

# LE MOLSHEMIEN

LE BULLETIN MUNICIPAL DE LA VILLE DE MOLSHEIM - Numéro 55 - Hiver 2010



*Meilleurs voeux  
pour 2010*

# Au sommaire

## EVENEMENT

Un centenaire digne du Maître

Page 4

Paul Kestler, le Patron des Enthousiastes  
100 ans d'innovations et d'excellence

Page 5

## VIE LOCALE

Relais d'assistantes maternelles

Un petit nid douillet

Pages 6 et 7

## ECONOMIE

Hôtel Diana

S'adapter ou disparaître

Pages 8 et 9

## REPORTAGE

Un Molshémien à Paris

La Passion selon Jean-Paul Bucher

Pages 10 et 11

## HISTOIRE

Les noms des rues

Pages 12 et 13

## SOCIAL- SOLIDARITE

Le handicap en entreprise

Pages 14 et 15

## SPORTS

Aïkido et judo

Que la force de l'adversaire soit avec toi

Pages 16 à 18

## CULTURE

Association Fihavanana

Coup de cœur pour Madagascar

Page 19

## COMMERCE

Quoi de neuf à Molsheim

Page 20

## REPORTAGE

Méga Délices

Le paradis des gourmets

Page 21

## EVENEMENT

Pâtisseries de Molsheim

La bûche de Noël

Pages 22 et 23

## SERVICE TECHNIQUE

Les chantiers en cours et à venir

Page 24 et 25

## EN BREF

Les brèves de Molsheim

Page 26

## ETAT CIVIL

Carnets rose et blanc

Page 27

En couverture, Mon beau Sapin...

Directeur de la publication : Laurent Furst

Comité de rédaction : Laurent Furst, Grégory Oswald,

Audrey Gonnot, Régine Sérange

Relecture : Martine Barthel, Annette Krieger,

Annie Laurant-Durrenberger, Clarisse Urweiller

Coordination, et mise en page : Audrey Gonnot,

Régine Sérange

Photos : Mairie de Molsheim, documents remis

Publicité & impression : Chrissy Imprimerie

Dépôt légal à parution

www.molsheim.fr



L'actualité des collectivités locales est très chahutée en cette fin d'année. Le Président de la République a annoncé une importante réforme ayant pour ambition de renforcer le lien entre communes et intercommunalités. Elle aboutira également à la création d'une interface entre le Département et la Région, ou siégerait un nouveau type d'élus, les conseillers territoriaux, élus à partir de 2014.

Cette réforme est salubre. Bien sûr elle est critiquée parce qu'elle secoue les habitudes, les conservatismes,

et pourquoi ne pas le dire, au premier rang les conservatismes de certains élus locaux.

Mais ce qui inquiète davantage les élus, c'est la problématique de la réforme de la taxe professionnelle. Cet "impôt imbécile", selon les propos du Président Mitterrand, est à la fois du miel pour nos collectivités et un poison mortel pour notre industrie. Réformer cet impôt est plus qu'essentiel. Le seul regret que l'on puisse formuler c'est que l'effort n'ait pas été entrepris il y a 10, 15 ou 20 ans : il aurait limité la dramatique délocalisation de beaucoup de nos industries.

A Molsheim, la taxe professionnelle représente près de 4,7 millions d'euros de recettes, soit 66 % de nos rentrées fiscales directes ou encore 40 % des recettes totales de la commune. La suppression de notre principale ressource financière suppose, de notre part, une attention particulière, car même si des compensations sont données à la commune, il est à craindre que nous entrions dans une perspective de gestion moins favorable pour les années à venir.

A ce titre, nous pouvons aujourd'hui apprécier d'avoir fait d'importants efforts en terme de désendettement, grâce auxquels nous sommes moins exposés que beaucoup d'autres communes. Ce constat nous permet de garder confiance en notre capacité à poursuivre l'effort visant à doter notre cité d'équipements et d'infrastructures publiques nécessaires au bien-être collectif.

Dans ce contexte difficile, il est rassurant de voir notre ville rester attractive pour beaucoup de familles qui choisissent de s'y établir. Elles recherchent un lieu paisible, agréable, combinant une offre diversifiée en terme d'emplois, de services et de qualité de vie.

A titre personnel, je trouve valorisant que des parents trouvent en notre cité les qualités qui permettent à leurs enfants de s'épanouir. Il s'agit là d'un signe de notre volonté à évoluer sur la voie du bien vivre ensemble. Souhaitons que les années qui viennent nous permettent de poursuivre ce chemin.

Au moment où l'année 2009 nous offre ses derniers jours, permettez-moi de vous adresser tous mes vœux à l'occasion des fêtes de fin d'année. Que Noël soit un temps de paix et de partage. Que l'année nouvelle soit un temps d'espoir et de renouveau. Mes pensées vont tout particulièrement vers celles et ceux qui auront connu au cours de l'année passée des difficultés de vie, quelle qu'en soit la nature.

Je formule le vœu que 2010 offre à chacune et à chacun une multitude de belles surprises, pour que la joie soit le lot du plus grand nombre, qu'elle éclaire nos visages de sourires et nos vies de bonheur.

Bien cordialement,

**Votre Maire**  
**Laurent Furst**



# Un centenaire digne du Maître

*La date du 13 septembre 2009 restera ancrée dans les mémoires : le festival du centenaire aura tenu ses promesses et bien plus encore. Plusieurs milliers de spectateurs se sont pressés derrière les barrières pour profiter de l'instant présent. Petite royale, galibier, brescia , atlantic, elles ont toutes chanté sur les pavés et le bitume des rues de Molsheim pour le plus grand plaisir des amateurs de belles cylindrées. Retour en images sur un moment d'exceptions.*

“ **L**a voilà, la voilà”. Et oui c’est bien Elle, la Veyron... Celle que tout le monde attendait.

Avec ses 1001 chevaux, le bijou de l’automobile du 21<sup>e</sup> siècle s’est approprié le circuit molshémien l’espace d’une escapade devant un public conquis et ravi. Ses aînées n’ont pas démerité en faisant vrombir leurs chevaux rugissants sur le circuit. Ils étaient plus de 10 000 admirateurs à tenter de réussir la photo du siècle. Mitraillées sous tous les angles et sous leur meilleur profil, près de 80 reines d’un jour ont paradé sous les applaudissements des spectateurs envoûtés par les carrosseries rutilantes et les moteurs pétaradants. Brescia, type 35, galibier, atlantic... Elles étaient toutes là, fidèles au rendez-vous pour le plus grand bonheur de leur propriétaire et des amateurs de belles mécaniques. Le soir, évoluant dans un décor de rêve, elles ont déchiré le silence de la nuit pour tenter de rassasier les quelque milliers d’enthousiastes encore présents. Sous les feux de la rampe, elles ont consenti à un ultime défilé enrichi par les commentaires conjoints et pertinents de René Goesel et Pierre-Yves Laugier. S’évanouissant sous les hourras et les applaudissements, elle ont cédé la place au feu d’artifice du centenaire. Aux crépitements des



flashes ont succédé les volutes scintillantes, les bouquets mordorés et les détonations d’un autre genre devant l’église des Jésuites illuminée pour la circonstance. La magie régnait tout au long de cette journée qui s’est finie en apothéose. La Ville de Molsheim tenait à rendre hommage à tous ces acteurs qui se sont investis sans compter pour la réussite de cette journée. Certains ont œuvré dans l’ombre, d’autres étaient placés sous les feux des projecteurs. Mais assurément, l’alchimie a bien fonctionné . Alors, prêts à fêter le prochain centenaire ?



## Paul Kestler le Patron des Enthousiastes



On connaît tous le Patron, Ettore Bugatti. Par contre, un autre Patron aura œuvré durant toute cette année pour commémorer avec panache le 100<sup>e</sup> anniversaire de l'installation du génie de l'automobile à Molsheim.

Fondateur des Enthousiastes Bugatti,

Paul Kestler a préparé ce millésime d'exception dans sa retraite strasbourgeoise. Grâce à ses

relations et son goût du travail bien fait, il a réuni et retravaillé 101 clichés pour concrétiser l'exposition "Bugatti - Molsheim 100 ans, leurs destins croisés en images".

Tous les Molshémiens ont pu découvrir les sept piliers revêtus d'un tissu aux couleurs de la célèbre marque, où figurent les 101 photos retraçant la saga Bugatti.

Avec BUGArtistes, Paul Kestler s'est fait plaisir. Secondé par d'autres Enthousiastes, il a réussi le pari de réunir 32 artistes évoluant autour du mythe Bugatti.

Sculpteurs, peintres, et autres "mécaniciens d'art", selon sa formule consacrée, ont investi l'Hôtel de la Monnaie pour exposer leurs œuvres. Parmi elles, on retrouvait même quelques créations de l'artiste Paul Kestler. Pendant les 52 journées d'ouverture, "près de 5 000 visiteurs ont succombé au charme des créations artistiques".

Pour couronner ce centième anniversaire, cet Enthousiaste convaincu s'est même plongé dans la peau d'un commentateur d'exception à l'occasion du Festival.

A 77 ans, le Patron des Enthousiastes Bugatti a prouvé que la passion qui l'habite aura eu raison de la fatigue et des tracas quotidiens. Quand on aime, on ne compte pas...

Alors, merci Monsieur Kestler !

## 100 ans d'innovations et d'excellence : le Livre

Pour laisser une trace indélébile de ce centenaire, huit auteurs se sont lancés dans l'aventure de l'écriture. Mandaté par Messier-Bugatti et Messier Services, chacun aura manié la plume dans son domaine de prédilection pour réaliser un véritable chef d'œuvre. Genèse de la marque, éclectisme des brevets, évolution des design des carrosseries, art de la vente, démarrage de nouvelles productions, développement de l'industrie aéronautique, résurrection de l'activité automobile tout d'abord en Italie puis sur le site bas-rhinois, tout est recensé dans cet ouvrage de 215 pages coordonné par Jean-Marc Metzger, responsable de la communication des deux entreprises.

Formidable recueil d'images et d'informations, cette bible consacrée à l'univers Bugatti sous toutes ses formes a le mérite de laisser une grande place à l'excellence et à l'innovation. Deux qualités chères à Ettore Bugatti.

L'ouvrage est disponible à l'office de tourisme au prix de 58 €.



[ Relais d'assistantes maternelles ]

# Un petit nid douillet



Depuis début septembre, la communauté de communes de la région de Molsheim - Mutzig s'est dotée d'une nouvelle compétence avec la création et la gestion d'un relais d'assistantes maternelles, baptisé "le Petit Nid". Sandrine Tondeur et Valérie Gillmann, les deux responsables accueillent parents et nourrices pour optimiser l'accueil individuel du jeune enfant.

Où trouver une assistante maternelle ? Quelles sont les démarches à entreprendre ? Comment remplir le contrat de travail ? Autant de questions auxquelles le Petit Nid -le tout nouveau Relais d'assistantes maternelles de la Communauté de communes de la région de Molsheim-Mutzig- se propose de répondre. Né sous l'impulsion des élus des 14 communes -Molsheim, Mutzig, Dorlisheim, Gresswiller, Dinsheim, Altorf, Duttlenheim, Dupigheim, Ernolsheim, Dachstein, Ergersheim, Wolxheim, Avolsheim et Soultz-les-Bains- et de concitoyens, le Ram a ouvert officiellement ses portes au public le 1<sup>er</sup> octobre.



Toutes deux éducatrices de jeunes enfants, Sandrine Tondeur (à d.) et Valérie Gillmann sont les responsables du Réseau d'assistantes maternelles de la Communauté de communes de la région de Molsheim-Mutzig.

**Des missions diverses.**

"Les Ram représentent un lieu de rencontres et de ressources pour les assistantes maternelles, et les personnes en voie d'agrément", assurent Sandrine Tondeur et Valérie Gillmann. Par ailleurs, ils constituent également un

espace d'échange pour les parents qui peuvent trouver "nombre de renseignements pratiques et un soutien", ajoutent les deux responsables. Créés à l'initiative des caisses d'allocations familiales en 1989, les Ram ont pour objectif d'organiser et d'améliorer

l'accueil des enfants au domicile des assistantes maternelles.

En poussant la porte du Petit Nid, situé au rez-de-chaussée du siège de la Comcom, parents et assistantes maternelles pénètrent dans un endroit convivial. Les deux éducatrices de jeunes enfants ont aménagé une structure avenante dédiée au jeune public. De superbes réalisations enfantines habillent les murs des bureaux. Quant à la zone d'animation, les deux protagonistes planchent sur l'aménagement d'un espace ouvert où les polynômes enfants-nourrices sauront s'épanouir lors des ateliers d'animation hebdomadaires. "Nous espérons que les assistantes maternelles répondent favorablement à nos sollicitations et qu'elles établissent leur propre projet d'accueil, car nous œuvrons ensemble pour le bien-être de l'enfant".

En effet, beaucoup de parents se

Horaires d'ouverture		
	Accueil téléphonique	Accueil public
Lundi	9 h à 14 h	9 h à 14 h sur rendez-vous
Mardi		16 h à 18 h 30
Mercredi	9 h à 12 h	9 h à 12 h sur rendez-vous
Vendredi	12 h à 14 h	14 h à 17 h sur rendez-vous
Samedi les 16 janvier 27 février, 13 mars, 24 avril, 22 mai et 5 juin 2010		9 h à 12 h sur rendez-vous
Renseignements et prise de rendez-vous par téléphone au 03 88 49 55 95 par email : stondeurarnoux@cc-molsheim-mutzig.fr vgillmann@cc-molsheim-mutzig.fr		

Début décembre, des assistantes maternelles volontaires se sont réunies autour de Sandrine et Valérie pour élaborer ensemble une charte d'accueil des jeunes enfants.



trouvent souvent confrontés à un problème de garde de leur progéniture dans des structures collectives par manque de place. Ils s'orientent alors vers l'accueil familial. Cette création d'ateliers d'animation semble être un compromis idéal entre l'accueil chez la nourrice et l'accueil collectif en halte-garderie ou en crèche.

Autre mission dévolue au Petit Nid et non des moindres : informer et orienter les parents sur les différents modes de garde existant sur le territoire ainsi que sur les droits et les devoirs des parents et des assistantes maternelles. "Nous invitons les deux signataires du

contrat de travail à rédiger et valider les formulaires au Ram", indiquent Sandrine Tondeur et Valérie Gillmann. Par ailleurs, les deux "Ramettes" ont créé leur propre fichier des 353 personnes évoluant sur l'ensemble des 14 communes et tiennent ainsi à jour la liste des disponibilités des assistantes maternelles. En cas de conflit entre employeur et salarié, elles peuvent également proposer un lieu de médiation. Côté financement, c'est la Comcom qui supporte les coûts du Petit Nid avec le soutien de la Caisse d'allocations familiales du Bas-Rhin -qui subventionne la structure à hauteur de 40 %- et celui du Conseil général.

## Que propose le Ram ?

### Aux assistantes maternelles

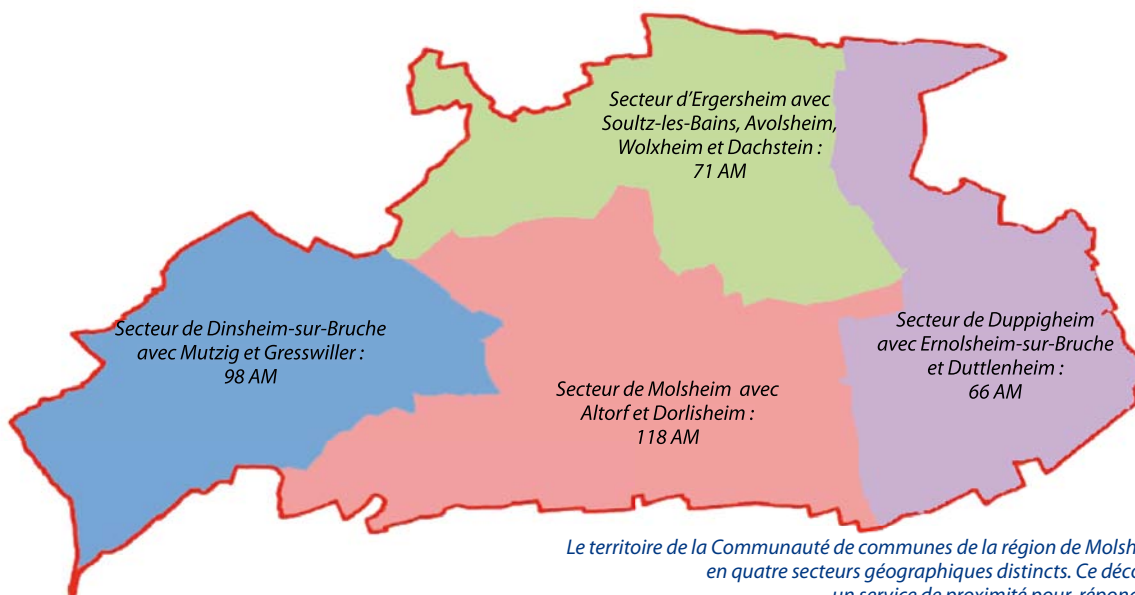
- une mise en relation avec les parents qui recherchent une assistante maternelle agréée
- une information actualisée sur leurs droits et obligations
- des échanges avec d'autres assistantes maternelles et d'autres professionnels de la petite enfance à l'occasion d'activités d'éveil ou de réunions d'informations
- un accompagnement dans leurs pratiques professionnelles et un soutien en cas de difficultés

### Aux parents

- une information globale sur les différents modes d'accueil du Territoire
- un accès à la liste des assistantes maternelles des 14 communes de la Comcom
- une information sur leurs droits et obligations d'employeur : contrat de travail, aides financières..
- une écoute, un accompagnement concernant l'accueil de l'enfant, un lieu de médiation en cas de problèmes

**Info + :** Une réunion d'information destinée aux parents est prévue le mardi 23 février 2010 à 20 h à la Comcom.

### Nombre d'assistantes maternelles (AM) agréées recensées sur le territoire de la Comcom fin novembre 2009.



Le territoire de la Communauté de communes de la région de Molsheim-Mutzig a été découpé en quatre secteurs géographiques distincts. Ce découpage permet d'instaurer un service de proximité pour répondre à toutes les demandes.

[ Diana hôtels &amp; résidences ]

## “S’adapter ou disparaître”

Tel est le credo de Michel Baly. Fondateur de l’hôtel Diana en 1975 à Molsheim, l’actuel directeur général du groupe Diana hôtels & résidences se trouve à la tête de sept complexes alsaciens d’une capacité totale de près de 300 chambres. Trois d’entre eux proposent une offre complémentaire au sein même de la cité Bugatti.

**A**ffirmer que la demande hôtelière a profondément évolué ces dernières années constitue une lapalissade. Avoir su prendre le train en marche pour satisfaire la clientèle demande davantage de flair et de savoir-faire. Pour Michel Baly, il s’agit de “s’adapter ou disparaître”. Le directeur général du groupe alsacien Diana hôtels & résidences donne le ton : il a su diversifier son offre pour répondre voire anticiper les attentes de sa clientèle. “Quand j’ai construit le Diana en 1975, l’hôtel comptait 41 chambres”, principalement toutes dédiées au business, analyse Michel Baly. Aujourd’hui, le voilà à la tête de sept résidences hôtelières -situées le long de l’axe rhénan, à Strasbourg (2 hôtels), Molsheim (3), Obernai (1) et Colmar(1)- totalisant près de 300 chambres.

Homme d’affaires reconnu et ardent

défenseur de la cité Bugatti -l’un n’empêchant pas l’autre, bien au contraire- Michel Baly remporte le pari de faire coexister trois structures à Molsheim : le Diana affiche fièrement ses trois étoiles et propose 64 chambres et six appartements, le Bugatti, un deux étoiles, compte 45 chambres et quatre appartements.

Quant à la résidence Villa Diana, la dernière née, elle accueille huit appartements dans un environnement très cosy. Ce concept d’“apparthôtels”, Michel Baly l’a compris, fait



Pour Michel Baly, il est indispensable de satisfaire la clientèle en proposant une offre de qualité.

moche à Molsheim. Grâce à sa forte implantation industrielle, à la vitalité du bassin d’emploi du territoire intercommunal, le marché de ce type

## Adoptez la zen attitude

Au Diana, la clientèle profite de la piscine dès 1989 mais “la dénomination Espace spa détente ne fait son apparition qu’en 2000”, explique Michel Baly. Outre l’eau azurée pour se ressourcer, une salle de fitness permet aux résidents de se détendre dans un univers où plane l’ombre de grands sportifs. Parmi ses trophées, l’hôtel affiche le maillot dédicacé de feu Georges Best, le buteur talentueux des Red devils de Manchester United, ou encore celui de l’équipe du Racing club de Strasbourg lors de son retour parmi l’élite en 2002. D’autres grandes équipes séjournent au Diana comme l’Olympique lyonnais. Parmi les fidèles, l’AS Monaco entretient un partenariat depuis près de 30 ans, avoue le directeur général.

Côté wellness, le Diana prodigue des massages relaxants aux huiles essentielles dans un univers à l’ambiance feutrée et à l’éclairage tamisé. Une formule escapade à deux, Spa & bien-être permet actuellement de découvrir tout le bienfait de l’espace détente et de goûter au savoir-faire de la brigade des chefs Michel Knipilaire et André Klein.



de logements est réel "mais pas extensible", nuance le directeur général. La clientèle d'affaires est séduite par ces logements qui conjuguent les services de l'hôtellerie (réception, ménage) et la location meublée. Pour exemple, une entreprise locale vient de lui consentir une réservation pour cinq mois d'affilée au Bugatti...

### Une communication tous azimuts

Cette clientèle d'affaires assure 66 % du taux de remplissage des trois sites molshémiens. Le tiers restant "ce sont les touristes, pour la plupart étrangers, qui le réalisent". Avec ses quatre autres sites alsaciens, Michel Baly joue la carte de la complémentarité. L'acquisition du Gutenberg en 2007 en plein centre-ville de Strasbourg face à la cathédrale fait partie de sa politique de proposer à sa clientèle une offre sur mesure mais diversifiée. Mais dans l'univers hôtelier, avoir une offre de qualité ne suffit pas. Encore faut-il la faire connaître. A ce jeu-là, Michel Baly est passé maître en la matière : il confie toutes ses campagnes et supports publicitaires à une agence lyonnaise, "gérée par une ancienne salariée du Diana". La coordination marketing et la gestion du site Internet sont pilotées par Frank Tascha, également directeur du Diana Dauphine de Strasbourg.



Enfin, un spécialiste du *web-marketing* -le marketing via Internet- se charge des campagnes de prospection par e-mail. "Elles se construisent sur le long terme avec des opérations de relance, un entretien régulier de la base de données et la mise en place d'une relation durable pour fidéliser le client", explique le gestionnaire. Ainsi e-mailings de prospection, ou de fidélisation, communiqués de presse, rien n'est laissé au hasard. Une newsletter trimestrielle version papier est envoyée à la clientèle existante, son homologue électronique est retravaillé et diffusé vers 30 000 à 40 000 boîtes aux lettres virtuelles par la magie du web. Chaque année, le groupe consacre un budget conséquent aux opérations de pur marketing.

Par ailleurs, le groupe participe tous les ans à deux salons touristiques et deux workshops, des salons professionnels d'un nouveau genre qui se focalisent sur les enjeux du secteur hôtelier.

Côté investissements, la direction y consent chaque année : travaux d'aménagements, de rénovation, de réhabilitation : "Nous devons proposer une offre irréprochable à notre clientèle", avoue Michel Baly. Au programme des réjouissances cette année, la refonte complète de l'agencement de l'espace restauration de l'hôtel Diana. "Nous souhaitons ouvrir la cuisine sur la salle", un concept dans l'ère du temps qui séduira sans nul doute les habitués et interpellera de nouveaux clients.



Plongez dans l'espace détente du Diana...



... et dans l'univers cosy des chambres ou des suites



[ Un Molshémien à Paris ]

# La Passion selon Jean-Paul Bucher

7 500 employés, 200 restaurants, l'introduction en bourse du groupe Flo, voilà en quelques mots le résumé de toute la vie de Jean-Paul Bucher. Auréolé récemment du titre de chevalier de l'ordre de la Légion d'honneur remis par André Santini, ce Molshémien pure souche, a connu un fabuleux destin, un peu comme celui d'Ettore Bugatti. Mais les deux hommes cultivent une autre vision de la réussite professionnelle l'une idéaliste, l'autre davantage pragmatique.

Né en 1938 à Molsheim, Jean-Paul Bucher aura vécu un destin hors normes. Fils, petit-fils et neveu d'ouvriers de Bugatti, il se destine pourtant à une carrière de maître-queux dès son plus jeune âge. *"Mon grand-père paternel était boulanger, se souvient le patriarche des brasseries Flo. Il avait interdit à mon père, Paul, d'assouvir sa passion et de se lancer dans la cuisine"*. Un métier que l'artisan, en parfaite connaissance des choses, juge difficile et exigeant. Mais le culte de la bonne chère demeure omniprésent chez les Bucher. Ainsi que la passion pour le Patron de l'automobile, Ettore Bugatti, *"un ingénieur hors pair, perfectionniste mais un piètre gestionnaire"*, selon Jean-Paul Bucher. Comme son père, il admire le meneur d'hommes qui impose le respect, le Géo-Trouve-

tu qui fourmille d'idées, le jusqu'aboutiste de la belle mécanique. De cet homme de passions, il retient la noblesse de l'âme. Tous ses ouvriers étaient fiers de travailler pour lui. *"À l'époque, la fonction de directeur des ressources humaines n'existait pas. Le Patron assumait toutes les tâches dévolues à un chef d'entreprise"*. Et cela fonctionnait.

Chez les Bucher, on voue un véritable culte à Ettore Bugatti même si Paul Bucher, le chef de famille, reste partagé entre son admiration pour le personnage et son incompréhension quant à sa gestion d'entreprise. *"Mon père souhaitait que l'usine se modernise, que les voitures soient produites à grande échelle et non réservées à une élite"*. De son enfance à Molsheim, Jean-Paul Bucher gardera cette recherche de l'excellence et ce

goût pour le travail bien fait associés à cette culture de la gastronomie omniprésente à la maison.

## A la conquête de la capitale

A 14 ans, il entre en apprentissage à l'Hôtel du Parc à Mulhouse, *"un établissement huppé et réputé"*, dirigé à l'époque par un Molshémien, M. Sost. Il y passe près de 4 ans et devant le piano du restaurant, il apprend les secrets de la haute gastronomie. Son CAP en poche, notre homme part à la conquête de la capitale en 1956, car c'est là que les fabuleux destins se nouent, il en est certain. Son ambition d'ouvrir un jour son propre restaurant gastronomique est réelle. Les images de clients fortunés au volant de superbes Bugatti venant souper dans son restaurant défilent déjà devant ses yeux ébahis. En attendant que son rêve se concrétise, il entre chez Hansi, place de Rennes. Ce style de cuisine plus familial et populaire est loin de correspondre à son idéal. Mais peu à peu, après avoir fait ses armes dans les somptueuses brasseries du Tout-Paris, le jeune chef change son fusil d'épaule. Les discours de son père font finalement mouche, le soutien et le pragmatisme de son épouse l'éclairent. Il décide de tenter la carte de la qualité mais déclinée pour tous les gastronomes. Le 30 mai 1968, il acquiert la brasserie Flo, *"Bim Flo, cour des Petites Ecuries"*, le rendez-vous incontournable des Alsaciens en villégiature à Paris. *"C'était le fief de mon père en 1929, ajoute Jean-Paul Bucher, un brin nostalgique. À l'époque,*



Petit tableau de famille : Jean-Paul, l'aîné aux côtés de sa maman Lucie. Sa sœur, Marlène, à l'extrême droite, se tient aux côtés du patriarche, Paul. Les Molshémiens la connaissent grâce au salon de coiffure familiale qu'elle a transmis à sa fille Céline.



Eh oui, ce sont bien la Metzsig et la place de l'Hôtel de Ville de Molsheim en toile de fond. Acquis lors d'une vente aux enchères, ce tableau orne le mur du bureau parisien de Jean-Paul Bucher et accompagne le chef dans ses nombreuses pérégrinations culinaires.

*les serveurs prenaient les commandes en alsacien..."*

700 à 800 couverts quotidiens pour 200 places assises : le succès est au rendez-vous. Le restaurateur transforme l'essai avec le Terminus Nord, Julien, le Vaudeville, le Bœuf sur le toit. Ses achats sont loin d'être compulsifs : très attiré par le style art nouveau des brasseries du début du XXe siècle, il recherche avant tout des coups de cœur, des établissements qui possèdent une âme, une histoire "avec un cadre authentique". C'est son côté fleur bleue, son amour et son respect de la tradition, la nostalgie de sa terre natale qui motivent en partie ses choix. Mais l'homme d'affaires ne s'engage pas à la légère et ses prises de décision restent mûrement réfléchies "en famille". Car son succès, Jean-Paul Bucher le sait, il le doit aussi à sa femme, "à ma moitié", qui aura contribué durant de longues années, dans l'ombre, à la réussite de ce parcours hors normes.

### La qualité même en quantité

Autre catalyseur de son succès, sa qualité de meneur d'hommes, un

peu à la manière d'Ettore Bugatti. Tout au long de sa vie professionnelle, Jean-Paul Bucher aura su s'entourer d'un personnel "travailleur et dévoué". Son avenir, il l'a forgé de ses mains avec un bref regard sur son passé et en savourant l'instant présent. De son passé de restaurateur, il retiendra les belles aventures outre-Atlantique et asiatiques. Quant à l'acquisition de la chaîne Bistro romain, qui a précipité la chute de son empire, "j'ai voulu manger trop et j'ai eu du mal à digérer", avoue-t-il non sans malice, "mais je ne regrette rien". A 71 ans, Jean-Paul Bucher reste toujours dans la course, "j'ai tendance à ne pas être trop en avance mais je m'efforce à ne pas être trop en retard", selon sa propre formule consacrée. Se définissant lui-même comme "un précurseur d'avoir accepté l'industrialisation dans ses restaurants mais sur des normes qualitatives", il jette sur son passé un regard critique mais peut être satisfait du devoir accompli.

Son avenir, il le consacre maintenant à ses trois enfants, qui lui emboîtent le pas dans l'hôtellerie-restauration. "Je ne les ai pas poussés mais je ne les ai pas non plus découragés", se plaît-il

à souligner. Il a même créé sa société de conseil, Efficace 68, en hommage à sa première acquisition culinaire au temps des barricades et à son leitmotiv, l'efficacité, qui aura bercé tout son itinéraire professionnel, même si sa définition exacte reste encore pour lui un mystère.

Coach personnel de ses deux filles, Francine et Catherine, et du benjamin, Mathieu, il coule des jours heureux sur la rive droite de la Seine en dispensant ses précieux conseils.

Il essaie tout de même de revenir à Molsheim chaque année, pour retrouver sa sœur, Marlène, bien connue par tous les Molshémiens, pour son coup de ciseau efficace -lui aussi- et sa nièce Céline qui emboîte les pas de sa mère dans le salon de coiffure familial, situé rue des Etudiants.

Self-made man, Jean-Paul Bucher reste un exemple de persévérance pour tous les jeunes en mal de réussite. Comme Ettore Bugatti, il aura contribué à la notoriété de la ville et en parfait épicurien, inculqué le savoir-vivre et le savoir bien manger à tous les Parisiens. Une audace respectueuse à saluer et à encourager.

[ Au fil des rues ]

# Inventaire historique des rues et places des “nouveaux” quartiers de Molsheim

## 1<sup>ère</sup> partie : Secteurs Nord & Ouest

(quartiers du Zich, du Beau-Site, du Stierkopf et du Rott)

**F**orts du succès des deux précédentes livraisons (voir : *Le Molshémien*, n° 51 & n° 52), nous avons poursuivi l'étude de l'origine des noms de rues de Molsheim pour l'ensemble des quartiers et lotissements de la commune. Cette enquête fastidieuse n'a pas été une mince affaire dans la mesure où la Ville ne compte actuellement pas moins de 150 rues, places et avenues que nous avons été obligés de scinder en plusieurs articles. Par ailleurs, dans la mesure du possible, nous signalons la date officielle de chaque délibération du Conseil municipal (DCM) ainsi que la longueur de chaque entité.

- **Alliés (rue des)** – De la rue du Général Leclerc (D 422) à la rue du Député-Maire Gérard Lehn – Ancien chemin rural, dit *Ziegelweg*, dénommé “rue de la Fabrique” entre 1918 et la fin de la Seconde Guerre mondiale (DCM du 17.06.1946) – 400 m.
- **Aubépines (rue des)** – Rue circulaire de la rue des Rochers à la rue des Rochers (DCM du 27.02.1967) – 265 m.
- **Baltzer (rue Jean)** – Impasse donnant sur la rue de la Chapelle – En souvenir du chef de bataillon Jean Philippe Baltzer (1762-1844), décedé à Molsheim – 100 m.
- **Beau-Site (rue du)** – De la rue des Promenades à la rue du Kreuzel (DCM du 30.09.1977) – 280 m.
- **Belle-Vue (rue)** – Impasse donnant sur la rue des Rochers (DCM du 04.01.1960) – 155 m.
- **Berlioz (rue Hector)** – De la rue du Beau-Site à la rue du Kreuzel (DCM du 30.09.1977) – 280 m.
- **Bugatti (rue Ettore)** – De la route de Mutzig (D 30) à la rue de Saverne – Ancienne “route du Haut-Fossé”, dite *Obere Graben* – En hommage à Ettore Bugatti (1881-1947), génial industriel d'origine italienne, qui s'installa à Molsheim il y a tout juste un siècle (DCM du 22.10.1951) – 690 m.
- **César (rue Jules)** – De la rue de la Légion romaine à la rue des Étangs – En référence à l'ancienne “voie romaine” passant à proximité (DCM du 06.07.1984) – 140 m.
- **Chapelle (rue de la)** – De la route de Mutzig (D 30) à la rue du Général Laude – En référence à une chapelle “moderne”... qui ne fut jamais construite (DCM du 27.02.1967) – 185 m.
- **Cigognes (rue des)** – Impasse donnant sur la rue du Général Laude (DCM du 04.01.1960) – 250 m.
- **Constantin (rue)** – Impasse donnant sur la rue de la Légion romaine – En référence à l'ancienne “voie romaine” passant à proximité (DCM du 01.10.1962) – 90 m.
- **Églantiers (rue des)** – De la rue du Raisin à la rue des Prunelles (DCM du 27.02.1967) – 190 m.
- **Étangs (rue des)** – De la rue des Remparts à la rue des Romains – Prolongement de l'ancien chemin rural, dit *Zichweg*, menant aux étangs du Zich (DCM du 30.10.1961) – 575 m.
- **Fleurs (rue des)** – Impasse donnant sur la rue du Général Laude (DCM du 26.05.1962) – 55 m.
- **Fuchs (rue du Maire)** – De la rue Philippi à la rue Victor Hugo – En souvenir du notaire Ernest Fuchs (1830-1909), maire de Molsheim de 1886 à sa mort (DCM du 02.07.1956) – 110 m.
- **Gaulle (avenue du Général de)** – De la route de Mutzig (D 30) à la rue de Saverne (D 422) – Ancienne “route du Fossé-Bas”, dite *Untere Graben* (DCM du 19.01.1945) – 500 m.
- **Hugo (rue Victor)** – De la rue de la Source au croisement avec la rue du Maire Fuchs (DCM du 01.08.1952) – 295 m.

- **Jehl (rue Paul)** – De la rue Pasteur à la rue de la Source – En souvenir du chimiste Paul Jehl (1876-1933), maire de Molsheim de 1909 à sa mort (DCM du 22.10.1951) – 300 m.
- **Julien (rue)** – Impasse donnant sur la rue des Romains (DCM du 01.10.1962) – 60 m.
- **Kreuzel (rue du)** – De la rue de Saverne (D 422) à la rue du Beau-Site (DCM du 30.09.1977) – 330 m.
- **Kurzgewandweg (chemin dit)** – De la rue de Saverne (D 422) la rue du Beau-Site – Lieu-dit du vignoble molshémien attesté dès le XV<sup>e</sup> siècle – 270 m.
- **Laude (rue du Général)** – De la route de Mutzig (D 30) à la rue de la Source – Ancien sentier, dit Russpfad – En souvenir de César Edouard Laude (1848-1924), général de brigade et commandeur de la Légion d'honneur, originaire de Molsheim (DCM du 22.10.1951) – 500 m.
- **Leclerc (rue du Général)** – De la rue de Strasbourg jusqu'au croisement de la rue du Général de Gaulle (D 422) et de la route de Mutzig (D 30) – En hommage à Philippe de Hauteclocque, dit Leclerc (1902-1947), libérateur de l'Alsace durant la Seconde Guerre mondiale (DCM du 17.06.1946) – 355 m.
- **Légion romaine (rue de la)** – De la rue Jules César à la rue des Romains – En référence à l'ancienne "voie romaine" passant à proximité (DCM du 01.10.1962) – 205 m.
- **Lilas (rue des)** – Impasse donnant sur la rue des Alliés – Dénommée "rue Ramazzotti" entre 1930 et 1961, en souvenir de Gaston Romazzotti (1855-1915), inventeur des premiers sous-marins, originaire de Molsheim (DCM du 08.05.1961) – 90 m.
- **Loisirs (route des)** – De la rue de la Source jusqu'à la limite territoriale de Mutzig – 500 m.
- **Merles (rue des)** – De la rue du Raisin à la rue du Raisin – 230 m.
- **Mutzig (route de)** – De la rue du Général de Gaulle (D 422) à la limite territoriale de Mutzig – 830 m.
- **Pasteur (rue)** – De la rue de la Source à la rue Paul Jehl (DCM du 01.08.1952) – 85 m.
- **Philippi (rue)** – De la rue de la Source à la rue des Alliés – Ancien chemin rural, dit *Rottweg* – En souvenir de Joseph Philippi (1808-1891), curé de Molsheim de 1854 à sa mort, député protestataire au *Reichstag* de 1874 à 1877 (DCM du 22.10.1951) – 350 m.
- **Poudrière (rue de la)** – De la rue du Général de Gaulle (D 422) à la rue Ettore Bugatti – Ancien chemin rural, dit *Ben-negaessel*, menant au mur d'enceinte devant l'ancienne tour, dite *Pulverturm* (DCM du 22.10.1951) – 165 m.
- **Promenades (rue des)** – De la rue Ettore Bugatti à la rue du Beau-Site – Partie inférieure du chemin rural, dit *Steinweg* (DCM du 30.10.1965) 200 m.
- **Prunelles (rue des)** – De la rue du Raisin à la rue des Rochers (DCM du 27.02.1967) 210 m.
- **Raisin (rue du)** – De la route de Mutzig (D 30) à la rue de la Chapelle (DCM du 27.02.1967) – 290 m.
- **Remparts (rue des)** – De la rue de Saverne (D 422) à la rue du Général Kopp – Ancien chemin rural, dit *Zichweg*, longeant la partie Nord du mur d'enceinte (DCM du 07.02.1957) – 650 m.
- **Rochers (rue des)** – De la rue du Raisin à la rue du Général Laude et à la rue de la Chapelle – En référence à la falaise rocheuse dominant la route des Loisirs (DCM du 12.10.1959) – 725 m.
- **Romains (rue des)** – De la rue de Saverne (D 422) à la rue des Étangs – Ancien chemin rural, dit *Römerweg*, perpendiculaire à la "voie romaine" venant d'Avolsheim – 740 m.
- **Roses (chemin des)** – Impasse donnant sur la rue de Saverne (DCM du 21.11.1960) – 80 m.
- **Schaeffersteinweg (chemin dit)** – Impasse donnant sur la rue Ettore Bugatti – Lieu-dit du vignoble molshémien attesté dès le XIV<sup>e</sup> siècle – 65 m.
- **Schweitzer (rue du Docteur)** – Impasse donnant sur la rue des Promenades (DCM du 30.09.1977) – 95 m.
- **Seiler (rue du)** – Impasse donnant sur la rue du Beau-Site – Lieu-dit du vignoble molshémien attesté dès le XV<sup>e</sup> siècle (DCM du 22.06.1994) – 50 m.
- **Source (clos de la)** – Impasse donnant sur la rue de la Source (DCM du 20.10.2006) – 50 m.
- **Source (rue de la)** – De la rue du Général Leclerc (D 422) à la route des Loisirs – Ancien chemin rural, dit *Quelleweg*, d'où l'on captait jadis l'eau jaillissant à la fontaine de la place de l'Hôtel-de-Ville – 625 m.
- **Vignes (rue des)** – Impasse donnant sur la rue Ettore Bugatti – Partie inférieure du chemin rural, dit *Kalvinischer Kirchhofweg* (DCM du 13.06.1960) – 110 m.

*Grégory Oswald*

[ Le handicap en entreprise ]

# Un vrai travail pour tous



La conciergerie et les services sont également ouverts aux particuliers. Renseignements au 03 88 77 56 18.

La loi du 11 février 2005 pour l'égalité des droits et des chances, la participation et la citoyenneté des personnes handicapées renforce les actions en faveur de l'insertion des travailleurs handicapés. A Molsheim, plusieurs structures accueillent ce type de personnel, en partenariat avec l'Association départementale parents et amis de personnes handicapées.

C'est un fait établi : l'insertion professionnelle des personnes handicapées associe reconnaissance sociale, sentiment d'utilité et rencontre avec les autres. La loi du 11 février 2005 renforce l'obligation d'emploi de personnes en situation de handicap pour les établissements d'au moins 20 salariés. Parallèlement, elle impose la création des Maisons départementales des personnes handicapées (MDPH). "Il s'agit d'un guichet unique qui exerce une mission d'accueil, d'information, d'accompagnement et de conseil des personnes handicapées et de leur famille", précise Tania Meyer. Pour la directrice du département d'intégration professionnelle à l'Adapei du Bas-Rhin, les structures d'encadrement existent, "reste maintenant à faire évoluer les mentalités et convaincre les entreprises du bien-fondé d'employer des personnes ayant une déficience intellectuelle". Avec les ateliers relais de l'Adapei, la blanchisserie d'Ettore Bugatti, réhabilitée dans le bâtiment dédié aux archives des usines Messier-Bugatti et Messier Services, le pari est "en partie gagné". Inaugurée fin 2008, cette antenne de l'entreprise adaptée (EA) basée à Lingolsheim, permet à une dizaine d'employés porteurs d'une déficience intellectuelle légère d'exercer une activité professionnelle salariée. Outre l'habillage de balan-



Au 1<sup>er</sup> étage de la conciergerie, Florent travaille sur l'habillage d'un balancier pour Messier Services...

ciers pour certains airbus, elle réalise également le montage de paraboles pour la société Alden basée à Huttenheim. Prochainement, une seconde activité de montage de pièces pour trains d'atterrissage devrait être fonctionnelle. Cette antenne de l'Adapei a créé également une conciergerie d'entreprise afin de développer différents services -repassage, relais postal, nettoyage automobile, espaces verts et services traiteur- auprès des salariés de Messier-Bugatti et Messier services, "mais aussi des entreprises voisines voire des particuliers", précise la directrice. Ce site a pour vocation de permet-

tre au personnel de développer des compétences et d'accéder à la qualification. Il constitue également "une passerelle professionnelle vers le milieu ordinaire de travail. Nous allons prochainement expérimenter une formation ouverte à distance en partenariat avec l'Association nationale pour la formation professionnelle des adultes (Afp)", précise Tania Meyer. Elle espère bien voir les salariés de l'EA décrocher leur titre professionnel d'agent de fabrication industrielle. Pour y parvenir, Serge et Perrine, les deux moniteurs dédiés à l'atelier de Molsheim, ont examiné, analysé, décortiqué et reproduit chaque geste afin de rédiger



des modes opératoires de montage type en collaboration avec les services qualité des entreprises partenaires. Le salarié dispose ainsi d'un support visuel et textuel : il doit ensuite valider chaque opération effectuée en apposant sa signature. Enfin, le moniteur contrôle la qualité du produit fini. Cette procédure garantit "autonomie et polyvalence", assure Serge Weber. Aujourd'hui ce sont Alexander, Gilbert, Hamid et Florent qui s'y collent : soudure, câblage, vissage ; les gestes deviennent presque instinctifs mais des questions effleurent toujours leurs lèvres. Heureusement, Serge et Perrine sont là pour trouver les réponses adéquates et résoudre les problèmes. Sur les 76 salariés de l'EA, "30 travaillent en détachement collectif encadré, les autres sont mis individuellement à la disposition des entreprises du département". Depuis 20 ans d'existence, ce sont près de 150 salariés des EA et des Etablissements et services d'aide par le travail (Esat) qui ont été embauchés dans les entreprises bas-rhinoises, dont sept sur le seul site de Messier. La réussite d'un tel projet dépend beaucoup de l'investissement des différentes parties : et "quand un directeur a décidé que cela devait fonctionner, cela fonctionne !", assure la directrice.

### Chez Isiflo, cela coule de source

Philippe Bliakast illustre parfaitement cette formule. Directeur général d'Isiflo SAS, il fait appel aux employés de l'Esat de Duttlenheim depuis son installation dans la zone industrielle de Molsheim. Chaque jour, dix-huit travailleurs pas comme les autres - soit la moitié de l'effectif total de la société - investissent l'atelier de montage pour assembler des pièces en laiton destinées au raccordement sur

conduite d'adduction d'eau en polyéthylène ou en PVC. "80 % de nos pièces sont assemblées ici sur place et notre activité professionnelle représente un moyen de soutien et d'aide pour ces personnes handicapées", explique le directeur. Mais il se défend de "faire du social pour faire du social". Bien au contraire : ce partenariat gagnant-gagnant cadre bien avec l'activité d'Isiflo. "Un climat de confiance s'est installé entre nous. Ils travaillent de manière autonome et responsable et apportent même une plus-value à notre entreprise", avoue le directeur.

9 h : Les travailleurs arrivent, épanouis "toujours avec le sourire aux lèvres" Les équipes se forment : il s'agit aujourd'hui d'assembler deux types de raccord. Certains ajoutent les joints toriques, les bagues de pression et les bagues de crampage, d'autres ajustent les écrous de serrage. D'autres encore apposent les étiquettes Isiflo, pendant que les derniers maillons

de la chaîne emballent les raccords assemblés. C'est réglé comme du papier à musique et Caroline Weber, la monitrice de l'Esat de Duttlenheim, en parfait chef d'orchestre impose le tempo et contrôle le travail accompli qui doit demeurer "impeccable". Un joint mal posé, un écrou mal vissé et c'est la fuite d'eau dans les conduites avec des conséquences lourdes pour l'image de marque de l'entreprise. "Nous travaillons avec un réseau de 600 distributeurs en France sur un marché très concurrentiel", argumente Philippe Bliakast. Plateforme du groupe norvégien Raufoss, Isiflo et son dirigeant se sont battus pour conserver cette activité stratégique de montage à Molsheim, avec le soutien de l'Adapei du Bas-Rhin.

Les autres filiales du groupe envient le savoir-faire de la société, qui grâce à son personnel très qualifié dégage chaque année un chiffre d'affaires de près de 10 millions €.

## Stéphane Farner chez Isiflo SAS

### L'exemple d'une intégration réussie

Voilà 3 ans que Stéphane Farner âgé de 29 ans est salarié chez Isiflo. Son stage d'insertion s'est soldé par une embauche ferme et définitive. Tous les matins, Stéphane arrive en train de Barr. Le soir ce sont ses parents qui le véhiculent. Philippe Bliakast lui confie, entre autres, la délicate tâche de coller deux pièces.



une précision sans failles : c'est la quantité de colle et la qualité de son application qui déterminent l'étanchéité de la pièce... Tout sourire, le jeune homme apprécie de se sentir utile et d'acquiescer une certaine indépendance. Question relations avec ses collègues, "je suis le boute-en-train du groupe". Toujours prêt à chanter,

Anecdote en soi, cette phase demande une grande dextérité et

il aspire à devenir la Nouvelle Star de l'entreprise.



A chacun sa technique...



Activité stratégique par excellence, l'assemblage de pièces constitue 80 % de l'activité d'Isiflo SAS.



[ Pierre Bernard, judoka et aikidoka convaincu ]

# Que la force de l'adversaire soit avec toi



Pierre Bernard aura voué une partie de son existence à la pratique d'arts martiaux. Judoka dès 1972, il ouvre une section aikido en 1978 à Molsheim. Ses élèves, sous la houlette de Julien Jacob, un aikidoka 3<sup>e</sup> dan, ont tenu à lui rendre un dernier hommage fin septembre en invitant le Japon et ses disciples au gymnase Atalante. Le judo, l'aikido et d'autres arts japonais y étaient à l'honneur.



de ses compagnons d'entraînement, le projet prend forme : outre une démonstration spectaculaire d'arts martiaux, le jeune aikidoka invite différents intervenants. Ikebana -arrangement floral-, sumi-e -dessin à l'encre de chine-, origami -pliage de papiers- dévoilent leurs secrets à un public venu nombreux s'inviter à un voyage initiatique à la découverte des arts japonais.

Côté sports, les membres émérites des clubs d'aikido et de judo foulent le tatami à tour de rôle proposant au public des enchaînements variés et époustouffants, démontrant toute l'étendue de leur art.

## Un esprit sain dans un corps sain

Aussi paradoxal que cela paraisse, l'aikido regroupe davantage de licenciés en France qu'au Japon, sa terre d'origine. A Molsheim, ils sont quelque 90 aikidokas à fouler le tatami tous les lundis, jeudis voire les samedis pour les adultes. Mais la philosophie de cet art martial dépasse

Archipel mystérieux et mystique, l'empire du Soleil levant intrigue par son riche passé et ses arts martiaux. Pierre Bernard, un nipponophile convaincu, découvre et pratique le judo dès 1972 à Molsheim. Très vite, il intègre le comité et accède à la présidence en 1978. Dans la foulée, il ouvre une section aikido et fonde l'aikido club de Molsheim et environs en 1982. Premier moniteur français titulaire d'un diplôme délivré par la Fédération française d'aikido, aikibudo et affinitaires -FFAAA- il enseigne cette discipline jusqu'en 2001. "C'est Pierre Bernard qui m'a inculqué les valeurs fondamentales de l'aikido et l'amour du Japon", se souvient Julien Jacob. Fervent pratiquant depuis l'âge de 11 ans, le jeune étudiant en langue et culture japonaise cultive sa passion pour cet art martial bien au-delà du dojo.

En 2007, Julien Jacob s'expatrie durant un an au Japon. Il s'imprègne de la culture nippone et rencontre des

grands maîtres de l'aikido. De son séjour, il rapporte de superbes clichés de Tokyo et de ses environs. L'idée de consacrer une soirée hommage au grand maître molshémien récemment disparu germe peu à peu dans sa tête. Avec l'appui du Centre européen d'études japonaises d'Alsace basé à Kientzheim, le soutien



*L'aikido se pratique à tout âge et par tous les sexes : il permet de mieux se connaître et d'appréhender les situations conflictuelles différemment.*

largement le cadre des dojos. Art martial de self défense par excellence, l'aïkido puise son origine dans la première moitié du XXe siècle. Assimilé à une redoutable technique de combat, il permet à ses adeptes de se construire et de vaincre tout en respectant leurs concurrents. Le terme aïkido peut se traduire par "la voie de l'harmonie des énergies". Percevoir les attaques avant même qu'elles ne se produisent, consacrer son énergie à construire ses forces intérieures tout en restant en harmonie avec les autres... "Il s'agit avant tout de préserver son corps et celui de son adversaire", analyse Julien Jacob, auréolé en juin 2009 de son 3<sup>e</sup> dan. Au fil des années et des entraînements, l'aïkidoka construit son style en s'appropriant les gestes tout en maîtrisant la technique : rigueur et effort régulier dans l'investissement, tels sont les maîtres mots de cet art. Restent l'interprétation personnelle du geste, la fluidité des enchaînements qui définissent un grand aïdidoka. Fabienne Gerling, Roland Ferry, Domenico Muni sont passés maîtres dans l'enseignement de cet art et s'attachent, chaque semaine, à faire découvrir à leurs élèves toutes ses subtilités.

### L'école de la vie

Autre art martial pratiqué par Pierre Bernard, le judo. Président du club



Quand l'élève se mesure au maître, en l'occurrence Jean-Marie Gillet...  
En arrière plan, Claude Paffenhoff manage les autres judokas.

pendant 3 ans, il aura marqué de son empreinte ce club bientôt quadragénaire -le club a été fondé en septembre 1971.

Véritable "école de la vie", le judo club de Molsheim compte en moyenne quelque 160 licenciés par an. Évoluant parmi les cinq meilleurs clubs bas-rhinois sur les 70 existants, "il a formé près d'une centaine de ceintures noires", lance Jean-Marie Gillet, le seul membre fondateur encore en activité.

Sa force et sa réussite, le judo club de Molsheim et environs les puise dans son enseignement hors pair. "Nous inculquons à nos élèves les vraies va-

leurs de la vie". Respect de l'autre, politesse, amitié. Ne montent sur le tatami que ceux qui respectent ce "code moral". Près de 70 % des licenciés ont moins de 14 ans et l'école de judo "ouvre son tatami" aux 5-6 ans. Quant aux babies, ils peuvent apprendre les premiers gestes dès l'âge de 3 ans.

Autre richesse du club, sa capacité à recruter au sein même du club ses moniteurs. "C'est ce qui fait notre force", analyse Maurice Kuntsmann, l'actuel président du club. Ainsi, Claude Paffenhoff et Dominique Fischer, les deux entraîneurs actuels ont été formés à Molsheim. "A l'époque, le baby-judo n'existait pas, explique Claude Paffenhoff. J'ai effectué mes premiers combats avec Charles Durrenberger. Et maintenant, cela fait une vingtaine d'années que j'entraîne les licenciés du club". Diplômé d'état, ce ceinture noire 4<sup>e</sup> dan, consacre près de 7 h 30 hebdomadaires au judo. Sans compter les tournois, les championnats de districts où il endosse également la casquette de coach sportif. Au total, ce sont près de 40 heures par mois que le judoka passe sur les tatamis bas-rhinois. Juste pour le plaisir du sport et pour "transmettre ce que l'on m'a appris". Voilà une belle leçon de vie à méditer.



"Finale des championnats du monde : il faut absolument faire tomber l'adversaire pour monter sur la plus haute marche du podium".

Cette mise en situation initiée par Claude Paffenhoff a le don d'activer les ardeurs des judokas en herbe...

Renseignements :

<http://club.sportsregions.fr/judoclubmolsheim>

<http://aikido.molsheim.free.fr/>



## Vincent Padowicz, graine de champion.

Des lauréats, le judo club de Molsheim en a connus. Le 14 juin 2009, le deuxième dan, Vincent Padowicz, ajoute son nom au palmarès déjà très florissant du club. Champion de France en Nationale 3, le judoka aura livré cinq duels pour monter sur la plus haute marche du podium, dans la catégorie plus de 100 kg. Le quart de finale s'est révélé particulièrement accroché, analyse le jeune homme qui s'en sort grâce à son punch et sa formidable envie de vaincre. L'issue de son dernier combat se joue sur décision arbitrale et au final, c'est Vincent qui décroche le titre.

Agé de 29 ans, le judoka enfile son premier kimono à 4 ans mais "pas vraiment par choix. Mes parents me trouvaient turbulent" et le judo représente un excellent exutoire. Pour ce Schilikois d'adoption, le judo apporte davantage de sérénité et de maîtrise de soi. Les titres de champion d'Alsace, cadet, junior et senior s'enchaînent. Cette année, le champion évolue en 2<sup>e</sup> division, "et là, ça se complique drôlement". Le spectacle est certes plus beau mais les combats se révèlent également plus engagés car "on rencontre la crème des judokas sur les tatamis". Ceinture noire 2<sup>e</sup> dan, celui que tout le monde surnomme Pado espère encore fouler le tatami "2 à 3 ans" en tant que compétiteur. Quant à son avenir au sein du club en tant qu'entraîneur, le colosse du BTP souhaite concrétiser un projet professionnel et consacrer un peu de temps à sa petite famille qui vient de s'agrandir.



## Tableau récapitulatif des entraînements d'aïkido et de judo au dojo du gymnase Atalante

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
Aïkido	Enfants nés entre 2000 et 2003	17 h 30 à 18 h 30			17 h 30 à 18 h 30		
	Enfants nés entre 1996 et 1999	18 h 30 à 19 h 30			18 h 30 à 19 h 30		
	Adultes	19 h 30 à 21 h			19 h 30 à 21 h		10 h à 11 h 30
Judo	Ecole de judo 5-6 ans			14 h à 15 h			
	Baby-judo 3-5 ans			15 h à 16 h 30 (2 groupes)			
	Enfants 6-10 ans		17 h 30 à 18 h 30			17 h 30 à 18 h 30	
	Enfants 10-14 ans		18 h 30 à 19 h 30			18 h 30 à 19 h 30	
	Adultes			19 h 30 à 21 h		19 h 30 à 21 h	
Jû Jitsu	Adultes		20 h à 21 h 15				
Judo-Ne wasa	Adultes						17 h à 19 h

[ Association Fihavanana ]

# Coup de cœur pour Madagascar

Renseignements :  
[www.lyc-meck-molsheim.ac-strasbourg.fr](http://www.lyc-meck-molsheim.ac-strasbourg.fr)  
 rubrique madagascar  
 Tél. 03 88 49 44 88

*Mais qu'est-ce qui pousse donc un professeur de mathématiques à se lancer dans l'aventure humanitaire, qui plus est à Madagascar ? Le hasard de la vie associé à un formidable concours de circonstances et l'envie de donner un peu de son temps...*

**A** l'origine, Marc Stutzmann est un professeur comme les autres. Enseignant les mathématiques au lycée Henri Meck, il organise fréquemment des voyages scolaires en Europe. C'est justement lors d'une escapade allemande à Berlin avec ses élèves en 1991, qu'il fait une rencontre déterminante qui va bouleverser sa vie. Le chauffeur du bus, un Français d'origine malgache installé en Alsace depuis 1981, lui raconte sa terre d'origine, ses paysages à couper le souffle et bien d'autres choses encore. Embarqué dans ce voyage initiatique, Marc Stutzmann repense sans cesse à ces conversations. Ses réflexions aboutissent à la création de la commission Madagascar au lycée Henri Meck, "avec pour principale mission de définir les orientations du projet". L'association Fihavanana, que l'on peut traduire par entraide et fraternité, voit le jour en 1997. Composée de professeurs

et de personnes issues de la société civile, elle représente le support logistique du partenariat entre l'établissement scolaire molshémien et son homologue malgache, le lycée de Mananjary, situé sur la côte Est de l'île. La charte de partenariat entre les deux structures est signée dans la foulée à Molsheim en janvier 1998. "Nous souhaitons fédérer les synergies et les forces locales pour aider les écoles malgaches. Nous avons ainsi intégré deux dimensions éducatives complémentaires de connaissance et d'actions : l'éducation au développement et l'aide au développement", explique le professeur.

## Un partenariat fructueux

Après de nombreux séjours de membres de la commission sur l'île rouge, les projets ont pris forme. Tout a commencé par l'envoi de fournitures diverses par conteneurs ou palettes :

ouvrages divers, matériels informatiques, équipements sportifs, sans oublier les médicaments pour le dispensaire et l'hôpital. "Pour l'instant, la réfection du CDI, inauguré en 2005, représente le chantier le plus important entrepris directement sur place", précise Marc Stutzmann. Les travaux ont été entièrement effectués par des entreprises malgaches.

En 2008, c'est la construction d'un terrain de basket qui mobilise toutes les énergies, "grâce au soutien de la ville de Molsheim". Autre projet d'envergure en 2009, la construction de nouveaux sanitaires "qu'il faudra accompagner par une sensibilisation à l'hygiène". A tous ces travaux, s'ajoutent les séances de formation organisées à Molsheim ou à Mananjary, située à 550 km de la capitale Antananarivo, "sans oublier les correspondances entre élèves et professeurs, qui sont le cœur même du projet".

Chaque déplacement d'un ou plusieurs membres de la commission Madagascar sur place s'accompagne d'une démarche humanitaire forte. Ces actions financent une bourse mensuelle pour les élèves nécessiteux, mais aussi des aides ponctuelles à différentes associations malgaches.

En poursuivant la collaboration avec le lycée de Mananjary, l'association Fihavana envisage de soutenir de nouveaux projets dans d'autres villes "mais toujours dans le domaine de l'éducation". Pour les mener à bien, elle organise différentes manifestations : marches, photos de classe, fêtes et repas malgaches -prévus fin mars 2010.

La route peut sembler longue, quelquefois semée d'embûches, mais les résultats en valent la chandelle.



[ Quoi de neuf à Molsheim ]

## Clair de baie

Clair de baie est un groupe national employant près de 900 personnes. Spécialiste de la vente et de la pose de menuiserie extérieure sur mesure et en rénovation, une enseigne vient d'ouvrir ses portes, rue de Strasbourg. Son gérant Simon Bauerlé, propose toute une gamme de produits en PVC, aluminium, bois et mixte bois/alu. Du volet roulant ou battant, à la porte d'entrée en passant par la porte de garage, n'hésitez pas à demander une étude personnalisée gratuite.

*Clair de baie, 7 rue de Strasbourg  
Tél. : 03 88 04 09 21 ; fax, 03 88 04 09 22  
Heures d'ouverture : du lundi au vendredi de 9 h à 12 h ; de 14 h à 17 h 30 et sur rendez-vous*



## Boulangerie-pâtisserie Christophe



Un nouveau boulanger-pâtissier vient de s'installer à Molsheim, rue de la... Boucherie, cocasse non ? Elisabeth et Christophe Diebolt exerçaient déjà à Was-selonne avant de s'installer dans la cité Bugatti. L'artisan boulanger propose des pains variés et délicieux : un vrai régal pour les papilles.

De la baguette Festive élue saveur de l'année 2009, à la Festival "au goût unique de noisette" en passant par les pains Campagrain, Cérébrun, Païsou, Vigneron etc..., les choix et les goûts sont multiples. A chaque jour, son autre pain et ses viennoiseries et pâtisseries diverses. C'est trop dur de résister...

*Boulangerie-pâtisserie Christophe Diebolt, 31 rue de la Boucherie  
Tél. : 03 88 38 12 67  
Heures d'ouverture : du lundi au vendredi de 5 h 30 à 13 h ; de 15 h 30 à 18 h  
le samedi de 6 h à 13 h et le dimanche de 7 h à 11 h 30  
fermé le mercredi.*

## Immobilière Orpi

Le réseau Orpi s'implante à Molsheim. Régis, Nathalie et Laetitia s'occupent de toutes transactions, locations, gestions sur un secteur s'étendant de la vallée de la Bru-che jusqu'à Wasselonne... Après trois mois d'activité, "les résultats sont encourageants", avoue Régis Raffaelli, le responsable de l'agence.

*Immobilière Orpi, 5 rue de Strasbourg  
Tél-fax. : 03 88 23 65 97 ;  
Heures d'ouverture : du lundi au vendredi de 9 h à 12 h et de 14 h à 18 h.*



[ Méga délices ZI de la Hardt ]

# Le paradis des gourmets



Installé depuis juin 2007 à côté du détaillant de boissons Muller, Méga délices offre une palette variée et fournie de tous les petits plaisirs sucrés ou salés : panier garni à confectionner soi-même ou à choisir parmi les nombreux modèles en magasin, petites mousses internationales, verres personnalisés...

Christophe Fischer tente également de participer à la vie associative locale en proposant ses locations de buvettes, de tireuses et en offrant ses services de détaillant de boissons aux nombreuses associations de la ville.

**J**etzt geht's los... Telle est la devise du Racing club de Strasbourg que tout amateur de football connaît. En revanche, saviez-vous que c'est également le slogan estampillé sur la bière des supporters brassée à Saint-Pierre et commercialisée... chez Méga Délices ?

Nul ne saurait l'ignorer, Méga Délices, c'est un peu la caverne d'Ali Baba de la bière. Rendez-vous de tous les amateurs de petite mousse, le magasin offre près de 130 références différentes. De la bière à la cerise, à la traditionnelle mousse de Noël en passant par la *lager*, la *stout* et autres plaisirs maltés, tout le monde y trouve son compte, affirme Christophe Fischer.

Quand il s'installe avec son épouse Nathalie en juin 2007, l'ancien directeur de magasin souhaite prôner le *cash and carry*, "très en vogue outre-Rhin et en Belgique". Mais les Alsaciens comme tous les autres Français ne sont pas encore mûrs pour privilégier leurs achats de breuvages variés dans des bouteilles consignées. Qu'à cela ne tienne, Méga Délices se concentre alors sur l'épicerie fine et la bière. Christophe propose même des verres avec gravure personnalisée, "que je peux réaliser sur place en cinq à dix minutes ou sur commande", un cadeau original qui séduit bon nombre de ses clients. Cafés, thés, miels, confitures, chocolat, petits gâteaux ou gourmandises salées. Tout se trouve chez Méga-délices : il suffit de pousser la porte d'entrée

pour se laisser envahir par une multitude d'effluves odoriférante qui viennent chatouiller les narines... Et grâce aux doigts de fée de son épouse Nathalie et de sa belle-mère Charlotte, les paniers garnis festifs au bon goût de terroir s'habillent de rubans colorés, de bouts de tulles, de brins de raphia au gré des envies de ces dames. Chaque composition est

unique, mais pas de panique, il y en a pour tous les goûts et tous les budgets : "le client peut même venir avec son propre panier qu'il garnira comme il le souhaite", ajoute Christophe Fischer.

A l'approche des fêtes de fin d'année, les Bib-Bag in box- de rosé, "très appréciés cet été", tirent leur révérence au profit des bières de Noël et du Muscat de Noël 2009, croquant et gourmand à souhait. Ce primeur offre son parfum fruité et délicat aux insatiables gourmets à la recherche de nouvelles sensations.

Artisan boulanger d'origine, le gé-



Le panier de fruits frais : une idée originale à offrir ou à s'offrir



Nathalie et Christophe Fischer vous invitent à pénétrer dans l'univers parfumé de Méga délices.

rant regorge d'idées nouvelles qu'il souhaite bien voir se concrétiser "dans un avenir proche".

Pour l'heure, le couple donne rendez-vous à tous les Molshémiens pour découvrir ou redécouvrir leurs trésors gourmands.

Méga délices, 36, route industrielle de la Hardt ;  
tél. 03 88 38 78 33 ; fax, 03 88 38 82 51 ;  
Email : contact@megadelices.fr

Accès facilité par le contournement, sortie zone  
Ecospace ou ZI ouest.

Horaires d'ouverture : du lundi au vendredi, de 14 h à  
18 h 30 ; le samedi de 9 h 30 à 16 h 30 ;  
le dimanche de 9 h 30 à 11 h 30.

## Du sur mesure pour les associations

Depuis son installation, Mega délices offre ses services de location aux associations environnantes. De la tireuse, aux tables et aux bancs, en passant par la buvette, tout est disponible : il suffit de téléphoner.

"Mon beau-père, Roland Muller, travaille comme détaillant de boissons depuis toujours et est connu dans la région". Avec Mega délices, Christophe Fischer travaille avec le Chuchi club, le Judo club et le club vosgien mais espère bien étendre son fichier clientèle aux autres associations molshémiennes. "Nous jouons la carte de la proximité et dépannons nos clients même le samedi soir !", explique le gérant. A bon entendeur...

[ Nos pâtisseries ont du talent ]

# Sa majesté la bûche de Noël

Noël approche à grands pas et après avoir goûté l'année dernière à la quintessence de l'effervescence avec le crémant d'Alsace, le Molshémien invite les cinq pâtisseries de Molsheim à faire découvrir leurs merveilles sucrées : les bûches de Noël traditionnelles ou glacées. Mmmmm, quels plaisirs exquis à déguster !

Le sapin est décoré, les lumières sont allumées, la liste pour le Père Noël est envoyée... Reste à se consacrer aux petits détails culinaires. Foie gras ou saumon, pour l'entrée ; dinde ou chapon pour le plat de résistance. Et pour le dessert alors ? En cette période, une bûche de Noël s'impose : oui, mais pas n'importe laquelle. Les cinq pâtisseries de

à la recherche de plaisirs sucrés.

## Place aux agrumes

Parmi les spécialités, Pierre Geschang reste tout feu tout flamme pour la Candys, "une mousse chocolat au lait et cannelle, avec un crémeux mandarine, un moelleux aux amandes et un croustillant de chocolat au lait". Avec la Santa cruz - mousse arabica, crème brûlée à la vanille, génoise et croustillant au chocolat au lait, il invite au voyage au fin fond des montagnes boliviennes... Prêts à embarquer ?

La mandarine, c'est également le parfum de prédilection de Christophe Schadtiski. Sa bûche Petit lutin avec sa frimousse sympathique et colorée fait craquer petits et grands. Une mousse au chocolat Valrhona et une mousse "maison à la pulpe de mandarine" entourent un délicieux biscuit nature. "Le tout, c'est de choisir les bons ingrédients et le résultat est garanti..." Enfin, facile à dire car il faut ajouter une bonne dose de savoir-faire.

Parmi les nouveautés, le pâtissier joue la carte de l'humour avec les bûches Nicolas et Carla, un petit clin d'œil au couple présidentiel, ou encore avec la bûche en forme de paquet cadeau.

Christophe Diebolt, le dernier venu dans le royaume des pâtisseries molsheimiennes, s'attèle à la bien nommée Bûche de Molsheim, un délice de "crème glacée au pain d'épices associé à un sorbet orange aux zestes d'orange confits", un dessert qui laisse déjà planer toute la magie de Noël. Sur

sa carte enchantée, figurent également d'autres bûches glacées aux parfums exotiques. La Taïga avec sa mousse praliné parsemée de grottes au kirsch figure au rang des bûches gourmandes... Tout un programme

La cerise, c'est aussi l'invité vedette de la pâtisserie Hoerter. Jean-Paul planche sur un duo détonnant : un crémeux aux cerises et une mousse au chocolat sur un lit de génoise recouvert d'un croustillant au chocolat blanc. Et parmi ses dernières créations, plein feux sur la Suprême et sa génoise noisettes, sa mouseline abricot agrémentée d'un coulis griotte et d'un suprême d'amandes. Quant à André Goesel, il mise tout-



La pâtisserie Hoerter propose un duo cerises et chocolat



La bûche Candys de la pâtisserie Geschang allie chocolat, cannelle et mandarine...

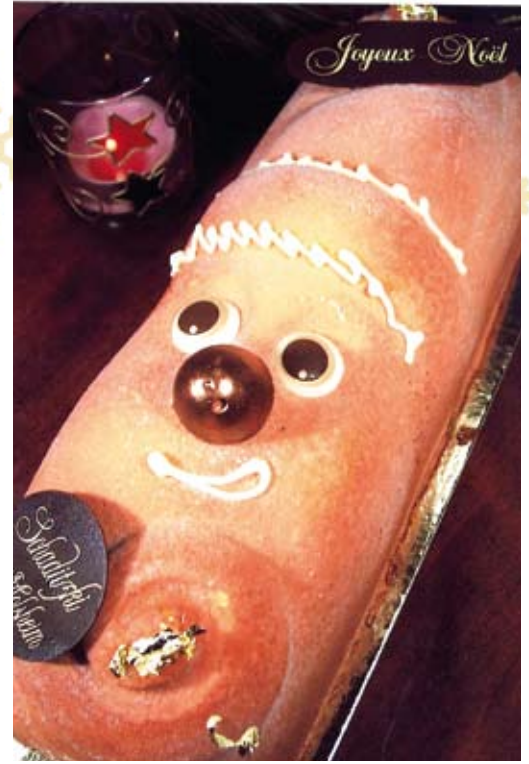
Molsheim... bûchent depuis novembre pour imaginer de nouvelles recettes ou parfaire celles proposées les années précédentes. Ils détiennent tous leur coup de cœur et invitent tous les gourmands alentours à les découvrir. Au menu, les chefs proposent les traditionnelles bûches forêt noire ou trois chocolats, qui ravissent leurs fervents adeptes et innovent avec des recettes plus dépaysantes ou exotiques à faire fondre de plaisir les gourmets



Avec la bûche de Molsheim de la pâtisserie Christophe, les amateurs de pain d'épices et d'orange sont aux anges.

sur les bûches des trois rois mages. Au lieu d'apporter l'encens, Gaspard offre une mousse au chocolat noir avec des bananes rôties et un crémeux banane sur fond chocolat. Melchior troque son or pour une bavaroise vanille assortie d'un crémeux passion avec un insert caramel mangue-passion. A la place de la myrrhe, Balthazar révèle un trésor glacé au chocolat avec un sorbet mandarine et une glace cannelle sur un biscuit aux épices. Dommage qu'André Goesel n'ait pu nous fournir une petite illustration pour nous donner l'eau à la bouche...

Alors laquelle de ces merveilles choisir. Franchement, le choix est cornélien et le seul problème, c'est qu'on ne pourra pas goûter à toutes ces merveilles l'espace d'un seul réveillon. Quelqu'un a-t-il la solution ?



La bûche Petit Lutin de la pâtisserie Schaditzki fait fondre de plaisir les petits et les grands enfants avec sa pulpe de mandarine et sa mousse au chocolat...

## La Bûche des cinq

On connaît tous le Club des cinq qui a bercé notre enfance avec ses énigmes croustillantes. A Molsheim, les pâtisseries revisitent cette saga pour proposer la bûche des cinq.

**Génoise façon Christophe Diebolt.** *Ingrédients : 6 œufs, 180 g de sucre, 180 g de farine.* Mélanger les œufs et le sucre au bain-marie à 30°C jusqu'au blanchiment. \* Incorporer tout doucement la famille tamisée. \* Abaisser sur la plaque préalablement revêtue de papier sulfurisé. \* Faire cuire environ 6 min. au four à 240°C. Astuce du chef : bien mélanger les œufs et le sucre.

**Mousse au chocolat façon Christophe Schaditzki.** *Ingrédients : 2 œufs, 90 g de sucre, 230 g de chantilly montée, 120 g de chocolat.* Faire fondre le chocolat à 40°C. \* Incorporer les œufs, le sucre et la chantilly. Astuce du chef : attention à la température de fusion du chocolat.

**Crème pâtissière façon André Goesel.** *Ingrédients : 1 l de lait, 2 jaunes d'œuf, 200 g de sucre, 80 g de poudre à crème.* Réserver environ ¼ l de lait. \* Porter le lait et le sucre à ébullition. \* Incorporer les jaunes d'œuf et la poudre à crème dans le lait froid. Verser le lait chaud petit à petit sur le mélange. \* Porter le mélange à ébullition puis laisser épaissir. \* Aromatiser selon son goût. Astuce du chef : placer un film plastique sur la crème ou parsemer de sucre glace pour éviter la formation d'une peau.

**Glaçage au chocolat façon Jean-Paul Hoerter.** *Ingrédients : 100 g de lait, 80 g de crème fraîche, 100 g de sirop, 40 g de glucose, 600 g de chocolat couverture, 240 g de pâte à glacer.* Faire fondre le chocolat au bain-marie. \* Mélanger tous les autres ingrédients. \* Chauffer jusqu'à complète dissolution et rajouter le chocolat fondu. Astuce du chef : ne pas porter le mélange à ébullition.

**Meringue italienne façon Pierre Geschang.** *Ingrédients : 100 g blancs d'œuf, 150 g de sucre, 50 g d'eau.* Faire chauffer le sucre et l'eau à 117°C. \* Battre les blancs d'œuf. \* Verser le sucre cuit sur les blancs et continuer à battre jusqu'à l'obtention d'une meringue ferme et refroidi. Astuce du chef : A utiliser comme décor façon omelette norvégienne ou confectionner de petites meringues de décoration.

**Pâtisserie Christophe Diebolt, 31 rue de la Boucherie ; tél. 03 88 38 12 67 ;**

**Pâtisserie Pierre Geschang, 30, place de l'Hôtel de ville ; tél. 03 88 38 12 39 ou 9 rue Ernest Friedrich, tél. 03 88 49 30 23 ;**

**Pâtisserie André Goesel, 2 rue de Saverne, tél. 03 88 38 12 56**

**Pâtisserie Jean-Paul Hoerter, 11 place de l'Hôtel de ville, tél. 03 88 38 12 77**

**Pâtisserie Christophe Schaditzki, 3 rue de Strasbourg, tél. 03 88 38 11 42**

## [ Réhabilitation de la Chartreuse ]

# Une étape essentielle

La reconstitution et la réhabilitation de la Chartreuse, amorcées à partir des années 1980, s'effectuent en plusieurs tranches. Cette année, outre les travaux d'aménagement réalisés continuellement par les Bénévoles de la Chartreuse, la restauration du cloître se poursuit et vise notamment à démolir l'ancienne grange Rubel (cellules R et S).

La toiture des cellules concernées en cours de démolition sera reconstituée par des tuiles plates de récupération, après restitution à l'identique de la charpente.

Le montant total des travaux s'élève à près de 460 000 € TTC. Il comprend notamment des travaux de menuiserie (portes pleines en chêne), de maçonnerie-pierres de taille, de charpente et de couverture.



## [ Liaison inter-quartiers ]

# Un projet en débat

La liaison inter-quartiers est un projet et une promesse électorale.

L'idée est simple : relier le vaste quartier des Prés au centre ville.

Ce dossier est à l'étude depuis plusieurs années. Il présente des avantages et s'inscrit dans une vaste réflexion concernant les écoles, la piscine, le camping, le club hippique, la problématique de la dénivellation du passage à niveau... Et la liste

est loin d'être exhaustive. Mais ce projet présente également des inconvénients et suscite des inquiétudes légitimes.

A court terme, la Ville travaille sur la rénovation des voiries de la zone industrielle (lire notre présentation ci-contre en page 25) et l'aménagement du Parc des Jésuites. Elle envisage également la création d'un espace vert entre le quartier des Prés et la voie ferrée.

Le projet de la liaison inter-quartiers n'est pas un projet à la réalisation imminente. Par ailleurs, il fera l'objet, le moment venu, d'une enquête publique, précédée d'une information claire afin que chaque habitant de notre ville puisse se forger sa propre opinion.

*Laurent Furst*

# Un chantier d'envergure

Les travaux d'adduction d'eau potable entrepris par la Communauté de communes de la région de Molsheim-Mutzig viennent de s'achever dans la zone industrielle de la Hardt.

La Ville entreprend maintenant de réaliser l'un des investissements les plus importants des dernières décennies, hormis le dossier du contournement. Il s'agit du réaménagement complet des voiries de la ZI s'étendant de la gare jusqu'à l'entreprise Millipore en incluant la rue du Gibier et les deux impasses permettant d'accéder à la société Mercedes-Benz et au garage Benjamin. Les rénovations des rues d'Altorf et des Perdrix sont prévues en option dans l'appel d'offres.

## 3,7 km linéaires de voiries

Ce chantier prévoit la réfection de plus de 3,7 km linéaires de voirie, soit plus de 10 % du domaine routier communal !

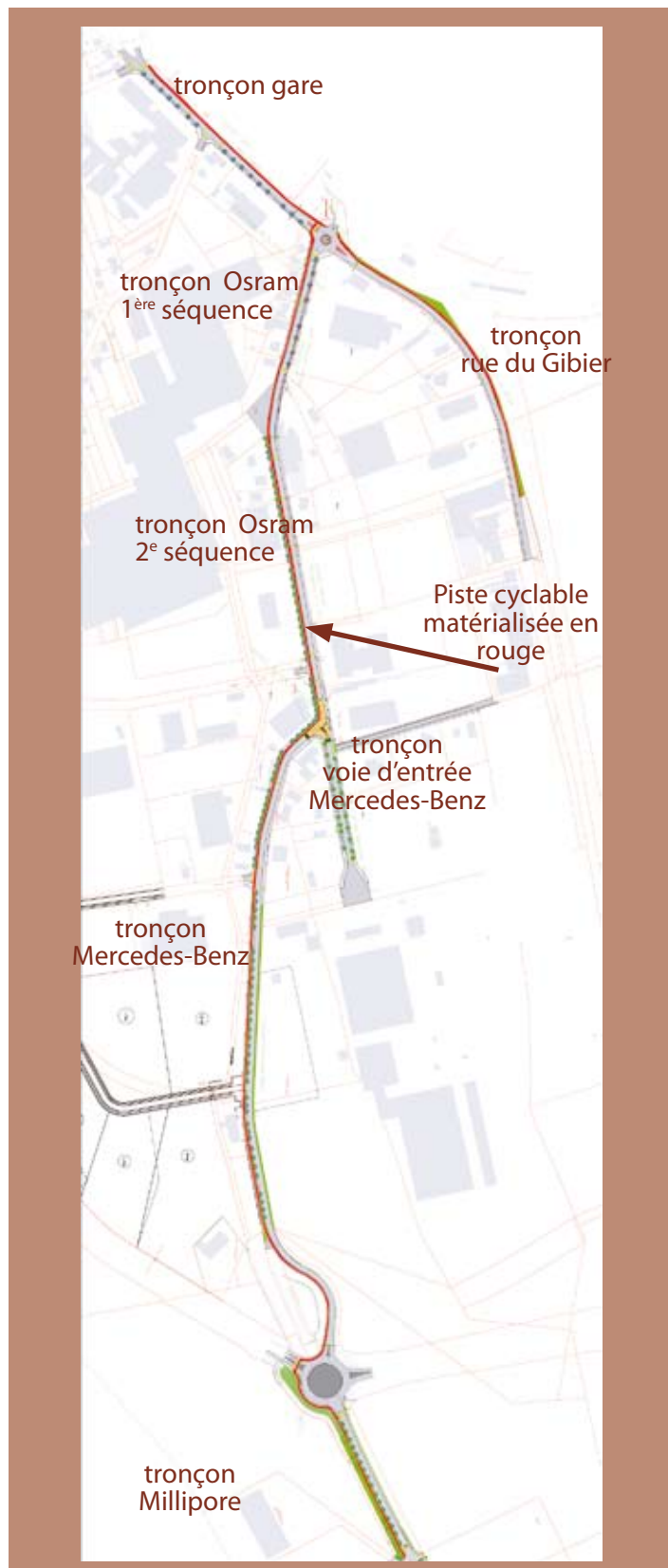
Afin de renforcer le partage équitable des rues, amorcé sur le territoire communal et intercommunal entre les différents usagers, il est envisagé la création d'une piste cyclable sur l'ensemble de la zone. Par ailleurs, l'éclairage public sera entièrement renouvelé et équipé de régulateurs d'intensité lumineuse afin d'économiser l'énergie au cœur de la nuit. Face à l'ampleur de ce dossier, la municipalité envisage de répartir le chantier en plusieurs tronçons successifs. Ce découpage permettra de préserver l'accès des riverains et des entreprises pendant toute la durée des travaux prévus jusqu'en 2011.

Steve Scheuer, responsable des voiries au sein de la Ville, se tient à la disposition des particuliers et des entreprises riveraines afin d'apporter tous les éclaircissements nécessaires.

Tél. 03 88 49 58 40 : email [sscheuer@mairie-molsheim.fr](mailto:sscheuer@mairie-molsheim.fr)



Les travaux de réaménagement des voiries de la zone industrielle de la Hardt devraient démarrer dès le premier semestre 2010.





[ Passage au tout numérique ]  
**Pensez-y avant le 2 février 2010 !**

**L**e 2 février 2010, l'Alsace est la première région française à passer au tout numérique : le compte à rebours est lancé. Il reste à peine six semaines aux quelques irréductibles usagers du signal analogique à prendre leurs dispositions pour acquérir un nouveau râteau et/ou un adaptateur TNT afin d'éviter... l'écran noir.

Ils sont nombreux en Alsace et à Molsheim à être entrés dans l'ère du tout numérique. Pour les autres, il s'agit de vérifier son équipement et d'adapter tous les téléviseurs recevant les 6 chaînes françaises -TF1, France 2 et France 3, Canal +, France 5/Arte et M6 .

Le groupement d'intérêt public, France télé numérique, créé pour la circonstance en partie par l'Etat, est chargé d'informer les Alsaciens dans le passage au tout numérique. Un spot publicitaire a inondé les chaînes de télévision ; des dépliants ainsi qu'un guide complet ont été distribués dans les boîtes aux lettres. Quoi qu'il en soit, un changement complet d'équipement n'est pas nécessaire. France télé numérique invite les usagers à se renseigner auprès de professionnels agréés, "qui s'engagent à guider leurs clients et proposer des prestations de qualité au prix du marché". Ces professionnels possèdent un macaron "Ici professionnel agréé tous au numérique" clairement identifiable sur la vitrine de leur magasin.

**Votre ville passe à la télé tout numérique !**

Passez de 6 jusqu'à 18 chaînes nationales gratuites !



**Pour tout savoir :**  
**0970 818 818**

(prix d'un appel local, de lundi au samedi de 8h à 21h)

**ou :**

**www.tousaunumerique.fr**



[ 50<sup>e</sup> anniversaire de la fête du raisin ]  
**Un podium de 50 reines**

**M**olsheim s'apprête à souffler les 50 bougies de la fête du raisin les 9 et 10 octobre 2010.

Afin de fêter dignement cet événement, le comité des fêtes lance un appel à tous les Molshémiens pour recueillir des photos des éditions passées. En outre, il espère pouvoir réunir le maximum d'anciennes Reines du raisin à l'occasion du sacre de la 50<sup>e</sup> lauréate.

Si vous connaissez l'une ou l'autre des 49 reines des éditions précédentes, n'hésitez pas à lui faire passer le message ou à contacter le comité des fêtes.

*Renseignements : Comité des fêtes, 17 route de Dachstein à Molsheim ; email : comfete.molsheim@orange.fr*



*Combien de reines, le comité des fêtes réussira-t-il à réunir lors de l'élection de la 50<sup>e</sup> édition ?*

[ Carnet de bonne route ]  
**Bientôt à Molsheim**

**R**éalisé en partenariat avec l'Automobile club et la Sécurité routière, le carnet de bonne route vient de paraître. Il comprend une foule de renseignements pratiques sur la conduite automobile : comment conduire en hiver, comment distraire les enfants en voiture, quelles sont les distances de sécurité à respecter...

Ce document complète parfaitement les actions d'informations routières menées actuellement par la police municipale dans les écoles de la Monnaie et des Tilleuls.

Edité à 10 000 exemplaires, le document est disponible en mairie et dans les points santé sur tout le canton de Molsheim.



**Dans ce numéro, retrouvez les carnets rose et blanc  
pour la période du 1<sup>er</sup> septembre au 30 novembre 2009**

**[ Carnet Rose ]**

*Bienvenue à...*

**Juliette**, fille de Céline ROHDE et de Romuald MULLER (juillet)  
**Hugo**, fils de Bénédicte BOUAMBA et de Yannick RIEFFEL  
**Rosa**, fille de Tatiana FOND  
**Badre**, fils de Badiâ LAKBIRI et de Nouredine LAHAMIANI  
**Zacharie**, fils de Aline KRUX et de Frédéric IDOUX  
**Aloïs**, fils de Céline ARNOULD et de Alban LORREARD  
**Mickaël**, fils de Nathalie LEID et de Benoît TRÉCOIRE  
**Sara**, fille de Sultan TASKOMUR et de Ahmet EKICI  
**Lilou**, fille de Virginie PACLET et de Steeve ROBIC  
**Jean**, fils de Myriam GRAESSEL et de Timothée DEGLON  
**Hugo**, fils de Sandrine CHEVET et de Sébastien WILLIG  
**Elaine**, fille de Lauren GROUST et de Christophe HELBOURG

**Noah**, fils de Jennifer DOSSMANN et de Olivier HUSSER  
**Dylan**, fils de Sylvie WESTERMANN et de Gérald SCHALL  
**Lucas**, fils de Danielle REYNAUD et de Bruno MONCHALIN  
**Eloan**, fils de Nathalie SIMON et de Yann BARTHEL  
**Thaïs**, fille de Stéphanie KASSEL et de Olivier DUREUIL  
**Déborah**, fille de Glory DANIEL et de François CORNOT  
**Lucas**, fils de Emilie VERSILLER et de Arnaud FRAIRE  
**Léa**, fille de Tania ISENMANN et de Vincent GAUDEL  
**Christine**, fille de Cécile REEB et de François SCHMITT  
**Efe**, fils de Cigdem GUR et de Tuncay ODABASI  
**Cyril**, fils d'Evita MANURUNG et de Christophe SCHADITZKI

**[ Carnet Blanc ]**

*Tous nos voeux de bonheur à...*

**Elodie FERRENBACH  
et Yann CHAUBIRON  
05 septembre 2009**

**Anne ADOLF  
et Serge WAGNER  
05 septembre 2009**

**Frédérique ARBOGAST  
et Yannick DUCHET  
19 septembre 2009**

**Emilie DIDIER  
et Ferat GIRGIN  
03 octobre 2009**

**Audrey JEST  
et Olivier REYSS  
05 septembre 2009**

**Stéphanne COIGNARD  
et Stéphane MARQUEZ  
12 septembre 2009**

**Christine JUNG  
et Vincent LIÉNART  
26 septembre 2009**

**Aurélie DERUWEZ et  
Ludovic STACH  
10 octobre 2009**



**Marie-José RAYMOND  
et Jean Robert AUMAITRE  
12 septembre 2009**

**Géraldine GEOFFROY  
et Dominique LANG  
03 octobre 2009**

**Dala PHOUTHAVONG  
et Bernard PONTON  
14 octobre 2009**

**[ Concours national des villes et villages fleuris - Palmarès départemental ]**

Une maison de Molsheim a été primée dans le cadre de du concours des maisons, villes et villages fleuris dans la catégorie «particuliers», «maisons avec décor floral et jardin visible de la rue». Hiver comme été, la maison de Monsieur et Madame Blaess située 1 rue du Raisin est toujours très bien décorée.

