

Bibbele **MAG'**

ÉTÉ 2017 #5

D'ÂME
NATURE

PORTRAIT
D'ÉCO

WOS
ESCH ?

L'ASSOC

À VOUS
DE JOUER

S'SCHMECKT
GUET !

C'EST IN

FAN'
ALSACIEN

ON VOUS DIT TOUT

et ce n'est pas que du BLA-BLA !

LES BLA-BLATEUSES DU VIGNOBLE



p.6

WOS ESCH ?

Ferme Jehl : quand on aime, on ne compte pas !



p.8

PORTAIT D'ÉCO

L'Atelier Optique de Ribeauvillé : la bonne lunette est celle qui se fait oublier !



p.10

FAN'ALSACIEN

Pascal Lacom, Mach'a m'r eina drof ?



p.12

L'ASSOC

La mémoire de la ville de Ribeauvillé



p.14

C'EST IN

La Nougaterie de Riquewihr : du nougat tendre comme son histoire !



p.16

S'SCHMECKT GUET !

L'Hôtel Restaurant du Mouton : du rêve à la réalité !



p.18

D'ÂME NATURE

Lionel Berger : éleveur de tonneaux



p.20

COUP DE CŒUR

Les enfants de Tchernobyl



p.21

À VOUS DE JOUER

Kézakofoto ?

Le Bibbele Mag' est édité par Bulle & Co'

 22 Route de Colmar (CapRéseau) - 68750 Bergheim - 03 89 47 26 47
 mo@bibbelemag.fr - bibbelemag.fr

Directrices de publication / responsables de la rédaction :

Carine Remetter et Moana Blum, Co-Gérantes de l'agence Bulle & Co'

Siret : 808 934 673 000 19

Création maquette et mise en page : Bulle & Co'

Couverture : Fotolia - Photos : Fotolia, Mathilde Duportail, Ferme Jehl, Carine Remetter, Pascal Lacom, Cercle Historique de Ribeauvillé, Jean-Marc de Balthasar, Gilles Murer, Les enfants de Tchernobyl, Nathalie Ermel.

Régie publicitaire : Bulle & Co' - 03 89 47 26 47 - ka@bibbelemag.fr

Impression : L'Ormont Imprimeur - 2 Rue Antoine de Saint-Exupéry,

88100 Saint-Dié-des-Vosges (impression encre végétale sur papier recyclé)

Date du dépôt légal : 18/04/2016 - N°ISSN : 2493-2922

Retrouvez nos actualités sur :

bibbelemag.fr

L'Alsace reste chère à tous ses Expat' !
Les Bla-Blateuses sont allées à la rencontre de certains d'entre eux, histoire d'avoir leur vision, leur ressenti sur LA région qui leur tient tant à cœur...
*Alsacien pour un jour,
Alsacien pour toujours !*

**MATHILDE DUPORTAIL
COPAN. HONDURAS**

Là où j'ai grandi, il fait bon vivre. Au fil des saisons, la nature nous offre une explosion de paysages magnifiques. J'aime beaucoup me balader dans les montagnes pour y découvrir la mer de nuage, qui recouvre parfois la plaine d'Alsace. Depuis que je voyage, je suis admirative de la diversité de notre culture culinaire, on est bien loti. On a aussi presque tous la chance d'avoir un toit le soir quand on rentre chez nous et de quoi se remplir l'estomac avec nos amis et familles. C'est une chance d'être née dans une région développée du Monde. C'est pourquoi parfois j'aimerais que le cœur des Alsaciens restent pour toujours ouverts aux étrangers, qu'importe leurs origines, qu'ils soient les bienvenus, dans la tolérance et l'amour. Depuis que je voyage, l'Alsace est toujours mon lieu de naissance, mais toute la Terre est devenue ma Maison. On m'ouvre grand les bras partout où j'arrive... que du bonheur non ? Et si on en faisait tous de même ? Même un sourire peut apporter beaucoup.

Mathilde



Ce n'est pas évident de trouver des idées nouvelles pour pondre un édito tous les 3 mois... Surtout que nous, on n'a pas envie de parler de la vie politique, du temps qu'il fait, de la hausse des prix, de la baisse du pouvoir d'achat, de la consommation exponentielle d'antidépresseurs en France, BREF, on n'a pas envie de s'attarder sur tous ces petits grains de sables qui au final, constituent une MONTAGNE de trucs pas glop ! Du coup, on se met à trouver des jeux de mots capillotractés du genre : **Hé dites, OH !** Pour « édito » (pardon !), ou alors, on décide de vous raconter à quel point l'aventure **Bibbele Mag'** nous rend heureuses ? Oui, c'est bien ça, **le bonheur !**

5 numéros ça représente déjà 40 reportages et autant de belles personnes rencontrées depuis plus d'un an. Des loufoques, des touchants, des combattants, des gourmands, des chantants... surtout, **des gens PASSIONNANTS.**

Alors nous on dit, pourvu que cette aventure **Bibbele Mag'** continue encore un paquet d'années, parce que même si le monde actuel marche parfois un peu sur la tête, nous, on trouve qu'**entre les gouttes, il se passe de très jolies choses...**

**On vous embrasse !
VOS BLA-BLATEUSES**



Alsace audition

Pour en finir avec vos problèmes auditifs !

- Bilan* auditif GRATUIT
- Garantie 4 ans
- Essai** GRATUIT et prêt SANS ENGAGEMENT d'appareils auditifs numériques dernière génération
- Suivi de vos aides auditives, même achetées ailleurs !

*Céline Contal et Nathalie Gsell-Popovic:
2 expertes en audition, issues du vignoble !*



3, Place du Général de Gaulle - 67600 SELESTAT - Tél. 03 88 08 95 78

**Ouvert le lundi, mercredi et vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h.
N'hésitez pas à prendre rendez-vous.**



Ferme Jehl : quand on aime, on ne compte pas !

*Les nuits courtes, les journées interminables, les remises en question...
Non, c'est certain, quand on aime son métier d'agriculteur-maraîcher, on ne compte pas !*

Les Bla-Blateuses sont allées à la rencontre de Thomas Jehl, l'actuel dirigeant de cette ferme implantée à la sortie de Guémar direction Ribeauvillé. Une véritable histoire de famille puisque le grand-père de Thomas était déjà paysan, "il aurait préféré être professeur d'histoire, mais il n'a pas eu le choix au retour de la guerre, il a dû se lancer sans grande conviction dans le monde agricole...". Puis ce fut au tour de Clément Jehl, le papa de Thomas, de reprendre à son tour l'exploitation. A cette époque, les grandes cultures, maïs, blé, soja, chanvre..., représentaient l'activité principale de la ferme.

Benjamin d'une fratrie de 3 enfants, Thomas s'est lancé dans un BTS en alternance « Production Végétale » : "au départ, je ne me destinais pas à la reprise de l'entreprise familiale, petit, je voulais être cuisinier, boulanger et pour finir banquier parce que j'adorais jouer au Monopoly!". Une fois ses ambitions d'enfances oubliées, Thomas a travaillé durant 10 ans à la CAC, la Coopérative Agricole de Colmar, au service expérimentations. C'est finalement en janvier 2016 qu'il reprend officiellement les rênes de l'entreprise familiale.

En plus des grandes cultures, il développe la production d'asperges mais aussi de jus de raisin frais et pasteurisé, de rhubarbe, de pommes, de quetsches, de mirabelles, de potiron, de potimarrons, de courges, de pastèques, de concombres, de tomates, de salades... "Le tout issu de mon jardin!". Pour gérer tout ça, seulement 4 personnes forment le noyau dur de l'équipe : Thomas, Clément, Marie-Claire (la maman de Thomas) et Jessica (la femme de Thomas). Marie-Claire s'occupe essentiellement des asperges et des vignes, Jessica quant à elle prête main-forte à son mari quand son emploi du temps le permet, car elle est aussi infirmière à temps partiel et formatrice en logiciel... L'effectif passe à 20 personnes pendant la récolte des asperges. "Au démarrage, on travaillait 80 ares, aujourd'hui, nous cultivons 5ha d'asperges et exploitons toutes cultures confondues, 115ha !".

La Ferme Jehl, comme toutes les autres exploitations agricoles de France, reste très dépendante des caprices de dame nature, ce sont eux qui déterminent si oui ou non les récoltes seront bonnes : "ces 4 dernières années ont été difficiles car nous n'avions pas assez d'asperges...". Alors, pour compléter ses revenus, Thomas « l'infatigable » propose de la prestation de services en plus de son activité principale : il contrôle la qualité des chargements de céréales sur les péniches ! Son secteur ? Tout le Grand Est : Rien que ça !



Quand on sait que pendant la récolte des asperges, Thomas se lève tous les jours à 3h du matin et se couche à 23h, sauf le dimanche qui est consacré à sa famille, on se demande vraiment quel feu l'anime ! La réponse est sans équivoque : l'amour du métier, "si on n'aime pas notre métier, on ne continue pas". Car on a beau aimer son métier, quand on a une femme et 2 jeunes enfants, on a aussi envie d'en profiter et de partager des moments avec eux... "J'ai de la chance, mes enfants sont toujours partants pour m'aider à la ferme !". Pour justement préserver ces moments en famille, les Jehl ont opté il y a 3 ans pour la mise en place d'un distributeur de fruits et légumes ! Ce fut le 1^{er} du secteur ! "A l'origine, nous avons acheté ce distributeur pour les asperges afin de gagner en "tranquillité" car certaines personnes venaient sonner chez nous jusqu'à 22h pour chercher des asperges, ce n'était plus possible !".



Suite au succès du distributeur pour les asperges, Thomas a décidé de l'ouvrir à d'autres produits tels que les légumes de son jardin, les fruits de son verger, les œufs de ses 20 poules... Une porte ouverte toute l'année, tous les jours, 24h/24, à la consommation de produits frais, locaux, produits par une famille d'amoureux de la terre : what else ? Il est urgent de faire un crochet par la Ferme Jehl pour tester ce distributeur de petits bonheurs...

Des projets en développement !

Vous le croirez ou non, mais Thomas rien est pas resté là puisqu'il s'est récemment lancé dans la culture de TTCR, oui messieurs-dames : TTCR autrement dit, des taillis à très courte rotation. Il s'agit de cultures d'arbres rejetant des souches, comme les saules, les acacias... On y récolte tous les 2 ou 3 ans de petites tiges directement transformées en broyat valorisé uniquement en biocombustible (plaquettes de bois pour chauffage par exemple). "L'une de nos parcelles était souvent inondée, elle ne donnait rien en plantations « traditionnelles », je me suis alors penché sur les TTCR...". Ben voyons... Thomas l'infatigable, on vous l'avait bien dit !

Thomas a le Coeur Paysan

Coeur Paysan est un nouveau magasin implanté dans l'ancien LIDL de Colmar. Il regroupe 35 producteurs tous paysans locaux et fiers de l'être ! La Ferme Jehl s'est investie dans le projet (ça vous étonne ?) et y propose ses produits tout au long de l'année ! Pas le temps de passer à la ferme pour faire vos emplettes au distributeur ? Arrêtez-vous chez Coeur Paysan à Colmar : www.coeur-paysan.com

Question culture (d'asperges)

POURQUOI Thomas préfère récolter ses asperges la NUIT ?

- Parce que comme les vampires, en voyant le soleil elles fondent ? NON
- Parce que la nuit, toutes les asperges sont grises ? NON
- Parce que si elles voient le jour, elles perdent vite leur couleur blanche ? OUI !

Qui sont les clients de la Ferme Jehl ?

La CAC pour les céréales, une quarantaine de restaurateurs de la région, 1 grossiste, 2 épiceries pour les fruits et les légumes et puis : vous ! La Ferme Jehl souhaite développer la vente directe : "mon métier c'est ma passion, la vente directe m'offre le contact avec mes clients, je peux leur expliquer ma vision de l'agriculture, on échange...".



waechter
énergies



INSTALLATEUR
chaudières à bois
HARGASSNER
7 ANS DE GARANTIE



électricité



sanitaire



chauffage



maison connectée

www.waechter-energies.com

Z.I. DU MUEHLBACH 68150 RIBEAUVILLÉ - 03 89 58 43 56

L'avis des Bla-Blateuses

En toute modestie et malgré son rythme infernal, Thomas nous a accordé un peu de temps pour nous parler de lui, de son exploitation, de sa vie... Il fait partie de ces gens qui se battent pour défendre le produit de leur terre, de leur labeur et surtout, pour vous offrir des produits frais, locaux et de saison. Prenez quelques minutes pour aller à sa rencontre, échanger sur son quotidien, sa philosophie... vous en sortirez conquis. Il paraît que bien manger, c'est le début du bonheur : la balle est dans votre camp !



ON Y VA ? Ouiiiiii !

La ferme est ouverte pendant la période des asperges et durant les récoltes automnales, en soirée puis en fin de semaine. Le distributeur automatique quant à lui vous sert toute l'année, tous les jours, 24h/24, sans jamais rechigner !



FERME JEHL

12 Chemin du Château d'Eau - 68970 GUÉMAR

TEL : 03 89 71 81 54

f Ferme Jehl Thomas



8 PORTRAIT D'ÉCO

L'Atelier Optique de Ribeauvillé : la bonne lunette est celle qui se fait oublier !



Pour vos lunettes, il y a pléthore d'opticiens, comment choisir le meilleur pour vous et vos yeux ? Les Bla-Blateuses ont fouiné pour vous... Si vous cherchez une monture originale, unique, qui vous ressemble, nous avons la bonne adresse : l'Atelier Optique à Ribeauvillé ! L'enseigne parle d'elle-même, c'est un véritable atelier que l'on retrouve sur place, de vrais techniciens. Nous y avons fait la connaissance de Claude et Gautier. A la tête de cette affaire, Claude Siffermann.

Initialement, rien ne le prédestinait à ce métier et pourtant... Suite à un bac littéraire qui devait le mener

vers l'éducation ou le journalisme, Claude a rapidement eu envie de se lancer dans la vie professionnelle. Il tombe alors sur une offre d'emploi « recherche apprenti pour Brevet Professionnel Opticien en alternance » et c'est comme ça que démarre son cursus. Il est formé pendant 2 ans : un employeur à Mulhouse puis la formation au Brevet Professionnel à Morez dans le Jura, la capitale de la lunetterie, belle opportunité pour un jeune homme !

Claude Siffermann a appris le métier sur un savoir-faire « made in France » qui se perd malheureusement aujourd'hui : "à mon époque, 300 lunetteries faisait partie de l'économie moréziennaise, il n'en reste que 30 à ce jour", souligne Claude Siffermann. A l'issue de sa formation, il a été reconnu « opticien diplômé » et là, il fallait se lancer sur le terrain mais Claude n'a jamais eu de difficultés à trouver un employeur. Il a connu le monde de la franchise à Colmar pendant 2 ans puis a intégré un réseau d'opticiens à Benfeld pendant 5 ans pour lequel il y a même obtenu le titre de responsable de magasin ! Des approches très différentes mais formatrices.

Claude est Ribeauvillois et en 2003, à ses 30 ans, il a eu le déclic : "j'avais envie d'une affaire bien à moi, mettre mon savoir-faire en avant et surtout, j'avais envie de m'installer sur le lieu de mes racines", nous raconte Claude. Ayant un réseau de connaissances à Ribeauvillé, il n'a pas eu trop de mal à trouver un bel emplacement. C'est vrai qu'on ne le rate pas à l'entrée de la Grand'Rue !

Il commence à travailler seul puis rapidement, l'activité se développe ce qui le pousse à recruter. 2 employés se succèdent pendant les 10 premières années mais coup du sort, les personnes réalisent qu'en fait elles ne se destinent pas à ce métier, le premier devient gendarme de montagne et le second se lance dans une activité de gîtes, rien à voir en effet mais Claude Siffermann soutient leurs démarches : "il faut vivre de sa passion et ne surtout pas subir son métier".

Par la force des choses, Claude reprend les CV qu'il avait gardé sous le coude, "je les stocke toujours, on ne sait jamais...", dit-il en souriant. Et bingo, au premier coup de fil, il contacte Gautier, un jeune opticien diplômé tout comme lui. Il avait effectivement eu un coup de cœur pour ce CV : "il a fait de l'humanitaire à Bamako dans le but de créer la première école d'opticiens de la capitale malienne et ça pour moi, ça prouve qu'il a de l'empathie, j'ai craqué", nous raconte Claude.



Inutile de vous préciser qu'entre Claude et Gautier, le courant est passé de suite. Ils ont la même vision du métier : "ce qui nous plaît c'est que notre approche client est complète. Il y a la vente bien-sûr mais nous intervenons aussi à 30% sur le côté paramédical par des examens de vue, des contrôles... Puis reste 30% dédiés à la technique", expliquent-ils avec passion. "Nous sommes un magasin indépendant, libre de pouvoir choisir ses fournisseurs que ce soit pour la monture ou les verres. La partie technique, c'est notre plus car nous pouvons par exemple aller jusqu'à proposer des incrustations de strass dans vos verres, réaliser des percées spécifiques..."

Mais l'équipe de l'Atelier Optique a aussi son élément féminin : Séverine, en temps partiel, est également opticienne diplômée. 3 collaborateurs, 3 vrais techniciens reconnus par leur formation, c'est denrée rare dans ce métier !

Côté fournisseur pour les montures, ils privilégient le « made in France » voire même le local car oui il y a des fabricants en Alsace et dans les Vosges.

Claude Siffermann a d'ailleurs été formé par le fabricant de lunetterie Colmarien Philippe Heyer, un



artiste qui crée des pièces totalement uniques à travers sa griffe « Biseau Libre ». Mais nos 3 opticiens dénichent également des lunettes en bois fabriquées dans les Vosges, des lunettes en cuir ou en doublage jean par le biais de marques françaises !

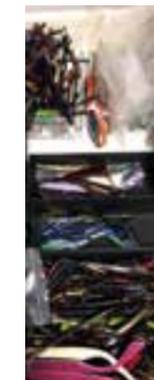
En ce qui concerne les verres, un seul partenaire : Essilor, encore un fabricant français, leader mondial. "Ces verres ont une longueur d'avance, ils sont conçus pour la vie connectée dans la laquelle nous évoluons aujourd'hui, écrans d'ordinateurs, tablettes... La vie change et nous devons nous adapter. Avec un verre Essilor, l'exposition à la lumière bleue est atténuée grâce à un verre filtrant, c'est le top !", nous expliquent en cœur Claude et Gautier.

Claude finalise l'entretien par une citation très juste : "la bonne lunette est celle qui se fait oublier ! Nous sommes des opticiens diplômés et devons pouvoir répondre à tous les besoins de nos clients, même à des demandes spécifiques comme des lunettes de tir, de ski, de natation... Pour les personnes à mobilité réduite ou souffrant d'une vision très basse, nous intervenons même à domicile. Le service est au cœur de notre métier".

L'exclusivité à Ribeauvillé



La griffe de montures « Parasite » propose une série limitée « Star Wars ». Il n'y a que 999 exemplaires dans le monde dont un exemplaire à l'Atelier Optique de Ribeauvillé. Ça vaut le détour ! Avis aux fans !

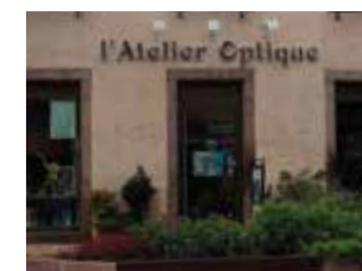


Des collectors

Claude Siffermann voit parfois passer des montures de 30 ans ou plus. Des clients viennent à lui pour la réparation de leurs lunettes fétiches. Il sort alors son tiroir d'outils et de pièces de rechange. C'est le MacCyver de la lunette ! Claude a carrément une vitrine dans son magasin avec des pièces collectors !

Quand les yeux ne sont pas en face des trous !

Etre opticien, ça peut aussi être rigolo ! Claude raconte en souriant : "un jour une cliente, porteuse de lentilles, est arrivée avec des yeux rouges et bouffis, nous ne comprenions pas. Elle devait utiliser un comprimé de nettoyage pour ses lentilles... Après discussion, il s'avère que la cliente avait avalé le comprimé au lieu de l'utiliser pour l'entretien de ses lentilles !". Tout s'est bien fini pas d'inquiétudes !



ATELIER OPTIQUE

1, rue des Cigognes - 68150 RIBEAUVILLE

TEL : 03 89 73 64 53

atelier-optique@orange.fr

Horaires d'ouverture :

Lundi à Vendredi : 9h à 12h et 14h à 19h

Samedi : 9h à 12h et 14h à 18h

Pascal Lacom, Mach'a m'r eina drof ? *et si on faisait la fête ?



Comme Obélix dans la marmite, Pascal est tombé dans la musique dès son plus jeune âge ! Natif de Rorschwihr, il intègre très tôt les enfants de chœurs et la chorale de son village. A 10 ans, il choisit de travailler l'accordéon et quelques années plus tard, il se diversifie avec l'apprentissage du trombone à l'Harmonie de Saint-Hippolyte. Avec un papa et un oncle tous deux musiciens, Pascal ne pouvait qu'avoir la musique dans le sang !

A 18 ans, comme tous les jeunes hommes de son âge (de l'époque !), Pascal part pour le service militaire. Etant musicien, il est rattaché à l'orchestre militaire de Berlin, "je garde de bons souvenirs de cette expérience". Dès son retour, il apprend le métier de peintre en bâtiment avec son père. "A l'école, on nous disait que la musique c'était bien joli mais que ça ne permettait pas de gagner sa vie !".

Côté musique, Pascal n'est pas en reste puisque son père le réquisitionne souvent lors de bals. "Papa m'emmenait avec lui quand il n'y avait pas assez de musiciens, il chantait et jouait de la batterie et moi j'étais à l'accordéon ! Je ne connaissais pas beaucoup de chansons mais on faisait avec ! C'était la belle époque, je me souviens de la Fête du Pinot Noir (Rodern), on y jouait dans les caves ouvertes pour l'évènement et ça pouvait durer toute la nuit... Question ambiance c'était génial, tout le monde se prenait au jeu !".

D'un point de vue professionnel, Pascal est peintre en bâtiment jusqu'à 26 ans puis il tire un trait sur cette carrière. Il trouve du travail à Ewoco (Guémar) en tant que préparateur de commandes de nuit et ça lui va bien à Pascal de travailler la nuit, puisque cela lui permet de dispenser des cours de solfège et travailler ses instruments le jour, bref, de se consacrer entièrement à la musique ! Petit à petit, les horaires de travail évoluent et Pascal n'a plus que ses après-midi pour donner des cours. Difficile pour autant de quitter son travail car la musique ne lui permet pas (encore) de vivre décemment... Jusqu'en 1998, où il est sollicité par l'école de musique d'Horbourg-Wihr pour enseigner dans différentes écoles du secteur, il rend alors son tablier chez Ewoco pour se consacrer exclusivement à sa passion ! Depuis, Pascal a fait un bout de chemin puisqu'il est devenu Chef d'Orchestre de l'Harmonie du Haut-Koenigsbourg (St Hippolyte), de la Vogesia (Ribeauvillé) et de l'Espérance (Guémar), autant dire qu'il en mène du monde... à la baguette !

En plus d'être professeur de musique et chef d'orchestre, Pascal exerce également ses talents de musicien, à l'occasion d'anniversaires, de mariages, de fêtes du vin... Accompagné de son accordéon et/ou de son batteur, "pas de boîte à rythmes pour moi ! J'aime l'authentique", son chapeau noir vissé sur la tête, ses lunettes toutes rondes et son sourire contagieux, vous ne pouvez pas le rater, Pascal est l'icône musicale de nos fêtes locales et puis surtout, Pascal, il sème de la bonne humeur partout où il passe... "Moi et mon accordéon, on a démarré notre duo à la Fête du vin nouveau de Saint Hippolyte, je devais animer la place pendant 2h, j'ai improvisé et c'est parti comme ça !".

Ce qu'il aime Pascal, en plus de la musique, c'est le contact avec les gens : "j'étais un jour avec la musique de Guémar à la fête de la bière de Stuttgart quand tout à coup, une dame m'interpelle et me dit «Pfiffertag ! Pfiffertag !», elle m'avait vu défiler à la tête de la Vogesia au Pfifferdaj de Ribeauvillé et se souvenait de moi ! Ça fait chaud au cœur de constater qu'au travers de notre musique, on laisse une trace dans la mémoire des gens".



La marque de fabrique
Pascal ne se contente pas de jouer des tubes à l'accordéon, non, Pascal il adapte les tubes à la sauce alsacienne ! Life is life devient Fleisch is Fleisch, I gotta feeling devient a guetta Riesling... Mixer la musique contemporaine avec notre dialecte sur fond d'humour et de bonne humeur... Un résultat détonnant et délirant ! Qu'il est doué notre Pascal !

Un duo 100% pur cru

En 2007, Pascal rencontre Albert Breitel (Albert de la Vallée de Munster) à l'occasion d'une Saint Patrick à Griesbach au Val (toujours dans les bons plans l'Alsace !) – l'entente est immédiate, il faut dire que les 2 compères sont plutôt sur la même longueur d'onde ! Depuis, ils se produisent ensemble 3-4 fois par an à l'occasion de spectacles.

La fin d'une époque ?

Pascal nous confie sa nostalgie. "Les fêtes du vin s'éteignent peu à peu parce qu'aujourd'hui il y a trop de contraintes ! C'est dommage ça tue des associations et étouffe d'une certaine manière le dynamisme des villages. On essaie malgré tout de faire en sorte que les gens s'amuse et passent un bon moment !".

Bientôt dans les bacs ?

Quand on demande à Pascal quels sont ses projets à venir, il nous avoue timidement qu'il aimerait bien sortir un album, histoire de laisser « une trace » de sa musique. "La difficulté c'est de réussir à se renouveler, trouver régulièrement de nouvelles chansons à transformer en alsacien et puis... il faut trouver les contacts pour produire l'album !". Qu'à cela ne tienne, quand on veut, on peut, et puis... il paraît que le fan club de Pascal Lacom est déjà dans les starting-blocks pour le suivre sur la tournée de promotion de son futur nouvel album ! Nous on croit en toi Pascal ! Lance-toiiiiii !



L'avis des Bla-Blateuses

Pascal respire la gentillesse et la joie de vivre à tel point qu'il en devient contagieux ! Avec la dose de talent qui l'habite, Pascal aurait pu prendre « la grosse tête », avoir des envies d'ailleurs... Et bien non, Pascal ce qu'il aime, c'est son Alsace et ses Alsaciens, ses fêtes du vin, son accordéon et en avant la musique, ni plus, ni moins. Heureusement qu'on l'a notre Pascal Lacom parce que sans lui, certaines fêtes locales n'auraient pas le même goût... Merci Pascal pour ta bonne humeur et ta musique joyeuse, les Bla-Blateuses sont tes premières fans ! (si, c'est nous les premières !)



PASCAL LACOM

3 rue de Rodern – 68590 RORSCHWIHR
TEL : 06 74 39 30 73
pascal.lacom@orange.fr

Les Confitures de Nicole
100% artisanal Artisan Confiturier en Alsace
Confitures cuites au chaudron

Notre magasin de Produits Régionaux
68 Grand Rue - 68150 Ribeauvillé
Tél. 03.89.78.06.49
du mardi au vendredi :
de 10h00 à 12h30 et de 13h30 à 18h30
Samedi : fermeture à 18h00

Tous les jours :
Dégustations gratuites de confitures
Retrouvez notre sélection
de produits gourmands :
Confitures - Miels - Pain d'Épices - Gâteaux
Sirops - Chocolats - Terrines - Moutardes
Vins d'Alsace - Bières d'Alsace

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

HÔTEL RESTAURANT DU MOITON
Auberge du XIV^{ème} siècle

Le Mouton fait peau neuve : nouvelle ambiance !
Pour tout le reste, rien ne change.
Venez voir par vous-même...

Tél. 03 89 73 60 11
5 place de la Sinne • 68150 RIBEAUVILLE
hoteldumouton.fr
contact@hoteldumouton.fr

La mémoire de la ville de Ribeauvillé



C'est l'une des plus anciennes sociétés d'histoire d'Alsace. Elle est animée par un groupe de passionnés et grands connaisseurs de la culture et du patrimoine local. Le Cercle Historique de Ribeauvillé qui, depuis 2015, a pris ses quartiers dans le bâtiment de l'ancienne sous-préfecture, nous a ouvert ses portes.

En pénétrant dans l'imposant bâtiment qui abritait la sous-préfecture jusqu'en 2015, on découvre une immense collection d'archives, d'objets historiques, de photos et de documents rares. Bernard Schwach, le président du Cercle historique de Ribeauvillé n'est pas peu fier de nous présenter ces trésors bien conservés et bien rangés au 1er et au 2^{ème} étage du bâtiment (le rez-de-chaussée est occupé par les archives de la ville). La bibliothèque alsatique rassemble plusieurs milliers de livres consacrés à Ribeauvillé et sa région. L'un de ces ouvrages, en cinq tomes retrace la vie des seigneurs de Ribeaupierre de 759 jusqu'à la Révolution. Un historien a répertorié tous les actes administratifs concernant les Ribeaupierre. *"C'est un document exceptionnel"*, commente Bernard Schwach.



Les habitants qui ne descendent pas directement des seigneurs, trouveront aussi des informations sur leur famille. Le Cercle historique possède en effet la généalogie de 1127 familles de Ribeauvillé et environs depuis le XVII^{ème} siècle. Un travail remarquable, effectué par Jean-Louis Kleindienst, un généalogiste réputé. Cet instituteur puis professeur au collège de Ribeauvillé, a relevé tous les registres possibles : paroissiaux, seigneuriaux ou communaux. A partir des renseignements obtenus, il a écrit des fascicules entiers sur les trajectoires, les biens et les métiers des familles établies dans la cité des ménétriers et environs. L'association possède également plus de 100 000 photos. Parmi elles, la première photo du château Saint-Ulrich prise par Auguste Bartholdi, l'auteur de la statue de la Liberté, dont la mère habitait à Ribeauvillé. Des photographes professionnels apparaissent dès la fin du XIX^e siècle et immortalisent les rues et ses habitants.

La passion pour l'histoire et les archives est une vieille tradition à Ribeauvillé. Elle remonte à 1925, date de la création de la Société d'Histoire et d'Archéologie de Ribeauvillé. En 1989, elle fusionne avec le Cercle de Recherche Historique fondé en 1983. Depuis, le Cercle a effectué un travail remarquable pour rassembler les documents et les objets du patrimoine, afin d'enrichir la connaissance du passé et de l'histoire locale.

Des plans de la ville datant du XVII^{ème} siècle

Une des salles du 1^{er} étage regroupe le fonds de l'ancienne bibliothèque de Ribeauvillé, soit environ 5000 ouvrages. Créée en 1850, cette bibliothèque avait été financée par les industriels et les médecins de la ville pour transmettre le savoir et apporter la culture à la population. La majorité des ouvrages traitent d'agriculture et de viticulture, d'histoire, de géographie, des règles d'hygiène et des maladies... *"Le problème est qu'à cette époque, beaucoup de Ribeauvillois ne savaient pas lire"*, précise Bernard Schwach.



L'association a également travaillé les archives de la ville et a retracé toute l'histoire de l'usine Carola, de l'Office du tourisme, du tramway (qui a circulé de 1882 à 1936), du lycée, de la fête des Ménétriers, etc. Toutes les affiches du Pfifferdaj depuis 1882 sont conservées dans une salle au 2^e étage, ainsi que les partitions de musique. *"Pour chaque événement et pour chaque Pfiff, une nouvelle musique était créée. Jusqu'à ce que Jean Gantz, chef de l'harmonie Vogésia, compose « Het esch Pfifferdaj » en 1879, qui a été gardé comme hymne de la fête"*, raconte le président.

Une des salles est consacrée aux maquettes, d'autres aux archives du comité des fêtes, et des pompiers. Ribeauvillé possède en effet un des premiers corps de sapeurs pompiers en Alsace, comme les grandes villes de Colmar, Strasbourg et Mulhouse. Des documents de 1832 à nos jours y sont entreposés, ainsi que du matériel : casques, seaux, lances... *"Il faut se rappeler que jusque dans les années 1890, chaque couple qui se mariait recevait un seau. Dès que le tocsin sonnait, il fallait former une chaîne depuis l'une des fontaines de la ville pour éteindre l'incendie"*. Mais l'une des fiertés de Bernard Schwach et de toute l'association se trouve dans une autre salle : la salle des plans. Tous les plans de Ribeauvillé et des forêts alentours depuis le XVII^{ème} siècle y sont conservés. *"Nous pouvons connaître les propriétaires de chaque maison de Ribeauvillé depuis 1829, date de mise en place du cadastre. Je crois que c'est unique en France"*, assure le président.

« Relever la parole des anciens »

Tous les jours, l'association reçoit des documents et parfois des objets. Chaque trimestre, elle édite un bulletin, « Les nouvelles du Cercle », distribué aux 250 membres de l'association. Et tous les ans, elle publie une revue consacrée à un thème : la vie quotidienne à Ribeauvillé pendant la Première Guerre Mondiale, la viticulture de 1400 à 1900, les verriers, l'histoire de Ribeauvillé au fil des rues... *"Notre vocation consiste aussi à relever la parole des anciens. Quand nous avons décidé de retracer l'histoire des verreries, nous avons lancé un appel aux familles et nous avons reçu 500 photos que parfois, personne ne connaissait. Nous avons aussi enregistré la parole d'un ancien Malgré Nous qui n'avait jamais raconté son parcours auparavant"*, souligne Bernard Schwach.

Le travail d'écriture est confié à quatre membres de l'association, qui ont chacun leur spécialité. L'an prochain, le Cercle souhaite écrire un dictionnaire des gens célèbres de Ribeauvillé. Parmi eux : le Prince Max (grand-père de Sissi), devenu roi de Bavière, Simon Beysser (le grand-père d'Auguste Bartholdi), maire de la ville en 1810, Germain Sée, médecin de Napoléon III et de Victor Hugo, etc. Et pour vivre avec son temps, l'association est en train de créer son site internet. Les passionnés ou les simples curieux y trouveront répertoriés tous les documents, publications et recherches du Cercle.



- Entretien
- Dépannage
- Installation, rénovation



68340 Riquewihr
06 84 15 27 51



CERCLE DE RECHERCHE HISTORIQUE DE RIBEAUVILLÉ ET ENVIRONS

14, avenue du Général de Gaulle - 68150 RIBEAUVILLÉ
TEL : 03 89 58 95 93
crhre@orange.fr

La Nougaterie de Riquewihr : du nougat tendre comme son histoire !

Ames sensibles, accrochez-vous ! Les Bla-Blateuses vous ont déniché une belle histoire pleine d'émotions, alors prenez un mouchoir : c'est mieux !

Partons à la rencontre d'Alexandre et Gisèle Schutté à la Nougaterie de Riquewihr.

Pour commencer, il faut d'abord vous parler de la famille Hommel, celle de Gisèle. Les Hommel sont propriétaires depuis bientôt 3 générations de la boutique « Au Petit Délice » à Riquewihr. Leur aventure a démarré avec les grands-parents par la confection de kougelhops et de macarons maison.

Puis en 2012, la famille s'est lancée un nouveau défi avec l'arrivée dans la structure d'Alexandre Schutté, le mari de Gisèle. Après les kougelhops et les macarons, le papa de Gisèle, Fabrice Hommel, un homme de challenge, est séduit par le nougat. Il persuade son gendre Alexandre de le rejoindre dans l'aventure. Après 21 ans passés à la Distillerie Mette, Alexandre prend un virage à 180 degrés en intégrant l'affaire de sa belle-famille. C'est ainsi que Fabrice, le papa de Gisèle, s'est attelé à la recette du nougat. Il aura fallu 7 longs mois d'essais et des nuits blanches de recherches avant de finaliser la recette « made by Hommel ». *"Papa, nous faisait goûter son nougat presque tous les jours. Passés 7 mois, on n'en pouvait plus !"*, nous confie Gisèle. En parallèle, se profilait également l'ouverture de la nouvelle Nougaterie à Riquewihr et les travaux, auxquels tous les hommes de la famille ont participé, se sont enchaînés en prévision d'une ouverture le 4 août 2012.

Seulement voilà, le 2 août, Fabrice Hommel décède brutalement à l'âge de 52 ans d'une crise cardiaque. Rien ne laissait pressentir ce funeste scénario. Fabrice était un homme énergique, toujours joyeux, *"il sifflait tout le temps"*, nous raconte Gisèle. Sacré coup dur pour cette famille qui se serre les coudes depuis toujours. Mais pas question pour Gisèle et Alexandre de baisser les bras : *"nous devons faire honneur à mon père et porter avec fierté ce projet !"*, relate Gisèle.

Mais parfois le sort s'acharne... Nouveau coup dur pour la famille, papa Hommel avait emmené avec lui la recette du nougat... Pas de notes, rien. Fort heureusement, Alexandre ainsi que Vincent, le frère de Gisèle avaient eu l'œil en travaillant aux côtés de Fabrice pendant les mois d'essais.

Pour reproduire exactement la recette de papa Hommel, Alexandre a tout de même dû mettre les bouchées doubles... Il ne fallait pas tarder. Malgré le deuil, toute la famille s'est à nouveau rapidement monopolisée pour ouvrir le 11 août ! Tambour battant, l'ouverture s'est faite avec une grande part d'émotions, vous l'imaginez bien !

Au début, 3 sortes de nougat étaient proposées à la vente : nature, caramel salé et fruits rouges. *"La recette aux fruits rouges était la préférée de papa car il aimait mélanger les saveurs"*, précise Gisèle.

Aujourd'hui, on peut dire qu'Alexandre a parfaitement repris le flambeau ! Il propose désormais 14 sortes de nougat tendre, papa Hommel peut être fier ! Alexandre est plein d'idées originales et ose même des combinaisons atypiques : fraise-géranium, figues-gingembre, amandes-spéculoos, amandes-combava, amandes-thé matcha. Une nouveauté : abricots-thym ou même une suggestion au piment d'espelette. Point clé pour le miel : Alexandre se fournit exclusivement en local !



Le nougat c'est quoi ?

Il est constitué de miel de fleur ou de forêt, de blanc d'œuf, de glucose et de sucre. Après tout est une question de mélange, de température et d'humidité ! Mais chez les Hommel, la recette du nougat c'est secret de famille ! Et comme disait papa : *"la base d'une recette réussie, c'est l'amour !"*, souligne Gisèle.

La Nougaterie de Riquewihr se diversifie un peu selon les saisons avec les glaces haut-rhinoises de la Maison Elsa ou des pains d'épices réalisés par Alexandre en hiver, toujours sur la base d'une recette de papa Hommel (5 sortes : nature, chocolat, oranges, figues, abricots). Alexandre est constamment à l'affût de nouvelles saveurs, l'ébullition n'arrête jamais !

À la Nougaterie, vous trouverez forcément Alexandre, Gisèle quant à elle s'occupe de la logistique familiale car tenez-vous bien Gisèle et Alexandre sont à la tête d'une petite famille recomposée de 5 enfants, bravo ! Et Alexandre est même déjà papy d'une petite fille ! On reconnaît bien là l'esprit de famille !

Côté boulot, Alexandre et Gisèle nous confient : *"nous sommes un vrai duo et nous aimons travailler ensemble"*. Deux passionnés, qui ont du cœur c'est sûr ! Ils ont grand plaisir à faire goûter leur nougat, à expliquer le processus de fabrication et surtout leur histoire. *"Ce que j'aime le plus, ce sont les yeux pétillants de mes clients quand ils goûtent mon nougat. Dernièrement, un client de Metz m'a même dit que j'étais « faiseur de miracles », je suis honoré par cette reconnaissance et j'ai même envoyé un morceau de nougat M&M's à une fidèle cliente parisienne, juste pour qu'elle goûte !"*, sourie Alexandre.

Une affaire de famille, qui promet ! Avec encore de nombreux projets...

La maman de Gisèle envisageant doucement le chemin de la retraite, passera définitivement le relais à ses enfants en fin 2017. Pour marquer le coup, la Nougaterie fermera pour travaux de janvier à mars 2018. L'idée est d'embellir le lieu et surtout, de permettre aux clients d'avoir une vue sur le labo pour observer Alexandre pendant la fabrication.

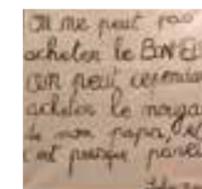


Merci Papa Hommel !

Nous sommes sûres que papa Hommel veille sur sa petite famille. Il est d'ailleurs très présent dans la Nougaterie, sa photo fait partie du lieu. Et pour la petite histoire, nous avons pris contact avec Gisèle pour l'article du **Bibbele Mag** le jour de l'anniversaire de Fabrice sans le savoir ! Si ce n'est pas un signe... Une belle histoire de famille, un patrimoine et une succession réussie ! Bravo Alexandre et Gisèle, le destin ne les a pas épargnés mais ils ont su rebondir ! Nous ne pouvons que leur souhaiter tout le bonheur du monde pour la suite !

Le mot de la fin

Comme le dit si bien LyLou, la petite de Gisèle et Alexandre : *"On ne peut pas acheter le bonheur, on peut cependant acheter le nougat de mon papa et c'est presque pareil !"*. Bien dit LyLou ! Il est effectivement trop bon le nougat de ton papa, notre régime en a fait les frais ! La petite artiste en herbe a même confectionné un tableau avec cette citation et l'a accroché fièrement dans la Nougaterie. *"Cette petite œuvre génère des ventes"* nous confie Alexandre...



LA NOUGATERIE DE RIQUEWIHR

47, rue du Gal De Gaulle - 68340 RIQUEWIHR

TEL : 03 89 47 94 84

alexandre.schutte@free.fr

La nougaterie de Riquewihr, 68340 Alsace

Poissonnerie

Le Chalutier



Produits de l'été:

Brochettes de poissons, filets de poissons marinés, bar, dorade, sardines à griller. Gamme de salades fraîches, tartare, rillettes maison.

Nouveaux horaires

Mardi: 9h-12h, Mercredi et jeudi: 8h-12h/14h30-19h
Vendredi: 8h-13h/14h30-19h, Samedi: 8h-17h non stop

Livraisons gratuites à domicile
Tickets et chèques restaurant acceptés

1a rue du canal - 68126 Bennwihr-Gare
03 89 41 52 63 - info@lechalutier.fr - www.lechalutier.fr



L'Hôtel Restaurant du Mouton : du rêve à la réalité !

L'incontournable dans la haute ville à Ribeauvillé, c'est l'Hôtel Restaurant du Mouton ! Un lieu gorgé d'histoire mais qui a également connu une vraie métamorphose ces dernières années. Les instigateurs de ce changement sont les actuels propriétaires du lieu : Catherine et Tanguy Lehmann, un couple débordant d'énergie !



Notre couple, nous vient de Saverne et forcément, vous vous demandez déjà comment ils sont arrivés dans le vignoble ? C'est Tanguy qui possède un sérieux bagage dans la restauration. Après son apprentissage « service en salle », il a enchaîné 7 ans d'expérience en Suisse dans de belles adresses : relais châteaux, palaces, stations de skis... C'est finalement en 2008 qu'une opportunité se présente à lui en Alsace, il reprend la Carpe d'Or à Saverne en location-gérance et il fait un « carton » en proposant des tartes flambées, planchettes et plats du jour. En 2010, c'est le déclic, stop la location-gérance, Tanguy, veut sa propre affaire ! Qu'à cela ne tienne, Catherine est prête à le suivre. Ce nouveau projet, ils le porteront ensemble ! Infirmière de formation, elle quittera son job dès le projet ficelé... Même pas peur ! Elle nous confie d'ailleurs : *"de nos jours, la patientèle s'est transformée en clientèle alors je suis rodée..."*

Restait maintenant à trouver le lieu pour ce projet de vie ! Les premières recherches se sont naturellement orientées sur Saverne. Puis après 2 ans d'investigations intensives et infructueuses, ils sont se dit et pourquoi pas le vignoble ! Au hasard d'une balade à Ribeauvillé, ils flânent et passent devant l'Hôtel Restaurant du Mouton puis se font la même remarque sans aucune arrière-pensée : *"tiens, c'est rigolo, on dirait la Carpe d'Or mais à Ribeauvillé, une vieille bâtisse jaune, la fontaine..."*. Pour les épauler dans leur recherche, ils contactent un agent immobilier du vignoble et exposent leur projet, font des visites mais toujours rien, pas de coup de cœur... Fin 2012, de nouveaux projets se greffent à la vie de notre jeune couple : un mariage qui doit se suivre d'une naissance, waouh !!! Pour le coup, leur recherche est mise entre parenthèses. Forcément, c'est quand on s'y attend le moins que les rêves finissent par frapper à votre porte ! L'agent immobilier les relance une semaine avant le mariage, Tanguy et Catherine se disent alors *"pfff, une visite de plus, ce n'est pas le moment..."*. L'agent ne souhaite pas communiquer le lieu au couple, ils doivent se voir sur place, rendez-vous est pris à Ribeauvillé. Le jour J, ils empruntent la Grand'Rue de Ribeauvillé, voient défiler les façades... Pour finalement, se retrouver devant : LE MOUTON !!! Euphoriques, ils n'ont même pas envie de visiter et lancent en cœur : *"on signe où ?"*, voilà le début d'une belle histoire ! Comme quoi, il faut croire en ses rêves !

Une fois l'effet de surprise atténué, il a fallu se projeter, réfléchir au développement de l'affaire qui n'avait alors plus aucun classement hôtelier. Tout s'enchaîne pour le couple et le 15 février 2013, alors que Tanguy est collé à son téléphone avec le banquier, le comptable... c'est la petite Zoé, qui pointe le bout de son nez pour rejoindre l'aventure à la grande joie de ses parents ! Tout va très vite et *"Zoé a même connu le bureau du notaire lors de la signature de l'acte"*, sourit Catherine. Le 28 mars 2013, le couple officialise la reprise de l'Hôtel Restaurant du Mouton. 2013 sera à tout jamais une année mémorable pour eux avec 2 bébés en simultané !

Côté organisation, Tanguy et Catherine, ont naturellement trouvé leurs rôles : Tanguy en salle et Catherine à la gestion de l'Hôtel. Un duo de choc ultra complémentaire est né !



Le chef de cuisine de la Carpe d'Or choisit de les suivre à Ribeauvillé. Attaché à Catherine et Tanguy, il fera la route depuis Saverne tous les jours, quand on aime, on ne compte pas...

En arrivant à Ribeauvillé, Tanguy et Catherine ont de suite compris qu'il fallait séduire les locaux. Ils ont ainsi concocté une nouvelle carte, changé la disposition des tables, bref un relooking incontournable.



De fil en aiguille, ils ont également intégré les Logis (anciennement Logis de France) et après une première année d'exercice, ils se sont attaqués à la rénovation d'une moitié des chambres. La seconde partie a suivi l'année d'après. L'hôtel est neuf !

C'est sur leur troisième exercice que leur chef a pris sa retraite bien méritée et a soutenu Tanguy et Catherine dans la recherche de son successeur, un Champenois qui lui aussi a quitté sa région pour le vignoble alsacien. S'ensuit une évolution de la carte, le travail des produits frais et le titre de Maître Restaurateur pour l'établissement en novembre 2016. Quel parcours !

Mais notre couple ne s'arrête pas là, en ce début d'année, les 2 salles du restaurant ont été entièrement repensées par un décorateur strasbourgeois. Une vraie réflexion a été menée pour la création d'un outil de travail fonctionnel, accessible, tendance et aéré. Le résultat est comme le disent les clients : BLUFFANT ! Cette rénovation conséquente a également été le moment charnière pour progresser encore : une cave de maturation a été installée pour la mise en avant de la viande et une conséquente cave à vins fait maintenant partie intégrale du décor.

Aujourd'hui, les Lehmann se sentent chez eux ! Après 4 années, l'Hôtel Restaurant du Mouton a un nouveau visage, tout est renové ! Comme le dit Tanguy : *"on s'est construit nous-mêmes petit à petit mais le jeu en valait la chandelle !"*. Et là, nous Bla-Blateuses, on a trop envie de dire : et la suite c'est quoi maintenant ?



HOTEL RESTAURANT DU MOUTON
CATHERINE, TANGUY ET ZOÉ LEHMANN
5, place de la Sinne - 68150 RIBEUVILLE
TEL : 03 89 73 60 11
contact@hoteldumouton.fr
www.hoteldumouton.fr
Hotel Restaurant Du Mouton

Tanguy, Catherine, Zoé et...

Non pas d'heureux événement en cours mais soit dit en passant, ça pourrait être un nouveau challenge aussi... Non, on voulait vous parler de Gerschwin, le fidèle compagnon canin de la famille !



Et Zoé, elle habite où ?

Elle nous a répondu très sûre d'elle : *"à la maison des moutons !"*

Un lieu qui vaut le détour !

Vu de l'extérieur, cet ancien relais de Poste de 1392 cache bien sa décoration intérieure. Pour vos repas entre amis, famille, déjeuners entre collègues... dépaysez-vous au Mouton !

2 cheminées, 2 cocottes Logis et l'hôtel noté 8,7 par ses clients Booking, belle progression pour un hôtel qui n'avait plus de classement hôtelier !

L'Echoppe Paysanne Magasin de producteurs

Le local, la proximité, les circuits courts pour maintenir une agriculture paysanne !



42, route de Guémar
68150 Ribeauvillé

Tél. 03 89 58 79 05

Mardi: 15h > 18h30

Mercredi, jeudi, vendredi: 9h30 > 12h30 - 15h > 18h30

Samedi: 8h30 > 13h



Lionel Berger : éleveur de tonneaux



Lionel Berger, Beblenheimois pure souche de 30 ans est l'un des 2 seuls tonneliers de la région... Embarquement immédiat pour un voyage au cœur du savoir-faire made in Alsace !

Lionel a grandi dans le monde viticole puisque ses parents étaient viticulteurs. Naturellement, quand la question de l'orientation s'est posée, il s'est dirigé vers un CAP vignes et vins à Rouffach et a enchaîné sur un CAP Tonnellerie à Beaune ! Tonnelier ? Mais pourquoi choisir de mettre le feu au foudre ?! "Quand j'étais enfant, mon père a décidé d'acheter une machine à vendanger à Cognac (Charentes). En allant la commander, nous en avons profité pour découvrir la région en visitant notamment la Tonnellerie Seguin Moreau puis la Maison de Cognac Rémy Martin, j'ai été très impressionné... Après mon 1^{er} CAP, je suis tombé par hasard sur un reportage présentant une formation Tonnellerie, ça a ravivé le souvenir de mon enfance... Travail du bois, du fer, du feu, l'aspect physique que demande cette activité et puis le lien avec la viticulture, tous les ingrédients étaient réunis pour que je choisisse d'en faire mon avenir !".

Après 2 belles années de formation clôturées comme major de promotion, Lionel est passé de la théorie à la pratique en intégrant en 2006 l'atelier de l'une des plus importantes tonnellerie du monde à Chagny (Saône-et-Loire), la tonnellerie Seguin Moreau (la boucle était bouclée !) Il a démarré en tant que saisonnier puis s'est rapidement vu offrir un CDI : "à l'école, on nous apprend la théorie, le travail à la main pour maîtriser toutes les bases. En entreprise, le travail est assisté par les machines : tours à poncer, cintreuses, rogneuses... Finalement, on passe de la fabrication artisanale à la fabrication moderne ! Cela m'a permis d'approfondir mes connaissances".

Et puis en 2010, parce que son Alsace lui manquait, Lionel a souhaité revenir au bercail auprès de ses vignes natales, non sans avoir une petite idée derrière la tête ! "J'ai toujours eu envie de me mettre à mon compte, j'ai fait le CAP Tonnellerie pour pouvoir un jour créer ma propre tonnellerie. Quand je travaillais à Chagny, je voyais passer pas mal de bons de commande en provenance d'Alsace : il y avait donc une véritable demande en région...". Et quand Lionel a un objectif en tête, ça ne traîne pas ! Il démissionne et réintègre le domaine familial*. En parallèle, il s'attèle à créer sa petite entreprise qui voit officiellement le jour en novembre 2010. "A l'heure actuelle, 50% de mon activité se passent dans les vignes, les 50 % restants je les consacre à mon métier de tonnelier mais à terme, j'aimerais passer à 100 % !".

L'avis des Bla-Blateuses !

Comme un bon vin, les Bla-Blateuses ont littéralement bu les paroles de Lionel ! Tonnelier, c'est déjà hors du commun, mais quand Lionel vous en parle, on entre dans une toute autre dimension ! Si bien qu'à la fin de l'entretien, nous étions prêtes à poser notre plume pour enfileur un tablier et nous lancer dans la fabrication de tonneaux ! Les Bla-Blateuses encouragent Lionel de toutes leurs forces pour que sa petite entreprise se développe rondement, aussi bien que ses tonneaux !

Tonneau artisanal ou tonneau industriel ?

Il faut environ 1h pour produire un tonneau « industriel ». Lionel quant à lui met 10 à 12h. La différence essentielle, hormis celle du temps, réside dans le fait que Lionel intervient à chaque étape du processus de fabrication. "En usine, le tonneau passera entre les mains d'autant de personnes qu'il y a d'étapes dans la fabrication... Moi, lorsque je réalise un tonneau, je suis certain de sa qualité puisque qu'il se crée uniquement entre mes mains".

La tonnellerie Berger propose plusieurs prestations :

- la fabrication de tonneaux



La fonction première d'un tonneau est d'offrir un apport aromatique à son contenu : vin, whisky, bière... pendant environ 4 ans. Ensuite, le tonneau devient "simple" contenant et il permet une micro oxygénation du liquide qu'il renferme. Lionel réalise des tonneaux en chêne, en châtaigner, en acacia, en frêne, en sapin... de 1 à 500 litres de capacité.

- la réparation et le SAV "toutes marques" de tonneaux



"Le projet qui m'a le plus marqué jusqu'à présent est la réparation et le montage de 3 tonneaux du Musée Unterlinden de Colmar. J'avais l'été pour m'en occuper. Quand on sait qu'un des foudres datait de 1774, ça fait tout drôle, on n'a pas le droit à l'erreur ! Je me suis rapproché d'un ancien tonnelier de Dambach-la-Ville pour qu'il me donne des conseils...".

- la "déco-tonneaux" réalisée à base de tonneaux "en fin de vie"



"On me commande des petits tonneaux pour servir d'urnes à des mariages, je peux créer des casiers à livres, des bars, des tireuses à bières, des batteries... et même des kartings ! Finalement, mes créations n'ont de limites que celles de l'imagination de mes clients ! Dans la série "cocasse", on m'a déjà sollicité pour la réalisation d'un bain norvégien, de tonneaux en sapin pour en faire des valises à destination de reconstitutions historiques... !".



Plutôt barrique ou bourrique ?

Saviez-vous que le tonneau est gaulois et qu'en plus il est l'ancêtre du... frigo ?! Et oui, il y a fort fort longtemps, quand la fée électricité n'était pas encore née, on conservait toutes sortes d'aliments dans les tonneaux car ils sont hermétiques et étanches ! Nos ancêtres s'en servaient également comme valises, camions citernes, cubis... L'air de rien, il nous a bien roulé ce petit tonneau !



Relève assurée !

Hugo, 5 ans, le fils de Lionel, a déjà attrapé le virus de la tonnellerie ! "Il a sa caisse à outils, son établi et me demande toutes les 5 minutes si on va à l'atelier!". Et c'est tant mieux car selon Lionel, le métier de tonnelier est plein d'avenir : "la France est le plus gros producteur et exportateur de tonneaux au monde ! Nous, les Gaulois, sommes reconnus mondialement pour la qualité de nos tonneaux « à la française ». Un jeune qui sort d'une formation tonnellerie trouvera immédiatement du travail".

Pour devenir tonnelier, 3 options :

- Intégrer l'une des 3 écoles françaises qui forment les tonneliers de demain.
- Opter pour le compagnonnage.
- Se former auprès d'un maître d'apprentissage puis faire valider ses compétences par un jury.

"Ce n'est pas un métier, c'est ma passion"

Lorsqu'il n'est pas dans les vignes ou dans son atelier, Lionel participe à des reconstitutions historiques sur les métiers d'art, au marché de Noël de Ribeauvillé mais aussi au Pffferdaj où il se fait une joie de partager ses connaissances avec les autres constructeurs de chars. Enfin, Lionel est bénévole à l'Ecomusée d'Ungersheim où il propose des ateliers vivants pour faire connaître son métier aux visiteurs.



TONNELLERIE BERGER

13 rue des Vosges - 68980 Beblenheim

TEL : 06 19 78 44 10

tonnellerie.berger@orange.fr

<http://tonnellerieberger.wixsite.com/tonnellerieberger>

Lionel Lionel Berger

* Entreprise familiale qui depuis, a été vendue. Le repreneur a gardé Lionel en tant que salarié dans les vignes.

Un rayon de soleil alsacien pour les enfants de Tchernobyl



Anastasia

Tous les étés depuis 1993, l'association « Les enfants de Tchernobyl » accueille des enfants russes et ukrainiens issus de familles défavorisées qui habitent dans des régions contaminées par la catastrophe de 1986. Pendant trois semaines, ils séjournent dans des familles bénévoles en Alsace et dans les départements limitrophes. Nous avons rencontré deux familles à Thannenkirch et à Aubure.

Aujourd'hui, Anastasia considère Andrée comme sa maman française. Elle revient avec joie chaque été depuis 2010 à Aubure. La première année, elle n'avait que 8 ans et sa mère lui manquait beaucoup. "Elle pleurait pendant la nuit. Mais cela n'a duré que les premiers jours. Maintenant, elle est triste à la fin du séjour. Elle ne veut plus repartir!", raconte Andrée. Elle et son mari, Daniel, ont été touchés par la catastrophe de Tchernobyl. Une fois à la retraite, ils ont décidé d'agir à leur niveau. Par le biais de la presse, ils ont connu l'association « Les enfants de Tchernobyl » et se sont portés volontaires pour devenir famille d'accueil durant trois semaines en juillet. Depuis, ils ne tarissent pas d'éloges sur l'association. "Ils font un boulot formidable. Ils sont très sérieux", atteste Daniel. Même son de cloche chez Hélène et Hubert, de l'autre côté du versant montagneux, qui accueillent en août, pour la 3^{ème} année consécutive, Vadim, un petit garçon russe de 11 ans : "l'association est très bien structurée. Avant le premier accueil, un bénévole de l'association vient discuter avec vous et visiter votre maison. Vous devez respecter certaines obligations mais qui sont logiques. Ensuite, il y a une réunion préparatoire obligatoire en juin à Horbourg-Wihr où ils vous répètent ce qu'il faut faire ou ne pas faire. C'est à ce moment qu'ils présentent le profil de l'enfant et les interprètes".



Vadim

La langue n'est pas une barrière

L'association fait venir un interprète pour 20 enfants. Ils sont tenus de l'appeler une fois par semaine et les familles peuvent inviter l'interprète chez eux. "Cela donne un côté rassurant", confie Hubert. Même si la langue n'est clairement pas une barrière. "Nous avons utilisé quelquefois le traducteur sur l'ordinateur ou le lexique que nous a donné l'association, qui est très bien fait. Mais la plupart du temps, ce n'est pas nécessaire. Vadim comprend très bien et il sait se faire comprendre", assure Hélène. Elle et son mari, retraités, sont prêts à l'accueillir tous les étés jusqu'à sa majorité s'il le souhaite. Idem pour Andrée et Daniel : "cette rencontre avec Anastasia nous a beaucoup apporté. Et puis cela nous sort de nos petites habitudes et de notre routine. De son côté à elle, elle en tirera aussi profit, au moins au niveau de sa santé".



Une cure sanitaire pour les enfants

Le simple fait d'accueillir un enfant pendant trois semaines et de lui offrir une alimentation « propre » fait baisser sa charge de radioactivité de 30%. Car la catastrophe de Tchernobyl a contaminé toute la chaîne alimentaire des régions au nord de l'Ukraine, au sud de la Russie et en Biélorussie. Entre 8 et 9 millions de personnes vivent dans ces territoires contaminés. Les populations défavorisées sont les plus touchées : celles qui vivent de la chasse, de la pêche, de la cueillette (baies, champignons...). Les radionucléides les plus nocifs, tels que le césium 137 et l'iode radioactive provoquent à moyen et long terme une perte notable des défenses immunitaires. Ils sont dangereux pour l'Homme et l'environnement pendant 300 ans. Et il faut compter 3000 ans pour qu'ils disparaissent complètement..



LES ENFANTS DE TCHERNOBYL

Résidence « Les Provinces » - 1A rue de Lorraine - 68840 PULVERSHEIM (France)
TEL : 06 73 15 15 81
 lesenfantsdetchernobyl@gmail.com
 www.lesenfantsdetchernobyl.fr



Les enfants de Tchernobyl en chiffres :

- 470 membres
- 4500 accueils depuis 1993 (certains enfants reviennent plusieurs fois)
- environ 200 enfants accueillis chaque été
- 6 départements concernés : 68, 67, 88, 90, 25, 70
- 40 nouvelles familles d'accueil sont recherchées chaque année
- 75% des familles qui accueillent une première fois renouvellent l'expérience les années suivantes



Les 3 principales actions de l'association :

- Sortir les enfants des zones contaminées en les accueillant 3 semaines en Alsace et dans les départements limitrophes
- Aider les populations sur place en leur procurant des aliments non contaminés, en aidant les hôpitaux, les jardins d'enfants et un orphelinat en Ukraine
- Médiatiser les conséquences de la catastrophe de Tchernobyl



Les sources de financement de l'association :

- 80% du financement vient de la vente d'œufs en bois peints à la main par des artisans ukrainiens. Tous les ans, trois semaines avant Pâques, l'association fait venir plus de 30 000 œufs
- 20% du financement vient des cotisations d'adhésion et des dons



Késakofoto ?

C'est à nouveau Nathalie E. (on ne la remerciera jamais assez !) qui nous a proposé cette photo pour le **Késakofoto n°5** ! Comme toujours, cette photo a été prise dans le secteur de la Communauté de Communes de Ribeauvillé.

Saurez-vous retrouver cet endroit ?



COMMENT ON GAGNE ?

- 1 RETROUVEZ CET ENDROIT**
- 2 ALLEZ-VOUS Y PRENDRE EN PHOTO** (ne glissez pas et ne vous faites pas emporter par une vague, sait-on jamais !)
- 3 ENVOYEZ-NOUS PAR MAIL LA PHOTO** kesakofoto@bibbelemag.fr ainsi que vos nom, prénom et localité, jusqu'au 15 juillet 2017.
- 4 APRÈS LE 17 JUILLET 2017**, toutes les photos seront publiées sur la page Facebook du **Bibbele Mag**, la photo qui obtiendra **LE PLUS DE « J'AIME »* SERA ÉLUE GAGNANTE!**

QU'EST-CE QU'ON GAGNE ?

Un bon moment d'une valeur de 50 € TTC pour aller profiter d'une pause gourmande à l'Hôtel Restaurant du Mouton à Ribeauvillé !

Edition 2017

Les 10 ans de la Fête du Vin & de la Gastronomie !

Le vendredi : à partir de 18h30
Le samedi : à partir de 18h
Le dimanche : de 11h à 21h

- Dégustation de plus de 240 vins AOC, Grands Crus réputés et crémants d'Alsace dans la salle du Parc.
- Dégustation des accords mets et vins proposés par les restaurateurs, les pâtisseries, le fromager et les vignerons.
- Bar à vins et crémants sous le chapiteau.
- Animations musicales durant les 3 jours.
- Cook Show et spectacle de la Caravane des Illuminés Avertis (le dimanche après-midi).
- Fête foraine au Jardin de Ville.

Retrouvez toute l'actualité de la Fête du Vin et de la Gastronomie de Ribeauvillé sur Facebook !



J'PEUX PAS j'ai Pliff



PASSEZ VOTRE COMMANDE
JUSQU'AU 30 JUIN !

35 €



280 g/m² - 80% coton ring spun peigné - 20% polyester - capuche doublée avec lien coulissant surpiquées aux épaules - manches montées - bord côte avec élasthanne aux poignets et à la base poche kangourou plaquée - coutures latérales - coupe ajustée - parfaite technologie sweat.
Tailles dispo : XXS, XS, S, M, L, XL, 2XL, 3XL

20 €



185 g/m² - 100% coton jersey - fil open-end - bande de propreté d'épaule à épaule - surpiquée au bord des manches et à la base - structure tubulaire.
Tailles dispo : S, M, L, XL, 2XL, 3XL, 4XL, 5XL

20 €



141-150 g/m² - 100% Coton - fil de luxe 30 s Softstyle® - larges bretelles - bord côte à l'encolure et aux emmanchures - cintrage par les coutures latérales - surpiquée à la base tourné d'un quart pour éviter la pliure du centre
Tailles dispo : S, M, L, XL, 2XL

NOUVEAUX
COLORIS

20 €



185 g/m² - 100% coton jersey - fil open-end - renfort d'épaule à épaule - surpiquée au bord des manches et à la taille.
Tailles dispo : XS (140/152), S (164), M (170), L (176), XL (182+)

Modèles uniquement disponibles sur commande à :



Cap'Réseau - 22 Route de Colmar - 68750 BERGHEIM - 03 89 47 26 47

AUCUNE COMMANDE PASSÉE PAR MAIL, COURRIER, TÉLÉPHONE, SMS, FACEBOOK, PIGEON... NE SERA PRISE EN COMPTE.

RÈGLEMENT À LA COMMANDE PAR CHÈQUE OU ESPÈCES À L'ORDRE DE L'ASSOCIATION LES DONZELLES.

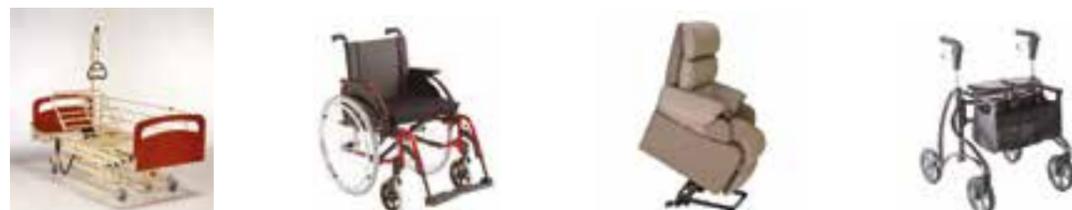
CLÔTURE DES COMMANDES LE 30 JUIN 2017.

VOUS SEREZ INFORMÉ(ES) DE L'ARRIVÉE DE VOTRE COMMANDE PAR MAIL OU SMS (MAXI 3 SEMAINES DE DÉLAIS).

SOS MEDICAL

Vente - location - Installation de matériel médical

Votre spécialiste du maintien à domicile depuis 40 ans !



Articles de contention - sièges de bain/douche - rehausseurs de WC
cannes diverses - Tensiomètres - Instrumentation ...



INCONTINENCE
-10% au carton
+ livraison offerte !

CHAUSSURES MÉDICALES pour
semelles orthopédiques, pieds gonflés,
déformés, Hallux- Valgus ...

2, rue du Canal - 68126 Bennwihr-Gare (en face du Chalutier)
Tél. 03 89 23 81 22 - www.sosmedical68.com



LES SAVEURS
DE WILLMANN

Poissonnerie-traiteur à Ribeauvillé

Réceptions, cocktails

Mariages, communions, baptêmes

Repas de familles

Location de Méhari



Déjà 20 ans que le duo Valérie et Jean-Marc Willmann est aux petits oignons pour vous... **et ce n'est pas fini !**

1 rue de l'Abbé Louis Kremp - 68150 Ribeauvillé
Tél. 03 89 73 72 24- contact@traiteur-ribeauville.com
traiteur-ribeauville.com -  :Traiteur Willmann. JM

Jours et horaires d'ouverture

Mercredi de 8h30 à 12h / du jeudi au vendredi de 8h30 à 12h
et de 14h à 18h / samedi de 8h à 12h