

Escapade en Alsace du 29 sept au 9 octobre 2023.

Escapade en Alsace du 29 septembre au 9 octobre 2023

Vendredi 29 septembre, premier rendez-vous à 67140 BARR pour notre périple de 10 jours en Alsace, Bas-Rhin, dans la région du Grand Est.

Dès le début de l'après-midi, les 28 camping-cars et cinquante-quatre personnes inscrites s'installent dans une énorme prairie. Bravo Marie-Claire, Henri et Philippe.... Votre organisation a un succès fou avec un tel nombre de participants !

Briefing à 18 heures autour d'un bon verre de vin Alsacien (bien entendu).

C'était très comique d'ailleurs d'observer l'installation de cette soirée : les camping-caristes s'amenaient au fur et à mesure avec leur siège mais reculaient de + en + pour ne former qu'un seul grand (très grand) cercle.

Après les explications des trois jours d'activités à venir et la proposition (avec tirage au sort) du jeu de la cacahuète, nous dégustons de très bons amuse-gueule, préparés par Marie-Claire et Chantal (la femme du Binchou).

La soirée s'est terminée dans la bonne humeur et la convivialité.

Samedi matin 30 septembre.

Premier départ (très matinal) pour le centre de Barr. Dispersion au gré de chacun pour déambuler et chiner dans les rues de cette belle ville au cachet alsacien, située à 30km de Strasbourg.

L'après-midi, nous profitons des diverses animations et possibilités de dégustation des grands crus de la région. Le centre historique de Barr est remarquablement préservé, avec un grand nombre de belles maisons à colombages.

Après le retour au campement, nous nous préparons pour retourner au restaurant, pour déguster des savoureux plats de tradition alsacienne. Un très succulent repas !

Soirée libre avant de se rassembler pour le traditionnel feu d'artifice et de profiter de l'ambiance festive de cette septantième fête du vin et des vendanges. Certains ont écouté le concert de musique sur la grand-place.



Dimanche 1er octobre.



Le comité des fêtes nous a fait découvrir le cortège de l'après-midi, avec les différents groupes musicaux et folkloriques ainsi que le char de la nouvelle reine des vendanges.

Nous avons donc eu droit à un magnifique cortège fleuri, très hétéroclite, avec divers chars façonnés par les clubs locaux : Harry Potter, 2 cv des gendarmes de St-Tropez ou des marins suisses (pirates ?) etc... Le groupe invité cette année, les Bretons de Perros-Guirec, nous ont ravis



avec leur musique et leur culture bretonne.

Cette journée belle et colorée s'est terminée sur notre emplacement herbeux par un gigantesque verre de l'amitié, avec rires, chansons et danses.

Brigitte et Guy Gilquin.

Lundi 02 octobre

Après 3 nuits passées à Barr, départ vers Gertwiller et une halte sur le parking du Super U.

L'Alsace étant la capitale du pain d'épices, au programme du jour : visite de deux fabricants et d'un musée.

Le pain d'épices est constitué de farine, de miel, de sucre, d'épices, de noisettes et d'amandes. Une fois la pâte réalisée, elle repose 3 à 6 mois, le miel et le sucre font office de conservateur. Ensuite vient le pétrissage ; la pâte mère est incorporée à une pâte fraîche (3 à 7 jours) et passe dans le pétrin. Une fois la pâte prête, elle est abaissée à l'aide d'un laminoir. A l'aide d'emporte-pièces, on la découpe en différents sujets. Vient ensuite la cuisson dans un four très chaud. Il peut enfin éventuellement recevoir un glaçage ou une décoration.

Gertwiller a compté jusqu'à huit ateliers. Actuellement, il en reste deux, un plus industriel et l'autre plus artisanal.



Notre première visite sera chez FORTWENGER, fabricant toujours artisanal, bien qu'il puisse traiter jusqu'à une tonne de pâte par jour. On passe tout d'abord par le musée très ludique, qui fait penser à Noël, puis on découvre l'atelier de fabrication où l'on se rend compte des nombreux gestes manuels encore nécessaires. La visite se termine par la boutique bien achalandée en pain d'épices et toute autre chose qui s'y rapporte.

La deuxième visite, l'après-midi, se fera chez LIPS qui eux mettent un point d'honneur à



perpétuer la fabrication ancestrale à tel point qu'ils utilisent encore de vieux pétrins de 1930. Là aussi on a vue sur l'atelier et tout le travail manuel qui l'accompagne.

A l'étage du bâtiment se trouve le Musée du pain d'épices et de l'art populaire alsacien. Très beau musée qui est le fruit de 50 ans de collections et expose plus de 10.000 objets, des outils, des faïences, des poteries.

Départ ensuite vers le camping municipal de Molsheim où chacun prend sa place et se pose pour retrouver les autres le soir pour le traditionnel apéro !

Mardi 03/10

Après le pain d'épices, la bière ! Visite de la brasserie Saint Pierre à Saint Pierre.

La brasserie a été créée en 2001. Elle produit +/- 500.000 bouteilles par an ainsi que quelques centaines de fûts ; la distribution reste très locale. C'est donc une brasserie de taille modeste par rapport à nos bonnes et réputées brasseries belges.



La bière est constituée de 85 % d'eau (eh oui !) et à Saint Pierre, l'eau de distribution est paraît-il, d'une qualité exceptionnelle ; c'est la raison de leur implantation dans cette région alsacienne. Ils récoltent leur propre houblon qui, bien entendu intervient dans la fabrication de la bière, en plus de céréales, levures et autres.

Première étape, les cuves de production, étape qui dure 8 à 9 heures. Ensuite la bière est transférée dans les cuves de fermentation, plus ou moins deux semaines en fermentation chaude et ensuite aussi deux semaines en fermentation froide ; cette dernière permet d'affiner le goût de la bière et d'achever le processus de fermentation. Vient enfin la mise en bouteilles et une dernière fermentation dans celles-ci.

Après que notre guide nous a eu bien expliqué son travail, nous avons eu la possibilité de goûter quatre bières, la blanche, la blonde, l'ambree et la brune, avec des avis divergents de la part de chacun quant au goût de ces boissons.

Rendez-vous à 12 heures au restaurant « La Vignette », proche de la brasserie, pour un repas en commun. Pour la petite anecdote, nos Ami's Bernard et Philippe ont bien apprécié leur thé en fin de repas !

L'après-midi était libre mais Antoine a proposé à ceux qui le désiraient d'aller visiter le Mont Saint-Odile tout proche. Petite expérience personnelle : ne jamais suivre, même si c'est un Ami (équipage Fabrice et Luc), un camping-car qui ne connaît pas la route de Sainte Odile !

Ensuite retour au camping.

Mercredi 04/10

Visite des foies gras de canard Lucien Dorlath à Sault-les-Bains.



Pour les personnes soucieuses du bien-être animal, le gavage d'animaux reste un sujet sensible. Monsieur Dorlath, dans la présentation de son entreprise, reste convaincant et nous explique finalement que ses canards ne sont pas martyrisés et il nous le prouvera dans la visite.

Leur activité est donc le gavage de canards de Barbarie. Par mois, ils traitent 645 canards, qui proviennent d'élevages de la région (un rayon de 30 à 40 km). A savoir qu'il y a toujours un risque de grippe aviaire dans ce type d'élevage.

En principe, sans gavage, un canard normal prend 12 à 13 % de son poids mais leur but est que le canard gavé prenne 500 gr en fin de cycle. Ils prennent grand soin à faire ce gavage en douceur, pour le bien-être de l'animal, mais finalement pour la qualité du foie gras qui sera produit. Si l'animal est stressé, il y aura d'office un manque de productivité.

Leur production est principalement écoulee dans leur boutique et dans leur restaurant. Monsieur Dorlath a bien entendu déjà été approché pour de la vente en grande surface, ce qu'il refuse car les prix doivent être bradés au détriment de la qualité du produit.

Après les explications très convaincantes et constructives, nous avons visité une salle de gavage. Les canards semblent



paisibles dans leur cage. Ils sont nourris toutes les 12 heures avec une quantité bien déterminée de farine de maïs et de complément alimentaire. A leur arrivée, 150 canards sont pesés, une moyenne de poids est faite et la machine est alors réglée pour injecter une quantité bien précise de nourriture, ni trop, ni trop peu.

D'autre part, beaucoup de soins sont apportés au bien-être des canards. Climatisation des salles, injection d'ozone pour neutraliser les odeurs, propreté, pour de nouveau avoir un retour sur la qualité. Ils gèrent entièrement la production, abattage, découpe et transformation en de très nombreux produits différents (une centaine) Tout sert ou est récupéré jusqu'aux plumes et duvets.

Après une démonstration de découpe par M. Dorlath, nous passons au restaurant pour déguster un foie gras poêlé et un excellent magret.

Après-midi libre, visite du fort de Mutzig pour certains ou retour au camping, avec le soir, le traditionnel apéro.

Yves et Patricia Vandewattyne

Jedi 5 octobre



Nous nous regroupons dans les camping-cars pour partir visiter la maison de la choucroute "LE PIC".

A notre arrivée, nous recevons un morceau de gâteau fait à base de choucroute. La visite se déroule

en deux groupes, le premier groupe va voir une vidéo représentant toute la filière de la préparation,

le second va voir l'infrastructure depuis l'arrivée des choux jusqu'à leur conditionnement.

La visite se termine par une dégustation de choucroute crue, confite et asperge confite.

Lors de la visite du magasin, nous recevons un colis de viande de la part des organisateurs. La maison "LE PIC" nous offre un petit pot de choucroute confite. La visite se termine et nous retournons vers le camping.



L'après-midi est libre. Deux visites sont prévues, mais à notre meilleure convenance, soit le fort de Mutzic, soit la visite du Musée de la Chartreuse.

Pour nous, ce sera la visite du musée où l'on peut observer notamment trois voitures Bugatti, de nombreuses photos de voitures, de trains.

Le parcours est jalonné de panneaux touristiques. Ils nous invitent à découvrir l'histoire de la vie passionnante de la famille "Bugatti" à Molsheim, mais aussi l'ancien prieuré qui est actuellement réhabilité par des bénévoles.

La journée se termine par un apéro espagnol qui nous rassemblera tous dans la bonne humeur.



Vendredi 6 octobre

Chacun termine les visites libres. Nous, nous partons visiter la ville d'Obernai.

En soirée, nous étions attendus à l'Espace Saint-Joseph où nous avons passé une soirée mémorable, non seulement parce que nous avons goûté différents vins associés à des mets spécifiques, mais aussi parce que la soirée était animée par un groupe extraordinaire qui a plu à toutes les personnes présentes.

Samedi 7 octobre

Après un repos bien mérité, certains sont partis en vélo faire le tour de Molsheim.

A 16 heures, les organisateurs nous ont invités à un goûter et à la distribution des cadeaux aux « cacahuètes ».

Nous avons remis aux organisateurs leurs diplômes ainsi qu'un cadeau pour leur très belle organisation.

Nous nous sommes ensuite préparés pour le bal et l'élection de la Reine des Vendanges.

Nous avons des places réservées et à notre arrivée, le tirage au sort des jurés a été réalisé pour l'élection. Bernard et moi-même (Emile) avons été choisis. Ainsi, le groupe AMI représentait donc 20% des jurés.

La soirée a été joyeuse et très animée.

Dimanche 8 octobre

Cette journée commençait par un vide-greniers, une braderie et la messe.



Ensuite la pesée de la reine des vendanges a été effectuée sur la place à l'aide de 72 bouteilles de vin soit le prix pour son élection.

Pour terminer la mairie offrait le vin et la brioche aux personnes présentes.

Dans la ville, toute la journée, il y avait des animations, expositions

A 16h30, un concert de Claude François ressuscité et de ses Claudettes a été présenté au public sur la place.

A 19h, nous prenons le repas de clôture au restaurant " Metz 1525". Repas succulent.

Lundi 9 octobre

Nous prenons un déjeuner gourmand

Bravo Henri, Marie Claire et Philippe aidés par Chantal et Michel, pour cette magnifique sortie sans fausse note et dans la bonne humeur.

Encore merci pour la récupération par les organisateurs des 35 Euros pour les équipages qui ne possédaient pas la carte ACSI.

Merci pour cette sortie inoubliable et bravo !!!!

Emile et Denise Franquet