

LE Journal de marseille

70.500 exemplaires

distribués dans toutes les boîtes aux lettres sauf avec STOP PUB

DECEMBRE 2020 n°150



Du professionnel au particulier en Alsace Centrale

www.lejournaldemarsel.fr • J'aime le marseil sur

facebook



CHEMINETTE

Z.A. rue des Alpes
NIEDERHERGHEIM
03 89 49 94 76
www.cheminette.fr

Salle
d'expo
350 m²

voir page 2

Découvrez nos gourmandises pour les Fêtes de fin d'année !!

AUX SAVEURS DE CATHY

Boulangerie - Pâtisserie
Snacking - Salon de thé



Retrouvez-nous également à ROSSFELD,
notre nouveau dépôt !



Cathy et toute son équipe vous accueillent :

du mardi
au vendredi
de 5h à 19h

Samedi
de 5h à 12h30
(pendant le confinement)

le dimanche
de 6h30 à 12h30
(pendant le confinement)

Fermé le lundi



Les magasins seront ouverts
exceptionnellement les lundis
21 et 28 décembre !

Le 24 et 31 décembre
Ouvert de 6h à 14h



Pour vous satisfaire au mieux,
pensez à passer vos commandes
avant le 18 décembre 2020 !
Merci de votre compréhension

Nos Créations de Mousses

- CARASEL :** Biscuit chocolat, ganache caramel, mousse chocolat au lait, caramel salé.
- CHOCOPASSION :** Fond moelleux chocolat - croustillant mangue passion - mousse chocolat - mousse passion glaçage chocolat
- ECUREUIL :** Biscuit chocolat, joconde noisette, croustillant caramel fleur de sel, mousse pralin chocolat.
- FORET NOIRE :** Biscuit chocolat - mousse chocolat - mousse kirsch - griottes alcoolisées - copeaux chocolat noir - chantilly.
- LE LINGOT SURPRISE :** Fond sablé, croustillant caramel fleur de sel, mousse poire et ses éclats, bavaroise vanille.
- PECHE MELBA :** Fond sablé linzer - biscuit madeleine - compotée de pêches et groseilles - mousse panna cotta.
- ROYAL CHOCOLAT :** Biscuit chocolat, croustillant praliné, mousse chocolat noir/lait et noisettes.
- SANTA KLAUS :** Fond biscuit chocolat - compotée de cerises mousse coca - mousse vanille.
- SAVEURS EXOTIQUES :** Biscuit blanc - croustillant chocolat blanc - mousse coco - fourrage exotique et morceaux de litchis.
- TROIS CHOCOLAT :** Biscuit chocolat - mousse chocolat blanc chocolat au lait et chocolat noir.

Toute l'équipe vous souhaite
de passer de bonnes fêtes
de fin d'année

CHEMINETTE

Salle d'expo
350 m²

Du poêle à bois au tubage, en passant par la couverture... Une gamme complète au service de votre confort !

Côté feu

- Cheminée
- Poêle à bois
- Poêle à pellets
- Conduit de fumée
- Tubage



Côté toiture

- Charpente
- Couverture
- Zinguerie
- Fenêtre de toit
- Étanchéité



**DEVIS
GRATUIT**

RGE

Zone d'activités - rue des Alpes • 68127

NIEDERHERGHEIM

Tel 03 89 49 94 76 • Fax 03 89 49 95 48 • www.cheminette.fr

les astuces de marseille

L'Astuce pour éplucher une clémentine

Les clémentines, c'est trop bon mais c'est pas facile à éplucher !

Si on veut éviter d'en mettre partout, il faut avoir la bonne technique.

Heureusement, il existe une astuce pour éplucher ce petit agrume sans se salir les mains.

Et ce, en seulement 10 secondes !

Tout ce dont vous avez besoin pour enlever la peau d'une clémentine facilement, c'est de vos 2 mains.

Comment faire

1. Retournez la clémentine à l'envers.
2. Avec votre pousse, faites un trou au milieu de la clémentine là où il y a le point noir.
3. Insérez maintenant votre deuxième pousse au même endroit.
4. Tirez pour coupez la clémentine en deux.
5. Démoulez chaque côté de la clémentine et dégustez.

Et voilà, l'astuce pour éplucher une clémentine Facile, rapide et efficace, n'est-ce pas ? Même pas besoin d'utiliser de couteau ! Fini de s'en mettre partout et de galérer pour enlever la peau. C'est quand même bien plus pratique comme ça.

L'Astuce pour éplucher une orange

Lorsque vous aurez essayé cette astuce, vous n'aurez plus jamais à éplucher une orange avec les mains.

Car rien de plus énervant que de se salir les mains avec une orange.

Ça gicle partout et en plus, vos doigts sentent l'orange pendant des heures.

Heureusement, voici l'astuce épataante pour peler une orange facilement

Comment faire

1. Coupez les 2 extrémités de l'orange.
2. Faites une entaille verticale dans la peau de l'orange jusqu'à la chair.
3. Déroulez l'orange qui se sépare alors en quartiers, comme sur la photo ci-dessus.

Et voilà ! Vous avez épluché une orange sans vous salir les doigts

Facile et efficace n'est-ce pas ? Cette astuce fonctionne aussi bien pour les oranges, les mandarines que les clémentines.

Et c'est pratique pour éplucher une orange proprement, sans en mettre de partout quand on n'a pas de pelle-orange sous la main. Vous pouvez maintenant manger une orange proprement.





KERTZFELD

NOUVEAU

Clos des Jardins

PARKING OFFERT



**ACHETONS
SECTEUR ERSTEIN
BENFELD
TERRAINS même
non viabilisés MAISONS
et CORPS DE FERMES**

DANS UN ENVIRONNEMENT PAVILLONNAIRE

nous réalisons pour vous

12 SUPERBES APPARTEMENTS 2 PIÈCES ET 3 PIÈCES

JARDIN PRIVATIF AMÉNAGÉ OU LARGE TERRASSE PLEIN SUD

Garage, parking, abri de jardin

Accès sécurisé par visiophone



Près de RHINAU

Pavillon 4/5 pièces LOUÉ

78 m² salon/séjour, cuisine, 3 ch sdb, garage, cave, chauffage central jardin 4,79 ares, dpe e

155 000,00€ Pas de frais d'agence



Près de SUNDHOUSE

Terrain de construction

Lot 3 : 64 ares dont 18 ares constructibles, libre de constructeur et d'architecte, hors secteur ABF

143 000,00€ Hono charge vendeur



BENFELD

Appart. 4/5 pièces dans bi-famille

98 m² salon/séjour/c.équipée 45 m², 3 ch, terrasse 36 m², 2 jardins + abri 3 caves, 2 gges, dpe d, charges 0 €

228 000,00€ Hono charge vendeur



BENFELD

Appartement 3P proche centre

72 m², salon/séjour/cuisine 31 m², 2 ch de 13 m² et 15 m², terrasse 10 m², dpe vierge, charges 500€/an

86 400,00€ Hono charge vendeur



Près de SUNDHOUSE

Terrain de construction

Lot 1 : 8,50 ares non viabilisé, libre de constructeur et d'architecte, hors secteur ABF

86 000,00€ Hono charge vendeur



SELESTAT

Appartement 4P proche centre

110m² sal/séj. 20 m², cuisine 15 m² ch de 23, 16 et 14 m², ch. individuel gaz, cave, dpe vierge, charges 500€/an

160 000,00€ Hono charge vendeur



BENFELD

**Appart. 4P AU CALME
VENTE EN VIAGER**

81 m² salon/séjour 25 m², c.équipée 3 ch, balcon, parking, cave, dpe d

Bouquet : 77 000€+ rente 300€/mois
Hono charge vendeur



SELESTAT

Appartement 4P proche centre

130 m², salon/séj 27 m², cuisine 21 m² 3 ch de 12, 15 et 24 m², terrasse 11 m² cave, parking, dpe c, charges 600€/an

203 000,00€ Hono charge vendeur

FETONS NOEL A ERSTEIN

EN DÉCEMBRE, vos commerces
vous accueillent 7/7

(sauf restrictions gouvernementales)

*Ambiance musicale, des boules,
des sapins, des guirlandes
pour un NOEL FESTIF ET CHALEUREUX*

Joyeux Noël à tous !



Les commerçants participants

Angel's : Boutique Prêt-à-Porter
Aux pieds mignons : Chaussures - Prêt-à-Porter
Betty Elegance Lingerie - Mode Femme/Homme
Bijouterie Clopier
Cap vital : Matériel médical et chirurgical
Casa des Papilles : Restaurant / Piano Bar
Centrakor Alsace : Ameublement et décoration
Coiffure XII
Crêperie C'est Bon Ça

Cycles Scoot 67 : Concessionnaire de scooters
Dresscode : Mode Femme/Homme
Electric'Cars : Spécialiste mobilité électrique
Eram : Chaussures
Garage Huber
JCKarleskind : Traiteur
Le Cellier : Caviste
Leclerc Bio
Leclerc Culture

Leclerc Drive
Leclerc Jouet
Leclerc Sport
L'épicurieux : Epicerie fine
Mr Bricolage
Perle de beauté : Institut de beauté
Petit Pois Carotte : Traiteur
Signe du temps : Prêt-à-porter & Accessoires





LES OPTICIENS **KRYS** **ERSTEIN**

Vous accueillent
du lundi au vendredi
de 9h à 12h
et de 14h à 19h
Le samedi
de 9h à 17h

RDV possible : 03 88 98 63 34



3 rue Mercière • ERSTEIN



Lingerie *Betty Elegance* **ERSTEIN**



Pensez à vos Cadeaux de Noël ...
et soutenez votre commerce de proximité



5€

*** CINQ EUROS de REMISE**

par tranche de 50€ d'achat sur présentation de ce bon**
Pour vous Mesdames : Ensemble soutien-gorge, slips,
pyjamas, pulls, vestes, robes ...

Pour vous Messieurs : Pyjamas, boxers, pulls, chemises ...

La spécialiste du 38 au 60 de 85A au 115G



Phone & Collect
continue tout
le mois
de décembre



Ouvert tous les
jours* et le**
lundi sur RDV

N'hésitez pas
à me contacter !

Aubade ESPRIT s'loggi CALIDA Anita seidensticker barbara L'ESC'FARMEL Triumph REGENCE armorial Gévana Eminence felina

Tél. 03 88 98 28 98 - 06 21 27 35 89

18, rue Mercière - ERSTEIN



Nous revoilà ...
Réouverture
et lancement d'une
nouvelle technologie ...



Débarrassés des poils disgracieux DES MOMENTS DE DOUCEUR à partager

Pour une élimination
des poils* définitive
et sans douleur

OFFRES SPÉCIALES*

Box visage, corps et vernis :

Noël Merveilleux **209€**
au lieu de 262,40€

Box visage :

Noël Eclatant **116€**
au lieu de 145,00€

* Offre valable jusqu'au 31.12.2020

- Indolore
- Tout type de peau (même les plus foncées)
- Toute saison (même en été)
- Ultra rapide
- Pour hommes et femmes



* Sans épilation



PERLE DE BEAUTE

2A rue de Strasbourg • ERSTEIN • Tél. 03 88 98 27 21

le bricolage de marseille

Réutiliser de vieilles chaussettes pour une jolie déco de Noël

Matériel :
Une paire de vieilles chaussettes blanches
Une paire de ciseaux
des boutons
des morceaux de tissus
du riz
3 cordelettes
2 épingles à tête noires
1 épingle à tête orange ou rouge



Prendre une chaussette et couper à environ 5 cm du talon



Retournez les deux parties de la chaussette.



Remplissez ensuite cette partie de la chaussette avec du riz.

Lorsque vous arrivez presque en haut, faites un nœud avec une nouvelle ficelle pour fermer la chaussette.

Avec vos mains, modellez une forme de poire avec une base plus grosse (qui sera le corps) que le haut (qui sera la tête).

Avec la dernière ficelle, faites un double nœud entre la tête et le corps pour avoir une nette séparation.



Ajoutez une petite écharpe avec une petite bande de tissu.



Prenez maintenant la pointe de la chaussette restante et faites-y deux à trois revers pour faire le bonnet.



Déposez-le sur la tête de votre bonhomme de neige.

Plantez deux épingles noires à l'emplacement des yeux et une orange pour le nez.

Vous pouvez coller des boutons sur le corps avec de la glu ou de la colle chaude.
Et voilà ! Trop mignons !



Prenez une première ficelle que vous nouez à environ 3 cm de la découpe du haut de la chaussette et retournez-la à nouveau.

Tout l'univers du tricot,
du crochet, de la broderie
et de la couture.

Retrouvez des centaines
de pelotes de marque



Merceria
By Sandra

Retrouvez-
nous sur



Idées cadeaux pour Noël



- Laines
- Fils
- Boutons
- Broderie ...



Tuto OFFERT
au magasin
pour le bandeau
et le châle !!

N'oubliez
pas le Bon
Cadeau !



38 rue du Gal de Gaulle **ERSTEIN** - 03 67 98 13 46

Du mardi au vendredi 9h-12h 14h-18h - Le samedi 9h-12h 14h-16h30

MLA MODE AVENUE

Ouvert tous les jours de 9h30 à 19h et le samedi de 9h30 à 18h30

-30%
sur les vestes,
parkas, manteaux,
cuirs, ...*

sur 400m²

FEMME du 34 au 54
LEBEK • ELISA CVALETTI
MEXX • JULIE GUERLANDE
FRED SABATIER • PREGIO
COUTURE • TONI DRESS
LE TEMPS DES CERISES
RINASCIMENTO • GERRY WEBBER
CAPUCCINO • DIVAS • WAXX
FREEMANN PORTER...

HOMME du XS au 6XL
FREEMANN PORTER
JAPAN RAGS • ALBERTO • WAXX
BENVENUTO • NUMEROLOGIE
MILESTONE • BRUHL
CARL GROSS • JUPITER
FYNCH HATTON • MEN'S
ETERNA • MEXX
VERSACE 1969
PADDOCK'S ...



CHOOSE YOUR STYLE

OBERNAI

29 rue du M^{al} Koenig
en face du Mac Donald

03 88 04 68 00 - modavenue@orange.fr

* Offre valable jusqu'au 20/12/2020 - ©JDM Editions/Edith

HAUSSMANN SOLS RÉSINE

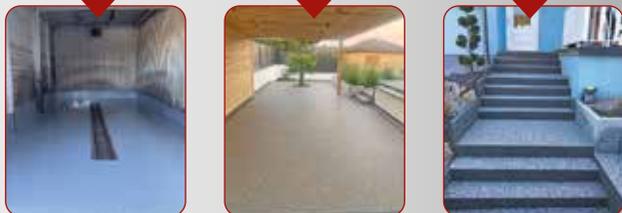
RÉSINE, TAPIS DE PIERRE & ÉTANCHÉITÉ

TERRASSE - GARAGE - SALON - SALLE DE BAIN
ATELIER - ENTREPÔT - MAGASIN

AVANT



APRÈS



Site n° 7920406500028

**DEVIS
GRATUIT**
Nous avons
une garantie
décennale

Les plus de la résine & tapis de pierre :

- Anti-remonté d'humidité • Étanche et résistant
- Sans joint • Application sur tout type de sol (y compris sols chauffants) • Amortissement acoustique
- Entretien facile • Grande longévité
- Coloris et finitions variés

www.haussmannsolsresine.fr

9 rue des Muguets • 67530 • **BOERSCH**
06 49 93 36 45 • haussmann67@gmail.com

Le Retour

MAISON ROUGE
Habilleur

Depuis 1975

NOËL AVANT NOËL

2021
IDÉES
CADEAUX

juste à
-50%
Sur **TOUT**
TOUT le MAGASIN*

OFFREZ
UN
CHÈQUE
CADEAU

TOUS
ENSEMBLE
SOLIDAIRE

OUVERT LES DIMANCHES 6, 13 ET 20 DÉCEMBRE
NOUS AVONS HÂTE DE VOUS RETROUVER !

- GERRY WEBER
- BARBARA LEBEK
- PIERRE CARDIN
- BETTY BARCLAY
- CHRISTINE LAURE
- BUGATTI
- FRANK WALDER
- ANNA MONTANA
- MEN'S
- SOMMERMANN
- MEYER HOSEN
- ETERNA ...

RAYON SPÉCIAL GRANDES TAILLES

15 rue Westrich - ZI Nord • **SELESTAT** • 03 88 92 02 27

à côté de Picard, **Grand parking GRATUIT**

Lundi 14h-18h • Du mardi au samedi de 9h-12h/14h-18h

LE COMMERCE QUI GARDE LE SOURIRE

UNION DES COMMERÇANTS & ARTISANS DE

BENFELD 

BOUTIQUES
RESTAURANTS
TRAITEURS
INSTITUTS
FLEURISTES
PRESTATAIRES...

UN RÉSEAU DE
COMMERÇANTS,
ARTISANS &
INDÉPENDANTS
À VOTRE
SERVICE !



POUR VOS CADEAUX
DE FIN D'ANNÉE
PLUS QUE JAMAIS

*Soutenez le
commerce local !*

Pour voir toutes les offres de nos adhérents,
rendez-vous sur  www.facebook.com/uca.benfeld

VETEMENTS KNOPF • CHAUSSURES F. BUCK • OPTIQUE MISVAL • LISSAC OPTICIEN • LE BON PAIN • BOULANGERIE PFEIFFER • PATISSERIE SUCRESEL • DREYFUSS BOUCHERIE CHARCUTERIE • MISTER KEBAB • RESTAURANT AU ZOLL • RESTAURANT LA VIGNETTE • CUISINEST • MEUBLES KRANKLADER • LE COELACANTHE • CENTRE FLORAL GAESSLER • POLLEN & PISTIL • PAYSAGE GAESSLER • TREFLE VERT • MAISON CROVISIER • VB SERVICES • CLC ALSACE • GARAGE BENFELD AUTOMOBILES - AGENT RENAULT • GARAGE DU RELAIS - PEUGEOT • AUTOMOBILES GELAIN • GARAGE LERCH • INTERMARCHÉ • MARCHÉ AUX AFFAIRES • ALLIANZ - AGENCE FABIEN WEBER • AVA EXPERTISE COMPTABLE • BANQUE POPULAIRE ALSACE LORRAINE CHAMPAGNE • CRÉDIT MUTUEL CCM RÉGION DE BENFELD • ARCHITECTURE CHITTIER - STRABAT SARL • COIFFURE CK13 • INSTITUT ONGLERIE DOUCEUR ÉTOILÉE • CONSEILS WELLNESS • PEINTURES RUPPEL • MC CRÉA • TOPIMMO • AFL SERVICES • EPICERIE CINQUANTE NUANCES DE GRAINES • ATELIER DÉCO DESIGN



*Professionnels de Benfeld
et environs, rejoignez-nous !*

L'UCAB, certifiée 100% sourire et proximité !
www.artsans-commerçants-benfeld.fr
Email : contact@artsans-commerçants-benfeld.fr

Faites (vous) plaisir !

 **Centre Floral
Gaessler**

boutique cadeaux

sapins



poinsettias



12 Rue du Petit Rempart 67230 Benfeld
Tél. **03 88 74 41 38** - Service livraison

Vêtements
KNOFF

*vous souhaitez
d'excellentes fêtes
de fin d'année !*

DIVAS

CECIL

AIGLE
DEPUIS 1833

CMP

Gévana
PETIT LINGERIE

BARBARA LEBEK

CALAMAR

dl
Diane Loury

Griffon

pierre cardin

Eminence

Le Cooper
SINCE 1934

Street One

OLYMP

LABONAL

JUPITER

BENVENUTO.

Janira

STARK

m.e.n.s.

CAMBRIDGE
LEGEND

10 rue du G^{ral} de Gaulle à Benfeld - **03 88 74 43 26**

MAR - VEN 09h-12h et 14h15-19h / SAM 09h-16h



Il n'y a
pas que la
cuisine
qu'il faut
changer !

N'est-ce-pas, messieurs ?

En 2020 nous avons dû nous ré-inventer. Merci d'avoir été à nos côtés !
Rendez-vous en 2021 pour un partage équitable des tâches dans une nouvelle cuisine toute équipée !

Passerez de belles fêtes !

Cuisinest Plus que PRO
FABRICATION & POSE DE CUISINES - DRESSINGS - PLACARDS

4 rue de Suède 67230 BENFELD
cuisinest@orange.fr - www.cuisinest.fr

Parlons de vos projets en visio : **03 88 74 06 73**

Peintures SHOWROOM

RUPPEL

Vente au détail :
Peintures,
Peintures écologiques
Papier Peint, Décoration,
Murs/Sols, Outillage

Nous accueillons nos clients avec toutes
les conditions sanitaires respectées

PARC D'ACTIVITÉS DES NATIONS - 8, rue d'Italie - 67230 BENFELD
Tél. 03 90 57 96 08 - Mail : audrey@peintures-ruppel.fr
Lundi - Mercredi : 9h - 12h • Mardi - Jeudi - Vendredi : 9h - 12h et 14h - 18h
Samedi : 9h - 12h30

DEVIS ET DÉPLACEMENTS
GRATUITS

Ets. *Escoder*

Restauration de chaises,
fauteuils, canapés
Teinte et patine à l'ancienne
Grand choix de tissus
d'ameublement

- Rempailage
- Cannage
- Rembourrage
- Tapisserie

06 80 76 52 32 • escoder.mickael@icloud.com
17 rue du commerce • 67920 **SUNDHOUSE**

MAISON CROVISIER

*vous souhaitez de bonnes fêtes
de fin d'année !*

avec **VALTRA**

Pensez à nos
Jouets de Noël
Commandez et emportez !

3 rue des Antiquaires
67230 BENFELD **03 88 74 40 15**

Message aux lectrices et aux lecteurs,

Pour des raisons techniques, nous avons dû réduire le rédactionnel dans ce numéro, veuillez nous en excuser, l'imprimeur n'était pas en mesure d'imprimer le marsel de décembre en 48 pages comme prévu, nous avons dû limiter la pagination à 40 pages. Le marsel rattrapera le rédactionnel perdu dans les numéros à venir. Une nouvelle fois, nous vous prions de nous pardonner ce contretemps indépendant de notre volonté. En attendant, tous les annonceurs et le marsel vous souhaitent de bonnes Fêtes de fin d'année.

Menuiserie UTTER & CIE

ARTISAN FABRICANT
DEPUIS PLUS DE 80 ANS

- Portes d'entrée et d'intérieur
- Fenêtres bois, PVC et alu
- Volets
- Escaliers acier et bois
- Parquets
- Sols stratifiés
- Placards / Dressing
- Meubles cuisine et salle de bains
- Agencement

vous souhaitez de bonnes fêtes de fin d'année !

sur mesure

RGE QUALIBAT

1 rue Saint-Léonard à BENFELD
Tél. 03 88 74 43 78
contact@utter67.fr
utter67.fr

Mais aussi...
Pompes funèbres
Chambres funéraires
Organisation d'obsèques, prévoyance, grand choix de fleurs artificielles, plaques, urnes...

Confection : rideaux, stores, coussins,
tête de lit et jeté de lit

Rénovation : fauteuils et canapés

Vente : papier-peint, tapis, luminaires,
petits mobiliers



Conseils
déco et pose

*Christine vous souhaite de
Joyeuses Fêtes de fin d'année !*

UNIQUEMENT SUR RV

christine.losser@wanadoo.fr

06 67 40 55 55 • 4 impasse des Charmes - NORDHOUSE

**20 ans avec vous !
Merci pour votre confiance**

JS VERRE DECOR SàRL
Vitrerie Miroiterie
Fourniture et pose pour particulier et professionnel Artisan d'art

CRÉDENCES Verre laqué ou impression photo



PORTE & FERMETURES DE DOUCHE

EXPO
MAGASIN

Battante ou Coulissante



GARDE CORPS



JS Verre Décor
intervient aussi sur :

- Remplacement de tous vitrages
(vitrage simple, isolant,
anti-effraction, verre de cheminée...)
- Crédence de cuisine
- Porte battante et coulissante
- Fermeture de douche
- Habillage en verre de porte,
porte de placard
- Découpe de tous produits
verriers sur mesure

Z.A. - impasse du Moulin • **SAND**
03 88 58 18 47 • www.jsverredecor.com

Horaires : du lundi au vendredi de 8h30 à 12h et de 14h à 17h30 Fermé le mercredi après-midi

**160 magasins
en France**

**du CHOIX,
du CONSEIL
et des PRIX**



DEPUIS 1981
ESPACE
revêtements

DECOMUR & SOL

16, rue de l'Industrie Z.I. nord - 67600 **SÉLESTAT**
tél. 03 88 82 82 21 - fax : 03 88 82 87 01 • decomuretsol@wanadoo.fr

PEINTURE MATE, VELOUTÉ

LASURES, VERNIS, CHAUX
CRÉPIS
PAPIER PEINT
ENDUITS
BÉTON

DE 1 000 TEINTES

TEXTURE À PEINDRE
PEINTURE
SOL PVC
MOQUETTE
SOL NATUREL
PARQUET MASSIF
STRATIFIÉ

**NOUVEAU
Système DRIVE**

Confinement : durant les
périodes de fermeture des ma-
gasins, notre équipe RESTE
JOIGNABLE et DISPONIBLE !
Détails sur Facebook ou le
répondeur téléphonique.

PAPIER PEINT TENDANCE ET UNIS / RIDEAUX

**150M² DE PAPIER PEINT
TEXTURE À PEINDRE**



MÉTRÉ sur CHANTIER (gratuit, SANS ENGAGEMENT) SERVICE Pose sols • POSE OFFERTE* POUR 1€ voir conditions en magasin



Avec vous
depuis
30 ans



03 88 67 91 90



la cuisine de marseille

Par quoi remplacer l'huile et le beurre pour préparer les desserts ?



Froid pour confectionner une pâte sablée, fondu pour rendre un gâteau dense et pommade pour le moelleux et la légèreté, le beurre est très utilisé en pâtisserie. Quels substituts peut-on lui trouver ?

Par goût, conviction, allergie ou envie de cuisiner plus léger... Il existe plein de raisons qui nous amènent à réduire l'utilisation du beurre dans la préparation de gâteaux et de desserts. Découvrez par quoi remplacer le beurre pour des gâteaux tout aussi savoureux !

Gateau au chocolat sans beurre et autres gâteaux gourmands

Par quoi remplacer le beurre dans les recettes de gâteaux ? Plusieurs alternatives existent. Parmi les plus simples et les plus saines, on choisit de remplacer le beurre par des fruits et légumes.

Les courges à la place du beurre

Mais pas n'importe lesquels bien entendu.



Une recette tétine du gâteau au cacao sans beurre reste certainement la recette du gâteau au chocolat à la courgette. D'ailleurs, cette recette d'étonnant gâteau au chocolat sans beurre gagne sur tous les plans car elle propose un gâteau sans sucre sans beurre et sans gluten !

D'autres courges sont parfaites pour vos desserts sans beurre : potimarron, butternut, citrouille que vous allez réduire en purée. Et dans la famille des légumes orangés, pensons aussi à la patate douce qui, avec sa texture fondante, remplace facilement le beurre :

soit dans une recette toute simple de gâteau sans sucre sans beurre en mixant purée de patate douce, poudre d'amande, farine, lait de soja et extrait de vanille soit dans un brownie au chocolat. Se servir d'un avocat pour un dessert sans lait ni beurre

Si vous vous demandez toujours par quoi remplacer le beurre dans un gâteau, pensez aussi à l'avocat qui est riche en bon gras. Son goût très subtil se marie très bien avec celui du chocolat mais aussi avec d'autres fruits comme dans cette recette de muffins à l'avocat et aux groseilles. Par contre, il ajoutera une empreinte écologique à votre gâteau non négligeable...

Des fruits qu'on a toujours sous la main

Si la banane remplace facilement les oeufs, le moelleux qu'elle apporte en fait aussi un bon substitut au beurre. Réalisez ainsi un gâteau banane sans beurre en utilisant des bananes bien mûres, du lait, des oeufs, de la farine et de la levure. Vous pouvez ajouter du sucre mais en réduisant la quantité de vos recettes habituelles, surtout si les bananes sont très mûres.

Pour faire un gâteau au pomme sans beurre, remplacez le beurre par de la compote de pommes en comptant la moitié en quantité.

Recette dessert sans beurre avec des légumineuses

Les légumineuses se révèlent d'excellentes alternatives au beurre dans la préparation de gâteaux plus lights ! Les pois chiches remplacent le beurre et la farine, les haricots azuki et même les lentilles, en particulier les lentilles corail que vous pouvez mixer avec de la crème végétale donnent un moelleux incomparable.

Par quoi remplacer le beurre dans une recette ? Par de l'huile végétale !

Toute simple cette alternative au beurre : l'huile végétale, composée d'acides gras essentiels, peut entrer dans la composition d'un dessert light. De plus, l'huile est en générale mieux tolérée par les estomacs fragiles que le beurre.

Suite page 14

MEUBLES

FEUERER

MUSSIG

48 ans d'expérience

Séjours, chambres, salons, literies, ...
mais aussi cuisines, dressings, et
aménagement sur mesure.



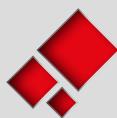
Ouvert LES DIMANCHES
6, 13 et 20 décembre
de 14^h à 18^h

-20% sur toute
la déco*



53, rue de Heidolsheim 67600 **MUSSIG** tél. 03 88 85 32 02
courriel : info@meublesfeuerer.com • Site internet : lesexpertsmeubles.fr

Nous parlons français



KÜCHEN ATELIER

ESCHBACH & EDMONDS

VOTRE CUISINISTE À 2 PAS DE CHEZ VOUS



Miele

GAGGENAU

SIEMENS

LEICHT

BOSCH

EFF

Schwarzwaldstraße 93 • D 77933 **LAHR** (proximité gare)
0049 7821 95 96 93 • e-mail : info@kuechen-atelier-lahr.de • www.kuechen-atelier-lahr.de

GARAGE

Mécanique - Carrosserie - Peinture - Pneus - Pare-brise - Dépannage **TOUTES MARQUES**

AUTO SERVICE

Les meilleurs prix du Net avec la qualité d'un garagiste proche de chez vous



LOCATION VOITURES

ET UTILITAIRES

Louez votre voiture à deux pas de chez vous

SERVICE LOCATION DE VÉHICULES
Voiture et UtilitairesPOINT
LOC

GARANTIE CONSTRUCTEUR PRÉSERVÉE

Votre voiture neuve à prix imbattable en arrivage ou à configurer

point de vente
multimarque
votre spécialiste en véhicules neufs
Voiture neuves
plus de 30 marques56 rue Principale • SCHAEFFERSHEIM • 03 88 98 07 25 • www.garage-schaal.frDu lundi au vendredi : 7^h45-12^h et 13^h30-18^h

GARAGE KERRMANN

à GEISPOLSHEIM

Frais d'immatriculation
OFFERTS
Garantie 12 mois
des véhicules occasions

VÉHICULES OCCASIONS UTILITAIRES

CITROËN JUMPER

HDI - 130CV - 2015
12 300€

PEUGEOT PARTNER

HDI - 90CV - 2013
7 700€

CITROËN BERLINGO

HDI - 100CV - 2018
7 900€

FORD RANGER 4X4

TDCI - 150CV - 2015
13 700€

RENAULT MASTER

DCI - 110CV - 2016
13 800€

PEUGEOT PARTNER

HDI - 90CV - 2013
8 950€

RENAULT KANGOO

DCI - 75 CV - 2016
8 200€

CITROËN BERLINGO

HDI - 90CV - 2015
7 950€

CITROËN JUMPY

HDI - 90CV - 2014
9 700€

PEUGEOT BOXER

HDI - 130CV - 2015
16 200€RENAULT TRAFIC
MINIBUS JUMPERDCI - 90CV - 2009
9 950€

CITROËN BERLINGO

HDI - 75CV - 2016
11 700€Un stock permanent de plus de **100** véhicules occasions toutes catégories
Visibles sur notre site : www.kerrmann.biz

GEISPOLSHEIM • 03 88 66 34 84 • 06 08 32 40 50

©JDM Editions/Edith

Suite de la page 12

Quand vous adaptez une recette comportant du beurre à l'origine, enlevez un quart de la quantité. Ainsi, pour 100 g de beurre, utilisez 75 g d'huile.

Remplacez le beurre par huile neutre comme l'huile de tournesol pour un gâteau nature sans beurre ou une pâte brisée, de l'huile de colza ou de coco. Il est possible d'utiliser de l'huile d'olive mais son goût est plus typé !

Vous pouvez aussi vous lancer dans la confection d'un gâteau au citron sans beurre très facile : farine, sucre, œufs, levure chimique, citron et huile de tournesol.

D'autres alternatives au beurre dans les gâteaux



Remplacez facilement le beurre par de délicieuses purées d'oléagineux comme les purées d'amande, noisettes ou noix de cajou qui ont un goût neutre. Remplacez le beurre par la même quantité de purée d'oléagineux. Vous obtiendrez la même texture

fondante, avec un petit goût en plus ! De plus, les oléagineux apportent leur lot de bons nutriments : magnésium, calcium, fer, potassium et vitamines.

Avec son goût plus prononcé, la purée de cacahuètes est une alternative ultra-gourmande au beurre !

Enfin, remplacez tout simplement le beurre dans vos gâteaux par du fromage blanc, des yaourts ou le skyr, le nouveau chouchou du rayon produits laitiers.

Publié avec l'aimable autorisation de www.consoglobe.com

MJR

PIECES AUTO

03 88 57 12 23

NOUVEAU à SELESTAT



DECouvrez NOS PRODUITS
RECONNUS PAR
LES EXPERTS
PROPOSES AUX
MEILLEURS PRIX

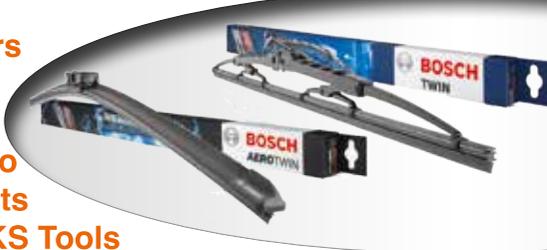
BATTERIES : un grand choix

VARTA AUTOPOWER FREEBATT OPTIMA BATTERIES



Pour voitures, camping car, poids lourds, bateaux, machines agricoles, fauteuils roulants etc...,
Reprise de votre ancienne batterie de la même catégorie
(voiture 12€, poids lourd 24€, et moto 3€)

ESSUIE-GLACE Bosch Aero Twin...



amortisseurs

Freinages

Filtrations

Huiles Yacco

Echappements

Outillages KS Tools

AD BLUE 10 litres et 210 Litres

LA RÉFÉRENCE EN PIÈCES AUTOMOBILES

Freinage • Filtration • Courroies • Kits de distribution

• Essuies-glace • Embrayage • Amortisseurs • Eclairage etc...



DISTRIBUTEUR
KS TOOLS

- CRICS
- COMPRESSEURS
- PRESSES
- SERVANTES D'ATELIER
- OUVRES D'ATELIER
- AMBASSAGES D'ATELIER
- OUTILLAGES SPECIFIQUES
- COFFRETS D'OUTILLAGES
- LAMPES D'INSPECTIONS
- OUTILLAGES PNEUMATIQUES

MJR

PIECES AUTO

03 88 57 12 23
mjr-pieces-auto@orange.fr
1 Chemin de Neubruchweg
67600 SELESTAT

www.mjr-auto.fr



OBERNAI

AUTOMOBILES

Un choix sur toutes les marques de
pneus du marché.

Consultez nos tarifs en ligne sur
OBERNAI-ACCES-PNEUS.COM

VOS PNEUS AU PRIX DU NET



UN SINISTRE, UN BRIS DE GLACE ?
OBERNAI AUTO S'OCUPE DE TOUT

• RÉPARATION IMPACT PARE-BRISE NET DE FRANCHISE

• REMPLACEMENT PARE-BRISE AVEC FRANCHISE,

NOUS PRENONS À NOTRE CHARGE

JUSQU'À 100€ DE FRANCHISE



POINT DE VENTE OFFICIEL

ICI DES BATTERIES
A PRIX HYPERMARCHÉ

BATTERIE PREMIUM
GARANTIE 24 MOIS



10 A rue de l'Expansion • **OBERNAI**
03 88 95 96 32 • www.obernai-automobiles.com

* Voir conditions dans notre garage • Siret Obernai Automobile : 411015069200029 • ©JDM Editions /Editth



Etoile 67 Classic - Atelier Vintage



Ateliers mécaniques agréés



Carrosserie et atelier mécanique multimarques



Magasin & pièces détachées



Etoile 67

Mercedes-Benz

Sélestat

Réparateur agréé VP - VUL - VI

Atelier de réparation
agréé Mercedes-Benz

Mécanique •

Carrosserie •

Entretien •

Climatisation •

Pare brise •

Géométrie •

Pneus •

Pièces et

accessoires



Etoile 67 • 9, rue de la Maison Rouge • ZI Nord
SELESTAT • 03 88 92 21 62 • www.etoile67.com



Votre satisfaction
sans concession

srj-auto.fr



GARAGE
OUVERT
MÉCANIQUE
CARROSSERIE

03 88 08 94 68

Notre activité demeure autorisée
Cochez la case "achats de première nécessité"
de votre attestation de déplacement.

NOMBREUX MODÈLES DISPONIBLES DE SUITE



C3

Shine - 1.2 Puretech 82 CH
Shine - 1.6 Bluehdi 100 CH

à partir de
14 980 € TTC(1)

CLIO V

Zen - TCE 100 CH
Intens - TCE 100 CH
Edition One - TCE 100 CH

à partir de
16 890 € TTC(1)

BERLINGO

Shine - 1.5 Bluehdi 130 CH
Shine - 1.5 Bluehdi 130 CH EAT8

à partir de
23 480 € TTC(1)

EN STOCK

NOUVELLE 208

ACTIVE - 1.2 PURETECH 75 CH
ALLURE - 1.2 PURETECH 100 CH



à partir de
18 870 € TTC(1)

EN STOCK

CAPTUR II

BLUEHDI 115 CH EDC
INTENS - TCE 100 CH / TCE 130 CH EDC / TCE 155 CH EDC



à partir de
20 880 € TTC(1)

EN STOCK

JUKE

N DESIGN - DIGT 115 CH DCT
N CONNECT - DIGT 115 CH DCT



à partir de
22 870 € TTC(1)

TRAFIC FOURGON

L1H1 GRAND CONFORT - DCI 120 CH



20 692 € TTC(1)

EN STOCK

C3 AIRCROSS

SHINE - 1.2 PURETECH 130 CH EAT6
1.5 BLUEHDI 100 CH / 1.5 BLUEHDI 120 CH EAT6



à partir de
20 690 € TTC(1)

EN STOCK

NOUVELLE 2008

GT LINE - 1.5 BLUEHDI 130 CH EAT8
ACTIVE - 1.2 PURETECH 130 CH / ALLURE - 1.2 PURETECH 130 CH EAT8



à partir de
23 980 € TTC(1)

RIFTER

ALLURE - 1.5 BLUEHDI 130 CH EAT8



25 480 € TTC(1)

GOLF VII

LIFE - 1.5 TSI 130 CH



25 980 € TTC(1)

NOUVELLE E208

ALLURE - 50 KWH 136 CH



28 250 € TTC(1)

TOUTE NOTRE ÉQUIPE EST MOBILISÉE AU 03 88 08 94 68 !



NOMBREUX MODÈLES EN STOCK

LIVRAISON POSSIBLE

Sélection de véhicules d'occasions en stock

ZOE

ZE INTENS - R240



2015 • 11 500 km
9 980 € TTC(1)

SCÉNIC III

LIMITED - 1.5 DCI 110 CH



2014 • 95 486 km
9 990 € TTC(1)

NOUVELLE C3

FEEL - 1.6 BLUEHDI 100 CH



2017 • 53 952 km
11 890 € TTC(1)

GRAND SCÉNIC

BOSE - 1.6 DCI 130 CH



2016 • 79 000 km
13 990 € TTC(1)

MAZDA CX5

DYNAMIQUE - 2.2 SKYACTIV D150 CH



2014 • 77 400 km
14 990 € TTC(1)

MEGANE IV ESTATE

INTENS - 1.2 TCE 130 CH



2017 • 16 807 km
15 990 € TTC(1)

2008

ALLURE - 1.2 PURETECH 110 CH



2019 • 21 440 km
19 970 € TTC(1)

GRANDLAND X

EDITION - 1.6D 120 CH ECOTEC



2018 • 24 756 km
19 990 € TTC(1)

TIGUAN

CONFORTLINE - 1.5 TSI 150 CH



2017 • 33 900 km
24 890 € TTC(1)

MINI

CLUBMAN COOPER - 136 CH



2017 • 30 600 km
24 980 € TTC(1)

DS3 CROSSBACK

PERFORMANCE LINE - PURETECH 130 CH EAT8



2020 • 2 000 km
28 580 € TTC(1)

DS3 CROSSBACK

PERFORMANCE LINE - PURETECH 155 CH EAT8



2019 • 2 000 km
29 480 € TTC(1)



www.srj-auto.fr



@srjost.auto

2 allée du Piémont 67210 GOXWILLER

Tél : 03 88 08 94 68

Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 13h30 à 19h, le samedi (service commercial) de 9h à 12h et de 14h à 18h

(1) Tarif au 01/12/2020, hors frais d'immatriculation

éLECTRO 67

03 88 37 09 75

DÉPANNAGE VENTE



Dépannage assuré
du lundi au samedi



électroménager

antennes
- terrestre, satellite



image - son



Pendant la période
du confinement veuillez
téléphoner avant votre
passage dans nos locaux
Joignable au 06 36 36 31 66 du
lundi au samedi de 9h à 18h30

Nous respectons les mesures
de sécurité sanitaire



www.electro67.com

50, rue du 28 novembre - 67150 ERSTEIN
Tél. 03 88 37 09 75 - contact@electro67.com

le fait maison de marseille

2 recettes simplissimes de pain maison



Une baguette comme chez le boulanger

Vous ne pouvez vous passer d'une bonne baguette pour le petit-déjeuner ou avec le fromage en fin de repas ? C'est vrai que la baguette est une véritable institution française. L'inconvénient est qu'elle a tendance à moins bien se conserver que d'autres types de pain. Mais il existe tout de même quelques astuces pour éviter qu'elle ne durcisse trop vite ou qu'elle retrouve un peu de son croustillant. Cette recette de baguette faite maison est très facile. Elle vous permettra de réduire les visites chez le boulanger pendant cette période durant laquelle nous devons drastiquement limiter nos contacts sociaux.

Ingrédients pour 2 baguettes maison :

- 375 grammes de farine T45
- 8 grammes de sel
- 1 pincée de sucre (pour activer la levure)
- 12 grammes de levure fraîche
- 300 ml d'eau tiède environ

Suite page 26

JS VERRE DECOR SàRL
Vitrerie Miroiterie



Dépannage et remplacement de bris de glace pour tous produits verrier

- Tous verres - Imprimé - Feuilleté - Sécurité
Vitrage isolant - Verre de cheminée

Bénéficiez d'une intervention rapide et
d'un travail soigné. Faites appel à nos services.



Z.A. - impasse du Moulin • SAND
03 88 58 18 47 • www.jsverredecor.com

Horaires : du lundi au vendredi de 8h30 à 12h et de 14h à 17h30 Fermé le mercredi après-midi

Boutique
Facile™

Votre propre boutique en ligne
à partir de **980 € HT** !

Evidence a développé Boutique Facile™. Un concept qui vous
permet de posséder votre propre boutique en ligne en **48 h chrono**.

La solution pour vendre rapidement
et ne pas rater les fêtes !

Evidence
Custom Web & Marketing Digital

67600 Sélestat
06 78 29 73 34

TOUTES LES INFOS SUR
www.boutique-facile.fr



Electric cars

MG ZS EV
À PARTIR DE 29 990€*



Le meilleur rapport du marché
Borne offerte + carte de 1 an de recharge gratuite

*Profitez encore des bonus éco de -7 000€ + bonus casse 2 500€

Essai & rens chez Electric'car au 06 01 825 677

ecars67@yahoo.fr - www.electric-cars-france.com

Electric'cars Erstein revendeur exclusif MG Grand Est - *Voir conditions en garage

Cédric Barthelmebs
Entretien & Création de jardin

06 08 13 07 13
cnpaysagiste@gmail.com
3A rue du stade
ROSSFELD 67230

• Entretien • Engazonnement
• Plantation • Taille • Tonte
• Scarification • Dallage
• Désherbage • Clôture ...

Nous entretenons votre jardin, et vous bénéficiez de 50% de crédit d'impôts selon l'article 199 sexdecies

services à la personne

François Isinger
PAYSAGES

3, route de Schirmeck
67120 DUPPIGHEIM
Tél. 03 88 50 85 25
Port. 06 72 36 33 28

francois.isinger@gmail.com
www.francoisisingerpaysages.com

• Escaliers paysagers • Pavage, Dallage, Terrasse
• Murs en gabion • Création d'espaces minéraux
• Clôture occultante en remplacement de thuyas

06 76 16 53 83
03 90 57 95 65

Hello le Jardinier

CETTE ANNEE, PROFITEZ de votre temps libre, NOUS NOUS OCCUPONS DE VOTRE JARDIN

- tondre votre pelouse
- tailler vos haies et arbustes,
- désherber les massifs ou ramasser les branches, les feuilles,
- entretenir votre potager

Besoin de souffler ? Choisissez le spécialiste du service à la personne

• de vrais jardiniers
• implantés localement
• votre contact en 48h

Thierry MARCK à HUTTENHEIM
thierry.marck@hellolejardinier.com

50% de réduction d'impôts*

services à la personne

SLC création

DEVIS GRATUIT

VOS EXIGENCES... NOTRE SAVOIR FAIRE
VOS ENVIES... NOTRE EXPERTISE

Pavage • Dallage • Pierres naturelle
Brise vue • Clôture • Terrasse bois
Muret Végétaux • Engazonnement...

Vous rêvez de vous détendre dans un univers conçu à votre image ? Téléphonnez pour un RDV au 03 88 57 90 84

le Jardinier

OUVERTURE
Dimanche 20 décembre de 14h à 18h

Entrez dans la magie de Noël
Boutique décoration - Idées cadeaux

• Etoiles de Noël (Poinsettias) produites dans nos serres
• Grande variété de couleurs et de tailles
• Décors de sapins naturels et floqués
• Couronne de l'Avent, Centre de table...

21 Bd de Nancy • SELESTAT • 03 88 92 09 92

OUVERTS du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 13h à 19h et le samedi de 8h à 12h et de 13h à 18h ainsi que le dimanche de 9h à 12h

Arts PAYSAGES

19, route de Matzenheim 67860 BOOFZHEIM
tél. 06 71 59 59 10 ou 06 16 30 54 02

Nous vous proposons les travaux de saison

• Taille d'arbres • Plantation & Entretien
• Engazonnement • Piscines et abords
• Pavage • Terrasse bois

• Débroussaillage • Enrochements • Spécialiste pierre naturelle
• Travaux de terrassement et démolition • Vente d'écorce de pin en vrac

Terrasse en bois • Pavage • Puit à eau • Mur (bois / pierre)

Nous entretenons votre jardin, et vous bénéficiez de 50% de crédit d'impôts selon l'article 199 sexdecies

Les annonceurs et le marseil vous souhaitent le meilleur, une très bonne santé et de Joyeuses Fêtes de Noël.

Continuez à respecter les règles sanitaires, c'est se protéger en protégeant les autres !



SAINTPAUL ESPACES VERTS
CRÉATION ET ENTRETIEN

28 rue de Wittisheim
BINDERNHEIM
03 88 85 42 55 • 06 38 19 52 31
www.saintpaul-espacesverts.fr

CONTRAT D'ENTRETIEN ANNUEL

• Dallage/Pavage
• Enrobé
• Escaliers
• Clôtures
• Engazonnement
• Plantation
• fourniture d'écorces de pin en vrac
• Taille fruitière

NOUVEAU VENTE DE PLANTES

Fruitiers • Abres • Arbustes
Rosiers • Conifères Vivaces ...
ouvert du vendredi de 8h à 12h et de 13h à 18h et les samedi de 8h à 12h

Et toujours...

Votre paysagiste vous conseille et réalise vos projets d'aménagement extérieur, de la conception par photomontages paysagers à l'entretien ponctuel ou annuel tout en passant par la création de vos espaces extérieurs.

50% de réduction d'impôts*

le journal de marseille publié par JDM Editions
13, rue Saint-Michel à 67860 RHINAU
JDM Editions - Eurl au capital de 7.500€ - RCS Strasbourg TI 504 161 175
Directeur de publication : Alain Kohler
Contact : 03 88 74 11 10 ou lejournaldem@arsel.fr

© 2020 Reproduction même partielle interdite sans autorisation écrite.
Selon la technique d'impression, les couleurs peuvent varierées par rapport
aux photos, aux produits originaux ou d'une parution à l'autre, cela n'engage
en rien la responsabilité de JDM Editions. Tout prix publié est sous la respon-
sabilité de l'annonceur. Certains textes ou articles sont fournis à titre éducatif
et informatif et ne peuvent en aucun cas se substituer à un avis, diagnostic ou
traitement médical professionnel.

TIRAGE 70.000 ex. - distribué à 69.900 ex. Le journal de marseille est
imprimé sur du papier qui garantit la gestion durable des forêts
par BLG à F-54200 Toul et distribué par PSC à F-68000 Colmar.



MANIFESTATIONS : Pour paraître dans le Marseille il suffit de vous enregistrer
et rédiger votre manifestation avant le 16 du mois précédent le mois de parution.
RdV sur le site/manifestations/déposer une annonce/créer votre compte.
Pour une manifestation à plusieurs dates comme le théâtre, veuillez regrou-
per toutes les dates pour une même commune en une seule annonce :
Présentation : Ecrire le texte en minuscule sauf la COMMUNE en majuscule
Si une manifestation a lieu sur 2 mois, faudra faire chaque mois à part. Ce ser-
vice est gratuit et réservé exclusivement aux Associations à but non lucratif.
MANIFS REFUSEES : celles écrites en partie ou entièrement en majuscules et
celles selon nos critères, sans avoir à nous justifier.

JARDINFO.FR **50% de réduction d'impôt***

Entretien Jardinage
Tonte de la pelouse, taille de haies, débroussaillage,
entretien des arbres fruitiers et autres plantations,
désherbage, récolte des fruits et légumes...

Dépannage informatique
Dépannage informatique, développements, installation
Ordinateur, formation...

06 19 12 33 01
* Selon la loi en vigueur - Siret n° 884246778 00010

AYDIN SOUDURE SAS

SERRURERIE METALLERIE

réparations soudure aluminium Escaliers Métalliques • Portes
Portails • Garde-Corps • Grilles
Rampes • Barreaux de Fenêtres • Réparations

Découpe de profilés acier et tôle
Piilage sur mesure

03 90 57 76 03 - 06 84 01 81 24
1 rue du Portugal P.A.N 67230 BENFELD
email : aydin.soudure@hotmail.fr - Site : www.aydin-soudure.sitew.fr

Gil' Plaquiste
Jointeur

Cloisons sèches
Isolation
Faux plafond
Aménagement de combles
Plafonds démontable

06 22 15 25 94
gilplaquiste@orange.fr

Sarl E2R
+ de 30 ans d'expérience dans la rénovation

Travaux de maçonnerie, réparation de toiture, isolation extérieure, petits travaux de terrassement, pavage, placo

devis gratuit

Intervention rapide

67920 SUNDHOUSE
06 16 11 01 58 • 06 19 50 32 90

Yildiz Plâtrerie

• Plâtre projeté • Enduits
• Aménagement de combles
• Cloisons sèches • Faux plafonds

13 années d'expérience

67230 HUTTENHEIM - 06 85 25 06 81
yildiz_platrerie@live.fr

NOUVEAU - NOUVEAU - NOUVEAU

MULTIMARK Service

ANDLAU

AUTOMOBILES

A partir 1^{er} décembre

Nouvelle agence MULTIMARK Service exclusivement dédiée à votre auto et votre quad.

Vente de véhicules 0 km ou occasions

Diagnostic pannes électriques

Entretien et révisions

Carrosserie

Pneus - batteries

Parebrise

Quads

1 route d'Eichhoffen • ANDLAU
03 88 08 27 04 • www.obernai-automobiles.com
Siret Obernai Automobile : 411015069200029 • ©JDM Editions /Edith

CYCLES SCOOTS

ERSTEIN 67

VELO & OXYGEN

NOUVELLE COLLECTION :
Gitane Cycle/ Peugeot Cycles /
VAE VTT - VTC - VILLE - JUNIORS

Offre Spéciale Vélos Electriques
Vélos électriques à partir de **1 199€**

Prime de **200€ OFFERTS***

Votre spécialiste du vélo électrique dans le Ried

Gamme enfant Gitane à réserver dès maintenant

Vélo Urbain Gitane à partir de 329€

Scooter 50cc SYM à partir de 1 399€

Moto enfant à partir de 979€

29a avenue de la Gare • ERSTEIN
03 88 98 13 13 www.cyclescoots67.fr
Ouvert pendant le confinement du mardi au vendredi de 9^h à 12^h et de 14^h à 18^{h30} et le samedi de 9^h à 17^h en NON STOP

* Voir conditions en magasin © Le Journal de Marseille/Edith

Chère lectrice, cher lecteur,
Les temps sont difficiles pour les artisans et les commerçants. Aidons-les en faisant appel aux artisans locaux et en achetant chez les commerçants de proximité, commerces de vêtements, chaussures, plats à emporter etc... Acheter sur le net n'est pas toujours la solution, donc pensez à vos commerces de proximité et artisans locaux.

Merci



SÉLESTAT
5 RUE DE BÂLE
03 90 57 28 70
BENFELD
15 RUE DE L'EUROPE
03 88 08 09 36

FRUITIERS

RACINES NUES

Le meilleur rapport qualité/prix
Produits en Alsace

Le scion de 1 an
à partir de

14€95

Plus de 150
variétés
disponibles :

- Cerisier
- Pommier
- Poirier
- Abricotier
- Pêcher
- Mirabellier
- Prunier
- Quetsche d'Alsace

Autres formes
disponibles :

- Tige
- 1/2 Tige
- Quenouille
- Palmette
- Verrier



3€ REMISE
IMMÉDIATE
EN CAISSE

À PARTIR DE 29€ D'ACHAT!
Bon valable dans les
11 magasins Trèfle Vert du
01/12/2020 au 31/01/2021.



code : MARSEL12
*hors produits en promotion.
Offre consultable avec la carte de fidélité et avantages.
Toute photocopie ou contrefaçon sera refusée.

GRAND CHOIX DE SAPINS DE NOËL

Nordmann
(taille 80/100 cm)
à partir de

14€,95

Trèfle Vert Sarl - Capital 1 200 000€ - Siret 390 319 572 000 17 - APE 4776Z - RCS Colmar 93899.
Photos non contractuelles. Sous réserve d'erreur d'impression.

FERMETURES BERGER

depuis plus de
20 ANS

DES SOLUTIONS
COMPLÈTES
POUR LES FERMETURES
DE VOTRE MAISON



sécurité
qualité
design
performances

Parce que vos projets
n'attendent pas.

Nous sommes là pour vous
accompagner et vous conseiller.



Contactez
directement
nos experts

Jérémy RIHN
07 71 89 13 19
Hugues FRERING
07 71 15 65 73

PORTES D'ENTRÉE

Pour votre projet de
portes d'entrée, utilisez
notre configurateur en
ligne ! Quelques clics
suffisent pour visualiser
votre projet !

PORTAILS & CLÔTURES

Pour vos projets portail et
clôture : faites-nous
parvenir des photos... et
nous vous réalisons une
projection !



03 90 57 85 36

4 rue de la Gare 67570 ROTHAU
Au plus proche de chez vous
Lundi au samedi 9h - 12h et 14h - 17h

6 rue du Climont 67220 VILLÉ
Espace d'exposition 300 m²
Lundi au vendredi : 9h30 - 12h / 13h30 - 17h30 / Samedi : 9h - 17h30 non-stop

fermetures-berger.fr



- Peintures intérieures
- Peintures extérieures
- Revêtements sols et murs
- Pose et refaction de parquet
- Peinture à la chaux
- Décoration
- Stucco
- Béton ciré



60 rue de la Chapelle • **KOGENHEIM** • 03 90 57 34 91
06 80 42 81 29 • peinturekitzinger@hotmail.fr



Galette des rois arachides caramel

Crème pâtissière caramel

- 20 cl de lait
- 40 g de sucre
- 12 g de poudre à crème pâtissière
- 2 jaunes d'œuf

Crème d'arachides

- 90 g de sucre
- 80 g de beurre
- 150 g d'arachides mixées
- 20 g de poudre à crème pâtissière
- 3 œufs



- 500 g de feuilletage pur beurre
- 100 g de sucre pour sirop
- 75 g d'eau
- 1 jaune d'œuf
- 1 C à C de lait

La veille :

- Crème pâtissière caramel
- Faire un caramel à sec avec le sucre puis le décuire avec 15 cl de lait
- Mélanger le reste de lait avec les jaunes d'œufs et la poudre à crème puis cuire le tout comme une crème pâtissière. Refroidir avec un film à contact.

Crème d'amande

- Crémier le beurre avec le sucre, ajouter les arachides mélangées à la poudre à crème les œufs.
- Mélanger la crème d'arachides avec la crème pâtissière.
- Abaisser la pâte à 2 mm et tailler 1 cercle de 28 cm de diamètre et 1 cercle de 30 cm de diamètre. (Abaisser la veille permet d'éviter à la pâte de s'ovaliser lors de la cuisson)

Le jour même :

- Piquer le 1er cercle et garnir de farce jusqu'à 2 cm du bord. N'oubliez pas la fève.
- Réaliser une dorure avec le jaune d'œuf et la cuillère à soupe de crème.
- Dorer la bordure et poser le 2ème cercle. Souder fermement les 2 abaisses puis dorer et faire un décor à l'aide d'une fourchette.
- Enfourner dans un four préchauffé à 200 °C et cuire environ 30 mn à 180 °C

Pendant ce temps faire bouillir le sucre restant avec l'eau et 5 mn avant la fin de cuisson lustrer avec le sirop.

A la sortie du four débarrasser sur une grille et laisser refroidir.

Retrouver le Vieux Couvent au marché du terroir place Jehl à Rhinau

tous les samedis de 8h à 12h durant le confinement.

Saumon fumé, foie gras, sauces, fonds, jus, bouillons, consommé, aigres-doux, plats emporter....



Retrouvez notre carte traiteur ainsi que nos menus « clés en main » sur notre site internet : www.auvieuxcouvent.fr

La famille Albrecht et l'ensemble de son équipe vous souhaitent de passer d'agréables fêtes gourmandes en famille.

Producteur vend Sapins de Noël à DAUBENSAND

à partir du samedi 28 novembre à 14h

Les sapins Haas :

- Large choix de sapins de toutes tailles
- Coupe fraîche et prix producteur
- Ambiance de Noël à la plantation
- Branches, arrangements, houx...

Ouvert du lundi au jeudi 13h30 - 18h30
du vendredi au dimanche 8h30 - 18h30

 Les Sapins Haas

03 88 98 39 00 / 06 52 89 27 96

Famille Haas - 14 rue du Maire Landmann - 67150 DAUBENSAND

1.60m à 1.75m
30€

© JDM Editions Edith

Moenchberg

TRAITEUR

A votre service depuis 1999

MARIAGES - ÉVÈNEMENTS - FÊTES DE FAMILLE

11, rte des Vosges - 67140 EICHHOFFEN 03 88 08 05 04 / 06 60 53 53 59
info@traiteur-moenchberg.fr - www.traiteur-moenchberg.fr

Au bon conseil

Joyeuses fêtes de fin d'année

- Conseil
- Choix
- Service
- Qualité

• Vin, alcool, eaux, bières et boissons diverses en verre
consigné • Livraison • Location de tireuses à bières

OUVERT les dimanches
13 et **20** décembre
de 14h à 18h

5%
Sur tous les vins
et champagnes*



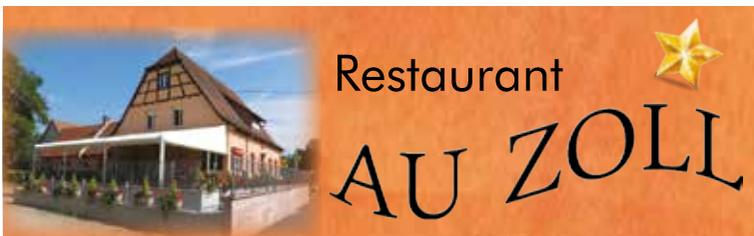
Idées
Cadeaux

23 rue du G^{al} de Gaulle • ESCHAU

03 88 77 99 69 • Parking devant le magasin

Horaires d'ouverture : Lundi et mardi : /14h-18h30 - Mercredi : 9h-12h30 /14h-18h30
Jeudi : 9h-12h30 /14h-19h - Vendredi : 9h-12h30 /14h-19h - Samedi : 9h-12h30 /13h30-17h

*Offre valable sur présentation de l'annonce les 13 et 20 décembre 2020
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération - ©JDM Editions / Edith



Restaurant AU ZOLL

POUR VOS FÊTES DE FIN D'ANNÉE
Formule Traiteur
à emporter ou livrer*

Carte et Plats du Jour
A EMPORTER ou
À LIVRER*

du lundi au dimanche
entre 11h30 et 13h
et sont disponibles via
notre page Facebook
ou envoyer par mail
sur simple demande



La commande se fera
UNIQUEMENT par téléphone
au **03 88 08 48 74**

* Dans un rayon
de 10 kms

facebook

1 Rue du Rhin 67230 Benfeld
03 88 08 48 74

Auberge b'm hans



19^{bis} rue de Colmar
O BENHEIM
03 90 00 27 18

Plats à emporter
du lundi au dimanche
à chercher entre 11h30 et 12h30

Votre carte traiteur
pour les fêtes de fin d'année
est disponible sur notre site internet

Toute l'équipe vous souhaite
de belles fêtes de fin d'année

www.restaurant-auberge-b-m-hans.fr

Hans se repose le mercredi soir et le jeudi - ©JDM Editions/Edith



Pour Noël en Direct de la ferme

22, route de Colmar 67860

BOOFZHEIM

03 88 74 60 92 • chezmireille67@orange.fr

Horaires d'ouverture : Mercredi et jeudi 9h-12h et 14h - 18h

Vendredi 9h-19h non stop • Samedi 8h-12h

Nos produits locaux artisanaux... Chocolat, pain d'épices, thés...

OUVERT
les dimanches
13 et 20 décembre
de **10^h à 17^h**

Pensez à commander
avant le 13 décembre !

• **Kit Pierrade**
• **Kit Raclette**
• **Plateau de fromage**

NOUVEAUTE
• **Bûches Glacées**

Diverses volailles et gibier
Diverses sortes de poissons
(sur commande)

- Foie gras
- Escalopes de foie frais surgelées
- Foie fumé (sur commande)
- Magret en croûte
- Bourguignon de canard sauce forestière ou foie gras
- Médaillon de veau dans le filet sauce forestière
- Canette farcie
- Cuisses de canard au vin rouge, au poivre vert, aux chanterelles...
- Jambon en croûte
- Filet mignon en croûte
- Jambon à l'os (4 kg)
- Noix de jambon

Idées cadeaux Paniers garnis



Noël des oiseaux : **TOURNESOL** en direct de la ferme



Retrouvez-nous

facebook



NOUVEAU
à ERSTEIN centre
17, rue Mercière

L'épicurieux

Epicerie fine (charcuterie, Fromagerie, Vins, Spiritueux, paniers garnis)

Ouverture le 1^{er} décembre



PLATEAU APÉRO



JAMBON DE PAYS



PLATEAU DE FROMAGE



CAVIAR



VINS - SPIRITUEUX

Possibilités de livraison, voir conditions en boutique

Pour tous renseignements 06 11 93 84 01 • Suivez-nous sur et sur

ELEVAGE FRITSCH

Spécialités festives Noël et Nouvel an



Nos apéritifs maison :

Mini pâté en croûte porc ou volaille.....	15€/Kg
Mini pâté en croûte gibier.....	15€/Kg
Filet mignon porc fumé.....	24€/Kg
Magret canard fumé.....	28€/Kg
Mini knack.....	14€/Kg
Assortiment mini feuilleté.....	22,50€/Kg
Pain surprise garnie 10/12 pers.....	30€/Pce
Plateau apéro.....	3€/Pers.

(Magret fumé/Filet mignon porc fumé/Saucisson/Gendarme/Kmwrucht Presskopf/Pâté en croûte env. 100 gr)

Nos croûtes maison :

Tourte vigneronne (porc et veau).....	19€/Kg
Tourte volaille.....	15€/Kg
Pâté en croûte froid.....	15€/Kg
Pâté chaud.....	15€/Kg
Filet mignon de porc en croûte.....	18€/Kg
Kassler en croûte.....	15€/Kg
Jambon en croûte.....	15€/Kg
Filet mignon de veau Wellington.....	35€/Kg
Filet de boeuf Wellington.....	38€/Kg
Friand vigneron (porc et veau).....	3€/Pce
Friand pure volaille.....	3,50€/Pce
Fleischnacke.....	2,50€/Pce
Feuilleté jambon/fromage.....	15€/Kg

Nos volailles festives :

Coq fermier.....	10€/Kg
Chapon fermier.....	15€/Kg
Pintade fermière.....	13€/Kg
Dinde fermière.....	14€/Kg
Oie.....	16€/Kg
Canard ou canette.....	13€/Kg

Toutes nos volailles natures ou farcies (farces traditionnelles ou aux marrons)

Nos viandes festives :

Filet de boeuf.....	40€/Kg
Filet mignon de veau.....	42€/Kg
Fondue (porc, veau, boeuf, volaille).....	25€/Kg
Pierrade ou plancha (porc, veau, boeuf, volaille).....	25€/Kg
Rosbif.....	22€/Kg
Filet mignon de porc farcie.....	17€/Kg
(Orloff / Marron / Fruit sec)	
Veau Orloff.....	26€/Kg

Terrines et divers :

Terrine de biche, sanglier ou lièvre.....	15€/Kg
Saumon fumé.....	30€/Kg
Boudin blanc.....	13€/Kg
Galantine.....	14€/Kg
Lardons.....	14€/Kg
Plat d'accompagnement pour raclette ...	6€/Pers

NOUVEAUTÉ : Nos viandes cuisinées

Cochon lait farcie, sauce madère.....	8€/Port.
Jambon à l'ancienne, sauce madère.....	8€/Port.
Bouchée à la reine avec son vol au vent...9,50€/Port.	
Suprême pintade, sauce forestière.....	9,50€/Port.
Civet de marcassin.....	8€/Pers.
Civet chevreuil.....	9€/Pers.

Les accompagnements :

Gratin de pommes de terre.....	3,50€/Port.
Trio de légumes.....	3,50€/Port.
(Fagot d'haricot, pomme dauphine, chou-fleur)	
Knaepfla maison.....	3, €/Port.



Présents aux Marchés :

Marckolsheim

les jeudis
de 16h à 19h
(marché couvert)

Sélestat

les samedis
de 8h à 12h
(cour St Hilaire)

Mercredi 23/12
magasin ouvert
de 14h à 19h

Jeudi 24/12
magasin ouvert
de 9h à 16h
en non-stop

Pour toute commande de produit autre que ceux mentionnés sur la liste, n'hésitez pas à nous contacter au plus vite. Afin de mieux vous servir, veuillez passer vos commandes le plus tôt possible.

Pour vos commandes : 19 rue du Riedel • DIEBOLSHEIM

03 88 74 80 62 (fax: 03 88 74 81 52) • scea.fritsch@gmail.com

Noël et Saint Etienne

45€ - sur place, si les restaurants sont ouverts

38€ - à emporter ou à livrer (+ 1 ou 2€) - / à prendre le 24 jusqu'à 16h ou le 25 et 26 de 10h à 13h

OU Traditionnel foie gras cuisiné au Torchon, aux épices de Noël, confit de poires, pain brioché
Assiette Nordique - saumon fumé par nos soins, grosses crevettes, rémoulade de crabe, petites garnitures, pain à griller

Sorbet à l'orange au Muscat de Noël (uniquement au restaurant)

OU Ballotine de chapon farci aux morilles, sauce suprême au Vin Jaune, petits légumes, knepfle maison
OU Civet de biche cuisiné à l'Ancienne, pomme rôtie aux airelles, chou rouge compoté et marrons, knepfle maison
OU Lotte et Saint Jacques cuisinés au Sauternes, rizotto aux poireaux et mélo-mélo de champignons, feuilleté sapin

OU Charlotte chocolat et marrons, soupette aux agrumes
Bûche maison passion /mangue, aux fruits exotiques

Autres plats

Tapas de Noël (10 assortiments gourmands à picorer pour l'apéritif)	8€/pers
Foie gras maison cuisiné au torchon, pain brioché	14€
Assiette Nordique	14€
Bouchée à la Reine	12€
Civet de biche cuisiné à l'Ancienne	13€
Filet de sandre ou Filet de sandre et saumon	13€
Ballotine de chapon farci aux morilles	16€
Carré de veau en croûte de pain d'épices, crème de champignons	16€
Magret d'oie farci au foie gras, sauce aux pommes	16€
Dos de biche aux pommes et aux airelles	17€
Filet de boeuf en croûte feuilletée, sauce au Porto	17€



Garniture de knepfle, tagliatelles, gratin de pommes de terre, chou rouge aux marrons, légumes frais mêlés + 1,50€

Menu du 31 Décembre et du 1^{er} de l'An - A retirer le 31 avant 14h, le 1^{er} de l'An de 10h à 13h.

Au restaurant, si nous sommes ouverts au prix de 38€, à emporter ou livré au prix de 32€

Composition gourmande Terre et Mer, aux cinq saveurs

OU Carré de veau en croûte de fines herbes, sauce aux champignons variés, petits légumes, pommes croquette
Filet de sandre, crème et fines herbes, tombée de poireaux, tagliatelles

Panacotta à la noix de coco, fruits exotiques, croustillant de l'An Neuf
+ une petite carte de plats à consommer sur place ou à emporter

Sur demande : saumon fumé par nos soins, huîtres et langouste préparées, plateau de fruits de mer sur les deux périodes.

Pour accompagner ces plats ou pour vos cadeaux, voici des exemples de vins que nous proposons :

- Vins moelleux :

2018 Côtes de Gascogne Les Hauts des Olivoux.....	4,00€
2017 Gewürztraminer Domaine du Vieux Pressoir	5,20€
2017 Gewürztraminer Domaine Laurent	6,50€
2018 Sauternes Château Galan.....	12,00€
2018 Muscat de Noël Domaine Brial, en emballage cadeau	10,00€

Vins blancs :

2018 Sylvaner Domaine du Vieux Pressoir	
..... (superbe rapport qualité-prix)	4,50€
2015 Riesling Grand Cru Sommerberg Domaine Laurent	6,50€
2017 Chablis Domaine Châtelet.....	9,50€

Vins rouges :

2014 Côtes du Rhône Villages Vinsobres Domaine Saint- ..	
Vincent.....	6,00€
2016 Cairanne Grand Horizon Domaine Galuval.....	7,00€
2016 Château Blancard -en caisse-bois de 6 bt	45,00€

Champagnes et Crémant rosé :

Nous les vendons à prix coûtant, jusqu'à rupture de stock.

D'autres produits

(Pineau des Charentes, cognacs, alcools blancs), ainsi que certains vins de notre carte seront **vendus à prix minorés**.
(liste et tarifs sur facebook début décembre)

nous serons fermés le 31 décembre au soir

pour réserver 03 88 98 03 70 ou 06 86 88 99 47

La Casa Julia vous propose tous les jours de la semaine sa carte et son plat du jour à emporter

Du lundi au vendredi de 12h à 13h30
le soir du lundi au samedi de 18h à 20h30
menu et carte sur le site internet

www.casajulia.fr

Pour vos fêtes de fin d'année, formule traiteur à emporter, menu sur le site internet

Commandes par téléphone uniquement

Tout(e)s l'équipe de Casa Julia vous souhaite de belles fêtes de fin d'année



32 rue de la 1^{ère} division blindée • ESCHAU • 03 88 64 27 10

© JDM, Editions / Edith

Suite de la page 18

Recette :

- Commencez par diluer la levure fraîche avec un peu d'eau tiède dans un saladier.
- Une fois le mélange homogène, ajoutez le restant d'eau.
- Versez la farine et le sel.
- Mélangez à l'aide d'une cuillère en bois.
- Laissez la pâte lever pendant 2h dans une pièce chaude et sans courant d'air.
- Une fois la pâte levée, mettez-la sur votre plan de travail fariné. Elle est très collante, mais c'est normal !
- Divisez en deux pâtons que vous placez sur une plaque recouverte de papier cuisson
- Tracer des biseaux à l'aide de ciseaux.
- Placez dans le four préchauffé à 240°C. Ajoutez une lèchefrite avec de l'eau dans le bas du four.
- Faites cuire 30 min.

Pain irlandais à l'avoine

Le « porridge and yogurt bread » est un classique de la gastronomie irlandaise.

Ingrédients du pain irlandais maison :



- 1 grand pot de yaourt de 500 ml
- 1 oeuf battu
- 300 grammes de flocons d'avoine
- ½ cc de bicarbonate de soude
- ½ cuillère à café de levure chimique
- 1 pincée de sel
- Quelques graines de courge ou de tournesol (optionnel)

Recette :

- Dans un bol, mélangez le yaourt et l'oeuf battu de façon énergique.
- Mélangez tous les autres ingrédients dans un saladier. Ajoutez le yaourt et l'oeuf.
- Mélangez à nouveau.
- Versez la préparation dans un moule à cake antiadhésif.
- Décorez avec quelques flocons d'avoine et des graines.
- Enfouez 30 min à 180°C. Baissez à 150°C et laissez cuire 30 min de plus.

ASTUCE : Placer une pomme coupée en deux dans la huche permet de bien conserver son pain. Cette astuce de grand-mère permet de ralentir l'assèchement du pain. Une autre astuce demande de remplacer la pomme par un morceau de sucre, un morceau de pomme de terre ou une branche de céleri.

Publié avec l'aimable autorisation de www.consoglobe.com

Hôtel** Restaurant & Spa



Malgré une fin d'année et même toute une année pas comme les autres, nous vous proposons plusieurs plats et suggestions « A EMPORTER » tous les jours, midi et soir sauf samedi midi et dimanche soir jusqu'à ce que nous soyons enfin autorisés à ré-ouvrir notre restaurant (décision que nous attendons avec impatience)



Nous vous proposons donc de vous inscrire à notre Newsletter (simple et rapide) pour nous permettre de vous faire parvenir régulièrement la mise à jour de nos suggestions et plats à emporter.

Les mises à jour de nos plats seront publiées également sur Facebook www.facebook.com/Hotel.Restaurant.Au.Soleil

Si vous n'êtes pas ou n'aimez pas être « connecté » nous pourrions vous faire parvenir, sur simple demande, ces mêmes suggestions et plats via SMS / TEXTO

A l'approche des fêtes de fin d'année, nous proposons toujours nos « Bons Cadeaux » qui seront valables jusqu'à fin 2021 et que vous pouvez offrir pour : Les plats à emporter, Les séjours Hôtel & Spa, Le restaurant

Nous sommes bien évidemment à votre disposition pour toutes demandes ou renseignements

*A toutes et à tous,
nous vous souhaitons de tout cœur de joyeuses fêtes
de fin d'année et nous espérons pouvoir vous accueillir bientôt*

Respectons les consignes de prévention pour combattre la COVID 19 collectivement. Nous en serons récompensés individuellement.



114, rue Principale • VALFF • 03 88 08 92 58
www.hotelausoleil.fr • contact@hotelausoleil.fr

© Le Journal de Marsel / Edith

Les Grands Vins

77, rue du Mal Foch (Près Mairie) 67730 CHÂTENOIS

Tous les renseignements utiles au **03 88 82 80 55**

Le vin du mois pour votre cave ou pour déguster de suite,

faites de belles découvertes



*votre table sera belle, elle mérite de jolis vins.
votre caviste conseil*



Venez visiter votre cave à PRIX SAGES !

boucherie - charcuterie Dreyfuss

Promos du mardi 1^{er} décembre au samedi 5 décembre

Pintade sans os farcie à la choucroute	14,90€/KG
Pavé cheddar et bacon	10€/KG
Langue de bœuf fumée	9,90€/KG
Petit pâté à l'orange	3€/pièce
Saucisse montagnarde (à chauffer) 6 + 2 gratuites	13,70€/KG
Œuf en gelé	1,20€/pièce
Hot dog alsacien (Knack briochée)	2,50€/pièce

VENDREDI

Blanquette de saumon aux légumes, sauce Gewurztraminer et ses nouilles aux carottes
9€/portion

SAMEDI

Carbonade de bœuf à la flamande, endives braisées, mousseline de poireaux
10€/portion

Promos du mardi 8 au samedi 12 décembre

Portefeuille tourangeau (chèvre et noix)	20€/KG
Canette sans os farcie à l'orange	15,50€/KG
Emincé de dinde au pleurottes	13€/KG
Escalope de porc jurassienne	11,50€/KG
1 lot de saucisses : jambon + pistache = saucisse à l'ail gratuite	AU KG (voir en mag)
Saucisse de Toulouse 6+1 gratuite	11,70€/KG
Etoile au jambon et fromage 5+1 gratuite	2,60€/pièce

VENDREDI

Risotto de cabillaud à la crème anisée - **9€/portion**

SAMEDI

Magret de canard à l'orange et au pain d'épices et sa semoule aux fruits secs - **10€/portion**

Notre dépliant « spécial fêtes »

disponible en magasin
et sur notre site web !

Commandez au plus tard
le **16 décembre** pour **Noël**
et le **28 décembre** pour **Nouvel An**

03 88 74 40 03

📍 2 rue Clémenceau à BENFELD

@ www.boucherie-dreyfuss.com

📌 Boucherie Dreyfuss

Promos du mardi 15 au samedi 19 décembre

Navarin d'agneau	7,90€/KG
Collier d'agneau	14€50/KG
Rôti de porc au chaource	15,00€/KG
Cordon bleu de porc façon tarte flambée	12,50€/KG
Galantine de Noël	14€/KG
Hure de Noël	14€/KG
Boudin blanc aux morilles	18,80€/KG

VENDREDI

Filet de dorade en croûte de noisettes
sauce beurre blanc et polenta moelleuse
10€/portion

SAMEDI

Christophines farcies (variante de la courgette,
spécialité antillaise) **8€/portion**

Recommandé par le Père Noël lui-même



Visite 360°

Vidéo Plan 3D

Un outil de dernière génération pour la vente de votre bien

On vous accompagne dans vos projets immobiliers
Transactions immobilières · Changement de carrière

Tél. 06 63 48 81 26

Secteurs Erstein / Benfeld et environs
* Voir condition avec votre agent

Diagnostic OFFERT*
jusqu'au 31.12

Votre contact : **Laurence BREM**

la fourmi immo
Agents de Proximité

la cuisine de marseille

Cuisine pratique : comment bien cuire du riz



Cuire du riz, la galère ? Suivez notre guide pratique pour ne plus buter sur cette étape indispensable en cuisine. Faire cuire du riz correctement dépend beaucoup de la recette. Encore plus que pour les pâtes, le type de riz et la consistance souhaitées vous donnent des indications indispensables sur la cuisson.

Cuire du riz : quelle quantité de riz par personne ?

Si cuire des pâtes peut vous sembler facile, ce qui n'est peut-être qu'une impression : bien cuire du riz est une opération délicate. Cela dépend beaucoup du type de riz et du résultat souhaité. On vous explique tout.

Combien de riz par personne

Avant de faire cuire du riz, il faut d'abord mesurer la portion de riz par personne. Tout dépend évidemment de l'appétit des convives mais comptez une quantité de riz par personne comprise entre 30 et 60 g (accompagnement plus léger / plat principal). Cette quantité de riz cru correspond une portion de riz cuit comprise entre 70 et 150 g, soit environ deux à trois cuillères à soupe bombées. Le plus facile est d'utiliser un verre de 30 cl pour doser : un verre correspond à deux portions en plat principal.

Comment faire cuire du riz : les types de riz et les méthodes de cuisson



Cuire du riz correctement dépend de la recette et du type de riz. On distingue le riz blanc et le riz complet, qui n'a pas été raffiné. Il existe des riz différents selon la région, d'où le riz thaï par exemple, mais cela ne change pas sa cuisson.

On trouve également le riz rouge qu'on trouve en Camargue, ou le riz sauvage, qui n'est techniquement pas du riz mais la zizanie des marais à la tenue ferme. Préférez le riz rond pour les desserts ou le riz gluant dans certaines recettes d'Asie ; on trouve aussi certaines variétés pour le risotto (l'Arborio en tête) ou encore du riz à sushi.

Pour ces derniers on vous laisse suivre des recettes spécifiques, pour le reste voici des indications. Pensez avant toute chose à rincer votre riz pour limiter l'amidon sauf pour les desserts ou le risotto. N'hésitez pas à ajouter du bouillon quelle que soit la technique employée. Le temps de cuisson du riz dépend de la méthode choisie.

Cuisson du riz à la casserole

Cette méthode est assez facile et s'adapte bien à un riz blanc ou complet. Versez deux volumes d'eau froide pour un volume de riz. Placez la casserole au feu directement et, quand l'eau bout, baissez la température. Comptez alors une grosse quinzaine de minutes. Vérifiez la cuisson pour savoir si quelques minutes supplémentaires sont nécessaires.

Suite page 32

COMMUNIQUÉ En vertu du décret du 29 octobre, notre magasin est ouvert aux particuliers, dans le respect des gestes barrières

Des milliers de m² de carrelages sols et faïences murales, ainsi que douches, baignoires, robinetterie, wc **en stock disponibles de suite !**

TOP CERAM
CARELAGE - SANITAIRE - BAIN

Possibilité de réservation en ligne
«Click & Collect» sur

Z.I. Nord (en face de GIF)

www.top-ceram.fr

SELESTAT

03 88 82 98 11

top-ceram@wanadoo.fr

OPÉRATION BLACK FRIDAY
Du lundi 30.11 au samedi 5.12.2020

Tous les jours, 5 produits à -50% !!!
(Selon affichage en magasin et sur www.top-ceram.fr)

Carrelages, faïences, sanitaire, robinetterie ...
dans la limite des stocks disponibles

dans la limite des stocks, hors commandes en cours

STOFFHALLE

Le disant des tissus

Tapisseries pour votre salon, vos chaises, vos fauteuils, votre camping-car, votre bateau...

Grande largeur 2m80

-20%*
sauf mercerie
du 1^{er} au 31
décembre
* Achat à partir de 30€



Nous parlons Français

77966 KAPPEL-GRAFENHAUSEN

Hauptstrasse 184 - tél. 0049 7822 78 338

Horaires d'ouverture : du lundi au vendredi 9h - 12h et 14h - 18h et Samedi 9h - 12h

Carrelage Baumert

Retrouvez mes réalisations sur [facebook](#)
Anthony Baumert

La passion du Carrelage

- Carrelage
- Mosaïque
- Chape traditionnelle
- Petites et grandes rénovations

Devis Gratuit

Anthony Baumert • 3 rue Jean-François Champollion
SELESTAT • 06 72 20 44 47

Siret : 511 411 191 00014 • © JDM Editions / Edith

CARRELAGE MOCK-MATHIA

- CHAPE • RÉSINES
- BETON CIRÉ
- CARRELAGE • MOSAÏQUE
- TAPIS DE PIERRE
- PIERRE NATURELLE
- REVÊTEMENTS VARIÉS
- DALLES PVC

06 80 57 25 41
47 Bas Village - 67140 STÖTZHEIM
contact@carrelagemock-mathia.fr
www.carrelagemock-mathia.fr

Siret : 4387176800027

STOPPEZ VOS DOULEURS
articulaires / arthrose / arthrite / fibromyalgie /
maux de dos / douleurs et gênes chroniques / etc...

DEMANDEZ VOTRE SEANCE GRATUITE
APPEL GRATUIT A NOTRE CENTRE : 0 800 016 485

Méthode naturelle, efficace, reconnue et prouvée
CENTRE DE MAGNETOTHERAPIE PULSEE®
SES DEVELOPPEMENT VENDENHEIM / SIRET 390 252 096 00156
www.magnetotherapiepulsee.fr

T.G.CANA-VISION

Inspection télévisée:

- Canalisation Ø 40 à Ø 400mm
- Eau usée
- Eau pluviale
- Détection de conduite
- Drainage
- Gaine de ventilation
- Conduit de fumée, d'aération et de hotte
- Rapport d'inspection vidéo détaillé
- Sauvegarde sur clé USB

10 Quartier des petites rues - 67230 Huttenheim
06 76 18 72 61 - tgcanavision@yahoo.com

Siret : 87910772000010

JS VERRE DECOR SàRL
Vitrerie Miroiterie

ÉCRANS DE PROTECTION
PROTÉGEZ
VOS SALARIES/CLIENTS

Accueil - Bureaux
Protection entre les postes
de travail - Open space

Le verre vous apporte la transparence,
l'hygiène, l'esthétique ...

La qualité
pour de nombreuses années !

Z.A. - impasse du Moulin
SAND • 03 88 58 18 47
• www.jsverredecor.com

Horaires : du lundi au vendredi de 8h30 à 12h et de 14h à 17h30
Fermé le mercredi après-midi

Siret : 493 256 614 00014 • © JDM Editions / Edith

Roby carrelage
Alsace ceramic

NOTRE SHOWROOM
200m²
D'EXPOSITION
À HUTTENHEIM

VENEZ VISITER

De la chape à la pose de carrelage,
on s'occupe de tout !

M.S.R.
Multi Services du Ried

- Travaux paysagers - création et entretien
- Travaux de rénovation et de terrassement
- Pavage, Dallage (ancien et moderne)
- Travaux d'intérieur
- notre site : www.multiservices-du-ried.fr

Devis et étude de projet
personnalisé et gratuit

Dallage

Escalier et garde-corps

Terrasse en bois

67600 HILSENHEIM - 06 85 33 56 51 • 03 88 85 77 46

Siret : 4843691900024

Vente de carrelage, stratifié, vinyle, sanitaire...
Travaux en neuf et rénovation
Chape et Pose

41, rue du Gal de Gaulle 67230 HUTTENHEIM
03 88 74 23 39 - www.robby-carrelage.fr

Horaires : du lundi au vendredi de 8h30 à 11h45 et de 14h00 à 18h30 • Samedi : de 8h30 à 11h45 - sur RDV l'après midi

Comment cuire du riz avec un cuiseur de riz

Cuire du riz au rice cooker est très facile. L'appareil est généralement accompagné d'un pot mesureur. Dans le cas contraire, mesurez la quantité de riz à placer dans le bol. Versez de l'eau froide de manière à ce que le niveau dépasse le riz d'un centimètre (pour une petite quantité) ou deux (pour une plus grande quantité). Placez le couvercle et enclenchez, le riz cuit tout seul. On peut également utiliser la cuisson vapeur avec un panier vapeur en bambou ou autre.

Le riz au micro-ondes, une méthode facile

Pas de poêle, ni de casserole, ni de plaque de cuisson ? Qu'à cela ne tienne, si vous avez un micro-ondes, munissez vous d'un récipient dédié. Versez le riz cru et le double de son volume en eau. Lancez le micro-ondes au maximum pour au moins dix minutes. Goûtez et si le résultat est trop sec, ajoutez un peu d'eau et relancez l'opération jusqu'à obtenir la bonne texture.

Quand cuire le riz et comment le réchauffer ?

Comme les pâtes le riz se cuit le jour-même. Néanmoins il est possible de réchauffer du riz. Il suffit pour cela d'ajouter deux cuillères à soupe d'eau bouillante par portion dans une casserole, de bien mélanger et de faire chauffer l'ensemble à feu moyen.

Un cas particulier : le riz frit

Le riz frit se prépare de préférence avec du riz réchauffé car sa texture sera ainsi différente. C'est donc également un bon moyen d'utiliser des restes de riz.



Recette bio : un risotto aux champignons

Vous partez à la chasse aux champignons ce week-end ? Le temps est propice à la cueillette dans les bois et si vous êtes en manque d'inspiration pour les déguster, découvrez notre délicieuse recette de risotto aux champignons fraîchement cueillis. Cette recette de risotto aux champignons est extrêmement simple à réaliser et elle est surtout délicieuse, vos papilles en redemanderont.

Difficulté : facile - Préparation : 15 min - Cuisson : 25 min - 4 personnes

Ingrédients

- 200 g de champignons
- 20 g de parmesan
- 3 cuillère à soupe de crème
- 10 cl de vin blanc
- 75 cl de bouillon
- 1 oignon
- thym, romarin
- 250 g de riz



Préparation

- Commencez par peler et émincer l'oignon et faites-le fondre dans une poêle avec de l'huile d'olive
- Ajoutez le riz et laissez-le cuire quelques minutes. Versez le vin blanc et laissez-le à feu moyen jusqu'à ce qu'il soit absorbé.
- Ajoutez les champignons préalablement coupés en petits morceaux et ajoutez le thym et le romarin.
- Tout en continuant la cuisson, ajoutez peu à peu le bouillon, remuez souvent et laissez le riz absorber le tout.
- Lorsque le riz est cuit, ajoutez le parmesan ainsi que la crème, continuez de remuez.

Vous voilà avec un délicieux risotto à déguster chaud pour régaler les petits et les grands.

L'accessibilité chez REHA TRANS



chaise élévatrice **plate-forme élévatrice**
DEVIS GRATUIT
CRÉDIT D'IMPÔT
Contact : M. SCHMITT 06 70 99 76 16
4 rue des Forgerons • 68600 WOLFGANTZEN • 03 89 79 17 77
info@reha-trans.fr • www.reha-trans.fr

Peinture GRAYER
 De Père en Fils depuis 1907
DEVIS GRATUIT

- Peinture intérieure et extérieure
- Revêtement sols et murs
- Ravalement de façades
- Isolation thermique extérieure
- Recouvrement fibre de bois

Nous vous souhaitons de belles fêtes de fin d'année
27A rue Principale 67230 WITTERNHEIM
03 88 85 42 93 / 06 81 03 36 85
 peinture.grayer@wanadoo.fr

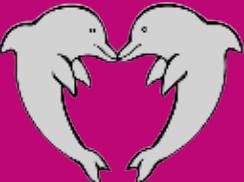
HARTER & FILS

- une réalisation artisanale (4^{ème} génération)
- la fabrication
- l'installation matériaux bois (hêtre, chêne, frêne) sur mesure
- Habillage en bois sur escalier en béton



- Nous vous proposons des services complémentaires :
- Devis gratuit
 - Conseil personnalisé
 - Pose gratuite d'escaliers provisoires

6, rue du Couvent - 67860 RHINAU
Port. 06 08 07 85 87 - Tél. Atelier : 03 88 74 64 39
Mail : escaliersharter@wanadoo.fr
Site : www.escalier-harter.fr



GM DECO
Tapis de pierre
intérieur, extérieur,
béton ciré, peinture
sablée, résine

Avant	Après
	
	

Devis Gratuit

11 rue de la Forêt • 67230 HUTTENHEIM
06 08 07 12 32

Siret n° 829 221 951 00017

L'ARTISAN DU RIED à votre service depuis plus de 20 ans !

M. Ruhlmann Samuel

ENTRETIEN - NETTOYAGE
Nettoyage de toitures, pavage, gouttières, murets, etc...

PEINTURE - RENOVATION
Ravalement de façades, lasure sur boiseries, peinture sur toitures, crépissage murets

AMENAGEMENTS EXTERIEURS
Pose de clôtures composite, grillage, bois, murets, dallage, bordures, graviers, petite maçonnerie etc... etc...

Contactez-nous pour plus de renseignements

17 rue du Commerce • **SUNDHOUSE**
03 88 92 24 71 • **06 79 47 79 05** • www.lartisanduried.fr

Siret - 412 820 908 000 19 • ©JDM Editions/Edith

Alsace Traitement de l'Habitat

Pour la satisfaction d'un travail bien fait, depuis 16 ans à votre service

- Traitement des charpentes
- Assèchement des murs
- Traitement du salpêtre
- Peinture intérieure extérieure
- Crépis

Mir rede elsassisch

5 rue du Portugal • Z.A. • **BENFELD**
03 88 74 00 24 • www.ath-habitat.fr

DEVIS GRATUIT

Siret n° 479 075 090 00040 • ©JDM Editions/Edith

L'ARCHITECTURE BOIS
c'est l'AVENIR

Nous serons présent au Parc Expo de Colmar du 19 au 22 Mars 2021

Nous serons présent aux Tanzmatten de Sélestat du 15 au 18 Janvier 2021

SÉLESTAT HABITAT DÉCO

SALON ENERGIE HABITAT

11, rue de Bindernheim 67230 WITTENHEIM
03 88 85 45 53 - contact@architecture-avenir.fr
www.architecture-avenir.fr

ENTREPRISE SPIESS - 3 route d'Ehl - 67230 BENFELD

TRAVAUX PUBLICS ET PRIVÉS - DÉMOLITIONS - VOIRIES ET RÉSEAUX DIVERS - 03 88 74 76 42 - travaux@spiess.fr

TRANSPORTS - LOCATION D'ENGINS ET DE CAMIONS AVEC CONDUCTEUR - 03 88 74 76 41 - planning@spiess.fr

PLATE-FORME DE RECYCLAGE

03 88 74 76 46 • Mail : recyclage@spiess.fr

Ouvert du lundi au vendredi de 7h à 12h et de 13h à 17h

Fermeture annuelle de la plate-forme le 18/12/2020 à 17h et ouverture le 04/01/2021 à 7h

LOCATION DE BENNES

03 88 74 76 46 • Mail : bennes@spiess.fr

En bennes 20 ou 30m³ : bois, déchets verts, DIB*
En benne 7m³ : Gravats propres (béton, briques, tuiles), déblais terreux



Vous pouvez y livrer directement vos déchets et vous fournir en matériaux disponibles à la vente : terre végétale, terre criblée, compost, recyclé tout venant, concassé recyclé, groise, mélange terre pierre
*Déchets industriels banals. Les matériaux contenant du plastique, de l'amiante, du plâtre ainsi que tous déchets industriels spéciaux ou matériaux polluants sont refusés - Siret n° 3107 194 06 00038

©JDM Editions/Edith



Réalisez une **douche sécurisante** à la place de votre ancienne baignoire en moins de **2 jours****

- Une douche extra plate et sécurisante**
- Visite technique à votre domicile.**
- Nos propres équipes de pose.**
- Installation sans maçonnerie ni carrelage.**



CREDIT D'IMPÔTS
-25%*
CREDIT D'IMPÔTS

Le plaisir et la sécurité à porter de pieds

Adhérent ActionLogement Obtenez jusqu'à **5 000€ d'aide***

Devis rapide et gratuit

RDV avec un technicien : **06 71 74 92 48** ou **09 66 82 20 52** (appel non surtaxé)
1a Rue des lilas à **STOTZHEIM** • Site internet : www.douche-serenite.com

la nutrition de marseille

VIVE LE PAYS DU CHOU !!



Les bienfaits des choux vous connaissez ?

RICHES EN VITAMINE C :

Les choux consommés crus sont riches en vitamine C, indispensable au quotidien pour lutter contre les infections et stimuler vos défenses immunitaires.

PROTECTEURS CONTRE CERTAINS CANCERS :

Les légumes de la famille des choux devraient être consommés au moins 3 fois par semaine car sont des protecteurs indispensables contre certains cancers, notamment du côlon, résultat de composés (les glucosinolates) capables de lutter directe-

ment contre les cellules souches cancéreuses. C'est cette consommation de légumes de la famille des crucifères (chou vert, chou rouge, brocoli, chou de Bruxelles, chou chinois, chou frisé, navet,...), mangés crus, fermentés ou peu cuits de préférence à la vapeur (la chaleur détruit le composé actif), qui est la plus corrélée à un fort potentiel anti-cancer (côlon, rectum, vessie, sein, poumon, estomac, prostate).

DES PROBIOTIQUES NATURELS POUR ENRICHIR VOTRE FLORE INTESTINALE

Le chou fermenté sous forme de choucroute crue, est un excellent moyen d'apporter dans son quotidien des probiotiques naturels et pas chers.

Ces probiotiques enrichissent la flore intestinale qui est aujourd'hui considérée comme un organe à part entière (qui peut peser jusqu'à 2kg), vivant en symbiose avec nous pour nous maintenir en bonne santé et en communication permanente avec le cerveau par le biais du nerf vague.

Ses rôles démontrés sont nombreux :
-régule le système immunitaire et l'inflammation
-synthèse de vitamine
-améliore le transit intestinal
-en lien avec le cerveau, régule notre capacité à inter-agir avec les autres et à adapter son comportement, les humeurs et l'anxiété !!

CHOUCROUTE CRUE : UN BASIQUE FACILE À CONSERVER, À AVOIR TOUJOURS DANS SON FRIGO !

Facilement conservée au réfrigérateur elle est le

moyen d'avoir toujours à portée de main un légume à mettre dans son assiette sans avoir besoin de cuisiner.

Elle sera en plus très digeste grâce aux probiotiques déjà présents issus de la fermentation (probiotiques qui sont détruits lors de la cuisson).

Que ce soit avec le chou cru émincé ou la choucroute crue, justes agrémentés d'une vinaigrette et de quelques lamelles de pommes ou de champignons, de noix, de mâche, ... ou encore en jus à l'extracteur avec du céleri branche et une pomme, vous avez d'innombrables possibilités de déclinaisons faciles !

Alors ? Partants pour manger du chou et de la choucroute crue plus souvent ?

Aidons la filière alsacienne en consommant local et en profitant de son savoir-faire traditionnel !



Laure HOFFNER

Former - Coacher - Accompagnateur
Consultante, Formatrice & Coach Certifiée (RNCP 7 - niv. Master 2).
Ingénieure Maître Santé & Nutrition. Spécialisée en gestion du Stress et

Qualité de Vie Globale.
Nutritionniste - diététicienne DE. Approche comportementale et globale.
T : 06.18.63.42.39
E : laurhof@yahoo.fr
<https://lh-nutrition-et-sens.fr>

Le spécialiste régional
à votre service
depuis 1980



art et faïence

30, rue de Lyon **FEGERSHEIM**
POELES - CHEMINEES - CONDUITS
bois - pellets - gaz
03 90 29 84 29 - www.artetfaïence.fr



032045876300036

ARTISAN de FRANCE **le-confort.com**
CLIMATISATION REVERSIBLE
votre artisan confiance depuis plus de 30 ans

Devis gratuit **L'été dormez au frais**
L'hiver vivez au chaud **REMISE fin de SAISON**

Pensez climatisation réversible 06 67 888 992

DAIKIN **MITSUBISHI ELECTRIC**

SELESTAT 87a Route de Strasbourg

JM SANITAIRES 7, rue d'Enghien
67860 **RHINAU**
06 800 211 89

Installations et rénovation
de salle de bains
Équipement pour personne
à mobilité réduite

- Chauffage gaz
- Pompe à chaleur • Solaire

Quoi de **MIEUX** dans la salle de bains

• FABRICATION • INSTALLATION • MAINTENANCE • CLIMATISATION
Neuf et Rénovation



www.calis-pac.fr

• Pompes à chaleur

Aérothermie / Géothermie / Aquathermie

- Neuf ou rénovation
- Performance et qualité
- Réversibilité
- Service après vente
- Fabriquée sur mesure dans nos ateliers



• Chauffage /Climatisation

Mono-split / Multi-split

Des solutions adaptées. Nous vous proposons une gamme complète mono-split ou multi-split.

SAMSUNG

N'hésitez pas à prendre rendez-vous pour une étude GRATUITE de vos projets

ÉCO-PRÊT A TAUX ZÉRO**

NOUVELLES AIDES
depuis janvier 2020*

consultez-nous



Route de Molsheim • **BISCHOFFSHEIM** • 03 88 49 77 78 • contact@calis-pac.fr

*Selon la loi en vigueur * et ** concerne PAC, suivant conditions - Siret n°3323 889 1700061 • ©JDM Editions/Edith



PRIX DE VENTE CONSEILLÉ 499€
PRIX COCEF 328€

LAVE VAISSELLE BOSCH SMS 24 AW 03 E
Lave vaisselle 12 couverts - silence 48 dB
4 programmes - départ différé 3-6-9 H
Consommation annuelle 290 kWh - Classe A+



PRIX DE VENTE CONSEILLÉ 729€
PRIX COCEF 497€

SÈCHE LINGE BOSCH WTH 83003 F
Sèche linge pompe à chaleur - capacité 8 kg
Tambour galvanisé 112 L - Consommation
annuelle 270 kWh - Classe A+



DESTOCKAGE!



DU
**1^{ER} AU 24
DÉCEMBRE
2020**



PRIX DE VENTE CONSEILLÉ 599€
PRIX COCEF 354€

FOUR ROSIERES RFN 5871 IX
Four Multifonction Pyrolyse - chaleur pulsée - volume 70L
9 Fonctions - Commande semi sensible - programmateur
nettoyage pyrolyse - Classe A - Finition inox



PRIX DE VENTE CONSEILLÉ 229€
PRIX COCEF 148€

ASPIRATEUR MIELE C2 COMPACT
Aspirateur compact - puissance nominale 890 W - rayon d'action 11 M
Filtre AirClean plus - sélecteur rotatif - poids 6,5 kg



PRIX DE VENTE CONSEILLÉ 549€
PRIX COCEF 367€

ROBOT KENWOOD KVL 4110 S
Robot multifonctions Bol volume 6,7 L - puissance 1200W
Corps métal - Variateur électronique - kit pâtisserie - Blender



PRIX DE VENTE CONSEILLÉ 1490€
PRIX COCEF 899€

TV 4K SAMSUNG QE 55 Q 80 T
Téléviseur Q LED 55 Pouces - 138 cm - Quantum processor 4K UHD
Télécommande - smart TV - puissance sonore 60W
Dolby Digital Plus - voir conditions en magasin
EXISTE EN 65 POUCES À 1339 €

Photos non contractuelles

VENDENHEIM
19 RUE DE L'INDUSTRIE
03 88 81 50 64

Cocef

OBERNAI
BLD DE L'EUROPE (CC LECLERC)
03 88 95 09 59

Nous recherchons des personnes qui évalueront la qualité de nos cuisines !

Chez nous, le LUXE EN CUISINE est abordable !!!

Venez visiter la plus grande exposition de granite du Sud de l'Allemagne...

...avec des plans de travail massifs de 4 cm. Avec notre qualité de produit unique, du personnel spécialement formé et une grande surface d'exposition, nous sommes le n°1 dans le Sud de l'Allemagne !

Plus de 30 variétés de granite sont exposées !

GRATUIT !
Métré sur place



Livraison



Contrôle après 1 an

Chez nous, vos souhaits sont une « affaire de direction » ! Du prix jusqu'au service clients, je suis personnellement là pour vous ! Contactez-moi directement au chefsache@hugelmann.de

Mon patron fait le meilleur prix !

« Nouveau ! M. Wernert vous conseille sur votre nouvelle cuisine ainsi que sur les meubles directement à votre domicile. Prenez un RENDEZ-VOUS SANS ENGAGEMENT en appelant **06 37 37 26 11** »

Gérant
Rainer Hugelmann



inter living

KÜCHEN *besser kochen!*
HUGELMANN

Lun.-ven.
9h30-19h00

Sam.
9h30-18h00

Tél.:
00 49 7821 9657 0

Möbel Hugelmann GmbH | Rainer-Haungs-Str. 1 | 77933 Lahr

Le N° 1 des cuisines en granite du Rhin supérieur

www.cuisineequipee-hugelmann.fr

Taxi

Pierrette

Pierrette HISS

44 rue des Prés - 67150 NORDHOUSE

NORDHOUSE - SCHAEFFERSHEIM - WASSELONNE

7 jours / 7

03 88 98 27 87 - 06 13 19 77 79

□ Taxi toutes destinations □ Taxi médical conventionné !

- Aéroport, gare ou autres...
- Cliniques, hôpitaux, centre de soins et consultations
- Conventionnés aux caisses d'assurance maladie



Pierrette, Hélène, Sandrine et François vous remercient de votre confiance et vous souhaitent de Joyeuses Fêtes de fin d'année et une Bonne Année 2021 !

les astuces de marseille

Que faire avec l'eau de cuisson des pâtes ?
Voici 15 astuces qui vous régaleront !



L'eau de cuisson des pâtes est la plupart du temps jetée dans l'évier et c'est dommage. Elle peut être utilisée pour plein de choses ! Vous ne le saviez peut-être pas mais pouvez l'utiliser dans vos sauces, pour prendre soin de vos cheveux et comme produit nettoyant !

Voici les 15 astuces à tester :

1. Pour faire de la sauce tomate

C'est un secret que toutes les mamas italiennes connaissent ! Pour faire une bonne sauce tomate, rien ne vaut l'eau de cuisson des pâtes. C'est le meilleur liant qui existe pour épaissir la sauce des pâtes, sans ajouter de crème ou de matière grasse. Pour cela, il suffit d'ajouter dans la sauce une louche d'eau de cuisson des pâtes et de laisser mijoter quelques minutes supplémentaires. C'est l'amidon contenu dans l'eau des pâtes qui donne corps à la sauce. Vous verrez, la sauce enrobe parfaitement les pâtes ! Et comme l'eau est déjà salée, elle permet de rectifier l'assaisonnement de la sauce, sans ajouter de sel.

2. Pour que la sauce accroche mieux les pâtes

Vous aimez que la sauce soit bien répartie sur les pâtes ? Une petite astuce de cuisinier : au moment d'égoutter vos pâtes, gardez un peu d'eau de cuisson au

fond de la casserole où vous remettez les pâtes. Les pâtes glisseront moins et ne colleront pas, la sauce tomate accrochera mieux les pâtes.

3. Pour faire de la sauce gorgonzola

Un régal et elle est facile à faire. Couper le fromage et le mettre dans une casserole. Une minute avant la fin de la cuisson des pâtes, prélevez 2 louches pleines d'eau de cuisson et versez-les sur le fromage. Faites cuire à feu doux. Si la sauce est trop épaisse, vous pouvez rajouter une autre louche d'eau de cuisson. Ajoutez éventuellement un filet de crème liquide. Égouttez les pâtes et mettez-les dans la sauce. Mélangez soigneusement avant de servir immédiatement.

Vous pouvez également faire un mélange de plusieurs fromages plus trop présentables, une recette économique, idéale pour finir les morceaux de fromage.

4. Pour faire de la sauce pesto

Qui dit pâtes, dit pesto ! L'eau de cuisson des pâtes est parfaite pour allonger le pesto sans ajouter trop d'huile. C'est un p'tit truc de grand-mère que vous allez vite adopter. Hors du feu car le basilic supporte mal la chaleur, rajoutez un peu d'eau de cuisson des pâtes encore chaude au pesto, à la dernière minute. Mélanger les pâtes dans votre sauce pesto, elle sera mieux liée et les pâtes seront plus légères et moins huilées.

5. Pour faire de la pâte à pain

Si vous avez l'habitude de faire votre pain vous-même ? Alors sachez que vous pouvez utiliser l'eau des pâtes pour faire la pâte à pain. Remplacer les 300 ml d'eau chaude indiqués dans la recette du pain par 300 ml d'eau de cuisson des pâtes. Comme l'eau de cuisson est déjà salée, évitez d'en rajouter.

6. Pour faire de la pâte à pizza

Comme pour la pâte à pain, vous pouvez utiliser l'eau de cuisson des pâtes pour faire de la pâte à pizza. Remplacez l'eau indiquée dans cette recette de pâte à pizza par l'eau de cuisson des pâtes.

Suite page 38

HELMBACHER PIERRE Aluminium

Devis
GRATUIT

23 ans
d'expérience

Retrouvez-nous sur
f Helmbacher
Pierre
Aluminium

Chez votre fabricant en Alsace



- PORTAILS 2 BATTANTS
- PORTES DE GARAGES
- PORTAILS COULISSANTS
- MOTORISATIONS
- CLAUSTRAS
- GARDE CORPS
- PERGOLAS
- CLÔTURES

ZA du PAPE • 18 rue de Kyoto
ERSTEIN • 06 62 49 78 72
www.hpaluminium.fr

Siret n° 821 236 163 00019 • JDM Editions/Edith

LA QUALITÉ A UN NOM



LE BIEN-ÊTRE
CHEZ SOI

- ▶ FENÊTRES
- ▶ VOILETS ROULANTS
- ▶ VOILETS BATTANTS
- ▶ BRISE SOLEIL
- ▶ PORTES D'ENTRÉE
- ▶ PORTES DE GARAGE



SAVOIR-FAIRE & COMPÉTENCE FONT LA DIFFÉRENCE
HEWE FRANCE, entreprise qualifiée Qualibat mention RGE

Salle d'expo sur rendez-vous
03 88 74 37 11

Notre signature ?
La qualité de pose HEWE FRANCE

Nos points forts

- ▶ Originalité du produit
- ▶ Diagnostic technique



7 route de Strasbourg - ZA du Hairy 67230 **HUTTENHEIM**
hewe-france@orange.fr
www.hewe-france-fenestres.fr

Siret n° 541826500020

CONSEILS & CONFORT BRENNER

Performance, qualité et compétence font la différence !

TOUTES RÉPARATIONS NEUF OU RÉNOVATION

L'ÉQUIPE VOUS SOUHAITE DE BONNES
FÊTES ET LES MEILLEURS VŒUX

- PORTES D'ENTRÉE PVC-ALU-BLINDÉES
- PORTES DE GARAGE
- PORTAILS
- CLÔTURES
- FENÊTRES PVC-ALU
- VOILETS
- MOTORISATIONS

ETUDES DE PROJET GRATUITES

67150 GERSTHEIM • 06 95 73 44 65 • rbryan67@hotmail.fr

Siret n°847 651 783 00015 • © JDM Editions/Edith

QUALITE PRIX
IMBATTABLE

GARANTIE
10 ANS



UN SAVOIR-FAIRE DEPUIS 1981



- PORTES INTÉRIEURES
- PORTES BLINDÉES
- DRESSING
- PLACARDS ET RANGEMENTS
- CUISINES
- ESCALIERS
- REVÊTEMENTS

DRESSING SUR-MESURE



PORTES d'intérieur SUR-MESURE



Venez découvrir notre
showroom de **200m²**
+ de **50** portes en EXPO

DIRECT FABRICANT
toutes mesures

REVÊTEMENT SOL PARQUETS stratifiés



6 rue du Maréchal Foch • **KRAUTERGERHSEIM**
03 88 95 73 78 / 06 43 58 65 74

Du lundi au vendredi : 8h/12h et 13h/19h • Samedi : 8h/12h

j.kleim.menuiserie@gmail.com
www.menuiserie-kleim.fr

Siret n° 520 802 697 00013 • © JDM Editions/Edith

7. Pour cuisiner à la vapeur

La cuisson vapeur est certainement une des plus saines pour cuisiner vos aliments. La bonne nouvelle, c'est que vous pouvez réutiliser l'eau des pâtes pour faire une cuisson vapeur. Il suffit de verser l'eau de cuisson dans la casserole et de la remettre sur le feu. Ensuite, mettez un panier vapeur de la bonne dimension sur la casserole. Et faites-y cuire votre poisson et vos légumes.

8. Pour faire tremper les légumes secs

Vous voulez préparer des pois chiches ou des haricots blancs ? Vous avez bien raison car c'est bon et plein de protéines ! Mais il vaut mieux les faire tremper la veille dans de l'eau amidonnée. Ils seront ramollis et plus digestes. Votre digestion en sera facilitée ! Pour cela, il suffit d'utiliser l'eau des pâtes qui est plein d'amidon.

9. Pour faire une soupe

L'eau de cuisson des pâtes est l'ingrédient parfait pour faire une soupe ou un bouillon, la rajouter à la fin de la cuisson pour allonger le bouillon. Inutile de saler puisque l'eau de cuisson l'est déjà.

10. Pour avoir des cheveux brillants

Plus surprenant, l'eau de cuisson des pâtes est aussi excellente pour les cheveux. L'amidon qu'elle contient les rend brillants, lisses et soyeux. Pour avoir de beaux cheveux, laissez l'eau de cuisson refroidir puis frictionnez vos cheveux avec. Laissez agir pendant 10 min puis rincez. Faites ensuite un shampoing, comme d'habitude ! Fini les cheveux abîmés !

11. Pour avoir les pieds tout doux

Offrez-vous un soin de pieds grâce à l'eau des pâtes ! Évidemment, laissez tiédir l'eau de cuisson des pâtes pour ne pas vous brûler et transvasez-la dans une baignoire. Profitez ensuite d'un moment de détente en plongeant vos pieds dans la baignoire. Vous aurez les pieds tout doux ! Grâce aux minéraux qu'elle contient, l'eau de cuisson des pâtes a un effet relaxant très agréable. Elle va aussi améliorer l'aspect de vos pieds. C'est le remède idéal et gratuit pour les personnes qui ont les pieds gonflés ou douloureux. Après une bonne journée de travail, vous l'avez bien mérité !

12. Pour nettoyer la vaisselle

Pas besoin de produits chimiques pour dégraisser votre vaisselle. L'eau de cuisson des pâtes fait des miracles pour éliminer les taches résistantes sur les casseroles encrassées. Pourquoi ? Car à la cuisson, les pâtes dégagent de l'amidon. C'est pour cette raison que l'eau devient trouble. Et le mélange eau + amidon est juste incroyablement efficace pour décaper les casseroles et les poêles. Cela forme un détergent naturel puissant pour désincruster et détacher la vaisselle et décoller les graisses tenaces. C'est une bonne alternative aux produits ménagers.

13. Pour faire un produit nettoyant

L'eau de cuisson des pâtes a aussi des propriétés détergentes pour nettoyer le carrelage, l'évier ou les meubles de la maison. Pour avoir un produit nettoyant ultra efficace pour désincruster les taches, il faut faire bouillir l'eau des pâtes pour qu'elle soit à nouveau brûlante. Veillez aussi à ce qu'elle soit bien salée. Le sel est réputé pour dégraisser et nettoyer toutes sortes de matières comme le bois, le métal, l'inox, la céramique ou les textiles. L'eau bouillante est un formidable détachant pour éliminer les saletés organiques (poussière, café, graisse), minérales (rouille, tartre, calcaire) ou microbiologiques (bactéries et champignons). Les taches n'y résistent pas !

14. Pour désherber les allées

Les mauvaises herbes ont envahi votre allée ? Versez dessus l'eau brûlante et salée de la cuisson des pâtes. Pour qu'elle soit efficace, il faut qu'elle soit bouillante et salée. L'eau bouillante provoque un choc thermique qui fait éclater les cellules végétales. Et le sel élimine les micro-organismes et stérilise la terre. C'est le même principe qu'avec l'eau de cuisson des pommes de terre.

15. Pour faire de la pâte à modeler

Même les enfants peuvent profiter de l'eau de cuisson des pâtes. Si vous avez l'habitude de faire de la pâte à modeler maison avec vos enfants, vous pouvez remplacer l'eau de la recette par l'eau de cuisson des pâtes. Laissez bien refroidir l'eau pour ne pas vous brûler !



PACA
FERMETURES

DEVIS
gratuit
sous 48h

Fenêtres PVC - Alu • Portes • Volets • Menuiseries Bois

- Remplacez vos menuiseries **au juste prix** (sur mesure)
- Garantie 10 ans
- Portes d'entrée Aluminium Haut de gamme (lecteur d'empreintes digitales, clavier à code, badge etc...)
- **Livraison sous 10 jours** (fenêtres PVC)



bénéficiez
de la
TVA 5.5%
pour vos
projets de
rénovation

la qualité de pose
par excellence

21 rue Strohsackweg - 67600 SELESTAT ZI Nord



06 59 22 20 88 - 06 46 17 01 90

paca.fermetures@gmail.com

SIRET : 85290314500013



MICHEL RENOV'

www.michel-renov.fr

- COUVERTURE
- ZINGUERIE
- ISOLATION
- GOUTTIÈRES
- LAVAGE TOITURE
- DÉMOUSSAGE
- RECIMENTAGE FAÏTIÈRE
- HABILLAGE CHEMINÉE
- AMÉNAG. DES COMBLES
- PLANCHER COMBLES
- TRAITEMENT CHARPENTES
- TRAITEMENT DES SOLS
- ASSÈCHEMENT DES MURS
- BARDAGE



Devis gratuit

Garantie décennale

Hydrofuge coloré ou incolore pour toiture



11, rue de la Forêt HUTTENHEIM
tél. 03 88 92 62 86 - 06 08 07 12 32

SIRET : 517 053 109 00025

UNE SOLUTION OPTIMALE,

OPTIFEN

FENÊTRES • PORTES • VOILETS



FENÊTRES • PORTES • VOILETS

03 88 98 81 82 | 8 ROUTE DE KRAFFT ERSTEIN

Salle d'exposition

www.optifen.com



MJM

Fermetures

Menuiserie Aluminium-PVC

<https://mjm-fermetures.fr>

+ de 25 ans
d'expérience

Fabrication et pose

- Fenêtres - Portes
- Baies coulissantes
- Garde corps - Portails
- Clôtures - Grillages rigides
- Vérandas - Pergolas
- Moustiquaires
- Volets battants et roulants
- Remplacement de vitrage
- Portes de garage



Nous assurons
le service clients !



1, rue du Noyer - 67230 **KERTZFELD**

Port. **06 25 39 70 01** • mjm.fermetures@orange.fr

FENÊTRES - PORTES D'ENTREE - PORTES DE GARAGE - VOILETS ROULANTS - VOILETS BATTANTS

KOVACIC

Fabricant depuis 1965



**Devis
Gratuit**

Rénovez à prix
fabricant et bénéficiez
toujours de la
TVA à **5,5%**
*selon les produits et
la législation en vigueur



Nos salles
d'expo vous
sont ouvertes,
pour que vous
puissiez vérifier
par vous même
de la
remarquable
 finition de nos
réalisations

Salle d'expo
de
400m²
à Ernolsheim
Bruche

Salle d'expo
de
300m²
à Colmar

**VENEZ DECOUVRIR
NOTRE NOUVELLE
GAMME DE FERMETURES**

www.kovacic.fr

47 rue de la Gare
ERNOSLHEIM-BRUCHE
03 88 59 50 22

126a route de Rouffach
COLMAR
03 89 27 54 30

Siret n° 444 649 097 0001 6 • © JDM Editions/Edith

LE Journal de marseille

70.500 exemplaires
distribués dans toutes les boîtes aux lettres sauf avec STOP PUB
DECEMBRE 2020 n°150

Les Annonceurs et le Journal de Marseille vous souhaitent de Joyeuses Fêtes.
Pour la santé de toutes et tous, respectez les règles sanitaires...

Du professionnel au particulier en Alsace Centrale



On déménage !

Nous avons le plaisir de vous accueillir dans nos nouveaux locaux !



A partir du 21 décembre
111 route de Strasbourg à Sélestat



19 Personnes
toujours à votre service

Laurence	Frédéric	Denis	Hugo	Dominique	Sandrine	Cindy	Emmanuel	Audrey
Directrice	Manager	Responsable Marché/abheim	BTS Immo	Conseiller transaction	Conseillère transaction	Assistante de direction	Commerce Entreprise	Comptable gestion
Gardine	Claire-Audrey	Nadege	Natacha	Julie	Emilie	Muriel	Amandine	Priscilla
Manager	Assistante	Conseillère location	Conseillère location	Conseillère location	Conseillère location/gestion	Gestionnaire	Gestionnaire	Comptable syndic

Vente - Location - Gestion - Syndic - Commerces