

Mag'Ville & Villages Colmar Vignoble

Le magazine qui vous
donne la parole

L'ALSACE

DNA Dernières
Nouvelles
d'Alsace

GL GARAGE
LEADER
(anciennement Garage AKSOY)

- ◆ **RÉCUPÉRATION DANS TOUTE L'ALSACE**
de tout type de véhicule
ROULANT OU NON, MÊME ACCIDENTÉ
- ◆ **VENTE TOUTES PIÈCES DÉTACHÉES**
ET ACHÈTE LES VÉHICULES
à partir de l'année 2005 de 1 à 1000 €
(voir conditions)

JOIGNABLE
7/7j

30 rue Edouard-Branly / Sortie 24 - ZI Est - **68000 COLMAR**
06 67 58 60 00 - 03 89 23 49 49

37425600

N°06 | NOVEMBRE 2023



Kabo ul kitchen

Emigré afghan, Ghulam Mirany a comme projet de restaurer
le château R en restaurant gastronomique et hôtel de luxe

© Photo J.K.

En vitrine

La Casa Gina

En vitrine

Ma.Dam Coffee

Ma petite entreprise

Cabinet de sophrologie

l'Adresse

l'immobilier coopératif

Réseau Coopératif Humanisme
Efficacité Expertise Proximité

PARTAGEONS ENSEMBLE NOS NOUVEAUX SERVICES
VISITES VIRTUELLES / SIGNATURES ELECTRONIQUES

BURN & DUBICH IMMOBILIER

46 rue de la République - 68040 INGERSHEIM

03 89 77 09 90



burn.dubich@ladresse.com - www.ladresse-ingersheim.com

ACHETER
VENDRE
LOUER

ESTIMATIONS
ET
DIAGNOSTICS
OFFERTS

34110-69000

Ghulam Mirany

Une nouvelle R pour le château de Reichenstein

Désir inconscient ou acte manqué, c'est en tout cas un destin hors du commun qui amène GHULAM MIRANY en France, où il devient propriétaire d'un château, alors qu'il partait d'abord pour les États-Unis.



Ghulam Mirany a engagé d'importants travaux de transformation au château de Reichenstein pour en faire un hôtel-restaurant de luxe. @ Photo J.K.

D'origine afghane, Ghulam Mirany arrive en France à l'âge de 16 ans de manière plutôt fortuite. Il quitte l'Afghanistan pour poursuivre ses études aux États-Unis, par un vol avec un changement à Paris. « J'ai loupé ma correspondance et je suis resté en France », explique-t-il simplement. « Mes parents avaient des amis à Paris qui m'ont accueilli. J'avais fait mes études au lycée français de Kaboul. J'ai passé mon bac-

calauréat en France puis je suis allé à Mulhouse pour des études de comptabilité et gestion. J'y ai rencontré mon épouse et je suis resté en Alsace ».

Ghulam Mirany a d'abord évolué dans l'immobilier et la finance avant de se lancer dans l'agro-alimentaire, en rachetant en 2018 la charcuterie Iller à Molsheim, alors en faillite. Il redresse l'entreprise avec ses 47 salariés et la pérennise. Elle compte aujourd'hui 70 employés. Une expérience qui l'encourage à investir

dans les métiers de bouche, en acquérant des vignes pour créer son propre chai (thé, NDLR).

Coup de cœur pour le Petit Wettolsheim

Lorsque Ghulam Mirany apprend que le Petit Wettolsheim, demeure néo-médiévale, est à vendre, il l'achète et engage d'importants travaux de transformation pour en faire un hôtel-restaurant. Entourée de vignes, dominée d'un



Ghulam Mirany, ici avec sa femme et son fils, est resté en France un peu par hasard mais il ne regrette en rien son choix. Après des études à Mulhouse, il a décidé de poursuivre en Alsace. @ Photo J.K.

côté par les Trois Châteaux et de l'autre par la muraille du château du Hohlandsbourg, la bâtisse interpelle. Flanquée de quatre tours et visible depuis la route du contournement ouest de Colmar, elle ne laisse personne indifférent. « Je suis gourmand. J'avais depuis un moment le projet de créer un établissement au nom de l'entreprise familiale », confie le propriétaire. Il le baptise "Château R", d'après l'initiale du château de Reichenstein à Kientzheim, siège social de sa société.

Une étoile Michelin en ligne de mire pour le restaurant

Une cuisine, ouverte sur la salle du restaurant permet aux convives d'apercevoir le travail de la brigade. Des agrandissements sont aménagés pour accueillir un

spa et doter de terrasses onze suites de l'établissement, dont la plus petite mesure 35 m². « Nous nous sommes adaptés du mieux possible aux contraintes imposées par le bâtiment pour réaliser les travaux sans dénaturer le site », souligne Ghulam Mirany. « Nous avons choisi une décoration moderne, en opposition avec le style de la construction. Nous souhaitons surprendre le visiteur par le contraste, en mariant les styles pour conjuguer une atmosphère de convivialité, d'intimité et d'exception », ajoute l'entrepreneur.

Au piano, le chef Anthony Djemaa et son second Maxime Lebon, issu de l'institut Paul Bocuse, revendiquent une cuisine gastronomique raffinée et créative, à base de produits frais et de saison, autour d'une carte appelée à évoluer toutes les six semaines en fonction des produits

disponibles sur le marché. Camille Besson est en charge de la pâtisserie. « On a voulu créer quelque chose à partir d'une page blanche, sur laquelle chacun peut s'exprimer. Affirmer une identité propre, à travers la créativité de chacun, générer une émulation entre les équipes et les talents, pour que tous se sentent concernés, c'est notre but. Nous souhaitons que tous nos intervenants participent à la réalisation de l'objectif », explique Ghulam Mirany. L'entrepreneur vise à terme l'obtention d'une étoile Michelin.

■ Par Joris KIENZZY

Le Château R

57 route d'Éguisheim à Wettolsheim
Tel. 03.89.80.80.80
Site internet : www.chateau-r.fr



LE PRISME
COLMAR



ARMINDO-HABITAT
CREATEURS D'ESPACES DE VIE
03 89 23 67 68
www.armindo-habitat.fr



Chantier en cours

**Dernières semaines
DISPOSITIF
PINEL
2023**



Energies renouvelables

La casa Gina, pour l'amour de l'Italie

Petite épicerie, la casa Gina donne un sentiment d'intimité, et on y retrouve de nombreux produits transalpins, qui font entrer le soleil dans la cuisine. Le drapeau tricolore vert, blanc et rouge flotte au-dessus de la marmite.



C'est à la retraite que Gina Lasalvia ouvre à Wintzenheim son magasin de produits italiens, pour faire partager le goût de la cuisine de son pays d'origine et de son enfance. Elle est née à Potenza, chef-lieu de la province de la Basilicate en Italie Méridionale. L'union de ses parents, de milieux sociaux différents, est mal acceptée par les deux familles. Un ami de son père, installé en Alsace lui dit que s'il est intéressé, il y trouvera du travail ici. Il décide alors de faire le voyage et s'installe à Marckolsheim où il fera venir sa femme et ses trois enfants six mois plus tard en 1957, pour fuir la pression familiale. Gina, la petite dernière est alors encore un nourrisson. « *Mes parents se sont plu ici, confie-t-elle des années plus tard. Ils ont décidé de rester* ».

Gina Lasalvia suit une scolarité classique jusqu'au collège. À l'âge de quatorze ans, elle entre en apprentissage comme vendeuse dans une épicerie fine italienne renommée à Colmar par laquelle elle obtient un CAP de vendeuse et de charcutière. « *Ça me plaisait beaucoup, j'aimais le contact et l'échange avec les clients. Les Italiens qui venaient retrouver les saveurs de leur pays d'origine, et les locaux qui venaient découvrir une autre culture culinaire* ». Elle travaille ensuite en grande surface où elle tient un stand de charcuterie alsacienne, d'une maison réputée à l'époque, qu'elle

Gina Lasalvia ne se voyait pas rester chez elle durant la retraite. Elle en a profité pour lancer sa petite épicerie casa Gina à Wintzenheim. @ Photo J.K.

décide de quitter après vingt-deux ans. Ressentant un besoin de changer d'air, elle décide de partir s'installer sur la Côte d'Azur à Vallauris avant de revenir en Alsace quelques années plus tard.

Une petite restauration à l'italienne en plus

En 2015, après une carrière bien remplie Gina Lasalvia fait valoir ses droits à la retraite et découvre qu'elle n'est pas faite pour rester à la maison. Elle ouvre alors la Casa Gina l'année suivante, en passant devant un petit local en réfection qu'elle estime idéal pour une épicerie de spécialités italiennes, où elle propose une sélection des meilleurs produits trouvés chez son fournisseur. L'huile d'olive, le vinaigre balsamique, évidemment les pâtes, la charcuterie et le fromage. L'incontournable pesto, le

panettone et autres biscuits, la farine à pizza, le vin et les alcools, pour terminer un vrai repas italien.

Au fond du magasin, on y retrouve quatre tables dans une ambiance cosy et détendue, où elle propose une petite restauration italienne, cuisinée avec amour et également à emporter. « *Je fais des classiques familiaux, comme le faisait ma maman. Lasagnes, polpettes, une sauce tomate maison... C'est simple et savoureux, comme la cuisine italienne !* »

■ J.K.

Casa Gina

35 rue Clémenceau à Wintzenheim

Tel. 07.81.35.18.12

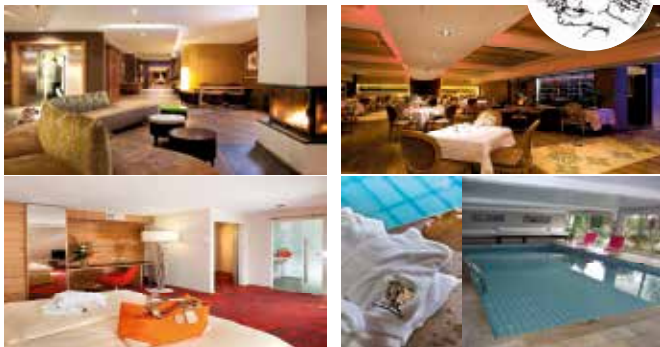
Ouvert mardi et mercredi de 10h à 19h.

Jeudi de 10h à 14h

Vendredi et samedi de 10h à 18h.

SPA HOTEL *** RESTAURANT « Au Lion d'Or »

15 rue Principale 67290 LA PETITE PIERRE
www.liondor.com



LE FORFAIT DIMANCHE COCOONING

Envie d'une petite escapade ? Ou de faire plaisir à un proche ?

L'offre spéciale Cocooning est une offre valable tous les dimanches soir (sauf week-end fériés)

Le package comprend :

- Une nuitée en chambre double « Vallée Classique » avec une attention particulière en chambre
 - Deux coupes de Crémant d'Alsace en apéritif
 - Deux « Menus Gourmands » (choix entrée, plat, dessert)
- Les Accords mets et vins (2 verres de vin de notre choix par personne)
 - Deux petits-déjeuners « Buffet Alsacien »
- Libre accès à l'espace détente (piscine, sauna, bain bouillonnant)

205€ pour deux personnes

Surclassement en chambre Supérieure Arbro offert avec le code: DNA23

Gastronomie et Arbrothérapie® Venez profiter d'un moment de détente...
Toute l'équipe du Lion d'Or vous accueille tous les jours de la semaine toute l'année.
Contact au 00 33(0)3 88 01 47 57 ou contact@liondor.com

370978400

Casa Gina



35, rue Clémenceau - 68920 WINTZENHEIM

Email : casagina@free.fr

Tél. 09 72 85 76 08 - Port. 07 81 35 18 12

342370300



Sabrina PELE

L'École des Talents Adamantine

Intervenante & consultante en QVCT
Formation Atelier Conférence

Sophrologue Hypnose

Formation Qualité de Vie et
Conditions de Travail en Entreprise



07 88 59 05 16



www.sabrinapele.fr



sabrinapele973@gmail.com



Prise de rdv sur TERAPIZ
Cabinet à Wintzenheim

359124100



Découvrez nos différentes
boutiques et partez
à la rencontre du mannele
au Palais du Pain d'épices



Plus d'informations sur www.fortwenger.fr ou au 03.88.08.96.06

348257900

Un café pour la route

D'abord sur les places des marchés avec leur vélo-café ambulant, MARIELLE SCHMITT et DAMIEN BURETTE ont ouvert un café en ville. Histoire d'apporter un peu de chaleur, une pause, une respiration aux gens qui font leurs courses ou encore une discussion de coin de rue autour d'un bon café.

Si Ma.Dam Coffee, contraction de leurs deux prénoms, est toujours présent le samedi au marché de la place Saint-Joseph, on peut les retrouver depuis le 21 juin tous les jours rue des marchands, au cœur du centre historique de Colmar, dans leur nouveau café où ils cultivent l'amour du bon. Du vrai café.

Elle est Alsacienne, il est Breton. Et pourtant, Marielle Schmitt et Damien Burette se sont rencontrés à Lille à l'école de commerce où ils suivaient un cursus dans la finance. Diplôme en poche, ils partent travailler d'abord à New-York puis au Luxembourg. « *Au bout de deux ans et demi dans la finance, on s'est rendu compte que ce milieu n'était pas pour nous. Ça ne correspondait pas à nos valeurs* », raconte Damien. « *On est parti faire un voyage autour du monde pendant dix-huit mois pour prendre du recul* ». Un périple qui les mène en Australie où ils découvrent la culture des cafés de spécialité et décident de suivre une formation de barista.

Objectif : instaurer du lien social

De retour en Europe, le couple s'installe à Berlin dans une activité de e-commerce tout en gardant à l'esprit d'ouvrir un jour leur propre café. Après quatre années dans la capitale allemande, Marielle et Damien décident de revenir en Alsace avec la volonté d'entreprendre. Sur un triporteur à assistance électrique, ils créent un café ambulant.



Marielle Schmitt et Damien Burette ont ouvert leur taverne depuis le 21 juin dernier. © Photo J.K.

« *On souhaitait chaque jour s'installer dans un lieu différent de la ville pour animer le quartier, apporter du lien social, de la discussion autour d'un café, comme dans le temps où on se retrouvait au bistrot* », explique Marielle Schmitt. La législation ne permettant pas l'installation d'un commerce sauvage, ils obtiennent l'autorisation nécessaire de s'installer sur les marchés.

« *L'étape suivante était de trouver un local pour en faire une activité au quotidien, pour ancrer l'enseigne, enchaîne Marielle. Il y avait aussi un engouement de la part de nos clients qui nous encourageaient à nous installer. Et puis la mode des cafés de spécialités est devenue tendance aujourd'hui* », constate-t-elle, avant de poursuivre. « *On souhaite aussi montrer à nos clients une autre culture du café et la manière d'apprécier celui-ci à travers différentes recettes. Travailler les arômes par différentes moutures, différentes origines de café, qu'ils soient accessibles à tous les palais, plus acides ou plus ronds... Nous aimons satisfaire tous les amateurs de*

café », continue Damien Burette. « *On fait les choses parce qu'on les aime. Tous nos cafés sont bios. On soutient des coopératives de femmes. Les gâteaux, biscuits et brioches sont choisis chez des artisans et on propose aussi des jus de fruits pressés à froid* ». Le cadre idéal pour profiter de l'instant.

■ J.K.

Ma.Dam Coffee

13 rue des marchands à Colmar
Tel. 06 35 39 98 46

Supplément gratuit du journal DNA et l'Alsace de novembre 2023

Président : Philippe CARLI

Directeur général, directeur de la publication : Laurent COURONNE

Impression : Imprimerie de Fribourg

Contact publicité : Julien WECKBRODT au 06 08 32 44 43


Réalisé en collaboration avec : Le Dauphiné Libéré

650, route de Valence, 38913 Veurey-Voroize

Département Supplément / Directeur d'édition : Georges BOSI

Coordination éditoriale : Maxime LACAZE / Franck BRUCKER

Réalisation : Audrey GARINOT

Houdemont Studio graphique  RCS 841 978 380

Photos non contractuelles. Ne pas jeter sur la voie publique.





**DÉBARRAS
WAGNER**

DÉBARRASSE

CAVES - GRENIERS
MAISONS
LOCAUX PROFESSIONNELS

TRAVAIL
SÉRIEUX,
RESPECT,
DISCRET

ESTIMATION
GRATUITE

TRAVAIL GRATUIT SELON RÉCUPÉRATION

NETTOYAGE,
DÉSINFECTION
ET RECYCLAGE

Nos prestations :

- ✓ Débarras
- ✓ Cave Grenier
- ✓ Maison Successions
- ✓ Usines Magasins
- ✓ Locaux Professionnels

Nos +

- ✓ DEVIS GRATUIT
- ✓ INTERVENTION RAPIDE
- ✓ SERVICE PROFESSIONNEL
- ✓ + DE 20 ANS D'EXPÉRIENCE
- ✓ GRATUIT SOUS CONDITION



WWW.FACEBOOK.COM/DEBARRASWAGNER

SENDY68@HOTMAIL.FR

INTERVENTION EN FRANCE

06 80 96 44 87

06 78 86 61 82

345084400



PIZZAS FRAÎCHES ARTISANALES
CUITES AU FEU DE BOIS
À EMPORTER

Chez Lyllo by LP



**Il y en a
forcément un
près
de chez vous !**



- KAYSERSBERG : rond-point caserne des pompiers
- HOUSSEN : parking station service de Cora
- MUNTZENHEIM : parking du lavage auto
- HORBOURG WIHR : zone commerciale
à côté de «Côté Nature»
- BALTZENHEIM : place des fêtes

chezlyllo@gmail.com

342047900

MAÎTRISE
D'ŒUVRE



Envie de valoriser votre bien ?
Modernisation esthétique et/ou thermique ?
Confiez nous vos chantiers...

EN TOUTE SÉRÉNITÉ

Forts de notre savoir-faire
dans la construction neuve et dans la rénovation,
nous vous proposons un service clé en main !

NOUS NOUS OCCUPONS DE TOUT :



24 rue Rapp - 68000 Colmar
infos@alsace-promotion.fr - 03 89 20 24 84 - www.alsace-promotion.fr

Alsace Promotion, votre projet, notre passion

374223200

« Les émotions, c'est la vie »

SABRINA PELÉ commence sa carrière professionnelle comme éducatrice de jeunes enfants. Le besoin de se diversifier, l'amène à réfléchir à une reconversion. Elle se forme alors à la sophrologie avant de devenir elle-même formatrice. Rencontre.

Comment s'est fait votre nouveau choix de carrière ?

Sabrina Pelé. J'ai commencé à travailler comme éducatrice de jeunes enfants en fonction hospitalière dans un service de pédopsychiatrie à Colmar, avant de déménager dans les Ardennes, à Charleville-Mézières pour prendre la direction d'une crèche. Le stress, la charge de travail, la pression quotidienne, la gestion des tensions... Je cherchais des outils pour améliorer, harmoniser les conditions de travail. Je me suis souvenu d'une introduction à la sophrologie, j'ai décidé d'approfondir le sujet et de suivre une formation à Paris pour devenir sophrologue. Je suis ensuite partie en Guyane, à Cayenne où j'ai ouvert mon premier cabinet de sophrologie. Très vite, je me suis lancée dans la formation. J'avais besoin de retrouver un travail d'équipe.

Quels types de formations dispensez-vous ?

S.P. Je suis devenue formatrice pour adulte en entreprise, en QVCT (Qualité de vie et conditions de travail) pour enseigner la gestion du stress, fluidifier les rapports humains en général, allier la performance sociale avec la performance de l'entreprise à tous les niveaux, de la direction aux salariés, en passant par le management. Mais aussi pour trouver des solutions en évitant de manière optimale les risques physiques et moraux inhérents aux situations difficiles. Je formais des sophrologues à Cayenne. À l'époque, les seules formations disponibles étaient dispensées en métropole.



La crise du Covid-19 a été source de réflexion et de remise en question pour Sabrina Pelé @ Photo J.K.

Pourquoi êtes-vous revenue en Alsace ?

S.P. La crise du Covid a remis en question mes valeurs de vie. J'ai décidé de revenir en Alsace pour me rapprocher de ma famille. J'ai ouvert mon cabinet à Wintzenheim et j'ai reconstitué une clientèle par le bouche-à-oreille et les réseaux sociaux. Je travaille aussi avec des entreprises désireuses de mettre en place une démarche QVCT, qui existe déjà dans la fonction publique, définie par un plan gouvernemental.

Comment définiriez-vous la sophrologie et qu'apportez-vous aux patients ?

S.P. Des fois, on ne sait pas très bien pourquoi ça ne va pas. Entre le mé-

decin et le psychologue, il existe des alternatives. Les émotions, c'est la vie. Grâce à un ensemble de techniques, on donne des méthodes pour rééquilibrer notre mental et notre corps avec nos émotions. C'est une philosophie de vie pour apprendre à accepter ce que l'on ne peut pas maîtriser.

■ J.K.

Sabrina Pelé Sophrologue

Uniquement sur rendez-vous
39 rue du Dr Paul Pflimlin à Wintzenheim
Tel. 07 88 59 05 16.

VOTRE SPÉCIALISTE POUR TOUS VOS ANIMAUX

terranim

Zone Commerciale du HYPER U
107 Neudamm - Rœufach, 68000 Colmar

371042600

Noël

5€ OFFERT*

Gourmandises Pralinés & Cadeaux

*dès 30€ d'achat avec le code NOEL.ALSACE sur confiserie-adam.fr/boutique et au magasin d'Herrlisheim sur présentation de ce coupon

FABRIQUE EN FRANCE Depuis 1912

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE Gamme Bio

Magasin : 42 rue de la gare 68420 Herrlisheim-près-Colmar

Boutique en ligne : confiserie-adam.fr/boutique

Confiserie Adam Depuis 1912

*Valable jusqu'au 24/12/2023. Hors promotion. Non cumulable avec d'autres remises. Pour votre santé pratiquez une activité physique régulière. www.mangerbouger.fr

370514800

CYCLES WAGNER, c'est 44 années de service, de compétence autour du cycle, de connaissances techniques reconnues.

Réparation toutes marques - Vente de pièces détachées
Vente de vélos électriques et musculaires de toute sorte
Nombreux modèles et tailles disponibles

CYCLES WAGNER
03 89 27 38 33
97 rue de la République
68040 INGERSHEIM

332784500

CHAMPION

COLMAR - SÉLESTAT

2 magasins pour mieux vous servir!

champion-direct.com

Créez votre compte et bénéficiez de **-10%*** toute l'année!

ici
tout le monde peut s'équiper comme un Champion

CHAMPION SÉLESTAT
DREYUS SAS
30, route d'Oschwiller
67600 Sélestat
Tél. 03 88 92 10 47
Lundi au vendredi: 7h30-12h et 13h30-18h
Samedi: 8h-12h

CHAMPION COLMAR
SOMMEREISEN SAS
170, rue du Ladhof
68000 Colmar
Tél. 03 89 21 72 17
Lundi au vendredi: 7h-12h et 13h30-18h
Samedi: 8h30-12h et 13h30-17h

342248100



GRANDE BRADERIE STAUB

16-17-18 NOVEMBRE 2023



à
TURCKHEIM

9H-19H
NON STOP
(18H SAMEDI)

*Sur une sélection d'articles. Remise déduite en caisse. Dans la limite des stocks disponibles

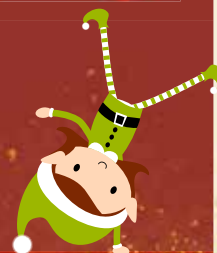
374061000



32^e MARCHÉ DU GOUT DU 1^{er} AU 3 DECEMBRE 2023 DE NOËL



📍 PLACE DE LA MAIRIE
ANIMATIONS | RESTAURATION



VILLEDEBIESHEIM



/BIESHEIM



BIESHEIM.FR

347018600

LE CRÉDIT MUTUEL DONNE LE **LA**

COLMAR EXPO présente

27/12

HUBERT-FELIX THIEFAINE...REPLUGGED

28/12

BLIZZ'HARD
SESSION

TAGADA JONES
BLACK BOMB A * DAGOBA

29/12

GOLDMEN TRIBUTE 100% GOLDMAN

30/12

CLOSING PARTY 2K²³

ETIENNE DE CRECY
BORIS WAY * MOME (DJ SET)
DJ SET NRJ EXTRAVADANCE

DU **27 AU 30 DÉCEMBRE 2023**
PARC EXPO COLMAR

Foire
CUVEE GIVREE
2^e édition
AUX VINS
D'ALSACE
DEPUIS 1988

WONDER FAY

**INFOS ET
RÉSERVATIONS :**



www.CUVEE-GIVREE.FR



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE, A CONSOMMER AVEC MODERATION.



RIFEX

lisbeth

METOR

Vialis

Leclerc

LE GRAND BARRIÈRE

3 grand est

VINS ALSACE

CCI ALSACE
EUROMETROPOLE

ALSACE



349852000