

Le Journal de marse

69.500 exemplaires

Distribués dans toutes les boîtes aux lettres sauf avec S'OP Pub

JANVIER 2026 n°209



Du professionnel au particulier en Alsace Centrale
Retrouvez les marse sur www.lejournaldemarsel.fr

**CHEMIN'NETTE**



Côté feu



Côté toiture

Page 2

03 89 49 94 76 • www.cheminette.fr



ZIMMERMANN

Fabricant Alsacien de literie

DEPUIS 1934

ZIMMERMANN

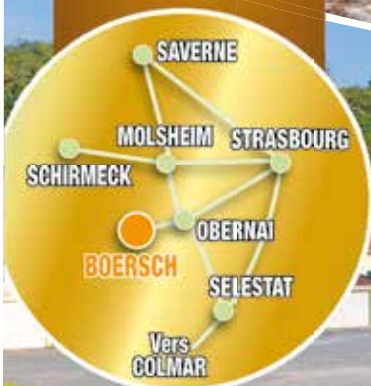
Zone Artisanale
3, rue de la Fontaine
67530 BOERSCH
(près d'Obernai)
03 88 95 89 31
www.literiezimmermann.fr

Ouvert du lundi
au samedi :
de 8h30 à 12h00
& de 13h30
à 17h30

RC SAVERNE B 324 310 838

- Vente directe à l'usine
- Toutes dimensions possibles
- Conseil d'un spécialiste
- Qualité, prix

Soldes⁽¹⁾



www.literiezimmermann.fr

(1) Selon date officielle des soldes

Un savoir-faire développé pour votre maison



Côté Feu

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



Toute l'équipe vous souhaite
une belle et heureuse année 2026

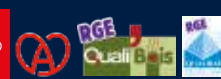


Côté toiture

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

Demandez
votre devis gratuit

VELUX®



les Bons à savoir de marseille

Bonnes résolutions 2026 : séparez-vous facilement de 9 types d'objets qui vous encombrer inutilement

Janvier, c'est le mois des bonnes résolutions, dit-on ! Alors comment bien commencer l'année ? Que se souhaiter et souhaiter à son entourage ? Si la santé, l'argent, le travail et l'amour arrivent en premier lieu, les notions de bonheur et de bien-être arrivent ensuite. Démarrer l'année en faisant du tri et du rangement chez soi peut être une bonne décision à prendre pour ressentir du mieux-être. Je vous propose donc une liste de 10 objets que vous pouvez rapidement et facilement trier et donner, vendre ou jeter, sans avoir à trop hésiter ou à trop y réfléchir. Car les objets du quotidien peuvent, à la longue, devenir une source d'encombrement et d'envahissement de votre espace de vie. Comme moins c'est souvent mieux, suivez le guide !

1. Les feutres, stylos et marqueurs usagers



Rassemblez tous les stylos, feutres et marqueurs de la maison, et une ou plusieurs feuilles de papier brouillon. En testant chacun de vos feutres et stylos, vous éliminerez rapidement ceux qui ne fonctionnent plus ou mal. Cette activité ludique peut être proposée à vos enfants.

Côté recyclage, il existe des points de collecte

(magasins, écoles, associations...) de ces instruments d'écriture (www.terracycle.com/fr-FR/bri-gades/bic-fr#).

2. Les anciens magazines



Vous en avez gardé un certain nombre, en pensant que vous prendriez le temps d'y lire les articles qui vous intéressent vraiment. Pourtant, cela fait des mois que ces magazines restent figés dans leur porte-revues, mais vous avez comme « raté le coche ». Pire, vous en avez acheté d'autres entre-temps, venus grossir la pile des anciennes revues. Petit conseil : prenez toute la pile, triez ceux que vous souhaitez vraiment lire, et jetez ou donnez les autres. Puis décidez du moment où vous lirez ce qui vous intéresse vraiment, et prenez ce temps pour vous.

3. Les cassettes audio et autres VHS



N'en auriez-vous pas encore tout au fond de vos placards ? Mais possédez-vous encore le magnétophone ou le magnétoscope adéquat, et si oui, fonctionne-t'il encore ? A moins d'être un nostalgique des années 70, 80 et 90 et des objets vintage, que faire de vos vieilles bandes magnétiques ? Si les disques vinyles ont été remis au goût du jour, ce n'est pas le cas - pour l'instant - pour

les VHS et cassettes audio. Pas de remords donc pour vous en défaire, même si, côté recyclage, il n'y a pas de solution miracle. Vous pouvez toujours tenter de les vendre, si leur état est correct, ou qu'un collectionneur s'y intéresse ! Et pour numériser des souvenirs qui vous tiennent vraiment à cœur, il existe des entreprises spécialisées dans la numérisation de vos anciens supports.

4. Les cartes et les atlas routiers



Qui de nos jours utilise encore des cartes routières, ou ces gros atlas de France ou d'ailleurs que le co-pilote conservait sur ses genoux pour indiquer au conducteur la route à emprunter ? Ce temps-là est loin déjà, loin aussi le temps des scènes de ménage dans la voiture sur la route des vacances...

Nos modes de déplacements ont évolué, les GPS offrent un confort d'utilisation indéniable. Exit donc, les cartes routières devenues obsolètes.

5. Les modes d'emploi d'appareils électriques et électroménagers

Vous pouvez jeter les notices qui ne vous serviront jamais, les garanties dépassées et les modes d'emploi des appareils que vous n'avez plus. En cas de besoin ou de panne, vous pourrez certainement retrouver les notices de vos appareils sur internet. Si ce n'est pas le cas, certaines associations (tels les Repair Café) pourront vous apprendre à réparer vous-mêmes vos objets.

À BARR,
DANS UN SECTEUR PAVILLONNAIRE,

**NOUS RÉALISONS POUR VOUS
9 SUPERBES APPARTEMENTS
DU 2 AU 4 PIÈCES**

GRANDE TERRASSE ou JARDIN privatif exposés
SUD-OUEST, remise privative attenante
à chaque appartement.

Chauffage individuel par plancher chauffant.

Garages et parkings pré-équipés IRVE 
emplacements vélos.



*La résidence
Schubert*

**DÉMARRAGE
DES TRAVAUX**



**AU CALME DANS UN ENVIRONNEMENT VERDOYANT,
EN LISIÈRE DU PARC DU GHSO**

**NOUS RÉALISONS POUR VOUS
UNE RÉSIDENCE DE 8 APPARTEMENTS
DE STANDING DU 2 AU 4 PIÈCES.**

GRANDE TERRASSE ou JARDIN privatif exposés **SUD**,
remise privative attenante à chaque appartement.

Chauffage individuel par plancher chauffant.

Garages et parkings pré-équipés IRVE 
emplacements vélos.



Près de RHINAU

MAISON 5/6 PIÈCES + DÉPENDANCE
125m², salon/séjour, cuisine équipée
4 ch, buanderie, cave, garage,
dépendance, cour **5,06 ares**, dpe d
262 000,00€ Hono charge vendeur



Près de BENFELD

TERRAIN À BÂTIR

Terrain de construction viabilisé en
fond de lotissement, **3,36 ares**, libre
constructeur / architecte, **AU CALME**
97 000,00€ Hono charge vendeur



BENFELD

APPARTEMENT 4/5 PIÈCES

109m², 2^{ème} étage, salon/séjour, 3 ch,
cuisine + sde équipées, cave, parking,
dpe c, charges : 1 833€/an, 20 lots
166 000,00€ Hono charge vendeur



Près de BENFELD

MAISON 4/5 PIÈCES + DÉPENDANCE
94m², salon/séjour, cuisine/c.repas,
3 ch, garages, jardin, dépendance
10,27 ares, chauffage gaz, dpe e
330 000,00€ Hono charge vendeur

TOP CERAM
CARRELAGE - SANITAIRE - BAIN
14 rue de la Maison Rouge - Z.I. NORD 67600 SELESTAT
03 88 82 98 11 • www.top-ceram.fr

SOLDES MONSTRES
À PARTIR DU 7 JANVIER 2026

-30% -50%
SUR DES DIZAINES D'ARTICLES
SANITAIRES
ET SALLES DE BAINS

-60%
SUR DES CENTAINES DE M2 DE
CARRELAGES SOLS
ET FAÏENCES MURALES

PORTES OUVERTES
LES 17, 18, 24 ET 25
JANVIER 2026 de 10h à 18h

(1) Offre valable jusqu'au 3 février 2026 dans la limite des stocks disponibles. Photos non contractuelles

CYCLESSCOOTS 67
ERSTEIN

SOLDES D'HIVER

-10%
-20%
-30%

Jusqu'à 30%

Vélos électriques à partir de 1 199€

33 avenue de la Gare • 03 88 98 13 13
www.cyclesscoots67.fr

OUVERT du mardi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h³⁰ Samedi en **NON STOP** de 9h à 17h
*Selon la loi en vigueur, voir conditions en magasin © JDM Editions/Edith

Suite de la page 02

Si le problème est complexe et persiste, n'hésitez pas à faire intervenir un professionnel ou le SAV de votre magasin.

6. Les médicaments périmés



Malheureusement, le gaspillage de médicaments est un véritable fléau. Car à chaque nouvelle ordonnance, ce sont de nouvelles boîtes de médicaments que nous rapportons de la pharmacie. Idéalement, vérifiez s'il ne vous reste pas dans votre boîte à pharmacie le médicament qui vient de vous être prescrit. Malgré les réflexions menées pour dispenser les médicaments à l'unité et un décret paru en 2022, les choses semblent évoluer lentement. Les médicaments non utilisés peuvent être rapportés en pharmacie, sortis de leur boîte en carton. Ils feront l'objet d'un traitement dans une filière spécifique.

7. Les échantillons de crèmes, parfums, savons



Ils se sont accumulés dans votre salle de bain à la suite de voyages, séjours en hôtels, ou de vos passages en parfumeries, pharmacies ou parapharmacies. Si jusqu'à présent vous ne les avez pas utilisés, posez-vous la question de savoir si vous le ferez, ou non. Peut-être ces échantillons feront-

ils plaisir à une personne de votre entourage. Et pour accomplir une bonne action et ne pas les jeter, certaines associations récupèrent ces échantillons (non entamés) pour les ajouter à des trousseaux d'hygiène pour sans abris : www.feminitesansabri.fr

8. Les produits ménagers que vous n'utilisez pas



Produits anticalcaires, décapants pour four, déboucheurs, sprays désodorisants : vous les avez testés mais leur efficacité ou leur utilisation ne vous conviennent pas. Depuis, ces produits traînent dans un coin de votre maison. Pourquoi les garder ? Idéalement, proposez-les à une personne de votre entourage qui les utilisera. Évitez de les jeter à la poubelle : certains produits étant dangereux pour l'environnement, ils doivent être déposés en déchèterie avec les Déchets Dangereux des Ménages (DDM).

9. Les vêtements troués ou abîmés, et les chaussettes orphelines



Ahhh les chaussettes orphelines ! A croire que notre lave-linge en avale certaines ;-). La plupart de vos chaussettes essoulées ne retrouveront jamais leur jumelle, mais pourront être collectées, triées et mises en valeur. L'association « chaussettes soli-

dares » par exemple a une vocation écologique et sociale (<https://chaussettesorphelines.com/>). Sinon, elles iront le plus souvent dans une benne du Relais, autre association qui organise le tri des textiles, même si cette filière arrive malheureusement à saturation, avec en outre des problèmes de financements.

Du bon usage des objets...

Janvier est le moment adéquat pour prendre de bonnes résolutions, passer à l'action et tenter de changer certaines de nos habitudes. Si désencombrer son logement est une excellente idée, ne pas le ré-encombrer en est une autre ! Réfléchir à l'usage, à la fonction de nos objets du quotidien, ainsi qu'aux liens que nous entretenons avec eux, est un préalable utile avant d'effectuer du tri et du rangement. Pour que vos résolutions ne restent pas vaines, n'hésitez pas à vous faire accompagner par un(e) home organiser, qui saura vous aider à faire du tri dans vos affaires mais aussi dans vos priorités.

Je vous souhaite mes meilleurs vœux de bonheur et de réussite pour cette nouvelle année 2026, et vous la souhaite pleine de projets inspirants et de belles réalisations.



Stéphanie GOEPP
Home organiser
Intervention chez vous en centre Alsace
06.64.47.03.95.
contact@aubonheurdutri.fr
www.aubonheurdutri.fr



Aubonheurdutri



Au bonheur du tri

SDI les Solutions De l'Immobilier

Achats ▶ Ventes ▶ Estimations ▶ Locations ▶ Gestion



ESTIMATION DE VOTRE BIEN OFFERTE AU JUSTE PRIX DU MARCHÉ (2)

+ DIAGNOSTICS REMBOURSÉS (3)

+ REMISE SUR LES HONORAIRES (4) -15%

+ 4 BILLETS POUR EUROPA PARK (5)



(1) 15 ans d'expérience. (2) Dans le cadre d'un projet de vente. (3) Pour toute signature d'un mandat exclusif, selon âge et type du bien : DPE/GES/ERP/GAZ/ELEC/ASSAINISSEMENT/PLOMB/AMIANTE/RELEVÉ CARRÉZ, HORS AUDIT ÉNERGÉTIQUE. Les diagnostics seront remboursés sur facture le jour de la signature de l'acte authentique, si la vente est effectuée par SDI. (4) au 01/01/2026. Sur présentation de ce flyer et pour toute signature de mandat exclusif jusqu'au 31/12/2026. (5) Remis aux vendeurs le jour de la signature de l'acte authentique dans le cadre d'une vente effectuée par SDI en 2026. Offre limitée à 4 billets par mandat.

03 88 75 75 74

Siège social - 62a rue du Gal Lécuyer - 87115 FLORENSHEIM

contact@sdimmobilier.fr

www.sdimmobilier.fr



Découvrez notre show-room : Du lundi au vendredi 9h à 12h et 14h à 18h Samedi sur RDV

03 88 58 76 58



Pompe à chaleur



Poêle à bois



Electricité

51 RUE DE RHINAU - 67860 BOOFZHEIM
WWW.TEMPERA-SOLUTIONS.FR

Offrez-vous le confort d'un poêle silencieux



MaPrimeRénov'

Mieux chez moi, mieux pour la planète
Profitez des aides de l'état*

MaPrimeRénov' est une aide à la rénovation énergétique. Elle est calculée en fonction de vos revenus et du gain écologique des travaux.

*Voir sur site : www.maprimerenov.gouv.fr



Le bonheur d'une chaleur douce

14^e Salon

MOLSHEIM

17 - 18 JANVIER

Josy tourisme

10h > 18h
Hôtel de la Monnaie



josy-tourisme.fr

ENTRÉE LIBRE | PARKING GRATUIT | NOMBREUX VOYAGES À GAGNER
NAVETTES GRATUITES EN AUTOCAR À RÉSERVER AU 03 88 97 02 50



50%
de réduction
d'impôts

Pensez à vos tailles d'hiver



- Taille de végétaux
- Taille d'hiver
- Abattage d'arbres
- Enlèvement de déchets verts
- Broyage de vergers
- Pavage et escalier
- Clôture

Devis
Gratuit

32 rue de la Digue · **BOOFZHEIM** · 06 71 59 59 10
www.arts-et-paysages.fr · Retrouvez-nous sur



les Animaux
de marseille

Et si une chouette ou un hibou fréquentait votre jardin ?



Un soir, dans le calme de la nuit, vous entendez un hululement. Chouette ou hibou, difficile à dire tant ces rapaces nocturnes se montrent discrets. Pourtant, avec un peu d'attention, on peut déceler leur présence à travers quelques indices. Avec un peu de chance, si vous avez un grand jardin, vous pourriez même accueillir un de ces oiseaux si utiles dans un jardin.

Le mode de vie des chouettes et des hiboux

Les chouettes et les hiboux sont sédentaires, très attachés à leur territoire et souvent à leur site de nidification. Leur territoire diffère suivant les espaces. Ainsi, la chouette hulotte, la chouette chevêchette et la chouette de Tengmalm vivent dans des milieux forestiers alors que la chouette effraie et les hiboux petit-duc et moyen-duc sont plus anthropophiles et vivent en périphérie des villages, parfois des villes, profitant des parcs, des vergers, des jardins... Les chouettes et les hiboux sont en général monogames et des partenaires peuvent rester ensemble

pendant de longues années. La période nuptiale peut commencer dès janvier quand les mâles se mettent à hululer. Une fois la femelle fécondée, chouettes et hiboux se mettent en quête d'un site de nidification. Comme leurs qualités d'architecte sont réduites, ils nichent dans une cavité ou dans un ancien nid de corvidés. Seul le hibou des marais niche au sol dans un nid qu'il crée dans les hautes herbes et les joncs. Quoi qu'il en soit, les chouettes et les hiboux s'établissent toujours là où la nourriture est disponible.

La femelle ne se charge que de la ponte et de la couvaison, nourrie par le mâle. Les œufs éclosent en décalé, ce qui implique une certaine compétition entre les oisillons. Les poussins quittent souvent le nid alors qu'ils ne savent pas encore voler. C'est pourquoi on peut parfois en découvrir sur des branches d'arbres...Il faut absolument les laisser tranquilles.



JEU CONCOURS

Des séances au choix à gagner

Possibilité de jouer par mail : centrecrystal@outlook.com

NOM :

PRENOM : Age :

ADRESSE :

TEL : CP :

VILLE :

Votre choix : ☐ 5 soins corps ou ☐ 3 soins visage

Pour participer, il vous suffit de renvoyer le coupon dûment rempli avant le 31/01/2026, cachet de la poste faisant foi à :

CENTRE CRYSTAL - 72a rue Principale - 67230 HERBSHEIM

Règlement du jeu en Institut · Jeu gratuit sans obligation d'achat

Comment et quand se nourrissent-ils ?

hiboux et chouettesTous sont des rapaces nocturnes qui se nourrissent de rongeurs ou de petits mammifères, d'oiseaux, d'insectes...dont la taille s'adapte à la puissance de leurs serres mais aussi à leur envergure. Ainsi le hibou petit-duc aura tendance à se nourrir de gros insectes (coléoptères, criquets...) alors que le grand-duc peut chasser des faons ! Certains adaptent même leur alimentation à leur environnement. La chouette effraie qui fréquente les vieux bâtiments ou les clochers peut chasser des chauves-souris. En revanche, bien qu'ils soient tous considérés comme des rapaces nocturnes, certains sont plus crépusculaires que réellement nocturnes. La chouette hulotte et la chouette effraie ne chassent que la nuit car ce sont de grosses consommatrices de rongeurs, la chouette chevêchette est semi-diurne et le hibou moyen-duc crépusculaire.

Comment détecter leur présence ?

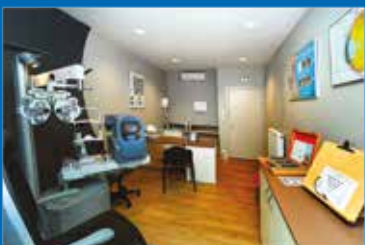
Comme les hiboux et les chouettes nichent très tôt au printemps, ils se mettent à chanter dans l'hiver, souvent dès janvier ou février. C'est le meilleur moment pour prêter l'oreille à leur hululement, différent d'une espèce à l'autre. Si vous avez de grands arbres dans votre jardin, ou lors d'une balade en forêt, on peut aussi tomber sur une chouette ou un hibou, discrètement perché sur une branche (qui en général sera couverte d'excréments). Il n'est d'ailleurs pas rare que ces chouettes ou hiboux au repos soient importunés par d'autres oiseaux en journée, en particulier par les pies ou les corneilles. Au crépuscule, on peut aussi apercevoir ces rapaces en vol. Mais ce sont surtout les pelotes de réjection qui attestent de leur présence. Ces boulettes de régurgitation contiennent tout ce qui ne peut pas être digéré par la chouette ou le hibou, à savoir les os, les poils ou les plumes, les élytres des insectes... On les trouve souvent au pied des arbres où ils se perchent la journée.

Comment attirer chouette et hibou au jardin ?

Si votre jardin est infesté de mulots ou de campagnols, d'insectes ravageurs, ou encore de serpents, une chouette ou un hibou est une aubaine. Car ils sauront vous débarrasser de ces intrus ! Pour autant, ce sont eux qui décident, les chouettes et les hiboux s'installant là où ils savent trouver à manger.

Un jardin planté de grands arbres, pourvus de cavités, risque déjà d'attirer les chouettes et les hiboux. Vous pouvez également laisser un ou deux arbres morts où ces rapaces nocturnes pourraient établir leur nid. Évidemment votre jardin devra être un exemple de biodiversité avec une haie libre et champêtre, des végétaux de différentes espèces et variétés, parmi lesquels une sélection de plantes indigènes, des tas de bois et de pierres...Un jardin tranquille le jour et la nuit, assez obscur, attire aussi les chouettes et les hiboux.

En dernier lieu, vous pouvez leur construire un nichoir adapté à leurs besoins. Les chouettes hulottes et les chouettes chevêches peuvent tout à fait l'occuper. Pour ces oiseaux, il faut prévoir des nichoirs de type boîte aux lettres avec toit plat. Le nichoir pour la chouette chevêchette mesurera 20 x 20 cm de fond sur 35 cm de hauteur avec un trou d'envol de 7 cm. Et celui de la chouette hulotte mesurera 25 x 25 cm de fond pour une hauteur de 40 cm avec un trou d'envol de 12 cm. Ces nichoirs se placent contre le tronc d'un arbre, au départ d'une grosse branche à bonne hauteur. On peut les garnir de feuilles mortes.



LES OPTICIENS KRYs ERSTEIN

TEST ROYAL

RDV EN MAGASIN

TESTEZ VOS PERFORMANCES
VISUELLES*

Krys

Découvrez notre jeu



krys.com

Conformément à l'article L. 4952-10 du Code de la Santé Publique, le test de vue pratiqué par votre opticien n'est pas un examen médical. Consultez un professionnel de santé spécialisée. La réalisation d'un test n'est soumise à aucune obligation d'achat en contrepartie. 08/01/2026, KISS RCS Versailles 421 390 185.

3 rue Mercière • ERSTEIN

Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 19h • Le samedi de 9h à 17h

Christine DÉCORATION
TAPISSIÈRE DÉCORATRICE

Tapissière - Décoratrice
www.decoration-christine.fr



Rideaux, voilages, stores, moustiquaires

Coussins, tête de lit et jeté de lit

Rénovation : fauteuils et canapés

Papier-peint, tapis, luminaires

Conseils déco et installation

Belle année 2026

UNIQUEMENT SUR RdV

contact@decoration-christine.fr

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

Le Retour **MAISON ROUGE**
Habilleur Depuis 1975

2026
A PARTIR DU 7 JANVIER 2026

-50%
Sur TOUT
TOUT le MAGASIN*

FRANK WALDER
SOMMERMANN
BETTY BARCLAY
CHRISTINE LAURE

ANNA MONTANA
BARBARA LEBEK
GEOX
BUGATTI

PIERRE CARDIN
ETERNA • MEN'S
MEYER HOSEN
LEE COOPER, ...

RAYON SPÉCIAL CÉRÉMONIES ET GRANDES TAILLES

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

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

Lundi 14h/18h30, du mardi au vendredi 9h/12h - 14h/18h30 et samedi 9h/12h - 14h/18h

*Soldes du 07/01/26 au 03/02/26, selon la loi en vigueur

L'accessibilité chez — REHA TRANS —

chaise élévatrice

plate-forme élévatrice



DEVIS
GRATUIT

CRÉDIT
D'IMPÔT

AGENCE DE SAND : M. SCHMITT Jean-Jacques 06 70 99 76 16

4 rue des Forgerons • 68600 WOLFGANTZEN • 03 89 79 17 77
info@reha-trans.fr • www.reha-trans.fr

les Animations
de marseille

Festival de photographie internationale « Déclics & Des Sons » 2026, l'année du renouveau



Devenu un rendez-vous annuel incontournable, le festival Déclics & des Sons s'affirme comme bien plus qu'un simple événement photographique. Guidé par l'audace plutôt que par l'imitation, Benoît Koenig, alias Riedman, photographe et président de l'association Objectif Terre à Tous, rappelle que ce festival se veut une véritable escale culturelle et conviviale, ouverte à tous le temps d'un week-end.

En partenariat avec la Ville de Benfeld, l'événement investit l'Espace du Ried, une nouvelle salle de plain-pied offrant une meilleure accessibilité. Durant trois jours, une cinquantaine de photographes venus de toute la France dévoileront leurs univers, entre paysages, ville, nature, patrimoine et instants de vie, composant une mosaïque d'émotions et de regards sur le monde.

Les nouveautés 2026

Pour son édition 2026, Déclics & des Sons affirme plus que jamais son esprit d'innovation et de partage. Le public est invité à vivre une expérience immersive et participative, mêlant création, rencontres et réflexion autour de l'image. Parmi les nouveautés, « La Cube », un studio photo participatif, proposera à chacun de repartir avec un souvenir unique. Les visiteurs pourront également aller à la rencontre de passionnés lors d'échanges dédiés à l'astrophotographie avec l'APO-Team, au voyage avec une travel planner, ou encore à travers les éditions Banyan Numeri, spécialisées dans les livres et jeux autour de la nature.

Un espace solidaire rendra hommage à Jess Reporter et à sa Mission Espoir, engagée pour la protection des gorilles, tandis que la scénographie poétique du Réseau de la Méduse métamorphosera l'Espace du Ried en une véritable galerie contemporaine.

Au cœur du week-end, les conférences « Face au monde » inviteront le public à interroger la puissance de l'image dans notre société.

Enfin, une zone de détente proposera rafraîchissements et collations légères, permettant aux visiteurs de se ressourcer entre deux découvertes.

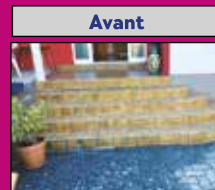
Le Festival 2026 repousse ses frontières

Parmi les temps forts, à la médiathèque intercommunale de Benfeld. Le public est invité dès le 6 janvier à découvrir les œuvres photographiques accompagnées de textes, réunies sous le titre « Douce maison douce », de Chloé Kaufmann, artiste pluridisciplinaire — photographe, cinéaste et autrice. Visible aux heures d'ouverture de la médiathèque durant tout le mois de janvier. Une conférence-rencontre avec l'artiste est également prévue le vendredi 30 janvier à 17 h, offrant un temps d'échange autour de son travail et de sa démarche artistique.

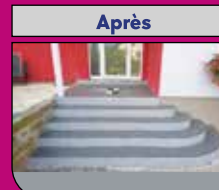


GM DECO

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

M.S.R.
MULTI SERVICES DU RIED

Aménagement
intérieur et extérieur

Travaux paysagers
création et entretien

Travaux de rénovation
et de terrassement

Pavage, Dallage
(ancien et moderne)

Travaux d'intérieur



Devis et étude de projet
personnalisée et gratuite

67600 HILSENHEIM - 06 85 33 56 51 • 03 88 85 77 46
www.multiservices-du-ried.fr

Solidarité 2026 : soutien à Jessy Hoffmann et à la Mission Espoir

Comme chaque année, une action de solidarité est mise en place.

En 2026, elle est dédiée à Jessy Hoffmann, engagée pour la protection des gorilles à travers l'association Mission Espoir. À cette occasion, le vendredi 30 janvier à 14 h, le public est invité à découvrir Jess Reporter et son documentaire passionnant consacré aux gorilles, projeté sur grand écran au cinéma intercommunal REX de Benfeld.

La projection sera suivie d'un temps d'échange avec le public, permettant de dialoguer autour du film, de la mission menée sur le terrain et des enjeux de la protection des gorilles.

Entrée gratuite. Un panier solidaire sera mis à disposition au profit de l'association Mission Espoir

Un rendez-vous engagé, humain et inspirant, à ne pas manquer.

À propos



Organisé par l'association Objectif Terre à Tous, présidée par Benoît Koenig (alias Riedman), le festival Déclics & des Sons est bien plus qu'un rendez-vous pour photographes : c'est un lieu de culture vivante où l'image relie, inspire et émerveille.

Porté par plus de 20 bénévoles passionnés et soutenu par la Ville de Benfeld, le festival bénéficie d'un partenariat communication avec Grand Ried Tourisme pour offrir à chacun une expérience de qualité accessible à tous.

Informations pratiques

Lieu : Espace du Ried, rue d'Ettenheim, 67230 Benfeld

Horaires :

• Vendredi : 13h - 18h

• Samedi : 10h - 18h

• Dimanche : 10h - 18h

Tarif : 3 € (gratuit pour les PMR)

FESTIVAL de PHOTOGRAPHIE internationale **DÉCLICS & DES SONS**

Du 30 janvier au 1^{er} février 2026

EXPO PHOTOS, ATELIERS, CONFÉRENCES, DÉCOUVERTES

Pour tout public



ORGANISATEUR
OBJECTIF TERRE À TOUS

ESPACE DU RIED - rue d'Ettenheim à Benfeld

Vendredi 30 janvier de 13h à 18h

Samedi 31 janvier et dimanche 1^{er} février de 10h à 18h

Entrée 3€ (+ 16 ans)

Buvette et petite restauration sur place

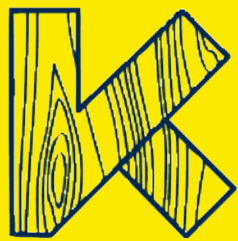
Retrouvez
le programme complet du festival
sur le nouveau site internet!



COMMUNAUTÉ
DE COMMUNES
DU CANTON D'ERSTEIN

Crédit Mutuel
Des Affiliés





KLEIM MENUISERIE



**À VOTRE
SERVICE
DEPUIS**



**VOTRE SPÉCIALISTE EN FABRICATION de
PORTE D'INTÉRIEUR !**

DEPUIS 1981



SHOWROOM OUVERT

**PORTES D'INTÉRIEURS
DRESSING - PLACARDS
PARQUETS - VINYLES
STRATIFIÉS**

6 rue de Maréchal Foch
67880 **KRAUTERGERHSEIM**

03 88 95 73 78

06 43 58 65 74

www.menuiserie-kleim.fr



**le Jardin de
marseille**

En janvier : bouturez le Peperomia



En hiver, on peut toujours bouturer quelques plantes d'appartement par bouture à l'étouffée ou par bouture d'eau. D'ailleurs, en janvier, il est temps de s'occuper du Peperomia.

En janvier comme chaque mois, nous vous signalons ce qu'il faut faire au jardin, avec vos plantes d'intérieur, ainsi qu'un conseil sur les boutures. Ce mois-ci, nous nous penchons sur la bouture du Peperomia, aussi appelée pépéromie, une plante peu encombrante et de culture facile, que l'on retrouve souvent dans les compositions à suspendre ou les corbeilles.

Peperomia : une bouture à pratiquer en janvier

Cette plante au feuillage panaché ou gaufré, compte plusieurs espèces (plus de mille), dont les plus connues sont le Peperomia caperata aux feuilles et tiges rouge foncé aussi appelé canne d'aveugle, le Peperomia obtusifolia ou magnoliifolia aux grandes feuilles coriaces, le Peperomia marmorata aux feuilles striées de gris argenté et aux nervures crevassees, le Peperomia glabella à feuilles de trône, le Peperomia clusiifolia aux feuilles lisses vert vif, le Peperomia Variegata Scandens...



C'est une bouture à l'étouffée que nous vous proposons aujourd'hui. Elle concerne le Peperomia retombant et non pas les espèces ressemblant à des vivaces dont les feuilles sortent de terre.

Le matériel nécessaire à la bouture d'une pépéromie

Dans une serre, sous un plastique, sous une bouteille.... De nombreux moyens existent pour créer l'atmosphère dite « à l'étouffée » : chaleur, humidité. Mais ces dernières sont peu esthétiques en intérieur. Pourquoi ne pas utiliser un grand bocal avec couvercle que vous pouvez trouver sur les marchés aux puces pour quelques euros ?

C'est très déco et au printemps, après rempotage, vous aurez de nouvelles plantes pour votre intérieur !



Rappel : le bouturage, c'est quoi ?

Le bouturage est une opération importante en horticulture puisqu'il permet la multiplication à l'identique et à moindre coût, de plantes dont la conformité ne peut pas (ou difficilement) être obtenue par le semis : il s'agit d'une méthode de reproduction des plantes, simple à utiliser et à la portée de tous

C'est le cas de plantes herbacées telles que les Pélargonium, les chrysanthèmes, les coléus (Solenostemonum) et surtout de presque tous les ligneux ornementaux, arbres ou arbustes. L'opération de bouturage recouvre deux événements principaux : la production de racines adventives à partir d'un fragment de plante mère (tige, feuille, etc.) puis la reconstitution d'une plante entière à partir de ce fragment enraciné.

La période de bouture dépend de l'espèce choisie et du type de bouture. Les boutures sont généralement plus réussies quand elles sont pratiquées en période de croissance de la plante.

Bouturer un Peperomia à l'étouffée : la marche à suivre

Choisissez un bocal pouvant être fermé hermétiquement.

Au fond, déposez une couche de billes d'argile ou tout autre matériau qui évitera aux racines de tremper puis par-dessus du terreau de semis.

Plantez quelques tiges de Peperomia (au moins 4 pour avoir un plant bien fourni).

Vous pouvez rajouter des graviers de couleur pour les aquariums, des perles...

Arrosez une fois et laissez faire : tant qu'il y aura de la buée sur les parois, vous n'aurez pas besoin d'arroser.

Attention : il faut tout de même ouvrir le couvercle environ une fois par semaine, pendant quelques minutes, afin d'éviter tout pourrissement, et aussi pour enlever toute feuille qui toucherait les parois, mais ce n'est pas indispensable.



Au printemps, rempotez les tiges dans un pot dans du terreau de plante d'appartement. Placez les pots où ils auront le plus de lumière pour les Variegata, mais pas de soleil direct. Vous pourrez au printemps mettre de l'engrais comme toutes les autres plantes d'appartement.

Bouturer le Peperomia, ce n'est pas très compliqué et pas cher du tout. Lancez-vous et n'hésitez pas à laisser en commentaire votre expérience ou vos remarques !

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



160 magasins en France

ESPACE

revêtements

DEPUIS 1981 **DECOMUR & SOL**

du CHOIX, du CONSEIL et des PRIX !



**Venez
profiter des**

SOLDÉS

du 7 janvier
au 4 février 2026

Peinture MATE, VELOUTÉ / LASURES, VERNIS, CHAUX

- Crépis • Papier peint • Enduits • Béton • Texture à peindre • Peinture • Sol PVC
- Moquette • Sol naturel • Parquet massif • Stratifié

PAPIER PEINT TENDANCE ET UNIS / Rideaux



**Venez découvrir
nos Nouvelles Tendances ...**



MÉTRÉ sur CHANTIER (gratuit, SANS ENGAGEMENT)



**SOL PVC
+ de 30 références
en stock**

**SERVICE
POSE SOLS**
1€HT/m²**

** voir conditions en magasin,
concerne sol pvc souple



16, rue de l'Industrie Z.I. nord • **SÉLESTAT** • 03 88 82 82 21
fax : 03 88 82 87 01 • decomuretsol.contact@gmail.com

L'hiver est bien là, mais comment garder la maison bien chaude sans voir la facture d'électricité s'envoler ? Entre radiateurs qui tournent à plein régime et courants d'air qui s'invitent partout, le confort semble parfois inaccessible. Pourtant, il existe une astuce simple, héritée de nos grands-mères, qui peut réellement faire la différence. Souvent négligée, elle permet de conserver la chaleur, d'améliorer le bien-être chez soi et surtout, de réduire les dépenses énergétiques. Voici comment elles gardaient leur maison au chaud sans se ruiner en hiver.

Les courants d'air : l'ennemi numéro un du confort

Ce n'est pas forcément le thermostat qui pose problème. Ce qui fait chuter la température dans une pièce, ce sont surtout les courants d'air qui s'infiltrent par les moindres interstices. Sous les portes, autour des fenêtres, chaque petit trou laisse entrer le froid et s'échapper la chaleur. Nos grands-mères, qui vivaient dans des maisons moins isolées, le savaient bien : il fallait ruser pour conserver chaque degré et ne pas gaspiller le bois ou l'électricité.

Le boudin de porte : l'accessoire qui bloque le froid

L'astuce oubliée mais redoutable, c'est le boudin de porte. Ce simple accessoire, placé au ras du sol, empêche la lame d'air froide de s'infiltrer sous les portes. Pas besoin de dépenser beaucoup : une serviette roulée fait déjà très bien l'affaire. Dès qu'on le pose, on sent tout de suite la différence. La pièce garde mieux sa chaleur, le chauffage fonctionne moins, et la facture s'en ressent. C'est typiquement le genre de solution low-tech qui marche vraiment et ne coûte presque rien.

Les fenêtres : un autre point faible à surveiller

Après les portes, les fenêtres sont le deuxième point d'intrusion du froid. Les petits jours entre le cadre et la vitre laissent passer l'air. Nos grands-mères comblaient ces espaces avec des joints, du mastic, ou même des tissus. Aujourd'hui, il existe des solutions adaptées, faciles à poser et peu coûteuses. En bouchant tous les interstices, on améliore le confort sans gros travaux ni changement de menuiserie.

Régler la température et chauffer intelligemment

Une fois les courants d'air bloqués, il est important d'ajuster le chauffage. Viser une température entre 18 et 21 degrés est idéal pour les pièces à vivre. Un degré de plus peut vite peser sur la facture. Le mieux est de chauffer surtout quand on est chez soi et de baisser la température la nuit ou lors des absences. Ce sont des petits réflexes qui font la différence sur la durée. Les gestes malins pour compléter l'effet

Les gestes malins pour compléter l'effet

Nos grands-mères avaient aussi d'autres astuces pour rester au chaud sans surchauffer la maison. Porter un pull supplémentaire, utiliser des chaussettes épaisses ou glisser une bouillotte sous la couverture, ce sont des gestes simples mais efficaces. Ajouter un tapis épais au sol ou s'envelopper dans un plaid, tout cela contribue à garder la chaleur et à se sentir bien, même quand il fait très froid dehors.

En résumé : les bons gestes pour un hiver confortable et économique

En associant ces techniques, on garde la chaleur dans la maison, on sollicite moins le chauffage et on réduit la facture d'électricité. Le boudin de porte, les joints autour des fenêtres, un chauffage bien réglé et des vêtements chauds : ce sont des solutions simples, efficaces et accessibles à tous. Cet hiver, on ressort les astuces de nos grands-mères et on profite d'un intérieur douillet sans se ruiner.

Les gestes à retenir : Poser un boudin de porte ou une serviette roulée au bas des portes, calfeutrer les fenêtres avec des joints ou du mastic, régler le chauffage entre 18 et 21 degrés selon les pièces, chauffer principalement quand on est présent, porter des vêtements chauds à la maison, et utiliser une bouillotte sous la couverture la nuit

24/7

DS
DÉBOUCHAGE
DÉBOUCHAGE - CURAGE - RECHERCHE CASSURE

Particulier
 Assurance
 Entreprise
 Syndic

Débouchage / Curage Haute Pression & Mécanique
Inspection vidéo & recherche de cassure
Pompage, avaloirs, bac à graisse...

06 265 797 20 - **BENFELD**
 contact@ds-debouchage.com www.ds-debouchage.com



POMPES FUNÈRES
CHAMBRES FUNÉRAIRES
UTTER
PERMANENCE 24h/24 7j/7



Faire respecter ses dernières volontés, c'est prévoir ses obsèques à l'avance et protéger les siens.

NOUVEAUTÉ
Plaques et médaillons personnalisables sur place.




- Organisation complète des obsèques
- Prévoyance funéraire
- Grand choix de fleurs artificielles, plaques, urnes
- Démarches et formalités administratives
- Transport de corps toutes destinations
- Bijoux-souvenirs avec empreintes de l'être aimé

1 rue Saint-Léonard à **BENFELD** - **03 88 74 43 78**
 contact@pompes-funebres-utter.fr

Le TOP des AFFAIRES

Les **bons coûts**



79€₉₀

Donk 420 € d'éco-mobilier.
AMÉNAGEMENT DE PLACARD BALI BROOKLYN ET RIDEAU BEIGE.
Dim. L.142 x H.181 x P.48 cm. Colonne L.60 x P.40 cm. Composé de 4 tablettes, un tiroir de 60 cm, 2 barres de penderie. Rideau beige de 210 cm en polyester.
Ref. 501155



84€₉₀

TRONÇONNEUSE THERMIQUE.
54,5 CM 50 CM
2200 W. Guide-chaîne 20" (50 cm).
Chaîne 0,323" jauge 0,058".
Tension avec outil, net à sec.



1100 PIÈCES SEULEMENT*

20€
EN BON D'ACHAT AVEC LA CARTE*

119€

POÊLE À MÈCHES 220
2200 W KERO-SUN
Pour un volume de 35 à 80 m³.
Sans branchement, ni évacuation. Muni de l'allumage automatique. Ref. 800111



12€₉₀

Donk 0,44 € d'éco-mobilier.
SÉCHOIR TABLE 18 M
Dim. L. 180 x L. 35 x H. 90/108 cm. Colonne noir.
Ref. 403027

Valable jusqu'au 31 janvier 2026.
Bons coûts dans la limite des stocks disponibles.

Samedi 10 janvier

15%

De remise **immédiate**



Dès 50€ d'achat* avec la carte Mr.Bricolage

*15% de remise immédiate des 50€ d'achat sur présentation de votre carte de fidélité Mr.Bricolage et dans la limite de 1 500€ d'achat. Remise immédiate accordée en caisse. Sans attribution de points fidélité. Offre non valable sur les offres habiller en cours, produits en promotion, en solde et les produits Bens Quils. Hors commandes en magasin et en ligne. *retrait en magasin 2h+. outillage électroportatif, combustibles, nettoyeurs haute pression, serres, outillage agricole de jardin, matériaux de construction, peintures, aggrégats, isolation de chantier, matériaux de cloisonnement et dans la limite du stock de remise à perte.

Mr.Bricolage

Dans vos magasins participants
ERSTEIN - OBERNAI



CRÉEZ GRATUITEMENT VOTRE CARTE DE FIDÉLITÉ

EBS FERMETURES

Revendeur **Internorm**



- Fournitures & Pose
- Fenêtres - Portes
- Volets battants
- Volets roulants
- Portes de garages
- Fenêtres de toits
- Menuiserie intérieure
- Pergolas bioclimatiques

SHOWROOM

3 rue des Artisans
à **MUSSIG**
(à 5 min de sélestat)



Sébastien ENTZ - 7 rue de la Dordogne

SUNDHOUSE - 03 88 85 14 01 - 06 37 16 32 40

sebastien.entz@orange.fr - www.ebsfermetures.com



MICHEL RENOV'

www.michel-renov.fr

- COUVERTURE
- ZINGUERIE
- ISOLATION
- GOUTTIÈRES
- LAVAGE TOITURE
- DÉMOUSSAGE
- RECIMENTAGE FAÎTIÈRE
- 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 n° 493 955 777 00039

Siret : 512 053 109 00025

AU BONHEUR DU TRI

Votre dressing déborde?
Les placards de la cuisine sont bondés
d'ustensiles inutiles?
Votre cave est devenue au fil du temps un débarras?

Faites appel à une Home Organiser

- Diagnostic "encombrement" de votre logement
- Accompagnement au tri et au désencombrement
- Aide au classement de papiers administratifs
- Conseils en organisation
- Coaching de vie

06 64 47 03 95
contact@aubonheurdutri.fr • www.aubonheurdutri.fr

SRMT 640 753 048 00002

JMI SANITAIRES

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

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

- Chauffage gaz
- Pompe à chaleur
- Solaire

Quoi de mieux dans la salle de bains

SIRET : 524 800 950 00015

**les conseils
de marseille**

Les bonnes résolutions pour la nouvelle année : pourquoi en avoir et comment les tenir ?



Chaque nouvelle année est souvent perçue comme un nouveau départ, c'est un moment propice pour faire le point sur sa vie, ses habitudes et ses objectifs. Les bonnes résolutions font partie de cette tradition, elles permettent de se fixer des intentions positives pour l'année à venir.

Pourquoi avoir de bonnes résolutions ?

Avoir des bonnes résolutions, c'est avant tout se donner une direction. Elles aident à prendre conscience de ce que l'on souhaite améliorer. Sans objectifs, il est facile de rester dans une routine qui ne nous convient plus. Les résolutions offrent une occasion de réfléchir à ses priorités et donnent aussi un sentiment de motivation au début de l'année.

Prendre une résolution, c'est décider d'agir plutôt que de subir, les bonnes résolutions permettent également de reprendre confiance en soi. Chaque petit progrès renforce l'estime personnelle, elles encouragent le changement, même progressif, elles montrent que l'on est capable d'évoluer.

Pourquoi faire des bonnes résolutions ?



Les bonnes résolutions servent à améliorer son quotidien, elles peuvent concerner la santé, le travail, les finances ou le bien-être. Certaines personnes souhaitent manger plus sainement, d'autres veulent mieux gérer leur temps ou leur argent. Elles aident à adopter de nouvelles habitudes positives

et permettent aussi de se fixer des objectifs concrets, et avoir un but précis rend les efforts plus utiles, elles donnent du sens aux actions quotidiennes et permettent de construire un avenir plus équilibré.

Comment tenir ses bonnes résolutions ?



Tenir ses bonnes résolutions est souvent la partie la plus difficile et la première règle est de rester réaliste, car des objectifs trop ambitieux peuvent décourager rapidement, alors il vaut mieux commencer par de petits changements.

Il est important de définir des objectifs clairs et précis, comme par exemple,

plutôt que dire « faire du sport », il vaut mieux dire « marcher deux fois par semaine ».

La régularité est essentielle pour réussir, transformer une résolution en habitude demande du temps, il faut accepter les erreurs et les moments de fatigue et l'important est de ne pas abandonner au premier échec. Il faudra se rappeler pourquoi on a pris cette résolution cela nous aidera à rester motivé. On peut noter ses progrès en guise d'encouragements et même partager ses objectifs avec un proche pour avoir du soutien.

Enfin, il est important de se féliciter pour chaque avancée, chaque effort compte, même les plus petits. Attention les bonnes résolutions ne doivent pas être une source de stress, elles doivent rester un outil pour se sentir mieux.

Conclusion

Les bonnes résolutions sont une opportunité de repartir sur de bonnes bases. Elles permettent de se fixer des objectifs personnels et positifs. Avoir des résolutions, c'est croire en sa capacité à changer. Avec des objectifs réalistes et de la persévérance, il est possible de les tenir. La nouvelle année devient alors une occasion de progresser, pas à pas.

10 idées de bonnes résolutions simples et utiles pour la nouvelle année :

- Prendre soin de sa santé en adoptant une alimentation plus équilibrée.
- Faire une activité physique régulièrement, même de façon modérée.
- Mieux gérer son budget et mettre de l'argent de côté chaque mois.
- Réduire le temps passé sur les écrans et les réseaux sociaux.
- Mieux organiser son temps pour réduire le stress.
- Dormir davantage et améliorer la qualité de son sommeil.
- Apprendre quelque chose de nouveau, comme une langue ou une compétence.
- Passer plus de temps avec sa famille et ses proches.
- Adopter des gestes plus écologiques au quotidien.
- Prendre du temps pour soi et écouter davantage mes besoins.

N'ayez pas peur de prendre de bonnes résolutions, elles ne sont pas là pour vous mettre la pression, mais pour vous aider à avancer à votre rythme.

Chaque petit effort compte et peut faire une grande différence sur l'année.

L'important est de croire en vous et de rester motivé, même face aux difficultés. La nouvelle année est une occasion unique de repartir sur de nouvelles bases.

**Une très belle année 2026, remplie de projets, de réussite
et de bonnes résolutions tenues avec confiance et sérénité.**






Nous parlons Français

Stone Pro

Nous proposons :

- Des plans de travail de cuisine en granit, céramique et quartz
- Des escaliers intérieurs et extérieurs en pierre naturelle
- Des appuis de fenêtres intérieurs et extérieurs
- Des plans de toilette selon vos souhaits
- De la rénovation de terrasse, de salle de bain et de plancher

DEVIS GRATUIT
Délai de livraison rapide

Visitez notre Showroom
sur rendez-vous

Lindenplatz 1 • D - 77866 RHEINAU • www.stoneprohandel.de
 Franz Fallner +49(0) 16 09 75 39 291
 Mail : stoneprohandel@web.de



PEINTURE BAQUET

intérieur et extérieur

- Peinture intérieur et extérieur
- Parquet stratifié
- Revêtement de sol
- Ravalement de façade
- Crépi extérieur
- Petite location d'échafaudage




Tous travaux d'intérieur
du sol au plafond :
(peinture, papier peint, rénovation, conseil déco, ...)

Baquet Jimmy - 7 rue de la Dordogne
67860 BOOFZHEIM • 06 38 43 79 93
peinture.baquet@hotmail.com

Retrouvez-nous sur 

Siret n° 922 671 0006 00015

MEUBLES FEUERER MUSSIG

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

52 ans d'expérience

SOLDES
Jusqu'à **-70%***

*Offre valable durant la période des soldes du 07/01/2026 au 03/02/2026 et selon étiquetage en magasin






53, rue de Heidolsheim 67600 **MUSSIG** Tél. 03 88 85 32 02
 Courriel : info@meublesfeurerer.com • Site internet : feurerer.lesexpertsmeubles.fr

MANIFESTATION À BUT NON LUCRATIF :

Pour paraître dans le Marsel du mois de **Février 2026**, il suffit de vous enregistrer et rédiger votre manifestation avant le mercredi 21 janvier 2026.

UNIQUEMENT sur notre site internet :

www.lejournaldemarsel.fr

Vous y trouverez toutes les explications sur la page d'accueil. Nous vous rappelons que les manifestations écrites en partie ou entièrement en majuscules se verront **REFUSÉES**.

les Manifestations de marsel

Du 10 janvier au 1 février

ROSSFELD - Théâtre à Rossfeld en 2026

L'Union Théâtrale de Rossfeld vous propose sa nouvelle pièce de théâtre:

- Samedi 10/ 17 et 24 janvier
- Dimanche 18 et 25 janvier
- Vendredi 30 janvier
- Dimanche 1^{er} février

Réservation : JJ Steiner 07 71 28 02 59 - claudine.koehler@orange.fr

Mardi 13 janvier

BENFELD - [AGF] Atelier vannerie

Le centre social et familial AGF à Benfeld vous propose un atelier vannerie avec Emilie, de Vannerie d'Alsace. De 19h30 à 22h au centre social et familial de l'AGF à Benfeld (10 rue du Grand Rempart). Un petit vide-poche, un pot à crayons ou un mini-panier décoratif à créer et personnaliser avec des couleurs. Accessible aux débutants, venez les mains vides et repartez avec votre création ! Adhérent AGF : 45€ ; non adhérent : 48€. Inscription : benfeld@agf67.fr ou 03 88 74 44 13

Mercredi 14 janvier

SAINTE-MARIE-AUX-MINES - Atelier DIY produits ménagers

Lessive, déodorant, dentifrice etc, tant de produits indispensables dans nos foyers. Mais savons-nous ce qu'il y a réellement à l'intérieur ? Venez faire vos propres produits du quotidien à partir de produits naturels et économique et repartez avec ! Prix libre et conscient. Inscription au CSC du Val d'Argent : 03 89 58 37 12. Renseignements au 06 03 78 74 14, par mail sur lamaison@maisonnaturemutter.org ou sur le site internet www.maisondelanature.muttersholtz.fr

"Kraut' Danse"

STAGES DE CHACHA à KRAUTERGERSHEIM

Chacha : les 17 et 31 janvier 2026 de 14 à 16 h

Le 17 : acquisition des pas de base

Le 31 : perfectionnement des acquis de base

A la Maison des Associations, rue du Mal Foch (face au Crédit Mutuel) à Krautergersheim

Tarif 10 € par personne pour 2 heures



Inscriptions et renseignements auprès de Léon : 07 81 54 26 75

Association inscrite au 11 d'Alsace - Val de l'Alsace

Samedi 17 janvier

VALFF - Théâtre Alsacien

La musique Alsatia de Valff organise sa soirée théâtrale le samedi 17 janvier 2026 à 20h15 à la

salle polyvalente de Valff. S'Elssasser théâtre vun Blasse, présente une comédie en 3 actes de Claude Hermann. Halluzinazoon. Buvette et petite restauration sur place. Entrée 10€.

BENFELD - Soirée Fluo 4

Dans la nouvelle salle espace du ried. Soirée fluo - années 80 à nos jours avec dj fred & lights jon, petites restaurations - prévente 10 € à partir de 16 ans & 5 € de 12 à 16 ans (en qr-code ou au pressing Intermarché benfeld) caisse du soir 15 €

Samedi 17 janvier 2026

AS Benfeld FC Kersfeld

SOIRÉE FLUO 4

19H30

DJ FRED & LIGHTS JON

TABLE VITE DJ FRED

Années 80 à nos jours

Première Soirée dans la nouvelle salle Espace du ried

BENFELD

Petites restaurations sur Place

Renseignements 06 75 24 59 57

Prévente 10€

Caisse du soir 15€

au Pressing Orchidée Intermarché Benfeld

Dimanche 18 janvier

ERSTEIN - Loto Basket Club Erstein

Le Basket Club Erstein organise son traditionnel Loto à 14h à la Salle Herinstein. 2500€ de Gains en Bons d'Achats de 30 à 400€ à gagner. Bons valables dans votre Hypermarché Leclerc, Leclerc Culturel et Leclerc Jouet d'Erstein. 4€ le carton 20€ les 6. Ouverture des portes à partir de 13h. Buvette et petite restauration sur place. Réservation Christophe 06 84 81 60 66

Mercredi 21 janvier

SAINTE-CROIX-AUX-MINES - Spectacle/concert : A table !

Terminées les vacances de Noël ! Il faut reprendre le chemin de l'école... Mais, ce matin, dès le réveil, un des enfants est malade (il a trop mangé pendant cette période de fêtes), tandis que le bébé réclame déjà son biberon !... 13 chansons, comme 13 à table. C'est le contenu de ce spectacle interactif qui va permettre d'aborder avec vos enfants les bienfaits d'une alimentation équilibrée et de l'exercice physique. Le tout dans la bonne humeur évidemment ! Inscription 03 89 58 35 85. Gratuit

à table !

L'agenda de la Maison de la Nature du Ried et de l'Alsace centrale

MERCREDI 21 JANVIER 16H - 18H



Jean-Michel Rey

EN CONCERT

INSCRIPTION 03 89 58 35 85

Samedi 24 janvier

OSTHOUSE - Hari-Öwe

Le CSBO organise une soirée Harengs le samedi 24 janvier 2026 dans la salle polyvalente du CSBO animé par l'orchestre Fernando à 19h30

Au menu : 4 sortes de Harengs : A l'ancienne, A l'alsacienne, A la rémoulade et les Majes accompagnés de pommes de terre sautées ou plat de remplacement : Jambon à l'Os / Pommes de terre sautées / Salade verte. Tarif : 25 € (Repas / Dessert / Café). Réservation en ligne : csb-osthouse.fr ou auprès de Sonia au 06 51 65 06 95 ou par mail secretariat@csbo.fr

CERCLE THEATRAL - Salle Jeanne d'Arc - RHINAU

S'DAME KARUSSEL

REPRÉSENTATIONS

SAMEDI 24 et 31 JANVIER 2026 à 20h30

DIMANCHE 1^{er} FEVRIER 2026 à 14h30



Lutschtspiel in 3 Akt

PREVENTE DES BILLETS

WEISS Hubert au 06 71 69 25 36 (Après 15h)

BALLAY Daniel au 03 88 74 82 39 (Après 18h)

Samedi 31 janvier

KRAUTERGERSHEIM - Concert annuel

L'Orchestre d'Harmonie Vogesia de Krautergersheim vous invite à son grand concert annuel. Le chef, Jean-Claude Stoeffler et ses musiciens, ainsi que Corinne Guth au chant, vous feront profiter d'un moment musical exceptionnel en revivant quelques scènes de célèbres films Hollywoodiens. Après une pause durant laquelle vous pourrez vous restaurer et boire un verre, l'ambiance sera au folklore bien de chez nous avec l'ensemble Zornwind qui vous ravira avec des marches, valse et autres polkas.

GERSTHEIM - Karaoké «apres ski»

Le groupe vocal et instrumental Fa Mi en Choeur invite à la soirée Karaoké Après Ski. L'entrée est gratuite. Vous pourrez déguster une tartiflette avec salade dès 18h. Il y a également une petite restauration, des gâteaux, etc, ... La réservation est conseillée, en téléphonant au 06 95 28 42 23 ou 06 04 47 65 31 ou par mail fmcgerstheim@gmail.com. La soirée chantante se déroule dans la salle Henri Loux (salle des fêtes)

Du 31 janvier au 8 février

ESCHAU - Théâtre Alsacien

S'Eschauier Schofseckel Theater vous présente une pièce en 3 actes adapté par Yvette Courtois «Alois ! Wu bisch du gsen hit nacht ? » Fous rires garantis.

Samedi 31 janvier à 20h

Dimanche 1^{er} février à 14h30

Vendredi 6 février à 20h

Samedi 7 février à 20h

Dimanche 8 février à 14h30

Représentation au Foyer Saint Trophime 24 rue de la 1^{re} Division Blindée. Petite restauration sur place. Réservation au 07 60 71 41 21 à partir du 29 décembre de 10h-12h et de 15h-18h



JUSQU'À **100€** DE REMISE
EN **OPTIQUE***

JUSQU'À **300€** DE REMISE
EN **AUDITION***



GROUPE CHASTRES
ATOL
OPTIQUE & AUDITION

audition

*Voir conditions en magasin

Du 31 janvier au 14 février

WITTERNHEIM - THÉÂTRE ALSACIEN

la troupe de théâtre de Witternheim vous présente une pièce de Laurent Metzger «D'Mama màcht àlli verrückt»

• Samedi 31 janvier, 7 et 14 février à 20h00

• Dimanche 1^{er} et 8 février à 14h00

À la maison du temps libre rue de Hilsenheim à Witternheim. Petite restauration sur place. Ouverture des portes 1/2 heure avant le début.

Réservations au : 06 33 23 90 86

Samedi 7 février

FEGRSHEIM - Loto des Donneurs de Sang

Le Loto organisé par l'Amicale des Donneurs de Sang aura lieu le samedi 7 février 2026 à 20H, au Centre Sportif et Culturel de FEGRSHEIM. Ouverture de la salle à 18H30. A gagner : une trotinette électrique, une tablette numérique, plus de 2.000 euros en bons d'achats et de nombreux autres lots. Réservations au 06 84 81 60 66.

Samedi 7 et dimanche 8 février

FRIESENHEIM - Week-end théâtral en Alsacien

L'amicale des sapeurs-pompiers de Friesenheim vous donne rendez-vous à la salle des fêtes les 7 et 8 février pour son traditionnel week-end théâtral. La troupe du Theater Verein de Mackenheim présentera la comédie en trois actes « D'erb Tànta vu Afrika » d'Erik Koch.

• Samedi 7 février à 20h00

• Dimanche 8 février à 11h30, avec repas (potage, bouchées à la reine, dessert, 1 apéritif et café/tisane compris).

Réservations : - 06 35 56 52 90 (Christiane)

- 06 79 91 93 89 (Michèle)

Dimanche 8 février

PLOBSHEIM - Super Loto de la St Valentin

Loto Spécial St Valentin à la salle des fêtes de Plobsheim le 08 février 2026 à 14h30. Ouverture de la salle à 13h. « Bon cadeau d'une valeur de 1000€ chez CroisiEurope », « Weekend insolite pour 2 personnes », « Hammam Spa massage pour 2 personnes », « Bon cadeaux » et nombreux lots de valeur. Le carton : 4,00€, 5 cartons achetés, le 6ème offert. Paiement en espèces ou chèques, Animaux interdits Buvette & restauration. Renseignements & Réservations Au 06 73 49 28 52 ou caplobsheim.loto@gmail.com

**+ de détails et de manifestations sur
www.lejournaldemarsel.fr**



**le Journal de
marsel**

Le journal de Marsel publié par :
JDM Editions - 3a rue Dorfmat
à 67390 SAASENHEIM

JDM Editions - Eurl au capital de 7.500€
RCS Strasbourg TI 504 161 175

Directrice de publication :
Edith NOSSEREAU

Téléphone : 06 95 36 02 01
Mail : lejournalde@marsel.fr

©2025 Reproduction même partielle interdite sans autorisation écrite.

Selon la technique d'impression, les couleurs peuvent varier 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 responsabilité 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 69.500 ex.
Le journal de Marsel 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.



SAMEDI 7 FÉVRIER 2026

**POTÉE
ALSACIENNE**
SUR PLACE OU À EMPORTER
AMBIANCE MUSICALE

**SALLE DES FÊTES DE
BOOFZHEIM**
Ouverture de la salle à 19h00

RENSEIGNEMENTS ET RÉSERVATION :
Tél. **06 19 03 38 83**

ORGANISÉ PAR LE **FC BOOFZHEIM**

De la nature
à votre assiette

Galette des rois salée aux épinards et fromage blanc



Pour la farce :

500 gr d'épinards (ou vert de blettes)
100 g de tomate séchée confite coupée en petits dés
100 g de noisettes du Piémont
100 g de parmesan râpé
250 g de fromage blanc type faisselle
100 g de mascarpone
QS sel poivre

Pâte à foncée

500 g de farine t45
10 g de sel
15 g de sucre
250 g de beurre coupé en cube
2 jaunes d'œuf
110 g d'eau froide
Tous les éléments doivent être bien frais.



Dans le bol du cutter mélanger la farine avec le sel, le sucre et le beurre jusqu'à ce que la pâte soit sablée. Ajouter alors les jaunes d'œufs et laissez tourner jusqu'à obtention d'une pâte bien homogène.

Filmer la pâte et la réserver au frais. La pâte se conserve 3-4 jours au frais ; elle en est même meilleure !!



Laver et étuver au beurre les feuilles d'épinards. Refroidir rapidement.

Hacher grossièrement au couteau le tout et incorporer les tomates confites, les noisettes, le parmesan, le fromage blanc, le mascarpone puis rectifier l'assaisonnement et réserver au frais.



Abaisser la pâte à 2 mm et tailler 1 cercle de 28 cm de diamètre et 1 cercle de 30 cm de diamètre.

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.

L'Adriatique

à emporter

- Pizzas
- Tartes flambées
- Paninis
- Couscous

Pensez à réserver votre couscous à l'avance

8 place de la Marie • BOOFZHEIM • 03 88 58 77 88
Mardi, mercredi et jeudi de 18h à 22h et du jeudi au dimanche 11h30 à 13h et de 18h à 22h
www.ladriatiquepizza.fr

Merci pour votre fidélité et meilleurs vœux pour 2026

ZUR OMA

essen wie bei oma

Savourez des spécialités saisonnières et régionales dans notre restaurant

Venez nous voir et laissez-nous vous gâter avec des délices culinaires

Adlergasse 23 • 679369 Wyhl am Kaiserstuhl • 00497 642 928 08 30
Ouvert du mercredi au samedi de 17h à 22h30 • Les dimanche et jours fériés de 11h30 à 20h
Réservations sur www.zur-oma.de

La cuisine badoise comme celle de grand-mère

Auberge b'm hans

19bis rue de Colmar
OBNHEIM
Merci de réserver votre table au **03 90 00 27 18**
Menus à thème du mois de **Janvier**

Vendredi 9 et samedi 10 en soirée
Fondue aux 3 fromages suisses

Dimanche 11 à midi
Traditionnelles Bouchées à la Reine

Vendredi 16 et samedi 17 en soirée
Moules frites à volonté

Dimanche 18 à midi
Couscous Royal

Dimanche 25 à midi
Grande cochonnaille maison

Dimanche 1^{er} février à midi
Pot au feu à l'ancienne

Vendredi 6, samedi 7 en soirée et dimanche 8 à midi
Fondue aux 3 fromages suisses

Toute l'équipe vous souhaite une **Belle Année 2026**

Au Vieux Couvent

6 rue des Chanoines 67860 RHINAU
03 88 74 61 15 - www.auvieuxcouvent.fr
Fermé Lundi soir, Mardi et Mercredi

RECHERCHE

Jeune cuisinier/Aide cuisine (H/F) à temps plein

www.restaurant-auberge-b-m-hans.fr
Hans se repose mercredi soir, jeudi toute la journée et dimanche soir

au bon conseil

Caviste indépendant et passionné

Pus de 1 200 références sur 400m²

- Eaux, bières et boissons diverses en verre consigné
- Vin et Alcool
- Location de tireuses à bières
- Tout pour la tarte flambée

Lundi : 14h-18h30
Mardi : fermé
Mercredi : 9h-12h30 / 14h-18h30
Jeudi et vendredi : 9h-12h30 / 14h-19h
Samedi : 9h-18h
Dimanche : fermé

11 Rue du Commerce (à Côté du Liddl) · ESCHAU
03 88 77 99 69 · www.au-bon-conseil.fr

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération · ©JDM Editions/edith · Siret 30196798000063

Une cuisine authentique et de terroir au cœur de Bootzheim

SAVEURS
RESTAURANT & BAR

20%
de remise sur les plats du jour
(formule entrée + plat ou Plat complet)
UNIQUEMENT SUR RÉSERVATION
avec le **code MARSEL**

Service Traiteur et livraison à domicile sur :
 Bootzheim, Mackenheim, Artolsheim, Hessenheim,
 Marckolsheim et Richtolsheim

39 rue de l'Europe · BOOTZHEIM
03 90 57 77 77 · retrouvez-nous sur

Au Brochet CAFE - RESTAURANT

Ouvert tous les jours de 11h30 à 13h30 et de 18h30 à 21h30

Les plats à emporter ou livrés
 - sur place +3€

Week-end des 10 et 11 janvier

Baeckeoëff à l'Alsacienne 17€

Cassoulet-canard, agneau, saucisses 18€

Pâtes italiennes aux sot l'y laisse de volaille 16€

Pâtes italiennes aux crevettes et rougets 19€

Faisan rôti aux pommes 18€

Faisan sur choucroute 18€

Cuisse de coq au Riesling 16€

Picanha de veau aux champignons 17€

Joues de bœuf bordelaise 17€

Onglet de boeuf aux échalotes 17€

Poitrine de veau farcie 17€

Filets de bar sauce crème et citron 19€

Week-end des 17 et 18 janvier

Paella à la Valencienne (poulet, lapin, fruits de mer et chorizo) 17€

Osso Bucco Milanaise 17€

Langue de boeuf sauce Madère 16€

Souris d'agneau 18€

Joues de porc à la moutarde 16€

Quenelles de brochet aux crevettes et morilles 18€

Araignée de veau, crème de cèpes 18€

Dos de biche - chasse Alsace 20€

Feuilleté au saumon et poireaux 19€

Bavette d'aloyau sauce moutarde ancienne 18€

Week-end des 24 et 25 janvier

Couscous à la Royale (poulet, merguez, agneau, boeuf, boulett) 18€

Rognons de veau moutarde 16€

Tartiflette, saucisse de Morteau et jambon cru 17€

Cuisses de grenouille en persillade ou à la crème 18€

Axoa de veau comme au Pays Basque 17€

Boudin aux pommes 16€

Magret de canard au poivre vert 18€

Filet de truite saumonée Alsace au beurre blanc 19€

Week-end des 31 janvier et 1^{er} février

Boeuf gros sel et ses garnitures 16€

Boeuf gros sel et ses garniture avec potage 18€

Moules de bouchot Marinière 16€

Moules à la crème 18€

Blanquette de veau 16€

Dos de sanglier en civet 18€

Poussin d'Alsace rôti 16€

Pluma de porc aux fines herbes 17€

Jambonneau aux lentilles 17€

Pavé de boeuf au poivre vert 18€

Cordon bleu de carré de veau 19€

Gigot d'agneau aux flageolets 18€

Carpe frite 18€

Choucroute aux poissons 19€

Week-end des 8 et 9 février

Rossbiff 13€

Ballotine de volaille farcie aux pommes et marrons 17€

Civet de lapin 16€

Carbonade de boeuf 16€

Camembert pané, jambon à l'os et jambon fumé 16€

Escalopes de veau Milanaise 18€

Émincé de foie de veau 16€

Daube d'agneau 17€

Entrecôte de boeuf, beurre café de Paris 20€

Filets de sole sauce Cardinal 17€

Saumon soufflé 19€

Plats permanents

Burger de boeuf (emmental, cheddar, munster-, frites, salade) 16,50€

Choucroute aux 5 garnitures 14€

Escalopes de porc panées, mayonnaise, frites, salade 16,50€

Filets de sandre aux tagliatelles 17€

**** Tous nos plats sont servis avec accompagnements ****

TARTES FLAMBÉES
 du vendredi soir au dimanche soir
 Une achetée = la même **offerte**.
 sur place et à emporter

Pour RÉSERVER : 03 67 29 05 05 · 94 rue du Général de Gaulle · ERSTEIN · www.cafe-restaurant-au-brochet.fr

Mairies, Clubs sportifs, Campings, Particuliers...
Vous organisez un mariage, un anniversaire, une fête,
une manifestation...?
Le groupe Pop Rock 4U FOR YOU vous propose ses concerts
(Durée: entre 1H30 et 4H).
Possibilité DJ pour agrémenter l'événement.



4U/FOR YOU - Groupe de Pop Rock
Interprète les 60", 70" et 80"

Reprises des
QUEEN - TOTO - ERIC CLAPTON - DEEP PURPLE - SANTANA - STEPPENWOLF
AEROSMITH - URIAH HEEP - POLICE - ZZ TOP - LED ZEPPELIN - EAGLES - JOAN JETT
STATUS QUO - PINK FLOYD - et bien d'autres ...



Ménage à domicile
Nettoyage des vitres / véranda /
pergola
Nettoyage haute pression
Repassage

06.71.67.67.32

serviceclient.gh@gmail.com

13 Allée Pierre PFLIMLIN, ERSTEIN
www.groupehusser.fr



AVANCE IMMÉDIATE DU CRÉDIT D'IMPÔT -50%

les Bons à savoir
de marseille

Ce qu'il faut savoir
quand on porte un
pacemaker



L'annonce de l'implantation d'un pacemaker soulève de nombreuses questions, avant la pose, juste après, puis au fil du temps.

Voici les principales informations à connaître.

Un pacemaker se compose d'un générateur et d'une ou plusieurs sondes. Le générateur est implanté sous la peau, généralement au-dessus du muscle pectoral gauche. Malgré les progrès de miniaturisation, sa taille reste liée à l'autonomie de la batterie. Après l'implantation, il est essentiel de surveiller la cicatrice et de consulter en cas de rougeur, gonflement, douleur inhabituelle ou écoulement.

La carte d'identité du pacemaker

Après la pose, un carnet de porteur est remis. Il contient les informations sur l'appareil et un numéro d'urgence. Ce document doit toujours être conservé sur soi.

Activité physique et pacemaker



Dans les 24 premières heures, le bras du côté implanté doit rester en écharpe et les mouvements brusques de

l'épaule sont à éviter. Durant le premier mois, il est déconseillé de porter des charges supérieures à 5 kg ou d'effectuer des gestes violents avec ce bras.

La reprise d'une activité physique douce est toutefois recommandée (marche, natation). Le pacemaker ne limite pas la pratique sportive et permet souvent une meilleure tolérance à l'effort.



Certains sports restent déconseillés, notamment ceux à haut risque ou exposant à des chocs thoraciques. Le tennis et le golf sont à éviter pendant les six premières semaines suivant l'implantation.

Champs électromagnétiques et précautions

La vie quotidienne expose peu aux interférences, mais certains actes médicaux peuvent perturber le pacemaker. Il est donc indispensable de signaler le port d'un pacemaker à tout professionnel de santé. L'IRM et la radiothérapie peuvent être contre-indiquées selon le type d'appareil.

Le téléphone portable doit être utilisé à plus de 15 à 20 cm du pacemaker, de préférence du côté opposé, en limitant les usages prolongés. Il faudrait privilégier le kit mains libres, et surtout ne jamais poser le téléphone directement sur le pacemaker (ex. dans la poche de la chemise).

Les appareils électroménagers courants ne posent pas de problème, à l'exception des plaques à induction, dont il faut se tenir à dis-

tance. Les aimants sont à proscrire.

Les portiques antivol peuvent être franchis rapidement sans s'y arrêter. Dans les aéroports, il est recommandé de présenter sa carte de porteur, les détecteurs manuels étant à éviter. Une exposition prolongée au soleil est également déconseillée, le boîtier pouvant accumuler la chaleur.

En milieu médical

Toujours signaler le pacemaker au médecin, anesthésiste, chirurgien ou dentiste. Les IRM et radiothérapie peuvent être contre-indiquées selon le type d'appareil.

Vie quotidienne et travail

Le port de la ceinture de sécurité est autorisé et indispensable. La conduite automobile est généralement possible après un délai d'un mois. Le pacemaker n'entraîne pas d'interdiction professionnelle systématique, mais certains métiers peuvent nécessiter une adaptation, décidée par le médecin du travail en lien avec le cardiologue.

En résumé

Il faut surtout éviter les aimants puissants, rester prudent avec les appareils générant des champs électromagnétiques importants, et maintenir une distance de sécurité avec le téléphone et certaines plaques à induction.

Cet article n'a aucune prétention quelconque, juste véhiculer une info. et n'a en aucun cas vocation à remplacer l'avis d'un médecin. En cas de doute, n'hésitez pas à consulter.

Nos marchés :

ILLHAEUSERN (68)

les mardis de 15^h à 18^h30

BALDENHEIM

les mardis de 15^h à 19^h

SIGOLSHEIM (68)

à La Pommerai
Les mercredis de 10^h à 16^h

SCHERWILLER

Les mercredis de 15^h à 18^h30

MUTTERSCHOLTZ

les jeudis de 16^h à 19^h

ANDLAU

les jeudis de 16^h à 19^h

RIQUEWIHR (68)

les vendredis de 8^h à 12^h

WINTZENHEIM (68)

(semaine impaire)
les vendredis de 8^h à 12^h

GERSTHEIM

les vendredis de 15^h à 18^h45

BALTZENHEIM

les vendredis de 16^h30 à 20^h

BENFELD

les samedis de 7^h30 à 12^h

NEUF BRISACH (68)

les samedis de 8^h à 12^h



Votre commerce de proximité

**Fermé jusqu'au
11 janvier 2026 inclus**

Mireille et son équipe
vous remercient pour la confiance
accordée tout au long
de l'année 2025
et vous présentent les meilleurs vœux
pour l'année 2026 !



Vente de **graines de
TOURNESOL** pour oiseaux



Délivré par la chambre d'agriculture.
Produits fabriqués d'après un cahier
des charges contrôlé

22, route de Colmar

BOOFZHEIM

03 88 74 60 92

Mercredi et jeudi 9h-12h et 14h - 18h

Vendredi 9h - 18h non stop

Samedi 8h - 12h

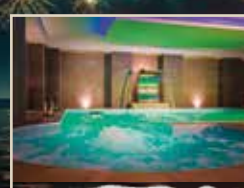
Boutique fermée LUNDI et MARDI



facebook



Hôtel** Restaurant & Spa



La famille Francineau
et toute l'équipe
de l'Hotel Restaurant & Spa
« Au Soleil »
vous souhaitent
une Excellente
Nouvelle Année

Votre fidélité tout au long
de l'année est notre plus beau
cadeau

*Bonne
Année
2026*



114, rue Principale • **VALFF** • 03 88 08 92 58

www.hotelausoleil.fr • contact@hotelausoleil.fr

Nous vous accueillons tous les jours sauf le samedi midi et le dimanche soir
Nous serons fermés jusqu'au 4 janvier 2026 inclus

© Le Journal de Marseille / Edith



ESCHBACH & EDMONDS

*Votre cuisiniste
à 2 pas
de chez vous*

*Küchen Atelier
vous souhaite
une belle et heureuse
année 2026*

*Nous parlons
français*

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

Patate douce violette : pourquoi elle est si colorée et comment la cuisiner ?



Vous connaissez la patate douce... mais la version violette ? Une couleur 100% naturelle, des antioxydants à gogo et un goût tout doux. Suivez le guide. La patate douce violette intrigue autant qu'elle séduit. Sa chair d'un violet profond attire l'oeil avant même qu'on parle de goût, et son profil nutritionnel fait d'elle une petite star des assiettes saines et hautes en couleur. Longtemps rare en France, elle est désormais plus simple à trouver, et encore plus facile à cuisiner. Voici tout ce qu'il faut savoir pour l'adopter dans vos plats du quotidien.

Pourquoi la patate douce violette est violette ?

Sa couleur intense n'a rien d'un colorant caché : elle est due à la présence d'anthocyanes, les mêmes pigments naturels qui teintent le chou rouge, les myrtilles ou le maïs violet. Ces composés antioxydants protègent la plante... et nous aussi ! C'est grâce à eux que certaines patates douces affichent ce violet presque électrique, plus ou moins prononcé selon la variété et les conditions de culture.

D'où vient-elle ?



Longtemps perçue comme un produit exotiques des îles du Pacifique (Hawaï, Polynésie) où elle est cultivée depuis des siècles, la patate douce violette s'est largement démocratisée en France.

Si elle était autrefois importée, elle est aujourd'hui de plus en plus cultivée sur notre territoire, notamment dans le Sud-Ouest, l'Occitanie et certaines zones maraîchères plus chaudes.

Résultat : on la trouve désormais bien plus facilement sur les marchés, en magasins bio et chez les producteurs locaux, avec des variétés sélectionnées pour leur belle couleur violette et leur bonne tenue à la cuisson. Une alternative locale bienvenue pour varier les saveurs tout en limitant les kilomètres alimentaires.

Astuce : choisissez une patate douce lourde, à la peau lisse, sans taches molles. Plus elle est dense, meilleure est sa texture.

Comment la préparer ?

Elle se cuisine exactement comme la patate douce orange, mais avec un avantage : elle garde sa couleur même après cuisson, ce qui sublime les plats.

On peut :

- la rôtir au four, pour un goût légèrement caramélisé
- la cuire vapeur pour préserver les anthocyanes
- la réduire en purée, parfaite pour des tartes colorées
- la transformer en frites violettes très photogéniques
- la cuisiner en desserts, où sa douceur naturelle

fonctionne très bien.

Petite précaution : sa chair est parfois plus sèche que la version orange, ajoutez un peu de lait végétal ou de crème pour assouplir les purées.

Quelles recettes faire avec ?

La patate douce violette se prête à une multitude de plats :

- purées et gnocchis colorés ;
- currys violets ultra-crèmeux ;
- gâteaux, brownies, flans et tartes ;
- salades tièdes avec agrumes ;
- veloutés mauves façon « unicorn soup » ;
- houmous violet pour les apéros funs.

Et pour vous donner de vraies idées bien détaillées, voici deux recettes faciles et bluffantes.

Recettes avec de la patate douce violette

Tarte à la patate douce violette (4 pers.)



Ingrédients

- 2 patates douces violettes moyennes
- 1 pâte brisée
- 2 oeufs
- 15 cl de crème liquide ou végétale
- 1 cuillère à soupe de sirop d'érable
- ½ cuillère à café de cannelle
- 1 pincée de sel

Préparation

Faites cuire les patates douces à la vapeur jusqu'à ce qu'elles soient bien tendres, puis écrasez-les en purée. Ajoutez les oeufs, la crème, le sirop d'érable, la cannelle et le sel. Étalez la pâte dans un moule, versez la préparation violette et faites cuire 30 à 35 minutes à 180 °C, jusqu'à ce que la tarte soit prise. Laissez tiédir : la couleur se renforce en refroidissant.

Gnocchis violets au beurre de sauge (4 pers.)



Ingrédients

- 500 g de patate douce violette
- 120 g de farine (un peu plus si besoin)
- 1 jaune d'oeuf
- 1 pincée de sel
- 40 g de beurre
- 6 feuilles de sauge

Préparation

Faites cuire la patate douce vapeur, réduisez-la en purée et laissez refroidir. Ajoutez la farine, le jaune d'oeuf et le sel, puis formez une pâte souple. Roulez des boudins, découpez des gnocchis et faites-les cuire 2 minutes dans l'eau bouillante jusqu'à ce qu'ils remontent. Faites fondre le beurre avec la sauge, faites dorer les gnocchis quelques minutes dedans et servez aussitôt.

Gâteau roulé à la patate douce violette (4 à 6 pers.)



Ingrédients pour la génoise

- 4 oeufs
- 120 g de sucre
- 120 g de farine
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille

Ingrédients pour la crème violette

- 300 g de patate douce violette cuite
- 150 ml de crème liquide entière bien froide
- 2 cuillères à soupe de miel ou de sirop d'érable
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 1 pincée de vanille

Ingrédients pour la décoration

- 150 g de patate douce violette coupée en petits cubes
- 1 cuillère à soupe de sucre
- Un voile de poudre dorée alimentaire (facultatif)

Commencez par préparer la génoise en préchauffant le four à 180 °C. Séparez les blancs des jaunes, fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que la préparation devienne claire et mousseuse, puis ajoutez la vanille. Incorporez délicatement la farine tamisée. Montez les blancs en neige ferme, puis ajoutez-les doucement à la pâte. Étalez la génoise sur une plaque recouverte de papier cuisson et faites cuire environ 10 minutes. Dès la sortie du four, roulez-la dans un torchon humide pour conserver sa souplesse et laissez refroidir.

Pendant ce temps, préparez la crème violette. Mixez la patate douce cuite avec le miel, le jus de citron et la vanille jusqu'à obtenir une purée parfaitement lisse. Montez la crème en chantilly et incorporez-la délicatement à la purée pour obtenir une crème onctueuse et bien colorée.

Déroulez ensuite la génoise refroidie et étalez-y une généreuse couche de crème violette, en réservant quelques cuillerées pour la décoration. Roulez le gâteau sans trop serrer et placez-le au réfrigérateur pendant au moins une heure pour qu'il se tienne.

Préparez les cubes violets en faisant cuire les dés de patate douce à la vapeur avant de les faire légèrement caraméliser avec un peu de sucre dans une poêle. Laissez-les refroidir complètement.

Disposez le roulé sur un plat, recouvrez-le d'un voile de crème violette restante, puis déposez les cubes sur le dessus. Ajoutez un éclat de poudre dorée si vous souhaitez.

La patate douce violette, ce n'est pas que joli

La patate douce violette n'a pas fini de faire parler d'elle : jolie, nourrissante, surprenante, elle apporte de la couleur et de la créativité dans les assiettes. Facile à préparer, elle se prête aussi bien aux recettes réconfortantes qu'aux desserts originaux. Une façon simple de varier l'alimentation tout en se faisant plaisir.

HUSSER Votre spécialiste du nettoyage et de l'entretien des espaces verts

**TONTE • TAILLE • ELAGAGE •
DESHERBAGE • PLANTATION
AMENAGEMENT EXTERIEUR**

06.71.67.67.32
serviceclient.gh@gmail.com
13 Allée Pierre PFLIMLIN, ERSTEIN
www.groupehusser.fr

AVANCE IMMÉDIATE DU CRÉDIT D'IMPÔT -50%

**HELMBACHER
PIERRE
Aluminium**

Chez votre fabricant en Alsace

*Toute l'équipe vous souhaite
Une belle année 2026*

PERGOLAS À :
Toiture fixe -
Bioclimatique -
Toile retractable -

**CLAUSTRA •
PORTAILS •
GARDE-CORPS •
PORTES DE GARAGE •
MOTORISATIONS •
CLÔTURES •**

ZA du PAPE - 18 rue de Kyoto **ERSTEIN**
03 88 98 88 80
www.hpaluminium.fr • /Helmbacher Pierre Aluminium

**CARRELAGE
MOCK-MATHIA**

*Du carrelage traditionnel
jusqu'aux résines modernes*

• SALLE DE BAIN (CLEF EN MAIN)

- Pose de carrelage, mosaïques, pierre naturelle
- Réalisation de douche italienne
- Application de résine intérieur et extérieur (Tapis de pierre, semi lisse, paillettes, béton ciré...)
- Réalisation de chape
- Pose de lames et dalles PVC

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

HÉLECTRICITÉ
HIRLMANN

*Électricité générale
Étude, conception et dépannage*

NEUF et RÉNOVATION

4, rue du Conseil de Brisach
67860 **RHINAU**
03 69 33 37 47 - 06 77 49 34 40
Courriel : electricite.hirlmann@estvideo.fr

SIRET : 80939132900012

Sanitaire • Plomberie • Electricité

COSSU *Depuis 2012*
Rénov

Dépannage et Rénovation

13C rue du Maire Naegert • **RHINAU**
Port. **06 29 28 07 16**
Mail : cossurenov@orange.fr

DEVIS GRATUIT

SIRET : 751 772 468 00045

Niko Bike

Entretien, réparation, restauration
achats et ventes de cycles.

**Plus grand stock
de vélos d'occasion du Centre Alsace**

Bonne et heureuse année 2026

14 rue du Gal de Gaulle • **BENFELD**
06 69 44 44 29 • nikobike67230@gmail.com
f Niko Bike Benfeld • i Niko_Bike_Benfeld

les Astuces de marseille

Clémentines : ne jetez plus les épluchures, découvrez 8 façons astucieuses de les utiliser



La saison de la clémentine est bel et bien ouverte pour notre plus grand plaisir. Une consommation aux nombreux bénéfices pour la santé, qui rime forcément avec pelures par dizaines. Autant de peaux de clémentine qui finissent trop souvent à la poubelle, alors qu'il existe de multiples manières de les recycler.

En voici 8, parmi lesquelles une astuce beauté et des recettes à la clémentine !

La première chose que nous faisons après avoir mangé une clémentine est bien souvent de jeter sa peau à la poubelle. Or, bien qu'acide, celle-ci peut tout à fait venir enrichir le compost et resservir de bien d'autres manières. Voici plusieurs façons de recycler les pelures de clémentine à la maison.

Comment utiliser la peau des clémentines ?

1 – Du sel, du sucre ou du poivre acidulés à la clémentine

En pâtisserie, la clémentine apporte un goût légèrement acidulé très apprécié. Vous pouvez ainsi réaliser du sucre aux zestes de clémentine, un mélange qui se concocte facilement. Pour cela, mélangez une cuillère de zestes de clémentine pour l'équivalent d'une tasse de sucre. Malaxez bien le tout, afin que l'huile des écorces imprègne le sucre.

Il est aussi possible de parfumer votre sel à la clémentine, pour un assaisonnement sucré-salé des plus appréciés. Pour réaliser du sel à la clémentine, faites sécher les zestes, puis mélangez-les à du sel en quantité équivalente.

Autre manière de réaliser un assaisonnement à la clémentine : mélanger du poivre à des zestes séchés et broyés.

2 – Du vinaigre de clémentine

Les clémentines et leurs épluchures permettent de réaliser du vinaigre de clémentine, idéal pour relever les crudités.



La recette du vinaigre de clémentine :

Ingrédients :

- 175 ml de vinaigre de cidre
- 4 clémentines
- 1 cuillère à café de miel.

Préparation :

- Prélever le zeste d'une clémentine.
- Peler les 4 clémentines.
- Séparer les quartiers des clémentines en retirant la fine peau translucide qui les entoure.
- Mettre le zeste et les quartiers dans un bocal.
- Faire bouillir le vinaigre avec le miel.
- Verser le mélange dans le bocal contenant le zeste et les quartiers de clémentine.
- Remuer le tout et fermer le bocal.
- Laisser reposer pendant 24 heures.
- Pour finir, mixer le mélange avant de le filtrer puis de le verser dans une bouteille au préalable stérilisée.

Votre vinaigre de clémentine est prêt !

3 – Un gommage maison aux pelures de clémentine

La clémentine est souvent employée en cosmétique pour la vitamine C contenue notamment dans ses zestes. Pour en profiter, pourquoi ne pas réaliser un gommage maison à la clémentine ? Il vous suffit simplement de mélanger du sel aux zestes de clémentine préalablement lavés puis découpés en petits morceaux. Frottez délicatement votre peau avec ce mélange et rincez.

4 – Des produits de nettoyage senteur clémentine

Les écorces de clémentine peuvent servir à parfumer vos produits ménagers. Vous pouvez tout à fait, après les avoir lavés, mélanger les zestes de

clémentine à votre vinaigre blanc si vous avez pour habitude de vous en servir pour nettoyer votre logement.

Pour un vinaigre blanc agréablement parfumé à la clémentine : incorporez les zestes directement au vinaigre, puis laissez infuser le tout une bonne semaine. Ajoutez ensuite une part égale en eau puis versez le tout dans un pulvérisateur. Un bon moyen de nettoyer votre maison tout en la parfumant !



5 – Un désodorisant à la clémentine

Pour parfumer agréablement votre intérieur, vous pouvez laisser sécher les pelures de fruit afin de réaliser un pot-pourri à la clémentine. Pour plus de senteur, découpez également quelques fines tranches de clémentine, à laisser également sécher. Puis mélangez le tout avec des bâtonnets de cannelle. Un pot-pourri maison qui diffusera une agréable odeur pendant de longues semaines.

Il est aussi possible de parfumer vos vêtements en déposant des pelures de clémentine séchées dans un petit sac de coton refermé, à placer à l'intérieur de votre armoire ou dressing.

Autre manière de recycler les peaux de clémentine : les utiliser pour désodoriser le four ou le réfrigérateur. Placez dans un récipient ouvert plusieurs épluchures séchées, qui absorberont alors les mauvaises odeurs.

6 – Des écorces de clémentines confites

Les pelures de clémentines sont tout aussi bonnes que le fruit... Surtout lorsqu'on les consomme confites ! Il est ainsi possible de cuisiner les écorces de clémentine pour les confire. Voici comment faire.

Suite page 26



OPTIFEN®

FENÊTRES • PORTES • VOILETS

OPTIFEN remercie l'ensemble de ses clients pour leur confiance et souhaite à tous une bonne année **2026**



- Fenêtres
- Portes d'entrée
- Portes de garage
- Volets
- Moustiquaires
- BSO

Une solution de fermeture, près de chez vous !



03 88 98 81 82 | 6 Rue de Kyoto | ERSTEIN

www.optifen.com



PORTES D'ENTRÉES
PVC - ALU - BLINDÉES
PORTES DE GARAGE
PORTAILS ET CLÔTURES
FENÊTRES PVC - ALU
VOILETS
MOTORISATIONS
TOUS DÉPANNAGES
RAPIDES ET EFFICACES
NEUF OU RÉNOVATION

DIAGNOSTIC DE PROJET
GRATUIT

67150 GERSTHEIM

Contactez-nous :

06 95 73 44 65 • rbryan67@hotmail.fr

OFFRES SPÉCIALES 2026
PORTAILS ET PORTES DE GARAGES*

CONSEILS & CONFORT BRENNER

Performance, qualité
et compétence
font la différence

QUALITÉ PRIX
IMBATTABLE

GARANTIE
10 ANS

ARTISAN AVEC EXPÉRIENCE
DE PLUS DE 40 ANS



Alsa'Baie

Fenêtres - Portes - Volets

L'ouverture de demain !

FENÊTRES PVC / ALU / BOIS

BUBENDORF

MONO SOLAIRE

Volet roulant MONO solaire, spécial rénovation



DEVIS GRATUIT

FRIESENHEIM • 06 76 54 43 83

Mail : info@alsa-baie.fr • www.alsa-baie.fr

Siret n° 943 111 674 00017



Alsa'Baie



CTIV'EST

Portails
Clôtures
Garde-corps
Brise-vue
Motorisations
Garages



03 88 59 69 55
06 85 100 100

24, rue de l'Expansion - 67150 ERSTEIN - Gare
activest@orange.fr



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

SCHOENAU

22ème LOTO

SAMEDI 7 FEVRIER 2026
20H
Salle des fêtes

Ouverture de la salle : 18h30

Organisé par l'Association Sportive de Schoenau

1er prix : 1 vélo électrique

Nombreux autres lots de valeur :

- Machine à café à grains
- Motorisation de porte de garage
- Friteuse sans huile AirFryer
- TV connectée
- Trotinette électrique
- Tablette tactile
- Entrées EuropaPark
- Bons d'achat & paniers garnis
- Etc...

Tarifs des cartons :
1 carton : 4 €
6 cartons : 20 €

RESERVATIONS* : 06 98 07 49 18
ou as.schoenau@gmail.com

* le paiement d'un acompte valide la réservation

LA CHORALE SAINTE CECILE DE WITTISHEIM ORGANISE SON

GRAND LOTO

Samedi
Le 10 janvier 2026
à la salle polyvalente de
WITTISHEIM

- ouverture de la salle : 18 h 30 – début du loto : 20 h

Gros lots :

- VOYAGE de 6 jours / 5 nuits pour 2 personnes
- CROISIERE sur le Rhin week-end de fête (2 pers)
- Bon voyage d'une valeur de 200 Euros
- Déjeuner spectacle à KIRRWILLER (2 pers)
- 1 gros-lot « SURPRISE »
- PC portable - TV LED

Et de nombreux autres lots de valeur

Le carton : 4,00 € Les six : 20,00 €

Réservation aux : 06 36 57 33 25
03 88 85 80 28 ou au 06 06 85 80 28

Ou par mail : chorale.wittisheim@orange.fr

Les places non retirées lors de la soirée à 19 h 45 seront remises à disposition.
Les organisateurs se réservent le droit d'annuler la soirée selon l'évolution des conditions sanitaires.
Imprimé par l'Association – Ne pas jeter sur la voie publique

Suite de la page 24

La recette des écorces de clémentines confites :

Ingrédients :

- les épluchures de 6 clémentines
- 400 gr de sucre en poudre
- 50 cl d'eau.

Préparation :

- Laver les peaux des clémentines et les découper en fines lamelles.
- Plonger les épluchures dans une casserole d'eau froide, à porter à ébullition.
- Eteindre le feu, puis égoutter les pelures.
- Répéter deux fois cette même opération, qui permet de faire partir le goût amer des épluchures.
- Remettre les écorces dans une casserole d'eau froide, ajouter l'eau et le sucre. Faire bouillir ce sirop, puis couper le feu et attendre que le tout refroidisse.
- Répéter deux fois cette opération.
- Couvrir le sirop, puis laisser reposer toute une nuit.

Le lendemain, remettre la casserole sur feu doux jusqu'à ce que les écorces de clémentines deviennent translucides. Puis, retirer les écorces du sirop avec une fourchette et les laisser refroidir sur une grille.

7 – Une tisane aux écorces de clémentine

Autre manière de profiter de la saveur agréablement acidulée des clémentines : se servir des écorces dans une tisane ou bien un thé. Il vous suffit pour cela de couper les pelures en fines

lamelles à laisser sécher, après les avoir lavées. Vous pouvez aussi découper une fine tranche de clémentine, à laisser sécher également avant d'infuser le tout dans une tasse d'eau bien chaude. Pourquoi ne pas ajouter quelques feuilles de romarin séchées, pour une tisane romarin-clémentine appréciable en automne ?

8 – Éloigner les insectes et les animaux avec des peaux de clémentine

Au jardin, les pelures de clémentines peuvent aussi servir à éloigner les animaux et les insectes, une manière de lutter contre les nuisibles du potager. Il vous suffit pour cela de les déposer directement sur le sol de votre potager, autour des plantations que vous souhaitez protéger. En se décomposant, elles enrichiront également le sol en azote. Vous pouvez aussi réaliser des guirlandes d'écorces de clémentine, afin de les disposer chez vous ou au jardin, l'odeur de la clémentine repoussant les moustiques !

Recette : clémentines caramélisées au chocolat, un délice à consommer sans modération.



Un dessert bio vite fait et néanmoins épatant quand on n'a plus grand-chose dans le frigo : des

clémentines, du chocolat et le tour est joué !

Ingrédients (4 personnes) :

- 6 clémentines bio
- 100 g de sucre roux bio
- 100 g de chocolat noir bio
- 20 g de beurre bio
- 1 cuillère à soupe de miel bio
- 3 cuillères à soupe d'eau
- 100 g de fromage blanc bio
- 1 sachet de sucre vanillé
- 50 g de graines de sésame

Préparation :

- Laver et peler à vif les clémentines. Séparer chaque quartier en ôtant au maximum les filaments blancs.
- Dans une grande poêle chaude, mettre le sucre, le miel et l'eau. Quand le caramel prend une jolie couleur blonde, ajouter le beurre puis les quartiers de clémentines et laisser cuire deux minutes.
- Retirer du feu. Disposer les clémentines sur les assiettes. Mélanger rapidement le sucre vanillé avec le fromage blanc. Dresser sur les assiettes en formant une quenelle à l'aide de deux cuillères à soupe.
- Dans une petite casserole, faire fondre le chocolat noir bio avec un peu d'eau.
- Verser artistiquement ce chocolat fondu sur les clémentines. Parsemer de sésame. Servir sans attendre.

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

Installation **photovoltaïque & borne de recharge** :
solutions **clés en main** pour réduire votre facture
d'électricité !



Plus de 20 ans d'expérience dans l'énergie et au service de nos clients

☎ 03 65 67 54 68
✉ contact@thermelecpro.com
📍 ZONE P.A.P.E - 67150 ERSTEIN



Nous sommes là **depuis bientôt 20 ans**
pour veiller à votre confort !

AVEC LA **POMPE À CHALEUR**,
FAITES DES ÉCONOMIES D'ÉNERGIE,
TOUT EN RESPECTANT LA PLANÈTE !

Économies
jusqu'à 70% de réduction
sur votre facture de chauffage

Éligible aux aides
Profitez des
subventions de l'État

Écologique
Une énergie propre,
qui réduit vos émissions de CO²

Durabilité
Une solution fiable
et moderne,
pensée pour durer

Confort
Chauffage, climatisation
et eau chaude toute l'année.



Installation - Entretien
Dépannage

17 rue de Nairobi à ERSTEIN • 03 90 00 00 44
info@ecotech-alsace.fr • www.ecotech-alsace.fr

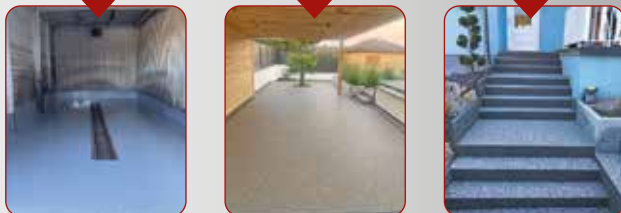
HAUSSMANN SOLS RÉSINE

RÉSINE, TAPIS DE PIERRE & ÉTANCHÉITÉ
TERRASSE - GARAGE - SALON - SALLE DE BAIN
ATELIER - ENTREPÔT - MAGASIN

AVANT



APRÈS



DEVIS GRATUIT
Nous avons
une garantie
décennale

Les plus de la résine & tapis de pierre :

- Anti-remontée 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

INSTALLATION • ENTRETIEN • DÉPANNAGE
NEUF ET RÉNOVATION



Découvrez la
qualité de nos
installations
sur
facebook
Calis Pompes
à Chaleur



ACCOMPAGNEMENT À L'ÉTABLISSEMENT
DES DOSSIERS D'AIDES (MaPrimRénov, CEE, ECO PTZ)



2B rue du Thal • **OBERNAI**
03 88 49 77 78 • contact@calis-pac.fr

Siret n°332 388 9 17 00079 • ©JDM Editions/Edith



**Nous vous souhaitons
une très belle année 2026 !**

**Que cette nouvelle année soit
riche, en projets
et en réussite.**

Merci de votre confiance !



Vente aux particuliers

- Peintures
- Peintures écologiques
- Papier peint
- Décoration
- Murs/Sols
- Outillage

PARC D'ACTIVITÉS DES NATIONS - 8 rue d'Italie 67230 BENFELD
03 90 57 96 08 - audrey@peintures-ruppel.fr
 Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h - Samedi de 9h à 12h - Fermé les lundi et mercredi après-midi

Plus de 50 ans d'expérience
au service de la qualité

PORTAS®
Le N° 1 de la rénovation en Europe

une solution
de rénovation
rapide et durable

Votre cuisine ne vous plait plus ? Changez les façades !!



APRES

**Avec possibilités
de moderniser
les agencements,
plan de travail etc...**



APRES

**Nous fabriquons du neuf
sur mesure**

- Placard
- Agencement
- Meuble de bain

**Tous travaux de
menuiserie
Pose parquet**



Atelier du bois
25, rue de la Gare 67210 GOXWILLER
03 88 95 52 06 - www.atelier-du-bois-alsace.fr

GOXWILLER

**« mer redde elsassich
- salle d'exposition
- devis gratuit »**

les Astuces de marseille

Réalisez un sirop de thym, allié naturel et efficace de l'hiver



Le thym frais du jardin offre non seulement une fragrance enivrante, mais aussi des propriétés médicinales étonnantes, dont l'organisme a bien besoin durant l'hiver notamment. Découvrez comment transformer ce petit trésor verdoyant en un sirop bienfaisant.

Qui ne s'est jamais arrêté pour admirer la beauté simple du thym, ou simplement respirer son arôme ? Cette herbe aromatique ne se contente pas de ravir nos sens, elle possède également des vertus médicinales, connues depuis l'antiquité. L'un des moyens les plus agréables de bénéficier de ses bienfaits est de le transformer en sirop. Pourquoi et comment ?

La richesse naturelle du thym, cadeau de la nature

Le thym est une herbe aromatique robuste, dotée de feuilles petites, mais puissantes, débordantes de bienfaits pour la santé. La plante est riche en composants bénéfiques tels que le thymol, qui possède des propriétés antiseptiques et antifongiques. Réputé pour renforcer le système immunitaire, combattre les infections respiratoires et apaiser la toux, le thym est ainsi un remède naturel inestimable.

Cultiver le thym au jardin



Ce sous-arbrisseau vivace, appréciant particulièrement les climats ensoleillés et les sols bien drainés, se cultive facilement dans la plupart des jardins. Un simple éclairage direct du soleil, un arrosage modéré et un peu d'amour suffisent pour assurer une croissance

saine et vigoureuse du thym ! Si vous avez la chance d'en posséder au jardin, voici comment confectionner un sirop de thym, qui peut bien sûr être également réalisé avec du thym frais acheté en magasin.

La confection du sirop de thym

Le passage du jardin à la bouteille de sirop est un processus qui, bien que simple, requiert toutefois attention et respect des ingrédients naturels.

Quels ingrédients ?

Pour réaliser un sirop de thym, vous aurez simplement besoin de quelques branches de thym fraîchement cueillies, de sucre et d'eau. La pureté des ingrédients joue un rôle crucial dans la qualité finale du sirop.

La recette



Commencez par faire une infusion concentrée. Pour ce faire, plongez les branches de thym dans de l'eau bouillante et laissez-les infuser pendant environ 15 minutes. Filtrez ensuite pour retirer les branches et les feuilles, afin de ne conserver que le liquide riche en

arômes et en propriétés médicinales.

Dans une casserole, versez l'infusion obtenue puis ajoutez du sucre (selon votre goût), généralement pour moitié-moitié, afin d'obtenir un sirop bien onctueux. Préférez si possible employer du sucre non raffiné. Faites chauffer le mélange à feu doux jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous, en remuant constamment. Votre sirop est prêt une fois qu'il atteint une consistance légèrement épaisse, comparable à celle du miel.

Conservez votre sirop de thym dans des bouteilles stérilisées, stockées dans un endroit frais et sombre. Bien conservé, le sirop peut durer tout l'hiver !

De multiples bienfaits

Outre son goût délicieux, le sirop de thym est un remède efficace contre la toux et les maux de gorge. Il peut être consommé pur, en infusion ou même être ajouté à des plats dont il accentue les saveurs.

Le thym du jardin ne cesse ainsi de démontrer qu'il est bien plus qu'une plante aromatique. Sa transformation en sirop, simple et gratifiante, témoigne de la richesse insoupçonnée que recèle cette modeste plante. Le thym frais du jardin, utilisé tel quel ou bien séché, peut également être utilisé de bien des manières.



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 Classic - Atelier Vintage



Atelier mécaniques agréées



Carrosserie et atelier mécanique multimarques



Magasin & pièces détachées



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



OBERNAI et ANDLAU AUTOMOBILES

2 agences MULTIMARK pour mieux vous servir

**UN SINISTRE,
UN BRIS DE GLACE ?**
Obernai Auto s'occupe de tout
FRANCHISE OFFERTE*

*Nous vous
souhaitons
une très bonne
année 2026*



Point de vente Officiel
de batteries premium
à prix hypermarché
Garantie 24 mois



Pensez à changer
vos essuies glaces
pour l'hiver

Vente de véhicules 0 km ou occasions

VOS PNEUS AU PRIX DU NET

Un choix sur toutes les marques de pneus du marché.

Consultez nos tarifs en ligne sur

OBERNAI-ACCES-PNEUS.COM

Loi montagne en vigueur du 1^{er} novembre au 31 mars



1 route d'Eichhoffen à **ANDLAU** 03 88 08 27 04
10 A rue de l'Expansion à **OBERNAI** 03 88 95 96 32

www.obernai-automobiles.com

*Voir conditions en garage - Siret Obernai Automobile : 411015069200029 - ©JDM Editions/Edith



VENTE • RÉPARATION • LOCATION • NEUF ET OCCASION

CRÉDIT GRATUIT en 48x sans frais. Partenaire



Votre spécialiste de la mobilité électrique depuis 2008 !

**Vélos à partir
de 550 €**

SOLDES

du 7 janvier 2026 au 3 février 2026

**Scooters
électriques
à partir de
1 300 €**

**Trottinettes
électriques
à partir de
250 €**

*Bonne et heureuse
Année 2026*

Service et dépannage à domicile



Pôle médical • 6d route de Krafft • **ERSTEIN**
06 01 825 677 • www.electric-cars-france.com

Laverie du Ried



WASH'N DRY

Une laverie Ecologique

- Des machines de 9 à 18 kg
- Des séchoirs performants
- Lessive et adoucissant injectés directement



UNE DOUCHE SÉCURISANTE À LA PLACE DE VOTRE BAIGNOIRE



ARTISAN LOCAL 
AU SERVICE DE VOTRE CONFORT

**Conseils et informations
sur les aides en cours**

Une douche extraplate et sécurisante

Visite technique à votre domicile

Nos propres équipes de pose

Installation sans maçonnerie ni carrelage

**Découvrez votre nouvelle douche
dans notre showroom sur RDV à Sélestat !**

10 rue du Sel à **SÉLESTAT** • 09 66 82 20 52
www.doucheserenite.fr

**Selon la loi en vigueur - Siret n° 827 640 723 00017 - ©JDM Editions/Edith

*Nous vous souhaitons
une bonne et heureuse année 2026*

**les Astuces
de marseille**

Ce spray fait maison élimine les mauvaises odeurs sur les textiles (sans aucun produit chimique)



Les mauvaises odeurs s'incruster vite dans les textiles : Canapé, rideaux, coussins, tapis ou vêtements... Beaucoup de sprays du commerce promettent des miracles mais ils contiennent souvent des substances chimiques. Pas vraiment rassurant pour la santé, ni pour l'air de la maison. Voici un désodorisant textile, 100%

naturel, qui sent super bon et facile à faire. Parfait à la maison, il se glisse aussi dans la valise pour les nuits d'hôtel.

Fabriquez votre spray textile en 2 minutes chrono

Cette recette est ultra rapide, elle sent bon longtemps et transforme instantanément l'ambiance.

Ce dont vous avez besoin :

- 30 ml d'eau
- 30 ml d'hamamélis
- 3 gouttes d'huile essentielle d'eucalyptus
- 3 gouttes d'huile essentielle de citron
- 3 gouttes d'huile essentielle de lavande

- 3 gouttes d'huile essentielle d'arbre à thé (tea tree)
 - 3 gouttes d'huile essentielle de menthe poivrée
- 1 flacon spray 60 ml

3 étapes simples (et testées) pour faire votre spray textile maison

Versez tous les ingrédients dans le petit flacon spray de 60 ml.
Secouez bien avant chaque utilisation.

Pulvérisez sur vos draps, coussins ou vêtements. Et respirez !

L'hamamélis aide les huiles à se mélanger naturellement à l'eau. Et si vous n'en avez pas ? Utilisez de l'alcool ménager à 70°, ça marche aussi très bien. Faites toujours un petit test sur un tissu blanc avant de tout parfumer. Histoire d'être sûr que ça ne laisse aucune trace.

On peut le pschitter sur :

- Les draps tout juste lavés
- Les coussins du canapé
- Le linge de bain rangé dans le placard
- Même les rideaux, pour une touche fraîche en un clin d'œil

Résultat ? Ça sent toujours bon le propre, le calme et le confort. En quelques pschitts, l'ambiance devient douce et apaisante.

En voyage, vous pouvez l'utiliser aussi : Sur les oreillers d'hôtel (testé sur du blanc : zéro tache) Sur les serviettes un peu rêches Dans la valise, pour que mes vêtements sentent bon à l'arrivée

Résultat ? On dort mieux, on se sent chez soi... même à l'autre bout de la France.

Pourquoi ça marche ?

Le pouvoir des huiles essentielles

Chaque huile a un rôle bien précis dans ce mélange :

- Eucalyptus : effet spa instantané, parfait pour libérer la respiration
- Citron : donne de l'énergie et neutralise les mauvaises odeurs
- Lavande : apaise l'esprit et aide à relâcher la pression
- Tea tree : antibactérien naturel, idéal pour assainir les tissus
- Menthe poivrée : booste, rafraîchit, réveille les sens

Les huiles essentielles, ça tache ?

Oui : certaines huiles, surtout les plus foncées, peuvent laisser des traces si elles ne sont pas bien diluées. Mais avec cette recette, normalement pas de mauvaise surprise. Par précaution, faites un test sur un coin de tissu blanc. Surtout si vous tenez à vos housses en lin ou à votre nappe en coton préférée !



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 granit
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 granit 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

Gérant
Rainer Hugelmann

« 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** »

Mon patron fait
le meilleur prix !



Le N° 1 des cuisines en granit du Rhin supérieur

inter living

KÜCHEN besser kochen!
HUGELMANN

Lun.-ven.
9h30-19h00

Sam.
10h00-18h00

Tél.:
00 49 7821 9657 0

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

www.cuisineequipee-hugelmann.fr

Le Journal de marse

69.500 exemplaires

distribués dans toutes les boîtes aux lettres sauf avec STOP PUB
JANVIER 2026 n°209



Du professionnel au particulier en Alsace Centrale

Retrouvez les marse sur www.lejournaldemarse.fr

Le Marse et les annonceurs vous souhaitent

une **Bonne ANNÉE** 2026

qu'elle soit inspirante, ambitieuse et porteuse de belles réussites pour tous.

À HERBSHEIM

72a rue Principale • 03 88 74 57 59 • 06 81 84 99 48

L'équipe est heureuse de vous accueillir, du lundi au samedi de 8h à 20h uniquement sur RDV

300m² dédiés à votre bien-être !

Avant - Après



Avant - Après



Mme G. - 23kg/6 mois

Avant - Après



Avant - Après



Mme B. - 16kg/4 mois

Avant - Après



Avant - Après



Mme V. - 14kg/6 mois

Devenez la meilleure version de vous-même, avec Centre Crystal vous aurez du résultat, perdez **10%** de votre poids en 3 semaines

Toute l'équipe vous souhaite une **Belle Année 2026** et vous remercie pour votre **fidélité**

SOLDES Jusqu'à

50%

de remise sur nos cures

Offre valable selon la loi en vigueur du mercredi 7 janvier 2026 au mardi 03 février 2026



ICEKUB



INFRABIKE



LPG INFINITY



laser à depilation définitive

TÉNOR

SUPRALIFT

la révolution anti-âge



Avant - Après

DUOLIFT

Avant - Après



Après 1 soin signature d'1H30



Le bilan et la séance découverte

OFFERTS

Sur présentation de l'annonce avant le 31/01/2026

Des cures à **GAGNER** voir page 6

Pour plus d'infos sur notre site

www.centrecrystal-minceur-anti-aging.com

