



DR

## Vogelgrun La Roue de l'énergie d'Ungerer sur le Rhin

Dimanche, l'œuvre de Tomi Ungerer sera mise à l'eau en aval de Breisach et à découvrir lors de son passage à Vogelgrun

Page 31

## Marathon percussions à Ribeauvillé

L'association BamBam invite aux 24 heures de la percussion ces samedi et dimanche à l'espace culturel Le Parc à Ribeauvillé. 200 musiciens s'y relayeront tout au long des deux journées et les recettes du rendez-vous seront versées à l'Association Loan.



Page 25

Photo Hoerdtt Ribeauvillé

## Art L'expressionnisme dans la peinture allemande

Une conférence sera donnée vendredi à 20 h au Koïfhus à Colmar sur « L'expressionnisme ou la violence des couleurs ». Elle est initiée par le Cercle franco-allemand de Colmar et du Centre Alsace

Page 24

## Bennwihr Un Festi-jeunes pour tout public

Le premier Festi-jeunes, organisé par l'Association culturelle de Bennwihr, propose des spectacles pour petits et grands ce samedi dans la salle culturelle.

Page 32

## Energie Du biogaz à partir de déchets de supermarchés



Les dirigeants de Sita et le directeur de l'Ademe (au centre) ont conçu un système de transformation des produits alimentaires invendables en méthane. Photo Jean-Marc Loos

Que deviennent les fruits et légumes invendables et les produits frais périmés quand les supermarchés les retirent des rayons ? Et les ratés de l'industrie alimentaire ? Chaque année, l'Alsace produit quelque 30 000 tonnes de ces déchets agroalimentaires qui finissent pour l'instant dans les usines d'incinération ou les décharges. D'ici quelques mois, ces déchets pourront être transformés en énergie. À Strasbourg, la société Sita, spécialisée dans la gestion des déchets, construit le premier biodéconditionneur de France qui devrait produire environ 1000m<sup>3</sup> de biogaz par tonne de matière sèche. À Ribeauvillé, Agrivalor compte aussi installer un tel appareil qui alimentera une unité de méthanisation.

Le dossier de Geneviève Daune-Anglard en page 41

# Vins et saveurs, de l'Alsace au Gers



La distillerie Miclo a acheté l'année dernière la maison d'Armagnac Veuve Goudoulin. Au Salon des vins et saveurs des terroirs, ce week-end, on pourra se procurer un millésime de 1914 de ce nectar du Gers. Jean-Jacques Coteleur (à d), organisateur du Salon, a dégusté ce millésime exceptionnel en compagnie de Bertrand Lutt, responsable marketing de Miclo et de Catherine Bouteloup, la responsable commerciale de la maison Veuve Goudoulin.

La 3e édition du Salon vins et saveurs des terroirs aura lieu du vendredi 26 au dimanche 28 mars au parc des expositions de Colmar.

Une soixantaine d'exposants, viticulteurs et producteurs de spécialités gastronomiques, seront présents. Il y aura notamment la maison d'Armagnac la Veuve Goudoulin qui a été

rachetée l'année dernière par Michel Miclo, le gérant de la distillerie de Lapoutroie.

De nombreuses dégustations commentées de vins de tous les vignobles français sont aussi au programme.

La manifestation, organisée par les rotariens

de Colmar et des Deux Brisach, les membres de l'Inner Wheel et le Rotaract de Colmar, servira au financement de panneaux sculptés du Retable d'Issenheim rendant ainsi accessible aux malvoyants l'intégralité de l'œuvre de Matthias Grunewald.

Page 27



**La Maison Contemporaine**  
 8 rue de l'Église - COLMAR - 03 89 41 11 87

Salons

Meubles

Séjours

LES JOURS PASSION

la création 2010 à prix...PASSION du 19 mars au 03 avril

20% de remise\*



## Vins et saveurs des terroirs Un salon de très bon goût

La 3e édition du Salon des vins et saveurs des terroirs aura lieu du vendredi 26 au dimanche 28 mars au parc des expositions de Colmar.

Il y en aura pour tous les goûts. Le Salon des vins et saveurs des terroirs accueillera à partir de demain 17 h une soixantaine d'exposants venus de toute la France pour faire découvrir leurs produits régionaux. Tous les vignobles français seront représentés avec la Bourgogne, la vallée du Rhône, la Champagne, le Jura, la vallée de la Loire, le Gers, le Languedoc-Roussillon, la Provence, le Bordelais et, bien sûr, l'Alsace !

Comme chaque année, les organisateurs, c'est-à-dire, les Rotary clubs de Colmar et des deux Brisach, les clubs Inner Wheel et Rotaract de Colmar, ont également invité des producteurs de foie gras, fromages, saumon fumé, charcuterie, huiles essentielles alimentaires, huile d'olives...

### Des dégustations commentées

De nombreuses animations ont été programmées. Vendredi de 17 h à 21 h, présentation et dégustation de vins de qualité exceptionnelle ayant obtenu le trophée d'excellence aux concours des riesling, gewurztraminer et pinot gris du monde. Il s'agit du gewurztraminer de l'entreprise Gilbert Ruhlmann de Scherwiller, du gewurztraminer



Le grand chef de l'Auberge de l'Ill sera le parrain de la 3e édition du Salon des vins et saveurs des terroirs. Ici, il déguste un Armagnac de 1914 qui sera vendu ce week-end à Colmar. Photo Patrice Barrère

Vorbourg du lycée agricole de Rouffach, du gewurztraminer vendanges tardives de l'exploitation Beck Francis et fils d'Épfig et du pinot gris Bollenberg de chez Bernard Haegelin à Orschwihr.

### Recettes aux huiles essentielles

Samedi 27 mars, à 11 h, une démonstration culinaire révélera les surprenantes utilisations d'huiles essentielles alimentaires. Les recettes présentées devraient ainsi produire leurs effets : purée de céleri aux arômes de sarriette, sauce de poisson aux arômes de citron et fenouil ou crème aux œufs aux arômes de citron et lavande ou

citron et orange.

Si vous avez raté la démonstration du samedi, séance de rattrapage dimanche à 11 h.

Samedi midi, une dégustation des vins du Bordelais sera proposée par Alex Schaeffer, ancien président des œnologues de France. Ce dernier délivrera ensuite à 16 h ses connaissances et sa passion des vins de Bourgogne et du Beaujolais. Dimanche, Alex Schaeffer, donnera deux nouveaux rendez-vous dans le cadre de son tour de France des vignobles, à 12 h, pour les vins du Rhône et du Languedoc-Roussillon et à 16 h pour les vins de la Vallée de la Loire et du Jura.

L'inauguration du salon aura lieu vendredi 26 mars à 16 h 30 en présence d'Émile Jung, l'ex chef du Crocodile, et sous le haut patronage du chef de l'Auberge de l'Ill Marc Haeblerlin.

À noter, qu'après avoir dégusté et découvert quelques bonnes bouteilles, les visiteurs pourront tranquillement dîner jusqu'à 23 h. Pour les accueillir, deux bons restaurants : celui du traiteur Patrick Fulgraff et de Joëlle Sigrist qui proposera des spécialités à base de foie gras du Ried.

Patrice Barrère

■ **Y ALLER** Au parc des expositions de Colmar, vendredi 26 mars de 17 h à 21 h, samedi de 10 h à 21 h et dimanche de 10 h à 18 h. Entrée : 3€ avec verre de dégustation.

## Trois questions à... Alain Zimmerlin, vigneron expatrié dans le Ventoux

Parmi les viticulteurs présents ce week-end au salon, un Alsacien expatrié en Provence, Alain Zimmerlin. Originaire de Turckheim, ce passionné de vin a repris en 1987 le Domaine de l'Auvières à Gordes, au cœur de l'appellation Ventoux. À 58 ans, le vigneron-paysan exploite avec sa femme et son fils 18 ha de vignes, 5 ha de cerisiers et 29 ha de maraîchage (carottes et pommes de terre), le tout en bio.



Alain Zimmerlin. DR

### Comment un Alsacien devient viticulteur dans le Ventoux ?

J'ai toujours été amoureux du vin. Quand j'habitais Zimmerbach, j'avais une parcelle de Pinot Auxerrois que je vinifiais moi-même pour le plaisir. Mais en Alsace, quand on n'est pas vigneron de père en fils, c'est impossible de s'installer à cause du prix du foncier. J'ai aussi hérité de mon grand-père, agriculteur à Sundhoffen, une fibre paysanne. Suite à des vacances en Provence, j'ai commencé à acheter du foncier ici en 1987. Au démarrage, je me suis formé auprès de François Bouchet, précurseur de la biodynamie, et j'ai travaillé avec un œnologue qui m'a suivi pendant des années.

### Pourquoi travailler en bio ?

Actuellement, il y a beaucoup de demande, mais pour moi, c'est une philosophie. Tout le domaine est en bio, et depuis toujours. Je travaille aussi en biodynamie sur certaines parcelles, mais je ne le revendique

pas. Je trouve tout simplement les méthodes biologiques plus efficaces que les traitements conventionnels : l'ortie et la camomille marchent très bien sûr les vignes. Pour la pomme de terre, le produit chimique contre le doryphore ne marche plus. Nous, nous utilisons une levure naturelle très efficace.

### Vos origines alsaciennes influencent-elles votre travail ?

Ici, en général, les vigneronnes ont un rouge un blanc, un rosé. Moi, je propose une douzaine de vins, comme un Alsacien. C'est vrai que je produis quelques cuvées atypiques pour la région : j'ai une cuvée vendangée tardivement, à base de grenache blanc et roussane, une sorte de crémant pur chardonnay et un rosé avec du muscat de Hambourg, très fruité, avec des arômes de litchis qui rappellent le gewurztraminer.

Propos recueillis par C.T.

## « Du pur bonheur » avec un Bas-Armagnac de 1914

Avez-vous déjà dégusté un Bas-Armagnac de 1914 ? Jean-Jacques Cotleur, oui ! « C'est du pur bonheur. C'est moelleux. Avec une quintessence d'arômes incroyable. Et cette couleur ! Fantastique ! », s'enthousiasme le rotarien Jean-Jacques Cotleur qui organise le Salon des vins et saveurs des terroirs. Au salon, de vendredi à dimanche, il sera donc possible de se procurer ce millésime exceptionnel avec la présence des Armagnacs Veuve Goudoulin. Cette belle maison, rachetée l'an dernier par la distillerie de Lapoutrie dirigée par Michel Miclo, proposera à Colmar un VSOP (8 ans), un hors d'âge (15 ans), un 1990 (que l'on peut d'ailleurs déguster au restaurant étoilé l'Auberge de l'Ill), un 30 ans et un incroyable millésime 1914.

Selon Serge Dubs, le grand som-

melier de l'Auberge de l'Ill, l'Armagnac doit plutôt se déguster à une température se situant autour des 18/20° : « Plus chaud, cela favoriserait l'éther volatile. Cela attaquerait trop le nez ».

À quel moment déguster l'Armagnac ? Et pourquoi pas en apéritif ? « On aurait, à ce moment, l'eau de vie, telle qu'elle est, explique le second sommelier de Paul Bocuse à Collonges-au-Mont d'Or Hervé Baligand. En fin de repas, c'est bien sûr parfait comme digestif. Mais on y perd quelques saveurs. Avec un cigare, c'est également un bel accord ».

L'Armagnac est la plus vieille eau de vie française qui fête ses 700 ans cette année. À cette occasion, le maître de chai de la maison Veuve Goudoulin a imaginé un « cru », en édition limitée, sur un 40 ans d'âge.

## Animations Tournoi amical de poker



On se concentre et on se jauge... Photo Florian Gall

Le club de football Galléga, qui évolue en D3, a organisé pour la première fois un tournoi de poker amical. La partie a eu lieu 15 rue de Peyerimhoff le samedi 20 mars dans l'après-midi.

Chaque compétiteur a versé une somme de 20€ pour avoir le droit de jouer, en échange le club s'est chargé des frais de boissons des joueurs. Le « match » a commencé à 16 h 15 avec au total 15

joueurs et s'est terminé à 20 h 45. La gent féminine n'était pas très représentée, seule une jeune femme a participé au tournoi.

Personne n'a été perdant, chacun est reparti avec un lot. Les trois premiers remportant les gros lots. Ainsi : Stéphane Domingues, 1er, a remporté 1 écran LCD, Maya, 2e, une enveloppe et Narcisse Domingues, 3e, plusieurs bouteilles de vin apéritif.

## Rendez-vous

### Concert des Rameaux à Saint-Matthieu

L'ASMEO, Association Saint-Matthieu, église ouverte de Colmar, invite au concert des Rameaux qui sera donné le dimanche 28 mars à 17 h.

L'ensemble vocal Treccanum, placé sous la direction d'Étienne Stoffel, proposera un programme de l'avant Pâques.

Le programme a été composé à

partir des textes des psaumes de l'ancien testament et de poèmes médiévaux provenant de l'ensemble de l'Europe (Metz, Suisse, Italie, Espagne et Europe centrale). Les solistes : Christine Clément, Caroline Michel, Anne Walvogel, Dominique Gate, Jean-Marie Gremmel, Bernard River.

■ **Y ALLER** Dimanche 28 mars à 17 h à l'église protestante Saint-Matthieu, Grand-rue à Colmar. Prix des places : 14 € ; tarif réduit Asmeo, Accent 4 : 10 €. Réservations à la Librairie Hartmann, 24 Grand-rue.

## Grillé, rééquipé sans vétusté \*

### La Matmut, elle assure !

\* Offre soumise à conditions

**MULHOUSE**  
16 avenue de Lattre de Tassigny  
☎ 03 89 66 10 65

**COLMAR**  
91 route de Neuf Brisach  
☎ 03 89 23 04 44

La Matmut, elle assure !

**Energies Renouvelables**

Aquathermie - Géothermie - Aérothermie  
Chaudières granulés ou bûches - Solaire

## PORTES OUVERTES

les 27 et 28 mars de 10 h à 18 h  
au 6 rue de Beethoven à COLMAR

Maison équipée d'une pompe à chaleur  
qui échauffe tout radiateurs

Crédit d'impôt 40 %  
Dévis gratuit

Réduisez votre facture de chauffage !  
**Economie jusqu'à 70 %**  
de votre facture énergétique fioul ou gaz

ETS STOUVENOT

5A rue du Kast LIEPVRE - 03 89 58 83 83 - www.stouvenot.com