

Compte-rendu du voyage annuel du 05 au 09 septembre 2016

Texte : Michel Leenaers ; photos Michel Leenaers, Luc Drappier, Jacques Laurent

Comme l'année passée, le rendez-vous était fixé le lundi 05 septembre à l'Ecole du Génie à Jambes où notre chauffeur Julien est venu nous chercher. Première pause petit-déjeuner, puis mouvement vers Metz.

Après une visite de la ville en car et la description des différents monuments et bâtiments, nous terminons par la visite de la cathédrale aussi surnommée « la lanterne du Bon Dieu » où nous pouvons admirer le magnifique portail avec les statues intactes, et les vitraux, dont certains peints par Marc Chagall.



Après un déjeuner au restaurant « Les amis de Saint-Louis », il est temps de reprendre la route pour gagner notre hôtel à Biesheim.

L'apéritif d'accueil est offert par la maison, et le repas fait honneur à la réputation de l'hôtel.

Mardi 06 septembre

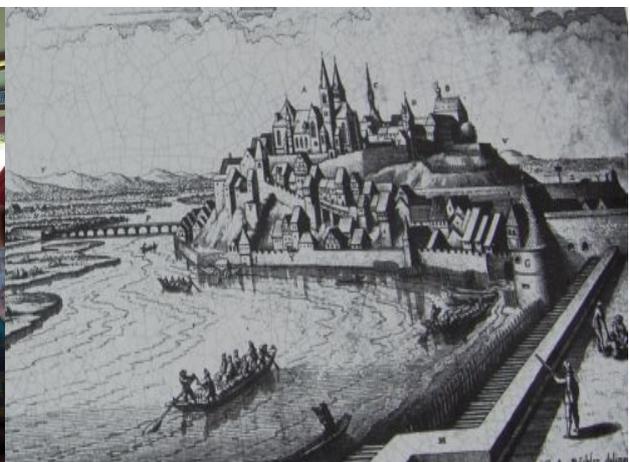
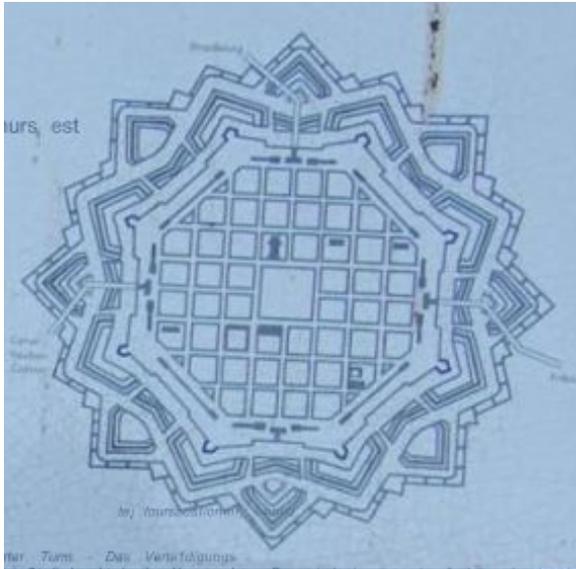
Un voyage dans le temps avec Madame Vauban. C'est la ville de Neuf-Brisach que nous visitons en petit train. Madame Vauban nous explique que c'est la ville la plus aboutie construite par son mari et qu'elle est la plus performante au point de vue de la construction des remparts qui s'étendent sur trois lignes qui se couvrent mutuellement. Sur la place d'armes au centre de la ville se trouve le palais du gouverneur où les soldats venaient s' enrôler. On y trouve également la maison des ingénieurs et des officiers du roi.

Lors de la balade en train entre les remparts, nous pouvons visiter l'une des tours subsistantes, la tour des Beaux-Arts. La fortification est dotée de 8 tours bastionnées de forme pentagonale qui sont les points forts de la défense de la place forte. L'épaisseur des murs est considérable et peut atteindre 3 mètres en certains endroits.

Sur le terre-plein en haut de la tour, on plaçait les canons. Leurs feux croisés couvraient tout le glacis autour de la place forte et en défendaient l'accès. En partie basse de la tour, des canons placés dans les postes de tir des casemates couvraient les fossés. La tour bastionnée est une énorme casemate pouvant abriter 300 hommes et comportant 4 postes de tir sur les flancs. La partie basse possède un magasin à poudre. Tout objet métallique était interdit à proximité de la poudrière. De retour avec le petit train sur la place de l'hôtel de ville, quatre puits marquent les points cardinaux aux coins de cette place d'armes.

Après avoir remercié notre guide ainsi que le chauffeur du petit train qui malheureusement a revendu celui-ci car il n'est plus rentable, nous partons pour une croisière de deux heures sur le

Rhin où nous est servi notre déjeuner et reprenons notre car pour nous rendre à Breisach où l'on peut flâner pendant près d'une heure et visiter l'église sise au haut de la colline.



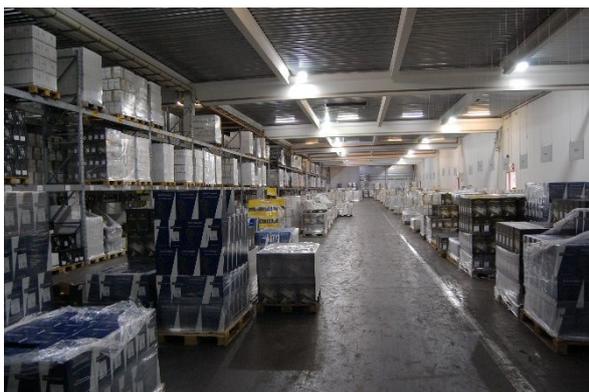
Nous avons ensuite rendez-vous à l'entreprise « Baden » à Breisach. Que dire de cette entreprise si ce n'est qu'elle est « Kolossale ». Jugez-en : 1^e entreprise en Europe et 4^e au monde pour la production et l'exportation de vins en bouteilles.



Sa capacité de réception des différents raisins est énorme : les raisins sont sélectionnés par village (68 villages, anciennement plus de 90), par cru, et ensuite pressés et transférés dans des cuves via un système de tuyaux qui permettent par rotation l'évacuation de tous les petits déchets. Elle dispose de 6 conteneurs en acier inoxydable de 1.200.000 L, de 12 conteneurs de 600.000 L, de 40 conteneurs de 60.000 L.



Lorsque ces conteneurs sont remplis et après une première maturation, le vin est transféré dans des conteneurs en acier via un autre système de tuyauterie pour être stocké : 675 conteneurs de 120.000 L et 60 conteneurs de 30.000 L. Elle est capable d'embouteiller 20.000 bouteilles par heure, de le mettre en cartons ou en casiers, de les préparer en palettes pour expédition, de les étiqueter village par village, ou cru par cru etc...



Les entrepôts de stockage contiennent des millions de bouteilles prêtes pour l'expédition. Un parcours en train dans les caves qui renferment des vins prestigieux stockés dans des tonneaux en chêne nous emmène vers le salon de dégustation où notre guide peut répondre à toutes nos questions pendant la dégustation d'un pinot noir et d'un pinot gris.



Rentrés à l'hôtel, nous pouvons apprécier une délicieuse choucroute maison, préparée par notre chef de cuisine.

Mercredi 07 septembre

Une longue journée nous attend. Départ 08 heures vers le château de plaisance et de chasse de style baroque aux portes de Rastatt, le Rastatt Schloss Favorite. La guide nous fait découvrir d'abord la salle de réception, avant de nous emmener dans la succession de petites salles toutes



garnies de faïences et de porcelaine. Sur les murs, les décorations sont faites en papier mâché et représentent des fleurs ou petits insectes.

Les sols sont en faux marbre et plusieurs salles sont interdites au public. L'on peut cependant admirer la salle des miroirs qui comporte 313 miroirs, ainsi que la chambre florentine dont la décoration de 758 planches soigneusement travaillées en marbre, granit et pierres fines ornent

les murs. Au 1^{er} et au 2^e étage sont exposées des collections de porcelaine et de faïence, entre autres les premières porcelaines cuites à Meissen.



Après le déjeuner dans un restaurant perdu au milieu des vignes, nous rejoignons la ville de Gegenbach pour une balade individuelle. Cela permet à nos dames de faire un peu de shopping. Pour les plus courageux, le tour de la ville permet d'admirer les maisons à colombage, ou à pignons baroques, les anciennes fortifications, l'hôtel de ville datant de la fin du 18^e siècle, l'église Sainte-Marie et sa magnifique chaire de vérité.



Jeudi 08 septembre

Située à un jet de pierre de notre point de chute, la ville de Friburg-en-Brisgau constitue le point d'orgue de notre visite. Notre guide nous emmène dans la visite de la cathédrale et nous fait découvrir quelques inscriptions typiques que l'on retrouve au-dessus des portes. Ainsi l'inscription « 20*C+M+B*16 » est sensée protéger la maison et ses occupants. Elle signifie simplement 2016 et les initiales des 3 rois mages, Caspard, Melchior et Baltasar.





Typique également de la ville, les petites rigoles où coule de l'eau pour le plaisir des enfants. On ne peut pas quitter cette ville sans apprécier une bonne bière badoise. L'après-midi libre permet à chacun de choisir son point de chute pour se restaurer et de rejoindre le car à son aise pour un retour vers l'hôtel via la Kaiserstuhl et ses vignes plantées sur les coteaux en terrasses. Lors de l'arrivée à l'hôtel, une surprise nous attend : l'apéritif nous est offert par la patronne. Comme d'habitude, le repas est excellent et pris sur la terrasse au vu des conditions météorologiques favorables.



Vendredi 09 septembre

Et voilà, les valises sont prêtes et chargées. Dernier petit déjeuner et mot d'au-revoir de la patronne. Direction le village de Lapoutroie et la fromagerie Haxaire, spécialisée dans la fabrication du Munster. Le guide nous retrace l'histoire de la fabrication du Munster, soit à base



de lait pasteurisé, spécialement destiné à l'exportation (90%), soit à base de lait cru. Tous les stades sont automatisés et le personnel est réduit à certaines tâches bien spécifiques. L'on apprend également que pour éviter la constitution d'une croûte comme sur le Camembert, le fromage Munster doit être « caressé » régulièrement sur les 2 faces. A la fin de la visite, nous avons droit à une dégustation d'une vingtaine de sortes de fromage et avons la possibilité d'effectuer des achats.

Ensuite, mouvement vers la distillerie MILCO, sise à quelque 400 mètres de la fromagerie. La visite s'est limitée à la visite des installations et à la dégustation. La fabrication d'alcool dépend d'abord de la qualité des fruits, ensuite de la compétence pour la fabrication et enfin de la patience pour écouler le produit



Tenant compte de la durée de vieillissement requise pour les alcools, ceux-ci sont stockés dans des cuves après distillation. Le nombre de cuves disponibles est supérieur à la capacité de stockage pour donner la flexibilité de choisir les bonnes années pour la fabrication de l'alcool tenant compte de la qualité des fruits. La dégustation des eaux-de-vie, liqueurs et autres alcools se fait dans la bonne humeur et certains ne manquent pas de choisir leur petit alcool à déguster avec modération au coin du feu.

Le déjeuner est pris au restaurant bien connu de l'Hôtel de la Poste au Col du Bonhomme où notre président remercie Freddy et Francine pour l'excellente organisation de ce voyage. Lors du retour, Freddy invite tous les participants à renouveler leur attachement à la SROR Namur en étant fidèle à la participation au voyage annuel.