

# Au cœur du Bruderthal



Rude montée mais après l'effort, en ligne de mire, le réconfort des points de ravitaillement. (Photo DNA)

■ Une organisation sans faille, un parcours vallonné, des mets délicats, préparés par des artistes, le grand beau temps... Tous les ingrédients étaient réunis dimanche à Molsheim pour transformer une balade gourmande en promenade gastronomique.

Un dimanche matin ensoleillé, mais pas trop, donc favorable à la marche à travers le vignoble de Molsheim. Lieu de passage obligatoire, la ligne de départ se situe près de la piscine couverte. Les marcheurs viennent retirer leur viatique avant de s'élancer à la découverte du circuit balisé par le Club Vosgien.

Le bénéfice de la journée sera intégralement reversé à la Coordination des Trans-

plantés d'Alsace Lorraine « Cotral », qui a ainsi récolté 2 500 € lors de l'édition précédente. Présents sur leur stand, les membres de cette association, tous survivants grâce au don d'organe, sensibilisent le public à cette démarche essentielle.

Associés aux vignerons de Molsheim, Kiwanis club, Club Vosgien, Club 41, Lions club et Chuchi sont répartis aux points de ravitaillement du parcours.

Concoctés par les cuisiniers amateurs (Chuchi), les menus relèvent plus de la gastronomie que de la simple gourmandise et il faudra bien les 8 kilomètres de la balade à flanc de coteau pour brûler ces calories.

La première étape, pour un non sportif équivalente à

un col de 3<sup>e</sup> catégorie, mène à la table d'orientation. Boissons désaltérantes même pour les toutous - si si tout est prévu !

## Panorama magnifique !

Tarte flambée au foie gras accompagnée de crus dorés ou rosés, un peu de repos avant de continuer l'ascension vers le point culminant de la balade. Un rafraîchissant velouté de courgettes à la feta récompense les efforts des grimpeurs. Le panorama offert est simplement magnifique : du Mont Sainte-Odile à la Forêt-Noire au lointain, l'air limpide permet de distinguer les moindres détails.

Contournant des parcelles de vigne, la marche reprend

sans efforts, vers la deuxième entrée : gravlaks avec sa sauce à l'aneth. Distancés, les groupes se reforment et l'ambiance devient nettement plus joyeuse - le nectar ou la descente ?

Malgré quelques panneaux de signalisation espiglement inversés suite à de nombreuses libations sans doute, voilà l'occasion d'une halte prolongée : daube aux trois volailles, plat principal et généreux. Un munster odorant et moelleux à souhait servi dans la cour de la Chartreuse, et retour au point de départ pour se délasser en dansant quelques valses lentes, tout en dégustant son dessert : panna cotta aux fruits rouges et café.

GK