

Un avant-goût de la 55^e Fête de la choucroute

Immuable, la Fête de la choucroute marque le début de la fin de l'été, souvent chaud, voire caniculaire. Mais ce qui est chaud aussi, ce sont les préparatifs : aperçu des coulisses et, surtout, avant-goût de ce qui vous attend le dimanche 27 août !

Pas de vacances pour le président ! Luc Kronbacher, à la tête de Festi'Geis, est régulièrement interrompu : ici, il faut trancher sur le lieu de stockage des tables, là sur l'accueil des boissons. Tout est vite évalué. Bruno, qui se colle à la logistique pour la première fois (« un challenge de plus ! »), a à peine le temps de s'accouder

qu'une solution est trouvée. Mais les responsables préfèrent causer de l'édition à venir.

Le cortège, qui démarrera à 15 h, sera le moment clé de la fête. Le thème ? « Les loisirs d'autrefois » - on imagine d'ici les foots aux moustaches fines. Ça a dû brainstormer fort dans les associations ! Et c'est la deuxième année que les membres de la classe 2002 participeront, du haut de leurs 21 ans. C'est peut-être un détail, mais il en dit long : ces jeunes sont les « conscrits » de temps pas si lointains. Place à l'énergie des filles - qui conduisent aussi les tracteurs -, des gars et de leurs farces !

Si le cortège rassemble nombre de formations ha-



Le cortège et son jeune couple, tout sourire. Document remis

bituelles, des nouveaux venues seront aussi de la partie : groupe folklorique de Rhinau, Harmonie de Breuschwickersheim, Musique de Hangenbieten. Auparavant, les 1001 Bat-

me toujours, il faut réserver. Le chou, local, sera accompagné de viandes de Thierry Schweitzer. Une alternative sera proposée avec crudités (dont salade de chou non fermenté), pâ-

té en croûte et lard de chez Blumstein.

Hors inscription, on pourra se sustenter dès 12 h : en « croustillants » à la choucroute chez Terroir et Nature, en burgers à la choucroute sauce raifort à l'angle des rues du G^{al}-de-Gaulle/de la République, au Geisstuewel... Les buvettes rafraîchiront de 10 h à 18 h aux six points habituels (dont trois avec restauration).

Artisans, producteurs, métiers anciens et puces

Fruits et légumes de Goos, seaux à choucroute Rieffel et artisans régionaux sont les fidèles du marché de l'artisanat et du terroir (rue du G^{al}-de-Gaulle et rue du Maire-François-Nuss). Autre point fort, les vido-greniers aux 95 exposants démarra, lui, dès 6 h ! Enfin, dans l'ancienne forge, sabotier, cor-delier, forgeron et autres métiers traditionnels se dévoileront. De quoi passer une journée riche en alsacianités !

MBV

A vos réservations !

- La choucroute traditionnelle (23 € adulte le midi, 15 € enfant ou adulte le soir) est à réserver :
- À l'espace Malraux le 20 août de 10 h à 12 h et du 21 au 25 août de 19 h 30 à 21 h ;
- Par voie postale en joignant chèque et coordonnées à Festi-Geis, 6 rue du Maire-François-Nuss 67118 Geispolsheim ;
- Vente sur place le 27 à partir de 10 h 30.
- Info : 06 14 43 72 05 - festigeis@gmail.com - festigeis.fr