

---

# S' Barigmer Bladel #39

Mittelbergheim, un village, une histoire, un joyau du vignoble alsacien

---



**Mittelbergheim**



**ÉDITO**

Le mot du Maire  
Hommage à  
Alfred Hilger

**INTERVIEW**

Jean-Paul Kretz,  
homme engagé et  
passeur de culture

**PORTRAITS**

Nos vignerons,  
dynamiques  
par nature

**ACTUALITÉS**

La vie du village,  
les rendez-vous et  
les infos pratiques

# Édito

## Bonjour bisàmmme,



C'est avec plaisir que je vous adresse notre nouveau bulletin municipal. D'autant plus que l'année 2022 nous a permis de retrouver nos activités et manifestations dont nous avons été privées durant la période du Covid.

En 2022, après la crise sanitaire due à la pandémie, nous sommes entrés dans une nouvelle période d'instabilité liée à la guerre en Ukraine. Conséquence immédiate: l'accès aux matières premières s'est restreint, avec notamment un impact sans précédent sur les prix du gaz et de l'électricité. C'est dans ce contexte particulier que nous devons gérer depuis un an le fonctionnement quotidien de notre municipalité.

Heureusement, en septembre dernier, le chantier de notre chaudière biomasse a touché à sa fin. Nous avons pu ainsi effectuer le premier chargement de plaquettes de bois et procéder à la mise en route de notre installation dès l'automne. Aujourd'hui, cette chaudière économique et écologique permet de chauffer les deux écoles, l'Église catholique, la mairie et le presbytère, soit sept logements communaux.

Étant donnée l'envolée des prix de l'énergie, ces travaux nous permettent de réaliser chaque mois des économies substantielles pour assurer le chauffage de nos bâtiments communaux et locatifs. Quant au financement de ce projet, il a été en partie assuré par les aides financières que nous avons réussi à obtenir auprès du département, de la Région et même de l'État, à travers le plan de relance. À ce jour, nous pouvons être satisfaits du choix de cet équipement performant, qui est arrivé au bon moment et que vous pourrez venir découvrir prochainement. Des visites seront organisées pour les villageois.

Autre satisfaction: les chantiers de la sécurisation et de la création du giratoire à la sortie sud de notre commune sont également terminés. Cet aménagement permet de sécuriser la circulation sur cet axe qui passe en zone urbaine, limitée à 30 km/h. Il met également en valeur l'entrée de notre village par *la Route des vins*, qui célébrera ses 70 ans cette année. Par ailleurs, le nouveau sentier piétonnier facilite l'accès en toute sécurité aux futures aires de jeux pour nos enfants et au village pour les visiteurs. En raison de la gêne occasionnée durant les travaux, je remercie les riverains et en particulier les viticulteurs, qui ont fait preuve de compréhension notamment durant la période des vendanges.

À notre grand regret, nous avons été dans l'incapacité d'accueillir nos aînés de manière confortable à l'Hôtel de ville lors du traditionnel repas prévu mi-janvier. Cependant, nous espérons vous surprendre agréablement avec une nouvelle formule estivale. En effet, nous organiserons un déjeuner en extérieur, sur l'aire de l'ancien terrain de foot, dimanche 25 juin.



2023 sera une année importante pour nos écoliers. En effet, la commune va procéder à la plantation d'un verger pédagogique entouré de haies vives, à l'entrée sud du village. Ce projet communal s'inscrit dans le cadre de la trame verte et bleue, en partenariat avec la FREDON, qui subventionne à 80% l'achat de nos arbres fruitiers. À cette occasion, nous souhaitons prendre exemple sur nos aînés, qui avaient compris bien des choses de l'harmonie avec la Nature: comme eux jadis, replantons des arbres et inspirons-nous de leur savoir afin de créer des réservoirs de biodiversité et des corridors écologiques.

Mes meilleures pensées vont à Freddy Hilger ainsi qu'à son épouse Danièle. Il nous a quittés le 31 août 2022, un jour sans lumière pour beaucoup d'entre nous. Fervent défenseur des *Plus Beaux Villages de France*, il a conquis le cœur des *Meddelbarigmer* et a donné une âme à ce beau village par sa convivialité omniprésente. Épicurien et bon vivant, il nous faisait profiter de moments de retrouvailles après le travail pour partager un bon verre de *Sylvaner* et pas de *l'infusion de parapluie* comme il aimait le dire pour nous faire sourire. Merci Freddy pour ta confiance, et merci aussi pour ce beau parcours partagé à tes côtés.

Et le meilleur pour la fin: notre *BarigmerBladel* met en avant nos vigneronnes. Ils travaillent tout au long de l'année afin de vous offrir leurs meilleurs breuvages, reflet de leur passion. Mittelbergheim, comme de nombreux villages d'Alsace, s'est construit par et grâce à ses vignes et revendique son passé de cité viticole. La vigne est au cœur de la vie de notre village. Nous pouvons être fiers de ces belles entreprises qui portent le nom de Mittelbergheim loin dans le monde, sans parler de la jeune génération qui défend avec ferveur notre culture. Comme le disait si bien Salvador Dalí: *Qui sait déguster ne boit plus jamais de vin mais goûte des secrets*. Est-il nécessaire de rappeler que les Mittelbergheimois et Mittelbergheimois se bonifient au fil des ans comme le bon vin?

Que cette année 2023 soit placée sous des auspices favorables, vous permettant de retrouver la sérénité nécessaire pour mener à bien l'ensemble de vos projets personnels ou professionnels.

Bien cordialement,  
Marie-Josée Cavodeau

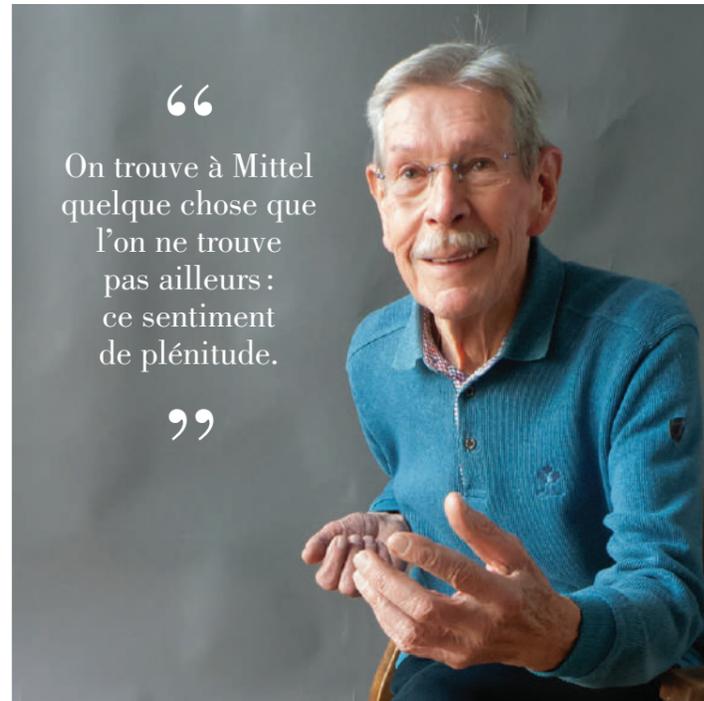
# Interview

Notre invité, **Jean-Paul Kretz**

## Homme engagé et passeur de culture

Jean-Paul Kretz fait partie de ces habitants de Mittelbergheim, à la fois discrets, passionnés et charmés par leur village et dont l'empathie se lit dans les yeux. Nous lui consacrons ces pages, tout en respectant son humilité et son sens profond du partage.

Interview réalisée le 20 février 2023 / Michèle Tritschler / Photos ©D.R.



“  
On trouve à Mittel  
quelque chose que  
l'on ne trouve  
pas ailleurs :  
ce sentiment  
de plénitude.  
”

“

• **Mimi Tritschler:** *Quels sont vos premiers souvenirs se rapportant à Mittelbergheim ?*

• **Jean-Paul Kretz:** Je dirais 1945, j'avais 3 ans. Ma grand-mère maternelle, Jeanne Schleiffer née Heintz, était native du village et elle m'accueillait souvent. Je me souviens de ces soldats *Beiss* (surnom donné par Jean-Paul, signifiant *mordre*) et qui logeaient dans notre maison réquisitionnée. Durant les bombardements, on se cachait dans la cave des Vins Boeckel. Je revois également les journaux collés sur nos vitres. Et toujours pendant la guerre, plus exactement au moment de la libération, les soldats américains Rue Neuve et leur « popote ».

• **MT:** *À quel moment êtes-vous venu vous établir à Mittelbergheim et pourquoi ?*

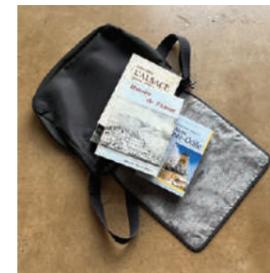
• **JPK:** Après le décès de mon grand-oncle, en 1969, j'ai racheté la maison aux héritiers. À cette époque, nous habitons Strasbourg (Agnès mon épouse et nos deux fils Jean-Philippe et Stéphane, nés en 1968 et 1969). Ensuite à Mittel, nous n'avions pas beaucoup de temps libre, car il fallait rénover la bâtisse de fond en comble, pas de chauffage, ni de vraie salle de bain... tout était à refaire! Nous sommes venus nous installer définitivement en 1974, puis notre fille Aurélie est née en 1977.

• **MT:** *Un souvenir d'enfance qui vous revient en mémoire ?*

• **JPK:** Je devais avoir environ 6 ans, nous faisons les vendanges dans le *Zotzenberg* chez les Kayser. Je me souviens de cette ambiance, le pique-nique assis paisiblement sur un muret. Je n'avais pas récolté grand-chose, et je suis tombé amoureux d'une petite fille du village, qui devait avoir le même âge que moi. C'était vraiment le bon temps, on faisait les vendanges pour le plaisir. Aujourd'hui, quand on vendange, on parle plutôt de rendement!

• **MT:** *Comment avez-vous été intégré dans le village ?*

• **JPK:** C'est Patrick Fournial, ancien Président des *Amis de Mittelbergheim*, qui m'a permis d'intégrer cette association dont les autres membres étaient Fanny Adam, Christiane Boeckel, Andrée Rieffel, Chantal Boeckel, Jean-Marc Wantz et Freddy Seltz.



L'association a également présenté des expositions d'étiquettes de vin, de photos, de peintures et d'arts plastiques, qui ont connu un vif succès et qui ont drainé énormément de visiteurs. À cette période, le village n'était pas encore classé parmi *Les Plus Beaux Villages de France* (classé en 1984) mais attirait déjà par son rayonnement culturel et sa richesse patrimoniale, sans oublier ses vins et ses restaurants! Nos expositions (gratuites) duraient quinze jours au moment des fêtes de Pâques et se visitaient tous les après-midis. Mais le succès s'est estompé avec START Strasbourg, d'une toute autre ampleur et qui innovait dans l'art non figuratif. Un peu plus tard, dans les années 80, Jacques Niquet, issu d'une grande lignée de musiciens, nous a rejoint. Je me souviens d'une phrase qu'il a prononcée au sujet de nos activités musicales « Vos petits concerts, c'est de la gnognotte, il faut faire les choses bien! » Et c'est ainsi que l'association a embrayé avec les *Rencontres Musicales*, puis par les semaines de *Classes de Cordes et de Cuivres*, et enfin avec le *Festival MittelCuivr'heim* que nous connaissons actuellement.

• **MT:** *Pouvez-vous nous en dire davantage sur ces concerts et MittelCuivr'heim ?*

• **JPK:** Se déroulant dans les cours des vigneron (Wantz, Rieffel, Boeckel, ...) ou encore dans des jardins, le succès des *Rencontres Musicales* a été immédiat et a perduré plus de 10 ans! Par la suite, les classes estivales de cordes et de cuivres ont permis à de jeunes musiciens de se perfectionner et de découvrir Mittel et ses charmes. A présent *MittelCuivr'heim*, cette semaine musicale, qui se déroule pendant la deuxième quinzaine d'août, combine une master-class et un festival dont nous fêtons cette année le 10<sup>ème</sup> anniversaire. Grâce à Jean-Christophe Mentzer, son organisateur et trompettiste au Philharmonique de Strasbourg, les rencontres se tiennent dans le village et permettent aux jeunes et moins jeunes d'exercer et surtout de performer leur talent.

... / ...

**Interview**  
**Jean-Paul Kretz**



\* Nous proposons également des visites guidées du village, de son patrimoine de maisons de l'époque renaissance et autres curiosités (musée viticole, moulin à huile du 18<sup>ème</sup> siècle, automates, ...) Le musée se visite sur simple demande par mail [contact@musee-mittelbergheim.fr](mailto:contact@musee-mittelbergheim.fr) ou en se rendant sur notre site <https://musee-mittelbergheim.fr>



• **MT:** *Projetons-nous dans le futur... Nous sommes le 4 décembre 2042, jour de votre centenaire. Qu'aimeriez-vous retrouver du temps passé ?*  
 • **JPK:** Ce que j'adore dans ce village, c'est son authenticité. Si je devais faire une comparaison avec des villages touristiques comme Ribeauvillé ou Riquewihr, je dirais que Mittelbergheim a su préserver l'âme du village et la qualité de vie de ses habitants; et donc ne pas surexploiter toutes ses capacités touristiques. J'espère qu'il en sera encore ainsi en 2042...

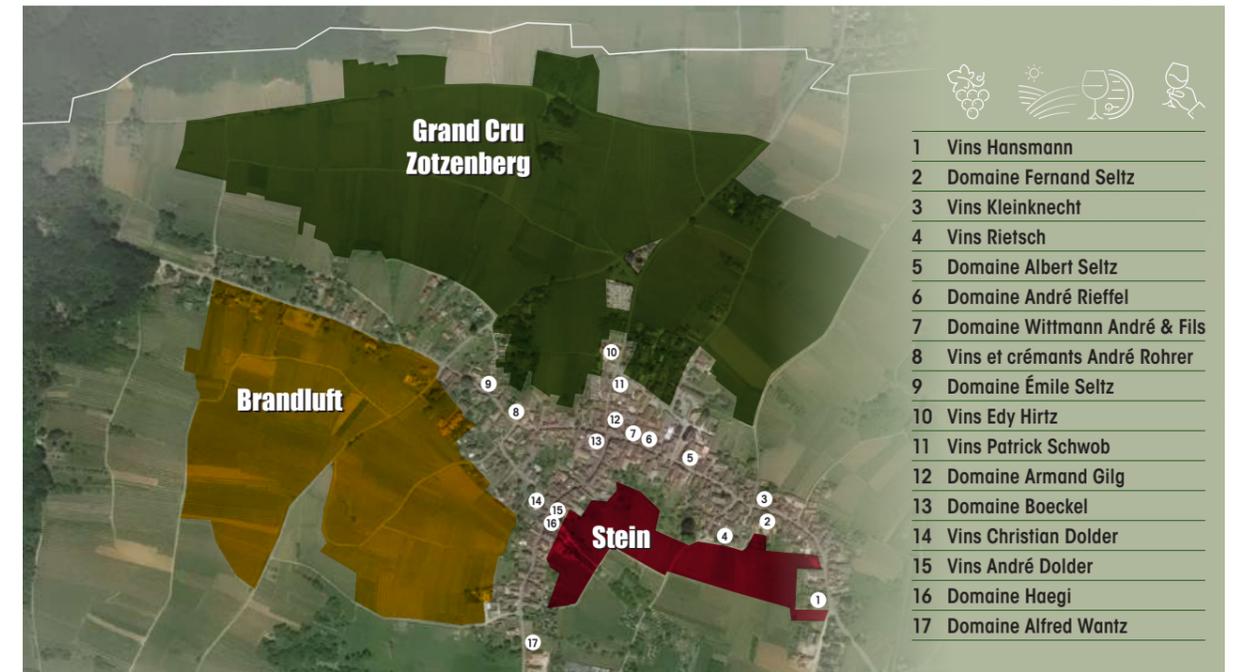
• **MT:** *D'où vous vient cette passion pour Mittelbergheim ?*  
 • **JPK:** Mon arrière-grand-père maternel Émile Heintz (maire du village de 1914 à 1940) a rédigé une *Chronique de Mittelbergheim*, allant de la fin du XVII<sup>ème</sup> au début du XX<sup>ème</sup> siècle. Cette chronique a été entièrement rédigée en allemand gothique et n'a jamais été imprimée. Quelques photocopies ont été produites. L'original est conservé aux archives de la Mairie. Mais quelques pages traduites m'ont passionné.

• **MT:** *Jean-Paul, vous êtes aussi Secrétaire de l'Association Mémoire de Vignerons, pouvez-vous nous en dire davantage ?*  
 • **JPK:** L'idée du musée\* est venue à la suite de plusieurs dons de pressoirs. La commune avait déjà hérité de ceux que l'on peut admirer Rue Principale et Rue de la Montagne, puis un troisième, datant du XVI<sup>ème</sup> en excellent état de conservation, lui a été offert! Ce musée a été créé à l'initiative d'André Seltz et d'Alfred Hilger, assistés bien sûr, d'autres personnes comme Rudy Klein (actuel président), Jean Weber, Christiane Boeckel ... sans oublier le soutien et les dons de nombreux vignerons du village.

Il fallait trouver un local. Pour mémoire, dans les années 1980, la commune avait hérité de la maison et des biens de M. et Mme Lecaillon, artiste peintre, située Rue des Vosges (actuelle maison Beck, au n°37). Il a été proposé de transformer cette maison en musée. Cependant, faute de moyens financiers, le projet a été laissé en stand-by. En 2007, notre association a trouvé un accord avec la paroisse protestante et a pu louer par bail emphytéotique le sous-sol du foyer protestant Rue Stein (en contrepartie de sa remise complète en l'état). Le pressoir ainsi que la collection complète d'anciens outils de vignerons et de tonneliers ont ainsi pu être présentés au public. Par la suite, nous avons également restauré et aménagé l'ancienne *Ziegelscheuer* pour y présenter les outils du viticulteur. L'association compte sept membres fidèles depuis sa création, et grâce à une formidable équipe de villageois bénévoles, le musée est ouvert gratuitement les dimanches après-midi de juillet jusqu'à mi-octobre.

• **MT:** *Comment voyez-vous votre succession dans ces associations ?*  
 • **JPK:** Pour ces associations je ne suis pas indispensable. Pour ma part, je dis: «On est ce que l'on fait!» Je préfère que les choses avancent et se réalisent. Alors qu'aujourd'hui beaucoup de personnes imaginent se réaliser à travers l'image qu'elles diffusent sur les réseaux sociaux, ce qui compte, c'est que nos associations soient pérennes et que le village reste bien vivant. Qu'un maximum d'habitants reste attaché au village, à son esprit culturel et à son patrimoine.

Merci Jean-Paul pour cet interview, qui nous a permis de vous découvrir un peu plus. Vous, qui habituellement êtes réservé et discret, vous avez accepté de répondre à toutes les questions. Intarissable mémoire vivante du village, nous avons tant de choses à apprendre de vous. Puissent les passionnés de Mittelbergheim se reconnaître dans ce portrait et venir à votre rencontre, et pourquoi pas, un jour, assurer votre relève!



# Vignerons

## Le vin est de l'eau

**empie de soleil** À Mittelbergheim, la vigne existe depuis 1500 ans. L'activité autour de cette culture a toujours été très intense. Ce furent d'abord les légions romaines qui apportèrent la vigne, peut-être pour divertir les troupes et leurs officiers envoyés loin de leur patrie.

Avec la christianisation, le vignoble se développa encore, et pas uniquement en raison des besoins importants en vin de messe! En effet, le raisin et le vin devinrent très rapidement une manière de régler l'impôt soit au clergé, soit au seigneur, comme en témoignent les trois cours d'îmières de Mittelbergheim.

Par la suite, durant la Renaissance, le commerce du vin connut une période faste durant laquelle de magnifiques bâtisses furent érigées, parmi lesquelles nos deux monuments historiques: l'Hôtel de ville et la façade de la maison Wittmann. Notre village peut s'enorgueillir de son inestimable grimoire, le *Weinschlagbuch* datant de 1456 et tenu à jour par des érudits (du Moyen Âge au XIX<sup>ème</sup> siècle) puis des passionnés et enfin par les vignerons qui se chargent aujourd'hui de faire perdurer l'histoire de la plus vieille chronique viticole d'Alsace.

Enfin, les sentiers accueillant autrefois les charrettes et les chevaux se rendant au dur labeur de la vigne se sont mués en itinéraires propices à la flânerie au milieu de paysages magnifiques.

Le fabuleux patrimoine - architectural, culturel et environnemental - de notre village est donc intimement lié à la viticulture. Aujourd'hui encore, les 25 viticulteurs du cru entretiennent avec passion cette tradition séculaire de la vigne et du vin. C'est leur histoire que nous vous invitons à découvrir!



Frédéric Hansmann / Président du syndicat viticole

## Nouvelle génération de vignerons

Beaucoup de vignerons sont encore en parenté à des degrés divers, de certaines familles qui possédaient déjà des vignes au XVI<sup>ème</sup> siècle. La règle de la transmission systématique à la primogéniture mâle, qui prévalait encore quelques années après la Seconde guerre mondiale, n'existe plus aujourd'hui. La liberté de choix a remplacé cet usage maintenant anachronique. Certes, la viticulture est encore une histoire de générations, mais à l'image de la société, les femmes y trouvent de plus en plus leur place.



1.



2.



3.



4.



5.



6.

1. Frédéric Hansmann
2. Michel Seltz
3. Fanny & Jules Kleinknecht
4. Guillaume Urban, Jean-Pierre Rietsch, Ariane Aubert, Sophie Rietsch & Pierre-Étienne Grieshaber
5. Jérémie & Albert Seltz
6. Mireille Storck, Romain Risch, Lucas Rieffel & Serge Heyler

### 1. VINS HANSMANN

Vigneron de père en fils depuis huit générations, chez les Hansmann vous pourrez découvrir une exploitation familiale traditionnelle de 7 hectares, dont la construction remonte à 1732. Après avoir découvert les foudres en bois plus que centenaires dans une cave typique de vigneron, dont certains ont été fabriqués par l'arrière grand-père (vigneron et tonnelier) vous pourrez déguster les Crus du domaine élevés pour la plupart dans ces foudres. Si vous nous visitez, vous serez accueillis soit par le père, soit par le fils, le Saint-Esprit ne faisant pas visiter le domaine... Néanmoins les jours de distillation, il pourrait vous envahir car notre maison est l'une des dernières au village à distiller des fruits et des marcs de raisin dans un alambic assez unique qui date de la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle. Visite de cave du lundi au samedi de 8-12h & 14-18h sur rendez-vous.

66 Rue Principale – 03 88 08 07 44  
www.vinhansmann.com

### 4. VINS RIETSCH

Notre famille est établie à Mittelbergheim depuis le XVII<sup>ème</sup> siècle et exerce depuis cette époque des métiers liés à la vigne, de la tonnellerie à la viticulture. Au début des années 1970, Pierre et Doris Rietsch ont créé le domaine alors tourné vers la polyculture en une entreprise viticole. Aujourd'hui la production est gérée par Jean-Pierre & Sophie Rietsch, assistés par Pierre-Etienne Grieshaber, Guillaume Urban et Ariane Aubert. Le domaine travaille en partenariat avec *Stierkopf Environnement*, une entreprise adaptée dont les équipes participent aux travaux dans les vignes. Produisant des vins biologiques et naturels depuis 2008, nous accueillons volontiers nos visiteurs pour une dégustation ainsi que des woofers souhaitant découvrir nos activités saisonnières et partageant nos valeurs.

7 Rue Stein – 06 79 05 25 08  
www.alsace-rietsch.eu



### 2. DOMAINE SELTZ FERNAND

T'as où les vignes ? Mittelbergheim.  
Mais encore ? *Brandluft, Enggass, Hagel, Stein, Zotzenberg...*  
Une parcelle ?  
Un sol, une lumière, une odeur.  
Une culture ?  
Ni dogme, ni certitude, l'exception confirme la règle.  
Les vendanges ?  
Abnégation, humilité, réconfort !  
Une devise ?  
On ne goûte pas un vin, on boit une énergie.  
Une chute ?  
Juste vigneron.

42 Rue Principale – 03 88 08 93 92  
vins.seltz.michel@orange.fr

### 3. VINS KLEINKNECHT

C'est à Mittelbergheim, au cœur du vignoble alsacien que la famille Kleinknecht est établie depuis plusieurs générations. Le domaine s'étend sur une dizaine d'hectares de vignes parsemées d'arbres fruitiers. Dans les années 1990, la production est reprise par Isabelle & André, qui rapidement tracent leur sillon en bio, en biodynamie, puis avec l'élaboration de vins à partir de raisins sans ajouts ni retraits. Fanny & Jules suivent à présent les traces des parents, en apportant dès aujourd'hui leur touche personnelle.

45 Rue Principale – 03 88 08 49 46  
andre.kleinknecht@wanadoo.fr

“ **Boire du vin, c'est boire du génie ! Et Dieu sait qu'il y en a ici.** Des vignerons engagés et passionnés. Ce panel de personnalités leur permet de jongler entre classicisme et modernité. Il y en a pour tous les goûts : les chevronnés, les passionnés, ... sans oublier les curieux. Capitale du Sylvaner, du bien-vivre et de la bonhomie, il fait bon d'y habiter. ”

Sébastien Gerner, Mittelbergheimois & sommelier au restaurant *La Table du 5* à Barr

### 5. DOMAINE ALBERT SELTZ

C'est dans un de ces plus beaux villages d'Alsace que se situe notre domaine familial. Mittelbergheim d'abord, plein d'énergie et de tempéraments divers. Nous y trouvons tous ce que l'Alsace a de meilleur en production. Originaux et individualistes, les vignerons, et par conséquent leurs vins, sont le reflet d'une très haute expression. Notre domaine a fortement œuvré à la restauration du *Sylvaner* dans le *Grand Cru* du village, le *Zotzenberg*. Il nous plaît à dire que cette jolie fille de la famille des 7 est considérée comme la délaissée, n'enthousiasmant jusqu'à présent les papilles de l'amateur plasticien non cérébraliste. Avec nous, découvrez ce *Sylvaner* et toutes ses particularités singulières. Nota bene : dans la religion Maya, Camazotz est un Dieu chauve-souris associé à la nuit, à la mort et au sacrifice. Chauve-souris, Vampire de Transylvanie, racines du *Sylvaner*.

21 Rue Principale – 03 88 08 91 77  
info@albert-seltz.fr – www.albert-seltz.fr

### 6. DOMAINE ANDRÉ RIEFFEL

Le domaine familial pratique la polyculture dans la période d'avant-guerre. Julien Rieffel, le grand-père de Lucas, commence la mise en bouteilles et la commercialisation avec du *Sylvaner* de Mittelbergheim en 1946. André Rieffel reprend le domaine en 1971 et l'agrandit peu à peu, au rythme de différentes acquisitions, dont une parcelle de *Grand Cru Kirchberg* de Barr dans les années 80. Il élabore son premier Crémant d'Alsace en 1981. Lucas s'installe en 1996, peu après l'acquisition de parcelles du *Grand Cru Wiebelsberg* à Andlau. Il plante du Pinot noir au lieu-dit *Kreuzel* (dans l'aire du *Grand Cru Zotzenberg*) en 2005. Le millésime 2012 sera la première vendange certifiée en agriculture biologique. Le domaine compte aujourd'hui 10 hectares et produit essentiellement des vins sans soufre.

11 Rue Principale – 03 88 08 95 48  
andre.rieffel@wanadoo.fr

# Portraits

## Vignerons et environnement



Aujourd'hui, 96% des vignerons sont engagés dans une démarche environnementale: Bio Demeter (4) / Bio (10) / HVE (10). Tous sont sensibles à la préservation de la tulipe sauvage et souscrivent aux projets collectifs actuels ou futurs comme la mise en place de haies, de nichoirs dans les vignes afin de créer des réservoirs de bio-diversité et limiter les traitements. Et une majeure partie d'entre eux ont pris part au projet d'aire de lavage des pulvérisateurs (Coopérative d'Utilisation de Matériels Agricoles).



7.



8.



9.

### 7. DOMAINE WITTMANN

Vigneron de père en fils depuis 1817, le domaine Wittmann est installé dans une ancienne cour d'îmière avec son pignon Renaissance, aujourd'hui géré par Nicolas et Valérie. La passion pour ce métier naît au fil du temps. Nicolas s'inscrit au Lycée Viticole de Rouffach pour y étudier la viticulture et l'œnologie. Parallèlement, il acquiert auprès de son père le savoir-faire et l'expérience nécessaires pour commencer à élaborer ses propres vins. Avec Valérie, il y a une chose que nous avons apprise au fil du temps, c'est la passion et le dévouement nécessaires pour faire des vins sortants de l'ordinaire, des vins surprenants... et des vins qui ravissent ceux qui les goûtent pour la première fois et qui deviennent des amateurs fidèles.

7 Rue Principale – 06 74 56 27 10  
vins.wittmann@orange.fr – vins-wittmann.fr

### 8. VINS ET CRÉMANTS ANDRÉ ROHRER

Voilà neuf générations que le vin est notre métier, notre passion. Le domaine est certifié biologique depuis 2001 puis biodynamique en 2017. Notre approche, respectant les cycles et les rythmes de la nature, permet à nos vins de vous conter une histoire de goût. Nos vins se construisent dans nos vignes, afin de vous offrir un produit représentatif de la synergie d'un terroir vivant et d'un millésime. De la vigne à la bouteille, nos cuvées sont vinifiées sans artifices. #Save Water Drink Suff Rohrer

22 Rue des Vosges – 03 88 08 97 23



### 9. DOMAINE ÉMILE SELTZ

Dans la conduite de son domaine de 4,70 hectares, Philippe Seltz, 38 ans, est guidé par un principe: «garder la tradition, mais toujours innover». Ses parcelles, situées sur le ban de Mittelbergheim bénéficient d'un terroir argilo-calcaire bien exposé, qui réussit à la plupart des cépages. Plus d'un tiers de ses surfaces sont situées sur le *Grand Cru Zotzenberg*. De retour sur le domaine familial en 2014, après un cursus atypique de boulanger à caviste pour les coopératives, Philippe n'a eu de cesse d'expérimenter en cave ou dans les vignes, pour aboutir à une culture libre est respectueuse de son environnement et ainsi élaborer des vins fruités de son vignoble.

40 Rue des Vosges – 06 36 55 15 16  
philippe.seltz@laposte.net



11.



10.



12.

### 10. VINS EDY HIRTZ

Présent à Mittelbergheim depuis plusieurs générations, notre domaine exploite aujourd'hui 11 hectares de vignes. L'entreprise est menée en famille avec nos deux fils dans le respect de l'environnement (certifié HVE niveau 3 depuis 2020). Les sept cépages alsaciens sont représentés, complétés par le *Riesling Stein* et le *Klevener* de Heiligenstein nouveau venu en 2022, sans oublier le *Grand Cru* local qui étoffe la gamme. La production se divise en trois segments: une partie de la récolte est vendue en raisins, une partie est vendue en "vrac" et la dernière est valorisée en bouteilles vendues majoritairement à la clientèle particulière au domaine. Face aux pesantes contraintes, tant environnementales que réglementaires, notre défi sera de nous adapter tout en conjuguant notre passion pour le vin et le travail en harmonie avec la nature.

13 Rue Rotland – 03 88 08 47 90  
edy.hirtz@orange.fr

### 11. VINS PATRICK SCHWOB

1 m69  
«Petit par la taille, grand par l'esprit» Petite exploitation, la plus petite du village. Quatrième génération de vignerons. Je me présente ainsi à mes clients. Passionné de mécanique et de voitures anciennes, à mes 15 ans, mon père qui avait des doutes, me posait la question: *Alors que comptes-tu faire, tu prends la relève?* Je voyais dans son regard de l'angoisse et beaucoup d'inquiétude. Bien sûr, je lui ai répondu *oui*, étant donné que je suis tombé dans la marmite petit... tout petit! Il m'a laissé carte blanche dans la vinification dès mon apprentissage, ce qui m'a permis d'acquiescer une très bonne expérience du métier. Bref, rester petit était un choix tout en rentabilisant au mieux mon entreprise. Cultiver la vigne afin de produire ce bon breuvage est très valorisant et procure beaucoup de fierté, mais toujours pas remboursé par la Sécu!

10 Rue Rotland – 06 08 93 68 77  
earl.schwob@orange.fr

### 12. DOMAINE ARMAND GILG

Vignerons indépendants, nous cultivons nos 30 hectares de vignes en agriculture biologique. Nous sommes fiers de pouvoir perpétuer la tradition familiale et de faire évoluer le domaine grâce à une équipe passionnée par ce métier de vigneron. Du crémant d'Alsace, aux *Grands Crus Moenchberg* et *Zotzenberg*, en passant par le *Klevener* de Heiligenstein, les vendanges tardives et les sélections de grains nobles, nous produisons une large gamme de vins avec la plus grande exigence. Notre caveau de dégustation est ouvert du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 13h30 à 18h, le samedi jusqu'à 17h et le dimanche de 9h à 11h30. Nos caves du XVI<sup>ème</sup> siècle sont en visite libre toute l'année (hors vendanges). Accueil de groupes sur demande.

2 Rue Rotland – 03 88 08 92 76  
info@domaine-gilg.com – www.domaine-gilg.com

# Portraits

## Vignerons, dynamiques par nature

Les viticulteurs participent activement à la vie associative au travers de moments de partage, de contact et de dialogue avec les habitants. Point d'orgue de l'année pour les vignerons: la fête du vin où 14 d'entre eux exposent et proposent à la dégustation une palette allant des vins classiques aux vins de terroirs en passant par les productions les plus originales et pétillantes de chacun! Mais n'oublions pas non plus le *Kallerladel* et le *Sommermarik* qui sont autant de temps de rencontres!



13. Thomas Boeckel  
14. Christian & Éliane Dolder  
15. André Dolder  
16. Sylvie & Dany Haegi  
17. Stéphane Wantz



De gauche à droite:  
Francis Tritschler  
André Véron  
Dany Seltz  
Alex Mappus et Anna  
Guy Wolf  
Annelise Rietsch  
Roland Dieda  
Jean-Marc Jolly  
Jérôme Brandner

### 13. DOMAINE BOECKEL

Le terroir est une chance inouïe pour produire de grands vins. La finesse, la précision, la trame minérale d'un vin ne peuvent qu'être issues d'un très beau terroir. C'est le terroir qui définit un vin par sa singularité. *Zotzenberg, Brandluft, Stein, Wiebelsberg, Moenchberg, Truttenhausen* et *Kirchberg* sont ces terroirs sur lesquels notre famille travaille depuis des siècles. Et depuis 120 ans, au Domaine Boeckel nous mettons ces vins de terroir en bouteilles pour le plus grand bonheur gustatif de nos clients et amis à travers le monde. Rouges et blancs, ces vins, à qui nous destinons toute notre énergie dans nos 26 hectares de vignobles certifiés bio et dans le travail en cave, sont si passionnants.

2 Rue de la Montagne  
www.boeckel-alsace.com



### 14. VINS ET CHAMBRES D'HÔTES CHRISTIAN DOLDER

Le Domaine Christian Dolder est géré par Éliane épaulée par son mari Christian. 5 hectares de vignes où tous les cépages alsaciens sont cultivés sous label HVE, le respect environnemental étant le maître mot: réimplantation de la tulipe sauvage et du poireau sauvage. L'élaboration des vins (blanc, rouge et crémant) est réalisée avec la même démarche respectueuse face aux intrants chimiques. La production est commercialisée en partie au caveau du domaine et le restant livré par les soins de Christian directement aux particuliers en Allemagne (60%) jusqu'aux frontières danoise et tchèque, ainsi qu'en Angleterre. Le domaine étant situé à l'écart, nous avons aussi une activité de location de chambres d'hôtes: trois chambres lumineuses au calme avec vue directe sur les vignes et les collines sous-vosgiennes.

4 Rue Neuve - 03 88 08 50 23

### 16. DOMAINE HAEGI

Le Domaine Haegi est un domaine familial de 10 hectares en agriculture biologique depuis 2010. Le domaine exploite des vignes à *Mittelbergheim* et *Eichhoffen* et s'attache à vinifier séparément ses meilleurs terroirs (*Brandluft, Stein, Weingarten, Zotzenberg*). Les vins sont réputés pour leur fruité, leur élégance, leur équilibre et leur pureté. Cette exigence qualitative permet à Sylvie et Dany, ainsi qu'à leurs collaborateurs, de satisfaire une clientèle variée de particuliers et de professionnels aussi bien locale, que nationale et internationale.

33 Rue de la Montagne  
03 88 08 95 80 - 06 99 92 95 80  
info@haegi.fr - www.haegi.fr



### 17. DOMAINE ALFRED WANTZ

Le vin est une invitation au voyage! J'en ai fait l'agréable expérience durant quelques années à silloner des vignobles parfois exotiques. Et puis - comme souvent - l'envie de renouer avec ses racines et son terroir m'a rattrapé: il y a 20 ans presque jour pour jour, j'ai donc rejoint notre exploitation familiale pour y écrire la suite d'une histoire vinicole qui dure depuis une paire de générations. Le domaine s'est tourné de longue date vers une production respectueuse de l'environnement - en bio désormais - et propose des vins sans fioritures, au classicisme assumé, qui côtoient néanmoins quelques vinifications disons... plus débridées. Une gamme de flacons aux accents variés, qui reflète sans doute mon désir de marier l'Alsace avec cet ailleurs qui m'a tant appris. Je vous invite à les découvrir: qui sait lequel saura vous séduire?

61 Rue de la Montagne - 03 88 08 91 43  
contact@alfredwantz.com  
www.alfredwantz.com

### 15. VINS ANDRÉ DOLDER

Vignerons depuis plusieurs générations, le domaine André Dolder exploite aujourd'hui 8,5 hectares. Celui-ci a été certifié HVE en 2020, puis en agriculture biologique en 2022 et *Demeter* en 2023. L'ensemble de la gamme des cépages alsaciens est élaboré sous plusieurs déclinaisons, des vins effervescents, des Grands Crus, le *Klevener de Heiligenstein*, sans oublier les *Délires de Dédé* qui allient humour, jeunesse et joie, à l'image d'André qui se fera un plaisir de vous faire découvrir ou redécouvrir ses différentes cuvées lors de votre prochaine dégustation.

29 Rue de la Montagne - 07 86 42 80 82  
www.vins-dolder.fr



### ET POUR FINIR...

Nous vous avons présenté l'histoire des 17 vignerons qui mettent de l'or en bouteilles. 10 vignerons produisent du raisin et travaillent leurs vignes avec la même ardeur. Ils se nomment Annelise, Francis, André, Dany, Alex, Guy, Valmont, Roland, Jean-Marc et Jérôme. Jeunes retraités ou générations futures qui pointent le bout de leur nez, la même passion les anime. Leur raisin est simplement transformé en vin par des négociants de *Mittelbergheim* ou des environs ou encore par des coopératives vinicoles. Vous les croiserez au gré de vos balades à travers le vignoble et ils seront très certainement présents lors de notre fête du vin.

Tradition oblige, S'Gilt!

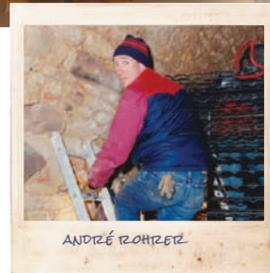
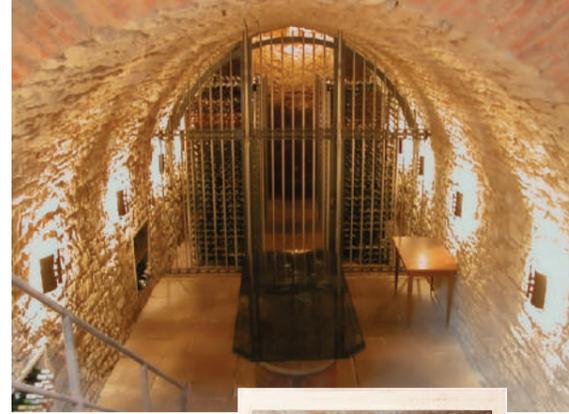


# Oenothèque

La belle endormie, son histoire et sa collection

Les portes s'ouvriront  
les 2 avril & 29-30 juillet

L'œnothèque de Mittelbergheim est née sous l'impulsion des vignerons du village et grâce au soutien de la municipalité qui a mis à disposition la cave de l'Hôtel de ville. Bien que située au sein d'un Monument Historique du XVII<sup>ème</sup> siècle, on connaît peu de choses de celle-ci si ce n'est qu'elle a servi d'entrepôt pour du matériel viticole ancien durant de nombreuses années, jusqu'à son aménagement en 1996. Une véritable renaissance!



# Actualités

Commune de Mittelbergheim

## Henter'm Kallerladel

À Mittelbergheim, le dimanche 2 avril 2023 de 10h à 19h, les vignerons vous convient à la 15<sup>ème</sup> édition de la manifestation «Henter'm Kallerladel - Mittelbergheim vous ouvre ses portes». Durant cette journée, villageois, producteurs, artistes et artisans proposeront de nombreuses dégustations et expositions dans les cours, les ateliers et les caves, pour faire découvrir les multiples facettes de leur village. Mini-ferme pédagogique, découverte d'arts martiaux, animations golfiques et musicales agrémenteront encore cette journée. Restaurants, associations et exposants proposeront aussi de quoi régaler les papilles! Les visiteurs pourront également en profiter pour flâner à travers les rues pittoresques et les sentiers du vignoble afin d'apprécier toutes les richesses de notre bourgade classée parmi *Les Plus Beaux Villages de France*.

Frédéric Hansmann / Président du syndicat viticole

## JEMA

Les Journées Européennes des Métiers d'Art sont un événement en faveur d'une meilleure reconnaissance du secteur des métiers d'art. À cette occasion, David Seltz présentera l'Atelier Rietsch, l'Atelier Orpimento, Guy Butterlin et Anne-Céline Bossu, du vendredi 31 mars au dimanche 2 avril.

## aTablé.e.s édition 4.

Du 1<sup>er</sup> juillet au 31 août, se déroulera la nouvelle exposition aTablé.e.s. Vous pourrez y découvrir des meubles en bois massif dont les lignes rigoureuses laissent respirer les matières patiemment sélectionnées par le créateur. L'ébéniste David Seltz invite au sein de sa galerie des amis artistes au rayonnement international. C'est dans ce lieu atypique, propice à la rencontre et à la flânerie, que seront également exposés céramiques, dessins, peintures, photographies et sculptures. Laissez-vous surprendre par ces œuvres inédites et variées, proposées pour cette édition 2023, au cœur du village.

1 Rue Principale - 67140 Mittelbergheim

osksel@gmail.com - Tél : 06 72 76 87 59

Horaires: 10h à 12h et 14h à 18h, du mardi au dimanche

Atelier David Seltz / Créations Bois

Ce lieu remarquable du fait de son architecture, de sa voûte en calcaire et de sa grille en fer forgé abrite une grande collection de bouteilles dont les plus anciennes (issues de collections privées) datent de l'année 1959.

\*\*\*

En pratique les crus les plus prometteurs sont choisis chaque année parmi les vins du village, lors d'une dégustation collégiale. Les producteurs cèdent gracieusement 12 bouteilles de chaque cuvée retenue, qui viennent enrichir la collection. Cette cave se présente donc comme une vitrine, une mémoire du passé pour notre village. La sélection ayant débuté dès 1991, elle renferme actuellement près de 700 vins différents représentant pas moins de 6000 bouteilles.

À Mittelbergheim, la tendance culturelle de plus en plus tournée vers la production biologique renforce le goût du vin, tant par son expression minérale que par la typicité de chaque terroir. Les dégustations ont par exemple permis de constater que les vins marqués par leur terroir sont plus aptes au vieillissement.

Si la belle endormie s'assoupit une bonne partie de l'année, elle s'éveille à différentes occasions pour faire découvrir ses trésors. Ainsi, de nombreuses animations ont eu lieu au fil des ans: ouverture au public lors de la fête des vins, accueil de journalistes, voyages culinaires en lien avec les restaurateurs de la région. Chaque comité insuffle de nouvelles propositions pour valoriser et redécouvrir ce patrimoine.

Les échanges autour du vin ouvrent des horizons, créent parfois des rivalités mais tissent des liens entre vignerons et passionnés de vins. La jeune génération de vignerons prend d'ailleurs le relais des plus anciens pour la gestion de la collection, avec à la clé de nouvelles idées de mise en valeur du lieu.

En guise d'amuse-bouche, la journée Henter'm Kallerladel (dimanche 2 avril) vous donnera l'opportunité de pousser les portes de l'œnothèque afin de faire connaissance avec ce lieu unique. Mais l'événement qui offre la plus belle expérience reste le parcours gastronomique des Terrasses éphémères du Zotzenberg, qui a lieu fin juillet au moment de la Fête du Vin.

A vos agendas!

Jean-Pierre Rietsch & Stéphane Wantz

Syndicat viticole / Photos ©D.R.

# Infos Mairie

## État civil

### Mariages

- Jérémy VERON & Camille SCHULTZ  
le 16/04/2022
- Serge MEYER & Patricia BOURRÉ  
le 16/04/2022
- Michaël MERVELET & Séverine ANQUETHL  
le 09/07/2022
- Kaal BIAYI & Joanne RIETSCH  
le 10/12/2022

### Pacs

- Ludovic ROHRER & Léa SCHELLINGER  
le 31/08/2022

### Naissances

- BOUCKENHEIMER Ronwyn  
née le 24/04/2022 à Strasbourg,  
fille de Jean BOUCKENHEIMER  
et de Gaëlle FEHLMANN  
domiciliés 49 rue de la Montagne
- FRERING-RISS Axel  
né le 07/05/2022 à Schiltigheim,  
fils de FRERING Eric et de RISS Catherine  
domiciliés au 77 rue Principale
- HADJI Kassim né le 22/08/2022 à Sélestat,  
fils de HADJI Amine et SCHWAAB Elodie  
domiciliés route du Hohwald
- BESSARD-DUPARC Elise  
née le 05/09/2022,  
fille de BESSARD-DUPARC Rémi  
et de PRIN Nadège  
domiciliés 17 rue Principale
- BROCHARD Tao né le 23/01/2023,  
fils de BROCHARD Jean-François  
et de MARIAGE Meagan  
domiciliés 10 rue des Vosges

### Décès

- Mme ENTZMINGER Lydia à Sélestat  
le 01/02/2022 (Hôpital)
- M. HAENSEL Denis à Sélestat  
le 11/03/2022 (Hôpital)
- Mme TRITSCHLER Yvonne à Sélestat  
le 14/04/2022 (Hôpital)
- BOUCKENHEIMER Ronwyn  
à Strasbourg le 24/04/2022 (Hôpital)
- M. HILGER Alfred à Mittelbergheim  
le 31/08/2022 (Domicile)
- M. LEDIG Roger à Colmar  
le 16/09/2022 (Hôpital)

## Mittelbergheim, préservons notre patrimoine

Classé parmi *Les Plus Beaux Villages de France* depuis 1984, avec deux bâtiments monuments historiques : l'Hôtel de ville et la maison Wittmann, la notion de covisibilité concerne l'ensemble de notre village. La consultation de l'Architecte des Bâtiments de France reste obligatoire pour tous les projets. Malheureusement, nous constatons encore la réalisation de travaux sans autorisation. Nous souhaitons vous sensibiliser à la réglementation à Mittelbergheim.

En effet, en fonction de la nature ou de la situation de votre projet, un dossier de Déclaration Préalable (DP) ou un dossier de Permis de Construire (PC) est nécessaire. L'objectif est de préserver le caractère architectural de notre village.

Pour ce faire, la commission « bâtiment » est à votre écoute et étudie au préalable chaque demande. En parallèle, votre dossier est transmis à l'ATIP (Agence Territoriale d'Ingénierie Publique) et au SDAP (Service Départemental de l'Architecture et du Patrimoine). Pour toute demande d'autorisation, la commune met des outils à votre disposition en mairie :

- Fiches pratiques de l'ATIP
- Nuancier des tuiles autorisées
- Nuancier pour les coloris des façades
- Consultation du PLUI (Plan Local d'Urbanisme Intercommunal)

Peter Boeckel, adjoint au maire

## Smitcom. Attention du nouveau!

**Depuis le 1<sup>er</sup> janvier**, la redevance forfaitaire ne comprend **plus que 18 levées du bac gris** (surcoût par levée supplémentaire, passage hebdomadaire) et **18 passages en déchetterie**. Elle comprend la collecte des bornes à verre, des biodéchets, les actions de prévention, de sensibilisation et le traitement des différents déchets.

### DANS LE BAC GRIS ne seront jetés que :

- les produits d'hygiène : gants, masques, lingettes, couches, éponges, serviettes en papier de couleur, ...
- les petits objets en plastique : brosses à dents, stylos, ...
- les balayures, cendres, mégots, poussières, litières, ...

### DANS LE BAC JAUNE ne seront jetés que :

la plupart des déchets plastiques, tous les emballages et papiers (pots de yaourt, tubes de dentifrice, films plastiques, barquettes, sachets, ...) collectés tous les 15 jours – jeudis des semaines impaires.

Merci pour tous ces efforts de tri permettant de valoriser nos déchets dans les filières de recyclage.

Pour plus d'infos : <https://www.smictom-alsacecentrale.fr>

Christine Meyer, conseillère municipale



## Nature et Vie

Une nouvelle association vient d'éclorre à Mittelbergheim : Nature et Vie. Il s'agit d'une antenne locale qui siège à Barr. Nous vous invitons à participer, voire adhérer afin de réaliser différentes actions qui touchent à l'environnement. L'heure est à la fabrication de nichoirs et suivront également une présentation de taille et greffe de fruitiers, jardinage durable.

Contact : Marc Mappus - Tél. 06 50 45 09 65

## Hopla Mittel

Naissance d'une nouvelle association en 2023 : Hopla Mittel. Ses actions se tournent vers les aînés et leur bien-être. Une gymnastique globale et douce organisée toutes les semaines dans la salle des associations du village. Le but est de rester dans un cadre chaleureux et bienveillant en respectant les différences de chacun et l'intergénérationnel. Contact : Sophie Coindre Tél. 03 88 08 53 01 - coindresophie@gmail.com

## Les cigogneaux du Zotz

L'Association des parents d'élèves de Mittelbergheim, vous présente son programme de festivités pour 2023 : le 2 Avril : *Kallertadel* et le 14 mai : *Marché aux Puces*; participation au *Sommermark* durant l'été et au *Wintermark* prévu le 4 décembre, vente de décorations cœurs en kelsch.

Contact : Cathie Munschina (Présidente)  
Tél. 06 77 69 00 39 - cathiemunschina@gmail.com

Michèle Tritschler, adjointe au maire

# Projets

## Wàs gebts nejs... èm Dorf? Quoi de neuf... au village ?

### Merci aux bénévoles pour...



Des actions citoyennes ont été menées en 2022 : *Osterputz*, nettoyage du cimetière, décorations de Noël, fleurissement, plantations. De nombreux bénévoles ont répondu présents, villageois, membres d'associations et même un fidèle Barrois ! La municipalité vous adresse ses remerciements les plus chaleureux et sera ravie de poursuivre ses engagements à vos côtés. N'hésitez pas à nous faire part de vos suggestions, afin de rendre notre village encore plus beau et accueillant.

Michèle Tritschler, adjointe au maire

## 2 Ligne de bus

Depuis la fin des travaux de voirie au bas du village (RD62/R362), la commune bénéficie de deux arrêts de bus sécurisés, subventionnés en partie par la Région Grand Est.

Ils permettent aux élèves scolarisés à Barr (collège et lycée) de rejoindre leur établissement (horaires affichés) et aussi de prendre la navette qui relie le Piémont au Champ du Feu. Dans la continuité des travaux de voirie, une étude pour un permis d'aménager la zone Kuesterhof (ancien terrain de foot) va être menée au cours de l'année 2023.

## 3 Jardin pédagogique

Dans le cadre des travaux de voirie, la Commune s'est portée acquéreur de quelques parcelles de terrain à proximité des arrêts de bus. Le but est d'aménager cette zone en verger et jardin pédagogique (arbres, fleurs, abeilles, mare, nichoirs...) en concertation avec des représentants de la Trame Verte et des enseignantes de l'école.

Patrick Ball, adjoint au maire

# Rendez-vous

Commune de Mittelbergheim

## Village fleuri et les 70 ans de la Route des Vins

La commune réitère son action «Bons géraniums» afin de promouvoir le fleurissement des façades donnant sur rue. Chaque foyer se verra attribuer un bon pour 5 géraniums ou autre fleur à chercher **uniquement** chez Yvon Herzog.

Cette année, **la Route du Vin fêtera ses 70 ans**. Partant de Marlenheim jusqu'à Thann, soit un parcours de 170 kilomètres. De nombreuses manifestations seront organisées autour de cet évènement. Afin de rester dans la thématique, la CEA propose de fleurir avec des dominances de couleurs jaune et bordeaux, rappelant les couleurs de l'Alsace.

**Ces bons seront disponibles en mairie du 5 avril au 5 juin.**

Catherine Seltz, conseillère municipale



## Journée environnement La ceinture verte de Mittelbergheim

**Le 10 juin prochain, à 7h30**, la Commission Environnement du conseil municipal organisera **Une matinée découverte de l'éco-système des prés**.

Sous l'égide de la Ligue de Protection des Oiseaux (LPO), nous découvrirons au petit matin l'incroyable réserve ornithologique que représente l'écosystème de prairie qui borde le flanc sud du village. Différents acteurs se sont déjà engagés à participer à cette matinée (Nature et Vie, chasseurs...). Ce moment de découverte sera l'occasion de nous pencher sur la manière de préserver au mieux ce patrimoine faunistique et paysager et se conclura dans la convivialité autour d'un sympathique *Friehsteck* – petit-déjeuner.

Renseignements auprès de :

Frédéric Hansmann – Tél. 06 86 65 24 62 ou

Mimi Tritschler – Tél. 06 07 23 98 31

Inscription : [mairie@mittelbergheim.fr](mailto:mairie@mittelbergheim.fr)

ou au secrétariat de mairie Tél. 03 88 08 92 29

Frédéric Hansmann, conseiller municipal



## Osterputz Dispo le 25 mars ?

Venez rejoindre les volontaires pour ramasser les déchets qui enlaidissent notre village et ses alentours. Les sacs vous seront fournis. Vous pouvez aussi participer à cette opération en balayant et en désherbant devant chez vous pour donner un aspect propre à notre beau village, ou en ramassant le papier laissé là, au bord du chemin, par qui ? Lina Dvertance, toujours la même pardi ! La matinée se clôturera par un verre de l'amitié. **Rendez-vous à 8h30 à la mairie**. Dresscode : gilet fluo et gants.

Merci vielmol pour votre engagement citoyen.

Christine Meyer, conseillère municipale



## Sommermarik 9<sup>ème</sup> édition

Notre *Marché du Terroir* estival se déroulera **tous les mercredis du 5 juillet au 30 août, de 17h à 20h**, sur le parvis de l'église catholique. Retrouvez le goût de l'authenticité grâce aux produits proposés chaque semaine par nos exposants : boulanger, fromager, maraîcher, volailler, apiculteur, brasseur, autres artisans... sans oublier nos vignerons. Les tartes flambées préparées par les bénévoles de nos associations locales. Un moment de convivialité dans la bonne humeur et la gourmandise ! Tables, bancs et barbecue sont mis à la disposition des visiteurs.

Michèle Tritschler, adjointe au maire

## La Fête du Vin 2023

Comme chaque année, les sapeurs-pompiers de Mittelbergheim et les vignerons animeront la fête du vin les **29 & 30 juillet**. Dès le samedi soir, la fête débutera par le bal populaire et vous seront proposés buvette, dégustation, petite restauration, grillades/frites et pâtisseries ainsi que des tartes flambées (uniquement le samedi et dimanche soir).



## Les Terrasses éphémères

La parenthèse de la fête du vin, *Les Terrasses éphémères du Zotzenberg* – un concept de balade culinaire dans une version qualitative et pédagogique – a été un franc succès et a rencontré une réelle adhésion l'an passé. Elle sera reconduite pour le plus grand plaisir du public et des organisateurs.

Le principe reste le même :

- **une manifestation sur une seule journée, le dimanche 30 juillet** (lors de la fête du vin)

- une participation sur inscription au prix de 37€ par personne, verre à vin compris,

- un départ par groupes de 10 à 15 personnes à partir de 11h30 toutes les demi-heures jusqu'à 14h30, accompagné d'un vigneron qui commentera les différents aspects de la viticulture de Mittelbergheim (patrimoine, histoire et environnement)

- 6 domaines viticoles assureront la promotion de leurs vins lors des 3 étapes clés que sont l'apéritif, l'entrée et le plat.

Contact : Philippe Seltz – Tél. 06 36 55 15 16 [philippe.seltz@laposte.net](mailto:philippe.seltz@laposte.net)

Les vignerons & les sapeurs-pompiers de Mittelbergheim

# Festivités

Culture et animations

## MittelCuivr'heim 2023 10<sup>ème</sup> anniversaire



Une semaine musicale inoubliable en plein cœur de l'Alsace, dans l'un des *Plus Beaux Villages de France*. Ce festival invite les musiciens issus de tous horizons et jouant d'un cuivre : cor, trompette, trombone, euphonium, tuba. Le stage permet de se perfectionner dans la maîtrise de leur instrument, de jouer avec d'autres instrumentistes ou simplement de se faire plaisir. Les organisateurs – de talentueux musiciens professionnels et l'équipe d'animation – préparent, pour les stagiaires, un programme varié tout au long de la semaine : cours collectifs, pratique d'ensembles de cuivres, expositions et animations.

## Festival de cuivres du 19 au 26 août 2023 Programme des concerts

Durant cette semaine, le village devient le lieu de vie des stagiaires et accueille les 5 concerts du Festival, au programme :

Samedi 19/8 20h	Seven Blech Army
Lundi 21/8 20h	Brass Dance Orchestra
Mercredi 23/8 20h	Classe de cor du Conservatoire de Mulhouse.
Vendredi 25/8 20h	Les profs invitent les Weepers Circus
Samedi 26/8 15h	Concert des élèves stagiaires

Informations complémentaires sur le site <https://mittelbergheimcuivr.wixsite.com>

Jean-Paul Kretz, Association des Rencontres Musicales

# S'Blabladel

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

## Les seniors en plein air

Notre traditionnel repas des aînés, célébré habituellement en janvier, n'a pas pu avoir lieu en ce début d'année. En effet, la salle de l'Hôtel de ville est devenue trop exiguë et les normes de sécurité ne nous permettaient pas d'accueillir tous les seniors. La municipalité a décidé de changer la formule et proposera un repas plein air, **dimanche 25 juin**, pour un déjeuner convivial et estival, sur l'aire de l'ancien terrain de foot.

## Grands Anniversaires

### 90 bougies

M. WEIBEL Gérard le 23/03/1933

Mme BARTHELMEBS Anne-Marie le 28/04/1933

M. RIETSCH Pierre le 03/08/1933

M. SELTZ André 23/08/1933

M. STUTZ Maurice 07/12/1933

### 85 bougies

Mme GRAF Marlène 03/02/1938

Mme MEYER Huguette 14/05/1938

Mme OEHLKERN Eliane 29/10/1938

Mme SELTZ Helmine 10/11/1938

Mme FISCHER Pierrette 11/11/1938

M. SELTZ Edy 14/11/1938

Mme SELTZ Marlène 18/11/1938

### 80 bougies

M. DENNEFELD Robert 24/04/1943

M. HAENSEL Robert 05/05/1943

M. KLEIN Rodolphe 01/07/1943

M. HIRTZ Paul 24/08/1943

**Santé Bonheur,  
Du soleil dans vos cœurs!**

Marie-Josée Cavodeau, Maire de Mittelbergheim



## Chauffe Mittel!

La chaufferie biomasse communale est opérationnelle depuis le mois d'octobre 2022. Pour tous ceux qui sont intéressés par le fonctionnement, la consommation et le budget, une visite ouverte au public sera organisée **le vendredi 14 avril à 18h. Rendez-vous dans la cour de l'école.**

Patrick Ball, adjoint au maire

## Paroisse catholique

### Messes de la Semaine sainte

Dimanche des Rameaux : à St-Pierre & Barr

Jeudi saint : à Barr à 20h

Vendredi saint : à Stotzheim à 15h

Veillée pascale : à Barr à 20h

Dimanche de Pâques : à Barr, Gertwiller & Stotzheim

### Calendrier des messes à Mittelbergheim

Les dimanches 16 et 30 avril à 10h45

### Fête patronale de St-Étienne

Dimanche 9 juillet : messe à 10h30,  
suivie d'un repas.

Contact :

Presbytère catholique - 2 Rue de l'École à Barr

Permanence : mercredi & samedi de 9h30 à 11h30

Tél. 03 68 05 31 49 - paroisse.barr@gmail.com

Christine Meyer, conseillère municipale

Prochaine  
parution  
fin 2023



## 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

Mercredi 9h00 - 13h00

Jeudi 14h00 - 17h00

## S'BarigmerBladel #39 | Édité par Marie-Josée Cavodeau

Comité de rédaction & relecture : Patrick Ball, Peter Boeckel, Marie-Josée Cavodeau, Frédéric Hansmann, Jean-Paul Kretz, Christine Meyer, Louis Roman, Jean-Pierre Rietsch, Catherine Seltz, Mimi Tritschler, Stéphane Wantz / Crédit photos : Syndicat viticole, AdobeStock, ©D.R. / Graphisme : Martine Landat / Impression : Sprintcolor Papier 100% Coccoon Certifié FSC® / Tirage : 600 exemplaires / Parution : mars 2023