



Patricia und Sébastien Langel haben auch schon mal den Bieler Gemeinderat überrascht.

Patricia et Sébastien Langel ont même fait le bonheur du Conseil municipal biennois.

COMMERCES

Etoiles et poudre d'or

Quand on pénètre dans la chocolaterie Langel à la vieille ville, les sens sont mis en éveil.

PAR TERES LIECHTI GERTSCH

La fine odeur de chocolat emplit le local; pas trop douce, inaltérée. Crus venus de pays lointains, travaillés avec noblesse. Le regard tombe sur de la celophane brillante enveloppant divers « éclats de chocolat » – de fines plaquettes de chocolat aux couleurs chaudes et veloutées, allant du blanc crémeux à l'attrayant brun foncé – « fleurs », « chili/cannelle », « café »...

Le couple a démarré prudemment et s'est installé ici, dans cette jolie cave voûtée, petite mais pleine de cachet. Les Langel veulent assurer leur avenir avec leur métier de chocolatiers, ils ne cherchent pas à simplement amasser de l'argent. Ils ont d'autres priorités. « Nous avons une grande qualité de vie: nous pouvons travailler ensemble et en dehors des heures d'ouverture du magasin, nous sommes très libres. »

Municipal. Et soudain les souvenirs se ravivent: en août de l'année écoulée, séance du Conseil municipal un vendredi matin. Au beau milieu d'un débat intensif concernant un dossier, un café est servi. Un murmure presque inaudible parcourt la salle – sur le bord de chaque sous-tasse est niché un praliné, blanc, finement teinté de rose. On croque légèrement pour tout de suite découvrir un intérieur moelleux, tendre à souhait – le plus fin des chocolats et toutes les framboises du monde... Le soir précédent, le maire s'était vu offrir des pralinés de chez « Langel » et les partage maintenant avec ses collègues. Une administration municipale tout à coup sous le charme, le temps d'un instant magique et doux.

Créations spéciales. A côté du vaste choix de base, que l'on peut aussi consulter sur le site internet de la Chocolaterie Langel, Sébastien Langel prépare des « Créations spéciales » sur demande de la clientèle. Des flûtes à bec en chocolat, des zepplines et même des molaires surdimensionnées, qu'une cliente avait commandées pour fêter la réussite de l'examen final de technicien dentiste de son fils.

Sébastien Langel est pâtisier-confiseur diplômé et se décrit maintenant comme un « artisan du chocolat ». Avec Patricia, son épouse et partenaire, il dirige son entreprise dans la vieille ville de Biemme depuis trois ans. Sébastien Langel est responsable de la production alors que Patricia emballage et dirige le bureau. Les décisions concernant le commerce sont prises en commun.

En tout cas, la vieille ville a enchanté les Langel. « Ici, nous formons une communauté, il y règne un esprit très particulier. » Sébastien et Patricia se réjouissent d'être eux aussi présentés dans le nouveau livre sur la vieille ville: « Bieler Altstadt-Portrait de la vieille ville » est disponible en librairie et également dans les magasins de la vieille ville.

Chocolaterie Langel
Ring 1, Biemme. Tél. 032 322 07 71
www.chocolaterie-langel.ch
info@chocolaterie-langel.ch
Heures d'ouverture: mercredi, jeudi et vendredi, de 9 à 12 heures et de 14 à 18 heures; samedi de 9 à 16 heures. Dimanche, lundi et mardi: fermé.

Pour Noël, les Langel ont pensé à quelque chose de particulier: de jolies étoiles à branches fourrées de crème noisette et parsemées de poudre d'or.

GEWERBE

Sterne und Goldpuder

Betritt man die Chocolaterie Langel in der Bieler Altstadt, werden die Sinne angesprochen.

VON TERES LIECHTI GERTSCH

Der feine Duft von Schokolade hängt im Raum, nicht zu süß, unverfälscht. Couverture aus fernen Ländern, edel verarbeitet. Der Blick fällt auf glitzernden Zellophan, der verschiedene «Eclats de chocolat» umhüllt – feine Schokoladeplättchen in samtigen warmen Farben, von cremigem Weiss bis zu lockendem Dunkelbraun – «Fleurs», «Chili-Zimt/Cannelle», «Café»...

Gemeinderat. Und gleich ist auch die Erinnerung wieder wach: August vergangenen Jahres, Bieler Gemeinderatssitzung am Freitagmorgen. Mit einer intensiven Dossierberatung hinein wird ein Kaffee serviert. Ein fast lautloses Raunen geht durch den Saal – auf den Rand jeder Unterseite ist eine Praline gebettet, weiss, in rosa Schattierungen überhaucht. Mit einem leichten Knacken wird die Schale zerbrochen und man lässt sich in zarten Schmelz fallen – feinste Schokolade und alle Himbeeren dieser Welt... Der Stadtpräsident hat am Vorabend Pralinen von «Langel» geschenkt bekommen und teilt sie nun mit seinen Kolleginnen und Kollegen. Eine Stadtregerung auf einen Schlag verzaubert, für einen magischen, süßen Augenblick. Sébastien Langel ist gelernter Konditor-Confiseur und bezeichnet sich jetzt als «artisan du chocolat». Mit Patricia, seiner Ehefrau und Geschäftspartnerin, führt er sein Geschäft in der Bieler Altstadt im dritten Jahr. Sébastien Lan-

gel ist für die Produktion verantwortlich, Patricia Langel packt ein und führt das Büro. Geschäftliche Entscheidungen treffen sie gemeinsam. Das Paar ist vorsichtig gestartet und hat sich hier in dem schönen Gewölbekeller apart, aber auf kleinem Raum eingerichtet. Ihr Auskommen sichern wollen Langels mit ihrem Schokolade-Handwerk, ums blosse Geldanhäufen geht es ihnen nicht. Anderes ist ihnen wichtiger. «Wir haben eine hohe Lebensqualität: Wir können miteinander arbeiten und sind ausserhalb der Ladenöffnungszeiten recht frei.»

Sonderanfertigungen. Neben dem vielfältigen Grundangebot, das auch auf der Webseite der Chocolaterie Langel zu sehen ist, stellt Sébastien Langel «Créations spéciales» her, Sonderanfertigungen auf Wunsch der Kundschaft. Blockflöten aus Schokolade, Zepplines und sogar weisse Stockzähne in Übergrösse, die eine Kundin zur Feier des gelungenen Abschlusses der Zahntechnik-Ausbildung ihres Sohnes bestellt hatte.

Der Kontakt mit der Kundschaft bedeutet Langels viel: Kinder, die mit etwas Geld in der Hand das Geschäft betreten und fragen, was sie dafür erhalten würden, verlassen die Lokalität jeweils glücklich und ziehen mit einem Säcklein Pralinen von dannen. «Eine Stammkundin dankt uns jeweils, das wird uns hier in der Altstadt angesiedelt haben und so schöne, hochwertige Produkte anbieten.»

Die Altstadt hat es Langels ohnehin angetan. «Wir sind hier eine Gemeinschaft, es herrscht ein ganz besonderer Geist.» Sébastien und Patricia freuen sich, dass auch sie im neuen Altstadtbuch vorgestellt sind. «Bieler Altstadt-Portrait de la vieille ville» ist im Buchhandel und auch in den Altstadt-Geschäften erhältlich.

Auf Weihnachten haben sich Langels etwas Besonderes ausgedacht. Schöne Zackensterne, mit einer Haselnusscreme gefüllt und mit Goldpuder bestäubt.

Chocolaterie Langel
Ring 1, Biel. Tel. 032 322 07 71, www.chocolaterie-langel.ch, info@chocolaterie-langel.ch
Öffnungszeiten: Mittwoch, Donnerstag und Freitag, 9 bis 12 Uhr und 14 bis 18 Uhr 30; Samstag 9 bis 16 Uhr, Montag und Dienstag geschlossen.

TOP-ANGEBOTE DER WOCHE

MIGROS	Anna's Best Mischsalat, 250 g Rindshackfleisch, CH, 100 g	2.00 statt 2.50	1.10 statt 1.60
	Solange Vorrat: Pouletgeschneitzeltes, Import, 2 x 350 g	6.85 statt 11.45	9.90 statt 14.80
	Cappelletti Frischkäse/Kräuter, 2 x 500 g		
coop	Coop Naturaf. Schweinsbraten, 1 bis 1,5 kg, 100 g	1.15 statt 2.30	1.45 statt 2.90
	Coop Naturafarm Quick-Schüffeli, ca. 1 kg, 100 g	10.00 statt 20.00	59.70 statt 119.40
	Ribera del Quero, Conde De San Cristobal, 6 x 75 cl	8.90 statt 17.85	
	Coop Super Soft Toilettenpapier, 24 Rollen		

Votre centre d'achats!
Biel Biemme
Ihr Einkaufs-Zentrum!

OFFRE DE LA SEMAINE

OTTO'S	Red Bull Edition, blue, red ou silver, Vanisch Oxi Action, Intelligence plus ou Powerwhite, 2,4 kg	1.25 au lieu de 1.95
	Briques Lego ou Duplo, 80 ou 650 pces	19.90 au lieu de 39.90
	Parfum Hugo Boss, Bottled, homme, vapo 100 ml	15.00 au lieu de 35.00
		49.90 au lieu de 120.00
MANOR	Röti et tranches de porc, IP-Suisse, 100 g	2.30 au lieu de 3.85
	Baudroie en tranches, sauvage, Atlantique, 100 g	5.50 au lieu de 7.50
	Jambon cru San Daniele, Italie, 100 g	6.20 au lieu de 8.95
	Raclette en tranches, Suisse, assortie, 1 kg	15.90 au lieu de 26.50
	Barolo DOCG 2008, Riva Leone, 75 cl	14.50 au lieu de 24.90
	Aigle Murrailles, Henri Badout, Suisse, 75 cl	16.25 au lieu de 21.90

SPOTS

FUST: Gemäss Konsumenten-Befragungen ärgern sich die meisten Computer-Benutzer über Wartezeiten am PC. Man gewinnt den Eindruck, dass der PC immer langsamer wird. Muss deswegen wirklich schon wieder ein neuer Computer gekauft werden? Die Computer-Hersteller verweisen dabei auf immer neue Technologien, die nach immer schnelleren Prozessoren verlangen. Genügt der alte PC aber noch? Oder muss wirklich ein neuer her? Die Dipl. Ing. Fust AG ist der Meinung, dass man dem Kunden zumindest eine Möglichkeit bieten sollte, um sich vorgängig möglichst objektiv zu informieren. Deshalb hat Fust einen Computer-Fitness-Test programmieren lassen, der Computer nicht nur komplett durchleuchtet, sondern software-mässig sämtliche Massnahmen trifft, um das Optimum an Leistung aus dem bestehenden Gerät herauszuholen. Mit dem Gebrauch des PC sammelt sich unbemerkt eine Menge Ballast auf dem Computer an. Der Fust Computer-Fitness-Test prüft das vorhandene System auch auf Spyware- und Virenverseuchung, um sicher zu gehen, dass sich die darauf befindlichen Daten in Sicherheit befinden. In einem weiteren Schritt untersucht das Programm die vorhandene Sicherheitssoftware auf mögliche Lücken. Am Ende erhält der Kunde einen ausführlichen Bericht, der über den Zustand des Gerätes Auskunft gibt. Dieser erlaubt es dem Kunden zu entscheiden, ob ein Neukauf notwendig ist oder ob beispielsweise eine Neuinstallation des Betriebssystems ausreichen würde. Der Fust Computer Fitness-Test ist in allen Verkaufsstellen von Fust mit PC- und Apple-Sortiment durchführbar.

FUST: Votre ordinateur faiblit? Est-il de plus en plus lent? Craignez-vous des virus ou des chevaux de Troie ou d'autres logiciels malveillants sur votre ordinateur? Vous avez peur pour la sécurité de vos données et pour l'état du matériel informatique? Chez Fust, nous examinons votre appareil sous toutes les coutures. Le test de condition Fust pour ordinateur permet de vérifier la mise à jour et les performances de tous les composants de votre ordinateur. De plus, à l'aide d'un examen de sécurité spécial, nous déterminons si vous et vos données êtes suffisamment protégés des abus et agressions provenant d'Internet. Pendant l'examen, les réglages Windows sont également optimisés et l'ordinateur est directement nettoyé des spyware et virus. Pour conclure, vous recevez une analyse détaillée des composants utilisés dans votre système, de l'état de vos logiciels antivirus ainsi que la liste des optimisations effectuées et des fichiers nettoyés. (C)

COOP: Depuis 2008, Coop travaille en collaboration avec l'organisation Hautes-tiges Suisse, qui œuvre pour la préservation des arbres à hautes tiges. Un partenariat qui porte ses fruits: désormais, tous les jus de pomme Coop Qualité & Prix sont fabriqués exclusivement avec des fruits issus d'arbres à hautes tiges. Coop est le seul distributeur à avoir choisi cette option dans le secteur des jus de fruits. «En utilisant des fruits issus d'arbres à hautes tiges pour la fabrication de produits de marque propre, Coop montre clairement que la culture fruitière traditionnelle et les fruits suisses ont un avenir», affirme Philipp Schenker, responsable de l'Alimentation de base et des boissons chez Coop. «Pour cela, nous sommes prêts à payer un prix plus élevé aux producteurs de fruits concernés», poursuit-il. Ce changement n'entraînera toutefois pas de hausse de prix pour les consommateurs. La culture des arbres à hautes tiges est une forme de culture fruitière durable qui ne nécessite pas d'arrosage particulier. De plus, ces arbres sont typiques des paysages de nombreuses régions suisses et sont essentiels à la survie de nombreuses espèces animales et végétales. (C)

MIGROS: Dès 2013, des directives plus strictes vont s'appliquer à la viande de bœuf suisse de qualité supérieure vendue à Migros sous le label Bœuf de pâturage Bio et Bœuf de pâturage. Elles interdisent de proposer du soja comme fourrage complémentaire et, outre la sortie quotidienne au pâturage, déterminent également avec précision la part de nourriture que les bœufs doivent ingérer à l'herbage. La viande Bœuf de pâturage Bio est très prisée de la clientèle Migros. Pour cette raison, le grand distributeur intensifie sa demande en Bœuf de pâturage Bio et se réjouit que des productrices et producteurs intéressés d'exploitations Bio Suisse certifiées s'annoncent auprès des distributeurs autorisés. (C)

En tout cas, la vieille ville a enchanté les Langel. « Ici, nous formons une communauté, il y règne un esprit très particulier. » Sébastien et Patricia se réjouissent d'être eux aussi présentés dans le nouveau livre sur la vieille ville: « Bieler Altstadt-Portrait de la vieille ville » est disponible en librairie et également dans les magasins de la vieille ville. Pour Noël, les Langel ont pensé à quelque chose de particulier: de jolies étoiles à branches fourrées de crème noisette et parsemées de poudre d'or.

SWISS LACK Farben für Leisten
E. BEFFA
SWISS LACK Maler/Gipsbedarf für den Profi
Herbol sikkens
Bei Abgabe dieses Inserates 10% Rabatt
Solothurnstrasse 154 - 2504 Biel - Tel. 032 344 40 00 - Fax 032 344 40 01