

WESTHALTEN Tradition

## Les ânes font recette



L'âne, centre de toutes les attentions. PHOTO DNA

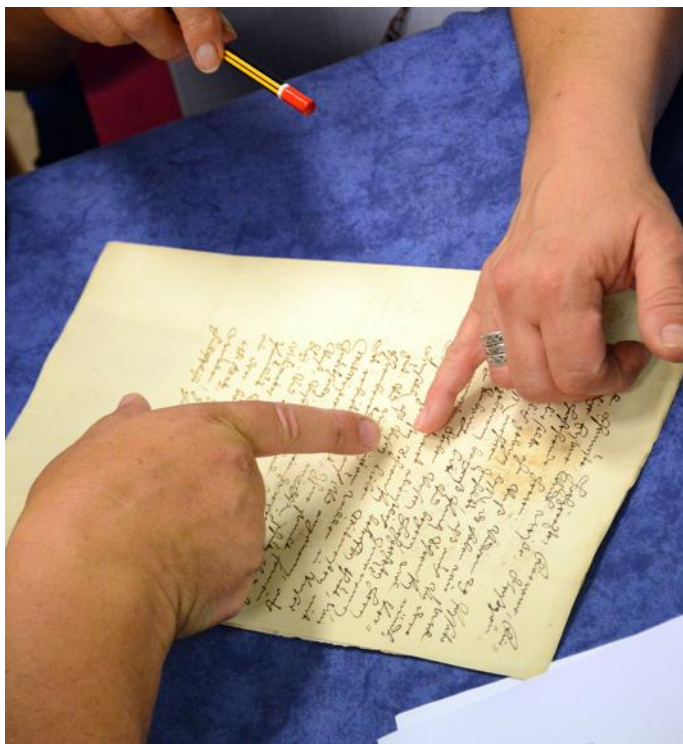
La fête de l'âne qui se tenait hier dans le village viticole de Westhalten (près de Rouffach) a une fois de plus connu un beau succès populaire.

Grâce à l'association Westhalten en fête et quelques passionnés et défenseurs de la gent asine, le village viticole a su trouver la formule gagnante pour transformer le sobriquet de *Wachthalter Esel*, dont étaient jadis affublés les habitants, en une fête conviviale. Dès le matin, un public essentiellement familial a envahi le circuit mis en place dans les rues du village, s'attardant longuement devant les étals d'artisanat et de produits

locaux ou aux nombreuses activités, souvent gratuites, proposées tout au long du parcours. Après le défilé des ânes à la suite de l'Écho du Strangenberg dans les rues du village, le maître bourricotier Roland Hunzinger a intronisé Dominique et Hermann de Bruxelles, deux de ses amis belges, évidemment passionnés d'ânes, dans la confrérie des « bougres d'ânes » chapeautés de l'inévitable bonnet d'âne, hantise des écoliers d'autrefois. Une *Esselfacht* simple, familiale et conviviale dont le succès ne s'est jamais démenti au fil de la trentaine d'éditions grâce à l'investissement d'une équipe de passionnés.

SÉLESTAT Étude de textes anciens

## La paléographie pour professionnels et amateurs éclairés



Un séminaire de paléographie a permis l'étude des textes manuscrits anciens pour des professionnels comme pour des amateurs. PHOTO DNA

Un séminaire de paléographie, science qui étudie les écritures anciennes, a attiré ce week-end à Sélestat des professionnels et amateurs éclairés.

Le service des Archives de la Ville de Sélestat vient d'organiser son premier séminaire de paléographie ce week-end dans la cité humaniste. Pour ce faire, il a fait appel à Christophe Woehrlé, spécialiste du latin et de l'allemand des XVIII<sup>e</sup> et XIX<sup>e</sup> siècles. Durant trois jours, des profes-

sionnels travaillant dans des cabinets d'avocats ou de notaires, ainsi que des amateurs éclairés, se sont succédé afin de travailler le déchiffrement des textes manuscrits mis à disposition. Il s'agissait par exemple pour les stagiaires de s'approprier, par groupe de trois ou de quatre, la graphologie de documents du XVII<sup>e</sup> siècle conservés aux Archives de Sélestat. En parallèle à ce séminaire qui s'adressait aussi aux débutants passionnés d'histoire, une conférence sur les bourgeois et la construction des bourgs a été proposée samedi soir.

COSSWILLER Brasserie La Mercière

## Une première pierre en attendant la première bière

De la bière va bientôt couler à Cosswiller où la brasserie La Mercière, jusqu'alors installée à Niederhausbergen, s'appête à prendre ses quartiers. État des lieux.



Le projet a été facilité par une campagne de financement participatif. PHOTO DNA - DAVID GEISS

« Le sol est plus dur qu'à Niederhausbergen », observe Franck Julich, gérant de cette brasserie artisanale, et qui revêt pour l'occasion la casquette de chef de chantier. Amis et famille viennent prêter main-forte pour la réhabilitation de cette ancienne ferme étalée sur 1,4 hectare au 17 rue Principale à Cosswiller. Le travaux ont démarré il y a un mois et l'effervescence est particulièrement palpable ce dimanche où tout ce petit monde est occupé à couler une dalle. Soucieux de développer leur activité et faute de perspectives à Niederhausbergen (*DNA* du 27 janvier 2017), nos brasseurs,

Imène et Franck Julich ont donc mis le cap sur Cosswiller tout en gardant encore un pied sur leur ancien site. « On ferme Niederhausbergen où on brassera la dernière bière le 12 août », annonce Imène.

## Terrain de pétanque et relais équestre

Avis aux amateurs, les portes de la rue Mercière seront ouvertes de 9h à 15h. Et tout sera ensuite déménagé à leur nouvelle adresse de la vallée de la Mossig avec inauguration vraisemblable les « 22, 23 et 24 septembre ». Une belle fête en perspective et un premier aperçu de ce qui, à terme, - les travaux devraient se terminer à la fin de

l'année - aura une tout autre allure : fermentation, embouteillage et brassage se feront dans l'ancienne grange. Imène imagine même un terrain de pétanque dans ce qui était un séchoir à tabac. Compte tenu de ses aménagements, le site dont certains bâtiments datent de 1869 pourrait par ailleurs servir de relais équestre. Sans oublier l'illustre salle des fêtes datant de 1920 et que notre couple veut faire revivre à sa manière en lui donnant une dimension toujours festive mais aussi artistique. Le lieu abritait aussi à l'époque un restaurant, Le Coq blanc, célèbre pour ses tartes flambees. Une spécialité culinaire

qui sera sans doute remise au goût du jour et qui complètera une offre maison axée sur les circuits courts et respectueuse de l'environnement. Bar et *biergarten* en seront une autre illustration.

Les premières bières de la cuvée de la Mossig seront servies à Cosswiller dès septembre. Et Franck promet même, à cette occasion, une petite nouveauté : « Élaborée avec un houblon provenant du lycée agricole d'Obernai, cette bière sera blonde, légère et parfumée. » Tout le contraire du sol de Cosswiller. Mais nul doute que nos jeunes artisans n'aient finalement aucun mal à y faire leur trou. ■

DAVID GEISS

RIBEAUVILLÉ 10<sup>e</sup> fête du vin et de la gastronomie

## Plein les papilles !

Devenue incontournable pour les fins cuisiniers, la fête du vin et de la gastronomie de Ribeauvillé n'a pas failli à sa réputation, ce week-end au jardin de ville et à la salle du Parc.

AVEC 255 GRANDS CRUS et créments proposés à la dégustation, ainsi que de nombreux accords mets-vins concoctés par les restaurateurs, fromagers, pâtisseries et vignerons du pays de Ribeauvillé, ou encore deux cook-shows animés par le chroniqueur Daniel Zenner, le distillateur Philippe Traber et les restaurateurs Joseph Leiser et Jacky Danner, les gourmets en ont pris plein les papilles durant tout le week-end. Aussi originales qu'authentiquement locales, les recettes que le public pouvait découvrir au gré de « l'allée de la gastronomie » ont rendu un bel hommage au savoir-faire culinaire du secteur et à son riche terroir. De l'amusse-bouche au digestif en passant par le plat de résistance, tout était « made in Ribeauvillé... » ■

N.P.



Un mignon de porc en direct, avec Daniel Zenner (à gauche) et un public aux papilles en émoi...

PHOTO DNA - NICOLAS PINOT