

Rotary Club Strasbourg Sud



Bulletin du Rotary Club de Strasbourg Sud

Mai 2009

n° 217

Le mot du Président

Quelques réflexions

La fin de l'année rotarienne est proche. Fin juin un nouveau Président prendra la responsabilité du Club.

Vingt sept ans dans le même club, deux présidences, un gouvernorat permettent des comparaisons, de suivre l'évolution des membres au sein d'une même entité et d'émettre quelques réflexions tout à fait personnelles.

Il est certain que les clubs ont évolué en même temps que les règles du Rotary International, souvent un peu désuètes, mais il y a une certaine rigueur qui a permis à notre mouvement d'atteindre sa 105ème année d'existence.

L'Assemblée de district se tiendra le 27 juin à Vesoul et réunira les équipes entrantes, leur permettant d'en savoir plus sur le Rotary, d'améliorer leurs compétences en leadership, de rencontrer de nouveaux dirigeants du District dont le Gouverneur, ses adjoints et les autres responsables.

Pour notre équipe qui prendra la responsabilité du club, voici quelques une de mes réflexions de Président et de Past Gouverneur, fort d'une certaine expérience : c'est d'ailleurs ce que mes prédécesseurs m'ont appris il y a fort longtemps et que je voudrais transmettre à mes amis.

Suite page 2

Sommaire

- 1) Rotary International Nourrir leurs rêves
- 2) District : La lettre du Gouverneur mars 2009
- 3) La vie du club
 - La traversée de l'Atlantique à la rame par Denis Bribosia
 - Les accords autour du chocolat par Thierry Mulhaupt
 - De 1961 à nos jours n° 38 par Jean-Marc Lévy
- 4) Carnet
- 5) Assiduité

Agenda

Mai

6 Mai : 18h15 Apéritif Conférence au Cercle

Lucien Leblay du Rotaract

« Mon tour du Monde à vélo » pour le Don du Sang

13 Mai : 18h15 Apéritif au Cercle

20 Mai : 12h15 Déjeuner au Cercle

27 Mai : 12h15 Déjeuner Conférence au Cercle

Marc Bouzy « L'aviation »

29 au 31 Mai : Visite des Clubs contacts

29 Mai : 19h15 Repas convivial

30 Mai : 9h15 Promenade dans

Strasbourg

11h15 Visite du Musée

Historique

12h15 Repas au Stadtwappe

19h Soirée au Royal Palace à

Kirrwiller

31 Mai : 12h Croisière-Repas sur l'Ill

Juin

3 Juin : 18h15 Apéritif au Cercle

AG de Pied à l'Etrier

10 Juin : 18h15 Apéritif au Cercle

17 Juin : 19h15 Dîner

PASSATION DE POUVOIR

au Golf Strasbourg Illkirch

24 Juin : 12h15 Déjeuner au Cercle

27 Juin : 10h AG Mosaïque

30 Juin : Déjeuner au Cercle

Juillet

1 Juillet : 18h15 Apéritif au Cercle

4 Juillet : 12h Repas du Président
chez Hugues Pflieger à Strasbourg

Le Mot du Président (suite)

Sur le Président :

Il coordonne mais n'impose pas, se trouve ainsi le serviteur de tous, tout en imaginant des actions qui ne pourront pas toutes être concrétisées en une année.

Sur le Vice Président :

C'est un personnage qui observe pour s'entourer de compétences afin d'être épaulé l'année suivante et préparer le futur en innovant dans de nombreux domaines.

Sur le Secrétaire :

C'est un peu le confident de tous les membres qui lui font part de leurs divergences, leurs critiques, souvent justifiées, de leurs problèmes personnels. Mais c'est aussi celui qui doit faire les dossiers, les convocations, trier les informations qui arrivent d'Evanston, de Zurich et du District, celui aussi qui doit faire parler du club dans le bulletin et dans la lettre du Gouverneur.

En fait c'est l'homme clé du club et son expérience lui servira, s'il ne l'a pas déjà été, à être un parfait Président. Chaque Président devrait être un ancien secrétaire du club.

Sur le trésorier:

Mission délicate par excellence où l'on découvre souvent que l'image de marque d'un individu ne correspond pas à la réalité. C'est le poste où la diplomatie et la patience sont une obligation.

Sur le protocole:

Un chef dont on ne parle jamais. Il sait tout, doit tout savoir, répondre avec habileté et un art consommé d'un diplomate. Il veille au grain tous les instants.

Les grands principes du Rotary n'ont certes pas changé mais il apparaît que le mode de vie actuel, le progrès technique, la rapidité des communications, tendent à nous éloigner de la base même du Rotary, dans l'idéal du service, mais aussi du bon sens et de la réalité des faits.

Le temps passe vite mais se souvenir permet d'éviter les erreurs.

Gérard Caen

LE ROTARY INTERNATIONAL



Mai 2009 : Nourrir leurs rêves
Dong Kurn Lee
Président 2008-2009 du Rotary International



Vous trouverez dans le numéro de *The Rotarian* et de tous les magazines régionaux de ce mois, le nouveau *Global Outlook* qui traite du problème de la mortalité infantile et les mesures prises par

LE ROTARY INTERNATIONAL

les Rotariens pour y remédier. J'espère que ce compte rendu du travail des Rotariens sur le terrain vous motivera à accroître les actions de votre club contre la mortalité infantile.

Ayant choisi Nourrir leurs rêves comme thème du Rotary et demandé aux Rotariens de se concentrer sur la réduction de la mortalité infantile, j'étais sûr que nous pourrions parvenir à avoir un impact important. Je savais parfaitement que le Rotary avait déjà beaucoup accompli dans les domaines comme l'eau, la santé et la faim, et l'alphabétisation, qui sont essentiels pour sauver la vie des enfants, mais aussi que les Rotariens redoubleraient d'efforts pour accomplir un tel objectif..

Et la réponse des Rotariens a dépassé mes espoirs les plus fous. Notre organisation parvient, avec succès et détermination, à sauver des vies à travers les actions des clubs et districts. Nous savons qu'en collaborant dans le cadre des efforts d'éradication la polio, nous protégeons les générations à venir

Depuis l'annonce du Défi 200 millions de dollars du Rotary, j'ai souvent expliqué aux Rotariens pourquoi il était essentiel d'injecter, en si peu de temps, autant de fonds dans la lutte pour l'éradication de la polio. Nous sommes à un moment critique et dans la phase finale de la campagne d'éradication de la polio. Il ne reste plus que quatre pays où cette maladie est endémique : l'Afghanistan, l'Inde, le Nigeria et le Pakistan, qui offrent tous des obstacles, tels que la guerre, le manque d'infrastructure, des conditions géographiques difficiles, des conditions sanitaires inadéquates et un taux de natalité élevé. Cinq cent mille enfants naissent chaque année dans l'Etat d'Uttar Pradesh (Inde), où le nombre de doses de vaccin nécessaires pour vacciner (six) doit être doublé car les enfants de cette région sont exposés à de nombreux virus et bactéries qui interfèrent avec le vaccin.

Pour éradiquer la polio dans ces quatre pays, nous devons coordonner, intensifier et renforcer nos efforts avec le soutien et l'implication de nombreuses personnes et organisations. Le Rotary, qui participe depuis le début aux efforts d'éradication de la polio, s'est engagé à en finir avec cette maladie. Nous parviendrons ainsi à Nourrir leurs rêves non seulement cette année mais pour les générations à venir.



Nous sommes 1.200.000 Rotariens de par le monde, prêts à aider les autres comme Saravanan, Cyrielle ou Simon... Notre vocation est de :

- Promouvoir l'éducation et aider la jeunesse à se construire*
- Éradiquer la polio, lutter contre la pauvreté et la faim, combattre la maladie d'Alzheimer*
- Favoriser le dialogue et l'entente entre les peuples et promouvoir la paix.*

*En France, il y a plus de 1000 clubs et certainement un près de chez vous.
Pour en savoir plus, rendez-vous sur notre site web.*



www.rotary-francophone.org



Extrait de la Lettre du Gouverneur



Avril, le mois de la Revue

Chers Amis rotariennes et rotariens de notre District 1680, le Rotarien est notre moyen de communication et d'information national, édité à 40 000 exemplaires à destination d'abonnés français et africains francophones. La première revue rotarienne «The Rotarian», a vu le jour en Janvier 1911 et Paul Harris en a écrit l'éditorial.

La création de la revue française date de 1924 sous le nom de « Les Rotary Clubs de France », elle disparaît pendant la Guerre et renaît en 1947 à Lyon à l'initiative du RC Lyon. La ligne éditoriale, déclinée sur 64 pages par Christophe Courjon, rédacteur en chef, doit conjuguer des articles de culture générale, des articles sur la vie des Clubs et des districts, et des articles généraux sur le Rotary International et son action dans les 180 pays où il est présent.

Notons que par ailleurs chacun des 18 districts français édite lui-même sa propre Lettre mensuelle pour créer un lien entre ses membres, faire passer des messages officiels et encore parler de la vie du district et des Clubs. Les Clubs eux-mêmes sont, chacun à sa façon, attachés à leur propre bulletin

hebdomadaire ou mensuel. Les sites de nos Clubs, du D-1680 et du Rotary francophone sur Internet sont encore une nouvelle opportunité pour acquérir une masse inégalée d'informations et d'outils de travail. S'informer et communiquer est essentiel à notre développement.

Le Rotarien animé par son Président Alain Marulier colle à l'actualité rotarienne. Ainsi dans l'éditorial du mois de mars RIP D.K. LEE met en relief notre toute première priorité : l'action mondiale en faveur de l'éradication de la Polio et le leadership rotarien. Page suivante suit un article sur l'importance et l'état des dons que le Rotary suscite et attire grâce à la bonne image donnée par notre Fondation du RI.

Plus loin nous lisons entre autres une série d'articles sur le cerveau de l'Homme, machinerie unique et surdouée de milliards de neurones avec ses ratées que nous voulons combattre au Rotary quand nous soutenons la recherche sur ses maladies. Notre district est à l'honneur dans le cadre de notre action nationale Espoir En Tête, car parmi les 4 lauréats retenus pour la qualité de leurs travaux et de leurs projets nous comptons un chercheur de la région qui recevra au mois de juin à Strasbourg symboliquement le chèque qui lui permettra de financer l'achat du matériel devant faire progresser la connaissance du mécanisme de la néo-vascularisation des tumeurs du cerveau pour ouvrir de nouvelles voies de traitement.

Nos clubs répondent en montrant « le Rotary en Action » dans 65 reportages illustrés, dont 4 du D-1680, d'actions en faveur de la protection de l'enfance, des handicaps et la lutte contre les déficiences mentales, sorte de travaux pratiques des enseignements dispensés dans les articles d'intérêt général.

Avec mes très amicales pensées rotariennes.

Pierre Haas - Gouverneur 2008/09

La traversée de l'Atlantique à la rame Conférence du 18 février 2009

Denis Bribosia, administrateur à la Direction des Affaires juridiques du Conseil de l'Europe, présenté par Giovanni Palmieri, a fait partie de l'équipage franco-belge n° 14 de l'Atlantic Rowing Challenge en 2001, et a effectué une traversée entre Ténérife et la Barbade du 7 octobre au 20 décembre 2001 soit 73 jours de traversée.

« C'est en lisant un matin un article consacré à Jo Le Guen auteur de nombreuses traversées de l'Atlantique à la voile ou à la rame que je me suis dit : c'est pour moi ! »
C'est ainsi que Denis Bribosia, jeune administrateur belge au Conseil de l'Europe de 35 ans, a décidé de réaliser cet

« Ayant appris que Sir Chay Blith, navigateur britannique (auteur d'une traversée de l'Atlantique à la rame en 1966 et détenteur de nombreux records à la voile) organisait en 2001 la deuxième course transatlantique « l'Atlantic Rowing Challenge » (ARC) avec des bateaux identiques et deux équipiers par bateau, j'ai décidé de m'inscrire.

Le plus dur restait à faire, trouver un partenaire de course, des sponsors, un bateau et arriver à un niveau physique suffisant.

La chasse à l'équipier s'est faite par petites annonces sur internet et Grégory Loret, ancien cuisinier de chez Lenôtre, éducateur du club d'aviron de Paluden a pris contact avec moi et nous nous sommes rencontrés en février 2001 sur le parking d'un supermarché de Plouguerneau. Il était aussi fou que moi, et alors on a décidé de foncer...

Le bateau est l'ex-Commodore Shipping prêté par John Searson, météorologue et concurrent de l'ARC 97 ayant fini seul après l'abandon de son co-équipier et ramené à



exploit qu'il croyait d'abord impossible, tirer à la seule force de ses bras, pendant environ trois mois, une embarcation sur une distance de 5400 km.

Plouguerneau. Gregory va le préparer avec l'aide d'un marin expérimenté Gégé Béganton. Nous l'avons rebaptisé « Embarquons les Droits de l'Homme ».

Il restait à trouver de l'argent (plus de 68 000 €) et donc des partenaires. Avec l'aide de la ville de Strasbourg, de la Région Alsace et du Conseil de l'Europe notamment, un site internet a permis à des milliers de personnes, dont des écoliers, de suivre la course et de s'informer sur la situation des droits de l'homme dans le monde.

L'entraînement physiquement s'est d'abord fait séparément et ce n'est qu'en juillet que nous réussîmes à nous entraîner de concert et de manière intensive, trois semaines durant. Je suis sans doute le navigateur le plus léger ayant traversé l'Atlantique.

Je me suis également posé beaucoup de questions sur mes motivations. Le roman de Milan Kundera *La Lenteur* m'obsédait et ce lien secret entre la lenteur et la mémoire, la vitesse et l'oubli. (NDLR : la thèse développée dans ce livre est que l'homme moderne, par une fascination pour la vitesse, délaisse les vertus de la lenteur. *La lenteur* est pour Kundera un moyen de sauvegarder la *mémoire* et donc, l'homme oublie. Il dira que "le degré de la vitesse est directement proportionnel à l'intensité de l'oubli").

Le reste de la préparation a été partagée l'intendance pour moi-même et la préparation du bateau pour Grégory. J'ai tablé sur trois kilos de nourriture par jour et une traversée de quatre-vingt dix jours. L'eau est fournie par un désalinisateur d'eau de mer actionné par le mouvement du banc de nage et qui produit environ 4 litres d'eau douce par jour.

Le 7 octobre 2001 nous étions sur la ligne de départ à Ténérife, avec 35 autres équipages de 12 pays différents dont des Australiens, des Néerlandais, des Anglais et un autre équipage Français. Nous étions l'équipage n°14 et partions pour la Barbade, située à 3000 miles nautique soit environ 5500 km.

Dès le départ nous avons oublié des rames, ce qui nous a forcés à revenir pour donner cette fois-ci le vrai départ. La route maritime est celle des alizés en direction de l'Ouest

Notre équipe s'est toujours bien entendue sans aucune dispute à bord, sans jamais élever la voix tout en gardant entre nous deux une distance respectueuse.

Le rythme était de dormir deux heures, puis de ramer deux heures, mais pendant les deux heures de repos le sommeil n'occupait pas l'ensemble de la durée, car il fallait encore prendre soin de son corps, étant donné que le soleil blesse la peau en contact avec le vent du large. La dermatite due au sel fait partie de ces problèmes quotidiens et atteint en particulier le siège qui est au contact du banc de nage. Ceci est épuisant mais il n'a jamais fait froid, mon coéquipier n'était pas très prolix et il lui est arrivé en 24 heures de me dire que «Sais-tu où est la bouteille d'huile ?».

Au bout de trois semaines de traversée, selon le travail et la navigation, nous avons décidé d'une à deux heures obligatoires pour parler entre nous, et Grégory a surtout parlé vers la fin du voyage.

Les questions qui nous obsédaient étaient surtout de savoir ce qui risquait de ne pas aller, ce qui pourrait faire que le projet n'aille pas jusqu'au bout.

Il y a eu un certain nombre d'obstacles, la pompe, les vagues, les douleurs articulaires, mais l'obstacle majeur a été la nourriture. J'avais prévu 1200 à 1400 calories par jour, mais ceci s'est avéré insuffisant, car vu l'effort physique quotidien les rameurs mangent beaucoup.

Dès la fin octobre, nous avons rationné les quantités de nourriture et par chance un samedi matin nous avons vu une fumée sur l'horizon. Avec un foulard khmer nous avons réalisé un drapeau de fortune et appelé à l'aide. Le bateau était un bateau grec venait du Pirée et par miracle la mer était calme ce jour-là. L'équipe nous a ravitaillé avec 2 seaux du ragoût du midi et des fruits frais et surtout avec vingt kilos de riz. Le trajet s'est terminé avec du riz sucré ou salé et le tout dernier jour Grégory Loret a fait un caramel, mais ceci a consommé énormément de gaz qui était nécessaire pour cuire le riz.

D'autres moments forts, ont été le jour de mon anniversaire. Un autre moment, la faim nous tenaillants, nous avons essayé un filet de fortune à la Bombard, et Grégory après avoir porté à la bouche le contenu de ce filet a développé une réaction allergique. Nous

avons heureusement pu joindre par notre téléphone Iridium le Dr Jean-Yves Chauvet, médecin à distance, qui a diagnostiqué une ingestion d'œufs de méduses et qui nous a conseillé un médicament de la pharmacie dont nous disposions et l'état de Grégory s'est rapidement amélioré.

Les retrouvailles à Saint-Charles de la Barbade ont été très joyeuses, avec ma femme et mon fils Paul. Nous sommes arrivés le 20 décembre, après 73 jours de navigation. Nous sommes arrivés 25èmes sur 33 classés, un mois environ après le bateau néo-zélandais vainqueur de l'épreuve. Deux autres concurrents d'Afrique du Sud étaient arrivés la veille et nous nous sommes retrouvés ensemble pour parler, manger, et échanger nos impressions. Voilà quels ont été mes meilleurs souvenirs de cette traversée. »

Monsieur Denis Bribosia a ensuite répondu fort aimablement et précisément aux questions de l'assemblée et a fait circuler des photographies qui ont illustré ses propos. Le bateau quant à lui se trouve actuellement dans un musée à Jersey.

Propos recueillis par Hugues Pflieger

Les accords autour du chocolat Conférence-Dégustation du 15 avril 2009

La pâtisserie de Thierry Mulhaupt est faite d'invention et de créativité. Extrêmement inventif, il assemble les goûts, les saveurs et les arômes avec la rigueur d'un maître œnologue pour réussir les classiques et les créations avec le même bonheur. Il est également un artiste complet qui manie les couleurs sur les toiles aussi bien que dans ses desserts. Sa formation parisienne a renforcé chez lui la discipline, la précision et l'exigence, qu'il met au service de la satisfaction de tous les gourmets.

Formé à Paris auprès des plus grands Pâtissiers, il a suivi en parallèle les cours du soir aux Beaux-arts. Sa pâtisserie est toujours pensée comme une œuvre d'art où les saveurs comme les décors sont composés avec élégance et précision. Avec son épouse Corinne il est installé dans le centre historique de Strasbourg depuis 1991. Il ouvre en mars 1999, une nouvelle boutique exclusivement consacrée aux spécialités de pains d'épices et aux chocolats. En 2001 il construit un laboratoire de 750 m² à Mundolsheim. En 2007 il reprend la Maison Jean à Colmar en association avec son épouse et son chef Laurent Schott. Il exporte ses chocolats au Japon pour ISETAN, à l'occasion du Salon du chocolat de Tokyo et de la St Valentin. Il a également réalisé les chocolats pour le dîner de gala des 28 chefs d'état à l'occasion du sommet de l'OTAN 2009 à Strasbourg.



THIERRY MULHAUPT
PATISSIER

Le chocolat provient de fèves de cacao. La fève de cacao pousse sur des cacaoyers, dans les pays tropicaux de la ceinture équatoriale soit en Afrique, soit en Amérique du Sud ou encore dans les Iles des Caraïbes. Il en est des cacaoyers comme de la vigne. Il y a différentes variétés et différents terroirs (NDLR: il existe trois principales variétés de cacao; les criollos (Equateur et Venezuela) sont les cacaos les plus fins et les plus aromatiques, de saveur plutôt douce malgré une légère amertume, ils représentent moins de 10% de la production mondiale; les forasteros (Afrique occidentale principalement) sont les cacaos les plus courants au goût plus prononcé, ils représentent 75% de la production mondiale; les trinitarios (Amérique du Sud essentiellement) hybrides entre les deux précédents offrent une saveur plus fine que celle des forasteros, ils représentent 15 à 20% de la production mondiale).

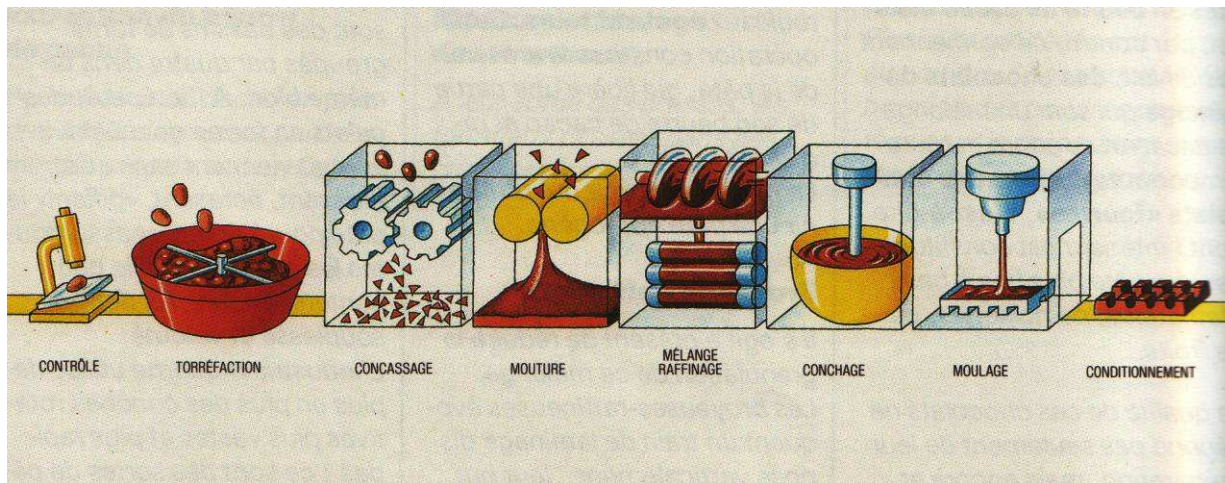
LA VIE DU CLUB

Selon d'endroit où elle pousse la fève de cacao aura des arômes et un goût différent. De même, plus le rendement est bas, plus la fève sera aromatique. Les cabosses, fruits des cacaoyers, sont ouvertes dans les pays d'origine puis les fèves qu'elles contiennent laissées à sécher à l'air. Cette opération s'accompagne d'une fermentation. Les fèves de cacao sont ensuite choisies par des importateurs, conditionnées en sacs de jute et importées dans les pays Européens pour la suite de leur traitement à savoir la torréfaction.

En France seuls trois artisans suivent intégralement le processus de fabrication du chocolat en partant de la fève séchée jusqu'à l'obtention du chocolat de couverture, il s'agit de Philippe (NDLR petit-fils de

ingrédients (sucre, lait, aromates, etc.) et le cacao en poudre après extraction du beurre de cacao laissant un « tourteau » résiduel.

La pâte de cacao est mélangée avec du sucre et de la vanille. Selon le degré de broyage la taille des particules varie. Cette liqueur de cacao est supplémentée en beurre de cacao (5 à 8%) pour en accroître la fluidité et est malaxée longuement : c'est le conchage. Il permet d'évaporer les acides volatils contenus dans les fèves. Vient ensuite le tempérage qui par refroidissement et réchauffage va permettre d'obtenir une cristallisation très fine du beurre de cacao en cristaux bêta. Après moulage et refroidissement on obtient ce qu'on appelle le chocolat de couverture.



Maurice) Bernachon à Lyon, de François Pralus à Roanne et anciennement de Alex à Chalon sur Saône.

À l'arrivée dans les pays importateurs les fèves sont nettoyées (enlever corps étrangers et impuretés) et triées par taille car la torréfaction se fait selon la taille de la fève. C'est le criblage. Une fois ces fèves torréfiées, elles sont concassées, dégermées puis broyées et donnent naissance à la pâte de cacao. Le broyage va donner naissance à des particules très fines d'environ 15 microns, donc une pâte homogène. (NDLR : la pâte de cacao contient environ 50% d'une matière grasse : le beurre de cacao, environ 14% de matières protéiques et environ 4% d'amidon).

C'est à partir de la pâte de cacao que l'on prépare le chocolat par mélange avec divers

La matière grasse rajoutée apporte la finesse en bouche, l'expression des différents arômes contenus dans le beurre de cacao ainsi que la complexité aromatique. Le conchage permet d'éliminer l'acidité et l'amertume mais point trop n'en faut car il faut laisser un peu d'acidité pour garder de la fraîcheur au chocolat et l'amertume de fin de bouche est appréciée et améliore la courbe aromatique. En cela on peut comparer l'architecture de la construction du goût d'un chocolat à celle d'un vin et cela permettra des accords entre ces différents mets.

L'ensemble cacao et beurre de cacao donne le pourcentage de cacao indiqué sur les tablettes de chocolat. Tout le reste est du sucre. Un chocolat est donc constitué de cacao, de beurre de cacao et de sucre. Une partie de la graisse, c'est-à-dire le beurre de

cacao peut être remplacée par d'autres graisses végétales ici d'autres végétaux que la fève de cacao.

Les chocolatiers se fournissent habituellement chez des producteurs de chocolat de couverture, et Thierry Mulhaupt se fournit chez Valrona où il dispose d'un mélange qui lui est propre.

Il s'agit ensuite de mettre en œuvre le chocolat de couverture pour fabriquer les différentes productions d'un chocolatier : bonbons au chocolat, tablettes, moulages, ganaches, pâtisseries, etc.

En théorie il suffit de faire fondre le chocolat mais cette opération est complexe.

Deux erreurs à éviter chez soi :

le micro-onde avec un mélange eau + chocolat qui consiste à vouloir mélanger de l'eau à un corps gras. Le chocolat doit être fondu au bain-marie. Deuxième erreur, une mauvaise conservation du chocolat à la chaleur qui va occasionner un choc thermique avec destruction de la structure cristalline du cacao et libération des matières grasses en surface sous la forme de traînées blanches et perte des arômes.

Une ganache est un mélange de chocolat de couverture et de crème fraîche ou aromatisée. On peut également utiliser de la pulpe de fruits pour aromatiser la crème, en parts égales. Des alcools ou des eaux de vie peuvent aussi être utilisées pour aromatiser la ganache. Le praliné est un mélange de chocolat, de sucre et d'amandes grillées et caramélisées, variable dans ses proportions et dans ses degrés de grillage

En conclusion sur les préparations à base de chocolat « Il faut un bon chocolat de couverture et un peu d'amour ! »

Les accords autour du chocolat découlent en grande partie des termes précédents.

Ils réunissent un aspect sociologique et un aspect gustatif. Un gâteau au chocolat au milieu d'une table permet de révéler le caractère de chacun et n'a pour but que de rendre les gens heureux. Le chocolat est issu de fèves fermentées et va naturellement s'accorder avec d'autres produits fermentés

comme le vin, le thé, le café, les cigares, les alcools et les liqueurs.

La chromie est un aspect non négligeable des accords possibles et le passage de Thierry Mulhaupt par les Beaux-Arts de Paris n'y est pas étranger. La densité de la couleur d'un vin ou d'un chocolat va souvent de pair avec la densité des arômes (NDLR : la couleur du chocolat est due aux principes tanniques présents dans la proportion d'environ 5%).

Le problème de la température est également à prendre en compte car le vin se déguste souvent mieux frais et le chocolat plutôt à la température de bouche. Il vaut mieux prendre le vin en premier puis le chocolat. Boire du vin frais sur un chocolat fondu en bouche fait recristalliser brutalement ce dernier et interrompt le développement de tous les arômes.



Par exemple un Banyuls va apporter du sucre au sucre mais si sa température est un peu plus basse que celle de la pièce, proche de 14 à 16°C, cette impression de sucré sera atténuée, et le chocolat se dégustera mieux. Les chocolats riches en goût peuvent s'accompagner de vins mutés (NDLR : le vins mutés sont des vins dont la

fermentation a été stoppée par adjonction d'alcool, ils correspondent en France aux vins doux naturels et les vins les plus connus sont les Banyuls, les Maury et les Rivesaltes en France, les Porto et les Madère au Portugal).

Une glace va donner une impression rafraichissante car elle sera servie à une température de -2 à -3°C, bien que très riche en sucre.

A Noël une « tarte folle » à la truffe se marie bien avec un grand Bordeaux.

Enfin d'autres accords peuvent se faire avec des liqueurs ou encore avec des alcools forts, par exemple un whisky tourbé si le chocolat possède des notes fumées. Un bonbon chocolat-foie gras peut se prendre en entrée avec un Porto.

Les cafés font des accords magiques avec le chocolat. Les thés verts en particulier se marient très bien avec le chocolat.

Enfin des cigares légers avec des thés fumés peuvent se marier très bien avec des chocolats possédant des notes de grillé.

Des cigares plus forts peuvent ensuite s'accompagner d'alcools plus puissants devant un chocolat plus corsé.

Ces moments de bonheur peuvent se faire dans une ambiance musicale, Diana Krall au piano est un accord musical qui sied bien à ces dégustations.

[\(http://www.dianakrall.com/\)](http://www.dianakrall.com/).

La dégustation de chocolat est un moment de partage avec les gens, un moment de bonheur et Thierry Mulhaupt nous souhaite de retrouver ce bonheur dans la dégustation qu'il nous propose alors :

Pâtisseries : Mogador, Tartelette au chocolat avec grué de fèves de cacao accompagnés d'un Coteau du Languedoc Grand Paulin 2000 sorti de sa propre cave.

Chocolat : Palet Or ; bonbons chocolat : Tonka, Passion.

Propos recueillis par Hugues Pflieger

De 1961 à nos jours n° 38

Le bulletin d'octobre 1964 comportait encore le compte rendu de 2 conférences.

Celle de M. Marchal le 9 septembre, intitulée « l'écluse ascenseur d'Artzwiller ». Je ne sais si cette conférence fut claire, mais le résumé proposé par le chroniqueur de l'époque me semble une injure au cartésianisme le plus rudimentaire. Jugez-en : « le canal de la Marne au Rhin longe le chemin de fer de la vallée de la Zorn. Le canal date de 1830 et comprend deux tunnels : Artzwiller et Niederwiller. Cette traversée des Vosges est assez compliquée et sur 4 km on rencontre 18 écluses ; (jusque là le récit est plutôt lumineux, mais les choses vont commencer à se gâter) : c'est là aussi que se trouve le bief le plus court du monde ne faisant que 45 mètres alors que l'écluse elle-même est longue de 40 m. Il faut couramment 9 à 10 heures pour traverser ce passage difficile ». Si comme moi vous n'avez pas fait Polytechnique, si vous n'avez pas été énarque, si vous n'êtes pas sorti de Centrale (pas la prison mais l'école) vous risquez fort de ne plus comprendre la suite). « On a donc construit (ce donc sous-entend une montagne d'explications) l'écluse de Rechicourt qui a une dénivellation de 13 mètres, mais elle est tombée en panne après trois jours de fonctionnement. A Artzwiller, on a étudié plusieurs solutions d'ascenseurs cuves. La plus économique est celle du funiculaire où la cuve se déplace latéralement sur un plan incliné. La différence de niveau sera de 45 mètres, le record du monde étant détenu par la Belgique avec 60 mètres et l'Allemagne ayant un ascenseur vertical de 30 mètres. La durée des travaux sera de deux ans et leur coût de 20 millions de francs 1964, mais la durée totale de passage sera 1 heure 30 où il faut actuellement 9 heures ». Si vous n'en déduisez pas l'âge du Capitaine, ce sera désespérer de tout ! Il est vrai que, comme un ascenseur, un chroniqueur peut avoir des hauts et des bas...

Celle du Dr Wiederkehr le 23 septembre, ayant pour sujet « le tabac ». Le Dr Wiederkehr, figure notable de notre Club, rappelle que se déroulent alors de nombreuses campagnes anti-tabac. Elles

LA VIE DU CLUB

sont fondées, car il est admis que l'abus du tabac a une influence sur la santé, par son action indiscutable sur l'appareil circulatoire, sur la digestion, sur les voies respiratoires, etc.... Mais ces campagnes – dit l'orateur – sont souvent exagérées et ne traitent pas l'essentiel du problème. En effet, on constate que 70 % des personnes atteintes de cancer du poumon sont de gros fumeurs, mais les autres 30 % n'ont jamais fumé. Le tabac n'est donc pas la seule cause, il n'est même pas plus grave : la pollution de l'air par des sources diverses joue beaucoup plus, mais c'est un problème plus vaste et dont on commence seulement prendre conscience. Il faut reconnaître qu'il y a souvent contradiction entre les rapports consacrés aux différents facteurs incriminés. Pour fumer sans crainte il est nécessaire de respecter quelques règles simples : se limiter à 10 ou 15 cigarettes par jour, avec ou sans filtre, celui-ci étant inutile (selon l'opinion du conférencier et de certains experts, tandis que d'autres ont l'opinion inverse). Fumer lentement, la combustion froide étant moins nocive ; ne pas avaler la fumée, fumer aussi la pipe ; s'y ajoute la recommandation générale de ne pas s'énerver. Enfin il est à retenir que les femmes enceintes s'abstenant de fumer donnent naissance, d'après les statistiques, à des enfants plus forts.

Que peut-on actuellement penser du problème ?

Le rôle de l'environnement et en particulier celui de la pollution atmosphérique dans l'apparition du cancer du poumon semble à juste titre fortement soupçonné. Il reste cependant à préciser. Et il sera certainement plus difficile de modifier dans le bon sens l'air que nous respirons que de s'arrêter de fumer. Ce n'est pas parce que le tabac ne peut être accusé que dans 7 cas sur 10 de cancer pulmonaire qu'il ne faut pas en tenir compte ! Le fait de fumer n'entraîne pas à tous coups de cancer pulmonaire, mais le risque important – sans compter la nocivité du tabac sur les artères. Ne pas fumer est une excellente mesure préventive. Ne pas fumer est impératif chez les femmes enceintes ; lorsqu'elles fument même de manière modérée, elles mettent au monde des nouveau-nés hypotrophiques (c'est-à-dire de taille et de poids inférieurs à la moyenne) ; elles n'offrent pas à leurs enfants les conditions optimales de développement (ne pourrait-on, dans les premières phases de leur croissance, parler de petits clope trotteurs ?).

Jean-Marc Lévy

Carnet du jour

Anniversaire



Jean Claude Gall

le 19 mai

ASSIDUITE

| 26 | Nb rotariens | 04/09 | | | | | | | | | |
|----|--|-------|---|---|---|---|-------|------|----------------------|--|--|
| | pour l'assiduité | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | total | % | | | |
| 42 | Nb total | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 5 | | | | |
| 16 | Nb MDA | | | | | | 0 | | | | |
| 1 | ANDREO | 1 | | 1 | | | 2 | 40% | | | |
| 2 | BENTZ | 1 | | 1 | | 1 | 3 | 60% | | | |
| 3 | BERGER | 1 | | | | 1 | 2 | 40% | | | |
| 4 | BIHR | 1 | 1 | | 1 | | 3 | 60% | | | |
| 5 | BOHNERT | | 1 | | | 1 | 2 | 40% | | | |
| 6 | BOPP | 1 | | 1 | | 1 | 3 | 60% | | | |
| 7 | CAEN | 1 | 1 | 1 | 1 | | 4 | 80% | | | |
| 8 | CALARESU | | | | | | 0 | 0% | | | |
| 9 | CARPENTIER | | 1 | | | 1 | 2 | 40% | | | |
| 10 | CLEMENT | | | | | | 0 | 0% | | | |
| 11 | CONTESSE | 1 | 1 | | 1 | 1 | 4 | 80% | | | |
| 12 | DE BUYER | 1 | 1 | 1 | 1 | | 4 | 80% | | | |
| 13 | DIEBOLT | 1 | | 1 | | | 2 | 40% | | | |
| 14 | FOLTZER | 1 | 1 | | 1 | 1 | 4 | 80% | | | |
| 15 | GALL | 1 | | 1 | | 1 | 3 | 60% | | | |
| 16 | GEBHART | | | 1 | | | 1 | 20% | | | |
| 17 | GERARD | 1 | | 1 | 1 | 1 | 4 | 80% | | | |
| 18 | GRESSER | 1 | 1 | 1 | | | 3 | 60% | | | |
| 19 | GROSS | | | 1 | | | 1 | 20% | | | |
| 20 | HAGENBACH | | | | | | 0 | 0% | | | |
| 21 | KAUFMANN | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 5 | 100% | | | |
| 22 | KELLER | 1 | 1 | | | 1 | 3 | 60% | | | |
| 23 | KERN | | | | | | 0 | 0% | | | |
| 24 | KLEWANSKY | 1 | 1 | | 1 | 1 | 4 | 80% | | | |
| 25 | LEVY | 1 | 1 | 1 | | 1 | 4 | 80% | | | |
| 26 | NICKLES | 1 | 1 | | 1 | | 3 | 60% | | | |
| 27 | OEHLER | 1 | 1 | | | | 2 | 40% | | | |
| 28 | PALMIERI | 1 | 1 | 1 | 1 | | 4 | 80% | | | |
| 29 | PERNOT | | 1 | | 1 | | 2 | 40% | | | |
| 30 | PFLIEGER | 1 | 1 | 1 | 1 | | 4 | 80% | | | |
| 31 | PFRIMMER | 1 | 1 | | 1 | | 3 | 60% | | | |
| 32 | POUVATCHY | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 5 | 100% | | | |
| 33 | RANCHOUP | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 5 | 100% | | | |
| 34 | RHARROUZ | | | 1 | | 1 | 2 | 40% | | | |
| 35 | RITT | | | | 1 | | 1 | 20% | | | |
| 36 | SCHNEIDER | 1 | 1 | 1 | | | 3 | 60% | | | |
| 37 | STENZEL | 1 | | 1 | | | 2 | 40% | | | |
| 38 | STOLL | 1 | 1 | | | 1 | 3 | 60% | | | |
| 39 | VETTER | | | | | | 0 | 0% | | | |
| 40 | WASER | | | 1 | | | 1 | 20% | | | |
| 41 | WEHRUNG | 1 | 1 | 1 | 1 | | 4 | 80% | | | |
| 42 | ZINZIUS | 1 | | 1 | | 1 | 3 | 60% | | | |
| | | | | | | | 110 | 52% | Pourcentage club | | |
| | | | | | | | 67 | 52% | Pourcentage hors MDA | | |
| | Présences extérieures | | | | | | | | | | |
| | Mosaïque (Foltzer (2X), Bihr, Gerard). Interclub: Caen; Foltzer (Rotary Strasbourg et Centre) | | | | | | | | | | |