

Comité 2016-2017

Président
Frédérique MOZZICONACCI
frederique.mozziconacci@orange.fr

Vice-Président
Jacques Yves MEYER
jacqueschantal.meyer@wanadoo.fr

Past-Président
Raymond GRAFF
raymond.graff@orange.fr

Secrétaire
Anne-Sylvie WEISS
as.weiss@sfr.fr

Secrétaire adjoint
Virginie MUHR
virginie.muhr@orange.fr

Trésorier
Pierre SCHNEIDER
pierremonique.schneider@wanadoo.fr

Trésorier adjoint
Guy JACOB
guy.jacob@lycos.com

Protocole
Michel GUYON
guyon.dlv@free.fr

Protocole adjoint
Frédérique KELLER
fred.keller@orange.fr

Les infos de Novembre 2016

Chers rotariens, rotariennes, chers ami(e)s

Voilà déjà novembre passé et décembre bien entamé quand vous lirez cet Infos-club. Cette parution mensuelle, je la dédie et remercie celles et ceux qui s'y impliquent par la rédaction d'articles, de comptes rendus, de mise en page, de publications.... Cela permet de retracer, de se replonger dans la vie de notre club et de nous rendre compte de notre activité.



Je vous annonce aussi que le concert offert par la chorale Battement de Choeur de la vallée de Villé aura lieu le vendredi 10 février en l'Eglise Ste Foy de Sélestat, et nous sommes en charge de son organisation puisque nous les avons sollicités.

Merci de vous bloquer cette date dans votre agenda et d'en parler autour de vous.

Je vous demande encore de vous inscrire sur les doodles que vous soyez présents ou non, en mentionnant votre nom vous nous permettez de faciliter les organisations de nos réunions et rencontres.

A celles et ceux que je ne verrais pas en décembre, je souhaite de belles fêtes de fin d'année.

Bonne Lecture

Frédérique

Les prochaines réunions

20 décembre 2016 — 19H00
Soirée de Noël

3 janvier 2017 — 12H15
Pierre-Louis Schneider et Joseph Weber, nos deux Rylaciens 2016 ainsi que Sophie Etievant, notre Boursière viendront nous exposer leur formation

10 janvier 2017 — 19H00
Léa Fehrenbach, une année de « Student exchange »

17 janvier 2017 — 12H15
Conférence statutaire de Frédérique Keller

24 janvier 2017 — 19H00
Visite du Conseil Départemental

31 Janvier 2017 — 19H00
Conférence sur le « Don d'organes » par Lionel Pfann

Le Rotary en 40 questions
Les réponses seront données en décembre

33-A	« ESPOIR EN TETE » est une action pour soutenir des rêves des jeunes
B	« ESPOIR EN TETE » est une action pour soutenir la recherche sur les maladies du cerveau
34-A	« ARE » signifie « AIDE ROTARY EST »
B	« ARE » signifie « Action - Reproduction - Evaluation »
35-A	La charte graphique du Rotary est facultative
B	La charte graphique du Rotary s'impose à tous les clubs
36-A	Un club peut être radié pour manque d'activité constaté par le gouverneur
B	Un club peut être radié pour non paiement de la « Taxe per Capita »
37-A	Un club contact est un club de la même ville
B	Un club contact est un club jumelé avec le sien
38-A	L'INTERACT est destiné aux jeunes de 14 à 18 ans
B	L'INTERACT est destiné aux jeunes de 16 à 22 ans
39-A	Le ROTARACT est destiné aux jeunes de 19 à 29 ans
B	Le ROTARACT est destiné aux jeunes de 23 à 34 ans
40-A	Il faut au moins 16 membres pour former un nouveau club
B	Il faut au moins 20 membres pour former un nouveau club

8 novembre 2026 - Un « trois minutes » et remise de chèque

23 présents et deux invités M. René Etiévant, directeur du CAMSP de Châtenois et M. Jean Yves Boisdevezi, président du RC Mulhouse doyen.



Echange de fanions entre les deux présidents.



Remise d'un chèque de 2500€ à M. Etiévant, au profit du CAMSP de Châtenois en présence de la presse.



En quelques mots M. Etiévant présente le « Centre d'Action Médico Sociale Précoce » qui est géré par l'EPI Centre Alsace. Il dispose de 45 places mais accueille en réalité 70 enfants jusqu'à six ans. Les équipes sont pluridisciplinaires. Le financement général est assuré mais des aides sont cependant nécessaires pour des actions particulières. M. Etiévant est aussi le père de Sophie qui prépare un Master à Genève, études financées par une bourse de la Fondation du Rotary, présentée par notre club, soutenue par le district et la Fondation.

Infos et trois minutes :

- **Didier** : Le prix du Rotary cette année a été remis à Antoine LEIRIS, auteur de « Vous n'aurez pas ma haine »



FRANCE 3 CÔTE D'AZUR :

Antoine Leiris auteur de « Vous n'aurez pas ma haine », un best-seller-lettre d'amour à sa femme disparue lors de l'attentat du Bataclan, était ce vendredi soir à Nice au CUM pour recevoir le Prix Littéraire du Rotary qui récompense l'auteur d'un ouvrage d'expression française.

Luna-Hélène Muyal-Leiris (35 ans) a succombé, avec quatre-vingt-huit autres personnes, le vendredi 13 novembre 2015 au Bataclan, sous les balles des terroristes.

Quelques heures après, son mari postait sur sa page Facebook une lettre destinée aux attaquants. Elle fera le tour du monde et toucha nombre d'internautes. Son titre : Vous n'aurez pas ma haine.

Le journaliste, père d'un petit garçon, prolongea son texte par un livre puis un documentaire poignant. Devenu un best-seller, et traduit dans de nombreuses langues, son ouvrage est une merveilleuse déclaration d'amour à la désormais « absente » dans la réalité du quotidien d'un papa et de son petit garçon, âgé de dix-sept mois lors du drame.

- **Frédérique K.** : Les anniversaires du mois : Didier et Alexandra

- **Michel** : Pour le repas de Noël il faut s'inscrire au moins 15 jours avant la date, en précisant le nombre et l'âge des enfants. Le Retable d'Issenheim : exposition d'Otto Dix jusqu'à fin janvier.

- **Vincent** : Proposition de conférence sur l'utilisations des drones en milieu professionnel

- **Pierre W.** : le film « Avant le déluge » avec Di Caprio : à voir. Il annonce les catastrophes à venir dont la fonte de la calotte glaciaire.

- **Frédérique M.** : la course, la « Strasbourgeoise » (5 km) a été suivie par quatre membres. C'était bien.

Attention la date anniversaire de notre club est reportée au samedi soir 13 mai. Ce sera avec nos amis de Göttingen. La visite de notre gouverneure reste fixée au 4 avril.

- **Virginie** : L'association nationale « Outils en main » créée, localement, à l'initiative de Didier Rieber, initie les enfants de 9 à 14 ans aux métiers manuels. Elle cherche des bénévoles.

- **Marc** : **La notion d'infini** dans le Rotarien de juin 2016 p 22 à 27. L'infini est concevable dans les chiffres, la géométrie, le cosmos de l'infiniment grand à l'infiniment petit ; y aurait-il des infinis ? Mais que de paradoxe ! Ainsi l'histoire d'Achille et de la tortue. Parti un peu plus tard il ne rattraperait jamais la tortue selon Zénon d'Elée au Ve siècle av JC. Comment l'homme fini, dans un univers fini (on ne sait pas au delà du Mur de Planck il y a 13,5 milliards d'années) peut-il concevoir l'infini ? La découverte au CERN d'une nouvelle particule, appelée X pour l'instant apportera-t-elle une réponse ? Pour l'instant l'infini n'est qu'une simple vue de l'esprit ; c'est une réalité mais qu'on ne peut atteindre. Le mot de la fin, cette remarque de Pierre Dac ou Woody Allen : « L'éternité c'est long surtout vers la fin ».

L'auteur de l'article se permettra d'ajouter : *Et si notre univers observable, fini, d'espace et de temps n'était qu'une parenthèse dans l'infini, une sorte de grumeau de matière-énergie, momentané, de l'infini ? Rappelons aussi cette rencontre de St Augustin : Un enfant avait creusé un trou dans le sable de la plage et il le remplissait avec de l'eau qu'il cherchait dans la mer. A la demande d'Augustin qui lui demandait ce qu'il faisait il répondit : « je fais comme toi, je mets la mer dans le trou »*

- **Edouard** : les récoltes des vendanges ont été abondantes. On a fait le plein partout. Le problème ce sont sur les petits viticulteurs car le prix du kilo de raisin n'est pas assez cher 1,30€ le kilo. En ce qui concerne notre action rotarienne il faut passer le bon de commande à Édouard sachant que un euro par bouteille va au club.

15 novembre 2016 - Exposé « Société Lumières d'Alsace »

C'est à l'invitation de Frédérique que nous avons le plaisir d'accueillir notre conférencière, Coralie Marchal qui nous présente son entreprise « Lumières d'Alsace ».

Coralie et Sébastien Marchal ont créé leur société voici 11 ans et viennent d'ouvrir à Illkirch un espace de 450 m² dédié à la lumière.



Dans ce vaste show-room, spécialisé dans le décoratif, près de 150 luminaires sont exposés : suspensions, appliques, plafonniers, lampes à poser, etc. Il y en a pour tous les goûts avec différents styles (design, contemporain, décalé..) et divers matériaux (cristal, verre soufflé, acier, alu, cuivre). Il y a même des modèles uniques. Les clients (professionnels comme particuliers) peuvent se poser dans un espace salon convivial pour discuter de leur projet.

Le couple souhaite proposer des solutions aux architectes pour la mise en valeur architecturale des maisons de particuliers ou des monuments. Il voudrait aussi développer un partenariat avec des artistes locaux, notamment des sculpteurs.

Une discussion s'engage sur les nouvelles sources de lumière LED et la nocivité rétinienne de la lumière bleue émise par certaines LED, celles qui produisent une lumière froide.

Pour terminer, notre conférencière nous invite à un vernissage le 8 décembre au show-room où seront exposées des sculptures de Rudy Morandini (Lumières d'Alsace, 1 rue du Girlenhirsch, ILLKIRCH)

Alain

22 novembre 2016 - Visite du Lycée Polyvalent Hôtelier « Alexandre Dumas »

Etaient présents :

Jean-Marie et Anne-France MONTAVON, Anne-Sylvie WEISS et sa soeur, Rémy et Mimi DREYFUS Rémy, Francis DREYFUSS, Frédérique MOZZICONACCI, Virginie MUHR, Luc MARTIN, Vincent ROTH, Alexandra MATHIS, Hubert et Christiane REISACHER, Marc et Hilda FETTIG, Pierre et Monique SCHNEIDER, Raymond et Chantal BOLTZ



En ce mardi 22 novembre Raymond BOLTZ nous a organisé une visite du Lycée Alexandre Dumas « Hôtelier & Tourisme » implanté sur le campus d'ILLKIRCH depuis les années 1970 ; le lycée existe depuis 1921.

Accueil et visite sommaire effectués par deux élèves de l'établissement

L'établissement bénéficie d'une bonne réputation et se classe à la troisième place sur le plan national.

Il a la capacité d'accueillir jusqu'à 1400 élèves en proposant des formations allant du C.A.P. au Baccalauréat professionnel et jusqu'au BTS dans différentes catégories comme la restauration, l'hôtellerie, le tourisme, la gestion d'un établissement avec des formations spécifiques telles l'apprentissage des métiers de sommelier, barman et initiation au « culte » du café et autres boissons chaudes.

L'initiation à la tenue du bar, avec entre autre préparation d'une grande variété de cocktails, apprentissage des différents alcools, est complétée par une formation destinée au café.



Quelques chambres d'hôtel de catégorie 3 ou 4 étoiles servent d'outil pédagogique et accueillent les visiteurs professionnels.

Visite succincte des lieux en passant par la sommellerie, la lingerie, l'économat, les cuisines où les élèves sont répartis dans des brigades comme dans les grands établissements.

Le restaurant « EST » est principalement réservé aux élèves alors que le restaurant « OUEST » accueille les visiteurs.

Nous nous retrouvons autour d'un succulent repas gastronomique aux couleurs de l'Italie réalisé et servi par les élèves.

Raymond B.



Soirée organisée par Raymond Boltz à la Maison du Pain. Le conférencier du jour, Jean-Claude Colin, journaliste brassicole ne pouvant être présent, c'est Raymond qui s'en est fait l'interprète en donnant lecture de sa conférence et en faisant déguster les deux bières témoins de la soirée.

Après le repas, un baeckeoffe « à la bière », Gabriel Brauener, a poursuivi cette soirée « dégustation » par une conférence qui sera reportée dans un prochain numéro.

A) TRADITION DES BIERES DE NOËL

Apparues concomitamment entre 8000 et 6000 ans avant Jésus Christ, en Chine, et aux abords du Nil Bleu puis en Mésopotamie, les premières boissons fermentées abouties augurent de la bière d'aujourd'hui. D'entrée, la « sikaru » sumérienne, la "chiu" saisonnière chinoise qui rythme été et hiver, le « zythum » égyptien et plus tard la cervoise celte, sont considérés comme sacrés et participent à tous les rituels, fêtes et autres cérémonies, nombreux à l'époque au vu du panthéon fourni des dieux et déesses.

Premières recettes, premières bières sacrées festives !

Ecrite sur une tablette sumérienne en signes cunéiformes, la première recette de la bière est en fait un poème dédié à la déesse Ninkasi connue pour avoir offert la bière aux hommes tout comme Isis en Egypte. Autant nutriment que médicament, plaisir, récompense, salaire ou offrande, la bière a bonne presse à l'époque et de fait engendre remerciements et cérémonies ! Née de la déesse mère, la terre dispensatrice des moissons, elle est honorée à Sumer par des fêtes données en l'honneur d'Ishar, déesse de la fertilité et de Ninkasi, déesse de la bière. Durant ces fêtes, on boit, on danse, on honore les dieux en pensant qu'ils font de même dans leur panthéon. L'alcool aidant, l'ambiance se réchauffe, devient plus sensorielle et tourne à l'orgie, contraction sémantique née à cette période qui traduit l'abus de vin d'orge du nom que l'on donne alors à la bière.

Bières de NOËL, les étrennes des Brasseurs !

Au Moyen Age le brassage est contingenté par la saisonnalité de la profession de brasseur (on ne brasse alors qu'entre la Saint Michel, le 29 septembre, et la Saint Georges, le 23

avril), des habitudes naissent. Nombre de bières commémoratives des saisons voient ainsi le jour dont le caractère festif perdure de nos jours. Venues de la nuit des temps, elles renaissent comme jamais donnant au calendrier brassicole des allures de planning surbooké !

Transition vers Noël, la bière de Saint Nicolas telle la « Sankt Niklauss » créée par feu la brasserie zurichoise Hürlimann et brassée actuellement par l'autrichienne Eggenberg, s'avère une bière forte qui flirte avec les 11/13° réels.

Clôtures festive et gustative de l'année, les bières de NOËL emportent tous les suffrages tout comme leurs collègues dites d'hiver faites pour couvrir commercialement le temps complet des frimas. La première trace de leur existence remonte au dernier millénaire avant Jésus Christ avec le brassage en Chine des fameuses "Chiu" en leur version hivernale, prémices de la future bière de la Nativité.

Sacré Charlemagne !

L'autre instigateur des balbutiements de cette tradition, est l'empereur Charlemagne, habitué des terres sélestadiennes où il vient chasser. Soucieux de voir ses intendants et métayers surveiller de près la fabrication de la bière, il multiplia les ordonnances régissant la qualité des matières premières employées pour son brassage. Au point qu'à Noël, chaque brasseur était invité à la Cour où le bon empereur lui faisait l'honneur de tester son brassin. Impériale, la cérémonie était accompagnée de ces mots sentencieux : « *En hiver, brassez de la bonne bière, ne brassez pas l'été. En mon empire je veux, à satiété, de la bière de qualité, brassez de la bonne bière, car par mon impériale couronne, une bonne bière, cela plaît à l'empereur sur son trône !* ».

Ainsi Charlemagne augurait-il les actuelles présentations/dégustations courant novembre des bières de Noël par les brasseurs de France et particulièrement d'Alsace (le 7 novembre dernier en l'hôtel de ville de Strasbourg), ou du Nord-Pas de Calais à l'instigation des Amis de la Bière et des Eswards-Cervoisiens.

Reprise au coeur du Hainaut français au XVIIème siècle, la tradition carolingienne du brassin de Noël constitue depuis toujours les "étrennes des brasseurs". Brassée à partir de matières premières dûment sélectionnées aux ultimes moissons et récoltes houblonnières de septembre, la bière de Noël était souvent confiée

aux bons soins de l'épouse du brasseur car lui-même était pris par la clôture de son bilan de fin d'année et l'entretien de sa brasserie ; d'où l'idée due à ses femmes d'ajouter dans le brassin aux fins d'aromatisation les épices utilisées concomitamment dans la confection des plats et gâteaux de Noël.

Ainsi naquit la tradition des bières de NOËL !

Aux XIXème et XXème siècles

dans un souci de partage, ses premiers brassins étaient réservés en priorité au personnel de la brasserie ainsi qu'à ses meilleurs clients puis, s'il en restait, commercialisés pour un prix quasi dérisoire. Aujourd'hui, charpentées et corsées, leurs héritières sont habituellement ambrées et d'un degré élevé afin de faire face aux froids ambiants. Fort prisées, elles constituent de plus un apport commercial et financier non négligeable pour les brasseurs.

Epicées ou non d'un mélange associant entre autres baies de genévrier, cannelle, coriandre, badiane, cardamome ou zeste d'orange, typique de Noël pour ses arômes de pain d'épices, chaque bière voit son brasseur garder sa recette voire ses secrets pour lui (le bouquet d'épices de Noël n'étant plus aujourd'hui l'apanage de toutes les bières de Noël, certaines laissant la place à d'autres créations nées de l'imagination galopante des nouveaux artisans brasseurs).

Mondialement répandues, reconnues et appréciées, les bières de Noël réjouissent de nos jours les palais en fête de la planète bière internationale dans son ensemble devenues en quelque sorte, l'équivalent toute proportion gardée « *le Beaujolais Nouveau brassicole* » !

Bières de NOËL alsaciennes :

- La *FOUETTARDE* de Matten de Matzenheim, garantie sans épices de Noël
- La *SAINTE ALPHONSE* de Vogelgrun aromatisée à l'amarante, fleur des Incas
- La *PERLE* de Strasbourg/Meinau
- La *BENDORF* de Strasbourg/Neudorf
- La *SAINTE CRU* de Colmar
- L'*UBERACH* Bio d'Uberach
- La *METEOR* de préférence à la pression.

Les deux bières dégustées ce soir :

1) LA PERLE de NOËL

Bière ambrée à 6,8% alc. vol. Compagnon des soirées d'hiver, ce brassin de fin d'année est élaboré à partir de malts caramélisés, d'une fermentation haute et d'un subtil mélange d'épices.

Recette

Fermentation haute avec une souche de levure issue d'une abbaye trappiste belge. Plusieurs malts spéciaux dont des malts caramels. Houblonnage moyen. Utilisation le long du processus de fabrication d'épices et ingrédients tels que l'écorce d'orange douce, la vanille, les raisins de corinthe, le carvi, et le gingembre.

Robe et aspect

Belle mousse compacte. Brune aux reflets rubis.

Arôme

La note épicée est bien présente sans qu'aucun ingrédient ne domine.

La note maltée est également présente en harmonie avec le fruité de la fermentation haute.

Goût et après goût

La puissance de l'alcool et le moelleux du malt initial se dissipent pour laisser en bouche une finesse voire même une fraîcheur procurées par les épices et la fermentation.

Belle longueur en bouche complexe.

2) La FOUETTARDE

Bière Brune d'hiver de type Black IPA titrant 7,3 % d'alcool/volume.

Bière de garde, stockée debout, à l'abri de la lumière, elle se bonifiera avec l'âge.

La bière d'hiver La Fouettarde de la Brasserie Matten est « LA » bière hivernale sans aucun ajout d'épices.... sinon se serait bien trop facile !

Recette

La Brasserie Matten nous en dit plus sur la conception de cette bière d'hiver La Fouettarde :

- Une dose MASSIVE de trois variétés de houblon
- Trois malts d'orge pour une couleur rubis
- Houblonnage en continu
- Une triple fermentation et une refermentation en bouteille

- **75 IBU (!!!)** (unité d'amertume), en comparaison la Red Fox titre à 50 et les bières industrielles « classiques » entre 10 et 20 et encore...)

Une levure bien motivée pour gérer tout ça.

Les bières MATTEN sont 100% naturelles, brassées uniquement avec des produits locaux, sains et non transformés, sans aucun ajout artificiel.

Le houblon provient exclusivement des houblonneries alsaciennes et la malterie se trouve aux portes de Strasbourg. Pas de filtrations pas de pasteurisation pour garder toutes les bonnes choses de la bière (vitamines, goût).

Pas de stabilisateur non plus, elles vieilliront comme du bon vin, pas de rehausseurs de goût, pas de colorants, fermentation en bouteille. Chez Matten, on ne rajoute pas de protéines animales pour la tenue de la mousse. Puis on ne les stresse pas, s'il faut attendre des mois, on les attendra.

Existe en 33 cl et en 75cl

Robe et aspect

Belle mousse compacte et robe de couleur brune aux reflets rubis.

Arôme

La note épicée est bien présente sans qu'aucun ingrédient ne domine.

La note maltée est également présente en harmonie avec le fruité de la fermentation haute.

Goût et après goût

RECETTE BIÈRE de NOËL

Huîtres en écume de bière,
gingembre
zestes d'orange
Bigorneaux à la mayonnaise de badiane

Recette pour 4 personnes

- 8 huîtres d'Isigny
- 300 g de bigorneaux cuits
- 4 c. à soupe de Bière de Noël ambrée
- 2 étoiles de badiane
- Le 1/3 du zeste d'une orange
- 1 c. à café rase de gingembre frais haché
- 150 g de mayonnaise

Dans un mortier, réduire en poudre les deux étoiles de badiane, les incorporer dans la mayonnaise et réserver le tout au frais. Dans un bol, mélanger la Bière de Noël avec le gingembre haché et les zestes d'orange très finement ciselés.

Donner un tour de moulin à poivre et réserver au frais.

Ouvrir les huîtres et les disposer sur les assiettes, ajouter une cuillerée à café de marinade à la bière dans chaque huître. Ajouter les bigorneaux cuits accompagnés d'une petite cuillère de mayonnaise à la badiane.

Recette Brasseurs de France.

Jean Claude COLIN © novembre 2016.

