

## L'agenda

ITTENHEIM

### Don du sang

► **Mardi 11 mars.** La prochaine collecte de sang aura lieu le 11 mars de 17 h 30 à 20 h 30 au foyer paroissial.

BRUMATH

### Cours de cuisine

► **Samedi 15 mars.** Le prochain cours de cuisine organisé par le foyer-club aura lieu samedi 15 mars à la maison des œuvres à partir de 16 h 30 avec, au menu, bouchée croquante de champignons et aux crevettes et son flan de courgette et surimi, filet de rouget sur toast de tapenade avec un fondant de fenouille à l'huile d'olive- Milanaise aux fraises et truffes au nougat. Inscritptions indispensables avant mardi 11 mars auprès de Dominique Lehmann ☎ 03 88 51 06 11 ou par courriel dominique.cuisine@free.fr.

### Cercle généalogique d'Alsace

► **Mercredi 12 mars.** La réunion mensuelle, ouverte à tous, aura lieu mercredi 12 mars au centre culturel, à 20 h 15. Au programme, l'arbre du mois avec deux arbres réalisés à l'occasion des noces d'or des époux Lang et Finck, présentés par Paul Muller ; la démo du mois sera consacrée à « Importer un « Gedcom » additionnel, (transmis par un tiers), avec Généatique », par Richard Schmidt ; la lecture du document du mois avec projection, lecture et traduction en commun d'actes anciens, par Richard Schmidt, les questions-réponses des participants et des échanges libres. Comme à chaque réunion, aide aux débutants, (diaporama, fascicule), consultation bibliothèque et base NMD Alsace, application de l'informatique et d'Internet à la généalogie, échanges individuels. Plus d'infos : <http://www.alsace-genealogie.com>.

## Les menus

BRUMATH

### Au collège

Lundi : steak haché, frites. Mardi : roti de porc à la pêche, chou-fleur béchamel. Jeudi : poulet colombo, purée. Vendredi : filet de colin sauce hollandaise, printanière de légumes.

PFULGRIESHEIM

### Collège de la Souffel

Lundi : bœuf bourguignon, purée, brocolis aux amandes. Mardi : escalope de dinde à la tunisienne, semoule de couscous, courgettes et poivrons poêlés. Jeudi : macaronis au jambon milanaise, salade verte. Vendredi : journée Bretagne : filet de poisson au cidre, gratin de chou-fleur.

## Weyersheim / Dégustation

# Amateurs de bière artisanale

Fabrice Burg, un jeune Weyersheimois de 31 ans, fait partie de la bonne centaine de brasseurs amateurs recensés en Alsace. Rencontre, chez lui, un samedi soir, entre une dizaine de passionnés venus de toute la région.

■ Fabrice Burg fabrique sa bière depuis deux ans. « Pour mon plaisir ». Un mot qui revient dans toutes les bouches. Il n'y a aucun secret de fabrication : « Le procédé est assez simple, mais il faut, absolument, une propreté impeccable du matériel pour éviter un accident de parcours ». Il faut aussi de bonnes matières premières.

Dans son brassin de 20 litres, Fabrice mélange 4 kg de malt (orge germée et séchée), avec de l'eau du robinet. « Moi, je préfère de l'eau de source », affirme Daniel, un Wantzenauvien qui fabrique sa bière depuis une dizaine d'années. Fabrice ajoute quelques pincées de houblon alsacien, de l'aromatique ou de l'amérisan, selon son humeur. « J'aime les bières bien fruitées », salive-t-il.

**Du malt, issu d'orge, torréfié selon différents indices de couleur**

Le tout est porté à ébullition. Second stade, introduire la levure de bière dans le mélange refroidi, entre 18 et 24° et laisser reposer une semaine dans un fût. Le mélange est ensuite réactivé avec de la levure sucrée. Une semaine plus tard, la bière peut être tirée.

Daniel ne jure que le fameux « Reinheitsgebot » qui régit la fabrication de la bière en Allemagne, depuis 1516, et qui interdit (ce n'est pas le cas en France) l'apport de maïs ou de riz. « Nous, les amateurs, n'utilisons que du malt, issu d'orge, torréfié selon différents indices de couleur pour la fabrication de bières



Ils sont une centaine, en Alsace, à fabriquer de la bière pour leur consommation personnelle. (Photo DNA)

res blondes, brunes ou noires, ou de blé pour les bières blanches », souligne Daniel.

L'autre samedi soir, chaque brasseur amateur avait apporté son petit lot de belles bouteilles de dégustation. En guise d'apéritif avant la tarte flambée, la bière artisanale a coulé à petits flots. Couronnés de très belles boursouflures et de pics de délicate mousse, les verres se sont en-

trechoqués avec des exclamations enthousiastes sur la richesse des arômes et les couleurs de la robe, suivies de claquements de langue après chaque gorgées.

Pour Fabrice, Daniel et les autres, faire sa bière est une véritable passion et un motif de satisfaction et de fierté. « Ma bière est incomparable, elle est la meilleure au monde », prétend chacun. Heu-

reux cercle de buveurs de bière!

**Bière de mars avec du malt caramel**

Prochaine rencontre, ce mois-ci, avec la fabrication, en commun, d'un brassin de bière de mars avec du malt caramel qui lui donne une

belle couleur ambrée et une incomparable finesse de goût.

Amateurs, certes, mais véritables connaisseurs, ils sont plus d'une centaine en Alsace, quelque 1200 en France qui se rencontrent et font des échanges sur un forum très visité ([www.brassageamateurl.com](http://www.brassageamateurl.com)).

► **L'excès d'alcool nuit gravement à la santé.**

## Brumath / Spectacle

# L'Afrique, avec fantaisie



Fascinant narrateur. (Photo DNA)

■ **Le spectacle africain d'Innocent Yapi proposé à la maison des œuvres par l'association « Horizon jeunes » a connu un réel succès auprès des enfants.**

Un décor de village de brousse africaine au ras du plancher de la salle, une lumière à dominante orange, le tout tellement proche qu'on avait derechef l'impression d'y être. Les trois comédiens

de couleur, deux percussionnistes et un conteur, étaient si synchrones que tout s'enchaînait comme un dialogue sur deux portées parallèles pour un même instrument. Hilare, fascinant du regard, le verbe roulant sur les « r », le compteur parle du gnou, du crocodile, des animaux de la brousse comme s'ils agissaient tous avec un raisonnement circonstancié. Tout de-

vient à la fois passionnément sérieux et dérisoire. C'est tout juste si on n'arrive pas à se moquer de la famine des saisons sèches. Et que dire de ce partage du riz par grains grâce au savoir compter le plus loin en une minute. Evident, celui qui compta par milliards emporta toute la récolte ! Les petits spectateurs se sont régalez.

## HANDSCHUHEIM

### Pour médecins sans frontières

Marguerite Depret qui exposait dernièrement à la mairie de Handschuheim a vendu aux enchères une de ces œuvres intitulée « Tsunami » en faveur de « Médecins sans frontières ». C'est Georges Kah, de Furdenheim, retraité, président de l'association nationale d'oénophilie et grand amateur d'art, qui en a fait l'acquisition.

## Élections

### A nos correspondants et aux secrétaires de mairie

Pour les élections cantonales (dans le canton de Brumath et celui de Hochfelden) comme pour les élections municipales de ce dimanche 9 mars, les Dernières Nouvelles d'Alsace font appel, comme toujours, à leurs correspondants et aux secrétaires de mairie pour les aider dans la collecte des résultats.

Nous remercions ces précieux collaborateurs de bien vouloir faire parvenir les résultats en leur possession dès que possible soit par téléphone au 03 88 18 45 54 ou au 03 88 18 45 51 ou au 03 88 18 45 52 soit par fax au 03 88 81 12 97.

## L'état civil

### GEUDERTHEIM

#### Naissances

Le 15 février est né Yanis Guillaume Raphaël Klein, fils de Guillaume Klein et de Manuela Pisoni, 1 rue des Vignes ; le 11 février est né Tom Jean-Louis Fournaise, fils de Gaëlle Fournaise, 23 rue Sainte-Maison et le 26 février est née Erine Eyermaun, fille de

Sébastien Eyermaun et de Sylvia Wendling, 8b rue Sainte-Maison.

### MOMMENHEIM

#### Naissances

Le 23 février est née Lou-Anne Aurélie Joëlle Knoll, fille de Richard Knoll et d'Isabelle Vetter, domiciliés 21, rue de la République à Mommenheim.