

Bibbelele **MAG'**

LES BLA-BLATEUSES DU VIGNOBLE

HIVER 2023 #30



Fondation Providence :
bâtir un avenir, ensemble !

Au cœur de l'Artouchaut...

Les bredalas une tradition OUI
mais d'abord une histoire de CŒUR...

L'Artisan Sellier,
sous toutes les coutures !

Antoine Helbert,
tout un univers !



un support pondu par **Bulle & Co'**

François CAILLIAUX
agence immobilière

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

ACHAT - VENTE - LOCATION Immobilier gratuit • Renforcement des diagnostics

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

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...

RECRUTONS
Charpentiers
Couvreur
Zingueur

9, rue des Artisans - 68750 Bergheim
03 67 30 08 90 - contact@evolhuss.fr



WOS ESCH ?
p.4
Fondation Providence :
bâtir un avenir, ensemble !



S'SCHMECKT GUET
p.7
Au cœur de l'Artouchaut...



COUP DE CŒUR
p.10
Les bredalas, une tradition
OUI mais d'abord une histoire
de CŒUR...



PORTRAIT D'ÉCO
p.13
L'Artisan Sellier,
sous toutes les coutures !



C'EST IN
p.17
Antoine Helbert,
tout un univers !

Le Bibbele Mag' est édité par Bulle & Co'
12 route d'Ostheim - 68340 Zellenberg
03 89 47 26 47 - mo@bibbelemag.fr - bibbelemag.fr
Directrices de publication / responsables de la rédaction :
Carine Remetter et Moana Blum, Agence Bulle & Co'.
Siret : 808 934 673 000 35
Création et mise en page : Bulle & Co'
Photos : Adobe Stock, Michèle Julien, RB Photos, Christophe Meyer, l'Artisan Sellier, Antoine Helbert.
Régie publicitaire : Bulle & Co' - 03 89 47 26 47 - mo@bibbelemag.fr
Impression : L'Ormont Imprimeur - 2 Rue Antoine de Saint-Exupéry
88100 Saint-Dié-des-Vosges
Date du dépôt légal : 18/04/2016
N°ISSN : 2493-2922

Ne pas jeter le **Bibbele Mag'** sur la voie publique ! (C'est pas cool pour la planète, les papiers par terre, ça fait crade et puis on jette pas tout court le **Bibbele Mag'**, un point c'est tout !)

Retrouvez nos actualités sur :
bibbelemag.fr
BIBBELE MAG

Un édito n°30, ça vous t(r)ente ?

Nous y voilà, déjà le 30^{ème} numéro de votre **Bibbele Mag'** adoré !

Plus de 150 articles réalisés, des heures d'interviews, de rédaction, de corrections, de mise en page... **OH LA LA tout ça !**

Alors certes, l'actualité est plutôt orientée NOËL, mais comme vous êtes déjà bien servis à ce niveau-là, nous, on a décidé de rendre un petit hommage au numéro 30, parce que l'air de rien, il est une véritable fierté pour nous alors : **MERCI le 30 et surtout, merci à vous toutes et tous pour votre fidèle lecture !**

Bien qu'il n'ait pas la cote comme le 7, le 12 voire le 13, le 30 n'a certainement pas à rougir de son palmarès ! Morceaux choisis, le 30 c'est :

- ✘ Le nombre de jours des mois d'avril, juin, septembre et novembre (**oui oui vous pouvez vérifier en comptant les creux entre les bosses de vos poings fermés**) !
- ✘ Le nombre d'années de mariage pour prétendre aux noces de perle : **Masetlov !**
- ✘ L'indicatif téléphonique international en Grèce : **allo ? Caliméro Kalimera ?**
- ✘ La durée de la guerre de 30 ans, qui a donc duré, on vous le donne en 1000 (et pas en 30) : **30 ans !**
- ✘ Le nom du 4^{ème} album d'Adèle, parce qu'elle l'a enregistré pendant sa 30^{ème} année (**hé ouais, aussi simple que ça !**)
- ✘ Le numéro du département du Gard, traversé par le Gardon (**la rivière, pas le poisson !**)
- ✘ Un modèle de Renault produite de 1975 à 1983 : **en voiture Simone !**
- ✘ L'âge de vos **BLA-BLATEUSES** : **à quelques iotas près...**
- ✘ Le nombre de **Bibbele Mag'** édités depuis la création du support en 2016 : **BIG UP !**

Bref, encore MERCI le 30, joyeux Noël (le 24), bonne année (le 31) et à l'année prochaine (2024) !

Glorieusement, Vos BLA-BLArithmétiques

talk
thirty
to me

Talk Thirty To Me est une expression encourageant les gens à avoir des conversations significatives et à partager des histoires entre eux. Elle est utilisée pour rappeler aux gens de prendre le temps d'écouter et d'apprécier ce que disent les autres.



Fondation Providence : bâtir un avenir, ensemble !

Dans les rues de la cité médiévale, chacun d'entre vous a forcément déjà croisé une Sœur de la Congrégation de la Divine Providence de Ribeauvillé ? Fini les habits de religieuses, aujourd'hui, les Sœurs se fondent totalement dans la masse... On peut tout juste les reconnaître grâce à la croix de la Providence qu'elles portent sur elles, mais ce qui les différenciera toujours c'est leur aura, elles sont pétillantes et pleines d'humour. Une cinquantaine de Sœurs vivent encore au couvent de Ribeauvillé, elles font partie intégrante de la vie de la cité. De manière générale, les Sœurs d'aujourd'hui ont pleinement conscience de l'évolution de la société et mettent un point d'honneur à la transmission de leurs valeurs. C'est ainsi qu'en 2011, la Fondation Providence de Ribeauvillé a été créée avec pour mission de poursuivre l'œuvre de la Congrégation des Sœurs de la Divine Providence. Et on ne soupçonne pas le champ d'action de cette Fondation tant il est large...

C'est parti pour une parenthèse culture avec Marie Wagner, directrice adjointe de la Fondation Providence : « A la base, les Sœurs ont toujours été très investies dans la société : enseignantes, directrices d'école, éducatrices, infirmières... C'était donc une évidence que les objectifs clés de la Fondation Providence de Ribeauvillé soient centrés sur l'enfant, le jeune, l'adulte et la personne âgée. À nous maintenant de porter les valeurs des Sœurs et de transmettre les messages sur le long terme. Nous avons à cœur d'accueillir chacun dans son histoire et de l'accompagner sur son chemin de vie pour bâtir ensemble un avenir, telle est notre devise ! Accueil, éducation, formation, aide, attention aux plus fragiles... voici les bases qui sont au cœur de nos actions et de nos projets dans tous nos établissements ! Le patrimoine quant à lui est au service de l'œuvre... ».



Et justement en parlant patrimoine, la Fondation Providence de Ribeauvillé comptabilise 17 établissements sur toute l'Alsace et la Franche Comté, waouuh !! Écoles, collèges, lycées, BTS, internats, foyer d'enfants, DITEP, entreprise adaptée, EHPAD... A Ribeauvillé, on parle évidemment de l'Institution Sainte-Marie – école, collège et internat et de l'EHPAD Sainte-Famille, tous 2 situés au cœur de la cité médiévale. À Colmar, c'est l'Institution Saint-Jean qui se rattache à la Fondation. Niveau gestion, ça donne quoi ? : « La Fondation Providence de Ribeauvillé chapeaute 700 salariés et tout autant d'enseignants sous contrat d'association avec l'État. Nous sommes 2 personnes au siège, le Directeur Général M. Bomo et moi-même. Notre mission étant de pérenniser l'œuvre des Sœurs dans toutes sortes de domaines de l'enseignement, au médico-social jusqu'à l'EHPAD... et surtout de créer du lien entre les différentes structures, toujours dans un objectif d'épanouissement et de réussite humaine ».



Focus maintenant sur l'Institution Sainte-Marie, école – collège – internat, qui vient de faire l'objet de sacrés travaux pilotés par la Fondation dans le cadre d'un projet pédagogique spécifique. Un bel écrin pour travailler et réussir ensemble ! Le projet a été imaginé et a mûri avec l'aide des enfants. Question accessibilité, l'accès à l'Institution est largement facilité maintenant, la circulation est beaucoup plus fluide et le plateau sportif offre même un lieu de stationnement. 100 élèves dans le primaire et 115 élèves au collège, 17 enseignants au collège, 5 enseignants pour le 1^{er} degré, 20 personnes pour le personnel éducatif... l'effectif est raisonné et la structure familiale, de vrais atouts pour bien grandir ! Anne Thomann-Remond, directrice de l'Institution Sainte Marie, ne tarit pas d'éloges sur son établissement : « Avec Anne-Sophie Massini, directrice de l'école primaire, c'est avant tout un état d'esprit, une philosophie que nous cherchons à véhiculer, ça passe par l'épanouissement, la bienveillance, l'accueil, l'accompagnement et la spiritualité. Chez nous, chaque jeune a sa place, il est reconnu en tant qu'être unique dans le respect de l'autre... Tout le monde a sa "pépité intérieure" et il faut la développer... Nous sommes là dans cette démarche d'accompagnement pour révéler des talents et oser... mais nous accompagnons aussi les "maux" de l'adolescence car elle sait être "pétillante" par moment, Haut Potentiel Intellectuel ou Haut Potentiel Émotionnel, il est important d'apprendre à mettre des filtres sur des émotions, savoir les détecter puis les gérer dans un objectif de bien-être... tout passe par l'épanouissement personnel, nous formons les adultes de demain ! C'est ensemble qu'on avance pour donner du sens à la vie professionnelle future de nos jeunes ! ». Et question talent, nous avons creusé, il y a de l'imagination et de la créativité à revendre à Sainte-Marie ! Sur le temps de midi, outre des activités artistiques, littéraires ou sportives, il est possible de pratiquer le japonais, de la méditation... Le mercredi, en mode garderie ou à l'internat, on profite clairement de l'environnement de l'Institution et de son



atelier
LATE



Diane et Lauriane, duo d'architectes d'intérieur à Bergheim, vous accompagnent pour vos projets sur mesure !

- AMÉNAGEMENTS INTÉRIEURS
- RÉNOVATION ET MAÎTRISE D'OEUVRE
- VALORISATION DU BÂTI ANCIEN
- INTÉRIEURS CONTEMPORAINS
- BOUTIQUE EN LIGNE



contact@atelier-latte.fr www.atelier-latte.fr 07 60 77 66 19



écrin de nature, c'est parti pour des herbiers ou des cabanes dans les arbres... Les élèves sont accueillis de 7h30 à 18h30, un temps d'études – accompagnement aux devoirs étant proposé le soir. Et oui, les années école – collège à l'Institution Sainte-Marie, ça marque souvent des vies et Mme Thomann-Remond ne peut que confirmer : « beaucoup de nos élèves suivent ensuite leurs cursus au lycée Ribeaupierre et il se trouve que certains d'entre eux souhaitent rester chez nous à l'internat. Sachez que c'est possible, c'est une continuité sereine pour les jeunes et une fierté pour nous car c'est la preuve du bien-être de l'élève au sein de notre établissement ».

Toujours dans un objectif de bâtir ensemble l'avenir, il est essentiel de créer du lien entre les différentes structures de la Fondation : des échanges intergénérationnels entre l'Institution Sainte-Marie et les résidents de l'EHPAD autour de chants, de jeux de société... et l'EHPAD poursuit son ouverture en tant que tiers lieu avec des expos en lien avec les écoliers et les habitants...

La solidarité, voilà qui résume bien la Fondation Providence de Ribeauvillé : encore une belle découverte à partager pour vos **BLA-BLATEUSES** !



Au cœur de l' Artouchaut...

L'Artouchaut, c'est une nouvelle traiteuse (traiteuse est le féminin de traiteur, ok, écrit comme ça, c'est pas franchement sexy mais vos BLA-BLATEUSES sont pour la parité hommes-femmes alors... allons-y pour traiteuse !) fraîchement installée à la Pépinière d'Entreprises Cap'Réseau de Bergheim. Rencontrez avec Adèle Woehrling, la cheffe derrière les fourneaux ! En plus d'être douée en cuisine, Adèle est une personne rayonnante et d'une gentillesse extrême et juste pour ça, on va prendre grand plaisir à tirer son portrait !*

Adèle a toujours baigné dans l'univers de la gastronomie puisque l'amour de la cuisine lui a été transmis par sa grand-mère. C'est donc tout naturellement qu'elle réalise un BEP puis un BAC PRO cuisine en alternance. « Mon premier patron, Gilbert Koehler du Cheval Blanc à Westhalten m'a conforté dans mon choix d'orientation, c'est le meilleur patron dont on puisse rêver... c'est là-bas que j'ai rencontré le père de mes enfants ! ». A 19 ans, Adèle devient maman d'une petite Daphné qui malheureusement, présente un handicap de naissance. « J'ai pris un congé enfant handicapé mais au bout d'un an, il a fallu que je retrouve du travail. J'ai été plongeuse chez un traiteur colmarien, je m'occupais aussi de la préparation du matériel à charger, du nettoyage... Alors enceinte de mon fils, mon patron m'a proposé de passer en cuisine au poste froid. Je n'attendais que ça et j'ai dit oui sans hésiter ! J'ai occupé ce poste jusqu'en 2016 puis je suis partie chez un autre traiteur colmarien ».

* Non non, nous ne sommes toujours pas rémunérées pour brosser les gens dans le sens du poil... mais quand on aime...



FONDATION PROVIDENCE DE RIBEAUVILLE

4, rue de l'Abbé Louis Kremp - BP 90109 - 68153 RIBEAUVILLE Cedex
TEL : 03 89 73 32 47
 contact@fondation-providence-ribeauville.org
 fondation-providence-ribeauville.org

INSTITUTION SAINTE-MARIE

15, rue du Lutzelbach - 68150 RIBEAUVILLE
TEL : 03 89 73 64 18
 stemarie-ribeau.fr
 f Institution Sainte Marie Ribeauvillé

Cordages • Filets • Accastillage



Corderie
Gautier



ZA du Muehlbach
13 Rue des Artisans
68750 Bergheim

03 67 82 00 00

f @ p cordagesgautier.com

En parallèle de son job, Adèle accompagne sa fille lors de ses opérations, de ses convalescences... « Je devais prendre congé ou me mettre en arrêt afin de pouvoir rester aux côtés de Daphné lors d'interventions... Nous nous relayions évidemment avec le papa mais je me rendais bien compte que cela pouvait être contraignant pour un patron et surtout, j'étais à bout physiquement, je faisais énormément d'heures et m'occupais de ma fille, de mon fils... cela devenait difficilement conciliable ». Jusqu'au jour où Adèle s'endort littéralement dans son assiette le soir de Noël, son corps dit STOP. « Je ne voulais plus de ça pour mes enfants, alors je suis allée travailler chez ma belle-maman (la nouvelle femme de mon père) qui tenait un salon de thé à Rouffach. Engagée à 80% je m'occupais des plats du jour, préparais les salades, des sandwiches... j'avais une liberté d'action et surtout, des horaires en journée ! Idéal pour concilier vie pro et vie de famille... Ma belle maman étant proche de la retraite, je m'étais promis de créer mon entreprise lorsqu'elle cesserait son activité pour ne plus avoir de comptes à rendre : si je devais faire beaucoup d'heures, autant que ce soit pour moi ! ». C'est ainsi que l'Artouchaut a germé !

L'Artouchaut... Mais d'où sort ce nom absolument génial ? « Il était hors de question de mettre mon prénom dans le nom de mon entreprise, je ne voulais surtout pas être mise en avant ! ». Alors pour trouver le nom qui fera mouche, Adèle organise un concours parmi ses proches : celui ou celle qui trouvera, se verra offrir un repas complet pour 2 personnes. L'appât du gain a su mettre les neurones en ébullition et certaines trouvailles sont sorties du lot : « le Navet, la Bouche des Goûts... Et puis finalement, je suis revenue à ma première idée : l'Artouchaut ! Un mix entre art, chaud, l'artichaut... » un jeu de mots hyper original et tout en douceur... assurément la patte d'Adèle !



Concrètement, quels sont les services proposés par l'Artouchaut ?

- Formules plats du jour, du lundi au vendredi. Sur commande, réservez votre formule : entrée + plat + dessert ou entrée + plat ou plat + dessert... Bref, faites votre mix et appelez pour réserver. En été, Adèle proposera aussi des salades et en hiver, des soupes complètes. Les plats seront à récupérer directement à la Pépinière d'Entreprises Cap'Réseau et des livraisons sont possibles dans un périmètre proche de Bergheim.
- Prestation de traiteuse (on a du mal à s'y faire hein) pour mariages, baptêmes, communions, fêtes de famille... Adèle travaille en collaboration avec vous pour des prestations 100 % sur-mesure. « Cet été, j'ai eu la chance de réaliser le repas pour un mariage franco-turc puis un baptême roumain-portugais ! J'ai fait des recherches en amont et je suis allée rencontrer des femmes turques pour qu'elles m'apprennent à réaliser les célèbres feuilles de vignes farcies... c'était passionnant ! ». En plus, Adèle dispose de son réseau de serveurs/serveuses, elle peut louer la vaisselle, vous mettre en rapport avec une société événementielle... Bref : une vraie prestation à la carte !

Bien sûr, l'Artouchaut s'adapte : soit, vous savez exactement ce que vous voulez et en collaboration avec Adèle, vous mettez votre menu sur pied, soit, vous êtes moins inspiré et lui laissez carte blanche. « Mon crédo, c'est le fait maison ! Je travaille au maximum avec des produits frais, de saison, issus des circuits courts. Pour mes plats du jour par exemple, je regarde d'abord quels sont les produits disponibles et en fonction, j'élabore mes recettes... Mon objectif est d'atteindre le quasi 0 gaspi ou au moins d'éviter les déchets inutiles ! ».



Une fois de plus, vos **BLA-BLATEUSES** vous livrent une véritable pépite sur un plateau avec l'Artouchaut !

Adèle, le mot de la fin ? « Je n'aurais jamais pu mener ce projet à bien sans le soutien de ma famille, de mes amis et de Manu, mon conjoint, qui a largement été mis à contribution ! Je remercie aussi la région Grand-Est, le Réseau Initiative, Alsace Active et la municipalité de Ribeauvillé qui ont cru en moi et qui m'épaulent depuis le début de l'aventure ! ».

L'ARTOUCHAUT Adèle Woehrling

22 Route de Colmar
68750 BERGHEIM

TEL : 06 31 63 33 76

artouchaut@gmail.com

f L'Artouchaut Traiteur



La lumière pulsée !

Faites disparaître vos poils de façon définitive et sans douleur !



Nouveau !



Esthetic Nathalie

22 rue du 25 janvier
68970 ILLHAEUSERN
03 89 71 84 15
www.esthetic-nathalie.fr



Offrez ou offrez-vous un bon cadeau, pour un moment tout en douceur...



Les bredalas, une tradition OUI mais d'abord une histoire de COEUR...

Hmmm, s'schmeck guet dans les cuisines pendant ce temps de l'Avent... et plus particulièrement chez notre « experte » dans le domaine : Michèle Julien, la star des bredalas du Vignoble ! Elle a publié un livre (rose, ça mérite d'être souligné) sur le sujet et forcément, gourmandes que nous sommes, nous avons souhaité en savoir plus sur notre auteure aux talents gustatifs ! Verdeckel, sacrée rencontre, elle envoie du lourd la « Mère Michèle » (et non elle n'a pas perdu son chat) ! Du haut de ses 67 ans, elle a une patate d'enfer et une joie de vivre communicative !



Michèle, comment on tombe dans les bredalas ? « Je suis passionnée de pâtisserie depuis mon adolescence et la tradition des petits gâteaux de Noël est devenue mon dada. Mes recettes sont la transmission d'un héritage familial mais elles sont aussi le fruit d'un vécu, de rencontres... c'est une histoire de générosité avant tout, une histoire de cœur. J'ai recensé d'anciennes recettes, je les ai améliorées, allégées au fil des ans. Mais mon livre, paru en 2021, c'est l'idée de mon petit-fils Hugo qui a 11 ans aujourd'hui. Il m'incite depuis toujours à trier-ranger mes recettes et c'est ainsi que l'idée du livre a germé... Hugo et moi, nous pâtissons ensemble depuis son plus jeune âge, brioche, pain jusqu'aux fameux bredalas... Je suis fan de Christophe Felder, maître pâtissier et Hugo me dicte avec plaisir ses recettes, c'est un second formidable ! Chez nous, les bredalas c'est 365 jours par an. Évidemment, je les veux parfaits et comme je me plais à le dire : la vie c'est comme de bons bredalas, il faut consommer avec gourmandise avant la date d'expiration ! ».

Bien vu Michèle ! De mémoire de **BLA-BLATEUSES**, on se souvient de la douceur de ce temps de Noël passé avec nos mamamas en cuisine... Pour la rétrospective, jusqu'en 1950, les bredalas servaient à décorer les sapins de Noël et faisaient office de cadeaux. Les grands-mères conservaient jalousement leurs recettes ! Michèle s'en souvient bien : « au moment de donner sa recette, une de nos mamies omettait sciemment un ingrédient ou modifiait les quantités. Évidemment, sa recette restait toujours la meilleure ! », on en rigole mais sacrée compétition chez les mamamas ! Rassurez-vous, pas de cachoterie pour Michèle, ses recettes sont complètes et ont même été testées (et approuvées) ! Son objectif est justement de transmettre un savoir-faire, de partager en toute générosité ces gourmandises et de perpétuer la tradition. Michèle est très précise dans son livre, on y trouve des trucs et astuces, des conseils jusqu'à la préconisation du matériel à utiliser... c'est carré ! « N'importe qui doit pouvoir reproduire mes recettes, toutes les actions doivent être citées, j'y mets un point d'honneur ! J'ai fait tester mes recettes par mon compagnon et Hugo, ça fonctionne, c'est à la portée de tous ! ».



Butterbredala, Schwowabredala, Spritz... ça vous parle ? Allez, il est temps de se mettre l'eau à la bouche ! Le livre de Michèle intitulé « Les Bredalas de Michèle » comporte 45 recettes classées par catégories : les incontournables, les recettes de nos grands-mères, les originaux, les raffinés, l'inspiration autrichienne, naturellement ou presque sans gluten. Comme dit, certaines recettes sont issues du vécu de Michèle. Dans son adolescence, elle a justement noué une chouette relation avec une correspondante autrichienne et de fil en aiguille, elle a pu passer du temps en Autriche. Sur place, la grand-mère de la famille lui a partagé ses propres recettes... Et Michèle insiste : « il faut goûter les croissants du Burgenland, les étoiles aux graines de courge... ça marque les esprits à tous les coups ! ». Certaines recettes sont aussi l'invention de Michèle comme le "le duo sablé" imaginé par Hugo avec ses deux parfums préférés ou le "sablé cœur chocolat". Et surtout, elle pense à tout avec des recettes sans lactose, ni gluten, Michèle sait remarquablement bien contourner les choses...

Depuis 2021, Michèle a imprimé environ 2 000 livres ! En France, le livre a fait un carton dans les régions Sud-Ouest et en Bretagne (ils savent ce qui est bon là-bas !) ... Elle en expédie même aux Etats-Unis, en Belgique, au Luxembourg... « Du jour au lendemain, France 2 était chez moi, c'était parti pour 4h de tournage dans ma cuisine. Au montage, 3 minutes ont été diffusées mais c'est une chouette expérience de vie et une sacrée fierté pour Hugo, mon petit-fils car comme il le dit si bien "c'est mon livre !" ».

Envie de SE FAIRE PLAISIR pour les cadeaux de fin d'année ?

2 adresses

13 Bd. Jacques Preiss
RIQUEWIHR
03 99 49 06 71

BAR

BOUTIQUE BIÈRE
5 spiritueux

BRA'V

NOUVEAU À RIBEAUVILLÉ !

BAR à BRAV

BAR BOUTIQUE TAPROOM

15 rue de l'Industrie, 68150 Ribeauvillé

03 89 73 60 97

Venez découvrir notre nouveau bar et sa boutique pour faire le plein de crêpes aux houblonnés !

Et pour commander en ligne brasserie-vignoble.fr



Livre de Michèle JULIEN
www.lesbredalas.com

Les
BREDALAS

de

Michèle

gâteaux de Noël d'Alsace
45 recettes

LES BREDALAS DE MICHELE
Michèle Julien

68630 Mittelwihr

TEL: 06 95 42 05 78

edmichejulien@gmail.com

lesbredalas.com

Les bredalas de Michèle

Michèle est aussi à l'initiative d'un groupe Facebook intitulé « LES RECETTES de Michèle Julien ». Toujours dans un esprit de partage, d'échange d'idées, elle y publie des recettes en tout genre et les membres peuvent y dévoiler leurs réalisations également.

À la voir comme ça, personne ne pourrait se douter que Michèle n'a pas été épargnée par la vie... Malgré de lourds pépins de santé, elle a toujours su rebondir. Une vraie force de la nature ! Elle n'a pas froid aux yeux et est systématiquement partante pour de nouveaux défis ! C'est dans cette optique que Michèle a accepté la fonction de présidente du Comité de Jumelage de Mittelwihr-Cancale en 2017 et là aussi, ça dépote ! Elle organise les événements annuels, prospecte pour trouver de nouveaux exposants en vue du marché de Noël... même pas peur !

Hugo a déjà prévenu sa mamie : « c'est bientôt Noël, il faudrait réviser les bredalas et proposer de la nouveauté pour cette année ! ». C'est qu'il met la barre haute le jeune homme, il sait de qui tenir ! En ce qui nous concerne, une seule question : à quand la 2^{ème} édition du livre rose Michèle ? En attendant, vous pouvez encore commander le livre rose via le site ou l'adresse mail de Michèle...

A gueta !



L'Artisan Sellier, sous toutes les coutures !

Tout part du beau-papa de Mo', alias Papascal (il se reconnaîtra), qui lui demande un jour « dis donc, toi qui connais un peu de monde, tu ne sais pas où je pourrais faire refaire ma selle de moto ? » ... Mmmhhhhhh nan ! Mais je peux me renseigner (on ne dit pas NON à beau-papa !) ! Et bim, voilà comment votre BLA-BLATEUSE est tombée sur Simon Roesch, gérant de l'Artisan Sellier ! Et quelle rencontre... Comme dirait l'autre, on n'a jamais fini d'apprendre parce qu'on n'a jamais fini d'ignorer... et c'est un réel plaisir de vous partager la découverte de ce métier hors norme et sûrement méconnu !

C'est Laurent Reinhart qui crée l'Artisan Sellier en 1988 à Sigolsheim. En 2018, Simon Roesch rachète l'affaire et poursuit son développement ... Petit voyage dans le temps pour y voir plus clair !

Simon Roesch, passionné d'automobiles depuis sa plus tendre enfance détient un CAP et un CQP de carrosserie, il exerce dans ce domaine pendant quelques années et finalement, se rend compte qu'il ne s'y retrouve pas : « j'ai commencé à m'intéresser à la sellerie, pour me former, j'ai été "Compagnon du Devoir" et c'est ainsi que j'ai rencontré Laurent qui m'a pris en apprentissage. J'ai ensuite passé mon Brevet de Maîtrise en sellerie et comme Laurent approchait de la retraite, il

m'a proposé un contrat de génération qui permet la transmission de l'entreprise... J'ai donc repris l'Artisan Sellier en 2018 ! Au moment du rachat, nous sommes restés dans l'atelier de Sigolsheim et en 2019, une opportunité de local s'est présentée à Bennwihr. L'endroit était idéal car il offrait la place nécessaire sans trop nous éloigner de nos clients existants... voilà toute l'histoire ! ».

Maintenant qu'on connaît le cursus des protagonistes, passons au métier à proprement parler mais avant tout : c'est quoi un sellier garnisseur ?

Un sellier garnisseur est une personne qui travaille les matériaux souples tels que : le tissu, le cuir, l'alcantara, la mousse, la bâche, le PVC, le plastique, les boiseries, le métal...



CAVE DE
RIBEAUVILLÉ
DEPUIS 1895

De nos terroirs
naissent des trésors

- Cave familiale
- Viticulture bio et raisonnée
- 100 % vendanges manuelles
- Sélection parcellaire

www.vins-ribeauville.com

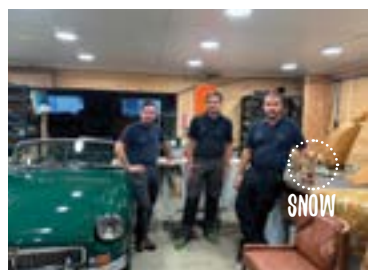
Dans un but esthétique, de confort et/ou de sécurité, le sellier garnisseur crée, transforme et répare tous les matériaux ci-dessus et dans des domaines extrêmement variés !

- sellerie automobile contemporaine, ancienne, de collection : capotes, sièges, moquettes, pavillons...
- sellerie de motos, poids lourds, engins de travaux publics, autocars...
- sièges médicaux, de salles d'attente, de bureaux...
- fauteuils et canapés contemporains
- nautisme, plein air



« Notre champ d'action est sans limite ! Du côté des professionnels, nous travaillons beaucoup avec des concessionnaires automobiles, notamment Mercedes, pour la restauration des intérieurs de véhicules d'occasion avant leur remise en vente. Chez les viticulteurs, nous réparons régulièrement les bâches de tracteurs, nous avons, en partenariat avec l'Atelier des Ménétriers (Bergheim) eu pour mission de gainer tout l'intérieur d'un appartement de luxe parisien et dans un tout autre registre, nous intervenons aussi sur du matériel médical : sièges ergonomiques pour des pathologies du dos, maintien thoracique pour fauteuils roulants... En ce qui concerne les particuliers, il s'agit le plus souvent de restaurer des intérieurs de voitures : ciels de toit, sièges, plastiques... On travaille souvent sur des voitures de luxe mais nous avons aussi des clients très attachés sentimentalement à leur auto, qui viennent vers nous pour lui redonner un petit coup de neuf ! ».

Pour pouvoir mener tous ces projets à bien, Simon s'est entouré d'une équipe de 3 personnes (sans oublier Snow, le molosse de la bande !).



Loïc, que Simon a rencontré lors de son Brevet de Maîtrise, s'occupe essentiellement de l'accueil, du démontage et du remontage. Jérémie quant à lui est un authentique sellier : couture, agrafage... Evan, est l'apprenti Compagnon du Devoir en cours de formation et enfin, Simon, le boss, supervise l'ensemble et intervient à toutes les étapes de chaque projet. « Notre métier est un métier passion, chaque commande est réalisée avec le cœur, comme si on le faisait pour nous même ! Nous pratiquons des tarifs au plus juste, alors quand on me dit que c'est "trop cher", je réponds qu'on trouve toujours moins cher ailleurs, mais qu'ici, on fait les choses BIEN et surtout, ce n'est pas notre passe-temps mais bel et bien notre métier, notre gagne-pain ! ».

Fidèles à elles-mêmes, vos BLA-BLATEUSES, jamais rassasiées, veulent toujours en savoir plus alors... quels ont été les projets les plus marquants ? « Chaque mission, chaque projet est unique, on en apprend tous les jours et cela nous permet d'affiner sans cesse notre savoir-faire... si je devais retenir 3 projets qui sortent du lot, j'évoquerais la restauration d'une Jaguar Type E, celle d'une ancienne Porsche 911 et pour finir, le petit poney ! ». Euhhhhhh Simon, pas possible de nous laisser là-dessus : NO WAY ! Le petit poney ?! C'est quoi cette histoire ? « Un jour, un grand-père est venu me voir pour me demander de restaurer entièrement un petit poney à roulettes qui devait avoir bien plus que l'âge de son propriétaire ! Un projet hyper atypique qui nous a beaucoup plu et surtout, j'imagine que le petit cavalier en herbe doit être ravi de chevaucher une monture flambant neuve ! ». Puisque tout le monde est ravi, on a presque envie de dire : What else ?!



Avouez qu'avant la lecture de cet article, vous n'imaginiez pas qu'un sellier garnisseur pouvait intervenir dans des domaines si variés (en fait, avouez que vous ne saviez même pas ce qu'était un sellier garnisseur !). Alors, pour finir en beauté, on va encore en rajouter une petite couche niveau culture générale : SAVIEZ-VOUS que l'origine du métier remonte à l'époque des calèches ou le sellier garnisseur s'occupait de la réfection de la GARNITURE (garniture, garnisseur, c'est bon, vous avez la réf ?) intérieure... CQFD, le cours est terminé, à la semaine prochaine !

*habiller, recouvrir.



L'ARTISAN SELLIER

Simon Roesch

5 rue Hansi - 68530 BENNWIHR

TEL : 03 89 78 25 89

lartisan.sellier@orange.fr

www.lartisansellierlr.com

Villa Camélias

Sweet and fitness

15 cours/ semaine
(Yoga, Pilates, Fitness)
Petite restauration

Événements mensuels
3 gîtes
Location d'espace

1 rue du bouxhof - Mittelwihl

06-80-47-41-65

FORMI TOURS
VOYAGES & PASSION

« Un bon plan se réserve sans attendre... »

OFFRES EARLY BOOKING* À SAISIR !

Tarifs Printemps/Été 2024 accessibles
réservation anticipée



Facile d'accès
& parking gratuit



Tours opérateurs
français
et allemands



Service Groupe
(association,
amicale ou CSE...)

Balnéaire, circuit et croisière : une agence à votre écoute depuis 1996 !

18 rue Curie - Zone Industrielle Nord - 68000 COLMAR
Tél. 03 89 21 19 01 - info@formitours.fr - formitours.com - f

Ouvert du lundi au vendredi
de 9h à 12h et de 14h à 18h



L'Association des Commerçants, Artisans, Restaurateurs & Hôtelières de Ribeauvillé devient **Ribo'Vitrines** et vous propose **2 animations** pour célébrer la fin d'année !



DU 1^{ER} AU 31 DÉCEMBRE 2023

Pour vos emplettes de fin d'année, direction Ribeauvillé ! **Ribo'Vitrines** vous propose une "action tampons" avec de nombreux lots à gagner !

- UN SÉJOUR À EUROPA PARK - VALEUR 1000 € -
- UN VÉLO DE VILLE ADULTE - VALEUR 700 € -
- 3 x 200 € & 5 x 100 € DE CHÈQUES CADEAUX -
- DES ACCÈS JOURNÉES À LA BALNÉO -
- DES SPECTACLES À LA SALLE DU PARC -
- DES PLACES DE CINÉMA -
- ... -

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 » jusqu'au 1^{er} janvier 2024 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 6 janvier 2024 à 11h00, place de la Mairie à Ribeauvillé.

Règlement complet du jeu déposé et disponible chez Maître Ravignot-Monnet Séverine, huissier de justice au 10 av. du Gal de Gaulle, 68150 Ribeauvillé.



Cette année et pour la première fois, **Ribo'Vitrines** vous invite à prendre le goûter avec le Père Noël, **mercredi 20 décembre de 15h30 à 17h30, Place de la Mairie à Ribeauvillé !**

AU PROGRAMME :

- Dégustation de chocolat chaud pour les enfants et vin chaud* pour les grands (seulement s'ils ont été sages !) accompagnée de traditionnels Bredalas.
- Séance photo avec le Père Noël, possibilité de déposer les tétines sur l'Arbre à Tétines pour que le Père Noël puisse les emmener au pôle Nord (et les transformer en cadeaux !)
- La collecte de jouets : parce que (beaucoup) trop d'enfants n'auront pas la chance de débiller des cadeaux à Noël, nous faisons appel à votre générosité pour déposer les jouets dont vos enfants n'ont plus l'utilité (propres et en bon état svp) d'ores et déjà un grand merci pour eux...

*La bus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



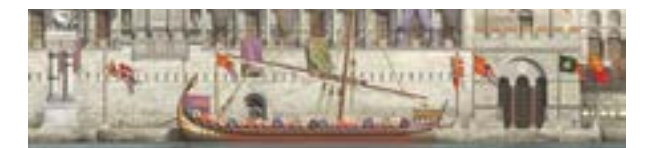
Antoine Helbert, tout un univers !

Un peu comme Obélix, Antoine Helbert est tombé dans la marmite artistique dès son plus jeune âge. « Mon père était dessinateur chez Hirlemann pour celles et ceux qui s'en souviendraient, le cabinet d'architecte de son beau-frère, (l'oncle d'Antoine donc, ça commence fort hein !). Mon père dessinait beaucoup, réalisait des plans... et puis 2 de mes sœurs peignaient également... ». Sans nul doute qu'un certain patrimoine génétique a permis à Antoine de mettre un pied à l'étrier artistique et l'héritage ne s'arrête pas là, figurez-vous que son grand-père maternel, qui s'appelait Louis Erbland (oui oui, le papa du Louis Erbland, 2^{ème} adjoint à la mairie de Ribeauvillé) réalisait déjà les maquettes du Pfifferdaj !

Bref, Antoine poursuit son bonhomme de chemin et s'oriente, à 17 ans, vers les Arts Déco de Strasbourg : en 1989, il obtient son diplôme en Architecture Design !

Farouchement opposé à accomplir son service militaire, il devient objecteur de conscience durant 2 ans... Alors vous, on sait pas, mais nous, on a encore appris un truc (lacune culturelle qui trouve très certainement son explication dans le fait que nous sommes probablement trop JEUNES pour savoir !) : les objecteurs de conscience étaient des jeunes hommes qui, avant incorporation, se déclaraient, en raison de leurs convictions religieuses ou philosophiques, opposés en toutes circonstances à l'usage personnel des armes. Ils devaient en contrepartie, exercer un « service civil » type garde forestier, surveillance... « Par chance, je me suis retrouvé au centre Socio-Culturel de Strasbourg. Je donnais des cours d'arts plastiques, m'occupais de la création des affiches du centre... au bout d'un an, je suis revenu à Colmar en tant que professeur aux ateliers de formation arts plastiques puis j'ai enchaîné sur un remplacement. A l'issue de mes 2 années, la directrice de l'établissement, satisfaite de mon travail, m'a proposé une embauche, j'ai accepté et y suis resté pendant 2 années. »

Sauf que... Antoine n'était pas destiné à devenir professeur ! Heureux hasard, une amie intermittente à l'Opéra du Rhin l'informe qu'ils sont à la recherche d'un peintre / sculpteur. Pour prétendre au poste, le passage d'un concours est obligatoire. Antoine saisit l'opportunité et se retrouve en compétition avec 90 autres candidats ! « Le jour du concours, je suis arrivé dans une pièce immense ou 15 toiles avaient été clouées au sol. Nous avions 4h pour reproduire une œuvre de Matis... J'avais à peine 24 ans, j'étais arrivé là complètement par hasard et je n'avais JAMAIS réalisé d'œuvre à même le sol ! » Chance du débutant ou sacré talent (vous vous doutez bien de la réponse...) Antoine remporte le concours et entre à l'Opéra du Rhin comme peintre / sculpteur : il y consacrera 25 ans de sa carrière ! « En 2015, je suis devenu chef d'atelier peinture / sculpture de l'Opéra du Rhin, mais au bout de 25 ans, j'avais un peu fait le tour et surtout, le travail était extrêmement physique, je faisais des semaines de plus de 50h, bref... j'aspirais à passer à autre chose. »





le Parc Soirée festive, magie, spectacle jeune public, concert... Il y en aura pour tous les goûts et pour tous les âges !

LES ÉVÉNEMENTS CULTURELS DU PRINTEMPS

DANILARY Vendredi 19 avril 2024 20h30

dans les bois TARTINE REVERDY Samedi 5 mai 2024 15h30

LES TAMBOURS DU BRONX Concert Percussions Vendredi 31 mai 2024 20h30

Soirée Saint Patrick Samedi 23 mars 2024 20h30

Billetterie en Mairie et sur www.ribeauville.fr

MAIS ce que vous ne savez pas (encore), c'est qu'en plus de ses 55 à 60h / semaine, depuis 1991, Antoine réalisait AUSSI les maquettes du Pfifferdaj de Ribeuwillé ! Il a stoppé une première fois en 2001 pour « prendre l'air », c'est alors Delphine Harrer qui a pris le relais jusqu'en 2005. Antoine reprend du service jusqu'en 2007, date à laquelle il restoppe car son agent parisien (Agent 002) lui confie « une petite mission de rien du tout » à savoir : réaliser les créatures mutantes des pubs Orangina pour le compte de la célèbre agence de communication Fred & Farid à Paris... Vous imaginez bien que niveau planning, entre son job à l'Opéra du Rhin, les maquettes du Pfiff et sa nouvelle commande pour Orangina, notre Antoine était un peu débordé, bien qu'il soit un acharné du travail, qu'il adore ça et qu'il ne compte pas ses heures... une journée + nuit ne font toujours QUE 24h !

Revenons-en à nos pinceaux. Antoine se détache de sa mission « maquettes du Pfiff » en 2007, redémarre en 2011 (pire qu'une histoire d'amour !) et en 2017 souhaite finalement mettre un terme définitif à sa mission de Directeur Artistique du Pfifferdaj... C'est alors que la municipalité de Ribeuwillé lui propose de l'embaucher comme Directeur Culturel de la Ville ET Directeur Artistique du Pfifferdaj : surpris mais emballé par l'aventure, Antoine accepte !

Aujourd'hui, en plus de la réalisation des maquettes du Pfiff et de l'aide technique et artistique qu'il apporte aux associations lors de la préparation de l'évènement* Antoine à en charge toute la communication visuelle de la commune (affiches, invitations, calendrier...). Il apporte aussi son savoir-faire dans la valorisation du patrimoine de la ville, comme par exemple, pour le nouvel accueil de la mairie : choix du mobilier, des couleurs, réalisation de tableaux, c'est Antoine qui a supervisé l'ensemble du projet dans toute sa dimension artistique.

Enfin et parce qu'Antoine est insatiable, il gère également tout un volet muséographique, ces dernières réalisations étant : Beauvillé, Carola, Dusenbach, la reconstitution des 3 Châteaux...



Si l'on en croit l'agent 002, Antoine Helbert est un illustrateur mutant, ayant réussi l'amalgame de la tradition picturale et de la modernité la plus débridée. De notre humble côté de **BLA-BLATEUSES**, tout ce qu'on peut vous dire, c'est qu'Antoine n'a de cesse de nous émerveiller par son talent et que pour ne rien gâcher au plaisir, en plus d'être extrêmement brillant, il est d'une gentillesse débordante, bref, encore une sacrée rencontre époustupéfiante** !



* N'oublions pas de citer l'irremplaçable Stéphane, bras droit d'Antoine, qui chaque année, vient prêter main forte bénévolement aux constructeurs ! Formé à la ferronnerie d'Art et à la sculpture sur métal et aujourd'hui décorateur chez ARTE, il est d'une aide plus que précieuse !

** époustoufflante + stupéfiante !

Antoine HELBERT
antoine.sosthenes@free.fr
www.antoine-helbert.com
antoinehelbert



 **Le Clos des Sources**
Hôtel*** & Spa

Offre résidents de la Com' Com
Ribeauvillé-Riquewihr

*5€ offerts
sur les accès spa*

Discrètement gardé secret, le Spa du Clos des Sources s'ouvre sur une piscine intérieure à jets, un jacuzzi et une belle terrasse pour se reposer sur les nombreux transats.

Au sous-sol se découvrent 3 cabines de soins, hammam et saunas, salle de repos accommodée d'un lit de foin.

Résolument intimiste, l'accès aux extérieurs est limité à 10 personnes en journée ou en soirée.

Accès Spa à partir de 30€ par personne, détails en ligne
*Remise appliquée sur présentation d'un justificatif de domicile nominatif - offre non cumulable

Loin du monde, proche de l'essentiel

 leclosdessources_officiel

 Hôtel & Spa Le Clos des Sources

2 rue de Rodem 68590 Thannenkirch
03.89.73.10.01 www.leclosdessources.com
reservation@leclosdessources.com



BERGHEIM

14 LOGEMENTS
DE 2 À 3 PIÈCES
DISPONIBLES À LA
VENTE À PARTIR DE
158 900€*

* Hors stationnement
et droits de mutation

INNEO

PROMOTION

MILLÉSIMÉ II

LANCEMENT DE LA
COMMERCIALISATION !

Plus que
quelques
semaines
pour profiter
du prêt à
taux 0 !



 Bulle & Co'

UN PROJET D'ACHAT ET/OU DE VENTE ?

03 68 38 05 30 | inneo-promotion.fr