

Bibbele MAG'

LES BLA-BLATEUSES DU VIGNOBLE

ÉTÉ 2018 #9

PORTRAIT
D'ÉCO

D'ÂME
NATURE

S'SCHMECKT
GUET !

L'ASSOC

C'EST IN

WOS
ESCH ?

À VOUS
DE JOUER

L'AMOUR EST
DANS LE VIGNOBLE

ON VOUS DIT TOUT

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



un support pondu par



Bulle & Co
Conseil en communication

du **27 JUILLET**
au **5 AOÛT**
COLMAR
2018

LE CRÉDIT MUTUEL DONNE LE **LA**

71^{ème}

Foire AUX Vins D'ALSACE
— DEPUIS 1948 —

Tarifs « Pack famille »
pour LOUANE et KIDS UNITED
sur www.foire-colmar.com

27-07 INDOCHINE

28-07 LOUANE **28-07 JAMEL DEBBOUZE**

29-07 NEKFEU IAM **30-07 LENNY KRAVITZ**

31-07 FRANCIS CABREL JULIEN CLERC

01-08 SCORPIONS

02-08 RAG'N'BONE MAN BETH DITTO

03-08 SANTANA **04-08 KIDS UNITED**

04-08 MARTIN SOLVEIG KUNGS
OFENBACH SOUND OF LEGEND

05-08 GHOST POWERWOLF
DORO H.E.A.T

PARC EXPO COLMAR
www.FOIRE-COLMAR.com
YouTube

FOIRE **aux VINS**

#FAVCOLMAR — Grand Cru 2018 —

Conception : COLMAR EXPO SA - RC Colmar - 388 0141328 289 - Lc. 1 - 1027931 - Lc. 3 - 1022810



WOS ESCH ?
Cave de Ribeauvillé :
l'art du vin et l'art tout court !



PORTRAIT D'ÉCO
Menuiseries extérieures et
intérieures, Soreba nous
ouvre ses portes...



**L'AMOUR EST
DANS LE VIGNOBLE**
Episode 3 : trop de love !



L'ASSOC
Club Histoire et
Collection Radio :
vous captez les good vibes ?



À VOUS DE JOUER
Késakofoto ?



C'EST IN
Contour de France 2018 :
ça va pédaler un Max !



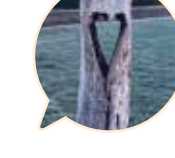
S'SCHMECKT GUET !
Le Chalutier, comme un
poisson dans l'eau !



D'ÂME NATURE
Infiniment petits,
infiniment précieux,
infiniment menacés...



COUP DE CŒUR
Burkinasara,
l'humanitaire autrement...



À VOUS DE JOUER
Késakofoto ?

Le Bibbele Mag' est édité par Bulle & Co'
22 Route de Colmar (CapRéseau) - 68750 Bergheim - 03 89 47 26 47
mo@bibblemag.fr - bibblemag.fr
Directrices de publication / responsables de la rédaction : Carine Remetter et Moana Blum,
Co-Gérantes de l'agence Bulle & Co' et Helena Weigel, notre stagiaire-qui-déchire !
Siret : 808 934 673 000 19
Création maquette et mise en page : Bulle & Co'
Couverture : Fotolia - Photos : Cave de Ribeauvillé, Soreba, Christian Adam,
Moana Blum, Maxime Keller, Carine Remetter, Jardin des papillons,
Rosalie Staehly Gomes, Michel Husserr.
Régie publicitaire : Bulle & Co' - 03 89 47 26 47 - ka@bibblemag.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 :

bibblemag.fr



François CAILLIAUX
agence immobilière

- Achat / vente
- Estimations gratuites
- Remboursement des diagnostics*

Contactez Mégane, Sophie ou François !



Appelez - nous : 03 89 22 00 22

10a Avenue du Gal de Gaulle
(en face de l'Or du Terroir) à Ribeauvillé
immobiliere.ifc@orange.fr

BRA'V
BRASSERIE DU VIGNOBLE

Brasserie artisanale
Bar à bières
Boutique
Restauration midi et soir*



Venez profiter du Biergarten !
Tartes flambées, cuisine de jardin et soirée barbecue* à volonté ! *

*Pas de restauration le mardi midi et soir et le mercredi midi - Biergarten fermé en cas de mauvais temps.

8 avenue Jacques Preiss - 68340 RIQUEWIHR
03 89 49 06 72

Infos concerts, événements toute l'année rdv sur Facebook : La Brasserie du Vignoble



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE, A CONSOMMER AVEC MODERATION.





ATTENDS...
TROP DE
QUETSCHES.

Thierry Fabien

Parce que !

... il fait trop chaud

... on a épuisé tout notre stock d'inspiration dans les articles qui suivent

... on doit partir à la Carola piquer une tête

... personne ne lit jamais l'édito **sauf vous, vous êtes formidable**

... c'est tellement drôle

... parce ce que QUOI ?!

... on n'a pas envie

... il fait vraiment trop chaud

... le conformisme c'est nul

... on aime beaucoup les z'animaux

... il faut bien remplir l'espace sinon ça fait une page vide

... c'est comme ça et pas autrement **non mais oooooohh on fait encore ce qu'on veut hein !**

... il fait tellement chaud que nos claviers ont fondu

... Carine râle quand les édits sont trop longs **elle préfère les images**

... on se caaaaaasssse en vacances ! Salut !

... il faut savoir s'arrêter à temps sinon ça dégénère !

... on ne sait vraiment plus quoi dire alors : **voici un lémurien avec une coiffe alsacienne sur la tête !**

Bisous cuits et fondants
VOS BLA-BLATEUSES
qui ne savent plus quoi inventer !



Quoi ma
gueule ?
Qu'est-ce
qu'elle a ma
gueule ?

Cave de Ribeauvillé : l'art du vin et l'art tout court !



Voilà une belle rencontre pleine d'humour pour les Bla-Blateuses avec respectivement Yves Baltenweck, président et Carole Dechanet, responsable qualité et marketing de la Cave Coopérative de Ribeauvillé.

Créée en 1895, vous saviez qu'il s'agissait de la plus vieille cave coopérative de France ? Situé au beau milieu du Grand Cru Osterberg, c'est le Clos du Zahnacker* qui fait la légende de cette cave. Les plus vieux écrits remontent au 8^{ème} siècle et Martin Zahn est le premier propriétaire recensé. L'histoire rapporte même que Louis XIV aurait apprécié ce vin ! Quel fin connaisseur ce Loulou !



Pour cet article, pas de résumés techniques à n'en plus finir, ni de listes de cépages... On vous garde juste les détails qui font la richesse et le piment de cette belle cave car ils en ont dans la bouteille ! Aujourd'hui, on ne peut vous parler de la Cave Coopérative de Ribeauvillé sans vous parler d'art. Yves Baltenweck sort des sentiers battus de la viticulture et conjugue à merveille art et bon vin !



Tout commence dans les vignes avec le respect du raisin, vendangé à la main s'il vous plaît ! Un travail de fou, nous direz-vous, mais qui permet de conserver toute la richesse aromatique, la pureté et la fraîcheur du cépage. Et c'est justement dans les vignes, au cœur de l'Osterberg que le mariage art et vin prend sa source : ça vaut le détour ! En pleines vignes, se dressent 7 sculptures symbolisant les 7 cépages d'Alsace. Ces œuvres réalisées par Christian Lapie** veillent sur le Clos du Zahnacker. Pour info, il y a des œuvres identiques sur les 7 continents du globe et Ribeauvillé en fait partie !

La cave, située au cœur de Ribeauvillé, dispose d'une formidable structure d'accueil. Caveau pour les dégustations, musée de la vigne et du vin mais aussi place belle faite à l'art avec une grande salle d'exposition ! Profitez des horaires d'ouverture du Caveau pour y découvrir : peintures, sculptures, gravures...

Tout au long de l'année, des partenariats sont établis avec des artistes venus de tous horizons. Chaque nouveau vernissage est prétexte à la fête à la Cave de Ribeauvillé ! L'art a également insufflé de nouvelles idées à l'équipe de la cave, qui a souhaité y associer le vin. Des coffrets d'art sont ainsi régulièrement élaborés avec des étiquettes et coffrets personnalisés par les artistes : le mariage du vin et de l'art est réussi !

Prochain artiste à découvrir à la Cave de Ribeauvillé : Ted Scapa !



Ted Scapa est un artiste hollandais, installé à Bern en Suisse. Pour la petite histoire, l'empreinte Scapa vous la retrouvez déjà à l'Auberge du Parc Carola à Ribeauvillé. Malgré son grand âge, Scapa (inspiré par le vin et les bulles) vit à travers le dessin ! Fin 2017, il est venu à la Cave de Ribeauvillé pour décorer deux immenses bouteilles, elles seront en expo cet été à la Cave, à voir absolument !



Pour couronner la notoriété de la Cave Coopérative de Ribeauvillé, la Revue du Vin de France, leur a décerné le prix de la « **Meilleure Cave Coopérative de France** » en 2016 : bravo aux champions ! Nous sommes très fières d'eux (a bessala chauvine les Bla-Blateuses) ! Et lorsque nous avons demandé à Yves Baltenweck quel avait été l'impact de cette nomination : « **cela a été positif pour nos ventes bien-sûr mais surtout, c'est une formidable reconnaissance pour nos 40 adhérents et 21 employés permanents ! Vous savez, nous sommes une petite structure et obtenir ce prix a récompensé tout un travail d'équipe !** ».

Mais comment en sont-ils arrivés là ? Yves Baltenweck sourit déjà et remplit d'humour, annonce : « **c'est simple, je suis Dieu et veille au bon fonctionnement de cette petite machine et surtout à sa notoriété. Blague à part, j'ai très vite compris que dans ce monde, il fallait se faire épauler, je travaille donc depuis de nombreuses années avec une agence de relations presse parisienne spécialisée dans le domaine viticole. De conférences en déjeuners de presse, petit à petit un réseau de journalistes s'est tissé autour de la Cave de Ribeauvillé. Ils viennent parfois en Alsace, on mange, on rit et on chante même en alsacien tous ensemble ! Le travail de notoriété est un travail de longue haleine ! Mais surtout, il y a mes collaborateurs : Carole à la qualité, regardez, venue de Champagne Ardenne en 2015, le Riesling ne l'a plus quittée ! De l'équipe en poste à la ligne de production jusqu'à la commercialisation de nos bouteilles en passant par Evelyne notre œnologue, les commerciaux... J'ai une équipe de confiance et c'est ce qui fait toute la différence ! Et puis bien-sûr, n'oublions pas nos 40 vignerons adhérents. Propriétaires ou locataires des terres qu'ils travaillent, ils sont répartis de St Hippolyte au Nord jusqu'à Mittelwihr / Riquewihr au Sud. Sur 5 km à la ronde, les vignobles de notre Cave sont situés sur le célèbre champ de failles qui a donné naissance à une multitude de fractures naturelles, créant des sols variés et d'une incroyable richesse. Au total, on y trouve 8 sols différents, ce qui permet de proposer une multitude de cuvées à nos clients. Cerise sur le gâteau : nos adhérents impliqués suivent les traces de leurs ancêtres, ils sont vignerons de génération en génération. Mon arrière-arrière-grand-père a d'ailleurs été membre fondateur de la Cave de Ribeauvillé !** ».

Très investie dans la vie locale, la Cave de Ribeauvillé organise son 14^{ème} Rallye des Grands Crus le 24 juin prochain. 8 km de promenade autour de Ribeauvillé, ambiance garantie et on peut même gagner son poids en vin ! Les inscriptions sont clôturées pour l'édition 2018 mais pensez-y pour 2019 !

*traduction de Zahnacker : le Clos de Zahn
** « L'Assemblée du Clos du Zahnacker » par Christian Lapie

Amateurs de bonnes choses...

Si vous passez à la Cave Coopérative de Ribeauvillé, il faut obligatoirement goûter les p'tits derniers :



Un, Dos, Tres avec sa bouteille orange festive est un crémant qui fait le buzz ! Il a été lancé pour les 123 ans de la Cave.



Made in Alsace : un assemblage noble, sec et gastronomique, à découvrir, c'est un « vin de copains, un vin plaisir » dixit Carole.

L'avis des Bla-Blateuses

On peut aujourd'hui parler d'excellence pour cette Cave Coopérative ! Tout se joue dans les vignes et ils l'ont bien compris ! Chaque viticulteur adhérent travaille en moyenne 7 hectares, juste énorme lorsque l'on sait que les vendanges se font manuellement ! Mais, malgré une charte qualitative drastique (vendanges manuelles, contrôle dans les vignes etc.), ces passionnés ne ménagent pas leurs efforts et pour couronner le tout ils contribuent au développement du tissu économique local car ils sont tous leur propre patron et qui dit patron dit salariés ! Bravo !

CAVE DE RIBEAUUVILLÉ

2, route de Colmar - 68150 RIBEAUUVILLÉ

TEL : 03 89 73 61 80

cave@cave-ribeauville.com

www.vins-ribeauville.com

f Cave de Ribeauvillé

ig Cave de Ribeauvillé



Menuiseries extérieures et intérieures, Soreba nous ouvre ses portes...



Leur histoire, ils la doivent aux parents d'Eric : son papa, Jean-Louis Thiebaut, un homme d'affaires qui a su saisir les bonnes opportunités... D'abord agent commercial de 1975 à 1988, il crée la SARL Soreba en 1988. Mais il ne s'arrête pas là car en 2002, voilà qu'il décide de racheter une entreprise placée en liquidation à Mulhouse, il fusionne alors cette entité avec Soreba. L'idée de ce rachat était de profiter du portefeuille clients de cette société placée en liquidation. Bien vu Jean-Louis ! Du coup, la zone de chalandise de Soreba a pu s'étendre d'Obernai à Belfort ! Et c'est précisément en 2002 qu'Eric rejoint son papa dans l'aventure et coup du hasard : dans l'équipe de cette société mulhousienne rachetée par son papa, il y avait... Cathy, son épouse. Mais l'histoire de Soreba, c'est aussi celle de Sylviane Thiebaut, la maman d'Eric qui a géré toute la partie administrative de la société pendant 30 ans ! En 2008, nouveau tournant pour Soreba qui passe en SAS. A ce jour, l'équipe se compose de 12 collaborateurs.

Cette entreprise familiale, implantée depuis 30 ans à Ribeauvillé est en constante recherche de performances pour ses réalisations. Eric et Cathy Thiebaut, conscients de l'enjeu de la construction passive et des maisons connectées, sont aujourd'hui les gérants de Soreba.

Comme son papa, Eric voit toujours plus loin pour son entreprise... Soreba répond aujourd'hui au cahier des charges de la Fédération Française de la Construction Passive dont elle est membre (plus d'infos sur www.fedepassif.fr) et l'entreprise a même obtenu un certificat de capacité à la construction passive début 2018. Eric, passionné par le sujet, nous explique : « *une maison passive est une maison conçue, implantée et orientée de manière à capter le maximum de chaleur provenant du soleil. Aussi, pour conserver ces apports gratuits, les ponts thermiques doivent être fortement réduits et c'est justement le challenge de Soreba. Nous devons pouvoir assurer une étanchéité parfaite à l'air et pour ce faire, nous utilisons une gamme de produits complète. Par exemple, avec nos produits Bieber, la technicité de nos menuiseries Bois/Alu est 4 fois plus étanche que ce qui est imposé par le « Passivhaus Institut », précurseur dans le domaine. Mais ce mixte Bois/Alu dégage aussi un faible impact carbone et bénéficie d'une durée de vie de 45 ans !* ».



Au fil de notre entretien, Eric met aussi l'accent sur l'intérêt de la motorisation des menuiseries extérieures et nous parle même de maison connectée... Etrange pour un menuisier ? Pas tant que ça, Eric a ses arguments : « *le pilotage à distance des volets ou BSO* permet de gagner en efficacité, d'avoir une température homogène dans toutes les pièces et donc forcément de réduire les coûts. Pensez à motoriser vos volets même battants ! Soreba est partenaire Somfy* ». Eric, vous l'aurez compris, a repris le flambeau de cette affaire familiale mais Jean-Louis se laisse le temps de la transition à la retraite et reste présent à mi-temps, pas facile de lâcher "ses" bébés...

Projet neuf ou rénovation, du choix à la pose, Soreba s'occupe de tout !

Menuiseries Bois, PVC, Alu et Bois/Alu, personnalisez à souhait ! Pour vous faire une idée, rendez-vous à la salle d'exposition, rue de l'abattoir à Ribeauvillé, Cathy vous y accueille avec le sourire !



Les champs d'actions de Soreba sont très larges :

- Fenêtres et velux
- Volets et brises-soleil orientables (BSO)*
- Portes d'entrée
- Portes de garage
- Portes intérieures
- Portails et garde-corps
- Moustiquaires

Pour toutes ses menuiseries, Soreba s'appuie sur un réseau de fournisseurs de qualité :

- Bieber et Velux pour les fenêtres
- Roma, Profalux, Lakal pour les volets roulants et brises-soleil
- Kompotharm pour les portes d'entrée
- Novoferm pour les portes de garage



Dans le Vignoble, c'est Matthieu Kienlen votre référent commercial. Un sacré boute-en-train que bon nombre d'entre vous connaissent déjà ! Matthieu a intégré la société en tant que poseur en 2015 mais Erica tout de suite perçu sa fibre commerciale. Après le développement de quelques compétences commerciales, c'est tout naturellement que Matthieu s'est lancé sur le terrain. Lorsque nous lui demandons de nous citer quelques chantiers significatifs, il ne s'arrête plus : « *remplacement de fenêtres à la Piscine Carola, fenêtres bois/alu à La Poste de Ribeauvillé, garde-corps à l'Hôtel Restaurant des 3 Châteaux jusqu'à la porte de la station d'épuration de Ribeauvillé... Je suis partout !* ».

Quel que soit votre projet, chez Soreba, ils se décassent pour vous trouver la solution. Exemples : volets pour fenêtres en trapèze, SAV sur menuiseries existantes de toutes marques etc. Le service est sur-mesure !



De plus en plus sollicités sur des projets nécessitant de hautes performances énergétiques, leur qualification maison passive est aujourd'hui prouvée avec de nombreuses références de maisons individuelles à leur actif mais aussi de beaux chantiers passifs : la salle multi-accueil de Wintzenheim, un collectif à Val d'Isère et un chantier tertiaire à Apt dans le Luberon. Du particulier au tertiaire, on ne les arrête plus, chapeau, continuez ainsi !

C'est bientôt l'été !



**Tomates, maïs doux, concombres,
courgettes, poivrons,
aubergines, salades...
Tous les légumes d'été seront là !**



**Vente directe au distributeur
7/7j
24/24h**

Ferme Jehl Thomas

10/12 chemin du château d'eau - 68970 Guémar
Tél. 0687 545 545 - jehl.thomas@wanadoo.fr
f : Ferme Jehl Thomas

Soreba bénéficie de 2 certifications reconnues dans le monde du bâtiment :

- RGE (Reconnu Garant de l'Environnement) : professionnel compétent pour les travaux de rénovation énergétique
- Qualibat : cet organisme a pour mission de promouvoir la fiabilité dans le bâtiment

Pour ne rien gâcher à son charme, l'entreprise se tient également toujours au fait des avantages fiscaux, exemples :

- Crédit d'impôts de 15% pour toute commande en remplacement de simple vitrage passée jusqu'au 30/06/2018
- TVA à 5,5% pour tous travaux de rénovation énergétiques en 2018
- TVA à 10% pour les travaux de rénovation générale



SOREBA
Eric et Cathy Thiebaut
33, rue de l'abattoir - 68150 RIBEAUVILLÉ
TEL : 03 89 73 68 94
eric@soreba.fr
www.soreba.fr



L'Amour est dans le Vignoble

Trop de love !

Jamais 2 sans 3 !

Découvrez ci-après les nouveaux / nouvelles prétendant(e)s de cette 3ème édition de L'Amour est dans Vignoble. Ils/elles sont beaux, ils/elles sont passionnants, ils/elles n'attendent plus que VOUS pour faire vibrer leurs petits cœurs de lovers (et le vôtre au passage). Alors hop, on prend contact et on se laisse guider par ce cher « Cupi », l'as du piquage de cœurs...

Pour les éventuels prétendants et prétendantes : le mail indiqué sous chaque profil est un mail « provisoire » qui sera supprimé dans 1 mois. Ce dernier vous permet d'entrer en contact avec votre coup de cœur, libre à lui de vous communiquer ou non ses coordonnées personnelles (et puis bon, entre nous, après, vous vous débrouillez hein, nos compétences de cupidon s'arrêtent là. Pis surtout, c'est plus nos oignons !).

HAUT LES CŒURS, BAS LES MASQUES : aimez-vous !
Peace and love, chouquettes et pièce montée...
Vos fidèles BLA-BLATEUSES

Madame, monsieur la/le célibataire : vous êtes maintenant convaincus que l'Amour est dans le Vignoble est LA solution pour rencontrer le Grand Amour Local ? Y'à plus qu'à !



INSCRIVEZ-VOUS
au prochain épisode
de l'Amour est
dans le Vignoble
(en plus c'est gratos !)

Envoyez-nous votre portrait composé de :

- votre prénom
- votre nom
- votre âge (allez, pas obligé ! ;))
- ce que vous aimez, ce que vous n'aimez pas et éventuellement du type de relation recherchée
- une photo de VOTRE TROMBINE (très important)

Avant le 1^{er} août sinon, trop tard pour paraître dans la prochaine édition du **Bibbele Mag'**.
Ne risquez pas de passer à côté du grand amour, ça serait tellement dommage...

Ensuite, envoyez-nous le tout à l'adresse mail :

mo@bibbeleimag.fr

ou par courrier : **Bibbele Mag'** - Bulle & Co' - 22 Route de Colmar - 68750 BERGHEIM

Stéphanie

Andolsheim



J'aime > le sport (le tennis et le ski en particulier), les voyages, une bonne bière et/ou un bon petit verre de champagne, la bonne humeur, le chocolat et les relations humaines !

Je n'aime pas > la malhonnêteté, le malheur des autres, les gens « plan-plan » qui manquent de dynamisme et... les hommes de petite taille, désolée pour cette discrimination « de taille » !

Je recherche > un compagnon de route avec qui voyager et partager de jolis moments, alternant des instants qui « pulsent » et des moments plus doux...

Contactez-moi

> stephanie@amour-vignoble.fr

Guillaume

35 ans
Ribeauvillé



J'aime > réparer tout un tas de choses, faire de la moto, piloter ma Vespa, mon multivan, faire des photos, écouter et vibrer avec Shaka Ponk, tout ce qui a trait au monde médiéval.

Je n'aime pas > les emplois du temps pré-établis, les pâtisseries fluos (c'est pas bon en général) et la routine (c'est pas bon non plus !).

Je recherche > une femme nature, qui ne se prend pas la tête, qui aime bouger et faire des sorties en moto !

Contactez-moi

> guillaume@amour-vignoble.fr

Vous pouvez les contacter jusqu'au 31 août, passé ce délai les messageries s'auto- détruiront : le grand amour n'attend pas !

Bulle & Co'
Conseil en communication

ET SI VOUS RENDIEZ VOS CLIENTS HEUREUX ?

#Stratégie de communication #Création graphique
#Fabrication et impression de vos supports
#Sites web et réseaux sociaux

Bulleandco.fr

Facebook.fr/bulleandco

03 89 47 26 47

Bulle & Co'
Cap'Réseau
22 Route de Colmar
68750 BERGHEIM

Club Histoire et Collection Radio : vous captez les good vibes ?

Christian Adam, secrétaire du Club Histoire et Collection Radio (CHCR), collectionneur de radios anciennes, nous a ouvert les portes de sa caverne d'Ali Baba composée de postes radio à lampes, de radios à transistors et de lampes de radio dont les 1^{ères} triodes historiques...

Courtesy CNAM



« Je possède dans ma cave plus de 2000 lampes radio, sans compter les radios non restaurées ! Comme le dit ma femme, à cet étage, vous ne voyez que la partie émergée de l'iceberg ! ». Ingénieur mécanicien de métier, Christian est tombé sous le charme des ondes dans les années 90, depuis, ils partagent la même fréquence ! Il a appris à réparer les postes et rendre leur clinquant aux belles ébénisteries défraîchies, car comme pour les vieilles voitures, le but est de les remettre en route conformément à leur état d'origine.

Le CHCR, dont le siège est à Riquewihr est l'une des 2 associations françaises dédiées aux passionnés de radios anciennes. Fondé dans les années 80 par un amateur lorrain féru de radio, Paul Hecketsweiler, le club compte actuellement près de 200 membres, répartis sur tout l'hexagone. L'objectif initial du créateur était de retracer l'histoire de la radio mais aussi de sauvegarder les très anciens postes. Objectif atteint ! L'association fédère des passionnés mais n'est pas un musée, chaque collectionneur dispose de sa propre collection.



J'ai un très vieux poste radio chez moi, je suis riche ?!

« Tout dépend de l'état de l'objet et surtout, de l'offre et de la demande... La radio analogique est en voie de disparition et les passionnés se font rares et de plus en plus âgés, forcément, ça fait baisser les enchères (pas l'âge des passionnés ! Le fait qu'ils se raréfient, Nunda Buckel !). Une radio d'après guerre en état moyen se négocie à vil prix. En revanche, si la pièce est très recherchée par un collectionneur, il peut proposer une belle somme pour l'acquérir. Internet nous a permis de développer nos collections grâce à l'ouverture sur le monde et en parallèle, les nouvelles technologies effacent peu à peu les anciennes. Pour nous, la notion historique est très importante car elle nous permet de comprendre l'origine des technologies, c'est important non ? Vous saviez comment fonctionnait votre téléphone avant qu'on en discute ?... ». Euuuhhhh joker !

Question histoire, il y a de quoi faire ! Après la lecture de cet article, vous ne verrez plus votre radio de la même manière ! Eh oui, qui sait parmi vous, quand et comment elle a été inventée ? Comment ont été captées les ondes ? On ne fait plus les malins là hein ? Ahah ! Allez, petit bond en arrière d'une centaine d'années, partons à la rencontre des arrières-arrières-arrières-grands-mères de nos radios actuelles...

Des dates et des ondes...

Vers 1900 : les 1^{ères} transmissions par ondes sont réalisées. La tour Eiffel qui avait été érigée pour l'exposition universelle de 1900 sauve sa peau en devenant le support de l'antenne de la radio naissante !

1914 : au début du conflit, toutes les communications passent par des câbles. Pas très pratique quand les méchants décident de les sectionner et qu'il faut aller en reposer tout en évitant de se faire trouer la peau !

1915 - 1916 : COCORICO ! La France est le 1^{er} pays au monde à industrialiser la fabrication de la lampe triode inventée par les Américains en 1907. Il s'agit du 1^{er} dispositif capable d'amplifier les signaux électriques !

1918 : la France est leader dans cette technologie grâce à la robustesse de sa fameuse triode TM (Triode Militaire) ! RE COCORICO (sont forts ces Français quand même...).

1922 : 1^{ère} retransmission en France d'un concert à la radio ! Ça swingue dans les chaumières ! Ou plutôt dans les belles demeures car jusqu'en 1925 la radio est un objet de luxe, son prix équivaut à plusieurs mois de salaires (des plus fortunés !). Point de vue praticité on repassera... A cette époque, le haut-parleur est externe et les postes fonctionnent grâce à des accumulateurs ou des grosses piles. Un peu compliqué, cher et encombrant tout ce bazar !

1930 : la fée électricité s'installe en France, les postes sont désormais branchés sur secteur, ils se démocratisent, restent rares mais se simplifient.

1948 : le petit et peu énergivore transistor remplace peu à peu les lampes radio voraces pour amplifier et traiter les ondes électriques.

Fin 1960 : avec le transistor, la radio devient un phénomène social, elle n'est plus « réservée » au chef de famille. Les jeunes ont un poste radio dans leur chambre, c'est pour eux la naissance d'une certaine forme d'indépendance car grâce à l'alimentation sur piles, ils peuvent l'emmener partout !

Aujourd'hui : les puces ont remplacé les transistors (une puce contient l'équivalent de millions de transistors). On passe à l'ère de l'infiniment petit et les jeunes ont pléthore de technologies à ondes dans leur chambre....

L'avis des Bla-Blateuses

Pour le coup, les Bla-Blateuses ont jeté l'encre (ben si, l'encre pour écrire pas l'ancre du bateau) en terre inconnue... L'histoire et les collections de radios, ce ne sont pas des sujets courants ! Finalement, au-delà des antiquités qui trônent fièrement chez Christian, c'est surtout sa passion qui nous touche. Quand Christian vous parle de ses très lampes triodes, du CV de chaque radio, de l'origine des ondes... Vous ne pouvez que vous y intéresser tellement son enthousiasme est... enthousiasmant ! « Quand je dis à mes collègues de travail que je trouve telle ou telle lampe triode BELLE, ils me regardent de travers... ils doivent me prendre pour un illuminé... ». Mais NON, PAS NOUS Christian ! Grâce à vous, nous avons appris pleins de choses et surtout, ça fait plaisir de trouver (encore) des personnes passionnées par autre chose que leur écran et/ou leur nombril ;-) Alors Merci ! Et rdv le 1^{er} samedi de mai 2019 pour poursuivre notre « initiation » !

Point d'orgue de l'association : la Bourse Radio de Riquewihr

Tous les 1^{ers} samedis du mois de mai, Riquewihr est branché sur les fréquences du passé avec la Bourse Radio – TSF du CHCR. Pas moins de 70 collectionneurs venus de toute l'Europe s'y retrouvent ! Cette manifestation est l'une des plus courues d'Europe, le public y vient de loin pour se replonger dans ce passé perdu, traquer le poste ou la pièce détachée qui leur manque. « En l'espace de quelques heures, on est propulsé dans les années 30, c'est une superbe ambiance ! » nous raconte Christian, qui organise cette rencontre depuis 2003 ! Envie d'aller y faire un tour en 2019 ? L'entrée est gratuite, les portes ouvrent à partir de 7h. Rdv parking des bus, avenue Méquillet à Riquewihr.

Rejoindre le CHCR ?

La cotisation annuelle est de 38€, elle permet de recevoir 4 bulletins par an (mise en réseau, trucs et astuces, échanges...) et surtout, d'entrer en contact avec 200 autres passionnés. Pour plus d'infos, contactez Christian Adam : chcr.adam@wanadoo.fr

CHCR

PRÉSIDENT : David Zeller
CONTACT : Christian Adam
chcr.adam@wanadoo.fr
www.chcr.fr

Roelly • Bentzinger
Menuiserie technique
Aménagement d'intérieurs

- Fenêtre
- Porte d'entrée
- Porte intérieure
- Hôtel, restaurant
- Entreprise
- Particulier

- Salle de bains
- Dressing
- Chambre à coucher
- Bibliothèque
- Cuisine
- Agencement intérieur

1a, rue de l'industrie - ZI - 68126 BENNWIHR-GARE
03 89 29 10 69 - contact@roelly-bentzinger.fr
roelly-bentzinger.fr



Contour de France 2018 : ça va pédaler un Max !

Le 4 septembre prochain, Maxime Keller troquera son uniforme « Policier Municipal » contre celui du parfait cycliste. 1^{er} coup de pédale à 8h30 au Jardin de Ville de Ribeaupville, destination : le Contour de France !

« Il y a 10 ans, j'avais prévu de faire le Tour de France à vélo mais une blessure à la clavicule a eu raison de mon projet. Et puis, j'ai préparé le concours de gendarmerie, j'ai trouvé un boulot... La routine du quotidien a pris le dessus et mon Tour de France a été mis au placard ». Sauf que Max, quand il a une idée en tête... il ne l'a pas ailleurs ! « Cette année, je fête mes 30 ans et je me suis dit que mon plus beau cadeau serait de remettre sur rails mon projet enfoui depuis trop longtemps, histoire de sortir de ma zone de confort. C'est Mike Horn qui a remis le feu aux poudres ! Je suis passionné par ce qu'il fait... Si cet homme parvient à réaliser tous ces exploits autour de la planète, je suis bien capable de faire le Contour de France non ? ». Oui parce que notez bien la nuance, on ne parle pas du TOUR de France mais bien du CONTOUR de France ! Pour rendre l'expérience plus originale, Max et son équipe de joyeux lurons ont prévu de passer au plus près de toutes les frontières de l'hexagone : à chaque coup de pédale, une nouvelle carte postale !

Max et les Cycleux !

Bien que Max soit à l'origine du projet, il ne partira pas en solo : « Francis Garranger fera partie du périple, Nicolas Froment nous rejoindra pour toute la partie Nord et Sophie (ndlr : la chérie de Max !) nous accompagnera pendant 4 jours dans le Sud », pas folle la guêpe, si déjà il faut pédaler, autant que ce soit sous le soleil...



Improvisakoi ?

Connaît pas ce mot-là !

Un tel projet, ce n'est pas une mince affaire, alors oui aux coups de pédales mais non aux coups de tête ! « La mise en place de cette aventure m'aura pris 2 ans ! J'ai dû m'organiser avec mes collègues pour cumuler l'ensemble de mes vacances et donc être absent 2 mois d'affilée (merciiii les collègues !). Ensuite, il a fallu demander l'aval à mon supérieur, M. le Maire Jean-Louis Christ. Par chance, il a tout de suite été emballé par le projet. Enfin, le plus gros travail a été la réalisation du road book avec pour chaque jour, le trajet, le nombre de km, le dénivelé, les endroits où dormir... Sans compter le listing du matériel nécessaire, l'optimisation du vélo, ma préparation physique... Depuis janvier, je veille à dormir davantage, je sors moins, je mange mieux, je roule beaucoup et toutes les semaines depuis mars, je rajoute 4 kg de lest à mon vélo pour atteindre, courant juillet mon poids de croisière... ».

Pas d'objectifs si ce n'est celui de prendre le temps...

...d'aller moins vite, de faire moins de choses dans la journée, de lire, de rencontrer des gens, de dormir, de discuter, de regarder défiler le paysage... « Quand j'ai commencé à évoquer le projet autour de moi, ça a pris comme une traînée de poudre, j'ai été contacté par des amis d'amis sur toute la France qui m'ont chaleureusement proposé de m'héberger ! Du coup, 50 % de mes étapes se feront sous tente et le reste chez l'habitant ! Au-delà d'un défi personnel, le Contour de France s'annonce être une véritable aventure humaine ! ».

Voyager léger !

Tout a été méticuleusement préparé et pesé, de la paire de chaussettes au sac de couchage ultra performant qui pèse un poids plume, rien n'a été laissé au hasard ! « L'ensemble de mon matériel ne devra pas dépasser 14 kg ! Avec 60 kg de bonhomme, j'arriverai à un total de 74 kg à déplacer quotidiennement, c'est déjà pas mal ! ».

Des chiffres qui tournent rond

- 47 jours à dos de vélo
- 6 jours de repos (seulement !)
- 6 579 km dans le sens des aiguilles d'une montre
- 75 000 m de dénivelé
- Plus de 25 âmes charitables qui me prêteront un bout de canapé
- Des centaines (de milliers ?!) de fans sur la page facebook de l'évènement !

L'avis des Bla-Blateuses

Maxime c'est la force tranquille et l'optimisme en barre, c'est beau, c'est rare ! Infatigable, il a déjà prévu l'année prochaine de faire le tour de l'Irlande avec un ami, puis le tour de l'Europe avec sa dulcinée en 2020 ! Max, il profite de la vie, à fond, et surtout, il se donne les moyens de réaliser ses projets... Bonne route les copains, faites attention à vous, revenez vite, la tête pleine de beaux souvenirs et les mollets courbaturés !



f Contour de France 2018

En bonus, retrouvez le parcours détaillé semaine après semaine sur ce lien : tinyurl.com/y98ck8xa

La pédale vous démange ?

Vous avez vibré à la lecture de cet article ? Notre « Max Horn » et sa team vous font rêver ? Vous mourez d'envie d'enfourcher votre fidèle monture à pneus pour les accompagner sur la ligne de départ ? **Alors RDV le mardi 4 septembre à 8h30 au Jardin de Ville**. Vous pourrez faire partie du peloton jusqu'à Marckolsheim, départ officiel pour nos cycleux limitrophes. Le retour, si tout se passe bien, aura lieu **le samedi 27 octobre place de la Mairie à Ribeaupville**. Vous êtes les bienvenus pour fêter leur retour au bercail et surtout, pour admirer leurs jolis cuissots qu'ils auront sculptés durant 2 mois !



*le Piffittant le dimanche, ça vous laisse le lundi pour récupérer, alors aucune excuse !

Du 15 juillet au 15 août
sur la terrasse ensoleillée, coquillages et crustacés...



du Homard au Mouton ?!

Hé oui ! Week-end Homards Bretons, les vendredis, samedis et dimanches sur réservation
03 89 73 60 11 - 5, place de la Sinne - 68150 RIBEAUVILLE - hoteldumouton.fr
Catherine, Tanguy et leur équipe seront en congés annuels du 25 juin au 5 juillet





Le Chalutier, comme un poisson dans l'eau !

Lorsque les Bla-Blateuses appellent la poissonnerie et demandent à parler à M. Sirop, ça part toujours en fou rire. Ben oui, il y a 2 Messieurs Sirop ! Mais qui est qui ? Ils en jouent les deux frangins forcément, les petits farceurs ! Pour les présentations, il s'agit de Pascal et Didier Sirop, les gérants du Chalutier à Bennwihr Gare !

L'aventure a démarré avec le papa des 2 frères. Hôtelier Restaurateur à Munster et originaire de la région parisienne, "papa Sirop" connaissait bien le Marché de Rungis et s'y rendait 1 fois par semaine pour les besoins de son établissement. Après 18 ans passés à Munster, il vend son établissement pour se consacrer à sa passion du frais et ouvre sa poissonnerie à Bennwihr-Gare : le Chalutier. D'abord pour la vente exclusive aux professionnels puis peu à peu, la demande de particuliers se fait sentir, le concept plaît... Coup du sort, "papa Sirop" rencontre des soucis de santé, ses fils, Pascal et Didier, la trentaine à l'époque, décident alors de s'associer pour reprendre l'établissement familial. Ils reprennent officiellement la succession du Chalutier en 2004.

De la toute petite entreprise de 3 personnes créée par leur père, ils sont aujourd'hui 15 personnes réparties aux différents postes de l'entreprise : gestion commerciale, préparation, livraison, secrétariat, vente au magasin etc. Et on peut dire qu'ils sont ultra polyvalents au Chalutier, ils ont la faculté de passer de poste en poste assez aisément telles de petites anguilles... pas étonnant qu'on s'y perde nous !



Alors justement, entre Pascal et Didier qui est qui ? Qui fait quoi ? Help, donnez-nous des indices s'il vous plaît ! Pascal est taquin et il aime nous « balader » gentiment, il a toujours le mot pour rire alors c'est plutôt Didier qui reprend son sérieux : « *Pascal a plongé dans le métier de la poissonnerie depuis 30 ans déjà, il a travaillé au Marché Gare de Strasbourg pendant de nombreuses années et comme notre père, il a été piqué par le virus du frais ! Aujourd'hui, au Chalutier, c'est lui qui gère toute la clientèle professionnelle, restaurateurs et traiteurs. La difficulté de notre métier et ce qui anime justement Pascal, c'est que nous travaillons avec des produits fragiles à l'approvisionnement tendu ! Il gère également tous les achats, opération complexe, exemple : pour un dos de cabillaud, il existe plusieurs choix possibles, les prix varient, la taille, la provenance... Il faut être très méticuleux dans nos achats journaliers en direct des ports car le delta de conservation est ultra court. Dans notre métier, il faut se battre tout le temps pour trouver les bons fournisseurs et les produits de qualité... Nous sommes approvisionnés tous les matins en provenance directe de ports français et européens. Et en plus, 1 fois par semaine, Pascal se rend à Rungis, il y a ses réseaux depuis l'époque de papa. Pour ma part, je suis issu du monde de la restauration et c'est tout naturellement que j'ai développé la clientèle de particuliers du Chalutier. Mon frère et moi, nous avons l'œil sur tout ce qui sort de chez nous. Pour cela, en arrivant le matin vers 5h, je m'attèle à la mise en place du magasin et je définis les produits à mettre en avant. J'ai développé notre activité traiteur et c'est également moi qui gère le volet réglementaire de notre métier. Il y a 7 ans maintenant, nous avons réinvesti dans les bâtiments ici à Bennwihr-Gare et avons agencé un tout nouveau magasin de vente aux particuliers. Grâce à notre surface de vente, en plus du poisson frais, coquillages et crustacés, nous pouvons proposer des plats du jour, des plats traiteurs à emporter... ».*

Pascal et Didier veillent à un approvisionnement journalier en priorité de ports français mais également des plus grands ports européens. Leur mot d'ordre : la qualité ! Le métier est complexe car il faut constamment veiller à la fraîcheur des produits. Normes d'hygiène, qualité des arrivages, traçabilité de la marchandise etc. Figurez-vous que Didier stocke toute la traçabilité de ses arrivages depuis plus de 5 ans, c'est du sérieux !

Pour les étiquettes en magasin, c'est draconien également : prix au kilo, provenance, zone, sous zone et type de pêche et tenez-vous bien, il faut même mentionner le nom scientifique des produits ! Nom scientifique de la dorade grise : *Spondyliosoma cantharus*, la crevette : *penaeus monodon*... à vos souhaits !

Au rayon traiteur, selon les arrivages du moment, 4 suggestions de plats sont proposées par semaine : 2 plats du jour, 1 plat coup de cœur avec un poisson noble, 1 suggestion du week-end. Et surtout, à noter : la livraison à domicile est offerte pour les particuliers sur le secteur du Haut-Rhin !

Dans ce beau magasin, si vous aimez le poisson, vous aurez l'embarras du choix : filets de poissons, poissons entiers, « *ce sont ceux qui ont le plus de goût* » souligne Didier mais aussi toute une vitrine traiteur : plats, salades, saumon mariné, barbecue mmmmmhhhhh...

Pour l'été, paroles de Bla-Blateuses, le Chalutier, c'est THE PLACE TO BE ! Brochettes de poissons, filets de poissons marinés, pavés de thon ou d'espadon, bar, dorade, sardines ou crevettes à griller etc. C'est frais, c'est beau, c'est bon ! Et en plus, ils proposent des accompagnements, conserverie, épicerie fine jusqu'au vin qui s'accordera avec votre plat !



LE CHALUTIER
Pascal et Didier Sirop
1a, rue du Canal - 68126 BENNWIHR-GARE
TEL. 03 89 41 52 63
info@lechalutier.fr
www.lechalutier.fr

Horaires d'ouverture :
Mardi : 9h à 12h
Mercredi : 9h à 12h et 14h30 à 19h
Jeudi : 8h à 12h et 14h30 à 19h
Vendredi : 8h à 13h et 14h30 à 19h
Samedi : 8h à 17h (non-stop)

CARRELAGE

POSE DE CARRELAGE & REVÊTEMENTS SOUPLES

RÉALISATION DE SALLE DE BAIN

S.A.R.L.U. C.L.A.C. / CHRISTIAN LUIGI ACANFORA
61 RUE DE LA FONTAINE - 68340 ZELLENBERG

06.01.20.04.28
WWW.CLAC-CARRELAGE.COM - f

Infiniment petits, infiniment précieux, infiniment menacés...

L'avis des Bla-Blateuses

Devenez membre de l'effet papillon ! Martin Bueche souhaite, au travers de son parc, faire prendre conscience aux 60 000 visiteurs annuels les enjeux de la disparition des animaux pollinisateurs. Profitez-en pour vivre une expérience inédite en observant une centaine d'espèces de papillons exotiques évoluer en totale liberté ! Le parc est une entreprise privée qui ne bénéficie d'aucune subvention ni soutien quelconque. Seuls les droits d'entrée et les produits annexes permettent son fonctionnement, alors, pour que nos amis les insectes continuent de voler et de polliniser, à vous de jouer...

Immersion dans un monde de papillons et de fleurs : une féerie de couleurs, avec Martin Bueche, fondateur du Jardin des Papillons à Hunawihr.

C'est en 1988 que les portes du parc s'ouvrent pour la 1^{ère} fois. « Mon objectif était de faire découvrir les bijoux de la nature au sein d'un espace naturel, mais surtout de sensibiliser les visiteurs à la disparition des papillons. On parle beaucoup des abeilles qui se meurent à petit feu, mais elles ne sont pas les seules victimes de la destruction de notre écosystème. Rappelez-vous à l'époque, quand on courait en culottes courtes à travers champs, des papillons volaient de toute part. Aujourd'hui, avec la monoculture et l'envahissement de nos terres par les pesticides, terminé les nuages de papillons... et de tous les autres insectes pollinisateurs d'ailleurs... ». En 30 ans, 70% des espèces d'oiseaux se sont éteintes, pourquoi ? Parce qu'une grande partie de leur alimentation a disparu : les insectes. C'est véritablement tout notre écosystème qui est menacé et nous oublions parfois que nous en faisons partie intégrante...

Allô ? C'est quand qu'on se réveille ?

Sauvons les papillons, sauvons les abeilles, sauvons-nous... Comment ?



En mettant en place des actions toutes simples qui ne coûtent rien si ce n'est un peu de temps et beaucoup de bons sens...

1. Utilisez une binette au lieu du désherbant pour nettoyer vos extérieurs.
2. STOP AUX PESTICIDES ! Vous ne tuez pas QUE les « mauvaises » herbes, vous tuez tout le monde !
3. ARRÊTEZ de détruire les orties ! Beaucoup d'insectes se reproduisent dedans. En plus, les orties possèdent énormément de vertus ! Renseignez-vous !
4. Plantez un arbre à papillons, c'est très joli, et en plus, vous permettrez aux papillons de se remplir la panse !
5. Semez des plantes mellifères, elles sont gorgées de nectar et raviront les insectes pollinisateurs.
6. Rendez-vous au Jardin des Papillons avec vos parents, vos enfants, vos petits-enfants, vos amis, vos collègues, vos voisins... pour apprendre un tas de choses relatives à la préservation de notre environnement, car un homme (ou une femme) averti(e) en vaut 2 !

*entre guillemets car beaucoup sont des plantes très importantes qu'on sentête à vouloir faire disparaître juste parce qu'elles sont dans le passage...

Des papillons, oui ! Mais pas que...

En démarrant votre visite au Jardin des Papillons, vous passerez par le chapiteau "Micro Macro Mondo" pour assister à la projection d'un film qui vous permettra de découvrir tout ce que vous ne pourriez pas voir à l'œil nu : les œufs de papillons par exemple, qui mesurent seulement 1mm ! Vous pourrez ensuite vous familiariser avec le monde des abeilles dans un espace dédié, sans oublier les ruches qui bourdonnent d'activité !



Point d'orgue de la visite, la serre tropicale de 1 000 m² où vous côtierez des centaines de papillons exotiques provenant d'Afrique, d'Asie, d'Amérique... Si vous aimez avoir chaud, vous y serez comme un poisson dans l'eau puisque la température de la serre est de 27°C sans parler du taux d'hygrométrie élevé, bref : bienvenue dans la jungle ! « Les papillons sont des insectes très pacifistes, raison pour laquelle nous pouvons faire cohabiter plus de 220 espèces différentes. Ce sont des êtres fragiles et discrets dont la vie est une incessante partie de cache-cache avec la mort. Après 4 mois de cycles, ils vivent seulement entre 10 à 15 jours. Tous les matins, 100 bébés papillons sortent de leur cocon, c'est un moment assez magique que les visiteurs apprécient particulièrement... ».



Il faut dire que ces petites bêtes sont assez attachantes, elles viennent sans souci se poser sur vous pendant la visite, il arrive même que certains passagers clandestins s'accrochent aux visiteurs et parviennent ainsi à s'échapper de la serre ! Outre les hordes de papillons,

vous rencontrerez également la colonie de fourmis champignonnières qui... cultive son champignon ! Inlassablement, nos petites travailleuses découpent des végétaux divers et variés qu'elles ramènent au nid afin de cultiver le champignon dont elles se nourrissent exclusivement. « La reine de cette colonie a la taille d'un frelon, elle peut vivre 25 ans et pondre une centaine de millions d'œufs au cours de son existence... ». C'est ce qui s'appelle avoir la fibre maternelle !

Aussi petites soient elles, les fourmis n'en sont pas moins hyper malines... « Pour éviter qu'elles ne se promènent dans la serre et qu'elles nous découpent toutes les plantes, nous les avons installées sur un îlot entouré d'eau... Figurez-vous qu'elles ont été capables de construire un pont à l'aide de petites branches pour prendre la poudre d'escampette ! ». Petites mais... costaudes ! En poursuivant la visite, on arrive aux terrariums qui hébergent caméléons, dragons d'eau et grenouilles tropicales. Toutes des espèces qui se démarquent par... leurs couleurs ! Alors non, la couleur ne sert pas juste à les rendre plus jolies, elle leur sert surtout à ne pas servir de repas à d'éventuels prédateurs : « les grenouilles bleues par exemple sont extrêmement toxiques, leur couleur est un signal destiné à informer les prédateurs que l'issue du festin serait fatale pour eux. Les indiens utilisaient les grenouilles bleues pour empoisonner les flèches car le poison qui recouvre leur corps est un neurotoxique puissant ! Si vous en prenez une



dans les mains, c'est la mort assurée en quelques minutes ! ». Ah voilà... gentilles petites grenouilles... ! Rassurez-vous, celles du Jardin des papillons sont inoffensives (ouf !). « A l'état sauvage, les grenouilles bleues sont dangereuses car elles se nourrissent d'insectes toxiques, ici, on les nourrit avec des drosophiles... ». Aucun risque donc pour les visiteurs, en revanche, les grenouilles devraient se méfier des drosophiles pour éviter la gueule de bois... Qui sait combien de litres de vins "les drosos" ont descendu avant de se faire engloutir ?!



SPÉCIALITÉS DE POISSONS :
Matelote*, Filets de carpes frites, suggestions variées...

Tous les vendredis soirs à partir du 22 juin jusqu'à fin août

BARBECUE EN TERRASSE AU BORD DE L'ILL !

Restaurant A la Truite, Famille POUJOL, Maître Restaurateur
17 Rue du 25 Janvier - 68970 ILLHAEUSERN
03 89 71 83 51 - www.restaurant-alatruite.com
f Restaurant A La Truite Illhaeusern - ♿



Petit conseil de Martin Bueche :
préférez la visite le matin, l'activité dans la serre y est plus importante et surtout, vous assisterez en direct à la naissance des papillons !



LE JARDIN DES PAPILLONS

Route de Ribeauvillé – 68150 HUNAWIHR

TEL : 03 89 73 33 33

Avril > septembre : ouvert tous les jours de 10h à 18h
Octobre > 1^{er} novembre : ouvert tous les jours de 10h à 17h

Tarifs :
adultes : 8 € / de 5 à 14 ans : 5,50 € / moins de 5 ans : gratuit

www.jardinsdespapillons.fr

f Jardin des Papillons

Burkinasara, l'humanitaire autrement...



A l'origine, 3 amis : Michel Husherr, actuel président, Stéphane Georgenthum et Vincent Kirkklar qui, dans les années 90, s'envolent vers Kombissiri au Burkina Faso pour participer à la construction d'une école dans le cadre d'un jumelage entre Illfurth et Tampinko...

Quelques années après, en 2007, le petit groupe décide d'y retourner pour voir si l'école est toujours debout et surprise en arrivant : oui, l'école construite 17 ans auparavant est toujours sur pieds et parfaitement fonctionnelle. *« Ça a été une vraie prise de conscience, on s'est rendu compte qu'avec 1€ dans ce pays, on peut faire beaucoup de choses. On avait à nouveau un peu de temps à donner, on avait envie d'apporter de l'aide à notre façon... »*. C'est ainsi que Burkinasara est née, une ONG reconnue par la France et le Burkina

Faso. La base du projet était de ne pas mener d'opérations humanitaires dites classiques (construction de puits, exportation de dons qui ne servent pas toujours...) mais de favoriser la création de micro-entreprises au Burkina Faso, avec pour point de départ ce principe confucéen selon lequel quand un homme a faim, mieux vaut lui apprendre à pêcher que de lui donner un poisson. En d'autres termes, Burkinasara favorise la formation et l'accompagnement d'entrepreneurs locaux. *« Pour nous, il est fondamental d'aller*

sur le terrain, d'échanger avec les porteurs de projets, de les accompagner pour qu'ils se sentent responsables et qu'ils participent activement au montage et au développement de leurs idées. S'ils sont ambitieux, que leur projet tient la route mais qu'ils n'ont pas les moyens financiers, nous intervenons... ».

Burkinakoi ?

Burkinasara est la contraction de 2 mots : Burkina qui veut dire intègre et Nasara qui signifie l'homme blanc. Un homme blanc intègre, voilà la philosophie de l'association.

L'avis des Bla-Blateuses

Coup du hasard (ou pas...), les Bla-Blateuses sont tombées sur une association humanitaire au fonctionnement complètement atypique, comme on les aime ! Donner aux personnes qui en ont besoin, c'est très bien, mais leur donner les moyens de s'en sortir par eux-mêmes, c'est tellement mieux ! Les accompagner au lieu de les assister leur permet d'aller plus loin et plus longtemps... Mesdames, Messieurs les lecteurs : à vous de jouer, devenez un maillon de cette belle chaîne de solidarité !

Depuis 2007, la petite ONG a fait du chemin et a vu naître de très beaux projets, parmi eux :

- La construction d'une usine d'ensachage d'eau « Tampink'eau » qui a engendré la création de 20 emplois directs pour une production journalière de 42 000 sachets d'eau ! « Burkinasara a financé la construction des murs. Tampink'eau paye un loyer à l'association, ce qui nous permet de réinjecter l'argent dans d'autres projets : c'est une mécanique 100% vertueuse. Idéalement, il faudrait qu'on ait suffisamment de projets de ce type pour ne plus avoir à chercher de financements en France ».
- L'ouverture d'une école de couture. « Sur un cycle de 3 ans, 75 jeunes filles sont formées chaque année par des personnes embauchées en CDI par l'association (1 directrice et 2 formatrices). Les jeunes femmes peuvent ainsi bénéficier de cours de couture, de tissage, de teinture mais également de français. A l'issue de leur période de formation, nous nous sommes rendu compte qu'elles n'avaient pas les moyens d'acheter le matériel nécessaire pour devenir couturière, elles repartaient alors travailler dans les champs. Ce n'est pas comme ça que nous avions envisagé les choses, du coup, nous avons financé une coopérative de couture avec une directrice, des machines, du tissu... Tout a été mis à disposition pour que les jeunes femmes puissent produire les commandes qui leur étaient passées, comme un FabLab. L'objectif final étant bien entendu qu'elles puissent à termes voler de leurs propres ailes grâce à ce tremplin ».
- L'électrification d'un dispensaire et d'une maternité en 15 jours grâce à la mise en place d'un chantier solidaire : « Avant notre intervention, lorsque les femmes accouchaient la nuit, les médecins devaient travailler avec une frontale, l'arrivée de l'électricité sur ce site leur a changé la vie ! ».
- La création d'un centre de traitement et de valorisation des déchets ménagers à Kombissiri.

Des actions qui portent leurs fruits

« En 10 ans, nous avons pu constater que de moins en moins de Burkinabés songeaient à quitter leur pays pour l'Europe. Lorsqu'on leur donne les moyens de gagner leur vie sur place, ils n'ont aucune envie de partir... La base, c'est de les aider à la source ! » insiste Michel.

L'envie d'aider les autres, une affaire de famille ?

Michel consacre 20 % de son temps à Burkinasara :

« Je le fais parce que je le veux bien, je ne le vis pas comme une contrainte, au contraire... Les Burkinabés sont des gens adorables. Au-delà de l'humanitaire, ces échanges culturels m'apportent beaucoup ! Je vais en Afrique tous les 3 mois, histoire de faire le point avec notre salarié. Comme tous les bénévoles de l'association, je finance personnellement tous mes voyages. Sur place, nous disposons de 2 petites chambres dédiées à l'association, ça permet de réduire les frais et de nous sentir chez nous ».

20 % du temps consacré à l'association, ce n'est pas rien ! Qu'en pense Madame ? « Ma femme me dit souvent que je ne suis pas obligé d'aller aussi loin pour aider mon prochain... Qu'ici aussi des gens ont besoin d'aide. Mais moi, j'aime les voyages (rires) ! Du coup, elle a décidé de monter sa propre association « Un sourire pour la vie » à Strasbourg, pour redonner le sourire aux enfants et aux handicapés d'Alsace ! ». Décidément, avoir le cœur sur la main est une affaire de famille chez les Husherr !

Envie d'apporter votre pierre à l'édifice ?

Burkinasara compte actuellement 70 donateurs et 10 entreprises suivent régulièrement les projets entrepris. Si vous souhaitez contribuer aux actions menées par l'association, vous pouvez :

- Devenir parrain/marraine d'une jeune fille de l'école de couture. Avec 75 € (et 66 % de déduction fiscale) vous permettez à une jeune fille d'être nourrie et formée toute l'année.
- Participer aux levées de fonds : « lorsque nous avons un projet à mettre sur les rails, nous procédons à des opérations de crowdfunding* et nous communiquons via différents canaux, dont Facebook, pour mobiliser les éventuels donateurs. Donner de l'argent pour une opération concrète c'est souvent plus facile que de donner sans vraiment savoir à quoi seront destinés les fonds... ».
- Mettre à profit vos compétences lors de certains projets et embarquer avec Burkinasara à destination de Kombissiri. Soyez connectés à leur page facebook pour leurs projets à venir !

* Le crowdfunding littéralement en anglais « financement par la foule » est un mécanisme qui permet de collecter les apports financiers - généralement des petits montants - d'un grand nombre de particuliers au moyen d'une plateforme sur internet - en vue de financer un projet.



ASSOCIATION BURKINASARA

PRÉSIDENT : Michel Husherr

www.burkinasara.org

f Association humanitaire Burkinasara

YouTube Burkinasara Association

à Sainte-Marie-aux-Mines
ALSACE
UN ÉVÉNEMENT MONDIAL PRÈS DE CHEZ VOUS,
À NE PAS MANQUER !!

LES 23 ET 24
JUIN 2018
SALON INTERNATIONAL 55
Mineral & Gem

1000 EXPOSANTS
VENUS DU MONDE ENTIER
PRÉSENTENT
LEURS PLUS BEAUX TRÉSORS
MINÉRAUX - GEMMES - PIERRES PRÉCIEUSES
FOSSILES - MÉTÉORITES - PERLES - BIJOUX

VOUS ÊTES PLUS DE 30 000 À Y PARTICIPER CHAQUE ANNÉE !

www.sainte-marie-mineral.com

JEUNE PUBLIC
THE GEM FASHION SHOW (DÉFILÉ DE BIJOUX)
VOYAGE AU CENTRE DE LA TERRE (VILLAGE ENFANTS) Gratuit moins de 10 ans

SUIVEZ NOUS !
f Twitter Instagram YouTube



Station-service

- Tabac
- Presse
- Jeux



Combustibles & carburants

- Fioul domestique, Fioul Eco 2
- GNR Eco 2 traction, Gasoil
- *Nouveautés 2018***
- AdBlue, vrac et conditionné
- Gaz propane en livraison citernes



Installation & dépannage tous types de chauffage

- Chaudières fioul
- Chaudières gaz
- Dépannage sous 24h, 7/7j



Nettoyage des cuves

- Nettoyage & contrôle de réservoirs
- Dégazage et neutralisation de réservoirs (opération obligatoire à tout abandon de citerne)



Granulés de bois

- Vente en sac ou en vrac
- Livraison possible en sac par palette complète 66 x 15 kg
- livraison avec camion souffleur et pesée embarquée

Beysang - 6a route de Sélestat - 68970 GUEMAR
03 89 71 81 43 - info@beysang.fr - www.allianceenergies.fr



Accompagne tous vos projets habitats !



contact@oecoo.fr

03 89 58 62 65

www.oecoo.fr



Cap'Réseau
22 Route de Colmar
68750 BERGHEIM

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 !

Du rédactionnel
& des contenus
qualitatifs à raison
de 4 parutions
en 2018

MARS

JUIN

SEPTEMBRE

DÉCEMBRE



Le support
idéal pour votre
communication
locale.

Touchez votre zone de
chalandise grâce au
Bibbele Mag !

5528 boîtes
aux lettres
distribuées

+
4500 exemplaires
en dépôt
chez certains
commerçants
du secteur

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 2018

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

2^{ème} & 3^{ème} de couverture

1 page : 1 200 € HT

4^{ème} de couverture

1 page : 1 500 € HT

Pages intérieures :

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

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

Contraintes techniques

Fichiers à fournir :

couleurs : CMJN - résolution : 300 dpi
fichiers acceptés : EPS - PDF - JPEG
AI - PSD - INDD
parution 1 page (ou +) : fonds perdus 5 mm

Dates de bouclages 2018

Bibbele #10

distribution à partir
du 7 SEPTEMBRE

Remise de vos fichiers
le 13 août

Bibbele #11

distribution à partir
du 16 NOVEMBRE

Remise de vos fichiers
le 29 octobre



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

Encartage

POSSIBILITÉ
D'ENCARTER VOS
TRACTS DANS LE
BIBBELE MAG

575 € HT

Sous réserve d'un seul tract A5 par magazine
(autres formats, nous consulter).

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

Votre INTERLOCUTRICE

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



Késakofoto ?

Pour cette nouvelle édition du Késakofoto, standing ovation à
Rosalie S.G. pour cette belle trouvaille !

Comme à l'accoutumée, cette photo a été prise dans le secteur
de la Communauté de Communes de Ribeauvillé... Mais où ?

Saurez-vous retrouver cet endroit ?



COMMENT ON GAGNE ?

1 RETROUVEZ CET ENDROIT

2 ALLEZ-VOUS Y PRENDRE EN PHOTO

Soyez prudents en vous garant, il y a du passage !
Ouuuulalala le bel indice !

Il faut obligatoirement que le ou les participants figurent sur la photo.

3 ENVOYEZ-NOUS PAR MAIL LA PHOTO

kesakofoto@bibbelemag.fr

ainsi que vos nom, prénom et localité,
jusqu'au 31 juillet 2018.

4 APRÈS LE 3 AOÛT 2018,

toutes les photos seront publiées sur la page Facebook
du **Bibbele Mag**, la photo qui obtiendra

LE PLUS DE « J'AIME »
SERA ÉLUE GAGNANTE !

QU'EST-CE QU'ON GAGNE ?

Un bon moment d'une valeur de 50 € TTC
pour aller profiter d'une pause gourmande à
l'Hôtel-Restaurant aux 3 Châteaux de Ribeauvillé !



HORAIRES D'OUVERTURE

Du lundi au samedi
de 8h à 20h

INTERMARCHÉ SÉLESTAT - Route de Strasbourg
Carrefour Maison Rouge - 67600 SÉLESTAT
Tél : 03 88 92 92 22 - contact@intermarche-centre-alsace.fr
www.intermarche-centre-alsace.fr



10€

DE RÉDUCTION

VALABLE À PARTIR DE 50€
D'ACHATS AVEC LA CARTE FIDÉLITÉ

COORDONNÉES À COMPLÉTER :

Nom :

Prénom :

Adresse :

Tél :

Mail :

Seuls les coupons lisiblement et intégralement complétés seront pris en compte.
Merci de présenter un coupon original, photocopie non acceptée. Offre valable jusqu'au 31 août 2018.