Bibbele MAG'

AUTOMNE 2016 #2

ON VOUS DIT TOUT

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

FAN' ALSACIEN

S'SCHMECKT GUET !

L'ASSOC

C'EST IN

PORTRAIT D'ÉCO

WOS ESCH ?

À VOUS DE JOUER

D'ÂME NATURE

LES BLA-BLATEUSES DU VIGNOBLE

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

LA QUALITÉ A UN NOM

HEWE FRANCE

SAVOIR-FAIRE & COMPÉTENCE FONT LA DIFFÉRENCE !
HEWE FRANCE, entreprise qualifiée Qualibat mention RGE

- FENÊTRES
- VOLETS ROULANTS
- VOLETS BATTANTS
- BRISE SOLEIL
- PORTES D'ENTRÉE
- PORTES DE GARAGE

Salle d'expo
Exclusivement sur rendez-vous
03 88 74 37 11

MADE IN GERMANY
PVC - ALU

7 route de Strasbourg - ZA du Hairy - 67230 HUTTENHEIM
hewe-france@orange.fr
www.hewe-france-fenetres.fr

Ribo PIERRE immobilier

Nos valeurs ? Proximité, confiance, compétences !

Achat / vente

Estimations gratuites*

*dans le cadre de la signature d'un mandat

25 ans d'expérience dans l'immobilier !

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

offrez vous une (parenthèse) nature

Au menu ! B#2

p.6
WOS ESCH ?
La Griotte à Thannenkirch

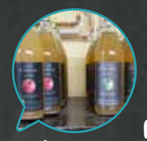
p.8
PORTRAIT D'ÉCO
Régis Hilberer, tailleur de pierre

p.10
FAN'ALSACIEN
Véronique Beltzung-Christmann, notre Dame de Cœurs !

p.12
L'ASSOC
Jeter ? Non, mais réparer, oui !

p.14
C'EST JN
Il était une Pouille

p.16
S'SCHMECKT GUET !
Une « pépite » nommée Fromagerie Fischer à Beblenheim



p.18
D'ÂME NATURE
Rencontre avec le pressoir de la vallée dans son jus !

p.20
COUP DE CŒUR
L'association « Les Dunes d'Espoir »

p.21
À VOUS DE JOUER
Kézakofoto ?

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, Isabelle Oche, Régis Hilberer, Véronique Beltzung-Christmann, Moana Blum, Carine Remetter, Association Dunes d'Espoir.
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
BIBBELE MAG

PORTES OUVERTES

SAMEDI 22 & DIMANCHE 23 OCTOBRE 2016

PRESENTATION DE LA NOUVELLE C3

GARAGE GUEMAR AUTOS SARL

Un garage de proximité à votre service depuis 1988

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

CITROËN

Nous cherchons votre véhicule à votre domicile

ZA DU MUEHLBACH - 68750 BERGHEIM

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

PREMAVALS & ASSURANCES C.N.A

Christian Nagor Assurances

ARTISANS - COMMERÇANTS PROFESSIONS LIBÉRALES

Avez-vous pensé à...

- La conformité de votre mutuelle santé d'entreprise ?
- Le maintien de votre niveau de vie en cas d'arrêt de travail ?
- L'avenir de vos proches ?

Assurez votre sérénité, celle de vos proches et de votre entreprise !

Prémavals et votre assureur de proximité vous trouveront la meilleure solution en santé et en prévoyance.

CONTACTEZ-NOUS

CHRISTIAN NAGOR ASSURANCES

4 rue Klobb - 68150 Ribeauvillé

Port. 06 86 56 47 96 - Tél. 03 68 07 16 06

Mail. info@nagorassurances.fr

Adhérent Alsace Bois Bûche

SAS Bois de chauffage du Taennchel

Achetez votre bois en LOCAL et à prix JUSTE !

6 rue du Taennchel

68590 Thannenkirch

06 80 25 86 25 ou 06 87 48 84 75

boisdutaennchel@orange.fr

Vos bûches disponibles en 25 cm, 33 cm 50 cm ou 1 m !

RESTAURANT

AU CHEVAL NOIR

S.A.R.L LESTER

TARTES FLAMBÉES

SPÉCIALITÉS ALSACIENNES

2 avenue du Général de Gaulle

68150 Ribeauvillé

Tél. 03 89 73 37 83

chevalnoir.ribeauville@orange.fr

Fermé le lundi soir & le mardi

Bulle & Co'

Conseil en communication

DOMPTEZ VOTRE COMM' !

L'ÉBULLITION CRÉATIVE À BERGHEIM !

Confiez-nous votre budget communication, **nous nous occupons de tout !**

OFFLINE

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

ONLINE

Réalisation de sites internet, webmarketing, etc. **Du sur-mesure !**

STRATÉGIE GLOBALE • PRINT • WEB

Pépinière du Muehlbach

22 route de Colmar - 68750 Bergheim

Tél. 03 89 47 26 47

bulleandco.fr

Bulle & Co'

EDITO

Bibbele MAG'

Nous revoilàààààààà ! Mais avant tout : Merci

Merci à toi, annonceur, qui nous a fait confiance lors du lancement du **Bibbele Mag'** en y insérant la publicité de ton établissement.

Merci à toi, artisan, commerçant, association… qui nous a gentiment ouvert tes portes afin que nous puissions t'interviewer pour la première édition du **Bibbele Mag'**.

Merci à toi, lecteur… d'avoir pris le temps de découvrir ce nouveau support, d'avoir eu plaisir à lire ces quelques pages tout en enrichissant ta culture générale au travers de nos articles (quand même un peu non ?)…
Spéciale dédicace à toi, Fan du **Bibbele Mag'**, qui l'a soigneusement rangé (préalablement glissé dans une pochette transparente) dans un tiroir, comme le premier numéro précieux d'une longue série, en te disant que tu le ressortiras de temps en temps juste pour le plaisir de le relire encore et encore (quoi ? on en fait un peu trop ?)...

Merci à toi, Bulle & Co', de nous avoir permis de réaliser ce projet qui nous tenait à cœur depuis si longtemps.

Merci à toi, **Bibbele Mag'**, d'avoir mis sur notre route des personnes fabuleuses, passionnées et surtout passionnantes…

Merci à toi, belle Alsace, de nous offrir une telle richesse tant au niveau de tes habitants que de tes paysages… grâce à toi, le **Bibbele Mag'** a matière à devenir centenaire !

Merci à toi, qui lit ces quelques lignes, parce que finalement, on le sait, personne ne lit jamais l'édito, et pourtant, on se creuse la tête pour en sortir un différent à chaque numéro.

Voilà, après ces quelques lignes de pommade, les Bla-Blateuses vous souhaitent une excellente rentrée : les bout'choux ont repris leur place sur les bancs de l'école, papa et maman sont repartis dans le tourbillon infernal du métro boulot dodo… Vous l'avez d'ores et déjà mérité : offrez-vous une petite pause made in **Bibbele Mag'** !

Bisous et à très vite dans le prochain **Bibbele Mag'** !

VOS DÉVOUÉES BLA-BLATEUSES

Acheter bio & local, c'est pas mal !

Si vous passez par Thannenkirch, arrêtez-vous à « La Griotte ». Dans cette petite épicerie, deux jeunes femmes pleines de peps et de convictions proposent pleins de produits courants ou plus surprenants, mais forcément bio ou locaux.

Marie Bihl et Morgane Stoquert sont belles-sœurs. La première connaît bien Thannenkirch d'où elle est originaire. La seconde ne vient pas de très loin, de Ribeauvillé. Et ce n'est pas un hasard si elles se sont retrouvées là-haut. Avant « La Griotte », Thannenkirch comptait déjà une épicerie et un dépôt de pain. Lorsque ce commerce ferme, Marie est en pleine réflexion sur son avenir professionnel. Forte de convictions comme le respect de l'environnement et l'envie de faire vivre son village, elle reprend l'épicerie qui rouvre en juin 2012. Trois ans plus tard, armée des mêmes convictions et se posant aussi des questions sur son futur, Morgane rejoint Marie et devient salariée de « La Griotte ».

EPICERIE « LA GRIOTTE »
31 rue Sainte-Anne
68590 Thannenkirch

TEL : 09 83 28 39 47
epiceriethannen@hotmail.fr

Du mardi au jeudi : 7h – 11h
Vendredi et samedi : 7h – 12h
Fermé le dimanche et le lundi

UN P'TIT PANIER DE PRODUITS LOCAUX ?

Chaque semaine « La Griotte » envoie par mail à ses clients la liste de ses produits frais : produits laitiers, fruits et légumes, etc. Ceux-ci composent, réservent et récupèrent leur panier à l'épicerie. Parmi eux, quelques quinze personnes de l'entourage de Marie et Morgane, ni Thannenkirchois, ni touristes ;-), les soutiennent activement en commandant un panier chaque semaine. Pour l'instant, elles ne peuvent pas absorber plus de commandes. Le temps de mettre en place leur site internet et un système de livraison en points relais et elles pourront développer ce service et le proposer à tous les habitants de la Communauté de Communes de Ribeauvillé. Affaire à suivre...

LES TRÉSORS LOCAUX À EMPORTER

L'idée de « La Griotte » ? Une alimentation générale mais avec une petite touche en plus : des produits frais, du bio et du local. Au départ, l'approvisionnement s'est organisé selon les possibilités des producteurs locaux. Ceux-ci n'ont pas toujours moyen d'assurer leur rôle commercial, ni de consacrer du temps à la vente de leurs produits. Marie s'impose donc comme le parfait intermédiaire et ses rayons se remplissent vite des bonnes choses des fermes alentours. L'assortiment est complété grâce aux connaissances que les filles ont du secteur et... quelques coups de cœur personnels. Parce qu'à « La Griotte », en plus des produits habituels, il y a des choses plutôt originales comme les boissons à base de plantes de la « Ferme du Kalblin » ou le gibier local version pavés ou autres terrines de chez « Art Boucherie » à Fréland. Sympa, non ?

La petite épicerie est fréquentée principalement par les habitants de Thannenkirch et les touristes. Marie et Morgane voient passer une trentaine de clients par jour en moyenne. Une cinquantaine vient régulièrement, soit 25% des foyers du village, pas mal ! Par ailleurs, l'activité touristique est importante et leur voisin, l'hôtel « Le Clos des sources » accueille nombre de visiteurs (commerciaux, randonneurs, motards, etc.) qui profitent de l'épicerie pour leur encas de midi ou pour faire le plein de produits locaux avant de repartir. Les randonneurs itinérants sont aussi de plus en plus nombreux à rechercher des points de ravitaillement locaux qui leur évitent d'aller en ville. Bonne nouvelle pour notre petite épicerie !

« UN ÉTAT D'ESPRIT PLUS QU'UN BUSINESS»

Les deux filles n'ont pas l'intention d'en rester là et montent actuellement un projet dans lequel elles seront associées, au sens juridique du terme. Marie a bien étudié le sujet, elle sait qu'il y a une attente des consommateurs, qu'ils ont presque toujours un autre point d'approvisionnement en plus du traditionnel supermarché. Le local qu'elles ont trouvé à Ribeauvillé se transforme donc doucement en deuxième boutique, encore plus orientée vers les produits locaux, le bio et le vrac. Les clients seront invités à y venir avec leurs propres pots et bocaux pour limiter les emballages jetables. D'où le nom tout trouvé : « Les p'tits bocaux ». D'ici la fin de cette année, de grands changements se profilent pour Marie et Morgane, toujours avec les mêmes convictions : « *C'est un état d'esprit et travailler en toute transparence ne nous fait pas peur car cela correspond à ce que nous sommes* ». Nul doute qu'avec une aussi belle philosophie, les clients seront au rendez-vous. Et avec leurs bocaux !

PORTRAIT D'ÉCO

Régis Hilberer, tailleur de pierre

« Etre tailleur de pierre, c'est avant tout un plaisir personnel, une grande liberté dans la gestion de son travail, un esthétisme et la chance de pouvoir faire un boulot qu'on aime ! »

LES + ET LES – DU MÉTIER SELON RÉGIS

« Un métier créatif, ou la routine et l'ennui n'existent pas. »

« C'est un métier physique... »

UNE HISTOIRE DE FAMILLE

Le père de Régis possédait une entreprise funéraire : les Etablissements Hilberer à Bischheim. Devenu invalide très tôt (à l'âge de 50 ans), Régis a repris l'entreprise familiale « au pied levé » à seulement 25 ans !

Avec 7 salariés sous ses ordres, Régis n'a pas eu d'autre choix que de s'improviser chef d'entreprise sans pour autant y avoir été formé.

A la base, l'entreprise familiale était spécialisée dans la réalisation de monuments funéraires. Régis a souhaité diversifier l'activité en développant la rénovation de bâtiments anciens (façades en pierres).

« *Ce métier n'était pas une vocation, c'est mon père qui m'a incité car comme beaucoup de jeunes, je ne me préoccupais pas vraiment de mon avenir...* »

1995 : LE TOURNANT

Durant 5 ans, Régis a travaillé au développement de son entreprise. En 1995, les choses ont pris une autre tournure… « *1995 a été l'année des enchaînements* » nous confie Régis. Au cours d'un chantier, Régis se blesse, s'en suivent plusieurs mois d'hôpital. Quand le patron n'est plus aux commandes, difficile pour l'entreprise de garder le cap... A cela s'ajoutent de gros impayés de la part de certains clients... S'en est trop, Régis décide de stopper les Etablissements Hilberer fin 1995 : une page se tourne.

Une fois remis sur pieds, Régis enchaîne les boulots d'intérim mais toujours dans son domaine de compétences. Il travaille beaucoup pour des groupes comme OLRY, BARI pour la construction de murs en pierre notamment. Au fur et à mesure des chantiers, Régis arrive sur le secteur de Ribeauvillé : le coin lui plaît bien et par hasard, en 2003, il trouve une maison à rénover aux Petites Verreries...

7 ans plus tard, las de travailler « *pour les autres* », notre tailleur de pierres décide de se relancer dans l'entreprenariat, mais à plus petite échelle puisqu'il crée une auto entreprise « *j'avais envie de travailler pour moi, d'être indépendant* ». Pari gagné puisque Régis a bien développé sa « petite entreprise » sans jamais faire de publicité : c'est le bouche à oreille qui lui ramène régulièrement de nouveaux clients.

DANS LE VIF DU SUJET

Régis travaille différents types de pierres : en Alsace, il s'agit essentiellement de Grès des Vosges, mais il peut également proposer des ouvrages en calcaire, granit, marbres...

SES DOMAINES DE COMPÉTENCES

- Réalisation d'objets en pierre : éviers, cheminées, encadrements de portes, de fenêtres, sculptures...
- Réalisation de murs en pierres sèches
- Gravure sur pierre (blason...)
- Fourniture et pose de dallage en pierres naturelles, en carrelage
- Réalisation d'enduit marocain (Tadelakt)

L'AVENIR DE LA PROFESSION ?

Quand on demande à Régis si aujourd'hui, il encouragerait les jeunes à se former à ce métier, il nous répond avec enthousiasme : « *Bien sûr ! C'est un métier qui offre encore beaucoup de débouchés, surtout en Alsace grâce au patrimoine de pierres !* ».

Trois solutions s'offrent aux jeunes désireux de se lancer dans ce domaine :

- Le lycée professionnel (Régis a suivi le parcours suivant : LEP à Remiremont dans les Vosges puis CFA à Saverne pour l'obtention d'un CAP mention complémentaire de graveur sculpteur)
- Le compagnonnage
- Trouver un patron en apprentissage

RÉGIS HILBERER
TAILLEUR DE PIERRES

51, Chemin de la Petite Verrerie

68150 Ribeauvillé

PORT : 06 89 30 23 95
TEL : 03 89 73 74 55

regis.hilberer@gmail.com

ON SE COUCHERA MOINS BÊTE !

Savez-vous ce qu'est un Limousinier ?

Hé non, il ne s'agit pas du chauffeur de limousines, c'eût été trop facile :) Un limousinier est en réalité un constructeur de murs. Le limousinage étant la maçonnerie faite avec des pierres sèches.

L'avis des Bla-Blateuses

Obélix n'a qu'à bien se tenir, Régis n'a pas eu besoin de tomber dans la marmite pour déplacer des gros cailloux ! Et puis Régis est bien moins gros (si, Obélix est gros). Une belle rencontre, un métier-passion, un métier-nature où connaissances techniques et sens artistique se côtoient quotidiennement... On ne peut que vous encourager à faire appel à Régis... Histoire que vos projets s'inscrivent dans la pierre et puis parce que c'est beau, tout simplement !

DES CHANTIERS GRAVÉS DANS LA MÉMOIRE

Réhabilitation de la Villa Liebherr à Grasse (06) : construction d'une cave à vins entièrement en pierres.

Construction d'un véritable château de pierres dans la cave de l'hôtel Interalpen en Autriche.

COMMANDES FAVORITES

Régis affectionne tout particulièrement la sculpture, car cela lui permet de laisser s'exprimer son côté créatif. D'ailleurs, vous avez sans doute déjà croisé l'une de ses réalisations : fièrement assise dans la Grand 'Rue de Ribeauvillé, devant les fleurs Nadelhoffer... Et oui, c'est Régis, sur commande de l'association des Rappolstein, qui a réalisé ce colosse ! Pas moins de 280 heures de travail auront été nécessaires pour venir à bout de ce musicien de pierre...

Véronique Beltzung-Christmann, notre Dame de Cœurs !

C'est le Bibbele Mag' qui a placé Véronique sur notre chemin ! Quelques jours après la distribution du premier numéro, nous recevions un mail ayant pour objet : « *Une histoire de cœurs…* ». Dans ce mail, Véronique explique qu'elle a beaucoup aimé le Bibbele Mag' et que cela lui a donné envie de nous parler de sa passion : les petits cœurs en terre cuite émaillée !
Ni une ni deux, les Bla-Blateuses sautent sur l'occasion et rencontrent cette dame… au grand cœur !

Véronique vit à Bergheim, elle y a rénové, avec son mari Gilbert, une maison sur les remparts. « *Je n'avais jamais fait ça de ma vie, j'ai appris beaucoup de choses et surtout, ça m'a donné goût aux travaux manuels !* ».
Attenant à leur maison d'habitation, le couple possède également un gîte « Au Cœur de Bergheim ». Véronique aime recevoir et mettre les gens à l'aise, si bien que lorsqu'elle accueille des touristes dans son gîte, il lui arrive de s'habiller en tenue traditionnelle d'Alsacienne. « *Les gens sont tellement contents, ils sont littéralement plongés dans le folklore alsacien !* ».

DES HISTOIRES DE CŒURS

Une fois la maison et le gîte terminés, Véronique a bien dû trouver de nouvelles occupations. Coup du hasard (ou pas...), Anne une amie de Ribeauvillé l'a un jour invitée au lieu-dit « Hury » chez Françoise, férue de poterie, afin d'y suivre une initiation : modelage, émaillage et cuisson de leurs réalisations en terre cuite. Véronique est immédiatement tombée sous le charme de cette activité et s'est lancée dans l'aventure…

SA MARQUE DE FABRIQUE ? LES PETITS CŒURS !

Quand on lui demande « *Mais pourquoi les petits cœurs ?* », elle nous répond avec beaucoup de modestie et un large sourire « *parce qu'il n'y a que ça qui m'intéresse !* ». En creusant un peu, elle nous explique que pour elle, le cœur a une symbolique : la convivialité de sa région Alsace, l'ouverture, le rapprochement entre les personnes... Bref, un message universel que tous les habitants de la planète comprennent.

DES ENVIES D'AILLEURS...

Au départ, Véronique faisait des petits cœurs pour les offrir à sa famille, ses amis... mais il y a trois ans, son frère Fabien vivant à Tahiti lui en a demandé un carton entier ! Il avait dans l'objectif d'en offrir à chaque famille, pêcheur ou enfant qu'il côtoyait au quotidien, « *ces gens sont si simples et joyeux et cette « petite » attention les touchaient vraiment...* ». Ça a été l'élément déclencheur pour Véronique, elle savait désormais comment toucher le cœur des gens à travers ses créations en céramique ! C'est ainsi que, chemin faisant, les petits cœurs sont sortis du cercle « familial » pour aller voyager de mains en mains, bien au-delà des frontières alsaciennes et depuis « *les coeurs voyagent tout autour de la Terre !* »

Le bouche à oreille fait des merveilles via la page Facebook « Au cœur de Bergheim » : le principe est d'offrir un cœur à une personne et/ou de prendre une photo du cœur voyageant à travers la planète, pour ensuite la poster sur la page. « *Quelles merveilleuses émotions ! Tant pour les personnes qui prennent les photos, souvent très originales, que pour les personnes qui les découvrent via la page...* »

« *Ce qui me fait le plus plaisir, c'est de voir voyager mes petits cœurs sur toute la planète, de voir que ces gens, qui se sont appliqués pendant quelques minutes à faire une photo avec le cœur, étaient heureux, ils n'ont pas pensé à autre chose, ils ont peut-être eu des fous rires, ont recommencé 36 fois pour obtenir la bonne pose... quelques minutes suspendues pendant lesquelles ils ont passé un beau moment... c'est ça mon vrai plaisir et c'est pour cette raison que je fais des cœurs, encore et encore... Il paraîtrait même que « le petit cœur de Bergheim » porte chance mais chuuuuuuut...* »

UNE BONNE DOSE DE PASSION, UNE PINCÉE D'ORGANISATION

Equipée d'un four à céramique, datant de Mathusalem mais en parfait état de marche, Véronique a aménagé sa cave en petit atelier de production, parce que l'air de rien, produire des cœurs ce n'est pas une mince affaire ! « *J'ai compté, entre le démarrage et la finalisation de mes petits cœurs, je les manipule 25 fois !* ».

AU CŒUR DE BERGHEIM
VÉRONIQUE BELTZUNG-CHRISTMANN

TEL : 03 89 24 32 10
Au Coeur de Bergheim

L'avis des Bla-Blateuses

Il est devenu rare de rencontrer des personnes qui font les choses de façon désintéressée, juste par envie, par plaisir, ou par envie de faire plaisir... Du coup, lorsque les Bla-Blateuses en croisent une, elles ne ratent pas l'occasion de lui consacrer un article.
Il y a des personnes dans la vie, qui vous marquent plus que d'autres, qu'on n'oublie pas : Véronique en fait partie. Le jour de notre rencontre, il faisait tout gris dehors, pourtant, de par sa gentillesse, sa spontanéité et surtout son humanité, Véronique a littéralement fait entrer le soleil dans le bureau des Bla-Blateuses. La vie ne fait résolument pas les choses au hasard, nous vous souhaitons (de tout cœur !) de croiser un jour le chemin de Véronique.

RECETTE DES PETITS CŒURS PAR VÉRONIQUE

Durée (sans les temps de cuisson)
• Pour la première partie « le biscuit » : 18h environ pour 180 cœurs
• Pour l'émaillage : 10h environ pour 120 cœurs

Niveau de difficulté :
Patience, bonne volonté, énergie positive, amour (condition sinéquanone) et créativité.

Ingrédients :
Bloc d'argile, emporte-pièce, eau, huile de coude.

Préparation :
1. Avoir au moins 6h devant soi, multiplié par trois pour un remplissage optimal du four !
2. Malaxer joyeusement l'argile jusqu'à obtention d'une boule élastique et ferme. La rouler avec un rouleau à pâtisserie (dédié à cette utilisation). Découper les cœurs à l'emporte-pièce selon le modèle choisi et l'humeur du moment.
3. Lisser à l'eau les bords de chaque cœur pour le rendre joli. Faire un trou au milieu pour la future attache. Couper les aspérités faites par l'aiguille, lisser et déposer délicatement le cœur (avec amour) sur une planche pour séchage. Ce séchage prendra une bonne semaine.
4. Une fois secs, prendre chaque cœur et le déposer dans le four à céramique. Remplir le four prend un certain temps car les pièces sont très fragiles. Vous pouvez superposer les cœurs les uns sur les autres. Ils resteront ensuite dans le four durant 10h de montée graduelle en température, jusqu'à atteindre 1020 °C !
5. Attendre que la température du four soit redescendue à moins de 100° pour ouvrir la porte. Découvrez vos premières réalisations en terre cuite.
Pour connaître la suite du processus de fabrication des petits cœurs (émaillage etc.), suivez de près la page Facebook « Au Coeur de Bergheim ».

Jeter ? Non, mais réparer, oui !

Des espaces de rencontres itinérants où bricoleurs et particuliers se retrouvent pour tenter de donner une seconde vie à un tas d'objets en tout genre. Bienvenue au « Repair Café des Trois Châteaux ».

Roland Brucker bricole depuis sa plus tendre enfance. Également impliqué dans la protection de la nature, la prévention et la limitation des déchets, il suit de près tous ces sujets. Ayant entendu parler des Repair Café, il a proposé le concept sur la Communauté de Communes de Ribeauvillé. Quelques bricoleurs avertis rassemblés et voilà !

Le premier Repair Café du secteur a eu lieu fin 2015 à Saint Hippolyte. Début 2016, l'association « Repair Café du Pays des Trois Châteaux » est créée officiellement. Elle compte environ 10 membres, retraités ou en activité, mais tous bénévoles et aimant bricoler et mettre leur temps et leurs compétences au service des autres. Cette année, ils ont déjà réalisé deux Repair Café et deux autres sont encore prévus. « *Notre objectif est de 6 à 8 par an. Pour cela, il faudrait être plus nombreux, entre 20 et 30.* » Car le potentiel est énorme si on considère qu'un petit appareil dort dans chacun des 7000 foyers de la Communauté de Communes. Petit appareil qui ira souvent faire grandir la montagne de déchets et sera illico remplacé. Produire son remplaçant nécessitant encore des ressources, les épuisant toujours plus. Et si on se disait plutôt : « *puis-je réparer ou faire réparer avant de jeter ?* ». Parce qu'il ne faut souvent pas grand-chose pour faire repartir la machine à café ou à coudre. Fichu économiquement, peut-être mais techniquement, pas si sûr !

SAUVER LE VIEUX AVANT D'ACHETER DU NEUF

Concrètement, une commune met un local à disposition de l'association pour une journée. Le service est gratuit mais chacun peut verser une contribution et ainsi aider l'association à faire face à ses dépenses. Rencontre et convivialité priment autour du café. A l'inverse des services après-vente classiques où le propriétaire se contente de déposer son objet, au Repair Café, il reste présent pendant le diagnostic et la remise en route, si elle est possible. Le propriétaire est incité à réparer lui-même ou, s'il n'est pas à l'aise, à procéder avec le bénévole bricoleur.

Aucun objet n'est exclu même si, dans les faits, le poids et l'encombrement déterminent ce que le public amène ou non. Le petit électroménager représente la plus grosse part des objets apportés et là-dedans, les machines à expresso sont très présentes. Eh oui, difficile de leur dire « au-revoir » après 3 ou 4 ans d'utilisation quand la somme dépensée pour leur achat est si élevée. Parfois, la relation à l'objet est sentimentale et le voir revivre rend tout simplement les gens heureux.

Nos bricoleurs essaient d'abord de réparer avec les moyens du bord et leurs propres outils. S'il faut remplacer des pièces, ils orientent la personne vers des sites ou des magasins spécialisés pour qu'elle achète le nécessaire et revienne ensuite pour la réparation. L'association n'opère pas dans un but mercantile, elle n'a pas de locaux et ne stocke ni matériel, ni pièces détachées.

VERS UN NOUVEAU MODE DE CONSOMMATION ?

L'objectif de l'association est d'abord de redonner aux gens le réflexe de réparation pour sortir de la logique actuelle du « tout jetable » et du cycle de « consommation effrénée » érigé en règle depuis plusieurs décennies. Les réparateurs ont presque disparu par manque de volonté de les former ou parce que la conception des appareils fait qu'il est aujourd'hui compliqué techniquement d'accéder à la petite pièce, pourtant si simple à remplacer. Grâce à des initiatives comme les Repair Café, un écosystème se met en place doucement et on commence à retrouver des pièces pour nos appareils. Alors, ça vaut le coup de commencer à regarder autrement notre machine à café, non ?

L'HISTORIQUE

Le premier Repair Café a eu lieu en 2009 aux Pays-Bas à l'initiative de Martine Postma. Forte du succès des premières éditions, elle a créé en 2011 la Fondation Repair Café pour soutenir tous ceux qui veulent se lancer dans l'aventure. Depuis, le concept a fait des émules dans le monde entier.
www.repaircafe.org

PROCHAINS RENDEZ-VOUS

17 septembre 2016 – Salle du Théâtre à Ribeauvillé
26 novembre 2016 – Salle des fêtes à Ostheim

ROLAND BRUCKER
TEL : 06 32 03 33 08
roland.brucker@orange.fr
repaircafetroischateaux.wordpress.com

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 !

MARLYSE WEIDMANN
SCHWANDEN, SUISSE

Us em Zygerschlitz

La décision de quitter sa ville natale, n'est pas venue immédiatement mais la joie d'être dans un autre pays (depuis déjà 30 ans!) donne toute une autre dimension à découvrir.

De Ribeauvillé à Schwanden chez les Glaronais (Canton GL) il n'y a qu'un pas, une frontière, et pourtant nombreux furent les chocs culturels, en passant par le coût de la vie, le dialecte des montagnards et la force du franc suisse qui est toujours plus que dominante.

Certaines difficultés et quelques subtilités prennent du temps à être comprises mais c'est cette différence qui fait l'intérêt de la chose. Ce partage d'anecdotes avec les connaissances restées en Alsace est à chaque fois une source de plaisir.

Sous le col du Klausen, j'habite dans un ancien village industriel avec ma famille et mes amis. Mais, quand je vais en Alsace, je me régale un maximum au milieu du vignoble, de la beauté des villages, du pittoresque de la gastronomie, de la culture, du Pfifferdaj à Ribeauvillé sous les Trois Châteaux et je pédale le long de la route des vins pour confirmer :

S'Elsass isch mini Heimat
und bliebts i mim Herzä.

Rappschwihr ich bin dir trüü
und chumä immer wieder.

Il était une pouille...

Les Bla-Blateuses ont rencontré Marie Herqué, alias "la pouille", dans la boutique « Juste à côté » située... juste à côté de la Tour des Bouchers à Ribeauvillé. Prêts pour un embarquement immédiat vers la planète Rock'n'roll où pouilleux et bretzels s'enguirlandent ?!

A l'origine, Marie, 39 ans, n'était absolument pas destinée à travailler dans le secteur artistique puisqu'elle possède une maîtrise en gestion et marketing touristique !
A l'issue de ses études et jusqu'à ses 25 ans, elle a donc travaillé dans le secteur du tourisme : agence de voyage, office de tourisme... Seulement, il lui était difficile de juger de son propre travail puisque les projets marketing qu'elle mettait en place se déroulaient sur de longues périodes. Assez frustrant dans ces conditions de ne pas avoir de retours sur le fruit de son travail. Et puis, le marketing, c'est beaucoup d'études, d'analyses, de chiffres... mais pas vraiment de contacts avec les gens...
Les parents de Marie possédant un hôtel à Riquewihr, elle décida de rentrer au bercail pour les aider dans la gestion quotidienne de l'établissement, jusqu'en 2014, date à laquelle l'hôtel fut vendu.

Vous allez nous dire : ok, c'est bien joli tout ça ! Mais entre le marketing et la pouille : il y a un monde !
Ce n'est pas faux... d'autant plus que Marie a toujours détesté la couture ! Sa mère avait pourtant tenté de lui mettre le pied à l'étrier lors de son 18ème anniversaire en lui offrant une machine à coudre... tentative échouée puisque cette dernière est restée bien sagement enfermée dans sa housse de protection pendant près d'une quinzaine d'années (la machine à coudre hein... pas de malentendus !).
C'est finalement en 2012 que Marie a mis le doigt dans « l'engrenage créatif » et tout est parti d'un évènement majeur : son mariage !
« *Maman et belle-maman ont conçu ma tenue de mariage ! J'avais envie de quelque chose d'hors norme, de créatif… Elles s'y sont mises toutes les deux alors qu'aucune n'était couturière... Le résultat correspondait parfaitement à ce que j'avais imaginé ! Ça a été le déclic pour moi !* »

Et zou ! On sort la machine de sa housse, on se retrousse les manches et c'est parti ! « *J'ai commencé à faire des trophées et des coussins « au feeling », je ne travaillais pas avec des patrons existants, je créais les miens en 3D, bizarrement, j'ai beaucoup plus de facilités à travailler sur des patrons en relief !* ».
Finalement, Marie a tout appris « sur le tas », elle n'a jamais suivi de cours de couture... Comme quoi, bien souvent, la motivation et l'envie sont les meilleurs moteurs de l'apprentissage ! Entre le moment où Marie s'est lancée dans la grande aventure de la couture et le moment où elle a officiellement ouvert son entreprise, il s'est écoulé une année durant laquelle la Chambre des Métiers d'Alsace l'a encadrée pour l'aider à mettre en place sa structure.
« *J'avais besoin de faire quelque chose de mes mains et de suivre la progression de mon travail. Réaliser un projet de A à Z* ».

LE MONDE FABULEUX DE LA POUILLE

Les premières créations de Marie étaient Rock'n'roll, parce que Marie est Rock'n'roll ! Elle a aussi exploré l'univers « Geek », les symboles Alsaciens... Le fameux bretzel de la pouille est d'ailleurs devenu l'un de ses produits « phare ». Mais pourquoi le bretzel ?
« *Lorsque je me suis lancée, j'ai été sollicitée pour participer à une expo de créateurs au festival Festicave à Ammerschwihr, comme c'est un festival très local, il fallait que je trouve un emblème représentatif de notre Alsace, sans pour autant tomber dans le kitsch... C'est mon frère (un ancien boulanger) qui m'a donné l'idée de faire des bretzels... à la base, les bretzels en tissu sont un objet de décoration, mais certains de mes clients s'en servent comme dessous de plats...* » et pourquoi pas ! Chacun fait fait fait c'qui lui plaît plaît plaît !

A CHACUN SA POUILLE !

Marie répond régulièrement à des demandes sur-mesure pour coller aux attentes spécifiques de ses clients : des mobiles, des pouilleux, des bretzels personnalisés et dans des couleurs « funky » : tous les goûts sont dans la nature et Marie l'a bien compris !

L'avis des Bla-Blateuses

Des couleurs, du rock, des idées plein la tête, des yeux qui pétillent et des doigts de fée : bienvenue dans le monde merveilleux de la pouille ! Evidemment, on a craqué pour quelques réalisations de Marie, trop difficile de résister… Des produits faits main, made in Ribeauvillé, qui sont beaux, colorés, originaux et parfaitement abordables en terme de prix : à votre place, on poserait le Bibbele Mag' et on se dépêcherait d'aller y jeter un œil (ou carrément les deux, soyons fous !) Mais attention, l'essayer c'est l'adopter, on vous aura prévenus !

DANS LA MALLE DE LA POUILLE, VOUS TROUVEREZ :

- Des bretzels de différentes tailles et de toutes les couleurs...
- Des trophées à accrocher : lapins, licornes, cerfs, élans, éléphants, renards, sangliers, rhinocéros...
- Des coussins rock
- Des guirlandes
- Des mobiles...

Bref, que des décos originales faites main, des créations inspirées dont les tissus colorés insuffleront un brin de magie dans vos chaumières !

PETITE POUILLE DEVENUE GRANDE !

Les bretzels de Marie ont été repérées par l'enseigne Bretzel Airlines alors qu'elle exposait chez une commerçante de Ribeauvillé. Depuis, Marie reçoit régulièrement des commandes de la part de Bretzel Airlines, de Boehli (pour leur magasin d'usine à Gundershoffen), de différents offices de tourisme de la région, du Roi des Vins (Wissembourg), de la Brasserie Météor (pour la Villa Météor à Hochfelden…). Bref, une « histoire de bretzel » plutôt bien engagée !

UN BRETZEL PROTÉGÉ !

Bien souvent, les bonnes idées font des envieux et malheureusement des copies de bretzels « made in la pouille » ont déjà été repérées... Pour protéger son idée et surtout, ses heures de travail, Marie a donc déposé son concept de « bretzel textile déco ». Alors : Gare aux copieurs !

COMMENT ÇA ? LA POUILLE ?

« C'est le surnom que mon chéri m'a donné ! Quand je bricole, je me retrouve souvent couverte de tâches... Il m'appelait donc « sa pouilleuse » et de fil en aiguille, je suis devenue la pouille ! »

OÙ TROUVER LES RÉALISATIONS DE LA POUILLE ?

- A la Boutique de créateurs « Juste à côté » à Ribeauvillé
- Au marché de Noël de Ribeauvillé
- A la boutique Bretzel Airlines à Colmar et Strasbourg
- A La Vitrine à Mulhouse
- Sur le site internet : **www.lapouille.fr**

LA POUILLE
MARIE HERQUÉ

TEL : 06 16 18 45 48
lapouillebricole@gmail.com
lapouille.fr
La Pouille

Une « pépite » nommée Fromagerie Fischer à Beblenheim

C'est en plein cœur de Beblenheim que se trouve la Fromagerie Fischer dont le cœur de métier est l'affinage de fromage de munster AOP, « Cachée » dans une petite rue étroite, il s'agit d'une vraie « pépite » dans tous les sens du terme ! La Maison Fischer, c'est avant tout une success story familiale.
Les Bla-Blateuses ont rencontré Anne, représentante de la 5ème génération à la tête de ce petit empire fromager.

Et comme le dit si bien Anne sur sa page facebook : « *On ne peut acheter le bonheur. On peut cependant acheter du fromage et c'est presque pareil.* ». Elle a tellement raison...
Mais c'est quoi au juste le métier d'affineur fromager ? Quel est le secret d'un bon munster ?
Les fromages sont issus de coopératives agricoles d'Alsace et de Lorraine, d'exploitations fermières de la plaine d'Alsace ou de la vallée d'Orbey et arrivent à Beblenheim « tout blancs ».
C'est dans les caves d'affinage, que l'équipe s'affaire à donner tout son goût au fromage.
Le secret de l'affineur est étroitement lié au lieu où se trouvent ses caves. A Beblenheim, le lieu est chargé d'histoire !
C'est un bâtiment typique datant du 19ème siècle avec, dès son entrée, du grès des Vosges issu du Château de Zellenberg et dont les caves d'affinage sont en pierres d'origine.
Ces murs ont d'ailleurs abrité de nombreux habitants de Beblenheim pendant la guerre.
Les caves d'affinage de la Maison Fischer sont réparties en plusieurs espaces : la première cave historique est dédiée au lait cru et aux fromages fermiers, d'autres espaces aux fromages au lait pasteurisé.
Les fromages une fois lavés et affinés sortiront au bout de 21 jours minimum avec une jolie couleur orangée.
Vous l'aurez compris, ce qui fait la singularité des produits de la Maison Fischer, c'est cet endroit stratégique au cœur de Beblenheim.

DES FROMAGES QUI VOYAGENT !

Aujourd'hui, plus de frontières pour le munster, les produits de la fromagerie sont commercialisés dans de nombreux pays : Allemagne, Belgique, Japon, Australie, Etats-Unis, Canada...
Vendus nationalement à des grossistes, traiteurs, grande distribution, restaurateurs, crémiers etc. mais aussi à Rungis d'où ils sont ensuite commercialisés par de nombreux exportateurs.
Plus de limites, la mondialisation s'offre à nos fromages du vignoble ! Petite anecdote : à la grande surprise de mamie Yvette lors de l'un de ses voyages, les produits de la Maison Fischer ont été retrouvés sur une table en République Dominicaine ! Il se raconte même, que l'on peut trouver des produits Fischer sur la table de Paul Bocuse…

LA RANÇON DE LA GLOIRE

Le métier d'affineur, c'est aussi des règles d'hygiène drastiques, n'entre pas qui veut dans les caves de la fromagerie !
Les contrôles qualité sont réguliers tant au niveau du personnel qu'au niveau du parc machines qui doit être irréprochable.
Pour ne rien simplifier, les normes sont différentes selon les pays du globe, il faut donc savoir faire preuve de flexibilité.
Tout ce travail a été primé à de nombreuses reprises et c'est bien mérité : plusieurs médailles obtenues au Salon de l'Agriculture à Paris ces dernières années ainsi qu'au Concours Interprofessionnel annuel du Munster.

RÉTROSPECTIVE FAMILIALE DE LA MAISON FISCHER : CONCENTREZ-VOUS, CE N'EST PAS UNE SINÉCURE !

Tout a commencé en 1926 avec le grand-père Albert, qui était à la fois restaurateur & viticulteur. Deux activités finalement « courantes » à l'époque dans le vignoble.

L'affinage de fromage a été le pari fou d'Albert et cette idée est née d'un constat simple : il s'agissait d'une demande croissante des clients de son restaurant !

Chaque génération a ensuite ajouté sa pierre à cet édifice grandissant :
Le nom du munster phare de la Maison, « Munster du Grand-Père », est l'idée d'Armand, le fils d'Albert.

Puis se succèdent Yvette, la fille d'Armand qui a épousé Robert Mauler, puis Philippe, leur fils, qui n'est autre que le papa d'Anne (vous êtes toujours là ?).

D'où l'association des noms de familles « Fischer-Mauler », comme en témoigne encore l'enseigne typique sur la façade de la fromagerie.

C'est Philippe Mauler, le papa d'Anne, qui aura été le moteur du développement de la société.

Il a largement développé la gamme de fromages jusqu'à obtenir une quarantaine de références. Le succès a été tel qu'en 1995, nos affineurs se sont lancés à l'export.

C'est à ce moment-là, par la force des choses, que le volet « viticole » de l'entreprise s'est détaché pour être géré exclusivement par des cousins de la famille. Depuis 1995, la famille se consacre donc pleinement à l'activité fromagère avec en prime en 2008, la reprise de l'entreprise familiale Husson Fromages à Orbey !

Tout est parti d'une constatation « bête comme chou » et aujourd'hui, c'est une pépite dans le vignoble !

Après 5 générations, on peut parler d'une sacrée réussite familiale !

Suite au décès de Philippe Mauler en 2009, Anne & Patricia, sa maman ont repris les rênes de la société. Prématurément pour Anne, encore étudiante à ce moment-là. Mais pour une petite fille qui se souvient encore « *manger les croûtes de fromages assise sur les cartons de la production* », l'avenir était tout tracé : le fromage s'inscrivait comme une évidence !

Patricia, quant à elle, est tombée dans l'aventure fromagère dès ses 15 ans. Aujourd'hui, elle supervise toute la chaîne, de la production à la commercialisation, elle a l'œil partout et « *les bottes sont toujours prêtes !* » pour prêter main forte. Pour Anne, idem, elle est « multifonctions » et jongle régulièrement entre les ressources humaines et les relations clientèle.

Le mari d'Anne, Cyril, a lui aussi récemment rejoint la grande aventure familiale. Il a quitté son poste de mécanicien pour s'investir à 100% à la gestion des caves. Comme quoi, le bonheur n'est plus dans le pré mais dans le fromage !

L'avis des Bla-Blateuses

Anne & Patricia, un duo féminin comme on les aime ! Avec ses 20 salariés répartis sur 2 sites (Beblenheim & Orbey), de la production à l'expédition, et toujours l'esprit famille comme valeur clé, chapeau à cette entreprise qui a connu un essor incroyable !
Nous ne pouvons que vous recommander d'en déguster les produits aux multiples saveurs.
On vous garde le meilleur pour la « faim » car bien-sûr, nous avons goûté les produits de la Maison Fischer !
Le Munster du Grand-Père, les Vignerons du Marché aux noix, aux truffes, au confit de choucroute ou version Flammenkueche, et bien d'autres encore... rien que des pépites savoureuses !
Notre coup de coeur : le Vigneron à la confiture de framboises.
Et comme notre famille à succès ne s'arrête jamais, une prochaine nouveauté se profile déjà : un Munster du Grand-Père affiné sur des planches de bois (au lieu des grilles inox) pour un rendu encore plus souple et crémeux.
Mmmhhhhh !

ALLEZ, ON EST SYMPAS, ON VOUS PARTAGE NOS LIEUX DE RAVITAILLEMENT :

- Directement à la Fromagerie à Beblenheim
- La boutique Au Coin Gourmand à Riquewihr
- L'épicerie fine Wust Fischer à Ribeauvillé
- En vente en ligne sur le site : **www.maison-fischer.fr**

MAISON FISCHER
PATRICIA INGOLD & ANNE LANG–MAULER
7, rue de la Grande Cave
68980 BEBLENHEIM
TEL : 03 89 47 90 01
fischer@maison-fischer.fr
www.maison-fischer.fr

Rencontre avec le pressoir de la vallée dans son jus !

Le jus de fruits, Antoine Hartmann en a fait son affaire depuis 1982 !

Antoine Hartmann a grandi dans une famille propriétaire de vergers qui avait tous les ans une grosse production de fruits à transformer en jus.
Au fil des années, il devenait de plus en plus difficile de trouver un prestataire capable de transformer leurs récoltes en jus.
Alors, comme Antoine a été baigné dans le « jus » depuis son enfance, il était assez logique pour lui d'en faire son métier. C'est ainsi qu'il entama une formation « fabrication artisanale de jus de fruits » à Poisy.

Installé aujourd'hui dans la zone industrielle de Bennwihr-Gare (dans les anciens locaux SNCF), l'atelier d'Antoine soit le pressoir de la vallée transforme tous vos fruits !
Sur place, le parc machines est impressionnant : laveuse, pressoir, centrifugeuse, pasteurisateur, mise en bouteilles à chaud... Chez Antoine, les fruits sont travaillés dans un brouhaha productif !
Le pressoir propose ses services aux particuliers & aux professionnels et répond à des demandes personnalisées.
Pour Antoine Hartmann, ce pressoir c'est l'histoire de sa vie. 150 000 € ont été investis rien que pour le parc machines : une vraie petite usine…

DES RENDEMENTS FORTS DE FRUITS !

Si vous avez un verger, des fruits à ne plus savoir qu'en faire, Antoine est votre homme.
Le pressoir de la vallée peut transformer vos fruits en jus, nectar et sirop.
Une fois les fruits à l'état de jus, ils sont mis en bouteille à chaud (78°) pour favoriser une conservation naturelle.
Les capacités de transformation du pressoir de la vallée vont de 100 kg à 10 tonnes par jour !
En haute saison - soit de septembre à fin novembre - Antoine s'entoure de saisonniers car l'atelier doit tourner en continu avec 4 personnes.
Sur l'année, ce sont quelques 250 000 à 300 000 bouteilles qui sortent du pressoir de la vallée. Le processus de fabrication personnalisé quant à lui est certifiée certipaq bio.

COMMENT ÇA MARCHE ?

Sur rendez-vous, vous apportez vos fruits à l'atelier. Une fois le travail finalisé par Antoine, vous repartez avec le jus de vos propres fruits.
Pour le conditionnement, vous avez le choix : mise en bouteilles de verre (consignées) ou en Bag In Box de 3 ou 5 litres.
Pour que l'opération soit rentable, il faut un minimum 100kg de fruits. A la fin du processus de transformation, ces 100kg vont correspondre à un équivalent de 60 bouteilles de verre prêtes à consommer.

BON À SAVOIR

Une bouteille en verre de jus de fruits se conserve 2 à 3 ans et 8 jours après ouverture.
Une mise en bouteille en Bag In Box se conserve 2 à 3 ans et 3 mois après ouverture.
Autant dire que vous pouvez prévoir le stockage sans souci !

COMBIEN ÇA COÛTE ?

Pour le processus de transformation de vos fruits en jus, le pressoir de la vallée demande 1,02 € bouteille comprise.
Pour le retour de vos bouteilles propres, vous serez rémunérés à hauteur de 0,23 € par bouteille.

Pour toute demande de devis, de conseils sur la fabrication personnalisée de vos jus de fruits, contactez Antoine.

LE PRESSOIR DE LA VALLEE
ANTOINE HARTMANN
Rue de l'Industrie
68126 BENNWIHR-GARE
TEL : 03 89 29 12 10
pressoirbennwihr@wanadoo.fr
www.pressoir-vallee.fr

Les Bla-Bla-teuses aiment l'insolite !
Quand nous vous disons qu'Antoine sait répondre à des demandes particulières, la preuve : il a lancé une gamme « Pomme Hibiscus » suite à la demande d'une commerçante nancéenne d'origine sénégalaise. Et oui, vous avez bien lu ! Antoine n'a pas peur de l'inconnu et c'est donc avec plaisir qu'il s'est lancé dans ce mélange insolite. La cliente a fourni l'hibiscus en infusion et Antoine s'est chargé du processus de fabrication.
Le travail, il aime ça ! Jusqu'à accepter une commande de jus d'oranges. Un projet fou car avec son équipe de saisonniers, ils ont épluché 300kg d'oranges à la main !

Tout au long de l'année, Antoine vous offre la possibilité de goûter ses propres « cuvées ».
Il commercialise ses produits directement dans sa boutique au Pressoir, à l'Echoppe Paysanne à Ribeauvillé ou encore sur les marchés via sa boutique ambulante.
Vous pourrez le croiser sur le marché paysan de Kaysersberg ou encore sur les marchés de Noël de Kaysersberg & Ribeauvillé.
En été, Antoine est aussi présent à la Foire Aux Vins de Colmar avec des jus et cocktails exotiques fabriqués sur place. Il ne s'arrête jamais !

POUR TOUS LES GOÛTS !

Histoire de vous mettre l'eau à la bouche, voici une sélection des Jus d'Antoine : des jus de fruits 100% purs et naturels, mis en bouteille sans ajout d'eau ni de sucre.

- **Nectar :** cerises, quetsches, myrtilles sauvages, fraises, cassis, rhubarbe, groseilles, fruits rouges, mirabelles, mûres, framboises...
- **Jus :** pomme cannelle, pomme cerise, pomme pêche, cassis, pomme & ses 3 légumes, raisin, poire, pomme cassis, pomme poire, pomme myrtille, pomme coing, pomme framboise...
- **Pétillant :** pomme, pomme cerise, pomme framboise...
- **Sirops :** fraise

AVIS DE RECHERCHE

Antoine Hartmann est proche de sa retraite… alors si le métier vous tente, le pressoir de la vallée cherche un repreneur d'ici à 3 ans ! Dans l'immédiat et en attendant, Antoine a encore de beaux projets et compte investir en 2017 dans une nouvelle machine destinée au jus de carottes et de tomates !

COUP DE CŒUR

Cette association a été créée il y a 13 ans par une bande de copains épris de course à pied. Elle est née de la volonté de faire partager leur passion à de jeunes handicapés.

L'unique but de cette association : donner le sourire et la joie de vivre à des enfants victimes d'handicaps lourds.

L'association « Les Dunes d'Espoir » offre à des jeunes non valides, la possibilité de participer en joëlette à des dizaines de courses à pied locales réparties en 5 antennes régionales : Paris, Nord, Alsace, Sud et Grand Ouest.

Ces événements sont une belle vitrine du « bien vivre ensemble » grâce au formidable outil qu'est la joëlette. Les enfants malgré leur handicap trouvent leur place au sein de tous les coureurs et vivent le dépassement de soi à travers de magnifiques épreuves de courses à pied.

Au-delà de la découverte de cette discipline, l'association cherche surtout à faire tomber les barrières de l'exclusion dont sont victimes les handicapés, avec le sport comme principal vecteur d'intégration.

De beaux moments de partage très conviviaux. Un moment physique mais surtout émotionnel pour ceux qui sont les « cylindres » mais aussi pour les « petits pilotes » de la joëlette car c'est une aventure qui les aide à dépasser leur handicap, à partager leurs émotions avec de nouvelles personnes. A l'issue de la course, les petits champions en joëlette peuvent se dire : ça c'est possible !

Les Dunes d'Espoir en résumé : un formidable esprit d'équipe, le partage, l'enrichissement personnel à travers l'autre, le plaisir et le sens de l'action.

Ouvrez-l'œil sur les différentes courses à pied à venir, vous repérerez peut-être les t-shirts jaunes de l'association !

LE 18 SEPTEMBRE : MARATHON DE COLMAR

LE 25 SEPTEMBRE : FOULÉES DES 4 PORTES À ROSHEIM

LE 16 OCTOBRE : SEMI DU MONT ST ODILE

LE 6 NOVEMBRE : COURSES DE COLMAR

LE 4 DÉCEMBRE : VIGNES & REMPARTS À RIBEAUVILLÉ

ENVIE DE REJOINDRE L'AVENTURE ? SOUTENIR L'ASSOCIATION ?

Retrouvez toutes les infos sur
www.dunespoir.com
Dunes d'Espoir Alsace

L'antenne Alsace à Obernai :
M. Serge NUSSBAUMER
8, rue de Sélestat
67210 OBERNAI
dunesalsace@gmail.com

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 CRÉE 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. Plus de 5500 boîtes aux lettres distribuées + 1500 exemplaires en dépôt (chez certains commerçants du secteur).

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.

BOUCLAGES

Bibbele #3
parution DECEMBRE
bouclage, date de remise de vos fichiers
le 20 octobre

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 ?

Bon, ok… la photo du précédent Bibbele Mag' représentant l'un des premiers fours à verre de la Grande Verrerie à l'Eberlinsmatt était peut-être un peu « high level », vous irez vous plaindre à Auguste, c'est lui qui avait choisi ! Du coup, nous avons décidé de rattraper ça avec une photo plus «abordable». Cette photo a été prise dans le secteur de la Communauté de Communes de Ribeauvillé. Saurez-vous nous dire ce qu'elle représente et surtout, l'endroit où elle a été prise ?

COMMENT ON GAGNE ?

Comme cette photo est carrément facile à trouver, on change un peu les règles...

1 DEVINEZ L'ENDROIT OÙ SE TROUVE L'OBJET DE LA PHOTO

2 ALLEZ-VOUS PRENDRE EN PHOTO À CÔTÉ DE L'OBJET EN QUESTION

3 ENVOYEZ-NOUS VOTRE PHOTO
par mail (kesakofoto@bibbelemag.fr) ainsi que vos nom, prénom et localité, jusqu'au 31 octobre 2016.

4 Après le 31 octobre, toutes les photos seront publiées sur la page Facebook du Bibbele Mag', la photo qui obtiendra **LE PLUS DE « J'AIME »* SERA ÉLUE GAGNANTE !**

** sur une période définie : du 7 au 18 novembre 2016*

QU EST-CE QU ON GAGNE ?

Un bon moment d'une valeur de 50€ TTC pour aller profiter d'une pause gourmande au Restaurant la Bacchante à Bergheim !

J'PEUX PAS j'ai Pfiff

donz'elles

PASSEZ VOTRE COMMANDE
JUSQU'AU 15 OCTOBRE !

35 €

280 g/m2 - 80% coton ring spun peigné - 20% polyester - capuche doublée avec lien coulissant surpiqûres 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 dispos : 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 - surpiqûre au bord des manches et à la base - structure tubulaire.

Tailles dispos : 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 - surpiqûre à la base tourné d'un quart pour éviter la pliure du centre

Tailles dispos : S, M, L, XL, 2XL

20 €

185 g/m² - 100% coton jersey - fil open-end - renfort d'épaule à épaule - surpiqûre au bord des manches et à la taille.

Tailles dispos : XS (140/152), S (164), M (170), L (176), XL (182+)

Photos non contractuelles

Modèles uniquement disponibles sur commande à :

L'Esperluette
4 Rue de l'Instituteur Ortlieb - 68150 RIBEAUVILLÉ - 03 89 71 73 50

Bulle & Co' Conseil en communication
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 15 OCTOBRE 2016.

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

Kmionette

Petit marché mobile de produits locaux & livraisons

Sylvie Laufer
Ferme du Rotenberg
68750 Bergheim

bonjour@kmionette.fr
Kmionette

06 67 53 96 75 kmionette.fr

Petit marché mobile de produits locaux & livraisons

Rendez-vous tous les mardis, de 16h à 19h, au Marché de Illhaeusern !
Mireille & Sylvie

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

Chez Mireille

Le canard sous toutes ses formes !

- Propre production de canards et dérivés ainsi que de viande bovine (Charolais, Limousin). Vente sous forme de «colis»
- Foie gras
- Volailles blanches et dérivés
- Produits régionaux, tartes flambées
- Paniers garnis ...

Horaires

Lundi et mardi : fermé
Mercredi et jeudi : 9h-12h et 14h-18h
Vendredi : 9h-19h
Samedi: 9h-14h

22, route de Colmar - 67860 Boofzheim
Tél. 03 88 74 60 92 - Fax. 03 88 58 76 76
chezmireille67@orange.fr

Saison 2016/2017 de l'Espace Culturel Le Parc

RIBEAUVILLÉ LA SALLE DU PARC

Renseignements et Réservations :
Mairie de Ribeauvillé
2 Place de l'Hôtel de Ville - BP 50037 - 68152 RIBEAUVILLÉ Cedex
Tél : +33 (0)3 89 73 20 00
culture@ribeauville.fr - www.ribeauville.fr

Ribeauvillé

Le titre est dans le coffre
Samedi 8 octobre 2016 à 20h30
Théâtre du Faune
Montreuil
Vaudeville burlesque

Choucroute-Merguez
Samedi 14 janvier 2017 à 20h30
Théâtre de la Choucrouterie
Strasbourg
Humour

Le mariage forcé
Samedi 11 mars 2017 à 20h30
La Fabrique à Théâtre - Tours
Cie de la Mandragore - La Chaux de Fonds (CH)
Théâtre baroque

Ahmed Sylla "Avec un Grand A"
Samedi 5 novembre 2016 à 20h30
Robin Production
Paris
One man show

Et pendant ce temps Simone veille...
Samedi 21 janvier 2017 à 20h30
Monsieur Max Production
Paris
Humour

Métamorphose II
Samedi 29 avril 2017 à 20h30
Compagnie Être-Ange
Angoulême
Danse HIP-HOP

Feydeau n'aime pas les monologues
Vendredi 19 novembre 2016 à 20h30
Compagnie avec Vue sur la Mer - Arras
Théâtre

Mademba
Dimanche 26 février 2017 à 16h00
Innocent Yapi
Colmar
Conte

Blond & Blond & Blond
Samedi 13 mai 2017 à 20h30
Little Bros Production
Paris
Humour musical

BIENVENUE AU CRÉDIT MUTUEL RIBEAUVILLÉ TAENNCHEL

POUR TOUS VOS PROJETS :

BANQUE, ASSURANCE, TÉLÉPHONIE MOBILE, INVESTISSEMENT IMMOBILIER, PROTECTION DU DOMICILE…

En s'unissant pour devenir la Caisse de Crédit Mutuel Ribeauvillé Taennchel, les Caisses historiques Région Ribeauvillé et du Taennchel préparent les défis de demain.

CETTE SYNERGIE À UNE DOUBLE VOCATION :

– vous apporter des services modernes encore plus efficaces et compétitifs,
– vous offrir une vraie proximité en associant le meilleur de l'internet avec la présence locale de conseillers proches de vous et de votre quotidien.

Vous trouverez dans nos 7 agences et auprès de nos 28 collaborateurs :

- **UNE BANQUE QUI PEUT PRENDRE SES DÉCISIONS AU PLUS PRÈS DE VOUS**
  Chaque Caisse de Crédit Mutuel bénéficie d'une vraie autonomie et la plupart des décisions sont prises localement.
- **UNE BANQUE QUI PRIVILÉGIE VOS INTÉRÊTS**
  Dans chaque Caisse locale, les chargés de clientèle vous conseillent en toute indépendance, au mieux de vos intérêts.
- **UNE BANQUE PARTENAIRE DE LA VIE ÉCONOMIQUE LOCALE**
  Notre Caisse locale dispose d'une structure spécialisée, dédiée aux besoins spécifiques des acteurs du dynamisme économique local : entrepreneurs, commerçants et artisans, agriculteurs et viticulteurs.

DES NOUVEAUX HORAIRES D'OUVERTURE ADAPTÉS À PARTIR DU 1ER SEPTEMBRE

	MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI		SAMEDI
	Matin	Après-midi	Matin	Après-midi	Matin	Après-midi	Matin	Après-midi	Matin
RIBEAUVILLÉ (siège de la Caisse)	9 h – 12 h	14 h – 18 h	9 h – 12 h	14 h – 18 h	9 h – 12 h	15 h – 18 h	9 h – 12 h	14 h – 18 h	8 h 30 – 12 h
BERGHEIM	9 h – 12 h	14 h – 18 h	9 h – 12 h	sur RDV*	9 h – 12 h	sur RDV*	9 h – 12 h	14 h – 18 h	9 h – 12 h
GUÉMAR	9 h – 12 h	14 h – 18 h	sur RDV*	sur RDV*	9 h – 12 h	sur RDV*	9 h – 12 h	14 h – 18 h	9 h – 12 h
ILLHAEUSERN	9 h – 12 h	sur RDV*	Fermé	Fermé	Fermé	Fermé	sur RDV*	14 h – 18 h	Fermé
MITTELWIHR	9 h – 12 h	14 h – 18 h	9 h – 12 h	14 h – 18 h	9 h – 12 h	sur RDV*	9 h – 12 h	14 h – 18 h	9 h – 12 h
OSTHEIM	9 h – 12 h	14 h – 18 h	sur RDV*	14 h – 18 h	9 h – 12 h	sur RDV*	9 h – 12 h	sur RDV*	9 h – 12 h
SAINT-HIPPOLYTE	9 h – 12 h	Fermé	Fermé	Fermé	Fermé	Fermé	9 h – 12 h	Fermé	9 h – 12 h

Un **accueil téléphonique** vous permet de nous contacter tous les jours **du lundi au vendredi** de 8 h à 18 h 30 et **le samedi** de 8 h à 12 h 30.
Les agences soulignées bénéficient d'un Guichet Automatique de Banque accessible 7j/7 24h/24.

* Sur rdv : l'agence est fermée aux opérations courantes, accessible uniquement aux clients ayant pris un rdv.

Crédit Mutuel

CRÉDIT MUTUEL RIBEAUVILLÉ TAENNCHEL – Courriel : 03400@creditmutuel.fr

0 820 310 048 Service 0,12 € / min + prix appel

(1) Source : Baromètre image des grandes entreprises françaises Posternak-IFOP juin 2016.

Caisse de Crédit Mutuel Ribeauvillé Taennchel. Association coopérative inscrite à responsabilité limitée et à capital variable RAC Strasbourg 778963165 TVA intracommunautaire FR 39 778 963 165 – Orias N°07003758. Caisse de Crédit Mutuel affiliée à la Caisse Fédérale de Crédit Mutuel.