

Belgique - Belgique
P.P.
6700 ARLON 1
11/616

Editeur responsable
PARMENTIER Adelin
Route de Bastogne 355
6700 ARLON
☎/Fax 063/21.72.06
Bureau de dépôt : ARLON 1

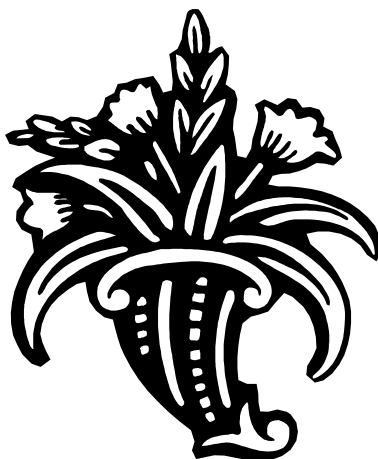
Dans ce numéro :

Dourbes p.4
Philippeville p5
La ligne Attert p 6
Le vignoble alsacien p 8
Et les rubriques
habituelles

Le 14 mai
Marche du maitrank
Nous participons tous.

A PI A L'COPEPTE

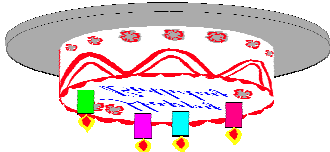
Feuillet d'information de l'Arel's Club Marcheurs
Affilié à la FFBMP - LUX 012
Mensuel - n°95 mai 2000



N'oublions pas la fête des mères

<u>Les anniversaires</u>		<u>Les marches du mois</u>	
HUBERTY Monique	02	S 29 13½	LONGVILLY B 6-12
MULLER Yvonne	03	D 30 07½	LAROCLETTE L 5-10-20
PIERSON Mathieu	03	L 01 07½	ITZIG L 5-10-20
DEBRAY Jacqueline	04	M 03 13½	BATTINCOURT B 6-12
WIOMONT Christiane	04	S 06 07½	LINGER L 5-10
SEMES Sabine	06	S 06 Train	BLANKENBERGE B 6-12-22-42
HANIN Julien	07	D 07 07½	ETTELBRUCK L 5-10-20
HILBERT Maria	10	D 07 07½	MARTELANGE B 5-10-20
HALKIN Laure	10	D 07 Tr	BLANKENBERGE B 7-14-24-42
REMACLE Jacques	10	M 10 19.00	PROLOGUE B +/- 7
HANIN Louis	13	S 13 07½	BASCHARAGE L 5-11
DEVIGNE Alain	13	D 14 06½	ARLON B 5-10-20
PARMENTIER Pierre	15	D 14 07½	FOLSCHETTE L 5-10-20
FACH Dominique	16	S 20 07½	MASBOURG B 6-12-25-50-75
DE BRESSING Aline	17	D 21 07½	GARNICH L 6-12-20
DAMESTOY Cyril	19	D 21 07½	PURE F 10-20
GUILLAUME Jacques	21	D 28 07½	BERTRANGE L 5-12-20
NOEL Marie-Claire	25		
CLESSE Anne-Marie	25		
FRETZ Nicolas	29		
SEMES Claude	29		
GERARD Paul	29		

Bonnes marches à tous



Bon anniversaire

Pour se rendre à :

ITZIG : Autoroute direction Luxembourg, puis Metz, sortie Luxembourg sud et ensuite vers Hesperange. A droite au feu vers Itzig. (± 30 km)

BATTINCOURT : suivre Toernich, Udange, Habergy. Après Habergy, première à gauche vers Battincourt. Autre itinéraire : Aubange, Aix sur Cloie, Battincourt. (± 18km)

LINGER : A Athus, prendre direction Pétange. A gauche peu avant cette localité. (± 18 km)

BLANKENBERGE : En train

MARTELANGE : N4 vers Bastogne. (± 18 km)

ETTELBRUCK : Vers Pallen, Diekirch puis Ettelbruck. (± 40 km)

FOLSCHETTE : Vers Oberpallen, puis Eil, Redange. Peu avant cette localité, à gauche vers Hostert et Folschette. (± 20 km)

MASBOURG : N4 jusque la Barrière de Champlon, puis direction Nassogne et à gauche dans cette localité vers Masbourg. (± 75 km)

PURE : A Florenville, suivre direction Bouillon. A Chassepierre, prendre à gauche en direction de Messempré (Carignan). A Messempré, à gauche vers Pure est à moins de 1 km. (± 50 km)

GARNICH : Suivre l'autoroute vers Luxembourg. Prendre la première sortie au GDL, puis vers Garnich. (± 15 km)

BASCHARAGE : A Athus, suivre la direction Pétange, puis Bascharage. (± 18 km)

BERTRANGE : Autoroute vers Luxembourg, sortie Capellen, vers Strassen. Aux feux du magasin Cactus, à droite vers Bertrange. (± 25 km)

Attention : rassemblement à la place des Chasseurs Ardennais, près des feux

Pensez aux nouveaux marcheurs qui ne connaissent pas les lieux de départ et passez par le rassemblement. Il est moins coûteux de payer 50 ou 100 francs pour se rendre à une marche que de prendre sa voiture. (surtout avec l'augmentation du prix de l'essence)

Réunion club du 09/04/00

Présents : PARMENTIER A. EPPE M. FLOCK J. LECOMTE J. FELLER M WIOMONT R. ROSIERE G. PAQUAY L. PASCAL M. FOURNY M. SCHIMFESSEL A.. BOURQUIN R. BEAUMONT D. BOURQUIN V. PESCHE M. LAVIOLETTE J-J. SCHMIT Ch.. BRENY H.. LECOMTE T.

Au cours de cette réunion, nous avons distribué les postes pour la 25^{ème} marche du Maitrank de ce 14 mai.

a) Elaboration des circuits : MARS F.

b) Fléchage et défléchage des circuits : FLOCK J. MARS F. PARMENTIER A. SCHIMFESSEL A.

c) Fléchage et défléchage. de la ville : PAQUAY L. FLOCK FOURNY M.

d) Surveillance des circuits : FELLER M. PARMENTIER Pa

e) Responsable et ravitaillement des contrôles : PASCAL M.

f) Contrôle 5 km : GERARD M.REMY A..

Contrôle 10 km : DEVIGNE A. VINCHON M..

Contrôle 20 km: HAMES E. LOMMEL R.

g) Confection assiettes froides : DEBRAY J. BRENY H WALEWIJNS A. KEZER D. SCHOLTES M. AUBRY J. HUBERTY Y. ROSIERE G.

Achat des marchandises : DELTENRE Cl.

i) Soupe confection : le samedi 13/05/99 chez Ginette ROSIERE. : NERENHAUSEN M-J. WIOMONT R. PIRET M-Th.

ii) Vente : THIRY M.

j) Pâtisserie : BODART A. PIRET M-T. Les personnes qui veulent offrir des tartes ou de la pâtisserie sont priées de prévenir Anny assez tôt (☎ 063/21.73.95)

k) Bar comptoir : GARLEMANT H. SCHMIT Ch. LAVIOLETTE J-J VAN DE WOESTYNE Ch. salle : BOURQUIN R. BEAUMONT D. HUBERTY Y. DE GRAEVE A.

l) Stand Maitrank : . DAHM R. BLAUEN J.

m) Garnitures tables : BODART A. NERENHAUSE M-J.

n) Grill : DEPIERREUX F. DEPIERREUX N.

o) Tombola (Préparation) : Ceux qui ont des lots peuvent les remettre assez tôt à Monique EPPE.(☎ 22.16.18)

remise des lots : DEBOUGNOUX V.

En salle : BOURQUIN V. MULLER C.

p) Départs : MUSCHANG J. BOUILLON G.

q) Patente, Eaux et Forêts, Ponts et Chaussées et commune d'Arlon : KRIER J.

r) Parking : PESCHE M. LASSENCE F PARMENTIER P DE BRESSING A.

s) Accueil et imprévu : FLOCK J PAQUAY L. PARMENTIER A.

t) Tarifs et documents divers : PARMENTIER A. DELTENRE Cl.

u) Vaisselle: DION.P. VISSERS J HOUHOUS S.EVEN A. et famille SEMES. S'il y a des volontaires, chacun ne reste à la vaisselle qu'une heure ce qui est vite passé.

v) Nettoyage salle: PARMENTIER Pa. FOURNY M (sous la direction de FLOCK J.)

Tous ceux qui ont un poste dans la salle sont priés de ranger au maximum pour faciliter le travail des nettoyeurs.

w). Matériel : le samedi à l'ISMA : FLOCK J PARMENTIER A. PESCHE M. GARLAMANT H DEMIN M.

PASCAL M. EPPE M. LECOMTE J. PARMENTIER Pa. LAVIOLETTE J-J.FRETZ N. En principe, réunion à 17.00 heures. Il peut être utile de se renseigner chez le président (☎ 21.72.06)

x) Caisse centrale : TOUSSAINT R. HALKIN L. DELTENRE Cl..

y) Brasseur : DELTENRE Cl. J

z) Gaufres : FELLER R.

aa) Caisses - préparation : EPPE Monique

bb) Caisses : ramassage en fin de journée (Monique absente) : DELTENRE Cl.

cc) Dimanche 14 mai : Rendez-vous à la salle pour 06.30 hrs pour tous, sauf les volontaires vaisselle (vers 07.30 hrs) et nettoyage salle (vers 15.00 hrs).

Les titulaires d'un contrôle sont priés de venir à l'ISMA le 13 mai pour l'installation du matériel et le repérage de l'endroit du contrôle.

Il est rappelé que tous ceux qui occupent un poste ont droit aux avantages du club, même si ce poste paraît peu important.

Si une personne désignée lors de la réunion club n'a pas eu de poste à cette marche, il s'agit d'un oubli du rédacteur qui s'en excuse d'avance. Cette personne sera la bienvenue. Que les autres se consolent. Il y aura peut-être des absents et il reste 3 marches avant la fin de l'année. Les postes lors de ces marches seront attribués prioritairement à ceux qui ne travaillent pas à la marche du Maitrank.

Les marches de mars

Durant le mois de mars, nous avons marché à Izel (44 et 68), Chaudfontaine (2), Florenne (4), Hody (3), Turpange (92), Evrehailles (3), Solwaster (2), Dommeldange (5), Gesves (2), Montignies (4), Moulins St-Hubert (5), Hermalle sous Huy (2), Houmont (12), Brouch (13 ?), Buggenhout (40), Malines (40), Flobecq (2), soit un total de 349 participations.

Les inconnues du mois

Il est bien connu que lorsqu'on manque d'entraînement, on doit y aller progressivement. Faute de respecter ce principe, le lendemain, on a mal aux jambes. Nos inconnues ne pouvaient en aucun cas traîner, se trouvant dans une région qu'elles ne connaissaient pas. Elles pensaient aller bien tranquillement mais la colonne était tirée par un "néo comitard" que l'on ignorait si rapide dans les côtes et surtout supporter si actif de la course Liège - Bastogne - Liège.

Si vous les reconnaissez, payez leur un verre de remontant.

Nouvelles du club

Jean-Jacques et José voulaient déplacer un meuble assez lourd, trop lourd peut-être. Une malencontreuse chute et Jean-Jacques se retrouve avec un pied dans la plâtre pour cause de ligaments écrasés. Nous lui souhaitons un prompt rétablissement.

Prologue : le mercredi 10 mai à 19.00 H. Rendez-vous à la brasserie du G.B.

Il reste deux places pour Blankenberge, hôtel Rotessa (à 100 m du départ). S'adresser à Maryse.

DOURBES

Implanté dans la vallée encore sauvage du Viroin, Douibes est un agréable village bâti de calcaire et d'ardoise.

Lorsque nous quittons la salle, nous attaquons une belle montée pendant plus d'une demi-heure pour rejoindre la forêt. Arrivés au sommet, un panneau nous informe que deux cents mètres plus loin, nous pourrions visiter les ruines du château de Haut-Roche. Etant amateurs de ruines médiévales, nous empruntons un sentier étroit, très escarpé et glissant pour atteindre le sommet d'un éperon rocheux sommé par les vestiges de la forteresse.

Le point de vue sur le village et la vallée du Viroin est remarquable.

On découvre à l'est les fossés encore marqués dans le terrain qui isolaient la seigneurie.

L'enceinte rectangulaire est dominée par un donjon. Contre celui-ci on distingue des traces de l'ancienne entrée. On identifie également un châtelet flanqué de deux demi-tourelles et d'une archère bien conservées.

Nous pouvons observer également le confluent de l'Eau Blanche et de l'Eau noire (qui se rejoignent au village de Nismes et forment ainsi le Viroin. Lors des fusions des communes en 1976, la nouvelle entité s'est dénommée Viroinval) où surgit le promontoire de la "Roche-à-Lomme", éperon calcaire sur lequel furent mises à jour les traces d'occupation humaines depuis la fin du 3^{ème} siècle jusqu'à l'époque carolingienne, comme refuge et comme habitat. Après cette visite, nous poursuivons notre marche pour rejoindre le premier contrôle en pleine nature, occasion que nous saisissons pour reprendre quelques forces.

Maintenant, nous nous dirigeons vers la réserve naturelle qui commence à Nismes et touche Douibes, où un panneau nous avertit que des moutons y vivent en semi-liberté, pour apercevoir une descente raide qui nous tend les bras.

Arrivés en bas, nous passons devant une carrière toujours en activité et longeons une ligne de chemin de fer à voie unique. Il s'agit de la ligne Mariembourg - Treignes, actuellement exploitée comme ligne touristique par le chemin de fer à vapeur des Trois-Vallées.

Peu après, des exclamations se font entendre car une montée très raide se présente à nous. Parvenus au sommet, nous devons faire attention car de grands gouffres pouvant atteindre trente mètres de profondeur bordent le chemin. Dernière descente et voici le deuxième contrôle situé à 1,3 km environ de l'arrivée.

Beaucoup de forêt durant cette marche. Prix démocratiques allant de 25 à 60 francs pour les boissons. Menu du jour : potée de carottes avec côtelette pour 150 francs.

Muriel

PHILIPPEVILLE

Historique

Philippeville est une charmante localité de l'Entre-Sambre-et-Meuse implantée dans la fagne calcaire d'où fut extraite la belle pierre grise qui servit à l'édification de la ville.

Pour se protéger des troupes de Henri II qui pillèrent la région en 1554, Charles-Quint ordonna la construction d'une série de places fortes. C'est ainsi que s'éleva sur ce plateau la forteresse de Philippeville, dénommée ainsi en l'honneur de Philippe II.

Le bourg demeura espagnol pendant plus d'un siècle avant de devenir possession française en 1659 en conséquence du traité de Pyrénées. Enfin, de 1815 à 1830, la ville fut administrée par les Hollandais.

Marche

Après 1,5 km de parcours à plat, nous arrivons au premier contrôle où s'effectue le contrôle de départ et décidons de ne pas marquer de pause. Poursuivant notre petit bonhomme de chemin, nous quittons la ville pour arriver au village de SMART où l'on nous propose deux circuits, soit chemin forestier et route, soit montées et descentes tout terrain (style montagnes russes) dans la nature. Peu de marcheurs optent pour le parcours "nature".

Nous cheminons en direction de SAUTOUR où une montée très raide de l'ordre de 15% nous tend les bras pour accéder au deuxième contrôle qui a lieu dans le local minuscule d'une école.

Le village de Sautour mérite une visite pour les fortifications qui se développent encore autour du village bâti au sommet de l'éperon.

L'ancienne muraille de forme triangulaire ; fort ruinée, remonte pour ses parties encore visibles aujourd'hui, au 13^{ème} et 14^{ème} siècle. La découverte du flanc nord ouest est le témoin le plus évocateur de ce passé médiéval. On y décèle encore les vestiges d'une dizaine de tours qui épaulent une épaisse courtine. Certaines d'entre elles sont désormais englobées dans les maisons du village.

Devant ces maisons et certains garages sont posées de magnifiques pierres en marbre rouge de Rance.

Après le contrôle, nous continuons de grimper pour passer en dessous de la porte romaine qui a été reconstruite au 19^{ème} siècle. Enfin, le sommet et direction Philippeville.

Belle marche, beaucoup de pluie, prix démocratiques, bon accueil à la salle et aux contrôles.

Muriel

JE SUIS FATIGUE

Pendant des années, j'ai mis cette fatigue que le compte du manque de vitamines, de la pollution, du cholestérol, de la morosité ambiante, du bruit fait par les voisins, des embarras gastriques chroniques, enfin toutes choses qui vous font demander si la vie vaut d'être vécue.

J'ai fini par réaliser qu'il n'en était rien, je suis fatigué parce que je travaille trop.

La population de ce pays est de 55 millions d'habitants sur lesquels 21 millions sont retraités, ce qui laisse 34 millions de citoyens pour faire le travail. Si l'on retire encore 19 millions d'étudiants ou d'écoliers, plus de 3 millions de chômeurs, plus de 5 millions de fonctionnaires ou assimilés, il ne reste plus que 7 millions de clampins pour bosser. En soustrayant les 2 millions de militaires, les 4 millions d'immigrés, les 620.000 personnes hospitalisées et les 379.998 taulards, il ne reste que deux pauvres cons pour faire le boulot :

TOI ET MOI

Et toi tu glandes là, assis sur ton cul à lire ces conneries. C'est pas étonnant que je sois surmené.

Transmis par Alain DEVIGNE.

Histoire et nature le long de la ligne "ATTERT"

Autrefois artère principale pour toute une région, l'ancienne voie ferrée entre Pétange et Ettelbrück "la ligne de l'Attert" offre aujourd'hui de nombreuses possibilités pour des heures récréatives et reposantes en pleine nature. Cette feuille d'information vous servira de guide lors de votre marche à pied ou de votre randonnée à vélo en donnant les indications nécessaires aux différentes stations.

Edité par le mouvement écologique Ouest/Steinfort, Hobscheid, Koerich avec l'aimable soutien des communes de Hobscheid et de Steinfort.

Feuillet d'information sur le sentier thématique de la ligne Attert entre Eischen et Steinfort.

Histoire de la ligne Attert

1873 - le premier tronçon de voie ferrée de Pétange à Steinfort via Kleinbettingen est mis en service.

1879 - Le premier voyage s'effectue sur une longueur de ligne ferrée de 52,5 km, de Pétange à Ettelbrück, via Noerdange.

Cette nouvelle voie ferrée, appelée communément "Prenzebunn" joue un rôle important pour les débuts de l'industrie du fer. C'est surtout la fonderie de Steinfort qui en profite.

1932 – la forge de Steinfort étant contrainte de fermer ses portes, la ligne Attert perd son meilleur client.

1947 – La nouvelle société CFL est fondée. Cependant, suite à l'avènement du trafic motorisé et au transfert du transport de marchandises par la route, la ligne Attert perd sa position primordiale.

1967 – Le conseil d'administration de la CFL

décide de fermer la ligne au transport

des personnes par ailleurs, tous les efforts pour améliorer le transport de marchandises sur les voies ferrées sont voués à l'échec.

Le 23 septembre 1976, le dernier train de voyageurs roule sur la ligne Attert.

Jusqu'en avril 1969 subsiste encore le transport de marchandises entre Pétange et Clemency, Kleinbettingen et Eischen ainsi qu'entre Ettelbrück et Noerdange.

1969 – La CFL est autorisée à faire tout le transport de marchandises par voie routière. Restent uniquement les rails entre Kleinbettingen et Steinfort. Ettelbrück et Bissen.

1986 – Réalisation d'une piste cyclable et d'une promenade pédestre entre Linger et Grass.

1987 – ouverture de la piste cyclable et de la promenade entre Steinfort et Eischen.

1989 – Inauguration d'une partie supplémentaire de la piste cyclable – promenade de Eischen à Hovelange par le tunnel rénové.

La haie – espace de vie

La haie n'est normalement qu'une bande boisée de quel

ques mètres de largeur composée de buissons de taille basse ou moyenne ainsi que de quelques arbres parsemés. Dans le meilleur des cas, la haie est complétée par des plantes herbacées.

Dans une étude réalisée par le Musée d'Histoire naturelle, 250 espèces de plantes faisant partie des haies luxembourgeoises sont mentionnées.

Prunelliers, aubépines et noisetiers constituent les parties principales des espèces présentes dans les haies qui longent la ligne Attert.

D'autres espèces comme le sureau, le troène commun, le rosier sauvage, l'érable champêtre, le fusain

d'Europe, la viorne obier, la viorne manceienne ou le roncier complètent la haie et constituent ensemble avec les arbres comme le chêne, le hêtre, la charme, le tremble, le frêne ou le saule, ainsi que beaucoup de plantes herbacées et de graminées

un espace de vie complexe pour plus de 1.000 espèces animales. Septante espèces d'insectes vivent uniquement des fleurs et des fruits de l'aubépine.

La forêt feuillue

La forêt feuillue est une communauté de vie pour les plantes et les animaux de toutes sortes. Chaque espèce, chaque individu et chaque strate de cette communauté, des plus profondes racines jusqu'au sommet des arbres, a son importance.

Les nombreuses espèces qui transforment les feuilles tombées en humus, les coléoptères et autres insectes qui vivent dans les bois morts font partie de cette communauté au même titre que les champignons, les animaux et les buissons sous les arbres.

Par hectare de forêt feuillue, on trouve 250.000 vers de terre. Donc, le poids de ces animaux utiles dépasse celui de tous les mammifères vivant sur une surface identique. Et les autres décomposeurs encore beaucoup plus petits comme les champignons, les collembolés, les acariens et les autres nombreux micro-organismes ont un poids cent fois plus élevé que celui des vers de terre. Sans eux, cette

partie de la forêt suffoquerait sous les feuilles tombées et le bois mort s'accumulant chaque année.

Les falaises comme milieu de vie

A certains endroits, la ligne Attert traverse les grès de Luxembourg. Ici, La géologie donne des impressions très intéressantes car ces parties de la falaise sont un milieu de vie extrême pour les animaux et les plantes. La pauvreté du sol, le manque d'eau et les variations élevées de températures créent des conditions où seules peuvent survivre des espèces spécialisées et adaptées.

Des lichens, des mousses, des fougères et des plantes à fleurs forment le milieu de vie des insectes et araignées qui servent de nourriture aux lézards.

Les carrières de Steinfort

Les carrières de Steinfort s'étendent sur environ 12 ha des deux côtés de la ligne désaffectée Pétange Ettelbrück. Elles sont délimitées à l'ouest par la rivière Eisch et à l'est par le "Schaarzenhaff".

Les carrières sont des milieux de vie créés par l'homme. Sur une surface relativement restreinte, divers endroits qui

se différencient largement par l'intensité de la lumière, la température, l'humidité et la structure du sol sont souvent réunis en grand nombre. Ceci explique que le long de la ligne Attert une multitude de petits biotopes sont apparus : des mares basses à végétation pauvre, des parois escarpées, des étendues sableuses à végétation rudérale, des amas de pierres ou des buissons au bois tendre.

Un certain nombre d'espèces végétales et animales se sont adaptées à ces sites pionniers. La survie de ces espèces ne peut être garantie que par une certaine instabilité ou des mesures de gestion. Les milieux de vie initiaux de ces espèces se trouvaient le plus souvent à proximité d'une rivière car ces endroits se modifiaient en permanence par la dynamique autrefois propre aux rivières.

Ainsi, au milieu des années 80, le petit gravelot nichait dans cette partie des carrières reconnue comme réserve naturelle. L'alyte ou crapaud accoucheur ainsi que le crapaud calamite sont également des espèces menacées d'extinction.

La forêt à épicéas

L'épicéa, conifère très répandu, n'a été introduit par l'homme au Luxembourg qu'à la fin du 19^{ème} siècle. Une forêt d'épicéas est un milieu de vie très peu varié et très peu structuré.

Nous espérons vous avoir donné par cette fiche quelques informations utiles sur l'histoire et la nature de la ligne Attert.

Vous trouverez d'autres informations intéressantes sur cette ancienne voie ferrée dans la brochure "Un der

Attert" éditée par l'ASBL
"d'Frënn vun des attertlinn".
Si vous avez d'autres
questions concernant la
nature et l'environnement,

contactez-nous au téléphone
vert "Grengen telefon 43 90
30"
Vous pouvez soutenir ce
sentier thématique de la ligne

Attert par votre collaboration
active ou par un don au
compte 1054/634 auprès de
la caisse centrale Raiffeisen.
Transmis par Alain DEVIGNE

Le car en Alsace

N'oubliez pas de vous inscrire au plus tôt pour le car en Alsace. Le prix définitif ne sera connu qu'après contact avec l'hôtel pour le prix du dîner. Le prix total, comprenant le voyage, l'hôtel, le dîner et le petit déjeuner, les inscriptions aux marches et une visite devrait être sensiblement le même que l'an dernier, soit 2.100n frs par personne en chambre double et 2.600 en chambre single. Les inscriptions se font auprès de Marie-Josée au ☎ 063/23.39.38). Un acompte de 1.500 francs par personne est à verser au moment de l'inscription sur le compte 001-0642043-76. Votre réservation ne sera définitive qu'après réception de l'argent.
Ne traînez pas. Il risque de ne pas y avoir place pour tout le monde et les derniers devront rester à Arlon.

Le vignoble alsacien.

Le vignoble alsacien, s'étend le long des Vosges, du nord au sud, sur une centaine de kilomètres. Sa position sur les contreforts des Vosges le soumet à un climat subcontinental, aux hivers rigoureux et aux étés souvent orageux. Abrisé de l'influence océanique par le massif vosgien, il bénéficie d'un des climats les plus secs de France, avec l'une des pluviosités les plus faibles de France : de 450 à 500 millimètres seulement. Ce climat ensoleillé, chaud et sec est propice à une maturation lente et prolongée des raisins et favorise l'éclosion d'arômes d'une grande finesse.

Née de l'affaissement il y a 50 millions d'années du massif qui formaient les Vosges et la Forêt Noire, l'Alsace présente une extrême diversité de terroirs : terres argilo-calcaires à Rouffach, terres silico-argileuses à Ammerschwir, Riquewihr et Ribeauville, lœss à Eguisheim, calcaire à Ingersheim et Mittelwihr, mais aussi des terrains argileux, granitiques ou

constitués d'alluvions caillouteuses. On trouve parfois, sur une seule commune, quatre ou cinq terroirs différents, comme par exemple à Kientzheim ou Kaysersberg.

Ces données géologiques entraînent l'utilisation de nombreux cépages : Gewurtztraminer, Riesling, Tokay-Pinot gris, Muscat, Sylvaner, Pinot blanc ou Klevner et Chasselas pour les blancs, Pinot noir pour les rouges et les rosés.

L'Alsace est l'une des rares régions où les vins sont généralement désignés par le nom du cépage dont ils sont issus à 100%. Seule exception, l'Edelzwicker, produit de l'assemblage de plusieurs cépages alsaciens. L'appellation contrôlée Alsace est donc accompagnée du nom du cépage ou de la dénomination Edelzwicker.

Les vins d'Alsace sont toujours mis en bouteille dans la région de production et sont présentés dans la bouteille typique, la flûte d'Alsace, qui leur est réservée.

En Alsace, les cépages blancs sont rois.

Un seul cépage rouge a percé, développant dans ce terroir des qualités particulières : le Pinot noir.



Bouteille
alsacienne

Il faut bien se garder de "classer" les cépages blancs alsaciens à la serpe, dans un ordre de qualité croissant, en se basant sur le prix moyen des bouteilles et sur une intensité aromatique croissante : Sylvaner pour commencer, puis Riesling et enfin Gewurztraminer-le-prestigieux. Chasselas, Muscat, Pinot blanc, Tokay Pinot gris et le grand Pinot noir étant marginaux. Il n'en est rien.

Nous les classerons donc par ordre alphabétique, le seul apte à respecter les qualités de chacun ! Car chaque cépage fait vraiment d'excellents vins typés, marqués du sceau du terroir alsacien. D'ailleurs ici le cépage donne seul le nom au vin, sauf pour les 50 grands crus où cépage et terroir sont mentionnés.

Certains traits de ces cépages figurent dans nos pages "cépages". Mais entrons dans les détails, en mettant en évidence les caractères dominants :

Chasselas

Le Chasselas est marqué par la discrétion. Finalement, c'est une forme de personnalité. Sa robe est pâle. Il forme des vins manquant d'acidité à boire rapidement.

Arômes dominants : menthe, citron, noisette. Les saveurs de pierre à fusil que l'on rencontre en Suisse (Valais) ne sont pas flagrantes ici.

Gewurztraminer

Le Gewurztraminer est aromatique et épicé. Gewürz, en allemand, signifie épice. Il produit des vins au degré alcoolémique élevé, à la robe intense, gras voire onctueux. Ses synonymes Traminer, Clevner (attention aux confusions avec le Pinot blanc...), Rotedel, figurent sur les étiquettes étrangères, car ce cépage magnifique est en Allemagne, Hongrie, Autriche, etc...mais il est exigeant et son piédestal est en Alsace... Sa trace la plus ancienne se retrouve dans le Haut-Adige italien sous le nom de Traminer, où il forme toujours des vins blancs

excellents et très différents des alsaciens. Le Gewurztraminer, qui a des grains très sucrés, forme en général des vins secs, sans sucres résiduels, même s'ils semblent "doux". Car seuls les Vendanges tardives et les Sélections de grains nobles forment des vins réellement doux, ce qui a conduit à cette réputation. La cuisine exotique, car épicée, est son domaine.

Arômes dominants : rose, épices, miel, pivoine, agrumes, fruits secs et confits. Notre Monsieur Arômes n'est pas seul à y rencontrer souvent le litchi.

Muscat

Le muscat exhale le fruit frais. Il est donc avant tout aromatique. Plus précisément ici, on rencontre deux muscats, le Muscat Ottonel et le Muscat d'Alsace. Le premier est plus rustique et s'est bien répandu. Le second, ailleurs Muscat de Frontignan, dit

aussi Muscat rose à petits grains, est ici vinifié en sec. Roi des apéritifs légers et des desserts, c'est un vin à recommander avec les asperges, ce qui est rare...

Arômes dominants : miel, rose.

Riesling

Le Riesling est minéral et fruité, considéré comme l'un des meilleurs cépages blancs au monde. En plus sec (au moins en Alsace) et aromatique, aux fraîches senteurs florales. En France, il n'est autorisé qu'en Alsace. Il est peut-être originaire d'Espagne, ce qui n'aurait rien d'étonnant : les meilleurs vignobles espagnols sont en climat continental, proche du climat alsacien. Mais attention ! il existe aussi à l'étranger de nobles cépages mais "faux Riesling", comme le Chenin blanc ou le Sémillon, débaptisés. Et le Riesling noir n'est autre que le Pinot Meunier. En Rhénanie-Palatinat, le Riesling

est maître. Différents types ont été créés par sélection. Au total, le rendement a progressé de façon spectaculaire sans perte de qualité. En Alsace, un "Grand Cru", c'est-à-dire 70 hl de rendement maximum au lieu de 100, permet des concentrations aromatiques extraordinaires : les vendanges tardives sont un extrême. Contrairement à ce que l'on croit, le Riesling peut se conserver plusieurs dizaines d'années. Il accompagne à merveille le coq au riesling et la tarte alsacienne au fromage et oignon. **Arômes dominants** : arômes terpéniques, pêche blanche, tilleul, pétrole.

Pinot gris (Tokay d'Alsace)

Bien sûr on pense Hongrie d'où il provient certainement. Vins capiteux et aromatiques, complexe, parfois utilisé en moelleux. Il forme des vins colorés, jaune doré, toujours capiteux, longs en bouche, ce qui lui permet à la fois de remplacer un vin rouge sur une

Pinot blanc

La souplesse est le caractère dominant. Ce qui n'exclut pas la qualité, qui peut rejoindre les meilleurs Rieslings, ni la fraîcheur d'un Sylvaner : ce qui l'a conduit à se répandre. Ce nom peut curieusement désigner deux cépages, le vrai Pinot blanc et l'Auxerrois

Pinot noir

Vins présentant généralement une belle robe et de grande complexité aromatique. En bouche, ce cépage des Bourgogne et Sancerre rouges donne en Alsace des vins ou la cerise domine, particulièrement ronds,

Sylvaner

Le Sylvaner est frais et désaltérant, prodigieux sur des fruits de mer bien sûr, et aussi sur les salades, toujours délicates à accompagner. Produit des vins blancs secs et perlants, qui peuvent être emprunts d'une

viande blanche (ou un gibier, ou la goulasch... hongroise elle aussi) et d'accompagner un foie gras ! **Arômes dominants** : fumée, humus, fruits confits, miel, beurre.

blanc. Plus rustique que le Chardonnay, le Pinot blanc est utilisé pour l'élaboration du Crémant d'Alsace. On retrouve le côté fumé/grillé du Pinot gris.

Arômes dominants : miel, empyreumatique.

presque suaves. **Arômes dominants** : framboise, mûre, violette, fraise, cerise, prune, réglisse, cuir, beurre de cacao, sous bois, musc, champignon, humus, venaison

certaine acidité en bouche, mais au nez doux et vif à la fois.

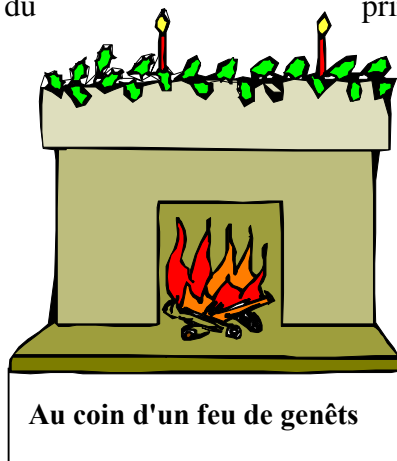
Arômes dominants : acacia, fleurs blanches, citron, pamplemousse, aubépine, tilleul, menthe.

Le genêt en Ardennes : une bénédiction pour les paysans d'autrefois

En latin genesta.

Au XII siècle, la geneste, buisson épineux dans les landes bretonne. Il ne l'est pas chez nous et appartient à la classe des papilionacées et fleurit généralement à la fin du

printemps. Ses hautes tiges fibreuse se garnissent de fleurs jaune d'or odorantes. Le genêt se maintient en vainqueur sur le sol froid et acide de l'Ardenne géologique caractérisé



Au coin d'un feu de genêts

par le schiste, l'un des matériaux les plus vieux du monde.

Personnellement, j'ai rencontré en Ardenne centrale, dans ma jeunesse, des toits de chaume et les apprentis d'une ferme couverts d'un épais tapis de genêts maintenu par un savant lacis élaboré par un couvreur adroit.

Avant le développement de l'agriculture intensive, des terres en friches étaient retournées à la lande et aussitôt envahies par le genêt. Il était loin d'être un indésirable pour les villageois qui tiraient de nombreux profits de cette basse futaie naturelle : paisson des chèvres, des moutons et parfois de porcs, aliment de choix pour la chauffe des fours à pains (des bottes de genêts coupés au ras du sol par une serpe bien affûtée s'entassaient contre un mur qui riait au soleil. On épargnait la paille, préférant couvrir le sol de l'étable d'une épaisse couche de genêt qui, piétiné par le bétail, devenait du fumier qui s'accumulait dans l'endroit empierré, aménagé pour la circonstance. Il a une qualité essentielle, de ne pas casser ni de pourrir aussi vite que la paille.

Cet auxiliaire précieux du petit métayer était aussi employé comme balai extérieur et balais d'étable car il était d'une qualité peu commune. C'est le cas d'affirmer que le genêt était mis à toutes les sauces ! La ménagère l'utilisait dans l'âtre ou le poêle ou la cuisinière pour faire cuire les aliments ou une flambée bienvenue les jours d'hiver et Dieu

sait s'ils sont souvent longs et rudes en Ardenne.

Aux siècles passés, il y eut des ordonnances et des règlements sur les genêts. La mairie de Freux en possède une copie dans ses archives.

Willy LASSANCE, transmis par Alain DEVIGNE.

FORBACH : Quelques mots d'histoire locale.

Au 10^e siècle Forbach était un village d'environ 100 habitants. Au début du 12^e siècle, M. Ferry de Bitche, second fils du Duc de Lorraine ou l'évêque Bertramm de Metz (1180 / 1212) fit construire le premier château du Schlossberg. Il fut agrandi et fortifié au 14^e et 15^e siècle par un mur d'enceinte. La modeste place fortifiée se transforme donc, au cours du 13^e au 15^e siècle en château féodal.

La première tour appelée Saareck fut construite en 1437. Au cours du 16^e siècle, les étages supérieurs furent transformés en style renaissance et complétés par des bastions plus adaptés aux nouvelles armes. Détruit en 1591, le château fut réaménagé en style baroque avant d'être définitivement détruit en 1635 par le Maréchal de la Force sur ordre de Richelieu et du roi Louis 13. La tour actuelle, octogonale, date de 1891. Le château a bien entendu souffert durant les guerres franco-allemandes. Les combats de la Libération lui ont infligé de sérieux dégâts si bien que la tour finit par s'effondrer en 1948. Elle fut reconstruite en 1951. Aujourd'hui, la tour, symbole de la ville, et les vestiges de la citadelle font l'objet d'une opération

de réhabilitation, victimes du vandalisme et des dégâts miniers.

C'est au milieu du 19^e siècle que la ville a connu la mutation la plus importante. En effet, c'est à cette époque que le village se transforme en ville industrielle. Le chemin de fer est présent dès 1851. Peu après, les usines sont construites, les Tuileries Couturier et les Cartonneries Adt.

S'en viennent alors les guerres franco-allemandes, l'Alsace-Lorraine est annexée après la défaite de 1871, les deux Guerres Mondiales apportent leur lot de morts. La région retrouve son dynamisme industriel grâce à l'exploitation d'un sous-sol riche en charbon. Les cités minières se construisent sur Forbach et toute la zone du bassin houiller de Lorraine.

A la veille du 21^e siècle, la ville mise sur une diversification des activités économiques pour prendre le relais de l'activité minière en déclin. Aujourd'hui, Forbach compte environ 23 000 habitants. C'est le chef lieu de l'arrondissement de l'Est de la Moselle.

Une ville dynamique

Désignée 2^e Ville la plus sportive de France en 1997, reconnue dans l'Est de la France et en Sarre pour son audacieuse politique culturelle, FORBACH a fait du sport et de la culture deux puissants vecteurs de son image de ville dynamique qui soutient la création. La Ville compte 8 000 licenciés, 50 associations sportives, des installations de qualité, une piscine olympique, six golfs dans un rayon de 60 km.

Sur le plan culturel, FORBACH dispose, entre autres, d'une scène nationale de théâtre et d'un centre de musique contemporaine aux master-class de composition.

Par ailleurs, la qualité de vie à FORBACH s'apprécie aussi par l'importance de ses équipements publics, l'intérêt de ses sites touristiques et la présence d'un réseau de télédistribution câblé.

MAI 2000

<u>Anniversaires</u>	<u>Marches</u>	<u>Mémo</u>
S 29	LONGVILLY	
D 30	LAROCLETTE	
L 1	ITZIG	1

M	2	<i>Monique HUBERTY</i> (<i>épouse Paul GERARD</i>)		2
M	3	<i>Yvonne MULLER</i> (<i>épouse FELLER Roger</i>) <i>Mathieu PIERSON</i>	BATTINCOURT	3
J	4	<i>Jacqueline DEBRAY</i> <i>Christiane WIOMONT</i> (<i>épouse FELLER Freddy</i>)		4
V	5			5
S	6	<i>Sabine SEMES</i>	LINGER BLANKENBERGE	6
D	7	<i>Julien HANIN</i>	MARTELANGE ETTELBRUCK BLANKENBERGE	7
L	8			8
M	9			9
M	10	<i>Maria HILBERT</i> <i>Laurette HALKIN</i> (<i>épouse René TOUSSAINT</i>) <i>Jacques REMACLE</i>)	PROLOGUE	10
J	11			11
V	12			12
S	13	<i>Louis HANIN</i> <i>Alain DEVIGNE</i>	BASCHARAGE	13
D	14		ARLON FOLSCHETTE	14 Marche du Maitrank
L	15	<i>Pierre PARMENTIER</i>		15
M	16	<i>Dominique FACH</i>		16
M	17	<i>Aline DE BRESSING</i>		17
J	18			18
V	19	<i>Cyril DAMESTOY</i>		19
S	20		MASBOURG	20
D	21	<i>Jacques GUILLAUME</i>	GARNICH PURE	21
L	22			22
M	23			23
M	24			24
J	25	<i>Claire NOEL</i> <i>Anne-Marie CLESSE</i> (<i>épouse THIRY Daniel</i>)		25
V	26			26
S	27			27
D	28		BERTRANGE	28
L	29	<i>Nicolas FRETZ</i> <i>Claude SEMES</i> <i>Paul GERARD</i>		29
M	30			30
M	31			31