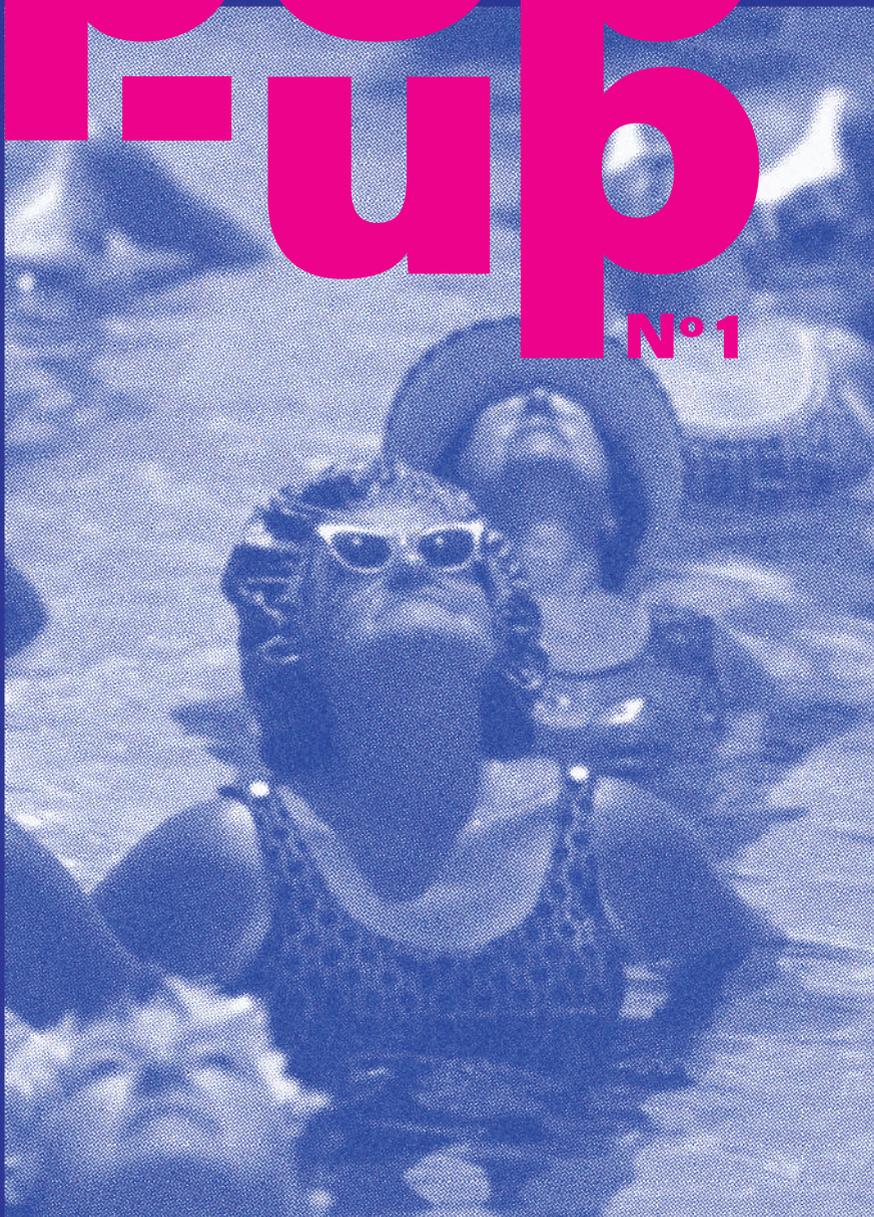


AVRIL 2025

1 SHOT DE DÉCOUVERTES GRATOS TOUS LES 4 MOIS

pop -up

N°1



pop-up, la revue populaire du Territoire de Belfort ambitionne simplement et sans retenue de mettre en lumière les atouts de nos 101 villes, villages, bourgs, hameaux et autres petits coins de paradis. Elle est surtout une expérience collective et ce premier numéro, loin d'être exhaustif, livre une vision du champ des possibles. Gratuit, vous pouvez le chopper dans les commerces et autres spots enchanteurs.

Trois numéros par an pour partager, découvrir, tester et recommencer, toujours avec l'envie de surprendre et de vous offrir une dose de fraîcheur locale. Que ce soit pour dénicher des pépites, explorer de nouvelles tendances, ou simplement se divertir, *pop-up* pourrait bien devenir un réflexe pour rester connecté à tout ce qui pétille autour de nous.

Loin des gigaoctets qui traversent le globe en épuisant nos ressources naturelles, nous croyons que le papier est bien plus qu'un support, que c'est une façon de ralentir, de prendre le temps de savourer un contenu local. *pop-up* est créé et imprimé ici, avec soin et raison. Son format est issu d'une réflexion qui marque des points : ses dimensions sont optimisées pour obtenir moins de gaspillage de papier. Nous privilégions la proximité et la durabilité, avec une revue qui fait du bien à la tête, au cœur et à la planète.

RÉDACTION
Karine Wieder

MISE EN PAGE
Manon Landreau

RELECTURE
Éva Chibane

RÉGIE PUBLICITAIRE
POP ÉDITION

IMPRESSION
Numéro 1 sorti des presses
de l'imprimerie Schraag
à Belfort en avril 2025
Édité en 15 000 exemplaires
sur du papier qui respecte
les principes du développement
durable.

PUBLICITÉ, BRAND CONTENT
& RÉDACTION
07 71 04 47 28
contact@popedition.fr

Édité par POP ÉDITION
Siret 797 936 325

4 - 8
SANTÉ
LA BRASSE LOCALE

10 - 13
TOQUÉS
LES SAVEURS
EN ROUE LIBRE

14 - 20
SHOPPING
MARCHÉ VERTUEUX,
CLIENT HEUREUX

22 - 24
OH
TU M'EN DIRAS TANT

Et pour les indécis, le palmarès du support de communication papier est sans appel : 1,7 x moins de conséquences sur l'appauvrissement de la couche d'ozone. 3 x moins d'effets sur le réchauffement climatique. Notre score préféré : 5 x moins d'effets sur l'acidification des océans. (source : graphiline.com)
Bonne lecture !

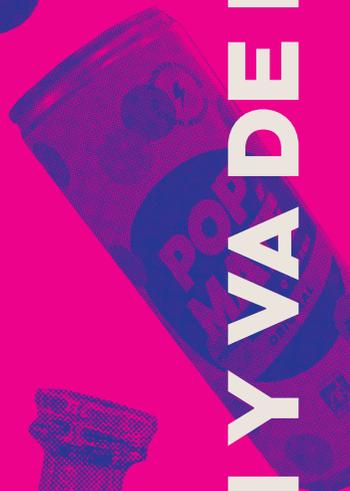
VOTRE PUBLICITÉ ICI

PROCHAIN RAFRAÎCHISSEMENT
AOÛT 2025

contact@popedition.fr

SANTÉ

La brasse locale a dépassé le stade amateur dans les hauteurs du Territoire de Belfort. Aujourd'hui elle compte pas moins de 5 brasseurs créatifs et audacieux en quête de subtilité. *pop-up* vous embarque pour un premier tour de piste. TCHIN.



À seulement 26 ans, Théo, ancien barman, a ouvert sa cave **BARRIQUE & BRASSIN** à Bessoncourt. Il y propose sa panoplie de bières fétiches et un large choix de vins et spiritueux.

AVIS AUX AMATEURS DE DÉCOUVERTES

Barrique & Brassin organise régulièrement des soirées dégustation sur inscription. Idéal pour épancher sa soif de connaissances en compagnie d'autres passionnés.

1 rue des Artisans, Bessoncourt
03 84 22 34 83
barriqueetbrassin@gmail.com
Instagram : barrique_et_brassin



ATTENTION.
NE CHERCHEZ PAS À VOUS COMPARER
À CE JEUNE ENTREPRENEUR, GOÛTEZ
SIMPLEMENT À SON HUMILITÉ.

Bien que la grande distribution redouble d'efforts pour nous appâter, rien ne vaut le contact direct avec un passionné pour se laisser surprendre et/ou s'initier aux productions locales et aux *must-have* en matière de bière craft. Côté proximité, difficile de faire mieux que chez Barrique & Brassin : les bouteilles de La Brasserie du Barbu (Bessoncourt) et La Mécanique des Fluides (Chèvremont) trônent sur les étagères.

LE LEXIQUE DU BIÉROLOGUE

Parce que la créativité des artisans brasseurs n'a plus aucune limite, on peut vite se perdre dans les différentes appellations des bières craft. Petit dictionnaire (non exhaustif) des variétés disponibles chez Barrique & Brassin.

Pastry Sours : des bières acidulées, ultra-fruitées et gourmandes.

NEIPA (New England IPA) : des India Pale Ales brumeuses, aux notes tropicales et amères modérées.

Cold IPA : des IPA à fermentation basse, offrant un profil aromatique sec et clair.

Goses revisitées : des bières salées et acidulées, rehaussées d'ingrédients créatifs.

Blends : des assemblages audacieux pour des bières aux saveurs complexes.

Aux commandes du lieu, Théo, ancien barman à la microbrasserie de Belfort. Loin de se cantonner à sa passion pour les nouvelles tendances brassicoles, il étend sa gamme aux vins et spiritueux et continue de nous étonner sur l'envol des boissons sans alcool : vins, gins, bières et autres surprises garanties 0 gueule de bois viennent compléter un univers en pleine effervescence.

« Qui sait déguster ne boit plus jamais de vin mais goûte des secrets » (Dali)

Avec de nouvelles suggestions tous les mois, Barrique & Brassin vend la mèche : la cave compte à sa carte pas moins de 100 références de vins et autant de choix en bières et spiritueux. Sa quête ? Dénicher l'insolite à des prix raisonnables. Et parce que tout épicurien sait qu'il vaut mieux goûter avant d'acheter, un espace bar permet dès 17 h de prendre un verre et déguster une planche. De quoi satisfaire tous les palets - œnophiles, beer-geeks ou pas.

Avec ses blondes, Dry Hop IPA, blanches, ambrées et stout, la **BRASSERIE DU BARBU** a du succès. Après deux années d'expérimentation, le crafter se développe et met le paquet.

LOC'ALE ET INTEMPORELLE

Harmonieuse et équilibrée, l'unique bière permanente de la brasserie regorge de secrets. Ses notes de fruits rouges et d'agrumes se révèlent au gré de sa température et de l'humeur du jour. On croit l'avoir cernée, tout n'est qu'illusion : elle continue de nous surprendre et on en redemande !



PARTICIPEZ AU DÉVELOPPEMENT DE LA BRASSERIE !

RETROUVEZ LES BIÈRES DU BARBU À LA BRASSERIE ET À :

- Barrique & Brassin (Bessoncourt - voir p. 6)
- La Ferme du Génival (Bessoncourt)
- Verdoyeux (Grosmaigny)
- Le Comptoir des Remparts (Belfort)

ET AUX MARCHÉS DE :

- Châtenois-Les Forges - 3^e samedi du mois
- Étueffont - 1^{er} dimanche du mois

TIENS
TIENS
TIENS

Pour répondre à la demande et tripler sa production, tout en préservant les micro-séries et les triptyques, la Brasserie du Barbu s'étend à Danjoutin avec du nouveau matériel : des cuves de 600 litres permettent d'y brasser de grands volumes et de remplir des fûts pour satisfaire bars et restaurants et abreuver les événements.

Brassins de saison

En plus d'être variée, on y découvre une production responsable, conçue avec un maximum de matières premières issues de la filière courte et disponible en bouteilles de 75 cl réutilisables. La bière permanente, la Loc'ale, côtoie sans rougir les brassins tendances, éphémères, et tous faits maison. Plus ou moins charpentées, alcoolisées, fruitées ou florales, les recettes sont éditées en quantité limitée selon la saison. Cette année, la bière de printemps est une bière blonde très douce et florale, aux infusions de thé vert fleur de jasmin et de thé noir pétales de soucis.

36 rue des Nos, Danjoutin
06 51 73 88 91
Instagram : @brasserieubarbu

PERCHÉE, PUNK ET BIO

Tout a commencé dans un garage dans les années 80. Pas pour réparer des mobylettes, mais pour tester des levures et des houblons. Vingt ans plus tard, la brasserie La Rebelle s'est installée dans un lieu unique qui brasse, vend et désaltère dans le même bâtiment.

Peu de bières, beaucoup de caractère

Ici, pas de marketing à gogo : on tourne à quatre couleurs bien tranchées : une blonde, une IPA (pas bio, le houblon vient de loin), une bière de blé et une torrifiée pour les amateurs de caractère. Bonus : la Tournée des Blairelles, une noire légère (3,8 °) imaginée par les femmes des brasseurs. « Comme une Guinness, sauf que c'est bon. » Tout ça en ¾, dans des bouteilles réutilisables ou en fût.

À 480 m d'altitude, et à 1000 m au-dessus des conventions citadines, bienvenue à **LA REBELLE**, la plus ancienne brasserie du Territoire de Belfort.

24, faubourg de France, Giromagny
06 47 12 15 57

Inutile de se mettre la pression

De mars à septembre, on bosse, on fait la fête, et on se garde des pauses pour profiter de la vie. C'est un équilibre parfait entre travail et plaisir, pour garder toute l'énergie nécessaire à la création de bières authentiques. Depuis 2012, La Rebelle ne brasse pas que des bières, mais aussi des projets : avec des brasseurs de Franche-Comté, ils ont créé une filière d'orge bio locale pour soutenir des producteurs du coin à prix équitable.

Brassage roots et rock psyché

Le brassage s'opère dans une vieille cuve à comté en cuivre, sans automate. Juste du malt, de l'eau chaude, du *feeling* et du rock psyché – comme celui de Yannick et Antoine (AYYA), venus ambiancer une session en février. RDV le premier vendredi de chaque mois d'octobre à mai, pour une ambiance toujours débridée, un concert, de la mousse et de la bonne humeur.



VOTRE PUBLICITÉ ICI

PROCHAIN RAFRAÎCHISSEMENT
AOÛT 2025

contact@popedition.fr

TOQUÉS

**Toqués de goûts,
d'artisanat ou
de transmission,
ces passionnés nous
embarquent dans leur
univers. Restaurateurs,
artisans, producteurs :
chacun pétrit le monde
culinaire à sa manière,
avec du cœur, de
la folie et beaucoup
de saveurs.**

À table !

ARIZONA Forever



Centre commercial des 4 As,
8 rue de l'As-de-Carreau, Belfort
03 84 21 36 57
Ouvert 6j/7, uniquement le midi.

Dans le désert des 4 As, L'ARIZONA traverse les âges, un sans-faute pour Christophe et Stéphane. Le chouchou du Petit Futé rappelle la note : 5/5 pour la cuisine, le service et le rapport qualité-prix.

L'aîné, Christophe est cuisinier et pâtissier de formation. Il a fait briller le piano de l'Entracte avant de s'installer quelques mètres plus loin, avec Stéphane, son frère cadet, fidèle complice et aventurier fantastique. Oui, ils l'ont fait. Ils ont foulé la route 66 et Dieu merci, ils sont revenus. « 30 ans que ça dure », ensemble ils partagent leur passion pour les bonnes choses et le blues que l'on entend et qui ne s'éteint que lorsque le rideau tombe, en fait partie.

À l'époque, lorsqu'on cherchait où manger, l'index s'affolait sur les mille feuilles trop fines du bottin téléphonique. La compétition était rude, alors il fallait absolument adopter un nom commençant par la lettre A pour s'afficher en tête de liste et satisfaire les plus pressés. C'est comme ça que l'Arizona est né.

Un goût de reviens-y

Le restaurant ne désemplit jamais et c'est la même recette depuis 30 ans : des assiettes généreuses, trois plats du jour (de 12 à 16 €), différents d'un jour à l'autre, « parce que certains viennent manger quatre à cinq fois par semaine. » Du fait-maison : de la cuisine traditionnelle française et des pâtisseries qui font plaisir. Et parce que l'établissement aime les gens, il y a toujours un plat végétarien et même une bougie si c'est le Jour J. Certains se sont rencontrés ici, se sont mariés et viennent aujourd'hui avec la progéniture ! La doyenne a 99 ans, elle vient, accompagnée de son toutou, trois fois par semaine chercher son repas favori. D'ailleurs, pendant le confinement, que s'est-il passé ? RIDEAU. Le centre commercial des 4 As est resté fermé. Bref, 90 % des clients sont des habitués, c'est un signe, non ? Et attention, même si l'Arizona peut accueillir jusqu'à 70 couverts, il vaut mieux réserver.

**ELLE N'EXISTE NULLE PART AILLEURS :
LA SAUCE GRAND CANYON. NON,
ON NE VOUS EN DIT PAS PLUS. VENEZ
LA GOUTER, ELLE VAUT LE DÉTOUR !**

MEUNIER, TU DORS ?

Certainement pas. Si des recherches ont confirmé la présence d'un moulin à Bethonvilliers dès 1200, l'entreprise familiale LE MOULIN THURIOT régale les fins palais depuis 1730.

Le Territoire a compté jusqu'à sept moulins, aujourd'hui il n'en reste qu'un. Transmise de père en fils depuis sept générations, complètement détruite par un incendie et entièrement reconstruite, l'installation qui écrase et transforme 400 tonnes de blé par an date de 1956. La roue à eau a disparu mais l'eau du canal passe encore sous le moulin. Les meules de pierre ont été remplacées par des cylindres d'acier et aujourd'hui c'est Sébastien Thuriot, le meunier, qui chouchoute toute cette belle mécanique fiable, robuste, équipée de tamis, de bacs, de courroies et de moteurs Belfortains « indestructibles » ALSTOM.

QUI EST QUI ?

Le son : c'est l'écorce brune du grain de blé.

Farine type 45 : son taux de résidu de son est de 45 %, elle est plus raffinée que la farine type 55 et 65. C'est la star de la pâtisserie.

Farine type 55 : son taux de résidu de son est de 55 %. Le top pour la viennoiserie.

Farines plus typées, de 65 à 80 : appréciées pour leurs fibres, elles sont les alliées des levains.

Une farine de compétition

Les exploitations agricoles sont devenues tellement grandes que le moulin ne se fournit plus au rythme des récoltes. Le blé meunier est acheté en grande quantité par un organisme indépendant qui le stocke, le sélectionne et le livre au moulin en quantité raisonnée.

Deux cylindres écrasent le blé. L'écorce de son éclate. Tamisé quatre fois, le son est isolé et utilisé pour fabriquer des aliments pour animaux. La farine artisanale d'excellence est toujours fabriquée à partir de blés locaux. Si 50 % de la production est absorbée par des boulangeries de renom, la part des ventes aux particuliers ne cesse d'augmenter et de beaux partenariats avec les coopératives scolaires se développent.

Le moulin projette de pousser les murs pour s'offrir une aire d'ensachage plus confortable qui permettra toujours de saluer les visiteurs et de servir les clients. La fleur belfortaine, la farine de blé type 45, est conditionnée sur place, comme le reste de la gamme.

Rue du Moulin, Bethonvilliers

THÉÂTRE

GRRRANIT
SCÈNE NATIONALE - BELFORT



agenda
mai →
juillet
2025
des spectacles

**BAL SURPRISE · THÉÂTRE · MARIONNETTES
CONCERT · ARTS DE RUE · DANSE · CIRQUE
PRÉSENTATION DE SAISON 2025/26**

Réservez vos places en ligne 24/7h sur grrranit.eu
Tarifs de 6€ à 25€ selon conditions

mai
2025



Théâtre 📍 GRRRANIT SN

J'ai saigné

→ Texte Blaise CENDRARS
De et avec Jean-Yves RUF

mardi 6 mai à 20h



Bal public & cabaret 📍 Salle des fêtes de Belfort

Le Bal Surprise

→ Avec Tante Françoise
& DAS KOLLEKTIV MAHU

dimanche 11 mai à 17h



Concert classique 📍 GRRRANIT SN

Ensân

→ Direction Pejman MEMARZADEH
Solistes du Moyen-Orient • Poèmes d'Iran

dimanche 25 mai à 16h

FOCUS Artistes en Paix : Israël avec Palestine

L'Orchestre de l'Alliance nous mène au cœur symphonique de la musique classique occidentale irriguée de poésie du Moyen-Orient.

Ce concert inédit accueillera des solistes musiciens du monde juif, arabe et perse autour de la dimension universelle de l'humanisme. Au programme, vous écouterez la musique de MOZART, MENDELSSOHN et ROSSINI, enrichie des plus grands poètes du Moyen-Orient et de l'Orient (Hafez, Saadi, Rumi, Roudaki...). C'est par la beauté musicale et la jeunesse que nous pourrons construire un monde de Paix : « Sohl » en persan.



Danse & jazz 📍 Maison du Peuple

Tout-Moun

→ De Viadanse
CCN de Franche-Comté à Belfort

mardi 13 mai à 20h



Théâtre d'ombres 📍 GRRRANIT SN

Le bleu des abeilles

→ Texte Laura ALCOBA
De Valentina ARCE

vendredi 16 mai à 9h30 et 14h15



Cirque 📍 Complexe Sportif du Monceau à Valdoie

À Ciel ouvert

→ Du Cirque AÏTAL
vendredi 30 mai à 21h + samedi 31 mai à 21h
+ dimanche 1^{er} juin à 21h



Résidence • Création arts de la rue en direct
📍 RDV devant le GRRRANIT SN (Place CORBIS)

Doit-on encore faire des enfants ?

Entrée gratuite sur réservation

→ De La Cie Pièces et mains d'œuvre
samedi 14 juin à 16h + dimanche 15 juin à 16h



Théâtre documentaire 📍 GRRRANIT SN

La (nouvelle) situation Jérusalem, portraits sensibles

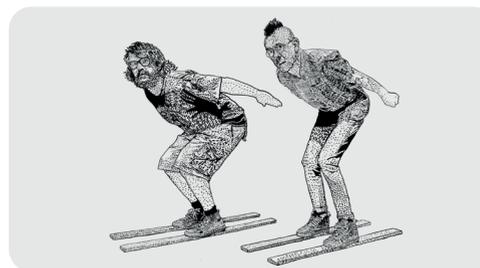
→ De Bernard BLOCH

Du lundi 19 au jeudi 22 mai à 19h30, 20h, 20h30
Repas le vendredi 23 mai à 19h30 sur inscription (20€)

FOCUS Artistes en Paix : Israël avec Palestine

À partir de portraits et d'entretiens réalisés avec les habitants de Jérusalem, Bernard BLOCH dessine un paysage poignant de cette région meurtrie. Depuis novembre 2024, 6 comédiens belfortains, accompagnés de professionnels se sont engagés avec passion dans ce projet novateur pour préparer un spectacle déambulatoire inédit au Théâtre GRRRANIT SN.

Les départs constitués de groupe de 20 personnes partiront à 19h30, 20h ou 20h30. Deux parcours distincts et indépendants s'alterneront un soir sur l'autre. Le repas du vendredi 23 mai à 19h30 à la coopérative SN est réservé aux personnes ayant leur billet pour l'une des représentations de la semaine. Prix repas : 20€ / personne



Résidence • Création arts de la rue en direct
📍 RDV devant le GRRRANIT SN (Place CORBIS)

Fabrice Guy, l'Opéra Rock

→ De Chicken Street & Couleurs de Chap'
mercredi 18 juin à 15h + samedi 21 juin à 16h
+ dimanche 22 juin à 16h

Entrée gratuite sur réservation



Résidence • Marionnettes & Musique 📍 GRRRANIT SN

HOMO DEUS

→ De Antonin LANG et PIHPOH
samedi 12 juillet à 16h
+ dimanche 13 juillet à 16h

juin
2025

juillet
2025

PRÉSENTATION DE SAISON 2025/2026

 **Lundi 16 juin 2025 • 19h30**

 **Théâtre GRRRANIT Scène nationale de Belfort**

**Entrée gratuite
sur réservation**

Lors de cette soirée **inedite**, soyez les premiers à découvrir notre programmation pluridisciplinaire : théâtre, danse, musique, clowns... et bien plus encore !

Nouveaux focus, événements exceptionnels, ambiance rock : la **saïson 2025/26** vous fera vibrer, rire, réfléchir, frissonner, pleurer, sourire... En bref : il y en aura pour tous les goûts et tous les âges !






@grrranit_sn



**Réservez votre place
et laissez vous surprendre !**



Billetterie au Théâtre GRRRANIT SN — Place Corbis

Du mardi au vendredi : 14h à 18h + mercredi : 10h à 12h

✉ reservation@grrranit.eu

☎ 03 84 58 67 67

📄 e-billets 24/7h en ligne sur grrranit.eu

graphisme : Julie Bouchet - Impression : Schwaag - N° licences 1 : L-R-2024-00341B ; 2 : L-R-2024-00341B ; 3 : L-R-2024-00341B
Ne pas jeter sur la voie publique 

SHOPPING

**Pour faire barrage
à la société
de consommation
et retrouver ne serait-
ce qu'un semblant de
raison, on peut toujours
honorer le marché
de seconde main
et les filières
responsables.
Et TOC.**

CHASSEZ LE NATUREL

22 bis rue Dreyfus-Schmidt, Belfort
06 83 32 44 78
Instagram : @levestiairedecib
Ouvert du mercredi au vendredi
de 14 h à 19 h et le samedi de 9 h 30
à 12 h et de 14 h à 19 h

Lin, coton, seersucker, cachemire de laine bouillie, flanelle, tartan, velours... LE VESTIAIRE DE CIB crée la tendance uniquement à partir de fibres naturelles.

PARTENAIRES DU VESTIAIRE :

Les cartes à planter de Lulu (@lescartsedelulu)
Les étoles recto-verso de coton bio Létole (@letole_etole)
Les créations au fil de Caroline (@au_fil_de_caroline)

IL REVIENT AU GALOP

Experte du prêt-à-porter, Cib a ouvert en 2017 son vestiaire dans lequel elle assure la vente de sa propre collection de vêtements en matière naturelle. Depuis son atelier situé à Cravanche, elle crée tous ses patrons et choisit raisonnablement ses tissus avant de les laver et de les repasser pour confectionner ses pièces.

INTOX : LE LIN SE FROISSE

Seul le lin 120 g, vendu massivement dans le commerce, trop fin, laisse entrevoir ce qui ne devrait pas être vu, se froisse et s'use trop vite. Le lin sélectionné par Cib est obligatoirement supérieur à 140 g – jusqu'à 680 g en hiver. Il se tient. Il ne se déforme pas. Il ne garde pas l'empreinte de vos coudes, ni de vos siestes.

Pendant qu'on y est, rétablissons toute la vérité sur lui. Le lin se porte toute l'année : thermorégulateur, il réchauffe en hiver et garde au frais l'été. Cerise sur le gâteau : on ne transpire pas dans le lin ! Alors comme on la lave moins et qu'on prend juste soin de lui faire prendre l'air, notre pièce iconique dure dans le temps, longtemps, très longtemps, comme dans le temps.



Un dressing qui a de la tenue

À l'écoute de la demande, Cib habille les femmes, les bébés et les enfants. Ses vestes, blouses, pantalons, robes, manteaux, sweats et gilets forment une collection de *must-have* confortables, intemporels, assortis et réinventés au fil des saisons, dont les tissus nobles ne se froissent pas et ne boulochent même pas. La créatrice passionnée travaille aussi sur commande et sait adapter son offre pour combler les plus originaux. Oui, elle confectionne aussi des coffrets de naissance, et même du linge de maison. Loin de s'arrêter en si bon chemin, Cib met un point d'honneur à réemployer chaque invendu ou surplus de tissu, pour une mode responsable sur toute la ligne.

Passée la porte de la friperie vintage **V-STORE** à Belfort, le temps s'arrête. Loin des standards des grandes enseignes et de la fast fashion, la boutique nous enveloppe dans une ambiance rétro et cosy.



12 bis rue des Capucins, Belfort
Instagram : @vstore.belfort
Ouvert du mardi au samedi de 10 h à 19 h

À SAISIR

POLO LACOSTE 30 €
CHEMISE RALPH LAUREN 35-45 €
PANTALON DICKIES 35 €
PANTALON DE SURVÊTEMENT 25 €

REVIVAL

Des tapis colorés jonchent le sol, un canapé vintage invite à s'asseoir, en fond sonore une playlist old-school soigneusement choisie crée une atmosphère feutrée où l'on prend plaisir à flâner. Ici, on ne fait pas que du shopping : on vit une expérience.

Dans les rayons de V-STORE, des pépites japonaises et américaines côtoient des basiques tendances et des pièces estampillées Ralph Lauren, Lacoste, The North Face ou encore Adidas. Que ce soit un kimono ou une veste de sport iconique, chaque pièce amène son lot de caractère en mêlant héritage culturel et modernité. De quoi séduire ceux qui veulent se démarquer comme ceux qui cherchent à passer incognito. Pour chacun, l'accueil sera chaleureux et le sourire authentique.

JEAN LEVI'S 40-50 €
JEAN WRANGLER 35-45 €
VESTE DE SURVÊTEMENT 25 €
POLAIRE 25-50 €. SWEAT 25-35 €
CEINTURE 10 €



« Rien ne se perd, tout se transforme »

Avec presque une tonne de textile brassée tous les deux mois, V-STORE va encore plus loin : les vêtements de seconde main hors d'usage sont transformés en pièces originales, comme des tote bags fabriqués à partir de jeans Levi's. Chaque création réinvente la mode de manière éthique, décalée et marginale, pour un style responsable et résolument original. Les amateurs de mode vintage le savent : cette fameuse pièce qui rendra une tenue unique, c'est probablement ici qu'elle se trouve.

COUPEZ!

Affûteur-rémouleur itinérant, Christophe d’AFFÛTAGE 90 sillonne les routes du Territoire de Belfort pour redonner du tranchant aux lames fatiguées.

POUR LE RENCONTRER, CHERCHEZ LA CAMIONNETTE ROUGE À :

Delle / Intermarché

le samedi des semaines paires de 9h à 12h

Belfort / MÉTRO le vendredi matin de 7h à 10h

Bavilliers / NR Coiffure

le premier vendredi du mois de 14h à 17h

Anjoutey / Chadam Pizza

le dernier vendredi du mois de 14h à 17h

Étueffont / Marché du terroir et de l’artisanat

le premier dimanche du mois, de 8h30 à 10h30.

Aiguilles de couture, ciseaux de coiffure, couteaux à pain, ciseaux à bois et autres outils pour restaurateurs, menuisiers, bouchers, toiletteurs animaliers, tailleurs de pierre... Oui, toutes les lames peuvent passer entre les mains de l’affûteur-rémouleur, dont le savoir-faire artisanal dépasse largement les talents que vous imaginez peut-être posséder quand vous aigüisez votre couteau avec votre disqureuse-massacreuse. La France est le seul pays européen qui forme encore à ce métier quasi exterminé par la consommation de masse des années 1970.

Pop & Cut

Christophe, une Pop-Star du *re-use*, fan des lames en acier parce qu’elles sont indestructibles et diplômé de l’École nationale d’affûtage et de rémoulage, les répare depuis deux ans. Dans son remarquable atelier mobile équipé d’une dizaine de machines, l’affûteur-rémouleur redonne du tranchant aux outils émoussés. À le voir travailler, on lui confierait notre sabre préféré les yeux fermés. Compter 3 € pour une lame de couteau jusqu’à 10 cm, 5 € pour un sécateur et 10 € pour une hache.

06 59 91 00 84

www.affutage90.com

LA BELLE FRIPE



Implantée dans le Territoire de Belfort dès les années 2000, LABEL FRIPE change les codes et lève les barrières de la fripe.

LA BOUTIQUE DE 400 M² ACCEPTE AUSSI VOS DONS!

Bien plus qu’une friperie

45 points de collecte Le Relais Est sont dispersés dans le Territoire de Belfort pour recevoir les dons. Que se passe-t-il ensuite ? L’usine Le Relais Est établie en Alsace, trie plus de 350 tonnes de fripes par mois, lave, sèche, répare et livre les magasins une fois par semaine. La boutique d’Andelnans déballe 1 tonne de textiles par semaine... Ni reprises, ni échangées, vos trouvailles sont extra. Profitez des cabines d’essayage pour construire votre look. Les rayons sont chichement organisés, les essentiels, les marques, les grandes marques, le vintage, le sport, les livres, le linge de maison, la maroquinerie, les chaussures, les bijoux et les froufrous... Et si vous avez besoin d’un avis, demandez, vous l’aurez !

Rue des Prés, Andelnans

03 84 28 57 60

labelfripe.fr

Ouvert du lundi au samedi

de 9h30 à 18h30

L’enseigne du Relais Est, membre d’Emmaüs France, est basée sur deux modèles fantastiques. D’un côté, l’économie circulaire ; elle participe largement à l’allongement de la durée de vie de nos vêtements, chaussures et accessoires. De l’autre, l’économie solidaire ; en pariant sur la réinsertion, elle permet à des personnes fragiles de bénéficier de l’accès à l’emploi et à la formation pour s’insérer dans la société.

En 2011, l’enseigne est devenue une société coopérative et participative (SCOP) : tous les bénéfices sont redistribués aux salariés. L’entraide règne dans cette organisation où chacun se sent impliqué, concerné et motivé. Le réseau compte 11 boutiques.

VOTRE PUBLICITÉ ICI

PROCHAIN RAFRAÎCHISSEMENT
AOÛT 2025

contact@popedition.fr

OH

**Les règles du jeu
évoluent et nos
comportements restent
apparemment campés
sur des modèles
obsolètes.**

**Vous êtes IN ou vous
êtes OUT ?**



LE CROWDFUNDING

Cette nouvelle façon de se racheter

Fort de son expérience, *LE TROIS* – média web indépendant, gratuit et local (et donc, sans pression) – nous aide à décrypter les codes du financement participatif.



**POUR
SOUTENIR
LE TROIS**



Et est-ce que ça marche ?

Chacun donne à son rythme. Il y a les fidèles, ceux qui contribuent chaque mois. D'autres font un don ponctuel, parfois touchés par un article en particulier.

Oser demander du soutien, c'est essentiel. Et souvent, la mobilisation est là quand la cause est belle. L'appel aux dons pour embaucher une journaliste après deux années d'alternance a d'ailleurs beaucoup touché les lecteurs.

Un lien unique entre le média et ses lecteurs

Quand un lecteur, satisfait par la pertinence des articles, choisit de soutenir *Le Trois*, il crée un lien fort. Le don, c'est un geste d'appartenance.

Et comme *Le Trois* appartient un peu à ses donateurs, deux soirées par an sont organisées pour rassembler cette grande famille. Ah, si tout pouvait s'acheter comme ça... en fonction de ses affinités, de ses capacités, ou simplement de son humeur !

Crowdfunding ou cagnotte ?

Tout le monde – entreprise, particulier, association – peut lancer une campagne de financement participatif, que ce soit dans un cadre entrepreneurial, communautaire ou solidaire.

Petite nuance : la cagnotte s'adresse souvent à un cercle restreint, tandis que le crowdfunding touche un public plus large.

Le Trois défend la gratuité, parce qu'une personne sur cinq dans le territoire vit sous le seuil de pauvreté. Mais pour survivre, payer les salaires, les charges, et continuer à informer librement, le média a mis en place un système de crowdfunding. Un « pack de soutien » avec ses lecteurs. « Si vous le pouvez, soutenez-nous ! »

Un modèle gagnant-gagnant

Le lecteur économise le coût d'un abonnement, tout en ayant la possibilité de soutenir son média préféré, selon ses moyens. Et plutôt que de subir la TVA sur un achat, c'est l'État qui redonne de l'argent : le don est défiscalisé à hauteur de 66 %.

Tout à un prix

Dans une réalité où tout semble gratuit ou à moindre coût sur Internet, il faut rester lucide. Derrière le service offert par *Le Trois*, il y a des journalistes, des humains. Et non, ils ne vivent pas que d'amour et d'eau fraîche – aussi joli que soit le concept. Chaque lecteur a le pouvoir de transformer le crowdfunding en une nouvelle forme de monnaie d'échange. Mais encore faut-il en être conscient...

pop
édition

C'est un studio qui aime
les mots, les images,
les bonnes gens et
l'indépendance
(dans cet ordre ou pas).

On y fabrique le magazine pop-up,
des contenus éditoriaux et autres
curiosités, loin des conventions
ennuyeuses.

contact@popédition.fr

Le
Trois
DÉCRYPTER
LE NORD FRANCHE-COMTÉ

L'INFORMATION
EN LIGNE ET GRATUITE
DU NORD FRANCHE-COMTÉ

Enquêtes - analyses - reportages

Belfort
Montbéliard
Héricourt



Fort de **1 500 à 2 000 visiteurs uniques quotidien**, de **10 000 abonnés à sa newsletter**, d'une présence sur les réseaux sociaux avec **4 000 abonnés LinkedIn** et **5 000 sur Facebook**, le média numérique **Le Trois** est un acteur incontournable du paysage médiatique.

Investir dans un espace publicitaire sur ce média en ligne, c'est avoir la **garantie** que votre communication sera un réel **vecteur d'efficacité**, que ce soit en termes d'**image**, de **positionnement**, de **notoriété** ou de **visibilité** dans le **nord Franche-Comté** et au-delà.

PARCO

CYCLES



@parcocycles

parcocycles.com