

SCHLEITHAL 10^e salon des Arts de la table

3 000 visiteurs sous le charme

La foule était au rendez-vous du 10^e salon des Arts de la table à Schleithal ce week-end.

GRISAILLE... Mais quelle grisaille ? Il est parfois question ces derniers temps de crise et de grisaille. Mais ces notions ne semblent pas avoir effleuré les quelques 3 000 visiteurs qui se sont déplacés tout au long du week-end à Schleithal. Beaucoup de couples avec ou sans enfants sont venus à ce qui est devenu, au fil des ans, un rendez-vous incontournable pour toutes celles et tous ceux qui, tout en préparant des fêtes de famille, de classe ou simplement des repas entre amis, cherchent à marquer cet événement grâce à des tables décorées hors du commun.

Des animations gastronomiques

Véronique Hiebel, qui a lancé l'événement il y a maintenant 10 ans est une passionnée. C'est avec plaisir qu'on l'écoute évoquer les débuts de cette manifestation, sa progression et le nombre impressionnant de personnes qui ont fait le chemin jusqu'au plus long village d'Alsace pour venir découvrir de véritables petits



Beaucoup de monde autour de toutes ces tables si joliment décorées ! PHOTO DNA

chefs-d'œuvre. Les 13 exposants ont rivalisé d'ingéniosité sur 28 tables avec des décorations les unes plus originales que les autres. Des stands de professionnels en tous genres ont complété l'exposition des tables décorées. Afin de meubler ces deux jours d'une manière aussi agréable que possible, deux chefs cuisiniers de premier plan, à savoir Fabien Mengus du restaurant « Au cygne » à Gundershoffen et François Golla du « Bœuf

rouge » à Niederschaefolsheim sont venus faire des démonstrations de leur savoir-faire. Les gastronomes purent déguster sur place les gourmandises salées et sucrées préparées par les deux chefs. La confrérie de la « Poule au Pot » de Beinheim en grande tenue fut également de la partie dimanche après-midi. Anne-Marie Becker, François Golla et Jean-Marie Hiebel furent solennellement intronisés en son sein. Les enfants ne furent

pas en reste non plus, puisque certains d'entre eux eurent tout le loisir de confectionner de jolis chapeaux avec une gentille animatrice. Pour Véronique Hiebel, l'objectif est atteint, puisqu'elle a réussi à mener la barque durant 10 ans. En 2014, c'est sa fille Adèle qui prendra la relève pour développer de nouveaux concepts en développant le volet gastronomique de ce salon pas comme les autres. ■

DNA
DERNIÈRES NOUVELLES D'ALSACE

Décembre 2013

art de vivre Noël

HAGUENAU ET OUTRE-FORÊT

L'actu musicale



Les concerts
sur Haguenau

Les animations



Noël insolite

Gastronomie



Le mille-feuilles
du fruit défendu

À Climbach, des fèves sur le thème du village

Claudine et Thomas, le couple de boulangers qui tient la boulangerie Lorentz de Climbach, ont créé pour l'épiphanie une collection de fèves originale qui met en valeur le patrimoine du petit village de montagne du canton de Wissembourg.

POUR GAGNER correctement son pain comme boulangier dans un petit village de quelque 600 habitants, il faut savoir aller au-devant des gens, en alliant le terroir, la tradition avec une touche d'innovation pour émerveiller le client.

En poussant la porte de la boulangerie-pâtisserie Lorentz à Climbach, le client découvre la joie de vivre leur métier de Claudine et de Thomas : l'historique du boulangier et de la boulangère débute par leur rencontre en 1996, elle s'orientant vers un DUT en gestion et lui préparant son brevet de maîtrise en boulangerie. Le couple se retrouve de 1998 à 2001 en Angleterre, elle comme assistante commerciale dans une entreprise chimi-



La reine Charlie et le roi Elliott ont présenté la collection de fèves créée pour l'Épiphanie 2013, baptisée « Climbach fait son show ». PHOTO DNA

que américaine, lui comme chef de partie boulangerie-pâtisserie dans un deux étoiles à Oxford, le Manoir des Quat'Saisons. À leur retour en France, ils trouvent du travail dans leurs

domaines, fondent un foyer et donnent naissance à deux enfants. En 2007, alors que le père de Thomas, André, prend sa retraite et ferme la boulangerie Lorentz fondée par le grand-

père Georges en 1931, Claudine, qui est la fille de l'autocartiste Eschenlauer, transforme son rêve de devenir boulangère en obtenant en 2008, le jour de ses 30 ans, le CAP de boulangier. En

mars 2009, elle redonne vie à la boulangerie Lorentz de Climbach, et son mari la rejoint dès le mois de mai. Lentement, le couple prend sa place dans la cité des Myrtilles et s'ouvre vers les villages voisins avec une gamme de pains traditionnels, de pains spéciaux, des spécialités comme les Dampfnüdle et les Flämmekueche. L'offre est complétée par un service traiteur.

La statue et la fontaine

Mais c'est dans la pâtisserie que Thomas et Claudine peuvent pleinement exprimer leur expérience internationale et leurs envies créatives. Une recherche permanente en combinaisons de saveurs fait le succès de leurs desserts — le plaisir des yeux rejoint le plaisir des papilles : l'an passé, le mille-feuilles de Pâques et celui à la myrtille de Noël en ont ainsi surpris plus d'un.

Fortement impliquée dans la vie locale, la famille Lorentz participe activement à la promotion de Climbach. Ainsi la boulangerie vient de créer sa propre

collection de fèves pour l'Épiphanie 2013, baptisée « Climbach fait son show ! ». Les six carreaux en céramique ont pour thèmes : « Archange Saint-Michel » (la statue près des églises), « Chapelle XII^e » (porche de la chapelle), « Climbronn » (la fontaine miraculeuse), « Les églises », « Climbach » (l'écuson du village)... et naturellement « Lorentz » (le couple de boulangers).

Le 27 décembre, ce sont les enfants des boulangers, Charline et Elliott, qui ont fait la présentation de la collection qu'on retrouvera à partir d'aujourd'hui et jusqu'au 31 janvier dans les galettes des Rois aux pommes, à la framprane, à la myrtille ou encore pistache et framboise, crème pâtissière et pépites de chocolat, bricochée, etc.

Un cadeau original, une planche à découper et son couteau, sera offert pour tout achat d'une galette du 4 au 12 janvier. L'acquisition de toute la collection de fèves est également possible. ■

Communiqué

CLIMBACH: DU NOUVEAU À LA BOULANGERIE



Installé depuis un peu plus de 3 ans maintenant, Claudine et Thomas Lorentz n'ont de cesse de trouver de nouvelles idées afin de satisfaire au mieux leur clientèle dans leur boulangerie au **7 rue de Bitche à Climbach**.

A côté de la traditionnelle viennoiserie et des pâtisseries, ce jeune couple propose déjà une particularité avec ses pains spéciaux. En effet, les mélanges sont fait « maison » et donnent des résultats surprenants, comme le pain aux abricots, noisettes et figues ou encore le pain au levain, céréales à la tranche (l'épaisseur est choisie par le client !).

La variété se retrouve aussi dans les « mercredis traiteurs ». En semaine paire, les clients pourront déguster des « Dampfnudle » et, à compter du 9 mai prochain, des « Fleischnacka » leur seront proposés les semaines impaires.

Pour la tarte flambée, elle est faite sur une pâte plus épaisse, ce qui permet une meilleure conservation et surtout se réchauffe plus facilement.

Des idées, des choix variés tout au long de l'année, en fonction des saisons, pour le plus grand plaisir des gourmets. Et pour celui des lecteurs : les DNA, premier quotidien régional, y sont disponibles depuis début avril.

Pour célébrer ces nouveautés et remercier sa fidèle clientèle, Claudine et Thomas sont heureux d'offrir gracieusement un journal DNA dans chaque panier le samedi 5 mai 2012.

Le magasin est ouvert :

Du lundi au vendredi de 5 h 30 à 13 h et de 15 h 15 à 19 h

Samedi de 5 h 30 à 12 h - Dimanche : fermé

Tél. 03 90 55 62 33

DNA du Vendredi 4 Mai 2012

» LE CLIN D'ŒIL DE LA SEMAINE DE JACK ◀



» À Climbach, des fèves originales mettent à l'honneur le patrimoine du village

Aujourd'hui, c'est l'Épiphanie ! À Climbach, ceux qui, pour tirer les Rois, auront acheté une galette à la boulangerie locale Lorentz, y découvriront des fèves originales : Claudine et Thomas, le dynamique couple de boulangers, sont en effet à l'origine d'une initiative originale : une collection de six fèves inédites baptisée « Climbach fait son show ! » et qui met à l'honneur le patrimoine du village — de la statue près des églises à la fontaine Climbronn en passant par le Porche de la chapelle ou les églises elles-mêmes... La nouveauté a amusé notre dessinateur Jack : attention aux dents ! DESSIN DNA - JACK MEYER

Une nouvelle collection de fèves

À Climbach, l'esprit créatif de la famille Lorentz, boulangers-pâtisseries, va encore surprendre son monde avec une nouvelle et originale création de fèves.

SAMEDI 28 DÉCEMBRE 2013

DNA HAGUENAU WISSENBURG



C'est en costume folklorique des Sauer-Bieber que Thomas, Charlie, Eliott et Claudine Lorentz présentent leur nouvelle collection de fèves. PHOTO DNA

Ce n'est qu'en mars 2009, que le couple a ouvert son entreprise artisanale qui a déjà acquis une notoriété incontestée, rayonnant sur les deux versants du col du Pigeonnier et bien au-delà. À peine digéré le « Mille-feuilles du fruit défendu » créé pour Noël (*DNA : Art de vivre Noël 2013*), le boulanger et la boulangère ont déjà pensé à la galette des Rois pour début janvier, des classiques mais aussi l'emblématique du village des Hadelbireschnitzer (les moustaches de myrtilles), la galette aux myrtilles.

L'Alsace folklorique

La création d'une nouvelle collection de six fèves s'imposait donc. Le couple, Tho-

mas et Claudine et leurs deux enfants, Charlie et Eliott, étant également membre et danseurs du groupe folklorique Sauer Bieber, les Castors de la Sauer de Morsbronn-les-Bains, c'est donc le folklore qui sera mis à l'honneur. Les six fèves rondes en céramique ont comme thème « l'Alsace folklorique », à l'effigie des groupes de Hunspach, Merkwiller-Pechelbronn, Seebach, Berstett, Haguenau et Morsbronn-les-Bains. Une façon personnelle de rendre hommage au monde associatif dont la boulangerie est un des premiers promoteurs.

Pour l'Épiphanie, elle avait opté, au travers d'une première collection de fèves « Climbach fait son Show » de valoriser la richesse patrimoniale du village.

Cet esprit inventif et créatif, cette ouverture chez les Lorentz de Climbach, reflète

leur formation, leur expérience internationale et surtout leur joie de vivre. Thomas est bien originaire d'une famille de boulangers, mais il a fait ses armes comme chef de partie, boulangerie-pâtisserie, aux Manoir des Quat'Saisons à Oxford, un double étoilé en Angleterre. C'est dans ce pays que Claudine, assistante commerciale dans une entreprise chimique américaine a rencontré son futur époux. Son rêve ayant toujours été de devenir boulangère, elle le réalise en 2008, en passant son CAP de boulanger et en rouvrant l'année suivante la boulangerie de ses beaux-parents à Climbach. Son mari la rejoindra quelques mois plus tard.

Un coffret collection

Ces regards différents du pain et de la pâtisserie, leur permettent d'affiner les com-

binaisons de saveurs tout en travaillant le visuel sans oublier la promotion du produit.

La nouvelle collection de fèves « l'Alsace folklorique » se retrouvera dans la déclinaison de galettes des Rois – aux pommes, à la frangipane, à la pistache et framboise, à la crème pâtissière et pépites de chocolat, briochée, entre autres -, disponibles en magasin à partir du samedi 4 janvier.

Un coffret collection est également mis en vente et toute commande de deux galettes (moyenne ou grande) sera agrémentée d'un cadeau fort utile. La devise de la maison, empruntée à Albert Schweitzer, est « le bonheur est la seule chose qui double si on le partage ». Ainsi la boulangerie Lorentz invite à partager ce bonheur autour d'une galette. ■

CLIMBACH École primaire

Dégustation avec énigme

C'est à nouveau avec la complicité de la boulangerie Lorentz que les enfants de l'école de Climbach, maternelle comprise, ont participé à la semaine du goût mi-octobre.

NI LES ÉLÈVES, ni le boulanger ne se sont déplacés, Claudine la boulangère a simplement déposé le 14 octobre dans chaque classe un sachet surprise contenant deux pains spéciaux confectionnés pour l'occasion par Thomas le boulanger. Chaque colis était accompagné d'un courrier explicatif. C'est en dégustant ces pains en classe que les élèves devaient identifier individuellement, les



Les élèves devaient identifier deux ingrédients au goût particulier dans le pain salé ou sucré. PHOTO DNA

enseignants jouant le jeu, les deux ingrédients particuliers de chaque miche. Les organisateurs avaient aussi demandé aux classes participantes de répondre au courrier en y incluant des observations. Toutes les classes ont répondu et la boulangère a fait le point le

10 novembre. Naturellement certains ont préféré l'un ou l'autre, certains les deux et dans l'ensemble les avis ont été proches, mais les mystères pas totalement clarifiés. Toutes réponses confondues, dans le pain salé, les jeunes pensaient avoir identifié de la pom-

me, de la poire, du raisin, du miel, du fromage, de la fraise ou des noisettes. Pour le second, sucré, les avis portaient sur de l'orange, du citron, des raisins secs, du chocolat ou des fruits confits.

La boulangère a constaté que le mystère du premier pain salé n'a pas été élucidé : il y avait de la pomme mais aussi du comté. Le deuxième sucré a également induit les enfants en erreur : le chocolat a été trouvé facilement mais l'orange a échappé à quelques palais !

Dans leur courrier de réponse, soit sous forme d'une fiche, soit sous celle d'une lettre, réel exercice de rédaction, les enfants ont unanimement adressé à la boulangerie un « Merci et à bientôt ! ». ■

Des fèves originales

L'Épiphanie, c'est la fête des gourmands, mais aussi des fabophiles : les collectionneurs de fèves apprécieront sans doute les créations originales que les boulangers de Morsbronn et Climbach ont glissées cette année dans leurs galettes des Rois...

À MORSBRONN, LE BOULANGER S'ALLIE AU CÉRAMISTE

À la boulangerie-pâtisserie Kayser de Morsbronn-les-Bains, Freddy Kayser propose chaque année des fèves originales et fort recherchées par ses clients, collectionneurs ou non. Un de ses best-sellers a été la reproduction des monuments et bâtiments de Morsbronn en lien avec la bataille franco-allemande de 1870.

Cette année, Freddy Kayser et son fils Matthieu ont fait appel au Betschdorffois Rémy Boudgoust, gendre de Freddy Kayser, pour réaliser une collection originale. Et l'idée de fèves en forme de cœur les a séduits, car le cœur est symbole de bonheur, d'amour et de fraternité.

C'est ainsi qu'une série unique de quatre fèves est proposée : une bleue avec un bleuet en son centre, une rouge avec un aigle, une jaune avec un ange et une gris-bleu en clin d'œil à la couleur de prédilection des potiers de Betschdorf. Rémy Boudgoust, artiste touche-à-tout, a cette fois-ci fait preuve de ses talents de céramiste en réalisant, dans son four, un millier de fèves : confectionnées avec un moule puis séchées et cuites à 800°C, elles ont ensuite été « mises en couleur » puis trempées pour émailage, avant une dernière cuisson à 1 000°C.



EN HAUT Les concepteurs des fèves, les boulangers Matthieu et Freddy Kayser, et leur réalisateur, l'artiste-céramiste Rémy Boudgoust (de gauche à droite). **EN BAS** La série 2017 se décline en quatre fèves en forme de cœur (une rouge avec un aigle en son centre, une gris-bleu en clin d'œil à la couleur de prédilection des potiers de Betschdorf, une bleue avec un bleuet et une jaune avec un ange), parmi lesquelles ont été glissées cinq « coccinelles porte-bonheur ». PHOTOS DNA

Dans leurs galettes, Matthieu et Freddy Kayser ont en outre glissé cinq « coccinelles porte-bonheur » : les chanceux qui les trouveront gagneront un cadeau. Les galettes sont déclinées en quatre variétés : la

C'est devenu une tradition, à la boulangerie Lorentz de Climbach, de sortir une série de fèves originales pour l'Épiphanie.

Après les collections des années précédentes sur les monuments du village, les groupes folkloriques, les autocars anciens et la cave vinicole de Cleebourg, le cru 2017 s'intitule « La vie est belle et vous êtes comme elle... ».

C'est le fruit d'une collaboration entre deux artisans au service des grands événements de la vie : le photographe et le boulangier. Derrière les six fèves en céramique se cache aussi une grande histoire d'amitié. En effet, les boulangers Claudine et Thomas ont retrouvé dernièrement le photographe qui avait immortalisé leur mariage en

2003, et qui s'est entre-temps installé à son compte. Les retrouvailles entre Clin d'œil photographe (Wissembourg) et la boulangerie Lorentz ont donné naissance à une sympathique série de créations décorées de clichés représentant les grandes étapes de l'existence : un mariage, une grossesse, une naissance, les premiers pas d'un enfant, un anniversaire et une première réussite dans la vie.

Le but de cette création est d'offrir un peu de bonheur, de donner de la valeur à la vie face



Les collectionneurs peuvent aussi acquérir les six fèves à part, au prix de 18 € ou en coffret collector à 25 €. PHOTO DNA

aux attentats et autres malheurs.

Mais la création n'est pas seulement dans les fèves. À côté des galettes classiques et de l'emblématique « frangipane-myrtille », hommage au sobriquet du village, « d'Climbacher Heibeläreschnitzter » (les Heibeläreschnitzter) (les mousses de myrtilles), deux nouveaux parfums ont vu le jour : frangipane-cannelle et poires orange et pépites de chocolat. Une seconde chance est du reste offerte aux reines et rois qui seront couronnés à l'issue du

HAGUENAU / WISSEMBOURG

Deux Noms pour un Oui

Salon du Mariage

Haguenau

26 et 27 Septembre 2015

Samedi de 14h à 19h - Dimanche de 10h30 à 18h

à la Halle aux Houblons de Haguenau

Gagnez
une robe de mariée
d'une valeur de 1000€

Défilés de robes de mariées

Nombreux exposants

Restauration sur place

Prix d'entrée: 5€ par couple

Participation exceptionnelle de TF1 avec l'émission
4 mariages pour UNE lune de miel
Cook show live par un chef



Salon organisé par l'association Coeurs en joie

HAGUENAU

Le mariage dans tous ses états



Les futurs époux ont pu nouer des premiers contacts avec les professionnels. PHOTO DNA

De nombreux couples se sont rendus au salon du mariage organisé à la halle aux Houblons de Haguenau, ce week-end. Ils y ont trouvé des idées et des conseils afin d'organiser leur prochaine union.

Le printemps et l'été étant souvent la période choisie pour convoler en justes noces, ce salon du début automne a permis aux futurs époux de commencer les préparatifs. De nombreux professionnels, commerçants, artisans de Haguenau et des proches environs étaient présents. Les couples se sont arrêtés sur les stands de vêtements, coiffure, bijoux, maquillage, fleurs, décors de table, voitures de

prestige ou calèches, photographie, etc.

Alors que certains couples s'attardaient longuement autour d'albums présentant un large choix de faire-part, d'autres choisissaient les alliances ou composaient le menu avec le traiteur. Certains indécis cherchaient une destination de rêve pour leur voyage de noces.

Des défilés de robes de mariée et de cocktail ainsi que des costumes ont eu lieu samedi et dimanche sur le podium de la halle aux Houblons décorée de ballons roses et blancs et de fleurs.

Ce salon du mariage a été l'occasion pour les amoureux de prendre premiers contacts en attendant le plus beau jour de leur vie.

DNA

WISSENBURG

» JEUDI 1 JANVIER 2015

CLIMBACH

Une nouvelle collection de fèves met les autocars anciens à l'honneur



Claudine Lorentz a remis le premier coffret collection de fèves « Autocars anciens » au président de l'association basée à Betschdorf Jean-Louis Eschenlauer. PHOTOS DNA

VU LE SUCCÈS de leurs collections des années précédentes, Claudine et Thomas Lorentz, boulangers à Climbach, lancent une nouvelle série de fèves pour les galettes de rois 2015.

Après la mise en valeur du patrimoine du village ou l'hommage aux groupes folkloriques d'Alsace du Nord, ce sont les autocars anciens qui sont mis à l'honneur cette année pour l'Épiphanie. Le choix n'est pas innocent, vu que Claudine Lorentz est fille

d'autocariste — la collection du patrimoine local avait été dédiée à Climbach, le village natal de Thomas, les groupes folkloriques à toute la famille vu que le couple et ses deux enfants Charlie et Elliott font partie de l'un d'entre eux. Les boulangers proposent à nouveau la collection en coffret, qui fait déjà fureur auprès des amoureux et collectionneurs de vieux cars. D'ailleurs, le premier coffret a été offert lundi 22 décembre à Jean-Louis Eschenlauer, le président de

l'association Autocars anciens de France basée à Betschdorf.

Un voyage en car ancien pour 40 personnes à gagner !

Mais pour les amateurs de galettes des Rois, il y a également un attrait original : l'on peut gagner un voyage en car ancien entre Climbach et Haguenau, les deux communes où la boulangerie Lorentz est présente. Le vainqueur pourra inviter 40 personnes maximum pour le déplacement

avec, à l'arrivée, un buffet offert par la maison Lorentz. Mais avant cela, selon sa devise empruntée à Albert Schweitzer — « le bonheur est la seule chose qui double si on le partage » —, la boulangerie Lorentz souhaite une bonne dégustation de ses nombreuses variétés de galettes !

» Renseignements au 03 90 55 62 33, à boulangerie.lorentz@orange.fr ou sur www.lorentz-climbach.fr

SAMEDI 11 JUIN 2016

CLEEBOURG – CLIMBACH Cave vinicole et boulangerie Lorentz

De la galette au vin

Mercredi soir 1^{er} juin, le partenariat entre la Cave de Cleebourg et la boulangerie Lorentz de Climbach autour de la collection de fèves pour la galette des Rois 2016 a trouvé son apogée lors d'une soirée dégustation.

POUR L'ÉPIPHANIE, la boulangerie Lorentz avait glissé dans une vingtaine de galettes une fève marquée gagnante pour deux personnes (DNA du 12 janvier). Ainsi, ce mercredi soir, une cinquantaine de personnes se sont retrouvées autour de Claudine et Thomas Lorentz pour passer une soirée fort conviviale à la Cave de Cleebourg.

C'est autour d'un verre de crémant que les participants y ont été accueillis par neuf membres de la confrérie des Vins de Cleebourg. La soirée, qui s'est prolongée bien tard, a ensuite été rythmée par le chef de protocole Lucien Claus.

Le chancelier Frédéric Jacky a emmené les hôtes dans la salle de projection pour leur faire découvrir, au travers d'un film de vingt minutes, l'histoire du vignoble nord-alsacien, qui débute au VIII^e siècle, celle de la cave à partir de 1946, de la confrérie



Après la dégustation et avant de se séparer, les participants à la soirée, organisateurs et gagnants, ont posé pour la photo souvenir. PHOTO DNA

née en 1996. Les cépages, les vendanges et autres animations folkloriques y étaient également présentés.

Le maître de chai Richard Junker, qui est aux petits soins du vin de Cleebourg depuis bien plus de trente ans, a ensuite fait visiter les installations, de la réception du raisin à la mise en bouteilles en passant par la vinification. Les visiteurs ont été impressionnés par les pressoirs, les immenses cuves de fermenta-



tion ou de stockage, par la méthode de fabrication du crémant et la chaîne d'embouteillage. Les systèmes de filtration très économiques et le fait de ne pratiquement plus utiliser de soufre ont également été mis en exergue.

Un cours de dégustation

Après avoir parcouru les trois niveaux de la Cave, tout le monde s'est retrouvé dans la grande salle où le couple de boulangers Climbachois et ses collaborateurs avaient dressé un premier buffet, des préparations à déguster avec le premier vin présenté, un sylvaner. Le cérémoniel a alors débuté avec le chancelier qui délivra un petit cours de dégustation – comment tenir le verre pour ne pas réchauffer le vin, comment le faire tourner pour libérer le maximum d'arômes, comment l'identifier à sa robe avant de l'apprécier en l'aspirant, la bouche « en cul-de-poule ».

Pour chaque cépage, c'est le chef du protocole qui faisait l'annonce, avant qu'un membre de la confrérie présente ses particularités, son lieu de récolte et à

quelle occasion le servir « Un vin de Cleebourg peut se déguster à toute heure de la journée et de la nuit, naturellement avec modération », dira le directeur Frédéric Orth. Ainsi au fil de la soirée, les heureux gagnants et invités ont pu apprécier les pinots blanc, gris et noir, le riesling et le muscat.

Claudine et Thomas Lorentz renouvelaient le buffet en fonction de chaque vin, passant de la charcuterie au saumon, de la tarte à l'oignon au dessert accompagné de l'incontournable gewurztraminer.

Responsables de la cave et de la boulangerie ont été unanimes pour affirmer que de tels partenariats ne peuvent que valoriser l'attrait touristique et gastronomique de la région. On parlera de cette soirée dans les familles et avec les amis, ont confirmé les invités « gagnants », qui venaient de toute l'Alsace du Nord et forcément ne se connaissaient pas tous. Mais ce n'était pas un souci : comme on dit, « Quand la table est bonne on se fait vite des amis ! » ■

HUB. K.

DNA

WISSENBURG

MARDI 12 JANVIER 2016

CLIMBACH Boulangerie Lorentz

Du vin dans la galette

Depuis plusieurs années pour l'Épiphanie, la boulangerie Lorentz de Climbach met en valeur le patrimoine de l'Outre-Forêt à travers une collection de fèves originale. Pour la collection 2016, c'est le vin qui s'invite dans les galettes !

L'ALSACE DU NORD regorge d'artisans des métiers de la bouche dynamiques, qui assurent le bien vivre dans la région. Beaucoup mettent un point d'honneur à partager leur plaisir de créer avec celui de leurs clients, gustatif mais aussi visuel.

À Climbach, Claudine, fille d'autocariste et ingénieur chimiste, s'était reconvertie dans la boulangerie pour ouvrir en 2008 celle des parents de son conjoint Thomas, ce dernier étant alors chef pâtissier chez un double étoilé en Angleterre. Depuis, le couple aux manettes de la boulangerie Lorentz réjouit sa clientèle, au niveau des saveurs mais aussi par son ouverture vers la richesse patrimoniale de l'Outre-Forêt, qu'elle fait connaître entre autres au travers de sa collection annuelle de fèves.

Après les sites remarquables de Climbach, les groupes folkloriques et les autocars anciens, c'est la confrérie des vins de Cleebourg qui est associée cette année à la galette des Rois de l'Épiphanie : les fèves reproduisent des étiquettes de bou-



Le coffret des fèves 2016 : des étiquettes de bouteilles de crus de la Cave de Cleebourg.

PHOTO DNA

teilles de crus de la Cave vinicole nord-alsacienne.

Une couronne originale pour couronner le tout

Et pour la seconde année, l'achat d'une galette est associé à un jeu : certaines fèves, marquées gagnantes, donneront droit pour deux personnes à une dégustation gratuite à la Cave de Cleebourg, accompagnée d'un buffet de la boulan-

gerie Lorentz.

Pour... couronner le tout, Claudine et Thomas ont également créé un modèle original de couronne à l'effigie de la boulangerie, et étendu leur gamme de galettes (disponibles en trois tailles), avec de nouvelles saveurs comme « frangipane cannelle et quetsches », « frangipane myrtille » ou encore « briochée feuilletée orange et chocolat » entre

autres.

Le concours des galettes « Épiphanie 2016 » est ouvert jusqu'au 31 janvier. La collection de fèves « Cave de Cleebourg » est disponible à la boulangerie Lorentz à Climbach (03 90 55 62 3, boulangerie. lorentz@orange.fr) au prix de 18 € pour la collection simple, et 25 € en coffret collectionneur. ■

HUB.K.

DNA

► NORD-SUD ◀

► MERCREDI 13 JANVIER 2016

CLIMBACH Épiphanie

Du vin dans les galettes

DEPUIS QUELQUES ANNÉES pour l'Épiphanie, la boulangerie Lorentz de Climbach près de Wissembourg a pris le parti de mettre en valeur le patrimoine de l'Outre-Forêt à travers une collection de fèves originale.

Après les sites remarquables de Climbach, les groupes folkloriques et les autocars anciens, Claudine, fille d'autocariste et ingénieur chimiste reconvertie, et Thomas Lorentz, chef pâtissier, ont choisi d'associer cette année la confrérie des vins de Cleebourg : les fèves glissées dans leurs galettes reproduisent des étiquettes de bouteilles de crus de la cave vinicole nord-alsacienne.

Et pour la seconde année, l'initiative est complétée par un jeu : certaines fèves, marquées gagnantes, donneront droit, en plus de la couronne, à une dégustation gratuite à la Cave de Cleebourg pour deux personnes, accompagnée d'un buffet de la boulangerie Lorentz.

Le concours est ouvert jusqu'au

Les fèves 2016 de la boulangerie Lorentz reproduisent des étiquettes de crus de la cave de Cleebourg. PHOTO DNA-HUB.K.

31 janvier, et pour les fabophiles, la collection 2016 « Cave de Cleebourg » est disponible en coffret à la boulangerie Lorentz. ■

CLIMBACH À la suite de l'initiative originale de la boulangerie Lorentz

Le voyage de la fève gagnante



Comme convenu, le gagnant de la fève spéciale, Jean-Marie Schuh avait invité une quarantaine d'amis et connaissances pour une balade en autocar ancien. PHOTO DNA

L'aventure de la fève gagnante de la boulangerie Lorentz de Climbach (DNA du 22 janvier) a trouvé son épilogue lors d'un voyage surprise en bus ancien.

POUR MARQUER le lancement de sa nouvelle collection de fèves dédiée aux autocars anciens, la boulangerie Lorentz de Climbach avait glissé en début d'année dans l'une de ses galettes des Rois une fève spéciale qui permettait de remporter un voyage en autocar ancien. L'heureux gagnant s'est révélé être un

habitant de Betschdorf, commune d'implantation de l'association Autocars Anciens de France. Comme convenu, Jean-Marie Schuh avait invité une quarantaine d'amis et connaissances pour une balade en autocar d'une autre époque. La mémorable sortie s'est déroulée dimanche 7 juin au départ de Betschdorf : par un temps splendide, les excursionnistes d'un jour ont apprécié une promenade découverte de villages alsaciens typiques.

Le groupe avait rendez-vous à midi au Porche de la chapelle à Climbach où l'adjoint au maire

Marcel Lorentz leur a conté l'histoire de ce lieu mythique et de recueillement, avant de découvrir à l'ombre des arbres un buffet garni de grand standing — belles tables, nappes, serviettes, décorations sur le thème de la nature (écureuils, hiboux et grenouilles)... Quelques insectes et chenilles étaient mêmes venus, sans invitation.

À La Cour de Marie à Hatten

C'est dans ce décor champêtre que les 45 participants ont dégusté verrines, mini-burgers, plateaux de légumes, mini-presskops et autres mauricettes

et pains surprises. Et comme le soulignent les boulangers Claudine et Thomas Lorentz, « à Climbach on ne se lève pas de table avant d'avoir fini les plats » ! Après le dessert, un biscuit géant décoré à l'image de la fève — un arrêt de bus — chacun est reparti avec un gâteau, naturellement.

Le retour a été agrémenté par la visite surprise du musée agricole de La Cour de Marie à Hatten. En résumé : une belle aventure entre un commerce local et une association de sauvegarde du patrimoine dans un contexte de valorisation de ce dernier ! ■

Coup de cœur pour Lorentz

En poussant la porte de la boulangerie-pâtisserie située à Climbach, le client ne peut que partager cette joie de vivre.



En 1996, Thomas, préparant le brevet de maîtrise en boulangerie, rencontre Claudine qui s'oriente vers un DUT en gestion. D'abord boulanger-pâtissier chez un étoilé (2 étoiles Michelin) à Oxford, en Angleterre au « Le Manoir des Quat'Saisons », le couple revient en France en 2001, trouve du travail et fonde son foyer. En 2007, alors que le père de Thomas, André prend sa retraite et ferme la boulangerie fondée par le grand-père Georges Lorentz en 1931, Claudine transforme son rêve de devenir

boulangère en obtenant en 2008, le jour de ses 30 ans, le CAP de boulanger. En mars 2009, elle rouvre la boulangerie Lorentz et son mari la rejoint dès le mois de mai. Actuellement le couple forme un apprenti et emploie une aide.

Suggestion pour Pâques :

- Mille feuilles de Pâques
- Carpaccio d'ananas et chocolat au Malibu et citron vert

Pains spéciaux et service traiteur
Tartes flambées et Dämpfnüdle

**Boulangerie Pâtisserie
Glacerie Traiteur
Lorentz**

7 rue de Bitche
67510 CLIMBACH
03 90 55 62 33

DNA
DERNIÈRES NOUVELLES D'ALSACE

Mars 2012 / n° 25

art de vivre

HAGUENAU ET OUTRE-FORÊT

Spécial
Printemps

Supplément DNA du Samedi 31 Mars 2012

La boulangerie Lorentz, inventeur de desserts



A la boulangerie Lorentz, on sent toujours ce petit plus dû au passé du couple, au grand plaisir de ses clients. Thomas a fait ses armes comme chef pâtissier chez un double étoilé en Angleterre.

Claudine, qui également a séjourné Outre-manche s'était destinée à faire carrière dans la chimie. Ayant leur avenir assuré, il fallait du courage pour revenir à Climbach et rouvrir en 2008 la boulangerie du père de Thomas. Claudine, quant à elle, pour pouvoir exercer, a dû passer son CAP de boulanger. Cette expérience et cette envie de recherche marque la façon de concevoir, d'imaginer la pâtisserie du jeune couple. L'innovation et le mariage osé des arômes en sont les fruits. Pour les

fêtes de fin d'année, il propose un « Millefeuilles des Tropiques ». Entre une base et une couverture en feuilletage, successivement une couche de chantilly au citron vert, une crème Yuzu (citron japonais), un biscuit moelleux recouvert de fruits, mangue et ananas. Un mélange de saveurs qui devrait faire rêver plus d'une personne de soleil tropical en plein hiver !

Boulangerie - Pâtisserie Glacerie - Traiteur Lorentz

7 rue de Bitche
67510 Climbach
03 90 55 62 33

Bredeles au café

- ✓ 150 g d'amandes en poudre
- ✓ 150 g de sucre en poudre
- ✓ 3 cuil. à c. de café soluble
- ✓ 50 g d'amandes éfilées
- ✓ 2 blancs d'œuf
- ✓ 150 g de sucre glace
- ✓ Quelques grains de café au chocolat



Recette :

Mélanger les amandes en poudre, le sucre, 2 c.c. de café et les amandes éfilées broyées. Mélanger délicatement avec les blancs d'œufs. Façonner des rouleaux de pâte de 3 à 4 cm de diamètre.

Mettre au frais pendant une heure.

Découper en rondelles posées sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Cuire à four moyen, à 150°, pendant 10 à 15 min.

Laissez refroidir.

Délayer le sucre glace et le reste de café avec un peu d'eau.

Badigeonner les bredeles puis décorer d'un « grain de café ».

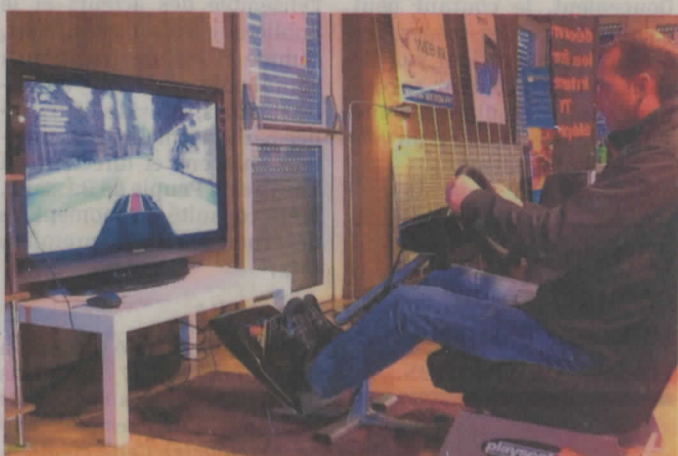
Recette tirée du site bredeles.com

DNA
DERNIÈRES NOUVELLES D'ALSACE

COUPS de CŒUR de Noël

Haguenau et Outre-Forêt

La fête de l'innovation



DE HAUT EN BAS ET DE GAUCHE À DROITE ▶ Alfred Christmann, spécialisé dans les objets promotionnels, a présenté des produits parfois insolites, comme une clé USB cachée dans un bouchon de liège ou, ici, des mitaines bleues dont la paume est équipée d'une coque en plastique dur, rendant les applaudissements des supporters tonitrueux. ▶ L'entreprise de matériel agricole wissembourgeoise REM a fait un carton auprès des petits avec ses tracteurs miniatures. ▶ Le salon a été rythmé par des défilés de mode présentant les créations des couturières du secteur et d'insolites « femmes fleurs » vêtues de robes métalliques habillées par les fleuristes de l'association. ▶ Le simulateur de rallye des informaticiens de Web'In de Sultz a également eu son petit succès. PHOTOS DNA ET DOCUMENT REMIS

L'association des artisans et commerçants du Pays de Wissembourg Arco 16 organisait ce week-end à la salle des fêtes de Seebach ses salons d'automne : une manifestation « deux-en-un », dédiée à la fois à l'innovation et à la fête.

À DOUBLE SALON (DNA de jeudi), double espace : pour l'occasion, la surface de la salle des fêtes de Seebach avait été doublée par l'adjonction, à l'arrière, d'un chapiteau tout confort éclairé et chauffé. Les visiteurs des salons d'automne d'Arco 16 bénéficiaient ainsi d'un vaste espace aux allées larges pour prendre connaissance de la grande variété des produits et prestations proposés par les artisans et commerçants de l'Outre-Forêt membres de l'association. La salle des fêtes en elle-même

abritait le « Salon d'un jour de fête » : du traiteur au loueur de calèches en passant par le photographe, l'esthéticien, la coiffeuse, les bijoux, les robes, les fleuristes ou les vins de la Cave de Cleebourg, on y trouvait absolument tous les interlocuteurs nécessaires à l'organisation d'un mariage, d'un baptême, d'une communion, d'un anniversaire ou de noces d'or.

Le chapiteau abritait quant à lui le « Salon de l'innovation », où les professionnels du bâtiment — pour l'essentiel — présentaient les techniques et produits dernier cri pour la construction, la rénovation ou l'équipement de la maison : briques réfractaires, portes en chêne brossé, panneaux chauffants à infrarouge, pour ne citer que quelques exemples. Une partie considérablement étoffée par rapport au précédent salon d'Arco 16 : il y avait ce week-end plus d'une quinzai-

ne d'exposants, contre trois fois moins il y a deux ans.

Pour autant, « le but du salon n'est pas nécessairement de "faire du business" directement sur place, précise le pâtissier wissembourgeois Laurent Criqui, président d'Arco 16. Ce n'est d'ailleurs pas le souhait des exposants : il s'agit surtout pour eux de se faire connaître, de montrer tout ce qu'ils savent faire. Les répercussions commerciales se font plutôt à moyen terme. »

Des répercussions à moyen terme

Ce que confirme l'électricien Cédric Guthmuller, patron de CG Electrotech à Lembach, qui participait au salon d'Arco 16 pour la première fois : « Ça fait sept ans que ma boîte existe. On a pas mal de clients à Lembach et alentours, mais maintenant que l'équipe s'est étoffée — on est désormais deux plus un ap-

prenti —, il est temps pour nous de nous faire connaître dans toute l'Outre-Forêt. À ce titre, participer au salon et être cité dans un annuaire professionnel me semble intéressant. » L'annuaire en question, c'est celui qui figure dans l'Arco Journal, la publication annuelle de l'association des artisans et commerçants du Pays de Wissembourg, et fournit les coordonnées de tous les membres de l'association, métier par métier. La sortie du nouveau numéro coïncidait avec les salons d'automne — près de 10 000 exemplaires seront distribués dans les boîtes aux lettres du secteur.

Avec tout ça, les habitants de l'arrondissement sauront vers qui se tourner quand ils auront besoin d'un pro pour leur maison ou leur fête de famille : c'est en effet bien plus simple quand on les connaît déjà. ■

FLORIAN HABY

JEUDI 31 OCTOBRE 2013 ◀

CLIMBACH École primaire La pizza sous toutes ses formes

Les élèves de l'école primaire de Climbach (hors CP) avaient choisi cette année, dans le cadre de la Semaine du goût, la pizza.

Le premier travail a consisté en une recherche sur l'origine et l'inventeur de cette tarte. Les écoliers ont ainsi pu découvrir que le nom de pizza vient de l'arabe « pita » qui veut dire pain. Mais rien ne prouve que ce soit un mets d'origine arabe : officiellement, l'inventeur en est Raffaele Esposito en 1889.

Toutefois, pour plus de précision sur cette invention, il faut déjà définir ce qu'est une pizza. S'il s'agit simplement de la pâte avec de la tomate par-dessus, ce sont les Napolitains qui l'ont inventée au milieu du XVIII^e siècle. Raffaele Esposito y a ajouté le dernier ingrédient : le fromage – suite à une commande de la part de la reine d'Italie, Margherita, il en a créé une aux couleurs de son pays avec de la tomate, du fromage et du basilic.

Jeudi 17 octobre, c'est avec la complicité de Claudine et de Thomas Lorentz, boulangers au village, que les élèves, repartis en trois groupes de 11, 13 et 16, ont mis la main à la pâte pour



En confectionnant eux-mêmes leur pizza, de la pâte à la cuisson, les écoliers ont constaté la diversité des possibilités. PHOTO DNA

réaliser chacun sa pizza. Pour la découverte de toutes des variétés existantes, les boulangers avaient préparé un grand carton, une boîte mystère contenant 14 ingrédients connus : thon, maïs, olives, jambons, champignons, fromages. Les jeunes ont pu également découvrir en les goûtant des produits qu'ils ne connaissaient pas forcément comme les câpres, le basilic, l'anchois, le poivron ainsi que diverses épices et herbes. Le partage et la dégustation du produit fini ont clôturé la Semaine de goût de l'école de Climbach.

WISSEMBOURG - CLASSES

LA SEMAINE DU GOÛT

À CLIMBACH, UNE MATINÉE CHEZ LE BOULANGER POUR FAIRE DES BRETZELS

Mercredi matin 14 octobre, la classe du CM2 de l'école de Climbach, sous la conduite de son maître Laurent Neuhard, s'est retrouvée dans le laboratoire de la boulangerie Lorentz.

Cette sortie s'inscrivait dans le cadre de la semaine du goût à laquelle toute l'école a participé.

Le directeur (*) et sa classe ont été accueillis dans la boulangerie par les maîtres des lieux, Claudine et Thomas Lorentz. Les enfants étaient invités par ce dernier à mettre la main dans la pâte pour réaliser des bretzels frais, dont un grand. Les élèves ont participé à la pesée des ingrédients, qu'ils ont ensuite mélangés pour préparer la pâte avant de découvrir le travail mécanique du pétrin. La pâte devant souvent reposer, le boulanger en avait préparé d'avance et chacun a été invité à réaliser, sous l'œil des maîtres, son bretzel : préparation de boules de 80 grammes, passage à la façonneuse, étirement de la pâte en ficelle par étapes pour éviter de la déchirer et nouer le bretzel. Après un temps de repos, le bretzel est trempé dans une solution à base d'hydroxyde de sodium (pour obtenir la couleur dorée lors de la cuisson) avant de le saupoudrer, chacun à son goût, de sel ou de graines (pavot ou sésame). De fines entailles sur le dessus permettent au bretzel de gonfler durant la



Chaque élève a pu réaliser son bretzel de la préparation de la pâte à son façonnage avant cuisson. PHOTO DNA

cuisson. Après la partie pratique, c'est Claudine, en parfaite pédagogue, qui a pris en charge le groupe, chaque élève devant remplir un questionnaire sur les ingrédients, les poids, les temps de préparation, le façonnage, le trempage, la cuisson. La séance s'est terminée avec la dégustation du bretzel concocté, après que Claudine a conté la légende du bretzel (lire ci-dessous). Les élèves ont ramené à l'école le grand bretzel, pour faire saliver leurs camarades !

» (*) À la veille des vacances d'automne, le directeur en a profité pour souligner la sérénité que partage le corps enseignant qui a enregistré en fin d'année deux départs et donc deux nouvelles têtes depuis la rentrée. Rachel Klopfenstein partage en mi-temps avec Marion Duhaut, la classe des CE2/CM1. Pour cette dernière c'est le premier poste et elle assure aussi la décharge du directeur. Arnaud Dewalles a en charge le CP/CE1 et Marie-Christine Dehlinger, les sections maternelles.

La légende du Bretzel

Depuis le passage le 14 octobre du CM2 à la boulangerie Lorentz, les enfants de l'école de Climbach connaissent maintenant la légende du bretzel, la boulangère Claudine leur ayant conté l'histoire qui s'est déroulée à Ingwiller, dans le pays de Hanau avec le boulanger Dorebäck.

« Il était une fois à Ingwiller, il y a bien longtemps, un boulanger qui se nommait "Dorebäck" Il eut l'imprudence de critiquer une femme très puissante, la maîtresse du comte Jacques le Barbu. On l'enferma, le jugea, le condamna à être pendu au Bastberg. Mais, sur les instances de sa maîtresse, le comte finit par le gra-

cier sous une condition : « Dorebäck » devait inventer et cuire un gâteau à travers lequel il serait possible de voir trois fois le soleil. Or à cette époque vivait à Uttwiller un jeune homme nommé Jory et d'une force peu commune. Le comte le fit venir pour l'enrôler dans sa garde. Passant devant la prison, Jory entendit du fond de la geôle la plainte du pauvre boulanger. Alors, arrachant un barreau de fenêtre, il le tordit et lui donna la forme d'un bretzel avec ses trois trous. C'est une idée de génie, pensa "Dorebäck" Et aussitôt il fabriqua un gâteau à travers lequel on pouvait voir trois fois le soleil. Ce fut le prix de sa liberté. Le dimanche sui-



Après les travaux pratiques, un petit devoir de mémoire écrit, les élèves ont regagné l'école en y emportant un grand bretzel. PHOTO DNA

vant qui était celui du "Messiti", il fabriqua un grand nombre de bretzels et en offrit à tous les enfants de la commune pour célébrer sa sortie du cachot noir et le retour de la lumière dans son cœur. Maintenant, quand vous savourez un bretzel – un vrai,

pas de ceux qui ressemblent à des macaronis – ayez une pensée pour le bon Jory et une autre pour le boulanger à la langue trop bien pendue ». *Extrait du guide Kronenbourg de l'Alsace authentique.*

L'actu musicale

Spectacles

Les animations

Gastronomie

Découvertes

Décos de Noël

23



Le mille-feuilles du fruit défendu

ou la pomme revisitée façon Noël

Le jeune couple de boulangers, Claudine et Thomas Lorentz, vont encore surprendre leur clientèle pour les fêtes de fin d'année. Thomas, ancien chef boulanger-pâtissier d'un étoilé français installé en Angleterre et Claudine, une chimiste reconvertie à la boulangerie, après formation volontaire et diplôme, ont cette particularité de rechercher constamment des saveurs nouvelles, pour leurs créations. Pour les fêtes de Noël et de Nouvel An, ce sera à nouveau un mille-feuilles qui fera la une un mille-feuilles du fruit défendu, une invitation à la tentation,

un passage au paradis de la gourmandise, rien que par la description fond et dessus en feuilletage, couches de crème aux parfums de Noël, pommes crues et cuites façon Tatin, croquant spéculoos. Après consultation d'un négociant de vin, Hetzel à Lembach, les « climbâcher » boulangers vont également suggérer un vin (à consommer avec modération) se mariant à merveille avec ce dessert.

**Boulangerie - Pâtisserie
Traiteur Lorentz**

7 route de Bitche
67510 CLIMBACH

» WISSEMBOURG - CLASSES «

CLIMBACH École primaire Les rois du « Oschterlammele »



À tour de rôle, les enfants ont rempli un moule en terre cuite vernissée avec la pâte qu'ils avaient préparée. PHOTO DNA

Ce n'était pas une blague : le 1^{er} avril, les enfants de maternelle et du CP de Climbach se sont rendus à la boulangerie-pâtisserie Lorentz pour réaliser des agneaux de Pâques.

Les écoliers ont entièrement assisté Thomas Lorentz pour le dosage, la préparation de la pâte, le remplissage des moules et la mise au four. Pendant le temps de cuisson, ils ont pu écouter l'histoire du « Oschterlammele » contée par Claudine. Cette dernière a rappelé que le Lammele (« petit agneau »), est une pâtisserie traditionnelle d'Alsace en forme d'agneau, qui est offerte au matin du jour de Pâques. Cette tradition est déjà relevée dans une correspondance du théologien catholique Thomas Murner en 1519 : le fiancé offrait un agneau pascal à sa fiancée. On l'offrait aussi aux enfants au retour de la messe de Pâques. Ce geste n'était pas seulement culturel mais avait également comme

but d'écouler le stock d'œufs accumulés avant cette fête. En effet, durant le carême, la consommation d'œufs était proscrite. Cette pâte de biscuit riche en œufs était généralement cuite dans un moule en terre cuite vernissée, encore fabriqué par les potiers de Soufflenheim, qui conserve longtemps un délicat parfum de gâteau après sa cuisson. L'agneau, saupoudré de sucre glace, était décoré d'un étendard en papier de soie aux couleurs du Vatican (jaune et blanc) ou de l'Alsace (rouge et blanc). Pendant le temps de la cuisson, qui n'en finissait plus, les jeunes se sont occupés à dessiner un agneau, à le colorier et à le décorer selon leur imagination. À la sortie du four, ils ont été invités à piquer le petit fanion dans les Lammele avant d'aller en offrir un à chaque classe de l'école, pour une dégustation collective fort appréciée. Heureusement que le boulanger n'est pas un farceur, car en ce jour de 1^{er} avril, il aurait pu remplacer le sucre par du sel !

DNA

WISSEMBOURG

» JEUDI 22 JANVIER 2015

L'IMAGE



À CLIMBACH, UN CADEAU GRÂCE À UNE FÈVE.

À la fin de l'année dernière, la boulangerie Lorentz de Climbach a lancé une nouvelle collection de fèves dédiée aux autocars anciens (DNA du 3 janvier 2015). Elle a mis dans une galette une fève spéciale qui permet de gagner un voyage en autobus ancien de Climbach à Haguenau. La personne qui ramènera cette fève marquée d'un « Vous avez gagné un voyage » pourra inviter, pour ce voyage, 40 autres personnes, proches, amis, collègues... PHOTO DNA



Il y a parfois des signes du destin et il faut savoir les saisir. Lorsque la boulangerie familiale tenue depuis 3 générations menace de fermer, Claudine Lorentz profite de l'opportunité. Non, on ne ferme pas une boulangerie de proximité !

Motivée, elle entame naturellement le cursus de formation. Son CAP de boulangerie en poche, elle fait revivre les lieux et y ajoute sa touche. Petit à petit, la boulangerie Lorentz trouve ses marques à Climbach. Rejointe par Thomas, son mari titulaire d'un Brevet de Maîtrise, elle profite de son expérience.



La boulangerie, elle, se développe. Naturellement, on y vient au quotidien pour les baguettes, les pains paysans re-travaillés. On y découvre les viennoiseries et l'on y savoure une créativité unique érigée en savoir-faire.

Mariages, cocktails, communions...

Les gourmands y viennent ainsi pour les éclairs géants. Les gourmets, eux découvrent des tartes aux fruits de saison mais aussi les fines mousses et délicieux entremets. D'autres ne résistent pas aux macarons "maison" ! L'adresse se transmet ainsi, petit à petit, aux amis, à ceux qui savent apprécier



Mais, au-delà de la boulangerie, Claudine accompagne aussi ses clients pour les grandes occasions. Mariages, cocktails, communions. Elle offre alors un « programme » sur mesure aux amateurs de bonnes choses.



Pains surprises, tortillas, déclinaisons de légumes, Kougelhops salés et sucrés sont alors à l'honneur dans de subtiles mises en scène où couleurs et thèmes se mélangent. Bien plus qu'un cocktail, Claudine vous aide à concevoir des moments uniques et inoubliables. comme l'adresse de sa boulangerie en fait. 7 rue de Bitche, à Climbach.

Vous y viendrez avec les premiers rayons du soleil et là, il ne fait nul doute que vous saurez prendre le temps de savourer aussi une bonne glace en cornet. On est gourmand ou on ne l'est pas !

Boulangerie Lorentz
7 Rue de Bitche
67510 CLIMBACH
Téléphone 03 90 55 62 33
boulangerie.lorentz@orange.fr

Du Lundi au Samedi de 5h30 à 13h00
Du Lundi au Vendredi de 16h30 à 19h00



PAC (Fédération des Professionnels, Artisans et Commerçants)

1 Rue de l'Obermatt
67360 DURRENBACH

Tél. 03 88 90 77 82
info@federacionpac.fr pac.fr

Permanence téléphonique: lundi et jeudi de 8h30 à 12h

DNA |

CLIMBACH

Le patrimoine du village sur des fèves originales



La reine Charlie et le roi Eliott
présentent la collection de fèves
« Climbach fait son show ! » créée
par leurs parents. PHOTO DNA

Des fèves originales pour des boulangers dont le parcours ne manque pas d'originalité : après leur rencontre en 1996, elle préparant un DUT de gestion et lui son brevet de maîtrise en boulangerie, Claudine et Thomas Lorentz de Climbach se retrouvent de 1998 à 2001 en Angleterre, où elle travaille comme assistante commerciale dans une entreprise chimique américaine et lui comme chef de partie boulangerie-pâtisserie dans un deux étoiles à Oxford. À leur retour en France, ils trouvent du travail dans leur domaine respectif, fondent un foyer et redonnent vie en 2009 à la boulangerie familiale Lorentz, fondée par le grand-père de Thomas en 1931 et fermée depuis 2007 et la retraite de son père. Et ce, à l'initiative de... Claudine, qui caressait elle aussi le rêve de devenir boulangère et le concrétisera en obtenant en 2008, le jour de ses 30 ans, le CAP de boulanger !

Pour l'Épiphanie 2013, le couple d'artisans a créé une collection originale de fèves mettant à l'honneur les richesses patrimoniales de son petit village de montagne du canton de Wissembourg : baptisée « Climbach fait son show ! », la série de six petits carreaux en céramique a pour thèmes « Archange Saint-Michel » (la statue près des églises), « Chapelle XII^e » (le porche de la chapelle), « Climbromn » (la fontaine miraculeuse), « Les églises », « Climbach » (l'écusson du village)... et « Lorentz » (le couple de boulangers) !

» WISSENBURG - CLASSES ◀

CLIMBACH École élémentaire Quand la boulangère vient à l'école



Claudine, la boulangère, a joué le rôle du maître d'école lors de la journée du goût. PHOTO DNA

Dans le cadre de la semaine du goût, la boulangère locale Claudine Lorentz s'est rendue mardi 14 octobre à l'école de Climbach pour livrer les secrets du produit typiquement alsacien qu'est le kougelhopf.

L'intervention a débuté par la dégustation du gâteau cuit à la boulangerie, avec des ingrédients particuliers. Après le partage des tranches, les enfants ont été invités à goûter des yeux pour définir sa particularité car il n'y avait pas trace des ingrédients habituels comme les raisins secs et les amandes. La dégustation a permis de constater la présence de fruits séchés comme la pomme, l'abricot et la poire et de deux fruits secs plus mystérieux. Il s'agissait de noisettes et de cranberries. Les premières, caramélisées ont, pour une fois,

un côté craquant comparé à la pâte à tartiner consommée en masse par les enfants. Les seconds proviennent des États-Unis où la récolte se fait en ce moment. Ce fruit est célébré dans ce pays autant que les myrtilles et les cerises chez nous. L'intervenante avait aussi distribué aux élèves des fiches de travail pour identifier les cinq fruits représentés en image, trouver leur nom et celui de l'arbre qui les produit. La boulangère avait également apporté des moules décorés de tailles différentes, servant pour la décoration et des moules « sombres », servant pour la cuisson. Elle a ensuite expliqué comment mettre la pâte dans le moule et a prodigué quelques conseils de dégustation, de découpe et de présentation sur la table. Naturellement les écoliers, forts attentifs, ont été enchantés de cet atelier pâtisserie avec dégustation !

WINGEN Marche, animations et dégustations

La randonnée gastronomique affichait complet



Chez les bûcherons, les randonneurs purent se reposer un instant sur des chaises massives fraîchement taillées à la tronçonneuse. PHOTOS DNA

Il y aurait pu avoir une ou plusieurs centaines de participants de plus, ce dernier dimanche de septembre à la traditionnelle randonnée gastronomique de Wingen, mais les organisateurs avaient fixé le nombre des inscriptions à 550 personnes.

« DEPUIS PRAQUEMENT trois semaines, la liste des inscriptions était close, expliqua l'adjoint au maire de Wingen André Schmitt. Nous avons dû refuser beaucoup de monde. Nous ne voulons pas faire du chiffre, mais garder cet esprit de convivialité familiale, de service, pour promouvoir notre terroir et nos producteurs locaux. »

Hier, aux sept arrêts gastronomiques, les plats étaient ainsi servis avec assiettes et couverts (et pas en plastique), avec une animation en prime. La logistique demandait également du personnel et elle n'a pas manqué de mobiliser les bénévoles des différentes

associations locales ainsi que les élus. Quant aux plats servis aux différentes stations, les décrire aurait été pur vecteur de regrets pour les non-participants. Près de 60 % des participants sont des fidèles et la meilleure communication est le bouche-à-oreille.

Une douzaine de kilomètres

Ainsi, il faut rester innovant et performant pour que, comme cette année encore, le public résume la journée gastronomique d'un simple « impeccable et formidable ». Dans ce paysage bucolique de début d'automne autour de Wingen, sur un circuit d'une douzaine de kilomètres, les participants purent prendre des forces après une petite marche avec un « petit-déjeuner du grand-père » agrémenté par l'ensemble musical Harz wuët de Surbourg et son trio de chanteurs.

Au fil du cheminement, ce sont la charcuterie du Gimbelhof, la terrine de truite du



Rien de meilleur que des œufs sur le plat avec lardons, servis en pleine nature pour entamer la randonnée.

Heimbach ou encore les fromages du chevrier de Steinbach qui régaleront les marcheurs. L'apéritif autour de la bière servi du côté de l'étang du Tiefenthal ne fut pas oublié et la bouchée à la reine de Beck constitua le plat principal.

Avec un départ libre entre 9 h

et 10 h, ce n'est qu'après 16 h que les 536 participants prirent leur café, non sans avoir au préalable apprécié d'excellentes tartes aux pommes. Sur le trajet, ils rencontrèrent également la musique et les bûcherons de Wingen, entre autres, pour des animations et des démonstrations. ■

HAGUENAU Salon du mariage

Complet et moderne



Un show de 45 minutes ou le blanc à sa place. PHOTOS DNA-F.K.



27 exposants étaient présents.

Un salon du mariage s'est déroulé ce week-end salle de l'Union à Haguenau. Un salon qui se veut plus complet et plus moderne que les différentes manifestations du genre.

LE PARI DE VÉRONIQUE Philipps, présidente de l'association Cœurs en joie est osé, proposer un souffle nouveau pour répondre en un lieu à des demandes toujours plus exigeantes.

Le hall d'accueil transformé pour l'occasion donne le ton. On y trouve des spiritueux, des bijoux, des soins du corps, des photographes qui exposent en grands formats. Un peu plus

haut, un stand attire le passant. Olivia, une jeune femme dynamique répond à de nombreuses questions, la foule écoute avec attention, « une cérémonie laïque, c'est quoi ça ? Il s'agit non seulement d'unir des personnes de confessions religieuses différentes, mais aussi de se retrouver sans grand chichi dans une Alsace traditionnelle, religieuse et un peu rigide », affirme Olivia, volontairement provocante dans sa présentation.

« On marie l'ancien et le nouveau »

Il faut se renouveler : « la nouvelle génération aspire à d'autres choses, peu être un peu plus osées », comme cet

événement pour l'union de deux motards ou encore la cérémonie des rubans, venu d'Asie. Les symboles sont nombreux et variés et la personnalisation de l'union des futurs mariés est de mise.

Les 27 exposants de ce salon affichent un sourire, « les clients sont qualitatifs », observe cette jeune femme, placée en face du podium des défilés : « on marie l'ancien et le nouveau sous différentes formes ». Les couleurs fuchsia et anis ne correspondent pas à tout le monde. Le vintage est en vogue : « les assiettes et tasses de types Louis Napoléon reviennent aussi pour les mariés », note l'exposante.

Une musique dynamique an-

nonce le défile de robes de cocktails et de robes de mariés. Les portables immortalisent les dernières tendances, les mannequins féminins dévoilent la collection de la boutique Jordiline, un show de 45 minutes ou le blanc à sa place. Enfin la fête ne serait pas complète sans un bon repas. Bernard, participant de Masterchef fait une dégustation. Dans une belle harmonie, Odile la boulangère de Bischwiller décline les desserts et les légumes. La mousse se porte bien contrairement à la crème au beurre. Il faut constamment être en évolution et la présence à ce salon est aussi l'occasion de mélanger les saveurs authentiques avec les demandes clients. ■

SAUER-PECHELBRONN

Le magazine de la Fédération des Professionnels, Artisans et Commerçants



La recette du Chef

Thomas Lorentz
Boulangerie Pâtisserie Lorentz
Climbach



Le cake pain d'épices

Pour 6 à 8 personnes

Préparation 30 minutes
Cuisson 60 minutes
Difficulté. ★★☆☆☆
Coût. faible

Ingrédients :

- 130 g de farine de seigle
- 35 g de farine type 55
- 25 g de fécule de pomme de terre
- 15 g d'épices à pains d'épices
- 10 g de levure chimique
- 25 g de sucre cassonade
- 75 g de beurre
- 60 g de sirop de glucose
- 190 g de miel de fleurs
- 190 g de marmelade d'oranges
- 100 g d'œufs
- 2 g de fleur de sel



- 1 • Mélanger et tamiser les farines, la fécule, les épices de pain d'épices et la levure chimique.
- 2 • À l'aide d'un robot, mixer les ingrédients suivants pendant 5 minutes : beurre, cassonade, glucose, miel et sel.

- 3 • Ajouter les œufs et mixer à nouveau 5 minutes.
- 4 • Incorporer le mélange tamisé de farine et matières sèches.
- 5 • Mixer afin d'obtenir une pâte homogène.
- 6 • Incorporer la marmelade d'oranges et bien mélanger.
- 7 • Préchauffer le four, chaleur tournante à 160 °C.
- 8 • Verser la masse dans un moule beurré et fariné de 25 cm.
- 9 • Faire cuire pendant une heure environ.
- 10 • La cuisson sera terminée lorsqu'en piquant le cake avec la pointe de votre couteau celle-ci reste sèche.



- 11 • Démouler et faire refroidir sur une grille
- 12 • Badigeonner le dessus du cake avec une confiture d'abricot lisse et tiède
- 13 • Décorer avec badiane, bâton de cannelle et rondelle d'orange séchée

Astuce du chef

Une marmelade est plus épaisse qu'une confiture. Choisissez une marmelade avec des morceaux d'oranges.



Suggestions de présentation



Succulente créativité

Quand le plaisir des yeux rejoint le plaisir des papilles, pas de doute possible on s'approche de l'excellence. Pour les fêtes, la boulangerie Lorentz à Climbach va vous surprendre.



En poussant la porte de cette boulangerie de Climbach où les « Hadelbiere » (myrtilles) symbolisent le village, c'est la fraîcheur et la joie de vivre qui viennent à la rencontre du client. Le jeune couple, Claudine et Thomas surprend toujours par sa créativité, recherchant pour les grandes fêtes à innover, surtout en pâtisserie, pour le mélange de saveurs mais

aussi le plaisir des yeux. Pour Noël, à côté de sa panoplie de bûches, - crème traditionnelle, glacée, entre-mets-, les bredele, en nouveautés un sapin gourmand et en particulier le mille-feuilles « Hadelbiireschnitzer » (les moustaches de myrtilles), une crème chocolat au lait sur lit de myrtilles et feuilleté de noisettes.

**Boulangerie
Lorentz**

7 rue de Bitche
67510 CLIMBACH
03 90 55 62 33

DNA
DERNIÈRES NOUVELLES D'ALSACE

Décembre 2012 / n° 28

art de vivre

HAGUENAU ET OUTRE-FORÊT

Spécial

Noël

WALBOURG 70 ans du Séminaire de Jeunes Une foire qui vieillit bien

Pour sa 10^e édition, le salon des vigneronns et saveurs de nos terroirs du Séminaire de Walbourg n'a jamais accueilli autant d'exposants. Ils étaient 28 au total, ce week-end.

À PEINE ENTRÉ dans le Séminaire, le visiteur ne peut échapper aux effluves de nourritures et d'épices qui s'échappent des différents stands. Celui de Daniel Bernard, qui tient l'épicerie fine Patis-Épices à Kirwiller, en est l'un des principaux responsables. Sur plusieurs mètres, sachets de thé, d'infusion et d'épice se côtoient. C'est sa sixième foire aux vins, à Walbourg. « Il y a un peu moins de monde que la normale », semble-t-il remarquer.

Financer des lieux de vie du Séminaire

Pourrant, Véronique Pointerau, chef d'établissement du Séminaire, estime la fréquentation en hausse, notamment par rapport à l'an dernier, lorsque la météo se faisait maussade. Surtout, elle n'est pas peu fière de rappeler que 28 exposants sont présents cette année, contre une petite vingtaine l'an passé.

En 2007, l'association des parents de l'enseignement libre (Apel) du Séminaire de Jeunes de Walbourg organisait sa première foire aux vins. « L'objectif était de trouver des financements afin d'améliorer l'accessibilité des locaux pour les personnes à mobilité réduite », expose la chef d'établissement.

Pour ce faire, les emplacements de stands sont payants, et 10 % des bénéfices des commerçants sont versés au Séminaire. Les fonds recueillis par la suite ont servi à équiper le foyer des collégiens, la salle de spectacle avec un écran géant ou encore la nouvelle salle informatique avec de nouveaux ordinateurs. Cette année, l'établissement espère financer une ligne de vente directe dans la cafétéria des lycéens.

Parmi les 28 exposants, des vigneronns, donc. Dont certains venus de loin. Hélène et Didier Vordy viennent de Mînerve, dans l'Hérault, et sont présents avec les vins biologiques de leur domaine depuis la première édition. « Nous sommes très axés sur la vente directe, explique Hélène Vordy. Et les Alsaciens sont surpris par la qualité de certains vins du Languedoc, qui n'avaient pas forcément très



Des verres spéciaux Walbourg étaient proposés pour les différentes bonnes réputation. » On y retrouve également un viticulteur de Bourgogne ou encore un de la vallée du Rhône.

Des vins aux escargots en passant par la farine

Mais au fur et à mesure des éditions, la foire aux vins a évolué et s'est ouverte aux « produits du terroir ». Les bouteilles de vins côtoient donc désormais celles de liqueurs de la famille Steiner, mais aussi les étals de fromages, de pâtisseries, d'escargots, de fruits, de farine, etc. « Il y a eu quelques demandes



spontanées pour participer à cette édition, révèle Véronique Pointerau. Mais sinon nous fonctionnions par coopération, nous proposons à certains commerçants d'être parmi nous » Des goodies célébrant le 70^e anniversaire de l'établissement étaient également proposés à la vente.

Outre les différentes marchandises, l'école d'art du Pinceau d'Or exposait quelques tableaux. Cette édition semblait donc être une bonne cuvée. ■

ARNAUD GALLINAT

Des verres spéciaux Walbourg étaient proposés pour les différentes dégustations de vins, PHOTOS DNA ARNAUD GALLINAT



Outre les viticulteurs, des commerçants et artisans étaient présents. Ici Didier Bernard, au-dessus de ses thés et épices.