

Simone MORGENTHALER

Situation professionnelle actuelle (coordonnées, responsabilités)

Simone Morgenthaler est journaliste, écrivain et animatrice de radio et de télévision.

Très attachée à l'alsacien, sa langue maternelle, elle a produit et présenté pendant 32 ans des séries pour France 3 Alsace dont la très populaire émission « Sür un siess », qui s'invita pendant 13 ans dans les foyers le samedi.

Entrée à la maison de la radio en 1976, elle continue à y travailler et anime quotidiennement en alsacien la tranche 10h-11h sur France Bleu Elsass.

Auteur de nombreux livres qui retracent son parcours personnel, son amour des autres ou qui dévoilent les facettes de la gastronomie, elle a également écrit une dramatique pour France Culture et deux pièces de théâtre qu'elle a interprétées en solo sur les scènes d'Alsace.

Membre de la Société des Ecrivains d'Alsace et de Lorraine (SEAL)

Membre du Cercle de l'Ordre des Arts et Lettres en Alsace (COALA)

Membre de l'Académie d'Alsace, des Sciences, Lettres et Arts

du Club de la Presse

site : www.simonemorgenthaler.com

adresse Facebook : <https://www.facebook.com/morgenthalersimone>

Lien vers France Bleu Elsass : <https://www.francebleu.fr/elsass>

Lien vers ses publications quotidiennes sur le site de France Bleu :

<https://www.francebleu.fr/emissions/cuisine-ensemble-avec-france-bleu-elsass/elsass>

Parcours professionnel

Débute comme journaliste aux DNA (à Strasbourg) en 1975 après y avoir effectué des stages d'été durant ses études.

Entre en 1976 à la « Maison de la Radio », place de Bordeaux, à Strasbourg qui regroupait aussi la télévision et qui s'appelait alors FR3 Alsace, dirigée par Pierre Roubaud (directeur général) et Martin Allheilig (directeur des programmes). Y débute à la radio (alors nommée « Radio Alsace ») dans l'émission « Alsace Matin », sous l'égide de Jean-Paul Gunsett et de Jacques Taroni.

Se voit confier la même année (en 1976) ses premières émissions télé, des 13 minutes tournés en film : « Rendez-vous à la Winstub » (réalisation Serge Witta) , « la tarte flambée » (réalisation Olga Poliakoff), « Un dimanche à la campagne » (réalisation Serge Witta)

De 1976 à 1981 : anime des émissions quotidiennes populaires en radio en duo (avec Jean-Pierre Schlagg en 1976, puis de 1976 à 1981 avec Ric Alban)

Se rend en 1979 à Castroville (Texas) pour en rapporter 20 reportages sur ces Texans descendants d'Alsaciens du 19e siècle et qui continuent à parler la langue de leurs ancêtres (elle continuera à écrire sur les Alsaciens de l'étranger pour les DNA, Saisons d'Alsace et dans des livres)

En 1983, devient speakerine bilingue (alsacien-français) sous l'impulsion du pasteur Gérard Heintz, directeur des programmes de FR 3 Alsace et de Serge Moati, directeur des programmes de FR3 national. Elle exerce ces fonctions jusqu'en 1986 tout en continuant ses activités à la radio, devenue entre-temps « Radio France Alsace »

A partir de 1988 produit et présente à la télévision régionale des séries d'information et de divertissement en langue alsacienne et française :

Kichespring (de 1988 à 1991), avec le chef Ernest Wieser et le boulanger-conteur Louis Fortmann, une émission de joie de vivre autour des meilleures recettes d'Alsace

Kichechef (de 1988 à 1991) : une série sur les chefs de cuisine d'Alsace proposée également en langue française sous le titre « La cuisine des chefs »

Numerodaffet (de 1988 à 1991): un magazine sur des passionnés

Laendeltreppler (documentaires sur des régions d'Alsace) de 1989 à 1991, sous l'impulsion de Georges Trabant, directeur de France 3 Alsace

Zuckersiess (un Alsacien célèbre évoque son enfance et son dessert préféré) (de 1992 à 1995), avec Christophe Meyer, le chef pâtissier de la Maison Christian à Strasbourg (série menée en synergie avec les DNA qui publiaient le dimanche la chronique liée à l'émission)

Sür un siess de 1994 à 2008 produit et présente cette série hebdomadaire populaire de 13 ans, émission en langue alsacienne de 26 minutes qui fait découvrir un personnage authentique et son plat préféré. Cette série très populaire avait pour but de faire fleurir tous les accents de notre langue régionale. Présentée avec Hubert Maetz, le chef de l'Hostellerie du Rosenmeer à Rosheim (67), fut supprimée à l'automne 2008

Ecrivait ponctuellement des reportages pour les magazines Saisons d'Alsace et Côté Est

Anime quotidiennement en alsacien la tranche de 10 h à 11h à la radio sur France Bleu Elsass et publie quotidiennement des articles sur le site de francebleuelsass.fr comme sur son site simonemorghenthaler.com

Famille

Née le 9 décembre 1952 à Saverne (67)

mariée à Marc Uhlich, musicien et compositeur

2 enfants :

Johann (né en 1981), ingénieur dans l'automobile qui vit à Bruxelles,

Lucille, (née en 1984) artiste plasticienne et illustratrice qui vit à Paris (ses deux sites :

< www.lucille-uhlich.com>

< www.lul-dessins.com>

2 petits-enfants franco-hongrois : Fanni et Marci (des jumeaux nés en 2013)

Travaux

Travaux scientifiques

Travaux d'animation scientifique

Diplômes

Licence de journalisme au Centre Universitaire d'Enseignement du Journalisme (CUEJ) à Strasbourg (1974)

Licence de langues appliquées (Paris Sorbonne 1975)

Diplômée de la Chambre de Commerce Britannique (Paris 1975)

Décorations

Chevalier des Arts et lettres (1999)

Officier des Arts et Lettres (2012)

Distinctions

Bretzel d'Or de l'Audiovisuel (1991)

Prix

« Grand Prix » de l'Académie Nationale de Cuisine, remis par son président Jacques Charette le 21 janvier 2007 pour le livre « Sür un siess, 500 recettes d'Alsace et d'ailleurs » (2006) Ed. de la Nuée Bleue)

Trois « World cookbook Awards » décernés au livre L'Alsace passionnément (avec Marc Haerberlin) (2004) La Tavola Verlag (Suisse) : « Best cookbook in Europe », « le grand prix de la gastronomie française » et « Best cookbook photography for books in german »

Grand Prix de l'Académie nationale de cuisine, en décembre 2011, catégorie « Cuisine innovante » pour le livre « La cuisine naturelle des plantes d'Alsace », en collaboration avec Hubert Maetz, La Nuée bleue, 2011

Livres

L'Alsace, pays du chou en collaboration avec Hubert Maetz, éditions du Belvédère, 2014, (ISBN 978-2884-19327-6)

Pour l'amour d'un père, Les moissons de la mémoire, éditions du Belvédère, 2014. (ISBN 978-2884-19307-8)

Im Garten meiner Mutter, Edition Ebersbach, 2013. Traduction en allemand, par Irène Kuhn, de Au Jardin de ma mère. (ISBN 978-3-86915-077-2)

La cuisine naturelle des plantes d'Alsace, en collaboration avec Hubert Maetz, La Nuée bleue, 2011, (ISBN 978-2-7165-0777-6) (Grand Prix de l'Académie nationale de cuisine, en décembre 2011, catégorie "Cuisine innovante").

Les saisons de mon enfance, La Nuée bleue, 2010, (ISBN 978-2-7165-0761-5).

Mon Alsace gourmande : les recettes préférées de ma famille et de mes amis, La Nuée bleue, 2009, (ISBN 978-2-7165-0758-5).

Adieu Sür un siess ?, Le Verger éditeur, 2008. (ISBN 978-2-84574-079-2).

Retour à Bellagio, La Nuée bleue, 2007, (ISBN 978-2-7165-0712-7).

Sür un siess, 500 recettes d'Alsace et d'ailleurs, La Nuée bleue, 2006, (ISBN 2-7165-0673-6) (Grand Prix de l'Académie nationale de cuisine, en janvier 2007).

L'Alsace passionnément, avec Marc Haerberlin, La Tavola Verlag (Suisse), 2004.

Récompensé en 2005 en Suède par trois World cookbook Awards : « Best cookbooll in Europe », « Grand prix de la gastronomie française » et « Best cookbook photography for books in german ». Ce livre a paru en Allemagne et en Suisse sous le titre Elsass, meine grosse Liebe.

Ces années-là, mes souvenirs radio-télé, La Nuée bleue, 2004, (ISBN 2716506418).

À demain à New York, je porterai votre écharpe, une correspondance sur Internet avec Renée Roth-Hano, La Nuée bleue, 2003, (ISBN 2-7165-0574-8).

Le long de l'ill, carnets de voyage alsacien, avec des aquarelles de Jean-Pierre Haerberlin, La Nuée bleue, 2002, (ISBN 2-7165-0581-0).

Au jardin de ma mère, chronique d'un deuil, La Nuée bleue, 2001 (ISBN 2-7165-0553-5).

Un été en Californie, au cœur du rêve américain avec les Alsaciens du Nouveau-Monde, La Nuée bleue, 2000, (ISBN 2-7165-0521-7).

Sonate à Catherine, l'été de mes vingt ans, La Nuée bleue, 1999, (ISBN 2-7165-0474-1).

À la table des artisans gourmands, La Nuée bleue, 1999, (ISBN 2-7165-0489-X).

Prévert en alsacien, La Nuée bleue, 1998, (ISBN 2-7165-0390-7) (réédité en 2018 avec une couverture illustrée par Lucille Uhlich)

À la table de Simone, en collaboration avec Hubert Maetz, La Nuée bleue, 1997, (ISBN 2-7165-0432-6).

Décors et recettes de Noël, La Nuée bleue, 1994, (ISBN 2-7165-0332-X) (réédité en 2018)

Les meilleurs desserts d'Alsace, La Nuée bleue, 1993, (ISBN 2-7165-0294-3)

Publication en allemand sous le titre Die besten Desserts aus dem Elsass, La Nuée bleue, (ISBN 978-2-7165-0295-5).

Les meilleures recettes d'Alsace, avec Ernest Wieser et Louis Fortmann, La Nuée bleue, 1992, (ISBN 2-7165-0142-4).

Publication en version allemande sous le titre Die besten Rezepte aus dem Elsass, La Nuée bleue (ISBN 2-7165-0230-7).

Histoire d'un hibou perdu, Le Verger éditeur, 1989.

Théâtre

A écrit une dramatique pour France Culture, Passez muscade, histoire tendre entre un grand-père et sa petite fille sur fond de Noël alsacien, avec Jean Topart (de la Comédie Française) dans le rôle du narrateur, réalisation Eléonore Kramer . Diffusion : 20 décembre 1987.

A écrit la pièce dialectale Mammebubbel (sur l'amour des mères) (mise en scène Christian Hahn) interprétée en solo dans des théâtres d'Alsace (2005-2006)

<https://www.simonemorghenthaler.com/piece-mammebubbel/>

Le 29 mai 2008 a créé au Théâtre Municipal de Haguenau l'adaptation de son livre Retour à Bellagio (mise en scène Patrick Chevalier) qui évoque l'amitié portée au peintre Camille Claus

<https://www.simonemorghenthaler.com/piece-retour-a-bellagio>