

Les produits du **terroir** à l'honneur

Le Château de la Confrérie Saint-Etienne d'Alsace, à Kientzheim, a été le cadre d'une soirée exceptionnelle avec un Chapitre Spécial consacré aux fromages, pains et vins d'Alsace.

■ Pour cette ouverture des chapitres de la saison 2012, 124 convives, dont quelques représentants Allemands et Luxembourgeois, étaient accueillis par le délégué général de la confrérie Jean Richardin. Le verre d'accueil leur était proposé salle Dreyer par Patrick Schiffmann, Major du Conseil des Jeunes de la Confrérie. Un jeu d'identification mystère de vin, pain et fromage a suivi. L'ambiance musicale était assurée par deux membres du groupe Holadrio Hop'sasa en costumes folkloriques.

FROMAGES, PAINS ET VINS D'ALSACE : UNE TRILOGIE UNIVERSELLE

La cérémonie a débuté au caveau capitulaire avec l'entrée solennelle des boulangers de l'UBAC (Union des Boulangers Artisans Créateurs), suivis en costumes d'apparat de la confrérie de St Uguzon et du Grand Conseil Saint-Etienne. Précédant la prière du receveur lue par le Chancelier Pierre Bouard, Gérard Kritter Maître des cérémonies a dans son allocution d'ouverture mis en valeur la trilogie universelle du pain, fromage et vin. Le Grand Chambellan Jean Adam, a magnifié avec éloquence par le verbe, le vin d'Alsace faisant appel aux cinq sens pour l'initiation à la dégustation de ce breuvage aux arômes délicats. La présentation de la Confrérie de Saint-Uguzon été effectuée par le Grand-Maître Roland Barthélémy,



Une belle soirée sous le signe des fromages, pains et vins d'Alsace avec des intronisations croisées Confrérie St-Etienne et Confrérie St-Uguzon.

dont l'association a pour mission de rassembler la filière laitière à travers le monde, une action internationale et intergénérationnelle pour la promotion de la transmission du savoir par le compagnonnage. Le cérémonial de dégustation à l'aveugle de 4 grands crus issus de l'œnothèque de la confrérie, accompagnés d'amuse-bouche pain/fromages, a été commenté avec passion par les membres du conseil. Jean-Marie Iltis meilleur ouvrier de France a présenté l'Union des Boulangers Artisans Créateurs (UBAC) qu'il préside, dont le but est la promotion de la boulangerie par des fabrications de qualité fait maison, de créer nouvelles recettes et de sortir de l'oubli les anciennes. Dans le cadre de son 443^{ème} chapitre de la guilde internationale des fromagers, la confrérie de Saint-Ugu-

zon a procédé à 18 intronisations, dont celles de Bernard Beyl et Jean Adam compagnons d'honneur de Saint-Uguzon. En bon échange de procédé, le Grand-Maître de Saint-Uguzon Roland Barthélémy a été intronisé Sénéchal d'honneur de la confrérie Saint-Etienne. L'harangue du Héraut Yves Muller a précédé la clôture par le Grand-Maître: «*Nous avons pu juger et apprécier les mariages ou plutôt l'union entre nos trois produits; les pains et leur diversité nous ont ravis, les fromages déclinés sous trois thèmes nous ont séduits, enfin nos grands vins d'Alsace ont accompagné à merveille les pains et les fromages*». Après la sortie du Conseil, les convives se sont retrouvés salle Schwendi pour un dîner gourmand concocté par Henri Gagneux et son équipe.

JRH