



SOIREE DE GALA DU 40^e ANNIVERSAIRE 1982 – 2022 : 40 ans au service de la fête !

280 personnes se sont réunies lors d'une soirée de Gala le samedi 1^{er} octobre 2022 pour célébrer les 40 ans de la Ronde des fêtes !



Tout en partageant un apéritif, les participants ont profité d'une **exposition de photos** des 54 fêtes membres de la Ronde cette année et des années précédentes depuis 40 ans !



Les participants ont été accueillis par les danseurs et musiciens du **groupe folklorique La Sundgauvia**.



Les participants ont dégusté un **délicieux repas** concocté et servi par le personnel du **Traiteur Eckert de Hégenheim**, composé de : bouchées apéritives, suivies d'une salade nordique au saumon fumé et poché, d'un faux-filet de bœuf extra tendre avec spätzlés et légumes, et enfin d'un biscuit aux fruits et coulis de fruits rouges.

Les **bons crus** qui ont accompagné l'apéritif et sublimé les plats, de l'entrée au dessert, ont été fournis par **Adam Boissons**.



Les participants prennent place dans la salle où le **Président de la Ronde des fêtes, Pascal SCHULTZ**, les accueille chaleureusement.

Il salue les personnalités, les partenaires et les nombreux bénévoles présents.

Il remercie tous ces bénévoles pour leur **engagement** et rappelle que les fêtes contribuent à **favoriser le lien social dans les communes**. Les bénévoles constituent la cheville ouvrière de ce lien.

Il **félicite vivement les bénévoles** présents dans la salle et les **encourage à persévérer** !

Il remercie également les **nombreux partenaires**, sans qui la Ronde ne pourrait mettre en œuvre ses activités depuis ces 4 décennies.



Un **film** a été projeté, **retracant les 40 années d'existence** de la Ronde des fêtes ainsi que les actions qu'elle mène au quotidien en faveur des fêtes et des bénévoles qui les organisent.



Les 9 musiciens de l'orchestre **Osmoz 100% Live** ont animé la soirée et fait danser les participants.



Un spectacle poétique, surprenant, de toute beauté !
Une féerie aquatique de toute beauté en intérieur : un jeu d'eau et de lumière sur fond musical, mis en œuvre par **Irréelle Vision**, de part et d'autre de la scène.



Le Sénateur Christian Klinger a remis des **Distinctions de la Jeunesse, des Sports et de l'Engagement associatif** :

- **Médailles de bronze** : **Roland SIMON**, Président honoraire fondateur de la Ronde, **Philippe SCHITTLY**, Secrétaire Général de la Ronde, **Emilie FREY**, Assistante de la Ronde, **Lilly ANCEL**, Présidente de l'OMSCAL de Fessenheim, **Huguette VOEGTLIN**, Présidente de l'Association des Bénévoles pour la lutte contre le cancer de Rouffach et environs
- **Médaille d'argent** : **Marie-France JEGLER**, Trésorière de la Ronde depuis 40 ans
- **Médaille d'or** : **Pierre MARTIN**, Vice-Président de la Ronde



Roland SIMON, Président honoraire fondateur de la Ronde des fêtes, a retracé un historique des activités de la Ronde durant ces 4 décennies, et rendu hommage aux hommes et aux femmes qui ont marqué la naissance et le développement de la Fédération.

Puis, il s'est vu remettre la **Médaille d'Or de Solidarité et Valeur de la Renaissance Française** par Albert DURR, Président de la Délégation départementale du Haut-Rhin, institution créée après la première guerre mondiale pour relancer la Culture Française.

Pascal SCHULTZ a reçu, spécialement créé et offert par la Ronde, des mains de son prédécesseur, le "**Trophée du 40^e**", le remerciant modestement pour son engagement bénévole et sa passion au service de la fête.



Arnaud THENOZ, Président délégué de la FNCOF, partenaire de la Ronde, a rappelé l'importance de notre partenariat et des combats communs au service des associations culturelles et festives.

Il a **salué et remercié tous les bénévoles** des organisations festives, qui ne comptent pas leur temps et ménagement pour que les fêtes et traditions Alsaciennes soient préservées, et surtout, sans qui la Ronde des fêtes n'existerait pas !



Au nom de la FNCOF, Arnaud THENOZ a remis à la Ronde des fêtes le **Trophée du Grand Bénévole**, récompensant ainsi ses actions.

Une tombola composée de 17 lots offerts par nos partenaires, a fait de nombreux heureux gagnants, tirés au sort par les mains innocentes d'Emma et de Hugo.

La gagnante du **1^{er} prix offert par DKL Dreyeckland** : une semaine de vacances à Majorque pour 2 personnes, d'une valeur de 1 000€ est Huguette FAIVRE, présidente de l'Association de gestion de la salle des fêtes de Pfaffenheim.

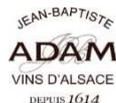
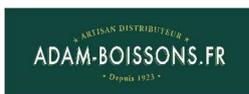


[Visionnez les photos de la soirée !](#) 

Photos : **Nicolas DOHR** - photographe, **Pierre KAUFFMANN** et **Stéphane SCHMITT**



La Ronde des fêtes remercie l'ensemble de ses partenaires qui ont participé au succès de cette belle soirée



GASTRONOMIE

Troisgros, la tradition du changement

Héritier d'une institution triplement étoilée depuis 1968, qu'il a osé déplacer de quelques kilomètres hors de Roanne, Michel Troisgros dialoguera avec le psychanalyste Jean-Richard Freymann, ce mercredi soir 12 octobre à Mulhouse, autour des thèmes de la cuisine, du plaisir et de la transmission.

Michel Troisgros, vous êtes l'invité d'une rencontre coorganisée par l'association Épices d'Isabelle Haerberlin, l'épouse de Marc Haerberlin, le chef de L'Auberge de l'Île : vos familles, parmi les plus illustres de la gastronomie française, entretiennent-elles des liens particuliers ?

Mon père, le père et l'oncle de Marc étaient très amis. J'ai moi-même rencontré Marc très jeune, il a travaillé quelque temps chez nous à Roanne, au début des années 70. Je suis un peu plus jeune que lui [Marc Haerberlin est né en 1954, Michel Troisgros en 1958, NDLR], mais c'était déjà un garçon d'une telle gentillesse que le courant est passé immédiatement. On a suivi l'un et l'autre une carrière de cuisinier dans nos maisons respectives, on n'a pas cessé de se revoir, d'apprendre à se connaître et de s'apprécier.

« Mon père ne nous permettait pas de nous révéler »

Dans la gastronomie, comme dans les arts du spectacle, porter un patronyme déjà reconnu est-il une arme à double tranchant ?

Durant l'apprentissage, cela donne quelques avantages : grâce à mon papa, je n'ai eu aucune difficulté à entrer dans les plus grandes maisons, alors qu'il y avait une file d'attente importante. Mais on ne nous faisait pas de cadeau, il fallait en faire un peu plus, prouver qu'on avait des acquis que les autres n'avaient pas. C'était le cas au niveau du palais, parce qu'on avait eu la chance de

grandir au cœur d'une maison gourmande. C'était le cas aussi au niveau des gestes, parce que tout petit, on avait mis la main à la pâte. Plus tard dans la vie, et pendant des années, on est à nouveau jugé comme « fils de », cette fois par les critiques gastronomiques, la presse spécialisée. Il est assez difficile d'exister. Il faut être très patient !

Travailler avec votre père, comme Marc Haerberlin avec le sien, a-t-il été une évidence à l'issue de vos années de formation ?

J'aurais pu être tenté de m'installer indépendamment, comme l'ont fait mon frère, parti très tôt au Brésil, et ma sœur, à Bordeaux – nous sommes tous dans le métier. Mais ça n'a pas été le cas. Mon père Pierre travaillait en duo avec son frère Jean, et lorsque celui-ci est décédé durant l'été 1983, mon épouse et moi travaillions à New York, nous sommes rentrés pour donner un coup de main à mes parents. On ne pensait pas rester, mais nous avons très vite trouvé notre place dans l'entreprise. Je ne dis pas qu'il n'y a jamais eu de doutes, l'envie d'aller voir ailleurs. Mon père, par son charisme, son talent, sa personnalité, ne nous permettait pas de nous révéler. On n'existait pratiquement pas. Mais nous avons pris des responsabilités dans l'entreprise, nous avions des objectifs à atteindre, et le temps a passé, jusqu'au jour où, en 1995, on s'est retrouvé à évoquer la succession.

« La continuité est une responsabilité, pas un impératif »

Quand on hérite d'une maison comme la vôtre, la continuité s'impose-t-elle comme un impératif ?

Troisgros, c'est une institution, une épopee, c'est aujourd'hui la plus ancienne maison à avoir conservé ses trois étoiles [en continu depuis 1968, NDLR]. C'est une responsabilité. La continuité n'est cependant pas un impératif. Il faut rester clairvoyant.



Michel Troisgros, 64 ans, a pris la tête de la maison familiale, fondée par son grand-père, en 1966. Le restaurant principal est aujourd'hui le trois-étoiles à la longévité la plus longue. DR

Le monde évolue. Notre restaurant historique de Roanne avait une histoire, mais aussi des contraintes, il était écriqué, en face d'une gare, avec des nuisances urbaines... Nous avons risqué le déménagement en 2017, c'était contre-nature aux yeux de nos clients, de nos amis, des gens du métier, mais c'était pour mieux redynamiser l'institution. Cet événement nous a apporté une fraîcheur extraordinaire. C'était une renaissance, sans renier quoi que ce soit.

Manière de rappeler que les lieux sont moins importants que ceux qui les habitent ?

Les deux sont indissociables. Mais il ne faut pas considérer que l'histoire est figée. Mon grand-père nous a montré l'exemple : il était restaurateur à Chalon-sur-Saône, et en 1930, il a osé quitter sa ville pour venir s'installer à Roanne et ouvrir un hôtel. Nous, nous n'avons bougé que de quelques kilomètres !

Dans la transmission, quelle est la place des « plats signatures » ?

Notre plat de référence, c'est évidemment l'escalope de saumon à l'oseille, plat créé par mon père et mon oncle dans les années 60. Il n'est plus au menu en permanence, on

l'a rendu plus désirable, on le cuisine avec d'autant plus de plaisir. On n'oublie pas les références historiques, on les refait de temps en temps, mais aujourd'hui, la création est indispensable, permanente. À peine avons-nous fini la création d'un plat qu'on démarre celle d'un autre. Le changement, chez nous, est une tradition.

« La transmission n'est pas forcément une affaire de famille »

Aujourd'hui, vos fils César et Léo sont également cuisiniers, deux frères, comme Pierre et Jean avant vous : l'histoire continue ?

L'histoire continue, mais elle est n'est plus la même. Jean et Pierre travaillaient dans la même cuisine, dans une maison unique. Les personnalités de mes fils sont différentes, nous avons aujourd'hui trois établissements dans la région roannoise, qui leur permettent de s'épanouir séparément. Chacun a la possibilité de suivre ses propres envies.

La relève familiale n'est pas toujours possible...

Quoi qu'il arrive, ce sont les compétences, la motivation, la passion qui importent. À Crissier, par exemple [le restaurant de l'Hôtel de ville, près de Lausanne, NDLR], on en est au quatrième chef, sans lien de parenté, la transmission se fait en cuisine et la maison se maintient à un niveau d'excellence de génération en génération [trois étoiles depuis 1975, NDLR]. La transmission n'est pas forcément une affaire de famille.

Propos recueillis par Olivier BRÉGEARD

RENCONTRER Ce mercredi 12 octobre à 19h30 au campus Fonderie de l'UHA (16 rue de la Fonderie) à Mulhouse, en partenariat avec la librairie 47° Nord et l'association Épices. Inscription obligatoire sur internet (47degresnord.fr, rubrique agenda) ou par téléphone au 03.89.36.80.00.

RONDE DES FÊTES

Quarante ans d'animations et toujours des nouveautés

Organisatrice emblématique de nombreuses manifestations populaires dans toute l'Alsace et au-delà, la Ronde des fêtes célèbre cette année son 40^e anniversaire. Le point sur la fréquentation et les nouveautés à venir avec son président Pascal Schultz.

Après une année d'interruption en 2021 en raison de la crise sanitaire, la Ronde des fêtes a relancé ses festivités dès le 16 avril 2022. « En tout, ce sont 47 fêtes qui sont programmées entre le 16 avril et le 24 décembre cette année », note le président Pascal Schultz qui a succédé au fondateur de cette institution, Roland Simon, il y a trois ans.

Et pour cette première année normale post-Covid, le public a répondu présent. « Les comités organisateurs nous informent souvent qu'ils ont été submergés par l'affluence du public cette année. Public qui a besoin de renouer avec la tradition de la fête », pose le président, qui s'attend donc à une hausse de la fréquentation. « Nous estimons à 600 000 le nombre annuel de participants à la Ronde des fêtes et ce chiffre sera très certainement plus important pour 2022 avec les marchés de Noël à venir. »

■ La sécurité, une priorité

S'il est un poste qui concentre toutes les attentions, c'est la sécurité. « Nous avons travaillé sur la circulation et l'accès aux parkings installés près des chapiteaux ou des sec-



La soirée de gala pour fêter le 40^e anniversaire de la Ronde des fêtes, s'est déroulée samedi 1^{er} octobre, en présence de nombreux membres de comités d'organisation. Les danses folkloriques ont été assurées par la Sundgauvia de Rixheim. Photo L'Alsace/Darek SZUSTER

teurs dédiés à la fête, sans oublier le cheminement des piétons », assure Pascal Schultz.

De nouvelles fêtes ont rejoint l'édition 2022 : Oh les Welches au Bonhomme, le marché des saveurs locales à Stosswehr, la foire de la route des Vins d'Alsace à Jungholtz-Thierenbach et le marché de Noël médiéval de Ribeauvillé.

Selon le calendrier de la Ronde des fêtes, les comités d'organisation (composés de bénévoles) travaillent en amont, en binôme avec l'institution, pour réunir les conditions optimales d'une fête réussie. « Ils annoncent, depuis avril, une augmentation des ventes sur place (repas, boissons...), mais aussi une hausse des frais. Nous ne connaissons pas les budgets, mais nous savons par exemple que la fête du Pfif-

ferdaj de Ribeauvillé a réuni plus de 30 000 personnes, un franc succès. »

■ Impacts possibles de la crise énergétique

La crise énergétique actuelle plane aussi sur l'organisation des festivités à venir. « Je crains que nous ne soyons confrontés à la limitation des fêtes en termes d'amplitudes horaires, voire de jours, par décision municipale. » Le risque, c'est que le public se reporte sur d'autres lieux festifs hors Ronde des fêtes. « Il conviendra certainement de s'adapter à chaque situation. Il est important pour nous de continuer à proposer un calendrier festif conséquent. » Pour 2023, cinq nouvelles communes ont déjà déposé leur candidature pour rejoindre cette fédération.

BRIDGE

15 000 joueurs attendus en juin à Strasbourg

Franck Riehm (à dr.), président de la Fédération française, et Eric Laurant, président de l'European Bridge League, présentent le 10^e Open européen de bridge. Photo DNA/Laurent RÉA



Strasbourg accueillera le 10^e Open européen de bridge du 3 au 17 juin 2023, vient d'annoncer la Fédération française de la discipline (FFB) que préside l'Alsacien Franck Riehm.

Basée sur un principe de paires transnationales, « la compétition va attirer plus de 15 000 joueurs et accompagnateurs des cinq continents », précise-t-il. « Un pic sera probablement atteint le second week-end, avec plus de 3 000 joueurs en même temps. » Sont notamment attendus des bridgeurs américains, indonésiens, israéliens, néerlandais et espagnols.

■ Initiation dans les écoles

Disputés au cœur du nouveau parc des expositions, leurs matches pourraient être visionnés par plus de 50 millions de personnes sur internet et les réseaux sociaux.

En parallèle de cette compétition internationale, la fédération a prévu un certain nombre d'épreuves tricolores regroupées sous le qualificatif d'Internationaux de France. Elles vont prendre la forme, par exemple, d'un trophée de Stras-

bourg ouvert aux clubs ainsi qu'à la finale des championnats de France scolaires et cadets. « Nous allons par ailleurs proposer des animations grand public, comme des initiations dans les écoles de Strasbourg et un tournoi itinérant dans les cafés de la ville », indique Franck Riehm.

■ Apprendre à jouer en quelques minutes

Parmi les objectifs affichés : montrer que « le bridge évolue, bouge », et donc peut plaire aux jeunes. Ceci d'autant plus que de nouvelles méthodes permettent désormais de jouer après seulement quelques minutes d'apprentissage.

En Alsace, 1200 licenciés pratiquent ce « sport de l'esprit » dans une vingtaine de clubs. Ces derniers vont participer activement à l'organisation du 10^e Open européen monté par la FFB en partenariat avec l'European bridge league, la ville et l'euro-métropole de Strasbourg, la Collectivité européenne d'Alsace et la région Grand Est. P.W.