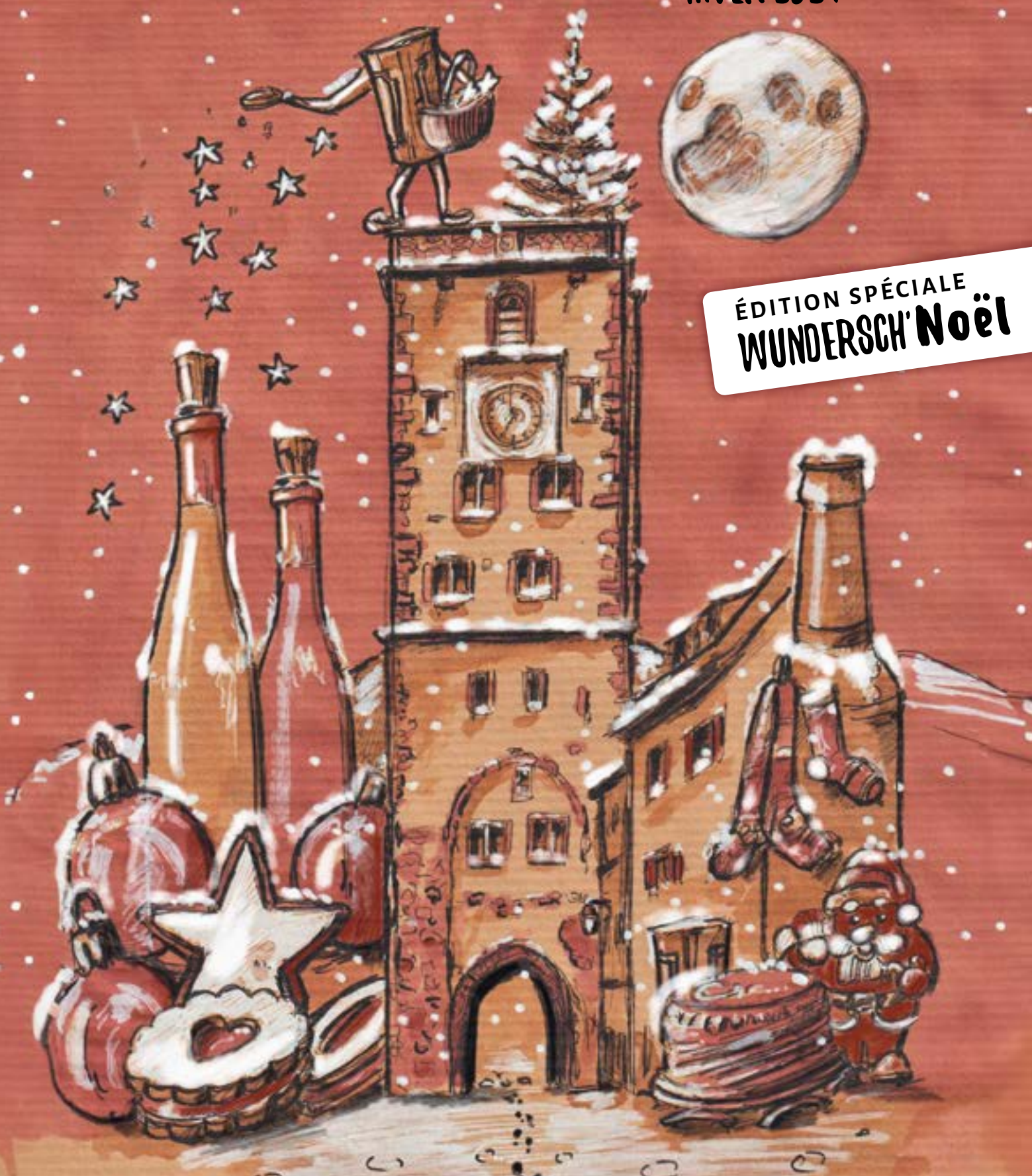


Bibbele ^{MAG'}

LES BLA-BLATEUSES DU VIGNOBLE

HIVER 2024 #33

ÉDITION SPÉCIALE
WUNDERSCH' Noël



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

François CAILLIAUX
agence immobilière

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

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

ACHAT • VENTE • LOCATION Estimations gratuites • Remboursement des diagnostics

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

Un p'tit KAWA ?

Une idée cadeau
ORIGINALE & ARTISANALE !

Retrouvez toutes nos idées cadeaux
caféinées directement à la torréfaction
ou dans nos différents points de vente

liste disponible sur notre site internet

33 rue du Pressoir • BERGHEIM
06 51 01 55 59 • cafesheim@outlook.fr

cafesheim.fr



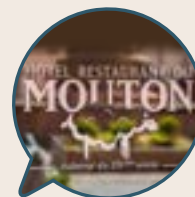
p.5 D'ÂME NATURE

L'Auberge du Schantzwasen
et la Ferme aux rennes :
halte gourmande, pause
enchantée !



p.18 COUP DE CŒUR

Quand l'écriture calligraphique
redonne vie au papier.



p.25 PORTRAIT D'ÉCO

11 ans déjà ? BÊÊÊÊÊÊÊ,
ça alors !



p.11 S'SCHMECKT GUET !

Quand la miche fait
sa révolution !



p.17 WOS ESCH ?

Avec Noëlle et Raïssa,
SAFTI : c'est fou !



p.27 C'EST IN

Quand Laurent Bessot
pousse le bouchon, le
talent coule à flot !

Édit' ho ho ho !

Mais mais mais qui voilà ?!

Paré de ses plus beaux atours, encore plus généreux qu'à l'accoutumée, de rouge vêtu et fraîchement arrivé à pas de loups dans votre cheminée, Bibbele MAG' vous présente ses vœux de bonne année et vous souhaite une bonne nuit de Noël !

LE **Bibbele MAG'** n°33 **WUNDERSH'Noël** pardi ! **L'édition spéciale Noël quoi**

A YO ! Mais **POURQUOI** ont-elles fait ça ? **POURQUOI** pas 2^e mais un seul numéro en cette fin d'année ?

La facilité aurait voulu qu'on vous réponde, **PARCE QUE !** Mais comme nous ne sommes pas des filles faciles, voici plusieurs scénarios probables :

1 En juillet, août, c'est les vacances, alors clairement, on avait autre chose à faire (**piscine, mojito, dodo, piscine, apéro, dodo**) que de réfléchir au **Bibbele MAG'** de la rentrée.

hé ho hein

2 On a oublié. Ben quoi, ça arrive même aux meilleures nan ?

surtout !

3 Comme une envie de changement, d'essayer quelque chose de nouveau pour sortir des sentiers touffus et faire valdinguer la routine.

4 Dame Sylvie, l'une de nos chères distributrices commence sérieusement à afficher des kilomètres au compteur et comme on dit, qui veut voyager loin ménage sa monture alors on lui a épargné une distribution.

notre gentillesse nous perdra !

5 Parce que plus l'attente est longue, plus le plaisir de retrouver votre **Bibbele MAG'** est intense

comment ça non ?

Finalement, qu'importe, l'essentiel c'est que cette nouvelle édition **WUNDERSH'Noël** vous comble du même bonheur que celui que nous avons eu à le réaliser

oufetami, elle est pas piquée des lampions celle-là tout le reste : OSEF** !

Joyeux Noël (et bonne année) les **BIBBELE's**, faites ce qui vous rend heureux(ses) et partagez-le avec celles et ceux que vous aimez, il est là l'essentiel.

*Habituellement, le Bibbele Mag' sort en mars, juin, septembre et décembre. Cette année, les 2 éditions de fin d'année ont fusionné en 1 !

**On S'En Fouuuuuuuut !

Le Bibbele Mag' est édité par Bulle & Co'

ZA du Muehlbach - 13 Rue des Artisans - 68750 Bergheim
03 89 47 26 47 - mo@bibbelemag.fr - bibbelemag.fr

Directrice de publication / responsable de la rédaction :

Moana Blum, Agence Bulle & Co'

Siret : 808 934 673 000 50

Création et mise en page : Bulle & Co'

Photos : Laurent Bessot, Auberge du Schantzwasen et la Ferme aux rennes, Blé et Tradition, Henri Kugler, Les Plumes de Ribeauvillé, Hôtel Restaurant du Mouton.

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



**féeriquement !
Vos BLA-Blutines**

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

GUÉMAR

Terrains de 3,80 à 5,54 ares
À partir de 95 000 €

RIQUEWIHR

Terrains de 3,08 à 5,53 ares
À partir de 86 240 €



le Reiflet
RIQUEWIHR



Lancement commercial !
26 appartements de standing du 2 au 4 pièces



L'Auberge du Schantzwasen et la ferme aux rennes : halte gourmande, pause enchantée !

Dans cette édition spéciale de Noël, vos BLA-BLATEUSES sont sorties de leur zone de confort pour se rendre à 45 min d'ici, sur le somptueux site du Tanet. Hé ouais, parce que qui dit édition de Noël dit neige, qui dit neige dit Père-Noël, qui dit Père-Noël dit rennes... Mais ne brûlons pas les étapes, nous allons y revenir.

C'est Marie-Odile Hiniger, la maîtresse des lieux, qui nous présente son établissement : « En 1992, mes beaux-parents prennent la gérance du refuge "Schantzwasen" qui appartenait au club alpin allemand. Ils décident de le transformer en un lieu d'accueil chaleureux en proposant restauration et couchage aux visiteurs. En 2004, après son apprentissage à la Verte Vallée de Munster, Guillaume, mon mari, rejoint l'auberge familiale pour y œuvrer derrière les fourneaux. Il reprend officiellement les rennes rênes de l'aventure à la suite de ses parents en 2017. Quant à moi, je suis arrivée en 2011 pour l'épauler. Ce qui fait le charme et le succès de notre établissement, c'est sa situation exceptionnelle sur les hauteurs du Tanet. Il y a quelques années, notre clientèle était essentiellement composée de skieurs, de randonneurs, de familles qui venaient faire de la luge mais... la neige se fait de plus en plus rare. Cela nous a poussé à chercher des alternatives pour continuer à faire vivre l'auberge. Mon beau-père et mon mari, grands passionnés des pays nordiques ont ainsi décidé d'acheter en 2005, trois rennes mâles : VIXEN, BLIXEN ET COMETE ! Constatant qu'ils s'acclimataient très bien à leur nouvel environnement, des femelles sont rapidement venues agrandir le troupeau : TARA, AIMESI, NEIGE ET NOKIA puis trois petits sont nés dans la foulée : VAASA, WIKI ET NIRO. »



LE GROGNARD
RESTAURANT, BAR À RHUMS (200 variétés)
ET BEAUCOUP, BEAUCOUP DE GOOD VIBES !

GROGNEZ
DU MARDI AU SAMEDI
Cuisine ouverte jusqu'à 22h
WHAT ELSE ?

LES BONS CADEAUX
UNE IDÉE POUR UN NOËL
AUX P'TITS OIGNONS, SANS GROGNONS !

12 rue des Écuries Seigneuriales
68340 Riquewihr - 03 89 22 35 75

Nos actus, nos horaires ET TOUT ET TOUT...
f Le Grognard

L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

ÉPONGE À
bonnes idées !



Bulle & Co' 03 89 47 26 47
bulleandco.fr

AGENCE CONSEIL EN COMMUNICATION & PUBLICITÉ

13 rue des Artisans • ZA du Muehlbach • 68750 BERGHEIM



Afin d'en faire profiter les clients de l'auberge et les visiteurs de passage, les Hiniger proposent au public d'assister gratuitement au nourrissage des rennes. Rapidement, le succès est au rendez-vous (en même temps des rennes en Alsace ça vaut le détour !) et la question d'embaucher une personne dédiée aux soins quotidiens du cheptel se pose. « Il fallait trouver une solution pour rentrer de l'argent afin de payer ce salarié supplémentaire. C'est comme ça que nous est venue l'idée de créer un parc dédié aux rennes. Je m'en souviens comme si c'était hier : ma fille Louise est née le 10 juillet 2014, le lendemain, la Ferme aux rennes ouvrait officiellement ses portes ! Les visiteurs sont invités à évoluer au travers d'un parcours pédagogique de 800m en pleine forêt où les rennes se promènent en totale liberté. Vidéo de présentation au départ du sentier, petit arrêt à la maison du Père-Noël et découverte du peuple Sàmit (peuple autochtone, éleveur de rennes du grand nord) ponctuent la visite. »

Fut un temps, le Père-Noël en personne venait au Schantzwasen, saluer son troupeau. Mais au regard de l'affluence que sa venue provoquait, il a préféré mettre fin à ses petites visites afin de préserver la quiétude de ses protégés : « La circulation et le stationnement devenaient difficiles et surtout, l'expérience n'était plus agréable ni pour les animaux, ni pour les visiteurs, il y avait beaucoup trop de monde ».



Alors, si vous voulez profiter de la visite et avoir la chance d'approcher les rennes, il est préférable de programmer votre visite hors « période d'affluence ». La Ferme aux rennes est ouverte toute l'année ! Alors certes, si vous y allez en été vous n'aurez pas le combo parfait : sapins, neige, rennes et Père-Noël mais vous pourrez tranquillement gratouiller et nourrir les rennes qui seront bien plus disposés à venir à votre rencontre.

Maintenant, quelques questions pratico-pratiques à Marie-Odile :

Est-ce que les rennes peuvent être « dangereux » ?
 « Absolument pas, le renne est un animal très calme, il est curieux et adore les caresses. La seule période où l'on isole les mâles c'est pendant le brème ».

Est-ce qu'on peut vous acheter un renne (parce que c'est tellement chou, un renne !) ?
 « En tant qu'éleveur de rennes (le premier élevage de rennes en France soit dit en passant), nous ne vendons qu'aux parcs animaliers et aux zoos. Le renne a un instinct grégaire, il a besoin de vivre en troupeau et il faut une certaine connaissance de l'espèce pour lui apporter l'environnement nécessaire à son bien-être ».

Aujourd'hui, combien de rennes composent votre troupeau ?
 « Environ 20 rennes adultes et 10 petits qui gambadent sur 7 hectares de terrain clôturé ».

Est-ce qu'il faut réserver pour venir voir les rennes ?
 « Non, nous sommes ouverts toute l'année sauf du 12 novembre au 12 décembre inclus et sommes fermés les mardis et les mercredis ».

Et pour l'auberge ?
 « Oui, pour venir manger et/ou dormir à l'auberge, il est nécessaire de réserver, ne serait-ce que pour connaître les conditions d'accès en hiver car parfois, il est même impossible de monter ! »

Combien coute l'entrée à la Ferme aux rennes ?
 « 4,50 € pour les enfants de 3 à 10 ans et 6 € pour les adultes ».

Des ultimes conseils à nous donner avant la visite ?
 « Pneus neiges ou chaînes obligatoires pour votre véhicule. Préférez des chaussures de montagne toute l'année pour évoluer à l'extérieur parmi les animaux. Pour vos petits lous, optez pour un porte bébé plutôt qu'une poussette et enfin, les chiens ne sont pas admis lors de la visite ».



Au risque de nous répéter, l'auberge au Schantzwasen et la Ferme aux rennes sont à découvrir tout au long de l'année, été comme hiver. Alors ouiiii, en hiver c'est miiieuuxxxx parce qu'il y a de la neige (quoique) MAIS c'est la période où vous croiserez le plus de monde ET DONC le moins de rennes. Profitez des périodes hors vacances scolaires, l'expérience en sera d'autant plus magique. En attendant, nous, on vous laisse, on doit préparer l'attelage de Rudolph, Tornade, Danseur et Furie, ils ont visiblement une grosse soirée de prévue le 24 décembre prochain !

AUBERGE DU SCHANTZWASEN - FERME AUX RENNES

Famille Hiniger

Ldt Schantzwasen - Massif du Tanet - STOSSWIHR

TEL Auberge 03 89 77 30 11

TEL Ferme : 03 89 77 99 10

contact@auberge-schantzwasen.com

auberge-schantzwasen.com

lafermeauxrennes.com

f La Ferme aux rennes

f Auberge du Schantzwasen

BERGHEIM

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

RÉSIDENCE LE MILLÉSIMÉ II

TRAVAUX EN COURS

Encore quelques opportunités,
contactez-nous vite !



INNEO
PROMOTION

UN PROJET D'ACHAT ET/OU DE VENTE ?

03 68 38 05 30 | [inneo-promotion.fr](https://www.inneo-promotion.fr)

PAN !

CARTE SUR TABLE

Un truc à dire ? Un message à faire passer ?

Profitez de **PAN ! CARTE SUR TABLE**
pour vider votre sac et partager au monde
entier, ce que vous avez sur le cœur...

On en cause ? mo@bibbelemag.fr

PS : pour les annonces
de divorce et les
règlements de compte en
tous genres c'est NEIIII ! Nous,
on veut d'l'amour, d'la joie et
d'la bonne humeur (oui nous
sommes des blabla-nours et
OUI nous aimons beaucoup
1A1 et alors ?!)



VOUS ÊTES ADEPTE DU VOLLEY ?

VOUS AVEZ DU TEMPS ?

VOUS ÊTES PÉDAGOGUE ET
CONNAISSEZ L'ORGANISATION EN 5-1 ?
**VENEZ COACHER L'ÉQUIPE FÉMININE
DE RIBEAUUVILLÉ !**

PLUS D'INFOS AU 07 88 72 43 29

S.R. Equestrement Vôtre

Pour Noël,
pensez à nos :

- Bons cadeaux
- Stages de fabrication
- Créations sur-mesure

Réservez sur
equestrementvotre.com

OU

06 27 58 80 64

6b, allée Stoecklin - Kayersberg



BERGHEIM

Locaux d'activité

10 rue des artisans

10 CELLULES DE 240 M²
2 CELLULES DE 150 M²
3 CELLULES DE 100 M²

À LOUER / À VENDRE

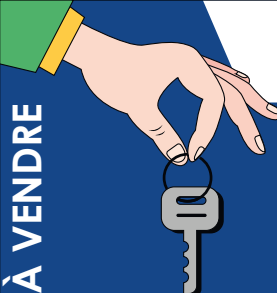
LOCATION*
A PARTIR DE 85 € HT
/ HC / M² / AN

ACHAT*
A PARTIR DE 1 250 € HT
/ HD / M²

* Cellules livrées brutes, non aménagées, fluides en attente

CONTACT
Victor Paquin • 06 42 43 52 51
victor.paquin@proudreed.com

Proudreed
part of  Core





Bienvenue chez Blé et Tradition, la boulangerie où le pain ne se contente pas d'être bon : il est authentique, nourrissant et, surtout, il vous veut du bien ! Derrière cette miche révolutionnaire se cache un personnage tout aussi passionnant : Nicolas Reinbold, un boulanger alsacien à l'histoire aussi croustillante qu'une baguette au levain bien dorée. Autant vous dire que ce monsieur n'a pas roulé sa pâte dans n'importe quel fournil ! Allez, on vous embarque dans son voyage à travers le monde du levain, des variétés de blés anciens et de la viennoiserie.

L'Apprenti sorcier du levain

Nicolas Reinbold, c'est une passion qui a levé doucement comme une pâte à pain bien travaillée. Son aventure commence en 1996, dans une petite boulangerie de Jébsheim, où il fait ses premières armes. Il y découvre le levain, cet ingrédient magique que peu de boulangers maîtrisent vraiment à l'époque. C'est rare, comme une viennoiserie bien faite ! Ce premier contact avec le levain va façonner tout son parcours. « Mon apprentissage a été primordial, il m'a donné la sensibilité au levain », confie-t-il avec l'enthousiasme de quelqu'un qui vient de sortir une miche parfaite du four.

Après deux ans à pétrir la pâte et à surveiller les ferments, il s'envole vers Sélestat pour se perfectionner en pâtisserie. Là-bas, il apprend à tout faire, même les glaces. Oui, vous avez bien lu : un boulanger qui sait aussi faire de la glace ! Que demande le peuple ?!

À 18 ans (et des miettes), comme beaucoup d'apprentis, Nicolas se rend compte qu'il manque un ingrédient dans sa recette de vie : les sorties ! Entre deux fournées, pas facile de s'offrir une virée entre amis. Il intègre alors une grande surface comme boulanger pendant cinq ans et y découvre une autre facette du métier : l'organisation. Une expérience utile mais qui ne fait pas pétiller ses levains. Heureusement, son destin allait prendre une toute autre saveur...

Un jour, Nicolas croise la route de Patrick Chevallot, Meilleur Ouvrier de France. Autant dire qu'on parle là d'un cador du pétrin. Trois ans aux côtés de Chevallot changent tout pour Nicolas. Finies les farines industrielles et les cadences infernales. Il redécouvre la finesse du métier, le goût des choses bien faites, et surtout... il rencontre Kornelia Wehlte, celle qui deviendra sa femme. Kornelia, elle, est pâtissière. Et devinez quoi ? Elle est aussi seconde en pâtisserie là où Nicolas est second en viennoiserie. Coïncidence ? Certainement pas !

Terroirs & Propriétés
CAVE A VINS

nathalie@terroirsetproprietes.com
20 avenue du Général de Gaulle
68150 RIBEAUVILLÉ
03 89 78 88 42

en 2025, on déménage !

mais... ✓ on reste à Ribeauvillé
✓ avec la facilité d'accès

en attendant, profitez de notre

DESTOCKAGE

de Noël

à partir du 1er décembre
sur une sélection de vins et spiritueux,
jusqu'à épuisement des stocks

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.




Gilles Guiot
PEINTRE EN BÂTIMENT

Devis gratuit

Chantiers NEUFS ou RÉNOVATION
MURS et PLAFONDS

POSE :
• papier peint
• fibre de verre
• posters muraux

GGG / GILLES GUIOT GUÉMAR
07 72 40 29 99



Cordages • Filets • Accastillage

CORDERIE GAUTIER

Corderie Gautier

Filets d'habitation & garde-corps INTÉRIEUR • EXTÉRIEUR 100% sur-mesure

ZA du Muehlbach
13 Rue des Artisans
68750 Bergheim

03 67 82 00 00

Fabrication Française

cordagesgautier.com

f i p



Après leur passage chez Chevallot, les deux amoureux de la pâtisserie et du levain s'offrent une parenthèse itinérante. Boulanger l'été à l'Île de Ré, puis en Guadeloupe et enfin à Val d'Isère pour l'un et Sicile, Espagne et France pour l'autre. Un vrai tour d'horizons des saveurs ! Nicolas découvre des environnements différents, de nouvelles méthodes et affine toujours plus sa philosophie boulangère. Mais le retour aux sources ne tardera pas à s'imposer.

Le couple s'installe en Alsace. Kornelia intègre la brigade de la pâtisserie Gilg durant cinq ans, puis change de domaine et obtient un BTS de commerce. Une reconversion qui sera cruciale pour le projet Blé et Tradition. Nicolas, lui, devient responsable d'une boulangerie à Colmar pendant sept ans. « *Cela m'a permis de comprendre la gestion d'une boulangerie, de prendre des responsabilités. Mais je savais que je voulais créer quelque chose de différent* ». Ce quelque chose allait prendre forme durant une période inattendue.

Le premier confinement de 2020 donne à Nicolas le temps de mûrir un projet qui trotte dans sa tête depuis longtemps : Blé et Tradition. Il décide de se lancer et d'ouvrir sa première boulangerie à Munster, au lendemain du deuxième confinement. Et pas question de faire du pain comme les autres. Nicolas est un pionnier en Alsace dans l'utilisation de farines issues de variétés anciennes et de la permaculture. Il veut reconnecter ses clients à des pains nourrissants, faits à partir de blés qui ont du goût et du sens.

Mais il ne s'arrête pas là ! En 2023, le couple ouvre une seconde boulangerie, à Ribeauvillé, la ville natale de Nicolas. Un retour aux sources qui a une saveur particulière pour ces passionnés de levain.



Quand le pain raconte une histoire

Ce qui rend Blé et Tradition si unique ? Pour Nicolas, tout part du levain. « *Le levain, c'est l'âme du pain* », explique-t-il. Contrairement au pain à la levure, celui au levain est plus nutritif, plus digeste et se conserve mieux. Il est fabriqué à partir de farines rares, souvent oubliées, mais que Nicolas s'emploie à remettre à l'honneur : l'amidonner rouge, l'engrain de Provence, le khorasan Kamut, ou encore le barbu du Roussillon. « *Il y a plus de 200 000 variétés de blés dans le monde et chacune a un goût particulier* », explique-t-il.

Ces variétés anciennes ont un autre avantage : elles sont cultivées en permaculture et polyculture, sans pesticides ni engrais chimiques, par des agriculteurs passionnés que Nicolas rémunère équitablement, même en cas de mauvaise récolte. « *Mes grands-parents étaient agriculteurs, je sais à quel point c'est un métier difficile* ».

Le label 100 % Nature que porte l'enseigne Blé et Tradition est un gage de qualité et d'authenticité. Nicolas travaille notamment avec Foricher les Moulins et Roland Feuillas, mais également avec des chercheurs du CNRS et de l'INRA pour développer ces variétés uniques. Et puis, son pain ne se contente pas d'être délicieux, il est aussi un allié pour la santé, comme il l'affirme : « *200g de notre pain, c'est presque la totalité de l'apport journalier en magnésium* ». Pour ceux qui aiment la croûte bien dorée, sachez que le pain au levain développe une caramélisation naturelle des sucres, offrant une croûte épaisse, parfaite pour la conservation et la mûche.



Le pain, c'est la vie !

Aujourd'hui, Blé et Tradition est une aventure familiale. Kornelia, avec son BTS commercial, est l'indispensable cheville ouvrière du projet. Ensemble, ils sont déterminés à continuer à faire grandir leur boulangerie et à propager leurs valeurs. Le label 100 % Nature recherche des boulangers prêts à se lancer dans cette aventure comme lui. « *On a même un formulaire d'inscription sur le site 100% Nature !* » **centpourcentnature.com**

Son objectif ? Accompagner le réseau de boulangers passionnés par les variétés anciennes de blé et les techniques de levain naturel. Et qui sait ? Peut-être qu'un jour, Blé et Tradition accompagné du label 100 % Nature deviendra une référence dans toute la France pour ceux qui cherchent des pains nourrissants, bons pour la santé et respectueux de la nature.



Les délices de Noël

Si vous avez un petit creux, chez Blé et Tradition, il n'y a pas que le pain qui vaut le détour. Parmi les 60 sortes éphémères de viennoiseries différentes que propose la maison, impossible de passer à côté du Délice des crêtes. Ce brownie chocolat noisettes enrobé d'une brioche avec macaronade au-dessus et coulis de myrtilles a même été présenté dans La Meilleure Boulangerie de France ! Et, cerise sur le croissant, un bar où quatre tireuses vous permettent de choisir des garnitures en fonction des saisons. J'y cours !



BLÉ & TRADITION

BOULANGERIE BLÉ & TRADITION
Nicolas & Kornelia REINBOLD

42 Route de Guémar - RIBEAUVILLÉ

48 Grand Rue - MUNSTER

TEL : 03 89 77 37 58

ble.et.tradition@outlook.com

f Boulangerie Blé & Tradition

@ ble_et_tradition

ACTI LINE

ACHETER UN LOCAL PRO
ADAPTÉ À VOS BESOINS



À BRUNSTATT-DIDENHEIM
PARC D'ACTIVITÉ DES COLLINES
- 145 m² (par lot)



Livraison
T4 2025

À PARTIR DE 223 283€ HT

WORK & VIEW

DES BUREAUX CONFORMES
AUX NORMES ERP



À ASPACH-LE-HAUT

- De 60 m² à 110 m²



Livraison
T4 2024

À PARTIR DE 143 623€ HT

DES PROGRAMMES **stoa**, CONSTRUITS PAR **arco**

03 67 34 31 68
stoa.immo



PRÉPAREZ VOS DÉPARTS

du printemps
et de l'été

et profitez des offres

Early-booking ! **



CROISIÈRE

BALNÉAIRE



CIRCUIT & AUTOTOUR

SERVICE GROUPES



Famille, amis, associations, comités d'entreprises, groupes ? **Votre voyage sur mesure !**

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

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



Avec Noëlle et Raïssa, SAFTI : c'est fou !

Il était une fois, Noëlle et Raïssa, deux wondermums qui se croisaient régulièrement devant l'école de leurs filles...

Noëlle Baltenweck, fille de vigneron à Ribeauvillé, a d'abord été éducatrice puis commerciale chez Verisure. C'est le Covid qui a été le déclencheur d'un changement radical. Pour la vente de sa maison, un conseiller SAFTI entre en scène et provoque le déclic. Noëlle décide de se lancer dans l'immobilier : « Avec SAFTI, j'ai retrouvé une vie équilibrée. Aujourd'hui, je suis conseillère indépendante en immobilier et je peux enfin conjuguer vie pro et perso, le bonheur ! ».

Raïssa Eckert, elle aussi native du coin, a exploré divers horizons professionnels : responsable de la patinoire de Colmar, restauration, événementiel, puis boutique de jouets à Kayersberg pendant sept ans. Elle cogère aussi les salles de sport Hop la Forme à Ribeauvillé et Munster. « Avec le magasin, c'était matin jusqu'au soir non-stop. Impossible de concilier ce rythme avec ma famille. J'ai alors vendu la boutique fin 2023. Cherchant un nouveau défi et passionnée par l'immobilier, j'ai songé à m'y investir mais l'idée d'atterrir dans un « univers de requins » me freinait... jusqu'au jour où ! Au détour d'une dépose d'enfant à l'école, Noëlle et moi discutons de nos projets professionnels et... Surprise ! Je découvre que Noëlle est conseillère en immobilier et qu'elle partage mes valeurs. INCREDIBLE ! Noëlle a fait taire mes appréhensions et m'a donné l'impulsion pour me lancer ! »

De son côté, Noëlle cherchait un « binôme » pour développer son activité. Coïncidence ou signe du destin, les deux femmes se trouvent ainsi réunies pour un duo immobilier prometteur où se mêle humanité, bienveillance et professionnalisme.

Mais au fait, pourquoi SAFTI, ça le fait ?

PRIMO, parce que Safti est une (super) start up née il y a 14 ans de la volonté de trois entrepreneurs Français (Vive la France !).

SECUNDO, parce que Safti fait partie des heureuses élues pour la « French Tech Next40 », un label prestigieux décerné aux 40 startups françaises les plus performantes.

TERTIO, de par son développement à l'international, le réseau Safti est en mesure de vous proposer des biens en Allemagne, Espagne, Portugal, Italie... Avec pas moins de 30 000 biens en vente (foulalala tout ça ?!), vous trouverez forcément votre bonheur, ici ou... ailleurs !

Petite particularité chez Safti : pas d'agence physique. Tout se fait en direct avec votre conseiller/ière, qui vous guide de A à Z : de l'émergence de votre projet jusqu'à la concrétisation : « Nous sommes vos conseillères sur un projet global. Vous avez besoin d'être aiguillé(e)s pour les travaux, no problemo, nous disposons d'un solide réseau d'entrepreneurs sur lequel vous pouvez compter. Des problématiques d'ordre juridique ? Les 300 personnes qui travaillent au siège de Safti à Toulouse trouveront sans aucun doute réponse à votre question. Pour nous, l'idée n'est pas « juste de vendre », mais bien de vous accompagner dans un projet de vie ».

QUATRO, pour être toujours top niveau en matière d'immo, Raïssa, Noëlle (et tous les conseillers SAFTI d'ailleurs) suivent régulièrement des formations et ça, c'est une sacrée garantie d'être entre de bonnes mains.

CERISE SUR LE PLACO, si une vente se concrétise grâce à votre intermédiaire, vous empochez 10 % des honoraires perçus par votre conseillère ! Alors, nous, on a envie de dire, Safti ? BANCO !



ça le fait !



Noëlle

Raïssa

Noëlle Baltenweck
06 82 40 74 61
noelle.baltenweck@safti.fr

Raïssa Eckert
06 31 86 00 71
raïssa.eckert@safti.fr

Quand l'écriture calligraphique redonne vie au papier

Dans une époque où tout se dématérialise, où les écrans et les claviers envahissent notre quotidien, il existe un petit havre de paix, une parenthèse de créativité et de retour aux sources : l'association Les Plumes. Née d'une passion pour l'écriture, elle réunit, depuis neuf ans, des amateurs de calligraphie autour d'ateliers conviviaux, loin des contraintes numériques. L'idée est née de l'esprit (et du stylo !) d'Odile Lambert, pour qui l'écriture manuelle n'est pas qu'un simple passe-temps, mais un moyen de rétablir le lien humain. Et elle n'est pas seule dans l'aventure : Frédéric Cizeau, son compagnon breton, l'a rejointe et ensemble, ils dirigent une équipe de joyeux calligraphes.

« J'ai toujours préféré le contact humain, partager un café, échanger autour d'une table, plutôt que de tout faire derrière un écran », confie Odile Lambert, présidente et fondatrice de l'association.

« L'écriture, ce n'est pas seulement coucher des mots sur une feuille. C'est une forme de thérapie, un moyen de remettre les



Odile a découvert la calligraphie à Paris en 2003, à un moment difficile de sa vie. « Mon divorce m'a poussée à chercher une échappatoire, et la calligraphie est vite devenue une passion », explique-t-elle.

Aujourd'hui, cet art ancestral lui permet d'exprimer sa créativité tout en apaisant son

esprit. Frédéric, quant à lui, s'est plongé dans la calligraphie après leur installation en Alsace. La pandémie a été pour lui une période propice à l'expérimentation et à la découverte de nouveaux styles d'écriture. « Je me suis mis à travailler plus intensément et cela m'a aidé à supporter le confinement », confie-t-il.

Odile est parisienne de naissance mais, ayant des racines alsaciennes, a choisi de s'installer en Alsace il y a une dizaine d'années, aux côtés de Frédéric Cizeau, trésorier de l'association. Breton d'origine, Frédéric a dû s'habituer à cette région au fort caractère identitaire. « J'étais un peu déboussolé au début. L'Alsace a ses propres codes et son accent ! » admet-il avec un sourire. Heureusement, Odile a su jouer le rôle de guide, ou comme elle aime à dire, de « passeport », pour l'aider à s'intégrer. Ensemble, ils ont façonné cette association comme un lieu de rencontre et de découverte artistique.

Les ateliers de Les Plumes, qui se déroulent à la Maison Jeanne d'Arc à Ribeauvillé, sont ouverts à tous, du débutant au confirmé, à partir de 18 ans. L'association accueille volontiers des personnes issues de milieux divers : enseignants, artistes, ou encore simples curieux désireux d'appivoiser les lettres. « Avec un cahier, un feutre de calligraphie et un peu de patience, on peut rapidement progresser », souligne Odile. Chaque atelier suit un programme structuré, débutant par des lignes simples pour maîtriser le geste, avant d'évoluer vers des mots, des citations et des poèmes.



Le matériel de base est accessible à tous. Un cahier à grands carreaux, un feutre de calligraphie européen et un buvard suffisent. « On ne se lance pas tout de suite avec des coffrets de calligraphie trop chers », précise Odile. « On commence par la lettre la plus simple, le i, pour apprendre à bien tenir le stylo. Puis, on avance vers des mots plus complexes comme "minimum", qui demande de la concentration avec ses nombreux traits droits. »

Ces séances, qui alternent entre les mardis soirs et les vendredis après-midi, se veulent sans contrainte. Les participants viennent et partent à leur gré, en fonction de leur emploi du temps et de leurs envies. « C'est important de ne pas rajouter de pression dans une vie déjà bien remplie », commente Odile. Cet esprit de liberté, combiné à la convivialité des rencontres, fait tout le charme de Les Plumes.



L'écriture manuelle, c'est aussi l'occasion de renouer avec l'histoire de ce savoir-faire. Frédéric, passionné d'Histoire, aime rappeler l'origine de l'écriture gothique, née dans les monastères bénédictins de la Somme au XI^e siècle. « Ces moines, venus du monde entier, avaient pour mission de traduire des textes anciens », explique-t-il. « Le Vatican leur a demandé de créer une nouvelle police pour les manuscrits, qui est devenue l'écriture gothique ».



Esthetic
Nathalie

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



La lumière
pulsée !

- ✿ Épilation définitive et sans douleur.
- ✿ Photoréjuvenation : pour une peau rajeunie et resplendissante !



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



Les légumes d'hiver & les potages n'attendent plus que vous !
(pour passer à la casserole !)



Retrouvez-les :
au magasin de la ferme selon horaires d'ouverture voir site internet ou page Facebook

Ferme Jehl Thomas
10/12 chemin du Château d'Eau
GUÉMAR

en libre-service au distributeur 7/7J, 24/24h
06 87 545 545
fermethomasjehl@gmail.com
fermethomasjehl.fr
Ferme Jehl Thomas

PAIEMENT PAR

Quand *Les Plumes* ne s'installe pas sagement à Ribeauvillé, elle s'invite dans les festivals médiévaux. Pas étonnant donc de croiser ses membres à Châteaenois ou au festival *Livre en Scène* à Thannenkirch, le nez dans les manuscrits et les doigts tachés d'encre. L'association a même fait sensation lors du dernier festival d'Eschau : « Un monsieur est venu avec sa chevalière, gravée de ses armoiries familiales. J'ai fait deux sceaux de cire pour ses filles, qui en ont été très émues ! », se souvient Odile.



Des cadeaux écrits avec le cœur

Envie de surprendre vos proches avec des cadeaux personnalisés ? *Les Plumes* réalise sur commande cartes de vœux, marque-pages, menus de Noël et autres faire-part en calligraphie. Un cadeau unique et précieux, réalisé avec soin par les membres de l'association, qui perpétue ainsi l'art de l'écriture manuelle.

LAURENT BECK
PRESTATIONS VITICOLES ET ARBORICOLES

SÉCATEUR D'OR 2020

PARTICULIERS 50% CRÉDIT D'IMPÔTS*

PRESTATIONS VITICOLES
PRESTATIONS ARBORICOLES
CRÉATION & ENTRETIEN D'ESPACES VERTS PARTICULIER & PROFESSIONNEL
PRESTATIONS AGRICOLES

TAILLE arbres fruitiers, haies, élagage...

TONTE pelouse, vergers, prés...

TRAVAUX DE SOL manuel ou motorisé (tracteur)

ENTRETIEN broyage, balayage, déneigement...

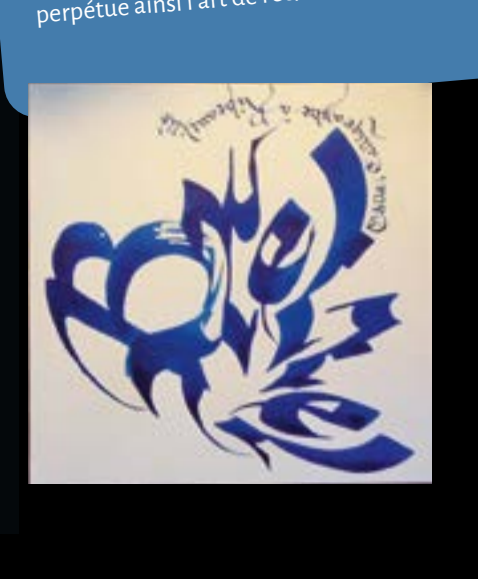
ÉVACUATION déchets verts, bois de taille...

PLANTATION arbres fruitiers, haies...

07 80 05 78 94
contact@laurentbeck.fr

laurentbeck.fr
laurentbeckprestations

*selon loi de finances en vigueur



Les marchés de Noël ? L'association a essayé, mais la calligraphie en plein air, c'est parfois acrobatique : « L'humidité, l'encre qui bave... on a eu quelques frayeurs », se souvient Odile en riant. « Mon rêve serait de tenir un atelier à la chapelle Sainte-Catherine pendant le marché de Noël de Ribeauvillé. Je croise les doigts pour que ça se fasse ! ».

Que l'on vienne pour apprendre, pour se détendre ou pour se retrouver, *Les Plumes* prouve qu'écrire est encore et toujours un acte de partage et de création. L'association continue de tisser des liens entre les générations, un feutre à la main et l'encre au bout des doigts.



LES PLUMES DE RIBEAUUVILLÉ
Association indépendante de calligraphie médiévale
Maison Jeanne d'arc - 3 Place de Berckheim - RIBEAUUVILLÉ
lesplumes68150.wixsite.com/lesplumes68150
lesplumes68150

L'hiver, OUI, mais au coin du FEU !

Le froid mord, les jours sont courts...
Quelle joie de se blottir près du feu !

Réactiver ou **réparer** votre cheminée,
c'est **écologique** et **économique**.

Un hiver sans feu ?
C'est comme un bretzel sans sel !

Offrez une seconde vie à votre foyer
et savourez la chaleur des flammes.

Contactez votre poêlier en Alsace



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

68600 OBERSAASHEIM
Tel. **06 26 53 59 85**
Mail : rehmann@poele.pro
Site : www.poele.pro



Du rêve à la réalité,
il n'y a qu'une marche

chez

K
ESCALIERS

ESCALIERS EN TOUS GENRES
Suspendus, autoporteurs, métalliques,
classiques, hélicoïdaux...

HABILLAGE DE MARCHES

GARDE-CORPS

PASSERELLES

PALIRS

**ESCALIERS
EXTÉRIEURS...**

www.k-escaliers.fr

Cité de l'Habitat Mulhouse
33 Rue de Thann - 68460 LUTTERBACH

07 64 76 69 99 - contact@k-escaliers.fr

Steimer
LOCATION D'ÉCHAFAUDAGES

RECRUTE MONTEUR-ÉCHAFAUDEUR

POURQUOI POSTULER ?

Parce que vous recherchez
un **TRAVAIL PHYSIQUE**
! plus besoin d'aller à la salle de sport !

Pour prendre de la **HAUTEUR**
! et passer vos journées en plein air !

Pour **ÉVOLUER** au sein
d'une équipe dynamique !

Parce que vous n'avez pas
besoin de diplômes
! on s'occupe de la formation !

14 rue des Moulins
CHÂTENOIS

03 88 57 14 83
contact@steimer-echafaudage.fr

steimer-echafaudage.fr



Quelque part en Alsace...



BANG!



FABRICA THUILLIER 2024



11 ans déjà ? BÉÉÉÉÉÉÉ, ça alors !

Hé oui, 11 ans que Catherine, Tanguy, Zoé et Olaf^{*} vous accueillent à l'Hôtel-Restaurant du Mouton à Ribeauvillé. C'est en 2013 que cette jolie petite famille a pris ses quartiers dans cet ancien relais de Poste datant de 1392 situé place de la Sinne. Un lieu incontestablement chargé d'histoire que ses propriétaires ont su magnifier année après année...

Si la façade raconte des siècles d'histoires, l'intérieur, lui, est un savant mélange d'authenticité et de modernité. Vous n'avez pas encore franchi le seuil ? Alors, accrochez-vous à vos couverts, car vous risquez de tomber littéralement sous le charme !

Rénovation en série !

En 2017, le restaurant a revêtu ses plus beaux atours avec deux salles repensées par un designer d'intérieur strasbourgeois pour vous offrir un cadre chic et cosy. La cerise sur la déco ? Une cave de maturation pour sublimer les viandes et une cave à vins qui ferait pâlir d'envie tout amateur/ice de bons nectars. En 2022, ce fut au tour de l'hôtel de se faire dorloter : 13 chambres flambant neuves, prêtes à accueillir les voyageurs en quête de confort et de détente.

La nouveauté de cette fin d'année ?

Une toute nouvelle carte qui titille les papilles et réveille les instincts de fins gourmets. Au menu : œufs pochés en meurette, rognons de veau entiers à se damner... Sans oublier les quenelles de brochet sauce Nantua qui vous envoient direct en mode « escapade à la française » ! Pour les inconditionnels de viandes rouges, jetez un œil à la cave de maturation, faites votre choix et... bon appétit bien sûr !

Tout au long de l'année, la carte se renouvelle avec des suggestions de saison, suivant les caprices du marché. Le chef vous propose également son menu du jour avec le choix entre deux entrées, deux plats et un dessert pour la modique somme de 24 €.

Que serait un bon plat sans un bon vin ?

...La même chose qu'un kougelhopf sans raisins secs !

La cave à vins du Mouton, telle une salle aux trésors, renferme pas moins de 350 références. Oui, vous avez bien lu ! De quoi faire sauter le bouchon à tous les amateurs de bonnes bouteilles.

THE PLACE TO BE pour vos repas de famille et/ou vos festins de fin d'année !

Le Restaurant du Mouton est l'endroit idéal pour passer un moment convivial que ce soit pour des fêtes de famille ou des repas d'entreprises, n'hésitez pas à contacter Catherine ou Tanguy pour élaborer ensemble le menu de votre choix.

Alors, si vous n'avez pas encore fait le détour, il est grand temps de (re)découvrir ce petit bijou où tradition et modernité se donnent la main. À vos réservations : préparez-vous à une célébration des saveurs qui pourrait bien devenir votre nouvelle addiction.

HÔTEL RESTAURANT DU
MOITON

Auberge du XIV^{ème} siècle

Catherine, Tanguy et Zoé LEHMANN (et Olaf !)

5, place de la Sinne - 68150 RIBEAUVILLÉ

TEL 03 89 73 60 11

contact@hoteldumouton.fr

www.hoteldumouton.fr

f Hotel Restaurant Du Mouton

@ hoteldumouton

Jours de fermeture du restaurant :
mardi & mercredi



*La mascotte du restaurant qui vous accueille toujours au poil !

Un truc à dire ? Un message à faire passer ?
Profitez de **PAN ! CARTE SUR TABLE**
pour vider votre sac et partager au monde
entier, ce que vous avez sur le cœur...
On en cause ? mo@bibbelemag.fr

PS : pour les annonces
de divorce et les
règlements de compte en
tous genres c'est NEIIII ! Nous,
on veut d'amour, d'la joie et
d'la bonne humeur (oui nous
sommes des blabla-nours et
OUI nous aimons beaucoup
ZAZ et alors ?!)



« Qu'il s'agisse des Afghanes récemment réduites
au silence public, des ukrainiennes en première
ligne du conflit ou des athlètes discriminées, sans
oublier celles qui dans leur milieu de travail voire
au sein même de leur foyer, luttent chaque jour, je
ressens l'urgence de lancer un cri de célébration,
de soutien et d'admiration. Un appel vibrant pour
l'égalité, la reconnaissance et l'appréciation des
femmes dans toute leur diversité ».

Mathilde – Ribeauvillé



Quand Laurent Bessot pousse le bouchon, le talent coule à flot !

*Vous le savez, vos BLA-BLATEUSES ont un faible pour tout ce qui sort de l'ordinaire et surtout, pour les personnes
qui envoient des good vibes. Dans cet article, on a placé la barre de la goodvib'itude bien haute : rencontre avec
Laurent Bessot et ses peintures au vin rouge et à la bière brune (Oui, oui, vous avez bien bu lu... Non, non, on n'a pas
abusé du flacon !).*

Laurent est natif de Barr (dans le
67, vous savez, ce département qui
ressemble au notre ~~mais en moins
bien~~). Aussi loin que remonte sa
mémoire, il a toujours dessiné en mode
autodidacte. « Mon truc c'était les Legos et
le dessin. Je dessinais partout, tout le temps
et me suis essayé à toutes les techniques.
Lorsqu'est venu le temps de choisir une
orientation professionnelle, je me suis
lancé dans un apprentissage en pâtisserie
et ai obtenu mon CAP. J'ai travaillé
ensuite en boutique puis dans le monde de
l'hôtellerie-restauration en Allemagne, en
Suisse... Bien sûr, en parallèle, je continuais
à dessiner pour le plaisir mais surtout
parce que le besoin de créer a toujours été
viscéral. La pâtisserie m'a permis d'exprimer
ma créativité lors de concours de pièces
artistiques en pastillage, c'est comme ça que
j'ai découvert le Trabliti, de l'extrait de café
liquide qui permet de colorer les réalisations :
je faisais sans le savoir, mes premiers pas
dans le monde merveilleux du sépia ! ».



C'est à cause de (ou plutôt
grâce à) son frère, Hervé, que
Laurent va vraiment basculer
du côté brun de la force : « *Fin
des années 90, mon frère, qui était
parti étudier au Colorado, rentre
au bercail avec dans ses valises,
le concept émergeant des micro-
brasseries. Il crée la sienne dans la
foulée à Breitenbach : l'Abreuvoir.
L'un de leur premier brassin était
une Stout, une bière très brune.
C'est en la voyant que ça a fait
tilt. Et pourquoi je n'essayerais
pas de peindre avec de la bière ?!*
Mes premiers essais n'ont pas
été très concluants car la bière
« pure » offre un rendu assez pâle.

Je l'ai alors cuite pour concentrer la matière et obtenir une
couleur plus prononcée. C'est comme ça que je suis tombé
dans la marmite (de la bière) et que j'ai commencé à faire
des expos sur mon temps libre. Quelques mois plus tard, lors
d'un repas de famille, je vois traîner nonchalamment sur la
table un bouchon en liège. Moment de clairvoyance divine

Cave de Noël



CAVE DE BEBLEMHEIM

INAUGURATION LE 6 DÉCEMBRE À PARTIR DE 16H30 AVEC LA VENUE DE SAINT-NICOLAS

SOIRÉE FESTIVE LE 14/12

VENTE & DÉGUSTATION

ANIMATIONS

RESTAURATION EN CONTINU

PROGRAMME COMPLET

CAVE DE BEBLEMHEIM
14 rue de Hoen
68980 BEBLEMHEIM

**DU 6 AU 8
ET DU 14 AU 15
DÉCEMBRE
2024**





Paysage, Piscines & Spas






Ouvrages bois –
Terrassement – Enrochement –
Plantations – Pavage –
Dallage – Piscines – Spas

MG CRÉATION

7 Rue de l'Étang 68126 BENNWIHR-GARE

03 89 23 19 35
www.mg-crea.fr

(ou de digestion difficile ?), je me rends compte que j'aime beaucoup cette forme cylindrique et que je pourrais sans doute faire des dessins sympas en partant de cette base... Ni une ni deux, je le couche sur le papier (le bouchon, hein !), le peinturlure avec ma réduction de bière et INCROYABLE, le rendu couleur est EXACTEMENT celui du liège ! Je poursuis ainsi mon petit bouchon de chemin en dessinant et en peignant sur mes thèmes de prédilection : le vin et la gastronomie, parce que boire et manger, c'est la vie, jusqu'au détour d'une expo ou un ancien m'interpelle « Yo, was esch ?! T'es bizarre toi, tu peins le monde du vin avec de la bière et pourquoi tu l'ferais pas avec du vin ?! » Ah ben oui tiens, en voilà une idée qu'elle est bonne ! ».



Pour obtenir la couleur idéale, Laurent utilise du Pinot noir d'Alsace (et de nulle part ailleurs que ce soit bien clair) du millésime le plus récent. « La matière colorante, l'anthocyane, se trouve dans la peau du raisin. C'est quand il vient d'être mis en bouteille que la couleur est la plus vive. Une fois les bouteilles récupérées, je les verse au gros bouillon, mets la matière ainsi obtenue en petits pots et zou, au congèle (parce que sinon le vin repart en fermentation et ça, ça craint du fusain) ».

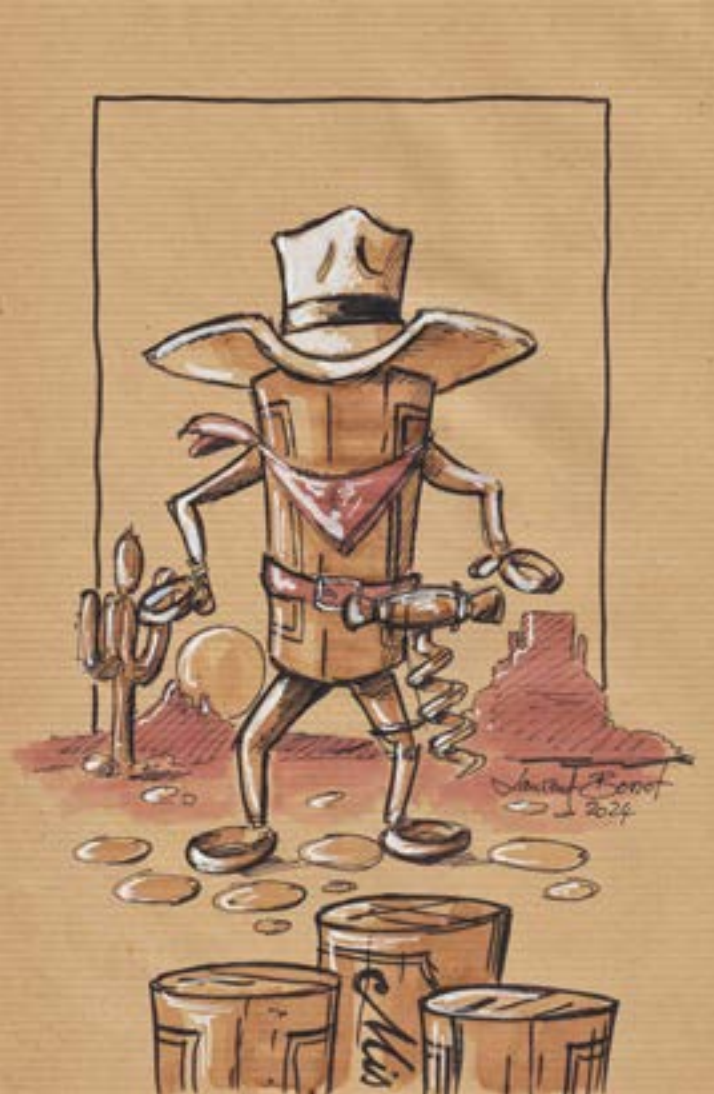


L'offre E Wunderschigs Noël by Laurent Bessot

La couverture de ce Bibbele Mag' est une création originale de Monsieur Laurent Bessot. Si vous mourrez d'envie de la posséder, rien de plus simple :

- Prenez-vous en photo avec la couverture de ce Bibbele Mag' sur le thème suivant : une photo très Wunderschigs Noël.
- Envoyez-nous votre chef d'œuvre > mo@bibbelemag.fr (jusqu'au 15 janvier).
- Toutes les photos seront ensuite publiées sur la page Facebook du Bibbele Mag' et soumises au vote.

Celle qui obtiendra le plus de j'aime permettra à son autre autrice de repartir avec le dessin original de Laurent Bessot, c'est-y pas beau ?!



Là, vous vous dites : « *Aver neiiiiiii, il doit en passer des quantités alcooliques astronomiques de vins pour faire ses dessins l'Père Laurent* ». Eh bien, même pas ! Avec un carton de six bouteilles, Laurent a de quoi tenir une année (en peinture hein, pour sa consommation personnelle mystère et boule de raisin !).

Il y a deux ans, Laurent rend définitivement son tablier de pâtissier pour se consacrer pleinement à sa passion et en vivre. Actuellement, sa clientèle se compose de particuliers pour des commandes de tableaux personnalisés, de restaurateurs pour leur carte des vins, ou illustrations de menus ou encore de vigneron (la boucle est bouclée !) pour la création d'étiquettes sans oublier tout un stock de créations personnelles proposées à la vente.

Vous l'aurez compris, Laurent est un personnage haut en couleur au grand cœur. Il prend la vie côté sourire et aime en faire profiter les autres, au travers de ses peintures ou en sa compagnie. Passer un moment avec lui, c'est vous assurer quelques fous rires en toute simplicité parce qu'en plus de son grand talent, Laurent est une personne humble, accessible, à la joie de vie contagieuse. Ses peintures sont à l'image du personnage : décalées, drôles, brillantes et hors cadre. Comme il le dit si bien, l'abus de peinture au vin rouge ne nuit pas à la santé alors... ABUSEZ !

LAURENT BESSOT – Artiste Peintre
Peinture au vin rouge et à la bière brune

laurent-bessot.fr

Peinture au vin rouge

bessotlaurent

MISSION D'EXPERTISE
COMPTABLE | SOCIALE | JURIDIQUE
AUDIT & CONSEILS

ECOL
EXPERT COMPTABLE ONLINE

VOUS ACCOMPAGNE AU
QUOTIDIEN DANS LA GESTION
DE VOTRE ENTREPRISE !

CABINET ECOL EXPERT COLMAR
22 avenue Raymond Poincaré – 68000 COLMAR
03 89 29 87 31 • info@ecol-expert.fr
WWW.ECOL-EXPERT.FR

Ribo' Cycles

Pensez aux bons cadeaux pour les fêtes !

VENTE & RÉPARATION
 Vélos
 Scooters
 Motos

LOCATION
 Vélos
 Vélos électriques

Nicolas Bahloul
17 rue de Landau • 68150 Ribeauvillé
03 89 73 72 94 • ribocycles@wanadoo.fr

PASSION JARDINS

Le créateur de votre jardin en Alsace !

- CONCEPTION DE PROJETS
- CRÉATION DE JARDINS & TERRASSES
- ENTRETIEN, TAILLE, TONTE, ÉLAGAGE
- AMÉNAGEMENT PAYSAGER
- PAVAGE/DALLAGE
- PLANTATIONS, MASSIFS, VÉGÉTALISATION
- ENGAZONNEMENT...

1 rue du Krumgassel
HOUSSEN
SIRET : 450 378 120 000 31

03 89 41 32 62 - info@passionjardins.fr
passionjardins.fr

Passion Jardins [passion.jardins](https://www.instagram.com/passion.jardins)

Eric Deiber
L'Art de vous servir avec Passion

Boucherie - Charcuterie - Traiteur, Eric Deiber : L'Art de vous Servir avec Passion !

Pour les fêtes, pensez à nos Viandes Françaises et Alsaciennes, notre Foie Gras Maison, nos spécialités Traiteur et nos Bûches Artisanales, le tout, préparé avec Amour...
Sans oublier, notre fameux Pâté en Croûte Médaille d'Or !

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



**VERANDA
PERGOLA**



**EXTENSION
CARPORT**

**DEPUIS 1984, PLUS DE 40 ANS
D'INNOVATION ET DE SAVOIR-FAIRE**

SHOWROOM

27 rue du Doubs
67100
Strasbourg - Meinau



03 88 67 29 67

www.verandalys.com



**ARTISAN
D'ALSACE**