

RODEREN Avec l'Alliance Française

Un certif aux petits oignons

Le Certificat d'Études organisé par l'Alliance Française de Thann-Cernay a rassemblé une trentaine de nostalgiques enthousiastes de cet examen qui pendant près d'un siècle, a fait partie des grands rites scolaires.



Le Certif' de l'Alliance Française, une rencontre studieuse et conviviale. PHOTO DNA

La Maison du Village de Roderen était habillée de grandes cartes de géographie, d'histoire et de sciences. Devant le tableau noir, au pied de quelques vieux bancs, trônaient les tableaux de vocabulaire : toute une époque, recrée grâce au Musée historique de Masevaux et aux écoles de Sen-

them, Bourbach-le-Bas et Roderen. Dans le décor plein de nostalgie de ces années qui fleuraient bon l'encre Watermann, Marc Lanoix avait vêtu le costume de l'instituteur de village : chemise à jabot, cravate ruban et pantalon noir de hussard de la III^e République.

Attention au « zéro éliminatoire pour cinq fautes »

L'ancien directeur d'école de Roderen, avait puisé dans les anna-

les de ce Certificat rangé désormais au rang du mythe. Une dictée sur les paysages du Donon, un problème de paquets à affranchir au bureau de Poste, un autre pour calculer le prix de revient d'un voyage, avec un litre d'essence à 1,78 franc. On croit rêver... Comme autrefois, l'histoire, la géographie, les

« leçons de choses », et l'instruction civique n'ont pas été oubliés, mais sous la forme moderne de questionnaires à choix multiples. Neuf candidats avaient choisi de rédiger une rédaction sur le thème d'une sortie champêtre. Tous les candidats, dont l'un avait fait le déplacement depuis le département de l'Allier, ont ob-

tenu leur diplôme de participation. Le fameux « zéro éliminatoire » pour cinq fautes en dictée, n'a donc pas fait de ravages... Le verre de l'amitié, offert par la commune de Roderen a mis un terme festif à cette après-midi très conviviale et studieuse. ■ L.G.

MOOSCH Concours gastronomique aux Journées d'octobre

Jean-Philippe Kuhner récompensé

Dans le cadre des Journées d'octobre de Mulhouse, le concours gastronomique du meilleur "Deckwurst" a permis à trente-six bouchers charcutiers venus de toute l'Alsace de présenter le must de la saucisse de viande. Le Mooschois Jean-Philippe Kuhner s'y est illustré.

APRÈS SEPT participations, le savoir-faire et la persévérance de Jean-Philippe Kuhner, boucher charcutier traiteur à Moosch ont été récompensés par une brillante médaille d'argent. Toujours régulier lors des participations précédentes et placé chaque année dans le top 10, il a franchi un palier pour ces Journées d'octobre 2015 en finissant sur la 2^e marche du podium avec 684 points attribués par un jury d'une douzaine de membres, seulement devancé par un confrère de Sundhouse crédité de 698 points.

La maison Kuhner existe depuis 1888

Fort d'une expérience acquise au fil des générations de bouchers qui se sont succédé dans la maison Kuhner depuis 1888, Jean-Philippe, la quarantaine rayonnante, représente la 5^e génération de l'affaire installée tout d'abord à



Jean-Philippe Kuhner et ses saucisses primées. PHOTO DNA

Malmerspach puis dans la rue Werschholtz à Moosch depuis 1968. Le secret du deckwurst maison – appelé fleischwurst dans le Bas-

Rhin ou saucisse de viande pour les non dialectophones – tient dans le savoir faire du maître charcutier et le dosage des produits, viande de bœuf, de porc, des

épices, des oignons et des échalotes, produits assemblés au gramme près.

Une heure au fumoir

« L'important, c'est de toujours être régulier dans la qualité des produits de base, dans la texture et la saveur du produit fini », commente le patron qui a repris l'entreprise familiale il y a huit ans. Une heure de préparation et de remplissage des boyaux naturels de bœuf, une heure et demie de cuisson et le résultat final est unanimement reconnu par la fidèle clientèle de la maison. Assurément, cette reconnaissance est la confirmation de la qualité produite au sein de cette petite société artisanale qui regroupe huit employés et deux apprentis. Pour le patron, l'objectif est clair : « Pérenniser l'entreprise familiale en satisfaisant la clientèle avec des produits de qualité ». Et pour le concours de meilleur Deckwurst des Journées d'octobre 2016 : « Faire encore mieux que cette année ! ».

► Contact : boucherie charcuterie traiteur Kuhner, 1 rue Werschholtz – 68690 Moosch – tel 03 89 82 30 81 – www.boucheriekuhner.com.

PR

STEINBACH 152^e régiment d'infanterie
Passation de commandement

Moment fort de la passation de commandement : le lieutenant-colonel Hasard remet le fanion de la 1^{re} compagnie au capitaine Garrigou. PHOTO DNA

Samedi matin, la place des Diables-Rouges a été le cadre de la passation de commandement au sein de la 1^{re} compagnie du 152^e régiment d'infanterie, entre le capitaine Pierre David et le capitaine Jean-Baptiste Garrigou.

LA CÉRÉMONIE était placée sous la présidence du Lieutenant-Colonel Laurent Hasard, commandant du régiment. De nombreuses personnalités civiles et militaires, auxquelles s'était jointe la population

steinbachoise, ont assisté à ce moment fort de la vie militaire.

Engagée au Liban

Le Lieutenant-Colonel Laurent Hasard a rappelé que « le capitaine David a su montrer le chemin de l'exigence à ses hommes et donner le meilleur à la tête de la 1^{re} compagnie ». L'année 2015 a été marquée par des engagements dans l'opération Sentinelle et dans l'opération Daman au Liban. Il a remis le fanion de la compagnie au capitaine Garrigou qui a défilé avec ses hommes dans le village.