



# CORO-BLATTEL 3

## Le Sundgau

La sortie dans le Sundgau, organisée par Albert et prévue le 26 avril prochain, est annulée.

Béatrice et Albert nous ont concocté ces textes et photos pour nous faire (un peu) vivre le sud alsacien.

Merci à eux ....



Le Sundgau c'est loin, c'est au bout .....  
de l'Alsace, donc finalement pas si loin que cela.  
Pour l'instant cette découverte ne se fera qu'à travers ces quelques lignes.

Mais le vrai visage de cette région ne se révèle qu'à celui qui la parcourt à pied,

- qui s'arrête pour observer,
- qui s'attarde pour comprendre,
- et surtout qui partage ses émotions.

Depuis la préhistoire, en passant par le Moyen Age, la guerre de Trente Ans, les fortifications de la ligne Maginot jusqu'à nos jours, les hommes des siècles écoulés ont laissé leurs marques sur cette terre sundgauvienne.

Fouilles, grottes, châteaux, églises, maisons à colombages, calvaires, le passé est présent dans ces lieux de mémoires. Le Sundgau est un pays de collines entre Vosges, Jura et plaine du Rhin, à la limite de la frontière Suisse et du territoire de Belfort. Tout au sud dans les roches calcaires du Jura alsacien naissent l' Ill et la Largue.



Au détour d'un chemin, on découvre un village niché au pied d'une colline et son clocher pointant vers le ciel. Ici pas de vignes, mais des vergers en fleurs au printemps et remplis de fruits en automne.

Sur les contreforts du Jura, les paysages deviennent plus sauvages, les dénivelés un peu plus importants.

Les prairies font place à de vastes forêts de hêtres, de chênes et de sapins. Quelle belle palette de couleurs en automne.



Prenons le temps de découvrir les plantes remarquables propres aux falaises calcaires du Jura.

Le Jura alsacien culmine à 832 m d'altitude au Raemelsberg. Il offre, par temps clair, un magnifique panorama sur les Alpes suisses. Sur le chemin de crêtes, vous avez un pied en France et l'autre en Suisse.

## ***Un peu de gastronomie***

Le Sundgau se révèle également gourmand ! Nous n'avons pas la route des vins, mais la route de la carpe frite. De multiples étangs, drapés de brumes matinales, sont alimentés par des sources ou des eaux de ruissellement.

Ils nous livrent un trésor caché : la délicieuse « carpe frite ». Succulente, goûtez la avec les doigts, accompagnée de citron, de pommes de terre vapeur ou pour les plus gourmands de frites et de mayonnaise.

Vous pourrez terminer ce repas par une bonne « zwachgaweiha » (tarte aux quetsches).

***«Maintenant que vos jambes se fatiguent, que vos poumons s'ouvrent au grand air de nos riches forêts et nos verdoyantes prairies» (Daniel Wenger)***

C'est ce que nous avons eu envie de vous faire découvrir.

Béatrice et Albert

