

Janvier 2017

APA INFOS

Edito

En ce tout début d'année plutôt encombré par les copier/coller des réseaux sociaux, oserais-je moi aussi quelques réflexions personnelles en espérant ne pas tomber dans les lieux communs ? Force est de constater que l'année s'ouvre comme elle a terminé, dans l'horreur du terrorisme, qui inciterait à la peur et au repli sur soi avec en toile de fond la montée du populisme sur l'échiquier mondial.

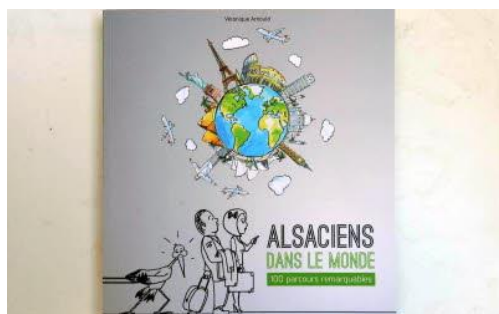
Malgré ce tableau plutôt pessimiste (ou réaliste), il faut rester solidaires, continuer à s'ouvrir aux autres, ne pas tomber dans des querelles idéologiques ou politiques stériles et surtout agir. Non pas "agir pour se donner bonne conscience" mais plutôt "prendre conscience et agir": Agir pour défendre nos valeurs humanistes, l'humanisme rhénan étant d'ailleurs un héritage que nous Alsaciens ne pouvons trahir mais au contraire nous devons le nourrir et le partager. Agir sur nos modes de vie et de consommation, agir pour défendre l'environnement et ses artisans-paysans mais aussi agir pour convaincre notre entourage (au sens large) et ainsi atteindre une masse critique suffisante pour influencer le politique.

Utopie ? Peut-être, mais pour citer un ami vigneron "Sans les rêves, nous sommes seuls, sans mémoire et sans futur..."

Et notre traditionnelle quinzaine gastronomique alsacienne qui débute le 27 janvier dans pas moins de sept restaurants autour de la Grand Place, est précisément une de ces actions pour promouvoir le bon, le propre et le juste. D'autant que pour chaque plat vendu, un euro sera reversé à la Fondation Nativitas qui œuvre pour les plus démunis dans les Marolles.

Au seuil de cette nouvelle année, je vous souhaite de ressentir au fond de vous cette énergie invisible mais irrésistible qui vous poussera à agir et à défendre des valeurs, individuellement ou collectivement dans nos associations mais surtout qui vous fera rencontrer de belles personnes et partager des moments d'émotion.

Rémy BOSSERT
Président de l'APA



100 parcours remarquables d'Alsaciens réunis dans un livre

Réalisé en partenariat avec l'Union Internationale des Alsaciens (UIA), cet ouvrage retrace le parcours atypique d'une centaine d'Alsaciens et d'Alsaciennes qui ont su se faire une place dans le vaste monde en poursuivant leurs rêves, que leurs pas les emmènent au coeur des villages laotiens, sur les planches munichoises ou au plus haut des tours new-yorkaises ! Restaurateurs, acteurs, vignerons, businessmen, découvrez des personnes attachantes et, à travers ces portraits, de vraies leçons de courage, d'audace, de ténacité et de dynamisme imaginaire. Une bouffée d'optimisme !

Pour les membres à jour de cotisation l'ouvrage est disponible pour 25 euros. Merci de contacter Nicolas WURM nicolaswurm@hotmail.com

**PROGRAMME DES
ACTIVITES A VENIR EN
2017 :**

Au programme nous prévoyons des stammtisch, APA-apéros, un cycle de conférence-débat politiques, soirée film, matinée contes et légendes d'Alsace, sans oublier la compétition de Golf, une joute gastronomique régionale, notre traditionnel marché de Noël et la venue de la Confrérie Saint-Etienne.

Les informations sur chaque évènement seront publiées sur notre e-Newsletter.

Nous espérons vous y voir nombreux !

RETOUR SUR LES MANIFESTATIONS de la fin 2016

www.promotion-alsace.org

Joute gastronomique avec les Bretons et les Gascons et les Sarrois

14 novembre - joute gastronomique : du goût, du partage et de la bonne humeur ! A l'initiative des alsaciens de Belgique nous avons organisé dans la « Maison de l'Alsace » à Bruxelles, la 4eme édition de notre joute gastronomique. Le principe : réunir des régions avec une culture gastronomique forte qui sélectionnent des produits de leur terroir pour les partager dans une belle convivialité épicurienne. Outre les habitués Bretons et Gascons, nous avons invité le Land de la Sarre. Salle comble et beau succès. Le grand vainqueur de cette 4ème joute gastronomique : le goût du vrai terroir.

Chapitre exceptionnel de la Confrérie St Etienne à Bruxelles

Le vendredi 2 décembre, la Confrérie St Etienne des vins d'Alsace était à Bruxelles pour un chapitre exceptionnel co-organisé avec l'Association pour la Promotion de l'Alsace. Au programme, dans la superbe Maison des Brasseurs (Grand Place, Bruxelles), initiation à la dégustation des cépages alsaciens par les Grands Conseillers, épreuves de dégustation, séance solennelle d'intronisation des postulants Confrères et Consoeurs, suivi d'un dîner de gala, 5 services, 5 grands crus .

Marché de Noël alsacien à Ixelles

Tout le week-end du 2 au 4 décembre a été consacré à notre traditionnel marché de Noël alsacien. Au programme : Tartes flambées, bredele fait maison, vin, crémant, miel, livres, confitures, livres alsatiques, décoration de Noël, etc... le tout 100% made in Alsace ! Nos bénéfices ont été reversés à Nativitas qui vient en aide aux plus démunis dans le quartier des Marolles.



A VOS AGENDAS

Le programme de nos manifestations pour cette année 2017, ainsi que le compte rendu de nos activités, sont à consulter régulièrement sur notre site web :

www.promotion-alsace.org

Inscrivez-vous à notre Newsletter pour avoir les informations en direct par courrier électronique !

De plus, toutes les suggestions et surtout toutes les propositions d'engagement sont les bienvenues et seront recueillies à l'adresse : info@promotion-alsace.org

FACEBOOK

Savez-vous que l'APA est présente sur Facebook ?

Vous pouvez nous y rejoindre pour faire vivre le groupe de manière plus informelle !

<http://www.facebook.com/promotionAlsace>

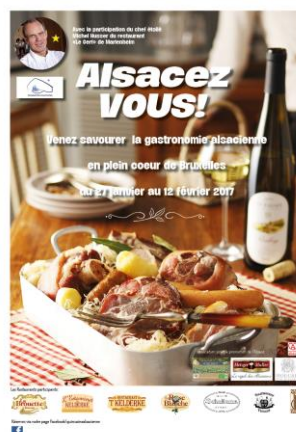
**À TRÈS BIENTOT PARMIS
NOUS POUR FAIRE VIVRE
L'ALSACE EN
BELGIQUE !**

Actuellement ne manquez pas la Quinzaine Gastronomique Alsacienne !

Organisé par l'APA et le groupe Accueil et Traditions, sept restaurants situés au coeur de Bruxelles célèbrent l'Alsace du 27 janvier au 10 février: La Taverne du Passage - T'Kelderke - L'Estaminet du Kelderke - La Rose Blanche - La Brouette - Chez Vincent et Le Scheltema. Du 100% made in Alsace, les produits viennent de chez nous avec notamment de la choucroute bio, les plats ont été adaptés par Michel Husser, chef étoilé du Cerf à Marlenheim, avec entre autre:

- Filet de truite fumée, espuma au raifort et yuzu
- Foie gras poêlé aux pommes et caramel aux épices
- Sandre aux lentilles
- Civet de joues de cochon au pinot noir
- Choucroute traditionnelle
- Soufflé au fromage blanc
- Soupe de pois cassé, saucisse fumée
- Queue de boeuf braisée au pinot noir
- Choucroute de poissons
- Tarte aux pommes à l'alsacienne

Enfin, par plat vendu, un euro sera reversé à la Fondation Nativitas qui vient en aide aux plus démunis du quartier des Marolles. N'hésitez pas, emmenez famille et amis et dites aux serveurs que vous faite partie de l'association qui organise la Quinzaine.



APPEL A COTISATION 2017

L'année 2017 sera riche en activités organisées par l'APA et nous espérons que vous participerez à l'une ou l'autre de nos manifestations à venir. Notre association contribue au rayonnement de l'Alsace en Belgique: pour ce faire les cotisations sont une source importante de revenus et le nombre d'adhérent un indicateur de représentativité pour nos partenaires institutionnels et sponsors. Merci de nous soutenir en versant votre cotisation 2017.

Tarifs :

- 40 € membre individuel
- 20 € jeune (- de 30 ans)
- 0 € (gratuité) étudiant et sans emploi
- 170 € entreprise ou personne morale

Coordonnées bancaires :

N° de compte Belge de l'APA

IBAN : BE29 7795 9346 8464

BIC : GKCCBEBB

N° de compte Français de l'APA

IBAN : FR76 1027 8018 5000 0203 7700 106

BIC : CMCIFR2A

Merci de s'assurer que votre nom apparaisse bien dans l'espace communication du virement.

La parole à nos membres : portrait

Quelles sont vos attaches avec l'Alsace ?

Elles sont lointaines mais fortes et toujours vivaces. Ma maman, Marie-Louise Klein, est née à Strasbourg et a vécu à la Robertsau, 14 rue Charles de Foucault, j'ai habité au 3 de l'avenue de la Liberté, ma sœur est née à Strasbourg à la clinique Hadassah et j'ai fait ma première année scolaire au Cours Gaillard. J'adorais quand ma grand-mère m'emmenait à l'Aubette, place Kléber. Je garde des souvenirs de vacances à Saulxures (chez la famille Matter des bonbons Beco).

Quels sont vos principaux centres d'intérêt ?

Ils sont nombreux et ont évolué avec l'âge, j'étais un passionné de tennis et de randonnée, j'aime toujours le cinéma, je viens de voir Elle (avec Isabelle Huppert) et Demain (avec Omar Sy), je voyage encore pas mal et j'aime rencontrer des gens de tout horizon.

Quand êtes-vous arrivé en Belgique et pourquoi ?

C'est une période douloureuse car pour des raisons professionnelles, il a fallu quitter Strasbourg (en juillet 1954) en catastrophe et je me suis retrouvé à Bruxelles avec mon père dans un petit meublé de la rue Stevin, alors que Maman était toujours à Strasbourg avec ma sœur qui venait de naître. J'ai aussi découvert une nouvelle école (Athénée Adolphe Max) où l'on apprenait déjà le flamand. Plus tard, Maman grâce à sa connaissance de l'Alsacien et de l'Allemand a pu m'aider, mais c'est toujours resté un calvaire. A tel point que j'ai dû finir mes études secondaires en exil au pensionnat de l'Athénée de Nivelles, où il a fallu, en délibération, m'accorder des points supplémentaires pour l'examen de Flamand.

Quels services l'APA pourrait-elle offrir à ses membres pour faciliter l'intégration ou animer le réseau d'alsaciens ?

La (plus si jeune) équipe de l'exécutif de l'APA a assuré la relève et les activités sont nombreuses et variées (apéro, stammtisch, conférences) et pourraient bien sûr être renforcées. Par ailleurs, je reste persuadé que le bouche à oreille reste le vecteur de transmission le plus efficace pour promouvoir et faire, non seulement, connaître mais adhérer de nouveaux membres. C'est à mon retour d'un séjour de 2 ans en Israël, en remplacement de mon service militaire belge (j'ai aussi un carnet militaire français), que j'ai rencontré le consul de France, qui m'a parlé de la création de l'APA et communiqué les statuts, à l'époque (1977) tout frais, de l'APA. L'APA m'a appris beaucoup et notamment le tissage d'un réseau social fort et généreux, alors que j'étais plutôt « rat de laboratoire ». Je me suis fait quelques solides et durables amitiés parmi les membres. Je regrette toujours qu'il n'y ait plus de liste de membres, car cela a été pour moi une source inestimable d'informations qui permettait de facilement utiliser le réseau et ses compétences. C'est grâce à la dernière liste en ma possession que j'ai pu contacter les anciens (Jean-Paul et Malou Schmitt, Raymond et Christiane Muller, Irène Heintz) pour qu'ils soient informés et surtout présents pour la fête « surprise » organisée à l'occasion du départ de François et Marie-Thérèse Brunagel.

Utilisez-vous votre « image d'alsacien » dans votre vie quotidienne et/ou professionnelle ?

Je ne manque aucune occasion de dire mes origines alsaciennes et j'en suis très fier. Cela m'a souvent été extrêmement valorisant. Actuellement, j'entretiens des liens avec des académiques de l'Université de Strasbourg.

Que faites-vous (ou qu'aimeriez-vous faire) concrètement pour la promotion de l'Alsace en Belgique ?

A l'époque, j'avais organisé une dégustation de vins d'Alsace à la Maison des Anciens de l'ULB, ce qui pourrait être refait. Je ne manque aucune occasion de vanter l'Alsace, sa gastronomie, ses paysages, sa culture et j'encourage mes amis et connaissances à visiter et revisiter l'Alsace. Plusieurs me demandent d'organiser un séjour.

Quelques bonnes adresses en Belgique ?

Si je me limite aux restaurants, elles ne manquent pas : Mako, japonais cher mais excellent, 550a chaussée de Waterloo 550, Senza Parole, 39 rue de Luxembourg, Chez Rob, 28 Bd de la Woluwe. Pour le cinéma, je recommande le Wellington à Waterloo.

Roland
POCHET



Age : 69 ans

Profession / activité actuelle :

Professeur honoraire à l'Université Libre de Bruxelles

Membre APA Belgique depuis :

1977 et aujourd'hui administrateur du Bureau Alsace

