



«Rebl Art Show», ehemalige Neumarkt-Post im Erdgeschoss der Stadtbibliothek Biel.

Vernissage, 30. November, ab 18 Uhr, danach bis 22. Dezember jeweils Donnerstag, Freitag, Samstag und Sonntag.

Die Öffnungszeiten findet man auf der Website [rebl.space](http://rebl.space).

Hervé Thiot, Sèyo und Reto Blösch: Auf zu neuen künstlerischen Abenteuern in der ehemaligen Bieler Neumarktpost!

En route pour de nouvelles aventures culturelles: Hervé Thiot, Sèyo et Reto Blösch.

«Rebl Art Show», ancienne poste du Marché-Neuf au rez-de-chaussée de la Bibliothèque de la Ville de Bienne.

Vernissage vendredi 30.11 dès 18h00 puis chaque jeudi, vendredi, samedi et dimanche jusqu'au 22 décembre.

Les heures d'ouverture sont sur le site: [rebl.space](http://rebl.space)

PHOTO: JOEL SCHWEIZER

KULTUR

# Die Rebellen sind los

Das Kreativ-Kollektiv Rebl zeigt in der ehemaligen Neumarktpost Werke von Künstlern wie Sèyo oder Hervé Thiot.

VON HANS-UELI AEBI

Das riesige Graffiti an der Aussenmauer der «Dispo» in Nidau war das Sommer-Highlight der regionalen Kunstszene. Acht Künstler erschufen ein Werk von fast 40 Metern Breite und bis 10 Meter Höhe. Lokale und nationale Medien berichteten. Mit dem Werk wurde das Kreativ-Kollektiv Rebl aus der Taufe gehoben. «Wir unterstützen Künstler, Musiker, Tänzer, Fotografen, Dichter und andere Kreative», sagt Co-Gründer Reto Blösch. «Die Welt und die Menschen brauchen Kunst mehr denn je.»

**Ein Monat.** Eine erste Show im «Dispo» in Nidau stiess auf grosses Interesse mit rund 3000 Besuchern. Hervé Thiot, Sèyo und weitere konnten überraschend viele Bilder verkaufen. «Einige unserer Werke eignen sich nicht für jedermann, schon nur wegen der schieren Grösse», erklärt Sèyo. «Die Besucher waren begeistert von der Ausstellung», fügt Hervé hinzu.

Der nächste Event soll einen Monat dauern. Die «Rebl Art Show» findet in der ehemaligen Schalterhalle der Neumarktpost statt. Wiederum zeigen die Kollektiv-Mitglieder ihre Werke, für Ausstattung und Installation ist Hervé zuständig. «Es wird auch musikalische Darbietungen oder Lesungen geben», so Blösch, «aber keine Partys...» Die Lage sei «ideal», gleich nebenan findet der Weihnachtsmarkt statt. Nach dem Einkaufsbummel könne man vorbeischaun und das eine oder andere künstlerische Weihnachtsgeschenk erwerben.

**Gloeb's & Co.** Blösch ist in der hiesigen Kulturszene eine bekannte Figur, unter anderem als Gründer der

Eventreihe «First Friday». Rebl-Mitbegründer Pierrick Veya ist Digital Director und bringt als Kommunikationsexperte und Innovator zusätzliche Power in die Rebl-Welt. Die meisten Bieler kennen Sèyo respektive dessen Figur Gloeb's, das verknitterte Froschwesen mit spitzen Zähnen und verkehrt aufgesetztem Cap. Gloeb's hat über die Jahre einige Gefährten bekommen, etwa The Beauty. Sèyo ist ein Hiphopper der ersten Stunde und seit 40 Jahren in verschiedenen Disziplinen aktiv, so war er in jungen Jahren ein begnadeter Break Dancer. Auch wenn er mittlerweile zweifacher Grossvater ist, strahlt er immer noch etwas Rebelliges aus. «Rebellen sind Leute, die ihr Ding auch gegen Widerstände durchziehen und ihre Passion leben.»

**Architektur.** «Rebellen wollen die Welt zu einem besseren Ort machen», ergänzt Hervé. Der ursprünglich aus Mauritius stammende Künstler hat in den letzten 20 Jahren seinen eigenen Stil respektive Strich entwickelt. Viele seiner grossflächigen Bilder zeigen Architektur «oder Spuren, welche die Menschen hinterlassen». Diese stellt er in seinem Atelier an der Brühlstrasse her, einer ehemaligen Werkstätte für Uhrenbänder. Im Ofen lodert ein Feuer, es riecht nach Zigaretten, im Raum stehen Farbkübel, Maler-Utensilien und eine eindrückliche Bilderwelt.

Rebl betreibt einen Web-shop mit kleineren Reproduktionen, d' Hervé sind dort Werke der Künstlerin Ramo und des Fotografen Wolffmeister erhältlich. Wer das Bieler Kreativ-Kollektiv unterstützen will, kann Mitglied werden, für 100 oder 200 Franken pro Jahr.

CULTURE

# Les rebelles sont lâchés

Le collectif créatif Rebl présente dans l'ancienne poste du Marché-Neuf des œuvres d'artistes comme Sèyo ou Hervé Thiot.

PAR HANS-UELI AEBI

Le graffiti géant sur le mur extérieur de la Dispo à Nidau a été le point fort de l'été sur la scène artistique régionale. Huit artistes ont créé une œuvre de près de 40 mètres de large et jusqu'à 10 mètres de haut. Les médias locaux et nationaux en ont parlé. Cette œuvre a donné naissance au collectif créatif Rebl. «Nous soutenons des artistes, des musiciens, des danseurs, des photographes, des poètes et d'autres créateurs», explique Reto Blösch, cofondateur. «Le monde et les gens ont plus que jamais besoin d'art.»

**Un mois.** Une première manifestation au Dispo de Nidau a suscité un grand intérêt avec près de 3000 visiteurs. Hervé Thiot, Sèyo et d'autres ont réussi à vendre un nombre surprenant de tableaux. «Certaines de nos œuvres ne conviennent pas à tout le monde, ne serait-ce qu'en raison de leur taille», explique Sèyo. «Les visiteurs ont été ravis de l'exposition», ajoute Hervé Thiot.

Le prochain événement devrait durer un mois. Le «Rebl Art Show» aura lieu dans l'ancien hall des guichets de la poste du Marché-Neuf. Une fois de plus, les membres du collectif présenteront leurs œuvres, Hervé Thiot étant responsable du décor et de l'installation. «Il y aura aussi des représentations musicales raffinées ou des lectures», ajoute Reto Blösch, «mais pas de fêtes...» L'emplacement est «idéal», le marché de Noël a lieu juste à côté. Après avoir fait du shopping, on pourrait y faire un tour et acheter l'un ou l'autre cadeau de Noël artistique.

**Gloeb's & Co.** Reto Blösch est une figure connue de la scène culturelle locale, notamment en tant que fondateur des «First Friday». Le cofonda-

teur de Rebl, Pierrick Veya, est directeur numérique et apporte une puissance supplémentaire au monde de Rebl en tant qu'expert en communication et innovateur.

La plupart des Biennois connaissent Sèyo et son personnage Gloeb's, la grenouille aux dents pointues et à la casquette à l'envers. Au fil des ans, Gloeb's a eu quelques compagnons, comme The Beauty. Sèyo est un hip hopper de la première heure, actif depuis 40 ans dans différentes disciplines, il est par exemple un break dancer doué depuis ses jeunes années. Même s'il est aujourd'hui deux fois grand-père, il dégage toujours quelque chose de rebelle. «Les rebelles sont des gens qui vont jusqu'au bout de leur truc, même contre l'opposition, et qui vivent leur passion.»

**Architecture.** «Les rebelles veulent faire du monde un endroit meilleur», ajoute Hervé Thiot. L'artiste originaire de l'île Maurice a développé son propre style, ou plutôt son propre trait, au cours des 20 dernières années. Beaucoup de ses grands tableaux représentent l'architecture «ou les traces que les gens laissent derrière eux». Il les réalise dans son atelier de la rue du Breuil, un ancien atelier de fabrication de bracelets de montre. Un feu flambe dans le fourneau, ça sent la cigarette, des seaux de peinture, des ustensiles de peintre et un monde d'images impressionnant sont répartis dans la pièce.

Rebl gère une boutique en ligne avec de petites reproductions; outre Sèyo et Hervé Thiot, on peut y acquérir des œuvres de l'artiste Ramo et du photographe Wolffmeister. Pour soutenir le collectif créatif biennois, on peut devenir membres, pour 100 ou 200 francs par an.



von Tobias Jaberg, dipl. Chefkoch und Diätkoch, Stv. Küchenchef Hirslanden Klinik Linde Biel, Silbermedaillengewinner Kocholympiade Stuttgart 2020.

Mit seinen vielen Vitaminen und Mineralstoffen ist Rosenkohl eines der wertvollsten Wintergemüse. Nach dem ersten Frost geerntet, ist er geschmackvoller, weicher und leichter verdaulich. Er sollte nicht länger als drei Tage im Kühlschrank und sonst besser im Tiefkühler gelagert werden. Am besten verarbeitet man ihn aber gleich zu einem raffinierten Dip unter Freunden:

**GERÖSTETER ROSENKOHL «ASIA-STYLE» Für 4 Personen**

- 600 g Rosenkohl
- 1 Zwiebel
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 2 TL Honig
- 1dl Sesamöl
- 1 TL Sojasauce
- 20 g frischer Ingwer
- 1 TL rote Currypaste
- wenig Sesamsamen
- Salz

- Dip:  
200 g Naturjoghurt  
1 Limette, Zesten und Saft  
Salz und Pfeffer  
Chiliflocken

Den Rosenkohl gut waschen, evtl. die äussersten Blättchen entfernen, dann halbieren. Zwiebel, Schalotte und Knoblauch fein hacken. Mit den restlichen Zutaten zu einer Marinade vermischen und den Rosenkohl damit vermengen. Auf ein Backblech geben und bei 220 Grad für rund 25 Minuten backen. Ab und zu wenden und mit allenfalls verbliebener Marinade bestreichen. Alle Zutaten für den Dip mischen und abschmecken. Zu den Rosenkohlhälften servieren.

**TIPPS:**

- Mit der Marinade können Sie auch experimentieren. Ob Asia oder Barbecue Style, ob rauchig, süss oder exotisch scharf – probieren Sie es einfach aus.
- Wenn Sie für die letzten 15 Minuten in Streifen geschnittene Speckscheiben begeben, verleiht dies dem Rosenkohl zusätzliches Aroma und einen Knusper-effekt.
- Einfach, schnell und raffiniert: Diesen Rosenkohl können Sie sowohl als Beilage zu einem Fleischgericht als auch zum Apero servieren.

par Tobias Jaberg, chef et cuisinier diététique, chef de cuisine adjoint de la Hirslanden Clinique des Tilleuls de Bienne, médaillé d'argent des Olympiades des Cuisiniers de Stuttgart 2020.

Avec leurs nombreuses vitamines et substances minérales, les choux de Bruxelles sont l'un des légumes d'hiver les plus précieux. Récoltés après les premières gelées, ils sont plus savoureux, plus tendres et plus faciles à digérer. Il ne devrait pas être conservé plus de trois jours au réfrigérateur ou mieux encore au congélateur. Mais le mieux est de le transformer tout de suite en un dip raffiné entre amis:

**CHOUX DE BRUXELLES GRILLÉS «À L'ASIATIQUE» pour 4 personnes**

- 600 g de choux de Bruxelles
- 1 oignon
- 1 échalote
- 1 gousses d'ail
- 2 cc de miel
- 1dl d'huile de sésame
- 1 cc de sauce soja
- 20 g de gingembre frais
- 1 cc de pâte de curry rouge
- un peu de graines de sésame sel

- Dip :  
200 g de yaourt nature  
1 citron vert, zeste et jus  
sel et poivre  
flocons de piment

Laver soigneusement les choux de Bruxelles, enlever éventuellement les feuilles les plus extérieures, puis les couper en deux. Hacher finement l'oignon, l'échalote et l'ail. Mélanger avec le reste des ingrédients pour obtenir une marinade et y mélanger les choux de Bruxelles. Mettre sur une plaque de cuisson et faire cuire à 220 degrés pendant environ 25 minutes. Retourner de temps en temps et badigeonner avec le reste de la marinade. Mélanger tous les ingrédients pour le dip et assaisonner. Servir avec les choux de Bruxelles.

**TUYAUX:**

- Vous pouvez également faire des expériences avec la marinade. Style asiatique ou barbecue, fumée, sucrée ou exotiquement épicée - essayez tout simplement.
- Si vous ajoutez des tranches de lard coupées en lanières pour les 15 dernières minutes, cela confère aux choux de Bruxelles un arôme supplémentaire et un effet croustillant.
- Simple, rapide et raffiné: vous pouvez servir ces choux de Bruxelles aussi bien en accompagnement d'un plat de viande qu'à l'apéritif.

Votre centre d'achats!

**ANGEBOTE DER WOCHE**

**Biel Bienne**

Ihr Einkaufs-Zentrum!

**OFFRES DE LA SEMAINE**

<b>coop</b>	50% Baumnüsse, Frankreich, Beutel à 1 kg	3.30	statt	6.60
	40% Poulet-Minifilet, CH, in SB, ca. 500 g, per 100 g	2.15	statt	3.60
	50% Schweinskoteletts v. Hals, CH, in SB, 4 St., per kg	11.00	statt	22.00
	41% Hohes C, Orangensaft oder Multivitamin, 6 x 1 l	10.95	statt	18.60
	50% Ribera del Duero, DO Crianza Legaris 2020	12.75	statt	25.50

<b>OTTO'S</b>	Bière Corona, P6 x 35,5 cl	5.95	au lieu de	9.95
	Hugo Boss Bottled, homme, EdT, 200 ml	69.90	au lieu de	159.00
	Plenty papier ménage, 16 rouleaux	14.95	au lieu de	27.80
	Coca-Cola, classic, light ou zero, 6 x 1,5 l	7.50	au lieu de	12.60
	Alprose chocolat Prestige, assortiment, 40 x 100 g	32.00	Prix hit	

<b>MIGROS</b>	40% Rehpfeffer gekocht, 600 g und 350 g, z. B. 600 g	13.10	statt	21.90
	41% Frey Freylini Kugeln Classics, 1,3 kg	14.95	statt	25.35
	50% Don Pollo Poulet Nuggets, 1,5 kg	12.40	statt	24.80
	ab 2 Stück 25% Avocados, Chile/Marokko/Peru, pro Stk.	1.20	statt	1.60
	40% Raccard Raclette Nature, z. B. Extra Block, 100 g	1.35	statt	2.25

<b>Volg</b>	Kaki Persimon, Espagne, pièce	0.80	au lieu de	1.10
	Tomates cerises en grappes, Espagne/Maroc, 500 g	3.30	au lieu de	4.50
	Jambon de derrière Agri Natura, coupé, 2 x 180 g	8.30	au lieu de	11.90
	Old El Paso, tortillas flour, 8 pièces	3.90	au lieu de	5.20
	Boules au chocolat, kg	12.50	au lieu de	19.90
	Valsler, pétillante, 6 x 1,5 l	5.40	au lieu de	7.95

**BIEL BIENNE-Leserinnen bevorzugen für ihre Einkäufe unsere treuen Inserenten und ihre wöchentlichen Aktionen.**

**Les lectrices de BIEL BIENNE privilégient pour leurs achats nos fidèles annonceurs et leurs actions hebdomadaires.**