

Bibbele MAG'

LES BLA-BLATEUSES DU VIGNOBLE

PRINTEMPS 2020 #16

Catherine Cadeaux :
décos, tableaux & Co' !

2NPN
l'artisan de votre propreté !

La Canardière,
un petit coin (coin)
qui a tout pour plaire !

Attale
s'attèle à l'Art utile !

De Ribeauvillé à
la Ville de Nancy,
il n'y a qu'un plat !

NaturOparc
reconnexion à la nature !

La Cour des Nobles
à Riquewihr : voyage
dans le temps garanti !

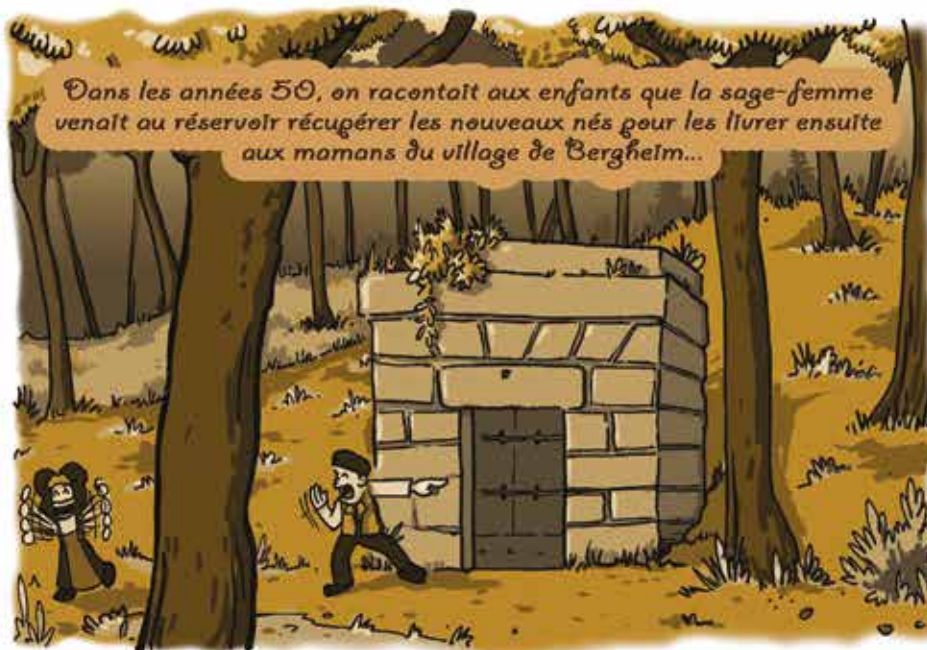
ON VOUS DIT TOUT
et ce n'est pas que du BLA-BLA !



un support pondu par



Bulle & Co'
Conseil en communication



p.6

WOS ESCH ?Catherine Cadeaux :
décos, tableaux & Co' !

p.8

PORTRAIT D'ÉCO

zNPN : l'artisan de votre propreté !



p.10

À VOUS DE JOUER

Késakofoto ?



p.11

L'ASSOC

La Canardière, un petit coin (coin) qui a tout pour plaire !



p.14

C'EST IN

Attale s'attèle à l'Art utile !



p.18

S'SCHMECKT GUET !

De Ribeauvillé à la Ville de Nancy, il n'y a qu'un plat !



p.20

D'ÂME NATURENaturOparC :
reconnexion à la nature !

p.22

COUP DE CŒUR

La Cour des Nobles à Riquewihr : voyage dans le temps garanti !

Le Bibbele Mag' est édité par Bulle & Co'
2 rue Jordan - 68750 Berghheim - 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 :** Adobe Stock - **Photos :** Lalie Miret-Casas (illustrations édito), Catherine Cadeaux, zNPN, La Canardière, Attale Joggerst, La Ville de Nancy, NaturOparc, Christophe Dumoulin.**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 : 2493-2922Ne 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

François CAILLIAUX
agence immobilière

■ **Nouveau** location, demandez **Claire**

■ 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

f immobilière françois cailliaux

CHARPENTE - COUVERTURE - ZINGUERIE - ISOLATION

EVOL'HUSS
Agrandir, rénover, construire ... naturellement

EXTENSIONS STRUCTURE BOIS. TERRASSES. AUVENTS.
CARPORTS. ISOLATION INTÉRIEURE ET EXTÉRIEURE
MATÉRIAUX NATURELS. TRANSFORMATIONS CHARPENTES.
LUCARNES. BARDAGES BOIS. CHARPENTES ET MAISONS
OSSATURES BOIS TRADITIONNELLES. MAISONS PANNEAUX
BOIS MASSIF...

36, ROUTE DE RIBEAUVILLÉ - 68970 GUÉMAR

06 95 76 74 52 - EVOL.HUSS@GMAIL.COM

f EVOL'HUSS

**OUVERTURE*
DÈS LE 28 MARS
2020**

Cigoland
Centre-Alsace

PARC DES CIGOGNES & ATTRACTIONS
à 10mn en voiture du Château du Haut-Koenigsbourg et 2mn de la Route des Vins

**1€50*
DE RÉDUCTION
PAR BILLET ACHETÉ**

*Offre valable jusqu'au 1^{er} novembre 2020 selon calendrier d'ouverture du Parc et uniquement sur présentation de ce coupon. Offre non cumulable.

www.cigoland.fr

3 grand est

avec Bibbele

NOUVEAU COURANT JUIN 2020

marOjeux

* Selon planning d'ouverture en ligne

**6800 M²
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**

CLUB DE SPORTS • RESTAURANT

Toutes nos infos sur :
www.letincelle-sport.fr

L'ETINCELLE
CLUB DE SPORTS

ZA Sud, 2 Allée Georges Charpak
67600 Sélestat
03 88 82 68 05

Conception Agence hup

L'EditoTuto#1

Offrez une seconde vie à votre Bibbele MAG' !

Dans le dernier **Bibbele Mag'**, on vous donnait des tuyaux pour sauver le monde (vous avez essayé ? Finger in the nose hein ? C'est qu'on y prendrait goût à sauver la planète...). Dans ce nouveau numéro, on s'est dit qu'on allait balayer devant notre porte en vous suggérant une liste de possibilités afin de recycler « intelligemment » votre **Bibbele Mag'** ! C'est gratuit y'a qu'à vous servir alors faites vous plaisir !

On en fait un/des **avion(s)** !
Parce que c'est très rigolo,
surtout au moment de montrer
aux copains à quel point il vole
bien et qu'au final, ben il vole
comme une enclume...

On en fait des **fanions** !
Parce que grâce aux fanions,
la fête est plus folle et puis les
fanions c'est trop mignon.

On le plie en **Chapi Chapo** :
très économique, pièces
uniques, permettant de se
protéger du soleil mais un peu
moins de la pluie.

On le place délicatement au
**fond de la litière du chat/
hamster/furet/bébé** pour une
dernière (co)mission pas forcément
glamour mais fort utile...

On fait des **boules ou des boulettes** qu'on jette sur les
collègues : pas trop fort pour éviter la commotion cérébrale
et en essayant de NE PAS viser la tasse à café « *maman je
t'aime* » sous peine de réveiller la colère du dragon (nous
déclinons toute responsabilité en cas d'accidents).

On l'**archive** précautionneusement parce
qu'arrivé au n° 100, vous serez fiers de
dévoiler votre méga collec' de **Bibbele Mag'**
à vos petits-enfants (et surtout, les
collectionneurs du monde entier s'arracheront
les numéros qu'ils n'ont pas, vous allez
probablement gagner beaucoup, beaucoup
d'argent... liez donc l'utile à l'agréable !).

On fabrique des bouquets
de **fleurs en papier** !
Infanable tel des immortelles,
il ne sentira peut-être pas
la rose mais aura le mérite
d'étaler sa culture !

On **rembourse**
son soutien-gorge
ou son caleçon
parce Mesdames
et Messieurs, le
Bibbele Mag' est né
pour vous servir !

On **tapisse** les murs des WC : pas
cher, facile à mettre en œuvre et
surtout plus besoin d'emmener votre bouquin
au petit coin, il suffira de regarder de part et
d'autre du trône pour faire passer le temps de
votre affaire.

On lui offre un
dernier voyage en
le transformant en
enveloppe ! Parcourir
le monde avec en
son sein des mots
d'amour (ou des
factures mais c'est
moins poétique), c'est
une belle fin non ?

On emballe ses **cadeaux**
avec : un cadeau dans un
cadeau ça fait 2 cadeaux pour
le prix d'un, vous allez faire
fureur, c'est certain.

VOS BLA-BLABRICOLEUSES

Catherine Cadeaux décos, tableaux & Co' !

Il y a 40 ans, Catherine et Patrick Ebersold ouvraient les portes de leur boutique, en plein cœur de la Grand'Rue à Ribeauvillé : Catherine Cadeaux. Cet ancien bar (pour celles et ceux qui auraient de la mémoire et... un certain âge !) abrite aujourd'hui une vraie caverne aux trésors emplies de couleurs et de pep's ! Rencontre avec Justine & Stéphane, les nouveaux boss de cette mimi-boutique : 2 hôtes forts attachants et hauts en couleur, à l'image des lieux !

« Ma mère était fille de commerçant à Sélestat, mon père lui, travaillait chez Kronenbourg (toujours dans les bons plans l'Patrick !). Pour maman, ouvrir son propre commerce était une suite logique et papa a suivi dans l'aventure, tout naturellement... » nous explique Justine, la fille de Patrick et de Catherine (vous suivez ?). Ainsi naissait Catherine Cadeaux : « à l'origine, mes parents ont axé le magasin sur l'art de la table, les listes de mariage, la vaisselle (en étain, de Lunéville) et ce, pendant 20 ans. Peu à peu, les modes sont passées, tout comme les listes de mariage d'ailleurs... ». De son côté, Justine

était étudiante en langues étrangères et Stéphane (déjà son amoureux à l'époque) a renforcé les rangs de Catherine Cadeaux en 2002 pour venir prêter main forte à la famille, Catherine, la maman, étant souffrante... En 2004, Justine retrouve son cher et tendre dans la boutique familiale puis, en 2005, Catherine s'éteint des suites de sa maladie... « Je ne m'étais jamais vraiment projetée dans cette entreprise mais de fil en aiguille, les aléas de la vie faisant, nous nous sommes retrouvés avec Stéphane, à racheter le fonds de commerce de mon père en 2018. Nous voilà donc officiellement les Big Boss ! Au plus haut de l'activité, nous étions 6 personnes, dont Josy, ma belle-mère à qui nous devons beaucoup surtout niveau déco, bricolage et mise en valeur des vitrines, car c'est clairement son rayon ! Aujourd'hui, nous ne sommes plus que 2 et avons chacun largement de quoi faire ! ».

Tous les goûts sont... chez Catherine Cadeaux !

Justine et Stéphane ont complètement revu le positionnement de leur petite entreprise et ont ainsi élargi la gamme d'objets proposés : « style scandinave, industriel, objets funs, colorés, ludiques... Quand on travaille à la sélection de nos articles, ce n'est pas une mince affaire vu la quantité de produits qui existent sur le marché, on essaye systématiquement de choisir des choses qui nous ressemblent car c'est un peu notre âme qu'on met dans le magasin ! Nous aimons les couleurs et les objets colorés qui ne servent à rien ! ». Mais Justine, du moment qu'on apprécie regarder un bel objet, ça lui donne déjà une sacrée utilité : le plaisir ! Alors vive les objets qui ne servent à rien et vive le plaisir ! Bien que bonne humeur et légèreté flottent dans l'air, Justine et Stéphane déplorent que 80 % de leur clientèle soit encore touristique « je pense que les locaux imaginent que nous sommes un magasin de souvenirs, de vaisselle, bref, qu'on ne s'adresse qu'aux touristes. En réalité, on aimerait vraiment développer notre clientèle locale et pour cela, on passe énormément de temps à faire une sélection d'objets, triés sur le volet. Heureusement, l'Association des Commerçants-Artisans-Hôteliers-Restaurateurs de Ribeauvillé dont nous faisons partie est très active et permet, grâce à ses différentes manifestations tout au long de l'année, de générer un trafic plus local ». D'autant que notre duo se plie en 4 pour soigner sa clientèle aux p'tits oignons en proposant notamment des « services + » : « nous pouvons livrer les objets volumineux,

tels que les tableaux, sur toute l'Alsace. Il est également possible pour nos clients d'essayer les objets à domicile. S'ils doutent du rendu de tel ou tel objet dans leur intérieur, ils l'achètent (c'est pour nous une garantie), font les essayages et si ça ne colle pas, le ramène et on rembourse, tout simplement... ». Vous l'aurez compris, chez Catherine Cadeaux, l'idée c'est de faire ou de se faire plaisir, pour toutes les occasions et toutes les bourses ! Sacs, bijoux, accessoires, tableaux (qui valent vraiment leur pesant de cacahuètes, parole d'acheteuse compulsive des tableaux chez Catherine Cadeaux !), déco... « Nous travaillons notamment avec la marque MIHO, une marque italienne qui crée des trophées en tête d'animaux, des cabanes à oiseaux... le tout en bois recyclé. Selon la saison, on propose des décos pour le jardin style vintage, métal rouillé... Et puis toute une gamme "éco chic" composée de sacs, cabas, ponchos réutilisables et au look hyper sympa... Enfin, pour les inconditionnels, on dispose encore et toujours de la traditionnelle poterie alsacienne de Souffelweyersheim, mais aussi de tout un éventail de vaisselle plus décalée, colorée, afin de répondre à toutes les attentes ». Même combat pour les tissus (nappes, coussins) vous aurez le choix entre les classiques de chez Beauvillé (d'ailleurs, Catherine Cadeaux est le DERNIER magasin de Ribeauvillé à vendre des produits Beauvillé !) et puis les rendus plus funky pour mettre des paillettes dans votre vie !



En résumé, Catherine Cadeaux, c'est THE PLACE TO BE pour faire ou se faire un cadeau, par monts et par vaux, toute l'année, pour mémé ou pour Dédé, il ne faut pas hésiter, sans quoi vous pourriez regretter d'être passé à côté d'une déco qui envoie du pâté !

Bonnes emplettes et n'oubliez pas, les choses qui ne servent à rien font beaucoup de bien...

CATHERINE CADEAUX Justine et Stéphane Welsch

53 Grand'Rue - 68150 RIBEAUVILLÉ

TEL : 03 89 73 79 28

catherine.cadeaux@yahoo.fr

f Catherine Cadeaux

Ouvert, en haute saison (juillet, août, décembre) : 7/7 jours de 9h30 à 12h et de 14h à 19h, Les autres mois, fermeture le lundi, horaires inchangés.

- Stores
- Pergolas
- Motorisations
- Volets roulants
- Portes de garage

ZI Nord
11 rue Westrich
67600 SELESTAT
03 89 92 92 79
ewalstores.com

EWAL Stores



2NPN : l'artisan de votre propreté !

Julien Fonderflick nous présente sa société de nettoyage : 2NPN à Illhaeusern. Julien est un grand boss, qui ne compte pas ses heures... Mais à la tête de sa petite entreprise qui ne cesse de grandir, il y a aussi, Ursula, sa compagne qui occupe une place stratégique dans le développement !

Les champs d'actions de notre artisan de la propreté sont vastes :

- Entretien de copropriétés et de locaux professionnels
- Entretien de locaux communaux, collectivités (mairies, écoles...)
- Interventions vitrages et nettoyages de tapis – y compris chez les particuliers à la mission
- Gîtes : nettoyage entrée/sortie (linge et ménage)



Mais 2NPN, ça sort d'où ?

« 2NPN veut dire 2 Nouveaux Procédés de Nettoyage. Je ne suis pas à l'origine de cette marque, il y a tout un historique avant moi. Mon beau-père, Norbert KOHLSTOCK - certains le reconnaîtront peut-être - était cadre pendant 30 ans dans une entreprise de services. Pour terminer sa carrière en 2008, il a racheté 2NPN à un entrepreneur de Munster. L'entreprise était saine, rentable et un développement était encore possible... Je n'ai donc pas tardé à rejoindre mon beau-père dans l'aventure dès 2009. J'ai commencé tout en bas de l'échelle et ça a été très formateur mais mon objectif de reprise était clair depuis le début... La transition s'est faite en douceur pour finaliser ma reprise officielle de la société 2NPN en 2016 ».

Travailler en famille, ça a été ?

« Pour ma part, j'ai redoublé d'implication, je n'ai jamais compté mes heures, je me suis vraiment engagé dans la formation. J'étais motivé à reprendre le flambeau. Puis en 2016, lors de la période de transition, Norbert a été un véritable soutien. En prime, j'ai associé ma compagne Ursula à l'entreprise familiale, même pas peur... Aujourd'hui, je ne regrette absolument rien. Ursula est une vraie soupape pour moi, elle gère tout le volet administratif y compris l'organisation des plannings. Et j'irai même plus loin, depuis qu'Ursula a pris les choses en main, notre chiffre d'affaires n'a cessé de se développer au fil du temps, +13% dès la première année ! Plus d'organisation se ressent sur les chiffres mais aussi sur la gestion des chantiers et moi ça me permet d'être sur le terrain à 100% ».

Mais vous arrivez à déconnecter entre vie pro et perso ?

« Moi oui, mais Ursula aura plus de mal LOL. Elle est ultra carrée. Blague à part, on se prend un temps de débriefing tous les soirs, c'est important ». Bref une belle alchimie entre vie pro et perso, la preuve que même en ménage ça peut fonctionner !

Aujourd'hui la fine équipe est assistée de 16 salariés à temps plein ou partiel. Ils interviennent toujours sur Munster car c'est le lieu de création de la société puis le Vignoble, Colmar et ses environs se développent progressivement (siège social à Illhaeusern oblige). Pas de pub, tout passe par le bouche à oreilles !



Julien fait partie de ces entrepreneurs qui ont bien compris que c'est l'humain qui fait toute la différence. Il tient d'ailleurs à remercier son équipe qui est d'une grande fiabilité : « Ils sont la valeur de mon entreprise ! Dans notre métier de services, nous sommes au contact constant de la clientèle et la reconnaissance de nos clients est notre fierté ! Un sourire, un petit geste, c'est gage d'un travail bien fait, c'est notre récompense... J'ai conscience de tout ça et j'offre avec plaisir les petits pains à mes salariés selon nos disponibilités sur certains chantiers voire même le déjeuner à midi, c'est normal... ».

Pour parler des belles expériences humaines au niveau de son équipe, Julien nous a cité cet exemple : « j'ai embauché un Monsieur à mi-temps il y a 6 ans, aujourd'hui il travaille pour nous à temps plein. Il a été tellement séduit par le job que j'ai même embauché son épouse ! ». De manière générale, le métier reste plutôt féminin, il n'y a que 3 hommes dans l'équipe et la moyenne d'âge oscille de 25 à 50 ans. En tout, 5 véhicules de société sillonnent la Vallée de Munster et le Vignoble jusqu'à Colmar tous les jours...

Mais quand il s'agit de travail en hauteur, c'est Julien qui s'y colle toujours : « le métier de laveur de vitres est un métier à risques, il ne faut pas se voiler la face ! Je prends toutes les précautions nécessaires... ».



Sur le terrain, le rôle de Julien est aussi de pallier aux absences éventuelles des salariés, il comble le planning au besoin... L'été reste la saison la plus difficile à gérer pour lui car il doit alors compenser les congés de ses salariés...

Chez 2NPN, le respect de l'environnement est au cœur des préoccupations. Pas de chimie, priorité à l'eau pure ! Julien a investi dans une machine allemande à eau pure et grâce à une perche de 10m, il pourra intervenir à même le sol pour le nettoyage de vos surfaces vitrées. Innovation : ce nouvel outil lui permettra aussi de nettoyer des panneaux solaires ! Les produits utilisés proviennent de chez Fertal à Wettolsheim et sont éco-certifiés.

Aujourd'hui, on peut dire que c'est une transition réussie pour Julien et Ursula. Norbert, peut être fier ! Julien est humble et souhaite stabiliser son entreprise, améliorer la qualité des prestations et le bien-être de ses salariés et ce, toujours dans la satisfaction de sa clientèle. L'objectif à terme serait de trouver un local leur permettant d'avoir une salle de réunion et du stockage... l'avis de recherche est lancé !



2NPN
20, rue des Fleurs - 68970 ILLHAEUSERN
TEL : 06 70 20 33 65
contact@2nnpn.fr
www.2nnpn.fr
f 2NPN

bois & matériaux
Grauer

OPÉRATION DESTOCKAGE
sur plusieurs lots de bardage, parquet, porte...



- **En ce moment** : opération destockage sur plusieurs lots **JUSQU'À ÉPUISEMENT DES STOCKS DISPONIBLES !**
- **Toute l'année** : vos matériaux qualité pro : bois, panneaux, isolation et étanchéité, terrasses, parquets & lambris, visserie.

POUR PROFESSIONNELS & PARTICULIERS

42, rue de la Gare à OSTHEIM
Tél. 03 89 47 90 53 - Mail. contact@grauer.fr
www.grauer.fr - f Grauer Bois & Matériaux
Du lundi au vendredi : 7h30-12h, 13h30-17h30
Samedi : 8h-12h



Késakofoto ?

Pour ne pas déroger à la règle, cette photo a été prise dans l'une des 16 communes de la Com Com de Ribeauvillé. Cette fois, on a choisi de mettre en avant un petit commerce basé à.... Hé ho, vous ne pensiez quand même pas qu'on allait TOUT vous dire bande de canaillous ? Le commerce de proximité, en ce moment, tout le monde en parle, tout le monde en fait des caisses et c'est TANT MIEUX puisqu'il est juste ESSENTIEL pour permettre (entre autres) à nos villages, de conserver un semblant de lien social à l'heure du tout numérique...

Parlons-nous, parlez-en, parlez-vous... Et si vous trouvez ce lieu, profitez-en pour vous arrêter boire un petit jus, la patronne est plutôt sympathique (uniquement le matin, parce que l'après-midi, la patronne, elle dort) !



COMMENT ON GAGNE ?

❶ RETROUVEZ CET ENDROIT

❷ ALLEZ-VOUS Y PRENDRE EN PHOTO

Genre sous le porche ou sous l'enseigne ou à côté du panneau ou faites comme vous voulez, ça ira aussi !

❸ ENVOYEZ-NOUS PAR MAIL LA PHOTO

kesakofoto@bibbelemag.fr
ainsi que vos nom, prénom et localité,
jusqu'au 15 avril 2020.

📅 LE 17 AVRIL 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 d'une valeur de 50 € TTC pour aller faire vos emplettes à l'Épicerie de Marie à Ribeauvillé !

R. Fonné
depuis 1953



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



Electroménager en tous genres :
Plaque de cuisson, four, hotte, lave-vaisselle,
réfrigérateur, lave-linge, sèche-linge.
Robot de cuisine, déshydrateur d'aliments,
machine à café automatique, wok,
pierrade, plancha...

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

Maître électricien de père en fils depuis 3 générations, l'établissement R.Fonné fête cette année ses 61 ans d'existence !

A l'origine, Monsieur FONNÉ intervenait sur des installations électriques, puis il s'est spécialisé dans la vente et l'installation d'électroménager de grandes marques telles que KENWOOD, KITCHEN AID, SAECO, DELONGHI, RIVIERA&BAR, LAURASTAR, ainsi que LIEBHERR, MIELE, BOSCH, SIEMENS, NEFF, ELECTROLUX.

Spécialisée en luminaire, l'enseigne propose également une vaste gamme de tous les styles pour s'adapter à votre intérieur. L'installation de climatisation, de chauffage électrique, bois, mazout, chauffe-eau, VMC, antennes, paraboles fait également partie des services proposés.

Le Service Après-Vente est incontestablement une valeur ajoutée de l'établissement, puisqu'ils se font un point d'honneur à réparer en interne tous les objets qui leurs sont confiés !

**Dorénavant, avant de jeter :
pensez R.FONNÉ !**



La Canardière, un petit coin (coin) qui a tout pour plaire !

En tant qu'habitant(e) de la Com Com de Ribeauvillé, vous avez sans nul doute déjà entendu parler de la Canardière... Mais y avez-vous déjà mis les pieds ?

Et puis c'est quoi cet endroit ? Un élevage de canards ? Bon, il est temps que les BLA-BLATEUSES volent dans les plumes et remettent les coucous à l'heure parce qu'entre nous, ce serait trop dommage que vous passiez à côté d'un si beau coin (coin) (promis après on arrête !).

Des écrits datant de 1728 évoquent déjà la Canardière, située à mi-chemin entre Guémar et Illhaeusern. Les Seigneurs de Ribeaupierre (encore eux !) sont à l'origine de la création de ce lieu de chasse et de divertissement. On raconte qu'à l'époque, on y attrapait chaque hiver entre 7 000 et 8 000 canards sauvages ! L'étang, peu profond, s'étend quant à lui sur 1 ha au cœur d'un terrain de 4,5 ha de verdure, plantée d'ormes, de chênes et de frênes...

Lorsque survient la Révolution, la commune de Guémar devient propriétaire du site (et tant pis pour les Seigneurs !). Faute de temps et de moyens, l'endroit est peu à peu laissé à l'abandon jusqu'en 1967, date à laquelle Max Koeberlé fonde l'association ARCC « Association pour la Restauration et la Conservation de la Canardière ». Actuellement, ce sont 25 membres bénévoles guémariens, qui gèrent à eux seuls l'exploitation, l'entretien et la préservation du site. Le 14 juillet 2018 (50 ans après la première inauguration !), la nouvelle infrastructure comprenant un bâtiment de réception, un office, et des sanitaires est inaugurée en grandes pompes !





Maintenant que le cours d'histoire est terminé, passons aux choses sérieuses !

Que pouvons-nous faire dans ce bel écrin de verdure ?

- **Pêcher !** La carpe, le gardon, la perche, la tanche, le brochet... Si vous aimez titiller le poisson, vous serez servis ! Possibilité d'acheter votre carte de pêche sur place : 6€ / adulte et 3€ / enfant.
- **Visiter** les bêtes à plumes dans leur volière : paons, faisans (variété Isabelle et Doré), sans oublier les canards ! (Ben oui quand même, une Canardière sans canards ce serait ballot !).
- **Déclarer votre flamme** à l' élu(e) de votre cœur dans le coin des amoureux spécialement aménagé par une arche pour des roucoulades enflammées ...
- **Jouer** avec vos juniors (et ou vos séniors !) : nouveau terrain de jeux avec toboggan, balançoire... Mise à disposition de jeux en bois (Mölkky...) et jeux de cartes pour des après-midis conviviales !
- **Boire et manger** grâce au service de petite restauration proposé par les bénévoles.
- **Une partie de pétanque !** Reste à savoir si tu tires ou si tu pointes...
- **Papoter :** avec les bénévoles, les habitués, les moins habitués... La Canardière est un lieu propice au lâcher prise et invite clairement à la sérénité : le combo parfait pour s'ouvrir aux autres et nouer des liens intergénérationnels !
- **RIEN**, vous pouvez aussi opter pour le farniente le plus total : bouquinage, bronzage, dormage, rêvassage... A la canardière il est parfaitement autorisé voir même fortement recommandé de ne RIEN FAIRE !

L'accès au site est totalement gratuit et un immense parking (gratuit lui aussi !) vous permettra de garer votre carrosse ou votre vélo ou votre poney ou votre belle-mère... sans aucune difficulté.

En parallèle à toutes ces activités, il est aussi possible de louer la Canardière en semaine et le week-end pour vos événements privés : mariage, baptême, communion, anniversaire... et/ou pour des séminaires professionnels. Une cuisine équipée (et toute neuve !) est mise à disposition ainsi que des tables, chaises, garnitures... même un four à tarte flambée (fabriqué par un bénévole, ne sont-ils pas merveilleux ?) est disponible à la location pour vos soirées "Flammes & Kuches" ! Vous vous en doutez, un tel lieu est fort prisé, mieux vaut vous y prendre en avance pour vos réservations !



Save the coin coin !

La Canardière, c'est AUSSI des journées / soirées à thèmes, organisées pour votre plus grand plaisir par les membres de l'association (et ce n'est pas une sinécure !). Plus d'informations sur la page Facebook de la Canardière et/ou par téléphone :

- **17 mai 2020**
Concours de pêche sur inscription
- **14 juillet 2020**
Fête Nationale, restauration midi, soir et feu d'artifice !
- **15 août 2020**
Brunch sur inscription à base de produits locaux et de tartes flambées (en soirée)
- **20 septembre 2020**
Journée carpe-frite sur inscription

Big up !

Déjà, Big up à Valérie, membre très impliquée dans la vie de son association. C'est elle, qui nous a consacré un peu de son temps pour nous présenter la Canardière en long, en large et en travers... et puis surtout Big up au Président de l'association : Bernard Schnell
« Bernard a toujours fait preuve d'abnégation. Il donne énormément pour la Canardière tout au long de l'année et est toujours à l'écoute de nos idées, de nos suggestions... Il a récemment été décoré de la Médaille du Conseil Départemental sur notre demande parce qu'il était important pour nous que son investissement soit reconnu ! En résumé : MERCI Bernard ! ».



C'est quand qu'on y va ?

La Canardière n'est pas ouverte au public toute l'année, ce serait trop beau et surtout ce serait trop mouillé puisqu'au-delà des périodes d'ouverture ci-dessous, la Canardière est un site inondable !

En plus, vous avez le droit de venir avec Choupette (votre animal de compagnie, soyons claires !) tenue en laisse (pas qu'elle aille croquer Donald).

Lancement officiel de la saison lors du week-end de Pâques (si la météo le permet) jusqu'à fin septembre : dimanches et jours fériés de 14 h à 18 h. En juillet et en août : tous les après-midis de 14 h à 18 h.

LA CANARDIÈRE

68970 GUÉMAR
(pour trouver ben... suivez les panneaux !)

Valérie : 06 75 20 92 83

la.canardiere.guemar@hotmail.fr

La Canardière - 68970 Guémar





Chocolaterie du Vignoble
Daniel Stoffel
Route de Guémar
RIBEAUVILLÉ

À l'approche du Printemps,
découvrez en boutique
notre collection éphémère

Pâques au naturel



Création unique tout chocolat

Suivez nos actualités et événements sur www.daniel-stoffel.fr



Attale, s'attèle à l'Art utile !

Aînée d'une sororité de 3 et issue d'une famille viticole Ribeauvilloise, Attale Joggerst a récemment posé ses valises (et ses créations) au 19 Grand'rue à Ribeauvillé. Artiste au grand cœur, couronnée d'une sacrée dose de talent, Attale nous ouvre les portes de son atelier-boutique LARUTIL et nous invite à découvrir le monde fabuleux de la céramique !

Aussi loin que remonte sa mémoire, Attale a toujours été artiste dans l'âme et il semblerait que ce gène soit un héritage familial... « J'ai passé mon Master d'Art à la Haute Ecole des Arts du Rhin de Mulhouse. Malheureusement, les métiers d'arts ne sont pas ceux qui offrent le plus de débouchés... Suite à l'obtention du Master et ne sachant pas trop où j'allais, j'ai enchaîné pendant quelques années les petits boulots histoire de gagner ma vie : service, vente de vins... j'avais besoin de temps (et d'argent !) pour peaufiner mon « vrai » projet professionnel : l'ouverture d'un atelier boutique d'art ... ».

Fascinée par le moulage et l'empreinte, Attale a d'abord travaillé le ciment, le plâtre puis la résine avant de tomber sous le charme de l'argile en 2011 à l'occasion d'un workshop[®] mené par Richard Deacon, sculpteur britannique célèbre dans le monde entier pour ses pièces colossales... Durant ce stage, elle a été confrontée à 100 kg de terre brute avec comme objectif de les transformer en une seule pièce... la magie de la terre a opéré, Attale venait de trouver son médium de prédilection... Suite à cette révélation et toujours avec la ferme intention

d'ouvrir un jour son propre atelier, Attale a poursuivi sa formation à l'Institut Européen des Arts Céramiques de Guebwiller. « Cette formation d'un an a été hyper intensive ! On aborde tout un tas de techniques pendant 5 mois : émaillage, tournage, façonnage, recyclage, cuisson... S'ensuit un stage de 5 semaines que j'ai eu la chance d'effectuer à Aubagne, chez un tourneur professionnel ! ». Cette « parenthèse stage » fait un bien fou à notre jeune créatrice qui revient en Alsace gonflée à bloc pour monter son projet diplômant, dernière étape avant de valider sa formation. « Mon projet diplômant était tout trouvé, il s'agissait pour moi de travailler à la concrétisation de mon atelier boutique ! ». Tout se goupille pour Attale puisqu'elle a la chance de pouvoir installer son activité au cœur de la maison familiale qui abritait jusqu'alors une activité viticole.

« Lors de l'élaboration de mon projet diplômant, j'ai dû me positionner quant au type d'objets que j'allais travailler. Les objets purement décoratifs, c'est très joli mais ça ne permet pas de gagner sa vie et surtout, ça n'a pas de réelle utilité... A l'heure actuelle, on génère beaucoup trop d'objets, perso je me sens vite noyée dans cette profusion ! Mon objectif est alors devenu limpide : j'allais créer des objets d'art mais UTILES ! ».



Et c'est finalement une cuillère de marcaire (enfin un MORCEAU de la cuillère) qui mettra le feu aux poudres créatrices d'Attale pour sa toute première ligne d'objets : **Présance**. « J'ai eu un vrai coup de cœur pour ce morceau de cuillère, c'est lui qui a inspiré toute ma collection ». Coupelles, bols, assiettes, saladiers, passoires, théières... Une série d'ustensiles de cuisine pratiques, uniques et qui en plus ont le mérite d'être particulièrement beaux à regarder... que demande le peuple ? Pas grand-chose, en revanche il dit « mouuuiiiss mais l'Art c'est inaccessible et hors de prix ! C'est réservé à l'élite ! ». Encore une idée reçue ! Les objets de la ligne **Présance** sont commercialisés entre 8.50 et 200 € pour la pièce la plus chère et il s'agit de la grande passoire, qui demande plus d'une journée de travail : façonnage, séchage, première cuisson, émaillage (dans une cabine créée sur mesure par le papa d'Attale, vigneron de métier... Quand on vous dit que chez les Joggerst, la créativité est une affaire de famille !), dernière cuisson... bref, entre l'idée et le produit fini, il s'en passe des étapes et du temps et le temps... vous savez ce que c'est ! Au sein de LARUTIL, en plus des pièces réalisées par Attale, vous trouverez des objets d'autres créateurs : « mon objectif est de donner vie à un lieu d'exposition idéal afin de permettre à d'autres créateurs dont le travail me « parle », d'exposer leurs réalisations. Chaque fois qu'un nouvel artiste arrive, j'organise une inauguration. Je ne demande absolument aucune contribution financière aux artistes qui exposent à LARUTIL, juste un peu de leur temps pour tenir la boutique lorsque je travaille sur mes objets... ».

Hormis sa ligne d'objets **Présance** (qui a permis à Attale de remporter en 2018 le 1er Prix "Parcours Métiers d'arts" de la Région Grand Est), notre céramiste propose également ses services pour la création de pièces sur-mesure à destination des restaurateurs ou des particuliers (avis aux amateurs !). Enfin, soutenue par l'Association Ribototem de Ribeauvillé, Attale anime des stages d'initiation aux différentes techniques céramiques pendant les vacances scolaires pour les jeunes de 5 à 17 ans, à la Maison Jeanne d'Arc (Plus d'infos au 03 89 73 72 58 ou sur www.ribototem.fr).

Maintenant, mettez donc de côtés les idées (vraies ou fausses) reçues sur l'Art, poussez la porte de LARUTIL : Attale se fera une joie de vous parler de son métier et de ses créations.

Lier l'utile à l'art-gréable ? Pari gagné pour cette jeune artiste qui a d'ores et déjà conquis le cœur des **BLA-BLATEUSES** !

*sororité, nan parce que bon, fratrie pour frères ok, mais pour des sœurs... le mot sororité EXISTE (si) c'est l'équivalent du mot fraternité, alors nous on a décidé de dire SORORIE comme équivalence à FRATERIE, voilà, vive l'égalité, vive les femmes !

**atelier organisé le plus souvent par une organisation, axé sur une thématique en particulier.

ATELIER-BOUTIQUE LARUTIL

Attale Joggerst

19 Grand'Rue - 68150 RIBEAUUVILLÉ

attale.joggerst@gmail.com

 Larutil

www.ceramist.alsace



**Le menu de Pâques est servi
samedi 11.04, dimanche 12.04, lundi 13.04**

**Menu 4 plats : 55 €
3 plats au choix : 45 €**

Mises en bouche

Bâtonnet de foie gras de canard au confit de mangue et sirop de vin

Dos de cabillaud en raviole ouverte et morilles

Agneau de lait en deux cuissons, ratatouille et pommes amandines

Verrine gourmande aux fraises et mascarpone

*Mes grandes z'oreilles me disent que
le Mouton nous prépare un délicieux
Menu de Pâques...*



Tél. 03 89 73 60 11 - 5 place de la Sinne à Ribeauvillé

Toutes nos actus sur www.hoteldumouton.fr et  : Hotel Restaurant Du Mouton



De Ribeauvillé à la Ville de Nancy, il n'y a qu'un plat !

Gérald et Florence ont repris les rênes de la Ville de Nancy en avril dernier. Retour sur le parcours de Monsieur et Madame jusqu'à leur atterrissage au 7 Grand'rue à Ribeauvillé. Tout tout tout, vous saurez (presque) tout !

La cuisine, c'est le rayon de Gérald et malgré son jeune âge (Comment ça ? Trentenaire, ce n'est plus un jeune âge ?!), il a déjà bien roulé sa bosse ! « J'ai effectué mon BEP au lycée hôtelier de Châlons en Champagne et j'ai eu la chance d'effectuer mon stage au sein du célèbre 1 Etoile au guide Michelin : Les Armes de Champagne à Lépine (54). Etant satisfaits de mon travail, ils m'ont proposé de réaliser mon CAP de cuisine chez eux, j'ai évidemment accepté ! ». Entre temps, les parents de Gérald ouvrent leur propre restaurant à Hachimette et l'appellent en renfort : Gérald terminera donc son CAP dans l'établissement familial. Insatiable et toujours en quête d'aiguiser son expérience, il entame ensuite son Brevet Professionnel aux Alisiers à Lapoutroie : « J'ai adoré mon passage aux Alisiers ! Mais à l'époque, je n'avais pas de véhicule. Tous les jours, je devais trouver une solution pour le trajet Riquewihr/Lapoutroie. Généralement une bonne âme me prenait en stop mais il m'est quand même arrivé de marcher jusqu'aux portes de Lapoutroie ! ». Effectivement, la marche c'est bon pour la santé, mais pas évident de travailler sereinement avec une telle contrainte... « A contre cœur, j'ai alors interrompu mon BP aux Alisiers pour le terminer à la Table de Mittelwihr ». Une fois son BP en poche, Gérald officiera dans plusieurs belles Maisons de la région : Le Bristol (Brasserie) à Colmar, le Soleil à Wettolsheim, les 3 Châteaux à Ribeauvillé, la Verte Vallée à Munster, le Beauséjour à Colmar...

Passer son temps derrière les fourneaux, c'est bien, mais l'amour c'est pas mal non plus (le combo des 2 c'est parfait : on y reviendra plus tard !), qu'à cela ne tienne, Gérald ne tarde pas à croiser la route de celle qui deviendra sa femme. « Florence était vendeuse chez Jean's Lou à Colmar. Etant ami de la patronne, je passais régulièrement et au bout de quelques temps, ce n'est plus la patronne que je venais voir... ». La cuisine, l'amour... il ne manquait plus qu'une chose pour couronner de bonheur la vie de notre jeune couple et ce petit quelque chose a pointé le bout de son nez le 23 juin 2016 : Mister Léon !

« Lorsque j'ai connu Florence, elle était vendeuse. Elle a ensuite travaillé au Casino de Ribeauvillé puis au cabinet comptable Wagner & Associés mais nous savions qu'à terme, notre objectif était d'ouvrir notre propre établissement : une petite structure familiale où nous serions seuls maîtres à bord ». Signe du destin, Gérald et Florence apprennent que la Bierstüb « La Ville de Nancy » est à vendre. « J'étais en poste au Beauséjour à Colmar. Nous avons visité la Bierstüb en octobre 2018, signé le compromis en mars 2019 et après 1 mois de "rafraîchissement", nous ouvrons officiellement les portes de la Ville de Nancy à "notre sauce" ».



Maintenant, levif du sujet ! Parce que, ce qui nous intéresse (vraiment), c'est de savoir ce qu'on aura (de bon) dans l'assiette ! « Nous mettons un point d'honneur à proposer une cuisine de saison élaborée à partir de produits locaux. Je sélectionne les produits qui m'interpellent et ils inspirent mon menu. La grande majorité de nos producteurs sont du secteur. Nos légumes proviennent de chez Adès à Krautergersheim, notre viande de chez Colmar Frais, la charcuterie de la Maison Janes à Marmoutier, le fromage de la Fromagerie Fischer à Beblenheim et de chez Antony à Ferrette, le pain de l'Enfariné à Kayersberg et les bières sont issues de brasseries artisanales locales. Nous travaillons aussi actuellement sur une très belle carte de vins issus de toute la France et pour les vins d'Alsace on reste ultra local avec des viticulteurs Ribeauvillois principalement, sans oublier les eaux-de-vie de la Distillerie Mettè et Windholtz... ». Au niveau des plats, parole de **BLA-BLATEUSES**, pour avoir eu la chance d'y goûter à plusieurs reprises : c'est une explosion de saveurs ! De bons produits savamment assemblés au gré des saisons, dressés avec raffinement et servis avec le sourire... Quand on demande à Gérald quel est son créneau : « je ne fais pas une cuisine traditionnelle, je l'adapte à mon feeling du moment. En fait, je suis un cuisinier de l'instinct et de l'instant ! ».

Pour le déjeuner, vous aurez en semaine le choix entre 2 menus du marché dont un végétarien. Bien entendu, les inspirations du moment sont également proposées. En soirée, au choix à la carte « notre carte est succincte afin de valoriser les produits frais. Nous la renouvelons régulièrement pour proposer toujours de nouvelles saveurs ». Et si un repas en bonne et due forme ne vous tente pas, kein problem ! Vous pouvez opter pour la planche de charcuteries dans un esprit apéro-convivio au bar !



Des projets sur le feu !

« Courant février, nous avons rénové toute la salle ! Nous voulions créer une atmosphère plus chaleureuse, pour que les clients se sentent comme à la maison ! ». Et puis, en parallèle et parce qu'ils ne sont jamais à court d'énergie, Florence et Gérald proposent un service traiteur pour les gîtes, les repas de famille... Le mot de la fin ? A gueta !



RESTAURANT LA VILLE DE NANCY Florence, Gérald et Léon Letondor

7 Grand'rue - 68150 RIBEAUUVILLÉ

TEL : 03 89 73 60 57

f Restaurant "Ville de Nancy" à Ribeauvillé

ig Restaurant Ville de Nancy

Lundi, jeudi, vendredi, samedi : midi et soir
Mardi et dimanche : midi



NaturOparC, reconnexion à la nature !

Rendez-vous pour les BLA-BLATEUSES dans un parc différent par nature : NaturOparC, un écrin végétal à Hunawihr ! Une rencontre au top avec Chloé et Anthony qui nous parlent respectivement de leur passion.

Petit parc est devenu grand, dans tous les sens du terme !

C'est avant tout une histoire de famille puisque c'est la famille RENAUD qui a créé le parc. Plus précisément le père et l'oncle de l'actuel gérant : Jérôme RENAUD.

Tout démarre en 1976. Le but 1^{er} du parc était de préserver l'emblème de notre région : la Cigogne blanche, dont la population était en danger avec seulement 9 couples sauvages... Plus tard, c'est à la Loutre d'Europe, alors disparue d'Alsace puis au rongeur le plus menacé d'Europe, le Grand Hamster que va s'intéresser l'équipe de NaturOparC...

Aujourd'hui, l'équipe compte 10 salariés, renforcés par une équipe de saisonniers en été soit : 1 équipe animalière, 1 équipe technique et 1 équipe administrative.

En résumé, NaturOparC, c'est environ 130 000 visiteurs annuels, de nouveaux aménagements constants pour sensibiliser le public à la préservation de la nature et 5 ha de balades dans une nature sauvage préservée !

Avec le retour des beaux jours, NaturOparC offre un cadre naturel dépayçant, rafraîchissant, apaisant... Bref, laissez-vous aller à la flânerie au fil des allées ! Terrasse perchée à 7m avec vue imprenable sur les nids de cigognes, étangs, mares, ruisseaux mais aussi ponts, passerelles flottantes, tunnels, NaturOparC compte bien vous faire vivre une vraie expérience nature.

Et pour cela, l'équipe a souhaité mettre en avant la découverte de la biodiversité alsacienne notamment à travers divers outils pédagogiques pour sensibiliser les enfants : labyrinthe des sens, atelier à empreintes, ludo-labo des oiseaux...

Le parc résolument tourné vers la conservation d'espèces locales en voie de disparition a choisi de présenter peu d'espèces mais représentatives de notre patrimoine alsacien, dans des conditions les plus proches possibles du milieu naturel. Pari réussi pour la Cigogne blanche : le programme étalé sur 30 ans a permis de retrouver une population stable soit plus de 900 couples nicheurs en Alsace. Après, la Loutre d'Europe, c'est pour le Grand Hamster que le parc a créé un élevage en captivité qui permet actuellement le relâcher d'individus dans le but de renforcer les populations alsaciennes... Il faut savoir que l'accouplement des hamsters est très complexe : ce rongeur étant solitaire, ce n'est que pour les amours (avril à juin) que mâle et femelle se rencontrent ! Et la coquine sait se montrer très agressive si elle estime que ce n'est pas le moment... elle peut en venir à tuer le mâle ! Heureusement, les soigneurs veillent au grain et savent s'y prendre avec la demoiselle...

Mais si le parc se concentre essentiellement sur les espèces locales, il n'en oublie pas pour autant les autres animaux. NaturOparC a ainsi choisi de présenter des espèces souvent mal-aimées comme le Grand Cormoran, la Tortue de Floride, le Ragondin ou le Raton Laveur...

Pourquoi ces espèces ? Pour échanger avec les visiteurs sur certains « A PRIORI » mais aussi sur les conséquences de leur présence...



Focus métiers au sein de NaturOparC

la Mzelle chargée de la communication du lieu mais pas que... c'est Chloé

« Je suis entrée en tant que saisonnière et j'ai eu le choix de partir en Australie ou de continuer ma mission au parc, je suis toujours là 19 ans après... preuve que mon cœur a parlé... ». Chloé est en constante ébullition pour faire vivre le parc et ne manque pas d'imagination... Pour la saison 2020, dans une perspective ludique mais aussi écologique, une application est en cours de développement pour faciliter la visite : plan géolocalisé, rappel des animations, fiches animaux, jeux... C'est fun et presque plus besoin de papier !

le directeur adjoint, c'est Anthony

Anthony nous parle avec passion de son métier : « le soigneur est un acteur incontournable du bien-être animal, il est présent dans le parc 7 jours sur 7 (pas tous les jours le même hein !). Il est là pour observer, gérer les premiers soins, les petits bobos, afin d'être l'intermédiaire entre l'animal et le vétérinaire. Détenir et présenter des animaux en captivité n'est pas de tout repos... Cela nécessite de tenir un vrai suivi de chaque animal. Un registre (version papier + informatique) est obligatoire mentionnant naissances, décès mais aussi toutes les transactions liées à l'animal car les animaux ne nous appartiennent pas... ». Anthony est un amoureux des Loutres. Même s'il a la chance de les côtoyer tous les jours, il ressent le besoin de pouvoir les observer à l'état sauvage, notamment en Europe du Nord. « Nous étudions les Loutres depuis de nombreuses années et sommes épaulés par un vétérinaire qui a fait son sujet de thèse au parc, un passionné comme nous. Pour chaque cas, il se renseigne sur des forums avec d'autres vétérinaires de parcs animaliers. En tant que soigneur, un entraînement médical permet d'établir une relation de confiance avec l'animal. Grâce à ce travail, il est possible d'effectuer différentes actions telles que peser l'animal ou le faire entrer dans une caisse de transport sans stress ».



Anecdote : l'amour triomphe toujours même chez les Loutres !

Au fil de la conversation, une histoire coup de cœur a émergé. Il y a forcément des mascottes dans le cœur des soigneurs. Volga, la doyenne des Loutres, âgée de 15 ans, a été élevée au biberon dans le parc car elle avait perdu sa mère... C'est une des plus vieilles Loutres d'Europe en captivité. Les soigneurs ont toujours pensé qu'elle était stérile mais c'est finalement à l'âge de 10 ans, qu'un mâle nommé Dionysos a réussi à rendre Volga gestante. Ils ont eu un petit nommé Japet. Depuis, Volga et Dionysos ne sont plus jamais quittés et forcément le petit Japet est devenu le chouchou du parc !

En famille, en groupe, sortie scolaire ou même en solo... Visite libre ou animée, faites une pause 100% nature à NaturOparC !



NATUROPARC

Route de Ribeauvillé - 68150 HUNAWIHR

TEL : 03 89 73 72 62

comm@naturoparc.fr

www.naturoparc.fr

f Naturoparc-Hunawihr



CARRELAGE | PVC | SALLE DE BAIN
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 - f



La Cour des Nobles à Riquewihr : voyage dans le temps garanti !

Il y a de ces lieux que même en rêve, on aurait du mal à imaginer... Mais quand il s'agit de trouver des pépites, les **Bibbele** sont là, vous le savez bien ! Rendez-vous au 38, rue du Général de Gaulle à Riquewihr avec Martine Wendling, propriétaire de la Cour des Nobles.



C'est bien connu, chaque cour intérieure peut cacher un trésor... et là, parole de **BLA-BLATEUSES**, c'est juste WAOUHH ! Une majestueuse bâtisse de 1523, classée Monument Historique, avec sa tourelle, ses fenêtres avec croisées en grès, son cadran solaire... se dresse devant nous. Martine a été notre guide, un accueil au top ! Elle parle avec un enthousiasme dévorant de l'histoire du lieu mais aussi des services qu'elle y propose...

Les actuels propriétaires de ce lieu magique, un couple soudé au grand cœur : Denis Wendling, architecte charismatique fort expérimenté, qui officie à Illkirch et Martine, son épouse qui l'a toujours épaulé dans la gestion de leurs entreprises. Grande travailleuse de l'ombre, elle a clairement été actrice dans la pérennité de tous leurs projets communs.

Mais Martine, comment devient-on propriétaire d'une telle demeure d'exception ?

« Il faut d'abord revenir sur l'histoire du lieu : au 16^{ème} siècle, c'est le chevalier Oswald Kruss qui a fait construire cette demeure, acquise ensuite par le Duc de Wurtemberg-Montbeliard puis par des familles nobles et bourgeoises. Le lieu passe ensuite entre les mains de M. Hans Gerd Kubel, un ancien ténor de l'Opéra de Vienne en Autriche, reconverti en fumeur de saumon en Suisse, donné d'ailleurs par Gault et Millau comme le meilleur saumon fumé du monde. Puis, ça a été un réel concours de circonstances pour nous... Par le biais de notre banquier, Denis a été mis en contact avec Hans Gerd Kubel et a pu étudier le projet, les plans... Un sacré personnage ce M. Kubel ! A ce stade, rien ne s'est fait mais Denis a été littéralement emballé par le lieu, il est intarissable sur le sujet... M. Kubel décèdera quelques années plus tard dans la demeure de Riquewihr en laissant d'énormes dettes derrière lui... En 2000, une vente aux enchères a lieu pour les biens riquewihriens issus de sa succession et forcément, Denis est présent et la suite vous la connaissez, nous voilà propriétaires... et pour ma part, j'ai toujours suivi aveuglément Denis dans tous ses projets... ».

17 années ont été nécessaires pour achever la rénovation de l'ensemble dans une démarche de développement durable et de respect du monument.

La Cour des Nobles, 700m² chargés d'histoire, pour un séjour majestueux

Dès l'entrée, c'est un dépaysement total... Dans un concept de maison de famille, la Cour des Nobles dispose de 34 couchages et peut accueillir jusqu'à 45 personnes dans sa salle à manger ou le grand salon.

Le lieu inspire à la magie : vue sur les vignes côté Grand Cru Schœnenbourg, sur le clocher ou sur la cour intérieure... Meubles et décorations, chinés avec minutie, habillent la bâtisse avec beaucoup de goût. Martine et Denis ont vraiment mis du cœur à l'ouvrage !

Au rez-de-chaussée, l'immense salle à manger donne sur une cuisine ouverte totalement équipée. C'est un endroit hors du temps mais qui peut aisément se prêter à une cuisine élaborée, voire une mise en scène via un chef cuisinier... La montée aux étages se fait par un escalier en grès des Vosges et le lieu le plus empreint d'histoire est certainement la bibliothèque avec ses menuiseries anciennes. La place d'Hans Gerd Kubel avec son siège en bois où il avait plaisir à écrire est d'ailleurs toujours là avec un point de vue sur la rue, c'est comme s'il n'était jamais parti... Le lieu inspire à la zénitude, c'est indéniable. Le grand salon mais aussi de nombreux petits espaces, vous permettent de vous retrouver autour d'un séminaire ou de discussions plus intimistes.

Des chambres somptueuses, toutes agrémentées de jolies salles de bain tout confort, se prêtent idéalement au repos. Et pour le côté atypique, des combles ont été transformés en « dortoir » de luxe.



Tous les ans, les Wendling organisent leur propre marché de Noël dans leur cour intérieure, 9 chalets avec des produits faits maison ! Toute la famille s'y colle...

Mais aussi une maison de famille : Les Remparts

Construite au pied des remparts, mixant torchis apparent, vieilles pierres et boiseries, Martine vous propose aussi la location de cette maison vigneronne tout confort de 220 m², d'une capacité d'accueil de 15 personnes.

Et 3 meublés : Le Logis

Dans une autre bâtisse mitoyenne : 2 meublés pour 2 personnes + 1 meublé pour un couple avec 2 enfants.

En discutant avec Martine, on ressent tout l'attachement de la famille Wendling à ce lieu... Et aujourd'hui, si ce lieu a retrouvé son âme, c'est bien grâce à eux ! Encore des bas-rhinois conquis par le Haut-Rhin, comme quoi rien n'est impossible !

Les **BLA-BLATEUSES** sont séduites et ne peuvent que vous recommander ce lieu pour vos prochains événements de famille ou d'entreprise... Vous en ressortirez différent, c'est une vraie expérience à vivre !

Entreprise, association, groupe d'amis, famille, vous avez la possibilité de privatiser la demeure l'espace d'un moment, d'y préparer vous-mêmes vos repas ou par le biais d'un chef / traiteur et de vous retrouver ensuite dans le grand salon ou la bibliothèque. Rare à Riquewihr, vous bénéficiez d'un parking de 19 places au pied du site. Tout est réuni pour la réussite de votre projet d'entreprise ou fête de famille...

Martine vous y accueillera comme à la maison, vous êtes l'ami de la famille. Elle a l'art de recevoir et entre nous, c'est une cuisinière hors pair ! Sa distinction 4 étoiles et sa note Booking de 9,3 sont amplement mérités.



LA COUR DES NOBLES

38, rue du Général de Gaulle - 68340 RIQUEWIHR

TEL : 06 22 11 80 39

courdesnobles@dwendling.fr

www.courdesnobles.com

f La Cour Des Nobles



CONCERT

JEUDI 30 AVRIL
20 H 30

COCK ROBIN

COCK ROBIN, le groupe de Peter Kingsbery, toujours au top de la Pop !

Retrouvez sur scène les tubes intemporels que sont The Promise You Made, When You're Heart Is Weak, Just Around The Corner ou Thought You Were On My Side ainsi que de nouvelles perles Pop Rock de haute volée !

En accord avec Muzivox

35 € Le prix comprend
5 € DE JETONS*

+ 2,50 € de frais de location

UNIQUEMENT EN VENTE sur rickermaster.fr
et chez AUCHAN | CORA | CULTURA | E.LECLERC



DÎNER SPECTACLE

SAMEDI 28 MARS
19 H 30

CONTES & LÉGENDES DES
**PIN-UP
D'ALSACE**

55 € Le prix comprend
5 € DE JETONS*



DÎNER SPECTACLE

VENDREDI 3 AVRIL
19 H 30

**JEAN-CLAUDE
BADER**

ON A TOUS QUELQUE
CHOSE DE JOHNNY

55 € Le prix comprend
5 € DE JETONS*



DÎNER SPECTACLE

SAMEDI 2 MAI
19 H 30

**BODY
EXCITING**
NOUVEAU SPECTACLE

RÉSERVÉ AUX DAMES

55 € Le prix comprend
5 € DE JETONS*



DANSE

SAMEDI 9 MAI
19 H 30

**SOIRÉE
SALSA LOCA**

AVEC MICKA MARQUES

35 € Le prix comprend
5 € DE JETONS*



**CONCERT
GRATUIT**



**VENDREDI
15 MAI**
20 H 30
JYZZEL



Réservations : **03 89 73 43 43**

Paiement par avance obligatoire. Possibilité de paiement à distance par CB.

www.casino-ribeauville.com | www.resort-ribeauville.com

Informations non contractuelles susceptibles d'être modifiées à tout moment. - * L'accès au casino est réservé aux personnes majeures, non interdites de jeu, sur présentation d'une pièce d'identité.