

Bibbele MAG'

PRINTEMPS 2017 #4

FAN'
ALSACIEN

S'SCHMECKT
GUET !

PORTRAIT
D'ÉCO

D'ÂME
NATURE

À VOUS
DE JOUER

L'ASSOC

WOS
ESCH ?

ON VOUS DIT TOUT

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

C'EST IN

LES BLA-BLATEUSES DU VIGNOBLE

Ligne Végétale

Etude & conception paysagère
Aménagement & création de jardins
Maçonnerie paysagère ...



Steeve ENSMINGER - 06 19 26 13 95
ligne.vegetale@gmail.com
www.lignevegetale.fr
14, route de Guémar - 68150 RIBEAUVILLE

HÔTEL RESTAURANT DU MOÛTON

Auberge du XIV^{ème} siècle



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

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

LA QUALITÉ A UN NOM

HEWE FRANCE

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

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

MADE IN GERMANY
PVC - ALU

Ribo PIERRE

immobilier

Achat / vente
Estimations gratuites*

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

Ewal stores



Stores
Pergolas
Motorisations
Volets roulants
Portes de garage



EWAL STORES
ZI NORD - 11 rue Westrich 67600 SELESTAT
Tél. 03 88 92 92 79 - Fax 03 88 92 92 67 www.ewalstores.com

Guid'interim

AGENCE D'EMPLOI MARCKOLSHEIM

Votre carrière compte...



Mettez la entre entre de bonnes mains.

20b route d'Elsenheim - 67390 Marckolsheim
06 73 10 56 86 - 03 90 57 55 42
rachel.guidat@guid-interim.fr
f Guid'interim - www.guid-interim.fr

Au menu !

p.6
WOS ESCH ?
Caroline Claude-Bronner, question culture alsacienne : elle assure !

p.8
PORTRAIT D'ÉCO
Le FER, Lionel Muller, il sait faire !

p.10
FAN'ALSACIEN
Les protecteurs des trois châteaux de Ribeauvillé

p.12
L'ASSOC
Du coffre et du cœur : la chorale 1862 de Riquewihl

p.14
C'EST IN
Fab-rique-bois : parcours d'un artisan pas comme les autres !

p.16
S'SCHMECKT GUET !
Anna de Ruffray aime cuisiner à toi, pas toi ?

p.18
D'ÂME NATURE
SNA à la rescousse de la faune sauvage !

p.20
COUP DE CŒUR
Aubure : au-dessus des nuages se cache un Arc-en-ciel...

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, Lieu de vie Arc en Ciel, Julie Giorgi, Chemins Bio en Alsace, Chorale de Riquewihl, Cuisine à toi, Fab-rique-bois, LM Fer, Olivier Wymann photographe-vidéaste, Julien Rinckel, Sentinelle Nature Alsace.
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

g+ f BIBBELE MAG

PORTES OUVERTES

SAMEDI 8 & DIMANCHE 9 AVRIL 2017



PRESENTATION DE LA NOUVELLE C3

GARAGE GUEMAR AUTOS SARL

Un garage de proximité à votre service depuis 1988

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

Nous cherchons votre véhicule à votre domicile

ZA DU MUEHLBACH - 68750 BERGHEIM

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



Bibbele MAG'

On se met à l'envers !

Perspicaces comme vous l'êtes, ce changement ne vous aura certainement pas échappé... Et oui, les 2 "a" du Bibbala Mag' se sont mis à l'envers, il faut donc désormais lire : Bibbele Mag'.

Non mais c'est quoi ce binz ? Des "a" qui deviennent des "e" ?! Et puis quoi encore ?! Tout fout le camp... même l'alphabet s'y met !

Il n'y aurait aucun suspense à vous livrer la vraie raison de ce changement du but en blanc, non, les Bla-Blateuses préfèrent vous proposer 3 scénarios, à vous de choisir celui qui vous plaira le mieux :

Scénario 1

Dans le trio des Bla-Blateuses, Mo est la seule Haut-Rhinoise (si, elle vaut de l'or hein !). Les 2 autres, So et Ka, viennent de l'endroit dont on ne doit pas prononcer le nom, vous savez le pays lointain où ils ne savent pas lire les "a" alors ils les remplacent par des "e"... Nous y voilà... Mo avait bataillé sec pour que le Bibbala Mag' soit à consonance Haut-Rhinoise et elle avait eu gain de cause (on est quand même dans le Haut-Rhin zut alors !). Gain de cause jusqu'à cette terrible soirée... ou un pari perdu a entraîné la chute des "a" et la proclamation des "e"... Triste histoire... So et Ka sont résolument impitoyables...

Un grand magazine national de mode a eu peur de la concurrence du Bibbala Mag' (hop, on les comprend...) et surtout du risque de confusion entre les 2 titres. Du coup, ils ont demandé aux Bla-Blateuses de changer le nom de leur magazine. Après moult pleurs, cris, roulades, implorations et incantations, les Bla-Blateuses se sont rendues à l'évidence : le combat de David contre Goliath est une farce... Dans la vraie vie, David n'aurait JAMAIS pu gagner son combat contre Goliath (un peu de sérieux voyons !). Il en est de même pour les Bla-Blateuses, elles ont gentiment déposé les armes et ont préféré choisir un consensus plutôt qu'un affrontement perdu d'avance : le Bibbele Mag' remplace donc le Bibbala Mag'.

Scénario 2

Bon, blagounettes à part, hormis nos 2 "a" qui se sont fait voler la vedette par les 2 "e" : rien ne change dans votre Bibbele Mag', si ce n'est que maintenant les Bas-Rhinois vont AUSSI pouvoir le lire ! ☺

Allé, soyons fair-play et serons-nous la pince, finalement, nous sommes tous Alsaciens d'abord non ?

Tendres bisous et à très vite dans le prochain numéro du Bibbele Mag' !

Scénario 3

Page blanche, pas d'idées, le vide, le néant, nada, RIEN, que pouic, que tchi... Vraiment, pas d'inspiration pour l'édito de ce numéro 4... Alors les Bla-Blateuses ont pensé que de modifier le nom du magazine serait un très bon prétexte pour faire couler de l'encre et... c'est chose faite !

VOS BLE-BLETEUSES

Ah oui mais non, là ça ne le fait pas du tout...

SOS MEDICAL

Vente - location - Installation de matériel médical

Votre spécialiste du maintien à domicile depuis 40 ans !



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



INCONTINENCE

-10% au carton
+ livraison offerte !

CHAUSSURES MÉDICALES pour

semelles orthopédiques, pieds gonflés,
déformés, Hallux- Valgus ...

2, rue du Canal - 68126 Bennwihr-Gare (en face du Chalutier)

Tél. 03 89 23 81 22 - www.sosmedical68.com

Caroline CLAUDE-BRONNER, question culture alsacienne : elle assure !

Vincent MULLER

Les Bla-Blateuses ont rencontré un sacré bout de femme en ce début d'année. Bonne humeur garantie avec Caroline CLAUDE-BRONNER. Une vraie « encyclopédie sur pattes », guide conférencière diplômée d'Etat, qui possède une connaissance incroyable du vignoble... mais pas seulement !

Vous connaissez peut-être déjà Caroline ? C'est une fille du vignoble, qui a grandi à Hunawihr et son cœur y est resté d'ailleurs ! Ses parents, vigneron, habitent toujours le village natal. Ce sont justement ses racines qui font de Caroline ce qu'elle est aujourd'hui : une grande passionnée de viticulture qui a ça dans le sang !

UN « BOUILLON » DE CULTURE

Entre nous, sa modestie nous en voudra peut-être mais il faut l'avouer : Caroline, c'est une tête ! Trilingue, elle possède un CV qui donne le vertige : une maîtrise d'histoire avec une spécialisation en histoire régionale & de la viticulture ainsi qu'une licence pro gestion des entreprises et des projets culturels. Rien que ça !

Caroline a très vite su conjuguer études et vie active (quand on vous dit qu'elle est balaise !). Elle a occupé le poste de chargée de communication au Musée du Chemin de Fer puis, riche de son bagage sur l'histoire régionale, elle a effectué durant plusieurs années des vacations au Château du Haut-Koenigsbourg en obtenant en parallèle le Concours National de Guide Conférencier du Patrimoine. Elle a poursuivi par des vacations pour l'Office de Tourisme de Colmar, puis à la Confrérie St Etienne etc.

Mais notre Caroline, en plus d'avoir la tête bien remplie, nous a confié avoir été un jour « 1^{ère} Dauphine Reine des Vins d'Alsace » ! Intelligente et jolie et... What else ?

Après ses études, elle a finalement « posé ses valises », professionnellement parlant, au Parc Naturel Régional des Ballons des Vosges pendant 8 ans. C'est dans le cadre de ses missions qu'elle a notamment rencontré son agronome de mari. A compter de là, sa vie personnelle, tout aussi enrichissante, a pris le dessus avec un déménagement en Savoie suite à une opportunité professionnelle pour son conjoint et l'arrivée de ses 2 garçons. Mais un déménagement et des enfants, ça n'arrête pas Caroline, toujours aussi assoiffée de culture ! Elle a donc saisi cette occasion comme une opportunité et s'est lancée dans un master en développement durable des territoires montagnards, ben voyons ! Puis, elle a rebondi sur un poste d'assistante de projets européens à l'association européenne des élus de montagne pendant 4 ans. Un seul mot : bluffant !

UNE PAUSE VERS LES CHEMINS BIO EN ALSACE

Bien que la parenthèse montagnarde fût plaisante, les racines, ça vous colle à la peau, forcément... Grâce à un heureux revirement professionnel pour Monsieur, Caroline et sa famille sont de retour sur le sol alsacien depuis maintenant 8 ans ! C'est finalement après 3 années à l'OPABA (Organisation Professionnelle de l'Agriculture Biologique en Alsace) que Caroline toujours en quête de nouveaux challenges se « pose » pour réaliser un bilan personnel (et oui c'est arrivé, elle a réussi à se poser !). Sa conclusion : « j'aime le vignoble, son patrimoine, sa culture, ses vignes, sa gastronomie et j'en passe... et avant tout, j'aime transmettre mon savoir, voir les yeux des touristes qui pétillent... Bref, tous ces paramètres me motivent à être Guide Conférencière ! ». C'est ainsi, qu'en octobre 2014, Caroline crée sa petite entreprise : CHEMINS BIO EN ALSACE. Elle travaille bien-sûr et surtout avec les différents offices de tourisme du Vignoble (Kaysersberg, Ribeauvillé, Riquewihr) mais aussi avec celui de Colmar. Guide interprète français et allemand, elle fait partie de l'AGIRA (l'Association des Guides Conférenciers de la Région Alsace).



Valérie BRONNER

LE SCOOP

Alors, vous le croirez ou non mais coup du hasard, au fil de la conversation, il s'avère que Caroline est une cousine éloignée de notre Mo' ! Le monde est petit quand même ! Mais, la ténacité, elles sont bien ça dans le sang toutes les 2 ! 2 rédactrices avérées : Mo' dans son **Bibbele Mag'** et Caroline au travers de son blog...

DU TYPIQUE MAIS AUSSI DE L'ATYPIQUE

Pour se tenir au fait de l'actualité et toujours rester à l'affût de ce qui est à faire/à voir, Caroline effectue un travail de veille constant sur la région. Alors même quand elle n'est pas en visites, elle se documente sans cesse. A ce titre, elle propose des visites « sur-mesure » sur toute la région car elle connaît une multitude de recoins et regorge d'idées. Comme elle le dit, les clés d'une visite réussie sont les suivantes :

« cibler son groupe, le cerner et s'adapter ! ».

Sur son site web et son blog riches d'infos, vous trouverez de nombreuses suggestions de visites sur des thématiques très variées :

- Villes & villages,
- Culture et histoire,
- Musée Unterlinden,
- Eglises, abbayes & châteaux,
- Nature & culture,
- Art de Vivre,
- Massif des Vosges,
- Noël en Alsace,
- Vignes & vins...

L'avis des Bla-Blateuses

Vous saviez, vous, qu'en Alsace, nous avions en moyenne 19 millions de visiteurs par an ? C'est énorme ! Alors, autant bien choisir son guide ! L'énergie de Caroline est juste captivante ! Que vous soyez 2 ou 50 personnes, nous ne pouvons que vous conseiller de la suivre sur le terrain ! Une chose est sûre, vous ne la perdrez pas, elle dispose d'une culture inépuisable ! C'est même assez déconcertant, il faut le reconnaître. Si vous aussi, vous aimez notre histoire régionale, faites donc un tour sur le blog ou la page facebook de Caroline, elle y publie régulièrement de nouveaux articles sur des thématiques très variées.



CHEMINS BIO EN ALSACE
Caroline CLAUDE-BRONNER
Guide Conférencière

TEL : 06 84 51 04 45
info@cheminsbioenalsace.fr
www.cheminsbioenalsace.fr
f Cheminsbioenalsace

Le FER, Lionel Muller, il sait faire !

Vous l'aurez compris ou pas... LM ce sont les initiales de Lionel Muller. Comme en sourit Lionel, il faut donc bien entendre « LM FER » et non « elle aime faire »... Lionel est un artiste, un vrai : ses mains donnent vie à sa créativité débordante.

Lionel Muller a un parcours assez atypique. Titulaire d'un BTS Mécanique Automatisée Industrielle (mécanique des fluides, connaissances hydrauliques, soudure, conception industrielle...), il a effectué de nombreux stages et missions d'intérim dans ce domaine. A raison de plusieurs contrats au sein de la société Berger Machines Agricoles à St Hippolyte, Lionel a souvent eu l'occasion de travailler le métal sous toutes ses facettes : de la conception à la soudure allant jusqu'à la modification de tracteurs. Puis bien sûr, le Pfiff, pour lequel il se démène depuis plusieurs années. Le travail du métal, il l'a perfectionné au gré des éditions de cet événement phare du vignoble. Au final, c'est une vraie passion pour le métal qui s'est développée. De fil en aiguille, le travail sur métaux, n'a plus eu de limites pour Lionel...Et quand il en rencontre, Lionel se tourne vers « les anciens » qui, grâce à leur expérience sont toujours de bons conseils.

CHANGEMENT DE CAP

En 2014, Lionel ressent le besoin de « changer d'air », il rassemble donc toutes ses économies et s'envole pour le Brésil car il a été séduit par un projet d'envergure outre-Atlantique : la construction d'une serre à papillons sur 15 hectares, rien que ça ! Et tenez-vous bien, les instigateurs de ce projet fou ne sont autres qu'une famille de pharmaciens de Bergheim qui ont migré vers le Brésil. Lionel, totalement emballé par cette réalisation, est parti les rejoindre sur la base du volontariat. Nourri et logé, il a libéré sa créativité et s'est aperçu « *qu'avec rien, il pouvait faire beaucoup de choses !* ». Grâce à la serre aux papillons, Lionel a pris confiance en lui : c'est en forgeant qu'on devient forgeron n'est-ce pas ☺. Ce projet hors norme lui a permis de travailler le métal sous toutes ses formes. Si vous croisez Lionel, parlez-lui de la serre aux papillons, il est intarissable sur le sujet et il faut avouer que c'est une belle histoire ! Mais la belle histoire ne s'arrête pas là car dans toute belle histoire, il y a... de l'amour bien-sûr ! En 2015, Lionel profite de son séjour brésilien pour visiter Rio et là coup de foudre immédiat, il tombe sous le charme de la jolie Pamela, salariée de son hôtel : ils ne se sont plus quittés dès lors.

De retour en France avec Pamela bien évidemment, Lionel, notre homme de challenge, a écouté son cœur à nouveau en créant sa microentreprise. Ayant compris que sa créativité n'avait pas de limites, Lionel souhaitait travailler à son compte et surtout faire plaisir à ses propres clients. Notre jeune entrepreneur a beaucoup cogité sur le nom de sa petite entreprise et au final, LM FER s'est imposé comme une évidence. Pourquoi chercher plus loin quand tout est dit ! La société dispose aujourd'hui d'un atelier, Faubourg St Pierre à Bergheim. Son crédo : le sur-mesure et comme le dit Lionel « *demandez moi n'importe quoi, je tâcherai d'exaucer vos souhaits* ». Il tient à préserver le côté « pièce unique » pour chacune de ses réalisations. Portail, garde-corps, mobilier, escalier et toutes réalisations en fer, Lionel il sait faire !



LA MÉTHODE DE TRAVAIL DE LM FER

Le client soumet des tendances, des photos de ce qui lui plaît puis Lionel se met au dessin. Surtout pas d'ordinateur pour lui ! Son inspiration lui vient en dessinant à main levée. Il estime d'ailleurs que la phase de dessin, c'est 40% du projet. Ensuite, lors de la fabrication chaque étape est validée par le client.

Ce qui résume Lionel : un artiste curieux, passionné, qui ne cesse d'observer les ouvrages au gré de ses déplacements et d'analyser les différents processus de fabrication. C'est aussi quelqu'un de très humain qui aime la convivialité, il nous a d'ailleurs confié avoir démarré des projets au gré de rencontres au restaurant ou au bar : « *j'ai même lancé les croquis sur des serviettes de table* ». Mais il est aussi très exigeant envers lui-même et avoue penser à ses chantiers même la nuit (heureusement, Pamela est conciliante).

L'avis des Bla-Blateuses

Comment ne pas craquer pour la table en forme d'arbre made in LM FER ? Et puis, son dernier projet, un bijou ! Un escalier « concept végétal », effet rouillé, réalisé dans le cadre de l'aménagement d'une grange à Ostheim. Il est décidément TROP FORT notre Lionel. Pour l'effet rouillé, Lionel a sa potion magique qui lui permet de garantir les nuances de l'ouvrage et pas moyen, même pour les Bla-Blateuses d'en savoir plus sur la précieuse mixture...

Rien n'arrête notre homme de fer qui se lance volontiers dans la réalisation de commandes plus atypiques : un porte-drapeau sur-mesure pour un viticulteur, une porte en vignes... Lionel est un jeune talent qui promet : croix de bois croix de fer si on ment on va en enfer !



LM FER - LIONEL MULLER

9, rue des chevaliers - 68750 BERGHEIM

TEL : 06 89 50 07 35

lmfer@outlook.com

f LMFer

Les protecteurs des trois châteaux de Ribeauvillé

Ils sont le symbole de la ville des ménétriers et de précieux témoins de la vie médiévale. Mais ces vestiges restent fragiles et méritent une attention particulière. L'association pour la conservation et la restauration des trois châteaux de Ribeauvillé s'acquitte de cette tâche avec passion.



Perchés en pleine forêt, les trois châteaux surplombent la ville depuis des siècles et font la fierté des Ribeauvillois. Ils ont veillé sur la ville pendant plus de 400 ans, désormais, c'est à la ville et à ses habitants de veiller sur eux. Classés monuments historiques dès 1841, ils bénéficient de plusieurs campagnes de consolidation et de restauration. C'est en 1973 que naît l'association pour la conservation et la restauration des trois châteaux de Ribeauvillé. C'était une réponse à un problème urgent : à cette époque, le château Saint-Ulrich était en très mauvais état, une grande partie des murs menaçaient de s'effondrer. D'importants travaux de consolidation ont été menés en trois phases dans les années 70, 80 et 90. L'association a joué un rôle de médiateur déterminant auprès des instances régionales et nationales dans la concrétisation de ces travaux. Mais lorsque les piliers de l'association décèdent (Jean-Louis Thuet, Maurice Seiller), la structure tombe en désuétude. Pierre-Yves Thuet, le fils de l'ancien président décide finalement de reprendre le flambeau. Il convoque une assemblée générale en mars 2014 et parvient, au fil des ans, à réunir une trentaine de membres.

Aujourd'hui, les problématiques sont les mêmes qu'en 1973, sauf qu'elles ne concernent plus le Saint-Ulrich, mais le Haut-Ribeaupierre. Ce château, l'un des plus anciens d'Alsace (Xe siècle) est construit à 643 mètres d'altitude sur un rocher. Or, soumis au gel et au dégel, ce rocher se fissure, prend l'eau et fragilise la tour du château. Les lézardes des murs augmentent d'année en année. De plus, la dalle en béton qui a été coulée au-dessus de la tour, durant la période d'après-guerre est très lourde, et contribue à fragiliser le tout. « Des études sont en cours de réalisation pour savoir comment procéder. Nous n'avons pas le droit à l'erreur », explique Pierre-Yves Thuet. Il faudrait dans un premier temps, étanchéifier et solidifier le rocher, puis dans un second temps, consolider la tour. Le chantier s'annonce conséquent et onéreux. C'est là que le bât blesse. « C'est compliqué car aujourd'hui, l'Etat et les collectivités territoriales n'ont plus d'argent », déplore le président de l'association. D'autant que la ville n'est pas propriétaire des trois châteaux, ils appartiennent à l'Office national des forêts. Mais différentes pistes sont envisagées : solliciter des entreprises, faire appel à la population ou à des chantiers aidés via des associations caritatives ou d'insertion. L'autre problématique concerne la logistique et la sécurité. « C'est loin et c'est dangereux. C'est pourquoi nous envisageons d'acheter un échafaudage, de l'installer sur le site et de procéder par chantiers successifs », précise Pierre-Yves Thuet.



RENFORCER L'ATTRACTIVITÉ DES TROIS CHÂTEAUX

A côté de cette mission de sauvegarde du patrimoine, l'association cherche également à valoriser ces sites emblématiques. Elle a par exemple accompagné la ville de Ribeauvillé dans son projet d'éclairage du château Saint-Ulrich. Jusqu'à présent, celui-ci n'était éclairé que 3 semaines par an, à l'occasion de la fête des ménétriers (Pffferdaj) qui a lieu chaque premier dimanche de septembre. A partir de cet été, le site sera éclairé lors de chaque manifestation : marché de Noël, fête du vin et de la gastronomie, « la vie en rose » (braderie des commerçants) et bien sûr toujours pendant le Pffferdaj. Une quarantaine de projecteurs seront installés autour du château Saint-Ulrich, logés dans des cages métalliques pour éviter les dégradations, le tout télécommandé depuis la ville. L'installation des projecteurs et des câbles électriques sera assurée par les services techniques de la ville et par les bénévoles de l'association pour la conservation et la restauration des trois châteaux et des autres associations de Ribeauvillé. « Les châteaux sont la carte de visite de la ville, c'était dommage de ne pas les exploiter davantage, notamment par l'éclairage », souligne Pierre-Yves Thuet.



**ASSOCIATION POUR LA CONSERVATION
ET LA RESTAURATION DES TROIS
CHATEAUX DE RIBEAUVILLE**
S/C M. PIERRE-YVES THUET

1 rue de Colmar - 68150 RIBEAUVILLE
TEL : 06 07 92 06 67
pierreyves.thuet@notaires.fr



D'autres projets sont à l'étude, comme l'accueil des visiteurs en haut du château Saint-Ulrich pendant la période estivale. Une personne pourrait fournir des explications orales ou distribuer des prospectus. Des visites guidées pourraient également être organisées, comme par le passé, à condition de trouver des bénévoles volontaires et compétents. « Le rêve absolu serait de remettre un toit sur les châteaux et de les utiliser autrement, mais là, il s'agit d'un projet pharaonique. Et nous serons toujours confrontés aux problématiques d'accès et de sécurisation », rappelle le président de l'association. Quoi qu'il en soit, les projets de manquent pas. L'avenir et l'entretien des châteaux sont entre de bonnes mains.

Si vous souhaitez apporter votre pierre à l'édifice, vous être le (la) bienvenu(e), l'association continue à recruter des bénévoles.

N'hésitez pas à les contacter !

Du coffre et du cœur : la chorale 1862 de Riquewihr

Ancré à Riquewihr depuis 1862, le chœur d'hommes n'en finit pas de séduire de nouveaux adeptes et de nouveaux publics. Sa recette : des liens d'amitiés fort, une passion pour le chant et une histoire fidèle depuis 25 ans avec une femme qui les mène pourtant à la baguette.

Le chœur d'hommes de Riquewihr c'est une histoire de passion et d'amitiés. Une histoire qui dure depuis plus de 150 ans ! Dans la région, il existe d'autres chorales de ce genre, à Colmar, à Mulhouse, à Eguisheim, dans la vallée de Munster... Mais avec 38 chanteurs, celle de Riquewihr bat les records d'adhésion. Il y a 25 ans, elle ne comptait pourtant qu'une dizaine de choristes. Alors que les chorales mixtes peinent à recruter des hommes, l'association de Riquewihr n'a cessé de grandir. « *Mes collègues me demandent : « mais comment fais-tu ? » Je ne sais pas. Je crois que ce sont le choix du répertoire et les liens au sein du groupe qui donnent envie aux gens de nous rejoindre. L'énergie qui se dégage du groupe est aussi très importante. Et c'est ce qui plaît au public. C'est une grosse vague qui emporte tout le monde* », explique Céline Wymann, la chef de chœur. Le répertoire fait la part belle à la chanson populaire française : Brel, Ferrat, Brassens, Aznavour... Mais le groupe ne s'interdit pas quelques incursions dans le registre du gospel, ou dans des chants en italien, en allemand, en basque, et bien sûr, en alsacien. La plupart du temps, le chœur est accompagné à la guitare ou à l'accordéon. Parfois, il chante à capella.



UN FESTIVAL INTERNATIONAL ORGANISÉ À RIQUEWIHR TOUS LES 2 ANS

Il donne une dizaine de concerts par an, surtout dans la région, même s'il s'est déjà déplacé jusqu'à Munich. Et tous les deux ans, l'association organise à Riquewihr le festival international des chœurs d'hommes. Plus de 200 chanteurs d'Europe et du monde entier font le déplacement à Riquewihr pendant trois jours. Deux concerts sont organisés le vendredi et le samedi soir, et toute la journée du dimanche, les chorales arpentent les rues du village. « *Ce jour-là laisse une part à l'improvisation. Les chœurs se mélangent. Ils éprouvent un vrai plaisir à chanter tous ensemble. Par la suite, cela crée de belles histoires d'amitiés* », commente Céline Wymann. Le prochain festival (la 8^{ème} édition) se tiendra en juin 2018. Mais en 2017, le grand rendez-vous à ne pas manquer sera le concert annuel de la chorale, le 17 juin prochain au Temple protestant de Riquewihr. L'occasion d'écouter les classiques du répertoire et des inédits. Chaque année, l'association présente une dizaine de nouveaux chants. La chef de chœur vient avec des propositions qui, une fois validées par le groupe, sont travaillées en répétition pendant un an. Trouver de nouvelles partitions s'avère parfois difficile. « *C'est ce qui prend le plus de temps car l'immense majorité des partitions s'adresse aux chorales mixtes. Il y a très peu d'arrangements consacrés aux chœurs d'hommes. Quand rien n'existe mais que le chant nous plaît, nous faisons appel à un arrangeur* ». La chef de chœur parvient à enrichir le répertoire de la chorale chaque année, et ce depuis 25 ans. Là encore, une longue histoire...

L'ALCHIMIE DURE DEPUIS 25 ANS

Une histoire qui débute en septembre 1992, alors que Céline Wymann diplômée du conservatoire de musique de Colmar puis de Strasbourg, vient d'entamer sa carrière de professeur de clarinette. L'épisode a marqué la musicienne : « *Le président de la chorale de l'époque et un choriste qui habitait mon village sont venus me voir à Zellenberg. Ils ont tous les deux débarqué dans ma cuisine et m'ont demandé si je voulais les diriger* ». Cela faisait un an que le chœur n'avait plus de chef. Céline Wymann accepte de tenter l'expérience, ne serait-ce qu'un trimestre et depuis, elle n'a jamais quitté le poste. « *Dès la première répétition j'ai su que cette histoire allait durer. L'alchimie a pris dès le départ* », assure-t-elle. La chorale de Riquewihr n'a jamais vu un chef rester aussi longtemps à ses fonctions. Et la plupart du temps, la direction était assurée par un homme.

La mission n'est-elle pas plus difficile pour une femme, qui plus est avec 38 chanteurs ? Céline Wymann considère au contraire que c'est un atout et que cela apporte une sensibilité différente concernant le choix des chants et l'expression musicale. « *Et nous avons développé une complicité et un respect mutuel infini entre eux et moi. Nous partageons quelque chose de très fort* », confie-t-elle. La chef de chœur accorde une importance capitale aux rapports humains qui se sont tissés tout au long de ces années. Elle parle d'un groupe soudé mais très ouvert, où l'ambiance est studieuse mais très chaleureuse. Le plus jeune chanteur a 20 ans et le plus vieux 75 ans, mais la cohésion reste forte. A chaque fois qu'un nouveau chanteur arrive, il trouve sa place et se fait vite embarquer dans l'aventure. « *Assez récemment, trois jeunes d'une vingtaine d'années sont venus raviver nos troupes. Ils ont été accueillis à bras ouverts et ils se sont tout suite sentis à l'aise. Ils ont trouvé des gens qui s'intéressaient à eux. Et ça les a beaucoup marqués* », se souvient Céline Wymann.

**CONCERT ANNUEL
17 JUIN 2017**
Temple protestant de Riquewihr



L'association continue d'accueillir les nouvelles recrues. Aucune connaissance musicale n'est requise pour faire partie du chœur. Il faut simplement aimer chanter. Alors si le cœur vous en dit, les répétitions ont lieu tous les lundis à la salle de la Porte Haute à Riquewihr, de 20h30 à 22h.

LA CHORALE 1862 DE RIQUEWIHR

wymannc@gmail.com

www.choraleriquewihr.canalblog.com

Fab-rique-bois parcours d'un artisan pas comme les autres !

Fabrice Duguet, c'est l'acolyte de Christelle, pour celles et ceux qui ont lu avec assiduité le **Bibbele Mag' n°3** (article : « Elle fait main ? Non Elfes et mains ! »).

Tous les 2 exposent leurs créations à la Tour Enchantée située au-dessus de la Tour des Bouchers à Ribeauvillé. Il y a quelques mois, nous consacrons un article à la talentueuse Christelle, place maintenant à Fabrice qui, sur un tout autre registre n'a rien à envier à personne... Lumière sur un personnage atypique et passionnant, à l'image de ses créations !



LA VIE ? OUI MAIS À FOND !

Fabrice a commencé à travailler dans la restauration, il a fait étape chez Bocuse, a ensuite été parachutiste au Tchad et au Liban, a vendu de la vaisselle, a travaillé dans les prototypes hydrauliques chez Liebherr pour finalement se lancer dans l'ébénisterie. Quel vécu ! Oui mais Fabrice, quand il a une idée en tête, il y va « à fond », il réussit tout ce qu'il entreprend de ses mains peu importe le domaine, ça en est presque énervant !

LÀ OÙ LE VENT ME PORTERA...

Niveau bourlingage, Fabrice n'est pas en reste non plus : originaire des Ardennes, Fabrice a passé plusieurs années aux Etats-Unis « j'adore les grands espaces ! », pour enchaîner sur un tour du monde pendant 2 ans. De retour au bercail en 1986, Fabrice décide de quitter à nouveau sa région natale pour chercher du travail. Arrivé en gare de Sedan, il pose ce qui lui reste de monnaie au guichet et demande quelle destination il peut rejoindre avec cette somme :

« A l'Est, ce sera Colmar Monsieur ! »
« Vendu ! »

C'est ainsi que Fabrice a rejoint l'Alsace et s'y est établi, ni plus, ni moins...

NAISSANCE DE FAB-RIQUE-BOIS

Entre les sauts en parachute et le travail du bois, il y a un fossé quand même... Comment Fabrice est passé de la voile au rabot ? « Mon beau-frère était menuisier ébéniste, je l'ai vu travailler et j'ai attrapé le virus du bois ! ». Au début, Fabrice travaille le bois pour son plaisir en parallèle de son activité salariée chez Liebherr. « Je faisais des cabanes à oiseaux parce que comme Icare, j'ai toujours eu envie de voler, mon passage chez les paras m'a offert cette opportunité, et puis quelque part, j'effleure encore un peu cet idéal en fabricant des cabanes pour les oiseaux ».

Un jour, un ami de Fabrice lui suggère de rendre ses cabanes un peu plus ludiques, plus colorées... Fabrice, avide de bons conseils, s'exécute et réalise des cabanes à oiseaux plus atypiques. Grâce au bouche à oreille, il en vend 1 puis 2 puis 3... Jusqu'au jour où dans son dos, son ami, conscient du talent de Fabrice, l'inscrit au Marché de Noël de Wintzenheim ! « Ça a été le déclic commercial ! J'ai cartonné ! Tout mon stock a été vendu ! ». Du coup, Fabrice se lance « officiellement » et crée son auto-entreprise FAB-RIQUE-BOIS tout en conservant la sécurité de son emploi chez Liebherr (pas folle la guêpe !). Au bout de quelques temps, le succès de ses réalisations faisant, Fabrice ne parvient plus physiquement à assurer ses deux activités, il prend donc la décision de s'investir à 100 % dans son activité d'ébénisterie et de voler de ses propres ailes... Icare n'est pas loin...

« Dans ma tête il y a plusieurs bonhommes, c'est le premier qui se réveille le matin qui décide de ce que je vais faire dans la journée ». N'ayez crainte, Fabrice n'est pas schizophrène, c'est juste un infatigable créateur, assoiffé de travail... « Depuis 2 ans, j'ai pris 5 jours de congés mais... à chaque fois je culpabilise ! ».

MANGEOIRES PAR-CI, NICHOS PAR-LÀ...

Fabrice propose tout un tas de créations uniques. Il met un point d'honneur à ne jamais reproduire 2 fois le même objet : « je veux que mes clients aient leur propre création ». Dans l'atelier de Fabrice, vous trouverez : des cabanes à oiseaux sous toutes leurs formes, des nichoirs, des abris à hérissons, des hôtels à insectes, des crèches de Noël, des horloges, des boîtes à musique, des habillages de boîtes aux lettres... Mais aussi des créations 100 % sur-mesure : un meuble, une tête de lit... Bref, tout ce qui vous fait envie, du moment que c'est en bois !



DES CRÉATIONS QUI ELLES AUSSI ONT LA BOUGEOTTE !

Vous savez mesdames, ce sentiment quand vous passez devant une boutique de chaussures et que vous sentez au plus profond de vous-même que vous VOULEZ cette paire de chaussures ? Messieurs, cette émotion qui vous traverse quand vous découvrez la nouvelle BMW à l'essai dans TOP GEAR... Ben avec les créations de Fabrice c'est pareil, certaines d'entre elles font « boum » dans le cœur des gens et peu importe l'endroit du globe où elles vivent... Il leur FAUT ! Comme ce client à Nouméa qui voulait son habillage de boîtes aux lettres sur-mesure, ou encore celui de Californie, de New York, de Suède, de Finlande... Fabrice a bien évidemment répondu à leurs attentes et s'est empressé de leur expédier les « précieux » ! Bref, pas besoin de s'appeler Amazon pour exporter sur toute la planète, une bonne grosse dose

L'avis des Bla-Blateuses

L'univers de Fabrice : on adore ! Quand on passe la porte de sa maison à Bennwihr, nous sommes immédiatement plongées dans une atmosphère chaleureuse à souhait : une (très) vieille moto qui trône sur un buffet, une pompe à essence des années 20, un poêle à bois qui crépite et toute une vie de voyages et de rencontres affichée aux murs... Fabrice est un personnage profondément humain, riche de ses expériences et intarissable sur son parcours et ses passions... Et puis surtout, Fabrice, il aime les gens et il sait vous mettre à l'aise ! Rien ne vous n'oblige à craquer sur ses créations (même si vous aurez vachement de mal ! ah ah!), mais on ne peut que vous encourager à aller à sa rencontre juste pour le plaisir d'échanger avec un amoureux de la vie...

NOUVEAUTÉ 2017

Les tables « brutes » sculptées directement dans le bois, on ne peut que vous les recommander !



OÙ TROUVER LES CRÉATIONS DE FABRICE ?

- A La Tour Enchantée
Grand'Rue de Ribeauvillé,
(au-dessus de la Tour des Bouchers)
Réouverture le 4 mars
- A son atelier
9 Route de Colmar à Bennwihr

ON NE COPIE PAS !

Evidemment, les bonnes idées font des envieux... Alors parce que ça prend du temps, parce que c'est le travail d'une vie et qu'accessoirement, c'est son gagne-pain, Fabrice a décidé de déposer ses modèles à l'INPI. Cela n'a pas empêché l'un ou l'autre copieur d'essayer, mais qui s'y frotte s'y pique, là, Fabrice ne rigole plus : il a déjà remporté des procès pour plagiat ! Gare à vous les copieurs !

FAB-RIQUE-BOIS FABRICE DUGUET

TEL : 06 15 06 16 33

fduguet@gmail.com

www.fab-rique-bois.overblog.com

www.la-tour-enchantee.wifeo.com



Anna de Ruffray aime cuisiner à toi, pas toi ?

Bienvenue dans son univers : CUISINE A TOI à Ostheim.

Une personnalité ultra dynamique que nous avons eu la chance de rencontrer. Anna de Ruffray est la preuve vivante que l'on peut aujourd'hui, en tant que femme, s'épanouir à la fois dans sa vie professionnelle et personnelle. Elle mène d'ailleurs les deux de front car tenez-vous bien, Anna est l'heureuse maman de 4 enfants, 2 paires de jumeaux de 8 et 4 ans mais elle a aussi lancé son auto-entreprise il y a 6 ans : CUISINE A TOI à Ostheim. Comme elle le dit si bien : « *tout est une question d'organisation !* ».

PASSION QUAND TU NOUS TIENS... !

Après des études et une expérience professionnelle dans la comptabilité, Anna, véritable épicurienne depuis fort longtemps, a repris les bancs de l'école en 2008 pour suivre une formation cuisine et service en salle au CFA de Colmar. A l'issue de cette phase d'apprentissage, plus question de revenir en arrière, elle crée alors son autoentreprise : CUISINE A TOI (partant de l'idée que « c'est la cuisine qui vient à toi »). Celle-ci est née d'un constat évident pour Anna : sans plaisir, il ne peut y avoir de gastronomie ! Anna aime cuisiner mais dans le sens du partage, de la convivialité et de la gourmandise : « *l'alimentation est le cœur de notre vie. Pour ma part, je pense et je vis cuisine !* », souligne-t-elle.



AVEC ANNA, STOP AU « RAAAAHHH ON MANGE QUOI DEMAIN ?! »

Très sensible à la diététique et à l'équilibre alimentaire, Anna, a une

approche bien à elle de la cuisine en prônant le « do it yourself ! » : faire les choses soi-même et surtout mieux gérer le quotidien. Son moteur, c'est justement la cuisine de tous les jours avec des produits sains, locaux et de saison. Pas de chichi, Anna est ultra nature et pour sa cuisine, c'est pareil !

FAIT MAISON !

Chez elle à Ostheim, Anna dispose d'un labo culinaire, entièrement aménagé avec amour par son mari, il faut le souligner, car lui aussi contribue à sa façon à l'aventure CUISINE A TOI. Apiculteur, il met régulièrement la main à la pâte en confectionnant pain d'épices et nougat avec le miel de sa production. Du coup, le miel devient un nutriment phare de la cuisine d'Anna, elle l'exploite pour ses préparations salées ou sucrées mais aussi pour caraméliser ses viandes ou simplement en exhausteur de goût pour ses plats. Outre le miel fait maison, la famille de Ruffray cultive son propre potager et a un poulailler. « *Pour ma cuisine, je m'inspire forcément des produits de saison issus de mon potager, je privilégie des produits de qualité issus de petits producteurs. Pas de produits congelés, tout est fait maison ! J'adhère au mouvement Slow Food qui prône : le manger bon, propre et juste en choisissant la provenance des produits, leur mode de production etc. Ce mouvement nous éduque ou rééduque au plaisir du partage tant culinaire que gustatif. Mais c'est aussi une éthique éco-responsable : manger sain et équilibré pour notre santé et être acteur d'une filière alimentaire responsable par l'utilisation de produits naturels et de contenants réutilisables pour éviter tout gaspillage* », explique Anna. Une belle philosophie !



LES CAROTTES SONT CUITES !

CUISINE A TOI, c'est naturellement bon et gourmand ! C'est la cuisine d'Anna dans le sens du partage et de l'échange. Avant toute suggestion, elle prend systématiquement en considération vos goûts ou vos besoins et propose ainsi de nombreux services :

- **Service Traiteur**
Du plat individuel jusqu'au banquet de 40 personnes mais aussi pour vos repas familiaux journaliers, petit repas solo ou entre collègues, pour les enfants ou les seniors... Anna propose des plats traiteurs en livraison dans le vignoble jusqu'à Colmar.
- **Coaching culinaire au labo ou à votre domicile**
Un moment de plaisir et d'échange ! En abonnement mensuel, trimestriel ou intervention ponctuelle, que vous cherchiez à vous perfectionner ou juste passer un bon moment en cuisine, par le biais du coaching, Anna vous aidera à trouver une alimentation qui vous ressemble et qui vous permettra de mieux gérer votre quotidien en cuisine. Pour Anna, quand elle dit diététique, pas question pour elle de parler régime mais juste d'un rééquilibrage alimentaire pour prendre goût à la cuisine saine, gourmande et ludique.
- **Un labo qui se transforme en restaurant éphémère sur demande**
Sur la base d'une thématique gastronomique, il est possible de réserver le labo d'Anna. De la démonstration culinaire au repas en petit groupe, c'est dans une ambiance conviviale que vous pourrez vous restaurer chez CUISINE A TOI.
- **SOS Cuisine**
Sur demande, Anna se met au service des particuliers et des professionnels pour une aide en cuisine. Elle propose également d'intervenir dans les écoles pour la mise en place d'animations.



L'avis des Bla-Blateuses

Lorsque nous lui avons demandé quel était son plat favori, Anna a répondu du tac au tac : « *Noix de St Jacques poêlées, tagliatelles maison, le tout avec une sauce au foie gras* ». Hummm... Effectivement ça donne plutôt envie ! Mais, elle nous confie aussi : « *n'hésitez pas à m'inviter, je ne suis pas difficile : j'adore les pâtes !* ».

En tant que Bla-Blateuses curieuses, nous avons voulu savoir si Anna avait un Thermomix® : « *bien sûr ! Pour moi, il est devenu incontournable en cuisine. Même les grands chefs en sont équipés. Je l'exploite vraiment comme un « assistant » pour tenir mes ingrédients au chaud, réaliser de la purée d'amandes mais je ne cuisine pas avec...* ». Un bel exemple d'une vie trépidante qui marie 4 enfants et 1 mari à une vie professionnelle et associative car attention, Anna, est aussi une grande sportive : course à pied, piscine, yoga... Voici ce qui la résume le mieux : « *ma cuisine est avant tout familiale, naturelle* ». Conjuguer à merveille gourmandise et équilibre pour une cuisine plaisir, faite maison, nous, on dit BRAVO !

Et surtout BON APPETIT !



CUISINE À TOI ANNA DE RUFFRAY

2, rue Avallon - 68150 OSTHEIM

TEL : 06 75 86 83 70
contact@cuisineatoi.fr
www.cuisineatoi.com



Hibou grand duc



Nourrissage d'un jeune hibou moyen duc



Jeunes hérissons dégustant leur bouillie vitaminée !



Check-up d'une bécasse des bois



Emeline administrant des soins à un faucon crécerelle



Martin pêcheur immature récupéré suite à un choc vitre

SNA à la rescousse de la faune sauvage !

Créée en 2011, l'association SNA (Sentinelle Nature Alsace) contribue à la préservation de la biodiversité alsacienne grâce à son centre relais d'Hunawihr, destiné aux soins à la faune sauvage en détresse. SNA, c'est plus de 3 000 animaux accueillis depuis 2011 !

C'est lors d'une matinée ensoleillée d'hiver que les Bla-Blateuses sont parties à la rencontre de Chloé Rolli, membre « multi-casquettes » du NaturOparC (ndlr : nouveau nom du Parc des Cigognes et des Loutres) et de SNA. Ces 2 entités sont liées par la force des choses puisque c'est l'équipe du NaturOparC qui est à l'origine de l'association SNA...

« Malgré les actions efficaces et l'implication dynamique des associations locales de préservation de l'environnement, la faune sauvage d'Alsace est malheureusement chaque jour un peu plus en péril... ».

Avant que SNA ne soit créée, les bonnes âmes, ne sachant où aller, ramenaient les petites bêtes* mal en point au NaturOparC. Les animaliers du parc prenaient évidemment en charge les malheureux, mais rien n'était prévu pour leur accueil : les membres du parc agissaient au mieux pour parer aux urgences avec les moyens du bord...

* SNA recueille la petite faune sauvage. L'association n'est pas équipée pour accueillir le gibier et les « nuisibles » (ragondins, tortues de Floride...).

C'est alors qu'a germé l'idée de créer un centre relais à destination de la faune sauvage en détresse. L'équipe du NaturOparC, son directeur Jérôme Renaud, en partenariat avec la LPO (La ligue pour la Protection des Oiseaux) et les Brigades Vertes du Haut-Rhin, ont ainsi mis sur pied le projet SNA qui a finalement vu le jour en 2011. Afin de ne pas pénaliser les autres associations locales déjà existantes, SNA a pris le parti de ne solliciter aucune subvention. Son financement est donc entièrement assuré par des fonds privés : dons de particuliers, d'entreprises et cotisations des adhérents...

UN NOUVEAU LOCAL 100 % ADAPTÉ !

Depuis avril 2016, SNA profite d'un nouveau local de 25m², entièrement optimisé pour pratiquer les soins aux animaux dans des conditions idéales. Ce local a pu voir le jour grâce à l'investissement des entreprises locales partenaires de SNA qui ont mis la main à la pâte, mais également à des particuliers : « les fenêtres du local nous ont été données par un habitant de Hunawihr qui en changeait... ». Pas de petites économies pour SNA, chaque euro gagné est destiné au bien-être de ses petits protégés !

LES MISSIONS DE SNA

SNA est avant tout un « hôpital » pour petits animaux. Son rôle est d'accueillir les animaux sauvages en détresse pour des soins, en vue de leur réinsertion dans le milieu naturel. 4 animaliers dont 2 jeunes en service civique (formés par SNA) s'occupent quotidiennement des animaux en péril. SNA se charge de l'accueil et prodigue les premiers soins, tous les animaux sont ensuite transférés vers le Centre de Soins LPO de Rosenwiller dans l'attente de leur rétablissement et de leur remise en liberté.

SNA a également pour objectif de favoriser la protection et la conservation de la faune et de la flore alsacienne au travers d'actions de communication, de sensibilisation... Des animations pédagogiques avec les écoles peuvent également être mises en place d'avril à septembre, renseignez-vous !



Jeune hibou moyen duc



DÉTRESSE ANIMALE : LES BONS RÉFLEXES !

Vous avez trouvé un animal en détresse ? Avant d'attraper un animal sauvage, assurez-vous qu'il est réellement en danger !

« En voulant trop bien faire, les gens font parfois des erreurs qui peuvent être fatales à leurs petits protégés. Aussi, pour le bien-être de l'animal, mieux vaut appeler SNA avant de faire quoi que ce soit ! »

- On ne sauve que ceux qui en ont besoin : avant d'agir, observez. Certains animaux, comme les hiboux moyen-duc élèvent leurs petits au sol... Ils n'ont pas besoin de vous, n'intervenez qu'en cas de danger immédiat !
- Manipulez l'animal avec des gants
- Ne lui donnez ni à boire ni à manger
- Placez-le dans un carton troué, au calme, dans le noir et au chaud
- Ne tentez pas de le soigner, appelez SNA au 06 60 10 30 86



DES BESOINS URGENTS !

Vous connaissez sans doute quelqu'un qui connaît quelqu'un qui connaît ?

- Des vétérinaires « relais » sur le secteur de la Communauté de Communes de Ribeauvillé (en savoir plus sur : www.sentinelle-nature-alsace.fr, rubrique Soutenez SNA > Etre vétérinaire relais).
- Le don d'un véhicule de fonction diesel type « Berlingo » ou « Kangoo » avec 2 places et un grand coffre.

Enfin, SNA souhaite renforcer son réseau d'acheminement des animaux vers la LPO. Si vous faites régulièrement le trajet Hunawihr > Rosenwiller (à côté de Rosheim) et que vous souhaitez contribuer au bien-être animal, n'hésitez pas à vous manifester !

SENTINELLE NATURE ALSACE

OUVERT 7/7 JOURS DE 9H À 18H

Chemin Almendweg (direction Zellenberg, 2ème à gauche à côté de NaturOparC) - 68150 HUNAWIHR

TEL. 06 60 10 30 86

contact@sentinelle-nature-alsace.fr

www.sentinelle-nature-alsace.fr

f Sentinelle Nature Alsace – SNA



Partie soins du local, avec ses 24 boxes d'accueil

LE SAVIEZ-VOUS ?

Lorsqu'il pleut et que les buses sont mouillées, elles restent au sol le temps que leurs ailes sèchent avant de pouvoir redécoller, il n'est donc pas nécessaire de « voler à leur secours ».

ENVIE DE SOUTENIR SNA ?

Vous vous sentez concernés par l'action de SNA ? Vous pouvez, à votre niveau, soutenir l'association !

- en faisant un don (entreprises / particuliers)
- en adhérant à l'association
- en devenant bénévole (actuellement, l'activité de SNA peut difficilement accueillir des activités bénévoles axées sur des tâches quotidiennes, ceci étant, quels que soient vos talents, il y a une place pour vous dans l'association. Seules l'envie et la motivation comptent !)
- en devenant vétérinaire relais
- en achetant des objets créés par SNA



Le local nature de SNA vu de l'extérieur

LES « MADE BY » SNA

Communes, entreprises, vous pouvez participer à la protection de la biodiversité alsacienne, en faisant par exemple l'acquisition d'un gîte (ou hôtel) à insectes entièrement réalisé par SNA ! Ces jolies maisonnettes en bois sont divisées en plusieurs cellules de matériaux divers : briques, paille, pommes de pin, roseaux... Et peuvent abriter toutes sortes d'espèces : abeilles, coccinelles, papillons... En plus d'être utiles aux insectes, elles prouvent à vos citoyens, à vos employés, à vos clients, etc., que vous vous préoccupez de la préservation de la biodiversité locale. La commune de Ribeauvillé a d'ores et déjà fait appel à SNA pour la réalisation de son gîte à insectes situé à l'entrée du Jardin de Ville.

« 100% du bénéfice des ventes servent à financer les soins aux animaux ! »

Vous êtes un particulier ? Vous pouvez également réaliser des achats utiles à destination de la faune : observatoires à insectes, nichoirs à oiseaux, à chauve-souris, mangeoires à écureuil... Tous les articles proposés sont entièrement imaginés et créés par les membres de l'association, 100 % faits main, essentiellement à partir de matériaux de récupération.

En savoir plus : www.sentinelle-nature-alsace.fr/fr/shop

Aubure : au-dessus des nuages se cache un Arc-en-ciel...



UN PARI FOU ?

A l'époque, les personnes présentant un handicap physique et/ou mental et n'étant pas autonomes étaient généralement placées dans des MAS (Maison d'Accueil Spécialisée). Ces établissements accueillant un très grand nombre de résidents et par la force des choses, leur prise en charge individuelle n'était pas évidente... Yves Hazemann était à cette période à la tête de l'équipe post-hospitalière du Haut-Rhin et son ami, Alain Bertin était quant à lui directeur du Muesberg à Aubure (centre de réadaptation fonctionnelle). Jeunes et emplis d'une volonté de fer, ces 2 amis accompagnés de leur « clique » ont alors décidé de racheter l'ancien hôtel-restaurant le « Grand Tetras » situé à l'entrée d'Aubure. Le but de cette démarche était de créer une structure de petite taille, permettant une alternative à l'hospitalisation, à l'isolement au domicile ou à l'entrée dans une structure spécialisée... Cet ancien hôtel n'a pas été choisi par hasard : situé dans le village le plus haut d'Alsace (800m), le « Grand Tetras » permet d'offrir un cadre de vie idéal et sécurisant pour ses résidents, sans compter la possibilité de lier des relations étroites avec les habitants du village et les quelques commerces alentours... En résumé, ce lieu offre la possibilité à ses résidents dans le cadre de leur projet personnalisé, de bénéficier d'un accompagnement adapté à leur situation.

Une fois le « Grand Tetras » acquis, des travaux colossaux de rénovation ont été mis en œuvre avant de pouvoir accueillir qui que ce soit. Alain, Yves et leur équipe ont tous retroussé leurs manches et se sont attelés à la tâche. Après plusieurs mois de travail, l'établissement a pu accueillir ses premiers résidents : « Je m'en souviens comme si c'était hier, je suis allé chercher la première résidente en voiture à son domicile... » nous raconte Yves, un peu nostalgique. Les agréments et les aides sont arrivés dans la foulée et l'association s'est progressivement professionnalisée. « Il y a 30 ans de cela, tout cela était encore réalisable. Le but aujourd'hui n'est pas de réduire la taille des établissements d'accueil mais de les augmenter afin de regrouper les moyens et de réduire les coûts... Tout l'inverse de la vocation de notre structure. Et pourtant, figurez-vous que notre foyer est celui qui a le prix de journée le plus faible du département ! » nous annonce fièrement Christiane. Comme quoi...

« Plus une personne est en état de vulnérabilité, plus nous avons des obligations à son égard ».

L'association « Lieu de Vie Arc en ciel » a été créée en 1987. Un pari fou lancé par un groupe d'amis, tous issus du milieu hospitalier. Parmi eux, Yves Hazemann, vice-président de l'association, que les Bla-Blateuses ont eu la chance de rencontrer, accompagné de la directrice de l'établissement, Christiane Wayman.

LES PRÉJUGÉS ONT LA PEAU DURE !

A l'origine, le projet n'a pas vraiment séduit les habitants du village car ces derniers avaient un peu peur... « C'est surtout la notion de handicap qui effrayait... Il y a 30 ans c'était tabou ». Aujourd'hui, les résidents sont parfaitement intégrés à la vie du village. « Ils s'y promènent à leur gré. Notre vocation est de les responsabiliser, de leur redonner confiance au travers d'expériences de vie quotidienne, d'implication dans les tâches journalières : mettre la table, préparer la cuisine, participer à l'entretien du jardin... En fait, ici, nous voulons qu'ils se sentent « comme à la maison », finalement, c'est nous qui venons travailler chez eux, sur leur lieu de vie » sourit Christiane. « Notre président se plaisait à dire qu'il faut faire leurs lits comme nous aimerions y être couchés plus tard. C'est finalement la valeur fondamentale de notre association... ».



30 ANS, ÇA SE FÊTE !

Le 16 juin prochain, Arc en Ciel fêtera ses 30 ans ! Une journée placée sous le signe des festivités et ouverte à tous : familles, membres d'autres établissements, public et vous peut-être ? N'hésitez pas à venir découvrir ce lieu de vie et ses habitants qui seront ravis d'avoir « du monde à la maison » !

TETRAPLÉKOI ?

Le « Grand Tetras » était le nom que portait autrefois l'hôtel-restaurant. Les membres de l'association avaient conservé ce nom, désignant le grand et bel oiseau, symbole représentatif d'Aubure. Pour éviter toute confusion avec l'appellation médicale (grand tétraplégique), l'association a changé de nom en 1992 pour devenir « Lieu de vie ARC EN CIEL ».

ARC EN CIEL EN CHIFFRES

- 21 résidents
- 14 salariés formés régulièrement
- Arc en Ciel accueille des résidents à partir de 18 ans. Bien souvent, ces derniers y restent ensuite pour de nombreuses années, sauf si des raisons médicales ou autres en décident autrement.
- 76 ans, c'est l'âge de la doyenne d'Arc en Ciel, elle est arrivée il y a 30 ans !
- 31 ans, c'est l'âge de la benjamine de l'établissement, arrivée à l'âge de 22 ans !
- Moyenne d'âge des résidents : 40 ans
- 20 chambres dont 1 chambre « temporaire » : elle permet par exemple d'accueillir de « futurs » résidents sur une courte durée afin qu'ils s'acclimatent en douceur à leur future « maison ».
- Arc en Ciel fêtera ses 30 ans le 16 juin prochain !

PAS DE PLACE POUR L'ENNUI !

Dans le domaine de l'animation, toute l'équipe d'Arc en Ciel apporte sa touche « perso ». Chacun met en place des activités selon ses propres centres d'intérêts. Couture, préparation de confitures, de jus de pommes, jardinage... Même les bancs du Club Vosgien sont entretenus par les résidents de l'association, en partenariat avec la commune d'Aubure !

Tout au long de l'année, l'association se joint et participe à l'animation du village : marché aux puces, marché de Noël, Pâques... A ces occasions, les résidents vendent leurs réalisations, ce qui leur permet de gagner un peu d'argent de poche pour les voyages que l'association organise (les résidents sont déjà partis à Paris, en Crète, en Espagne, aux Baléares...).

L'AMOUR N'EN A QUE FAIRE DU HANDICAP...

Arc en Ciel a vu naître au sein de sa structure 2 histoires d'amour dont une s'est transformée en mariage ! « Nous disposons de 2 chambres doubles qui permettent aux couples de vivre ensemble. C'est important pour eux de pouvoir vivre leur histoire comme tout le monde et notre structure leur permet ».

L'avis des Bla-Blateuses !

Une idée folle il y a 30 ans, portée par un groupe de jeunes gens dont le seul objectif était d'offrir un lieu de vie pensé et conçu pour le bien-être des personnes handicapées. BRAVO pour cette initiative et BRAVO d'avoir osé à une époque qui tendait plutôt à construire des paquebots plutôt que des petits voiliers. Dans un monde où le chacun pour soi devient une façon de vivre, je vous assure que la rencontre avec Yves et Christiane vous redonne du baume au cœur. Si vous avez envie de saluer leur travail autour d'un petit verre et d'un morceau de gâteau, rendez-vous donc le 16 juin prochain à Aubure. Un détour qui en vaut la peine...

UN FONCTIONNEMENT QUI A FAIT SES PREUVES

Arc en Ciel affiche « complet » et les demandes sont nombreuses. Forcément, les familles aiment le côté « petite structure » que propose Arc en Ciel. « Avant d'intégrer une nouvelle personne, nous lui proposons des périodes d'essais par le biais de séjours temporaires pour lui permettre de découvrir l'établissement, de voir si elle s'y sent bien, si elle souhaite rester... ».

ASSOCIATION "LIEU DE VIE ARC EN CIEL"

1 rue de la Poste - 68150 AUBURE

TEL : 03 89 73 93 70

adm-arcenciel@orange.fr

www.arcencielfas.fr



Késakofoto ?

C'est à nouveau Nathalie E. (re Merci !) qui nous a proposé cette photo pour le Késakofoto n°4 ! Comme toujours, cette photo a été prise dans le secteur de la Communauté de Communes de Ribeauvillé.

Saurez-vous nous dire où se trouve cette réalisation en fer ?



COMMENT ON GAGNE ?

1 DEVINEZ L'ENDROIT OÙ SE TROUVE LA RÉALISATION

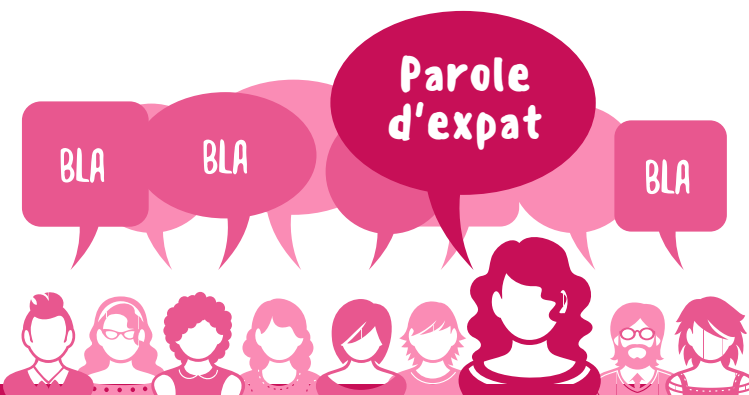
2 ALLEZ-VOUS PRENDRE EN PHOTO AVEC CETTE DERNIÈRE (enfin faites au mieux parce que cette fois-ci elle est haut perchée... n'allez pas vous casser la binette hein !)

3 ENVOYEZ-NOUS VOTRE PHOTO par mail (kesakofoto@bibbeleimag.fr) ainsi que vos nom, prénom et localité, jusqu'au 17 avril 2017.

4 Après le 17 avril 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 la Table de Mittelwihr !



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 !

JULIEN RINCKEL
LUND, SUÈDE



L'Alsace s'apprécie encore plus après quelques mois voire années passés à l'étranger !

En partant en Suède, je ne savais pas trop à quoi m'attendre, j'avais surtout envie de découvrir une autre culture.

J'ai donc atterri à Lund, une petite ville étudiante au sud de la Suède. La campagne se trouve aux portes de la ville. On peut ainsi profiter de la nature suédoise, ses immenses étendues de forêts et ses milliers de lacs, avec souvent à proximité quelques maisons rouges en bois très typiques. Le long de la côte, j'apprécie la visite des petits villages de pêcheurs qui ont beaucoup de charme, même si je ne retrouve pas l'atmosphère des villages alsaciens avec leurs maisons à colombages et leurs jardins très fleuris au printemps.

Lors de mes premiers contacts avec les Suédois, j'étais assez optimiste d'un point de vue de la langue. J'espérais qu'avec l'anglais et mes notions d'allemand, j'arriverais à comprendre un peu le suédois, mais après quelques tentatives il a bien fallu se rendre à l'évidence, j'étais incapable de comprendre la moindre phrase, ou mot. Heureusement, en Suède l'anglais est très répandu !

Dans le milieu professionnel, les Suédois travaillent de manière efficace. Ils réservent une part toute aussi importante à leur réussite professionnelle qu'à leur épanouissement personnel. Les horaires de travail sont souvent flexibles, ce qui permet aux parents de passer du temps avec leurs enfants.

Pour ce qui est de la nourriture, je ne vais pas y aller par quatre chemins, j'ai rapidement regretté de ne pas avoir manger une dernière tarte flambée avant mon départ ! Le plat typique suédois est composé de boulettes de viande et de pommes de terres, il y a aussi le saumon et les harengs. Pour les amateurs de fromage en Suède, il vaut mieux avoir un bon salaire car les prix sont très élevés. L'alcool est très contrôlé et les bons vins rares, mieux vaut emporter son stock de Gewurtz' avant de partir !

Mais, sur l'aspect culinaire, les Suédois marquent un point grâce au « Fika », moment incontournable d'une journée typique suédoise. Il s'agit d'une pause « café-gâteaux » qui a lieu au moins une fois par jour. C'est un moment très chaleureux qui permet de discuter tout en prenant un café et mangeant des « kanebullar » ! A tester si vous êtes de passage en Suède...

Julien

UN MAGAZINE GRATUIT AVEC DU CONTENU 100% ISSU DE NOTRE ALSACE ADORÉE

Bibbele MAG'
LES BLA-BLATEUSES DU VIGNOBLE
ON VOUS DIT TOUT
et ce n'est pas que du BLA-BLA !

Le support idéal pour votre communication locale.
 Touchez votre zone de chalandise grâce au Bibbele Mag' !

5528 boîtes aux lettres distribuées
+ 2500 exemplaires en dépôt
 chez certains commerçants du secteur

20 MARS
20 JUIN
20 SEPTEMBRE
20 DÉCEMBRE

Du rédactionnel & des contenus qualitatifs à raison de 4 parutions en 2017

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

Une distribution dans toutes les boîtes aux lettres des 16 communes suivantes : Aubure, Beblenheim, Bennwihr, Bergheim, Guémar, Hunawihr, Illhaeusern, Mittelwihr, Ostheim, Ribeauvillé, Riquewihr, Rodern, Rorschwihr, Saint-Hippolyte, Thannenkirch, Zellenberg.

Tarifs 2017

Sur la base de fichiers fournis (voir contraintes techniques) :

2^{ème} de couverture

1 page : **1 200 € HT**

3^{ème} de couverture

1 page : **1 200 € HT**

4^{ème} de couverture

1 page : **1 500 € HT**

Pages intérieures :

85x130 mm

1/4 de page
350 € HT

210x297 mm

1 page
1 100 € HT

180x130 mm

1/2 de page
650 € HT

Une prime de fidélité de 5% sera appliquée pour un engagement de 3 parutions consécutives.

Attention la création n'est pas comprise, **sur devis**.

Encartage

NOUVEAU

POSSIBILITÉ D'ENCARTER VOS TRACTS DANS LE BIBBELE MAG'

575 € HT

Sous réserve d'un seul tract par magazine.

Attention la création et l'impression du tract ne sont pas compris, **sur devis**.

Dates de bouclages 2017

Bibbele #1
 parution **MARS**

Remise de vos fichiers **le 15 février**

Bibbele #5
 parution **JUIN**

Remise de vos fichiers **le 22 mai**

Bibbele #6
 parution **SEPTEMBRE**

Remise de vos fichiers **le 22 août**

Bibbele #7
 parution **NOVEMBRE**

Remise de vos fichiers **le 23 octobre**

Votre INTERLOCUTRICE

Bulle & Co' - Carine REMETTER
 22, Route de Colmar (Cap'Réseau) - 68750 BERGHEIM
 03 89 47 26 47 - ka@bibbele-mag.fr

Bibbele-mag.fr

BIBBELE MAG'

Top 10

Pourquoi privilégier le commerce de proximité ?

- 1 Parce qu'il privilégie les relations humaines : aller dans un commerce de proximité c'est échanger avec le commerçant, lui parler de vos peines, de vos joies, mais aussi du beau temps, c'est quand même plus sympa que de causer avec son ordinateur ...
- 2 Parce que le commerce de proximité c'est le précurseur du réseau social... (Facebook n'a qu'à bien se tenir !)
- 3 Parce qu'il vous fait bénéficier d'un conseil « en direct live » et sur-mesure, vous n'êtes pas un simple numéro mais une personne avec des goûts spécifiques, des préférences... votre commerçant les connaît bien mieux que Google !
- 4 Parce qu'au fil des échanges, vous tissez une relation de confiance avec votre commerçant, chose que le commerce virtuel est incapable de vous apporter ...
- 5 Parce que vous avez juste à descendre quelques marches, franchir le pas de votre porte et entrer dans une boutique près de chez vous : aussitôt dit, aussitôt fait.
- 6 Parce que si vous aimez l'environnement et votre santé, vous leur rendez service en allant faire vos achats à pieds ou à vélo, dans votre cœur de ville, sans avoir besoin d'utiliser votre voiture !
- 7 Parce que c'est en partie grâce aux commerçants qu'un centre-ville est vivant !
- 8 Parce que vos achats profitent à la communauté locale : salaires – taxes – décorations...plutôt que d'engraisser des groupes internationaux !
- 9 Parce que sans le commerce de proximité, comment feraient nos aînés qui ne peuvent plus se servir de leur voiture ?
- 10 Parce qu'à ce rythme-là, le commerce de proximité aura bientôt disparu et c'est là qu'on prendra conscience de son importance.

MARCHÉ DE PRINTEMPS PAYSAN



à Ribeauvillé
 Place de l'Hôtel de Ville

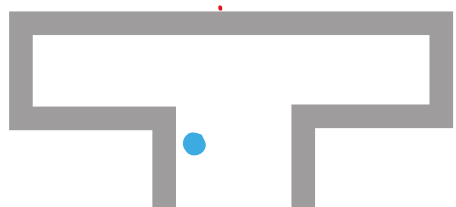
Dimanche 9 avril 2017 de 10h à 18h

Tous vos commerçants, artisans, hôteliers et restaurateurs seront ouverts

Venez à la rencontre de la campagne et de la ville,
 flânez et découvrez les produits du terroir et d'artisanat local



Association des Viticulteurs d'Alsace
 SYNDICAT VITICOLE
 DE RIBEAUVILLE



TENDANCE
TENDANCIA



vêtements • chaussures
accessoires • sport

du 1er au 25 avril 2017

Ouverture exceptionnelle le dimanche 9 Avril

TENDANCE
RIBEAUVILLE

fête ses 25 ans !



* sur articles signalés en magasins, selon stock disponible

- 25 % sur de nombreux articles*!

**Animations, jeux, cadeaux, remises...
en magasins pendant 25 jours !**



TENDANCE
TENDANCIA

55-71 Grand'Rue - 68150 Ribeauvillé / 03 89 73 37 07

info@tendance-tj.com / www.tendancia.net

www.facebook.com/tendance.tendancia