

La Confrérie Saint Etienne : une institution historique et emblématique

Les racines de la Confrérie remontent au XIV^{ème} siècle, où avaient lieu chaque 26 décembre, jour de la Saint Étienne, des réunions festives autour des meilleurs vins d'Alsace.

La Confrérie est installée au Château de Kientzheim, un lieu empreint d'histoire, un cadre unique qui accueille les événements de la Confrérie.



MODALITÉS PRATIQUES

Réservation

Réservation préalable obligatoire auprès de l'UIA
avant le 15 août 2026 :

- Possibilité d'accueil : 160 personnes
(16 tables de 10 personnes)
- Frais de participation : 125 € par personne
- Possibilité de réserver une table entière
de 10 personnes : 1250 €
- Possibilité d'être intronisé à la Confrérie :
contribution supplémentaire de 50 €

Bulletin d'inscription disponible
via le lien

<https://my.weezevent.com/chapitre-international-de-la-confrerie-saint-etienne->



Contact : UIA – 3 quai Kléber 67 000 Strasbourg

Mail : uia@alsacemonde.org

Tél : +33 3 88 93 97 97

www.alsacemonde.org



CHAPITRE INTERNATIONAL DE LA CONFRÉRIE SAINT ETIENNE

à l'occasion
du 45^{ème} anniversaire
de l'Union Internationale
des Alsaciens



**Le DIMANCHE
30 AOÛT 2026**



Un chapitre exceptionnel

A partir de 11h : accueil des invités dans cour du château

- Apéritif musical
- Echanges avec la Reine des vins d'Alsace 2026 et découverte de " Savourez l'Alsace "
- Dégustation commentée des vins sigillés et d'un millésime 1981 (45^{ème} anniversaire UIA)



Une expérience mémorable

12h30 : séance solennelle d'intronisations

- Passage d'épreuves viniques, pour ceux qui le souhaitent (accueil de nouveaux membres)
- *NB :*
 - *Rejoindre la Confrérie Saint-Étienne, c'est intégrer une institution unique en son genre, dédiée à la préservation, la célébration et la promotion des vins d'Alsace. Avec des siècles de traditions, une histoire riche et un engagement envers l'excellence !*
 - *Les chapitres de la confrérie Saint-Étienne symbolisent des rendez-vous traditionnels pour introniser :*
 - *De nouveaux apprentis (ruban bleu) ou de permettre le passage au grade supérieur de Compagnons (ruban rouge) ou de Maître (ruban vert).*
 - *Certaines personnalités à qui l'on décerne une distinction d'œnophile (ruban violet)*



Dans un cadre remarquable

13h30 : déjeuner de gala orchestré par la Commanderie des Becs Fins d'Alsace, avec accords mets-vins



Un menu qui allie gastronomie et œnologie

Nem de choucroute

Quenelles d'escargots à la crème d'ail

Mousseline de sandre aux grenouilles
sauce Riesling

Joue de porc au Pinot Noir

Duo de fromages de Munster de la maison Dodin

Kougelhopf glacé