Document:/DNA/01-Q11/Parutions/2013-09-29/Pages/Région/RTE09.pgl Auteur:TERRENOL Date:01/10/2013 15:29:57

RELIGION Rencontre européenne de Taizé

L'Alsace se mobilise sans attendre

Pour préparer l'accueil en Alsace des 20 000 jeunes qui participeront fin décembre à la 36e Rencontre européenne de Taizé, les Alsaciens ont montré une capacité à se mobiliser qui a surpris les organisateurs.

Le frère Benoît au centre de préparation de Strasbourg. PHOTO DNA – JEAN-FRANÇOIS BADIAS

« J'ai rencontré à Westhoffen des catholiques et protestants qui se sont déjà portés volontaires pour héberger des jeunes européens. Ces habitants n'ont pas besoin d'être convaincus, mais d'être rassurés. Ils m'ont interrogé sur des détails d'organisation qui ne sont normalement délivrés qu'à la fin décembre. Dans une autre commune, un bénévole a fait du porte à porte auprès de tous les habitants de son village pour trouver des familles d'accueil. Les années précédentes, lors des Rencontres organisées à Berlin puis à Rome, la mobilisation des habitants n'était pas aussi forte et elle était surtout beaucoup plus tardive. Ici, on sent que toute une région est mobilisée, jusque dans les plus petits villages », témoigne sœur Lorella. Cette religieuse italienne de la communauté de Saint-André, implantée en Belgique, fait partie de l'équipe d'organisation de la 36e Rencontre européenne de Taizé. Cette équipe, composée de cinq frères de la communauté Taizé, de trois sœurs de la communauté de Saint-André, et de 15 jeunes volontaires âgés de 19 à 27 ans venus de France, d'Allemagne, de Belgique et des Pays-Bas, a pris ses quartiers à la mi-septembre à Strasbourg.

« Toute une région est mobilisée jusque dans les plus petits villages »

Du 28 décembre au 1er janvier à Strasbourg, plus de 20 000 jeunes adultes arriveront de toute l'Europe. Ils devront être hébergés chez les habitants d'Alsace, notamment dans la CUS, et parmi la population du pays de Bade.

Plus de 100 000 livrets explicatifs sur le déroulement des Rencontres de Taizé et l'accueil des jeunes européens sont arrivés au PC de Strasbourg pour être distribués de manière ciblée auprès des communautés religieuses, des groupes d'entraide…

Les jeunes volontaires ainsi que les sœurs de Saint-André et les frères de Taizé ont commencé à sillonner l'Alsace et le pays de Bade pour encourager la constitution de groupes de préparation au sein des paroisses et auprès des associations de jeunes comme les Scouts. « L'objectif est de constituer 150 groupes de préparation », indique frère Benoît de la communauté de Taizé.

Le travail commun des catholiques et protestants

Des équipes de deux volontaires ont été formées avec mission pour chaque binôme de couvrir un secteur géographique précis. Pour plus d'efficacité, ces équipes qui partent de Strasbourg pour trois jours sont logées chez l'habitant. « C'est une nouveauté », indique frère Benoît, avant d'évoquer l'œcuménisme alsacien : « Il y a beaucoup d'endroits où les communautés catholiques et protestantes se sont rassemblées pour préparer l'accueil des jeunes européens ». À Mundolsheim, peu après la mi-septembre, les communautés avaient déjà trouvé 69 places chez l'habitant. À Schiltigheim, elles en avaient trouvé 45 et elles en espèrent 400, rapporte frère Benoît. « Il y a un bel engagement de l'Alsace. Cela motive. »

J.F.C.

▸ Plus d'informations sur les rencontres de Taizé au 5 rue du Parchemin à Strasbourg. ✆03 67 10 30 96 mais aussi sur : www.taize-str.eu ou www.facebook.com/TaizeStrasbourg ou http://twitter.com/TaizeStrasbourg ou #TaizeStr

FORMATION

Une convention ENGEES – EDF

L'ENGEES (École nationale du génie de l'eau et de l'environnement de Strasbourg) et le groupe EDF signeront lundi à l'usine de production hydroélectrique d'EDF à Kembs une convention de partenariat. L'École bénéficiera d'une enveloppe financière de 20 000 euros sur deux ans. Les objectifs sont de renforcer la formation des futurs ingénieurs au contact des réalités de l'entreprise, de développer les relations école-entreprises et de sensibiliser les étudiants aux logiques d'action de développement durable.

GASTRONOMIE La saga des Drouant

Un nom en capitale

Véritable institution parisienne, ce restaurant sert de cadre, chaque automne, à la remise des prestigieux prix Goncourt et Renaudot. Son nom : le Drouant. Un établissement fondé il y a 133 ans… par un Haut-Bruchois.

Avant de devenir célèbre sur les bords de la Seine, c'est d'abord sur ceux de la Bruche que le nom de Drouant a circulé. Les racines de cette grande lignée plongent en effet ici, à Bourg-Bruche, en haut de cette vallée des Vosges bas-rhinoises.

Une famille d'origine modeste comme l'attestent les plus anciens documents retrouvés, datant du XVIIIe siècle. Dans ce coin de moyenne montagne, on vit alors de quelques champs et d'un petit troupeau de bêtes…

La notion de « solidarité familiale »

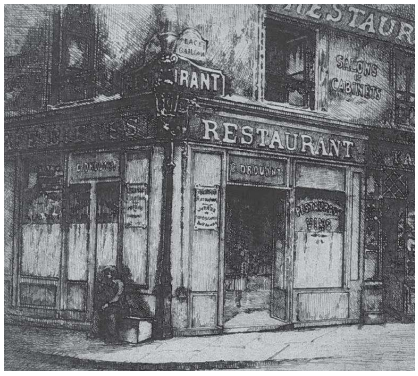
Au milieu du XIXe siècle, un Jean-Pierre Drouant apparaît dans les registres comme étant meunier du village et marchand de bois. « Mais une faillite l'oblige à envoyer ses enfants à Paris », explique Christiane Bastien. Cette Nancéienne de 61 ans, descendante d'une branche de la famille, a fait d'importantes recherches auprès des archives notariales de Strasbourg et en collectant un maximum de témoignages oraux.

Parmi ces enfants, poursuit-elle, un gamin de douze ans : Charles Drouant. En 1865, il est mis dans le train, à Saint-Dié, direction Paris. Là, il va travailler auprès d'un parent, Alphonse Drouant, dans un débit de boissons que tient ce dernier près de la gare de l'Est.

Car la notion de « solidarité familiale » n'est, alors, pas un vain mot. Des années plus tard, Charles l'entretiendra à son tour, confirme l'une de ses deux dernières petites-filles encore vivantes, Catherine Drouant-Ballif.

« Tous les dimanches, le restaurant était ouvert pour la famille. Si des personnes avaient besoin d'un conseil, voire d'argent, c'est là qu'on venait s'entraider. »

De l'histoire familiale qu'on lui a transmise, le maire de Saâles Jean Vogel, qui figure lui aussi sur l'arbre généalogique, se souvient de son côté que « quand des cousins de la vallée débarquaient à Paris, Charles s'arrangeait pour leur trouver du travail. Même s'il n'est jamais revenu ici, son attachement à Bourg-Bruche était très fort. Il a par exemple financé des vitraux de l'église ».



Dessin d'époque représentant Charles Drouant devant son restaurant, à l'époque simple bistrot. DOCUMENTS REMIS

Mais avant de pouvoir consentir à ces dons ou d'aider les siens, il avait d'abord commencé par acheter, à la sortie de la guerre de 1870, un café du 7e arrondissement. Son travail acharné lui avait ensuite permis, en 1880, de reprendre le bistrot de la place Gaillon, dans le 2e arrondissement.

Le premier banc d'huîtres en devanture de la ville

Dans ce dernier, le *self made man*, comme on dirait aujourd'hui, décide de développer la partie restauration, apprenant le métier sur le tas. Pour s'agrandir, il rachète la boucherie voisine. Exit la viande, il la remplace par des fruits de mer, avec une innovation qui suscite à l'époque la curiosité du tout-Paris : le premier banc d'huîtres en devanture de la ville.

À la veille de la Première Guerre mondiale, Charles confie le restaurant à ses fils. « Il était déjà fréquenté par des écrivains et des peintres », raconte Catherine Drouant-Ballif. Et puis « en 1914, les membres du jury du prix Goncourt décident d'y tenir leurs réunions mensuelles » ; ils sont imités en 1926 par ceux du prix Renaudot nouvellement créé.

Ainsi, entre 1880 et 1945, sous la direction successive de Charles puis de celle de ses enfants, le lieu est devenu un centre de la vie culturelle parisienne. Au fil des ans, il s'est en outre étendu : d'abord au sein-même du bâtiment, puis avec l'acquisition de l'immeuble voisin.

Au village souche

Au milieu des années 70, le restaurant sort du giron familial (lire encadré). Mais presque au même moment, « le premier rassemblement des descendants des Drouant de Bourg-Bruche a lieu en 1973. Depuis 1981, nous en faisons tous les quatre ans, toujours dans le village-souche », témoigne Christiane Bastien.

L'occasion pour « les branches alsacienne et parisienne » de se retrouver sur la tombe des aïeux, dont les parents de Charles, qui reposent dans le petit cimetière de la vallée.

Les retrouvailles d'hier (voir ci-dessous) étaient donc inédites en ce qu'elles étaient les premières à se dérouler loin d'Alsace… et au restaurant Drouant. Là où, le 4 novembre prochain, et comme chaque année, seront proclamés les noms des lauréats du Goncourt et du Renaudot.

« Alors qu'on fête le 160e anniversaire de la naissance de Charles Drouant » regrette presque Jean Vogel, « aucun écrivain, y compris parmi ceux qui l'ont connu, n'a jamais pensé à écrire quelque chose sur sa vie, même en le romançant. » Il y aurait pourtant problablement matière, en effet, à trouver dans ce destin un peu d'inspiration… ■

O.T.

QUELQUES DATES POUR UNE INSTITUTION

- **1880:** Charles Drouant père rachète le bistrot de la place Gaillon. Il le dirige jusqu'à la veille de la Première Guerre mondiale, puis le cède à ses fils Jean et Charles.
- **1914** : décès de Charles fils. Jean, le frère de ce dernier, se retrouve à la tête du restaurant. En 1919, il embarque dans l'aventure son autre frère, Maurice, qui devient restaurateur. Sous la houlette de Jean, le restaurant va prospérer, l'empire Drouant s'étendre à d'autres restaurants.
- **1946** : un autre Jean, fils de Maurice celui-là, prend la relève.
- **1976** : il décide de vendre le restaurant de la place Gaillon — avec le nom — à Robert Pascal qui, entré chez Drouant en tant que commis, y avait travaillé 40 ans.
- **1986**: le restaurant change encore de mains ; il est vendu à un premier groupe, puis à d'autres dont Elior entre 1988 et 2005, une période où le Drouant reçoit une, puis deux étoiles grâce au chef Louis Grondard.

Charles Drouant, qui mourra en 1943, ici en compagnie de sa fille Marguerite et de sa seconde épouse, Ernestine Pallisson.

- **2006 à aujourd'hui** : retour aux sources en quelque sorte : un Alsacien, le chef Antoine Westermann, fondateur du Buerehiesel à Strasbourg, devient propriétaire du Drouant.

Un repas de famille pas comme les autres

Ils étaient plus de 60, hier, à se retrouver au restaurant fondé par leur ancêtre commun, Charles Drouant. C'était la première fois que cette grande famille se donnait rendez-vous à Paris dans ce lieu mythique.

C'est avec plaisir que la famille, séparée entre la capitale et l'Alsace, s'est retrouvée. DOC. REMIS

TOUTES les branches de la famille sont invitées au grand rassemblement, qui a lieu tous les quatre ans, habituellement en Alsace. Cette fois, grande opération : direction la capitale. Christiane Bastien s'assure de son bon déroulement, badges au poing. « Il y a le nom des participants. Et la couleur, c'est celle correspondant à la branche de l'arbre généalogique. Nous sommes 660 descendants, même s'il n'y a que 65 personnes attendues aujourd'hui », explique-t-elle, avant d'aller à la rencontre de nouveaux venus. Certains se retrouvent, d'autres passent dans les groupes pour faire connaissance. D'autres membres de la famille sont déjà dans de grandes explications sur un point de détail de l'histoire de leurs ancêtres. Gérard Fauler, comme beaucoup, découvre les lieux : « Je ne suis jamais venu ici. Ma mère oui, parce qu'à l'époque, l'aînée des filles de chaque famille des différentes branches avait le droit à une semaine dans une des suites du Drouant pour son mariage. » Jean Vogel, descendant et accessoirement maire de Saâles, a fait le déplacement. « On en a discuté, on s'est dit que ce serait bien d'y aller une fois au moins, même si ça demande un certain budget. » La légère frayeur de voir les Alsaciens renoncer au rendez-vous est vite passée : « Nous sommes une bonne trentaine à avoir fait le voyage. » Et même mieux, « ça a drainé beaucoup de gens, dont des Parisiens, qui ne sont jamais venus aux réunions ». ■