



*...les Vins d'Alsace au cœur de l'excellence*

## PROGRAMME 2018 CONFRERIE SAINT-ETIENNE

### CHAPITRES au château de la Confrérie à Kientzheim près Kaysersberg :

- Vendredi **23 mars 2018** CHAPITRE GENERAL avec passation de pouvoir entre PS et MB
- samedi **9 juin 2018** CHAPITRE SOLENNEL "le Riesling d'Alsace et la cuisine des 5 continents" par les Etoiles d'Alsace Gauillaume ZEHRFUSS pour « Patrick FULGRAFF traiteur »
- samedi **22 septembre 2018** CHAPITRE SOLENNEL "la Confrérie se met au vert" par Martine HOLVECK traiteur certifié bio & l'OPABA l'organisation des producteurs bio d'Alsace
- samedi **20 octobre 2018** CHAPITRE SOLENNEL "Femme, femme, femmes" par Michaela PETERS et avec les diVINES d'Alsace

### CHAPITRES à l'étranger :

- **7 avril 2018** Pays-Bas à Amsterdam
- **15 juin 2018** Irlande à Dublin
- **27 septembre 2018** Allemagne à Cologne avec Gérard Staedel)
- **23 novembre 2018** Belgique à Bruxelles
- décembre 2018 ou janvier 2019 (à confirmer) Londres
- **Janvier 2019** (à confirmer) Allemagne à Berlin
- en **février 2019** (à confirmer) en Suède

### LES CONFERENCES au château de la Confrérie :

\*Tout savoir sur la nouvelle identité des vins d'Alsace...

**\*Lundi 23 avril 2018 à 19H00** Conférenciers : Gilles Neusch directeur du CIVA

\*Comment nos voisins allemands perçoivent-ils nos vins d'Alsace ?

**\*Vendredi 9 novembre 2018 à 19H00** Conférenciers : Kai Littmann journaliste

### AUTRES ACTIVITES :


- **20 avril 2018** Soirée "OFF-AUF" avec portes ouvertes organisées par le Conseil des Jeunes à partir de 18.30 H
- **24 juin** De Kientzheim à Kintzheim Brunch au château à la volerie des aigles & montagne des singes) à 11 H (pour les membres et sur inscription)
- **19 juillet 2018** Dégustation d'attribution du Sigille
- **7 septembre 2018** Concert du Jazz Off de Colmar au château de la Confrérie 20 H (gratuit)
- **16 septembre 2018** Journée du Patrimoine : Portes ouvertes (parc et Grand caveau) sur l'histoire autour de Schwendi (gratuit)




...les Vins d'Alsace au cœur de l'excellence

## LES ATELIERS DE LA CONFRERIE 2018

Le programme d'Ateliers pour apprendre, réapprendre et approcher différemment les Vins d'Alsace, en compagnie des Conseillers de la Confrérie Saint-Etienne est reconduit.

 **Atelier "Initiez-vous aux vins d'Alsace":** cursus de 4 séances hebdomadaires de 2h pour s'initier à la dégustation des vins d'Alsace, les identifier et mieux connaître leurs caractères.  
(70€ pour 4 séances "crescendo": du mercredi 7 mars au mercredi 28 mars 2017 de 20h à 22h)

 **Ateliers "Découvrez les Alsaces de millésimes anciens" :** des séminaires de 20h à 22h sur des thèmes variés choisis avec des vins tirés de la prestigieuse œnothèque de la Confrérie, véritable mémoire du vignoble alsacien (42€ par séance et une séance gratuite par an pour les membres ayant acquitté leur cotisation).

**NOUVEAUTE** cette année : les personnes s'inscrivant aux **5 séances** en début de saison **paieront seulement 4 séances**

- Jeudi 12 avril 20h : "**Les Incunables**" : les trésors de l'œnothèque de de la Confrérie Saint-Etienne
- Jeudi 24 mai 20h : "**L'invitation au voyage en terre d'Alsace**" : dégustation verticale de Gewurztraminer
- Jeudi 14 juin 20h : "**15 nuances de gris**" : dégustation du Pinot gris au Tokay d'Alsace
- Jeudi 13 septembre 20h : "**L'Alsace des Terroirs**" : dégustation de vins issus de lieu-dit, 1<sup>er</sup> cru ou Grand cru d'Alsace
- Jeudi 13 décembre 20h : "**Les Introuvables**" : dégustation de vins issus de maisons de récoltants, négociants ou coopératives disparues ou fusionnées

 **Ateliers "Mariez comme un chef, mets et vins d'Alsace" :** découvrez les accords de produits locaux présentés par les chefs ou leurs producteurs... accompagnés de vins d'Alsace.

*En semaine en fin d'après-midi (19h00); 4 séances (50€ et 45€ pour les membres)*

- Jeudi 5 avril à 19h : "**Vins d'Alsace & Fromages choisis**" avec Bernard Antony Maître Fromager - Affineur mondialement connu de Vieux Ferrette (50€/pers.)
- Vendredi 1<sup>er</sup> juin à 19h : "**Vins d'Alsace & art culinaire japonais le sukiyaki**" avec Yoko Tsuji (50€/pers.)
- Vendredi 26 octobre à 19h : "**Vins d'Alsace & Terroirs de chocolat**" avec Vincent Strackar Mof, Chocolatier à Kaysersberg (50€/pers.)
- Vendredi 30 novembre à 19h : "**Vins d'Alsace & Foie Gras de Canard**" avec Elodie Siraud de la Maison Chez Elodie à Cernay (50€/pers.)