# S'BarigmerBladel#38 Mittelbergheim, un village, une histoire, un joyau du vignoble alsacien



Mittelbergheim



**ÉDITO** Le mot du Maire

INTERVIEW

Georges Gilg, chef cuisinier TRAVAUX

Chaufferie, voirie et circulation

**ACTUALITÉS** 

Infos pratiques et vie du village

# Édito

### Bonjour bisàmme,

C'est avec grand plaisir que je vous adresse ce nouveau bulletin municipal. Vous y retrouverez l'ensemble des travaux entrepris en 2021 dans notre commune et les actions qui ont animé notre village malgré la crise sanitaire.



**2021** comme l'année précédente, a en effet été perturbée par la pandémie, qui nous a obligé à renoncer à certaines manifestations (cérémonie des vœux du maire, repas des aînés, *Kallerladel*, ...). Toutefois, nous avons pu maintenir l'organisation du *Sommermarik* qui s'est tenu pour la 6ème saison. Surtout, nous avons entrepris nos deux chantiers d'envergure, qui ont été exécutés dans les délais:

### • La création du giratoire au niveau de la RD 62

Cette réalisation permet tout d'abord de sécuriser et de valoriser notre entrée de village donnant sur la Route des Vins. D'autre part, elle rend accessible le futur aménagement d'une zone mixte comprenant des bornes de recharge électrique, des ateliers municipaux, une aire de stockage pour notre chaudière biomasse, notre club-house rénové, une quinzaine de places de camping-car ainsi qu'une aire de pique-nique. Un parking est également prévu pour permettre aux visiteurs de se garer à l'extérieur de notre commune et accéder au centre du village par un sentier piétonnier sécurisé. Quant à nos enfants, ils pourront se rendre aux aires de jeux en toute quiétude.

### • Le chantier de la chaudière biomasse

Le planning pour la construction du bâtiment abritant les chaudières a lui aussi été respecté et n'a pas perturbé la rentrée scolaire. La suite des travaux consistera à mettre en place le réseau souterrain et les sous-stations de chauffage pour les deux écoles, l'église, le presbytère catholique et la mairie, soit sept logements communaux.

Nous avons profité des travaux dans la cour de l'école primaire pour créer onze places de stationnement, dont un emplacement PMR (Personne à Mobilité Réduite).

Par ailleurs, des **travaux de réhabilitation de la maison de garde** ont été entrepris par les ouvriers communaux et les membres de l'équipe municipale. Un grand merci pour ce travail d'équipe qui a permis de relouer le logement dès le mois de septembre dernier.

**2022** a malheureusement de nouveau démarré par des restrictions sanitaires, nous privant encore de la cérémonie des vœux du maire et empêchant nos aînés de se retrouver autour d'un repas festif début janvier. Néanmoins, ils n'ont pas été oubliés. Des coffrets cadeaux composés de produits locaux, leur ont été distribués, à domicile ou en EPHAD, par les membres du conseil municipal et du CCAS. Ces visites de «nos Pères Noël» ont permis de maintenir le lien si cruellement mis à mal par le Covid 19.

Heureusement, à l'heure où je vous écris, le recul de la pandémie semble se confirmer et nous devrions bientôt pouvoir nous retrouver «pour de vrai»!



### Merci!

À personne exceptionnelle, cadre exceptionnel. Pour notre interview, nous avons rencontré une personne emblématique de Mittelbergheim: M. Georges Gilg, chef cuisinier infatigable. Le rendez-vous a eu lieu au périscolaire, installé depuis trois ans, dans l'ancienne salle du conseil municipal de l'Hôtel de Ville. Et c'est avec la complicité de nos animatrices, Nadine et Céline, que les enfants ont pu poser leurs questions, puis partager le goûter. Un moment délicieux!

Un grand merci à nos enseignantes, Catherine Heckmann, Damaris Koehl, Claudine Walter pour leur travail de qualité. J'ai également une pensée pour les présidentes et présidents de nos associations, les nombreux bénévoles, nos viticulteurs et sapeurs-pompiers, qui ont contribué à la réussite de nos objectifs et ont largement participé à la vie et au bon vivre dans notre commune. Je tiens à saluer mes adjoints Michèle Tritschler, Peter Boeckel et Patrick Ball qui ont joué un rôle essentiel par leur investissement et leur réactivité, ainsi que les membres du conseil municipal et leurs conjoints et conjointes pour leur implication. Je remercie nos agents communaux Agnès, Frédérique, Fabrice et Albert pour tout le travail accompli durant l'année écoulée, sans oublier notre pétillante secrétaire, Chloé.

Je renouvelle à toutes les familles mes vœux de bonheur et de santé. Que tous ensemble, nous rendions encore plus vivante et plus agréable la vie à Mittelbergheim.

En attendant de nous revoir, continuez à bien prendre soin de vous.

Bien cordialement, Marie-Josée Cavodeau

## Interview

Notre invité, Georges Gilg

Chef restaurateur à la retraite

### Un Chef au pays du périscolaire

Lundi 31 janvier 2022, entre 16h30 et 18h, nous avons eu la chance d'accueillir un illustre chef de notre village, Monsieur Georges Gilg, accompagné de son indissociable épouse, Paulette, figure emblématique de la Winstub, incarnant avec classe le chic et la gastronomie française. À leur arrivée, quelle n'a pas été leur surprise en découvrant l'ancienne salle du conseil municipal transformée en salle d'éveil et de détente du périscolaire: une salle métamorphosée en bulle de douceur et de bonheur pour les enfants! M. Gilg s'est prêté au jeu de l'interview, imaginé par les enfants et leurs animatrices, qui se réjouissaient également du goûter qu'il allait leur préparer. En effet, Chandeleur oblige, il a mis la main à la pâte, en faisant sauter les crêpes pour le plus grand bonheur des petits et des grands!

Interview réalisée le 31.01.2022 / Les entants du périscolaire de Mittelbergheim Anna Antonin Charles Frnest Evan Jules Mila Suzie Nadine et Céline



- Mila: Quel est votre prénom et nom?
- · Georges Gilg! Georges Gilg!
- Charles: Quel est votre âge?
- •**GG**: 86 ans et 6 mois.
- Jules: Depuis combien de temps habitez-vous à Mittelbergheim?
- •GG: Je suis né à Gertwiller le 12 août 1935 et j'ai toujours habité à Mittelbergheim.
- Antonin: Quel est votre lien de parenté avec le viticulteur?
- •GG: Nous sommes cousins.
- Suzie: À quel âge avez-vous commencé à travailler au restaurant?
- **GG:** Notre restaurant a été créé par mes parents et a ouvert ses portes le 8 août 1954. Après mon service militaire, j'ai d'abord voulu retourner travailler à Paris. Mais ma maman était très malade, et mon père avait besoin de moi. Je suis donc retourné travailler à la Winstub et j'y suis resté pendant 61 ans.
- Jules: Pourquoi avoir choisi le métier de restaurateur?
- **GG:** Mon père était pâtissier et voulait acheter une pâtisserie à Strasbourg. Lorsque j'ai quitté le collège, où j'étais d'ailleurs plutôt bon élève, j'ai d'abord travaillé pendant 2 ans ½ à la pâtisserie Riss à Strasbourg. J'ai appris le travail et la rigueur. J'aimais ce métier. Il fallait se lever très tôt, surtout lorsqu'on avait des réceptions. Imaginez-vous devoir préparer 3000 petits fours et entremets que nous devions ensuite livrer au Conseil de l'Europe! Nous travaillions des jours entiers, jusque très tard. J'ai obtenu le Brevet de Maître Pâtissier à 26 ans.



66

Franchise et modestie sont les plus belles qualités de l'homme

 $Benjamin\ Franklin$ 

99

Après avoir été commis de cuisine Place Vendôme, j'ai effectué mon service militaire pendant 28 mois. J'ai d'abord été à Fréjus. On nous avait informés que nous pouvions effectuer nos classes à Madagascar. Mais pour cela, il fallait être en forme et sportif. Nous devions affronter des épreuves difficiles comme par exemple 25 km de marche. J'ai terminé 17ème sur 500, seuls les 35 meilleurs étaient retenus. J'ai mis 2 jours à m'en remettre, couché sans pouvoir bouger! Et j'ai terminé mon service militaire à Madagascar durant 20 mois.

- Antonin: Qui a décidé de la décoration du restaurant?
- •GG: L'intérieur a été fait par un architecte barrois, M. Moser. Les façades en trompe-l'œil ont été dessinées par Edgar Mahler.
- Suzie: Avez-vous des anecdotes sur Mittelbergheim?
- **GG:** Oh oui! Lorsque Mittelbergheim a été élu 2<sup>ème</sup> Village Préféré des Français en 2018. C'était incroyable. Et puis, il y avait cet écran géant au milieu du carrefour et toutes les personnes réunies. C'était formidable!

Et également le 29 novembre 1944, j'avais 9 ans. C'était la date de la Libération du village par les Américains. Vous imaginez le spectacle pour un enfant de cet âge. Lorsque les troupes américaines sont arrivées, avec leurs chars conduits par des taulards américains. Mon oncle Albert Seltz, avait sorti les bouteilles de vin à cette occasion. Et les soldats ont fini complètement saouls et ont oublié leurs armes au sol. J'avais réussi à récupérer une mitraillette Thomson, que j'avais ensuite déchargée en tirant contre les murs de l'ancienne carrière rue des Vosges, le 8 mai 1945, date de la fin de la Guerre 39-45. Bien sûr, on m'a repris cette arme par la suite!

- Mia: Comment était la vie avant?
- **GG:** De 36 ans jusqu'à l'âge de 60 ans, j'étais au conseil municipal. Nos réunions se tenaient dans cette salle. À tour de rôle, chaque membre apportait 4 ou 5 bouteilles de vin et de quoi manger. Les séances du CM avaient toujours lieu le mardi

### Interview Georges Gilg Suite





soir, c'était notre jour de fermeture, et du coup, je n'avais pas le droit de louper une réunion! On signait les registres de fin de réunion vers 23h et quelquefois, quand on rentrait, il était 1h du matin!

- Charles: Avez-vous déjà vécu quelque chose d'exceptionnel?
- **GG**: J'ai passé 4 jours à New York, dans un restaurant français *La Gauloise*. Mais personne ne parlait ma langue. Mes collègues étaient mexicains et portoricains. Je n'ai jamais autant travaillé de ma vie! Tous les matins à 6h, un taxi jaune venait me chercher à Brooklyn pour me ramener à minuit à mon hôtel. En cadeau, j'ai eu droit à un tour en hélicoptère au-dessus de New York et le dernier jour un déjeuner à l'ONU.
- Jules: Quel souvenir gardez-vous du film tourné avec Alice Sapritch? (Film tourné en 1974)
- **GG**: Le film *Les Vacanciers* qui avait été tourné dans la cave Boeckel? Ah oui, je m'en souviens. Alice Sapritch mangeait tous les soirs 2 truites au bleu. J'ai également entendu parler de l'histoire de la jeune fille qui s'était mise à poil, au bon moment et au bon endroit. Moi, je ne l'ai pas vu... (rires dans toute la salle).
- Antonin: Est-ce que vous mangiez les mêmes plats que vos clients?
- **GG**: On ne mangeait jamais les mêmes plats, sauf s'il y avait des restes. Lorsqu'on cuisinait du poisson, les morceaux proches de la tête et de la queue, qui sont moins bons en goût et moins présentables, étaient préparés en émincés avec une sauce au vin blanc. Une fois par mois, les apprentis préparaient des crêpes pour toute l'équipe. Je me rappelle avoir formé 35 apprentis et 5 apprentis en pâtisserie grâce à mon brevet de maîtrise en pâtisserie.
- Suzie: Quel était le plat préféré de vos clients?
- **GG**: C'est difficile à définir. On avait une spécialité, le pâté vigneron, mais également la tarte à l'oignon et le pâté en croûte. En 1954, à peine 10 ans après la guerre, les gens n'avaient pas de voiture, nos clients venaient à pied de Barr. En semaine, nous avions très peu de clients à midi, 3 ou 4 représentants commerciaux, de vins, de champagne. Une profession qui a fini par disparaître, à cause d'internet. Maintenant, tout le monde peut acheter comme il veut et où il veut. Avant, il fallait attendre plusieurs jours pour être livré.
- Jules: Est-ce que vous utilisiez du vin pour cuisiner?
- **GG**: Oui du Riesling, pour le fameux coq au Riesling, ou encore pour une sauce servie avec le poisson, il faillait toujours avoir ces ingrédients: beurre, échalote et vin blanc.
- Jules: Quel est votre plat préféré?
- •GG: L'escalope viennoise, d'ailleurs je vais en cuisiner demain.
- Charles: Et le plat que vous aimiez le plus préparer?
- •GG: Le poisson farci avec une farce au brochet. C'est un poisson qui a énormément d'arêtes, il fallait le passer au tamis fin pour récupérer sa chair et ensuite on le mettait dans un feuilletage et hop, 40 minutes au four!











- Antonin: Faisiez-vous des plats artistiques?
- **GG**: Oui, avec de beaux homards. Pour savoir si le plat allait figurer sur la carte, on le faisait tester à nos clients habitués.
- **Suzie**: Est-ce aue vous notiez vos commandes?
- ·GG: Oui, il ne fallait surtout rien oublier.
- Nadine K.: Pendant des années vous avez réalisé cette magnifique recette de pâté vigneron. Seriez-vous prêt à nous donner votre recette?
- **GG**: Oui bien sûr. Je vous la déposerai demain dans la boîte aux lettres. Vous savez, lorsque nous avons cessé notre activité, en janvier 2020, nous avions fermé le restaurant entre Noël et Nouvel An. Nous avons vendu 170 pâtés vignerons! Par la suite, nos repreneurs n'ont pas souhaité remettre ce plat à la carte. Le pâté vigneron était une marque déposée durant 30 ans. C'est mon père qui a inventé cette recette. Il avait travaillé dans toute la France: Vesoul, Metz, Colmar, Paris, ... Je me souviens également de mes 33 années passées au football de Mittelbergheim où j'ai été 15 ans Président. J'y ai vécu des moments savoureux, emplis de joie et de chanson. (M. Gilg nous interprète en alsacien l'hymne du club, salué par les applaudissements de la salle). Vous savez, il faut se réjouir des petites choses dans la vie.
- Nadine K.: Je me souviens, lorsque petite, j'allais vendre des tulipes sauvages (la plante n'était pas encore protégée), au croisement en contrebas de votre restaurant. Avec mes amis, lorsque nous avions suffisamment de sous, nous allions voir Madame Gilg pour acheter quelques bonbons.

Ce fut un instant magique pour les enfants et plein de nostalgie pour les plus grands. M. Gilg, avec sa générosité et sa gentillesse, nous a gâtés avec de délicieuses crêpes et de savoureux beignets *Schankele*, qu'il avait spécialement préparé pour les enfants. Un merveilleux moment de partage, un échange vibrant et riche en émotions. Avec son épouse et sa famille, il a fait de Mittelbergheim un rendez-vous incontournable de la gastronomie alsacienne. Le Restaurant Gilg avait obtenu Une Étoile Michelin pour la cuisine alsacienne pendant 15 ans. **Merci Chef!** 

## Travaux

### Wàs gebts nejs... èm Dorf?

Quoi de neuf... au village?

### Du nouveau!

Après 20 ans de bons et loyaux services, le tracteur est remplacé. La commune a investi dans un nouveau tracteur commandé au printemps 2021. Livré la veille de Noël, ce fut un véritable cadeau pour les employés communaux. Ce nouvel engin leur permettra d'effectuer leur travail dans des conditions optimales et en toute sécurité. (Photo 1)

### **AVANCEMENT DES TRAVAUX**

L'aménagement de la RD62 entre Andlau et le Biotope est réalisé.

Désormais il reste l'aménagement de la rue de la Montagne entre le giratoire et la fontaine de la Sinn. Les travaux ont repris début février et doivent se terminer au mois de mars. L'objectif est de sécuriser cette voie et d'y matérialiser un accès piéton. La commune profite de ces travaux pour effectuer une réfection de l'enrobé d'une partie du chemin de la Sinn. (Photos 2-3-4)



### La chaufferie biomasse à l'école

Après deux mois d'interruption, les travaux se poursuivent par la pose du réseau de chaleur, chemin de l'Oberberg, le long de l'école maternelle et de l'église catholique.

Le SDEA ayant programmé des travaux d'eau et d'assainissement en ce début d'année et au même endroit, nous avons décidé, en concertation avec les différents intervenants, de mettre à profit l'ouverture de la route pour mutualiser l'ensemble des travaux. Ce chantier a débuté le 7 février 2022 et devrait se terminer fin mars. Nous sommes conscients que ce chantier occasionne une gêne pour les villageois, commerçants et touristes. Il est bon de rappeler que la tolérance et le civisme sont plus que jamais d'actualité, afin de pouvoir partager au mieux nos voies de circulation. Sachez que nous mettons tout en œuvre pour que les délais soient tenus. La mise en route de la chaudière par l'entreprise Andlauer est prévue en avril. (Photo 5)

Patrick Ball, 3ème adjoint

# Attention!

Vivre ensemble









### Des barrières au Zotzenberg: pour un vignoble plus serein!

Cela n'aura échappé à personne: Mittelbergheim s'enorgueillit d'un environnement naturel apprécié par les familles, les sportifs et les visiteurs avides de paysages pittoresques, et dont le Grand Cru Zotzenberg est le fleuron.

Bien que la circulation dans ce secteur soit de longue date réservée aux seuls riverains, il est régulièrement le théâtre d'incidents voire d'accidents liés à la présence de véhicules non autorisés. C'est dans ce contexte de multiplication des incivilités et des dégradations sur les installations publiques et les vignobles que la municipalité a décidé la mise en place de barrières permettant de mieux réguler la circulation des véhicules à moteur.

### **EN PRATIQUE**

D'ici quelques semaines des barrières doubles seront installées:

- à l'entrée du chemin Zotzenbergweg au niveau du Parking du Zotzenberg.
- à l'entrée du chemin Graffengrittweg

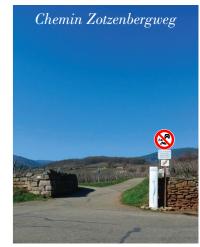
menant au Rippelholz (au sommet de la rue Rotland/RD362). Ces barrières doubles ont la particularité de bloquer les voitures, tout en permettant le passage des amateurs de mobilité douce (piétons, vélos, fauteuils roulants...).

Les barrières resteront ouvertes durant la semaine et seront verrouillées du vendredi midi au lundi matin 7h, ainsi que les jours fériés. L'accès sera néanmoins autorisé en permanence pour les riverains, afin notamment de permettre le travail des vignerons. Nous communiquerons prochainement Les modalités pratiques liées à ces barrières aux professionnels concernés, par l'intermédiaire du Syndicat Viticole.

En parallèle, une réflexion est en cours avec les services techniques du département : elle vise à optimiser le stationnement au niveau du Parking du Zotzenberg, afin que chacun puisse profiter de ce haut-lieu viticole en toute sérénité.

Stéphane Wantz, conseiller municipal









## Kirich im dorf

Célébrations et concert

### La paroisse protestante

### **Manifestations**

Dimanche 1er mai Confirmation commune à Barr, 10h Dimanche 8 mai Concert Duo Ambre, à l'église à 17h Dimanche 12 juin Paroisse en fête toute la journée,

au jardin du presbytère

Du 13 au 20 août Stage musical

### Église ouverte

Les jours fériés de 14h à 18h et lors du *Kallerladel* et de la **Fête du vin** 

### La paroisse catholique

### Les prochaines messes

sont programmées à 10h45

- . les dimanches 6 et 20 mars
- . les dimanches 3 et 17 avril (Pâques)

Les célébrations du temps de Carême et de la Semaine Sainte se répartiront entre les communes de la Communauté de paroisses Ste-Anne entre le 2 mars et le 17 avril.

Ces dates et horaires sont indiqués sous réserve - merci de vérifier dans le bulletin qui est distribué dans les boîtes aux lettres des paroissiens, dans les quotidiens régionaux ou sur le site de la paroisse.

Les nouveaux arrivants dans le village pourront le recevoir en se signalant par téléphone au 03 68 05 31 49 ou par mail: paroisse.barr@gmail.com

Christine Meyer, conseillère municipale

MittelCuivr'heim, c'est un stage, un festival

du 13 au 20 août 2022...





... et un concert de clôture en l'église protestante

Riche de sa culture et de sa tradition d'orchestres à vent, la région compte de nombreux musiciens de la famille des cuivres (trompettes, bugles, cors, trombones, euphoniums et tubas). Avec le concours d'une équipe de professeurs passionnés et de pédagogues qualifiés; l'association "Les Amis de Mittelbergheim" organise cet été la 8<sup>ème</sup> édition de cette manifestation qui fait vivre notre village et les localités voisines aux sons des cuivres.

Le Stage, axé sur la pratique musicale d'ensemble, est ouvert aux instrumentistes désirant se perfectionner dans la pratique instrumentale, jouer avec d'autres musiciens ou tout simplement se faire plaisir. Le village devient le véritable lieu de vie des stagiaires: accueillis dans différentes salles de travail à travers le village, les repas sont pris dans l'un des restaurants; et, pour les internes, l'hébergement se fait dans les chambres d'hôtes locales.

Le Festival accueille, en cinq concerts, les cuivres dans tous leurs états: ensembles folkloriques, harmonies, fanfares, ensembles de jazz... Pour le plus grand bonheur des habitants et des touristes, les concerts, en entrée libre, se déroulent dans différents lieux du village; et la programmation fait appel à de grands noms de la scène française et internationale!

Le samedi 20 août à 15h en l'église protestante: concert de clôture du stage et festival, par les stagiaires et leurs professeurs devant une assemblée de spectateurs mélomanes, et de nombreux parents et d'amis des stagiaires.

pour le Comité du Musée Viticole & les Amis de Mittelbergh

ÉLECTIONS **PRÉSIDENTIELLES** à l'Hôtel de ville Dimanche 10 avril Dimanche 24 avril

## **Infos Mairie**

État civil

Mariages

le 03/07/2021

le 16/04/2022

le 16/04/2022

• Philippe SALVI & Catherine HAIST

• Serge HEYLER & Camille LUDWIG

• Jérémy VERON & Camille SCHULTZ

• Serge MEYER & Patricia BOUÉ

ÉLECTIONS LÉGISLATIVES à l'Hôtel de ville Dimanche 12 iuin Dimanche 19 juin

**Numéros utiles** 

**POLICE SECOURS 17** 

**SAMU 15** 

**POMPIERS 18** 

GENERAL 112

donner un coup de propre le 23 octobre dernier. Cimetière qui bénéficie d'une situation exceptionnelle que tout promoteur immobilier lui envie! Chacun s'est attelé à la tâche: nettoyage des entrées et des allées, désherbage et arrachage des mauvaises herbes et même taille des plantes des tombes un peu délaissées tout en partageant des anecdotes sur le village.

Depuis 2021, la commune s'est mise en conformité avec la législation (article L. 2223-4 du code général des collectivités territoriales) et s'est dotée d'un ossuaire afin de recueillir les ossements lorsque que les pompes-funèbres lèvent une tombe ou lorsqu'une concession n'est pas renouvelée et change de propriétaire. Cet ossuaire est uniquement accessible aux pompes-funèbres.

## Action citoyenne au cimetière le samedi 23 octobre 2021

Une fois encore, une quinzaine de personnes motivées ont répondu à l'invitation pour nettoyer notre cimetière et lui re-

OSSUAIRE



 VERON Louise née le 28/07/2021 à Sélestat. fille de Jérémy VERON et de Camille, Mathilde, Sophie SCHULTZ domiciliés 15A chemin de l'Oberberg

• GILG PALACIOS Agatha, Sofia née le 26/10/2021 à Sélestat. fille de PALACIOS CROS Adrià, Gabriel et de Suzanne GILG domiciliés 53 rue Principale













### Décès

• M. René DOLDER à Colmar le 12/10/2021

• M. Aimé UHLRICH à Sélestat le 24/10/2021

• M. Armand GILG à Mittelbergheim le 30/10/2021

• M. Marcel SEYLER le 15/11/2021

• Mme Lydia ENTZMINGER à Sélestat le 01/02/2022

10 | S'Barigmer Bladel #38 1.11

# Actualités

Commune de Mittelbergheim

### **Passation** de commandement chez les pompiers de Mittelbergheim

Qui n'a pas un ami, un membre de sa famille, un proche, qui a été, ou est encore actif parmi les pompiers?

C'est le 1<sup>er</sup> juin 1993 que Claude Lauffenburger a signé son engagement dans le corps de Mittelbergheim. 28 années remplies de souvenirs, d'anecdotes, d'évènements, de moments de joie, mais aussi parfois des instants difficiles. Coïncidence de chiffres? Je l'ignore, mais..

Il y a 26 ans, Claude tu prenais la succession de mon père Henri Boeckel.

Il y a 26 ans également que je me suis engagé chez les pompiers.

Le 26 novembre 2021, date où a eu lieu la passation de commandement entre nous deux.

Ce chiffre 26 ne veut pas dire que je m'engage encore pour autant d'années, je compte bien sur la relève!

La cérémonie officielle s'est déroulée sur le parvis de l'église, accompagnée par la batterie fanfare de Gertwiller. Malaré le vent glacial du Nord-Est, vous étiez nombreux à honorer ce moment exceptionnel et rare dans la vie d'une commune. Par la suite, nous nous sommes retrouvés à l'Hôtel de Ville pour partager chaleureusement nos souvenirs si nombreux.

Merci à la commune de Mittelbergheim,

au Commandant de la compagnie de Sélestat, Hervé Claudon, au Capitaine Vincent Hoffmann, Chef de notre Unité Territoriale de BARR, pour leur implication et qui ont rendu possible cette passation entre deux vagues de Covid.

Merci à toi Claude pour ton engagement et pour toutes ces années de partage.

Citoyennement vôtre,

Peter Boeckel, Chef de la section des sapeurs pompiers de Mittelbergheim



https://www.sis67.alsace/fr +++ appel +++ recrutement +++











### Le Musée viticole

En 2021, le musée a été ouvert normalement durant la période estivale, pour un nombre respectable de visiteurs qui ont découvert notre village et notre musée. Par contre, nous n'avons pu accueillir qu'un seul groupe constitué, alors qu'en 2019 ceux-ci ont représenté près de 40% des visites!



### Pour 2022, nous accueillerons les visiteurs à l'occasion du Kallerladel, puis chaque dimanche et jour de fête, en après-midi, du 14 juillet au 9 octobre.

Afin de contribuer au rayonnement et au renom de notre village, nous recherchons de nouveaux bénévoles qui nous permettraient d'ouvrir le musée plus fréquemment. Entrée gratuite. Merci de prendre contact avec Jean-Paul Kretz par mail: kretzjpa@wanadoo.fr

pour le Comité du Musée Viticole & les Amis de Mittelbergheim

# **Festivités**

Culture et animations

### 2022, environnement & festivités

L'année passée a été très compliquée pour nos vignerons, car l'été humide a engendré un nombre important de maladies du raisin, nécessitant davantage de traitements et de passages au tracteur dans nos vignobles. Malgré tout le soin apporté aux vignes, la récolte 2022 a été impactée par les maladies cryptogamiques (champignons) comme le mildiou et l'oïdium. Les rendements ont été faibles mais de bonnes qualités.

Sur le plan environnemental, le Syndicat Viticole va entreprendre la plantation d'arbres et de pose de nichoirs dans le vignoble afin de favoriser la biodiversité tant des insectes que des oiseaux, qui sont une faune auxiliaire permettant de réduire les ravageurs dans les vignes. La période des travaux viticoles estivaux va bientôt débuter elle aussi et comme à l'accoutumée en cas de questions, remarques ou autre, n'hésitez pas à vous tourner vers le Syndicat Viticole.





Du coté des festivités, enfin à nouveau une animation d'envergure à Mittelbergheim! Cher au villageois, le Kallerladel aura à nouveau lieu le 3 avril 2022 de 10 à 19H. Les vignerons, les commerçants, les artistes, les associations se sont mobilisés pour animer cette journée. Métiers d'art, musée, église, patrimoine photo du village seront à découvrir en flânant à travers nos rues... sans oublier vins et gastronomie qui seront bien évidemment aussi à l'honneur pour une journée printanière qui sera peut-être aussi saluée par la fleur de notre belle tulipe sauvage!

Nous espérons aussi pouvoir, conjointement avec l'amicale des sapeurs pompiers, mettre en place une fête du vin fin juillet.

Frédéric Hansmann, Président du Syndicat Viticole

















# Actualités

Vivre ensemble - La journée citoyenne

### Le printemps arrive... et avec lui, le grand nettoyage de printemps ou l'Osterputz.

Le rendez-vous est fixé au samedi 26 mars. Ce sera l'occasion de nous mobiliser à nouveau pour nettoyer, ramasser les déchets qui enlaidissent notre environnement.

En effet, certains n'hésitent pas à jeter leurs détritus dans la nature! Ces «dépôts sauvages» sont devenus une plaie pour de nombreuses communes. La législation en vigueur, peut -grâce au droit de police\* - verbaliser quand les auteurs sont identifiés. Et, ils le sont de plus en plus souvent!

Chacun est donc invité à désherber, balayer devant chez lui afin que le village ait un aspect propre pour accueillir la manifestation du Kallerladel début avril et de lui rendre tout l'éclat au'il mérite.

\*Lorsque des déchets font l'objet de dépôts sauvages, le maire en qualité d'autorité de police peut, selon l'article L. 541-3 du code de l'environnement engager une procédure tendant à avertir le producteur ou le détenteur de ces déchets des faits qui lui sont reprochés ainsi que des sanctions qu'il encourt et, après l'avoir informé de la possibilité de présenter ses observations, écrites ou orales, dans un délai de dix jours, le cas échéant assisté par un conseil ou représenté par un mandataire de son choix, peut lui ordonner le paiement d'une amende au plus égale à 15000€ et le mettre en demeure d'effectuer les opérations nécessaires au respect de cette réglementation dans un délai déterminé.

+++ Info utile +++ Déchetterie +++ Barr +++

### Déchetterie de Barr 20 rue d'Alsace

Ouverte toute l'année, du mardi au samedi de 8h30 à 12h et de 13h30 à 17h Fermée durant les jours fériés. Bien préparer son passage en déchetterie, c'est contribuer activement à la préservation de notre environnement











## Le Biotope d'Isa et Yvon Herzog

### **Entrez donc,** c'est tout vert !!!

Ici, on ne vient pas seulement trouver des fleurs, plantes, arbustes et arbres. On vient presque avant tout savourer, déambuler au milieu du Beau et du Vivant.

De la brocante mise en scène, des animaux qui se baladent (parfois même au dehors des clôtures!), un espace où fleurs et légumes se mêlent en poésie et bonne humeur, rien que pour le plaisir, c'est vraiment un lieu qui vaut le détour. Que l'on cherche un bouquet pour une occasion spéciale, des arbres et fleurs pour la maison et le jardin, des plants de légumes, ici on trouve son bonheur à coup sûr, avec de bons conseils en prime!

Et pour le Kallerladel, ce sera fête aussi avec tout un programme! Des artistes, des amis, du bon manger, du bon boire (on est à Mittelbergheim tout de même!), une bonne ambiance, le printemps, c'est aussi au Biotope! Nous contacter? Un numéro: 06 83 42 83 88 Chemin du Steinweg



Vos légumes de terroir reviennent très bientôt!





sommes ravis d'avoir recu tous vos sourires et beaux retours sur nos légumes. Alors on recommence!

Toujours produits à Mittelbergheim, nos légumes (choisis pour leur goût et leur rusticité) sont Vivants depuis la graine jusqu'à votre panier. Nous travaillons sur les principes du Sol Vivant et de l'Agroforesterie, en résultent une expression réelle du goût et une très bonne conservation. Nos cultures se font sur petite surface et majoritairement en plein champs, c'est pourquoi nous sommes tributaires de la météo pour assurer le début de saison.

Chaque semaine, nous vous annonçons des choix de paniers composés ou une liste des légumes disponibles au détail. Vous commandez jusque la veille au soir, nous récoltons frais le matin et vous récupérez votre commande tous les vendredis, de 17h à 19h, au Biotope d'Isa et Yvon. Nous espérons vous retrouver dès le mois d'avril!

Si vous souhaitez nous contacter:

Tél.: **Julien** 07 72 55 17 16 — **Ariane** 06 41 40 73 61

Mail: lafairmapart@gmail.com Page Facebook: La Fair'Ma Part

| 15 14 S'Barigmer Bladel #38

## S'Blablabladel

... Dernière minute... à Mittelbergheim...

### Un tout nouvel atelier-boutique!





Ysabel Arnal, créations terre & bois et Emmanuelle Hoffmann - le Laboaraph. créations textiles, se sont installées dans leur atelier partagé au 67 rue Principale, à côté du restaurant Am Lindeplatzel.



Ysabel vous propose ses créations (céramique, raku, patine et émaux) entièrement modelées à la main, parfois assemblées à des sculptures aériennes de bois naturellement façonnées dans la forêt. Le Labograph produit à la main en petites et moyennes séries pour particuliers et professionnels: tote-bags, T-shirts, goodies d'entreprises. Sérigraphie et flocage sur textiles français et vrai Kelsch d'Alsace 💙

Accueil sur RDV ou en toquant tout simplement à la vitrine ;) **Ysabel** tél. 06 79 67 51 61 **Emmanuelle** tél. 06 18 03 84 87 ysabel.arnal@gmail.com www.lelabograph.fr

### Les Journées des Métiers d'Art 2022







Passionnés des métiers d'art et du patrimoine vivant, découvrez le savoir-faire de sept artisans d'art, le week-end du 1er au 3 avril, au show-room de David Seltz, situé au 2 rue Principale. Ils seront présents et exposeront leurs créations, à savoir: les céramiques de Carole Neilson, les sculptures sur métal de Delphine Grandvaux, les savons et photographies de Manon Badermann, la vannerie d'Emma Pieters, les luminaires de Christine Devoucoux, la marqueterie de David C-Mey et le mobilier de David Seltz. Contact: tél. 06 72 76 87 59 - Accès libre

### Nous ne posons pas de lapins!

Une petite surprise sera réservée à nos aînés juste avant Pâques. Encore un peu de patience...

### Silence, cà pousssssss!

### Rùeheij, es wàchst!

Le printemps arrive, et avec lui, les tontes des pelouses et autres travaux extérieurs, qui vont générer des nuisances sonores et ne pas forcément plaire à vos voisins. Sachons faire preuve de civisme et de tolérance et respectons les horaires autorisés:

du lundi au samedi de 8h à 20h, le dimanche et les jours fériés de 9h à 12h.

ou sinon, les chèvres et autres ruminants sont autorisés 24/24h et 7/7j.

### Griller des saucisses, oui

### Un feu dans son jardin, non!

Les feux et brûlages sont interdits, sauf accord de la mairie. Ou sinon, vous pouvez vous rendre en déchetterie à Barr, muni de votre badge.

Ouverte toute l'année, du mardi au samedi de 8h30 à 12h et de 13h30 à 17h. Fermée durant les jours fériés.

Vous avez reçu un chèque énergie en avril 2021? Vous ne l'avez pas encore utilisé? Vous avez jusqu'au 31 mars 2022 pour vous en servir pour payer vos factures d'électricité ou de gaz ou certains travaux de rénovation énergétique réalisés dans votre logement.

**Prochaine** parution fin 2022



### Mittelbergheim

Mairie - 12 rue Principale Tél. 03 88 08 92 29 Fax 03 88 08 59 94 mairie@mittelbergheim.fr

### **Horaires Public**

Lundi 16h00 - 19h00 Mardi 13h30 - 14h30 9h00 - 13h00 Mercredi Jeudi 14h00 - 17h00 S'BarigmerBladel #38 | Édité par Marie-Josée Cavodeau

Comité de rédaction et relecture : Patrick Ball, Peter Boeckel, Frédéric Hansmann, Jean-Paul Kretz, Christine Meyer, Mimi Tritschler, Stéphane Wantz / Crédit photos Ariane Aubert, Emmanuelle Hoffmann, Christine Meyer, AdobeStock / Graphisme: Martine Landat / Impression: Sprintcolor - Papier 100% Cocoon Certifié FSC® / Tirage: 400 exemplaires / Parution: mars 2022