alsace chez vous

2 rue des Aulnes, 67590 Wintershouse
<https://www.alsacechezvous.fr>

Cuisine

300 recettes alsaciennes réunies dans un livre, des recettes de chefs et d'amateurs : « Nos recettes alsaciennes » vient de sortir aux éditions des Lacs (35 euros). Le projet a été lancé par la Collectivité européenne d'Alsace et les Étoiles d'Alsace. Dans la version papier, vous trouverez des QR codes pour accéder aux recettes réactualisées en ligne, avec des vidéos.

Pour en savoir davantage :

<https://www.francebleu.fr/infos/societe/cuisine-un-livre-connecte-avec-300-recettes-alsaciennes-venant-d-amateurs-et-de-professionnels-2902348>.

Connaissez-vous bien Strasbourg

Amoureux ou natifs de Strasbourg, vous pensez bien connaître votre ville ?

Alors visionnez ce numéro d'Étrange Escale référencé ci-dessous... qui vous étonnera et vous surprendra très certainement.

Bonne vidéo.

<https://youtu.be/gnNmooflfl>

Nos gros mots : Ünseri Schimpfwerter

Simone Morgenthaler



Lorsque l'auteur de ces lignes a trouvé ce livre sous le sapin, dès la lecture des premiers mots, l'envie de partager leur musique avec les lecteurs de L'Alsa'Parisien s'est imposée.

À quoi cela tient-il ? Dans son avant-propos Simone Morgenthaler note

que « ...je suis subjuguée par les associations de mots exotiques et surréalistes dont ma langue a le secret. Avec elle, même le registre ordurier se trouve enrichi d'une poésie déroutante et savoureuse. »

La clé se trouve sûrement là. La capacité de notre dialecte (et donc de l'allemand) à élaborer des mots dits composés, permet précisément ces juxtapositions inattendues.

Le langage gastronomique semble particulièrement adapté pour décrire les sensations que procure ce livre. Au hasard des pages on pourra déguster un Holzbock (personne tête et rigide), un Lüftibüs (tête en l'air), un Schwindelmeyer (personne qui triche). Souvent l'un de ces mots fera surgir dans notre mémoire en même temps que le sourire sur nos lèvres, une scène dans laquelle un familier ou un parent affublait une connaissance ou un voisin, d'un de ces mots.

Cet ouvrage comporte plus de mille « gros » mots. On remarquera cependant très vite que la grande majorité d'entre eux vise à qualifier avec beaucoup d'humour tous les travers et tares de nos semblables.

Cet ouvrage clôt une trilogie. Il a été précédé par : Nos mots doux (Ünsəri Schmüswertle) et Nos mots cochons (Ünsəri Drackwerter)

ID Edition

Parution : 20 octobre 2022

208 pages

Prix : 18€

La route de Sarajevo

Olivier Claudon

En février 1993 près de 60 poids lourds et véhicules légers quittaient Strasbourg en convoi pour atteindre Sarajevo après deux semaines de route. Le convoi apportait 350 tonnes de vivres, médicaments et de papier journal à la ville assiégée.

40 ans après les faits, l'un des chauffeurs de l'expédition Olivier Claudon prend la plume pour décrire ce périple de manière romancée.

Cette épopée est aussi un prétexte pour nous rappeler les ressorts de cette

guerre yougoslave. Un incroyable mélange d'ethnies et de confessions religieuses, des passions nationalistes exacerbées qui conduisent certains à perdre leur humanité, enfin l'indifférence ou du moins la frilosité des pays voisins. Il décrit le délitement de la société induit par les ravages du conflit et la confusion des repères entre héroïsme, affairisme et simple instinct de survie.

À mesure qu'Olivier Claudon construit le décor de son livre, l'évidence du parallélisme entre la guerre de Yougoslavie de 1991-1995 et le conflit russo-ukrainien s'impose et suit le lecteur comme une ombre tout au long de l'ouvrage. Même juxtaposition d'ethnies, mêmes délires nationalistes, même sauvagerie.

Dans son troisième roman, Olivier Claudon, journaliste aux DNA à Strasbourg, a su maintenir la tension tout au long de son ouvrage en dosant habilement le mélange entre fiction et faits historiques.

Le roman est prolongé par une courte notice de Marie Paret, diplomate, qui nous rappelle le contexte historique de cette zone des Balkans, nous permettant ainsi de mieux comprendre ce conflit yougoslave qui semblait surgir de nulle part après 50 ans de paix.

La Nuée Bleue

Parution : 27 janvier 2023

350 pages

Prix : 23€



Mémoires d'un manager

Nicolas Gusdorf

Nicolas Gusdorf, Président de l'AGAL, vise deux objectifs avec cet ouvrage intitulé Mémoires d'un manager.

Tout d'abord il expose à l'intention des jeunes ou moins jeunes qui souhaitent prendre des responsabilités dans des entreprises, ce que ces dernières attendent de leurs cadres ou futurs cadres.

A cet effet, il s'appuie sur une vie professionnelle de près de 50 ans qui lui aura permis d'exercer des responsabilités d'encadrement très tôt, pour tenir des postes de direction générale en fin de carrière. A ses yeux, deux démarches s'imposent au cadre et/ou dirigeant.

- Le manager doit clarifier quels sont ses atouts et ses axes de progression pour prendre davantage de responsabilités dans son entreprise ou à l'extérieur le cas échéant
- Mais il doit également mener un exercice similaire avec ses collaborateurs pour identifier tout d'abord puis faire progresser ceux qui constitueront la relève pour les années futures.

Le retour d'expérience de cette double démarche est restitué par l'auteur au travers d'un grand nombre de rubriques telles que l'Ambition, l'Autorité, la Communication, les Compétences, l'Exigence, ... qui structurent son ouvrage. On y retrouvera toutes les attitudes, initiatives et les savoir-faire qu'un manager moderne se doit de maîtriser.

Pour rendre son propos moins académique, l'auteur n'hésite pas à l'émailler d'anecdotes glanées tout au long de sa vie professionnelle.

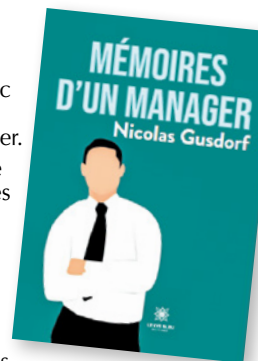
Enfin Nicolas Gusdorf souhaite montrer qu'un parcours entamé dans une compagnie d'assurance avec une licence de latin peut mener à des fonctions de direction générale. Moins intimidant et moins rebattu que ceux des inaccessibles Steve Job, Mark Zuckerberg et consorts, ce parcours peut servir d'exemple réaliste à de jeunes cadres ambitieux et courageux.

Le Lys Bleu Editions

Parution : novembre 2022

184 pages

Prix : 21,30€



Le parti catholique et les historiens

François Waag

Beaucoup de nos lecteurs ignorent certainement qu'il y eut en Alsace un parti catholique fondé en 1895 et qui a été absorbé par le MRP en 1945.

Pourtant ce fut la plus importante formation politique de son temps. Ainsi à la veille du second conflit mondial, 9 députés alsaciens sur 16 étaient issus de ses rangs.

François Waag, un historien de sensibilité autonomiste, brosse l'histoire de ce parti en s'appuyant sur une étude comparative des travaux antérieurs de ses confrères historiens.

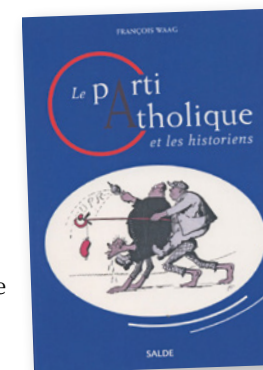
Certes le parcours de ces derniers et plus particulièrement leur sensibilité confessionnelle, les conduit à des analyses ou à des diagnostics qui peuvent diverger.

Mais l'essentiel n'est pas là. L'ouvrage, au-delà de son objet initial, donne à voir toutes les lignes de force qui traversent l'histoire politique alsacienne de la fin du XIX^{ème} siècle jusqu'à la chute du nazisme.

On y voit naître le parti catholique sous l'impulsion du clergé en réponse à l'essor du socialisme et d'une troisième formation d'essence libérale. Le lecteur contemporain sera étonné de la superposition entre appartenances confessionnelle et politique.

A l'inverse l'orientation autonomiste née avec la constitution de 1911, fracture ces formations : on trouve des personnalités autonomistes d'envergure dans presque toutes les formations politiques.

On trouvera notre vie politique locale actuelle bien terne en découvrant le foisonnement de celle-ci entre les deux guerres, animée par une presse régionale pléthorique publiée dans les deux langues.



Salde

Parution : novembre 2022

224 pages

Prix : 20€

— CATTIN —

GRANDS VINS ET CRÉMANTS D'ALSACE
FAMILLE DE VIGNERONS DEPUIS 1720

Vivez les Grands Vins d'Alsace !



Expédition de vins en direct dans toute la France !



- Bar à vins panoramique à près de 350 mètres d'altitude
- Grande terrasse avec vue sur les vignes, les Vosges, la Forêt Noire et même au delà !
- Visites de cave et du vignoble
- Petite restauration en continu
- Accueil de groupes et réceptions
- Privatisation pour vos événements



Ouvert en non-stop 7J/7 de 10h à 19h

Le Belvédère du vignoble alsacien
35 rue Roger Frémeaux - 68420 VIEGLINSHOFFEN
contact@cattin-oenotourisme.alsace
+33 (0)3 89 49 30 21

www.cattin.fr

L'Alsace d'aujourd'hui est le résultat de la coopération entre nos régions.



MAISON DE L'ALSACE

CHAMPS-ÉLYSÉES PARIS



Fortwenger Paris Champs-Élysées

40 rue Marbeuf - 75 008 PARIS

01 42 89 39 15

paris@fortwenger.fr



= Bar à Flammekueche =

L'ALSACIEN

DEPUIS 2014



6 rue Saint-Bon - 75004 Paris

01 42 77 64 22

9 rue René Boulanger - 75010 Paris

01 42 40 87 83



- MAISON MAEDER -

45 Rue Raymond Losserand

75014 Paris

01 43 21 60 59

L'Alsa'Parisien