



SOMMAIRE

- 1 HOPLA !
- 2 Éditorial
- 3 Des Rameaux à Pâques
- 6 À propos de tuiles
- 7 L'EMA vu par une IA
- 9 Nouveaux équipiers 2023
- 10 Un Alsacien sur la route -
Un arboriculteur distingué
- 11 Àschlàgbratt
- 12 Des nouvelles de l'Écomusée
en images



Quand la tradition s'adapte au monde du XXI^e siècle.

HOPLA ! GÀRTA.

Adrien Dentz

A Stick àbgranzt Länd mit Gmies un Blüema/Bliemla gepflänzt, un bout de terrain clôturé planté de légumes et de fleurs. Dàs isch a Gàrta, c'est la définition du jardin. Der Garten en allemand, the garden en anglais.

Jedem Hüs sina Gàrta, à chaque maison son jardin. A Nutz-un Ziergàrta, un jardin d'apport et d'agrément. Avec la crise, le Gmiesgàrta, potager, a pris de la valeur. Ar bringt uns frischi un gsundi Wàra, ils nous apporte des produits frais et sains. Un spàrt uns Gald et nous fait économiser de l'argent. On y cultive des Gaalriewla, carottes, des Gägummra, concombres, des Radig, radis, des Ziwala, oignons, du Làuich, poireau, des Kopfsàlat, laitues, Bohna, haricots un Tomàta. Mais aussi, wenn gnüe Plàtz isch, s'il y a assez de place, du Krüt/Chrütt,



chou, Blüemkehl, chou-fleur, oder Rotkrüt, du chou rouge, ainsi que des pommes de terres appelées (H)ardäpfel dans le Haut-Rhin et Grumbeere dans le Bas-Rhin.

A Gàrta ohna Blüema isch wie a Harz ohna Lieb, un jardin sans fleurs c'est comme un cœur sans amour, dit-on. Dans le Blüemagàrta planté devant les maisons alsaciennes, c'est la saison des Tulpa/Tüliwa, tulipes. Et des Narzisse, jonquilles.

Wenn dr Gartner (68), Gärtner (67) schloft, säjt dr Deifel Unkrüt, quand le jardinier dort, le diable sème les mauvaises herbes, dit un autre dicton. À l'Écomusée, dien d Fràuia garntla, ce sont les femmes qui jardinent. D Manner lüege züe, les hommes les regardent faire, wie d Gàrtazwarg/zwarig, comme les nains de jardin.

Pas à pas,

La saison 2023, démarrée sous des auspices encourageants avec un week-end pascal au rendez-vous de nos meilleurs scores de fréquentation, nous a permis d'entr'apercevoir les premiers rayons du soleil, au terme d'un hiver marqué par des événements dont nous nous serions évidemment tous passés.

S'inscrivant progressivement à notre horizon dont l'éloignement se dénombre désormais en mois, le rendez-vous du quarantième anniversaire de l'ouverture du musée au public en 2024 jalonnait bientôt l'exceptionnel parcours de notre établissement.

Outre une longévité qui inscrit l'Écomusée d'Alsace sur la liste des institutions culturelles et touristiques faisant référence, l'étrange objet qu'il constitue également nous permet de témoigner qu'il est possible d'inventer un modèle qui, s'il recèle des contradictions et reste perfectible, a permis de faire émerger et



Tambour-major.



Villageoises.

durer un modèle d'entreprise humaine mêlant toute la profondeur et l'intensité de l'émulation associative à la nécessaire rigueur de la conduite gestionnaire d'une PME qui emploie près de 50 salariés.

Pour en être les acteurs au jour le jour, il nous arrive d'oublier que nous constituons, les uns et les autres, les maillons de ce lieu unique.

Cependant, et alors que nous nous trouvons parfois emportés en vaines conjectures, la direction du nord finit toujours par nous ramener vers ce qui nous a, un jour, poussés à franchir les portes du lieu, convaincus qu'ici nous pouvions déposer nos bagages et prendre part à une aventure hors du commun.

Mais aucune entreprise humaine ne vit que d'idéaux et de bons sentiments et, nécessairement, le pragmatisme est un indispensable compagnon de route pour qui veut inscrire son action dans la durée.

Nous devrions sous peu être rejoints par un nouveau responsable technique, ainsi que par le futur directeur de l'Écomusée d'Alsace.

Les groupes de travail ayant sélectionné et rencontré les candidats ont tranché et les processus de recrutement sont maintenant clos.

Leur tâche sera conséquente et ils auront besoin de notre soutien et de notre bienveillance à tous.

En attendant de les accueillir lors de notre prochaine rencontre mensuelle en mai pour un échange direct, je leur souhaite une bonne prise de fonction et compte sur vous pour leur réserver le meilleur accueil associatif possible.

Jacques Rumpler



Guy, pourquoi, à Pâques, l'Ecomusée arbore-t-il des drapeaux jaune et blanc ?

Jaune et blanc sont les couleurs du Vatican.

Mais que vient faire le pape en Alsace ?

C'est tout simplement la faute au Concordat. Je cite l'article 7 de la loi du 1^{er} juin 1924 mettant en vigueur la législation civile française dans les départements 67, 68 et de la Moselle : « Continuent à être appliquées, telles qu'elles sont encore en vigueur dans les trois départements, [...] les lois locales suivantes : [...] 13° La législation locale sur les cultes et les congrégations religieuses. » La loi du 18 germinal An X qui régissait les cultes (catholique, protestant et israélite) en France lors de l'annexion de l'Alsace et de la Moselle à l'Empire allemand est restée en vigueur dans les territoires annexés conformément à la loi allemande du 9 juin 1871 maintenant, dans ces territoires, la législation française, à l'exception des dispositions d'ordre constitutionnel. Considérant que la convention passée le 26 messidor An IX entre le gouvernement français et le Vatican a été rendu exécutoire comme loi de la République par la loi du 18 germinal, qu'elle y est incorporée, ainsi que les articles organiques du culte catholique avec lesquels, en vertu même de ladite loi, elle forme un ensemble indivisible.

Après la réincorporation de l'Alsace et de la Moselle à la France, le gouvernement français et le Saint-Siège ont approuvé le maintien de cette convention.

(Extrait du code du droit local alsacien-mosellan édition 2020).



Les couleurs du Vatican sur la Maison des goûts et des couleurs.



Histoires mimées avant de se lancer à la chasse aux oeufs.



Chacun a trouvé son petit sachet.



Les traditions ne sont pas oubliées.



Recherche des empreintes du lièvre de Pâques chez les naturalistes.



Recettes de Pâques à la Maison des goûts et des couleurs.



DES RAMEAUX À PÂQUES



Corporation de l'image

Photos © Ecomusée



Les conscrits se sont lancés dans la course aux oeufs.



Qui sera le plus rapide ?



Le perdant a droit au bain de... fumier.



La collecte des oeufs a été généreuse.



Contes en musique à Muespach.



Musique intime en intérieur...



... et airs entraînants devant Waltenheim.



Le jeu consiste à casser l'oeuf de l'adversaire.



Tout est dans le geste.



Qui fera rouler l'oeuf le plus loin ?



Et le gagnant est... une gagnante !



Présentation des animaux de la ferme.



Balades embarquées tracteuro-tractées.



Expliquer les traditions, rôle principal des bénévoles



Petit marché de Pâques.



La tuile « violon ».

Vers 1844, les tuiliers Sylvestre Robelin, établi à Vyt-lès-Belvoir et Claude Huguenotte de Chazot créent la « tuile à l'ancre ». Elle mesure 16 par 32 cm et pèse 1 kg. Il en faut 35 au mètre carré. Le brevet est racheté par un ancien notaire, Albert Schlumberger de Mulhouse qui met au point la tuile violon actuelle en 1848. À double recouvrement, bords relevés de tous côtés, flèche au centre, elle mesure 16 par 34 cm et pèse 1,2 kg. Il en faut 40 au mètre carré. Elle est reprise par d'autres fabricants et se répand dans tout l'est de la France. Robelin la perfectionnera encore et déposera d'autres brevets jusqu'en 1855. Dans la région, on la trouve à Saint-Hippolyte dans le Doubs, à Thervay dans le Jura, à Pont-sur-l'Ognon en Haute-Saône, etc. Aujourd'hui, deux tuileries la fabriquent encore, à Palinges en Saône-et-Loire et à Niderviller en Moselle.



Ancienne tuile violon dite aussi tuile raquette.

Une tuile à emboîtement

Le système des tuiles à emboîtement a suscité la création de nombreux modèles. Particulièrement élégante et décorative, la tuile violon, dont on connaît plusieurs déclinaisons tant en Franche-Comté que dans d'autres régions de l'Est, concurrença la fameuse tuile des frères Gilardoni d'Altkirch, prépondérante dans notre région. La tuile violon est visible à l'Écomusée sur le toit de la Taverne, également sur la boutique et le couloir d'entrée et sortie du musée.

Des tuiles pour lutter contre les incendies.

Les toits en bois (bardeaux) ou de paille se réparent facilement, vite et sans grand frais, mais prennent feu facilement. Dans les villes où les habitations sont serrées les unes contre les autres, on élève parfois le mur mitoyen au-dessus du toit pour faire coupe-feu. Vous avez certainement vu ces murs dépassant de la



Le toit de la boutique est en partie couvert de tuiles violon.

toiture et parfois munis de marches d'escalier. Ce sont les pignons dits à redents. Ils sont couverts avec des « laves ». Ces marches peuvent aussi permettre de grimper sur le toit et de lancer des seaux d'eau pour éteindre les premiers brandons transportés par le vent. Les incendies ont souvent dévasté villes et villages, les victimes ont été longtemps uniquement soutenues par la charité avant que les pouvoirs politiques au cours du XIX^e siècle n'organisent le système des assurances avant de le rendre obligatoire. Et comme les compagnies n'assurent pas les toits en bois ou en chaume, la demande en tuiles augmente, l'offre suit, les toits se sécurisent. Cependant, remplacer tout un toit végétal par de la tuile, s'accompagne souvent aussi par la reprise de la charpente, ce qui revient cher.

Des toits de chaume

En 1298, 350 maisons sont détruites par le feu autour de la cathédrale de Strasbourg. En 1394, 600 maisons brûlent, soit tout le quartier de la Krutenau. À Zillisheim en 1440, 40 maisons brûlent, soit deux tiers du village. À Pulversheim en 1724, sur 19 habitations, 17 le sont avec du chaume. À Artolsheim, le 18 mai 1792, en deux heures, ce sont 51 maisons et leurs dépendances qui brûlent. Les 30 familles sinistrées ont tout perdu. Le feu a été déclenché par un coup de feu tiré par un gamin de 12 ans alors qu'il visait un pigeon posé sur un toit... de chaume. En 1818, les compagnies d'assurance ont déjà fait reculer plus de la moitié des toits de chaume. En 1856, 10 à 20 % des toits du Haut-Rhin sont encore couverts de chaume (paille de seigle).



L'IA¹ est de plus en plus présente dans notre monde ultra connecté. ChatGPT est une technologie qui nous est présentée comme une innovation révolutionnaire créée par la société OpenAI qui transforme la communication et la création de contenu. Elle vante son intelligence artificielle puissante et sa capacité à générer des textes de haute qualité en un instant.

Comment cette intelligence définit-elle l'Écomusée d'Alsace ? C'est une des questions qui lui ont été posées.

« L'Écomusée d'Alsace est un musée vivant situé à Ungersheim, en Alsace, France. Il a été fondé en 1984 et s'étend sur 100 hectares de terrain.

L'objectif principal de l'Écomusée est de préserver et de présenter la vie traditionnelle en Alsace, en particulier dans les zones rurales, en montrant comment les gens vivaient, travaillaient et évoluaient au fil du temps. Il comprend plus de 70 bâtiments, tels que des fermes, des maisons, des écoles, des églises, des moulins et des ateliers, qui ont été démontés et reconstruits sur le site.

Les visiteurs peuvent se promener dans les rues pavées et découvrir la vie et les coutumes alsaciennes traditionnelles, comme la fabrication de pain, la fabrication de fromage, la production de vin, l'artisanat et la vie quotidienne. Il y a aussi des jardins, des animaux de ferme et des démonstrations d'artisans locaux, tels que des tailleurs de pierre, des tisserands et des souffleurs de verre.

L'Écomusée d'Alsace est ouvert toute l'année et organise également des événements spéciaux pour les festivals alsaciens, tels que la fête de la moisson, la fête de la Saint-Nicolas et la fête de Pâques. »

1 « Tout système mettant en œuvre des mécanismes proches de celui d'un raisonnement humain pourrait être qualifié d'intelligence artificielle (IA). »
Définition donnée par la CNIL (Commission Nationale de l'Informatique et des Libertés)



Les corporations de bénévoles jouent un rôle important dans la préservation du patrimoine culturel et naturel alsacien, ainsi que dans l'animation et la promotion de l'Écomusée d'Alsace.

Quelles activités peut-on envisager lors d'une visite à l'Écomusée d'Alsace ?

1. « Découvrir les maisons traditionnelles alsaciennes. Les visiteurs peuvent entrer dans les maisons et explorer les différents espaces de vie, tels que la cuisine, la chambre et la cave.
2. Participer à des ateliers artisanaux : le musée propose des ateliers où les visiteurs peuvent apprendre des compétences artisanales traditionnelles alsaciennes, comme la fabrication de fromage, de pain

ou de bougies, la vannerie, la poterie ou encore la couture.

3. Assister à des spectacles : le musée organise des représentations de danse, de musique et de théâtre alsaciens pour permettre aux visiteurs de découvrir les traditions culturelles de la région.
4. Déguster des spécialités locales : le musée dispose également de plusieurs restaurants et stands de nourriture qui proposent des spécialités alsaciennes telles que la tarte flambée, la choucroute ou encore les bretzels.
5. Se promener dans la nature : l'Écomusée d'Alsace est situé sur un grand terrain de 100 hectares, qui comprend des jardins, des champs et des étangs. Les visiteurs peuvent se promener dans la nature et admirer les paysages alsaciens traditionnels.
6. Participer à des événements spéciaux : le musée organise régulièrement des événements spéciaux, tels que des fêtes de Noël ou des festivals de musique, qui offrent une expérience unique de la culture alsacienne.



Des festivals de musique.

Quels artisans peut-on y voir à l'œuvre ?

1. Le forgeron est présent dans le musée et travaille le fer à l'ancienne pour créer des outils et des pièces de quincaillerie.
2. Le potier est également présent dans le musée et utilise un tour pour créer des pièces en argile.
3. Le tailleur de pierre travaille la pierre pour créer des éléments architecturaux et des ornements.
4. Le tisserand travaille la laine et le coton sur un métier à tisser pour créer des tissus, des vêtements et des articles de maison.
5. Le sabotier y fabrique des sabots en bois.
6. Le vannier tresse des fibres végétales pour créer des paniers et d'autres articles en osier.
7. Le cordonnier fabrique et répare des chaussures en cuir.
8. Le tonnelier fabrique des tonneaux en bois pour le stockage du vin et d'autres liquides.

Ces artisans travaillent selon des méthodes traditionnelles et utilisent des outils et des équipements d'époque pour créer leurs produits. Les visiteurs peuvent les observer à l'œuvre et en apprendre davantage sur ces métiers traditionnels. »



Comment l'Écomusée d'Alsace valorise-t-il le dialecte alsacien ?

« L'Écomusée d'Alsace valorise le dialecte alsacien à travers différentes initiatives.

Tout d'abord, les bâtiments traditionnels présentés dans le musée sont dotés de panneaux d'informations qui indiquent leur nom en français, en allemand et en alsacien. Les visiteurs peuvent ainsi découvrir la toponymie alsacienne et apprendre quelques mots en dialecte.



Le projet agricole est également abondamment détaillé :

« L'Écomusée d'Alsace dispose d'un important projet agricole qui vise à préserver les pratiques agricoles traditionnelles de la région, ainsi qu'à sensibiliser le public à l'importance de l'agriculture pour l'environnement et la société.

Le projet agricole de l'Écomusée comprend plusieurs volets, tels que la gestion d'un verger conservatoire, la production de légumes et de fruits, la culture de céréales anciennes, l'élevage de races locales d'animaux de ferme et la production de produits issus de l'agriculture biologique.

L'Écomusée d'Alsace cultive également des céréales anciennes, telles que le blé, le seigle, l'épeautre et le sarrasin, qui sont utilisées pour produire des farines pour le pain traditionnel alsacien. »

Ensuite, le musée propose des ateliers de pratique du dialecte alsacien animés par des bénévoles locaux qui sont des locuteurs natifs. Les visiteurs peuvent ainsi apprendre quelques expressions, appréhender les particularités de la prononciation et de la grammaire de la langue alsacienne et découvrir l'histoire de cette langue régionale.

Le musée organise également des événements qui mettent en avant la culture et la langue alsacienne, comme des conférences, des projections de films, des spectacles de théâtre, des concerts de musique, des fêtes et des célébrations. Ces événements permettent de sensibiliser les visiteurs à la richesse de la culture alsacienne et à l'importance du dialecte alsacien pour la transmission des traditions et de l'identité alsacienne.

Enfin, l'Écomusée d'Alsace met à disposition des visiteurs un guide de conversation en alsacien qui leur permet de se familiariser avec les expressions courantes et de mieux comprendre la culture alsacienne.

Dans l'ensemble, l'Écomusée d'Alsace valorise le dialecte alsacien en le présentant comme un élément important du patrimoine linguistique et culturel de la région, en proposant des activités pour sensibiliser les visiteurs à cette langue régionale et en l'utilisant comme moyen de transmission des traditions et de l'identité alsacienne. »

Quel futur pour l'Écomusée d'Alsace ?

« L'Écomusée d'Alsace continue de se développer et d'évoluer pour répondre aux attentes de son public, tout en préservant et en valorisant le patrimoine alsacien.

Le musée poursuit sa mission de préservation et de transmission de la culture et du savoir-faire alsaciens à travers des projets de restauration et de rénovation de ses bâtiments, de ses espaces naturels et de ses collections. Il s'efforce également d'innover en proposant de nouvelles activités, des expositions temporaires et des événements tout au long de l'année, tels que des festivals, des concerts, des animations pour enfants, des ateliers de cuisine et des visites guidées.

Enfin, l'Écomusée d'Alsace s'engage à renforcer sa présence numérique et à développer des outils de médiation innovants pour permettre à un public plus large de découvrir et d'apprécier le patrimoine alsacien, notamment à travers des projets de réalité virtuelle et de réalité augmentée.

En somme, l'avenir de l'Écomusée d'Alsace semble prometteur, avec des projets ambitieux et une volonté de continuer à s'adapter aux attentes du public tout en préservant son patrimoine et ses traditions. »



« Le verger conservatoire de l'Écomusée d'Alsace est un lieu de préservation de variétés anciennes de fruits, qui sont souvent en voie de disparition. Les visiteurs peuvent y découvrir des variétés de pommes, poires, cerises, prunes et autres fruits, qui sont cultivées selon des méthodes traditionnelles.

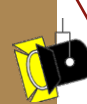
La production de légumes et de fruits se fait quant à elle dans un potager pédagogique, où les visiteurs peuvent apprendre les techniques de culture bio et la biodiversité végétale. »

Visiblement, ce générateur de textes est relativement bien informé. Pour répondre à une requête, il consulte le web et y pioche les renseignements nécessaires avant de les agréger et de les mettre en forme. Il ne possède par contre aucun moyen de vérifier la véracité ou la validité des informations, d'où des erreurs et des approximations. Cependant, ses réponses reflètent l'image de l'Écomusée que se font nos visiteurs, puisque leurs sources sont les mêmes que celles de cette IA.

En quelques secondes, elle est capable de rédiger plusieurs pages de texte. Mais elle ne remplacera pas un véritable travail de recherche. Pour l'instant.



NOUVEAUX ÉQUIPIERS 2023



Photos Anouck

Médiation



Arthur

Médiation



Chloé

Médiation



Clara

Médiation



Léane

Médiation



Louis

Médiation



Silvia

Médiation



Vivianne

Espaces verts



Aline

Conservation



Émeric



Léa

Marketing



Julien



Florine

Communication



Théophile



Célia, Anouck et Océane



Bastien



Bastien

Pédagogie

Billetterie



UN ALSACIEN SUR LA ROUTE

Gilles Acker

Max au Portugal

Pour la traversée de la mer Méditerranée vers l'Espagne, depuis Tanger, Max retrouve temporairement ses amis cyclos bretons, Faustine et Axel.

Depuis Tarifa, où il récupère le drone (interdit au Maroc), Max longe la côte de l'ouest de l'Andalousie vers le nord.

Les vols de cigognes lui rappellent son Alsace natale, elles y arriveront avant lui !

Puis il quitte la côte atlantique pour aller à Séville, qu'il trouve très attrayante mais sans s'y éterniser, pour prendre la direction du Portugal jusqu'à retrouver l'océan. Le paysage ressemble à la Camargue.

Il s'arrête à Olhão, port de pêche portugais. En longeant la côte à Alcanterilha Faro, il s'arrête pour visiter une étonnante chapelle dont les murs et le plafond sont entièrement recouverts d'ossements humains (crânes compris).

La mer est belle et invite à la baignade à Playa de Marinha. Max apprécie le spectacle de côtes rocheuses et de plages (praia en portugais), de l'eau turquoise à Benagil et en profite pour y camper.



Des murs d'ossements.

Depuis les hauteurs, il observe la course de motos du Grand Prix du Portugal et arrive à s'infiltrer dans le monstrueux embouteillage d'après course !

Un peu plus tard, il retrouve une ancienne copine de classe vivant avec sa famille au Portugal. À nouveau il rejoint les Bretons, accompagnés d'un ami, Jean-Paul, pour camper sur la falaise surplombant l'océan, admirer la mer, les vagues, les rochers.

Ils passent par Sines, ville natale de Vasco de Gama et arrivent à Lisboa (Lisbonne) pour une pause tourisme de quelques jours. Une semaine plus tard, ils sont à Porto et continuent munis du « crédencial », le passeport du pèlerin, vers Saint-Jacques-de-Compostelle sous la pluie (cela arrive parfois !).

De là, les cyclos se séparent, Max va parcourir la cordillère Cantabrique (point culminant à 2628 m) où il découvre de magnifiques paysages.

À La Robla, province de Léon, en plus de réparer le porte-bagages, il déniché la bière A.K.Damm, fabriquée par un Alsacien ! C'est finalement un voyage de découverte des bières. Les cols se suivent, Puerto De Las Senales (1625 m), Puerto de Pendetrave (1568 m) dans la région du Parc national des pics d'Europe, une ascension de 18 km, un dénivelé de 1129 m et une pente moyenne de 6,3 % !

À l'arrivée, le plaisir est immense et le coucher du soleil superbe.

Bientôt les Pyrénées !



UN ARBORICULTEUR DISTINGUÉ



André Portmann, bénévole très actif, distillateur, arboriculteur, villageois, s'est vu remettre la médaille de bronze du dévouement national par Philippe Wittig, président de l'Académie du dévouement national 68, lors de l'Assemblée générale de la Fédération des arboriculteurs du Haut-Rhin.

Nos félicitations !





Dates à noter sur vos agendas :

28 et 29 mai : le cortège du *Pfingstflitteri* (Feuillu de Pentecôte).
Nombreuses forces vives requises pour participer au cortège. Contacts : service médiation et Marie-Thérèse Macchi pour les costumes.

10 et 11 juin : les journées de la biodiversité
Exposants, ateliers interactifs, conférences, contes, visites guidées, etc. Contacts : service médiation - Théophile Abraham et Lionel Juif (corpo naturalistes).

24 juin : Alsace Fan-Day(-sie)
Culture, gastronomie et traditions alsaciennes. Contact : service médiation - Théophile Abraham

1, 2, 8 et 9 juillet : Le Certificat de fin d'études
Contact : service médiation - Aurélie Cucuat et Michel Zindy



En 2022, le Vivarium du moulin présentait de drôles de bestioles.



UN PEU DE GASTRONOMIE ET D'HISTOIRE

Nos lecteurs nous écrivent



Le couscous n'est pas un plat arabe, c'est un mets séculaire des **Amazighs** (Berbères) d'Afrique du Nord. Jules César, Saint Augustin (Berbère), quelques pharaons, en ont mangé. C'était et c'est encore le plat de base des Africains du Nord (habitants de la Numidie) composés de chrétiens, d'hébreux, de païens, de polythéistes, etc., tout sauf de musulmans. Il n'a pas été importé en France par les pieds-noirs, car c'était un plat que les premiers Nord-Africains, venus en France travailler ou combattre (en 14-18, par exemple), avaient déjà fait connaître aux Français. Les pieds-noirs l'ont magnifié et rendu populaire. Le couscous, comme beaucoup de plats simples, s'est embourgeoisé.

Il y a des milliers d'années, la Numidie, qui produisait du blé dur, a été pendant sept siècles le « grenier à blé » de l'empire romain. Cinq empereurs romains étaient d'origine amazigh. Ils avaient emporté leurs cuisinières et leurs recettes traditionnelles à la cour de Rome.

Il n'y a pas de « vrai » couscous. La graine de blé dur est commune à tous et chacun y mettait ce qu'il voulait selon sa fortune ou sa région : les pêcheurs, du poisson, les fermiers, du poulet, dans le désert, du pourpier, etc. Les riches fermiers pieds-noirs y mirent beaucoup de tout pour faire le fameux « royal ». Le couscous boulettes pour Shabbat était délicieux... Celui adopté par la gastronomie française reste et restera un plat amazigh (berbère, kabyle, chaoui, chleuh, ...) et jamais arabe. Vous n'en trouverez jamais en Saoudie où le mot « kouskous » veut dire *vagin* en leur dialecte. Imaginez un Saoudien commander un vagin ! Rappelons que l'Afrique du Nord n'est pas arabe mais arabisée.

Pour finir, le couscous qualifié d' « oriental » (ou d'arabe) qui emploie en garniture de la merguez,

supposée être la marque d'un couscous cette fois-ci oriental (et musulman), est une cocasse supercherie. Les merguez ont été inventées par les « migrants » venus d'Alsace-Lorraine dès 1870 après l'annexion de ces territoires par l'Allemagne. Ces colons se sont vu attribuer des terres sur les hauts plateaux en Algérie et ont créé des saucisses avec la viande des moutons qui proliféraient à cette époque.

Alors il n'y a rien d'oriental dans la merguez, ni dans l'invention et encore moins dans son origine géographique. Il n'y a aucune tradition de merguez dans les pays arabes ou musulmans, c'est une pure création **alsacienne** !

C'est bon à savoir. Bon appétit !

d'après Michael Peyron 



Couscous marocain et merguez alsaciennes.

DES NOUVELLES DE L'ÉCOMUSÉE EN IMAGES



Préparation des bouquets à bénir pour le dimanche des Rameaux.



Course aux œufs, chasse aux œufs, *Eierpicken*, *Eierrollen*, les traditions de Pâques ont fait le plein.

Les clics de Grittla

⇒ Reportage Rund Um

<https://bit.ly/3okxAWv>

Avec Sandrine Hamm



⇒ Tout savoir sur le défilé du *Pfingstflitteri* (le Feuillu de la Pentecôte) :

<https://bit.ly/3odyMLo>

Un livret Ressources proposé par Guy et Michel.



écomusée d'Alsace

www.ecomusee.alsace

Chemin du Grosswald - 68190 UNGERSHEIM

☎ 03 89 74 44 74 ✉ benevoles@ecomusee.alsace



ESPACE BÉNÉVOLE

Mot de passe :
EMA*benevoles



Direction de publication
Jacques Rumpler

Chef de rédaction
Jacques Rumpler

Équipe de rédaction
Marie-Blandine Ernst, Adrien Dentz,
Michel Weber, Michel Zindy

Contributeurs
Guy Macchi, Gilles Acker

Maquette et mise en page
Michel Zindy

Photos Écomusée d'Alsace
Corporation de l'image
sauf mention particulière