

Bibbele MAG'

LES BLA-BLATEUSES DU VIGNOBLE

HIVER 2021 #22



La Casa'Jo :
le show-room de la vente à domicile à Bergheim !

Esthetic Nathalie :
au-delà du paraître !

Boulangerie Pâtisserie Bernauer :
par amour du pain (et du levain !)

« La féerie de Noël » & la magie
opère tous les jours de l'année à Riquewihr !

Moulin Herzog :
de la terre aux grains, de la farine au pain !

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



un support pondu par



Bulle & Co'
Conseil en communication

*C'EST L'HIVER, ET EN HIVER, IL NEIGE ! HÉ OUAIS, LES TEMPS SONT DURS POUR TOUT LE MONDE ! ON FAIT CE QU'ON PEUT POUR RÉDUIRE LES COÛTS D'IMPRESSION HEIN !

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

François CAILLIAUX
agence immobilière

FAITES JOUER VOTRE RÉSEAU
Pour toute vente réalisée par votre intermédiaire
GAGNEZ 500€ !

ACHAT • VENTE • LOCATION Estimations gratuites • Remboursement des diagnostics**

Tél : 03 89 22 00 22 • Mail : immobiliere.jfc@orange.fr
10a Avenue du Gal de Gaulle (immeuble du Notaire) à Ribeauvillé



p.4

WOS ESCH ?

La CasaJo : le show-room
de la vente à domicile
à Bergheim !



p.14

C'EST IN

« La Féerie de Noël » & la
magie opère tous les jours
de l'année à Riquewihr !



p.9

PORTRAIT D'ÉCO

Esthetic Nathalie :
au-delà du paraître !



p.17

À VOUS DE JOUER

Késakofoto ?



p.12

S'SCHMECKT GUET !

Boulangerie Pâtisserie
Bernauer : par amour
du pain (et du levain !)



p.18

D'ÂME NATURE

Moulin Herzog :
de la terre aux grains,
de la farine au pain !

Le Bibbele Mag' est édité par Bulle & Co'
2 rue Jordan - 68750 Bergheim - 03 89 47 26 47 - mo@bibblemag.fr - bibblemag.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'
Photos : Carine Remetter, Esthetic Nathalie, Christophe Dumoulin,
Anne Millaux, Moana Blum.
Régie publicitaire : Bulle & Co' - 03 89 47 26 47 - ka@bibblemag.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 :

bibblemag.fr

BIBBELE MAG



L'édi'trucs* COOL en 2021 !

En cette fin d'année (quelqu'un a vu passer 2021 d'ailleurs ?), il est grand
temps de faire une petite rétrospective des chouettes et positives nouvelles...

C'est vrai que c'est un peu devenu un incontournable : le dernier édito de l'année DOIT
être un tour d'horizon des trucs COOL qui se sont passés durant l'année écoulée.

Alors, allons-y gaiement, payons-nous une belle tranche de bonne humeur,
de good vibes et surtout, de **POSITIVE ATTITUDE !**

1. Retour des baleines bleues : alors que
l'espèce était en voie d'extinction, elle
semble doucement refaire surface !

2. Des chercheurs australiens auraient
découvert comment dessaler
rapidement l'eau de mer !

3. Un patient aveugle a recouvré en partie
la vue grâce à une technique associant
thérapie génique et stimulation lumineuse.

4. Des vélos gratuits pour les enfants
en Écosse : le ministre des Transports a
déclaré qu'inciter les enfants à faire du vélo
« aiderait à intégrer des habitudes de voyage
saines et durables dès le plus jeune âge ».

5. L'Inde interdit les plastiques à usage
unique à partir de juillet 2022 !

6. LEGO vient de développer des briques
à partir de bouteilles en plastique !

7. Bretagne : il récupère et filtre l'eau de
pluie depuis 46 ans, ne payant aucune
facture d'eau.

8. La France remporte le Bocuse d'Or
2021, une première depuis 2013 !

9. Mise au point du premier prototype
de rein bioartificiel...

10. Des chercheurs australiens
identifient le gène responsable
d'un cancer du sein très agressif !

Et figurez-vous que cette liste est une
sélection non exhaustive de toutes les
bonnes nouvelles pondues en 2021 !

Donc, nous, on a envie de vous dire :

LA VIE EST BELLE

(mailiiss ouiiii vous aussi !), alors on
profite et on lui sourit !

**Allègresment,
Vos BLA-BLAjoyeuses**

* Pour celles et ceux qui n'auraient pas compris notre remarquable jeu
de mots (tsssss les nuls !) : l'édi'trucs cools en 2021 = les 10 trucs cool en
2021 ! Hé oh HEIN, c'est la fin de l'année, on a le droit d'être fatiguées !



La Casa'Jo : le show-room de la vente à domicile à Bergheim !

Après 21 parutions du **Bibbele Mag'**, si vous avez suivi et on l'espère bien nundabuckel, vous avez compris que vos **BLA-BLATEUSES** c'est avant tout une agence de communication : **Bulle & Co'** dont le siège est à Bergheim. Au printemps dernier, vos **BLA-BLATEUSES-BULLEUSES** recherchaient une locataire pour leur bureau du 1^{er} étage et leur cœur a vacillé pour Josiane Baltenweck alias « notre Josy » avec son nouveau concept « **La Casa'Jo** »... Stanhome, Tupperware, Toqués d'Epices, PartyLite, Captain Tortue, toutes ces marques vous parlent forcément ! Et bien, vous pouvez les retrouver à **La Casa'Jo** !



Voilà donc quelques mois déjà que notre locataire embellit les locaux de notre agence. On ne va pas y passer par 4 chemins et de toute façon, vous le comprendrez vite à travers cet article : nous **BLA-BLATEUSES-BULLEUSES**, on l'aime notre Josy !

Josiane est Ribeauvilloise, vous la connaissez d'ailleurs certainement, elle a un réseau de « OUF » dans le secteur ! « J'aime les gens, l'humain... je me suis beaucoup impliquée dans le milieu associatif de Ribeauvillé que je côtoie depuis plus de 30 ans... Ma devise c'est : si on est correct avec les gens, c'est donnant-donnant, ils vous le rendront ! ». Et oui, elle a beaucoup beaucoup de belles qualités notre Josy... C'est aussi une cuisinière hors-pair et on en profite au quotidien : petites douceurs, confitures... nous sommes gâtées ! Et surtout, Josy, elle a le cœur sur la main et elle adore recevoir !

Josy, elle a besoin de voir du monde, c'est son petit bonheur à elle... Aussi, après une carrière professionnelle bien remplie par des fonctions administratives et de vente, c'est tout naturellement qu'elle a décidé de se consacrer à son statut de VDI mais avec un concept ultra innovant. Covid oblige, plus possible de proposer des réunions à domicile. Josy a donc réfléchi à un nouveau concept et vous accueille désormais avec grand plaisir dans son show-room à Bergheim.

Stanhome, Tupperware, Toqués d'Epices, PartyLite, Captain Tortue, vous y retrouverez toutes vos marques fétiches de vente à domicile en un seul lieu ! « Avec ce concept, l'idée est de ne rien imposer à mes clients, chacun est libre de passer commande ou pas, de passer commande au fur et à mesure, de s'équiper dans le temps... chacun peut faire selon ses envies... et moi, je suis là pour les conseiller. J'ai toujours des solutions. Dernièrement, une cliente est venue me rapporter un ustensile Tupperware qu'elle avait hérité de sa maman mais ne savait pas quoi en faire... C'était rigolo et j'ai pu l'aiguiller grâce à mes années d'expérience dans la vente à domicile. Bon, la marque Tupperware est quand même plus vieille que moi (rires), ce sont 70 ans de produits novateurs qui ont traversé les générations... », précise Josiane. **Rendez-vous donc à la Casa'Jo, adresse à noter : 2, rue Jordan à Bergheim. Josy vous y reçoit les lundis et mercredis de 10h à 12h et de 14h à 17h30 ou sur rendez-vous au 06 26 35 23 02.**

Sur place, notre Josy se fera un plaisir de vous présenter tous ses produits, elle est d'ailleurs intarissable sur le sujet, elle en connaît un rayon comme dirait l'autre... « j'aime faire toucher les matières, faire sentir les odeurs, même si je fonctionne beaucoup par catalogue, c'est quand même sympa de pouvoir discuter des produits... ». C'est vrai que c'est chouette de pouvoir papoter des produits, de passer commande avec un conseiller qui se consacre uniquement à vous, parole de **BLA-BLATEUSES-BULLEUSES**.

Et vous savez quoi, c'est beau et ça sent trop bon chez nous depuis que Josy est là (non pas que ça sentait mauvais avant hein !) ! Forcément, les fameuses senteurs des bougies PartyLite embaument le lieu. PartyLite travaille avec des parfumeurs de renommée mondiale pour créer les meilleures bougies, la fragrance est répartie dans l'intégralité de la cire avec des mèches 100% coton, sans plomb et sans sulfates, ce sont des produits de grande qualité. Pour les gourmets, en plus de trouver vos produits pour la préparation et conservation de vos aliments avec Tupperware, vous y trouverez aussi un large choix d'épices, d'huiles et vinaigres d'exception, les produits Toqués d'Epices sont sélectionnés avec soin en provenance du monde entier... Ensuite, pour l'entretien de la maison, la cosmétique et la beauté, la marque Stanhome est gage de grande qualité, tester c'est l'adopter ! Et niveau couleurs, on craque pour le prêt à porter Captain Tortue ! A la Casa'Jo, vous trouverez toutes les gammes de la marque : Little Miss du 6 ans au M, Miss Captain et Trend du 34 au 52, Java pour le cocooning de la taille 0 à 5.

Petit plus, si vous le souhaitez, Josy peut même vous organiser une réunion sur-mesure entre ami(e)s à Bergheim, les locaux s'y prêtent ! N'hésitez pas à la solliciter en ce sens !

Pour l'avoir vu à l'œuvre, Josy, elle bichonne vos commandes, prépare de jolis emballages... « J'aime faire plaisir, j'aime la convivialité... mon plus beau cadeau, c'est le sourire de mes client(e)s lorsqu'ils récupèrent leurs commandes » ajoute Josy. Et le côté sympa, c'est que vous pouvez tout récupérer à Bergheim, tout est simple, dans la joie et la bonne humeur, comme on aime ! Plus besoin de vous casser la tête pour vos cadeaux de Noël, prenez contact avec Josy ou rendez-vous directement à la Casa'Jo à Bergheim pour vos emplettes.



LA CASA'JO

2, rue Jordan - 68750 BERGHEIM

TEL : 06 26 35 23 02

baltenweck.josiane@bbox.fr

f La Casa'Jo



De janvier à novembre
vendredi de 16h30 à 18h30
samedi de 9h à 12h30
Décembre
vendredi de 14h à 18h30
samedi de 9h à 12h30
et sur RDV !

Spécialités à base d'escargots :
Croquettes, tapenade d'escargots, escargots entiers à déguster froids comme des olives...

Poulets de chair

Oeufs bio

Autres produits locaux

Ferme la Gaensmatt - 68150 Ostheim
06 32 26 46 76 - f Les Escargots de Caro

Un autre regard
sur votre image ?

Ensemble,
imaginons
votre **logo** !

 **Bulle & Co'**
Conseil en communication

2 rue Jordan
68750 BERGHEIM

03 89 47 26 47

Bulleandco.fr  



C'est déjà Noël avec Les Pieds dans l'Herbe à Ribeauvillé !

Votre boutique cosmétiques, senteurs et thés à Ribeauvillé vous offre pour ces fêtes de fin d'année, des produits d'exception et des coffrets sur-mesure en bien-être, soins, maquillages naturels et bio.

Nos marques de produits de beauté français : La Compagnie de Provence*, Absolution, Couleur Caramel, l'Art du Bain, Melvita, L'Occitane en Provence*, Durance et les marques locales BleuKelsch, Saponisphère, Les Lumières du Temps*, Cyor...

Pour les amateurs de thés : Passport Tea, Dammann Frères*, Théodor, GreenMa, Yogitea, Bluema.

Et nouveauté cette année sur rendez-vous, en association avec le Spa de L'Éclos des Vignes à Bergheim, profitez ou offrez des soins visage et corps en litho-esthétique (pierres semi-précieuses), des massages Re-Lax et Re-Start (Absolution Paris), et/ou suivez un coaching maquillage bio Couleur Caramel pour apprendre les gestes et techniques du maquillage adapté à votre personnalité.

Offre découverte jusqu'au 31 décembre !



Réservez votre soin relaxant visage « Precious Skin » pour découvrir la litho-esthétique. 6 pierres semi-précieuses sont utilisées durant ce soin : Œil de tigre, Cornaline, Cristal de roche, Aventurine, Lapis lazuli et Quartz rose. 40 € au lieu de 50 € les 30 min !



LES PIEDS DANS L'HERBE
Armelle Brunn-Lepage

9 rue Ortlieb - 68150 RIBEAUUVILLÉ

TEL : 06 42 26 80 52

 Les Pieds dans l'Herbe

 lespiedsdanslherbe

* Calendriers de l'Avent disponibles pour ces marques, alors n'hésitez plus à faire et vous faire plaisir !



L'Éclos des Vignes, vous dévoile



Dans une salle chaleureuse ou sur la terrasse cosy du jardin lorsque le temps le permet, La Cuisine d'Amandine a le plaisir de vous accueillir les lundis, jeudis, vendredis et samedis à partir de 18h30*. Dans une ambiance familiale, vous pourrez déguster :

La spécialité d'Amandine :
Tartes Flambées salées et sucrées à volonté (15 €)

Le dîner de grand-mère : une spécialité alsacienne cuisinée et mijotée « comme autrefois ». Choucroute, Baeckaoffa, viande en sauce... (Le plat : 15 €, le plat + le dessert : 20 €)
Pour connaître « le dîner de grand-mère » du jour, RDV sur notre page Facebook !

La planchette de saison : charcuterie fermière, fromage de la ferme et légumes de saison (15€)

Pour vos repas de famille, de groupes, séminaires, organisation de repas à thème... il est possible de privatiser la salle (30 personnes), contactez-nous !

L'ECLOS DES VIGNES - Amandine Freyburger



8 Faubourg Saint Pierre - 68750 BERGHEIM

TEL : 06 08 21 08 35

leclosdesvignes68@gmail.com

leclosdesvignes.alsace

 L'Éclos des vignes, au centre de l'Alsace

 leclosdesvignes68

* Possibilité de plats à emporter sur réservation



**Un apéritif pour
2 personnes OFFERT**

sur présentation de ce coupon*

* D'une valeur maximale de 12€ TTC,
valable jusqu'au 30 avril 2022.

Le Parc saison 2022
scène de Ribeauvillé

**DES SPECTACLES
DES JANVIER !**

**Ça y est ! enfin on est de retour !
Et c'est quand même pas trop tôt !
y en avait marre !
Alors préparez-vous, ça va cartonner au PARC !!!**



 **Ribeauvillé**
CAPITAINE DES MÉTÉORIENNES D'ALSACE
www.ribeauville.fr  



DANIELSTOFFEL
LA CHOCOLATERIE FAMILIALE D'ALSACE

Notre Collection de Noël vous attend dans notre
Chocolaterie de Ribeauvillé ou faites vos achats
de Noël sur www.daniel-stoffel.fr
et par téléphone au **03 89 71 20 20**






Photo non contractuelle, suggestion de présentation. Collection de Noël valable dans nos boutiques de Ribeauvillé, Mundolsheim et Haguenau ainsi que sur notre boutique en ligne daniel-stoffel.fr, dans la limite des stocks disponibles.

f i y



**Arbor
& Sens**
Guémar





ASSURANCE
GARANTIE
REVENTE

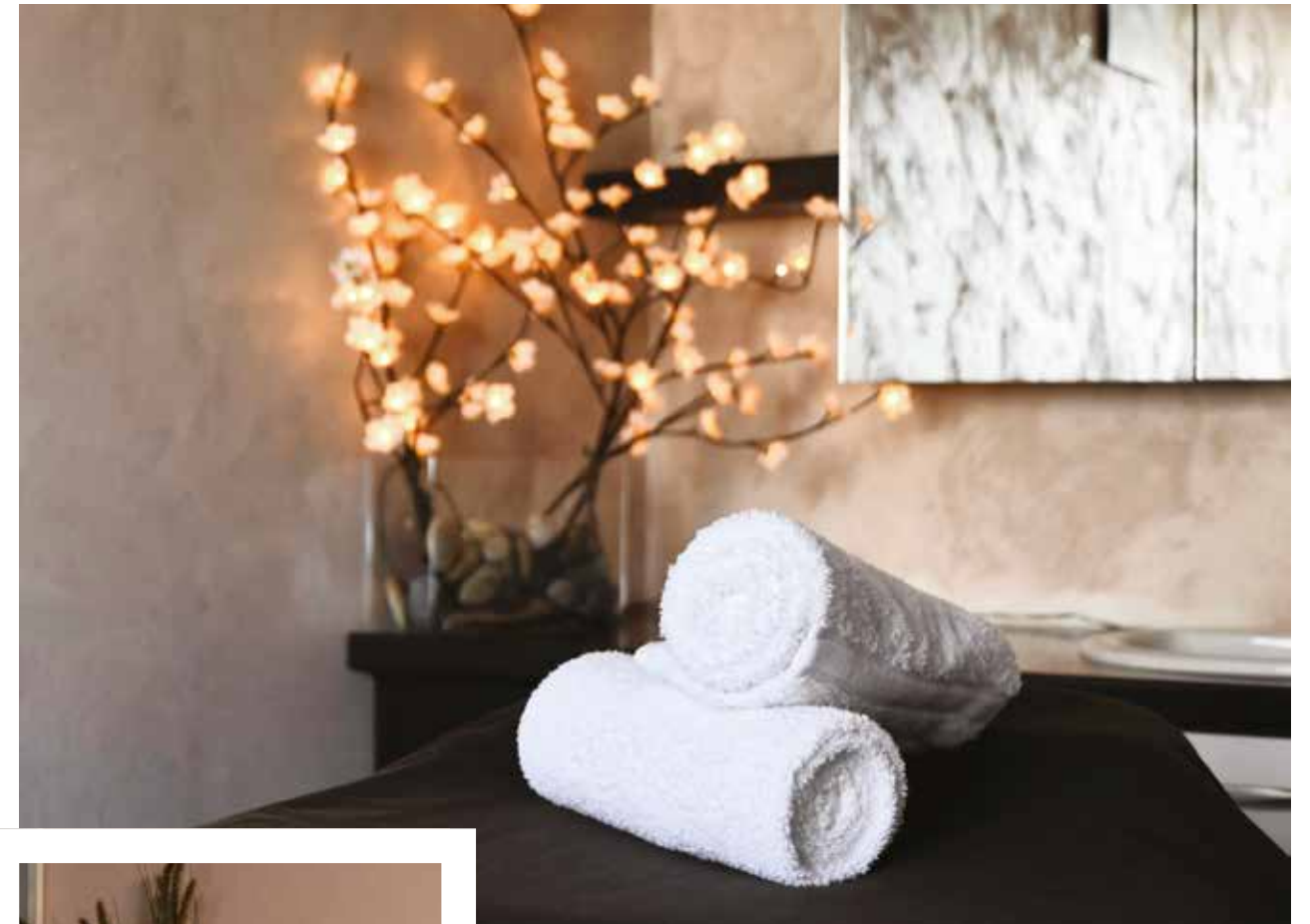
Nouveau à Guémar - Appartements du 2 au 4 pièces

SOVIA 
CONSTRUCTIONS
PROMOTION IMMOBILIÈRE

03 89 22 94 99

CONTACT@SOVIACONSTRUCTIONS.FR
WWW.SOVIA-CONSTRUCTIONS.FR

Esthetic Nathalie : au-delà du paraître !



« A 13 ans, je voulais déjà devenir esthéticienne ! J'ai toujours aimé prendre soin des autres, faire en sorte qu'ils se sentent bien dans leur peau... ». Le moins qu'on puisse dire c'est que Nathalie, elle savait (et elle sait toujours !) ce qu'elle veut !

Nous l'avons rencontré dans son institut « cocooning » situé à Illhaeusern depuis 1995 ! Elle est intarissable sur son métier et pourrait vous en parler pendant des heures... parce que bien plus qu'un métier, être esthéticienne est pour Nathalie une véritable passion qui l'anime depuis son enfance !

« Je suis née et ai été élevée en Allemagne par ma grand-mère jusqu'à mes 3 ans, puis je suis revenue vivre en France avec mes parents. Enfant, je ne me trouvais pas jolie, ma mère, pour me taquiner, me disait que j'avais des "bâse" sur la tête ! Ma grand-mère et ma mère étaient toujours très coquettes, bien habillées, maquillées, je pense que ça m'a inspiré... Je n'avais pas confiance en moi et apprendre un métier qui permet aux femmes "de se sentir belles" me parlait vraiment ».

Et Nathalie, quand elle a une idée en tête, elle y va : A FOND ! A 16 ans, elle se lance dans un CAP d'esthétique « ma responsable de stage m'a proposé une embauche avant même que mon stage ne se termine, j'ai accepté et en ai profité pour me lancer un dans Bac Pro Commerce et Service en alternance. A cette époque, me mettre à mon compte et avoir un jour mon propre institut me titillait déjà... Alors, une fois mon bac pro en poche, j'ai décidé de me lancer. J'avais 22 ans et de la motivation à revendre ! ». Et là où Nathalie a eu du flair, c'est quand elle a choisi de s'orienter vers l'esthétique à domicile ! A l'époque, ce service n'existait quasiment pas dans le secteur. Son activité s'est développée comme une traînée de poudre ! Personnes âgées, femmes au foyer, la demande était là et Nathalie a fait un carton pendant près de 4 années ! « Je m'éclatais, j'adorais faire du domicile ! Je n'avais pas l'impression de travailler... Sur l'année, je prenais une seule semaine de congés et au final je m'ennuyais, je n'avais qu'une hâte : reprendre le travail ! ».

* En gros et dans le contexte : avoir un balai sur la tête en alsacien !

Acharnée et passionnée, Nathalie ne perd pas de vue son objectif final : l'ouverture de son propre institut. Comme le hasard fait souvent bien les choses, elle apprend que l'institut d'Ilhhaeusern est en vente. Ni une ni deux, elle saute sur l'occasion ! « Ilhhaeusern a été un choix stratégique. Y installer mon institut me permettait de conserver une partie de mes clients "domicile". La 1ère année où j'ai repris l'institut, j'ai poursuivi le domicile 2 fois par semaine car j'avais beaucoup de mal à annoncer à mes habituées que j'arrêterai bientôt de venir les voir... j'avais l'impression de les abandonner... ». Chemin faisant, Nathalie met peu à peu fin au domicile et se consacre pleinement à son bébé « Esthetic Nathalie ».

« On a tout transformé : sols, murs, plafonds, j'ai voulu créer un institut à mon image ! ». Entre temps, Nathalie construit sa maison, se marie, a son premier bébé, embauche jusqu'à 2 apprentis pour pouvoir suivre la cadence à l'institut, a son deuxième bébé... Bref, une vie à 100 à l'heure qu'elle affectionne par-dessus tout « mon métier, c'est ma passion, je ne me verrais pas faire autre chose ! ».

Et tant mieux, puisque Nathalie, c'est une véritable crack dans son domaine ! « Dans toutes les prestations que je propose, la prise en charge de ma clientèle est totale. Je suis à l'écoute et m'impose un haut niveau de professionnalisme. Rien n'est laissé au hasard, tout doit être parfait... ».

Nathalie propose évidemment les traditionnelles épilations « j'adore épiler ! Après toutes ces années, j'ai des km de poils dans les mains mais je ne m'en lasse pas et sans vouloir me vanter, c'est une prestation que je maîtrise... au poil ! », le conseil maquillage, les soins visage, corps, pieds... « Afin de compléter mon expérience dans le bien-être, je me suis formée à des méthodes de soins inspirées de la médecine chinoise, telles que la digito-pression des pieds, des soins du visage et du corps permettant de travailler sur l'aspect émotionnel, énergétique et physique de la personne... Cette approche du métier me correspond entièrement car je souhaite que mes clientes, clients accèdent au bien-être absolu : aussi bien physique que mental... ». Et pour finir en beauté, Nathalie réalise également des modelages : Loomi-loomi, Ayurvédas, Thaï, et même des soins personnalisés ! « J'adapte le modelage selon la personne, son état du moment, ses besoins... ». Côté produits, Nathalie a opté pour une majorité de produits naturels et bio mais aussi pour des gammes plus techniques qui respectent les labels Green.

Quand on vous disait que Nathalie était toujours à fond ! Elle vient d'ajouter une corde à son arc et propose désormais des soins via lumière pulsée (IPL : Lumière Intense Pulsée). Utilisé en soin anti-âge ou pour la dépilation (adieu les poils une bonne fois pour toute !), ce petit bijou va, sans vilain jeu de mot, va faire des étincelles !

Alors, convaincu(e)s que passer entre les mains de Nathalie vous fera le plus grand bien ? Si c'est le cas (et on l'espère !), n'hésitez pas à en faire profiter vos proches en offrant des bons cadeaux pour Noël (ou pour tout le reste de l'année d'ailleurs). Moment de détente assuré, ça serait dommage de s'en priver !

ESTHETIC NATHALIE - Nathalie Louis

22 rue du 25 janvier - 68970 ILLHAEUSERN

TEL : 03 89 71 84 15

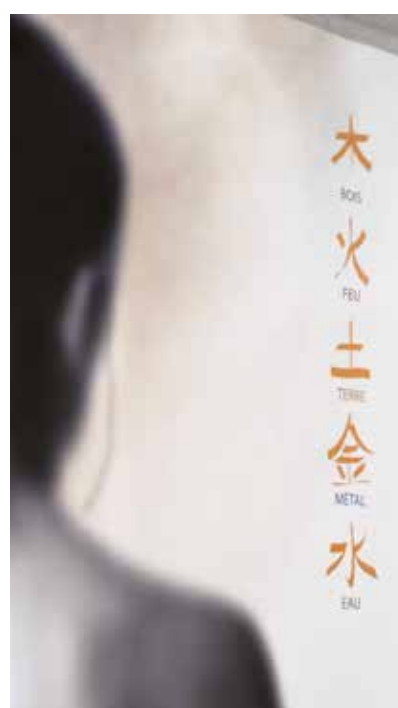
estheticnathalie@orange.fr

f Esthetic Nathalie



Esthetic Nathalie

Uniquement sur RDV



Du 21 novembre 2021 au 2 janvier 2022, venez vous faire tamponner à Ribeauvillé !

Pour vos emplettes de fin d'année, direction la Grand'Rue de Ribeauvillé !

L'association des commerçants, artisans et restaurateurs, hôteliers de Ribeauvillé

vous propose une "action tampon" et près de **5 000 € de cadeaux à remporter !**

COMMENT JOUER ?

■ Demandez votre carte « collecteur » dans l'un des établissements participant à l'opération.

■ Remplissez lisiblement vos coordonnées sur la carte. Lors de chaque achat dans l'un des établissements participants, obtenez 1 tampon.

■ 4 tampons provenant de 4 établissements participants différents impliquent votre participation au tirage au sort !

■ Déposez votre carte « collecteur » dûment complétée dans l'une des urnes rouges mises à disposition, devant :
Atelier Christ / Jade et Alizé / Tendance
Hôtel-Restaurant du Mouton / Leclerc.

Le tirage au sort aura lieu le samedi 16 janvier 2022 à 11h00, place de la Mairie à Ribeauvillé.



Boulangerie Pâtisserie Bernauer : par amour du pain (et du levain !)



Cela fait maintenant 10 ans qu'Emmanuelle & Christophe Bernauer ont posé leur fournil au 16 Grand'rue à Bergheim : rebobinsons un peu le film pour savoir comment les Bernauer sont arrivés là !

De formation, Christophe est, attention les yeux : boulanger, pâtissier, confiseur, chocolatier et glacier. En 1984, il effectue son apprentissage chez Gérard Kempf, célèbre boulanger colmarien puis poursuit sa formation à la Pâtisserie-Chocolaterie Richon et au restaurant gastronomique de Jean-Yves Schillinger en tant que pâtissier. Petite pause service militaire (hé ouais, jusqu'en 1997 le service militaire était obligatoire, si, si) et à son retour, Christophe décroche une place en tant que boulanger-glacier.

A l'époque, Bertrand, le beau-père de Christophe (le papa d'Emmanuelle donc) est directeur d'un grand magasin. Las de cette activité, il décide de prendre un virage à 180° et s'associe à son beau-fils (Christophe, c'est pourtant simple !). Ensemble, ils allient leurs compétences et fondent en 1996, LE GLACIER, entreprise qui, on vous le donne en mille, produit des... GLACES !

A destination des particuliers et des pros, LE GLACIER innovera en imaginant une glace sans sucre (pour les diabétiques) et déposera un modèle de mini moule à kougelhoppf pour glaces... En 1998, Emmanuelle rejoint LE GLACIER et prend en charge la vente, l'administratif, la compta et même parfois la livraison. « L'entreprise était florissante, nous avions du travail. Malheureusement, mon père est tombé malade, nous avons alors pris la décision de vendre LE GLACIER en 2009 ».

Après ces 13 années « givrées », Christophe décide de remettre la main à la pâte en revenant à son premier amour : la boulangerie ! « On ne perd pas les acquis, mais j'avais besoin de m'immerger à nouveau dans cet univers pour retrouver mes automatismes ». En parallèle, les Bernauer se mettent à la recherche d'une boulangerie à acquérir : « nous avons visité une bonne dizaine d'établissements et monté autant de dossiers de rachat... A chaque fois, un petit quelque chose venait enrayer la machine. Jusqu'au jour où nous sommes tombés sur la boulangerie de Bergheim, à l'époque, tenue par Bruno Lenk. Tout était à faire, à développer... Et comme on aime les challenges, on a dit BANCO ! Nous avons ouvert le 22 septembre 2011 ». Jour qui n'a pas été choisi par hasard puisqu'il correspond à la date d'anniversaire du papa de Christophe ! Aujourd'hui, la Boulangerie Pâtisserie Bernauer c'est une belle équipe ! « Martine, Robin et Fabienne sont à la vente, Matthieu est notre boulanger, Christophe, le boss, s'occupe de la cuisson, des viennoiseries et de la partie traiteur, Katia "Katala" pour les intimes, est notre pâtissière et moi-même je m'occupe de la vente et de la gestion d'entreprise. Nous sommes vraiment heureux de pouvoir compter sur notre équipe, nous avons besoin d'eux, ils ont besoin de nous, ensemble, nous formons une "super team" car nous partageons les mêmes valeurs du travail bien fait ! » souligne Emmanuelle.



BOULANGERIE PÂTISSERIE BERNAUER

16 Grand'Rue - 68750 BERGHEIM

TEL : 03 89 73 63 62

boulangerie.bernauer@free.fr

Boulangerie Pâtisserie Bernauer Emmanuelle & Christophe

Horaires :

Mardi, jeudi, vendredi : de 6h à 12h30 et de 15h à 19h

Mercredi : de 6h à 12h30 - Samedi : de 6 à 16h - Dimanche : de 7h à 12h

Une belle boulangerie dans un beau village avec une belle équipe ! Il ne manque plus que les bons produits ! « Chez nous, tout est fait maison. On utilise la technique du poussé bloqué* qui nous permet de cuire tout au long de la journée ».

Au niveau de la boulangerie, vous trouverez la traditionnelle Banette** (alors là ACHTUNG ! Il semble y avoir maldonne sur cette histoire de BANETTE (c'est qui, c'est quoi, c'est comment ?), nous vous invitons à suivre les petits astérisques & obélisques pour en avoir le cœur net), les baguettes classiques, les pains spéciaux, les pains bio...

Côté viennoiseries : croissants framboise, petits pains au chocolat, au chocolat blanc, choco-banane, praliné, pâte à tartiner... et lorsque c'est d'actualité : beignets cuits sur place...

Rayon pâtisserie, il se raconte que les éclairs sont à tomber par terre grâce à leur crème pâtissière cuite qui les rend encore plus délicats... Il y a aussi les tartes aux fruits de saison, le Baba au Rhum revisité, le Paris-Brest « façon Bernauer » avec sa crème diplomate au pralin « j'ai toujours trouvé que le Paris-Brest n'était pas pratique à manger, du coup, on a décidé de le proposer sous une forme différente qui le rend plus simple à déguster et à partager ! ». Et encore une fois, oui on insiste mais c'est IMPORTANT : meringue, génoise, pâte à choux, nappage, glaçage, biscuit : TOUT EST FAIT MAISON !

Et le traiteur alors ? Sandwichs, salades, quiches, burgers, hots dogs alsaciens (pour l'avoir testé : FONCEZ !), friands, pâtés lorrains...

Pour conclure sur une note Noëlistique (ben quoi, ça veut dire c'que ça veut dire !), sachez que les Bernauer proposent leurs traditionnelles bûches pour les fêtes dont 2 en éditions limitées puisqu'il s'agit de bûches salées pour l'apéro ! (Pensez à commander, elles partent comme des p'tits pains).

Visiblement, ils n'ont pas fini de nous faire fondre chez Bernauer... Tant mieux, car la gourmandise est une source inépuisable de bonheur !

* En pousse bloquée et réactivée, la fermentation de la pâte est bloquée à +4°C environ. Par la suite, la fermentation est réactivée par réchauffement. Merci Wikiki !

** Banette est un groupement de meuniers français produisant de la farine pour des artisans boulangers indépendants répartis sur toute la France. Les artisans Banette sont indépendants, ce ne sont pas des franchisés. Ils s'engagent à respecter des méthodes de fabrication artisanales établies par les boulangers conseils de Banette et à utiliser les farines spécifiques du groupement.

Crédit Mutuel

Ribeauvillé – Taennchel

Place de l'Hôtel de Ville

68150 Ribeauvillé

Agences à

Bergheim • Guémar

Mittelwihr • Ostheim

Tél : 03 89 20 45 69

Courriel : 03400@creditmutuel.fr

« La féerie de Noël » & la magie opère tous les jours de l'année à Riquewihr !

Préparer sa déco de Noël localement et toute l'année, c'est possible ! Pas la peine de chercher bien loin, à Riquewihr, une boutique est justement dédiée à cette fête si chère au cœur des alsaciens.

Rendez-vous donc au 1, rue du Cerf à Riquewihr à la Féerie de Noël. Il s'agit d'une maison de ville aux jolis volets peints, vous ne pouvez pas la rater, un énorme casse-noisette vous y accueille et d'entrée de jeu les vitrines font déjà rêver... Mais vu de l'extérieur, difficile de s'imaginer l'intérieur... Les **BLA-BLATEUSES** ont bien-sûr fait la visite pour vous et si vous aimez Noël, ce lieu est fait pour vous : 310 m² de surface de vente dans un village alsacien reconstitué sous la neige où règne un sapin à 970 boules ! Vous ne rêvez pas ! Relooker votre maison pour les fêtes devient un jeu d'enfant ! Comment ne pas craquer... En plus, les vendeuses sont souriantes, très professionnelles et l'accueil est au top ! De vrais petits lutins de Noël...

Mais cette idée de magasin dédié à Noël, elle sort d'où ? Sur la façade, on y lit « Käthe Wohlfahrt », c'est qui au juste ? Vous connaissez maintenant la curiosité des **BLA-BLATEUSES**, nous avons mené l'enquête pour vous... Nous avons rencontré les 2 directeurs de cette boutique « pas comme les autres » : Marie Claire Gollentz et Marc Burrer, dites-nous tout !

« L'aventure a démarré à Riquewihr en 1995, c'est Bernard Hannauer qui a créé la Féerie de Noël. Il avait vu le concept Wohlfahrt en Allemagne et pour lui, l'idée a fait "tilt" de suite. Peu de gens avaient alors parié sur la réussite de ce concept car Noël n'était pas encore "tendance" comme aujourd'hui... C'est Bernard qui a totalement rénové cette bâtisse riquewihrienne pour la transformer en boutique ». Ok mais comment êtes-vous entrés dans l'aventure ? « J'ai connu Bernard professionnellement, nous avons été collègues avant ce projet fou. Je l'ai toujours suivi pendant toutes ces années, nous étions proches... Au moment de sa retraite, c'est le groupe Wohlfahrt qui a racheté les parts de Bernard et ils recherchaient alors un couple pour la direction de la boutique... Marie-Claire et moi, n'avons pas beaucoup réfléchi, nous connaissions le concept à travers Bernard, c'était l'occasion... La boutique riquewihrienne est donc devenue une filiale France du groupe Käthe Wohlfahrt qui compte aujourd'hui 16 magasins dans le monde et nous sommes l'unique point de vente en France », explique Marc.

Ça marche vraiment sur toute l'année ?

« Oui notre boutique est devenue une belle référence à Noël sur toute l'année. Grâce à l'appui du groupe Wohlfahrt, nous pouvons proposer plus de 20 000 références dans notre point de vente... Nos décorations de grande qualité symbolisent et évoquent des souvenirs, de l'émotion et oui, on vend des boules de Noël en juillet - août et ça marche ! », sourie Marie-Claire.

Quel est le concept Wohlfahrt ?

« La famille Käthe Wohlfahrt accorde une grande importance à la famille et à ses coutumes... C'est le couple Wilhelm et Käthe Wohlfahrt qui sont les fondateurs. Tout a démarré après-guerre, lorsque Wilhelm a offert une boîte à musique à ses amis américains à Noël. Ce cadeau a été tellement apprécié que de fil en aiguille, les Wohlfahrt ont proposé une gamme de plus en plus large aux américains en se mettant à leur compte en 1964. L'entreprise pris alors le nom de l'épouse Käthe. C'est ainsi qu'a démarré cette saga familiale dont le siège est actuellement à Rothenburg ob der Tauber en Allemagne. Wilhelm est décédé en 2001 mais son fils a bien-sûr pris la relève et la boîte à musique résonne encore avec des filiales à travers le monde et près de 300 personnes qui travaillent pour le groupe... ».



**autre
CHOSE**
...Et pas autrement !

Déstockage
du rayon laine
**TOUT le MOIS de
DÉCEMBRE !**



*Christine envisage sa retraite
à l'automne 2022.*

*Si l'aventure vous tente,
la boutique cherche repreneur !*

*Pour une transition tout en douceur,
Christine accompagnera avec plaisir
son successeur, n'hésitez pas à la contacter !*

La mode FEMMES et ENFANTS à RIBEAUVILLÉ

**32, Grand'Rue
03 89 49 46 11**



Traiteur - Evènements - Mariages : l'Art de vous servir avec Passion !

*Pour les fêtes, pensez à notre foie gras, notre saumon fumé
et nos bûches, le tout fait maison !
Sans oublier notre fameux pâté en croute Médaille d'Or !*

**Traiteur Deiber - 2, place Charles de Gaulle - 68630 MITTELWIHR
03 89 47 90 38 - traiteur-deiber.com - f Traiteur Deiber**



À la Féerie de Noël, on entre dans un monde enchanté, on est comme sous cloche, les gens ont le sourire et ça fait du bien ! C'est comme un flashback dans l'enfance avec toutes les émotions positives des Noëls passés... De belles découvertes tout au long de la visite :

- les éditions limitées Wohlfahrt qui attirent de nombreux collectionneurs. Du fait main, un travail de précision, tout en finesse !
- des décorations en verre signées Wohlfahrt, soufflées à la bouche et peintes à la main,
- des pièces en étain, en nacre pour de superbes décors de sapins,
- des ornements en bois sculptés et peints minutieusement à la main,
- Le casse-noisette, une figure centrale du Noël allemand mais saviez-vous qu'il avait une histoire bien à lui : aux Etats-Unis, le casse-noisette doit veiller sur les cadeaux la veille de Noël ainsi chaque famille a son casse-noisette !
- l'homme-fumeur, un personnage fort sympathique, diffuseur d'encens sur la partie inférieure et la fumée sortira par sa bouche,
- la pyramide, véritable pièce d'art faite à la main, symbolise la lumière et égaie les soirées d'hiver,
- les crèches de toutes sortes avec leurs santons,
- et notre coup de cœur, les coucous en bois. Du fait main, de vraies œuvres d'art pour le plaisir des yeux !

Et au fil de la visite, Marc relève encore une anecdote rigolote : « la tradition dit qu'il faut cacher une décoration en cornichon dans votre sapin, celui qui la trouve aura un cadeau de plus ! ». Vous trouverez bien-sûr votre cornichon à la Féerie de Noël : grand cornichon pour les petits enfants et mini cornichon pour les grands enfants. A vos cornichons !

Pour la magie des yeux, rendez-vous à Riquewihr et profitez d'une balade à la Féerie de Noël ! Faites-vous plaisir, il y en a pour tous les budgets ! Outre les produits signés Wohlfahrt, vous y trouverez aussi des créateurs locaux, pleins de belles idées... Un pur moment de bonheur !



FÉRIE DE NOËL

1, rue du Cerf
68340 RIQUEWIHR
TEL : 03 89 47 94 02
feerie.de.noel@wanadoo.fr
feeriedenoeil.fr
Féerie de Noël



Rehmann
Poêles et Conduits



Votre Poêlier en Alsace

Livraison et pose de :
Conduits inox ou maçonnés
Tubages inox ou céramique
Poêles en faïence
Cheminées et inserts
Poêles à bois, cuisinières
Remplacement de foyers
SAV sur tous types de foyers bois

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



La team des opticiens de l'Atelier Optique et de Riboptique s'agrandit avec Eva, brillamment diplômée depuis cet été !

Nous sommes désormais 4 professionnels de l'optique formés pour vous guider dans vos envies, en alliant conseils techniques et esthétiques.

Un savoir-faire à l'écoute de votre budget et toujours des réalisations 100% Made in Ribeau* !



2 enseignes à Ribeauvillé

ATELIER OPTIQUE

1 Rue des Cigognes
03 89 73 64 53
L'Atelier Optique

RIBOPTIQUE

1 Av. du Général de Gaulle
03 89 71 74 96
Riboptique Ribeauvillé



Késakofoto ?

Cette photo a été, comme d'hab, prise dans l'une des 16 communes (ou leurs abords) de la Com Com de Ribeauvillé mais cette fois-ci, par Mo'.



Pour le coup, elle a eu des envies d'évasion, de verdure... avec le doux cuicui des oiseaux perchés au sommet de la montagne rouge et à proximité, le glouglou des poissons... Si c'est pas des indices du feu de Dieu ça ?!!! Allez hop ! A vous de jouer et n'oubliez pas que vous devez aussi figurer sur la photo (assis, couchés, sur ou sous les blancs, perchés dans les arbres, étalés par terre, le choix des possibles est vaste ! Creusez-vous un peu les méninges nom d'une pipe en bois du Pérou !).

COMMENT ON GAGNE ?

1 RETROUVEZ CET ENDROIT

2 ALLEZ-VOUS Y PRENDRE EN PHOTO

3 ENVOYEZ-NOUS PAR MAIL LA PHOTO kesakofoto@bibbeleimag.fr ainsi que vos nom, prénom et localité, jusqu'au 17 décembre 2021.

4 LE 20 DÉCEMBRE 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 gourmand d'une valeur de 50 € TTC pour aller vous régaler au Restaurant Ville de Nancy à Ribeauvillé !

Des mets... mais pas que !

Moulin Herzog : de la terre aux grains, de la farine au pain !



Vous saviez, vous, qu'en 1900, il y avait environ 40 000 moulins en France, plus que 6 000 en 1950 et aujourd'hui, il en reste moins de 400 en activité ?

C'est donc une sacrée aubaine d'en avoir un juste à côté de chez nous, à Illhaeusern, dont la 1^{ère} citation remonte à 1491 et qui, tenez-vous bien, mouline encore et toujours !

Philippe Herzog, 5^{ème} génération de meuniers, nous accueille et nous guide dans cet univers chargé d'histoire (et de farine !). Parce que l'air de rien, la farine et la famille Herzog c'est une histoire qui dure depuis plus d'un siècle !

Petite parenthèse historique pour vous plonger dans la farine le bain : 1898, Adolphe Herzog l'arrière-arrière-grand-père de Philippe, acquiert le moulin. A cette époque-là, le moulin fonctionnait sur un principe de troc : blé contre farine, farine contre pain... Son fils Charles, le reprend en 1930 et nouveau tournant, ce dernier se lance dans le commerce : il achète du blé aux agriculteurs, le transforme en farine et le revend aux boulangers.

En 1953, après la guerre et tous les dégâts matériels causés par celle-ci, Charles décide de construire un nouveau moulin juste à côté de l'ancien, en y ajoutant des silos en béton.

1960, Armand, le fils de Charles reprend les rênes du moulin jusqu'en 1986, date de son décès brutal. C'est alors Bernard et Alain, ses 2 fils qui entrent en scène et reprennent l'affaire au pied levé. Et aujourd'hui, Philippe, le fils d'Alain, prend à son tour peu à peu les commandes de ce géant haut de 25m, sous l'œil attentif de son père et de son oncle, qui lui transmettent jour après jour les clés du moulin... « Ce métier, je l'ai dans le sang, il me passionne, j'aimerais pouvoir y faire carrière comme l'ont fait mon père et mon oncle ! », nous confie Philippe.

Ce qui rend cet endroit aussi magique et « waouh » à voir, c'est qu'à l'intérieur du moulin, rien n'a changé, tout est d'origine, dans son jus : « notre moulin est un moulin ancienne génération à entraînement par courroie.

Plus la vitesse de rotation des cylindres est lente, plus elle permet de produire une farine de bonne qualité... Alain, mon père, le connaît tellement bien qu'il est capable de déterminer juste à l'oreille, si le moulin tourne correctement... Ne pas le moderniser a été un choix de notre part pour éviter au maximum d'agresser le grain avec des machines plus modernes et plus rapides certes, mais au détriment de la qualité de production... ».

Concrètement, ça donne quoi la vie dans un moulin ? Tous les ans, une sélection d'agriculteurs locaux et bio livrent pas moins de 500 tonnes de blé au Moulin Herzog ! Le blé étant une matière vivante, il doit être déchargé en silos dans des conditions optimales pour permettre de conserver ses qualités. Il a besoin d'un environnement frais, sec et ventilé, qui ne doit pas dépasser 15% de taux d'humidité. Une fois le blé stocké dans les règles de l'art, le job du meunier, pour faire court (nnaaaaannn c'est pas de dormir ! Bien au contraire, pour ce qu'on en a vu, être meunier c'est du sport !) c'est de séparer l'enveloppe des graines de blé (appelé le son) de l'amande farineuse (le centre). Grosso modo, en termes de prorata, avec 100 kg de blé, on produit environ 75 kg de farine.

« Dans les moulins, il n'y a pas de perte, tout est revalorisé, le son par exemple est réexploité pour l'alimentation animale ».

Chez les Herzog, vous l'aurez compris, on est extrêmement attaché à produire des farines bio de haute qualité grâce à des machines qui sortent tout droit des temps modernes de Charlie Chaplin ! Et ce n'est pas pour déplaire à la clientèle du moulin qui est essentiellement composée de boulangeries artisanales du secteur mais aussi de particuliers, soit en vente directe au moulin, soit par l'intermédiaire d'un réseau de magasins revendeurs, présents sur toute l'Alsace.

Conditionnée en sacs de 1, 5 ou 25 kg, la gamme des produits du Moulin Herzog est vaste :

- **Farines traditionnelles « le Cygne Blanc »**, marque du Moulin Herzog : farine spéciale T45, farine de seigle, paysanne, pain complet, pain de campagne, pain aux noix, au sésame, aux 6 céréales, aux châtaignes, farine « Pepsane » (graines & oméga 3), farine à pizza...
- **Farine biologiques « Bio Ried »**, également une marque du moulin : farine bio T45, bio complète et ½ complète, farine de seigle, d'épeautre, 5 céréales bio, campagne bio, mix céréales et graines bio...
- **NOUVEAU ! Préparations spéciales** : pour réaliser très facilement pain d'épices, bredela cannelle, croquettes aux noix, muffins, cookies, speculos...
- **Flocons et Flaks « Bio Ried »**
- **Céréales « Bio Ried »**
- Et comme il en faut pour tout le monde : le moulin Herzog est distributeur de la marque STEA, **des farines sans gluten**. Nature blanche, aux graines, complète et baguette...
- **Alimentation animale conventionnelle et bio** : pour les bêtes à poils et à plumes de la basse-cour.



Contrairement aux paroles de la célèbre comptine, (que vous aurez certainement en tête toute la journée après avoir lu cet article ! De rien, de rien :-)) chez les Herzog, le moulin ne va pas trop vite, ni trop fort, il mouline gentiment à son rythme, en douceur, au fil des saisons et des générations, pour vous proposer toute l'année des farines bio de qualité, locales et par-dessus tout, produites par des meuniers passionnés...



MOULIN HERZOG

Alain, Bernard et Philippe Herzog

8 Route d'Elsenheim - 68970 ILLHAEUSERN

TEL : 03 89 71 83 21

moulin.herzog.philippe@orange.fr

www.moulin-herzog.com

Horaires d'ouverture du magasin :

Du lundi au vendredi : de 8h à 12h et de 14h à 18h
Le samedi : de 9h à 12h



«Un sourire, une parole,
un geste...
Plus qu'une maison de retraite,
une **seconde famille**...»



- Établissement d'Hébergement pour Personnes Âgées (non médicalisé).
- Située en plein cœur de Colmar et disposant d'un magnifique parc privé.
- 14 chambres tout confort, entièrement rénovées.
- Présence 24h/24 et 7j/7.
- Repas mijotés sur place par notre cuisinière.

«Une maison familiale à l'ambiance **chaleureuse**
où il fait **bon vivre**...»

Fondation Ostermann (Association à but non lucratif)
2 rue Jacques Preiss - 68000 Colmar
03 89 41 20 22 - contact@fondation-ostermann.fr



GARDEZ VOTRE ÂME D'ENFANT

jouets | jeux | casse-noisettes | cadeaux



*Livraison offerte**

DANS UN RAYON DE 10 KM
autour de Kayserberg - Ribeauvillé

Cadeau
*1 ours en peluche**
POUR TOUT ACHAT DE + DE 65€

Code : **BIBBELEMAG21**

*Offres valables sur la boutique en ligne et dans la boutique de Kayserberg.
Cumulable avec la livraison offerte via le code BIBBELEMAG21 jusqu'au 23/12/2021.

Votre boutique ouverte 7j/7

17 rue du Général de Gaulle ♦ 68240 KAYSERSBERG
contact@alsaceaucoeur.fr ♦ 03 89 47 12 59

Commandez en ligne

alsaceaucoeur.fr



BLACKROCK GAMES • DJECO • DOUDOU ET COMPAGNIE • GIGAMIC
HABA • IELLO • JANOD • MOULIN ROTY • RAVENSBURGER • VILAC