

Bibbele **MAG'**

PRINTEMPS 2016 #1

PORTRAIT
D'ÉCO

D'ÂME
NATURE

C'EST
IN

S'SCHMECKT
GUET !

FAN'
ALSACIEN

L'ASSOC

WOS
ESCH ?

À VOUS
DE JOUER

NOUVEAU

ON VOUS DIT TOUT

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

Le Plombier du Vignoble

15 ANS
d'expérience

INSTALLATION TOUS TYPES DE CHAUFFAGE

NETTOYAGE DE PLANCHERS CHAUFFANTS

SANITAIRE

SALLES DE BAINS CLÉS EN MAIN

DÉPANNAGE ET TOUS TRAVAUX SANITAIRE & CHAUFFAGE

15, avenue de l'Europe
68 590 Saint-Hippolyte

POOK Eric

09 67 06 61 02

06 32 61 23 58

Ribo PIERRE
immobilier

Nos valeurs ? Proximité, confiance, compétences !

■ Achat / vente ■ Estimations gratuites*

25 ans d'expérience dans l'immobilier !

François CAILLIAUX - 06 08 58 31 12 - 3c.concept@orange.fr
23, avenue du Gal de Gaulle - 68150 Ribeauvillé

*dans le cadre de la signature d'un mandat



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

Spécialités alsaciennes
Tartes flambées
Cuisine de saison
Terrasse ensoleillée

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

ASSURANCES
C.N.A
Christian Nagor Assurances

68150 RIBEAUVILLE

UNE SOLUTION A TOUS VOS BESOINS EN ASSURANCES
Particuliers - Entreprises
Artisans - Commerçants

Christian Nagor
Siège : 29 rue des Juifs
Bureau : 4 rue Klobb - 68150 Ribeauvillé
Port. 06 86 56 47 96 - Tél. 03 68 07 16 06
Fax. 03 89 73 78 42
Mail. info@nagorassurances.fr
www.cna68.com

Christian Nagor « votre Assureur de proximité »

Au menu ! 8^{#1}



p.6
WOS ESCH ?
La Brasserie du Vignoble
fait les présentations !



p.16
S'SCHMECKT GUET !
Wistub, oui, mais
du sommelier !



p.8
PORTRAIT D'ÉCO
Ribeau Fleurs :
c'est le bouquet !



p.18
D'ÂME NATURE
La Grange de l'Oncle
Charles : le terroir
avant tout !



p.10
FAN'ALSACIEN
Hop, Misala ün Katzala
alli uf scène !



p.21
À VOUS DE JOUER
Kézakofoto ?



p.12
L'ASSOC
Les irréductibles
sauveurs d'abeilles.



p.22
COUP DE CŒUR
Association : J'ai
demandé à la Lune.



p.14
C'EST IN
Jean Linnhoff :
mais quels talents !

Le Bibbele Mag[®] est édité par Bulle & Co[®]
22 Route de Colmar (Cap'Réseau) • 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, Brasserie du Vignoble,
Isabelle Oche, Jean Linnhoff, Jérôme François
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 : en cours • N°ISSN : en cours

Retrouvez nos actualités sur :

Bibbelemag.fr

BIBBELE MAG

PORTES OUVERTES

SAMEDI 23 & DIMANCHE 24 AVRIL 2016

10€ OFFERTS
dès 100 € d'achats

valable jusqu'au 31/08/2016
sur présentation de ce bon



GARAGE GUEMAR AUTOS SARL

Un garage de proximité à votre service depuis 1988

- RÉPARATIONS TOUTES MARQUES
- CARROSSERIE, PEINTURE, PARE-BRISE
- PRÉ-CONTRÔLE TECHNIQUE GRATUIT
- VENTES DE VOITURES NEUVES ET OCCASIONS



Nous cherchons votre véhicule à votre domicile

ZA DU MUEHLBACH - 68750 BERGHEIM

TEL. 03 89 71 83 15 - guemar.auto@wanadoo.fr

ARNAUD SIPP

MENUISERIE - ÉDENISTERIE

DONNEZ VIE
À VOS PROJETS BOIS



MENUISERIE EXTÉRIEURE

- terrasse - cabane - claustra
- abri - pergola - clôture

MENUISERIE INTÉRIEURE

- cuisine - salle de bain - dressing

03 89 73 19 76

06 78 39 88 29

68150 RIBEAUVILLÉ

menuiserie.arnaud.sipp@gmail.com

www.menuiserie-sipp.fr

Bibbele MAG'

Mais c'est quoi ce truc ?!

Nous sommes sûres que vous vous êtes posés cette question ! Pas de panique, les Bla-Blateuses vous expliquent tout sur le pourquoi du comment de ce nouveau magazine qui vient d'atterrir dans votre boîte aux lettres.

A l'origine, trois Bla-Blateuses qui pilotent une agence de communication dénommée Bulle & Co' et implantée à Bergheim.

L'idée de créer leur propre magazine trottait dans leur tête depuis un petit moment, mais vous savez comment ça se passe :

Ouaaailiss mais là je n'ai pas trop le temps de m'y pencher, je suis complètement OVER BOOKÉE !

Roohhhh ça fait du boulot quand même !

C'est la crise, laisse tomber cette idée ça ne marchera JAMAIS !

Et bla et bla et BLA !

Sauf qu'un jour, un des clients des Bla-Blateuses débarque à l'agence et leur explique qu'il est bien embêté parce qu'il possède un commerce à Ribeauvillé, mais que niveau supports de communication c'est assez limité dans les alentours... un support abordable, qui touche les habitants de la Com Com de Ribeauvillé, qui soit intéressant... et la... TILT !

Coup de balayette sur les freins énoncés ci-dessus ! Les Bla-Blateuses sont convaincues : elles vont le mettre sur pied leur magazine !

Lancer l'idée c'est bien, la mettre en route concrètement c'est mieux, pour cela, trois Bla-Blateuses aux profils bien spécifiques :



Mo', la Bla-bla Rédac'

Pour trouver les idées de reportages, interviewer les personnes et orchestrer le rangement des infos dans le **Bibbele Mag'** : mo@bibbelemag.fr



Ka', la Bla-bla Vente

Pour trouver les gentils clients qui mettront une publicité dans le **Bibbele Mag'** : ka@bibbelemag.fr



So', la Bla-bla Créa'

Pour mettre en forme joliment toutes les petites informations contenues dans le **Bibbele Mag'** : so@bibbelemag.fr

Ceci étant, vous allez nous dire :

C'est super tout ça mais il existe déjà pas mal de magazines de ce type dans le secteur, alors pourquoi le Bibbele Mag' ferait la différence ?

- Parce qu'il est fait par des filles, et tout le monde sait que les filles elles assurent vachement bien (c'est Florence Foresti qui le dit !).
- Parce que l'objectif du **Bibbele Mag'**, ce n'est pas de vous distribuer un magazine rempli de publicité, mais de vous remettre un magazine qui parle des gens du coin, de leurs activités, de leur spécialités, de notre Alsace adorée... Alors oui, il y aura quand même un peu de pub, parce que l'air de rien, il faut le financer le **Bibbele Mag'**, mais avec parcimonie... (promis !)
- Parce qu'il est distribué sur votre secteur de « vie » : les 16 communes de la Communauté de Communes de Ribeauvillé, et que... plus près, on s'entend beaucoup mieux !
- Parce que vous ne le recevrez QUE tous les 3 mois... et oui, le **Bibbele Mag'** sait se faire désirer...

Maintenant que vous savez le pourquoi du comment, nous allons vous expliquer le choix du nom **Bibbele Mag'** !

Après moult réflexions non concluantes, des idées en veux-tu en voilà et surtout beaucoup de n'importe quoi, nous avons presque abandonné de trouver un nom sympa quand soudain, Ka' saute de sa chaise et hurle :

J'AI TROUVÉ !

So' et Mo' : **Ah oui ? Annonce... on est plus à ça près !**

Ka' : **Le Bibbele Mag' !!!**

So' et Mo' : **YEAHHHHH mais c'est TOP ça !!!
Ça sort d'où et ça veut dire quoi ?
En tout cas on ADORE !**

Ka' : **Bibbele en alsacien signifie « la fille »...
ça tombe bien, il y en a trois ! Un mot alsacien,
qui représente ce que nous sommes : moi je dis BINGO !**

So' et Mo' : **Hopla ! C'est parti pour Bibbele Mag' !**

Voilà, vous savez tout. Votre **Bibbele Mag'** arrivera en boîtes aux lettres trimestriellement. Nous comptons sur vous pour partager vos idées de reportages, car finalement, ce qui nous intéresse, c'est que le **Bibbele Mag'** VOUS intéresse, alors envoyez-nous vos suggestions : mo@bibbelemag.fr

A très vite dans le prochain **Bibbele Mag'**.

LES BLA-BLATEUSES



La Brasserie du Vignoble fait les présentations !

Créée par Gilbert Holl en 1998, la Brasserie a été rachetée récemment par un groupe d'amis passionnés et passionnants... Rencontre avec Jérôme Schwartz, l'instigateur du projet.



BRASSERIE DU VIGNOBLE

8 avenue Jacques Preiss
68340 Riquewihr

TEL : 03 89 49 06 72

contact@brasserie-vignoble.fr

www.brasserie-vignoble.fr

La Brasserie du Vignoble



Quand on demande à Jérôme pourquoi il a décidé de racheter cette brasserie, il répond le plus sérieusement du monde « parce que ma femme me l'a dit ! » et on le sait tous, ce que femme veut...

En tant qu'amoureux de l'Alsace, de ses traditions, de sa gastronomie, Jérôme a trouvé que la bière, cette boisson parfaitement ancrée dans la générosité alsacienne, serait une suite logique à donner à son parcours personnel et professionnel.

Relever les challenges, c'est la « grande passion » de Jérôme, et il faut bien avouer que le challenge « brasserie » est de taille !

« Les enjeux sont importants, je vais devoir me retrousser les manches. En plus de gérer mes autres affaires, il va falloir apprendre un nouveau métier, faire évoluer ma fonction de chef d'entreprise afin d'en maîtriser de nouveaux aspects... Au-delà de ça, l'objectif à atteindre est tellement beau, le projet est tellement séduisant. En avant ! J'ai besoin de savoir que cela fonctionne... »



L'avis des Bla-Blateuses

Bon, les Bla-Blateuses aiment la bière, forcément leur avis ne pourra pas être complètement objectif ! Pour avoir goûté certains des produits de la Brasserie du Vignoble, on ne peut que recommander cette adresse. Un endroit chaleureux où on se sent « comme à la maison », des conseils avisés par une équipe de passionnés... bref, que du bonheur ! (et attention tout de même : boire ou conduire, il faut choisir !)



A L'ORIGINE : UN PARI !

Après beaucoup d'interrogations, des heures passées à peser le pour et pas vraiment le contre, Jérôme s'est tourné vers son cousin : Jean-Michel Spiesser, un autre amoureux de l'Alsace, qui n'a donc pas été très difficile à convaincre. Enfin, la dernière personne à faire adhérer au projet n'était autre qu'Eric Halter, le brasseur présent lors de la création de la brasserie (Holl). « Quand on parlait ensemble, la discussion dérapait très vite sur la bière et à chaque fois, Eric avait les yeux qui pétillaient. Il n'a donc pas fallu longtemps pour le faire adhérer à l'idée. Je lui ai dit « on rachète la brasserie ? », il m'a répondu « Que de la gueule ! ». Le lendemain j'appelais Gilbert Holl, et les négociations s'entamaient ! ».

SAVOIR FAIRE LA DIFFÉRENCE...

Deux mots résument bien la philosophie de la Brasserie du Vignoble : Innovation et Tradition.

« La tradition car la bière fait partie intégrante de notre patrimoine gastronomique. Nous sommes les heureux héritiers de ce savoir-faire que nous transmettons au travers de nos bières. »

L'innovation passe par cette envie de créer continuellement de nouvelles bières afin de régaler tous les palais... La Brasserie du Vignoble est la seule brasserie située au cœur du vignoble alsacien. Elle se démarque par ses méthodes de production : pas d'automatisation, beaucoup d'artisanat... en résulte des bières atypiques et de caractère : La Blonde du Vignoble, l'Ambrée du Vignoble, la Blanche du Vignoble, mais aussi la bière au crémant (si, si), La Noël du Vignoble... sans oublier les recettes en cours de fabrication !

ET MAINTENANT ?

De gros travaux de mise aux normes viennent de s'achever, Jérôme et son équipe vont désormais à nouveau pouvoir produire à un rythme régulier. Cela leur permettra d'honorer comme il se doit leurs clients actuels et surtout, de pouvoir en démarcher de nouveaux.

Avec le retour des beaux jours, la brasserie va enfiler son habit d'été et accueillir les amateurs (rices) de bières sur sa terrasse ensoleillée, ou dans son bar entièrement neuf (pour celles et ceux qui n'aimeraient pas le soleil).

Reste plus qu'à tester !



Exemple de déco : bisou de rainettes



Du vert, du rose et des chats blancs



Ambiance printanière en boutique



Exemple de déco : rose naturalisée (couleur et tenue garantie 3 ans !)

Passion, savoir-faire et gentillesse, c'est le bouquet !

Beaucoup d'envie, encore plus de gentillesse, une créativité de folie et passionnément nature : bienvenue chez Marc et Cathy, fleuristes à Ribeauvillé.

Marc Nadelhoffer et sa sœur Cathy sont les gérants du magasin aux jolies couleurs et aux parfums enivrants à Ribeauvillé. En réalité, il y a deux adresses (voir infos ci-dessous) que nos deux Ribeauvillois désignent par « *en haut et en bas* ». Avant eux, une voire deux générations d'horticulteurs, pas étonnant qu'ils aient choisi la route des plantes ! La jardinerie (en bas) existe depuis plusieurs dizaines d'années et le magasin du centre-ville (en haut) a ouvert en 1974.

Le frère et la sœur se partagent naturellement les tâches et les lieux de travail, même si, en cas de besoin, l'un et l'autre passent de bas en haut ou inversement. Marc aime mettre les mains à la terre et se consacre principalement à la partie horticulture. A Cathy, la boutique et tout ce qui va avec :

déballage, nettoyage, arrangements floraux, décoration, etc. Et elle adore ça ! La variété des saisons et du travail, la création, voilà ce qui la motive. Alors forcément, sa vitrine change très souvent de visage. C'est « *tout bête* » (c'est elle qui le dit) et, hop, voici un emballage de fleurs transformé en jolie guirlande. En effet, ça paraît simple, il faut juste avoir la bonne idée et ça, ce n'est pas donné à tout le monde. Sinon, certains touristes suisses ne viendraient pas exprès pour voir la déco du moment, hein ?

UNE ÉQUIPE ET DES SERVICES

Pour gérer tout cela, Marc et Cathy ne sont pas seuls. Ils sont accompagnés par deux employées diplômées dans ce domaine d'activité, Priscilla et Claire, et par une apprentie en passe de l'être, Eloïse. Leur boutique fait partie du réseau Interflora et ils livrent leurs créations sur tout le canton.



Marc, Claire, Priscilla, Eloïse et Cathy

SAISONS ET ATTENTIONS

Les qualités nécessaires pour être fleuriste ? La polyvalence et le dynamisme (Cathy n'en manque pas !) pour un métier difficile et exigeant. Parce que, comme disait Jacques Brel, « *les fleurs, c'est périssable* ». Entre aller les chercher deux fois par semaine près de Strasbourg, les préparer, les mettre en valeur joliment avec les décorations qui vont bien, il y a de quoi s'occuper. De l'aveu de Cathy, trois jours suffisent à leurs stagiaires pour voir si le métier sera fait pour eux ou non.

Cathy et Marc travaillent au gré des saisons. Ils mettent leur savoir-faire et leur gentillesse au service des événements qui rythment l'année (Noël, St Valentin) comme de ceux de la vie. Au fil des jours, ils travaillent et mettent en valeur ce que la nature apporte tout en essayant de faire passer cette notion de saisonnalité à leur clientèle. Cathy connaît très bien ses clients qui lui laissent souvent carte blanche pour choisir la composition ou la plante qui fera mouche à coup sûr. Et les plus fidèles apprécient forcément la gentille attention qu'elle leur réserve souvent.

Y ALLER

MAGASIN
27 Grand'Rue
68150 Ribeauvillé

LUNDI
de 14h à 18h

MARDI À SAMEDI
de 8h à 12h30
et de 14h à 19h
(18h30 le samedi)

DIMANCHE
de 9h30 à 12h30

TEL : 03 89 73 38 20

JARDINERIE
1 rue de Rotenberg
68150 Ribeauvillé

LUNDI
de 8h30 à 12h

MARDI À SAMEDI
de 8h30 à 12h
et de 14h à 18h30
(18h le samedi)



Hop, Misala ùn Katzala, àlli ùf d'Scène !

D'r Noé ùn sini Ménagerie (2015)

Connaissez-vous l'association ribeuvilloise qui fait jouer des souris et des chats au théâtre, en alsacien en plus ? Eh bien, nous l'avons rencontrée... ùn 's isch prima !

Le théâtre alsacien, c'est une tradition chez les Rueff, les parents de Bernadette Schwach étaient déjà de la partie ! Ce n'est donc pas un hasard si elle et sa sœur ont continué l'aventure, Annie avec les grands et Bernadette avec les petits, « pour le plaisir de monter des spectacles, être avec eux et leur transmettre l'alsacien ».

En 1995, les enfants des membres de l'association du Théâtre Alsacien de Ribeauvillé sont les premiers recrutés : la section « jeunes » est née. L'année suivante, la première représentation réunit adultes et enfants dans un conte de Noël « S'Prinzassel Sonnagold ».



S'en suivront plusieurs spectacles pour différentes fêtes. Fin des années 2000, l'arrivée de la chorale gérée par Séverine (la fille de Bernadette) permet d'évoluer vers des spectacles plus « comédies musicales » rassemblant chants et théâtre. L'association « Misala, Katzala ùn Compagnie » est créée en 2011 en complément de celle s'occupant de la section « adultes » de théâtre alsacien. Actuellement, Bernadette et Michèle Bollinger, sa partenaire, s'occupent d'une dizaine d'enfants, de Ribeauvillé et des villages alentours. Mais, ils pourraient en accueillir plus, ils l'ont déjà fait ! Certains Misala ont d'ailleurs commencé avec eux pour ensuite passer au théâtre alsacien avec les grands.

VOYAGES IMAGINAIRES

Au départ, les spectacles étaient construits à partir de pièces existantes. Aujourd'hui, Bernadette et Séverine choisissent le sujet, les comptines, les saynètes, les chants... et montent la représentation : un vrai travail de metteur en scène ! La compagnie

donne une seule représentation tous les deux ans. En dehors de cela, ils présentent des saynètes ou des extraits de leur spectacle lors d'occasions comme le marché de Noël de Ribeauvillé, dans les maisons de retraite, le festival des jeunes... ou préparent un « Elsasserowa ».

Pour la thématique, leur imagination est sans limite ! Une année, l'anniversaire de la sortie du livre « Le Petit Prince », a servi de point de départ à « Dessine-moi a Schoof ». Une autre fois, c'était un voyage à travers les contes et légendes de Ribeauvillé, puis d'Alsace. Pour finir par explorer le monde en bateau en 2011 avec « D'r Gùschtel, 's Ugenie et tous les autres ». L'an passé, ils ont raconté et chanté l'Arche de Noé dans « D'r Noé ùn sini Ménagerie ». La seule chose qu'on sait sur 2017, c'est que le spectacle parlera des loups. De quoi faire travailler l'imaginaire et donner envie aux Misala et Katzala de se transformer en « viel ànderi Diarla » et de demander : « *War hät Àngscht vom beesä Wolf ?* »

DÉROULEMENT DES ATELIERS

« Misala, Katzala ùn Compagnie » accueille les bambins à partir de 5/6 ans, à raison d'une heure par semaine en atelier pendant l'année scolaire. A cela, s'ajoutent les répétitions avant les représentations par ½ journée ou journée pendant les vacances scolaires. Les enfants commencent comme « Misala » et à l'âge du collège, se transforment en « Katzala ».

LES PARTENAIRES

Dans le cadre de son action de promotion de l'alsacien, l'association est soutenue financièrement par le Conseil Régional d'Alsace. L'OLCA (Office pour la Langue et la Culture d'Alsace) lui apporte aussi une aide technique.



CONTACT

BERNADETTE SCHWACH

Présidente de l'association « Misala-Katzala ùn Compagnie » de Ribeauvillé & Animatrice des ateliers d'alsacien
82 rue du 3 Décembre - 68150 Ribeauvillé
misalakatzala@laposte.net

D'r Gùschtel, 's Ugenie et tous les autres (2011)



Die viar Jahreszitta (2005)



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 HUBERT, MONTRÉAL

Toute décision dans la vie peut déclencher des réflexions métaphysiques.

- Pourquoi s'expatrier quand on est originaire d'Alsace ?
- Pourquoi mettre 6 000 kms entre soi et du munster ?
- Pourquoi payer 15 euros une bouteille de Riesling quand vous savez qu'elle n'en coûte que 3 ?
- Pourquoi dormir dans cette petite chambre alors que vous pouvez passer la nuit au Saint-Ulrich (si, vous pouvez) ?
- Comment sortir de cette spirale de désespoir ?

C'est simple :

- Revenez faire un tour dans la commune de Ribeauvillé !
- Respirez le bon air du vignoble d'Hunawihir,
- Laissez-vous tenter par une dégustation de vins blancs à n'importe quel coin de rue, succombez aux bredalas, bibalakas, choucroute voire tout ça à la fois,
- Entraînez vos amis pour une virée au Taennchel, dépensez sans compter dans les adorables petites boutiques, détendez-vous à la balnéo, au yoga ou dans votre bar préféré !
- Vivez et laissez vous vivre dans cette contrée aux mille et un délices.

Les irréductibles sauveurs d'abeilles

Bzzz... Vous entendez ? A Ribeauvillé et dans les environs, grâce à des passionnés, des ruches sont réapparues dans le paysage. Une bonne nouvelle pour la préservation de notre éco système.

André Frieh est président du Syndicat des Apiculteurs de Ribeauvillé et environs depuis 1995. A l'époque, le syndicat comptait 30 membres. Depuis, les choses ont bien changé et c'est en grande partie grâce aux formations qu'ils dispensent depuis environ 15 ans. Leur objectif : éduquer les jeunes générations et faire revenir des abeilles là où il n'y en a plus. Car survivre est de plus en plus difficile pour elles. Aux causes naturelles de mortalité (parasites,...), se sont ajoutés l'usage massif de pesticides et l'agriculture intensive. Résultats : moins de fleurs donc moins de ressources alimentaires, des reines plus vite fatiguées et des problèmes de fécondité pour les mâles.

Le cours d'initiation à l'apiculture s'adresse à tous, celui sur l'élevage de reines est destiné à ceux qui en connaissent déjà un rayon. Et c'est en pleine forêt au-dessus de Ribeauvillé que tout se passe. Au rucher-école et dans une ancienne maison forestière, mise à disposition par la mairie de Ribeauvillé, le syndicat assure les cours, les élevages et accueille les écoliers en visite. André assure bénévolement la formation et le suivi des stagiaires qui le demandent. Et pour ceux qui se lancent, le syndicat prévoit une aide pour acheter la première ruche. Résultat : 90 membres au syndicat et pas mal de ruches réinstallées dans diverses communes du secteur !

UN TRAVAIL AU RYTHME DES SAISONS

En février, on prépare les ruches et les rayons. Le travail sur les ruches elles-mêmes démarre courant mars, dès que le temps le permet. En dessous de 18-19°, pas question de les ouvrir, trop risqué pour le nid à couvain qui pourrait mourir. André visite les ruches tous les 8 à 10 jours, pour plusieurs raisons : éviter les essaimages, anticiper les maladies et faire travailler les abeilles. Car il faut les occuper, ces p'tites bêtes ! Dès qu'elles s'ennuient, elles veulent partir et risquent d'essaimer. La fin juin marque leur pic d'activité et au début de l'hiver, le nombre de pensionnaires de la ruche sera passé de 70 000 à 25 000. Quant aux mâles, une fois qu'ils ont fécondé les reines en plein vol, ils meurent. Dure la vie de faux bourdon !



Quant à André, un dernier travail l'attend : la transhumance de ruches qui permet d'obtenir différents miels. Un butinage en plaine et on a du miel de fleurs. En montant un peu dans les collines sous-vosgiennes, on aura acacia et châtaigne. Et encore plus haut, forêt et sapin. Mmm..., de quoi faire plaisir à tous les amateurs !

L'APICULTURE EN ALSACE

Notre région regroupe environ 3 000 apiculteurs. 95% sont de petits producteurs ou des « pluri actifs » (ils ont un emploi en parallèle) qui exploitent quelques dizaines de ruches. Les professionnels de l'apiculture représentent un pourcentage restreint et gèrent plusieurs centaines de ruches.

UNE COURTE VIE BIEN REMPLIE

L'abeille participe à la pollinisation de plus de 80% de nos plantes alimentaires. Mais, saviez-vous qu'entre la ponte et sa mort, il s'écoule 61 jours et qu'elle en passe 21 dans son alvéole ? Ce qui lui laisse 40 petits jours pour accomplir son devoir de pollinisation. Alors, vous comprenez pourquoi elle est si importante !



Le rucher école au-dessus de Ribeauvillé



La récolte du miel de sapin



André Frieh contrôlant les ruches au rucher-école

TOUT SAVOIR SUR LE SYNDICAT ET LES FORMATIONS

M. ANDRÉ FRIEH

Syndicat des Apiculteurs de Ribeauvillé et environs
24 rue des Acacias – 68150 Ribeauvillé
Tel : 03 89 73 74 58

Jean Linnhoff : mais quels talents !

Jean Linnhoff, artiste « multi-talents » est né en Allemagne il y a 37 ans, d'une mère orfèvre et d'un père forgeron d'art de formation. Il paraîtrait que la pomme ne tombe jamais loin de l'arbre, un adage qui prend tout son sens avec Jean...



Jean a suivi un cursus scolaire traditionnel : collège, lycée section STI « génie mécanique »... bref, une orientation classique pour un jeune homme qui se « débrouillait plutôt bien en dessin ». Jusqu'au jour où, avec sa classe, Jean visite l'usine Peugeot et découvre concrètement le métier de dessinateur industriel pour lequel il se forme. Prise de conscience, il réalise que ce n'est pas du tout cette orientation qu'il souhaite prendre. Soutenu par ses parents, Jean décide alors de changer de cap et intègre l'école préparatoire d'arts plastiques de la ville de Colmar et ensuite une école de design en Allemagne. Cette dernière formation durera 5 ans.

« DANS CE MÉTIER, LA ROUTINE N'EXISTE PAS, ON APPREND ET ON ÉVOLUE EN PERMANENCE... »

Diplômé en 2003, Jean rentre en France et se lance comme artiste indépendant. Parallèlement, il enseigne les arts appliqués au lycée Schwendi d'Ingersheim ainsi qu'au lycée Ettore Bugatti d'Illzach à mi-temps. Habituellement, un artiste a son domaine de prédilection, une technique, un style qu'il gère

parfaitement. Et bien pas Jean, non, Jean est un artiste multi-talents puisqu'il maîtrise :

L'illustration : affiches, albums illustrés, maquettes, lithographies, dessins, peintures...

La réalisation de fresques et de décors de grandes dimensions à la bombe : salles de jeux pour enfants, marquages de véhicules, enseignes...

La réalisation de décors, sculptures en 3D : habillages de façades, personnages, accessoires...

L'accompagnement / formation au dessin pour des groupes dans des écoles, des hôpitaux...

LA RECHERCHE DE LA PERFECTION

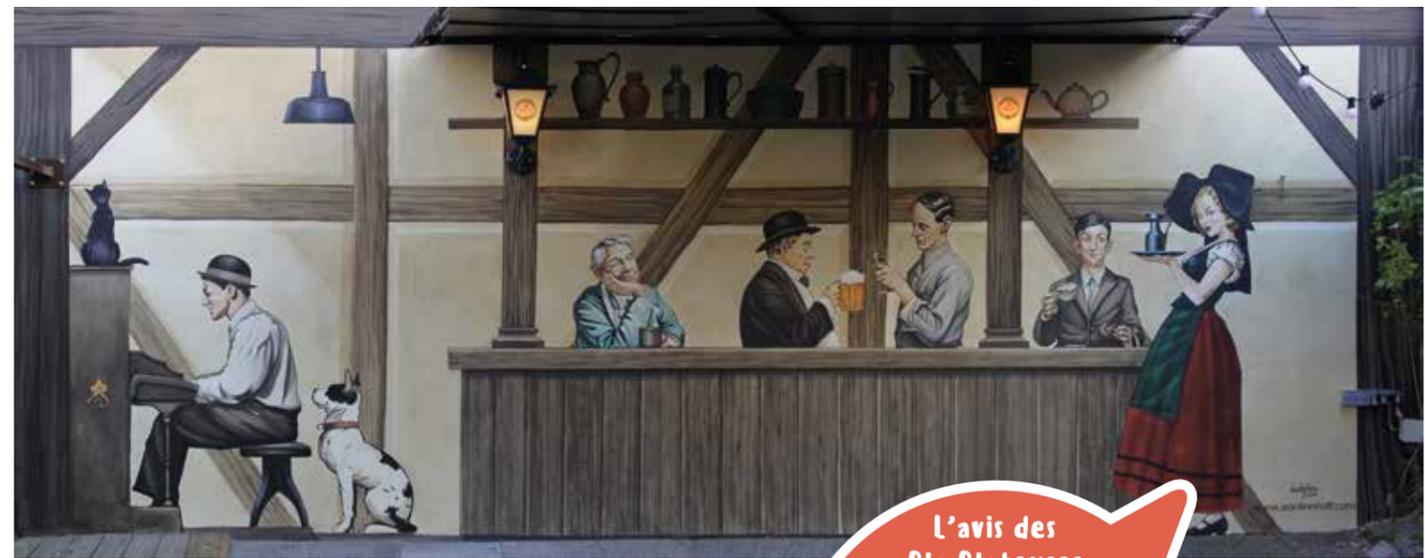
Les travaux de Jean s'adressent aussi bien aux particuliers qu'aux professionnels.



APO, LE TREMPLIN

Juste après l'obtention de son diplôme, Jean a été approché par la célèbre marque APO Snowboard. La réalisation d'une cinquantaine d'illustrations lui a été confiée (dont la série AMANITE). Ces travaux ont clairement permis au talent de Jean de se faire connaître : un véritable tremplin pour sa carrière.

Perfectionniste et soucieux du détail, Jean prend systématiquement le temps de faire le point avec son client, en amont de chaque projet, pour livrer un travail irréprochable et unique. « Les travaux que je livre à mes clients doivent leur donner entière satisfaction, tant que je n'y suis pas parvenu, je continue, quitte à y passer beaucoup plus d'heures que prévu. Sans vouloir me lancer des fleurs, je n'ai jamais eu un client mécontent et je compte bien faire en sorte que ça dure... »



L'avis des Bla-Blateuses

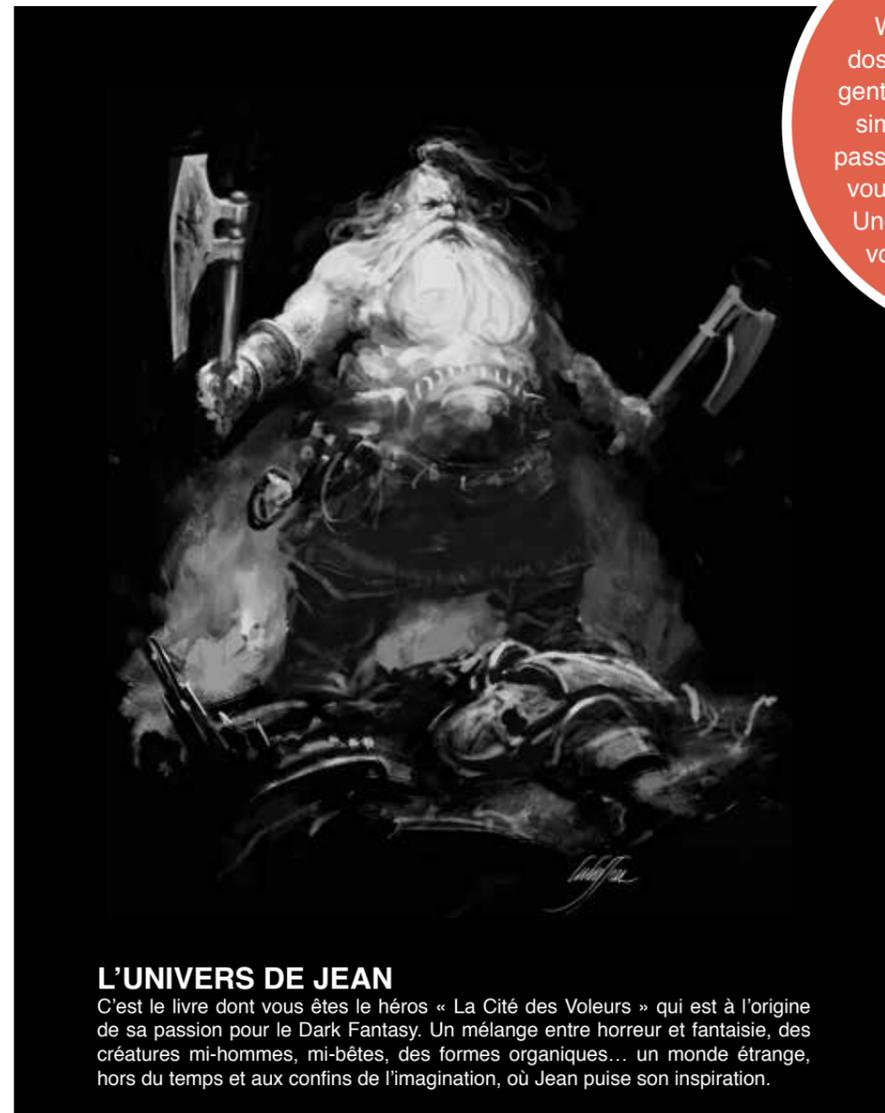
WAOUH ! Une sacrée dose de talent, une grande gentillesse, une personnalité simple et accessible, une passion contagieuse quand il vous parle de son métier... Une belle rencontre qu'on vous souhaite vivement de faire !

CHICHE !

Jean aime apprendre, et surtout, il aime relever les défis. Il nous confiera qu'on lui a déjà passé commande de projets qu'il n'avait jamais réalisés auparavant. Qu'à cela ne tienne, défi relevé, travaux lancés ! « Je disais oui car le projet me donnait vraiment envie, je me suis entouré des bonnes personnes pour réaliser certains chantiers, pour travailler le métal notamment, et je suis toujours parvenu à livrer les commandes en temps et en heure avec un rendu qui correspondait parfaitement aux attentes de mon client ».

C'EST DANS LES TUYAUX...

Insatiable, Jean réfléchit déjà aux nouvelles techniques qu'il pourrait développer « je m'intéresse en ce moment au concept design, pour l'instant, mes créations sont statiques... j'avoue que ça me plairait bien de les voir animées dans des jeux vidéo ou même des films ! Qui sait... »



L'UNIVERS DE JEAN

C'est le livre dont vous êtes le héros « La Cité des Voleurs » qui est à l'origine de sa passion pour le Dark Fantasy. Un mélange entre horreur et fantaisie, des créatures mi-hommes, mi-bêtes, des formes organiques... un monde étrange, hors du temps et aux confins de l'imagination, où Jean puise son inspiration.

JEAN LINNHOF

1 rue des Tourneurs
68000 Colmar

TEL : 06 60 19 15 31

jeanlinnhoff@hotmail.com

www.jeanlinnhoff.com

Jean Linnhoff

DIRECTEUR ARTISTIQUE DU PFFIFERDAJ

Chaque année, un directeur artistique travaille en étroite collaboration avec le Comité des Fêtes de Ribeauvillé sur l'élaboration de maquettes, en fonction du thème retenu pour le Pffiferdaj. Ces maquettes sont ensuite remises aux différentes associations qui construisent les chars. De 2008 à 2010, c'est Jean qui était le directeur artistique du Pffiferdaj, « un véritable challenge personnel » nous confie Jean, qui a relevé ce défi haut la main durant ces dernières années. La réalisation des maquettes est une partie du travail confié au directeur artistique. Le second volet de la mission consiste à accompagner et aider les différentes associations lors de la réalisation de leur char, il faut donc « mettre la main à la pâte » et leur apprendre certaines techniques, astuces pour travailler leurs constructions. Durant ces 3 années, Jean s'est installé à Ribeauvillé pour être au cœur de son univers de travail et puis parce qu'à « Ribeau », c'est beau la vie !



Wistub, oui, mais du Sommelier !

Au cœur de Bergheim, bienvenue dans une jolie Wistub, pleine d'histoires racontées sur ses murs comme dans sa cuisine.



« Wistub du sommelier », voilà un nom qui résume bien l'histoire et la philosophie de cette maison, tenue par Patrick et Antje Schneider : « Wistub » pour l'empreinte régionale et « sommelier » parce que celui qui l'a créée était « Meilleur sommelier de France ».

Patrick Schneider est sundgauvien. Ce qui l'a été attiré ici ? Le terroir viticole et la Route des Vins. Pour la petite histoire, la première fois qu'il a vu Bergheim, c'était involontaire. Sa route habituelle barrée, il a traversé le village. Une vraie révélation ! Aussitôt en recherche d'établissements à vendre, il est tombé sur cette bâtisse et là, re coup de cœur ! C'était en 2000, il y a 16 ans...

Avant, notre Chef avait passé 20 ans dans des établissements de Suisse Romande (avec obtention du diplôme Fédéral de Chef de cuisine), puis à Bâle, un vrai tremplin dans sa carrière. Happé par le travail administratif, il s'éloignait peu à peu des fourneaux. Alors, un jour, l'appel de la cuisine a été le plus fort et il a ouvert son propre restaurant. Et on ne va pas s'en plaindre ! Antje est allemande et vient aussi de l'hôtellerie. La partie alsacienne de la carte des vins repose sur ses épaules. Et on peut dire que son travail est réussi quand les noms du vignoble régional sont aussi bien représentés.



Y ALLER

WISTUB DU SOMMELIER
51, Grand'Rue - 68750 Bergheim

TÉL : 03 89 73 69 99
info@wistub-du-sommelier.com

FERMÉ MERCREDI ET JEUDI

DIMANCHE : restauration en continu de 12h à 21h



LES SOUVENIRS COMME SOURCE D'INSPIRATION

Maître Restaurateur, Patrick Schneider puise d'abord son inspiration dans ses souvenirs d'enfance. Il les mêle aux envies du moment et aux spécialités régionales pour proposer à ses convives un mesclun de jolies recettes : Presskopf mitonné par le Chef « *comme le faisait ma grand-mère* », foie gras d'oie élaboré par nos soins, omble chevalier du Val d'Orbey sur risotto de betteraves rouges, etc. Sans oublier les classiques de saison comme le gibier. L'an passé, quinze chevreuils (!) issus uniquement de la chasse locale ont servi à confectionner civets, terrines et autres plats du terroir.

La clientèle vient d'ailleurs à 80%. Ce qui ne veut pas dire qu'elle n'est pas fidèle ! Certains clients viennent depuis des années comme les salariés de cette entreprise de Belfort qui ne jurent que par le coq au Riesling ! D'ailleurs, le personnel aussi est fidèle, un vrai gage de qualité et d'équilibre. Pour notre Chef, même s'il fait souvent salle comble, la notoriété locale est la plus difficile à gagner. Etonnant, car il suffit d'entrer dans ce restaurant pour tomber sous ses charmes : celui de son décor soigné et chaleureux, de son service attentionné et de sa cuisine, « Wistub » certes, mais un peu revisitée quand même !

Alors, on réserve quand ?

QUE DE TRANSFORMATIONS !

Si nous avons vécu il y a plusieurs siècles, c'est dans une boulangerie et un café que nous serions entrés en passant cette porte. Et à l'endroit de la petite salle, il y a avait la rue. Autant dire que les choses ont bien changé ! Les derniers bouleversements datent de 2010 : Antje et Patrick ont réalisé d'importants travaux pour rendre le lieu plus accessible et fonctionnel, tout en lui laissant son identité.



Patrick et Antje Schneider devant le monumental Kochlofa

La Grange de l'Oncle Charles

Le terroir avant tout !

Jérôme François, 24 ans, est le créateur de la Grange de l'Oncle Charles, un nouveau domaine viticole implanté à Ostheim.

Le parcours de Jérôme est atypique puisqu'à la base, il n'est pas du tout issu du monde de la vigne. D'un père gendarme et d'une mère employée au Conseil Départemental du Haut-Rhin rien ne prédisposait Jérôme à se lancer dans la viticulture.

Après une formation au métier de charpentier et une brève expérience dans ce domaine, Jérôme passe plusieurs mois en Martinique. C'est là-bas qu'il prend conscience que son avenir professionnel se jouera dans le vin. S'en suit alors une formation à distance (WSET), divers stages dans des domaines comme la sommellerie et puis l'idée lui vient : « Et pourquoi je ne produirais pas mon propre vin ? ». Le grand-père de Jérôme possédant quelques ares de vignes, il aurait de quoi se lancer... Pari fou, mais Jérôme y croit, et surtout, il débordait de motivation !

Il engage alors une formation d'un an au lycée agricole de Rouffach. C'est durant cette période que Jérôme va rencontrer des intervenants professionnels qui lui transmettront le « virus » de la viticulture et surtout, leur « façon de voir » le métier... En effet, Jérôme ne travaille pas les vignes « comme tout le monde », non, il les travaille de manière traditionnelle, presque... ancestrale.

LE TERROIR AVANT LE CÉPAGE

De fil en aiguille et surtout, de réflexions en réflexions, le jeune vigneron fait le choix de produire des vins de terroir et non des vins de cépages. Quand on lui demande pourquoi cette orientation, Jérôme nous répond, le sourire aux lèvres : « Parce que je souhaite que les personnes qui goûtent mes vins, ressentent le terroir, qu'elles découvrent des vins complexes qui permettent au terroir de s'exprimer, d'exploser en bouche... »



A la Grange de l'Oncle Charles, pas de Riesling, de Muscat ou de Gewurztraminer, mais plutôt Alsace, Ammerschwihr ou encore Sittweg... des vins issus de l'assemblage de différents cépages, qui puisent, chacun à leur manière, les subtilités et les arômes de leurs terroirs respectifs.



DES MÉTHODES ANCESTRALES

Jérôme ne s'arrête pas là dans sa vision « traditionnelle » de la viticulture. Par exemple, pas de tracteur à la Grange de l'Oncle Charles, en revanche on y rencontre Sirius, un magnifique ardennais de 10 ans... « Un tracteur me coûterait au bas mot 15 000€, Sirius m'a coûté 3 500€... quand on se lance, on n'a pas d'argent mais on a du temps... la décision s'est naturellement imposée à moi ! »

Sirius permet à Jérôme d'effectuer les travaux du sol (labour, couchage de l'herbe...) mais également de sortir les caissettes (voir encadré) des rangées de vignes durant les vendanges. La traction animale dans les vignes – contrairement aux passages réguliers des tracteurs – évite considérablement de troubler les strates et la vie organique qui composent la texture des sols.

Quand il s'agit de désherber les rangées de vignes, aucun produit chimique, mais 5 moutons d'Ouessant ! Plus naturels, plus sympathiques et surtout, plus économiques, Jérôme ne regrette pas son choix, bien qu'il faille parfois courir après les moutons ayant espéré trouver une herbe plus verte ailleurs...



L'avis des Bla-Blateuses

En règle générale, les domaines viticoles sont transmis de père en fils, avec l'apprentissage et les bases qui vont avec. Jérôme est parti de zéro, avec dans sa poche une très grosse dose de motivation et de détermination. On adhère au concept, à l'état d'esprit et à la passion de ce jeune vigneron qui promet. Pour vous faire votre propre idée, il ne vous reste plus qu'à tester !

UNE FAMILLE INVESTIE

Question main d'œuvre, Jérôme peut compter sur le soutien de sa famille : son grand-père – ancien directeur de l'Institut Technique de la Vigne et du Vin – qui lui a transmis sa passion pour la viticulture, ses parents et sa compagne, l'aident quotidiennement pour les travaux de la vigne.



CAISSETTES

Pendant les vendanges, Jérôme utilise des caissettes pour y disposer ses grappes de raisins. En effet, dans les traditionnelles bottiches, le raisin a tendance à s'écraser tandis qu'en caissettes, il ne s'abîme pas. Un travail certes plus fastidieux qui offre moins de rendement, mais qui préserve la qualité des grappes.

BARRIQUES

Toutes les cuvées de la Grange de l'Oncle Charles sont élevées en barriques de bois anciennes. Aucune cuve en inox. Pourquoi ? Parce que les anciennes barriques en bois offrent une meilleure oxygénation au vin.

POURQUOI « LA GRANGE DE L'ONCLE CHARLES » ?

Car l'endroit qu'occupe Jérôme pour produire son vin, appartenait à son grand-oncle : Charles, qui était également vigneron. Le grand père de Jérôme s'appelle aussi Charles, le nom du domaine tombait sous le sens.



En 2015, la cuvée éponyme de la Grange de l'Oncle Charles a été produite et la quasi-totalité de la production a été vendue.

Pour 2016, Jérôme prévoit 5 nouvelles cuvées : ALSACE, AMMERSCHWIHR, SITTWEG, GRAND K, LE CHEMIN D'À CÔTÉ

Gamme de prix : entre 14 et 31€

OÙ TROUVER LES VINS DE LA GRANGE DE L'ONCLE CHARLES ?

La Griotte à Thannenkirch
La Sommellerie à Colmar
La Boutique-Vini à Riquewihr
Au Domaine de la Grange de l'Oncle Charles

VISITE ET DÉGUSTATION SUR RDV

LA GRANGE DE L'ONCLE CHARLES JÉRÔME FRANÇOIS

2, rue de la Fecht – 68150 Ostheim

TEL : 09 82 35 02 91

vins.jerome.francois@gmail.com

www.lagrangedelonclecharles.com

la grange de l'oncle Charles

@JeromeFraWine

C'JOKICOIF

Forfait femme
Shampooing
coupe
brushing
31 €

Forfait homme
Shampooing
coupe
coiffage
19 €

Mardi/mercredi
9h > 18h
Jeudi/vendredi
10h > 20h
Samedi
9h > 16h

- de 20 ans
-20%
sur les forfaits
«coupes»

Coiffure C'JOKICOIF - Joffrey Dubois
4 rue du Gal Rieder - 68240 Kaisersberg
09 81 47 37 41 - f C'jokicoif

Chèque Cadeau 15€
des Commerçants, Artisans,
Restaurateurs et Hôtelières de RIBEAUUVILLÉ

Un cadeau original
et personnalisé !

Chèque Cadeau 15€

Chèque cadeau d'une
valeur de 15€ minimum.
Faites plaisir sans vous
tromper et à coup sûr !

Offrez ce chèque ou plusieurs,
utilisables chez tous les commerçants,
artisans, restaurateurs et hôteliers
participants (signalés en vitrine).
Avec le chèque cadeau «Ribeauvillé»,
tous les cadeaux sont possibles !

Point de vente des chèques cadeaux
TENDANCIA : 71, Grand'Rue - 68150 RIBEAUUVILLÉ

Commandez et achetez vos
chèques cadeaux sur
www.commerçants-ribeauville.com
ou par tél. au 03 68 07 57 62

Kmionette
Petit marché mobile de produits locaux & livraisons

Sylvie Laufer bonjour@kmionette.fr
Ferme du Rotenberg
68750 Bergheim Kmionette

06 67 53 96 75 kmionette.fr

Petit marché mobile de
produits locaux & livraisons

**Pains, Viennoiseries, Fromages, Yaourts, Volailles,
Tourtes, Pâtés chauds, Pajettes fumées, Lards,
Spécialités Alsaciennes, Miel, Jus de pomme...**
Arrivages au gré des saisons :
Pissenlits, Asperges, Fraises...

Auberge au
Zahnacker
GASTRONOMIE & TRADITION

RESTAURANT CERTIFIÉ*
TERRASSE OMBRAGÉE
SALLE BANQUETS

restaurant-zahnacker.fr

Joseph LEISER

ASOCIACION FRANCESA DE MAESTROS RESTAURADORES

SARL LESTER
8 av. du Général de Gaulle
68150 RIBEAUUVILLE
Tél. : 03 89 73 60 77
Mail : info@restaurant-zahnacker.fr

*Restaurant bénéficiant de la certification de ses services sur la base du référentiel «Restauration Traditionnelle Régionale» contrôlé par Certipaq 67300 Schiltigheim ; référentiel et caractéristiques certifiés essentiels consultables auprès de Certipaq.

LES BLA-BLATEUSES DU VIGNOBLE

Bibbele MAG' NOUVEAU
ON VOUS DIT TOUT
et ce n'est pas que du BLA-BLA !

BIBBELE MAG', UN MAGAZINE CRÉÉ PAR UNE ÉQUIPE
100% FÉMININE AVEC DE VRAIES ACTUS & DU CONTENU
100% BIEN DE CHEZ VOUS : ON Y PARLE DES GENS DU
COIN, DE LEURS ACTIVITÉS, DE LEURS SPÉCIALITÉS, DE
NOTRE ALSACE ADORÉE...

24 pages, impression papier couché satiné 115 grs.

Touchez votre zone de chalandise : c'est le support
idéal pour votre communication locale.

Une distribution dans toutes les boîtes aux lettres de
la Communauté de Communes de Ribeauvillé* pour
un taux de lecture assuré. 5 528 boîtes aux lettres
distribuées + 500 exemplaires en dépôt (chez certains
commerçants du secteur).

*hors STOP PUB

TARIFS 2016 pages intérieures quadrichromie :

85x130 mm 1/4 de page 350 € HT	210x297 mm 1 page 1 100 € HT
180x130 mm 1/2 de page 650 € HT	

Prix HT - sur la base de fichiers fournis

Une prime de fidélité de 5% sera appliquée lors d'un
engagement sur 3 parutions consécutives.

**Attention, ces tarifs n'incluent pas
la composition de votre visuel.**

VOTRE INTERLOCUTRICE
Bulle & Co' - Carine REMETTER
Cap'Réseau - 22, route de Colmar 68750 BERGHEIM
tél : 03 89 47 26 47 - ka@bibbelemag.fr

Bibbelemag.fr - BIBBELE MAG

À VOUS DE JOUER

Késakofoto ?

Les Bla-Blateuses sont continuellement sur le qui-vive quand il s'agit de prendre en photo un endroit insolite, méconnu, surprenant, terrifiant, marrant... bref vous l'aurez compris, un endroit devant lequel vous passez (peut-être ?) tous les jours mais qu'en réalité vous n'avez jamais vraiment vu... L'objectif de Késakofoto (non il ne s'agit pas d'une nouvelle sorte de sushis) c'est de DEVINER ce que représente la photo, et surtout l'endroit où elle a été prise... Toutes les photos de Késakofoto ont été prises dans le secteur de la Communauté de Communes de Ribeauvillé !

A vos marques, prêt(e)s ? PHOTO !



COMMENT ON GAGNE ?
En donnant la bonne réponse pardi ! Mais comme vous êtes tous supers forts et que vous risquez de nous donner beaucoup de bonnes réponses, un tirage au sort parmi les bonnes réponses sera effectué et désignera le ou la gagnante.

QU'EST-CE QU'ON GAGNE ?
SURRRRRRIISSEEE ! Le gain sera variable à chaque nouveau Késakofoto. Il s'agira d'un petit panier composé de lots offerts par les personnes interviewées dans le Bibbele Mag' (la classe !). Et puis de toute façon peu importe le lot, l'essentiel c'est de participer non ?

COMMENT ON JOUE ?
Envoyez votre réponse par mail à : kesakofoto@bibbelemag.fr, avant le 30 avril 2016.



Photo : Henri Kugler - Ribeauvillé



L'association J'ai demandé à la Lune a vu le jour en 2014, afin d'aider, encourager, soulager Valentin atteint d'une tumeur au tronc cérébral, mais aussi sa famille. Le petit Valentin est décédé le 18 décembre 2014, depuis, l'association se bat pour que cette maladie infantile soit d'avantage reconnue et que la recherche avance...

LA TUMEUR DU TRONC CÉRÉBRAL, QU'EST-CE QUE C'EST ?

Les gliomes du tronc cérébral se trouvent dans la région du cerveau et de la moelle épinière qui est responsable de nombreuses fonctions vitales, à savoir la vision, l'équilibre, la force, le réflexe pharyngé, la toux et la déglutition. Le gliome peut affecter une ou plusieurs de ces fonctions.

LES OBJECTIFS DE L'ASSOCIATION

- Promouvoir et organiser des activités visant à récolter des fonds qui seront reversés au centre de recherche contre la maladie de la tumeur du tronc cérébral chez l'enfant (matériel, pérennisation de postes de recherche...)
- Promouvoir l'association et faire connaître son but
- Apporter une prise en charge et un soutien psychologique à la famille
- Apporter aux enfants hospitalisés en hôpital du jour un soutien et un confort au quotidien
- Apporter un soutien, une aide aux familles dans la même situation à avoir un enfant atteint d'un gliome infiltrant ou toutes autres maladies pédiatriques incurables

COMMENT AIDER L'ASSOCIATION ?

- Vous pouvez rejoindre l'association pour prêter main forte à l'équipe lors de leur différentes actions tout au long de l'année
- Vous avez une compétence qui pourrait servir à l'association ?
- Vous pouvez faire un don
- Toutes les bonnes volontés sont les bienvenues !

AGISSONS ET COMBATTONS POUR TERRASSER LE CANCER DE L'ENFANT !

ASSOCIATION J'AI DEMANDÉ À LA LUNE
12 Route de Colmar – 68150 RIBEAUVILLE
TEL : 06 21 19 94 32

EVENEMENTS

SOIRÉE ORIENTALE SAMEDI 16 AVRIL 2016

Salle des fêtes d'Ilhæusern
1 Sangria / Eau / Couscous
Dessert / Café ou thé à la menthe
Animation DJ Orientale et variétés
Démonstration et Initiation Danse Orientale
Tarif : 25 €
Gratuit pour les -12 ans
Sur réservation au 06 21 19 94 32 ou par mail : association.jaidemandealalune@gmail.com
Règlement à la réservation

2^{EME} CONCOURS DE PÉTANQUE EN DOUBLETTE

Organisé par AS Wihr Pétanque
LE JEUDI 5 MAI 2016
Au club house la Pflatsch
Petite rue de l'Eglise Horbourg Wihr
10 € la doublette
Sur réservation : Raymond RIESS au 06 19 64 15 91

association.jaidemandealalune@gmail.com
Demandealalune.free.fr
J'ai demandé à la lune

Ce printemps, **Les Pieds dans l'Herbe**, votre boutique bien-être vous propose



- Des senteurs estivales de la Riviera et de la Provence dans la gamme des bougies **Yankee Candle**.
- **L'Occitane en Provence** étoffe sa gamme visage **Pivoine Sublime** tant plébiscitée et pour les 40 ans de la marque l'été sentira **lavande & verveine**.
- Les Thés **DAMMANN FRERES** viennent compléter l'offre **THEÛDOR**, en vrac et boîte de sachets cristal.
- Et toujours les marques **DURANCE**, **ESTEBAN**, **MELVITA**, **BOMB COSMETIC** et autres petits plaisirs naturels et bio...

Les Pieds dans l'Herbe, 9 rue Ortlieb 68150 Ribeauvillé 03.89.73.80.94 & retrouvez les offres hebdomadaires sur la page FACEBOOK les pieds dans l'herbe !

Centre de Réintroduction À HUNAWIHR (68)

un parc de 5ha différent par nature...

des spectacles tous les après-midis !

Pensez au Pass'Saison !

Visites illimitées et plein d'autres avantages...

OUVERT 7/7 DU 25 MARS AU 6 NOVEMBRE 2016

Plus d'Infos : 03 89 73 72 62 ou www.cigogne-loutre.com

1976-2016 40 ANS DE PASSION

2€ de réduction valable pour la réservation de ce coup de cœur (en 2016)

L'ÉBULLITION CRÉATIVE À BERGHEIM !

Nous travaillons votre stratégie de communication :
votre marché, vos cibles et vos objectifs.

La stratégie globale, c'est le fil rouge de
votre plan de communication.

Confiez-nous votre budget communication,
nous nous occupons de tout :

- création et fabrication de vos supports de communication,
- achat d'espaces,
- gestion de plannings...

OFF LINE

De la création, fabrication, impression,
jusqu'à la distribution de vos supports !

◦ **Création graphique et design**

◦ **Votre identité**

logotype, charte graphique, charte sonore...

◦ **Vos imprimés**

cartes de visite, entêtes, papeterie, plaquettes, brochures...

◦ **Vos supports de promotion**

signalétique, enseignes, bâches, panneaux, affiches, stands,
PLV, packaging, textile et objets publicitaires personnalisés,
marquage de véhicules, de vitrines...

◦ **Vos supports de vente**

brochures, catalogues, cartes de menus...

ON LINE

Du sur-mesure !

◦ **Réalisation de sites internet**

sites vitrine, de présentation, vente en ligne...

◦ **Webmarketing**

médias sociaux, veille,
prestations de référencement...

◦ **Développement d'applications**

◦ **Publicité sur internet**

réalisation de visuels, achat d'espaces...

◦ **Gestion de campagnes emailing**

réalisation & envoi du message



MOANA

piloter efficacement vos

Chargée de projets



CARINE

rendre heureuse sa

Responsable de clientèle

Cap'Réseau • 22, route de Colmar • 68750 BERGHEIM
Tél. 03 89 47 26 47 • bulleandco.fr • 