

Bibbele MAG'

HIVER 2016 #3

ON VOUS DIT TOUT

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

FAN'
ALSACIEN

WOS
ESCH ?

PORTRAIT
D'ÉCO

S'SCHMECKT
GUET !

C'EST
IN

L'ASSOC
D'ÂME
NATURE

À VOUS
DE JOUER



Le Plombier du Vignoble

15 ANS d'expérience

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

INSTALLATION TOUS TYPES DE CHAUFFAGE
NETTOYAGE DE PLANCHERS CHAUFFANTS
SANITAIRE
SALLES DE BAINS CLÉS EN MAIN
DÉPANNAGE ET TOUS TRAVAUX SANITAIRE & CHAUFFAGE

POOK Eric 09 67 06 61 02 06 32 61 23 58

LA QUALITÉ A UN NOM



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

Salle d'expo
Exclusivement sur rendez-vous

03 88 74 37 11

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

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

MADE IN GERMANY PVC - ALU RGE

Ribeau PIERRE

immobilier

Nos valeurs ? Proximité, confiance, compétences !

François CAILLIAUX 25 ans d'expérience dans l'immobilier !

■ Achat / vente
■ Estimations gratuites*

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

*dans le cadre de la signature d'un mandat

EN VRAI, PLUS ON SE PARLE, MIEUX ON SE COMPREND.

Être mutualiste, c'est agir au contact de nos **3,5 millions de sociétaires** sur le terrain.

groupama.fr

Votre agence de Ribeauvillé
52 Grand'Rue - 03 89 73 69 15

Groupama
la vraie vie s'assure ici

Caisse Régionale d'Assurances Mutuelles Agricoles du Grand Est - 101 route de Hausbergen CS 30014 Schiltigheim 67012 Strasbourg Cedex - 379 906 753 RCS Strasbourg. Entreprise régie par le Code des Assurances et soumise à l'Autorité de Contrôle Prudential et de Résolution - 61 rue Talbott - 75009 Paris. Document et visuels non contractuels. Crédit photo : Aurélien Chauvaud - 09/2016.

Au menu ! #3

p.6 WOS ESCH ?
Elle fait main ? Non, Elfes et mains !

p.8 PORTRAIT D'ÉCO
Les Voisins de la Place Ortlieb : l'union fait la force !

p.10 FAN'ALSACIEN
Un wan mer gata danza ? Et si on allait danser ?

p.12 L'ASSOC
Arnica ou la nature : la ferme et les merveilles

p.14 C'EST IN
Sacapuche : vers l'infini et l'au-delà !

p.16 S'SCHMECKT GUET !
La Table de Mittelwihr : du goût & du goût, un point c'est tout !

p.18 D'ÂME NATURE
La vie est définitivement plus VERTE à Bergheim !

p.20 COUP DE CŒUR
Pour le sourire de Loan

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**

autre chose
...Et pas autrement !

Cecil - StreetOne - Mado et les Autres - Lola Espeleta
Les Filles de Neaux - Hajo - 80 jours - Boris

Prêt-à-porter féminin du 36 au 50
Bijoux, sacs à main, écharpes, collants
Les laines Phildar toujours disponibles !

Pour les fêtes de fin d'année, pensez aux chèques cadeaux !

32, Grand-rue à Ribeauvillé - 03 89 49 46 11
Suivez-nous sur

Votre distributeur de cadeaux à Ribeauvillé ...

Pieds dans l'Herbe

Vous propose une atmosphère idéale pour trouver tous les petits plaisirs à offrir à vos proches ...

Pourquoi chercher plus loin quand un grand choix est à portée de mains ?

**Senteurs - Thés - Bain - Bio - Déco
Bougies - Cosmétiques - Tisanes**

9 rue Ortlieb à Ribeauvillé - 03 89 73 80 94

à Ribeauvillé

135 Grand'rue

mardi à vendredi
9h30 - 12h30
15h - 19h

samedi
9h30 - 18h
en continu

NOUVEAU!
Epicérie Paysanne

Les P'tits Bocalaux
Mettez du local dans votre bocal !

sur internet :
epicerie-lesptitsbocaux.fr

1. Faites vos achats en ligne
2. Retirez votre panier dans un des points relais

Pour plus d'infos : Rendez-vous sur le site, appelez nous au **09 83 28 39 47** ou par mail : contact@epicerie-lesptitsbocaux.fr

L'épicerie des petits producteurs d'Alsace

Bibbele MAG'

Ça sent le sapin !

Cette expression date de la fin du XVII^e siècle. Le sapin ne rappelle pas uniquement les fêtes de fin d'année ou les forêts toujours verdoyantes ! Si de nos jours, on utilise généralement des bois plus nobles, le sapin a longtemps servi à fabriquer... des cercueils ! Au point qu'à la fin du XVIII^e, ce macabre objet s'appelait aussi une "redingote de sapin". Voilà pour la parenthèse culturelle !

Au sens propre, ça commence à sentir le sapin dans les chaumières, parce que le traditionnel roi des forêts va bientôt entrer en scène dans nos salons, paré de ses plus beaux atouts pour émerveiller petits et grands ! Au sens figuré, ça sent le sapin pour l'esprit de Noël... Ben oui, car au départ, quand le petit Jésus encore en couches culottes était bien au chaud entouré de ses amis les rois mages et autres bœufs, ânes, moutons et chameaux, à ce moment-là, on était bien loin d'imaginer quelle tournure commerciale allait prendre cet évènement...

Parce que Noël au stricto sensu, c'est quoi ? Si ce n'est l'occasion de se retrouver avec les gens qu'on aime ? De partager un bon morceau de dinde ou de tofu ensemble ? De mêler les différentes générations d'une même famille le temps d'un soir ? D'arrêter de faire la tête à son voisin parce que Filou, le toutou, a aboyé un peu trop fort la veille pendant l'anniversaire de tante Huguette ? Le principe de Noël ce n'est pas de laisser une place, communément appelée « place du pauvre » au passant, à l'étranger, au visiteur inattendu ? (Quooooiiii ? inviter un inconnu à table mais vous êtes fouuuuu ? Vous imaginez le risque à prendre ?! On tourne le dos et hop ! Il pourrait piquer l'argenterie de tata Marthe !! Rrrroooooohhh nooonn).

En réalité, la base de Noël c'est un peu tout ça mélangé... Et notez que jusqu'à présent nous n'en avons justement pas parlé, des présents ! Alors oui ! C'est important pour les petits et les moins petits aussi de trouver sous le sapin de jolis cadeaux enrubannés, de prendre plaisir à enlever (ARRACHER !) le papier qui dissimule le précieux ! Oui... c'est important, mais est-ce si important d'en offrir à la pelle ?! (Que dis-je « à la brouette » même !).

Plus il y en a, plus on en veut et moins on prend conscience de ce qu'on a vraiment... J'avoue, un peu alambiquée comme phrase mais à la relecture vous verrez qu'elle a beaucoup de sens... A méditer.

Alors voilà les petits lutins, les Bla-Blateuses vous souhaitent de passer de très belles fêtes de fin d'années en gardant à l'esprit que le plus beau des cadeaux c'est le moment que vous partagerez ensemble... Tâchez ensuite de démarrer la nouvelle année avec des projets et des envies plein la tête, d'en réaliser certains et surtout, avec une santé de fer : tout le reste c'est du bonus !

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

VOS DÉVOUÉES BLA-BLATEUSES

Elle fait main ? Non, Elfes et mains !

Christelle et son mari Olivier nous ont ouvert les portes de la Tour Enchantée à Ribeauvillé, afin de nous dévoiler leur activité peu commune : le travail de la porcelaine froide !

Dans leur « vie d'avant », Christelle était coiffeuse à domicile et son mari, Olivier, travaillait dans la restauration. Créative et manuelle, Christelle a toujours aimé créer, bien au-delà de ses créations capillaires. Du coup, parallèlement à son activité professionnelle, elle travaillait ses créations en porcelaine froide et participait tous les 2 ans à des marchés de Noël pour présenter son savoir-faire.

De fil en aiguille, ou plutôt de pâtes en modelages, la passion de Christelle a commencé à prendre beaucoup de place dans son quotidien : « *mon atelier, c'est ma drogue !* »... En 2010, elle franchit le cap et décide de s'adonner à 100% à sa passion pour essayer d'en vivre !

DE LA PORCELAINE FROIDE ?

La porcelaine froide, contrairement à ce qu'on pourrait penser : ce n'est pas de la porcelaine et ce n'est pas froid. C'est une pâte qui vient du Brésil, aussi appelée pâte à Maïs. Cette pâte est composée de Maïzena, de colle vinylique, d'huile végétale, de vinaigre blanc et de peinture à l'huile pour la teinte. Tous les ingrédients sont pesés et cuits dans une casserole. Ensuite, les sujets de Christelle sont tous façonnés à la main sans moule. Pas besoin de four pour la cuisson puisque les sujets sèchent à l'air libre et perdent à ce moment-là environ 20 % de leur volume !

DE LA PÂTE À SEL À LA PORCELAINE FROIDE

« *Quand j'étais petite, j'adorais faire de la pâte à sel avec ma maman, cette passion m'a suivie d'année en année, c'était mon passe-temps, mon loisir !* ». C'est en naviguant sur des blogs d'autres créatrices que Christelle est tombée un jour sur le procédé de la porcelaine froide, elle a de suite été séduite par cette technique qui ne demande pas de cuisson pour être finalisée !

CHRISTELLE ET FABRICE, NAISSANCE D'UN DUO

En 2008, au détour d'un marché de créateurs, Christelle rencontre Fabrice qui lui, crée des cabanes à oiseaux ultra originales en bois (voir encadré). Coup de foudre pour nos 2 créateurs : ils sont sur la même longueur d'onde et ne se quitteront plus (*professionnellement parlant hein, pas de mauvaise interprétation, nous n'aimerions pas être à la source d'un différend conjugal entre Christelle et Olivier !*).

À 3 C'EST MIEUX !

En 2014, au cours d'une expo à Ribeauvillé, Fabrice croise le chemin de Sophie qui tombe littéralement sous le charme des créations de Fabrice et Christelle. Déterminée à leur filer un coup de pouce, Sophie leur propose un local commercial situé juste au-dessus (et non pas juste à côté) de la Tour des Bouchers à Ribeauvillé : une amitié, 3 passionnés et la Tour Enchantée est née !



COMME DES PETITS PAINS !

Victime de son succès qu'elle doit uniquement au bouche à oreille, Christelle met le paquet pour préparer les marchés de Noël car elle sait que quasi toute sa production sera dévalisée et c'est tant mieux ! « *Habituellement, je produis 5L de pâte par mois, pour les marchés de Noël, je passe à 20L !* ». Heureusement, Olivier met la main à la pâte (c'est le cas de le dire !) et se consacre depuis peu exclusivement à leur entreprise, un bol d'air pour Christelle car : « *toute seule, difficile d'être au four et au moulin !* ». Au grand dam des « non locaux », Elfes et Mains ne propose pas ses créations en vente en ligne : « *je ne pourrais pas suivre en termes de production et puis, nous préférons ne pas envoyer nos créations par voie postale... par manque de confiance envers ces services...* ».

L'INSPIRATION AU GRÉ DES SAISONS

Christelle fabrique des fleurs, des coquelicots, des bijoux, des poupées, des petits oiseaux perchés sur leur branche, des elfes trônant fièrement sur des petits cailloux... et puis elle a adapté ses personnages selon la saison : « *en hiver par exemple, je mets des bonnets sur la tête des oiseaux, je fais des anges à suspendre dans les sapins...* »

C'EST QUI PALIE ?

Palie, c'est une magnifique poupée à la tête toute ronde et aux jolies couettes rousses ! Elle se prénomme Palie, car l'entourage de Christelle trouvait que cette poupée avait beaucoup de points communs avec la fille de Christelle et Olivier : Charline. Quand Charline était petite, elle prononçait son prénom : « Palie ». Du coup, la jolie poupée de Christelle est devenue la poupée Palie. Chaque poupée est différente. Bien entendu, la base reste la même, mais les couleurs, les expressions du visage et les coiffures (*n'oubliez pas que Christelle est coiffeuse de métier !*) sont différentes de poupée en poupée. « *Nos articles sont fabriqués individuellement, ils sont semblables mais pas identiques !* ». Chaque poupée demande environ 4h de modelage ! « *La plus grande poupée que j'ai réalisée mesurait 1.14m, coup du hasard ou non, c'est une coiffeuse qui me l'a achetée pour la mettre dans son salon à Sainte Marie-Aux-Mines !* ».



POUR TOUTES LES BOURSES

En panne d'inspiration pour vos cadeaux de Noël ? Heureusement que les Bla-Blateuses sont là pour vous souffler des idées... Bijoux, déco, chez Elfes et Mains, tout est fait à la main et 100% local. En terme de budget, les petits objets déco sont à partir de 5 €, pour les bijoux (boucles d'oreilles, bracelets, colliers) comptez entre 10 et 25 € et pour les poupées "Palie" (selon leur taille) entre 95 et 170 €.

POURQUOI ELFES ET MAINS ?

« *Je travaille avec mes mains et les elfes, c'est mon monde...* », comme quoi, pas besoin de chercher midi à quatorze heures.

FABRICE ET FA-BRIQUE-BOIS



Fabrice, le 2nd acolyte, travaille le bois et plus particulièrement les nichoirs et mangeoires à oiseaux très colorés, aux formes atypiques... mais pschhuutt on ne vous en dit pas plus, puisque Fabrice fera l'objet d'un reportage dans un prochain numéro du Bibbele Mag'...



L'avis des Bla-Blateuses

IMPOSSIBLE de ne pas craquer pour les réalisations de Christelle... des créations originales, hyper colorées, craquantes à souhaits et qui ne demandent qu'à venir égayer vos intérieurs... (*Oui, intérieurs parce que la porcelaine froide c'est fragile, elle n'aime pas être mise dehors*). Les Bla-Blateuses sont absolument fans de tous ces petits objets entièrement faits main et avec beaucoup de passion. D'ailleurs, pour ne rien vous cacher, 3 petits oiseaux perchés sur leur branche ont déjà rejoint le nid de Mo' la Bla-Bla rédac ! Au-delà des superbes créations, il est pour nous primordial de vous parler aussi de Christelle et Olivier : un très beau couple qui respire la bienveillance, la passion du travail bien fait et pour couronner le tout, ils sont d'une gentillesse extrême : comment voulez-vous résister ?

ELFES & MAINS BOUTIQUE "LA TOUR ENCHANTÉE"

71 Grand'Rue - 68150 Ribeauvillé

TEL : 06 10 56 12 53

la-tour-enchantee.wifeo.com

Ouvert toute l'année les vendredis, samedis, dimanches et jours fériés de 10h à 12h30 et de 13h30 à 18h.

De la mi-novembre à fin décembre : ouvert tous les jours !



Les Voisines de la Place Ortlieb : l'union fait la force !

Bien qu'adjacente à la Grand'Rue, la place Ortlieb à Ribeauvillé est un peu excentrée. Pourtant, elle mérite d'être connue ! Cette petite place a tout d'une grande et nous allons vous le prouver !

Dans la belle cité médiévale de Ribeauvillé, on peut dire que les Bla-Blateuses ont rencontré les "3 mousquetaires au féminin" : une pour toutes et toutes pour une ! C'est exactement le credo de nos 3 commerçantes.

Les Voisines de la Place Ortlieb, c'est le regroupement de 3 commerçantes qui ont décidé de s'unir pour faire vivre leur quartier : Christine Kienlen « Autre Chose », Armelle Lepage-Brunn « les Pieds dans l'Herbe » & Audrey Frey « L'Esperluette ».

Petit focus sur chacune d'entre-elles. Même si bon nombre d'entre vous les connaissent déjà, vous ne savez sûrement pas tout...



L'avis des Bla-Blateuses

La Place Ortlieb, on aime ! Une dynamique, des animations, des idées plein la tête, le tout en équipe... Les Voisines de la Place Ortlieb : elles déchirent ! Originalité, curiosité, à la recherche constante de l'atypique pour le bonheur de leur clientèle. Bref, de vraies battantes pour qui la relation client est primordiale. Elles ont tout compris nos « 3 mousquetaires au féminin » et méritent d'être connues ! Suivez-les sur [f](#) pour connaître leurs actualités !

LES VOISINES DE LA PLACE ORTLIEB
[f](#) Les voisines de la Place Ortlieb



CHRISTINE AUTRE CHOSE

Située à l'angle de la Grand'Rue et de la Place Ortlieb, Christine est "l'ex Mme Phildar" de Ribeauvillé. Elle a été franchisee Phildar pendant plus de 10 ans. Puis, en 2011, elle a décidé de se lancer un nouveau challenge : finir la franchise et vivre l'indépendance ! Toujours la même boutique, même emplacement mais cette fois en indépendante, elle crée : Autre Chose. Cette nouvelle enseigne est dédiée au prêt à porter féminin de la taille 36 au 50 avec des marques telles que Cecil, Street One, Mado & les autres, Lola Espeleta etc. Avec son choix multimarques, Christine habille toutes les femmes ! Et, pour les amatrices de tricot, il y a toujours un corner Phildar chez Autre Chose. Christine aime l'originalité et se décarcasse pour ses collections. Elle va d'ailleurs régulièrement à Paris ou dans les showrooms en région pour dénicher des perles rares. Lors du choix des collections, elle a grand plaisir à emmener sa fille Anne Sophie, curieuse et férue de mode comme elle, car ensemble, elles fonctionnent au "coup de cœur", telle mère, telle fille !

AUTRE CHOSE

32, Grand'Rue - Ribeauvillé

TEL : 03 89 49 46 11

[f](#) Autre Chose



ARMELLE LES PIEDS DANS L'HERBE

Après une vie professionnelle trépidante, Armelle crée Les Pieds dans l'Herbe en 2007 après la naissance de ses enfants. Comme elle le dit si bien, dans sa boutique : « *le bonheur est à portée de mains* » et c'est vrai ! Après avoir franchi quelques petites marches, on accède à un caveau rempli de charme et de senteurs agréables, du pur bonheur ! Armelle y décline plusieurs univers autour du bien-être. Côté gustatif, vous vous laisserez forcément emporter par sa sélection de thés. Bougies, huiles essentielles, savons, produits cosmétiques... : ça sent trop bon chez Armelle ! Elle veille aussi à mettre en avant le local et la fabrication française avec quelques marques phares : Occitane, Melvita, L'Esperluette (des savons bio made in Strasbourg), Nature Effiscience, Couleur Caramel... Des bougies Yankee Candle, WoodWick... Les Pieds dans l'Herbe, c'est un vrai havre d'apaisement ! Tout comme avec ses enfants, avec sa boutique, Armelle souhaite transmettre l'amour du bon et du beau. Cette boutique c'est un monde tout doux à l'image d'Armelle.

LES PIEDS DANS L'HERBE

9, rue de l'instituteur Ortlieb - Ribeauvillé

TEL : 03 89 73 80 94

[f](#) Les Pieds dans l'Herbe



AUDREY L'ESPERLUETTE

Le rêve d'Audrey est parti d'une idée « lancée en l'air, juste comme ça » : en se promenant dans les rues de Ribeauvillé, elle s'est imaginée commerçante. Et pourquoi pas ? D'une étude de marché à une formation, le projet d'Audrey est devenu réalité ! Elle en aura rêvé de sa petite boutique très féminine aux allures de boudoir ! Et elle l'a fait ! Comme quoi, il faut toujours suivre ses rêves... Il y a 5 ans est né l'Esperluette. La boutique est située au centre de la Place Ortlieb, vous y entrez par un patio. Surkana, Smash, Mamatayoe, Lily & Me, Maloka, Stamps, Taratata... Chez Audrey, vous trouverez des marques originales, dans des quantités limitées pour que chacune d'entre vous se sente unique ! Pour les tailles, L'Esperluette vous habille du 36 au 48. Et ne soyez pas surpris, si une petite tête blonde joue les apprentis vendeurs à L'Esperluette : c'est Darry, le fils d'Audrey, il a 4 ans et beaucoup d'humour ! Qui sait, il a peut-être déjà trouvé sa vocation ce petit et il se dit aussi que la famille s'est agrandie, une tête blonde de plus dans la boutique ? Les Bla-Blateuses leur souhaitent BEAUCOUP DE BONHEUR !

L'ESPERLUETTE

4, rue de l'instituteur Ortlieb - Ribeauvillé

TEL : 03 89 71 73 50

[f](#) L'esperluette

Tout ça pour en revenir, à nos Voisines ! Vous l'aurez compris voici 3 gérantes pleines d'énergie et pourvues d'une soif d'entreprendre sans limites !

Quand nous leur avons demandé pourquoi les Voisines de la Place Ortlieb ?

Elles ont répondu unanimement : « *c'est une évidence ! Nous sommes parties toutes les 3 d'un même constat : il faut faire bouger notre place retranchée géographiquement par rapport à la Grand'Rue !* ».

« Une pour toutes et toutes pour une », durant l'année, elles mutualisent donc leurs moyens et proposent :

- **Un marché de printemps** : animé avec des ateliers maquillage, badges, crêpes...
- **La Fête de la St Martin** : fête des lanternes en association avec des écoles, soupe de potiron, vin chaud...
- Et leur événement majeur : **le défilé de Mode** sur la Place Ortlieb en mai, mise en avant de leurs collections prêt à porter mais aussi maquillage.



Un wan mer gata danza ? Et si on allait danser ?

Saviez-vous que, dans le coin, une bande de joyeux escargots est fan de danse folklorique ? Eh bien, les Bla-Blateuses l'ont rencontrée : on vous dit tout sur « D'Lustiga Bawler Schnacka », ce groupe de Beblenheim qui fait vivre les arts et traditions populaires de la région.

Marlène Buchy est présidente de l'association « Lustiga Bawler Schnacka » (Les joyeux escargots de Beblenheim) depuis 1989. Avec son mari et sa fille, ils sont là depuis le départ. Créé en 1985, le groupe faisait alors danser les enfants. Et quelqu'un s'est demandé « *mais pourquoi les adultes ne pourraient pas en faire autant ?* ». Parce qu'eux aussi aiment danser et aimeraient bien faire profiter habitants et touristes d'une animation folklorique et continuer ainsi à faire vivre les traditions populaires comme la danse, la musique ou les costumes.

Et voilà comment six couples se sont donnés rendez-vous pour danser à l'école maternelle et ont fait naître l'association. A l'époque, les fêtes du vin sont nombreuses en plein terroir du Sonnenglanz et donnent de belles occasions de spectacles. « *Nous sommes toujours 6 couples et répétons tous les vendredis soirs hors vacances scolaires* », dit Marlène. Pendant 1h30, ça virevolte aux rythmes du folklore régional et aux sons de l'accordéon et de la clarinette des deux musiciennes du groupe. « *C'est très physique, heureusement que la soirée se termine autour d'un verre* » ajoute notre danseuse, le sourire aux lèvres.



QUE DE DANSES !

Dans son répertoire, notre groupe folklorique compte 35 danses pour les différentes régions, époques et occasions. Au programme, des danses spectaculaires comme celle des rubans (photo), d'autres en lien avec la vie des villages comme celle des conscrits représentant leur présentation aux notables avant le service militaire ou encore la « Seebach danse » qui vient de ce village du Bas-Rhin. Et qui dit « danses » dit chorégraphies. Si certaines sont établies, de temps en temps, notre groupe en invente, parce qu'il faut bien se renouveler de temps en temps. Quelque chose nous dit que ça leur plaît bien aussi, ce côté créatif !



DU PLAISIR, DU PARTAGE QUELQUES REPRÉSENTATIONS

Nos « Lustiga Bawler Schnacka » répètent avec le groupe d'un village voisin. Ensemble, ils partagent la salle des fêtes de Beblenheim mise à disposition gracieusement par la mairie qui soutient activement ses associations. En plus de cette séance, nos danseurs retrouvent ponctuellement d'autres formations pour des réunions dansantes à l'échelle locale et départementale. Il s'agit aussi de partager et d'apprendre les chorégraphies des autres au cas où il faudrait remplacer un danseur pour un spectacle. A propos de leurs représentations, notre groupe en fait régulièrement en réponse à des demandes très variées : chez un restaurateur de Ribeauvillé lui-même ancien danseur, pour animer l'anniversaire du groupement de théâtre ou des soirées privées. « *Nous présentons juste assez de spectacles pour garder intact le plaisir de danser et que cela ne se transforme pas en contrainte.* » dit Marlène. Ce qui ne les empêche pas de se produire parfois bien au-delà des frontières de l'Alsace, voire de la France ! Comme lorsqu'ils se sont rendus au Portugal pour un festival de danse folklorique international ou encore en Bretagne.



A LA DÉCOUVERTE DU PATRIMOINE VIVANT ET COSTUMIER

Et le spectacle n'est pas que dans la danse mais aussi dans les costumes portés par nos danseurs. D'apparat, de travail ou régional, les vêtements permettent un voyage entre patrimoine et histoire de la région. « *Chaque village avait sa propre façon de confectionner les costumes, ce qui donne une palette de couleurs et de textures très variées.* » Chaque danseur possède au moins deux costumes. Ils sont confectionnés par les talentueuses couturières du groupe et chaque pièce est unique, à l'exception des pièces dites « de Hansi ». Quant aux modalités d'achat, elles sont résolument solidaires. Si le budget est trop important pour une personne, le groupe achète les tissus et sera ensuite remboursé grâce aux spectacles.

Et si on demande à notre présidente si elle compte encore danser longtemps, voici ce qu'elle nous répond : « *j'ai bien l'intention d'être là encore un bout de temps. Et même s'il faut faire un seul tour au lieu de deux et adapter les chorégraphies !* »



DEVENIR « JOYEUX ESCARGOT » DE BEBLEMHEIM

Comme pour beaucoup d'associations, notre groupe aimerait compter plus de monde dans ses rangs. Et comme vous l'avez lu, ils passent des moments sympas tous ensemble, pendant et après la danse. Alors, si vous aussi, ça vous tente, contactez-les !

**D'LUSTIGA BAWLER SCHNACKA
MARLÈNE BUCHY**

TEL : 03 89 47 80 98

Arnica ou la nature la ferme et les merveilles

A Aubure, une association fait (re)découvrir et se réapproprier la nature par la curiosité, le jeu ou même la gourmandise. Suivons les Bla-Blateuses dans le plus haut village d'Alsace à la rencontre d'« Arnica ».



L'association « Arnica » est née autour d'une ferme, celle de Christian et Sylvie Kletty. Au départ, deux objectifs. Le premier, terminer le deuxième bâtiment de leur ferme en ouvrant le chantier aux autres. Le deuxième, permettre à tous de découvrir cette ferme, ce qui fait son travail et son savoir-faire. Rapidement, le premier objectif est atteint : le chantier est terminé et Arnica fait une pause. En 2013, Jean-Philippe arrive comme

repreneur de la ferme et l'association se relance avec la volonté de faire découvrir au plus grand nombre le patrimoine naturel, agricole et rural d'Aubure, petit village de 400 habitants. « *Nous voulons mettre la nature en valeur pour la préserver, expliquer la place de l'homme là-dedans ; tout cela grâce à des rencontres et au partage d'expériences* » expliquent Jacques Duhail, président de l'association et Sylvie.



S'OUVRIR AU MONDE POUR FAIRE PASSER DES MESSAGES

Donc, comme au premier jour et fidèle à ses objectifs, Arnica continue d'ouvrir en grand les portes de la ferme et notamment, deux fois dans l'année pour des journées importantes. En mai, les portes ouvertes permettent de découvrir une grande partie de ce monde agricole et le travail des fermiers avec ses contraintes et ses fruits. Début décembre, c'est la fête de l'hiver. Ça se passe dedans ou dehors entre ateliers pédagogiques, sorties sur des thèmes particuliers (la stratégie des animaux en hiver, la « visite » des terriers de blaireaux, etc.) et repas ou goûter. C'est que ça donne faim, tout ça ! Accueillir tout ce petit monde et transformer une ferme en lieu d'accueil et d'échanges demande travail et organisation. « *Mais quel plaisir de voir les gens s'approprier les éléments naturels pour en rapporter quelque chose chez eux !* » commente Sylvie, les yeux pleins d'enthousiasme.

L'association est aussi très impliquée dans les événements du village ; elle est toujours présente lorsqu'il s'y passe quelque chose, pour les journées du patrimoine ou « Féerie en montagne », par exemple. Parmi ces animations, un moment fort : la marche gourmande qui passe par la Ferme Oudin et ses chevaux, le jardin de plantes médicinales et petits fruits de Mathias Tschudy et Dorothée Simonnet et, bien sûr, la ferme d'élevage du Brézouard.

ASSOCIATION TRÈS NATURE RECHERCHE BÉNÉVOLES

Arnica compte environ 50 adhérents, principalement d'Aubure, mais aussi de Colmar, Strasbourg, Ribeauvillé, etc. Ils sont là pour animer, certes, mais ont aussi beaucoup de plaisir à se retrouver et vivre des moments qui leur semblent importants. « On essaie d'utiliser les compétences des uns et des autres pour que nos visiteurs repartent tous avec quelque chose ». Ce sont par exemple 40 bénévoles qui s'activent pour les portes ouvertes soit « un cercle de sympathisants plutôt ouverts et réactifs » souligne Jacques. « Mais, il y a de quoi faire et nous aurions besoin d'être plus nombreux », ajoute-t-il. La prochaine assemblée générale aura lieu fin janvier, avis aux amateurs amoureux de nature et de découvertes ! Pour en savoir plus et contacter Arnica, rendez-vous sur leur site : www.arnica-aubure.fr

DES CHANTIERS, DES JARDINS ET DES GOURMANDISES

Plus ponctuellement, Arnica porte encore d'autres actions. Les « chantiers paysages » font participer les visiteurs au travail de la ferme et les emmènent dans les pâturages et les bois à la découverte d'opérations d'entretien de la montagne. Sylvie ouvre régulièrement son jardin à de petits groupes pour faire passer des messages sur la biodiversité et le travail de la terre. Elle fait aussi goûter des choses produites à partir de la ferme et ce que la nature nous offre (voir ci-dessous). « *Je sais faire la cuisine et je connais les plantes et les herbes, sauvages ou non. Alors, pourquoi ne pas s'en servir pour accompagner un groupe vers des moments de joie et de découverte ?* » Et visiblement, ça marche : les gens relaient ce qu'ils ont appris, envoient leurs films de jardins à Sylvie et des choses se passent entre les visiteurs qui échangent leurs connaissances et parfois même, leurs coordonnées.

Toute la philosophie tient en cette phrase qu'a glissée Sylvie « *Faisons redécouvrir les choses simples de la nature et mettons des éléments végétaux entre les mains des adultes et des enfants. Ils en feront des merveilles.* »

Si vous voulez découvrir Arnica et son univers en tant que visiteur ou bénévole, rendez-vous le 3 décembre de 14h à 17h à Aubure pour la fête de l'hiver. Pour que vous aussi, vous puissiez découvrir ou mettre en valeur le patrimoine d'Aubure, sa nature, ses productions agricoles et... faire des merveilles !

* Places limitées à 25 - Réservation (suivie d'une confirmation) au : 06 77 34 18 46 ou sur www.arnica-aubure.fr.

DES RECETTES TRÈS NATURE



Pour Arnica (et Sylvie !), la nature nous donne beaucoup et nous nourrit aussi, tout comme la ferme. « *L'alimentaire fait partie de ce que nous voulons partager alors je cuisine et je fais goûter* » dit-elle. Par ici, un houmous décoré avec des capucines (comestibles, bien sûr !), par là, un flan agrémenté

d'autres fleurs, des cakes à la menthe ou à la monarde... Et fidèle à sa philosophie, Sylvie partage sans problème ses recettes. Alors, pour qui le sirop de sureau, le cake au yaourt « façon Sylvie » aux raisins trempés au rhum et au sucre intégral ?

POURQUOI « ARNICA » ?

Parce que c'est une plante de montagne, une asteracée pour être précis. De la couleur du soleil et offerte à ce soleil, elle soigne les petits bobos : bosses ou contusions. L'association Arnica se voulait donc comme un "baume apaisant" autant pour les hommes que pour la nature. En plus, elle est présente sur certaines pâtures à Aubure !

ARNICA
CHRISTIAN ET SYLVIE KLETTY

TEL : 06 77 34 18 46
www.arnica-aubure.fr

Valeurs Bois

- Elagage raisonné
- Abattage / déssouchage
- Travaux forestiers et valorisation du bois
- Défrichage, débroussaillage
- Terrassement, entretien de cours d'eau
- Pose de clôtures bois et type Gallagher
- Sciage à façon

Valeurs bois

06 70 45 34 72
www.valeurs-bois.fr

L'ATELIER OPTIQUE

- Un large choix de **lunettes fabriquées en France**, sélectionnées pour leur originalité et leur robustesse.
- Des **verres ESSLOR**, fabricant français, leader mondial du verre ophtalmique.

- Un magasin **indépendant**, sans incitation commerciale afin de vous garantir une **liberté de choix** et des **conseils sincères**.
- Une équipe d'**opticiens diplômés** à l'écoute de vos besoins et vos envies.

L' Atelier Optique
1, rue des Cigognes - 68150 Ribeauvillé
Tél. 03 89 73 64 53



Sacpuche vers l'infini et l'au-delà !

Sacpuche : des sacs, des portefeuilles, des porte-monnaie et autres accessoires tout cuir, fabriqués à la main en France, mais avant tout, Sacpuche c'est l'histoire de Marie Mader...

Boucles d'oreilles en forme de pommes d'amour, coiffure déstructurée, tenue haute en couleur : Marie alias « leather woman », 32 ans, est à l'image de ses créations : originale et unique !

Architecte de formation, Marie a travaillé plus de 6 ans dans des cabinets d'architecture locaux. Il lui aura fallu toutes ces années d'études et d'exercice et un burn-out pour réaliser que ce domaine n'était pas fait pour elle.

« Dans ce milieu, la pression est terrible et la reconnaissance que l'on peut avoir de son travail n'est pas immédiate... Le principal projet que j'ai mené a duré 6 ans, et quand je suis partie, il n'était pas encore achevé... »

Après le psychologique c'est le physique qui a lâché : Marie s'est blessée et ne pouvait donc plus assurer correctement la mission qui lui avait été confiée... Un mal pour un bien puisque fin 2015 Marie et son ancien employeur ont préféré « en rester là » et ont négocié une rupture conventionnelle.

Suite à ce changement de parcours, Marie est littéralement entrée en hibernation : « j'ai dormi pendant 3 mois » ! En se réveillant, notre belle au bois dormant a croisé la route, non pas d'un beau chevalier, mais celle d'un joli sac qui lui a fait de l'œil ! Malheureusement, le prix du sac a eu raison du coup de cœur de Marie qui a préféré détourner son regard de l'objet tant convoité !

Malgré tout un peu obsédée par son coup de foudre, Marie est retournée voir ce sac pour en conclure que finalement « ça n'avait pas l'air bien compliqué à faire » ! Marie a toujours été manuelle et dotée de prédispositions artistiques naturelles. « Quand j'étais ado, je faisais un peu de Patchwork avec maman, et puis je me suis mise à faire des boucles d'oreilles, à essayer de me faire des vêtements... ». Tout cela en autodidacte bien entendu, comme la pouille (ndlr : Bibbele Mag n°2), à croire que Ribeauvillé regorge de talents artistiques !



Portée par un élan créatif, Marie a donc passé commande du matériel de base nécessaire et s'est procuré un livre comportant des gabarits de sacs et les explications basiques de la couture du cuir.

« J'ai passé ma commande et la veille de la réception du colis, j'étais tellement excitée à l'idée de créer mon premier sac que je n'ai pas fermé l'œil de la nuit ». Les nuits blanches réussissent plutôt bien à Marie puisque son précieux colis est arrivé le lundi midi et qu'à 18h elle avait terminé son premier sac... Ce projet « beta » lui a permis de faire quelques réglages et c'était déjà reparti pour la version 2 et puis la version 3...

A ce stade, Marie réalisait des sacs pour le plaisir de créer, pour la satisfaction immédiate que procurait la création manuelle ! « Je bouillonnais d'idées ! ».

Et puis un jour, au détour d'une conversation avec la pouille, l'idée émerge dans l'esprit de Marie : « et pourquoi je n'essayerais pas de vivre de mes créations... ».

Le cap n'est pas évident à franchir « après 12 ans dans le monde de l'architecture, c'était quand même un virage à 180° et une prise de risque considérable... et finalement, je suis tellement épanouie en créant mes sacs, en travaillant la matière, en composant avec les couleurs... je n'ai de comptes à rendre à personne, plus de pression contrairement à avant où je n'avais pas le droit à l'erreur... ».

C'est sa rencontre avec une autre artiste, corsetière, qui a fini de convaincre Marie de se lancer dans la grande aventure de l'entrepreneuriat : « Sophie m'a invitée à exposer à un salon de créateurs, mais pour cela, j'avais besoin d'un numéro de Siret. Elle m'a vraiment confortée dans mon travail et m'a rassurée quant à mes capacités... ». La décision était prise, le 1^{er} juin 2016, Sacpuche voyait le jour.

UNE QUESTION DE STYLE

Les réalisations de Marie sortent tout droit de son imagination, de son inspiration et de sa sensibilité. Elle aime que les choses soient ordonnées et apporte donc un soin particulier à disperser des poches de rangement par-ci par-là pour que « chaque chose soit à sa place ! ». Enfin, Marie aime la couleur et ça se voit !

Jusqu'à aujourd'hui, Marie a réalisé environ 70 sacs et portefeuilles. Pour pouvoir vivre pleinement de son activité, il faudrait que Marie vende entre 30 et 40 articles par mois. Sacpuche possède actuellement un petit stock de créations, mais Marie peut également répondre à des demandes sur-mesure.

HORIZONS SACAPUCHE ?

A terme, Marie aimerait travailler avec des producteurs de cuirs locaux, mais pour que cela soit rentable, il faut que Marie commande des quantités de cuirs assez importantes... Toujours dans une démarche écologique et pour ne rien jeter, Sacpuche proposera bientôt une gamme de bijoux en cuir, confectionnés à partir des chutes de cuir !

L'avis des Bla-Blateuses

De belles matières, du fait main, des couleurs, de l'originalité, une motivation sans limites et une passion pour le travail bien fait, Sacapuche ça promet !

Marie a clairement trouvé sa voie pour notre plus grand bonheur...

Vous cherchez LA bonne idée pour faire ou vous faire plaisir à Noël (et puis tout le reste de l'année) ? Et ben voilà, y'a plus qu'à !

SACAKOI ?

« Sacapuche, parce que Sac + Papuche* ! Mon homme me surnomme « Papuche », du coup, Sac + Papuche = Sacapuche. Et puis, dans le film « Moi Moche et Méchant », cette peluche est considérée comme la 7^{ème} merveille du monde par la petite fille ... Je me suis dit que cette image collait bien à mes créations, dans la mesure où chacune d'entre elles est unique et fera le bonheur d'une personne unique elle aussi ... ».

* Mais si ! Papuche ! La jolie licorne en peluche dans le film « Moi Moche et Méchant ».



LE CHOUCHOU DE MARIE

« C'est le sac Nacelle, il me fait rire ! C'est un fourre-tout complètement atypique, pour celles qui n'ont pas forcément envie de classer leurs affaires ».



OÙ TROUVER LES SACAPUCHE ?

- Au marché de Noël de Ribeauvillé les 3 & 4 décembre
- Au marché de Noël de Guémar les 17 & 18 décembre



SACAPUCHE MARIE MADER

TEL : 06 22 96 11 56
marie@sacpuche.com
sacpuche.com
f Sacapuche

La Table de Mittelwihr du goût & du goût un point c'est tout !



Ce qui caractérise ce bel endroit au centre de Mittelwihr, c'est le goût !
Du goût en cuisine mais aussi beaucoup de goût en salle !
La table de Jean-Jacques Klein est une adresse gastronomique incontournable au cœur de la Route des Vins.
En se rendant à la Table de Mittelwihr, les Bla-Blateuses ont découvert une belle histoire d'amour « à plusieurs étages ».

Ce lieu, c'est l'histoire de Ruth & Jean-Jacques Klein, un couple dans la vie mais aussi dans le travail. De vrais passionnés de gastronomie mais également 2 perfectionnistes complémentaires dans leur domaines : Ruth pour la gestion, la déco de la salle et Jean-Jacques aux fourneaux. On peut dire que Jean-Jacques Klein est tombé dans la marmite dès son plus jeune âge : un papa boucher, une maman qui cultive son propre potager et qui adore cuisiner, son avenir était tout tracé ! Dès l'âge de 15 ans, avec un CAP Cuisine en poche, Jean-Jacques a commencé à boulinguer, toujours en quête de nouvelles saveurs. La Suisse, le Luxembourg, plusieurs postes en Allemagne jusqu'à la célèbre maison « Traube Tonbach » en Forêt Noire où il a rencontré son épouse Ruth. Pour Jean-Jacques, pas d'œillères, les voyages forment la jeunesse ! Son parcours en est le parfait exemple ! Notre Chef est avant tout un homme qui aime les défis. D'une formation initiale de cuisinier, il s'est tourné peu à peu vers une formation de pâtissier pour élargir son champ de compétences et comme il le dit : « *la pâtisserie c'est mon dada !* ». A tel point qu'il a repris des formations et suivi des stages dans ce domaine et pas avec n'importe qui : Ecole Bellouet à Paris, Nicolas Boussin, Meilleur Ouvrier de France en pâtisserie, le maître pâtissier Christophe Felder...

Jean-Jacques Klein c'est un CV qui nous donne le vertige : d'abord en cuisine au Beauséjour à Colmar pendant 7 ans puis, son engouement pour la pâtisserie l'a mené jusqu'au Jy's à Colmar où il a été Chef Pâtissier pendant 3 ans ! Beau parcours ! C'est finalement en 2005, qu'il décide de créer sa propre affaire en créant la Table de Mittelwihr de concert avec son épouse Ruth et depuis, ils expriment de manière très complémentaire leur passion pour la gastronomie. Quand on entre dans leur restaurant, le décor est posé : la première salle est habillée de poutres en bois courbées façon cathédrale, les tables sont finement dressées avec toujours une touche florale raffinée. Un point d'honneur est mis sur la décoration des lieux, sous l'œil bienveillant de Ruth, des galeristes habillent les murs du restaurant au fil des saisons.

Toujours en mode « challenge », Jean-Jacques Klein est curieux et aime tout cuisiner, il ose ! Mais nous lui avons quand même tiré les vers du nez car il a forcément une limite, quelque chose qu'il ne sait pas faire et on a fini par trouver : Jean-Jacques n'aime pas cuisiner l'oursin ! La carte de Jean-Jacques Klein peut se résumer ainsi : des produits de saison, priorité aux produits issus de circuit court, rien que du frais de première qualité et surtout du fait maison !



Pour le fait maison, notre Chef pousse le bouchon très loin, exit l'industriel et le chimique : il prépare tous les jours son pain à base de levain naturel et de farine bio issue du Moulin Herzog à Illhaeusern. Pour lui, le fait maison, c'est un plaisir ! Notre Chef cogite beaucoup. L'audace est son énergie, c'est le moteur qui l'aide à toujours repousser ses limites. Forcément très investi dans le métier, Jean-Jacques Klein est Maître Restaurateur* et membre des Chefs d'Alsace**. Menu du marché ou Menu à la carte, la Table de Mittelwihr ravira vos papilles du mercredi au dimanche. Pour vos repas de famille, le mot d'ordre reste toujours la qualité. Aussi, dans le respect d'une cuisine inventive et raffinée, le Chef limite la capacité du restaurant à 60 personnes. Pour découvrir la carte, les plats de Jean-Jacques Klein et même effectuer une visite virtuelle des lieux, rendez-vous sur le site internet : www.la-table-de-mittelwihr.com

LA MINUTE CULTURE "G"

* **Maître Restaurateur** : le Maître Restaurateur est un restaurateur de Métier avec une expérience professionnelle validée, c'est un engagement de cuisine faite dans l'entreprise à partir de produits bruts, majoritairement frais, intégrant les circuits courts. C'est un titre attribué par le préfet après un audit de contrôle. C'est une démarche volontaire du professionnel qui est renouvelée tous les 4 ans. Un professionnel qualifié, engagé sur plus de 30 critères : cuisine certifiée faite maison, produits frais, qualité du service, de la vaisselle, de la décoration. C'est un titre décerné par l'État sur la base d'un audit réalisé par un organisme indépendant. Cette distinction permet aux clients de repérer les établissements d'excellence : www.maitresrestaurateurs.com

** **Chefs d'Alsace** : une marque déposée par la Fédération des Chefs Cuisiniers Restaurateurs d'Alsace. Cette fédération, créée en 1998 a pour objectif de rassembler sous un même label, les cuisiniers de métier, justifiant d'une excellente expérience professionnelle, achetant et transformant des produits frais de qualité et travaillant quotidiennement aux fourneaux : www.chefs-alsace.fr

L'avis des Bla-Blateuses

On aime le petit accent allemand de Ruth quand on entre dans le restaurant. Ruth est aux petits oignons pour ses clients. Et alors, la cuisine du pur bonheur ! Comme Jean-Jacques le dit si bien sur son site web : la Table de Mittelwihr, c'est une expérience culinaire unique en plein vignoble ! C'est vérifié et prouvé : ce lieu respire l'amour du travail bien fait ! Il ne vous reste plus qu'à vous faire votre propre opinion en allant essayer ☺.



LA TABLE DE MITTELWIHR RUTH & JEAN-JACQUES KLEIN

19A, route du Vin
68630 MITTELWIHR

TEL : 03 89 47 90 01

www.la-table-de-mittelwihr.com

La Table de Mittelwihr



La vie est définitivement plus VERTE à Bergheim !

L'environnement est notre avenir et ça Bergheim l'a bien compris !



La démarche environnementale de Bergheim a été amorcée depuis quelques années déjà. C'est Claude Welschinger, ancien adjoint délégué à l'environnement qui fut l'instigateur du projet. En 2012, c'est tout naturellement, qu'Elisabeth Schneider, Adjointe au Maire, briguant déjà son 2^{ème} mandat à Bergheim a repris le flambeau en officialisant en 2015, la démarche « zéro pesticide ».

En réalité, Bergheim ne fait qu'anticiper la réglementation, car à partir de 2020, l'utilisation de produits pesticides sera interdite pour les collectivités et en 2022 pour les particuliers !

En optant pour une démarche « zéro pesticide », la gestion des espaces verts devient très différente mais qu'à cela ne tienne, à Bergheim, ils n'ont pas froid aux yeux !

Pour franchir le pas, Bergheim s'est appuyée sur un organisme spécialisé : la FREDON (Fédération Régionale de Défense contre les Organismes Nuisibles). La mission de cet organisme est de diagnostiquer les pratiques des services techniques de la municipalité et de fournir des préconisations.

Charge à l'équipe de François Muller, le responsable des services techniques de relever le défi !



A Bergheim, on ne rigole pas quand il s'agit d'environnement. Voici donc quelques exemples de directives et d'investissements mis en place :

- **Repenser la gestion des adventices** : les Bla-Blateuses ont creusé pour vous, *adventice = pour les agriculteurs et les jardiniers, une plante qui pousse dans un endroit (champs, massifs...) sans y avoir été intentionnellement installée, dicit Wikipédia.* Autrement dit une mauvaise herbe !
- **Arracher l'herbe à la binette** : c'est un travail très minutieux et colossal notamment pour le cimetière, un travail de fourmi c'est le cas de le dire !
- **Privilégier le fleurissement en pleine terre** plutôt qu'en bac
- **Pratiquer différentes hauteurs de tonte** sur le même espace vert, car une herbe à 6,5 cm contient beaucoup moins de pissenlits qu'à 3,5 cm
- **Végétaliser les zones de stationnement**
- **Achat d'un Glutton®** : en gros, c'est un aspirateur extérieur équipé d'un broyeur destiné à réduire les déchets !

Dans la démarche « zéro pesticide », tout le monde est mis à contribution ! On relève ses manches et nous avons pu le constater par nous-mêmes : le Club de Football joue le jeu à fond et collabore avec la commune. **Objectif** : zéro mousse sur le terrain ! Les licenciés du Club procèdent à des opérations régulières de carottage et sablage du terrain afin de l'aérer et le décompacter. Belle solidarité !

Et parce que l'apprentissage se fait dès le plus jeune âge, les écoles à partir de la maternelle ont développé leurs propres jardins pédagogiques depuis 2015 : carrés de potager et de fleurs.



La sensibilisation des enfants passe aussi par l'opération « un fruit pour la récré » soit 6 distributions régulières par trimestre. La Ferme Rolli approvisionne les écoles avec ses pommes, des fruits de saison ou des clémentines, des bananes, et rien que du bio !

On apprend aux enfants à croquer dans des fruits et à faire travailler leurs mâchoires ! Une dizaine d'enfants a également sillonné le village à l'occasion de la Journée Citoyenne avec l'opération Bergheim Propre à l'initiative de l'association de Tennis de Table.

Et puis, il y a l'idée géniale de François Muller, qui est apiculteur à ses heures perdues : l'hôtel à insectes. On peut en trouver plusieurs dans le village. Le dernier né est celui du parvis de l'église. Si vous n'en n'avez jamais vu, ça vaut le détour ! Ces jolies maisons en bois sont divisées en plusieurs cellules de matériaux divers : briques, paille, pommes de pin, roseaux...



Elles peuvent abriter toutes sortes d'espèces : abeilles, coccinelles, papillons... Et d'après M. Muller, il se dirait même que les ruches sont attirées par le tintement des cloches d'une église d'où l'emplacement du parvis. L'hôtel à insectes est un formidable support de sensibilisation ! Lors de la Journée Citoyenne en mai, de petits hôtels à insectes ont même été fabriqués par les enfants !



Pour sa Journée Citoyenne, Bergheim a réussi à mobiliser 100 personnes en 2016, un chiffre en constante progression d'année en année. C'est une certitude, la mobilisation pour l'environnement est en marche ! Travaux de peinture, désherbage de la Tour des Sorcières, remise en état d'un pierrier (là aussi les Bla-Blateuses ont creusé pour vous : *pierrier = un amoncellement de cailloux servant de refuge à la faune locale, dicit Bergheim Infos...*).

Depuis 1998, Bergheim est titulaire de la distinction la plus élevée en matière de Villages fleuris : les 4 Fleurs. Outre le fleurissement, le respect de la réglementation environnementale est maintenant aussi un critère pour l'obtention du fameux sésame.

Mais toute cette démarche ne serait réalisable sans l'équipe technique de Bergheim. Ils sont aujourd'hui 10 personnes sous la direction de M. Muller et tout le monde est amené à aller au front pour la propreté, le désherbage à la binette et l'entretien du village. Leur motivation les pousse même à aller encore plus loin : par pur plaisir, ils participent tous les ans à Folie Flore lors des Journées d'Octobre à Mulhouse ! Ils créent leur jardin et l'expose, un travail titanesque... Passion, quand tu nous tiens...

Pour l'environnement, pas de demi-mesure à Bergheim et l'herbe y est semble-t-il plus verte !

L'avis des Bla-Blateuses !

On aime l'esprit d'innovation des Bergheimois : une mobilisation sans faille pour la bonne cause ! Le parvis de l'église est à voir absolument : quel travail remarquable...

Et pourquoi ne pas créer votre propre hôtel à insectes dans votre jardin ? Une belle idée non ? Allez, on enfle ses chaussures et on va faire un tour à Bergheim pour prendre des notes.

Loan est un jeune Illhousien de 13 ans atteint d'une leucodystrophie, plus précisément, la maladie de Canavan.

Cette maladie neurodégénérative se remarque généralement vers l'âge de 3 à 6 mois et aboutit inexorablement en quelques années au décès de l'enfant... Le nourrisson arrête son développement, une hypotonie survient avec hyperextension des jambes et une flexion des bras. La perte de la vision s'accompagne d'une augmentation du volume de la tête.

La mère et le père de Loan sont tous deux porteurs sains du gène responsable de cette maladie. En tant que porteurs sains, ils avaient 1 risque sur 4 d'avoir un enfant qui développerait une leucodystrophie. C'est suite à la naissance de Loan, plus précisément lors du diagnostic pour les 15 mois du petit, que Claudine et Gaël ont appris qu'ils étaient porteurs du gène en question...

Loan ne tient pas sa tête, il ne tient pas assis, il ne peut pas se servir de ses mains, il ne parle pas, il fait fréquemment des crises d'épilepsie qui endommagent son cerveau et depuis peu, il est alimenté par une sonde... La leucodystrophie est une maladie terrible qui empêche Loan et sa famille d'avoir une vie « normale ».



UN QUOTIDIEN ÉPROUVANT

Claudine, malgré son jeune âge a les traits tirés, pas étonnant pour quelqu'un qui ne « dort plus » depuis 13 ans... Depuis sa naissance, Loan dort dans la chambre de ses parents pour que Claudine puisse le surveiller pendant la nuit. Loan ayant un sommeil assez perturbé, Claudine a développé une oreille ultra fine, elle se réveille donc au moindre bruit, au moindre mouvement. Elle doit sans cesse être sur le qui-vive pour prêter attention à son fils. « *S'occuper de Loan au quotidien c'est un peu comme s'occuper d'un bébé, sauf que c'est plus compliqué car il est plus grand, plus lourd et ultra souple, il ne peut pas se tenir seul...* ».

Afin de soulager un peu Claudine, il lui a été proposé de placer Loan dans un établissement spécialisé en accueil de jour durant la semaine. Mais Claudine refuse : « *depuis que nous savons que Loan est malade et que ses jours sont comptés, je me suis promis de ne manquer aucun moment avec mon fils...* ».

Pour faciliter le quotidien de Loan et de sa maman, de gros travaux ont été réalisés il y a 3 ans en vue de transformer le rez-de-chaussée de la maison familiale et d'y installer un ascenseur. 75 000 € de budget étaient nécessaires pour aménager l'habitation. Un appel aux dons avait été lancé en ce sens et relayé par France 3 afin de soutenir la famille dans cet investissement de taille. L'appel a été entendu puisque l'association « Pour le Sourire de Loan » a récolté des dons de toute la France et même de la Belgique et des Antilles !

UN TRAITEMENT POUR SOULAGER LOAN

Un traitement actuellement développé en Allemagne pourrait réduire les crises d'épilepsie de Loan, améliorer son sommeil et sa souplesse. Ce médicament, n'est pas encore autorisé en France et est destiné au traitement d'adultes atteints de sclérose en plaques. Pour Loan, ce traitement permettrait d'améliorer nettement sa qualité de vie.

FAIRE UN DON

Par courrier :
 POUR LE SOURIRE DE LOAN
 1 rue des bateliers - 68970 ILLHAEUSERN

Par virement bancaire :
 IBAN : FR76 1027 8034 0100 0204 0480 141
 BIC : CMCIFR2A
 DOMICILIATION: CCM DU TAENNCHEL
 3 GRAND RUE / 68750 BERGHEIM
 TITULAIRE DU COMPTE :
 "POUR LE SOURIRE DE LOAN"
 1 RUE DES BATELIERS / 68970 ILLHAEUSERN

COMMENT SOUTENIR LOAN ET SA FAMILLE ?

Pour améliorer leur quotidien, actuellement, Loan et sa famille auraient besoin :

- d'un lève-personne
- d'un chariot baignoire, car Loan adore être dans l'eau, malheureusement, pour l'instant, il ne dispose que d'une douche.
- d'une couturière au grand cœur qui serait prête à donner de son temps et de son talent pour aider Claudine à fabriquer de bonnes bavettes imperméables et sympas pour Loan. C'est déjà pas très rigolo à 13 ans de porter des bavoirs, encore moins des bavoirs de bébé...
- de personnes motivées à organiser des événements afin de récolter des dons pour Loan. Claudine s'en occupait elle-même auparavant, aujourd'hui, elle n'a plus le temps ni l'énergie suffisante pour le faire.

L'avis des Bla-Blateuses !

La rencontre avec Loan et ses parents, a été, par la force des choses, riche en émotions. De prime abord, parce qu'on trouve ça terriblement injuste de voir un petit bonhomme de 13 ans à peine, prisonnier de son fauteuil roulant, alors qu'il devrait être en train de courir après un ballon au grand air... et puis au fur et à mesure de l'échange, on se rend compte à quel point l'amour et la bonté qui unit cette famille sont plus forts que la maladie... Rien n'est facile pour eux, mais ils vous ouvrent la porte avec un grand sourire et prennent le peu de temps qu'ils ont pour se consacrer à vous et à vos questions... En sortant de chez Loan, on prend une belle leçon d'humilité. On a toutes et tous une petite pierre à apporter à l'édifice de Loan et sa famille : un don, une présence, une action... Un petit geste pour vous et un grand bonheur pour Loan...
 On compte sur vous.
 Merci pour lui.

ASSOCIATION POUR LE SOURIRE DE LOAN

1 rue des bateliers - 68970 ILLHAEUSERN

TEL : 03 89 73 63 01

loan.sourire@orange.fr

Loan Beaufaucher

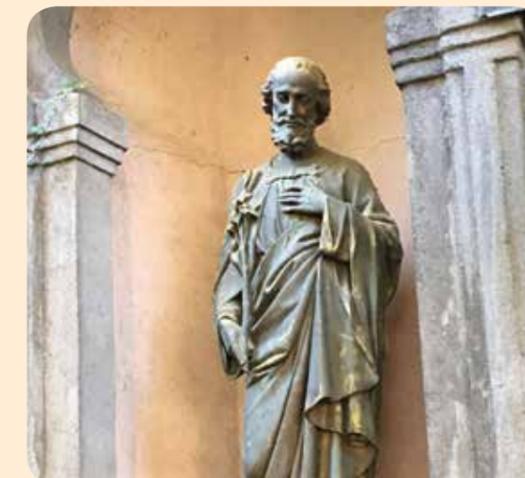


Késakofoto ?

Cette fois-ci, c'est Nathalie E. (merci !) qui nous a proposé cette photo pour la nouvelle édition du Késakofoto !

Comme toujours, cette photo a été prise dans le secteur de la Communauté de Communes de Ribeauvillé.

SAUREZ-VOUS NOUS DIRE OU SE TROUVE CETTE STATUE ?



COMMENT ON GAGNE ?

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

2 ALLEZ-VOUS PRENDRE EN PHOTO À CÔTÉ DE CETTE DERNIÈRE

3 ENVOYEZ-NOUS VOTRE PHOTO par mail (kesakofoto@bibbeleimag.fr) ainsi que vos nom, prénom et localité, jusqu'au 31 janvier 2017.

4 Après le 31 janvier 2017, toutes les photos seront publiées sur la page Facebook du Bibbele Mag', la photo qui obtiendra LE PLUS DE « J'AIME »* SERA ÉLUE GAGNANTE !

QU'EST-CE QU'ON GAGNE ?

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

Parole d'expat

BLA

BLA

BLA



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 !

MARIELLE SCHMITT
BERLIN, ALLEMAGNE



Pour tout vous dire, ado, je n'ai jamais été très attachée à l'Alsace mis à part pour les fêtes du vin et le carnaval de Sundhouse ! Je trouvais même l'alsacien ringard !

Mine de rien, ma position a bien changé avec le temps et aujourd'hui : l'Alsace est ma région de cœur, même si je l'ai quittée il y a dix ans ! C'est lorsque l'on quitte ou perd quelque chose que l'on se rend compte de sa valeur !

De Lille pour mes études, à l'étranger pour des stages (Allemagne, Suisse, New York...), mon premier boulot au Luxembourg puis, l'aventure, sommes partis en sac à dos en Asie avec mon ami (maintenant mon mari) : 6 mois de découvertes, de vraies leçons de vie. La découverte d'autres cultures, l'adaptation, le partage : voilà ce que j'aime ! Partir, quitter ses acquis, son cocon, notre « baroude » nous a conduit jusqu'à Melbourne en Australie, où j'ai décroché un CDI avec un visa. Mais au bout d'un an, la situation de l'emploi restait difficile pour mon ami et les proches nous manquaient, nous sommes donc retournés en Alsace !!! Retour à la case départ comme on dit !

Mais, le besoin d'international et de parler plusieurs langues, nous a finalement amené à Berlin depuis 2015 ! Les grandes villes m'attirent mais ne jamais dire jamais, peut-être qu'un jour... le retour aux sources sera définitif !

L'avenir nous le dira... je suis trop imprévisible pour planifier cela ahahah !

Tous ces voyages m'ont fait prendre conscience de nombreuses choses : l'Alsace est magnifique et aujourd'hui, je pense que je la valorise bien plus que de nombreux alsaciens qui n'ont jamais quitté la région. Être expatrié ne veut pas dire que l'on fuit ou que l'on n'aime pas son pays / sa région. J'aime l'Alsace et je me réjouis toujours d'y retourner pour faire de belles randonnées et pour Noël : ses marchés, l'ambiance particulière que l'on ne trouve nulle part ailleurs. Peut-être ne sont-ce que ces petits bredelas confectionnés par ma mamie et maman qui m'attirent tant !

Les aventures sont loin d'être finies mais je resterai toujours alsacienne et l'Alsace est au cœur de notre foyer : schmutz, spritz, et autres petites expressions ont été adoptées à 100% par mon petit breton (qui me surnomme d'ailleurs Katz ;))

Hopla, Take care !

Bibbele MAG'

LES BLA-BLATEUSES DU VIGNOBLE

Le support idéal pour votre communication locale.

PARUTIONS
Mars
Juin
Septembre
Novembre

Une distribution dans toutes les boîtes aux lettres de la Communauté de Communes de Ribeauvillé.

Plus de 5500 boîtes aux lettres distribuées + 2500 exemplaires en dépôt.

+ D'INFOS ?
CONTACTEZ-NOUS !

Bulle & Co'
Carine REMETTER

Cap'Réseau
22, route de Colmar
68750 BERGHEIM
tél : 03 89 47 26 47
ka@bibbelemag.fr

TARIFS 2011 pages intérieures quadrichromie :

85x130 mm 210x297 mm

1/4
de page
350 € HT

1 page
1 100 € HT

180x130 mm

1/2
de page
650 € HT

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

Prix HT - sur la base de fichiers fournis

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

bibbelemag.fr - BIBBELE MAG

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...

SOS MEDICAL

Vente - location - Installation de matériel médical

Votre spécialiste du maintien à domicile depuis 40 ans !



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



INCONTINENCE
-10% au carton
+ livraison offerte !



De nombreux articles de confort et bien-être

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

 nationaltours
A vous le Monde !
pauli

Votre nouvelle
agence de voyages
à RIBEAUVILLÉ !

Léa et Sarah vous accueillent :

Le lundi de 10h00 à 12h30 et de 14h00 à 18h30
Du mardi au vendredi de 9h00 à 12h30 et de 14h00 à 18h30
Le samedi de 9h00 à 12h30 et de 14h00 à 17h30

Retrouvez plus de 90 voyagistes
et compagnies aériennes :



Circuits - Séjours - Croisières - Voyages sur mesure

1 Avenue du Général De Gaulle - 68150 RIBEAUVILLÉ
Tél : 03 89 78 11 78 - ribeauville@nationaltours.fr

www.nationaltours.fr

Du 26 novembre au 31 décembre, **VENEZ vous faire tamponner à Ribeauvillé !**

Pour vos emplettes de fin d'année, direction la Grand'Rue de Ribeauvillé !

L'association des commerçants, artisans et restaurateurs hôteliers de Ribeauvillé vous propose une "action tampon" et la possibilité de remporter des lots complètement givrés !

À RIBEAUVILLE
DU 26 NOV AU 31 DÉC

Venez vous faire tamponner chez les

Et remportez des lots complètement givrés !

1^{er} prix : 1 000 € de chèques cadeaux
2^{ème} prix : 500 € de chèques cadeaux
3^{ème} prix : un week-end balnéo à l'Hôtel Casino Barrière de Ribeauvillé

Et de nombreux autres lots : chèques cadeaux de 200€, 100€, 50€, ...

LISTE DES COMMERÇANTS, ARTISANS ET RESTAURATEURS HÔTELIERS PARTICIPANTS SUR WWW.COMMERÇANTS-RIBEAUVILLE.COM

COMMENT JOUER ?

- Demandez votre carte « collecteur » dans l'un des établissements participant à l'opération.
- Remplissez lisiblement vos coordonnées sur la carte. Lors de chaque achat dans l'un des établissements participants, obtenez 1 tampon.
- 6 tampons provenant de 6 établissements participants différents implique votre participation au tirage au sort !
- Déposez votre carte « collecteur » dûment complétée dans l'une des urnes rouges mises à disposition, devant : Atelier Christ / Les Pieds dans l'Herbe / Tendance Junior Hôtel-Restaurant du Mouton / PFG / Leclerc.

Le tirage au sort aura lieu le samedi 7 janvier à 11h30, place de la Mairie à Ribeauvillé.

+ D'INFOS

www.commerçants-ribeauville.com

Association des Commerçants, Artisans, Restaurateurs, Hôteliers Ribeauvillé

Chèque cadeau 15€

Chèque cadeau d'une valeur de quinze euros

Valable chez tous les Commerçants, Artisans, Restaurateurs et Hôteliers adhérents (voir liste exacte sur www.commerçants-ribeauville.com)

IDÉE! CADEAU!

Avec les chèques cadeaux des commerçants, artisans et restaurateurs hôteliers de Ribeauvillé, faites plaisir à tous les coups !

- Plus de 120 adhérents où utiliser vos chèques cadeaux. Vous pourrez les identifier grâce au sticker apparaissant dans leur vitrine
- D'une valeur minimum de 15 €, utilisez autant de chèques cadeaux que bon vous semble !
- Les chèques cadeaux sont illimités dans le temps !

D'INFOS : Tél. 03 68 07 57 62 - www.commerçants-ribeauville.com
 Association des Commerçants, Artisans, Restaurateurs, hôteliers Ribeauvillé