

Bibbele MAG'

LES BLA-BLATEUSES DU VIGNOBLE

ÉTÉ 2021 #20



Riqu'Écotour,
virée insolite dans
le Vignoble : ça farte !

Baanthai Riquewihr :
le goût d'ailleurs, ici...

Art'Terra,
d'abord une histoire
de famille... et cæTERRA !

ADR Detailing :
tout sauf Bling-Bling !

Jetza Drive :
objectif zéro déchet,
wenn's belebt !

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



un support pondé par



Bulle & Co'
Conseil en communication

Construction bois
Couverture
Zinguerie
Isolation

EVOL'HUSS

Agrandir, rénover, construire ... naturellement



Maisons & extensions ossature bois, Panneaux massifs,
Transformations de charpentes, Lucarnes,
Isolations intérieures & extérieures,
Matériaux naturels, Bardages,
Parements extérieurs, Terrasses,
Carports, Auvents,
Toutes structures bois...

36, Route de Ribeauvillé
68970 GUEMAR

03 67 30 08 90
evol.huss@gmail.com

f Evol'huss



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.

8 AU MENU !



WOS ESCH ?
p.4
ADR Detailing : tout sauf Bling-Bling !



C'EST IN
p.10
Riqu'Écotour, virée insolite dans le Vignoble : ça farte !



PORTRAIT D'ÉCO
p.6
Jetza Drive : objectif zéro déchet, wenn's belebt !



À VOUS DE JOUER
p.13
Késakofoto ?



S'SCHMECKT GUET !
p.8
Baanthaï Riquewihr : le goût d'ailleurs, ici...



D'ÂME NATURE
p.14
Art'Terra, d'abord une histoire de famille... et cæTERRA !

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 :** Jonathan Arnoux, Jetza Drive, Baanthaï Riquewihr, Riqu'Écotour, Valérie Baltenweck-Labalette, Art'Terra.

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
f BIBBELE MAG

8 EDITO #20

N°200

nous v'là bien !

PRINTEMPS 2016 : le 1^{er} Bibbele Mag' sortait de l'œuf !
5 ans plus tard, nous voilà arrivées au n°200 !
Entre temps, **124 articles** ont été pondus, rien que ça...
ça en fait du **BLA-BLA !**

Si vos fidèles **BLA-BLATEUSES** accusent a bessala le temps qui passe avec l'arrivée de quelques rides (**QUELQUES**) et de tifs blancs (**POIVRE & SEL !**) parci-par-là, le **Bibbele Mag'** quant à lui n'a jamais été aussi pimpant et fort heureusement, vos **BLA-BLATEUSES** ont encore toutes leurs dents (**pour croquer la vie, c'est plus pratique**).

Elles sont franchement décidées à enquiller sur les 5 prochaines années, avec ou sans confinement, avec ou sans Covid (**enfin, ça serait mieux sans**), avec ou sans tous les aléas, les hauts et les bas qui font que la vie est la vie...

Espérant de tout cœur que vous continuerez à attendre (im)patiemment l'arrivée de votre précieux **Bibbele Mag'**, parce que notre carburant à nous, c'est vous !

**Séniement, Vos Bla-Blagâteuses
Vos BLA-BLAGâteuses**

**Bon,
on arrête
là les trémolos,
reprenons-nous
créwindiou !**

* Que les choses soient bien claires : on ne vieillit pas, on prend de la valeur ! Sinon, les poils qui poussent au menton, on en parle ?



CRÉATEUR DE MOMENTS D'ÉMOTIONS

CHOCO'TIME

1/4 d'heure d'échange & de dégustation à l'atelier de nos Chocolatiers

11H 15H 17H

GRATUIT et sans réservation du lundi au samedi

CHOCO'VINO

Faites l'expérience de l'accord Vin & Chocolat

Tous les samedis à 17h30

Plus d'infos et réservation sur **daniel-stoffel.fr**

LACHOCOLATERIEDANIELSTOFFEL - Route de Guémar - Ribeauvillé 03 89 71 20 20

ADR Detailing : tout sauf Bling-Bling !

A l'origine d'ADR Detailing : Anthony Monteiro Dos Reis ! Cet ancien responsable en grande distribution a quitté sa zone de confort pour vivre de sa passion : le Detailing !

Avant d'aller plus loin (parce qu'on vous entend d'ici) : « C'est quoi le Detailing ? ». Rassurez-vous, nous ne le savons pas non plus jusqu'à ce qu'Anthony éclaire notre lampion ! « Le Detailing est un anglicisme. C'est une activité qui consiste à nettoyer, corriger et protéger méticuleusement toutes les parties d'un véhicule, de haut en bas, à l'intérieur et à l'extérieur, à l'aide d'outils et de produits spécialisés. Le Detailing ne comprend cependant pas les activités de réparation de peinture ou de carrosserie. La minutie et le goût du travail bien fait sont 2 qualités indispensables au detailer ! Ce métier est reconnu aux Etats-Unis, en Allemagne, mais pas en France et malheureusement, nous sommes encore trop souvent dénigrés... Le detailer n'est pas un simple "nettoyeur automobile", sa mission est bien plus vaste : elle consiste à embellir un véhicule, à le sublimer ! ». En résumé, le detailer est un esthéticien pour véhicule !



* Apparu en Allemagne il y a quelques années, le mot "Youngtimer" littéralement "jeunes anciennes", qualifie les voitures d'occasion "un peu vieilles", par analogie aux "old-timer" qui le sont vraiment. Pour faire simple, il s'agit des véhicules qui se rapprochent du monde de la collection mais n'y sont pas encore.



Mais au fait Anthony, comment on devient addict au Detailing ?! « J'ai toujours été passionné par l'automobile... Je change de voiture à peu près 2 fois par an et regarde Turbo tous les dimanches ! J'aime les belles autos... pas les Ferrari ni les Porsche, non, mon truc à moi ce sont les vieilles Golf, les 205... les Youngtimer® ! J'ai passé beaucoup de mon temps libre à nettoyer mes véhicules, ceux de mes parents, de mes amis... juste pour le plaisir de l'avant / après, de constater que grâce à mon travail, la voiture est embellie et surtout, que son propriétaire est content ! De fil en aiguille, je me suis découvert une réelle passion pour le Detailing...

Nettoyage intérieur, extérieur, soins des cuirs, shampooinage, polissage, lustrage, traitement céramique... le Detailing est une préparation esthétique complète qui s'adresse à tous types de véhicules : autos, motos, quads, bateaux, avions... ». Et pour être un vrai detailer (pas un detailer du dimanche), il faut passer par la case formation ! C'est ce qu'a fait Anthony en intégrant un centre spécialisé à Trappes. 50 voitures « cobayes » plus tard (ben oui, il fallait bien s'exercer avant de se lancer !), ADR Detailing ouvre officiellement ses portes à Ostheim le 1^{er} février 2020 !

ADR Detailing, propose différentes formules, aussi bien adaptées aux 2-3 roues qu'aux voitures.

En ce qui concerne les 2-3 roues, du pré-lavage au traitement céramique en passant par le dégoudronnage, le démoustiquage, le polissage et tout un tas d'autres prestations, votre fidèle monture sera CHOU-CHOU-TÉE ! Même les accessoires sont concernés : casques, cuirs, bagages... simple nettoyage ou pose d'une protection, ADR Detailing vous fera briller de mille feux !

Pour les voitures, il y en a aussi pour tous les besoins et tous les budgets !

- **Nettoyage extérieur** : pré-lavage, nettoyage de tous les détails de carrosserie, lavage à la main, dégraissage des pneus, lustrage complet, application d'une cire, polissage des échappements... Cette liste est bien entendu non exhaustive, pour connaître l'ensemble des services proposés, rendez-vous sur le site internet d'ADR Detailing.
- **Nettoyage intérieur** (pour l'avoir testé, le rendu est juste WAOUH, parole de **BLA-BLAUSEUSES** !) : aspiration de l'habitacle, nettoyage des garnitures plastique, des pédales, traitement anti-bactérien / anti-acarien, nettoyage des vitres, du coffre... suite de la liste > www.adrdetailing.com !

« J'ai créé des formules pour que mes clients se fassent une idée des services et de leur coût. Mais les ¾ du temps, je procède à des prestations sur-mesure. L'idéal est de prendre RDV afin que je puisse voir le véhicule et échanger avec son propriétaire sur ses attentes. Ensuite, je peux donner une fourchette de prix. Tous les types de véhicules sont concernés par le Detailing, je peux aussi bien effectuer une prestation sur une Twingo que sur une Porsche. Mon plaisir, c'est de prendre le temps nécessaire pour que le résultat soit top et que le client voit vraiment la différence. Chaque véhicule est spécifique, c'est donc un défi permanent, mais ma plus grande satisfaction est de revoir partir le conducteur avec le sourire ! ».

Et comme si tout cela ne suffisait pas pour faire rutiler vos engins, ADR Detailing propose également le traitement céramique ! Cette technique a pour but de protéger votre carrosserie des agressions quotidiennes : rayons UV, insectes, conditions climatiques, sel... en appliquant un traitement céramique, vous protégez votre peinture tout en accentuant la brillance et le rendu glossy de votre véhicule ! Poupoupidou !

Bon, vous l'aurez compris, si vous avez envie de redonner fraîcheur et brillance à votre auto, moto, vélo, pédalo... contactez Anthony ! Il vous accueillera avec plaisir et sourire dans son atelier spécialement conçu pour l'entretien de vos véhicules. Eclairage, ameublement, sol... rien n'a été laissé au hasard pour vous garantir une qualité de prestation tip top ! Même un petit salon a été aménagé afin que vous puissiez patienter pendant le brushing de votre belle... ADR Detailing, le soin du détail jusqu'au bout des roues !



Photos : Jonathan Arnoux



ADR DETAILING
Anthony Monteiro Dos Reis
8 ZA Birgelsgaerten - 68150 OSTHEIM
TEL : 06 79 04 84 65
adr.detailing.68@gmail.com
adrdetailing.com
f ADR Detailing
i adr.detailing.68

Jetza Drive : objectif zéro déchet, wenn's belebt* !



Pas la peine de se triturer la cervelle : Jetza vient de «jetz» en alsacien qui veut dire «maintenant» ! Alors ZOU, on vous emmène à la rencontre d'une jeune femme pétillante : direction Ostheim chez Jetza Drive pour découvrir le nouveau concept de Laurine Grange.

En 2019, fini les bancs de l'école pour Laurine, institutrice depuis 10 ans. Elle se fixe un nouveau challenge avec des critères bien précis : consommer mieux, manger sainement et gérer ses déchets. C'est ainsi que naît l'idée du drive zéro déchet, une solution rapide et pratique pour faire « presque » toutes vos courses sans emballage jetable. Un concept innovant où tout tourne autour du bocal !

Une fois le local trouvé dans la zone d'activités Birgelsgaerten, près de la pharmacie à Ostheim, JETZ, GO ! Laurine a été entourée pour mener à bien son projet : Michel, son papa retraité actif, est un gestionnaire de stock expérimenté, ça tombe à pic ! Et Mathieu, son conjoint, est l'ultra bricoleur qui va pulser les travaux avant l'ouverture !



Une fois lancés, impossible de les arrêter ! Tout en travaillant sur le montage du site web et ses références produits, durant l'été 2020, le laboratoire est monté en un temps record car il va falloir en conditionner et laver des bocaux en verre ! Laurine trouve même encore le temps de suivre une formation "bonnes pratiques d'hygiène", une étape indispensable pour leur permettre de « dompter » toutes les spécificités relatives à la manipulation des produits en vrac...

Après des mois de réflexion, de cogitations, de recherches de fournisseurs, de travaux... c'est finalement en septembre 2020 que Laurine ouvrira son drive.

Le site www.jetza-drive.fr est lancé !

- Commandez en ligne vos produits de qualité majoritairement bio et locaux.
- Récupérez votre commande conditionnée dans des contenants réutilisables consignés.
- Ramenez vos contenants la fois suivante et votre compte est crédité du montant des consignes rendues.

« Lorsque vous ramenez vos contenants vides, l'équipe Jetza Drive se charge de les nettoyer pour les remettre dans le circuit ou de les redonner aux fournisseurs quand ce ne sont pas des contenants Jetza Drive. Votre compte est alors crédité du montant des consignes rendues. On limite ainsi une tonne de déchets ! », indique notre cheffe d'entreprise.

Sur www.jetza-drive.fr, on trouve de tout !

- Produits alimentaires, épicerie salée et sucrée, cafés, thés... Des produits quasiment sans emballage jetable conditionnés dans les fameux bocaux réutilisables en verre ! Et si le vrac, n'est pas possible, les contenants peuvent être réutilisés.
- Produits frais : yaourts, fromage, oeufs...
- Fruits et légumes locaux, bio et de saison.
- Boissons : eaux, sirops, jus de fruits, bières, vins...
- Tout ce qu'il faut pour entretenir la maison : lessive, produits d'entretien, tablettes lave-vaisselle mais également éponges, essuie-tout lavable...
- Le nécessaire pour la salle de bain : savons, shampoings solides, brosses à dents rechargeables, lingettes démaquillantes lavables...
- Mais aussi des accessoires « zéro déchet » : gourdes, pailles en inox, sacs à pain, pochettes à savon...
- Et même des croquettes pour nos amis les animaux !



Exemple de sélections locales by Laurine :

- Yaourts et fromages - Ferme sur le Mont - Lapoutroie
- Légumes bio et Demeter - Ferme Peter - Muttersholtz
- Fromage de chèvres Bio - Chèvrerie des Embetschés - Lapoutroie
- Farines - Moulin Herzog - Illhaeusern
- Pâtes - La Cabane à Farine - Dessenheim
- Graines, farine de chanvre Bio - Chanvr'eel - Ostwald
- Confitures du Vignoble - Bennwihr
- Bières de la Brasserie Bisaiguë - Kaysersberg
- Carola - Ribeauvillé et Elsass Cola - Soultzmatt
- Pain bio - Boulangerie Pâtisserie Vogel - Ribeauvillé
- Miel - Lapoutroie
- Moutardes et cornichons Alélor - Mietesheim
- Thés et infusions - Les Jardins de Gaïa - Wittisheim
- Nut'Alsace - Chocolaterie Jacques Bockel - Colmar
- Cafés T'Heim - Bergheim
- Nougat - Nougaterie de Riquewihr
- Savons et soins cosmétiques - L'Esperluète - Souffelweyersheim
- Savons du bon sens - Thannenkirch

On ne va pas s'en cacher : nous sommes fières de vous annoncer que l'agence de communication des **BLA-BLATEUSES** a collaboré à ce beau projet. Réflexion autour de la marque, création du logo jusqu'à la réalisation de la charte graphique sur le web : c'est signé Bulle & Co'.

Et depuis peu, du poisson frais livré 2x par semaine par l'intermédiaire du site Poiscaille.fr : le circuit court des produits de la mer !

« Au lancement du projet, nous avons démarré avec 7 000 bocaux. Aujourd'hui, nous en sommes à 15 000 et Jetza Drive est certifié Bio ! Au-delà de la crédibilité que donne la certification Bio, elle prouve également le niveau de qualité élevé au sein de notre Drive... », précise Laurine.

Cerise sur le gâteau, en plus de la création du drive d'Ostheim, Laurine et sa fine équipe n'ont pas chômé puisque 2 points relais se sont déjà ajoutés à la liste :

- Dans la vallée de Kaysersberg : à la Fromagerie Haxaire de Lapoutroie. Tous les vendredis de 14h30 à 17h45.
- A Colmar : sur le parking de Légumez - moi, 164B Rue du Ladhof. Tous les vendredis de 16h à 18h.

Vous avez jusqu'au jeudi soir 23h59 (et pas une minute de plus, dit Laurine !) pour passer votre commande en vue d'un retrait le lendemain.



Décidément, ce concept autour du bocal nous plaît (entre agités du bocal on s' comprend) et quelque chose nous dit que la liste des points relais va bientôt s'allonger... Vous n'avez pas fini d'entendre parler de Jetza Drive ! Hopla, JETZ faites chauffer la souris !



JETZA DRIVE
24, ZA Birgelsgaerten - 68150 OSTHEIM
TEL : 03 89 27 36 21
www.jetza-drive.fr
f JETZA Drive - Objectif Zéro Déchet - Centre Alsace
Mardis, jeudis et vendredis : 13h - 18h30
Samedis : 9h - 12h15

* wenn's belebt : s'il vous plaît en alsacien



Baanthai Riquewihr : le goût d'ailleurs, ici...

Sawadee* !



A l'origine de Baanthai^{***}, une histoire d'amour pour un pays, une culture, une femme... (vous entendez les violons ?). La première fois que Joël André pose les pieds en Thaïlande, c'est en 1995. « Je suis tombé de ma chaise en découvrant ce pays... A l'époque, l'influence occidentale n'avait pas encore dénaturé cette forte identité propre à la Thaïlande et qui m'a toujours attirée. Les habitants, leur approche de la vie, leurs valeurs... Le bouddhisme tient une part importante dans la vie de la Thaïlande. La cuisine thaïlandaise, sa puissance, sa connexion avec la nature et sa spontanéité en sont clairement imprégnés... ».

Et c'est en 2010, qu'il rencontre sa belle : Joy.

Joy est thaïlandaise (vous vous en doutiez un peu non ?). Elle s'est formée à la cuisine à Bangkok. « En Thaïlande, la gastronomie occupe une place très importante. Le savoir-faire culinaire se transmet de génération en génération : la cuisine fait clairement partie de leur ADN ! Pour faire simple, les thaïlandais passent la moitié de leur temps à cuisiner et l'autre moitié à manger ! », sourit Joël.

Propriétaires de chambres d'hôtes « Le Chemin du Meunier » à Riquewihr, c'est finalement dans les habitudes de la famille André d'accueillir des convives dans une atmosphère pluriculturelle et décontractée ! La cuisine est la continuité logique de cette ambiance de partage et d'échange.

* Bonjour !

** Maison Thai, avouez-le, grâce aux investigations des Bla-Blateuses vous vous endormirez moins bêtes plus intelligents ce soir : P !



Ces dernières années, Joy prenait plaisir à régulièrement cuisiner ses spécialités pour ses amis, voisins, hôtes... Le succès étant au rendez-vous et la demande se faisant grandissante, Joy et André décidèrent de franchir le pas et d'officialiser leur activité traiteur mi-décembre 2020 : Baanthai était né !

« La cuisine thaïlandaise demande beaucoup, BEAUCOUP de préparation préalable ! Du coup, tout le monde à la maison met la main à la pâte ! Etant à la retraite, j'ai du temps pour prêter main forte à ma femme et nos enfants Kim et Théo sont également mis à contribution. Au travers de Baanthai, nous souhaitons conserver la dimension familiale et authentique de la cuisine thaïlandaise. Nous avons à cœur de cuisiner des produits de qualité, toujours dans le respect des traditions et des goûts originaux. Tout est préparé dans l'instant, sur place, dans notre cuisine dédiée et à partir de produits frais exclusivement, dont une partie est importée de Thaïlande. Entre l'élaboration des plats, la communication sur le site internet et la page Facebook, la prise des commandes, les courses quotidiennes, la préparation des plats, la livraison... La gestion de Baanthai n'est clairement pas une sinécure ! Raté pour la retraite oisive, je crois même que je n'ai jamais autant travaillé de ma vie ! », précise Joël.

Maintenant que le décor est planté et l'histoire retracée, passons à table aux choses sérieuses ! Parce qu'évidemment, après la découverte de cette belle histoire, vous n'avez qu'une envie : commander et déguster les plats made in Baanthai ! Alors Joël, concrètement, comment ça se passe ?

« Avant tout, il est important de rappeler que même hors période Covid, Baanthai propose uniquement des plats à emporter ou à livrer. Nous proposons tous les jours de la semaine, sauf le lundi, le choix entre deux plats du jour pour le midi et le soir. Ces plats sont indiqués quotidiennement sur notre site internet ainsi que notre page Facebook. Pour commander un plat pour le midi, il faut passer commande avant 10h30 et avant 17h30 pour le soir. Les plats peuvent être récupérés directement chez Baanthai à Riquewihr ou bien livrés dans un rayon de 10 km autour de Riquewihr (ndlr. Gratuitement ! Elle est pas belle la vie avec Baanthai ?!). En parallèle des plats du jour, nous proposons également 2 menus. Le menu "Découverte" qui se compose chaque jour du plat principal et du plat salade piquante, associés au nems Thaïlandais, puis le menu "Sensation" qui offre, en plus du précédent, un plat à convenir en fonction de vos goûts. Enfin, il est possible de choisir un plat à la carte à partir de 5 plats identiques commandés. Pensez-y pour vos anniversaires, réunions, événements... ! ».

Alors, prêts pour un voyage culinaire au pays du sourire ? En plus, pas besoin de stresser pour la balance puisque les plats thaïlandais sont naturellement pauvres en graisses et en sel ! Alors, que demander de plus ? C'est beau, c'est bon, le rapport qualité-prix est excellent, c'est local... pour avoir testé la marchandise, vos Bla-Blateuses n'ont qu'une chose à vous dire : Baanthai ? Banzaaaaaiiiiiiiiiiii !

BAANTHAI RIQUEWIHR

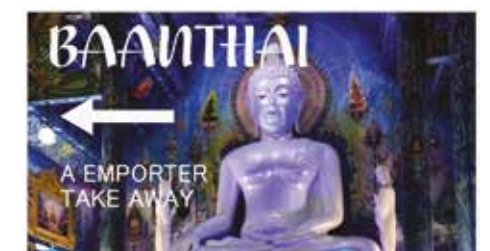
5 chemin de la Daensch - 68340 RIQUEWIHR

TEL : 06 40 58 80 71

joelandre18@gmail.com

baanthai-riquewihr.fr

f Baanthai-Riquewihr



Riqu'Écotour, virée insolite dans le Vignoble : ça farte* !



Chers amis lecteurs, vous pensiez connaître votre Vignoble ? Aujourd'hui, vos BLA-BLATEUSES vous le présente sous un nouvel angle au travers d'une parenthèse détente insolite : c'est parti pour une virée dans le Pays de Ribeauvillé – Riquewihr en scooter électrique !

Oui, vous avez bien lu, rendez-vous à Riquewihr pour découvrir ce moyen de transport écologique. A l'initiative de ce projet original, 2 familles riquewihriennes : celle de Daniel Klack, viticulteur du Domaine de la Tour Blanche et celle de Didier Fréguin, gérant du restaurant Le Médiéval.

C'est Alexandra, la fille aînée de la famille Klack qui va nous en dire plus... Tout d'abord, d'où vient cette idée de scooter des vignes ? « Mon papa, Daniel Klack et son ami Didier Fréguin sont tous les 2 motards. Les deux compères ont découvert les fameux scooters 100% électriques à la Foire aux Vins de Colmar et ils ont de suite flashé ! C'était le concept idéal à développer dans le Vignoble ! En 2019, nous avons démarré la saison avec des scooters que nous avons d'abord loués pour tester le marché. L'activité a immédiatement suscité un bel engouement et en 2020, nous avons officiellement lancé la société Riqu'Écotour », nous raconte Alexandra.

Les familles Klack et Fréguin se sont donc naturellement associées pour ce projet inédit dans le Vignoble. On aura vu le vélo à assistance électrique, le segway et maintenant voilà « l'E-scooter ». Pour décrire cet engin, il faut s'imaginer une grosse trottinette aux allures de Harley avec de gros pneus. Notre « scoot » des vignes revendique clairement un look décalé et fun, ça donne envie de sillonner les routes... C'est le moment de s'offrir une petite virée entre le Dolder et Kaysersberg ou St-Hippolyte ou encore de se faire une sortie découverte oenotouristique... Les idées d'escapades en scooter électrique sont vastes !

On vous entend venir... mais comment ça marche au juste et qui peut utiliser ce scooter ? Pas de panique, Alexandra nous livre tous les détails : « Equivalents à un 50 cc, d'une puissance de 1 500 W, les E-scoots peuvent atteindre une vitesse de 45 km/h avec une autonomie allant jusqu'à 45 km. Ils sont écologiques puisque 100% électrique et sont équipés de supports pour vos téléphones portables afin de pouvoir vous orienter en toutes circonstances et de vous connecter à l'application de l'Office de Tourisme si vous le souhaitez. Pour en profiter, légalement, il vous faut le permis de conduire ou à compter de 14 ans, le Brevet de Sécurité Routière. Le port du casque et des gants sont obligatoires bien-sûr et une charlotte vous est remise, par les temps qui courent toutes les précautions sont prises ! Les conditions de location sont les suivantes : versement d'une caution avant le départ et assurez-vous d'être couverts par votre assurance. Ensuite après une vingtaine de minutes d'initiation pour vous familiariser à l'engin, Go profitez du paysage et savourez ! ».



*ça farte : ça c'est Brice de Nice que le dit ! — en gros, l'expression veut dire : ça roule !
**Kutz'ig : décoiffé en alsacien

Carola
ne manque pas d'air !

zéro sucres

NOUVEAU PARFUM
MANGUE-PASSION

Pour habiter ou investir à Ribeauvillé,
demandez le programme !



**LA RÉSIDENCE
L'ADRESSE**

Rue du 3 décembre / Avenue du Général de Gaulle

Démarrage
des travaux



**LA RÉSIDENCE
LE CLOS DES VIGNERONS**

Rue de Guémar / Rue de Ribeaupierre

Nouveau
lancement

RENSEIGNEMENTS : BOUTIQUE DE L'HABITAT, 7 RUE KLÉBER À COLMAR

GARANTIES
& PRIX
MAÎTRISÉS

03 89 46 86 26



contact68@ptfa.fr | pierres-territoires-alsace.com

Pierres & Territoires
GROUPE PROCIVIS ALSACE

Illustrations non contractuelles, à la libre interprétation de l'artiste



C'est parti pour une balade sans bruit, en douceur ! Avec un freinage hydraulique, les scooters Riqu'Écotour sont ultra maniables et confortables, parole de **BLA-BLATEUSES** !

Riqu'Écotour compte également sur le tourisme pour son développement. L'activité toute récente avait profité du lancement du tour-bus « Kutz'ig[®] » à l'été 2019. Cette navette cabriolet rouge reliant Colmar au Vignoble facilite nettement l'accessibilité pour les touristes et en prime « cheveux au vent ». Arrêt facilité à Riquewihr et Riqu'Écotour en profite clairement !

Saviez-vous que Riquewihr, commune de près de 1 200 habitants, totalise 2 millions de touristes par an ? C'est qu'il faut l'occuper tout ce petit monde et c'est là, toute l'idée de Daniel Klack et Didier Fréguin avec le lancement de Riqu'Écotour.

Pour la location des engins, rendez-vous à Riquewihr au Domaine de la Tour Blanche, rue de la 1^{ère} armée ou au Restaurant Le Médiéval au pied du Dolder. Plusieurs options de location sont proposées sur la base d'1h30 ou 3h de découverte, à partir de 30 € pour 1h30 par personne :

- Location avec accompagnateur : Alexandra se fera un plaisir de vous accompagner. Cetteoureuse de la région vous fera découvrir l'histoire de Riquewihr, du Vignoble mais elle peut également vous concocter des sorties sur-mesure jusqu'à 5 participants. Alexandra regorge d'idées : dégustation dans les vignes, organisation d'un pique-nique, approche oenotouristique etc. Elle peut accompagner des groupes français, anglais, allemands, espagnols et italiens.
- Location libre : en solo, couple, entre amis ou en famille, idée de team-building pour la cohésion de vos équipes, enterrement de vie de jeune fille ou garçon, demande en mariage ou idée de cadeau... Riqu'Écotour est THE chouette idée de la belle saison ! A faire et à refaire ! Si vous avez besoin de conseils avisés pour vos balades à travers les vignes ou d'idées d'itinéraires, Alexandra se tient à votre disposition !
- Les + de Riqu'Écotour : comme la balade au grand air, ça creuse, Riqu'Écotour vous propose de rassasier vos papilles avec un repas typiquement alsacien en poursuivant l'expérience au Restaurant Le Médiéval ou de profiter d'une dégustation au Domaine de la Tour Blanche. Une bien belle journée gourmande en perspective !

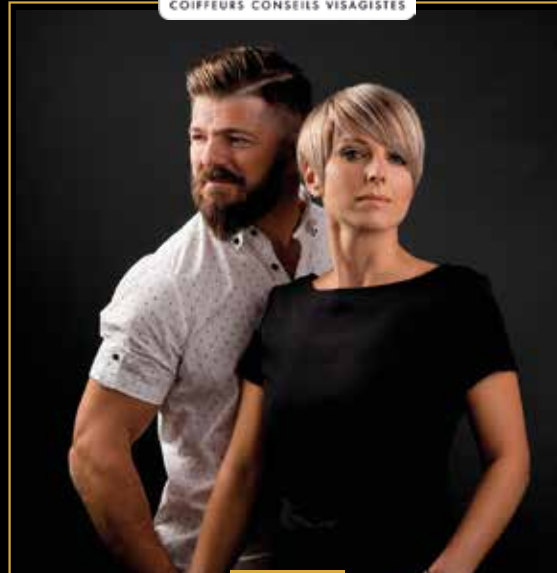


Seul, en groupe, avec ou sans accompagnateur, le scooter électrique c'est le moyen idéal de vivre la magie du Vignoble, sa nature, ses senteurs... Autorisez-vous une pause dans cette période bien mouvementée. Les pieds à plat, on tourne la poignée et c'est parti !



RIQU'ÉCOTOUR
18, rue de la 1^{ère} Armée - 68340 RIQUEWIHR
TEL : 07 67 46 30 12 / 06 09 80 86 50
riquetour@gmail.com
riquetour.wixsite.com/riquetour
f Riqu'Écotour

SERGE COMTESSE
COIFFEURS CONSEILS VISAGISTES



UNE COUPE OFFERTE*
pour tous nos nouveaux clients

2A Grand'Rue - 68150 Ribeauvillé
03 89 71 40 91
Votre RDV : planity.com/serge-comtesse-ribeauville-68150

* Offre valable du 15/06/21 au 15/08/21 - Deducible du forfait shampooing/coupe/brushing - Hors enfants - Offre non cumulable.

HÔTEL RESTAURANT DU MOUTON
Auberge du XIV^{ème} siècle



Retrouvez nos recettes en bocaux sur le marché de Ribeauvillé, tous les samedis matin

Nous sommes heureux de vous retrouver dans notre restaurant



et de vous faire découvrir nos :
viandes maturées,
les spécialités du chef
Christophe Cavalier
et notre cave à vins

HÔTEL-RESTAURANT ** DU MOUTON
5 place de la Sinne - 68150 RIBEAUUVILLÉ
Tél 03 89 73 60 11
www.hoteldumouton.fr

244788000







Késakofoto ?

Encore une fois, cette photo a été prise dans l'une des 16 communes de la Com Com de Ribeauvillé, cette fois-ci par Valérie B-L ! BIG UP pour ta contribution !

Certes, on pourrait penser qu'il s'agit d'une jardinière mais neiiiiii ! Dans sa jeunesse, c'était bel et bien une FONTAINE dite « Napoléon » (allez savoir pourquoi... mais on est sur le coup, on a demandé des tuyaux au Cercle Historique de Ribeauvillé, ben ouais, quand on ne sait pas, on demande !) reconnaissable à sa fleur de Houblon. Donc comme d'hab, il s'agit d'aller vous prendre en photo à côté, dedans (attention à ne pas vous mouiller les pieds), dessus (n'écrasez pas les fleurs petits sagouins !), dessous (en rentrant le ventre c'est possible), bref, faites en sorte qu'on vous voit et comme dirait l'ami Napo : "ce n'est pas possible ; cela n'est pas français." Bonne chasse !



COMMENT ON GAGNE ?

- 1 RETROUVEZ CET ENDROIT
 - 2 ALLEZ-VOUS Y PRENDRE EN PHOTO
 - 3 ENVOYEZ-NOUS PAR MAIL LA PHOTO kesakofoto@bibblemag.fr ainsi que vos nom, prénom et localité, jusqu'au 16 juillet 2021.
- 1 LE 20 JUILLET 2021, toutes les photos seront publiées sur la page Facebook du **Bibble 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 le plein de bon vin à la **Cave Coopérative Martin Zahn de Ribeauvillé !**

Ben ouais, c'est de circonstance... **Bibble Mag' n°20**, vous avez saisi ? Et achutng, l'abus d'alcool c'est pas bien pour la santé, alors ok pour déguster mais langsam hein !



Art'Terra, d'abord une histoire de famille... et cœTERRA !

Il était une fois, un couple de hollandais qui quitta sa terre natale pour rejoindre le pays du bretzel levant... 32 ans plus tard, 4 fils, 1 petit-fils et une entreprise florissante à leur actif, Jan et Annie Van Der Meijden nous dévoilent leur histoire...*

En 1989, les Van Der Meijden sont venus en France pour racheter une ferme et produire du (super bon) fromage ! Cette ferme, vous la connaissez bien puisqu'il s'agit de la Ferme de l'Hirondelle à la sortie de Ribeauvillé. Jan, Annie, René (le frère de Jan) et Laura (la femme de René, vous suivez ?) ont créé et développé ensemble cette activité de production fromagère jusqu'en 2006, date à laquelle Jan, estimant avoir fait le tour de la question, décida d'abandonner le monde du fromage pour celui du TP : « J'ai acquis de l'expérience dans plusieurs entreprises de TP et du bâtiment dans le secteur jusqu'à créer l'entreprise AJ Prestations en 2008 ».

En 2012, Jan s'associe à 2 autres entrepreneurs du secteur pour construire un hangar dans la Zone d'Activités du Muehlbach de Bergheim. L'activité prenant de l'ampleur, il fallait davantage de place pour stocker les engins et permettre le développement de l'entreprise familiale... Oui oui, familiale puisque que Jan et Annie ont à leur actif pas moins de 4 fils : Greg, Tom, Alex et Eric ! Greg (n°1 de la fratrie) a rejoint son père en 2015, après un BTS TP Pro en alternance chez Pontiggia et une licence en Génie civil. « Greg conduit des engins depuis qu'il est gamin, c'était écrit qu'il me rejoindrait un jour pour développer l'affaire ! » nous confie Jan. Tom (n°2) et Eric (n°4) travaillent à mi-temps dans l'entreprise familiale et l'autre moitié de leur temps, ils le consacrent à

leurs activités respectives de charpentier pour Tom et d'agencement intérieur pour Eric (n'hésitez pas à les contacter pour vos éventuels projets !). Alex (n°3) est parti dans une toute autre direction, puisque son dada à lui c'est le sport avec un Master STAPS en poche. Enfin, Annie, la maman, s'occupe de la comptabilité de la société et travaille en parallèle chez un fournisseur de matériel agricole à Bergheim.

Maintenant que les présentations sont faites, qu'on sait précisément qui est qui et qui fait quoi, entrons dans le vif du sujet : quelles sont les prestations proposées par Art'Terra ? (Anciennement AJ Prestations, ben oui, Greg étant arrivé dans l'affaire, il a souhaité dépeussier redonner un coup de pep's à l'image de l'entreprise**).

- Aménagements extérieurs : créations d'extérieurs, escaliers, palissades, soutènements, terrasses...
- Pavage / dallage
- Terrassements : créations d'accès, dessouchages, évacuations de terre, piscines...
- Enrochements et murs en pierre sèche
- Réseaux, drainage
- Assainissements indépendants : filtres à sable, lits filtrants, microstations, filières...
- Démolitions

Et figurez-vous que ce n'est pas tout, puisqu'Art'Terra propose également :

- La location de matériel TP : mini-pelles, chargeurs, accessoires, matériel de compactage... (plus de détails sur www.art-terra.alsace)
- la vente d'une large gamme de pavés en terre cuite ! Et on va s'attarder un peu là-dessus parce que clairement, ces pavés-là, ils envoient du pavé pâté !

Pourquoi ? Déjà, ils sont naturels puisque fabriqués à base d'argile et ils ne contiennent aucun élément nocif pour la planète (et ça, ça vaut son pesant de cacahuètes). Ensuite, ils sont costauds et durables (résistants à l'usure et au gel), même en usage intensif ! Et comme ils patinent en vieillissant, ils deviennent de plus en plus beaux***. Art'Terra vous propose une large palette de couleurs et de formats : allez jeter un œil sur le site internet, vous constaterez qu'il y en a pour tous les goûts ! Enfin, pour couronner le pompon : vous ne les trouverez QUE chez les Van Der Meijden ! Hé ouais.

Question secteur géographique, Art'Terra intervient essentiellement sur la Communauté de Communes de Ribeauvillé : « Preuve qu'on fait du bon boulot, on travaille quasi exclusivement avec les gens du coin grâce au bouche à oreille. Actuellement, nous sommes sur 2-3 mois de délais pour le démarrage des chantiers, bien que nous puissions nous adapter et intercaler des interventions en fonction du degré d'urgence et de l'ampleur de la mission ! Les prix que nous proposons sont justes, nous ne sommes peut-être pas les moins chers mais nous nous attachons à fournir des prestations de qualité, ce qui fait souvent la différence... » souligne Greg. D'ailleurs, si le portrait de cette petite entreprise vous a séduit, sachez qu'Art Terra recrute ! Un profil polyvalent, doté d'une expérience et capable d'être autonome sur chantier, puis une seconde personne moins expérimentée mais prête et motivée à se former. Intéressé(e)s ? contactez Jan ou Greg.



ART'TERRA
CRÉATEURS D'EXTÉRIEURS

ART'TERRA - Créateurs d'extérieurs

84, route de Guémar - 68150 RIBEAUUVILLÉ

JAN : 06 07 22 70 48 - GREG : 06 70 29 99 72

TOM (charpentier) : 06 46 72 73 02

ERIC (mobiliier, agencement d'intérieur) : 06 48 02 69 96

contact@art-terra.alsace

www.art-terra.alsace

 Art'Terra - Créateurs d'extérieurs

*VDM pour les intimes et pour celles et ceux qui auraient du mal à prononcer ce nom de famille sans l'écorcher :D
** Et comme par hasard le hasard, il se trouve que c'est Bulle & Co, cette formidable agence de communication basée à Bergheim et pilotée par des filles géniales -qui sont aussi vos dévouées Bla-Blateuses- qui s'est chargée de la refonte de l'identité visuelle d'Art Terra... comment ça on fait un peu trop ?
*** Comme vos Bla-Blateuses !... COMMENT ÇA ON EN FAIT UN PEU TROP ?!!



Nouveau à Guémar - Appartements du 2 au 4 pièces

SOVIA 
CONSTRUCTIONS
PROMOTION IMMOBILIÈRE

03 89 22 94 99

CONTACT@SOVIACONSTRUCTIONS.FR

WWW.SOVIA-CONSTRUCTIONS.FR



FERME
GROLLEMUND

Prêts pour un p'tit
BARBEUC' ??

- 🔥 Merguez, chipos, saucisses indiennes, chorizettes.
- 🔥 Saucisses blanches nature, paysannes, ail d'ours ou fromage.
- 🔥 Viandes marinées : porc, poulet, boeuf !



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 à Guémar (à côté de la station Beysang)

RETROUVEZ
NOUS SUR 
[facebook.com/fermegrollemund](https://www.facebook.com/fermegrollemund)