

# HERRLISHEIM

## PRES-COLMAR

*Au Fil de la Lauch*

Prochaine édition en mars 2021



Crédit photo © Raymond FRITZ

BULLETIN  
MUNICIPAL  
S'herrlesher  
Freschablättla

Fêtes de fin d'année  
2020



# BULLETIN MUNICIPAL

**HERRLISHEIM-PRES-COLMAR**

S'herrlesher Freschablättla

*Au Fil de la Lauch*

MOT DU MAIRE .....03

RETROSPECTIVE .....04

ETAT CIVIL .....05

INFOS PRATIQUES ...05

WAS GETT'S NEÏSS..06

A TABLE .....07

JOYEUSES FÊTES .....08

Directeur de publication : **Laurent WINKELMULLER**

Rédactrice en chef : **Sonia UNTEREINER**

**Remerciements** à toutes les personnes qui se sont associées à l'élaboration du BULLETIN.

Impression : MOSER+

## EDITO

L'année 2020 qui se termine, restera dans les mémoires : on ne pouvait pas imaginer qu'un virus mettrait le monde KO, avec ce sentiment d'impuissance, alors que nous pensions que la science et la technique avaient réponse à tout !

Il semble que nous voyons le bout du tunnel, une lueur d'espoir : les portes s'ouvrent timidement, celles des commerçants qui n'en peuvent plus d'attendre les clients, des familles, de nous tous qui souhaitons en cette période de Noël voir la vie reprendre un peu son cours.

Ce ne sera pas la Féerie de Noël « habituelle », ce sera plus simple et sans grand rassemblement.

Prenons plaisir à décorer la maison, installer le sapin, faire nos manalas, nos bredalas et autres douceurs.

Et surtout, restons en bonne santé.

Bonnes fêtes à tous !

**Rosa DAMBREVILLE**

## DISTINCTIONS

C'est avec plaisir que nous vous informons de la nomination, par arrêté préfectoral, de M. Gérard Hirtz, au titre de maire honoraire de Herrlisheim pour ses 18 années d'engagement municipal et de Mme Marie Guillon, au titre d'adjointe au maire honoraire, pour ses 19 années de mandat.

L'ensemble du conseil municipal leur adresse ses plus vives et sincères félicitations.

D'autres distinctions devraient nous être annoncées dans les prochaines semaines.



Crédit photo © Pictural Colmar

## Chères herrlisheimaises et chers herrlisheimois,

La fin d'année 2020 sera marquée dans notre village par la réception du chantier de l'atelier communal. Un projet initié par l'équipe municipale précédente, qui a démarré en décembre 2019. Durant le printemps dernier, ce chantier a connu quelques ralentissements dus notamment au confinement. Les travaux ont repris de manière effrénée après la trêve estivale, pour qu'aujourd'hui, on puisse envisager son prochain emménagement. Nul doute qu'il sera, au vu de l'importance de l'investissement, un outil de travail performant pour nos agents techniques. Le détail de son coût sera bien sûr communiqué ; un week-end « Portes Ouvertes » également organisé, dès que la situation nous le permettra.

Un chantier se termine et voilà qu'un autre va commencer.

Le 9 octobre 2018, en accord avec le Conseil de Fabrique, le Conseil Municipal autorisait le maire à signer un bail emphytéotique d'une durée de 59 ans avec Centre Alsace Habitat dans la perspective d'une réhabilitation du presbytère en 6 logements aidés et un logement avec bureau et salle de réunion pour la commune. Ce 18 novembre, j'ai signé cet acte qui va donner le feu vert au lancement des travaux dans les prochains jours, pour s'achever, si tout se passe au mieux, en avril 2022.

Ainsi se termine donc cette année 2020 si particulière. La crise sanitaire que nous sommes en train de vivre et ses conséquences dramatiques tant sur le plan humain, social, qu'économique, ne peuvent laisser indifférents.

Même si cela n'est pas évident, je me refuse toutefois à sombrer dans la morosité, dans le pessimisme. Nous, élus, avons le devoir de mener des projets. Embellir, entretenir, rénover, restaurer ou construire, sont sources de motivations qui fédèrent. C'est notre ligne de conduite pour les années à venir.

Mesdames et messieurs, chers habitants, vivez vos fêtes de fin d'année, en famille, entre amis, avec précaution bien évidemment, mais vivez-les pleinement.

Je vous souhaite, de tout cœur, un Joyeux Noël. Puisse cette fête vous conforter dans l'espoir de jours meilleurs. Un vœu qui prend toute sa résonance en ce temps de l'Avent.

Et comme on dit chez nous, dans notre chère Alsace :  
**A Gueta Rutsch !**

Et avec un peu d'avance je vous adresse tous mes meilleurs vœux pour 2021.

**Laurent WINKELMULLER**

## NOUVELLE RECRUE AUX SERVICES TECHNIQUES DE LA COMMUNE

Suite au départ de **Yann WITZEL**, la commune a eu l'opportunité d'accueillir un responsable technique en la personne de **Lucas LEIBY**.

Agé de 28 ans, Lucas nous vient tout droit de la ville de Marckolsheim, où il a oeuvré pendant 8 ans.

Diplômé du lycée d'horticulture et de paysage de Roville-aux-chênes, Lucas a une expertise dans le fleurissement, la création d'espaces paysagers et naturels associant les nouveaux enjeux environnementaux : Eco-pâturage, zéro phyto...

Lucas aura en charge la gestion de l'équipe technique. Pompier volontaire il mettra également son engagement au service du corps local. Nous lui souhaitons la bienvenue, un plein épanouissement dans l'exercice de son métier et une longue carrière au sein de notre commune.



Crédit photo © Lucas LEIBY



Crédit photo © Sonia UNTEREINER

## COMMEMORATION DE L'ARMISTICE 1918

Un dépôt de gerbe a eu lieu mercredi 11 novembre, devant le monument aux morts de notre village, en présence du maire, Laurent Winkelmuller, ses adjoints, Sonia Untereiner, Jérôme Bauer, Rachel Grossetête et Christian Kibler ainsi que les anciens combattants, Marcel Bendelé, Jean-Paul Schmitt et André Furstenberger.

Le lieutenant David Wiest, chef de corps des sapeurs-pompiers locaux et l'adjudant Christophe Haberkorn étaient également présents.

C'est une équipe motivée d'élus (Laurent, Rachel, Yolande, Johane, Rosa, Delphine, Mylène, Christian, Jérôme et Bruno) et de bénévoles (Annette, Didier, David et Coco) qui a participé durant deux matinées à la mise en place des décorations de Noël, pour le plaisir des yeux et du cœur ! Sans oublier les agents techniques (Lucas, Barthélémy, Andrée et Dominique) sans qui nous n'aurions pas pu être aussi efficaces !

Nous avons misé sur un effet naturel, avec l'utilisation de bois, de toile de jute, de raphia et de divers végétaux, pour magnifier ce que la nature nous offre...

Un merci particulier aux enfants des écoles maternelle et élémentaire qui ont relevé le défi de peindre, avec l'aide de leurs institutrices et Atsem, les quelque 200 sujets ornant les sapins, qui ont été découpés avec minutie par Jean-Luc Koenig !

Merci également à Annette et Didier Koenig qui n'ont pas compté leurs heures pour confectionner ou restaurer les divers éléments en bois qui décorent notre beau village. Nous espérons que ces réalisations sauront créer l'ambiance de Noël que nous affectionnons tant, et qu'elles apporteront de la joie dans vos familles à l'occasion de ces fêtes de fin d'année.

Rachel Grossetête, adjointe au maire



Crédit photos © Rachel GROSSETÊTE

## NAISSANCES

Anaëlle BOTTIN, le 7 novembre 2020  
 Briseïs FURSTOSS, le 21 novembre 2020  
 Colin BOUGNOUX, le 26 novembre 2020  
 Olivia MAJEK, le 27 novembre 2020

## LES GRANDS ANNIVERSAIRES 80 ANS ET +

JANVIER

Gilbert BANNWARTH, 86 ans le 4  
 Constant HERTZ, 96 ans le 4  
 Edmond KEITER, 91 ans le 5  
 Gérard FRUH, 93 ans, le 6  
 Thérèse KAMMERER, 83 ans le 9  
 Raymond GLEE, 84 ans le 18  
 Lucien KIBLER, 89 ans le 21  
 Gaston BRETZ, 83 ans, le 29  
 Christiane GALET, 81 ans le 31

FEVRIER

Giuseppe DI STEFANO, 87 ans le 6  
 Robert CAYE, 83 ans le 7  
 Joséphine WEBER, 80 ans le 8  
 Jean-Paul STEINBRUCKER, 90 ans le 15  
 Geneviève DOLFUS, 89 ans le 15  
 Jacqueline BERLIE, 87 ans le 15  
 Carmina PALERMO, 80 ans le 15

Paulette FAIST, 83 ans le 16  
 Irène KETTERER, 87 ans le 17  
 Laurette RENNIE, 86 ans le 18  
 Frieda FLORANC, 93 ans le 20  
 Bernard HAUMESSER, 83 ans le 22  
 Clémentina MARRONE, 86 ans le 24

## DECES

Mme Marie-Louise GOETZ, le 30 novembre 2020

INFOS PRATIQUES ...



**COLLECTE DES DÉCHETS LES JOURS FÉRIÉS :  
RATTRAPAGES**

La collecte des ordures ménagères  
du 26 décembre se fera **le lundi 28 décembre**

### A VENDRE

4 pneus neige 208, jamais utilisés  
1.85x0.65x R15 88T  
+ lecteur CD  
**Prix à débattre : 03 89 49 24 20**

INFORMATIONS PRATIQUES

### MAIRIE ET AGENCE POSTALE

HORAIRES D'OUVERTURE  
DU LUNDI AU VENDREDI :  
DE 7H30 À 12H00 ET DE 14H00 À 16H00

Fermeture à 12h00,  
les 24 et 31 décembre

Tél : 03 89 49 39 80  
mairie@herrlisheim-pres-colmar.fr

### AIRE DES DÉCHETS VERTS

HORAIRES D'OUVERTURE  
LES LUNDIS - MERCREDIS ET SAMEDIS :  
DE 9H00 À 16H00 **hors jours fériés**

### BIBLIOTHÈQUE

HORAIRES D'OUVERTURE  
LES MARDIS DE 17H00 À 19H00  
ET LES MERCREDIS DE 14H30 À 16H30  
Pour les congés de fin d'année,  
la bibliothèque sera fermée  
du 21 décembre au 1<sup>er</sup> janvier 2021.  
Réouverture à partir  
du mardi 5 janvier 2021.

## CREMATION DES SAPINS

Compte-tenu du contexte actuel, la crémation des sapins ne pourra pas se dérouler comme habituellement. Vous pourrez toutefois déposer vos sapins sur le parking de la Lauch du 4 au 9 janvier 2021.



So...un jetz esch fàcht  
Winàrta... un da Virus esch  
emmer noch do.  
Em Momant wo ir dàs  
schriib weiss ir nà net wia  
mer dia Firtig kenna orgànisiara..  
Kàht d'gànz Fàmelia zàmma  
komma unterem Dànnaboim ?  
Derfa mer singa ? Awer àchtung,  
wann mer singt spoit mer emmer a bessala un  
dàs echs sehr g'fahrlig..No esch's fillicht besser a  
Mask à hà...

Ja un der no, wia màcha mer's fer der Foie gras,  
die Dinde un die Buche assa mettem Mask ?  
Jo s'esch emmer kompliziarter...No màcha mer  
hàlt wàs mer kenna :  
Bredalas bàcha, às es guat schmeckt em gànza  
huss  
Dekoriara dren un druss ver àlli d'rà màhna às  
Winachta esch  
G'schangler rechta ver dia wo mer liab hann.  
Wann mer hàlt net en d'Gscaffter kenna geh,  
kàa mer villicht ebs salbst bachla, dàs het ju noch  
viel meh Wart...

Uf àlli Fàll net verzweifla...  
Hoffa...Hoffa...Hoffa...  
As d'Winàcht's Fraid net nuch a Wort esch, àwer  
às mer si kenna richtig erlawe  
As mer weder a Mohl kenna frei en d'Nàtur geh,  
ohna Attestation em Sàc un so làng às mer wella.  
As mer weder kenna d'Kender un d'Ankeler emp-  
fanga un ummàrma un verschmutza !  
As mer nem brucha angst hà for da Andra,  
As mer kenna da Mask uf der Sit lo un weder  
kenna lachla wan mer eber kritza  
Un às dàs nagsta Johr wo jetz so nor esch, a bes-  
ser Johr wurd see às dàs wo so làngsam a ant  
nemmt.  
Scheni Winàchta àn alli un a gleglig's nei johr.  
Bliwa gsund !

**D'Mamie Treize**

*was gett's*

Bon...Noël arrive....et ce virus est  
toujours là !

Au moment où je vous écris je ne sais  
pas encore comment nous pourrons  
organiser ces fêtes. Est-ce-que toute  
la famille pourra se retrouver sous le  
sapin ?

Pourrons-nous chanter tous  
ensemble ?

Mais, attention, quand on chante, on  
postillonne toujours un peu et ça,  
c'est très dangereux....Alors...

vaudrait-il mieux mettre un masque ?  
Mais comment faire alors pour  
manger le foie gras, la dinde et la  
bûche avec un masque ?

Pffff...c'est de plus en plus compliqué...  
Bon, alors on fera ce qu'on peut :  
Faire des bredelas pour que ça sente  
bon dans toute la maison.

Décorer à l'intérieur et à l'extérieur  
pour rappeler à tout le monde que  
c'est Noël !

Préparer des cadeaux pour tous ceux  
que nous aimons, et, si nous ne  
pouvons pas les acheter dans les  
magasins, les fabriquer nous-même  
et ainsi, ils auront encore bien plus de  
valeur !

Mais surtout...Ne pas désespérer...

Espérer...Espérer...Espérer :

Que la Joie de Noël ne reste pas un  
vain mot et que nous puissions  
vraiment la vivre.

Que nous puissions de nouveau nous  
promener librement dans la nature,  
sans attestation et aussi longtemps  
que nous le souhaitons.

Que nous puissions recevoir nos  
enfants et nos petits-enfants, les  
serrer enfin dans nos bras et leur faire  
plein de bisous !

Que nous n'ayons plus besoin d'avoir  
peur des autres...

Qu'on puisse laisser ce masque de  
côté et enfin de nouveau pouvoir  
sourire à ceux que l'on croise...

Et que cette nouvelle année qui est si  
proche maintenant soit une meilleure  
année que celle qui se termine.

Joyeux Noël et Bonne Année à vous  
tous. Restez en bonne santé !

**La Mamie Treize**

*neiss ?*

**Ingrédients :**

4 Tournedos de boeuf  
 4 escalopes de foie gras de 7/8 mm d'épaisseur  
 4 tranches de pain de mie  
 30 cl de fond de veau  
 8 cl de Madère

**Préparation :**

Découper le pain de mie à l'emporte-pièce et à la taille des tournedos.

Chauffer le beurre dans 2 poêles distinctes. Il doit colorer mais pas brunir.

Frire les croûtons dans le beurre en les retournant régulièrement. Les réserver dans la poêle encore chaude.

Saler et poivrer les tournedos. Les faire revenir dans le beurre en les retournant plusieurs fois suivant la cuisson souhaitée.

Enlever la ficelle et la barde peu de temps avant la fin de cuisson et colorer les côtés des tournedos. Les réserver dans la poêle avec les croûtons.

Récupérer les sucs de cuisson de la viande en déglaçant avec le Madère. Y ajouter le fond de veau et une noix de beurre.

Faire revenir vos escalopes de foie gras, 1 minute sur chaque face dans une poêle bien chaude.

## Tarte Mont-Blanc

**Ingrédients :**

La pâte sablée aux noisettes :

110 g de beurre ramolli  
 50 g de sucre glace & 25 g de sucre en poudre  
 25 g de noisettes en poudre  
 1 pincée de sel & 185 g de farine

La mousse mascarpone vanillée :

1 feuille de gélatine  
 1 jaune d'œuf & 5 g de sucre en poudre  
 300 g de mascarpone & 1 gousse de vanille  
 100 g de crème liquide très froide

La meringue :

2 blancs d'œuf & 100 g de sucre glace

La crème légère au marron :

1 cuil. à soupe d'Armagnac & 120 g de crème de marron  
 4 cuillérées de crème fraîche liquide très froide



Credit photo © Mylène VINCENTZ

Préparation de la pâte sablée :

Mélanger le beurre, les deux sucres, les noisettes en poudre et le sel dans un saladier.

Battre l'œuf et l'incorporer petit à petit à l'aide d'un fouet. Ajouter la farine en une fois et mélanger sans trop pétrir jusqu'à obtention d'une pâte homogène, former une boule et la réserver au frais au moins deux heures.

## Tournedos Rossini

**Montage :**

Poser un croûton sur une assiette chaude et le napper de sauce

Déposer un tournedos bien chaud sur ce croûton, puis l'escalope de foie gras poêlée, agrémenter d'une lamelle de truffe... et c'est prêt !

**Si jamais il vous restait des brisures de foie gras, n'hésitez pas à les incorporer à votre sauce, c'est délicieux !**

Préparation de la meringue :

Préchauffer votre four à 100°C.

Monter les blancs en neige ferme en ajoutant le sucre glace petit à petit jusqu'à ce que la meringue devienne brillante.

Pocher la meringue et réaliser une spirale (serrée !) de façon à obtenir un disque de meringue de taille légèrement plus petit que votre moule. Enfourné pour au moins deux heures.

Préparation du fond de tarte :

Préchauffer votre four à 160°C.

Étaler la pâte à tarte sur une épaisseur de 4 mm et la déposer dans votre moule. Faites cuire à blanc pendant 40 minutes.

Laisser refroidir après cuisson.

Préparation de la mousse mascarpone :

Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide. Placer le jaune d'œuf dans un récipient. Porter le sucre et 2 cuillérées à soupe d'eau à ébullition. Verser ce sirop chaud sur le jaune d'œuf en fouettant, puis ajouter la gélatine essorée. Continuer de fouetter jusqu'à complet refroidissement.

Dans un saladier, fouetter le mascarpone avec le caviar de vanille et l'ajouter au mélange précédent.

Monter la crème en chantilly et l'incorporer délicatement au mélange mascarpone. Garnir le fond de tarte de cette préparation et réserver le reste et la tarte au frais pour le montage.

Préparation de la crème légère au marron :

Assouplir la crème de marron avec l'Armagnac. Monter la crème en chantilly et l'incorporer délicatement à la crème de marron. Remplir une poche munie d'une douille et réserver pour le montage.

Le montage :

Déposer la plaque de meringue sur la mousse de mascarpone au fond de la tarte. Déposer un contour de crème légère au marron autour de la meringue, puis dresser des petites boules de crème sur toute la surface de la tarte.

Saupoudrer de cacao en poudre, décorer avec des morceaux de marrons glacés et éventuellement de la feuille d'or.

*Bon appétit et joyeuses fêtes !*

# Comment fabriquer une couronne de L'Avent ?

## Matières premières :

1 couronne de paille d'environ 30 cm de diamètre.

1 bobine de fil de fer fin.

Branches de sapin et autres végétaux (ex : clématite sauvage, graminées, cyprès...).

**Etape 1 :** A l'aide d'un sécateur, couper des bouts de branches de sapin et différents végétaux, d'environ 10 cm, préparez votre plan de travail et triez-les.

**Etape 2 :** Prendre la couronne de paille, avec le fil de fer. Entourer la couronne avec le fil, le bloquer en le torsadant plusieurs fois sur lui-même.

**Etape 3 :** Faire un rameau ouvert en éventail avec les branches et les végétaux, 3 ou 4 tiges suffiront. Positionner cet éventail sur la couronne en couvrant le fil, vous munir de la bobine, tourner 2 fois en serrant bien au niveau du bas des tiges.

**Etape 4 :** Renouveler cette opération, toujours en respectant le sens choisi, recouvrir le fil de fer du tour précédant de manière à cacher la paille intérieur et extérieur de la couronne.

**Etape 5 :** Pour finir, retourner la couronne, en tenant bien serré le fil de fer, couper une longueur et passer l'extrémité de celui-ci, sous un fil déjà positionné précédemment, tourner autour pour bloquer le tout.

**Etape 6 :** Et voilà le résultat ...

**A vos créations !!!**

**Johane**



Etape 1



Etape 2



Etape 3



Etape 4



Etape 5



Etape 6

Crédit photos © Johane OLRIVY

## VISITE DE SAINT NICOLAS A L'ECOLE MATERNELLE

Saint Nicolas est passé à l'école maternelle mardi 8 décembre 2020.

Il a rendu visite aux enfants de chaque classe, laissant son âne dans le pré surveillé par le Père Fouettard.

Nous lui avons posé des questions et chanté des chansons en français et en allemand.

Il a apporté les bricolages que nous avons faits, remplis de friandises.

Après sa visite, nous avons dégusté un grand manala de notre boulanger avec du chocolat chaud.



Crédit photo © Martine GALET



**Le Maire, les adjoints, l'ensemble du conseil municipal ainsi que le personnel administratif & technique vous souhaitent un joyeux Noël et une belle année 2021 !**