

HERRLISHEIM

PRES-COLMAR

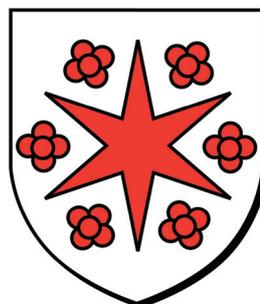
Au Fil de la Lanch

Prochaine édition en mars 2022

Crédit photo © Bertrand CHEVANNE

BULLETIN
MUNICIPAL
S'herrlesher
Freschablättla

Fêtes de fin d'année
2021



COLMAR
AGGLOMÉRATION



BULLETIN MUNICIPAL

HERRLISHEIM-PRES-COLMAR

S'herrlesher Freschablättla

Au Fil de la Lauch

MOT DU MAIRE ...03

RETROSPECTIVE ...04

ETAT CIVIL05

INFOS PRATIQUES ...06

DU COTE DES ASSOC..07-08

DU COTE DES ENFANTS 09

WAS GETT'S NEÏSS..10

A TABLE11

JOYEUSES FÊTES12

EDITO

Notre cher village s'est paré de ses habits de fête avec ses belles décorations et ses luminaires. Merci à tous les bénévoles qui ont œuvré dans le froid pour réchauffer nos cœurs.

Passez de belles fêtes de fin d'année et laissons ces deux dernières années définitivement derrière nous. Que 2022 soit l'année des bisous, des câlins et de l'espoir retrouvé !

Stéphane JUNGBLUT



DEPART DU DR KOYAMBA

De nombreux habitants du village se sont émus du départ soudain de leur médecin.

La commune ainsi que les patients du Dr KOYAMBA ont été surpris par son déménagement.

Mis devant le fait accompli, la municipalité n'a pu anticiper son remplacement.

Il semblerait que les dossiers médicaux des patients leur soient envoyés par voie postale.

Si vous rencontrez des problèmes, merci de vous adresser à la mairie.

Laurent WINKELMULLER

Le Maire, les adjoints, l'ensemble du conseil municipal ainsi que le personnel administratif & technique vous souhaitent un joyeux Noël et une belle année 2022 !

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+



Crédit photo © Pictural Colmar

Chères herrlisheimois et chers herrlisheimois,

En cette fin d'année 2021, je tenais à rendre hommage à nos bénévoles du monde associatif local qui œuvrent tout au long de l'année au déroulement de la vie sociale de notre village. Au travers d'une activité sportive, d'une animation festive, de l'éveil culturel, de l'enseignement artistique, d'ateliers récréatifs, des femmes et des hommes s'engagent, se dévouent. Ils façonnent au quotidien le bien vivre dans notre communauté et contribuent à l'essentiel : celui de tisser des liens entre les habitants, entre les générations.

Depuis bientôt deux ans, la crise sanitaire dans laquelle nous pâtageons encore toujours, a malmené nos associations. L'annulation de plusieurs événements, l'arrêt net de certaines activités ont parfois mis à mal le moral de nos troupes de forces vives et souvent abîmé la santé de leurs comptes en banque.

Lors de nos rencontres à l'occasion des Assemblées Générales notamment, nous avons pu constater combien la pugnacité de nos présidentes et présidents d'associations, leur capacité à innover pour rebondir, à rassembler et fédérer leur comité pour envisager l'avenir, leur envie de s'investir pour l'apprentissage et l'épanouissement de leurs jeunes et moins jeunes adhérents, sont toujours intacts.

Il est vital pour la plupart d'entre elles de se sentir accompagnées et soutenues par la Commune. Nous nous y employons bien sûr, à la mesure de nos moyens, mais avec la ferme volonté d'encourager les projets structurants qui préserveront leur existence et donc ce lien social qui en découle.

Je leur témoigne ici toute notre reconnaissance, notre respect et leur adresse nos plus vifs et sincères remerciements.

J'en profite également pour tirer un grand coup de chapeau à nos bénévoles de l'ombre, celles et ceux qui nous prêtent mains fortes tout au long de l'année pour le fleurissement, les décorations, la distribution du bulletin municipal, la gestion de notre bibliothèque. Un immense merci pour leur aide précieuse.

Une mention particulière à nos amis les Arboriculteurs, sous la houlette de leur président Maurice Klingner, qui ont participé, avec nos agents techniques, à la plantation de plus de 90 arbres dans le Wasen. Leur présence fut d'une efficacité inouïe et d'un professionnalisme hors pair !

C'est grâce à cette action notamment, mais aussi par notre refus d'utiliser des pesticides pour l'entretien de nos massifs végétalisés, du stade de foot ou du cimetière, par nos réalisations envers la biodiversité, que la candidature de notre village a été retenue pour le Label Commune Nature et a obtenu une distinction de « 3 libellules ». Un grand bravo aux acteurs de ce palmarès qui nous motive à poursuivre notre travail dans ce domaine.

« Nous n'héritons pas de la terre de nos parents, nous l'empruntons à nos enfants ». Une citation d'Antoine de Saint Exupéry qui donne à notre engagement toute sa dimension.

Dans l'espoir de jours meilleurs au sortir de cette énième vague épidémique, je vous adresse à toutes et à tous, mes meilleurs vœux de bonheur à l'occasion de ces fêtes de fin d'année. Qu'elles vous apportent joie, douceur et plaisir de partager. Bien sincèrement,

Laurent WINKELMULLER



COMMEMORATION DE L'ARMISTICE 1918

Crédit photo © Sonia UNTEREINER



Crédit photo © Sabrina

OPERATION PAR LES VILLAGES ! LA COMEDIE DE COLMAR A HERRLISHEIM ...

REMISE DES PRIX DU FLEURISSEMENT



PALMARES

PARTICULIERS

Catégorie «fenêtre»

- 1. Mme et M. Hubert WURGES
- 2. Mme et M. Jean-Claude CAJAR
- 3. Mme et M. Arnaud FORATIER

Catégorie «fenêtre et balcon ou parterre»

- 1. Mme et M. Bruno SCHNEIDER
- 2. Mme et M. André WEBER
- 3. Mme Annette BENDELE

Catégorie «fenêtre, balcon et jardin»

Prix d'honneur à Mme et M. Didier KOENIG et à M. Amand FONNE

- 1. Mme et M. Rémy JACQUET
- 2. Mme et M. Jean-Pierre DECKERT
- 3. Mme et M. Lucien STOECKLIN

COMMERCES

Prix d'honneur au COIN DU MEUNIER

- 1. VINS HERTZ
- 2. VINS HEYBERGER
- 3. VINS BAUER

DISTINCTION « COMMUNE NATURE » Herrlisheim obtient 3 libellules !



Crédit photo © JL SYREN



Crédit photo © Laurent WINKELMULLER



Crédit photo © Laurent WINKELMULLER

PENDANT CE TEMPS AU WASEN ...



Crédit photo © Laurent WINKELMULLER



Crédit photo © les arboriculteurs

NAISSANCES

Simon BALLAIRE, le 9 octobre 2021
 Albin MARCILLAT, le 26 octobre 2021
 Olympe LEONHART, le 10 novembre 2021
 Clément BOURDIN, le 20 novembre 2021
 Jeanne KOHLER, le 7 décembre 2021

LES GRANDS ANNIVERSAIRES 80 ANS ET +

JANVIER

Gilbert BANNWARTH, 87 ans le 4
 Constant HERTZ, 97 ans le 4
 Edmond KEITER, 92 ans le 5
 Gérard FRUH, 94 ans, le 6
 Thérèse KAMMERER, 84 ans le 9
 Marie-Louise HURST, 90 ans, le 13
 Raymond GLEE, 85 ans le 18
 Lucien KIBLER, 90 ans le 21
 Gaston BRETZ, 84 ans, le 29
 Christiane GALET, 82 ans le 31

FEVRIER

Giuseppe DI STEFANO, 88 ans le 6
 Robert CAYE, 84 ans le 7
 Joséphine WEBER, 81 ans le 8
 Jean-Paul STEINBRUCKER, 91 ans le 15
 Geneviève DOLFUS, 90 ans le 15
 Jacqueline BERLIE, 88 ans le 15
 Carmina PALERMO, 81 ans le 15
 Paulette FAIST, 84 ans le 16
 Hélène KOENIG, 87 ans le 16
 Irène KETTERER, 88 ans le 17
 Laurette RENNIE, 87 ans le 18
 Frieda FLORANC, 94 ans le 20
 Bernard HAUMESSER, 84 ans le 22
 Clémentina MARRONE, 87 ans le 24

DECES

Françoise BIELLMANN, le 24 octobre 2021
 Alain HOURTOULLE, le 22 novembre 2021
 Anne WURGES le 4 décembre 2021
 Louis ZOLLER-LOISON le 9 décembre 2021

OFFRE D'EMPLOI

La confiserie ADAM recherche pour compléter son équipe :
Agent d'entretien/propreté des locaux.
Environ 7h00 par semaine, horaires et jours à convenir.
Déposez votre CV au magasin ou envoyez-le par mail : m.miesch@confiserie-adam.fr
Tél : 03 89 49 31 35



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

**Les ordures ménagères seront ramassées
les jeudis 23 et 30 décembre
à la place du 25 décembre et du 1er janvier.
Pensez à sortir vos poubelles
la veille au soir !**

INFORMATIONS PRATIQUES

MAIRIE ET AGENCE POSTALE

**HORAIRE D'OUVERTURE
DU LUNDI AU VENDREDI
DE 7H30 A 12H00
LES MARDIS - JEUDIS - VENDREDIS
DE 14H00 A 16H00**

Tél. 03 89 49 39 80

mairie@herrlisheim-pres-colmar.fr

**PENDANT LES FÊTES : OUVERTURE
UNIQUEMENT DE 7H30 A 12H00 DU 24
AU 31/12/21**

AIRE DES DECHETS VERTS

**HORAIRE D'OUVERTURE
LES LUNDIS, MERCREDIS ET SAMEDIS
DE 9H00 à 16H00 hors jours fériés**

BIBLIOTHEQUE

**HORAIRE D'OUVERTURE
LES MARDIS DE 16H30 à 19H00
ET LES MERCREDIS DE 14H30 à 16H30**

CONGES DE FIN D'ANNEE :

Du 20/12/21 au 01/01/22



Réseau APA 
La Solidarité en +

**Rejoignez
nos équipes**

reseau-apa.fr ☎ 03 89 32 78 71

Postulez
directement
en
flashant
ce code



Se déplacer en TER depuis COLMAR

À partir du
12 décembre

De nouveaux trains sur votre ligne !

Depuis plusieurs années, la Région Grand Est et SNCF ont à cœur de développer les dessertes TER Flao. Ainsi, à compter du 12 décembre 2021, davantage de trains circuleront sur votre ligne.

Sur la ligne Strasbourg - Bâle

- En semaine, 1 aller-retour supplémentaire
- Un train toutes les 1/2 heures vers Strasbourg ou Mulhouse/Bâle du lundi au vendredi
- Un train toutes les 1/2 heures vers Strasbourg ou Mulhouse les samedis

Principales nouveautés :

- 1 aller-retour supplémentaire vers Strasbourg en semaine
- 5 TER en plus vers Bâle
- 7 allers-retours en plus le samedi

Au départ de Colmar

À compter du 12 décembre, vers Strasbourg, Sélestat ou Mulhouse votre commune sera ainsi desservie par :

35 allers-retours quotidiens du lundi au vendredi 32 allers-retours le samedi 22 allers-retours le dimanche

Découvrez tous les horaires sur les affiches en gare, les fiches horaires, le site grandest.ter.sncf.com, ou en flashant le QR code ci-contre



L'ECOLE COMMUNIQUE !

Enseignement bilingue français / allemand :
Afin d'organiser la rentrée de septembre 2022, un courrier sera transmis aux parents des enfants nés en 2019.

Un formulaire y sera joint, à rendre pour le 19 janvier 2022 à la directrice de l'école maternelle ou en mairie. Pour les familles qui ne seraient pas inscrites en mairie, merci de le faire au plus vite !



AMICALE DES DONNEURS DE SANG

En cette fin d'année, l'amicale vous souhaite de joyeuses fêtes de Noël et une bonne & heureuse année 2022. **Dès le vendredi 28 janvier 2022**, l'amicale vous invite à participer à la collecte qui se déroulera au gymnase. Une collation vous sera proposée. Vu les conditions actuelles liées à la covid 19, les mesures sanitaires seront respectées comme l'année précédente. Nous sommes à la recherche de personnes souhaitant s'investir au sein de notre comité. Merci d'avance. **Téléphone : 03 89 49 26 24 - Email : jean-jacquesfleischer@hotmail.com**

Jean-Jacques FLEISCHER - Président

REPRISE DU PILATES LES LUNDIS DE 16H00 A 17H00 AU GYMNASSE



Crédit photo ©Rosa DAMBREVILLE



Crédit photo ©Association du marché de Noël

ASSOCIATION D'ARBORICULTURE DE HERRLISHEIM ET ENVIRONS

Calendrier des activités :

Samedi 8 janvier 2022 à 14h00
Verger de M. Wissler à Husseren
Taille d'hiver.

Samedi 15 janvier 2022 à 14h00
Verger-Ecole de Herrlisheim
Taille d'hiver.

Samedi 5 février 2022 à 14h00
Verger communal de Zimmerbach
Taille d'hiver.

Samedi 26 février 2022 à 14h00
Verger-Ecole de Herrlisheim
Taille d'hiver.

Samedi 12 mars 2022 à 14h00
Verger de M. Cotel à Fréland
Taille d'hiver.

GRATUIT
MANIFESTATION ORGANISEE DANS LE
RESPECT DES REGLES SANITAIRES EN
VIGUEUR.

ASSOCIATION DU MARCHÉ DE NOËL DE HERRLISHEIM

25ème MARCHÉ DE NOËL DE HERRLISHEIM
Des 4 et 5 décembre dernier

Le président, André Furstenberger et l'ensemble du comité d'organisation, remercient les 18 exposants, les généreux donateurs des lots de la tombola, le Crédit Mutuel, les conteuses de Noël du samedi, l'ADÉM'OH (école de musique) pour le concert donné devant le sapin le dimanche après-midi, le Saint-Nicolas, le Père Noël, Nicole et Gilbert, ainsi que tous nos visiteurs.

Un grand merci à Monsieur le Maire, ses Adjoints(es) et tout le conseil municipal pour la mise à disposition des locaux et pour toutes leurs aides. Merci au personnel des services techniques et administratifs de la commune qui ont vraiment facilité l'organisation de notre manifestation. La réussite des marchés de Noël à Herrlisheim a permis à l'association de remettre un don de 500€ aux JSP (jeunes sapeurs pompiers), afin que ces jeunes puissent compléter leur équipement. Pour les archives, nous sommes à la recherche de photos de ce marché de Noël. Vous pouvez les faire parvenir au Président André FURSTENBERGER

E-mail : andrefurstenberger@gmail.com

Bonne fête de fin d'année à toutes et tous, und gueta rutch ins neua johr et à l'année prochaine !!



Équipe de football U13 de l'A.S.Herrlisheim



Crédit photo ©A.S.Herrlisheim

Depuis la reprise début septembre, l'équipe des jeunes moins de 13 ans de l'Association Sportive Herrlisheim survole son championnat. Fort d'un cinquième succès consécutif dans sa division, l'équipe composée de 21 joueurs espère poursuivre sur cette voie.

Encadrés par leur entraîneurs Thomas Weber et Youssef Zouinka, les joueurs s'entraînent régulièrement et travaillent d'arrache-pied à parfaire leur technique.

Une bonne ambiance règne au sein de l'équipe et le club de Herrlisheim est particulièrement fier de ses joueurs !

Quoi de neuf chez nos sapeurs-pompiers ...



Crédit photo ©Delphine WIEST

Samedi 27 novembre au soir, les sapeurs-pompiers ont fêté la Ste Barbe.

Lors de cette cérémonie le chef de corps a distingué et promu plusieurs personnels.

Le Cap ILTIS Philippe pour 30 ans de service s'est vu décerner la médaille d'or des sapeurs-pompiers.

Le Sgt KIBLER Laurent accède au grade d'Adjudant.

Le Sgt GRIMME Nathan et le Cap JUNGBLUT Stéphane sont élevés au grade de Sergent-Chef et le Caporal-Chef ERNST Mathilda s'est vue remettre son casque et son insigne pour officialiser son engagement au corps. WEIBEL Corentin a été engagé au grade de Sapeur 1ère classe dû à ses cinq années passées au JSP des Trois Châteaux et l'obtention de son brevet des cadets.

L'amicale et le corps des Sapeurs-pompiers vous souhaitent de passer d'agréables fêtes de fin d'année et vous remercient de les avoir si chaleureusement accueillis lors de leur passage pour les calendriers !

L'association des Jeunes Sapeurs-Pompiers tenait à remercier l'ensemble du village de Herrlisheim pour sa participation aux commandes de produits fumés de la maison Barbier. Grâce à vous, l'association pourra investir dans du matériel de formation pour les jeunes.

Nous tenions à remercier plus particulièrement André Furstenberger, Président du marché de Noël, d'avoir eu la gentillesse de faire un don de 500€ à notre association.

On sait combien c'est difficile de maintenir à flot les comptes d'une association surtout avec la conjoncture actuelle où il est compliqué d'organiser des événements. Un énorme Merci.

Le président, toute l'équipe, ainsi que les JSP de l'association vous souhaitent de belles fêtes de fin d'année.



Fiches d'inscription disponibles à la mairie.

Crédit photo ©le freschahissala

Première soirée jeux vidéo du périscolaire organisée pour les adolescents du village et les membres de la structure, jeudi 18 Novembre.

Après avoir partagé un moment convivial autour de pizzas les participants et les animateurs ont pu tester des jeux sur grand écran.

A noter dans vos agendas la prochaine soirée jeux vidéo le 27 janvier 2022.

L'hiver s'installe doucement, la saison magique des fêtes de fin d'année approche les enfants sont déjà impatients. Pour se mettre dans l'ambiance : bricolages sur le thème de Noël, confection de manggalas et de petits gâteaux. Les enfants sont heureux de participer et de décorer leurs œuvres culinaires. Nous avons toutes organisé une fête de Noël afin que les enfants puissent se retrouver et passer un beau moment festif.

Les assistantes maternelles et leurs petits lutins vous souhaitent d'excellentes fêtes de fin d'année. Profitez bien de ces beaux moments avec vos proches et à l'année prochaine pour de nouvelles aventures !
Estelle et Laure - ASSMAT



Crédit photo ©Estelle et Laure



Les classes de maternelle



Crédit photo ©Martine GALET

Chef Jean François, du restaurant « Le coin du meunier » est venu dans notre classe pour faire une animation sur le thème des fruits d'automne.

Pour commencer, nous avons dû nommer tous les fruits disposés sur la table, puis nous avons classé :

Les fruits qui poussent chez nous : pomme, poire, raisin, noix, châtaigne, kiwi.

Les fruits exotiques : ananas, kaki, grenade, banane, citron, mandarine, pamplemousse.

Puis nous avons coupé une partie des fruits pour faire 2 recettes : Une compote avec des pommes, des poires, des kiwis, des bananes.

Des muffins moelleux aux pommes et noix (recette ci-contre).

Pendant la cuisson des gâteaux et de la compote, nous avons fait un jeu : il fallait deviner quel fruit était caché dans chaque sachet sans regarder, uniquement en touchant avec les mains.

Pour finir, nous avons dégusté les muffins et la compote.

Recette des muffins :

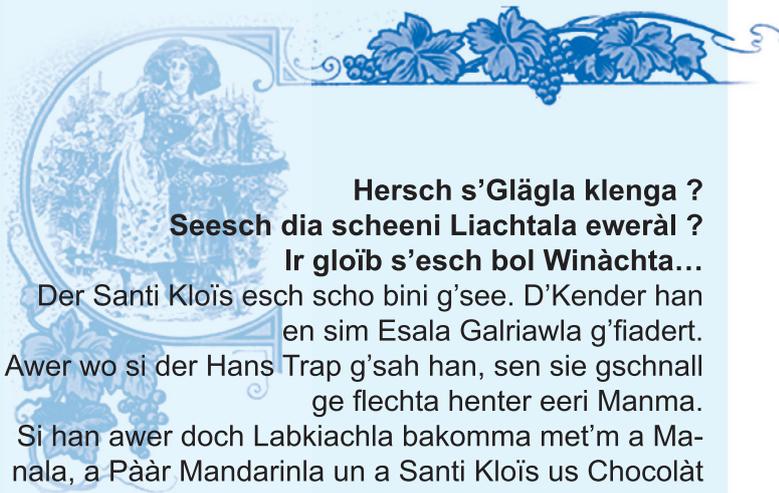
Mélanger 250 g de sucre + 5 oeufs.

Ajouter 250 g de beurre fondu puis 250 g de farine+ 1 sachet de levure.

Ajouter 2 grosses pommes coupées en morceaux + des cerneaux de noix (ou de la poudre de noix ou noisettes).

Verser la préparation dans des moules à muffins beurrés.

Cuire environ 20 minutes à 175°.



**Hersch s'Glägla klenga ?
Seesch dia scheeni Liachtala eweràl ?
Ir gloib s'esch bol Winàchta...**

Der Santi Kloïs esch scho bini g'see. D'Kender han
en sim Esala Galriawla g'fiadert.
Awer wo si der Hans Trap g'sah han, sen sie gschnall
ge flechta henter eeri Manma.

Si han awer doch Labkiachla bakomma met'm a Ma-
nala, a Pàar Mandarinla un a Santi Kloïs us Chocolàt
vom Adam.

**Hersch s'Glägla klenga ?
Seesch dia scheeni Liachtala eweràl ?
Ir gloib s'esch bol Winàchta...**

S'wurd jetz emmer Kälter. D'erschti Schneeflekala
sen käit un àm Moria sen d'Baïm so scheen met
erem wissa Riffa Mantel. S'Gaberrig esch scho gans
wiss un g'wessi draïma schu vo Ski oder vo Schletta
fàhra

**Hersch s'Glägla klenga ?
Seesch dia scheeni Liachtala eweràl ?
Ir gloib s'esch bol Winàchta...**

Awer s'wertiga Lawa esch em Momant en da Kucha.
Do schmeckt's a so guat...Berawecka, Schwowabre-
dla,, Butterbredlas un noch viel andri Sorta senn
àm bàcha em Offa. D'gans Famelia frait sich ver sie
versuacha àwer oï ver sie ussdaïla en da Frend un
en da Norber.

**Hersch s'Glägla klenga ?
Seesch dia scheeni Liachtala eweràl ?
Ir gloib s'esch bol Winàchta...**

En da Stadt un en da Därfer esch jetz alles schehn
ga ziert. A grossa Tannaboïm en der Mettla, scheni
Hisala drum arum, d'Christkendla Marik kenna jetz
à fànga. S'esch so frendlig sir drafa àm owa ver
met nànder a « wärma Vin Chaud Wi » zu trinka un
s'esch der no àls bol a guati Stimmung um da Stànd
arum. D'Starnala wu gletzra en da oïga vo da Ken-
der un vo da Groossa zeïga we alli dia Winàcht's Zitt
garn han.

**Hersch s'Glägla klenga ?
Seesch dia scheeni Liachtala eweràl ?
Ir gloib s'esch bol Winàchta...**

Die Viar Kerza vom Adventkrànz senn jetz à ga zun-
da. D'Winàchta esch vor der Teer.
Also, ir wensch eïer àlla a scheeni Winàchta , em
Freedu un en der Seeligheit.
Guati Rutsch en'sneïa Jahr. Bliwa gsund !

D'Mamie Treize

was gett's neiss ?

**Entends-tu les clochettes tintinnabuler ?
Regarde ces jolies petites lumières,
Je crois que Noël approche...**

St Nicolas est déjà passé chez-nous.
Les enfants ont offert des carottes à son
âne mais quand ils ont vu le Père
Fouettard, ils se sont vite cachés derrière
leur Maman. Ils ont quand même reçu
un Manala, des pains d'épices, quelques
mandarines et un St Nicolas en chocolat
de chez Adam..

**Entends-tu les clochettes tintinnabuler ?
Regarde ces jolies petites lumières,
Je crois que Noël approche...**

Il fait de plus en plus froid. Les premiers
flocons de neige sont tombés et le matin
les arbres sont magnifiques sous leur
manteau de givre. Les montagnes sont
maintenant toutes blanches et certains
rêvent déjà de ski et de luge...

**Entends-tu les clochettes tintinnabuler ?
Regarde ces jolies petites lumières,
Je crois que Noël approche...**

Mais en cette période, la vraie vie est dans
les cuisines. Cela sent si bon...
Beraweckas, Schwowabredlas,
Butterbredlas et plein d'autres sortes sont
en train de dorer dans les fours. Toute la
famille se réjouit à l'idée de les déguster
mais aussi de les distribuer aux amis et
aux voisins.

**Entends-tu les clochettes tintinnabuler ?
Regarde ces jolies petites lumières,
Je crois que Noël approche...**

Dans les villes et les villages tout est
joliment décoré. Un grand sapin au milieu
de la place, de jolies maisonnettes tout
autour, les marchés de Noël peuvent
commencer. C'est si sympa de se
retrouver le soir autour d'un bon vin
chaud et l'ambiance devient vite très
chaleureuse. Les étoiles qui brillent
dans les yeux des petits et des grands
montrent à quel point nous aimons tous
cette période de Noël.

**Entends-tu les clochettes tintinnabuler ?
Regarde ces jolies petites lumières,
Je crois que Noël approche...**

Les quatre bougies de la couronne de
l'Avent sont maintenant allumées.
Noël est à nos portes.

Je vous souhaite donc à tous une très
belle fête de Noël dans la Paix et la
Sérénité.

Bon passage vers la nouvelle année
Restez en bonne santé

La Mamie Treize

LE KOULIBIAC



Pour cette édition spéciale fêtes de fin d'année, permettez-moi de vous faire voyager un peu ! Oublions le Christmas Pudding des British, l'épaule de mouton des Espagnols ou même encore notre chapon farci aux marrons...

Je vous propose de voyager plus loin encore, direction la Russie avec le repas de fête préféré du tsar Alexandre 1er ... place donc au Koulibiac !! Tourte élégante et raffinée à base de saumon, de riz et d'œufs généralement accompagnée d'une sauce crémeuse et citronnée.

Ingrédients :

Pour la tourte :

- 500 g de pâte feuilletée - ▪ 200 g de riz long - ▪ 3 œufs
- 250 g d'échalotes finement émincées
- 250 g de champignons de Paris - ▪ Aneth, sel et poivre
- 900 g de filet de saumon frais sans peau

Pour la sauce :

- 200 g de vin blanc - ▪ 400 g de crème - ▪ Jus de citron
- 4/5 brins de persil équeutés et ciselés

Préparation du Koulibiac :

Faire cuire le riz selon les indications mentionnées sur le paquet.

Cuire les œufs durs.

Préchauffer votre four à 200°C.

Faire revenir les échalotes dans un peu de beurre, rajouter les champignons et le persil.

Lorsque le riz est cuit, le réserver et le laisser refroidir. Une fois que les œufs sont durs, les écaler et séparer les blancs des jaunes. Emincer les blancs, réserver. Emincer les jaunes, réserver.

Etaler la moitié de la pâte feuilletée en rectangle sur une plaque à pâtisserie recouverte d'une feuille de papier de cuisson.

Déposer le riz sur la pâte.

Surmontez le riz de la poêlée de champignons.

Déposer le filet de saumon. (Si besoin, replier la queue afin d'avoir la même épaisseur de poisson sur toute la longueur).

Le saler, le poivrer et le parsemer d'aneth.

Recouvrir des blancs d'œuf émincés et enfin des jaunes d'œuf émincés.

Etaler le reste de pâte feuilletée en un rectangle pouvant recouvrir la farce et les bords.

Pincer les bords pour les souder et les rouler pour former une bordure élégante.

A ce stade, s'il vous reste de la pâte, vous pouvez décorer votre Koulibiac avec des bandes de chutes de pâte, ou des décorations réalisées à l'aide d'emporte-pièce.

Dorer votre tourte à l'œuf battu à l'aide d'un pinceau.

Enfourner à 200°C pour 25 à 30 minutes

Préparation de la sauce :

Faites bouillir le vin blanc pendant quelques minutes.

Ajouter la crème. Saler, poivrer et laisser mijoter un instant. Ajouter le persil et le jus de citron.

Verser la sauce dans une saucière en accompagnement de votre Koulibiac.

Suggestion d'accord met et vin : un Pinot Gris d'Alsace !

LE SHORT-BREAD

Bonus spécial Fêtes, je souhaite partager avec vous une recette venue tout droit des highlands écossais de mon beau-frère. L'Ecosse est surtout connue pour ses whiskies et ses haggis. Je vous ai épargné la recette de ces derniers, car elle ne ferait très certainement pas l'unanimité auprès des jeunes palais. En revanche, les Écossais ont une spécialité sucrée bien connue des gourmands : le shortbread. Aujourd'hui, je vous propose la version Deluxe (et surtout pas basse calories !!!!) : le SHORTBREAD MILLIONNAIRE. Attention les amis, vous risquerez de vous fâcher avec votre pèse-personne si vous en abusez ! Allez, relativisons un peu et on se fait plaisir pendant les fêtes !!! On s'occupera de notre silhouette l'année prochaine...

Voici donc une recette qui risquera de vous rendre dépendant. Attention aux plus faibles car ces petites douceurs sont absolument irrésistibles !!

Ingrédients :

Pour la pâte :

- 120 g de beurre mou - ▪ 180 g de farine
- 60 g de sucre poudre

Pour le caramel :

- 1 boîte de lait concentré - ▪ 120 g de sucre
- 100 g de beurre salé ou doux - ▪ 25 g de miel
- 1 tablette de 200g de chocolat pour la couverture

Préparation :

Préchauffer votre four à 180°C.

Mélanger tous les ingrédients afin de former une pâte sablée que l'on étalera à l'aide du dos d'une cuillère dans un moule à charnière rectangulaire posé sur une feuille de cuisson.

Enfourner pour 30 minutes. Le biscuit doit être doré.

Mélanger tous les ingrédients dans une casserole, porter à frémissements à feu moyen, en mélangeant régulièrement. Laisser cuire 4 à 5 minutes sans cesser de mélanger avec une cuillère en bois : la préparation doit épaissir et commencer à se détacher des parois de la casserole.

Verser cette préparation sur la pâte sablée refroidie.

Faire fondre le chocolat, napper le caramel et lisser.

Mettre au frigo au moins toute une nuit avant de découper le gâteau en petits carrés de tailles identiques.

Déguster avec une tasse de café et/ou une boule de glace vanille.



Osez former des parts un peu plus longues et dégustez des mini twix®, les enfants les apprécieront aussi pour leur goûter ! Vous pouvez aussi, pour encore plus de gourmandise, jeter quelques cacahuètes sur le chocolat avant de passer le shortbread au frais !

Et voilà, mon petit voyage culinaire touche à sa fin. Je vous proposerai sûrement d'autres escales, pourquoi pas découvrir d'autres spécialités pour Pâques !

Bon appétit et joyeuses fêtes !

CREMATION DES SAPINS

«Le Nouvel An des Grenouilles »

**08 janvier 2022
à Herrlisheim-près-Colmar**

**à partir de 18H00
au stade municipal**

**Venez nombreux
déposer votre sapin !**

**Animation musicale
ambiance après-ski**

Jeux de lumières

Munstiflette géante

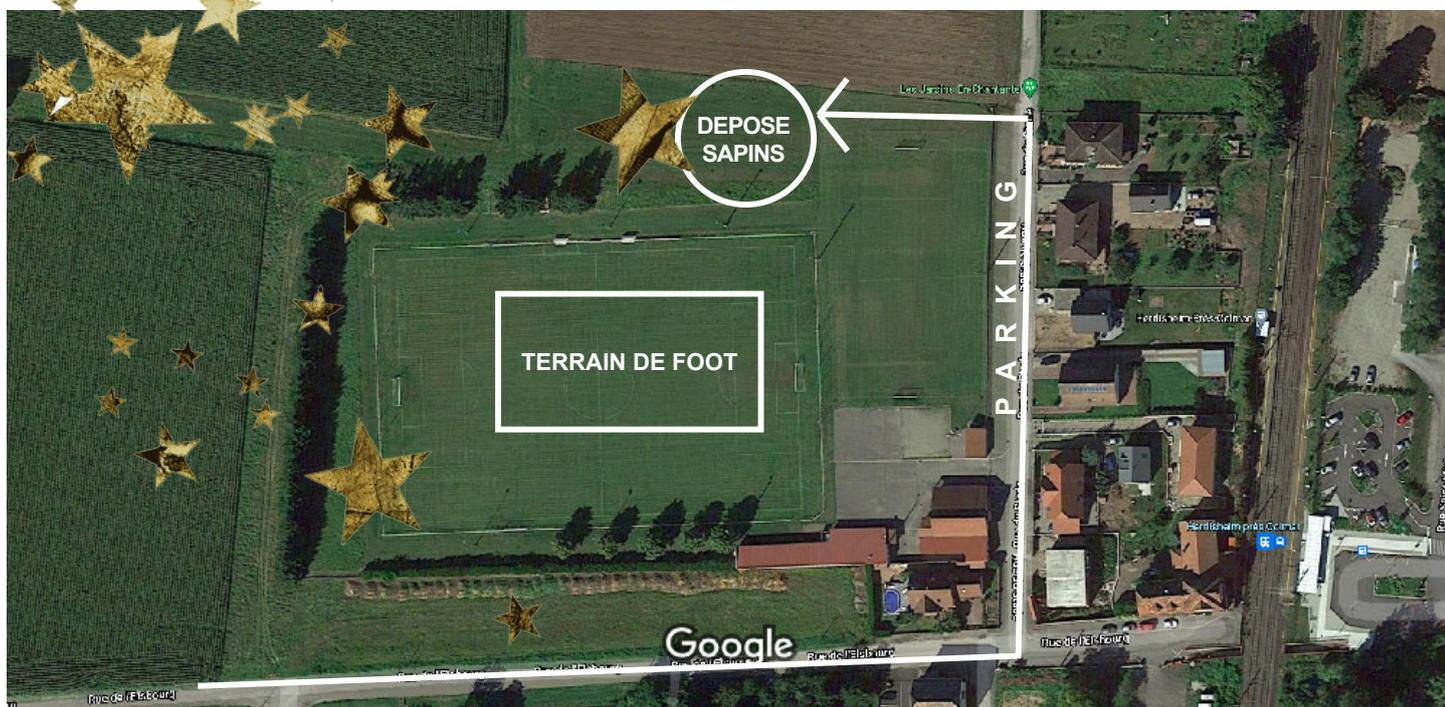
**Restauration et buvette,
vin chaud, bière de Noël...**

et vers 20 h ...

feu d'artifice !



Manifestation organisée par l'Association Fresch'n Co en partenariat avec le Corps des Sapeurs Pompiers de Herrlisheim-près-Colmar



Notez dans vos agendas !

Le contexte sanitaire actuel nous impose des modifications de calendrier :

- Les vœux du Maire initialement prévus le 7 janvier 2022, auront lieu le dimanche 30 janvier 2022 à 17h00, salle Saint-Michel.
- Le repas des aînés, initialement prévu le 16 janvier, est reporté au 3 avril 2022.