

Bibbele MAG'

LES BLA-BLATEUSES DU VIGNOBLE

AUTOMNE 2020 #17

Ferme Grollemund
success story à la ferme !

**Le voyage via
Formitours-Formigolf**
chacun y trouve son compte !

Les Donzelles
c'est... les plus belles ?!

Pauline Munier
une artiste multicolore

**Les Confitures
du Vignoble**
une explosion de goût !

Gilles Kuehn
nous fait l'Effet... Papillon !

Yummy Body
massage en version
sur-mesure !

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



un support pondu par **Bulle & Co'**
Conseil en communication

PEIFF un jour, PEIFF toujours...



p.6
WOS ESCH ?
Ferme Grollemund :
success story à la ferme !

p.8
PORTRAIT D'ÉCO
Le voyage via Formitours-
Formigolf : chacun y trouve
son compte !

p.10
L'ASSOC
Les Donzelles c'est...
les plus belles ?!

p.13
À VOUS DE JOUER
Késakofoto ?

p.14
S'SCHMECKT GUET !
Les Confitures du Vignoble :
une explosion de goût !

p.16
C'EST IN
Pauline Munier :
une artiste multicolore

p.20
D'ÂME NATURE
Gilles Kuehn nous fait l'Effet...
Papillon !

p.22
COUP DE CŒUR
Yummy Body : massage en
version sur-mesure !

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 : Adobe Stock - Photos : So', Ferme Grollemund, Formitours-Formigolf, les Donzelles,
Les Confitures du Vignoble, Pauline Munier, Gilles Kuehn, Lucie Berlie.
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
BIBBELE MAG

Le rendez-vous des 4 Saisons
AU DOMAINE BOTT FRÈRES

A nos côtés pour toutes les étapes clés de la vinification et l'élaboration d'un vin, devenez vigneron le temps de nos 4 rendez-vous et dégustons ensemble le résultat de notre travail !

JEUDI 24 SEPTEMBRE À 17H30
L'APÉRO DU VENDANGEUR
On se retrouve sur notre page Facebook **Domaine BOTT Frères** pour connaître les détails de notre évènement !

INSCRIPTION ET RÉSERVATION
au 03.89.73.22.50 ou sur info@bott-freres.fr

François CAILLIAUX
agence immobilière

LOCATION

ACHAT VENTE
■ Estimations gratuites
■ Remboursement des diagnostics*

Vous avez un bien à vendre ou à louer ? Vous recherchez un bien à acheter ou à louer ? Appelez Claire, Sophie ou François !

Tél : 03 89 22 00 22 • Mail : immobiliere.ifc@orange.fr
10a Avenue du Gal de Gaulle (en face de l'Or du Terroir) à Ribeauvillé

*Dans le cadre de la signature d'un mandat exclusif - voir conditions en agence.

CLUB DE SPORTS

RESTAURANT



-10€
sur vos frais
d'inscription à
l'espace fitness



**En famille,
en solo,
ou entre amis**

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

Conception graphique Agence hep



-10%
sur l'espace
multisport (raquettes,
escalade, foot5)



**1 café
offert**
au restaurant

Sur présentation de ce bon*
Offres non cumulables

ZA Sud - 2 Allée Georges Charpak
SÉLESTAT - 03 88 82 68 05

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



W
LES SAVEURS
DE WILLMANN



Ouverts du mardi au samedi
consultez nos horaires sur notre page Facebook
f : Traiteur Willmann. JM



Poissonnerie
QUALITÉ, FRAÎCHEUR
SÉLECTION ÉPICERIE FINE
TRAITEUR À EMPORTER
traiteur-ribeauville.com



1 rue de l'Abbé Louis Kremp - 68150 Ribeauvillé - Tél. 03 89 73 72 24 - contact@traiteur-ribeauville.com

On se retrouve, quel bonheur !

Suite à une pause « forcée » après le **Bibbele Mag'** de mars, c'est avec grand plaisir que nous vous retrouvons ! Tout va bien de notre côté, le grand méchant **CORONATRUC** ne nous a pas eu... mais évidemment méfiance, il rôde toujours... on vous espère tous en forme ? Surtout, soyez prudents les amis et on compte sur vous pour respecter les gestes barrières hein. Finissons-en une bonne fois pour toutes de ce **CORONASCHISS**... Alors, **NUNDAUCKEL**, nous on dit « un pour tous et tous pour un », on a chacun notre rôle à jouer pour dire **BYE BYE** à ce truc tout pourri... Pour nous **BIBBELE**, cette période nous a appris beaucoup de choses : la vie ne tient qu'à un fil les amis, profitez-en ! **Vivez pleinement l'instant présent !**

Hopla maintenant on change de sujet, ça ne nous vous déplaira sûrement pas d'entendre parler d'autre chose.

De notre côté, pour les news, il s'est passé des trucs chouettes alors on partage : notre **Mo'** a mis au monde des jumeaux pendant cette période si spéciale, si si ! Elle a bien choisi son moment mais comme d'hab, elle ne sait pas faire les choses « à moitié », NET, NET... 2 jolis bébés d'un coup !! Et en plus, une fille et un gars ! Bienvenue à la ch'tite **Romane** et au p'tit **Marcus** qui ont embelli notre printemps et parole de **BLA-BLATEUSES : YEUH, comme ils sont mignons !!!**

Et points positifs, nous avons à nouveau fait de belles rencontres pour ce **Bibbele Mag'** de Septembre et nous avons pensé à vous avec de petites surprises : le Pfiff vous manque ? Pas de souci, les **BIBBELE** sont là. Zoom sur les Donzelles, l'association de **Mo' & So'**, ça va à coup sûr vous faire chaud au cœur... et une BD sur le thème du Pfiff, histoire de vous faire sourire...

On a voulu de la douceur et du bien-être pour cette parution, ça vous étonne ? Oubliez tout, posez-vous et c'est parti pour le **Bibbele Mag'** ! On va vous parler jardin, d'art, de bonnes choses à manger bien-sûr, de massages et puis on va s'évader pendant un moment pour voyager à travers le monde...

Hopla, bonne rentrée à tous, sortez couverts' !
un masque et à l'attaque !

OU CE QUE VOUS VOULEZ !

VOS BLA-BLATEUSES





Ferme Grollemund : success story à la ferme !

Nous vous avons déjà parlé de la famille Grollemund dans le Bibbele Mag, il y a quelques années... Et oui, le Bibbele commence à se faire vieux, déjà le n°17 ! A l'époque, c'est Jérôme Grollemund qui avait pris la parole en tant que Président de l'Echoppe Paysanne à Ribeauvillé et il nous avait alors parlé de son fils Matthieu qui souhaitait prendre la relève de leur affaire familiale. Et bien, c'est chose faite maintenant, père et fils travaillent main dans la main... C'est avec grand plaisir que nous avons rencontré Matthieu, histoire de papoter un peu autour du développement de leur activité. Direction Guémar pour découvrir le nouveau magasin de vente directe de la Ferme Grollemund...*

Installés à Guémar depuis 1997, les Grollemund sont céréaliers et éleveurs. En suivant la lignée de son papa, Matthieu, du haut de ses 27 ans et titulaire d'un BTS ACSE¹, a déjà beaucoup de responsabilités sur ses épaules : « je travaille sur l'exploitation en association avec mon père depuis 2015 et c'est grâce au travail qu'il a accompli durant toutes ces années qu'il nous est possible aujourd'hui d'investir et de voir plus loin pour notre activité... J'avance dans les choix stratégiques avec Marie, ma compagne, qui a suivi le même cursus en BTS ACSE que moi. Notre formation nous pousse vers un profil plus commercial de la gestion agricole... nous avons une nouvelle vision du métier ! Ça passe par la culture de nos terres jusqu'à l'élevage, puis de la découpe à la transformation de notre viande jusqu'à la vente. Aujourd'hui, nous totalisons un cheptel de 120 bovins, 150 porcs, 200 poules pondeuses et 100 agneaux. Aussi, j'ai fait le choix d'investir tant au niveau de nos besoins en termes d'infrastructures mais aussi en matière de développement commercial avec l'ouverture récente du magasin de Guémar... Attention toutefois, il ne faut pas voir notre nouveau point de vente comme une boucherie traditionnelle ! Nous y commercialisons bien-sûr nos propres produits mais aussi des produits complémentaires issus de producteurs locaux exclusivement. En ce qui concerne notre viande, la quantité commercialisée au magasin est limitée par notre capacité de production et de transformation à la ferme, c'est un choix assumé de ne pas vendre plus ! Car toujours dans le but de proposer des produits de qualité, nous tenons à rester sur un format d'exploitation à taille humaine et familiale. Nous veillons également au bien-être de nos bêtes : porcs élevés sur paille, veaux élevés sous la mère, poules en plein air... Tous nos animaux sont nourris exclusivement avec les céréales et l'herbe produits sur notre ferme... ».

¹BTS ACSE : Brevet de Technicien Supérieur Analyse et Conduite des Systèmes d'exploitation, formation généraliste visant à enseigner les fondamentaux de la gestion d'exploitation agricole.

Cultures, transformation, gestion de la ferme jusqu'à la vente...

Niveau organisation chez les Grollemund, les journées sont bien remplies, père et fils font une sacrée équipe ! Ils sont totalement complémentaires, ça fait plaisir à voir ! On retrouve toujours et encore les produits de la Ferme Grollemund à l'Echoppe Paysanne de Ribeauvillé, c'est le bébé de Jérôme. Et le nouveau magasin de Guémar, c'est la nouvelle responsabilité de Matthieu même s'il n'est pas présent physiquement au magasin.

Pour faire tourner la petite affaire familiale qui grandit, il faut évidemment du renfort ! Dans l'équipe, chacun a sa place :

- Danielle, l'épouse de Jérôme et maman de Matthieu, est kiné à la maison de retraite de Ribeauvillé mais ça ne l'empêche pas de contribuer à la ferme ! C'est même carrément un sacré coup de main dixit Matthieu. Elle a aussi ses petits secrets car c'est elle qui a la maîtrise de la cuisson des pâtes chauds !
- Marie, la compagne de Matthieu. De la transformation de charcuterie jusqu'à la vente, c'est Marie que l'on trouve en première ligne dans la boutique de Guémar avec Kevin. C'est elle qui sélectionne et gère l'approvisionnement des produits complémentaires proposés à la vente.
- Kevin, c'est le nouveau boucher embauché pour l'ouverture du magasin de Guémar mais il travaille aussi à la transformation directement à la ferme.
- Mélanie est à la transformation. Mais elle assiste également Jérôme à la vente à l'Echoppe Paysanne sur les fins de semaine.

Bien-sûr, Jérôme est toujours là et veille au grain mais Matthieu et Marie sont la nouvelle génération de la ferme et ils ont une vision entreprenante de la gestion de celle-ci. Aussi, après l'Echoppe Paysanne, Matthieu et Marie ont réfléchi à des leviers de commercialisation de leurs produits et une belle collaboration s'est mise en place avec la Ferme Vogelgesang à Dorlisheim : « c'est un copain de promo, il est fromager. Nos produits sont complémentaires. Aussi, il m'a proposé de vendre mes produits, c'est une belle vitrine pour nous ! ».

Une nouvelle idée trottait encore dans la tête de Matthieu : développer un distributeur automatique mais pour ça, fallait-il encore trouver l'emplacement approprié... Matthieu en parle à la famille Beysang qui bénéficie d'un emplacement rêvé à Guémar. Puis, revirement, Matthieu se voit proposer l'opportunité de créer un magasin, les Beysang ayant un nouveau projet d'extension de leurs bâtiments. C'est ainsi que le projet est lancé ! Même si Matthieu nous confie son angoisse initiale, il ne pouvait laisser passer cette chance : « je pouvais y implanter un magasin de vente directe ainsi qu'un distributeur automatique, la totale ! Cet emplacement, c'était une vraie opportunité... En plus, nous avons pu nous inclure totalement dans le projet d'extension et avoir un local répondant à tous nos besoins... ».

En janvier 2020, c'est l'ouverture du magasin de Guémar et de 113 casiers pour le distributeur automatique, accessible 7 jours/7. En plus des produits Grollemund, Marie et Matthieu ont décliné à la vente une large gamme de produits complémentaires issus de producteurs locaux : yaourts, fromages, légumes, miel, bière, pâtes... Pile ce qu'il fallait !

Et cerise sur le gâteau, Matthieu et Marie n'ont vraiment pas fait les choses à moitié puisqu'ils ont cumulé leurs projets professionnels et sont devenus les heureux parents d'une petite Léonie en novembre 2019 ! Ils promettent ces deux-là ! Affaire à suivre !

**A la Ferme Grollemund, vente directe et produits locaux,
mangez bien, mangez sainement !**



DISTRIBUTION D'ÉNERGIES

Fioul - Gasoil - GNR - Gaz Propane - Pellets

CHAUFFAGE

Installation - Entretien - SAV

STATION SERVICE

Tabac - Presse - FDJ

6A ROUTE DE SÉLESTAT - 68970 GUÉMAR
03 89 71 81 43

@ info@beysang.fr Beysang SAS



FERME GROLLEMUND

FERME GROLLEMUND

6, route de Sélestat - 68970 GUÉMAR

TEL : 06 36 13 88 01

fermegrollemund@outlook.fr

Ferme Grollemund

Magasin de vente directe :

Vendredi : 8h30 à 12h30 et 15h à 19h

Samedi : 8h30 à 13h

Distributeur automatique :

de 5h à 23h en non-stop, 7j/7



Le voyage via FORMITOURS-FORMIGOLF : chacun y trouve son compte !

Pour vous parler en toute franchise, nous avons besoin d'un peu d'évasion le temps d'un rendez-vous... Il fallait trouver un sujet qui nous emporte loin de l'actualité du moment... Nous n'avons pas eu à chercher longtemps, direction la zone industrielle de Colmar chez FORMITOURS - FORMIGOLF. Rencontre avec Julien EDEL, ce jeune bennwihrien, qui a pris les rênes de l'entreprise familiale. Nous avons eu la chance de pouvoir lui prendre un peu de son temps et de nous évader le temps d'un entretien... et quel bol d'air !



Pour placer le contexte, il faut d'abord revenir un peu en arrière dans le temps. Déjà actif dans le monde du voyage, c'est Jean-Paul Thuet, le grand-père de Julien, qui a lancé l'aventure FORMIGOLF en 1996. Tout est parti sur les conseils avisés d'amis golfeurs car il y avait une vraie demande sur ce marché. Aujourd'hui, la société continue à œuvrer sur ce secteur dans le but d'honorer les rêves des golfeurs aux quatre coins de la planète. A la carte ou en prêt à partir, FORMIGOLF est numéro 1 des voyages golf associant passion du sport, découverte, bien-être, gastronomie, culture et bien d'autres vers plus de 50 destinations. Mais pour FORMIGOLF, l'activité reste assez saisonnière et s'étale de septembre à mars. Aussi, Jean-Paul a rapidement choisi de combler l'année avec une déclinaison agence de voyages loisirs « ouverte à tous » en créant FORMITOURS en 1999.

FORMIGOLF ou FORMITOURS, chacun peut y trouver son compte ! C'est le voyage version sur-mesure pour pouvoir répondre à toutes les demandes ! Entouré d'une équipe de 12 personnes, c'est Julien qui est à la tête de l'affaire familiale maintenant. Le charismatique Jean-Paul, reste présent bien-sûr, on ne lâche pas son bébé si vite ! La transition se fait tranquillement et Julien a pu bénéficier des nombreux conseils avisés de son papy. Mais rien n'était joué d'avance pour Julien : « j'ai toujours été très proche de mes grands-parents et j'ai accompagné mon papy au bureau depuis mon enfance. Très vite, je donnais des coups de main pendant les vacances scolaires, je participais à la réalisation des brochures, prospectais par téléphone et sur le terrain, je vidais même les poubelles, rien ne m'effrayait ! J'ai toujours été travailleur ! Mais avec mon BAC S en poche, je me cherchais encore... je suis d'abord parti faire une préparation pour l'Ecole de Kiné mais je me suis vite rendu compte que mon cœur était ailleurs... et mon papy l'avait compris. Banco, nous allions travailler ensemble pour me permettre de reprendre les rênes de l'entreprise familiale... j'ai tout appris sur le tas grâce à papy bien-sûr... ».

*source : www.societe.com

La clientèle golf, nationale, belge, suisse et luxembourgeoise, est fidèle. Ce secteur d'activités est bien rôdé à l'agence à travers des salons, des newsletters, des catalogues dédiés etc. mais comme le dit si bien Julien : « il ne faut pas oublier de se montrer, nous sponsorisons et finançons par exemple 80 compétitions sur l'année dans le Grand-Est, sur lesquelles, il est important d'être présent, les golfeurs nous connaissent bien, il est important de garder le lien avec eux... ». Un point est cependant à souligner car Julien y tient tout particulièrement : « contrairement aux idées reçues, le golf est un sport accessible et intensif. Sur un parcours, on marche facilement entre 6 et 7 km, exemple du parcours vallonné d'Ammerschwihl et croyez-moi, on peut vite gagner en performance ! L'équipement est de plus en plus abordable. On s'équipe facilement chez Décathlon pour moins de 200 € et l'abonnement sur des terrains de la région avoisine généralement les 80 € par mois ». Ça donne envie de s'initier et de parfaire ses swings, non ?



Formigolf - Formitours, c'est avant tout une belle histoire de famille...

FORMITOURS, c'est 20 ans d'expérience dans le domaine du voyage et ce n'est pas rien !

A titre individuel, en famille, en association, groupe, comité d'entreprise, amicale de classe... Voyage en France, en Europe ou plus loin encore, peu importe vos envies d'évasion, FORMITOURS a votre solution ! L'équipe a toutes les astuces nécessaires pour répondre à vos envies et en prime, on y parle alsacien, allemand, anglais, italien et espagnol pour une organisation de votre séjour au top ! « Chacun attend ses vacances avec impatience et y consacre un budget non négligeable, notre but est d'aider nos vacanciers à vivre ses plus beaux souvenirs », souligne Julien. C'est donc en connaissance de cause que FORMITOURS a choisi de s'associer à la marque SELECTOUR, un réseau d'agences indépendantes, pour garantir à sa clientèle une sélection de voyages spécialement conçus pour répondre à leurs rêves d'évasion. « Nous sommes en mesure de proposer du sur-mesure total... et pouvons même vous suggérer des variantes via des tour-operator allemands à des tarifs très compétitifs ! Ou des séjours comme par exemple Disneyland, Belambra, Marmara, FTI, Club Med et bien d'autres... Notre offre est très vaste, pas de limite pour concrétiser le voyage de vos rêves... Chez nous, tout le monde trouvera forcément chaussure à son pied ! ».



En effet, choisir FORMITOURS, c'est voyager l'esprit léger ! L'équipe se fera un plaisir de vous parler de ses expériences et bons plans, ils sont plutôt intarissables sur le sujet et ça fait un bien fou ! La curiosité des BLA-BLATEUSES a ouvert la porte sur de belles destinations : Europe, Thaïlande, Ile Maurice, Etats Unis, Oman, Azerbaïdjan... et nous avons même tiré les vers du nez à Julien pour connaître sa destination fétiche et sa réponse est plutôt atypique : « la Colombie ». On le suit volontiers ! On part quand ?

Avec FORMITOURS bien-sûr car Julien et son équipe, ils assurent !



FORMIGOLF - FORMITOURS

18, rue Curie - 68000 COLMAR

TEL : 03 89 21 19 01

info@formitours.fr ou info@formigolf.fr



formigolf.fr

formitours.com

f Formigolf

f Formitours

2 adresses OPTIQUE à RIBEAUVILLÉ un même SERVICE

FABRICATION FRANÇAISE

VERRES ESSILOR
100% FRANÇAIS

100% DES MONTAGES
FAITS MAISON



NOS MARQUES :

PARASITE, TRACTION, DOKOMOTTO, PINTON, KARAVAN & plus encore...

L'ATELIER OPTIQUE
1, rue des Cigognes
03 89 73 64 53



RIBOPTIQUE
1, av. du G^{al} De Gaulle
03 89 71 74 96

Les Donzelles c'est... les plus belles* ?!



Soyons honnêtes, 2 BLA-BLATEUSES sont des Donzelles (So' et Mo'), mais ce n'est pas pour autant qu'elles vont en faire des caisses sur cette merveilleuse, grandiose et mythique association ! Vous constaterez que vos dévouées BLA-BLATEUSES savent rester parfaitement objectives et impartiales lorsqu'il s'agit du travail, hihi !

Qui sont les Donzelles ?

Depuis quand, où, quoi, comment ? A l'issue de cet article vous saurez tout sur cette petite association ribeuvilloise devenue grande. Preuve en est, les Donzelles ont remporté l'année dernière, le 1^{er} Prix du Pfifferdaj** (ex aequo avec les D'Lustiga Pfiffer) avec leur char : le Grand Naufrage ! (Belles ET talentueuses, elles ont vraiment tout pour plaire...).



* Evidemment !

** Pardon ? Tu ne connais pas le Pfifferdaj ? MALHEUREUX (SE), si c'est le cas, fais comme si de rien n'était et lis discrètement ces quelques lignes : le Pfifferdaj est la plus ancienne fête d'Alsace. Elle a conservé les traditions, les costumes, les couleurs et la notoriété que lui donnèrent dès le XIV^{ème} siècle des centaines de musiciens et troubadours réunis à Ribeauvillé. Près de 1 500 figurants s'investissent dans la fabrication des chars et durant le défilé qui a lieu le 1^{er} dimanche de septembre. Véritable fête populaire, elle rassemble chaque année plus de 20 000 spectateurs. (Source : www.ribeauville.fr)

Il était une fois...

2005 : une bande d'amies décide de créer une association 100 % féminine pour défiler au Pfifferdaj. 15 ans plus tard, pari réussi, la petite association est passée de 30 à 70 membres ! En cours de route, les Donzelles ont bien dû se l'avouer, il leur manquait un peu de testostérone, surtout pour effectuer les trucs chiants tâches physiques ! Elles ont alors progressivement ouvert leurs portes à la gente masculine, qui ne s'est pas fait prier pour entrer (ça vous étonne ?).

Dans la catégorie des groupes à pied pour commencer de 2005 à 2013. Les Donzelles sautent finalement le pas en 2014 en réalisant leur 1^{er} char : les voilà propulsées dans la cour des grands ! Bien que les femmes soient capables de beaucoup (beaucoup beaucoup) de choses, il faut reconnaître que les bonhommes se sont avérés forts utiles pour la construction des chars (et pour toute la phase technique en amont). L'association compte aujourd'hui 60 % de femmes pour 40 % d'hommes : le sexe fort garde l'avantage ! Les Donzelles doivent admettre qu'elles sont assez fières de leurs recrues masculines puisque ces derniers (en plus d'être triés sur le volet pour leurs physique compétences) se trouvent être des techniciens de haut vol : menuisiers, soudeurs, cerveaux pour la réalisation des plans... nan vraiment, les Donzos c'est pas des rigolos !

Le Parc
Scène de Ribeauvillé

**LE PARC UN JOUR...
LE PARC
TOUJOURS !**

RENDEZ-VOUS EN 2021
dans un nouveau décor, pour de nouvelles aventures culturelles !

Renseignements à la Mairie
Tél. 03 89 73 20 00 - evenementiel@ribeauville.fr

Ribeauvillé
CAPITALE DES MÉTIERS D'ALSACE
www.ribeauville.fr

TENDANCE
vêtements • chaussures • accessoires

ça continue !

Nouvelle équipe avec Mélanie & Karine mais le concept reste identique avec toujours les mêmes marques !

PRÊT À PORTER
Superdry
MC Planet
Timezone
Desigual
Pullin
CMP
Benson & Cherry

CHAUSSURES
Colmar
NeroGiardini

Et hop, une 2^{ème} boutique pour Mélanie à Ribeauvillé

TÉL : 03 89 73 37 07
55 Grand'Rue - 68150 RIBEAUVILLÉ

f TENDANCE



Les temps forts des Donz !

On ne vous apprendra rien, le Pfifferdaj est clairement THE événement pour lequel les Donzelles existent ! Bien que le défilé a lieu tous les ans le 1^{er} dimanche de septembre (raté pour cette année #fuckcovid), c'est en avril que tout démarre avec la présentation des maquettes par le talentueux Antoine Helbert. Une fois la maquette attribuée, le comité des Donzelles se réunit avec quelques constructeurs afin d'élaborer un « plan d'actions » : techniques de construction, nombre et placement des personnages, style de costumes... Un compte rendu est ensuite transmis aux membres et les hostilités sont lancées ! Courant mai, une poignée de constructeurs se réunit pour construire les bases du char, à ce stade, impossible de fournir du travail à tous les membres, ce n'est qu'au mois de juillet que tous les bras sont requis pour finaliser char et costumes. En tout, 3 mois de travail sont nécessaires pour un défilé de... 3h, si c'est pas de l'abnégation ça ! Le QG des Donzelles se trouve au célèbre « hangar » avec d'autres associations, à Ribeauvillé. Si vous ne l'avez jamais fait, ça vaut le coup de venir voir cette fourmilière qui s'active, surtout pendant les 2 dernières semaines d'août. Vous y découvrirez l'envers du décor... Attention, cette visite pourrait vous rendre accroc et vous donner envie de participer au prochain Pfiff (si ce n'est pas déjà le cas) ! Le hangar est, selon les dires de certains, hautement addictif !

Outre le Pfiff, les Donzelles participent aussi au marché de Noël de Ribeauvillé qui se déroule en décembre. A cette occasion, elles proposent leur traditionnelle poêlée des Donzelles^{***} dont la réputation n'est plus à faire. Des épicuriens des 4 coins de la France viennent chaque année pour la déguster (si on vous le dit !), sans oublier les boissons made in Donz : la Chaudronnelle, la Gri'hot et le Chocola'Show ! Le marché de Noël, c'est 4 jours intensifs qui demandent un énorme travail de préparation en amont, mais le jeu en vaut la chandelle puisque cet événement permet aux Donzelles de rentrer les fonds nécessaires à la réalisation de leur char (en sachant qu'en moyenne et selon la maquette, il faut compter entre 8 000 et 12 000 € de budget par édition, vous comprendrez qu'il faut en rentrer des pépètes !).



Donzelles

ASSOCIATION LES DONZELLES
Robin Florence – Président

TEL : 06 95 55 81 49

association.les.donzelles@gmail.com

f Association Les Donzelles

Instagram : les_donzelles

Envie d'apporter votre pierre à l'EdiDonz ?

Comme toute association, les Donzelles sont à la recherche de bonnes âmes (des sponsors quoi !). Vos contributions peuvent prendre différentes formes : dons financiers, matériels (peinture, bois, métal, visserie, outillage...), victuailles : repas, boissons... Les Donzelles restent ouvertes à toutes autres propositions (décentes cela va de soi). En échange, soyez assuré de leur gratitude éternelle ! Vous serez également cité dans le programme du Pfifferdaj et mis en avant sur les réseaux sociaux utilisés par l'association. Ça donne terriblement envie hein ? Allez, ne soyez pas timides, lancez-vous et puis... laissez-vous enivrer par le Donzelles POWER !

^{***} A base de spaetzles, chou à choucroute, lardons, knacks et réhaussée par une sauce munster (ou pas). Affolement des papilles garanti !



Rehmann
Poêles et Conduits



Votre Poêlier en Alsace

Livraison et pose de :

- Conduits inox ou maçonnes
- Tubages inox ou céramique
- Poêles en faïence
- Cheminées et inserts
- Poêles à bois, cuisinières

Remplacement de foyers
SAV sur tous types de foyers bois

11, rue Mittlerweg - 68000 COLMAR

Tel. 06 26 53 59 85

Mail : rehmann@poele.pro

Site : www.poele.pro

En collaboration avec

D-79424 Auggen

Salle d'expo de 500m²



Késakofoto ?

Encore une photo prise dans l'une des 16 communes de la Cté de Communes de Ribeauvillé. Cette fois, on a choisi de mettre en avant une fontaine mais laquelle ? On n'en dira pas plus... Hop, hop, on vous laisse barouder dans le vignoble pour la trouver. Allez, on n'est pas comme ça, on vous aide volontiers un peu cette fois !

INDICE : elle se trouve dans un charmant village viticole, situé en léger retrait de la Route des Vins...

Bonne promenade à travers maisons anciennes, à colombages, ruelles... On profite du paysage et on ouvre grand ses yeux pour trouver le lieu !



COMMENT ON GAGNE ?

1 RETROUVEZ CET ENDROIT

2 ALLEZ-VOUS Y PRENDRE EN PHOTO

Sur, à côté ou carrément dans la fontaine, faites comme vous voulez, ça ira aussi !

3 ENVOYEZ-NOUS PAR MAIL LA PHOTO

kesakofoto@bibblemag.fr ainsi que vos nom, prénom et localité, jusqu'au 16 octobre 2020.

4 LE 20 OCTOBRE 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 un cours avec dîner à l'atelier Jo...elle Cuisine à Ostheim !



Les Confitures du Vignoble une explosion de goût !



Grandes gourmandes que nous sommes, c'est la bonne odeur de confitures qui nous a mené à Bennwihr chez la famille Thevenon. Fabrication « maison » de confitures, confits de vins, chutneys et bocaux de fruits, nous vous ouvrons la porte des Confitures du Vignoble, une grande histoire de famille et de cœur ! Pour avoir goûté leurs produits, c'est de la bombe, parole de BLA-BLATEUSES ! Personnellement, nous sommes fans des confitures fraises cannelle et myrtilles au Pinot Noir, un pur délice ! Vous commencez à saliver ? Zoom sur la petite entreprise familiale.

C'est Audrey et Julie Thevenon, 2 frangines passionnées, qui vont nous parler de leur savoir-faire au milieu de casseroles et marmites en cuivre... « L'aventure des Confitures du Vignoble a débuté en 1997, un peu par hasard... Cette année-là, notre papa, François, cuisinier de métier à l'époque, a dû gérer un surplus de raisins issu des vignes de nos grands-parents... Il décide alors de transformer le tout en confiture de raisins et confit de vin pour accompagner fromage et foie gras. Tout part de là et ça en devient un hobby pour notre papa. Au début, il travaillait dans la cuisine de la maison puis au fil du temps, il a vite migré à la cave en y installant un atelier de fabrication. Cette première production a remporté un vif succès, la demande a été très forte, toute la famille a dû mettre la main à la pâte... C'est à ce moment-là que notre père a décidé de se mettre à son compte et de lancer les Confitures du Vignoble ». Audrey et Julie sont adolescentes à cette époque, mais avec leur maman, elles ont toujours baigné dans les confitures de François. En 2015, c'est d'abord Audrey qui rejoint officiellement l'aventure avec la gestion des 3 derniers mois forts de l'année et ses marchés de Noël. Mais, l'amour du métier, c'est dans les gènes chez les Thevenon alors lorsque François commence à envisager sa retraite en 2019, c'est tout naturellement que les 2 sœurs décident de reprendre le flambeau et s'associent. Ce n'est pas pour autant que François lâche l'affaire hein, soyons d'accord, les confitures c'est son dada et c'est avec grand plaisir qu'il souhaite maintenant partager ses secrets, recettes, inspirations avec ses filles...



LES CONFITURES DU VIGNOBLE

Famille Thevenon

5, rue du Stade - 68630 BENNWIHR

TEL : 03 89 49 03 71

confitures.vignoble@gmail.com

f Les Confitures du Vignoble

*nouveau logo made by Bulle & Co' bien-sûr !

Et, c'est clairement ce travail d'équipe en famille qui donne ce goût unique à leurs produits « faits maison » : « les fruits que nous cuisons sont majoritairement issus de vergers locaux et sélectionnés afin de garantir les meilleures saveurs. L'ensemble de notre production est préparé en petites quantités, dans le respect de la tradition, dans des bassines en cuivre. La mise en pot à chaud s'effectue à la main. Nos confitures et confits ne connaissent ni colorants, ni conservateurs. Mais, nous sommes en constante recherche de la petite touche créative, histoire de surprendre les palais... Et c'est notre père, qui initialement avait osé l'association fruits et vins spiritueux. Aujourd'hui, on essaye aussi d'agrémenter avec des épices, parfois cela fonctionne très bien, d'autre fois non... ». La gamme des Confitures du Vignoble ne cesse de s'étoffer au fil du temps, on comptabilise plus de 80 produits à leur actif à ce jour : confitures de fruits traditionnelles, confits de vin, chutneys de légumes, marmites de fruits... Il en ressort des confitures atypiques : associations de fruits à la vanille, au géranium, à la menthe ou à la cannelle ou encore des confitures aux vins et spiritueux alsaciens comme les mangues au Gewurztraminer, les griottes au Kirsch, la rhubarbe au Sylvaner et bien d'autres...



Les Confitures du Vignoble, c'est aussi une recherche d'associations mets et confitures et ça marche ! « Lorsqu'on travaille en famille, chacun a ses propres idées, ajoute sa touche personnelle. Chez nous, tout le monde aime cuisiner et on se projette donc assez facilement sur des idées recettes ». Pour le côté insolite, les Thevenon ont en effet osé la confiture d'asperges, imaginée dans le but de sublimer foies gras, magrets grillés, escalopes de poulet ou des fromages frais, c'est leur toute première confiture de légumes ! Pour des saveurs plutôt sucrées, salées, ce sont plutôt les confits de vin qui sont à découvrir. Préparés à partir de vins d'Alsace, les confits se déclinent à la truffe ou à la liqueur, s'enrichissent d'épices et même de paillettes d'or, si si vous avez bien lu ! Les confits de vin s'apprécient en accompagnement de foies gras, fromages, charcuteries, viandes et poissons...

Puis, il y a aussi les chutneys de légumes, ça vous parle ? Le chutney est un condiment, sucré ou salé, préparé avec des fruits ou des légumes cuits dans du vinaigre, du sucre et des épices. Sa texture est proche de celle de la compote. Il se déguste aussi bien en apéritif que dans de nombreuses recettes et s'accommodera à de nombreux plats tout comme le confit de vin.



On vous a mis l'eau à la bouche ? Dans la Communauté de Communes de Ribeauvillé, on trouve les produits artisanaux des Confitures du Vignoble dans les points suivants :

- **Bebenheim** : Les Fromages du Grand Père Fischer,
- **Bennwihr** : Cave de Bestheim et Eden Fleurs,
- **Bergheim** : Foie Gras du Vignoble,
- **Guémar** : Ferme Jehl, Ferme Grollemund,
- **Hunawihr** : S'Ladala,
- **Mittelwihr** : Supérette du Mandelberg,
- **Ostheim** : Aux Escargots de Caro,
- **Ribeauvillé** : Epicerie de Marie, Terroirs et Propriétés, Restaurant La Flammerie,
- **Riquewihr** : La Nougaterie de Riquewihr et Dopff,
- **St Hippolyte** : Hôtel Val Vignes.

La famille Thevenon est également présente sur le marché de Noël de Colmar, c'est un temps fort de leur activité. Pour retrouver l'ensemble de leur gamme et déguster leurs produits, vous pouvez aussi vous rendre dans leur atelier de fabrication à Bennwihr. N'hésitez pas à les contacter par téléphone ou Facebook pour vous assurer de leur présence !

En 2020, Audrey et Julie ont travaillé sur l'identité visuelle des Confitures du Vignoble*, nouveau logo et lancement d'une page facebook. Elles regorgent de belles idées : « nous souhaitons transmettre notre amour du bien-être et ça passera notamment par notre page facebook, sur laquelle, nous partagerons des idées recettes en association avec nos produits... ». Pas la peine de vous dire que c'est une affaire de goûts à suivre ! Hop, hop, on « like » la page sans traîner !



Portes Ouvertes :
Samedi 17 octobre
de 9h à 12h30



Pauline Munier une artiste multicolore

Impossible de ne pas tomber sous le charme de cette talentueuse illustratrice installée à Ribeauvillé. Ses petits portraits nous font sourire, ses tableaux nous transportent, ses affiches nous interpellent. Elle n'a pas son pareil pour raconter des histoires et transformer des petits riens en arcs-en-ciel.



Rencontrer Pauline Munier, c'est rencontrer tout un univers. Son univers à elle : tantôt enfantin, tantôt poétique, nostalgique, parfois absurde mais toujours gai et coloré. Ses personnages, souvent des animaux, des légumes ou des objets affichent un grand sourire. Même les monstres, sous sa plume, ont l'air sympathiques ! Pauline Munier a toujours « bidouillé »

des choses comme elle dit. Petite, elle adorait faire des petits bricolages avec l'aide de sa maman. Mais l'idée d'en faire son métier ne lui est pas venue tout de suite. Elle s'est d'abord orientée vers des études scientifiques en suivant un BTS d'optique instrumentale dans le Jura. « Au lycée en physique, on avait étudié les arcs-en-ciel, les illusions d'optique, tout le côté scientifique de l'image et j'avais trouvé ça génial ! Je suis d'ailleurs restée très arc-en-ciel », sourit Pauline.

Une histoire d'escalopes de poulet

Durant ces années d'études, elle commence la céramique et se dit que finalement, elle se verrait bien façonner la terre plutôt que régler des microscopes et des lasers... Alors une fois son diplôme de BTS en poche, elle suit pendant un an une mise à niveau à l'atelier de formation aux arts plastiques à Colmar. « C'est là que j'ai appris à dessiner. Avant, je ne dessinais pas beaucoup, je faisais surtout des collages », raconte Pauline. Puis elle s'inscrit aux concours des écoles d'arts dans le Sud de la France car elle a envie de « changer d'air ». La voilà aux Beaux-Arts à Montpellier, option art (contemporain et conceptuel). Tandis qu'elle réalise des films d'animation en pâte à modeler, son voisin d'atelier colle des escalopes de poulet au mur... « C'était le discours qui primait sur l'œuvre. Moi je faisais de la narration, de l'illustration, je n'avais pas de concept. Donc au bout de trois ans, ils m'ont déclarée "non diplômable" ». Après cette expérience aux confins de l'étrange, Pauline se retrouve à l'Ecole de l'Image à Epinal, option design graphique, image et narration et obtient son diplôme avec les félicitations du jury. La jeune artiste a enfin trouvé sa voie.

VOTRE AGENCE DE COMM' ET DE PUB À BERGHEIM

Bulle & Co'
Conseil en communication

PROFESSIONNELS

HOPLA*, donnons naissance à vos projets de communication !

LOGOS, CARTES DE VISITE, TRACTS, DÉPLIANTS, BROCHURES, ANNONCES PRESSE, BÂCHES, DRAPEAUX, MARQUAGES VÉHICULES ET VITRINES, OBJETS PUBLICITAIRES, SITES INTERNET, PAGES FACEBOOK, PLANS DE COMMUNICATION, ACHAT D'ESPACE PUBLICITAIRE (RADIO, AFFICHAGE, PRESSE...), RÉDACTION DE CONTENUS TEXTES...

bref, tout ce qui touche de près ou de loin à la communication !

2 rue Jordan
68750 BERGHEIM

03 89 47 26 47

Bulleandco.fr

Bulle & Co'

*comme les œufs

Jetza DRIVE

Nouveau à OSTHEIM !

Consommer DES PRODUITS locaux, bios et de saison DE MANIÈRE PRATIQUE ET RAPIDE ?

Comment ça fonctionne ?

- JE COMMANDE SUR jetza-drive.fr
- JE CHOISIS le jour, l'heure et mon point de retrait. JE RÉGLE en ligne.
- MA COMMANDE EST CONDITIONNÉE dans des contenants réutilisables et consignés.
- JE RAMÈNE MES CONTENANTS VIDES, MON COMPTE EST CRÉDITÉ du montant des consignes rendues.
- LES CONTENANTS SONT NETTOYÉS et remis dans le circuit.

OBJECTIF zéro DÉCHET

24, ZA BIRGELSGAERTEN 03 89 27 36 21

Allez, hop Jetza, c'est à vous de cliquer !

jetza-drive.fr

Peintures et collages

Elle prend le statut d'illustratrice indépendante en 2007 et s'installe à Ribeauvillé. Elle intègre alors le collectif d'artistes La Caravane des Illuminés Avertis et réalise les illustrations, les décors de spectacles et la communication visuelle du festival « Les Pépites d'Art », qui donnera lieu à quatre éditions de 2007 à 2010. Elle participe à des marchés de créateurs, à des expositions, réalise des affiches, des cartes postales parues aux Editions de Mai, des logos, anime des ateliers de création... En 2015, elle ouvre avec cinq autres créatrices du cru la boutique Juste à Côté, une boutique de créateurs au centre-ville de Ribeauvillé. Un moyen de montrer ses œuvres et d'être au contact du public sans être « coincée » tous les jours dans une boutique. Mais fin 2018, elle quitte l'aventure pour se focaliser sur la création pure.

Finis les petits objets de décoration et les bijoux en origami, Pauline se concentre sur ce qu'elle aime par-dessus tout : raconter des histoires à travers ses peintures et ses collages. Dans les tiroirs de son bureau, elle garde des papiers, des journaux, des anciennes publicités... « Je trouve que la matière apporte du volume à l'histoire. Ces papiers et ces textes qui ont déjà vécu, cela permet de raconter une nouvelle histoire et chacun peut se l'approprier différemment, suivant son âge et son propre vécu », explique-t-elle. Elle aime aussi donner une seconde vie aux objets et a beaucoup travaillé sur le thème du recyclage.



Les pti portraits : illustrations en collage et acrylique sur un petit panneau de bois 7x10 cm.

Inspirée par la nature, le quotidien, la liberté...

Le moment qu'elle préfère ? Quand elle investit son atelier, sa bulle, sa « cabane » comme elle l'appelle et qu'elle sort tout son matériel, ses papiers, ses « trucs ». « J'aime beaucoup ce moment de recherche de l'image. Souvent, je laisse reposer, j'y reviens le lendemain quand j'ai une autre idée ou parfois une semaine après ». Confiez-lui la création d'un tableau, d'un faire-part de naissance ou de mariage, d'une étiquette de vin, d'une affiche et elle fera des merveilles. Mais en lui laissant la bride et en lui faisant confiance. « Parfois quand les clients m'orientent trop, c'est plus difficile pour moi », indique-t-elle.

Pauline puise ses inspirations dans la nature, le quotidien, le mouvement Dada et son côté décalé, l'OuLiPo, « Ouvrir de littérature potentielle ». Et depuis qu'elle est devenue maman, les albums jeunesse l'inspirent aussi beaucoup. Elle a d'ailleurs dans ses cartons, un projet d'illustration d'album jeunesse, en collaboration avec une auteure locale, qui pourrait paraître en 2021... Dans ses cartons aussi, un projet d'exposition sur les vins coup de cœur des vignerons du secteur. Passionnée par le monde du vin, Pauline aimerait se perfectionner à la dégustation pour mieux maîtriser le langage du vin et utiliser ensuite cette matière pour créer des tableaux. L'artiste a mille projets en tête mais maman de deux jeunes enfants, elle court souvent après le temps !



Etiquettes de vin pour le Domaine Mader à Hunawihr (en collaboration avec Laurent Sick)



Communication visuelle du spectacle "Les Nuits à la Carrière" pour la Caravane des Illuminés Avertis.

Pauline Mumier
illustrations et objets

PAULINE MUNIER

eskarpolette@gmail.com

TEL : 06 83 59 08 57

Pauline Mumier - illustratrice

www.eskarpolette.com

autre chose
...Et pas autrement !

La collection **AUTOMNE HIVER** est arrivée !



C'est déjà la 3^{ème} collection **ENFANTS** de la naissance au 9 ans

mayoral



Et toujours la collection **FEMMES** du 36 au 54

MALOKA CECIL
ANNA MONTANA hajo

des accessoires, collants & la laine
phildar

La mode **FEMMES** et **ENFANTS** à **RIBEAUUVILLÉ**

32, Grand'Rue
03 89 49 46 11



ES ASSURANCES SPIESSER

LE SPÉCIALISTE DES SOLUTIONS D'ASSURANCES !

✓ PARTICULIERS FAMILLE

✓ SANTÉ PRÉVOYANCE

✓ PATRIMOINE RETRAITE

✓ ENTREPRISES PROFESSIONNELS

43, Grand Rue - 68000 COLMAR

Tél : +33 (0)3 89 24 25 24

@ : spiesser.colmar@allianz.fr

www.assurances-colmar.fr



Gilles Kuehn nous fait l'Effet... Papillon !

Une fois n'est pas coutume, les BLA-BLATEUSES ont outrepassé les frontières de la Com Com de Ribeauvillé (#onestdesoufs) pour rédiger cet article ! Il aurait été fort dommage de vous priver de cette pépite pour raisons géographiques... Alors, trêve de BLA-BLA, partons à la découverte des jardins vivants et comestibles de Gilles Kuehn* !

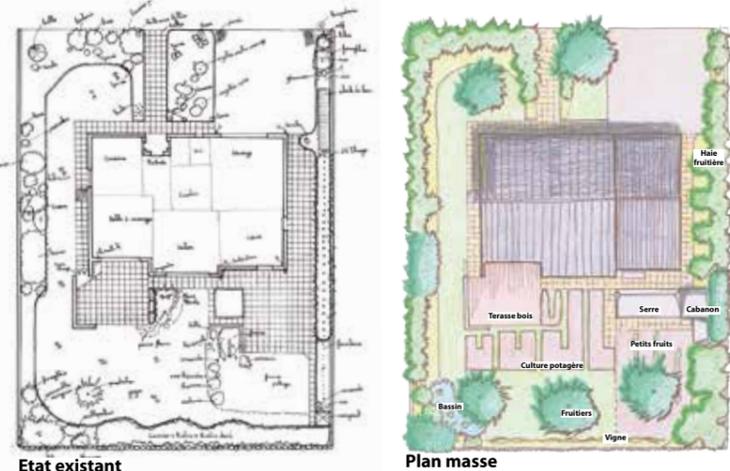
C'est le grand-père de Gilles qui lui a transmis le virus de la nature et de la terre. « Enfant, je passais beaucoup de temps à aider mon grand-père dans son potager. En grandissant, j'ai créé mon propre jardin avec un ami. Naturellement, mes parcours (scolaire et professionnel) se sont orientés en ce sens... ». Pour suivre sa passion, Gilles réalise un BTS Aménagement Paysager en alternance à Rouffach : « je me suis vite rendu compte que je n'étais pas à ma place. Les chantiers étaient monotones, basiques et très physiques. J'avais l'impression de tourner en rond et surtout une furieuse envie de voir plus loin... J'étais dans une entreprise où la rentabilité occupait une place prépondérante, à l'image de notre société actuelle, ça laissait très peu de place à l'épanouissement de l'Homme et de la Nature. Cela ne correspondait pas à ma vision des choses... ». Gilles décide alors de partir à Genève pour effectuer un Bachelor en Architecture du Paysage : « c'est à partir de là que débuta la déconstruction de tout ce que j'avais appris jusqu'à présent : dans ma famille, auprès de mes amis, au travail... ».



Pendant 4 ans, Gilles va étudier la conception d'espaces publics (parcs et jardins, places, squares, friches urbaines...). Sociologie, botanique, art, architecture des bâtiments..., sa formation ultra diversifiée et ses rencontres lui ouvrent l'esprit (même pas mal !). Après ces 4 années, « électrochoc », Gilles ressent le besoin de prendre l'air et s'envole pour un voyage aux 4 coins du monde grâce au WoofingSM : Canada, Nouvelle-Zélande, Népal, Inde... Il pénètre l'environnement des autochtones : « j'ai été accueilli dans une quinzaine de fermes avec à chaque fois une vision différente du jardinage. C'est là, que j'ai entendu parler de la permaculture pour la 1^{ère} fois. De retour en France, j'ai réalisé un stage pour en savoir plus sur ce concept et puis, ça a fait tilt : la permaculture permettait de connecter l'ensemble des mes apprentissages et de mes valeurs, il ne me restait plus qu'à me lancer ! ».

*La petite entreprise de Gilles n'est certes pas implantée sur la Com Com de Ribeauvillé MAIS sa maman si (Catherine pour ne pas la citer) puisqu'elle travaille à la Mairie de Ribeauvillé et soccupe (entre autres) de la réalisation du magazine Bien Vivre à Ribeauvillé. Comme les BLA-BLATEUSES l'aime beaucoup, elles lui devaient bien ce petit clin d'œil.

**Système d'organisation consistant à faire travailler bénévolement des personnes sur une exploitation agricole et biologique, en échange du gîte et du couvert (Source : www.lintraneute.fr)



Etat existant

Plan masse



Pourquoi l'Effet Papillon ?

« Saviez-vous que le battement d'aile d'un papillon ici peut provoquer une tornade de l'autre côté de la planète ? De la même manière, je souhaite que mes jardins, aussi petits soient-ils, provoquent une tornade d'émerveillement et de prise de conscience. J'ai choisi le papillon pour la symbolique de la métamorphose qu'il véhicule. A l'image de la vie, où absolument rien n'est immuable, je me considère en mouvement et en transformation perpétuelle. L'expression « papillonner » me plaît dans le sens pouvoir être libre de ce que l'on souhaite faire de sa vie. Et puis, les papillons m'ont toujours émerveillé par leur beauté. Durant certaines balades, lorsque je découvre un papillon, je marque une pause et cette expression m'échappe : WAOUH ! Je souhaite que mes jardins permettent de faire une pause, dans nos journées bien remplies et puissent restaurer cette simple expression du beau : WAOUH ! ».

S'inspirer de la nature pour lier le beau et le productif...

« Quand j'ai démarré à mon compte, je faisais essentiellement des tailles, des tontes, de l'entretien de jardin... Au bout d'un moment, j'ai eu envie de passer au niveau supérieur en créant l'Effet Papillon ! En plus de l'entretien, je voulais concevoir et créer des jardins vivants et comestibles ! ». A l'image d'un architecte, Gilles, au travers de relevés, de questionnaires et d'échanges avec ses clients, leur propose la création de jardins uniques et sur-mesure. « Je prends beaucoup de temps à échanger avec mes clients : leurs envies, le type de plantes qu'ils aiment... J'y ajoute mes idées et leur livre un projet prêt à l'emploi ! ». En effet, à l'issue de cette prestation, dont le tarif est fonction des caractéristiques du jardin et de la particularité de la demande, Gilles livre un véritable mode d'emploi permettant de réaliser soi-même son jardin vivant et comestible !

Un jardin vivant... ?!

Dans son approche, Gilles intègre des éléments qui attirent la vie : bassins pour la biodiversité, prairies fleuries pour les insectes pollinisateurs, tas de bois en décomposition pour y abriter les hérissons, hôtels à insectes, nichoirs... L'objectif étant de créer un écosystème qui aura vocation à s'auto-réguler « plus il y a de diversité, moins il y a de maladies ! ».

... et comestible ?!

Dans votre futur jardin made in « L'Effet Papillon », tout (ou presque) se mangera ! Plants tapissant : menthe, fraises, rhubarbe..., strates arbustives : groseilles, argousiers, framboises..., arbres fruitiers basses et hautes tiges, grimpants : kiwis, vignes, kiwai... « J'aimerais que les gens remettent les mains dans la terre pour se reconnecter à la nature, au vivant ». Bien entendu, en plus de l'étude, Gilles peut aussi gérer la réalisation concrète du jardin. « J'utilise en priorité des matériaux naturels et locaux. Au besoin, je suis également en mesure de m'occuper du constructif comme des terrasses en bois, du pavage, du dallage, des cabanes de jardin... ». Comme les créations de Gilles sont « ses bébés », il propose de les suivre une fois sorties de terre pour l'entretien annuel, le suivi pédagogique... Outre la conception et la création de jardins vivants et comestibles, notre papillon offre toute une palette de prestations : plantation, taille et soin des arbres fruitiers, création de jardins sur terrasse, conception d'espaces publics comestibles, accompagnement au développement de jardins partagés, ateliers...



L'EFFET PAPIILLON GILLES KUEHN

11, rue de Bennwihr - 68240 SIGOLSHEIM
TEL : 06 66 58 20 20
gilleskuehn@leffetpapillon.pro



◆ POSE DE CARRELAGE & REVÊTEMENTS SOUPLES

◆ RÉALISATION DE SALLE DE BAIN

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

06.01.20.04.28

WWW.CLAC-CARRELAGE.COM - f



© Lucie Berlie

Yummy Body massage en version sur-mesure !

Encore une belle rencontre, riche humainement, pour les BLA-BLATEUSES. Notre premier rendez-vous avec Gwennaëlle Kayser et son nouveau projet « Yummy Body Massage », c'était en agence* dans nos locaux à Bergheim avec pour objectif : réaliser le logo de sa nouvelle activité. Quel délice de faire la connaissance de Gwennaëlle ! Elle rayonne !

Yummy Body est le fruit d'une reconversion pleinement assumée par Gwennaëlle : « après 13 ans passés chez Dopff Au Moulin à Riquewihr en tant qu'œnologue, il me manquait le côté créatif, me rendre utile aux gens, faire quelque chose de mes mains, apporter du bien-être... Je souhaitais un alignement entre mon âme et mon cœur d'où cette reconversion... ». Et oui, vous avez bien lu « œnologue », niveau compétences notre demoiselle est calée : « mes études, c'est une richesse et le vin fera toujours partie intégrante de ma vie, je fais d'ailleurs toujours partie d'un club de dégustation » mais passion quand tu nous tiens, c'est encore plus fort... Ce sont finalement les rencontres de la vie, magnétiseur, radiesthésiste... qui ouvrent la porte du monde des énergies à Gwennaëlle : « ça a de suite fait sens pour moi ! J'ai eu envie de comprendre, la curiosité... » souligne-t-elle tout sourire. Et là, forcément, une réflexion s'engage, que pouvait-elle apporter aux autres ? Faire de ses mains ? La suite, vous l'avez déjà devinée, le massage est la nouvelle voie de Gwennaëlle...

Elle se prend de passion pour le sujet et développe une soif d'apprendre impressionnante ! Massage, oui, mais elle souhaite répondre à tous types de demandes : du bien-être aux sportifs les plus aguerris. Aussi, Gwennaëlle prend sa reconversion très au sérieux et cherche à se professionnaliser. Elle passe par une formation à l'Ecole Azur Massages d'Aix Les Bains et va y suivre un cursus Suédosportif® animé par des massothérapeutes expérimentés. A ce jour, elle y a déjà cumulé plus de 100 heures de formation, et ce n'est pas fini, elle compte encore une fois doubler ses heures de formation et y ajouter des perfectionnements ! Son expérience, à Aix Les Bains, va également lui permettre de nouer de nombreux nouveaux contacts professionnels mais aussi de nouvelles amitiés. Gwennaëlle y rencontre notamment Yohann Guichard, un passionné de soin corporel et du massage Thaï, c'est une révélation pour elle : « Yohann est une personne lumineuse, d'une grande sérénité, c'est clairement un exemple à suivre pour moi. J'ai développé une affinité toute particulière pour le massage Thaï car on y travaille davantage les énergies, c'est une approche plus holistique..., ça me correspond bien... ».

*ben oui, pour ceux qui ne le savaient pas encore : les Bla-Blateuses et le Bibbele Mag', c'est avant tout l'histoire d'une agence de com' « Bulle & Co' » depuis presque 15 ans...



© Lucie Berlie

Comme dit, Gwennaëlle tient à la professionnalisation de ses acquis, elle a donc sélectionné elle-même son cursus et ses modules de formation, qu'elle complète volontiers avec du perfectionnement : « la formation d'Aix Les Bains a permis d'asseoir l'aspect anatomie, palpation, les bases du métier et au fil des rencontres, tout s'est fait naturellement... Forcément, j'ai suivi mon coup de cœur pour le massage Thaï, en suivant notamment la formation Fascia Thaï de Yohann Guichard pour élargir mon champ de compétences dans ce domaine... et, je vais encore approfondir avec un stage pour m'initier à la réflexologie plantaire Thaï et au massage aux pochoirs aromatiques Thaï... Le but étant de toujours ajouter de nouveaux outils à ce que je sais déjà faire... Plus ma formation se poursuit et plus ma boîte à outils grossit ».

Yummy Body, c'est finalement la concrétisation pour Gwennaëlle !

Sur rendez-vous uniquement, elle peut vous accueillir dans son local au sein du salon de coiffure et de beauté « L'Idéal », 2 rue de Jepsheim à Ostheim ou planifier avec vous un rendez-vous à domicile, à votre convenance !



Détente et relaxation globale, à la fois du corps et de l'esprit, le massage by Gwennaëlle est sur-mesure ! Massage sportif très ciblé ou plutôt en recherche de détente, relaxation ? Faites le point avec Gwennaëlle lors d'une première approche téléphonique afin de bien cadrer la prestation... Problèmes musculaires, préparation à une compétition sportive, récupération ou tout simplement des massages dédiés aux sportifs : le massage suédois est votre réponse car il s'agit de trouver avec précision les tensions musculaires et de les apaiser... Le massage Thaï, plus axé sur le rythme de respiration de la personne et sur la circulation des énergies, inspire quant à lui à la zénitude... « Mon but : apporter légèreté, paix et sérénité à mon client et je compte bien y arriver ! Le sourire final de mon client est l'ultime gratitude pour moi... », précise Gwennaëlle. Pour 1 heure, comptez 60 € et pour 1h30, comptez 80 € de pur bonheur !

Nous Bla-Blateuses, avons suivi l'aventure Yummy Body depuis ses débuts et c'est avec grand plaisir que nous avons assisté à l'épanouissement de Gwennaëlle au fil des mois... A travers ses formations, elle a gagné en assurance en un temps record ! Et comme elle le dit si bien : « vivre de ma passion, c'est ce qui me fait vibrer aujourd'hui ! J'aime ce que je fais... », Gwennaëlle rayonne et veille à un travail constant de qualité... « L'histoire est devant moi, c'est comme une nouvelle naissance dont je suis le maître », jolie conclusion, n'est-ce pas ? A vos téléphones, massage bien être ou sportif, avec Yummy Body, offrez-vous un « break » sur-mesure by Gwennaëlle !



YUMMY BODY

Gwennaëlle KAYSER
24, rue St Nicolas - 68340 RIQUEWIHR
TEL : 06 89 29 16 55
gwen.kayser@gmail.com
f yummybodymassage

CHARPENTE - COUVERTURE - ZINGUERIE - ISOLATION



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





J'❤️ Ribeau !



J'🛍️ à Ribeau !



Association des Commerçants, Artisans,
Restaurateurs, Hôteliens Ribeuwillé