

## AVERTISSEMENT

### Conditions d'utilisation.

En téléchargeant ce guide, vous avez acquis une licence d'utilisation dans les conditions et avec les réserves indiquées ci-après et non un quelconque droit de propriété sur les illustrations ou les textes qui y sont présentés.

1/ Il est interdit de le commercialiser sous une forme quelconque (papier, internet, cédérom ou autre), ou pour quelque promotion que ce soit.

2/ Si l'utilisateur peut imprimer ces pages pour son besoin personnel, voire les copier sur son ordinateur portable, il ne peut en aucun cas utiliser le contenu, même transformé, photo, texte, carte, itinéraire ou autre pour quelque usage que ce soit, commercial ou autre, sans accord écrit assujéti à un devis. Valéry d'Amboise reste propriétaire à part entière de la totalité de ces guides.

**Utilisation :** Pour utiliser ce guide d'une façon optimale, il est recommandé de brancher le son et internet. Tous les liens proposés, sélectionnés avec soin, apportent un complément d'information aux articles de ce guide. Certains sites, préférés à d'autres (officiels) pour leur qualité, sont privés et susceptibles de fermer ou de changer d'adresse. L'auteur ne saurait être tenu pour responsable d'un lien inopérant ou de l'abondance des publicités qui financent ces sites. Par contre, ce guide est constamment remis à jour et le lecteur est encouragé à visiter régulièrement le site

## OBSERVATIONS

**POPULATION :** Par ailleurs, certaines différences peuvent exister entre les indications données dans ce guide et celles apportées par les sites proposés. Par exemple :

– les populations indiquées sont celles dites «sans doubles comptes» (les communes ont tendance à inclure, par exemple les pensionnaires des maisons de retraite ou les résidents secondaires, considérés par l'INSEE comme des «doubles compte» déjà décomptés dans leur commune principale)

– les superficies incluent les zones dites «non cadastrables»

– le nom des habitants d'une commune a, en général, été constitué par les historiens locaux à partir du nom ancien du village. En fait, dans la plupart des cas, il a été établi au hasard, sans directives précises des autorités, par les intéressés eux-mêmes. Il existe donc des variantes importantes et surtout, des doublons qui peuvent provoquer bien des erreurs. Par exemple, tous les habitants des communes «Saint-Etienne» sont des Stéphanois. Il est indispensable de préciser «Stéphanois de Corrèze», ou «Stéphanois de Corbières».

Les fusions de communes ont également posé des problèmes et un segment de chaque nom est, en général, utilisé dans le nom final. Mais le plus souvent, les noms anciens subsistent. Par exemple, la logique veut que les habitants de Barlin-Coudier soit les «Bardiérois» ; dans la pratique, les noms «Barlinois» et «Coudiérais» subsistent.

### ILLUSTRATIONS

Au niveau illustrations, ce n'est pas systématiquement le point principal (vu et archi-vu) qui a été mis à l'honneur (la tour Eiffel pour Paris ?). Pas question pour l'auteur unique (Valéry d'Amboise) des photographies de proposer à chaque fois un catalogue des centres les plus significatifs du village, mais parfois un lieu moins connu. Même chose au niveau des dessins (en partie exclusifs, dû au dessinateur TICO).

A remarquer que la faune et la flore ne sont là qu'à titre indicatif et surtout pas exhaustif. Des ouvrages spécialisés proposent localement un grand choix établi par des érudits en la matière.

### PHOTOS PRIVÉES

Toutes les photographies ont été réalisées exclusivement par Valéry d'Amboise et montrent soit des lieux publics, soit des endroits privés, avec l'autorisation des propriétaires du moment.

Il est évident que ces photos (qui sont aussi un hommage aux responsables de telle ou telle restauration réussie, par exemple) aident puissamment à la promotion d'un site. Elles sont présentées gratuitement, sans aucun appui financier publicitaire de la part des intéressés.

Toutefois, si, pour des raisons qui vous appartiennent, vous ne désirez plus voir votre propriété (ou vous-même) illustrer ce guide, la loi vous autorise à demander la suppression de cette illustration. Il suffira d'un simple courriel argumenté avec preuves à l'appui adressé à :

[valerydamboise@wanadoo.fr](mailto:valerydamboise@wanadoo.fr)

Inscrire dans «sujet» les mots, obligatoires : [guide «untel» suppression] pour éviter que les courriels ne soient éliminés par le logiciel anti-spam. Les preuves de propriété sont nécessaires afin d'empêcher, par exemple un concurrent, de faire disparaître une promotion gratuite qui le gêne.

## COTATIONS



Les cotations (1 à 4 cœurs) sont une interpolation établie par l'auteur notamment à partir de l'ensemble des guides touristiques existants, de façon à éviter tout parti pris personnel. En effet, malgré une très grande expérience, les précautions prises et les nombreuses visites effectuées sur vingt cinq années, les influences extérieures sont nombreuses : un site sous le soleil peut présenter un intérêt qu'un autre (pourtant plus riche), sous un temps gris, n'offrira pas, de même, un accueil charmant, un hôte brillant, de grand talent, peuvent fausser le jugement.


Précisons encore le flou à propos de la cotation d'un village sans grand intérêt, donc dépourvu de ♥ mais possédant une curiosité exceptionnelle.


En outre, un ♥ dans tel ou tel département n'a de valeur relative que par rapport aux autres sites de ce même département. Peut-être n'aurait-il que deux ou trois cœurs dans une autre région.

## RUBRIQUES

 Histoire.

 Patrimoine.

 Culture et artisanat.

 Fêtes et animations.

 Nature.

 Sports et loisirs.

 Itinéraires,

 Hébergement. Gastronomie.

 Personnages.

Les rubriques proposées (qui ne le sont pas systématiquement dans chaque village, évidemment) sous-entendent de perpétuelles modifications, y compris pour l'histoire, qui peut, elle aussi, évoluer (grand événement récent par exemple).

Le patrimoine peut s'enrichir (restauration ou découverte récente) ; comme toutes les autres rubriques. Des activités peuvent aussi disparaître. Tel club de sport local n'accepte peut-être pas d'invité.

L'auteur ne peut être tenu pour responsable de tel ou tel manquement !

## ITINÉRAIRES

Les propositions de visite, sous forme de cartes, sont évidemment indicatives, voire subjectives ; elles seront peut-être trop courtes pour certains amateurs particulièrement rapides ; ou, au contraire, trop chargées pour d'autres, plus posés. Chacun est invité à surveiller l'heure durant ces promenades, de façon à équilibrer au mieux sa journée en éliminant, au besoin, la visite de tel ou tel site.

Qu'il soit clair que pour des raisons géographiques, certains itinéraires proposés sont plus chargés que d'autres !

## REMARQUES

Pour toute indication, observation, critique ou autre, concernant le guide, chacun est cordialement invité à écrire à l'auteur :

[valerydamboise@wanadoo.fr](mailto:valerydamboise@wanadoo.fr)

Bien inscrire dans le sujet les mots, obligatoires : [guide «untel» observations] pour éviter que les courriels ne soient éliminés par le logiciel anti-spam.

Si Valéry d'Amboise ne pourra sans doute pas répondre individuellement (ce qu'il fera dans la mesure du possible en tout cas), toutes ces notes seront étudiées et répertoriées avec soin.

Bonne balade !

*A droite, clocher de CHÂTENOIS*

### CHÂTENOIS 67730


alt. 192 m (voir I 5 s/carte arr.), commune, au pied du Hahnenberg (alt. 350 m ; beau panorama), dans la vallée du Giessen et du Muhlbach, sur la route du Vin (en 1138, *Castinetum* ; de *castaneum* = châtaignier). Arr. de Sélestat-Erstein, canton de Sélestat (qui est à l'est). 3373 hab., les Castinétaires (aines) ; sup. 1457 ha.


#### Histoire.


La cité est d'origine gallo-romaine.


#### Patrimoine.

Outre quelques vestiges romains, elle possède deux enceintes : celle du bourg des 12<sup>e</sup> et 15<sup>e</sup> inscrite (*tour des Sorcières*) et celle du quartier du château des 14<sup>e</sup> et 15<sup>e</sup> (cimetière fortifié). L'hôtel de ville de 1493 présente un bel escalier à vis ; sur la place de la Mairie, une fontaine inscrite ajoute un cachet au vieux Châtenois, tout comme l'hôtel de l'Aigle du 16<sup>e</sup> s., à oriel gothique et portail Renaissance. Sur le plan des monuments religieux, l'église Saint-Georges de 1759/61, classée, a gardé un pittoresque clocher roman du 12<sup>e</sup> couronné d'échauguettes du 16<sup>e</sup> et couvert de tuiles vernissées polychromes ; à l'intérieur, célèbres orgues Silbermann de 1765. Quant à la chapelle Sainte-Croix de 1709, elle constitue un bel exemple de baroque rustique.

 **Culture, artisanat.** Bibliothèque.

 **Fêtes et animations.** Foire St-Georges, (début mai). Grande fête à l'ancienne (mi-juill.). Fête folklorique (fin juill.). Visite guidée du village (le soir, en juill/août). Fête *art, artisanat et Riesling* (août). St-Nicolas. Marchés : de Noël (mi-déc.) ; hebdomadaire (jeudi).

 **Nature.** Etangs. Rocher du Krappenfels. Site inscrit du massif des Vosges.

 **Sports et loisirs.** Pêche en rivière. Randonnées pédestres (passage du GR 5), viticoles et botaniques. Tennis. VTT.

Camping à la ferme, gîte d'étape.

#### Gastro-

**nomie.** Pain d'épice, tarte flambée. Distillerie (visites). Vins AOC «Alsace».



**CHÂTENOIS**



régions continentales. Il est présent dans le ried alsacien et dans la forêt de Haguenau. On compte près de 450 espèces de chênes dans le monde. Les plus répandues sont le chêne pédonculé (*Quercus pedunculata*), le chêne sessile ou chêne rouvre (*Q. sessiflora*), le chêne pubescent (*Q. pubescens*), l'Yeuse ou chêne vert (*Q. ilex*) et le chêne liège (*Q. suber*). Tous exigent le plein soleil pour croître et leur écorce, souvent très fissurée, contient une forte proportion de tanin utilisé pour le tannage des peaux. Le bois fourni par les chênes est apprécié pour ses nombreuses qualités et convient pour la charpente, la menuiserie, l'ébénisterie, le tranchage... L'Alsace est très riche en vieux chênes, par exemple dans la forêt de Westhoffen.

### CHEVREUIL

petit mammifère ruminant (*Capreolus capreolus* ; famille des cervidés). D'un poids de 15 à 20 kilos, voire 30 kilos, il mesure au garrot de 90 à 130 centimètres. Le mâle est porteur de bois qui peuvent atteindre 25 cm (6 ou 8 pointes) et qui tombent à l'automne. Le



*Ci-dessus, CHÂTENOIS, porte ancienne*

### CHAUMES (hautes)

hauts pâturages situés sur les crêtes arrondies et les pentes qui dominent la forêt vosgienne. Les troupeaux y séjournent de juin à l'automne.

### CHÊNE

arbre affectionnant les climats modérément chauds et humides, soit tempérés (prédominance des chênes à feuilles caduques), soit méditerranéens (prédominance des chênes à feuilles semi-persistantes ou persistantes) et supportant les fortes variations thermiques des

pelage, brun roux en été, deviendra gris foncé pour l'hiver. Le chevreuil se nourrit de feuillages, de fruits, de bourgeons, de légumineuses et de graminées. Le rut (juillet-août) fait souvent sortir ce solitaire de son territoire jalousement gardé. Comme chez l'hermine ou le blaireau, l'embryon ne commencera à se développer que bien plus tard, en décembre. La naissance se fera en mai-juin : un à trois faons tachetés de blanc que l'humain ne devra surtout jamais toucher : ce serait l'abandon et la mort. La région comporte l'une des plus fortes densités de population de chevreuils.

**CHOU**

plante de la famille des crucifères qui pousse aussi bien dans le sable, les rochers qu'au bord des ruisseaux, des talus ou des pelouses sèches, humides. Il existe environ 4000 espèces de crucifères surtout cultivées pour l'alimentation humaine et animale. Antiscorbutique, stimulant et dépuratif, le chou est utilisé en salade (chou rouge, chou-fleur...) mais aussi en légume, comme en Alsace où il constitue l'élément principal de la choucroute. Ce chou à choucroute est produit à 470 000 quintaux par an dans le Bas-Rhin et 30 000 dans le Ht-Rhin (1991). La récolte du quintal d'Alsace, à feuilles lisses et plates et à la pomme pesant de 5 à 6 kg, débute au mois de juillet pour s'achever aux premières gelées. Les choux sont alors entassés en pyramides sur des chariots, puis livrés à la choucrouterie pour être coupés en morceaux et placés pendant 3 à 4 mois dans des tonneaux, additionnés de gros sel pour activer la fermentation.

**CHOUCRROUTE**

en alsacien : surkrut (chou aigre), plat de la cuisine alsacienne et allemande traditionnellement servi avec de la viande fumée, salée (jambon, lard), des saucisses (de Strasbourg ou de Francfort), du poisson, du gibier, des quenelles... Le chou, brun ou blanc selon les goûts, qui est la base de ce plat, est coupé en fines lamelles et livré à la fermentation dans des cuves salées. La choucroute proviendrait, en fait, de Chine, constituant alors avec le riz la nourriture de base. Les invasions tartares et mongoles l'auraient ensuite exportée en Europe ; le procédé de la fermentation au sel a été élaboré par les Allemands au 16<sup>e</sup> s.

**CHOUCRROUTE****CHOUETTE HULOTTE**

ou chat-huant ; rapace nocturne de taille moyenne : 40 cm, envergure 100 cm (Strix aluco ; famille des strigidés). Son poids varie de 300 à 700 g. Elle se différencie du hibou par son plumage roux, sa tête plus importante et dépourvue d'aigrette, son aspect massif. Très utile à l'agriculture, elle se nourrit, dès le soir venu, de mollusques, de rongeurs, de reptiles, de batraciens et d'insectes. Chargée de tous les maléfices ataviques de notre civilisation, elle est parfois encore pourchassée, bien qu'elle soit officiellement protégée. Le paroxysme de ses chants nocturnes se situe au moment des amours, à l'automne. La femelle pond de 2 à 4 œufs qu'elle va couvrir 4 semaines ; elle est alors nourrie par le mâle, jusqu'à 15 jours après l'éclosion. Les plus faibles des petits sont donnés en nourriture aux plus vigoureux, ce qui a sans doute provoqué la naissance de la légende satanique qui enveloppe les hulottes.

**CHOUETTE DE TENGMALM**

petit rapace nocturne (*Aegolius funereus* ; famille des strigidés). Poids moyen 120 g pour une envergure de 50 cm. A l'inverse du hibou, elle est dépourvue d'aigrette. Elle ressemble à la hulotte avec, pour la différencier, un front



orné de petites taches rondes claires et des disques faciaux blanchâtres. Son corps est brun marron avec un ventre et des épaules tachetés. Ses mœurs sont semblables à celles de la hulotte avec une couvée plus longue (5 semaines) et une nichée plus abondante (4 à 5 oisillons). Ses prédateurs sont l'autour, le hibou grand duc et la martre.

**CICINDÈLE CHAMPÊTRE**

coléoptère (*Cicindela campestris* ; famille des cicindélidés) dont le corps a une forme de bouclier-écu. Elle présente une belle couleur verte. C'est un insecte volant, farouche, carnassier, qui décompose ses prises en leur injectant ses propres sucs gastriques ; il lui suffit ensuite de sucer ces proies liquéfiées. En montagne, la larve (alors nymphe) peut attendre jusqu'à 4 ans avant de passer au stade imago (adulte).

**CIGOGNE**

(illustration ci-dessus)

grand échassier migrateur (2 mètres d'envergure), famille des ciconiidés, qui nidifie notamment en Alsace où elle est le plus souvent considérée comme un symbole. Elle y est, hélas, de plus en plus rare du fait des atteintes portées à l'équilibre de son milieu naturel (assèchement des marais, pesticides...), de la chasse pratiquée à outrance en Afrique et des difficultés de son voyage. Deux espèces de cigognes existent en France : la cigogne noire (*Ciconia nigra*) et la cigogne blanche (*Ciconia ciconia*), cette dernière affectionnant le toit ou les cheminées des maisons alsaciennes.

De nombreux efforts sont entrepris pour réintroduire la *Ciconia ciconia* dans le Ht-Rhin et le Bas-Rhin, voire pour l'inciter à ne pas migrer en hiver vers l'Afrique. Ainsi, des centres comme celui de Riquewihr, le parc de l'Orangerie à Strasbourg, à Hunawir et à Kintzheim, élèvent des cigognes blanches prêtes à occuper le même nid plusieurs années consécutives, à le réparer et à le regarnir ; d'ou des nids énormes : 2 mètres de diamètre, 500 kg environ. Après une couvaison de 33 jours, les cigogneaux prennent leur envol, dès l'âge de deux mois, et se nourrissent essentiellement de petits mammifères, d'insectes, de poissons et de reptiles.

Dans la tradition et l'imagerie populaires, la cigogne est connue pour amener les nouveaux-nés dans les foyers.

Parmi les communes possédant un ou plusieurs nids habités (1993), en dehors des lieux où sont implantés les élevages, on peut citer : Ammerschwihr (68), Eguisheim (68), Eichhoffen (67), Eschentzwiller (68), Guémar (68), Habsheim (68), Illhæusern (68), Kaysersberg (68), Leymen (68), Munster (68), Ostheim (68), Reichstett (67), Ribeauvillé (68), Rixheim (68), Rouffach (68), Sélestat (67), Turckheim (68), Zellenberg (68)...

**CIGOGNE**

(site intéressant, mais hors Alsace)

A gauche, CHOUETTE EFFRAIE