

## Documents

Dossier



# AAA Mobil visite de la cave historique des Hospices de Strasbourg



La visite a commencé fort...par une dégustation de Crémant d'Alsace ( le champagne alsacien ) accompagné de kougelhopf gâteau salé ou sucré . IL était 11 h. du matin !

Une cave viticole dans un hôpital c'est plutôt insolite .

Cette cave a été créée en 1395. A cette époque, pas de sécurité sociale, pas d'assurance maladie , pour régler les frais d'hospitalisation il fallait verser une somme forfaitaire que seuls les riches pouvaient acquitter .

Les pauvres , et ils étaient nombreux, payaient « en nature » .Si ils étaient propriétaires de vignes Ils en faisaient don aux hospices . C'est ainsi que les Hospices sont devenus vigneron

( exemple similaire « les caves des hospices de Beaune »)

Au 14<sup>ème</sup> siècle le vin était considéré comme un médicament censé aider à la guérison.

La posologie d'une « ordonnance » pouvait prévoir jusqu'à 2 litres de vin par jour ! (Taux d' alcool 4 ° environ )



Deuxième dégustation: un pinot gris + kougelhopf

( vin fruit à déguster avec pratiquement tous les plats sauf les fruits de mer )

Au cours des années les dons se sont raréfiés, et au 20<sup>ème</sup> siècle la cave failli être transformée en réserves de médicaments pour la pharmacie de l'hôpital.

Pour éviter cela, en 1997, une trentaine des vignerons alsaciens ont réussi à s'unir pour créer en partenariat avec l'hôpital Civil, une Société d'Intérêt Collectif Agricole. ( SICA )

Capacité de stockage = 2.400 hectolitres



Troisième dégustation : un gewurztraminer + Rest de kougelhopf

( vin d'apéritif et de dessert . Très fruité et légèrement sucré )

Chaque année, les vins proposés par les actionnaires de la SICA, sont sélectionnés « à l'aveugle » par des professionnels. Elevés entre 6 et 10 mois en foudres de chêne, ils acquièrent plus de finesse, plus d'arômes et une meilleure longévité,

La mise en bouteilles se fait sur place, et la cave se rémunère en gardant 3 à 4 % des bouteilles produites, Elles seront vendues sur place à la boutique.

Et la visite commença dans une joyeuse ambiance .....

Déambulation le long d'une trentaine de foudres pour arriver à la curiosité de la cave : un fût contenant un vin de 1472 !!

Celui là, nous n'avons pas pu le goûter , simplement flairer la bonde, et c'était préférable .

A l'occasion d'une analyse récente le PH mesuré est égal à 2 .

( pour les nuls en chimie, le PH mesure l'acidité ou l'alcalinité d'un liquide .Il varie entre 0 et 14.

0 = très acide, 14 = très alcalin . Le citron et le vinaigre ont un PH = à 2 )

- Après cette visite très intéressante dans ce lieu improbable , nous avons partagé un repas dans un restaurant typiquement alsacien, avec un menu aussi typiquement alsacien .

tarte à l'oignon ,baeckeoffe , (sorte de potée alsacienne) kougehlopf glacé , arrosé de vin .... d'Alsace

Ambiance animée et très amicale. Cette sortie initiée par Aresso ( Michel Messner ) a été l'occasion de sympathiser avec nos ex collègues Esso de la région. Certain ont même évoqué des souvenirs de la raffinerie Shell de Reichstett où ESSO et Mobil cohabitaient

On parle en ce moment beaucoup du rapprochement de nos deux associations.

Etait -ce un repas de « fiançailles » ?

Participants :

AAA Mobil : Dominique Fieux, Jean Guyonnet, Alain Lepage, Marie Claire Martin ( invitée ) Guy et Maryse Trainar, Renée Zabé

N'étaient pas disponibles : Gérard Hartmann, Gérard, et Françoise Lecareux

Aresso :Yvette Farny, Antoinette Lustig, Nicolę Mauduit, Daniel Gilles, Henri Raffin et madame, Nicole et Michel Messner

Alain Lepage