

Bibbele **MAG'**

Les bla-blateuses
du vignoble !



Le Clos des Sources***

l'éclosion du nouveau restaurant qui n'a pas de talon d'Achille !

Centre Schweitzer

à la découverte de la grande histoire d'un petit (mais costaud) Kaysersbergeois !

Mineral & Gem...

un peu, beaucoup, à la folie !

Découvrez notre agence à Hachimette !

François CAILLIAUX
agence immobilière

Vous avez un bien à vendre ou à louer ?
Vous recherchez un bien à acheter ou à louer ?
Contactez-nous !

ACHAT - VENTE - LOCATION Estimations gratuites • Remboursement des diagnostics*
*Dans le cadre de la signature d'un mandat exclusif - Voir conditions en agence.

2 AGENCES

Ribeauvillé
10a avenue du Gal de Gaulle
03 89 22 00 22 - immobiliere.ific@orange.fr

Hachimette
6 rue de l'Europe

SAS IMMOBILIERE FRANCOIS CAILLIAUX - 10a rue du Gal de Gaulle 68150 Ribeauvillé
Tél. 06 08 58 31 12 | RCS COLMAR | SIREN 830 702 502 | Capital 1 000 €

Cordages • Filets • Accastillage

Corderie Gautier

Un petit bain de forêt sur filet ?
Contactez-nous !

ZA du Muehlbach
13 Rue des Artisans
68750 Bergheim

03 67 82 00 00

Fabrication Française

cordagesgautier.com f @ p d in

Au menu



P4 Entrez dans la Bulle...
... avec Fleurs Wurtz !



P5 Schmeck guet !
Jean connaît un qui sera la star de l'été !



P6 Schmeck guet !
Le Clos des Sources*** de Thannenkirch : l'éclosion du nouveau restaurant qui n'a pas de talon d'Achille !



P8 Schmeck guet !
Au Riesling, i gotta feeling !



P9 Vos esch ?
Centre Schweitzer : à la découverte de la grande histoire d'un petit (mais costaud) Kaysersbergeois !



P10 Coup de cœur
Association Angelina : faire de l'absence une force



P11 Coup de cœur
Sophie Schill, coach pour vous servir : spécialiste des adultes en familles pluricomposées... et bien plus encore



P13 C'est IN !
Memorial Alsace-Moselle : devoir de mémoire... mais surtout devoir d'y aller !



P15 C'est IN !
Atelier Faylain : le cuir dans la peau !



P17 D'âme nature
Mineral & Gem... un peu, beaucoup, à la folie !

Édito **Bibbele Mag'** is singing on the road: cap sur KB!

Contact mis, lunettes sur le nez, 2-3 bretzels dans la boîte à gants et radio à fond : *and she'll have fun, fun, fun...* Cet été, le Bibbele Mag' *hits the road*, Jack ! Car oui, scoop de l'été : le Bibb' élargit son terrain de jeu et pousse jusqu'à KB, bébé ! *I've been to Hollywood, I've been to Redwood*. Très bien. Mais nous, on vise déjà KBwood : votre Bibbele est à présent distribué sur huit communes dans la Vallée de Kaysersberg, en plus de notre chère Com Com de Ribeauvillé. Hors de question de rester sagement au nid (fût-il de cigognes) quand tant de trésors locaux nous font de l'œil. Alors hop, *put your hands upon the wheel!*

Wir fahren, fahren, fahren auf der Autobahn mais on évite l'autoroute du banal. On préfère *ride around in style*, emprunter les détours qui sentent le Riesling frais du domaine Jean Sipp à Ribeauvillé ou encore le cuir façonné avec soin à l'atelier Faylain. Quoi qu'il en soit, pas besoin de *drive too far* pour changer d'air : quelques virages bien négociés suffisent pour faire escale au Clos des Sources avec spa à Thannenkirch ou à l'Hôtel-Restaurant au Riesling à Zellenberg.

Très vite, on reprend la route, *on the road again, cool wind in my air*. Au fil des kilomètres, on vous régale de pauses gourmandes, de bien-être mais aussi d'engagement et de solidarité avec notamment l'association Angelina. *Bibbele, you keep me warm each time I travel*. Alors on pousse les portes, on tend l'oreille, on trinque parfois (toujours avec modération). Évidemment, on sait aussi lever le pied au bon moment. *Drive slow, Bibbele*. Car le vrai luxe, cet été, c'est de prendre son temps. *And I'm feeling good*.

Un virage plus loin, *j'arrive à la ville* de Sainte-Marie-aux-Mines où Mineral & Gem vous en met plein les yeux. *Round and around (don't you go downtown)*. Chaque arrêt réserve sa surprise, alors gardez l'œil ouvert et surtout *check the rear view mirror*. Demi-tour, on a failli manquer un pan d'histoire au Mémorial Alsace-Moselle. On ralentit pour admirer, on accélère pour explorer. *I am a passenger... and I ride, and I ride*. Et parfois, quelques kilomètres suffisent largement pour trouver son *heart of gold*.

Alors, attachez vos ceintures et suivez-nous : cet été, Bibbele vous embarque vers de nouveaux horizons locaux. *Viens, je t'emmène !* L'aventure commence juste après le panneau de sortie. *Baby, you can drive my car... beep-beep, beep-beep, yeah!*

On vous promet que ce numéro vous donnera juste envie de klaxonner de bonheur. *I feel love!*

Vos Bla-blateuses en cavale
You look good inna ya car, eeh

Bonus : la playlist road trip du Bibbele

Fun, fun, fun, The Beach Boys - Hit the road Jack, Ray Charles - Heart of Gold, Neil Young - Roadhouse blues, The Doors - Autobahn, Kraftwerk - One Piece at a Time, Johnny Cash - Fast Car, Tracy Chapman - On the road again, Bob Dylan - I am on the road again, Canned Heat - Hotel California, Eagles - Cottonflower, Moriarty - Drive slow homie, Kanye West - Feeling good, Nina Simone - J'arrive à la ville, Lhasa de Sela - Sally go round the roses, Grace Slick - High Plains Drifter, Beastie Boys - The passenger, Iggy Pop - Heart of Gold, Neil Young - Viens, je t'emmène, France Gall - Drive my car, The Beatles - I feel love, Donna Summer - Drive my car, Dr Dre.

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 : Moana Blum, Agence Bulle & Co'
Rédactrices : Salomé Wackenthaler, Mathilde Hubert, Moana Blum

Siret : 808 934 673 000 50

Création et mise en page : Bulle & Co'

Couverture : Freepik

Photos : Domaine Jean Sipp - Clos des Sources - Au Riesling - LUKAM - Office de tourisme de la Vallée de Kaysersberg (OTVKB) - Centre Schweitzer - Mémorial Alsace-Moselle - Nadège Julien Photographe - Mineral & Gem

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



Bibbele.Mag



Bibbele Mag

bibbelemag.fr

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 !

Entrez dans la Bulle...

... avec fleurs Wurtz !

Coucou, c'est encore noooooouss !

Vous savez, dans la comm', la répétition finit toujours par payer (Carpouet répare, Carouet remplace, vous voyez où on veut en venir ?) Alors, pour la troisième fois et parce qu'on est du genre tenace, voilà le topo du pourquoi du comment de cette rubrique « Entrez dans la Bulle ».

Derrière le Bibbele Mag' se cache Bulle & Co', une agence de communication alsacienne absolument formidable (c'est un euphémisme) qui travaille d'arrache-pied pour donner le meilleur d'elle-même (et la banane à ses clients) depuis 21 ans. OUI, 21 ANS !

Mais vous allez nous dire : « bon euh, possible de revenir à nos boutons (de pivoine) ? Nan parce que là, vous vous égarez les cocottes... ». ON Y VIENT ! Cette rubrique existe pour une raison évidente : nous ne voulons plus JAMAIS entendre « ah booooo ? Mais vous faites ça aussi chez Bulle & Co' ?! »

Réponse courte : oui.

Réponse longue : oui, et en plus on le fait (super) bien, et en plus ça fait 21 ans que ça dure, et en plus on adore ça, et en plus notre taux de satisfaction client atteint le sommet du Grand Ballon, et en plus la vie est belle (surtout avec des paillettes dedans).



Le client : Fleurs Wurtz

Fleurs Wurtz, c'est une horticulture familiale depuis 4 générations. 4 000 m² de serres à Ribeau'City où sont bichonnées de jolies bébés plantes, 5 boutiques réparties entre Gertwiller et Colmar, une fine équipe de fleuristes à la main verte et au sourire franc... bref, si vous cherchez à offrir un joli bouquet à tata Monique, fleurir le mariage du fiston, le baptême du petit Seppi ou décorer la façade de votre entreprise (parce que le Flower Power boostera indéniablement vos ventes), soyez assurés que Fleurs Wurtz ne vous plantera pas, on irait même jusqu'à dire qu'ils dépoteront (on va trop loin ?).

Les projets

- Refonte du logo, pour cultiver une image florissante !
- Réalisation de :
 - Panneaux signalétiques, fort utiles pour ne pas s'égarer dans les 4 000 m² de serres.
 - Roll-up pour épater la galerie et pour que les gens se disent « Nom d'une pâquerette ! Fleurs Wurtz, c'est une horticulture locale ET 5 magasins de fleurs ! Je n'en crois pas mes œillets ! ».
- Création d'une boutique en ligne pour pouvoir commander et offrir du bonheur depuis votre canapé (vu le prix de l'essence, vous pouvez nous dire merci).

Mission accomplie ?

Apparemment oui, puisqu'entre Fleurs Wurtz et Bulle & Co', c'est une véritable romance à l'eau de roses née dans les choux... et de nouveaux projets sont déjà en train de germer !

Envie de voir la vie en Roses ?

FLEURS WURTZ
2 rue de Landau - RIBEAUVILLÉ - 03 89 73 61 83 - fleurswurtz@wanadoo.fr
www.fleurs-wurtz.fr - Facebook Fleurs Wurtz - Instagram fleurswurtz

Envie d'entrer dans notre Bulle ?

Bulle & Co' 13 rue des Artisans - BERGHEIM
03 89 47 26 47 - info@bulleandco.fr
www.bulleandco.fr Facebook Instagram LinkedIn

Ce qu'il faut retenir ?

LOGO
PANNEAUX
ROLL-UP
BOUTIQUE EN LIGNE

Schmeck guet !

Jean connaît un qui sera la star de l'été !

En version rouge ou en version plus gourmande et fruitée en blanc, on vous présente "La Bande à Jean", le vin des copains du domaine Jean Sipp, prêt à être débouché...

La Bande à Jean (depuis 1924) ? LE vin de glouglou de l'été 2026 côté Alsace !

Au domaine Jean Sipp, 60 rue de la Fraternité à Ribeauvillé, "la maison avec les chevaliers devant" comme certains la surnomment, on travaille sur cette gamme depuis plusieurs mois. Après avoir fait mûrir l'idée, ajusté les dosages, peaufiné l'identité (et bien dégusté), Jean-Guillaume et Céline se sont dit : "Là, on tient un truc !"

Une gamme résolument jeune, pensée pour une approche simple et conviviale des vins d'Alsace (et en plus, c'est bio).

L'esprit bande de copains

- La Bande à Jean, cuvée rouge : c'est un pinot noir élevé 12 mois en barriques de 500 litres, tout en finesse, à savourer avec une belle planche de charcuteries et de fromages... et ton pote Éric.
- La Bande à Jean, cuvée blanc : un assemblage sec, fruité et gourmand, idéal avec un poisson grillé... et mamie Simone.

Et pourquoi ce nom ? Parce que les Jean, comme les copains, aiment se retrouver pour partager un bon moment, se raconter des histoires, parler du prochain Pfiff, des vignes du voisin... toujours un verre à la main.



Alors on commence par quoi ? Blanc ou rouge ? On verra sur place. Tant qu'il y a les copains ! S'gelt.

> Dispo chez une sélection de partenaires ou directement au domaine

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

Jean Sipp
DOMAINE JEAN SIPP
60 Rue de la Fraternité
RIBEAUVILLÉ
03 89 73 60 02
www.jean-sipp.com
Facebook Instagram Domainejeansipp



AU FIL DE RIBEAU
MERCERIE
MERCERIE - ATELIER CROCHET
DÉPÔT RÉMOULEUR
BRODERIE PERSONNALISÉE

MAR. JEU. VEN. SAM. : 9h-12h 14h-18h
MER : 9h-12h 15h-18h
DIM. LUN. : fermé

88 GRAND'RUE, 68150 RIBEAUVILLE
aufilderibeau@outlook.fr - 03 89 73 61 73
mercerie-aufilderibeau.fr Facebook Instagram

Au Bibb'oulot

La rubrique dédiée aux entreprises qui recrutent !

GROUP'ACE RECRUTE !

Donnez un nouvel élan à votre carrière. Rejoignez un groupe engagé qui valorise les talents et crée de réelles perspectives d'évolution.

Nous recherchons :

- Responsable informatique
- Conseiller en gestion de patrimoine
- Assistant juridique
- Gestionnaire de paie
- Collaborateur comptable

Contactez-nous dès maintenant : recrutement@groupace.fr

03 89 20 27 00
www.groupace.fr
Group ACE
GROUPACE

15 rue Jean Mermoz
68127 SAINTE-CROIX-EN-PLAINE

Envie de publier votre annonce ? mo@bibbeleomag.fr



Schmeck guet !

Le Clos des Sources*** de Thannenkirch : l'éclosion du nouveau restaurant qui n'a pas de talon d'Achille !

Pour ce nouveau numéro, nous avons fait étape au Clos des Sources à Thannenkirch, que certains ici connaissent très très bien. Et pourtant, on met notre main à couper (aïe) que vous ne savez pas tout, du moins pas encore...

Pour les moldus, l'Hôtel Spa*** du Clos des Sources, niché sur les hauteurs de Thannen, est comme son nom l'indique un hôtel et spa (qui l'eut cru ?). Pour la petite histoire, il a été fondé par le grand-père, Ernest, qui a ensuite intégré son gendre Achille (comme chef du restaurant), puis l'affaire a été reprise par Antoine (qui a littéralement creusé tout le spa lui-même avec sa petite pelleuse, si) qui était le fils d'Achille, le gendre d'Ernest, mais siiii vous savez, le fondateur, le grand-père et est désormais géré par la fille d'Antoine, Anaïs dont Achille était le grand père, et donc Ernest l'arrière-grand-père. Vous n'y comprenez plus rien ? Bon, retenez que c'est une affaire de famille, mais surtout que c'est l'endroit idéal pour se prélasser au calme, dans la nature, avec un service digne des plus grands établissements (le chichi en moins). Nous pouvions jusqu'alors profiter de l'une de leurs 33 chambres, déguster leur petit déjeuner gourmand et finir le week-end par un petit plouf au spa le temps d'un week-end.

** interruption publicitaire**

Les bons plans du moment ! (Parce qu'en 2026, mieux vaut être à l'affût...) : le Clos des Sources propose régulièrement des packs tout compris à prix riquiqui, comme le fameux forfait « Made in Alsace » qu'on pourrait résumer par massage, dodo, resto, pinot ! Notre petit doigt nous dit qu'il se trame un code promo pour les bons cadeaux à l'occasion de la fête des mamans et des papas : PARENTS26, valable jusqu'au 22 juin 2026 sur leur boutique en ligne. Elle est pas belle la vie ? SI !

** fin de l'interruption publicitaire**

MAIS MAIS MAIS ! Chers Alsaciens, étant parmi les plus chanceux de cette planète à fouler les terres de notre région adorée, voilà que l'établissement vous ouvre ses portes, sans forcément avoir besoin de profiter de l'hôtel. Que vous craquiez pour un Day Spa entre copains (ou copines) ou pour vous restaurer en tête à tête : le Clos des Sources*** devient The place to Be pour se resourcer (vous l'avez ?).

Voilà où nous voulions en venir ! (Après 3 paragraphes... n'est pas bla-blateuse qui veut) : le restaurant du Clos des Sources. Vous avez bien lu : LE RESTAURANT DU CLOS DES SOURCES. Mesdames et messieurs, il s'agit tout bonnement de l'une des meilleures offres qualité/prix que nous avons récemment testée (et approuvée ++).



**C'est bon, c'est frais, c'est beau
et en plus c'est abordable !**

Le magicien culinaire qui se cache en cuisine, c'est Marko, avec un K (il y tient). Enfant du pays, c'est après avoir traversé moult expériences qu'il s'est finalement retrouvé en mai 2025 derrière les fourneaux du Clos : « Je suis amoureux de notre région, de la nature, des animaux... c'était une évidence d'offrir à cet endroit une cuisine de qualité, entièrement faite maison - jusqu'aux cornichons, si on vous l'a dit - et issue évidemment de produits ultra locaux. »

Le maître-mot de Marko (avec un K) : c'est qua-li-té (et pas k-lité, k-pté ?). Il source chacun de ses produits bruts comme un véritable orpailleur ! « Le miel vient d'un petit apiculteur du coin, la truite de la Pisciculture Guidat (Coucou François!), tous les légumes ont poussé dans la région... C'est vraiment le plus important pour moi : la qualité du produit d'origine et le bon sens du producteur. » Et avec des produits comme ça, on ne gâche RIEN ! De la carcasse aux épluchures, tout y passe !

Quand on rencontre Marko (toujours avec un k), on comprend vite qu'il est un grand timide (n'allez surtout pas lui demander de vous chanter Joyeux Anniversaire en salle, il dira non). Sa cuisine, elle, l'est beaucoup moins. « Je compose avec ce que la région a de meilleur à offrir selon la saison. » Une carte ultra évolutive, des goûts raffinés, sans oublier la générosité : la base de la cuisine alsacienne !

Forte de ses 55 couverts, la salle du restaurant produit indéniablement son effet WAHOU : cadre chaleureux, tables dressées à la française et service ultra pro'. « Nous sommes une équipe de 12 au restaurant : 7 en cuisine et 5 en salle. » de quoi vous assurer une expérience aux p'tits oignons ! Vous voulez venir en meute pour fêter votre anniversaire ? Ils ne sourcilent pas d'un poil et vous pouvez même profiter d'un espace dédié, pour assurer votre tranquillité (et celle des autres !).



-Yo s'esch bien beau vot' charabia, mais on y mange quoi ferteki ??

Molo pipo Monique, on y vient !

Le vrai bon plan ? venir le midi. Avec le menu du marché, à partir de 26 €, vous pourrez découvrir la cuisine de Marko (avec un K... ok on arrête.) à base de plats de saison, généreux, au look gastronomique. Au moment où nous écrivons ces quelques lignes c'est filet mignon de cochon et sa sauce tonnato, cassolette de volaille d'Alsace et spätzles maison (évidemment) et pour finir en beauté, duo chocolat-pistache. Un menu Végé sans lactose et sans gluten est également proposé à 39 €, nan vraiment, ils ont pensé à tout !



Cela étant dit, le restaurant n'a pas encore dévoilé tous ses secrets. Il sera bientôt officiellement baptisé de son nouveau nom (quelques indices ont été dissimulés dans cet article...) avec un menu spécialement concocté pour l'heureuse occasion ! De quoi nous donner l'eau à la bouche et attiser notre curiosité de bla-blateuse...

Pour profiter de la situation idéale du Clos des Sources (à 20 min de Sélestat et Colmar, puis 10 min de la Route des Vins), ça se passe :

Route du Haut-Koenigsbourg - THANNENKIRCH
reservation@leclsdessources.com - 03 89 73 10 01
LeClosdesSources - leclsdessources_hotelspa

Le restaurant du Clos des Sources est ouvert tous les soirs et les midis du mardi au dimanche. Réservation conseillée, surtout pour le dîner.

Schmeck
guet !



Au Riesling, i gotta feeling !

Construit dans les années 70, l'Hôtel-Restaurant Au Riesling à l'entrée de Zellenberg (ou à la sortie, tout dépend d'où vous venez !) a été repris début 2023 par Alexandre Lesser, propriétaire et chef de l'établissement.

Petit-fils d'hôtelier-restaurateur alsacien, Alexandre a toujours baigné dans le marmite le milieu. Il s'appuie sur un parcours professionnel riche de 15 ans : « Après mon apprentissage à l'Hôtel-Restaurant Au Bœuf Rouge de Niederschaeffolsheim, j'ai travaillé dans des établissements de renom tels que la Maison Pic à Valence... Mon passage aux États-Unis en tant que sous-chef exécutif à bord d'un bateau de croisière de la Disney Cruise Line, ainsi que mon expérience à l'Hôtel George V à Paris, m'ont permis de gagner en exigence et en créativité tout en affirmant ma signature. Côté cuisine, je travaille des produits bruts et frais. Chez moi, tout est fait maison. J'aime mettre en valeur les plats régionaux en privilégiant les producteurs locaux. Mes voyages ont enrichi ma cuisine en apportant de nouvelles saveurs, sans jamais perdre le lien avec la tradition... »

Hep, vous là-bas ! On vous entend ! (à lire avec l'accent alsacien) : « A yooo mais neiiiiii, c'est donc un hôtel qui fait restaurant que pour les clients de l'hôtel ! On peut donc pas y aller, nous, fertekinoramol ! »



Eh bien, vous mettez le doigt dans l'œil (ça pique hein ?). « Les anciens propriétaires ne mettaient pas forcément en avant la partie restaurant. Moi, au contraire, je souhaite développer la cuisine et proposer ma carte aux locaux. Nous proposons notamment un menu du jour 100 % fait maison : entrée + plat + dessert, à 25 €.. »

Pour l'avoir testé, on ne peut que vous encourager à y aller. Ouuuuuii, on saiiitttt, les Bla-Blateuses ont la belle vie blablabla... mais rappelez-vous qu'on fait tout ça pour VOUS (et notre speck ne vous dit pas merci) !

Cerise sur le fourneau ? La vue ! NAN PARCE QUE CETTE VUE !!!

On en prend plein les papilles, certes, mais les pupilles ne sont pas en reste : pendant qu'on se remplit la panse, on profite d'une vue panoramique à 180° sur le vignoble alsacien, les Vosges et la Forêt-Noire au loin. Un coup à en rester bouche bée (mais pas la bouche pleine, ça risque de faire désordre).



Avec une capacité d'accueil de 120 personnes, l'établissement se prête parfaitement à tous les événements familiaux, mais aussi à des séminaires professionnels. « Nous concevons le menu avec le client, selon ses envies et son budget », précise Alexandre.

Et bien sûr, si vous avez un peu trop mangé, que vous êtes fatigué(e), que vous préférez chiller et profiter de la vue jusqu'à la tombée de la nuit, ou que vous cherchez une chambre d'hôtel pour tata Monique qui vient de débarquer à l'improviste, vous aurez le choix parmi les 36 chambres tout confort de l'établissement.

Donc, prochain arrêt Au Riesling, au sommet de la colling*. Une adresse à (re)découvrir où il fait bon manger, dormir et où vous serez, en prime, accueillis par un personnel aux petits oignons soignés. Si toutefois vous préférez en faire profiter tata Monique (encore elle ?), vous pouvez même lui offrir un bon cadeau.

Bref, Au Riesling, That tonight's gonna be a good night...

* vous l'avez ? Colline, colling... rime avec Riesling... non ?



HÔTEL-RESTAURANT AU RIESLING
Ouvert tous les soirs de la semaine sauf le dimanche. Fermé lundi, mardi, samedi et dimanche midi
5 route du vin - ZELLENBERG
03 89 47 85 85 - contact@au-riesling.com
www.au-riesling.com
f Hôtel Restaurant Au Riesling
i hotelrestaurantauriesling

Wos
esch ?

Centre Schweitzer : à la découverte de la grande histoire d'un petit (mais costaud) Kaysersbergeois !

Toujours en quête d'idées sorties, nous avons eu la chance d'expérimenter le Centre Schweitzer de Kaysersberg ! Niché au cœur de la vieille ville, c'est dans la maison de naissance d'Albert Schweitzer que le Centre a pris place.

Bon, faire le tour du musée c'est sympa, mais nous ce qu'on veut, c'est nous adresser aux familles, à ce qu'on peut y faire avec les lardons ! Chers parents (et grands-parents), sachez que le Centre Schweitzer est « family friendly ». Grâce à ses ateliers créatifs*, chaque mercredi, pendant les vacances scolaires, découvrez un aspect de la vie d'Albert Schweitzer au travers de la fabrication d'un objet. Mangeoire à oiseaux, bâton de pluie... l'atelier du moment c'est le carnet de voyage, à découvrir pendant toutes les vacances d'été.



Et pour les grands z'enfants ?

Vous, les musées, c'est pas trop vot' truc ? Et si on vous disait que le Centre est AUSSI fait pour vous ? Mais nan. Mais si ! Mais naaan. Mais siiiii ! Comment ?! Grâce à un véritable jeu d'enquête ! Hé ouais Sherlock !

Le principe ? On reprend les codes de l'Escape Game, ce jeu d'énigmes à la mode, où vous êtes enfermés dans une pièce (sombre), avec un vilain tueur en série (fou) et où il faut payer (cher) pour essayer d'en sortir... Et ben c'est presque pareil avec le côté flippant en moins, un tarif hyper abordable et surtout, un shot de culture en bonus. A ce propos, notre petit doigt de pied Bla-Blateuse nous dit que vous devriez bientôt nous y voir en train de galérer performer sur notre page @bibbele.mag : stay tuned !



avec le p'tit QR code qui va bien >



Bon, revenons-en à nos pélicans (allez au musée et vous comprendrez l'allusion - ou pas.) Le Centre Schweitzer, c'est super (et ça rime). A découvrir en mode visites guidées, à l'occasion d'une conférence, d'un atelier ou pour déguster un petit cadeau en direct du Gabon-bon !



CENTRE SCHWEITZER
Infos & réservations :
CENTRE SCHWEITZER

126 rue du Général de Gaulle - KAYSERSBERG
03 67 35 19 49 - contact@centreschweitzer.org

* 5 € enfant et 9 € adulte

Kumm test !

Quel cocktail (sans alcool) êtes-vous ?

Qui a dit que le Bibbele' n'avait pas sa place dans le sac de Colmar plage' ? Vous vous êtes testés, vous l'avez apprécié, notre Kumm Test est de retour ! Soleil, farniente et apéros en terrasse... le thème était tout trouvé ! Le +, découvrez les idées recettes by Terroirs & Propriétés pour transformer nos bien-aimés en version 100% sans alcool (la fête est plus folle voyons !)

1 - En plein mois de juillet...

- A** Vous flânez en terrasse en plein Colmar, rien de tel qu'un bon bain de touristes.
- B** Vous préparez maillot, claquettes et sudoku et on file au bord de l'eau !
- C** Vous fuyez les touristes !
Direction une rando solo au Château.
- D** Vous admirez vos jolies tomates et courgettes, pensant déjà aux bonnes ratatouilles que vous allez concocter.

2 - L'endroit idéal pour prendre l'apéro selon vous...

- A** En terrasse au centre-ville : THE place to be!
- B** Dans le bar branché qui vient d'ouvrir.
- C** Chez soi, pépouze à la maison.
- D** Dans lieu insolite, à la roots' en la forêt.

3 - Vous préférez trinquer...

- A** En tête à tête avec votre personne préférée de the World (une Bla-Blateuse par exemple ?).
- B** Entre potes et potines !
- C** Sans personne. Vous votre truc c'est d'être peinard (comme le Ricard).
- D** Avec vos collègues (ceux que vous aimez bien, pas les autres).

4 - Votre tenue préférée de l'été !

- A** Votre petite robe fleurie et sandalettes.
- B** L'indémodable claquette/chaussette.
- C** Chic mais confort : petites baskets et chemise ouverte.
- D** Peu importe, au gré de vos envies.

5 - L'événement incontournable de l'été selon vous...

- A** Le Festival Décibulles de Neuve-Église : ambiance cosy, artistes indés et doigts de pieds en éventails.
- B** La Foire aux Vins de Colmar : quelques verres, des copains et du Gilbert Montagné.
- C** Le Pfifferdaj de Ribeauvillé : défilé fantasmagorique, costumes époustouffants et créativité démesurée.
- D** Le Marché des Potiers de Kaysersberg : des artisans à tomber, du shopping raisonné, et des rencontres incontournables.

*Ben voui y'a une plage à Colmar, saviez-vous ?
www.agglo-colmar.fr/base-nautique

Résultats page 16



Association Angelina : faire de l'absence une force

Parler d'Angelina, ce n'est pas seulement raconter un drame. C'est parler d'une famille, d'un vide immense... et d'un choix courageux.

En novembre dernier, la vie de Nathalie, Lola et Joy a basculé. Angelina, leur fille, leur sœur, est décédée dans un accident de voiture impliquant du protoxyde d'azote. Une réalité encore trop méconnue, souvent minimisée.

« Je devais transformer ma douleur en action », confie Nathalie. De cette volonté est née l'association Angelina, qui rassemble déjà une quarantaine de membres.

Le protoxyde d'azote, souvent confondu avec l'hélium, est un gaz utilisé à l'origine en pâtisserie et en médecine. Facilement accessible dans le commerce, il est détourné par les jeunes pour ses effets euphorisants, via l'inhalation de ballons. « Aujourd'hui, c'est une drogue légale. On se bat contre le gouvernement pour que ça change. »

Ses conséquences sont pourtant graves : troubles neurologiques graves, pertes de mémoire violentes, paralysie... pouvant aller jusqu'au décès.

« C'est un véritable fléau, qui touche des jeunes de plus en plus tôt. Il est essentiel d'intervenir dans les collèges, les lycées, les auto-écoles... »

Pionnière en Alsace, l'association agit déjà sur le terrain, mais a besoin de soutien pour aller plus loin. « Une vie perdue, c'est une vie de trop. »

Comment aider ?

- Participer à leur cagnotte pour financer interventions et actions de sensibilisation
- Proposer votre aide, vos idées, vos lieux pour accueillir leurs événements

Bref, tout ce qui peut aider à propulser le message encore plus loin, plus fort.

angelina.association@gmail.com
f @angelina.association



Sophie Schill, coach pour vous servir : spécialiste des adultes en familles pluricomposées... et bien plus encore

Après une reconversion professionnelle et une formation exigeante à l'Institut des Neurosciences Appliquées, Sophie Schill est aujourd'hui coach professionnelle. Naturellement, elle s'est spécialisée dans un sujet qui fait écho à son histoire : les familles pluricomposées.

On emprunte le mot « pluricomposée », plus fidèle que « recomposée ». On ne recompose pas une famille qui n'a jamais existé : on en écrit une nouvelle. Une histoire faite de personnes d'âges différents, de vécus et d'émotions à apprivoiser pour construire un nouvel équilibre familial.

Mais son accompagnement va plus loin. Sophie s'adresse à toute personne confrontée à une prise de rôle : beau-parent, nouveau manager ou partenaire dans un projet. Autant de situations où trouver sa place devient un enjeu clé !

Devenir une belle-mère à l'écoute sans s'oublier. Prendre un nouveau poste et trouver sa place. Manager un ancien collègue sans tout chambouler... Bonne nouvelle : ça s'apprend !

Nouveau tips : se comprendre et s'écouter pour mieux comprendre les autres.



SOPHIE SCHILL
Whatsapp / Tél : 06 86 48 69 83
contact@awsome.fr - www.awsome.fr



3ans
À VOUS FAIRE VOYAGER AVEC PASSION !

FORMI TOURS
VOYAGES & PASSION

PRÉPAREZ VOS DÉPARTS
du printemps et de l'été
et profitez des offres **Early-booking !**

Profitez des conseils de **NOTRE ÉQUIPE**

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

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 18h30 et le samedi de 9h à 12h

Labels: BALNÉAIRE, CROISIÈRES, SERVICE GROUPES, CIRCUITS & AUTOTOURS



MÉCANIQUE

Agricole - Viticole - Arboricole - TP - Industrielle

ENTRETIEN & DÉPANNAGE

Maintenance préventive - Réparation

CONDUITE D'ENGINS

Tracteurs - Moissonneuses - Pelles - Mini-pelles
Chargeurs - Télescopiques

TRANSPORT

Via Pick-up et remorque

JULES LAUFER

06 17 27 18 41

julesagri68@gmail.com

JLPrest'Agri @jl_prest_agri

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



Memorial Alsace-Moselle : devoir de mémoire... mais surtout devoir d'y aller !

On ne va pas se mentir : on est rarement à court de mots, ce n'est pas donné à tout le monde et pourtant... le Mémorial Alsace-Moselle nous a cloué le bec (si, si).

Lorsque nous avons rencontré Sabine et Caroline, respectivement directrice et coordinatrice du MAM (le Mémorial Alsace-Moselle), on pensait comme à notre habitude papoter autour d'un (voire 2) bon(s) café(s) mais elles nous ont dit : « Allons faire la visite, le Mémorial se vit, il ne se raconte pas. » Hopla, d'accord, mettons-nous en route (choucroute) !

Escalier en béton, lumière tamisée, paysage sonore qui vous attrape sans crier gare... Et là, fracas ! Première scène, presque vivante. « On est un musée qui explique l'Histoire et pas uniquement les guerres... » glisse Caroline. Bien dit. Néanmoins, ça nous serre déjà un peu la gorge.

Sans vouloir vous spoiler (ça veut dire vendre la mèche !) : on a découvert un univers à mille lieues de ce qu'on imaginait. Sabine nous raconte : « Je me rappelle qu'à l'ouverture en 2005, les architectes, Sylvie de la Dure et François Seigneur ainsi que le muséographe Marcel Meyer voulaient une expérience immersive unique. » Eh bien bravo Sylvie, François et Marcel, mission accomplie et haut la main !

Ici, la visite se ressent. On traverse et on comprend surtout comment l'Alsace-Moselle s'est construite ; ballottée entre France et Allemagne, entre identités, langues, cultures, uniformes et histoires.

Bref : IL FAUT Y ALLER ! Et si comme nous vous êtes à pessala sensibles, préparez-vous... ça va piquer les yeux tant la scénographie est puissante.

Ultra family friendly, le MAM est un lieu couvert (pratique quand il pleut), climatisé (sympa quand il fait 40°C), pourvu d'un espace famille avec jeux (salutaire quand on a des enfants), d'un coin pour souffler, grignoter... Et il dispose même du label Tourisme & Handicap. Ici, tout le monde est le bienvenu. Prima.

Côté tarifs, ils sont imbattables : Pass Famille à 32 €, gratuité pour les moins de 8 ans, tarif bas carbone si vous venez en train ou à vélo (ou à poney) et même une réduction si vous montrez le Bibbele Mag' !



Vous n'êtes pas encore convaincus (QU'OUÏE-JE ??) ? Petit aperçu de l'été pour vous aider :

• **Pour les plus jeunes** : Tous les mercredis pendant les vacances scolaires à 11h. « Jean ou Hans, quelle histoire ! » Une visite ludique pour comprendre avec les bons mots une histoire pas si simple.

• **Pour les amateurs de frissons** : 17 juillet et 14 août : « Histoire à la lampe torche ». Une visite inédite dans une ambiance semi-obscur... sensations garanties.

• **Pour les randonneurs** : Rando guidée « Vorbruck-Schirmeck, sur les traces d'un camp oublié. »

Enfin, pour les friands de jazz, le MAM accueille le groupe BAROUF le 7 juillet à 18h pour l'ouverture du Festival Jazz'n'Bruche (du 7 au 18 juillet) !

Bref, à la base on y allait pour ratcher, on en est sorties un peu chamboulées et vous savez quoi ? Parfois, ça fait du bien de se remettre un peu les idées en place...

MÉMORIAL ALSACE-MOSELLE
CHEMINS D'EUROPE

ALLÉE DU SOUVENIR FRANÇAIS
67130 SCHIRMECK - 03 88 47 45 50
contact@memorial-alsace-moselle.com
memorial-alsace-moselle.com
f memorialalsacemoselle

VOTRE POËLIER (PRÉFÉRÉ) EN ALSACE



POÊLES EN FAÏENCE - CHEMINÉES - POÊLES À BOIS - TUBAGE

Rehmann

Poêles et Conduits



68 600 OBERSAASHEIM

06 26 53 59 85

REHMANN@POELE.PRO

POELE.PRO



Cet été, concrétisez votre projet immobilier.

Au coeur du vignoble alsacien.

RIQUEWIHR | APPARTEMENTS NEUFS
ATTIQUES EXCEPTIONNELLES !



RARE !

RIQUEWIHR | MAISONS



TRAVAUX EN COURS !

BERGHEIM | MAISONS



NOUVEAU !

KIENTZHEIM | MAISONS

CONTACTEZ NOUS !

contact@sovia-68.fr

03 89 22 95 10



Groupe
sovia



C'est IN !

Atelier Faylain : le cuir dans la peau !

Skateboarder professionnel, éleveur de reptiles, DJ, artisan... Du haut de ses 31 ans, Ludovic Schmitt a déjà vécu 1 000 vies et chacune d'entre elles, passionnément.

« Durant ma carrière de skateboarder, j'ai eu l'opportunité de designer une collection de vêtements chez Nike SB et j'ai été sollicité pour améliorer la durabilité de leurs chaussures. J'ai toujours eu besoin de savoir comment les choses étaient fabriquées. Enfant, je démontais mes voitures télécommandées pour voir comment elles fonctionnaient ! »

Une fascination pour la matière et sa construction, qui, avec le temps, laisse place à l'envie de créer.



Animé par la mode, passant du textile au cuir, Ludovic ressent alors une véritable connexion avec ce matériau qu'il aime tant. La reconversion est enclenchée.

Avoir envie de se lancer dans la maroquinerie, oui... mais comment ?

« J'ai su qu'un Maître Maroquinier d'Hermès, avait pris sa retraite et résidait en Alsace... Un peu au culot et avec beaucoup de persévérance, j'ai obtenu ses coordonnées et lui ai demandé une entrevue, "juste pour une petite introduction au cuir"... »

Ces quelques heures se sont transformées en journées, en mois, puis en années de partage et de transmission.

« Cet homme, âgé de 92 ans, est devenu mon grand-père de cœur. Ces 8 dernières années, j'ai passé avec lui bon nombre de mes journées. Il m'a tout appris. Il a débuté sa carrière à 14 ans et a pris sa retraite à 74 ans ! 60 ans de création, de travail du cuir... Quelle chance inouïe d'apprendre de lui ! Il m'a introduit dans sa sphère, m'a recommandé auprès de ses fournisseurs... Cette rencontre a changé ma vie. »

Installé à Ribeauvillé, l'atelier Faylain vous propose :

- **Des cours et ateliers** : créer sa propre ceinture, son porte-cartes, un projet qui vous anime...
- **Une gamme de maroquinerie** pensée et créée entièrement par Ludovic.
- **Un atelier** où prennent vie vos commandes sur mesure.

« J'utilise des techniques anciennes, pensées pour durer, que je mêle à un design et des usages bien d'aujourd'hui. Mon cuir provient des mêmes fournisseurs que les grandes maisons et je sélectionne uniquement des matières nobles : laiton massif, cuir pleine fleur, lin... Chaque couture est réalisée à la main, au point sellier, pour garantir une solidité à toute épreuve. J'ai besoin de créer du beau, du durable. Mes pièces sont faites avec le cœur (et surtout avec les mains !). Si je peux transmettre, à mon tour, cette passion pour la haute maroquinerie, alors j'aurai atteint l'un de mes nombreux objectifs... »

Enfin, parce que ça nous gratouille depuis le début de cet article : pourquoi FAYLAIN ?

« Mon amour du fait-main, du monde animal, notamment des félins... c'est ainsi qu'est né l'atelier FAYLAIN. »

Une griffe unique, un tempérament de fauve, on ne conclura pas en « miaou » mais plutôt GRRAAOOOOUU !



ATELIER FAYLAIN
Ludovic Schmitt
06 76 78 23 71 - atelierfaylain@gmail.com
5B rue du 3 décembre - RIBEAUVILLÉ
@atelierfaylain

Kumm test !

Quel cocktail (sans alcool) êtes-vous ?

RÉSULTATS

Une majorité de **A**

Vous êtes l'indémoudable SPRITZ !

Celui qui aime l'été plus que quiconque.

- 60 ml de SPRZ*
- 90 ml de tonic ou d'eau gazeuse
- 1 tranche d'orange pour la déco

- 1- dans un verre rempli de glaçons, ajouter SPRZ*
- 2- compléter de tonic ou d'eau gazeuse
- 3- mélanger avec une cuillère
- 4- décorer avec une tranche d'orange



Une majorité de **B**

Vous êtes le classique mais redoutable MOJITO !

Celui qui aime faire la fête et dont tout le monde adore la compagnie.

- 40 ml de RHHM*
- 25 ml de jus de citron vert
- 20 ml de sirop de sucre (aussi dispo chez T&P)
- des feuilles de menthe
- de la glace pilée
- de l'eau gazeuse



- 1- dans un verre, déposer des feuilles de menthe
- 2- ajouter le jus de citron et le sirop, écraser les feuilles avec un pilon
- 3- verser RHHM* puis remplir le verre de glace pilée
- 4- compléter avec de l'eau gazeuse et mélanger avec une cuillère
- 5- décorer de menthe

Une majorité de **C**

Vous êtes le GIN TONIC !

Un brin piquant mais toujours dans les bons plans.

- 50 ml de JNPR* n°1 (frais et herbacé), ou n°2 (gingembre et épices) ou n°3 (verveine et baies de genièvre)
- 100 ml de tonic

- 1- dans un verre rempli de glaçons, verser JNPR*
- 2- compléter avec le tonic
- 3- ajouter le zeste d'un citron ou une branche de romarin pour parfumer et décorer



Une majorité de **D**

Vous êtes le bien sucré mais original PLEIN SOLEIL !

Hors des codes, avec vous c'est au feeling, tant qu'on y est bien !

- 50 ml de VRMH*
- 20 ml de sirop de basilic (aussi dispo chez T&P)
- 15 ml de jus de citron
- 1 pêche mixée
- des feuilles de basilic pour faire choli

- 1- dans un verre rempli de glaçons, verser VRMH*, la pêche mixée, le jus de citron et le sirop
- 2- mélanger
- 3- ajouter une feuille de basilic ou une lamelle de pêche pour la déco



* Bouteilles sans alcool à retrouver chez :

TERROIRS ET PROPRIÉTÉS (T&P)

31 rue de l'Abattoir - RIBEUVILLÉ
03 89 78 88 42 - terroirsetpropriétés.com -   

Agenda

ENDOSTHEIM le 05.07.2026

Une **marche caritative** pour la lutte contre l'endométriose aura lieu à **Ostheim**.

Départ prévu à **10H** à l'aire de jeux (rue de la Gare)
Parcours de **5kms** adapté aux familles.

On vous attend nombreux/ses, bonne humeur garantie !!

Ravitaillement durant la marche et petite restauration possible.
Places limitées, inscriptions possibles jusqu'au 1er juillet.



← QR code pour l'inscription sur weezevent !

endostheim@gmail.com



Contribution de **10 €**
2€ pour les -12ans
L'intégralité des fonds sera reversé à la lutte et à la recherche pour l'endométriose

L'ART COMME VOUS NE L'AVEZ JAMAIS VU !

Des œuvres textiles, des villages, des histoires, depuis 1995



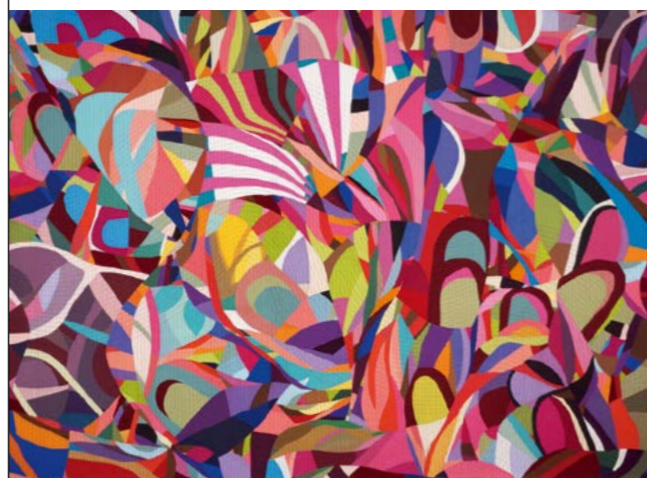
Carrefour Européen Patchwork

31^e édition

EXPOSITION TEXTILE INTERNATIONALE

17-20 septembre 2026

Val d'Argent | ALSACE | FRANCE



Emilie Trahan - Lost and Fun

www.patchwork-europe.eu   

Mineral & Gem... un peu, beaucoup, à la folie !

D'âme Nature

À Sainte-Marie-aux-Mines, il y a **DES** événements... et puis il y a **LE** salon international (oui, oui) Mineral & Gem, du 24 au 28 juin.

Plus de 1 000 exposants triés sur le volet, 58 nationalités, 52 000 m² d'exposition : quartz, opale, lapis-lazuli, azurite... de quoi explorer la beauté naturelle et la diversité géologique de toute une collection de minéraux issus des quatre coins du globe !

Expos et conférences ponctuent l'événement dans les lieux emblématiques de la ville : Val Expo, Pavillon Osmont... et même la Piscine ! De quoi plonger (au sens littéral hein) encore un peu plus loin dans cet univers étincelant.

En semaine, place aux pros. Mais le week-end (27 & 28 juin) - *Achtung bicyclette* - le salon s'ouvre au grand public : une invitation à la flânerie, à la découverte et parfois même à l'acquisition de cette si belle pierre qui vous fait de l'œil.

Les *poupalas* (aussi) sont les bienvenus ! Ateliers, quiz, micro-minéralogie (pour découvrir les p'tites p'tites pierres au microscope), visite de la mine Gabe Gottes... y'a de quoi faire !

Pour toutes les infos pratico-pratiques et la billetterie en ligne (fort conseillée), rendez-vous sur sainte-marie-mineral.com

Les (bons) conseils d'Orianne

Prévoyez : bonnes chaussures, eau, crème solaire et couvre-chef (ben oui, ça se passe en intérieur ET en extérieur, z'aviez pas compris ?)... Mais surtout de la place dans vos poches, parce qu'elles restent rarement vides quand on quitte Mineral & Gem...

03 89 73 53 52
sainte-marie-mineral.com
 Mineral et Gem à Sainte-Marie-Aux-Mines
 mineralgemshow

MINERAL & GEM SAINTE-MARIE AUX-MINES | ALSACE





61^e édition

27-28 JUIN 2026

professionnels 24-26

NUANCES DE FER



sainte-marie-mineral.com    

Crédit Mutuel



Photoma'
Tronches



Mamy Anny de Saint-Hippolyte

Ici, on esquisse vos tronches comme elles sont : vraies, drôles et parfois même un peu de travers...

Fidèle lectrice du Bibbele Mag' depuis ses débuts (il paraît même qu'elle en a mis un sous cadre !) c'est Anny qui se prête cette fois au jeu, et qui passe sous l'objectif de notre Photoma' Tronches. Mesdames et messieurs, si l'option rajouter un message vocal existait dans un magazine papier, c'est bien ici qu'il aurait été le plus utile. L'interview ci-dessous est à lire avec votre plus bel accent alsacien. Bonne lecture, et merci Mamy !

Si on faisait ton biopic, qui jouerait ton rôle ?

Mon bio-wos ?
-Ton biopic ! Ton film quoi.
Ooh yeeeeeh moi je connais pas les acteurs.

Une expression que tu dis trop souvent ?

"Ich schwetz wenn a bar", ça veut dire je transpire comme un ours.
- Tu transpires comme un ours toi ?
Mais un ours ne transpire pas !
- Mais alors ça veut dire quoi ?
Yo mais ça veut rien dire ! Sinon mets « Hopla geiss sbeckele het honrtsit ! »
- Et ça ça veut dire quoi ?
Laisse tomber.

Ton super pouvoir inutile ?

Faire des blagues en alsacien.
- Alors on peut avoir une blague ?
Un jour un paysan avait une vache malade, alors il appelle le vétérinaire de la ville. Le vétérinaire examine la vache, puis dit « Votre vache a mangé du fil de fer ! » Le paysan répond : « Ja Ich han guewesst ossi nem viel de ferr bekonm ! » (Traduisez « Je savais bien que ma vache ne valait plus rien ! »)...
Yo mais si c'est pas drôle tu mets que je sais bien écrire.
- D'accord Mamy.

Si tu devais résumer ta vie en un emoji ?



Ton bruit préféré ?

Le chant des oiseaux. Ou plutôt les pas d'un cheval sur la chaussée. Non sinon mets la sonnerie des cloches.
...yo moi ich weiss net !

L'objet le plus bizarre sur ton bureau ?

Mes p'tites poules au-dessus de la hotte. Elles sont bizarres celles-là.

Le mot que tu détestes ?

"La dispute".

Ton addiction honteuse ?

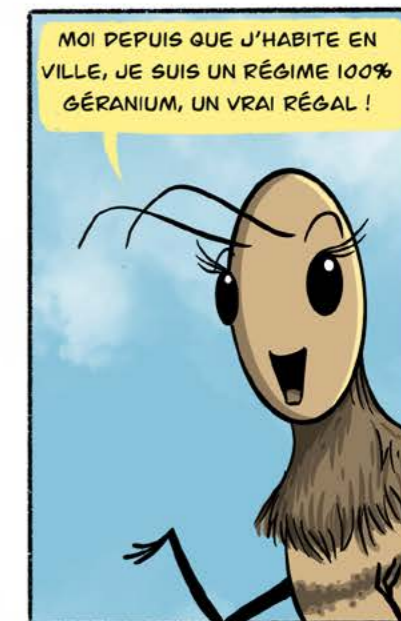
Le chocolat noir ! (Suisse, de préférence).

Pourquoi, selon toi, le Bibbele Mag' est le meilleur magazine du monde, de l'univers et au-delà ?

Parce que s'esch local et que ma p'tite fille est une bla-blateuse !
(Oups, cramée)

Un dernier mot ?

Résilience, paix, sérénité, il y en a trop !
J'aime bien cette prière : « Dieu, accorde-moi la sérénité d'accepter les choses que je ne peux pas changer, le courage de changer les choses que je peux, et la sagesse de connaître la différence. »



Zimmermann
Depuis 1820
FABRICANT FENÊTRES - VOLETS - PORTES

5 ROUTE D'ELSENHEIM
68 970 ILLHAEUSERN
Tél. 03 89 71 83 32

contact@menuiserie-zimmermann.fr
www.menuiserie-zimmermann.com

Nouvelle gérance !

Institut Fleur de vie
2 Grand Rue, Rebeauville
03 89 22 14 20

Soins visage, massages bien-être, rituels corps et visage, drainage lymphatique, madérotérapie, épilations, soins des mains et des pieds.

OUVERT DU LUNDI AU SAMEDI, UNIQUEMENT SUR RENDEZ-VOUS. FERMÉ LE MERCREDI

Au plaisir de vous accueillir,
Sandrine

UNE PERSONNE
DE VOTRE
ENTOURAGE
SOUHAITE
VENDRE/ACHERER
UN BIEN ?



Bulle & Co

*voir conditions détaillées de l'offre en agence.

RECOMMANDEZ-NOUS !

VENTE RÉALISÉE > 1000€ EMPOCHÉS !
ACHAT RÉALISÉ > 500€ EMPOCHÉS !

INNEO

PROMOTION

03 68 38 05 30 | inneo-promotion.fr

Vente de bois de chauffage

Livraison à domicile
gratuite dans un rayon de 20 km



La Bûche d'Illo

M. BENEDICT Sébastien

Plus d'infos ?

115 Ferme Gemeindemarck - 68970 ILLHAEUSERN

☎ 06-62-01-69-73 | email : labuchedillo@gmail.com