

Bibbele MAG'

LES BLA-BLATEUSES DU VIGNOBLE

PRINTEMPS 2021 #19

**Cave d'affinage
de Riquewihr :**
le fromage, c'est la VIE !

Coiffure Camille
passe au peigne fin !

Ribolab,
graine de génie !

Choco'shopping
au temple du chocolat
à Ribeauvillé !

**L'Épicerie by
Boucherie Adoneth,**
l'unique (mais pas des moindres)
commerce d'Aubure !

Atelier Christ,
une bulle de tendresse
(dans ce monde de brutes) !

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



p.4

WOS ESCH ?

Cave d'affinage de Riquewihr : le fromage, c'est la VIE !



p.6

PORTRAIT D'ÉCO

Coiffure Camille passe au peigne fin !



p.8

L'ASSOC

Ribolab, graine de génie !



p.12

S'SCHMECKT GUET !

Choco'shopping au temple du chocolat à Ribeauvillé !



p.14

C'EST IN

L'Épicerie by Boucherie Adoneth, l'unique (mais pas des moindres) commerce d'Aubure !



p.17

À VOUS DE JOUER

Késakofoto ?



p.18

COUP DE CŒUR

Atelier Christ, une bulle de tendresse (dans ce monde de brutes) !

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-Cérantes de l'agence Bulle & Co'.
Siret : 808 934 673 000 19
Création et mise en page : Bulle & Co'
Couverture : So' - **Photos :** Adobe Stock, Cave d'Affinage de Riquewihr, Coiffure Camille, Ribolab, NIS&FOR, Chocolaterie Daniel Stoffel, Boucherie Adoneth, Atelier Christ.
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



FERME GROLLEMUND

Produits fermiers issus de notre ferme et bien d'autres...
 Éleveur & transformateur à Guémar, magasin de vente au détail

MAGASIN DE VENTE DIRECTE

Vendredi : 8h30-12h30 et 15h-19h
 Samedi : 8h30-13h

DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE

De 5h à 23h en non-stop, 7j/7

6B, route de Sélestat
68970 GUEMAR
 Tél : 06 36 13 88 01
 Mail : fermegrollemund@outlook.fr

RETROUVEZ NOUS SUR

facebook.com/fermegrollemund

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.

Y'a pas d'mal à s'faire du bien ! Ça vous choc ? olala !

Noir, blanc, au lait, avec ou sans éclats de noisettes, d'amandes et tutti quanti, chaud, glacé, en mousse, en coulis, en poudre, fondu et j'en passe et des meilleurs... je suis ? je suis ? **LE CHOCOLLAATT !** On le met à l'honneur ici puisque dans quelques jours il s'affichera fièrement au bras de Mr Lapin de Pâques ! Avis aux détracteurs de ce plaisir gourmand : sachez que le chocolat vient du cacaoyer, qui est un arbre, donc une plante, donc le chocolat n'est rien d'autre qu'une salade* ! Hé ouais ! Vous l'avez pas vu venir celle là hein !
 En plus d'être bon tout court, le chocolat, meilleur ami pour le meilleur et pour le pire, est aussi bon pour plein d'autres choses (et c'est pas (que) pour nous déculpabiliser qu'on vous raconte ça !).

CHOCO, BON pour préserver la santé

Le chocolat noir renforce de la muqueuse intestinale grâce aux polyphénols : un des remparts de notre système immunitaire ! Au choix : cure d'ail ou de chocolat... mon cœur balance... hum.

CHOCO, BON pour le palpitant

Le chocolat noir améliore le fonctionnement des artères et de la circulation sanguine. Consommer 2 carrés de chocolat noir par jour permettrait de faire diminuer la pression artérielle et ainsi de prévenir les troubles cardiaques... Nannnnn mais si c'est pour raisons médicales faut vraiment pas se poser de questions !

CHOCO, BON pour l'humeur

Le simple fait de déguster du chocolat noir apporte réconfort et satisfaction, puisque cela favoriserait la sécrétion d'endorphines, l'hormone du bonheur... en bref, le chocolat c'est du bonheur en barre !

CHOCO, BON pour la peau d'orange

Le chocolat noir aide à lutter contre les rides ! Les antioxydants qu'il contient, comme la catéchine, aident à garder un corps dynamique ! VOILÀ POURQUOI les mamies offrent toujours du chocolat à leurs petits-enfants, elles savent ELLES !!!

CHOCO, BON pour le dodo

Un sommeil troublé est parfois lié à une carence en magnésium. Puisque le chocolat noir en contient, en consommer permet de combler ce manque et donc de rééquilibrer le rythme veille/sommeil. Alors bon'ap et bonne nuit !

Enfin, on vient de trouver comment réduire le trou de la sécu ! **MANGEZ DU CHOCOLAT !**

**Gourmandeusement,
 Vos BLA-BLAGlouTonneUSES**

*ok bon le raccourci est un peu capillotracté mais vous avez saisi le concept !





Cave d'affinage de Riquewihr : le fromage, c'est la VIE !

Curieuses ET gourmandes... décidément vos BLA-BLATEUSES cumulent les vilains défauts ! Mais la gourmandise est-elle vraiment une faiblesse ? Et puis, quand bien même ce serait le cas, quand on parle de FROMAGE, rien ne va plus ! Au diable les qu'en-dira-t-on parce que le fromage mesdames et messieurs : LE FROMAGE C'EST LA VIE ! Hé oui.

Et ce ne sont pas Willy & Marion Leproust qui vous diront le contraire ! En 2010, Willy, amoureux de fromages, décide de vendre une sélection de BONS produits à l'occasion du marché de Noël de Riquewihr ! Carton plein, son stand se fait dévaliser et Willy en conclut qu'il y a sûrement un créneau à prendre... 4 magasins plus tard*, des marchés et même des festivals sur toute la France, on peut dire que Willy a eu du flair !

« Chez nous, il n'y a que des BONS produits ! Quand on connaît le processus de fabrication à grande échelle, on finit par se rendre compte de l'importance de consommer de vrais produits de qualité ! Nous travaillons uniquement avec des petits producteurs sélectionnés avec choix. Nous proposons des fromages de nombreuses régions françaises, l'Alsace (bien entendu), la Savoie, la Franche Comté, le Berry... » nous explique Marion. Son truc à elle (en plus du fromage bien sûr), c'est la vente ! Elle aime le contact client, faire goûter ses pépites... Elle s'occupe également du recrutement, tout le volet humain en fait ! Willy quant à lui, gère-la compta, la logistique, il décide des orientations stratégiques de l'entreprise, le big boss quoi !

Bon, maintenant qu'ils nous ont vendu du rêve, on aimerait savoir comment ça se passe pour dénicher les bons producteurs ? « On sillonne toute la France et quand on voit des vaches, on s'arrête ! On frappe à la porte des producteurs, on goûte leurs produits et si ça nous plaît et que le feeling est là, on ajoute leurs fromages à notre carte ! ». Hopla : droit au but ! Et l'air de rien, aujourd'hui, tout ça représente une belle gamme de fromages ! Il y a la famille des tommes : tommette de Savoie, tomme de brebis, tomme aux orties, tommes de chèvre à la truffe d'été, tomme de vache à la truffe d'été, tomme de chèvre, tommes des carrières... Et puis les meules : meule de Savoie, Beaufort 24 mois, Comté 18 mois, Comté 24 mois, Comté 36 mois... rien qu'à les écrire, on en a l'eau à la bouche ! Toutes ces délicieuses (on trouvait pas le mot qu'on voulait alors on en a inventé un !) sont vendues au détail, en plateau de dégustation à la demande, en mélanges spécial fondu... tout est possible, suffit de demander !



En plus de la vente, Marion, Willy et leur équipe s'occupe aussi de l'affinage d'une partie des fromages « Willy s'est formé à cette pratique à l'ancienne, en Savoie avec les producteurs eux-mêmes ! Dès leur arrivée dans la cave d'affinage, les meules sont placées dans un local dont la température est supérieure à 15°C et dont l'hygrométrie est supérieure à 80 %. Pendant toute la phase d'affinage, les meules reposent sur des planches en épicea qui sont régulièrement lavées et séchées. Tout au long de cette maturation, le fromage ne cesse de faire l'objet de soins attentifs qui vont favoriser le développement organoleptique qui s'opère naturellement au fil du temps. Affiner un fromage c'est finalement en prendre soin, on le goûte, on le retourne, on le brosse, on le lave avec du sel... on le chouchoute, en fait l'affinage, c'est l'amour du produit ! ».

Au regard du contexte actuel, notre duo (M&W) a tenté la vente en ligne mais cette expérience n'a pas été concluante « Avant d'acheter un fromage, il faut le goûter ! Pas évident en ligne... Heureusement, nous pouvons compter sur nos clients fidèles et habitués, quand c'est bon, les gens reviennent naturellement... Bien sûr nous sommes plus chers que les grandes surfaces, mais la qualité des produits n'est pas comparable... Mieux vaut acheter un peu moins, mais mieux... ». A bon entendeur !

Outre le fromage, vous trouverez aussi à la Cave d'Affinage de Riquewihr, de la charcuterie issue d'un producteur unique situé en Haute-Loire. Des saucissons à la viande 100% française, bridés à la main avec du boyau naturel : nature, porc et cèpes, porc et thym, porc et sanglier... Ça y est, vous salivez aussi ? (Pas trop quand même hein parce que c'est un peu dégueu !) ? Alors il est temps de passer à l'action (hé oui : manger + bouger) et d'aller dévorer goûter ces merveilles dissimulées dans la Cave d'Affinage de Riquewihr... Bon appétit bien sûr et si nous devons résumer les choses : la gourmandise est une source inépuisable de bonheur alors : foncez !





Rehmann
Poêles et Conduits

Rehmann Dominique EURL

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

POÊLES EN FAÏENCE & CHEMINÉES - PIERRE OLLAIRE



ARNO
KERAMIK GmbH



CAVE D'AFFINAGE DE RIQUEWIHR
16 rue du Général de Gaulle - 68340 RIQUEWIHR
TEL : 03 89 22 52 81 OU 06 64 13 95 05
cavedaffinagederiquewihr@gmail.com
f Cave d'Affinage de Riquewihr

En principe, la cave est ouverte tous les jours de l'année mais en ces temps un peu covidés, il est préférable de passer un coup de fil avant de passer, histoire de ne pas faire « fromage » blanc !

* Comme le gras
** 1. La cave de Riquewihr 2. La cave de Strasbourg 3. La cave d'Oberrnai 4. La cave de Wissembourg

Coiffure Camille passe au peigne fin !



Camille Seiller nous ouvre les portes de son « cocon salon » de coiffure à Ostheim. Comme toute bonne BLA-BLATEUSE qui se respecte, on a évidemment voulu connaître toute l'histoire : pourquoi, quand, comment et bla et bla et bla...

1998 : Camille démarre son apprentissage coiffure et enchaîne avec un Brevet Professionnel. Durant sa formation, elle effectue des stages dans différents salons de petits villages ou de grandes villes comme par exemple Saint-Algue à Colmar, où elle aura la chance de travailler sur les coiffures des Miss Alsace ! « Mon passage chez Saint-Algue a été très riche. C'est un salon qui accueille beaucoup de clientes quotidiennement, j'ai ainsi pu me former à des techniques très variées... ». Et puis un jour, Camille réalise qu'elle a envie de travailler dans une ambiance chaleureuse, un univers un peu « comme à la maison ». « J'aspirais à pouvoir être seule avec ma cliente, créer un esprit familial, convivial. Pouvoir prendre le temps pour chaque cliente et ne pas leur donner l'impression d'être des numéros... ». Et pour répondre à ce souhait, une seule solution : créer son propre salon ! « J'ai longtemps hésité à me lancer parce que clairement, je sautais sans filet et puis j'avais mes 2 filles de 5 et 2 ans à l'époque, mes décisions n'engageaient pas que moi... Mais maman m'a poussé à m'installer alors j'ai suivi ses conseils ! J'ai été hyper soutenue par ma famille ! Ma mère Josy, mon père Gérard, mon beau-père Patrick, mon oncle Antoine... tout le monde a mis la main à la pâte ! ».

C'est ainsi que Coiffure Camille voit le jour en 2009 ! Au départ, Camille aménage une pièce au rez-de-chaussée de sa maison : 10 m² de surface ! « Je suis partie de O. Heureusement, étant native de Ribeauvillé, j'ai pu compter sur la présence de mes amis, de ma famille et de mon association : La Délirium Tribu. Ils m'ont suivi dans mon projet, m'ont accordé leur confiance et de fil en aiguille, ma clientèle s'est développée grâce au bouche à oreille ». Peu à peu, la clientèle du salon s'étoffe et les délais de RDV s'allongent... Camille est victime de son succès ! Mais le hasard fait bien les choses : Camille apprend qu'un salon de coiffure à Ribeauvillé va fermer ses portes. Il se trouve qu'une des employées était sa collègue chez Saint-Algue, c'est même elle qui l'a coiffée pour son mariage !

Signe du destin : c'est le moment de passer la vitesse supérieure et d'embaucher. Béa rejoint l'aventure en 2017. « Avec Béa, on s'entend aussi bien sur le plan pro que perso, on est très complémentaires et dans le travail, c'est un réel atout. Nous avons travaillé un peu plus d'un an toutes les 2 dans mon « mini » local, c'était sportif ! J'ai alors décidé « d'externaliser » mon salon à côté de ma maison : 40 m² pour plus de confort, un espace jardin d'été, un parking privé, un accès PMR... j'ai voulu créer un salon cocooning et très déco. Ambiance rétro, inspiration vintage... Ce salon est à mon image ! D'ailleurs, Big up à Olivier, mon mari, qui a réalisé tous les travaux ! ».

Maintenant que le décor est coiffé, passons aux choses sérieuses : les prestations de Coiffure Camille ! « Nous réalisons toutes prestations hommes, femmes et enfants. Béa et moi avons un petit faible pour la réalisation des chignons car c'est très créatif. On aime aussi beaucoup travailler les couleurs car le panel de possibilités techniques et artistiques est infini ! ».

En plus de toute la gamme de prestations « traditionnelles », notre duo propose aussi un service de relooking ! « Si notre client(e) le souhaite, nous pouvons opérer une transformation totale. Différents paramètres entrent en ligne de compte : le style de la personne, son degré d'implication dans l'entretien de la future coupe, sa régularité à aller chez le coiffeur... Tout cela nous permet d'imaginer LA coupe qui mettra le mieux en valeur notre client(e). Dans notre philosophie de travail, nous sommes très franches avec notre clientèle. Si nous estimons que le résultat d'une prestation demandée ne sera pas à la hauteur, on préfère refuser de le faire. Souvent, les clientes nous montrent des photos de coiffure trouvées sur internet... Il est impossible de reproduire le même résultat car cela dépend de plusieurs facteurs : la nature du cheveu, la texture, la couleur de base... si j'estime que je ne peux pas garantir un résultat, alors je décline, car si je me lance et qu'au final la cliente est déçue, c'est l'image de mon salon qui en pâtira ! Mon job c'est de conseiller au mieux mes client(e)s pour obtenir le résultat qui leur corresponde vraiment ».

Côté produits, Camille est partenaire de la marque SUBLIMO. De fabrication française, les colorations sont sans ammoniac et enrichies à l'huile d'Argan. Elles ne contiennent pas de Paraphénylènediamine (à répéter 3 fois très très vite et sans fourcher). On ne parle pas de produits BIO mais ils sont clairement moins agressifs et contiennent moins de produits chimiques qu'une coloration traditionnelle. Pour les rallongements de couleur, le salon utilise des soins colorants repigmentants de la même marque qui sont à 96 % d'origine naturelle ! (Fabulous non ?). Enfin et surtout parce que Camille à horreur de se reposer sur ses poiriers (ben quoi, on peut varier les plaisirs non ?), notre duo se forme au moins 1 fois par an : colorations, blondes, blond polaire, nouvelles méthodes, nouveaux produits... « On peut toujours se perfectionner et dans le domaine de la coiffure, il faut être en veille permanente ! ».

En conclusion, notre Camille n'a pas froid aux cheveux ! On aime son honnêteté et sa passion du travail bien fait. Avec Béa, elles forment un duo plus chic que choc, hop hop hop, pour garder vos cheveux dans le vent, prenez vite RDV (par téléphone parce que sur Facebook c'est pas pratook!).



COIFFURE CAMILLE

5 Rue des Vosges - 68150 OSTHEIM

TEL : 03 89 47 37 11

f Coiffure Camille

Lundi - Mercredi : 9h > 15h

Mardi - Jeudi - Vendredi : 8h30 > 17h30

Samedi : 8h30 > 12h



NOUVEAU À SUNDHOFFEN !



Un cadeau de bienvenue pour votre 1ère commande



- ◆ Viandes
- ◆ Volailles
- ◆ Charcuteries
- ◆ Épicerie
- ◆ Spécialités Alsace
- ◆ Produits laitiers
- ◆ Glaces
- ◆ Surgelés...

Retrait en nos locaux ou livraison à domicile !

6, rue de la Blind à Sundhoffen
03 67 68 01 35 - contact@distribestfood.fr
www.distribestfood.fr - f Distrib'Est Food



Ribolab, graine de génie !



Dans une cour intérieure, au fond de la rue Ortlieb à Ribeauvillé, un atelier atypique a pris place, le lieu se nomme Ribolab. Vous en avez forcément entendu parler ? Mais à coup sûr, beaucoup d'entre vous se demandent encore quelle est la fonction de cet endroit. Vous le savez, BLA-BLATEUSES que nous sommes, l'enquête c'est notre dada...



**Comité des membres fondateurs de Ribolab :
Joseph Pfeiffer : Président
Romain Coergler : Vice-Président
Bruno Schreiber : Secrétaire
Didier Thomas : Trésorier
Sinicha Momcilov : Membre
Fabrice Cadet : Membre
Jérôme Trapani : Membre*

***DIY : Do It Yourself – traduction : fais le toi-même*



Et bien, figurez-vous que la Ville de Ribeauvillé a créé son « FabLab », contraction de l'anglais « laboratoire de fabrication ». Le concept est d'offrir au grand public un accès à la technologie. Mais c'est avant tout un état d'esprit car tout s'y fait dans le partage de savoir, dans l'échange. Ribolab est un véritable lieu de créativité dans le but de concevoir ses propres objets ou simplement de découvrir le monde du numérique grâce à de fabuleux outils. Mais si tout n'est pas encore clair pour vous, pas de panique, nous avons rencontré Joseph Pfeiffer, Président et fervent membre de cette belle association.

Rendez-vous donc au Ribolab, 2 rue de l'instituteur Ortlieb. Le local, financé par la Ville, a été totalement mis en conformité pour l'usage souhaité. « *Au début de l'aventure, en 2018, nous étions 7 membres fondateurs pour lancer le projet. Notre objectif : créer un lieu ouvert au public où il serait mis à disposition toutes sortes d'outils ou de machines-outils pilotées par ordinateur pour la conception et réalisation d'objets. Nous souhaitons nous adresser aux entrepreneurs, designers, artistes, bricoleurs, étudiants...* », précise M. Pfeiffer. Pari réussi et aujourd'hui, à l'heure du « DIY », Ribolab offre un vrai plateau technique avec une multitude de possibilités dans un espace de rencontre et de création collaborative. Le lieu offre différents espaces de travail :

- Un parc informatique de 10 postes pour l'apprentissage de logiciels open source
- Traitement de texte, tableur, image
- CAO
- Une zone de formation : conception, modélisation, codage
- Une zone de prototypage, assemblage, montage électronique
- Une zone dédiée aux drones : découverte, initiation, formation, entraînement
- Une zone d'impression : 3D, scanners 3D, découpe, gravure, laser

Pour résumer, Ribolab, c'est un vrai atelier « Géo Trouvetou » pour génies en herbe ou confirmés !

Mais comment vit cette association à but non lucratif ?

Les financements sont variés : subventions, soutien de la Ville de Ribeauvillé, cotisations des membres, facturation au temps passé pour l'utilisation des outils du Lab, dons (fiscalement déductibles dans le cadre de la législation), participation à des événements, vente des créations made in Ribolab...

En septembre 2020, devant le succès grandissant du lieu, la Ville de Ribeauvillé a carrément missionné un Fabmanager : Frédéric Muhlach. Il supervise le lieu et intervient sur plusieurs axes : identifier les partenaires, conduire toutes les actions nécessaires à l'évolution de Ribolab et former les usagers. En fonction des spécificités et des équipements de ce FabLab « made in Ribeauvillé », Frédéric travaille sur les programmes d'animations du lieu.

« Pour venir au Ribolab, pas besoin d'être membre, le lieu est ouvert à tous. Une inscription à la séance est possible. Néanmoins, les adhérents de l'association bénéficient de réductions significatives soit jusqu'à 50% en fonction des ateliers. Nous avons tous types de profils, il nous arrive aussi d'accompagner des projets personnels. Par exemple, nous avons suivi le projet d'études de préparation à l'Ecole d'ingénieur de Maxence Denu et depuis, ce dernier agit toujours en tant que bénévole actif au sein de notre association notamment pour l'animation des réseaux sociaux. D'ailleurs, notre page facebook comptabilise déjà plus de 450 j'aime, n'hésitez pas à liker ! Et notre plus jeune membre, Eliot, a tout juste 11 ans ! Dans le cadre du « DIY », nous avons aussi assisté au projet de transformation d'une machine à coudre en brodeuse numérique ou encore à la construction d'une éolienne en imprimant pièce par pièce tous les composants. Les projets sont sans limite ! Les seules limites sont finalement celles de l'imagination ! », explique M. Pfeiffer.

Et l'air de rien, on se prend vite au jeu, si si ! Les champs du possible sont tellement vastes, ça donne envie de se lancer !

Zoom sur le programme des ateliers et formations de mars à juillet 2021 en mode initiation et perfectionnement. Voici les grandes thématiques proposées histoire de vous mettre l'eau à la bouche :

- Traitement de texte Writer
- Découverte des tableurs
- Choisir ses composants et monter un PC
- Concevoir des applications Android sans ligne de codes
- Dessiner avec Inkscape pour la gravure laser
- Découvrir l'impression 3D
- S'initier au dessin 3D avec Tinkercad
- Préparer une impression 3D
- Concevoir des pièces en 3D
- Un mini-ordinateur : le Raspberry Pi
- Prise en main des instruments de mesure en électronique
- Défis robotiques : piloter des robots

Et, pour tous vos projets personnels, en cette période tourmentée de crise sanitaire, Ribolab vous invite à prendre rendez-vous.

Vous trouverez toutes les actualités sur le site web : www.ribolab.net ou encore sur la page Facebook de Ribolab.

Via la plateforme HelloAsso, vous pouvez désormais adhérer à l'association ou vous inscrire directement aux ateliers tout en effectuant vos paiements en ligne, voici le lien : <https://www.helloasso.com/associations/ribolab>

Alors si vous êtes curieux comme nous, rendez-vous au Ribolab ! Que de ressources en un seul lieu, vous allez être bluffés !



RIBOLAB

2, rue de l'Instituteur Ortlieb - 68150 RIBEAUWILLÉ

TEL : 07 87 54 64 72

ribolab68150@gmail.com

ribolab.net

f ribolab - @ribolab

la Casa'Jo
Ouvre ses portes !

Venez découvrir un univers de **partage**, de **plaisir** des **yeux** et des **papilles** pour **vous** et votre **casa** !

Josy vous accueille

Lundi, mercredi et vendredi de 10h à 12h et 14h à 17h30
ou sur RDV au
06 26 35 23 02

2 rue Jordan - Bergheim (1er étage)

Tupperware CAPTAIN PARTYLITE STANHOME

Votre aventure débute autour d'une chopine dans l'auberge du Haut-Koenigsbourg...



Une note glissée par l'aubergiste vous informe que le seigneur du château cherche à vous engager...



Votre mission si toutefois vous l'acceptez consiste à découvrir pourquoi les sources du Taennchel se sont tarées...



Votre quête commence par les tables des géants...

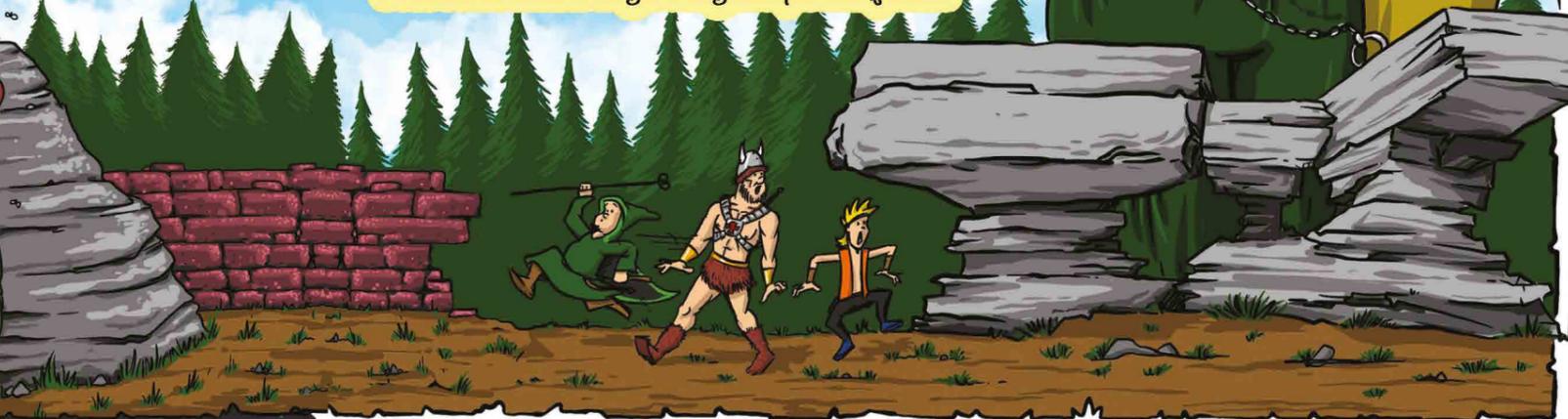


Jusqu'à la petite roche des fées...

VU DANS QUOI J'AI MARCHÉ, CE NE SONT SÛREMENT PAS DES FÉES...



Vous devez ensuite longer l'énigmatique mur gaien...



Vous pourrez passer la nuit dans la ville de Bergheim mais prenez garde à la maison des sorcières !



Il vous faut récupérer le munster magique qui

STOP!

JE SAIS QUE L'ALSACE TE MANQUE MAIS ON POURRAIT FAIRE UN JEU DE RÔLE AVEC DES DONJONS, DES DRAGONS ET DES ELFES ?

CLAFFIQUE EN FAIT



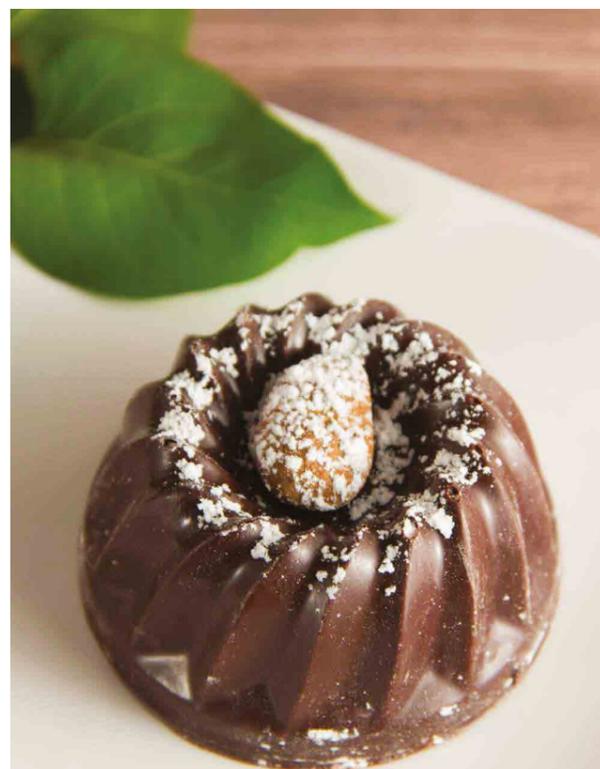


Choco'shopping au temple du chocolat à Ribeauvillé !

Parce que le chocolat, c'est bon pour le moral, petite visite à la Chocolaterie Daniel Stoffel à Ribeauvillé... A peine le pas de la porte franchi, quel accueil pour le Bibbele Mag[®], nous avons eu droit à une visite VIP en la présence de Martine Stoffel, si si, Vincent Godié, responsable de la chocolaterie de Ribeauvillé et Chloé Hourt, commerciale et chargée du tourisme.

Une interview « délicate » à tout point de vue ! Pas besoin de longs discours pour comprendre que les Stoffel, ils ont le chocolat dans le sang ! Martine, enthousiasmante, est intarissable sur ses souvenirs d'enfance et on prend plaisir à l'écouter : « la Chocolaterie c'était l'idée de mon papa Daniel, un pâtissier de formation qui rêvait d'être joaillier et il a réussi à concilier les deux ! Maître chocolatier, entrepreneur dans l'âme, papa a démarré de zéro. Enfant, je me rappelle notre cave inondée de chocolat... Papa faisait même des livraisons à vélo à l'époque... Ma maman, Marie, a rapidement dû l'épauler car la petite entreprise se développait vitesse grand V... De la cave, la Chocolaterie s'est installée au rez-de-chaussée d'un vieux moulin chargé d'histoire à Haguenau en 1965. Puis du rez-de-chaussée, nous avons rapidement exploité les 4 000 m² du Vieux Moulin. J'ai encore de formidables souvenirs d'enfance dans ce lieu. Déjà à cette époque, je voulais toujours aider, travailler... Je me rappelle notamment des heures passées à l'atelier peinture au chocolat blanc et des pauses gourmandes, à tel point qu'aujourd'hui, vous allez rire mais je ne peux plus manger de chocolat blanc, hihhi c'est le trop plein ! ». Dans la famille Stoffel, l'amour du métier est indéniable et il s'est transmis tout naturellement de génération en génération. Martine a une grande admiration pour ses parents et comme elle le dit si bien : « ce sont des exemples à suivre ». Petite anecdote de Martine : « Même notre mémé Lina, a mis sa touche à la Chocolaterie Stoffel, l'art du joli nœud, c'est elle qui nous l'a transmis ! Ma grand-mère était couturière, modiste, experte en nœuds. Son savoir est resté dans la Maison ! ». Vous l'aurez compris, l'esprit de famille et le travail bien fait, sont des valeurs clés chez les Stoffel.

Pour Laurent et Martine, les enfants Stoffel, leur destinée était forcément dans le chocolat, c'est dans les veines ! Leurs parents leur ont transmis l'émotion du chocolat et l'envie irrésistible de continuer l'histoire... Pour les traits de caractère, Martine, symbolise le « côté sage » de la famille Stoffel alors que son frère, Laurent, déborde d'idées, c'est un vrai bout en train ! Frère et sœur équilibre bien la balance, on sent leur cohésion, facteur de leur réussite sans nul doute !



C'est leur passion pour le Grand Chocolat, qui fait la notoriété de la Chocolaterie Daniel Stoffel ! Ils ont ainsi pu se développer à travers les professionnels en Alsace mais aussi sur toute la France.

En 1996, Laurent et Martine tournent la page du Vieux Moulin car ce bâtiment historique avait clairement ses limites en ce qui concerne sa mise aux normes... Une nouvelle étape se fait en déménageant route de Bitche à Haguenau. Mais pour autant, Daniel, le fondateur est toujours dans la boucle. La retraite ? Daniel ne connaît pas ! Passion quand tu nous tiens... Il veille toujours au grain et tient à épauler ses choco'collaborateurs pour la transmission du « fait maison » qui lui tient tant à cœur ! Daniel est le lien de l'héritage artisanal de la Chocolaterie, il représente la tradition mais il se complète à merveille avec la nouvelle génération qui a compris avec brio qu'il fallait sortir du cadre et apporter toujours de la nouveauté, se réinventer... Tant au niveau des créations chocolatées, des nouvelles inspirations qu'au niveau des projets d'entreprise et des certifications. Et lorsque l'on discute avec Martine, on sent clairement que l'humain a été mis au cœur de leur métier. La Chocolaterie Daniel Stoffel fait partie de ces entreprises qui ont compris que leurs équipes font leur force ! La pluralité intergénérationnelle booste les compétences, il y a une vraie synergie entre les services et la transmission est au cœur de l'entreprise (c'est ce qu'ils appellent dans la maison le choco'power !). Et forcément, ça se ressent en bout de chaîne avec un accueil de haut niveau en boutique !

La proximité avec ses clients, la qualité des échanges & la compréhension du tissage régional font la force de la Maison, qui a depuis toujours, mis un point d'honneur à rester au plus proche de son Alsace natale... Et c'est à ce titre qu'après leur boutique haguenovienne, ils ont décidé de s'implanter à Ribeauvillé en 2010 ! Comme on les comprend : « à Ribo, c'est beau la vie ! », tout le monde le sait !

« A Ribeauvillé, nous gardons un lien étroit avec Haguenau et notre but est de toujours veiller à véhiculer l'ADN de la Maison Stoffel à savoir l'artisanat, l'excellence et le suivi qualité », souligne Vincent Godié, responsable de la choco' de Ribeauvillé. Outre la boutique qui recèle d'une foule d'idées cadeaux pour tous les goûts et tous les budgets, la Chocolaterie est un lieu animé à Ribeauvillé : il est possible d'organiser des sessions « atelier-visite » sur différentes thématiques comme des dégustations « Vins & Choco », des ateliers enfants... En prime, à raison de 3 fois par jour pendant toute l'année, vous avez la possibilité de participer à un « Choco'time » d'une quinzaine de minutes à 11h, 15h et 17h, un moment convivial à partager en famille. Les **BLA-BLATEUSES** ont testé pour vous : une belle découverte gourmande autour du chocolat !



Rendez-vous à Ribeauvillé pour votre « choco'shopping » ! Ballotins, tablettes, spécialités, créations... à chaque saison, les nouveautés émoustilleront vos papilles à coup sûr ! Et pour finir, on vous fait part de la petite découverte insolite des **BLA-BLATEUSES** : la bretzel chocolatée !! Si si une bretzel salée au chocolat, une association osée mais à tester sans modération !!!



Daniel Stoffel
Maître Chocolatier

CHOCOLATERIE DANIEL STOFFEL

Route de Guémar - 68150 RIBEAUUVILLÉ

TEL : 03 89 71 20 20

daniel-stoffel.fr

Chocolaterie Daniel Stoffel

Horaires :

Du lundi au samedi inclus :
9h30 - 12h30 et 13h30 - 19h



● Stores	ZI Nord 11 rue Westrich 67600 SELESTAT 03 89 92 92 79 ewalstores.com
● Pergolas	
● Motorisations	
● Volets roulants	
● Portes de garage	
EWAL Stores	

L'Épicerie by Boucherie Adoneth, l'unique commerce d'Aubure !

mais pas
des moindres

En août 2020, Aubure, plus haut village d'Alsace, 360 habitants, avait perdu son dernier commerce : le Panier d'Aubure, dépôt de pain et épicerie de 1^{ère} nécessité. Tenu par des bénévoles, le manque de temps et de disponibilité de ces derniers avait contraint l'association à baisser le rideau... Triste nouvelle pour la commune et ses habitants qui devaient dès lors parcourir une quinzaine de kilomètres pour trouver une baguette à se mettre sous la dent... (Vous le savez, les histoires tristes ne ressemblent pas aux BLA-BLATEUSES : la suite est plus gaie !)

OUI MAIS, ABRACADABRA YOUPIROULALA, c'était sans compter sur Christophe Adoneth, sa camionnette de boucherie ambulante et toute sa famille ! « Christophe, mon mari, a créé sa boucherie ambulante il y a 6 ans. Au départ, il faisait essentiellement de l'achat-revente de produits, mais réalisait les croûtages et tourtes lui-même. Au fil des années, il a installé son labo dans notre corps de ferme afin de pouvoir proposer davantage de produits faits maison. Pour faire connaître son activité de boucherie ambulante, il a contacté plusieurs mairies du secteur. La Maire d'Aubure a accepté de le recevoir lui et sa camionnette. Les habitants ont été conquis par cette initiative ! », nous raconte Christel, la femme de Christophe (parce que c'est elle qui est aux commandes de l'Épicerie By Boucherie Adoneth, mais on y reviendra plus tard).

Lorsque le Panier d'Aubure met la clé sous la porte, une idée germe dans la tête de Marie-Paule Gay, Maire d'Aubure : et si c'était Christophe qui reprenait la petite épicerie d'Aubure ? Il livrait déjà ses produits au Panier d'Aubure et les habitants ont pris l'habitude de le voir toutes les semaines ! Christophe voit là une opportunité mais ne se prononce pas avant de s'être concerté avec les siens parce que comme vous allez le voir, chez les Adoneth, on travaille en famille ! « Notre fils Romain a rejoint l'entreprise il y a quelques années. Initialement en Bac Pro Carrosserie, il a aidé son père à la boucherie pendant les vacances. Cette expérience lui a plu, il a donc bifurqué vers un apprentissage préparation-vendeur en boucherie pour pouvoir rejoindre l'entreprise familiale ! Notre fille Jeanne quant à elle a toujours voulu vendre, son truc à elle c'est le contact client, du coup, lorsqu'elle a eu son permis, nous lui avons acheté une petite remorque afin qu'elle puisse, elle aussi, vendre nos produits et agrandir par la même occasion, notre zone de chalandise ! Notre troisième fille Cécile, nous donne des coups de mains mais ne fait pas partie de la structure. Pour ma part, j'ai été assistante maternelle pendant 17 ans : rien à voir avec la boucherie ! Alors vous pensez bien que quand mon mari m'a proposé de m'occuper de l'épicerie d'Aubure, je suis un peu tombée des nues... Mais finalement, cette opportunité tombait à pic... une micro-crèche venait d'ouvrir dans notre village et il ne me restait plus qu'un enfant à garder... En plus, si nous acceptions la proposition de Mme la Maire, il fallait forcément une personne de confiance pour tenir le commerce... Ma reconversion professionnelle était en route ! ».



prestelec
ÉLECTRICITÉ - CLIMATISATION

03 89 49 03 73
prestelec.com

**MAÎTRISEZ VOTRE été,
NE LE SUBISSEZ PAS !**

-10 % sur vos installations climatisation

jusqu'au 31.05.2021

VITI'WALD

MATÉRIELS VITICOLES
MATÉRIELS FORESTIERS
ESPACES VERTS
VENTES ET SAV

*Au service de nos clients,
demos sur simple demande !*

SAS MARCHAL
5 rue des Champs
68124 Logelbach Wintzenheim
03 89 80 92 51
contact@vitiwald.fr
www.vitiwald.fr

Viti'Wald Viti'Wald



La décision est prise : l'Épicerie by Boucherie Adoneth est née ! « Nous avons prévu d'ouvrir début décembre. Le local avait besoin d'un sérieux rafraîchissement alors pendant 3 mois, tous les weekends et toujours en famille, nous nous sommes attaqués à des travaux de rénovation : abattage de cloisons, électricité, habillage de murs en planches pour l'ambiance montagnarde... Nous avons privilégié la "récup" afin de réduire les coûts au maximum et puis ça donne un vrai cachet au lieu ! Le 8 décembre, nous étions prêts pour l'ouverture ! ».

Maintenant que le décor est planté, voyons voir de plus près ce que l'on trouve à l'épicerie. « Tous les jours, nous sommes livrés en pain frais et viennoiseries. Il ne faut pas hésiter à me téléphoner pour passer commande ! Nous avons à cœur de travailler avec des producteurs locaux, qu'ils soient d'Aubure, de la plaine ou du Ried. Sirops, confitures, tisanes, café, vin blanc, bière, boucherie-charcuterie, fromage, yaourts, œufs, fruits & légumes, farine... des produits de qualité et 100% made in Alsace ! En plus de vouloir proposer de bons produits à notre clientèle, nous souhaitons vraiment soutenir les producteurs de notre région... c'est une équation gagnant gagnant... ». En résumé, à l'épicerie d'Aubure, vous pouvez faire toutes vos courses ! Pour manger, pour boire, pour vous laver, pour faire le ménage... Vous y trouverez forcément de quoi faire. « Jusqu'à présent, certains clients venaient surtout en mode dépannage, peu à peu ils réalisent qu'en fait, chez nous, ils peuvent faire des courses complètes ! ».

Cerise sur le comptoir, un salon de thé de 6 tables et une terrasse s'invitent à la fête ! Au retour des beaux jours (et si la Covid nous lâche la grappe), Christel proposera aux habitants et aux visiteurs, des boissons, des sandwiches, des pâtisseries et même des petits plats traiteur pour le midi à consommer sur place ! « Au-delà d'un simple commerce, nous souhaitons vraiment (re)créer un lieu de vie où les gens peuvent se retrouver au quotidien prendre un café, échanger... En reprenant cette activité, nous tenons à améliorer le quotidien des Auburiens et des Auburiennes en leur évitant de devoir parcourir plusieurs kilomètres pour faire leurs courses... ». Une famille soudée et une commune impliquée qui se serrent les coudes pour redonner vie au dernier commerce d'Aubure : on vous avait promis une belle histoire non ?



L'ÉPICERIE BY BOUCHERIE ADONETH

Place de la Mairie - 68150 AUBURE
 TEL : 07 85 81 77 75
 christel.adoneth@gmail.com
 Boucherie Adoneth

Horaires :
 Mardi : 7h - 12h30 / 14h - 19h
 Du mercredi au samedi : 7h - 12h30
 Fermé dimanche & lundi



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

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

f EVOL'HUSS



Késakofoto ?

Comme toujours, cette photo a été prise dans l'une des 16 communes de la Com Com de Ribeauvillé. Pour le coup, on vous l'accorde, rien de très sexy MAIS, cette boîte blanche est HYPER pratique puisqu'elle permet de raccorder au très haut débit une grande partie du village... hé ouais madame, hé ouais monsieur ! Pour la minute culture G, on l'appelle un SRO, Sous Répartiteur Optique, un équipement important sur le réseau fibre optique qui se développe en ce moment même sur le terroir de la Com Com de Ribeauvillé via le projet ROSACE ! Maintenant que vous êtes bien culturés, saurez-vous retrouver ce fameux SRO ? SUSPENSE !



COMMENT ON GAGNE ?

1 RETROUVEZ CET ENDROIT

2 ALLEZ-VOUS Y PRENDRE EN PHOTO en mode connecté ou déconnecté mais pensez bien à vous reconnecter.

3 ENVOYEZ-NOUS PAR MAIL LA PHOTO kesakofoto@bibblemag.fr ainsi que vos nom, prénom et localité, jusqu'au 16 avril 2021.

4 LE 20 AVRIL 2021, 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 au **Jetza Drive à Ostheim !**

* sur une période définie : du 20 au 27 avril 2021 à midi.

Atelier Christ, une bulle de tendresse

dans ce monde de brutes !



Rendez-vous dans le temple du jouet à Ribeauvillé : l'Atelier Christ ! Impossible de rater cette boutique, les enfants s'y arrêtent forcément bouche bée ! En effet, à l'entrée de la Grand'Rue à Ribeauvillé, dans une jolie maison à colombages, les vitrines de cette boutique attirent les regards des petits et des grands.

L'Atelier Christ a été fondé en 1985 par Lucile Christ et son époux. A l'époque, le couple, totalement autodidacte, fabriquait lui-même ses jouets en bois : M. s'attelait aux gabarits, découpes et Mme aux finitions, peinture et assemblage. Chevaux à bascule, trotteurs, animaux de la ferme, rien que des créations en bois. Au début de l'aventure, les Christ commercialisaient leurs réalisations sur les marchés le week-end et à Noël à Kaysersberg ou sur le Christkindelsmärik' de Strasbourg.

Comme bien souvent, la vie est faite d'opportunités. En 1989, un dimanche matin dans le journal, signe du destin : une maison idéalement située dans la Grand'Rue de Ribeauvillé est à vendre. Ni une, ni deux, M. et Mme Christ y voient l'occasion de créer leur boutique, un point de vente fixe pour la commercialisation de leurs jouets ! Après quelques travaux de rafraîchissement la boutique ouvre ses portes en juin « très précisément le jour de la fête du Kougelhopf », nous précise Lucile.



Très vite, la concurrence asiatique se fait ressentir : des modèles équivalents aux réalisations des Christ sont commercialisés... C'est là, que Lucile, franchit un nouveau cap : la boutique bifurque en mode « revente » mais pas n'importe quelle revente ! Le jouet n'a pas de secret pour Lucile, elle sait de quoi elle parle ! Et attention, elle ausculte tous les détails avant de passer commande. « Je suis à la recherche d'une qualité de produits constante mais tout en préservant les prix. J'aime les jouets en bois forcément ! Ma sélection de produits émane d'un vrai travail de recherche. Il y a des fabricants que j'affectionne tout particulièrement : nous travaillons par exemple, depuis nos débuts avec des artisans jurassiens. Les marques allemandes ont toujours su valoriser le bois également. J'ai aussi développé tout un rayon tissu avec des doudous de toutes sortes. Et puis, j'ai un penchant pour les jeux de sociétés pour enfants mais aussi pour adultes car j'estime qu'il n'y a pas d'âge pour jouer ! Chez moi, pas de rayon fille ou garçon : une fille peut aimer jouer au tracteur en bois et un garçon à la dinette ! ».

*pour la petite histoire : Christkindelsmärik en alsacien ou « marché de l'enfant Jésus », nom donné en langue alsacienne au traditionnel marché de Noël qui se tient depuis 1570 à Strasbourg (et qui a été longtemps le seul en France !). Merci Wiki !

Lucile et sa vendeuse Régine (qui a déjà plus de 10 ans de métier aussi), regorgent d'idées pour vos loulous (et entre nous, elles sont de très bon conseil) :

- Jeux de société et éducatifs HABA, une marque allemande qui propose notamment des parties courtes avant le coucher par exemple...
- Coffrets de loisirs créatifs et jeux de cartes DJECO
- Jouets en bois JANOD ou GOKI (voiture, tracteur, train...)
- Puzzles en bois, en carton... de tous âges et pièces...
- KAPLA, une valeur sûre qui perdure depuis des générations
- Figurines PAPO
- Animaux SCHLEICH
- Doudous et sacs DEGLINGOS, des idées cadeaux déglinguées mais au top de la tendance
- La marque LILLIPUTIENS pour l'éveil des plus petits
- Côtés accessoires : des sacs à dos brodés au prénom de l'enfant, des sacs « techniques » et recyclés de la marque AFFENZAHN, des tuniques de chevalier...
- Mais aussi des quilles en bois, des moules à pâtisserie, dinettes, tabliers...
- Et pour couronner le tout, des mimis boîtes à dents de lait !

Cette liste est bien-sûr non exhaustive ! La caverne d'Alibaba du jouet, vous l'aurez compris, c'est 8 Grand'Rue à Ribeauvillé ! Lucile et Régine sont des mamans avant tout et elles ont très bien cerné les attentes de leur clientèle. Outre les phénomènes de mode comme récemment les licornes, les lamas, les flamants roses..., Lucile précise : « avec le recul et l'expérience, je sais maintenant comment aborder mes achats. J'ai le ressenti qui me permet de savoir ce qui va plaire... ».

Lucile et Régine sont de vraies passionnées. Pour la petite histoire, lors d'un rendez-vous à la médecine du travail, Régine a dû donner une note sur 10 pour son métier : elle a mis 11 ! Voilà qui résume tout ! Et pour Lucile : « le jouet c'est toute ma vie et je trouve qu'on vieillit moins vite ! Depuis 89, j'en ai vu défiler des générations dans ma boutique. Mes toutes premières clientes reviennent maintenant pour leurs petits-enfants... et certaines mamans ont même encore des jouets de ma boutique chez elle, ça fait chaud au cœur ! Ce qui me touche le plus, c'est toujours l'émerveillement des enfants dans ma boutique ou devant mes vitrines ».

BLA-BLATEUSES, que nous sommes, on craque totalement chez Atelier Christ ! Entre nous, on resterait bien des heures dans ce monde tout doux, une vraie bulle de tendresse dans laquelle on se sent retomber en enfance... Bisous, cœurs, câlins !



ATELIER CHRIST
8, Grand'Rue - 68150 RIBEAUVILLÉ
TEL : 03 89 73 72 09
atelierchrist@hotmail.fr
f atelier christ



ARTISAN BOULANGER PÂTISSIER

Bernauer

et beaucoup de savoir-faire

DU 25.03
AU 04.04
2 0 2 1

SPÉCIAL PÂQUES!

A DÉCOUVRIR !
LA BRIOCHE PIN PAIN
Carnie de vermicelles de chocolat, elle comble petits et grands gourmands !

LES TRADITIONNELS LAMALAS

GRAND COLORIAGE DE PÂQUES

Demandez votre carte à la boulangerie et rapportez-la joliment coloriée, en échange vous gagnez un pot de trèfle à faire pousser !

Christophe & Emmanuelle Bernauer
16 Grand'Rue - 68750 BERGHEIM
Tel. 03 89 73 63 62
Mail : boulangerie.bernauer@free.fr



Daniel Stoffel
Maître Chocolatier

En route
vers l'Île de
Pâques !



Notre Collection de Pâques vous attend
dans notre boutique de Ribeauvillé

ou faites votre choco'shopping
sur www.daniel-stoffel.fr

et par téléphone au **03 89 71 20 20**



Chocodrive

Pratique, rapide
et gratuit



**Livraison
à domicile**

Gratuit dès 60 €
dans toute l'Alsace



Photos non contractuelles, suggestions de présentation. Collection de Pâques valable dans nos boutiques de Ribeauvillé et Haguenau et sur notre boutique en ligne, dans la limite des stocks disponibles. Sous réserve de modifications liées au contexte sanitaire.

AMÉNAGEMENT EXTÉRIEUR - PAVAGE / DALLAGE - TERRASSEMENT
ENROCHEMENT - ASSAINISSEMENT / DRAINAGE
LOCATION DE MATÉRIEL TP/VITICOLE (PARTICULIERS ET PROS)

AJ PRESTATIONS devient

ART'TERRA
CRÉATEURS D'EXTÉRIEURS

www.art-terra.alsace



Tél. 06 07 22 70 48
84, route de Guémar
68150 RIBEAUVILLÉ