

La Gazette du Jumelage Obermorschwihr - Assé-le-Riboul



Le mot de la présidente

Depuis l'an 2000, notre village entretient des liens d'amitié privilégiés avec la commune d'Assé-le-Riboul. Au fil des années, ce jumelage a permis de tisser de solides relations humaines, fondées sur le partage, la convivialité et la découverte de nos territoires respectifs. Après l'accueil chaleureux qui nous a été réservé lors de notre visite à Assé-le-Riboul en 2024, nous avons aujourd'hui le plaisir et l'honneur de recevoir à notre tour nos amis sarthois à Obermorschwihr.

À travers cette gazette, nous vous invitons à partir à la découverte d'Assé-le-Riboul et de sa région. Nous espérons que ce voyage, éveillera votre curiosité et vous permettra de mieux connaître nos partenaires de jumelage, tout en célébrant l'amitié qui unit nos deux communes depuis si longtemps.

Nous vous souhaitons une excellente lecture,

Arlette BOMBENGER



A la découverte d'Assé-le-Riboul et de la Sarthe

La Sarthe, c'est la douceur de vivre à la française, celle qu'on ne découvre qu'en prenant le temps.



Un pays où l'histoire se mêle à la nature. Entre bocages et vallons verdoyants, villages de caractère et rivières paisibles, forêts majestueuses, fermes d'élevage et villages accueillants, châteaux médiévaux et abbayes millénaires, ce département offre une parenthèse authentique loin du tumulte.

Le Mans séduit d'abord par son centre historique, la Cité Plantagenêt, un véritable décor de film médiéval où ruelles pavées et maisons à pans de bois racontent mille ans d'histoire. Mais aussi animée par l'énergie unique des « 24 heures du Mans ». À quelques kilomètres, les forêts profondes de Bercé invitent à la promenade, tandis que les petits villages comme Saint-Léonard-des-Bois ou Fresnay-sur-Sarthe dévoilent des panoramas surprenants. La Sarthe, c'est un territoire simple, chaleureux, sincère, où l'on se sent bien dès les premiers instants. Une destination idéale pour ralentir, respirer et se laisser surprendre.



Côté gastronomie, la Sarthe n'est pas en reste

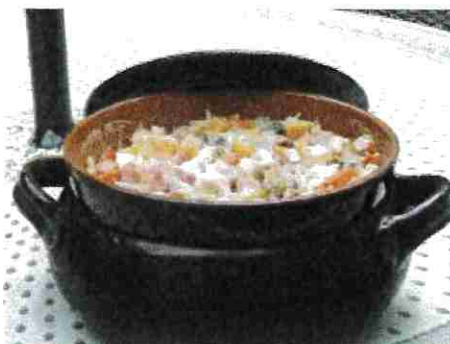
Quand on pense à la gastronomie Sarthoise on pense aux rillettes du Mans, incontournable charcuterie, mais cette belle région a bien d'autres mets à nous faire découvrir :

> Les rillons de porc (poitrine de porc salée et confite dans la graisse de porc), excellent à l'apéro ou en salade.

> La marmite sarthoise, un ragout de viandes (lapin, poulet, porc et légumes) mijoté au vin blanc local.

> Le fameux poulet de Loué, volaille réputée pour sa qualité.

> Le sablé de Sablé sur Sarthe, un biscuit pur beurre, croquant et gourmand.



> Le bourdon aux pommes, une pomme cuite au four entourée de pâte feuilletée.

Pour accompagner ces spécialités, on peut choisir entre un verre de Jasnières (vin blanc sec) ou de Coteaux du Loir (en blanc, rosé ou rouge), les deux seules appellations contrôlées de vins de la Sarthe, ou encore un verre de cidre fermier sarthois.



Un week-end à nos côtés

Week-end du 10 au 13 Juillet 2026

Nous accueillerons une délégation d'habitants d'Assé-Le-Riboul, village sarthois, jumelé depuis 26 ans avec Obermorschwihr du 10 au 13 juillet prochain.

Au programme de ce week-end de fête :

Vendredi : Arrivée des Asséens

Samedi : Découverte de la région du Ried et de la ville de Sélestat avec sa fameuse bibliothèque humaniste.

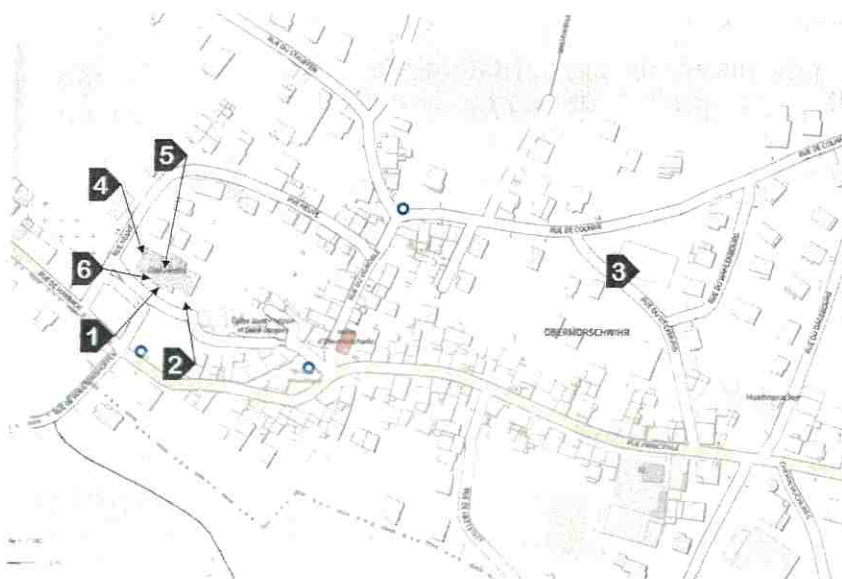
Dimanche : Fête au village, repas « porcelet à la broche » à la salle Côté Jardins, places limitées inscription obligatoire (bulletin de commande transmis dans les boîtes aux lettres)

Lundi : Retour de nos amis dans leur beau village Sarthois

Amusons-nous ensemble

Au fil de leurs venues les Asséens nous ont offert de beaux cadeaux mais sauriez-vous les retrouver ?

Banc en bois gravé	
Pot de fleurs	
Sculpture raisin et pomme	
Pommiers	
Girouette	
Troènes	



A venir

Restez attentifs aux publications illiwap et aux affichages communaux, d'ici le 10 juillet, des Qrcode feront leur apparition dans le village, mais chut nous ne vous en dirons pas plus pour le moment.

Autres évènements du Comité de Jumelage en 2026



25 octobre 2026 :
Repas Paëlla

12 novembre 2026 :
Assemblée générale