

# Bibbele MAG'

LES BLA-BLATEUSES DU VIGNOBLE

HIVER 2019 #15



**Tendan'sport,**  
ça baigne pour Mélanie !

**La Bacchante :**  
un petit bijou à St Hippolyte !

**Beysang :**  
ils ont ça dans le sang !

**Armelle : les Pieds**  
**dans l'Herbe,** la tête  
dans les étoiles...

C'est quoi ce cirque ?  
C'est **Cirquanium** pardi !

**La ferme du Brézouard,**  
un endroit comme on les aiMEUH !

**Line, l'ostéo**  
de vos bestiaux !

**ON VOUS DIT TOUT**  
et ce n'est pas que du BLA-BLA !



un support pondu par



**Bulle & Co'**  
Conseil en communication

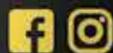


125 années de passion du vin,  
de patience et de persévérance  
afin de vous faire partager ce  
Riesling exceptionnel  
« Silberberg de Rorschwihr »  
avec son habillage tout  
aussi détonnant.



Première cave coopérative  
d'Alsace à être certifiée  
HVE niveau 3

vins-ribeauville.com



#ribeauvillé125ans



p.14

### L'ASSOC

C'est quoi ce cirque ?  
C'est Cirquanium pardi !



p.6

### WOS ESCH ?

Tendan'Sport, ça baigne  
pour Mélanie !



p.16

### C'EST IN

Line, l'ostéo de vos bestiaux !



p.8

### PORTRAIT D'ÉCO

Beysang : ils ont ça  
dans le sang !



p.18

### S'SCHMECKT GUET !

La Bacchante : un petit bijou  
à St Hippolyte !



p.11

### HOP ARBEIT !

Round 3



p.20

### D'ÂME NATURE

Armelle : les Pieds  
dans l'Herbe, la tête  
dans les étoiles...



p.12

### À VOUS DE JOUER

Késakofoto ?



p.22

### COUP DE CŒUR

La Ferme du Brézouard, un  
endroit comme on  
les aimeUH !

Le Bibbele Mag' est édité par Bulle & Co'

2 rue Jordan - 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 et mise en page : Bulle & Co'

Couverture : Fotolia - Photos : Tendani'sport, Beysang, FM Tschupp, Cirquanium, Line Vandaele,  
La Bacchante, Les Pieds dans l'Herbe, la Ferme du Brézouard.

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

Date du dépôt légal : 18/04/2016 - N°ISSN : 2493-2922

Ne pas jeter le Bibbele Mag' sur la voie publique ! (C'est pas cool pour la planète, les papiers  
par terre, ça fait crade et puis on jette pas tout court le Bibbele Mag', un point c'est tout !)

Retrouvez nos actualités sur :

[bibbelemag.fr](http://bibbelemag.fr)

BIBBELE MAG

agence immobilière

■ **Nouveau** location, demandez **Clair**

■ Achat / vente

■ Estimations gratuites

Contactez François, Sophie, Claire ou Julien !



Rencontrons-nous ! 03 89 22 00 22

10a Avenue du Gal de Gaulle à Ribeauvillé

mail: [immobiliere.ifc@orange.fr](mailto:immobiliere.ifc@orange.fr)

immobilière françois cailliaux

Tous nos voeux pour que  
2020 soit une année qui CLAC !



VENTE & POSE

◆ POSE DE CARRELAGE & REVÊTEMENTS  
SOUPLES

◆ RÉALISATION DE SALLE DE BAIN

S.A.R.L.U. C.L.A.C. / CHRISTIAN LUIGI ACANFORA  
14 RUE D'EPINAY - 68150 OSTHEIM

06.01.20.04.28

[WWW.CLAC-CARRELAGE.COM](http://WWW.CLAC-CARRELAGE.COM) -

**6800 M<sup>2</sup> DÉDIÉS AU SPORT À SÉLESTAT**

**Pour des moments sportifs en solo, en famille ou entre amis**

FITNESS  
MUSCULATION  
FOOT5  
PADEL TENNIS  
SQUASH  
BADMINTON  
ESCALADE  
RESTAURANT  
SALLE DE SEMINAIRE

Toutes nos infos sur : [www.letincelle-sport.fr](http://www.letincelle-sport.fr)

**L'ETINCELLE CLUB DE SPORTS**  
ZA Sud, 2 Allée Georges Charpak  
67600 Sélestat  
03 88 82 68 05

CLUB DE SPORTS • RESTAURANT



## Notre résolution 2020 : changer le monde... hé ouais !

C'est bientôt Noël, on a pensé au cadeau de **Chouchou**, de **Toutou**, de **Riri**, **Fifi** et **Fifou** mais on a oublié le cadeau fondamental de celle qui a pourtant énormément de valeur dans nos vies... cette bonne vieille Gaïa bien sûr ! La planète bleue quoi... **LA TERRE** ! Ben oui, vous avez prévu un petit kek'chose à lui offrir vous ? Parce que l'air de rien, elle nous supporte H 24, 365/365 J depuis perpète les alouettes et très franchement, on n'est pas des locataires de tout repos alors, elle mérite bien une (ou des) petite(s) attention(s) pour la remercier de nous supporTERRE non ?

Que faire pour réparer ce fâcheux oubli ? Fastoche, allez sur le site [cacommeceparmoi.org](http://cacommeceparmoi.org) et faites votre choix ! C'est Julien Vidal qui est à l'origine de cette brillante initiative. Histoire de vous motiver un peu plus, quelques chiffres #quifontpeur : un français moyen (donc toi et moi) produit environ 5 tonnes de CO2 par an : **OH MY GOD**. En appliquant ces petites astuces, Julien parvient à réduire sa production à 2 tonnes de CO2 ! **RE OH MY GOD**. Mettre en pratique certaines actions (qui pour la plupart prennent moins de 10 min et sont accessibles par TOUT LE MONDE) a de multiples avantages : économies, meilleure santé, plus de bonheur... parce que finalement TOUT EST LIÉ ! Et au final, la planète nous dit merci... What Else ?

Petite sélection pour votre mettre en jambe (on compte sur vous hein !)

- **Je vide la corbeille de ma boîte mail** : histoire de libérer des millions de téraoctets = méga économie d'énergie puisque les serveurs consomment VERY A LOT OF électricité !
- **Je mange de saison** : pour respecter le rythme de mère nature et surtout pour éviter de déverser des milliers de litres de produits chimiques et de dépenser des millions de litres de pétrole pour faire grandir et déplacer des fruits et légumes toute l'année...
- **Je tombe amoureux de la belle bleue** : parce que c'est en étant conscient de sa beauté qu'on réalisera qu'il faut vraiment la chouchouter...
- **Je suis gentil** : le changement, c'est maintenant ! a besoin de gens heureux, biens dans leurs godasses et qui sont plein d'espoir pour être acteurs d'une société plus juste, plus humaine et donc plus respectueuse de la planète !

**Voilà, changer le monde c'est simple comme bonjour et ça commence par nous, ici et maintenant. Bisous, action - réaction parce qu'elle le vaut bien et puis... Joyeux Noël et Bonne Année !**

VOS BLA-BLATEUSES

**Vivez Noël pleinement avec vos enfants au parc Funny-World des décors uniques...**

des ateliers thématiques tous les mercredis à 15h...

Allmendstrasse 1  
77966 Kappel-Grafenhausen [#parc\\_funnyworld](https://www.funny-world.fr)

[funny-world.fr](http://funny-world.fr)



## Tendan'Sport, ça baigne pour Mélanie !

*A coup sûr, vous connaissez Mélanie Burgel. Mais si, vous l'avez forcément déjà croisée à la piscine des 3 Châteaux de Ribeauvillé ! Elle y a été Maître-Nageur pendant 16 ans et s'occupait essentiellement de vos bambins. Mais depuis la rentrée, fini la piscine pour Mélanie, elle a changé de cap ! Vous pourrez désormais la retrouver dans sa nouvelle boutique TENDAN'SPORT au 71, Grand'Rue à Ribeauvillé puisqu'elle a repris le flambeau de Patricia Nagor, anciennement Tendancia. Et c'est justement dans sa nouvelle boutique pleine de couleurs que Mélanie nous a tout raconté...*

C'est un vrai bol d'air que de faire la connaissance de Mélanie, elle a un peps et un sourire contagieux, parole de **BLA-BLATEUSES** ! Alors pourquoi ce revirement dans ta vie Mélanie ? (Patricia accroche-toi, tu risques d'avoir la larme à l'œil !). « Figurez-vous que c'est Patricia qui est à l'origine de beaucoup d'événements clés dans ma vie ! Il y a 12 ans, j'étais encore célibataire... 28 ans et inscrite sur Meetic car ma mère commençait sérieusement à désespérer... Voilà, qu'un jour, maman et moi décidons de participer à un défilé pour la boutique Tendancia de Patricia. Je devais défiler la 1<sup>ère</sup> en bikini s'il vous plaît, à noter qu'il couvrait juste l'essentiel... A ce moment-là, 2 beaux gosses, que j'avais repérés, devaient défiler également et c'est là que maman les a entendus "comme elle est canon !", ni une ni deux ma mère a réagi "je vous signale que vous parlez de ma fille !" et le jeune homme a rétorqué "ça ne vous dérange pas si je vous appelle belle-maman de suite ?". Heureusement, ma maman a beaucoup d'humour... La chute de cette histoire, c'est que le beau-gosse en question est devenu mon mari : Fabrice... et oui, même si à l'issue du défilé, il m'a fait croire qu'il était éleveur d'otaries au zoo de Mulhouse, j'ai retrouvé mon beau pompier quelques jours plus tard sur Meetic et nous ne nous sommes plus jamais quittés ! Un mariage et 2 beaux enfants plus tard, Patricia reste notre marraine de couple et bien plus encore... A l'aube de leurs 50 ans, Patricia et Christian Nagor ont fait part de leur souhait de lever le pied en se consacrant exclusivement à leur boutique Tendancia. Tendancia, leur boutique dédiée au sport, était donc à vendre

mais ils cherchaient vraiment un repreneur qui soit sur la même longueur d'ondes qu'eux, ça devait être une vraie transmission, une continuité... ». Mélanie, en tant que grande sportive polyvalente diplômée de STAPS, toujours curieuse de nouvelles découvertes, avait forcément le profil idéal et son point fort, c'est qu'elle aime les gens ! Elle avait tous les critères pour réussir et ça, Patricia et Christian l'ont cerné de suite ! « J'ai pas mal cogité car reprendre une affaire reste un challenge mais c'est finalement Fabrice qui m'a confortée dans ma décision. C'est un vrai projet de famille et un tournant dans ma nouvelle vie de quadra ! Je suis officiellement à la gérance de ma boutique TENDAN'SPORT depuis cette rentrée et je suis heureuse ! J'habite à 200 m de ma boutique et je conjugue aisément vie professionnelle et vie familiale. J'adore aiguiller, conseiller ma clientèle... Issue du monde du sport, je peux leur apporter une réponse précise et trouver le produit adapté ! C'est une vraie satisfaction ! ». Effectivement, Patricia et Christian peuvent dormir sur leurs 2 oreilles, la relève est assurée. Mélanie a su apporter son expérience du monde du sport et a ajouté son grain de sel à la boutique. Vous y trouverez de belles références qu'elle a soigneusement sélectionnées : « j'y ai mis ma Pat ! » sourie Mélanie, décidément elle est partout Patricia ! « Et aujourd'hui, quand les habitués de la piscine viennent me voir à la boutique, ça fait chaud au cœur. Ils véhiculent un excellent bouche à oreille pour moi ! ».

\* Tendancia : vêtements, chaussures et accessoires mode au 55 Grand'Rue à Ribeauvillé.



Rien que des marques sportives chez TENDAN'SPORT que Mélanie se fait un plaisir à dénicher !

### PRÊT À PORTER

#### HOMMES ET FEMMES

- **Patagonia**, une marque outdoor très technique, en phase avec la nature, dans le respect de l'environnement.
- **CMP**, une marque italienne avec une qualité pratique et abordable.

#### ENFANTS

- **CMP** uniquement, une valeur sûre !

Mais aussi des maillots de bain ultra colorés et tendance avec les marques **Speedo** et **Funky**.



### CHAUSSURES

#### HOMMES ET FEMMES

- **Salomon** : rando, trail.
- **Scarpa** : petite randonnée, chaussure idéale pour la balade.
- **New Balance** : running.

#### ENFANTS

- **New Balance** : le scratch, c'est pratique pour les plus petits !
- **CMP** : le lien de serrage, c'est leur +.



Et bien d'autres marques encore...

Ainsi que de nombreux accessoires : les super foulards multi-usage **Buff**, des sacs à dos **Frendo**, des bâtons de marche **TSL** ou **KV**...

« Grâce à la bienveillance de Patricia et Christian qui m'épaulent encore au quotidien, grâce à Fabrice, qui répond toujours présent pour le volet administratif de mon affaire et Valérie, mon binôme au sein de la boutique, je suis fière d'en être arrivée là car il faut noter qu'il y a encore 6 mois, je ne savais pas envoyer un mail et ne parlons même pas de Facebook ! ». Sacrée fonceuse notre Mélanie ! Il ne vous reste plus qu'à aller lui faire un coucou dans sa nouvelle boutique et quelque chose nous dit que vous prendrez vite goût au sport car son énergie est hautement contagieuse (et c'est très bon pour la santé !).



TENDAN'Sport

71, Grand'Rue - 68150 RIBEAUUVILLÉ

TEL : 03 68 07 57 62

melanieburgel79@gmail.com

f TENDAN'Sport



## Cuisine / Art de la table / Déco

Vaisselle, casseroles induction, verres, couverts, ustensiles pâtisserie, petit électro ménager, déco, cadeau, senteurs...

Le meilleur de l'art de la table



**COOK**et  
Tendances

Anciennement magasin «Au Tombeau de la Vaisselle»

5, rue de Ribeauvillé

68180 Horbourg-Whir

03 89 41 07 51

contact@cookettendances.com

cookettendances.com - f





## Beysang : ils ont ça dans le sang !

**A l'entrée de Guémar, vous connaissez forcément la station-service et le tabac presse Beysang ? Mais vous ne soupçonnez peut-être pas l'ensemble des services et produits proposés... et à juste titre car leur champ d'actions est large ! Les BLA-BLATEUSES sont allées à leur rencontre. Alain, Annette et leur fille Elodie se sont fait un plaisir de parler de leur « bébé » !**

Pour tout comprendre, retour en arrière et c'est Alain, le mieux placé pour nous en parler : « c'est Maria, ma grand-mère qui est à l'origine de la station-service. En 1954, la station bordait encore la Nationale 83, c'était un vrai lieu de passage et de vie ! Je me souviens encore de ma grand-mère qui encaissait ses clients dans sa cuisine, leur servait même le café accompagné parfois d'un petit rhum. Antoine, le mari de Maria, tenait en parallèle un atelier de réparation de cycles, motos et Solex... Dans les années 60, mon père a créé sa société de distribution de fioul Antar en plus. Puis, en 1996, lors du décès brutal de mon père, je me suis lancé moi aussi dans l'aventure au pied levé car tout est allé très vite... Mamama Maria nous a cependant accompagné jusqu'en 1998 ! Chaque génération a apporté sa pierre à l'édifice... Pour ma part, j'ai rapidement stoppé l'atelier de réparation car la distribution d'énergie prenait le dessus. Mon épouse Annette s'est également impliquée dans l'affaire pour toute la partie administrative. Puis en 2005, nous avons eu l'opportunité de racheter le fonds de commerce tabac presse du coiffeur de Guémar. Côté anecdotes, nous avons eu la visite de quelques célébrités à la station-service grâce notamment à une sympathique auberge située dans le village d'à côté... Sacha Distel, Carlos, Pierre Arditi, Paul Bocuse... ».

Aujourd'hui, c'est Elodie (la fille d'Alain et Annette) qui a choisi de rejoindre l'histoire depuis 1 an. Après quelques années dans l'hôtellerie puis 7 ans passés au Domaine Bott Frères à Ribeauvillé, elle a finalement décidé, elle aussi, de relever le défi : « après tout, le fioul, c'est juste moins glamour que le vin mais ça reste dans le liquide, juste l'odeur change, et le goût aussi ! ... Toute ma famille est engagée dans l'entreprise et le côté challenge me plaît bien... ». Elodie est un sacré bout de femme, elle tiendrait de Maria selon les dires !

En tous les cas, une chose est sûre : ça dépoté chez les Beysang ! Ils sont membre fondateur du réseau Alliance Energies\* depuis 12 ans : « le réseau Alliance Energies, ce sont 10 entreprises familiales, toutes spécialisées depuis plusieurs générations dans la distribution de fioul. Elles ont décidé de rassembler leurs forces pour se diversifier au maximum et développer leurs services dans le domaine de l'énergie : granulés de bois, bois bûches, bûches de bois compressé, installation et entretien de chaudières... C'est une force locale, les distributeurs de notre réseau sont présents sur toute l'Alsace. Face à de grands groupes nationaux, c'est l'union qui fait la force ! ».

Vous l'aurez compris, la société Beysang ne s'arrête pas au fioul. Dans cette optique de diversification toujours, ils proposent à la vente tous les produits de l'Alliance :

- **pour la partie chauffage**, sur 30 km autour de Guémar, c'est Tony Colaïanni, le mari d'Elodie qui gère l'activité depuis 2010 : installation, entretien et SAV de chaudières fioul et gaz mais aussi sanitaire au besoin... « Lorsque nous nous sommes rencontrés avec Tony, il était en CAP Chauffagiste, puis il a poursuivi ses études en BTM et a intégré la société, c'était un signe ! » sourie Elodie.
- **pour la partie distribution d'énergies** : livraison fioul, GNR, gasoil ou même gaz, granulés de bois, bois bûches ou bûches de bois compressé...

L'équipe Beysang est constituée de 12 personnes : « nous tenons tout particulièrement à remercier notre fidèle personnel... Sans eux, la maison Beysang ne serait pas ce qu'elle est à ce jour ! Petit clin d'œil à Simone, qui vient de prendre sa retraite. Merci pour ces 44 années passées à nos côtés ! Nous espérons que nos nouvelles recrues (Camille, Cathy et Yoan) s'y plairont autant qu'elle ! »

Quand on vous dit que ça déménage chez les Beysang : ils se sont lancés un nouveau défi en 2019 avec la construction d'un bâtiment et d'un parking dans le but de toujours mieux satisfaire leur clientèle. Les travaux se terminent peu à peu et vous pourrez bientôt y trouver :

- un nouveau local pour le tabac presse ainsi qu'un nouvel aménagement pour la station-service offrant une meilleure gestion de l'espace. « Pour le tabac presse, on gagne beaucoup de surface ! Mon objectif est de pouvoir apporter de nouveaux services à notre clientèle : sandwiches, petits pains, un coin cafét plus étoffé, dépôt pressing, retouches et petits cadeaux... Nous travaillerons par exemple, avec la marque Bretzel Airlines... Et pour la Française des Jeux, nous ajouterons le jeu Amigo sur écrans ! ».
- le nouveau bâtiment inclura également un local commercial pour la Ferme Grollemund de Guémar : un magasin dédié aux produits de leur Ferme et de leurs partenaires mais aussi un distributeur automatique avec plus de 100 casiers accessibles 7j/7.
- le 1<sup>er</sup> étage de ce nouveau bâtiment cherche encore son locataire à l'heure où nous écrivons cet article : avec un accès ascenseur, les 135m<sup>2</sup> de ce niveau seraient parfaits pour une profession libérale.

La maison bleue (qui n'est pas adossée à la colline !), telle que vous l'avez connue, sera quant à elle exclusivement dédiée aux bureaux administratifs de la société Beysang. De belles conditions de travail en perspective ! Les Beysang sont un formidable exemple de transmission d'entreprise : dans quelques temps, Elodie & Tony auront toutes les armes pour poursuivre le développement de cette belle aventure...

\*www.allianceenergies.fr



### BEYSANG

6A, route de Sélestat - 68970 GUÉMAR

TEL : 03 89 71 81 43

info@beysang.fr

f Beysang Sas

## R. Fonné

depuis 1953



Luminaire - Electroménager - Vente - Réparation  
Electricité générale - Installation - Dépannage



Electroménager en tous genres, robot de cuisine, centrale de repassage, machine à café automatique, appareil à raclette, pierrade, fondue, sous-vide...

Partenaire de grandes marques !

Kitchen Aid - Kenwood - Saeco - De Dietrich - Miele  
Liebherr - Electrolux Arthur Martin...

20, route de Colmar à INGERSHEIM  
Tél. 03 89 27 47 47

# Du 30 novembre 2019 au 4 janvier 2020, venez vous faire tamponner à Ribeauvillé !

Pour vos emplettes de fin d'année, direction la Grand'Rue de Ribeauvillé !  
L'association des commerçants, artisans et restaurateurs, hôteliers de Ribeauvillé vous propose une "action tampon" et près de 3 000 € de cadeaux à remporter !

## COMMENT JOUER ?

- Demandez votre carte « collecteur » dans l'un des établissements participant à l'opération.
- Remplissez lisiblement vos coordonnées sur la carte. Lors de chaque achat dans l'un des établissements participants, obtenez 1 tampon.
- 4 tampons provenant de 4 établissements participants différents impliquent votre participation au tirage au sort !
- Déposez votre carte « collecteur » dûment complétée dans l'une des urnes rouges mises à disposition, devant :  
Atelier Christ / Les Pieds dans l'Herbe / Tendance  
Hôtel-Restaurant du Mouton / Leclerc.

Le tirage au sort aura lieu le samedi 18 janvier 2020 à 11h00, place de la Mairie à Ribeauvillé.



## J'AI DES JOBS POUR VOUS !

### RESTAURANT LE DOM'ANGE

Domaine d'activité

Restauration

Localité

Bergheim

On recherche

► Un ou une commis de cuisine (voir 2 pour fonctionner en équipe matin ou soir une semaine/2). Poste à pouvoir de suite. Salaire SMIC à négocier + heures supplémentaires. Contrat CDD de 39h semaine évolutif vers un CDI. Débutant/débutante accepté(e), seule obligation : être motivé(e). Ne nous voilons pas la face, c'est un métier difficile, stressant, mais chez nous, vous travaillerez des produits frais et la carte est régulièrement remise à jour : jamais de routine ! Contactez-nous vite, besoin urgent de renforts pour la fin d'année qui s'annonce chargée.

► Un ou une serveur (se), polyvalent(e). CDD de 35h. Poste à pouvoir de suite. Débutant(e) accepté(e) mais un minimum de formation est requis. Salaire défini selon expérience, base SMIC, 1 jour et demi de congés.

► Un ou une plongeur(se). CDD horaire de 24h semaine en coupé midi et soir + week-end, ou horaires à convenir. Salaire : SMIC

Contactez-nous !

Intéressé(e)s ? Merci de nous adresser votre CV par mail : jocelyne.lambert100@orange.fr

Restaurant le Dom'Ange

11 Grand'Rue – 68750 Bergheim

03 89 78 54 08

restaurant-ledomange.com

Restaurant Le Dom Ange

## J'AI DES JOBS POUR VOUS !

### A2P COLMAR

Domaine d'activité

Agence intérim CDD et CDI

Localité

Colmar

On recherche

► Fleuriste avec expérience, sachant travailler seul(e). Secteur Colmar, Epfig et Gertwiller. Postes longues missions ou CDI. Parce qu'un simple regard posé sur une fleur et voilà une journée remplie de bonheur !

► Préparateurs(trices) de commandes : emballez c'est pesé ! Postes longues missions ou CDI.

► Chauffeurs Poids Lourds et Super Lourds régional : en voiture Simone ! Postes longues missions ou CDI.

Contactez-nous !

L'un de ces postes vous a tapé dans l'œil ?

Contactez-nous au 03 89 20 25 40 ou par mail : agence.a2pcolmar@a2palsace.fr

A2P Colmar

7 Av. Jean de Lattre de Tassigny – 68000 Colmar

03 89 20 25 40

a2palsace.fr

A2P COLMAR

Pour faire partie du Round 4 dans le prochain Bibble Mag' (distribué en mars), c'est très simple et surtout c'est très gratuit :

## Pour les personnes en recherche d'un job, envoyez-nous :

- votre photo (si vous en avez envie)
- votre prénom
- votre domaine professionnel
- le type de poste recherché
- le secteur géographique souhaité
- l'élément qui vous rend incontournable, en d'autres termes, pourquoi VOUS et pas un(e) autre !

Envoyez-nous le tout à l'adresse mail : mo@biblemag.fr

Ou par courrier : Bibble Mag / Bulle & Co' – 2 rue Jordan – 68750 Bergheim

AVANT LE 15 JANVIER sinon... ben après l'heure c'est plus l'heure !

## Pour les entreprises qui recherchent une personne, envoyez-nous :

- votre logo
- le nom de votre entreprise
- le domaine d'activité
- la localité
- le profil recherché
- le nom de la personne référente au sein de votre structure, téléphone, mail
- votre page Facebook et/ou votre site internet

Etsi vous n'en avez pas, dépêchez-vous de contacter Bulle & Co' pour qu'elles s'occupent de votre cas !



# Késakofoto ?

Pour une fois que **MO'** pense à dégainer son appareil photo histoire d'alimenter un peu le Késakofoto ! Comme d'hab, cette photo a été prise dans l'une des 16 communes de la Communauté de Communes de Ribeauvillé. Petit tuyau (prenez-le, c'est gratuit) : quand vous marchez, pensez bien à lever les yeux, déjà parce que marcher en regardant le bout de ses pieds, c'est pas folichon folichon, et surtout parce que Marie, pleine de grâce, vous salue bien haut (et que le père Gandalf vous a à l'œil !).



## COMMENT ON GAGNE ?

### 1 RETROUVEZ CET ENDROIT

### 2 ALLEZ-VOUS Y PRENDRE EN PHOTO

*Pas obligatoire d'escalader la façade, déjà parce que les propriétaires de la maison ne seront pas contents et en plus vous risqueriez de vous blesser, la varappe c'est pas donné à tout le monde !*

### 3 ENVOYEZ-NOUS PAR MAIL LA PHOTO

kesakofoto@bibbeleomag.fr ainsi que vos nom, prénom et localité, jusqu'au 3 janvier 2020.

### 4 LE 7 JANVIER 2020,

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 **Animus à Bergheim !**

# Hop arbeit !

## J'AI UN JOB POUR VOUS !

### HÔTEL-RESTAURANT AUX 3 CHÂTEAUX

Domaine d'activité

Restauration

Localité

Ribeauvillé

### On recherche

Notre établissement est à la recherche d'une nouvelle serveuse (un nouveau serveur) pour compléter sa brigade ! Expérience minimum et passion du métier sont des atouts indispensables pour nous rejoindre. Vous devez également être capable de gérer un service seule (seul). Notre philosophie de travail : dans une ambiance familiale, le but est de faire passer un bon moment à notre clientèle, nous ne sommes vraiment pas sur une formule « usine ». Contrat de 39h/semaine + 5h d'heures supplémentaires, 2 jours de congés par semaine et 6 semaines de congés par an (hé ouais, il fait bon vivre à l'Hôtel-Restaurant aux 3 Châteaux !). Salaire défini selon profil.

### Contactez-nous !

Hôtel-Restaurant aux 3 Châteaux

2 route de Sainte-Marie-aux-Mines – 68150 Ribeauvillé

03 89 73 82 22 - muller@hotelrestaurant3chateaux.fr

hotelrestaurant3chateaux.fr

Hôtel-Restaurant aux 3 Châteaux



## J'AI UN JOB POUR VOUS !

### BOIS & MATÉRIAUX GRAUER

Domaine d'activité

BTP

Localité

Ostheim

### On recherche

Chez nous y'a du boulot, mais aussi du pin, de l'épicéa... Vous êtes à la recherche d'un emploi ? Ça tombe bien nous recherchons un(e) préparateur(trice) manutentionnaire ! Et chez nous, pas de travail à la chaîne (mais on peut tout de même travailler le chêne). Des journées variées au sein d'une équipe sympa et la satisfaction de travailler une matière noble. Préparation de commande, découpe de bois, manutention, chargement et déchargement en chariot élévateur... de quoi occuper 35 heures (+ heures supp.) de vos semaines. Alors si vous êtes travailleur, autonome et avez le CACES 5 (et idéalement 9), ce poste est pour vous !

### Contactez vite Valérie Grauer !

Bois & Matériaux Grauer

42, rue de la Gare – 68150 Ostheim

03 89 47 90 53 - contact@grauer.fr

grauer-constructions.fr

Grauer Bois & Matériaux



# COFFRETS CADEAUX BARRIÈRE

### Tchin & jérons

Offre de bienvenue Découverte

- 1 coupe de Champagne
- 10 € de jérons valables au Casino Barrière Ribeauvillé\*\*

Valable pour 1 personne: **17 €**

### Délices & Frissons

Dîner pour deux au Casino Barrière Ribeauvillé

- 1 dîner À LA CARTE pour deux au Restaurant "La Brasserie" (entrée, plat, dessert - hors boissons)
- 2 coupes de Champagne en apéritif
- 20 € de jérons valables au Casino Barrière Ribeauvillé\*\*

Valable pour 2 personnes: **132 €**

### Escale & Prestige

Week-end Plaisirs & Découverte

- 1 nuit en chambre double "Supérieure" avec petits-déjeuners
- 1 dîner À LA CARTE pour deux au Restaurant "La Brasserie" (entrée, plat, dessert - hors boissons)
- 2 accès illimités à l'espace Balnéo\*
- 20 € de jérons valables au Casino Barrière Ribeauvillé\*\*

Valable pour 2 personnes: **395 €**

### Sens & Détente

Journée en Solo ou en Duo à l'espace Balnéo\*

accès à l'espace Balnéo\* pour une journée.

Pour 1 personne: **27 €** | Pour 2 personnes: **54 €**

### Bien Être & Délice

2 h d'accès à l'espace Balnéo\*

- 1 soin de 50 mn à choisir sur la carte "Les incontournables" de votre Spa Diane Barrière
- 1 dîner À LA CARTE au Restaurant "La Brasserie" (entrée, plat, dessert - hors boissons)

Valable pour 1 personne: **119 €**

### Escale & Prestige

Élégance & Sensations

- 1 nuit en chambre double "Vue Vignoble"
- 2 petits-déjeuners
- 1/2 bouteille de Champagne en chambre
- 1 dîner À LA CARTE pour deux au Restaurant "La Brasserie" (entrée, plat, dessert - hors boissons)
- 2 soins de 35 mn à choisir sur la carte des "Best Of" de votre Spa Diane Barrière
- 2 accès illimités à l'espace Balnéo\*
- 20 € de jérons valables au Casino Barrière Ribeauvillé\*\*

Valable pour 2 personnes: **515 €**

### Éveil & Douceurs

Balnéo

Merveilleux Petit-déjeuner au Restaurant "Le Belvédère" avec 3 h d'accès à l'espace Balnéo\*.

Valable pour 1 personne: **39 €**

### Escale & Sérénité

Séjour Hôtel & Balnéo en semaine

- 1 nuit en chambre double "Supérieure"
- 2 petits-déjeuners
- 2 accès illimités à l'espace Balnéo\*

Valable du lundi au jeudi pour 2 personnes: **245 €**

### Escale & Prestige

Séjour deux jours & une nuit

- Arrivée: accès Balnéo dès 10 h et Package Sérénité Balnéo (location d'un peignoir, d'un drap de bain, d'une serviette et une paire de claquettes comprises)
- 1 déjeuner pour deux au Belvédère
- 1 dîner À LA CARTE pour deux au Restaurant "La Brasserie" (entrée, plat, dessert - hors boissons)
- 2 accès illimités à l'espace Balnéo\*
- 20 € de jérons valables au Casino Barrière Ribeauvillé\*\*
- 1 nuit en chambre double "Supérieure"
- 2 petits-déjeuners
- Check out et accès Balnéo
- 1 déjeuner pour deux au Belvédère
- Départ à 19 h

Valable pour 2 personnes: **495 €**

### Détente & Soin

Accès\* 3 h à l'espace Balnéo & Soin

- 3 h d'accès à l'espace Balnéo\*
- 1 soin de 50 mn à choisir sur la carte "Les incontournables" de votre Spa Diane Barrière

Valable pour 1 personne: **89 €**

### Escale & Sérénité

Séjour Hôtel & Balnéo

- 1 nuit en chambre double "Supérieure"
- 2 petits-déjeuners
- 2 accès illimités à l'espace Balnéo\*

Valable pour 2 personnes: **289 €**

### Day Spa & Collation

- 2 accès à l'espace Balnéo\* pour une journée et Package Sérénité Balnéo (location d'un peignoir, d'un drap de bain, d'une serviette et une paire de claquettes comprises)
- 2 coupes de Crémant d'Alsace
- 1 repas pour deux au Restaurant "Le Belvédère".

Valable pour 2 personnes: **128 €**

## www.ribeauville-barriere.secretbox.fr

Prix donnés à titre indicatif, susceptible d'être modifiés à tout moment. \* L'accès à l'espace Balnéo est ouvert aux enfants de plus de 1,50 m accompagnés d'un adulte. Pour des raisons d'hygiène, l'accès au Hammam et au Sauna se fait sans maillot de bain. Des paravents sont prévus à cet effet dans cet espace. Pensez à vous munir d'une serviette. L'accès à l'espace Balnéo se fait muni d'un maillot de bain (SHORT DE BAIN INTERDIT), d'une serviette ou d'un peignoir, d'une paire de mules en plastique. \*\* Valables uniquement au Casino Barrière Ribeauvillé. Accès aux salles de jeux réservé aux personnes majeures, non interdites de jeux et sur présentation d'une pièce d'identité valide.

# C'est quoi ce cirque ? C'est Cirquanium pardi !

Né en 2015, le 1<sup>er</sup> bébé\* de Laura Haag et Xavier de Ruffray se porte comme un charme ! Allons voir de plus près où nous mène cette piste aux étoiles...

« J'ai découvert le cirque quand j'avais 8 ans, c'était aux Remparts de Bergheim à l'occasion de la Fête du Gewurztraminer. L'association Graine de Cirque avait mis en place un immense trapèze ! J'ai adoré et me suis dans la foulée inscrite à un stage de cirque... » et ça fait 27 ans que ça dure !

Partenaires sur la piste et dans la vie, la passion pour le cirque est au cœur de l'histoire de nos 2 tourtereaux ! Xavier, titulaire d'un BAFA et d'un BIAC\*\* a travaillé pendant 5 ans au Cirque Zavatta de Mulhouse en tant que formateur. Aujourd'hui, en parallèle de Cirquanium, il est animateur enfants à Sélestat. Laura détient aussi le BAFA, elle a forgé son expérience pour le cirque au fil des années et est également animatrice périscolaire. « Notre investissement quotidien pour Cirquanium est colossal, on y travaille tous les jours car en dehors des ateliers, il y a toute une organisation, le matériel à préparer... c'est une passion... dévorante ! Mais j'aime ce que je fais. J'ai un passé assez "mouvementé" qui m'a poussé à un changement de vie radical. Aujourd'hui, j'ai décidé de consacrer mon temps aux autres, j'ai assez profité pour moi ! ». Laura et Xavier se forment continuellement à de nouvelles techniques par le biais de conventions dédiées aux arts du cirque comme Cirkomino, la Convention européenne de Jonglerie, Glühwein, Pisteurs d'Etoiles...

A sa création, Cirquanium comptait 12 membres, tous âges confondus. Petit à petit l'association a pris de l'ampleur et recense aujourd'hui pas moins de 65 membres répartis en 5 groupes :

- **Baby Circus de 2 ans ½ à 5 ans ½ (accompagné d'un parent)**  
Mercredi de 16h à 16h45 : jeux d'éveil, manipulation d'objets. Un moment convivial partagé entre l'enfant et son parent.
- **Mini Circus de 6 ans à 9 ans ½**  
Mercredi de 14h à 15h30 : beaucoup de cours collectifs, approche de toutes les disciplines du cirque.
- **Circus de 10 à 16 ans**  
Jeudi de 16h30 à 17h55 : apprentissage de toutes les bases pendant le 1<sup>er</sup> trimestre et approfondissement (selon les affinités) au 2<sup>nd</sup> trimestre.
- **Cirk'adulte**  
Mardi de 19h à 20h30 : partage, échange de connaissances, chacun avance et progresse à son rythme !
- **NOUVEAUTÉ 2019 : Cirk'familial, duo parent / enfant (+ de 6 ans)**  
Mercredi de 17h30 à 19h : l'objectif est de partager de bons moments en famille tout en découvrant les arts du cirque.  
**Cirquanium cherche encore des binômes pour ce créneau ! Manifestez-vous !**

Ça a beau être le cirque, on n'est pas là (que) pour rigoler et vous pouvez compter sur Laura pour que les séances suivent un déroulé bien établi ! « Tous les ateliers démarrent par 15 minutes d'un vrai échauffement et terminent par 10 minutes d'étirements, sans oublier 15 minutes de jonglage obligatoire ! ».

Notre duo de circassiens n'étant jamais repus, il propose également d'intervenir en milieu scolaire sous forme d'interventions ponctuelles ou régulières, sans oublier les différents événements locaux dans lesquels s'est ou s'investie encore l'association : Festi Caves à Kaysersberg, la Vie en Rose, Festiv'été, le marché de Noël et le Pffferdaj de Ribeauvillé, la Fête de la Carotte à Muntzenheim...

## Faire le cirque ? Ça a (que) du bon !

Les arts du cirque permettent de développer l'équilibre, la coordination, l'adresse, ainsi que des notions de physique (la gravité) et de géométrie (parallélisme, symétrie...). Pratiqué en groupe, c'est une activité coopérative ludique qui permet de développer la patience, la concentration et la confiance en soi. Autre avantage non négligeable : au cirque, pas de compétition ! Chacun évolue à son rythme, seul et en groupe, pas de pression pour être number one sur le podium ! « Il faut faire des erreurs pour avancer, laisser tomber un objet pour comprendre sa trajectoire et mieux le rattraper ensuite. Le cirque apprend la persévérance, les réflexes, le respect du matériel et de l'autre, la connaissance de son corps, le travail de l'imagination au service de la création... Il s'agit d'un enseignement complet et complémentaire pour le corps et pour l'esprit... ».

## Et pour tous les goûts !

Le cirque est une discipline ultra diversifiée. Laura met un point d'honneur à accompagner ses élèves dans la découverte de toutes les activités pour qu'ils en acquièrent les bases. Ensuite, chacun s'oriente naturellement vers ce qui lui convient le mieux.

- Le jonglage : foulards, balles, anneaux, massues, boîtes à cigares, bâtons du diable, diabolo, assiettes chinoises...
- L'équilibre : Rolla Bolla, Boules d'équilibre, fil d'Ariane, monocycle...
- L'aérien : trapèze, tissu, cerceaux aériens...

Forcément, toutes ces activités demandent un minimum de matériel et comme pour tout le reste, Laura n'y va pas avec le dos de la cuillère ! « Cirquanium investit plus de 2 500 € / an dans du matériel de qualité. On étoffe et on renouvelle notre stock au fur et à mesure et surtout, selon la trésorerie... ». Transition parfaite pour vous faire savoir que Cirquanium est à la recherche de bonnes âmes : dons financiers, matériels, boissons, nourriture... « on n'est pas difficile » précise Laura, alors n'hésitez pas à la contacter si vous souhaitez soutenir petits et grands clowns de Cirquanium d'une quelconque manière ! Et maintenant, en avant pour le spectacle ! Prêts à entrer en piste ?

\* le deuxième s'appelle Gavroche !  
\*\* Brevet d'Initiateur aux Arts du Cirque

Crédit photos : FM Tschupp



Les ateliers se déroulent au Gymnase Pierre de Coubertin à Ribeauvillé, dans la salle du Dojo

TEL : 06 24 72 37 68

cirquanium@hotmail.com

Ecole de Cirque de Ribeauvillé  
Association Cirquanium

[cirquanium.wixsite.com/cirquanium](http://cirquanium.wixsite.com/cirquanium)

## Goupama Grand Est soutient plus de 1200 associations locales au quotidien



Une équipe engagée sur votre territoire :  
03 88 188 188 - groupama.fr



**Groupama**  
la vraie vie s'assure ici

Caisses Régionales d'Assurances Mutuelles Agricoles du Grand Est - 101 route de Hausbergen, CS 30014 Schiltigheim, 67012 Strasbourg Cedex. 379 906 753 RCS Strasbourg - Entreprise régie par le Code des assurances et soumise à l'Autorité de contrôle prudentiel et de résolution, 4 place de Budapest CS 92459 75436 Paris Cedex 09 - Immatriculée à l'ORIAS sous le n° 13 003 066 ([www.orias.fr](http://www.orias.fr)). Crédit photos : Shutterstock - 10/2019



## Line, l'ostéo de vos bestiaux !

**L'ostéopathie est aujourd'hui une technique bien répandue chez l'être humain, mais saviez-vous que les ostéos-spéciaux-animaux existaient aussi ? Et pourquoi pas ? Après tout, on est constitué de la même manière : muscles, os, articulations, organes... forment un ensemble pour nous comme pour eux !**

C'est dans les années 80, qu'émerge vraiment l'ostéopathie animale. Autrefois, on parlait plutôt de rebouteux dont le savoir était transmis de génération en génération. Histoire d'en savoir plus et surtout parce que les **BLA-BLATEUSES** adorent les bêtes à poils (à plumes aussi !), elles ont rencontré Line Vandaele, jeune ostéopathe animalière<sup>1</sup> rorschwihroise officiant sur le secteur depuis 1 an. « J'ai toujours voulu être ostéo animalière mais je pensais que ce n'était pas accessible car les études étaient soit très difficiles en passant par véto, soit très chères et non reconnues... Du coup, après l'obtention du Bac, je suis partie faire les Beaux-Arts à Nancy. Au bout de 2 années, ma vie de citadine est devenue trop pesante... La nature et les animaux me manquaient ! J'ai alors franchi le pas et ai décidé de me réorienter vers la formation d'ostéopathie animale ! ». Oui parce que, ce qu'on ne vous a pas dit, c'est que Line est (aussi) une cavalière émérite et sa grande passion c'est de s'envoyer en l'air à cheval ! Hé ho, pas de mauvaises interprétations : on parle de voltige hein ! Line fait partie de l'association « Voltaïcs » : 9 mordues d'équitation et de spectacles équestres bien connues dans les environs de la Vallée de Villé (si vous ne les connaissez pas, hâtez-vous d'aller voir leur page Facebook : ces nanas-là, elles envoient des watts !).



Après 5 années d'études, Line devient officiellement ostéopathe animalière : « durant mon cursus, un changement de législation à l'initiative de l'Ordre des Vétérinaires a été voté. Le but était la mise en place d'un examen obligatoire validant la pratique de l'ostéopathie animale en tant que non vétérinaire. Cette réforme a fait du bien à la profession car elle a crédibilisé notre activité, et surtout, elle a remis tous les pratiquants au même niveau. C'est aussi une vraie sécurité pour nos patients et leurs maîtres ». Riche de ses années de formation et de ses 24 stages chez différents professionnels du monde animal (maréchal ferrant, dentiste équin, écuries de courses, musher, toiletteur...), Line a développé une belle expérience et s'est créée un sacré réseau ! « J'ai gardé de très bons contacts avec mes anciens maîtres de stages dont certains sont devenus des amis. Beaucoup d'entre eux continuent à faire appel à mes services et ce sont d'excellents prescripteurs ! ».

### Allô l'ostéo des z'animaux ?

Dans quelles situations faire appel à Line ? Déjà, il faut avoir un animal, c'est la base :) Line peut intervenir sur TOUS les animaux, du moment qu'ils se laissent toucher. Elle a une approche dite éthologique et puis, elle dégage beaucoup de douceur et de bienveillance alors : vous pouvez y aller les yeux fermés, vos protégés sont entre de bonnes mains !

De façon générale, un ostéopathe animalier intervient sur :

- Les boiteries ou toutes autres affections de l'appareil locomoteur : manque d'aisance, raideurs...
- Un changement de comportement (souvent lié à des douleurs)
- Les chevaux plus particulièrement, qui sont des animaux de « travail ». Il est recommandé de faire un « check-up » une fois par an pour les chevaux de loisirs, voir 2 fois par an pour les chevaux de sport.

A titre préventif, il est préconisé de consulter l'ostéo-des-z'animaux une fois par an, même si vos boules de poils sont en pleine forme. L'idée étant d'effectuer un « reset » pour éliminer les petites compensations qui, sur le long terme, pourraient dégénérer.

« Trop souvent, les gens réduisent l'ostéopathie à des problèmes de dos. En réalité, cette pratique est très globale, elle agit sur l'ensemble des structures anatomiques. Une boiterie, par exemple, peut trouver sa cause dans un blocage vertébral ou parfois même dans une dysfonction d'organe... L'ostéopathie est une méthode de soins exclusivement manuelle visant à libérer les tensions et stimuler la capacité d'autoguérison du corps en s'appuyant sur des connaissances anatomiques, biomécaniques et physiologiques approfondies... ». Cela étant, Line insiste sur le fait que son travail est complémentaire à celui du vétérinaire, en aucun cas il ne s'y substitue ! « Je n'hésite jamais à en référer à des vétérinaires en cas de besoin, à des confrères ostéos voire à d'autres professionnels du monde animal. C'est important d'avoir différents avis sur certaines pathologies, notre unique objectif étant le bien-être de l'animal... ».

### Combien ça coûte ? Comment ça se passe ?

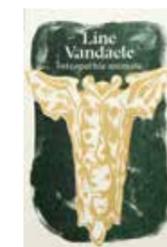
Line se déplace sur l'Alsace et les Vosges. Elle consulte à domicile car les animaux sont toujours plus à l'aise chez eux. Pour un âne ou un cheval, comptez 80 € la séance de 1 heure environ. Pour les chiens, chats, vaches et NAC (Nouveaux Animaux de Compagnie type lapins, reptiles) : 50 €. A l'issue de la consultation, Line vous remettra un compte rendu écrit, un diagnostic ostéo ainsi que le traitement à mettre en place, hé oui, elle n'est pas la seule à bosser ! « La vision globale de notre travail nécessite souvent d'opérer des changements au niveau de l'environnement, de l'alimentation de l'animal... Afin d'obtenir de meilleurs résultats. Son propriétaire est donc mis à contribution ! ».

### WANTED

Notre jeune ostéo est à la recherche d'un local à louer entre Colmar et Sélestat pour y proposer des consultations 1 jour par semaine. Si vous connaissez quelqu'un qui connaît quelqu'un qui loue une pièce au calme, suffisamment grande pour y accueillir une table de massage et disposant d'un point d'eau : contactez Line. L'idéal serait un endroit au sein d'une activité complémentaire telle que : vétérinaire, toiletteur... On compte sur vous !



<sup>1</sup> Line est inscrite au registre national d'aptitudes de l'Ordre de Vétérinaires.



**LINE VANDAELE**  
Ostéopathe animale

TEL : 06 01 83 77 57

vandalline@gmail.com

f line vandaele ostéopathe animalière

**ABALONE**  
agence d'emplois

CONSEIL RH - INTÉRIM - CDD - CDI - FORMATION

**Chauffeur(s) VL / PL / SPL (H/F)**  
**On a un Job pour vous !**

**Envie de nouveaux projets ?**  
**Lise, Véronique et Florine VOUS DONNERONT**  
**LES CLÉS !**



**ABALONE COLMAR**  
5, rue Saint-Eloi - 68 000 COLMAR  
Tél : +33 3 89 21 33 00  
@ : colmar@abalone-interim.com

Toutes nos offres d'emploi en direct sur notre page Facebook @AbaloneColmar

Une Tribu qui avance du bon pas !



## La Bacchante : un petit bijou à St Hippolyte !

*Dans une vieille bâtisse rénovée avec goût, c'est en plein cœur de St Hippolyte que Jacky et Aude Danner ont ouvert leur nouvel établissement : la Bacchante. 4 chambres et une table d'hôtes ouverte à tous mais aussi une activité traiteur, c'est indéniablement THE PLACE TO BE, à découvrir dans le vignoble ! Pour Jacky et Aude, l'accueil et la restauration, c'est toute leur vie !*

Complices dans le privé et le travail, leur cursus est assez similaire : Aude a suivi un CAP/BEP Hôtellerie Restauration mention sommellerie. Jacky, quant à lui, est originaire de Ronchamp en Haute Saône mais son grand-père est alsacien. Après un CAP/BEP à Luxeuil Les Bains, il a finalisé son cursus au lycée hôtelier d'Illkirch dans le 67. Et devinez quoi ? Il n'a plus jamais quitté l'Alsace... Cette fois, l'amour était dans la cuisine (et pas dans le pré ni dans le vignoble !).

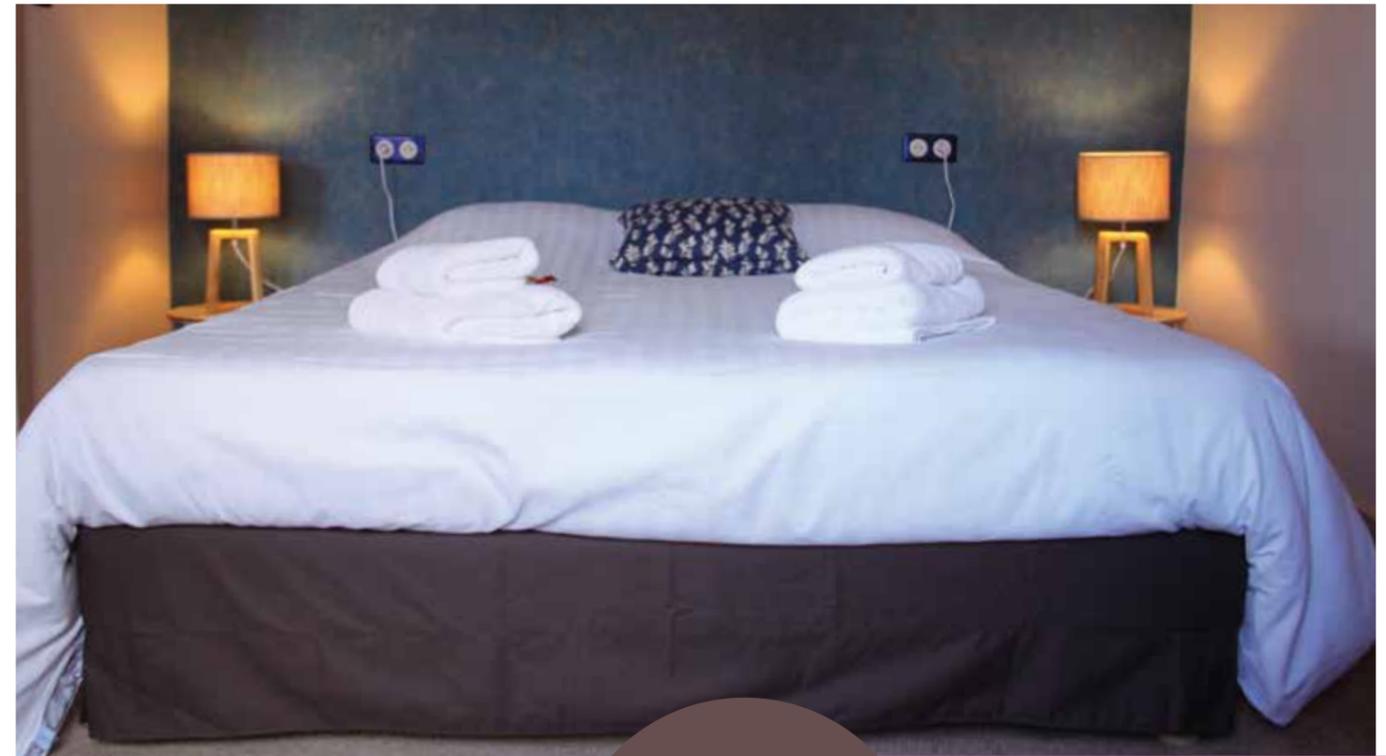
Nos 2 tourtereaux se rencontrent au Schoenbourg à Riquewihr puis se rejoignent plus tard au Maximilien à Zellenberg. Evidemment, à compter de là, ils ne se quittent plus... N'est-ce pas Jacky et Aude ? « Nous avons évolué professionnellement ensemble pendant de nombreuses années et nous en étions venus à un constat simple : nous ne pouvions plus progresser dans nos postes respectifs et souhaitions voler de nos propres ailes en reprenant un établissement. Pour commencer, nous nous sommes établis à Bergheim pendant 6 années. Nous y avons vécu une très belle expérience humaine avec nos clients et collaborateurs mais n'étions alors pas propriétaires des murs. Ce



qui nous a poussé au fil du temps à rechercher un bien que nous pourrions acheter et transformer à notre image... Et c'est ainsi que nos investigations nous ont mené à St Hippolyte en 2018. Nous avons eu le coup de cœur pour un corps de ferme dans son jus, c'était un ancien domaine viticole qui se prêtait idéalement à notre projet. Nous tenions aussi à nous installer dans un petit village car nous recherchions simplicité et authenticité... St Hippolyte c'était parfait ! ».

Les Danner sont de grands bosseurs. Pour les travaux de leur corps de ferme, en parallèle de leur activité de traiteur, ils ont réussi à gérer le chantier et même mettre la main à la pâte : démolition, placo... même pas peur ! Après un an de travaux intensifs, ils ont enfin pu ouvrir leurs chambres et table d'hôtes en juin 2019 !

« Tous les soirs de la semaine à compter de 19h, La Bacchante vous accueille sur réservation. Avec nos 17 couverts, nous souhaitons vous faire découvrir la restauration "autrement", en toute convivialité. Au gré du marché et de la saison, nous vous proposons nos suggestions soit un choix entre 3 entrées, 3 plats et 3 desserts ». Des mets de qualité qui font frémir les papilles, parole de **BLA-BLATEUSES**... L'erreur serait de ne pas s'arrêter à la Bacchante !



la Bacchante  
Maison d'hôtes et traiteur

17, rue St Fulrade - 68590 ST HIPPOLYTE

TEL : 03 89 71 18 91

contact@la-bacchante.fr

la-bacchante.fr

La bacchante



Mais Jacky et Aude sont aussi traiteur et leurs prestations se font tout en finesse... Ils répondent à tous types d'évènements dans la limite de 120 personnes, c'est du sur-mesure total ! Et cerise sur le gâteau, ils répondent sans soucis à des demandes atypiques : pique-niques, événements en plein air, même le four à tarte flambées a déjà été déplacé pour un anniversaire à la Clausmatt... « Il faut oser, souvent la pression est là mais elle nous fait vibrer aussi... », ajoute Jacky.

Ces deux-là regorgent d'idées au quotidien et trouvent encore le temps d'organiser des événements de A à Z : soirées mets et vins en collaboration avec des viticulteurs de St Hippolyte, organisation de pique-nique au départ de la Bacchante, un petit marché de producteurs verra également bientôt le jour dans leur cour...

Les Danner mettent un point d'honneur au contact client et tiennent aussi à être présents lors d'évènements locaux : marché de Noël de Bergheim, fête du vin et de la gastronomie de Ribeauvillé...

Puis enfin, c'est à l'étage de leur joli corps de ferme que Jacky et Aude ont installé 4 chambres d'hôtes, agencées avec beaucoup de goût : Mirabelle dans les tons jaunes, Quetsche dans les tons violets, Eglantine dans les tons rouges et Bleuets, tout en bleu... Place à la douceur et au repos ! Si vous avez de la famille de passage en Alsace, l'endroit est idéal !

Jacky et Aude sont adorables, 2 très belles personnes, toujours humbles qui méritent de réussir « il ne faut jamais oublier d'où l'on vient », souligne Jacky. On les aime et on a vraiment plaisir à les voir travailler ensemble en parfaite harmonie !

D'ailleurs, voici ce que ces 2 grands discrets nous ont soufflé à l'oreille : « Quand nous n'avons pas travaillé ensemble, ça nous manquait... Ensemble, nous sommes une vraie machine de guerre ! Pas besoin de paroles entre nous, on se comprend, tout est naturel... ». Mais pas la peine de nous le dire hein, ça crève les yeux ! « Et lorsque nous gérons de plus gros événements, nous avons notre réseau de personnel bien établi, ce sont des profils qui ont une expérience dans la restauration, nous connaissons leur façon de travailler... Nous ne recherchons pas la distinction, nous voulons juste nous faire plaisir sans prétentions et veillons toujours à préserver le service client ».

Une chose est sûre, à la Bacchante, rien n'est laissé au hasard. Aude est ultra carrée dans son travail, c'est une vraie empathique et Jacky est l'ultra perfectionniste en cuisine. D'ailleurs, Nicolas Rieffel, célèbre agitateur gastronomique alsacien, a dernièrement tourné son émission Grain de Sel à la Bacchante, diffusion sur Alsace 20 sur cette fin d'année. Qu'ils le veuillent ou non, on les repère ces deux-là et ils le méritent bien !



## Armelle : les Pieds dans l'Herbe, la tête dans les étoiles...



*C'est de bon matin, autour d'un café à la Pâtisserie Schaal & Co', que les BLA-BLATEUSES ont mis les Pieds dans l'Herbe grâce à Armelle. Situé en retrait de la Grand'Rue, cet écrin est une véritable invitation au voyage des sens, on y va ?*

Licence en histoire de l'art et archéologie, conseillère dans la vente de cosmétiques et prêt-à-porter, animatrice à l'Ecomusée, responsable chez Beauvillé... Comme vous le constaterez, Armelle a roulé sa bosse dans de multiples domaines avant de poser ses valises à Ribeauvillé en 2007. « A l'époque, nous habitons Sultz. Ma vie et mes priorités ont complètement changé lorsque je suis devenue maman. Avec Oswald, nous cherchions une maison à acquérir sur Ribeauvillé avec un commerce attendant pour nous permettre de concilier vie professionnelle et vie familiale ». C'est donc avec cette ferme idée en tête qu'Armelle est allée, au culot, pousser les portes de « l'Ancienne Forge »... « Je suis tombée sous le charme de ce lieu chargé d'histoire ! A l'époque, c'était la forge des Seigneurs de Ribeaupierre ! On raconte que les jeunes garçons pouvaient taper le fer sur l'enclume contre une petite pièce... Ce jour-là, ma bonne étoile m'a accompagnée puisque l'ancien propriétaire a accepté de nous vendre sa "maison-commerce" ». Depuis, odeurs de corne brûlée et suie ont laissé la place à bougies parfumées et explosion de couleurs ! « Lorsque je me suis installée, mon objectif était de vendre du thé. C'est un produit que je connaissais bien et personne d'autre n'en proposait. A côté de ça, j'ai toujours été sensible à l'homéopathie, à la nature et à tous les bienfaits qu'elle peut nous apporter. J'ai souhaité recréer un havre, une bulle de bien-être pour

les locaux afin de leur offrir des produits de qualité tout au long de l'année... Au travers de mes diverses expériences professionnelles, j'ai réalisé que j'avais besoin de relationnel. J'aime présenter mes produits, écouter les clients, leur donner des conseils... c'est ça le commerce de proximité ! On (re)crée du lien ! ». Les Pieds dans l'Herbe c'est surtout une méga caverne d'Ali Baba ! Parfums, formes, couleurs, pour tous les âges et toutes les bourses, il y en a partout ! Etagères, tables, chaises et même le sol sont pris d'assaut par une foule de jolis produits ! Et ce qui est formidable c'est qu'Armelle sait EXACTEMENT où chaque chose se trouve, un vrai GPS sur pattes !

### STILL ALIVE !

En 2018, pour raisons familiales, Armelle a mis en vente sa petite échoppe : « j'ai traversé une période compliquée et ai voulu stopper mon activité car je n'arrivais plus à tout gérer... Au final, cette prise de décision a été un véritable électrochoc et m'a donné la furieuse envie de rebondir ! Je ne pouvais pas balayer 11 ans de travail, laisser tomber ma fidèle clientèle... Aujourd'hui, je réalise que cet épisode a été un mal pour un bien. Sans cela, je n'aurais jamais eu l'étincelle qui m'a donnée envie d'aller de l'avant. Cette boutique c'est mon combat, mais c'est aussi ma bouffée d'oxygène, mon échappatoire. Je m'accroche même si c'est difficile, car je suis libre et je fais quelque chose qui correspond à mes valeurs. C'est une liberté qui coûte cher, certes, mais au fond, ça n'a pas de prix... Bien sûr, tout cela ne serait pas possible sans Oswald qui rentre un salaire en parallèle de la boutique : un vrai travail d'équipe ! ».

### A fond les marrons !

Depuis qu'elle s'est remise en selle, Armelle est au taquet : « il y a un an, j'ai eu l'opportunité de devenir ambassadrice beauté de la marque Couleur Caramel : 3 mois dans l'année, je sillonne l'Alsace pour aller visiter instituts de beauté et magasins bio en vue de leur présenter les nouveautés. Durant ces périodes, j'adapte mes horaires d'ouverture afin de rester disponible pour mes client(e)s. En ce qui concerne la boutique, j'ai choisi de mettre le paquet sur des produits Made In Alsace, « bio », directs producteurs. On retrouve par exemple la marque Saponisphère basée à Niedernai qui propose des savons, du super beurre, des baumes... L'Déco Bougies à Munster, un jeune couple qui fabrique des bougies naturelles à base de cire végétale, Passport Tea à Wickersheim, Autour du Bain et Pachamamai : des produits cosmétiques solides (shampooing, dentifrice, déos...). Sans oublier mes marques historiques : l'Occitane, Melvita, Thés Daman... ».

### Tu dis quoi ? Je dis vert !

Le 14 novembre dernier, pour contrer le Black Friday\*\*\*, Armelle est passée à l'offensive avec le GREEN THURSDAY : « toute la journée, j'ai proposé des cours de maquillage, des ateliers "do it yourself", des séances d'auto-massage... Depuis cette date, une Stammtisch a même pris place au cœur de la boutique, elle permet l'échange, la mise en place d'ateliers, j'y invite aussi mes clients à rencontrer les producteurs... ». Retrouvez toutes les dates et animations proposées par Armelle sur sa page Facebook !



### On ne l'arrête plus !

Jamais fatiguée, Armelle projette de se former très prochainement aux Fleurs de Bach et tenez-vous bien, elle va aussi passer son CAP esthétique pour pouvoir enseigner !

Parvenir à exercer son métier en appliquant des valeurs qui lui tiennent à cœur, défendre le commerce de proximité, donner la priorité à des produits locaux, fabriqués à partir de matières saines et respectueuses de l'environnement... Pari gagné pour Armelle qui nous offre une belle leçon de courage et de ténacité... Aussi, n'oubliez pas : gardez vos pieds dans l'herbe et laissez partir votre tête un peu plus loin dans les étoiles... ça vaut le détour !



\* Parce qu'on revient TOUJOURS à Ribeauvillé !  
 \*\* Déjà un commerce de cosmétiques senteurs et déco à l'époque, cela fait 35 ans que la forge est devenue une boutique. Armelle en est la troisième propriétaire.  
 \*\*\* Journée de frénésie d'achats lié à des rabais commerciaux massifs.



### LES PIEDS DANS L'HERBE

9, rue de l'Instituteur Ortlieb - 68150 RIBEAUUVILLÉ  
 TEL : 03 89 73 80 94  
 f Les Pieds dans l'Herbe @ lespiedsdanslherbe

## HOP la forme

SALLE DE SPORT

**Pensez aux Bons Cadeaux Hop La Forme !**  
 (Idéal pour éliminer les petits excès des fêtes... Nous on dit ça... on dit rien !)

17, rue de l'Industrie - 68150 RIBEAUUVILLÉ  
 Tél. 03 89 73 72 12 - f Instagram

**Ouvert de 6h à 23h - 7J/7 en accès libre !**



# La ferme du Brézouard, un endroit comme on les aimeUH !

**Réveil à 6h : check. Bottes en caoutchouc : check. Arrivée sur place à 7h30 tapante : check !**  
**Quoi de mieux qu'une immersion totale pour vous présenter de la Ferme du Brézouard à Aubure ? Hé ouais, vos BLA-BLATEUSES se sont fait un plaisir de tenir compagnie à Jean-Philippe Duhail Jung pendant la 1<sup>ère</sup> traite de la journée : rencontre avec un paysan passionné au caractère bien trempé !**

Linette, Jupette, Potter, Dalida, Ibiza... les 25 vaches du cheptel de Jean-Philippe ont toutes leur petit prénom et rien que ça, ça fait déjà la différence ! La discussion s'entame pendant que « Jean-Phi » s'affaire à chercher ses vaches une par une. Le geste est précis, assuré, on pourrait croire qu'il a fait ça toute sa vie et pourtant... « Je ne suis pas né dans le milieu agricole. Je viens de la Plaine d'Alsace, mon père travaillait chez Peugeot et ma mère était prof au collège... Passionné depuis toujours par l'agriculture, j'ai passé mon Bac au lycée agricole de Rouffach et j'ai poursuivi avec un DUT puis une licence pro en Biologie -Agronomie. J'ai terminé par le Brevet Professionnel Responsable d'Entreprise Agricole (BPREA) ». Si c'est pas de la détermination ça ! Mais du coup, quand on n'est pas fils de paysan, comment on fait pour s'installer ? « Pendant mon BPREA, en 2012, j'ai effectué un stage découverte dans une ferme via l'association Terre de Liens<sup>1</sup>. C'est là, que j'ai fait la connaissance de Christian Kletty, ancien propriétaire de la Ferme du Brézouard. Rapidement, nous nous sommes associés, j'ai racheté la moitié de son cheptel et de

son matériel. En 2017, Christian a pris sa retraite, je suis donc devenu seul maître à bord ! L'association Terre de Liens possède le bâtiment d'exploitation, et moi je suis propriétaire des bêtes et du matériel. C'est une grande chance de pouvoir être accompagné par ce mouvement, sans leur soutien, je n'aurais jamais pu mener ce projet à bien... ».



## De la folie ? Non, de la passion !

7h30 - 20h30, 7/7) et ce, toute l'année. Jean-Philippe n'exerce pas un métier, il en a 15 ! Affouragement<sup>2</sup>, 2 traites quotidiennes, soins aux bêtes, entretien des pâturages, transformation laitière, vente et commercialisation, administratif... « Avoir autant de casquettes, c'est sympa car on ne s'ennuie jamais, mais c'est aussi difficile car je suis seul à tout gérer, même si Elisa, ma femme, m'aide pour la comptabilité et la com'... Idéalement, sur une exploitation comme la mienne, il faudrait être deux co-exploitants. Si je devais retenir mes 2 activités favorites ce serait d'abord le maniement de la tronçonneuse car je me définis comme un "ouvreur de paysages", un sculpteur de la nature ... et en 2<sup>ème</sup> position : mes vaches. Je suis amoureux de la nature et mes bêtes font partie de mon équilibre... Sans moi, elles ne pourraient pas survivre et sans elles, je ne le pourrais pas non plus... On est lié ! ». Difficulté supplémentaire pour notre exploitant : le gibier environnant. Très vorace, il a une fâcheuse tendance à venir se remplir la panse sur les pâturages de Jean-Philippe destinés à nourrir son cheptel « Clairement, le gibier dévore mon bénéfice. Malheureusement, on est peu démuni et seuls face à cette situation... ».



## BiodynaKOI ?

La Ferme du Brézouard est en cours de certification en biodynamie (via l'organisme Demeter) ! « La biodynamie est une philosophie de travail et de vie ! L'objectif est de renforcer la fertilité et la santé des sols. L'agriculture biodynamique est un mode d'agriculture biologique qui considère que des aliments de qualité ne peuvent être produits que sur une terre en pleine santé... L'utilisation massive de produits chimiques pendant plusieurs décennies a appauvri la qualité des sols et des plantes... En fait, la biodynamie consiste à développer un organisme agricole qui doit être le plus vertueux possible. Concrètement, chez nous, nous laissons, par exemple, les cornes à nos vaches (utilisées ensuite en bouse de cornes), nous privilégions notre propre production de foin pour nourrir nos bêtes... A terme, nous souhaiterions être parfaitement autonomes ».

## Qu'est-ce qu'on mange ?

Que des bonnes choses, testées et approuvées par vos BLA-BLATEUSES ! Lait cru, fromage blanc, yaourt nature et aromatisé, munster au lait cru, blanc à munster, fromage salé (frais, mi-sec, aux herbes, au poivre...), tomme... Des produits 100% fabriqués à la ferme avec le lait frais des vaches, que demander de plus ? Ben où trouver toutes ces merveilles par exemple ? « Nos produits sont disponibles à la ferme où j'ai récemment installé un frigo en libre-service. Sinon, nous sommes présents au magasin Cornes et Carottes<sup>3</sup> de Sainte-Marie-aux-Mines, au marché Paysan de Ribeauvillé tous les mardis soir, dans différents magasins bio du secteur (Ingersheim, Kaysersberg, Illhaeusern) et aux P'tits Bocaux à Ribeauvillé ».

En guise de conclusion, nous ne pouvons que vous encourager à rendre visite à Jean-Philippe et ses 25 bêtes à corne... Clairement, il n'a pas choisi la facilité et nous sommes réellement admiratives de son parcours et de son investissement quotidien pour fournir des produits de qualité sans jamais perdre de vue les valeurs qui lui tiennent à cœur. Quand vous le pouvez, soutenez la vente directe du producteur, nos paysans méritent une vraie reconnaissance sociale, nous avons besoin d'eux : ne l'oublions pas... #sauvetonpaysan.



<sup>1</sup> Terre de Liens est un mouvement citoyen français dont l'une des ambitions est de supprimer le poids de l'acquisition foncière pour les agriculteurs, ainsi que d'œuvrer à la préservation du foncier.  
<sup>2</sup> L'affouragement consiste à apporter l'herbe directement dans l'auge des vaches qui n'ont pas la possibilité de pâturer.  
<sup>3</sup> Un magasin de producteurs créé et tenu par des paysans dans le but de sauvegarder le savoir-faire local et de permettre à chacun de trouver un large choix de produits frais, locaux et de saison.



**FERME DU BRÉZOUARD**  
**Jean-Philippe Duhail Jung**  
 Chemin de la scierie - 68150 AUBURE  
 TEL : 03 89 73 94 33  
 ferme.brezouard@gmail.com

**Saison 19-20**

**le Parc**  
scène de Ribeauvillé

**CONSTANCE**  
POT POURRI



one woman show

**le Parc**

vendredi  
**17 jan.**  
2020  
**20h30**

www.ribeauville.fr

**COVERQUEEN**



concert revival  
Queen

**le Parc**

samedi  
**8 fév.**  
2020  
**20h30**

www.ribeauville.fr

**FILLS MONKEY**



concert déjanté

**le Parc**

samedi  
**29 fév.**  
2020  
**20h30**

www.ribeauville.fr

Réservation : [www.ticketmaster.fr](http://www.ticketmaster.fr) - tél : 03 89 73 20 00



Chocolaterie du Vignoble  
Route de Guémar  
RIBEAUVILLÉ







*Un Noël enchanté,  
de la cime aux étoiles*

★ Suivez nos actualités et évènements sur [www.daniel-stoffel.fr](http://www.daniel-stoffel.fr)

Photos non contractuelles, suggestions de présentation. Collection valable uniquement en boutique, dans la limite des stocks disponibles.