



Le Périscope

Le média des entreprises locales | le-periscope.info

EDITO

A votre santé et bon appétit

Ça y est, enfin, on y est presque à ce retour à la normale. Les cafés, bars et restaurants ont pu rouvrir leurs terrasses le 19 mai dernier, pour des tablées de six convives, puis leurs salles depuis le 9 juin, mais devront se limiter à la moitié de la capacité de celles-ci, avant de pouvoir travailler sans limitations à partir du 30 juin. Les professionnels espéraient que certains territoires, aux indicateurs sanitaires meilleurs qu'ailleurs, seraient exemptés de cette jauge de 50 %, qui va forcément et fortement les handicaper, alors que seuls 40 % de ces établissements disposent d'une terrasse, et que les touristes étrangers, comme la clientèle d'affaires, ne seront pas de retour cet été. Les restaurateurs exprimaient leur inquiétude de voir leur rentabilité mise en péril par ces jauges imposées.

Dans la mesure du possible les municipalités et les collectivités ont cherché des solutions autorisant lorsque cela était possible l'installation de terrasses en bloquant des places de parkings ou même les accès à la rue. Mais bien sûr cela n'a pas été toujours possible et pour les restaurateurs et patrons de bars, c'était une frustration et des problèmes supplémentaires : contents d'ouvrir, mais très inquiets de la jauge qui va rendre encore plus compliquée et plus dégradée leur activité. C'est le sentiment de la plupart des professionnels.

Aujourd'hui, le constat est là. Beaucoup ont profité de la situation pour entamer des travaux, investir de manière importante pour aller de l'avant. La Covid a été un déclencheur. Certains s'en relèveront, d'autres, malgré tous leurs efforts, mettront la clé sous le paillason. À présent même si tout le monde à la tête dans le guidon pour ne pas rater la saison estivale, se joue dans les coulisses du pouvoir des décisions qui permettront de donner ou non un coup de pouce sachant que beaucoup de restaurants qui ont une terrasse ne vont réaliser que la moitié de 30 % de leur chiffre d'affaires avec une activité au ralenti. D'où la nécessité de maintenir les aides en fonction du chiffre d'affaires réalisé par rapport à 2019.

Passé le 30 juin, bars et restaurants fonctionneront normalement "dans le respect des mesures barrières et de distanciation".

Pierre-Alain

La Tour Collection Hôtels et Restaurants, le groupe familial mulhousien place l'excellence comme « clé de l'expérience client »

La famille Kesser a marqué de son empreinte la zone d'activité du Trident en y créant un véritable pôle hôtellerie-restauration. A Mulhouse, elle est à la tête de la Brasserie K, Bella Society, l'Hôtel Holiday Inn 4* et l'Appart'hôtel Le Trident 4*. Un groupe dont l'ADN est l'excellence.

L'histoire débute en 2000. Claude Kesser crée son entreprise générale du bâtiment avec la naissance de l'entité CKD (Claude Kesser Développement). Après quatre ans de maturation, il ajoute une corde supplémentaire à son arc avec la création d'un pôle Promotion. Le Groupe La Tour est né. Quatre ans plus tard, en 2008, le groupe construit son premier bâtiment "Le Trident", avec un bâtiment de bureaux, dédié aux métiers du tertiaire. « Mais pour être en adéquation avec le lieu et son nom, il nous fallait trois bâtiments, explique Julien Kesser, directeur général du groupe hôtelier. Le secteur de la construction étant cyclique, nous avons choisi de nous engager dans le secteur de la restauration, puis de l'hôtellerie avec, même, la création d'une résidence seniors. Notre famille a une véritable histoire avec ces lieux ! »

Le Trident, la réponse sur mesure à tout type d'événement

Le Trident bénéficie aujourd'hui d'un véritable "resort" mulhousien avec une offre de services variée. « Nous sommes capables d'offrir une réponse sur mesure à n'importe quel événement, du mariage aux bulles sanitaires pour les sportifs, en passant par les enterrements de vie de jeunes filles », souligne Julien Kesser. Un resort composé de quatre entités. L'Hôtel Holiday Inn 4*, un établissement de 80 chambres et 600 m² d'espaces de réception modulables pour les événements privés ou professionnels. Une enseigne qui offre également à ses clients un espace bien-être avec sa salle de fitness et son SPA géré par l'Esprit A (massages, soins, piscine intérieure, sauna et hammam). Pour les clients qui préfèrent la liberté d'un appartement avec le choix de services hôteliers, le groupe propose l'Appart'hôtel Le Trident 4*, un établissement de 34 appartements du studio au F3. Côté restauration, sa brasserie K, dont l'ADN est une cuisine contemporaine et savoureuse avec 90 couverts intérieurs et 80 extérieurs. L'un de ses atouts reste sa terrasse spacieuse avec vue sur les Vosges. Cet espace peut également accueillir des événements privés aussi bien que professionnels



grâce à ses 600 m² d'espace. La Trattoria Bella Society, elle, propose un voyage en Italie avec 100 couverts intérieurs et 35 extérieurs, sans oublier 120 m² d'espaces privatisables.

Une nouvelle carte pour la Brasserie K

Si la crise sanitaire a touché de plein fouet ses quatre établissements, Julien Kesser a continué d'avancer. « Nous avons conservé le lien avec nos collaborateurs et mis en place des formations. Nous avons également réouvert l'Hôtel Holiday Inn en semaine, début février 2021, ce qui nous a poussé à innover. Nous avons proposé des plats en bocaux à nos clients de l'hôtel. » Julien Kesser en a également profité pour élaborer et tester la nouvelle carte de la Brasserie K avec son chef de restaurant, Grégoire Dufour. Une carte type brasserie, avec un goût de tradition, de fraîcheur, et du visuel. « Même si nous voulons rester simples, nous apportons désormais une touche de graphisme à nos assiettes. » Dans les prochains mois, le hall d'accueil sera entièrement repensé et rénové pour en faire un "Open Lobby", véritable lieu de vie et d'interactions. Un investissement de 250 000 euros. « Le 9 juin est une date importante pour nous. Nous sommes impatients de voir revenir les réservations de nos clients. Les trois derniers soirs avant l'annonce de la fermeture de nos établissements, nous affichions complet. » Un succès que compte bien retrouver le directeur général et ses équipes avec, notamment, la création d'événements et de soirées à thèmes.

Deux hôtels ouverts en pleine pandémie

Si la pandémie a freiné certains projets, le temps mis à disposition, lui, a permis, d'en développer d'autres. Le groupe familial a ainsi

lancé sa nouvelle marque, La Tour Collection, et ouvert son Hôtel des Vosges, à Strasbourg. Un hôtel 4* de 64 chambres avec 115 m² d'espace de réception modulable pour les événements privés et professionnels ainsi qu'un espace bien-être. Implanté à Mulhouse, Strasbourg et Belfort (Hôtel Mercure 4* Accor et Brasserie Pub Au Bureau), la marque La Tour Collection s'implante également à Mandelieu-Napoule, près de Cannes avec l'ouverture de son "Îlot du Golf", en juin 2021. « Cet établissement, c'est pour nous, le moyen d'offrir du rêve ! » Un projet issu d'un programme de rénovation de 11 millions d'euros entamé en 2018 avec la démolition complète du bâtiment et une montée en gamme de 2 à 4*.

Un groupe de 50 sociétés mais des valeurs familiales

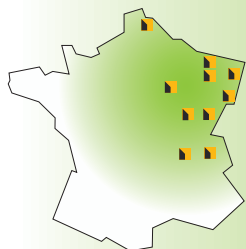
Le groupe La Tour repose sur quatre valeurs : la confiance, la proximité, le professionnalisme et le challenge. « C'est grâce à ces valeurs que nous sommes partis de rien en 2000 pour arriver aujourd'hui à un groupe de 50 sociétés, souligne Julien Kesser. Preuve de notre goût du challenge, l'ouverture de deux hôtels en pleine pandémie... » Le Groupe La Tour est composé de quatre pôles d'activités : la promotion et le montage de projets, les services, la construction entreprise générale et l'hôtellerie-restauration. Un groupe qui pèse aujourd'hui 50 millions d'euros et emploie 250 collaborateurs. « Nous sommes un petit parmi les gros, mais un gros parmi les petits. »

Emilie Jafrate

La Tour Collection
36 rue Paul Cézanne - Mulhouse
latourcollection.com

LCR
LES CONSTRUCTEURS REUNIS

LCR MULHOUSE 03 89 42 89 74



PROMOTEUR - CONSTRUCTEUR - CONTRACTANT GÉNÉRAL
La construction clé en main en immobilier d'entreprises

Plateformes logistiques / Transport / Messagerie, Immeubles tertiaires, Villages d'entreprises, Sites industriels (yc agro-alimentaire), Locaux d'activités, Pôles médicaux, Hôtels & réhabilitations...

Pour tous vos projets de 300 à 50 000 m²

Retrouvez nous aussi : à Lille, Metz, Nancy, Strasbourg (Siège), Troyes, Dijon, Besançon, Lyon & Annecy



“Les Crêtes s’invitent dans vos assiettes”, l’initiative qui a fait descendre la montagne en plaine

Pendant le confinement et la fermeture de leurs établissements au public, les fermes-auberges du Kohlschlag (Soultz), du Freundstein, du Grand-Ballon (route des Crêtes), la ferme Ludwig (Goldbach-Altenbach) et le Domaine Roth (Soultz) se sont alliés pour proposer leurs produits sur une “liste de course” virtuelle. Une initiative inédite appelée “Les Crêtes s’invitent dans vos assiettes”. Après 40 semaines d’existence, elle a pris fin le 9 juin dernier, avec la réouverture totale de leurs établissements.

En mars 2020, personne n’avait misé sur un premier confinement d’un mois et demi... Après avoir encaissé le coup, les deux premières semaines, le fromager Benjamin Ludwig commence à organiser des tournées à bord de son camion frigo pour livrer ses fromages. « C’est simple, les Super U dans lesquels je les livrais ne tournaient plus. Je n’avais plus aucune commande, se souvient-il. Je me suis servi de Facebook pour proposer mes produits. » Au bout de trois semaines, le fromager enregistrerait déjà une centaine de commandes. « J’ai ensuite convié mes collègues fermiers-aubergistes au mouvement. » Le fromager, également adjoint au maire de Goldbach entraîne avec lui un autre adjoint, Brice Inhofer. Ce dernier s’est occupé de créer une liste avec les différents produits proposés, de la mettre en ligne et de la diffuser. « Nous avons également créé un groupe WhatsApp pour pouvoir nous organiser. Les gens avaient du jeudi au lundi midi pour choisir. Nous préparions la semaine et livrions le vendredi soir et le samedi sur nos points de distribution. »

Une opération en trois saisons

Cette initiative a connu trois saisons, entre les différents confinements. « Le premier

jour, nous avons passé 8 heures à décortiquer les 80 commandes », souligne Brice Inhofer. Chacun a trouvé sa place au fur et à mesure et mis ses compétences au service du collectif. « Aujourd’hui, nous avons 880 adresses dans notre répertoire, se réjouit-il. Nous avons 100 à 120 clients par semaine, ce qui signifie qu’une personne sur huit de notre mailing list a passé commande jusqu’au bout. » Les participants, eux, ont appris un nouveau métier. Les tâtonnements des débuts se sont transformés en automatismes.

Une madeleine de Proust

“Les Crêtes s’invitent dans vos assiettes” a été le moyen de survivre économiquement mais a aussi, et surtout, constitué une aventure humaine. La solidarité s’est mise en marche, tous ont travaillé main dans la main. « Le Freundstein s’est retiré de l’opération quelques semaines avant la dernière semaine. Ils ont pourtant continué à gérer notre tableau comptable », souligne Brice Inhofer. Cette opération a également permis de faire plaisir aux clients et ce bonheur se manifestait lors des distributions. « C’est la montagne qui arrivait jusqu’à eux. Nous nous sommes rendus compte



que nos produits représentaient une véritable madeleine de Proust. »

L’importance de l’agriculteur dans un village rural

Pour Benjamin Ludwig, cette opération a également permis de valoriser leurs métiers. « Nous avons été capables de mettre sur pied un nouveau concept. Nous avons également mis en lumière et montré à nos vallées notre activité agricole. Nous totalisons presque 15 emplois à l’année rien que sur nos quatre structures. L’agriculture reste le premier employeur de Goldbach-Altenbach, notre village. Et au-delà de nos auberges, nous sommes les premiers acteurs du paysage, nous déneigeons, nous transportons le bois, nous mettons nos tracteurs à disposition. J’accueille des stagiaires de 3^e dans ma fromagerie. Nous sommes de véritables acteurs de notre village. Sans nous, pas de route des Crêtes, ni de tourisme. »

Une suite en réflexion

Après 40 semaines d’existence et plus de 4 000 commandes au total, l’opération a fini par s’arrêter. Une dynamique couronnée de succès dans une période où chacun avait du temps devant lui. Comment désormais imaginer une suite ? « Avec l’arrivée de l’été et la réouverture totale de leurs établissements, les fermiers-aubergistes vont être overbookés, glisse Benjamin Ludwig. Nous avons pensé à organiser une journée montagnarde, reprendre en hiver, installer un distributeur... » Autant de pistes en cours de réflexion.

Emilie Jafrate

Découvrez l’histoire et les spécificités de chacun des protagonistes de l’opération “Les Crêtes s’invitent dans vos assiettes” ainsi que leur retour sur expérience à travers notre dossier du mois.

La Ferme-auberge du Kohlschlag, le goût simple des bonnes choses depuis 50 ans

En 2021, la famille Gewiss souffle sa 50^{ème} bougie au Kohlschlag. La deuxième et troisième génération se côtoient aujourd’hui au cœur de cette exploitation et son écrin de verdure.

« Le moral n’a pas de prix », lâche d’emblée Véronique Gewiss. Un moral aujourd’hui solide, même si la famille n’a pas pu ré-ouvrir sa terrasse dès le 19 mai. « En montagne, la météo est plus problématique encore si nous n’avons pas de solution de repli à l’intérieur, précise-t-elle. C’est dommage, cela fait quatre ans que nous connaissons des printemps secs. Cette année, nous aurons au moins du fourrage. On ne peut pas tout avoir... » On est encore en mai et après la première traite du matin, la famille s’affaire en cuisine et en fromagerie pour assurer les commandes de l’opération « Les Crêtes s’invitent dans vos assiettes ». Avec la pandémie et la fermeture de l’auberge, les Gewiss ne disposaient plus de point de vente pour écouler leur production. Vient alors cette initiative inédite. « C’était une idée adaptée à l’actualité, au confinement et qui nous permettait de rebondir ! » Mais avant ce rebond, il a fallu d’abord accuser le coup en mars 2020, à l’annonce du premier confinement. « Le pire, c’était qu’il n’y avait plus aucun coup de fil. Plus de contact ni de chaleur humaine... »

Une aventure humaine hors-normes

Très rapidement est arrivée l’initiative “Les Crêtes Vosgiennes s’invitent dans vos assiettes”. Une aventure jamais-vue, audacieuse, inédite et une logistique qu’il a fallu - mine de rien - rôder... « Le démarrage a été fastidieux avec quelques cafouillages. Nous sommes humains, sourit Véronique. Nous nous retrouvions le vendredi après-midi pour rassembler les produits de nos quatre structures par numéro de commandes. » L’équipe du Kohlschlag descendait alors à Soultz pour assurer la distribution et remontait avec les bouteilles du Domaine Robert Roth pour distribuer sur Altenbach, Willer-sur-Thur

et Thann. Si ce système a permis d’écouler les produits de chacun, ce que retient Véronique, c’est l’aventure humaine. « Nous nous sommes retrouvés. Nous avons appris à nous connaître et à découvrir les produits des uns et des autres. Nous avons le même métier mais nous sommes chacun sur notre site, dans nos entreprises. Nos méthodes de fonctionnement sont différentes et malgré toutes nos différences, nous nous sommes soudés. En 2020, le seul fait de se retrouver pour assurer les commandes était déjà quelque chose d’important moralement. »

« Les gens nous ont intégré à leur mode de fonctionnement »

Une aventure qui a également permis de garder le lien avec des clients fidèles mais aussi et surtout de se faire connaître auprès d’une nouvelle clientèle. Si le Kohlschlag est très prisé du côté du Florival, l’autre vallée, la vallée thannoise, a appris à découvrir les savoureux produits réalisés par la famille Gewiss. « C’est vrai que nous sommes dans notre creux et nous paraissions moins accessibles pour les personnes venant du côté de Willer-sur-Thur. » Une clientèle sensible à l’initiative et qui n’a pas hésité à laisser des compliments sur les « bons produits » qu’ils pouvaient savourer chaque semaine. « Les gens nous ont intégré à leur mode de fonctionnement », se réjouit Véronique.

Du lait à la viande en passant par les œufs... une valorisation maison

Avec la réouverture totale annoncée début juin, la famille Gewiss aimerait « marquer le coup ». Cette année est une année anniversaire. Voilà 50 ans qu’elle est installée au Kohlschlag. La première génération arrive en 1971 en location/gérance. Eloi et sa femme Véronique reprennent



De gauche à droite, la famille Gewiss au complet : Marc, Lise, Véronique et Eloi.

en 1994 et saisissent l’opportunité de le racheter en 2017. À leur arrivée, il a fallu tout mettre aux normes. Des travaux débutés en automne 1998 et terminés début 1999. La famille élève aujourd’hui une trentaine de vaches et de veaux, 5 à 6 chèvres et moutons et une cinquantaine de poules pour leurs œufs, sans oublier les oies, les canards, et les cochons - élevés au petit lait qui s’écoule du fromage - en rotation toute l’année. Ici tout est valorisé. Entre avril et novembre, près de 80 à 100 litres de lait sont transformés chaque jour. Le Kohlschlag est également connu pour sa viande séchée, réalisée avec passion par Eloi. L’établissement est passé en bio et s’est diversifié, au fil des années. Il propose aujourd’hui du beurre, mais aussi du fromage affiné à l’ail des ours ramassé par les soins de la famille, un crèmeux frais nature ou aux fines herbes, des yaourts... « Et quand nous pourrons à nouveau ouvrir notre auberge, Véronique proposera du flan maison avec le lait de nos vaches et les œufs de nos poules. » Et c’est bien pour ces recettes simples et traditionnelles que les gens arrivent jusqu’au Kohlschlag.

Marc et Lise à la reprise

Une philosophie qu’ont bien intégrée Marc et Lise, la troisième génération, déjà en place aux côtés de leurs parents. « J’aimerais plus de moutons pour pouvoir proposer de la viande », souligne Marc. Lise, elle, aimerait proposer davantage de fromages de chèvre. « Il nous faudrait plus de bêtes. Une dizaine, et un bouc. » Des envies, et des projets à venir. Après la construction d’un hangar pour le fourrage en décembre 2019, la famille aimerait installer des panneaux solaires pour chauffer son eau. Et après 22 ans de bons et loyaux services, la cuisine, elle aussi demanderait un coup de neuf. Mais pour l’heure, le plus important pour cette famille, c’est de pouvoir rouvrir sa terrasse d’une vingtaine de places et son auberge d’une cinquantaine de places assises “hors covid”.

Emilie Jafrate

Ferme Kohlschlag, Soultz

03 89 82 31 28

Ferme-auberge du Kohlschlag

Stéphane Luttringer et Laurence Erhart, leur dixième saison à la Ferme-auberge du Freundstein

Stéphane Luttringer et sa compagne Laurence Erhart célèbrent cette année leurs dix ans d'installation au Freundstein. Ils disposent d'une vue imprenable sur le Grand Ballon et d'un coucher de soleil exceptionnel en terrasse.

« Nous exerçons les deux métiers les plus exigeants qui existent mais nous aimons cela et surtout, nous n'imaginons pas notre auberge sans exploitation agricole et inversement », sourit Stéphane Luttringer. Sa famille loue l'auberge du Freundstein depuis trois générations. « Ma grand-mère est arrivée ici en 1953 », précise-t-il. Stéphane Luttringer s'occupe actuellement d'une cinquantaine de bovins dont sept vaches allaitantes. « J'ai choisi des Salers parce qu'elles sont très maternelles, elles s'occupent bien de leurs veaux, et il n'y a quasiment jamais de soucis à la naissance. Elles sont en plus bien adaptées à la montagne. Le reste du troupeau est composé d'Abondances, une origine de Haute-Savoie. C'était un coup de cœur de papa et je n'ai jamais eu envie de revenir à la Vosgienne. » Ses vaches disposent de 45 hectares composés de prés et de forêts.

Spécialistes du Bargkass

Depuis deux ans, Stéphane et Laurence se sont spécialisés dans le Bargkass. Ils transforment près de 100 litres de lait chaque jour. « Nous ne faisons plus de munster. Nous ne suivions pas au niveau du stock, nous étions obligés de le vendre trop jeune. Nous avons fait le choix du Bargkass que nous pouvons affiner comme nous le voulons. » Mais le munster restant incontournable, l'auberge du Freundstein s'approvisionne du côté de la Ferme du Versant du Soleil à Munster. Tout ce qu'ils ne peuvent produire et transformer eux-mêmes, ils se le procurent au plus proche. « Les bœufs sont

100% de chez nous, nous passons huit porcs par année puis nous nous fournissons dans une exploitation à Berrwiller, les légumes viennent d'un maraîcher et le pain d'un boulanger de Thann. »

Une vue imprenable sur le Grand-Ballon

L'autre force de cette ferme-auberge reste son exposition et ses 50 places en terrasse, face au Grand-Ballon. Une vue aux couchers de soleil imprenables. « Nous avons repris dans la continuité mais en apportant une touche de modernité. Du temps de mes parents encore, nous attendions que tout le monde soit arrivé pour commencer à servir. » D'un menu unique à la reprise de l'établissement, le couple propose désormais une carte élargie. « Notre bonheur, c'est de vendre un produit que nous avons élevé, qui a grandi chez nous, souligne Stéphane. Je ne me vois pas les déposer en grande surface. Ce qui nous plaît, c'est le retour direct du client. Cela nous permet de nous ajuster. » Une clientèle composée à 80% de locaux et 20% de touristes. « Il nous est déjà arrivé de faire un service et de connaître tout le monde, de la première à la dernière table », sourit Stéphane.

« Recréer un lien »

Avec la crise, le couple a dû, comme tout le monde, s'adapter et proposer de l'emporter. Du jamais vu. Et lorsqu'est arrivée l'initiative "Les Crêtes s'invitent dans vos assiettes", la Ferme-

auberge du Freundstein a tout naturellement pris part à l'aventure. « Nous avions déjà l'habitude de nous dépanner en cas de besoin urgent. Mais cette opération a permis de recréer un lien que nous avions un peu mis de côté jusque-là. Quand nous avons mutualisé nos produits, nous nous sommes mis d'accord pour ne pas proposer la même chose. Nous avons par exemple pu proposer nos fleischnaks et nos presskopfs. Comme nous produisons peu de fromages, nous avons laissé ce créneau à d'autres. » Et malgré tous les mois de fermeture liés à la crise sanitaire, Laurence et Stéphane n'ont pas eu le temps de s'ennuyer. Entre l'exploitation à gérer, les commandes à préparer, et les travaux sur l'exploitation, le temps est passé comme un rien. « Pendant tous ces mois, nous avons également découvert une autre approche, en arrivant jusqu'au client. Mais une chose est sûre, notre plus grande impatience est de les retrouver chez nous et que tout reprenne comme avant. » Face à la charge de travail et en vue du 9 juin, le duo a choisi de stopper "Les Crêtes s'invitent dans vos assiettes" deux semaines avant la réouverture complète des restaurants. Les clients, eux, ont également manifesté leur envie de les retrouver. « En temps normal, nous n'avons personne en terrasse par 9 degrés, dans le vent et sous la pluie. Cette ouverture uniquement en terrasse est catastrophique pour nous, ici, en montagne mais on le sent, les gens ont envie de ressortir et ils répondent, malgré tout, déjà présents. »

Emilie Jafrate



Ferme-auberge du Freundstein
Willer-sur-Thur
03 89 82 31 63
f Ferme-Auberge du Freundstein

Ferme-auberge du Grand-Ballon, la famille Bronner, dans le respect des traditions

Installé depuis 1993 au Grand-Ballon, Didier Bronner y travaille aujourd'hui en famille, aux côtés de son épouse Annick, de ses deux fils, Jérémy et Benjamin ainsi que de leur belle-fille, Coralie. Un établissement familial et devenu incontournable lorsque l'on emprunte la route des Crêtes direction le Grand-Ballon.

Ils viennent de regagner leurs quartiers d'été à 1100 mètres d'altitude. Comme chaque année, les Bronner ont fait leur transhumance en compagnie de leurs Vosgiennes. Leur ferme-auberge à peine investie, leur terrasse accueillait le lendemain déjà, une clientèle d'habitues, et ce, malgré des températures fraîches, un vent fort et un ciel menaçant en ce mois de mai. « Cela fait du bien de revoir du monde, sourit Jérémy Bronner. Les gens sont heureux d'échanger quelques mots avec nous et inversement. » En attendant la réouverture intégrale de leur restaurant, la terrasse est à la disposition des courageux. « Normalement, le mois de mai est un mois important, souligne encore Jérémy. Notre saison débute à Pâques et se termine le 11 novembre. Nous faisons appel à cinq extras supplémentaires. À l'année, nous travaillons tous les cinq, en famille. L'hiver, nous ouvrons les week-ends et les vacances scolaires. Nous sommes aussi un point de restauration pour les skieurs du Grand Ballon. » Il leur a fallu patienter trois semaines supplémentaires avant de retrouver cette effervescence qui leur a tant manquée.

Soirées grillades et fondues au fromage

La Ferme-auberge du Grand-Ballon, dispose d'un troupeau de 30 chèvres et 25 vaches laitières. Près de 100 000 litres de lait sont transformés chaque année en munster, barkass, tommes, sieskass, chèvre frais ou affiné. Ici, tout est valorisé. « Nous avons fait un pot-au-feu avec nos bêtes, par exemple. Pareil pour nos

tourtes et nos fleischnaks. » L'établissement s'est adapté aux envies de sa clientèle avec des soirées grillades et des fondues à la viande. Il y a un an, la Ferme-auberge du Grand Ballon a également proposé des fondues au fromage, pour valoriser différemment encore son lait. Un établissement connu pour ses plats traditionnels comme les bouchées à la reine, les fleischnaks, les tourtes aussi bien que les repas marcaires.

À l'origine, un troupeau de chèvres...

« Nous sommes d'abord des paysans », sourit Didier Bronner. Et c'est avec un troupeau de chèvre que débute d'ailleurs son aventure. Natif de Soultz, c'est sur les marchés que Didier Bronner se fait d'abord connaître. « J'attendais, depuis le départ, qu'une ferme-auberge se libère, se souvient-il. C'est grâce au Maire de Soultz de l'époque M. Birgaentzle et du sénateur Henri Goetschy, que j'ai réussi à monter ici. » Il s'installe d'abord seul en 1993. « Ma femme est ensuite arrivée, et nous avons eu nos deux garçons. » Des cuisines aux salles, la famille remet l'établissement aux normes avant de pouvoir racheter les lieux en 2017. Un établissement rénové au fur et à mesure des années.

L'angoisse puis l'arrivée des "Crêtes"

En mars 2020, à l'annonce du premier confinement, forcément, c'était l'angoisse. « Nous étions dans le flou complet », se souvient



La famille Bronner au complet : Benjamin (au premier plan), Jérémy, Coralie, Annick et Didier.

encore Didier Bronner. Confinement ou pas, l'activité agricole, elle, a été maintenue. La problématique était de pouvoir distribuer les produits transformés. Est alors arrivée l'initiative "Les Crêtes s'invitent dans vos assiettes". « Pendant toute cette période, nous ne nous sommes absolument pas ennuyés, sourit d'ailleurs Jérémy. C'était une belle expérience, et la façon la plus simple, pour nous, de pouvoir distribuer nos produits. Nous nous arrangions pour ne pas proposer les mêmes repas. Chaque vendredi, nous nous réunissions pour faire le point. » Une initiative qui a eu une saison 2 : « Lorsque nous avons été contraints de refermer, mi-octobre 2020, nous avons enchaîné avec les préparations de commandes. Cela nous a permis de ne jamais nous arrêter. » Là aussi, l'initiative a permis de faire connaître la maison à une nouvelle clientèle. Celle qui n'osait

pas forcément s'arrêter en chemin lorsque le parking affiche complet. Depuis 9 juin, la Ferme-auberge du Grand Ballon a retrouvé son fonctionnement normal et il est possible de s'arrêter pour un petit creux, la famille Bronner vous accueille à n'importe quelle heure de la journée.

Emilie Jafrate

Ferme-auberge du Grand-Ballon
Route des Crêtes, Willer-sur-Thur
03 89 76 95 79
www.ferme-auberge-grand-ballon.fr
f Ferme auberge du Grand Ballon

Ouvert de Pâques au 11 novembre. En hiver, à partir du 26/12, ouvert les week-ends et vacances scolaires. Fermé les lundis et mardis, sauf jours fériés.

Domaine Robert Roth à Soultz, la force du lieu exprimée à travers la vinification

Le Domaine Robert Roth n'a cessé d'évoluer au fil des générations. Une histoire familiale et une passion qui se poursuit avec Victor Roth, exploitant associé aux côtés de son père, Patrick et de son oncle, Christophe.

Il est le représentant de la quatrième génération. Après avoir fait ses armes dans la vinification un peu partout dans le monde, Victor Roth rejoint l'exploitation familiale en 2017. Il prend la succession de son père dans la transformation du raisin en vin. « *Mon père s'en occupait depuis 40 ans. J'ai apporté une façon de faire différente, naturelle, par une vinification sans intrant, souligne-t-il. Notre vignoble était converti en bio bien avant mon arrivée.* » Autre particularité, le Domaine Robert Roth ne travaille pas en cépage mais en terroir. D'une quinzaine de vins, la maison en produit aujourd'hui 23 différents. « *J'ai davantage divisé nos parcelles, explique Victor. Nous fonctionnons comme le modèle bourguignon. Le sol prime avant le cépage. C'est la parcelle et son exposition qui font nos vins.* » Le Hornstein, le Mittelbourg et l'Orschwillerbourg constituent ainsi le Domaine Robert Roth. « *Nous produisons un Gewurztraminer par lieu-dit. Chacun a son identité propre par ce sol qui respire dans notre vin. La force du lieu, c'est cela qui nous botte. Elle fait partie de notre ADN. Cette identité est unique, contrairement à un cépage qui reste un média.* »

La vente par correspondance développée pendant le confinement

« *Nous disposons de 18,7 hectares. Nous faisons partie des vigneronns moyens plus - la moyenne étant à 7 - mais nous avons choisi de raisonner notre production de raisin. Nous sommes à 40% seulement de ce qu'autorisent les quotas. Certaines de nos parcelles sont même à 30%.* » Une stratégie qui permet de sortir des vins de qualité. Une maison dont les trois quarts des vins restent secs, sans sucre résiduel. Le Domaine se place sur un marché haut de gamme et travaille

avec les plus grandes tables du secteur, de Guebwiller à Thann et Cernay. La restauration représente 15 à 20% de son activité. Depuis trois ans, le Domaine réalise 10% à l'export. Il travaille également avec les cavistes, à hauteur de 15%. Le plus gros de son chiffre d'affaires est réalisé auprès du particulier. L'arrivée de la pandémie lui a permis de développer la vente par correspondance dans la France entière avec des frais de livraison offerts à partir de 24 bouteilles.

Des ventes "garanties chaque semaine" par le biais de l'opération "Les Crêtes Vosgiennes s'invitent dans vos assiettes"

Le Domaine Robert Roth vend en moyenne 100 000 bouteilles à l'année dont 5 à 600 bouteilles par mois à destination des établissements locaux. La ferme-auberge du Kohlschlag fait partie de ses clients historiques. C'est elle qui a entraîné la maison viticole dans l'opération "Les Crêtes s'invitent dans vos assiettes". De simple point de collecte, le Domaine Robert Roth a fini par proposer ses vins dans la liste des produits à commander. « *Nos produits ne sont pas faciles à vendre en vente muette, fait remarquer Victor. Nous avons besoin de faire goûter et d'expliquer nos vins. Nous avons alors choisi de proposer nos huit cuvées "Terres de Grès", ce sont nos entrées de gamme. Cette opération nous a garanti des ventes toutes les semaines.* » Une opération couronnée de succès. Certaines semaines, le Domaine Robert Roth parvenait à vendre jusqu'à 10 cartons, soit 72 bouteilles, 18 à 24 bouteilles les petites semaines. « *Après le premier confinement, les gens sont même venus découvrir nos autres gammes, sourit-il. C'était une belle expérience.* »



Patrick, Victor et Christophe Roth (de gauche à droite). (DR)

Le Horange du lieu-dit du Hornstein

Se construire un style sur lequel se forger une réputation, c'est ce à quoi s'attelle Victor Roth depuis son arrivée. Pendant le premier confinement, il a travaillé à la vinification d'un nouveau vin appelé "Horange". « *Je ne suis pas du genre à suivre les tendances, mais je l'ai goûté chez des amis et j'ai eu envie d'en produire un à notre image. C'est une technique de vinification très intéressante qui nous vient du Caucase. L'idée est de faire du vin blanc comme du vin rouge, en mettant le raisin en cuve et en le laissant macérer. C'est un assemblage de Muscat, Gewurztraminer et de Riesling qui vient de notre lieu-dit du Hornstein. L'exercice de style est passionnant.* » Victor Roth a produit 900 bouteilles pour tester cette nouveauté. « *C'est un vin moderne qui s'adapte parfaitement à la cuisine du monde. Et il fonctionne à merveille avec du fromage !* »

Un renouvellement d'équipe à venir

La maison a réalisé sa petite révolution ces cinq dernières années, de la création de sa boutique à l'accomplissement de sa démarche

environnementale. Mais un nouveau challenge s'annonce déjà. « *Mon père part à la retraite en janvier prochain. Mon challenge est de renouveler l'équipe en recrutant une personne polyvalente et passionnée.* » Aujourd'hui du côté de Saint-Emilion, sa sœur Charlotte devrait rejoindre l'affaire familiale « *dans un avenir plus ou moins proche* ». L'autre objectif est de chercher un nouvel équilibre entre les clients professionnels et particuliers.

Emilie Jafrate

Domaine Robert Roth

38A route de Jungholtz, Soultz
03 89 76 80 45
contact@domaine-roth.com
www.domaine-roth.com

📍 Domaine Robert Roth

Salon de dégustation ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 19h. Le samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Fermé dimanche et jours fériés. Accueil de groupe de plus de 10 personnes sur rendez-vous.

Fromager à Altenbach, Benjamin Ludwig a fait le choix de la brebis pour se démarquer

Installé depuis 2013 à Goldbach-Altenbach, le fromager Benjamin Ludwig a commencé tout petit avec 35 brebis. Son exploitation a grandi au fil des années jusqu'à atteindre 160 moutons. Il produit du fromage frais, de la tomme ainsi que des yaourts aromatisés aux huiles essentielles. Le tout, en bio.

C'est dans le bois que Benjamin Ludwig s'oriente d'abord avec l'obtention d'un BTS charpente en 2010. Un bac pro élevage en poche et un apprentissage du côté de la ferme Schoeffel (Fellering) plus tard, il s'installe en tant que fromager du côté d'Altenbach avec 35 brebis laitières. Une installation qui lui demande un premier investissement de 72 000 euros. La brebis, chez les Ludwig, c'est une histoire de famille mais pas que... « *Au départ, je me suis posé des questions fondamentales, se souvient-il. J'avais peu de ressources, un bâtiment racheté à la famille, peu de terres et des questionnements concernant la commercialisation. Du côté du GIE (Groupement d'Intérêt Economique) de Wesserling, je savais qu'il y avait de la place pour la brebis.* » Et l'histoire familiale a fait pencher un peu plus encore la balance. Dans les années 60, son grand-père, Henri, ouvrier forestier et ancien maire de Goldbach-Altenbach s'était constitué un troupeau d'une cinquantaine de brebis. « *Dans les années 80, mon père a tenu un an en usine avant de reprendre la ferme et de vivre des moutons. Il a agrandi le bâtiment et le foncier. Suite à son décès, en 1994, ma mère a tout vendu. Les terrains sont retournés à la commune et le bâtiment a été utilisé pour du stockage.* » Des terrains dont Benjamin Ludwig a pu reprendre possession avec l'accord de la commune et l'aide de ses collègues agriculteurs. Avec 500€ de planches, il construit des barrières pour ses animaux. L'aventure était enclenchée.

Les fromages de brebis Ludwig distribués dans six Super U et six magasins de producteurs haut-rhinois

Le jeune fromager traverse d'abord deux années de "no man's land". L'éclaircie se profile à partir de la troisième année. « *Le marché était là, mais il fallait que je travaille nuit et jour.* » Benjamin Ludwig opère alors un virage à 360° avec l'embauche d'un apprenti, la construction d'une fromagerie plus grande, l'investissement dans un troupeau plus important. La ferme Ludwig c'est désormais quatre emplois. « *Ce n'était pas pour produire plus mais pour rendre l'exploitation économique viable et assurer une souplesse dans le planning,* » explique-t-il. Il trouve également de nouveaux circuits de distribution en intégrant le réseau Super U. Ses produits se trouvent actuellement dans six d'entre eux ainsi que dans six magasins de producteurs dans le Haut-Rhin, sans oublier les ventes à la ferme le samedi matin.

50 000 litres de lait de brebis comme objectif pour 2021

De 17 hectares de terrain, il exploite désormais 45 hectares de terres. Benjamin Ludwig gère aujourd'hui un troupeau de 160 brebis. Un troupeau réformé à hauteur de 70% en 2020. « *Nous avons investi dans 133 agnelles originaires de l'Aveyron, issues d'un mélange de races rustiques et utilisées pour la production de*



S'il a débuté avec 35 brebis, Benjamin Ludwig, fromager à Altenbach gère aujourd'hui 160 brebis avec, pour objectif, la production de 50 000 litres de lait pour 2021.

roquefort. Nous avons besoin d'une meilleure génétique pour un lait de meilleure qualité. » En 2021, il vise les 50 000 litres de lait contre 35 000 auparavant. « *Augmenter la production, mais avec un lait plus riche,* », souligne Benjamin Ludwig. 33% de sa production est transformée en yaourt, 33% en tomme et 33% en produits frais. « *Le yaourt, c'est ce qui permet de valoriser au mieux le lait. Sa réalisation est en plus protocolaire. C'est une recette facile à déléguer.* » Face aux demandes de ses clients, Benjamin Ludwig a même innové en proposant des yaourts aromatisés aux huiles essentielles de sapin, bergamote, fleur d'oranger et verveine. Le fromager a également investi dans un troupeau de bœufs Highland bio. « *A notre altitude (695 m), nous ne les hivernons que deux mois, le temps des naissances, avant de pouvoir les ressortir et puis les bovins me plaisent depuis toujours.* » Une viande transformée par ses soins, distribuée en vente directe en colis à la ferme mais aussi via le GIE de Wesserling sous forme de charcuterie.

Un nouveau bâtiment pour décembre 2021

Des projets, Benjamin Ludwig en nourrit pleins, dans une logique d'optimisation pour un gain de productivité. Le premier concerne la construction d'un nouveau hangar de 500 m² pour abriter ses animaux et installer une nouvelle salle de traite avec une fin des travaux annoncée d'ici décembre. « *Non pas pour augmenter la production mais dans un souci du bien-être animal. L'ancien servira au stockage du foin et des machines.* » Il cherche également à créer un temps plein supplémentaire, « *pour avoir du confort toute l'année.* » Le fromager songe enfin à un nouveau moyen de distribution en s'installant sur la route des Crêtes, à un endroit stratégique, pour une meilleure visibilité des touristes.

Emilie Jafrate

Ferme Ludwig Benjamin

1A rue des Genêts, Goldbach-Altenbach
06 80 36 09 41

L'Auberge de la ferme des Dahlias à Berrwiller, un style campagnard et une cuisine de terroir signée Didier Risacher

Valoriser les produits de la ferme à un prix accessible à tous, c'est le cheval de bataille de Didier Risacher qui a installé son auberge des Dahlias à côté de la ferme de son ami d'enfance, Joël Pfauwadel. Un retour aux goûts du terroir dans un endroit rustique à retrouver du côté de Berrwiller.

C'est une histoire d'amitié entre Joël Pfauwadel et Didier Risacher, qui a permis à l'Auberge des Dahlias d'exister. Le premier est exploitant agricole. Le second a toujours travaillé dans la restauration. « Il y a douze ans, j'ai eu envie de changer de cap, se souvient Didier Risacher. Joël est mon ami d'enfance, je suis le parrain de ses filles... À un repas de famille, il me dit qu'il peut construire à côté de sa ferme. » Deux ans plus tard - une année pour l'autorisation et une année pour la construction - l'Auberge des Dahlias était sur pied.

Une logique de circuit court

Didier Risacher travaille au maximum les produits de la ferme. Le chef est approvisionné en produits laitiers ainsi qu'en viande, transformée par ses soins. « Nous proposons une cuisine campagnarde avec un maximum de produits locaux, explique Didier Risacher. Nous n'avons pas de nappes, mais des sets. L'ambiance est un peu plus rustique, mais tout est bien cuisiné. Notre cheval de bataille est de proposer un prix qui corresponde au porte monnaie de tout le monde. » Comptez 14€ pour une formule du midi complète. Un endroit dans lequel il est également possible de se fournir en produits de la ferme en vente directe.

Entre classiques et suggestions du moment

Ouverte en 2010, l'Auberge de la ferme des Dahlias a rapidement trouvé sa clientèle. « Nous avons beaucoup d'anciens qui réservent longtemps à l'avance aussi bien que des tables de jeunes les vendredis et samedis soirs. » Côté carte, Didier propose des classiques comme l'escalope de veau accompagnée de spaetzles, le jarret de porc à la crème de munster, la raclette faite avec les tomates produites sur place. « Nous avons un fumoir qui nous permet de réaliser nos saumons et nos magrets de canard fumés. » Le restaurant peut accueillir une quinzaine de couverts hors Covid. Des lieux qui affichaient régulièrement complets avant l'arrivée de la pandémie. Au mois de mai, Didier Risacher et Joël Pfauwadel organisent normalement des portes ouvertes. 350 à 400 personnes viennent jusqu'à Berrwiller pour l'occasion. « Les gens sont de plus en plus réceptifs », se réjouit Didier Risacher.

La vente à emporter pour garder du lien et le moral

Avec l'arrivée du premier confinement, le chef a rapidement adopté la vente à emporter. « Bien sûr, nous ne pouvons pas proposer la même chose. On oublie les cuissons courtes et les viandes

saignantes... Franchement, les jours où il fallait aller se réapprovisionner en barquettes, étaient moralement très durs. Mais la mobilisation de nos clients nous a fait chaud au cœur. » Ce sont près de 35 repas qui partaient chaque jour. « Le couvre feu aussi a été compliqué à gérer. Lorsque nous étions à 21h, nous arrivions à préparer une vingtaine de commandes. Lorsqu'il est passé de 18h à 19h, nous restions ouverts le week-end une petite heure. Pour nous, c'était surtout un moyen de garder du lien. » Et de faire tourner son équipe de six personnes.

La création d'un espace extérieur avec le restau'Schopff

Une période de frustrations accompagnée de coups de blues. « J'ai même pensé à complètement fermer pour rouvrir quand tout cela serait passé », confie Didier Risacher. Et puis est arrivé l'annonce d'une ré-ouverture en terrasse le 19 mai. Tout le monde s'est mobilisé pour créer un espace extérieur qui n'existait pas jusque-là et qui permette ainsi d'accueillir les clients, dans les règles des restrictions sanitaires en vigueur. C'est ainsi qu'est né le restau'Schopff et en cuisine, le retour du travail de beaux produits, présenté sur assiettes.

Emilie Jafrate



Didier Risacher n'avait qu'une hâte, celle de pouvoir à nouveau sortir son ardoise de suggestions.

Auberge des Dahlias
Chemin Linngasse - Berrwiller
03 89 28 23 67
www.aubergedesdahlias.fr
Auberge des Dahlias

La Trattoria Fancello, le goût authentique de la Sardaigne

À Masevaux, La Trattoria Fancello est une véritable institution. Une invitation au cœur de la Sardaigne, entre les mains de Maria-Antonietta et Sébastien Fancello depuis 2013.

La Trattoria Fancello, c'est d'abord une histoire de famille initiée par Mario et Vincente Fancello en 1986 au cœur de Masevaux, dans l'une des plus belles bâtisses de la ville, pleine de charme et d'authenticité. Installés en Italie, Maria-Antonietta et Sébastien tenaient, eux, un restaurant du côté de la Sardaigne. Une aventure démarrée en 2005, jusqu'à leur retour en Alsace en 2013, pour reprendre les rênes de la Trattoria familiale. L'établissement est connu pour ses saveurs italiennes, de la pizza au risotto en passant par ses pâtes et ses grillades. « Nous ne mettons en valeur que des produits de chez nous », souligne de son accent chantant Maria-Antonietta. Un accent qui ajoute du charme au lieu. La Trattoria Fancello est un endroit chaleureux où il fait bon passer du temps et sa clientèle l'a compris depuis bien longtemps.

La passion des bons produits

« Nos clients ne sont pas des numéros, ce sont des gens qui nous aiment. Les Alsaciens sont d'ailleurs

connus pour apprécier les bons produits. Ils aiment la qualité de notre cuisine mais aussi les personnes qui travaillent ici. » L'équipe de la Trattoria est composée de dix personnes, Italiens et Français confondus. « De mes yeux, lorsque je suis arrivée ici, j'ai compris que lorsqu'on vous aime, c'est pour la vie. Cela ressemble à la Sardaigne. Nous sommes accueillants, mais il faut d'abord que l'on vous accepte. Et mon beau-père m'avait prévenue ! Il m'a dit qu'avant d'être acceptée, il fallait que j'accepte la culture alsacienne. » Immersion réussie.

L'emporté, une façon de consommer à l'italienne

En janvier 2017, le couple ajoute une touche d'authenticité supplémentaire en transformant ce qui avant, servait de réserve, pour la vente à emporter. « Nous avons tout fait nous-mêmes, investi dans un four supplémentaire qui nous vient d'ailleurs d'Italie et adopté une nouvelle façon de travailler, souligne Sébastien Fancello.



Pour faire face à la fermeture de leur restaurant pendant la crise, Maria-Antonietta et Sébastien Fancello ont innové en installant un distributeur à pizzas du côté de Senthem.

Nous avons de plus en plus de demandes de la part de clients qui ne souhaitaient pas s'installer au restaurant mais qui avaient tout de même envie de savourer une bonne pizza. » Une façon de consommer typiquement italienne. « Je viens d'un village de bord de mer, glisse Maria-Antonietta. Les gens aiment rentrer de promenade, s'apprêter pour faire un petit tour dans le village et chercher leur pizza. » Une équipe de trois personnes est entièrement dédiée à la vente à emporter. Cette nouvelle offre a permis à La Trattoria Fancello de conquérir le cœur d'une nouvelle clientèle.

Un distributeur à pizzas à Senthem, pour faire face à la crise

Sébastien et Maria-Antonietta ne se sont pas arrêtés pendant le confinement. Ils ont même pris le parti de se réinventer et de s'adapter en fonction des restrictions. En cuisine, chaque matin, c'était l'effervescence. Plus encore depuis l'installation de leur distributeur à pizza du côté de Senthem, le 20 avril 2021. « C'était notre façon à nous de faire face à la crise, de trouver des solutions pour continuer, malgré tout, de travailler, en attendant des jours meilleurs. » En trois jours de fonctionnement seulement,

près de 300 pizzas ont été écoulees. « Nous allons le remplir plusieurs fois par jour. Il nous a permis de retrouver ce rythme que nous avions perdu. La lassitude qui s'est installée, c'est celle de ne pas pouvoir travailler », confie Sébastien Fancello. Le couple a fait le choix de ne pas ré-ouvrir uniquement sa terrasse, le 19 mai dernier. Il a patienté jusqu'au 9 juin pour retrouver le bonheur, entier, de faire plaisir à sa clientèle.

Emilie Jafrate

La Trattoria Fancello
13 rue du Meyenberg - Masevaux
03 89 38 83 38
trattoria-fancello.com
Trattoria Fancello

Le midi à partir de 12h et le soir à partir de 19h. Fermé le lundi toute la journée et le dimanche et les jours fériés à midi.

Pour les plats à emporter : le matin à partir de 11h et le soir à partir de 18h. Fermé le mardi toute la journée, le dimanche et jours fériés à midi.

Cabane à Pizza - A emporter 24h/24
au garage Hattenberger à Senthem

EXTRA

STOCKAGE

Location de Box et Garde Meubles

Gardiennage 24H/24H, alarmes individuelles

Espaces chauffés, sécurisés, ventilés

Code d'accès individuel

5 accès de déchargement couverts et chauffés

Diablos, chariots, transpalettes en libre-service

Location au mois ou à l'année

03 89 311 811

extrastockage.com

9 Avenue d'Italie - 68110 Illzach

www.le-periscopie.info

5

L'Invitation, les œuvres d'art gustatives concoctées par Thierry Maire à Masevaux

L'Invitation est née d'un coup de cœur. Celui de Sylvie et Thierry Maire pour la ville de Masevaux mais aussi pour cette maison alsacienne pleine de charme. Le couple propose une cuisine fraîche, du marché, réalisée à la minute et surtout, avec passion.

C'est un restaurant relooké qui a ré-ouvert ses portes aux clients de Sylvie et Thierry Maire, à la sortie du confinement. « Nous avons refait les murs, le sol et nous avons transformé cette fenêtre qui donnait sur la terrasse, en porte, détaille Sylvie. Nous avons également rénové notre terrasse et commandé un nouveau parasol. » La rénovation de la cuisine et du bar ainsi que la façade ont eux, en revanche, été décalés. Face aux contraintes, le couple a renoncé à sa réouverture partielle le 19 mai et préparé avec soin sa réouverture totale, le 9 juin, avec sa trentaine de couverts en intérieur. Le printemps reste un moment faste pour l'Invitation. « Nous participons chaque année au concours des maisons fleuries, sourit Sylvie. Et nous soignons notre décoration qui évolue au fil des saisons ! » Cette réouverture du 9 juin 2021 a d'ailleurs été accompagnée de fraises en suspension et de géraniums. « Nous aurions aimé ouvrir dès le 19 mai, mais cela nous a été impossible suite aux annonces gouvernementales de réduire la terrasse à 50% de notre capacité, conjuguées aux prévisions météo défavorables... », glisse le couple.

« L'assiette est au chef, ce que le tableau est au peintre »

« Au premier confinement, nous nous sommes d'abord dit que nous attendrions, se souvient la co-gérante. Lorsque nous avons vu que la

situation s'éternisait, nous nous sommes mis à proposer nos plats à emporter. Ce n'est vraiment pas notre truc mais les gens en avaient très envie. Alors nous avons pris les commandes pour le midi en semaine et le week-end. » Un rythme qui s'est essoufflé à partir du deuxième confinement. L'Invitation a alors abandonné les repas du midi pour se concentrer sur le dimanche midi, uniquement. « Même si nous en avions ras-le-bol des boîtes, lâche Thierry. Notre marque de fabrique, ce sont nos assiettes et nos présentations ! Pour un cuisinier, l'assiette doit être ce que le tableau est au peintre. »

Une formule « à emporter » pour garder le lien

Un chef qui a dû et su sortir de sa zone de confort. Aux petits soins, Sylvie et Thierry ont même réalisé des fiches explicatives pour réchauffer leurs repas sans en perdre leurs saveurs. Une formule qui a permis de concocter 20 à 25 plats à emporter par dimanche. « C'était notre façon à nous de montrer à nos clients que nous sommes toujours là, sourit Sylvie. Nous avons fait plaisir à certains d'entre eux. D'autres ne sont clairement pas friands du "à emporter" mais ils nous ont confié attendre notre ré-ouverture. » Cette ré-ouverture, ils ne la redoutait pas. Bien au contraire. « Notre seule crainte est de devoir dire non... C'est ce qui s'était déjà passé en 2020... »



Sylvie et Thierry Maire. (DR)

Chaleur et convivialité

L'Invitation, c'est un tout. Un lieu convivial et chaleureux dans lequel la décoration dispose d'une place privilégiée. « Nous voulions un restaurant alsacien mais à l'esprit moderne. Les Jeannala et Seppala de David Grandmaire nous accompagnent d'ailleurs depuis le début de l'aventure ! Notre vaisselle change très souvent, tout comme notre décoration de bords de fenêtres, tous les deux, trois mois, environ. » Sylvie s'est d'ailleurs offert des verres à vins à l'effigie de ces figures populaires, histoire de patienter jusqu'au retour des clients.

Un esprit « hors des sentiers battus »

La cuisine de Thierry Maire est une cuisine de saison, concoctée avec des produits frais et locaux, en majorité. Ses escargots viennent de la Ferme du Florival, à Lautenbach-Zell, les légumes et les pommes de terre de Spechbach-le-Bas, les œufs de la ferme "A l'Orée du Bois" à Eteimbes, tout ce qui est à base de chèvre de la Ferme aux Pampilles à Masevaux, la viande d'Alsace et des Vosges, les vins de chez Adam, « sauf les vins d'Alsace que nous nous procurons auprès d'un petit fournisseur à Sigolsheim ». Le chef se plaît à revisiter les classiques. « Ma tarte flambée a le même goût, les mêmes ingrédients, mais pas le même look. Je la présente en verrine. » Un chef qui se plaît également à faire découvrir de nouveaux produits. « La première fois que j'ai proposé de la poire de bœuf, beaucoup pensaient que c'était un dessert. J'aime faire découvrir des produits que l'on ne mange

pas ailleurs ! » L'Invitation propose également un menu découverte dégustation de cinq/six plats. Dans cet esprit hors des sentiers battus, la maison va également proposer des glaces aux goûts atypiques. « Ce sont des glaces artisanales qui viennent de Haute-Savoie. Nous nous sommes rendus sur place pour découvrir leur fabrication. Elles seront à la fraise des bois, au matcha aussi. Et version salée : chèvre, camembert, poivron, asperge verte. »

Un chef créatif

Cette passion, Thierry Maire se plaît à la transmettre en accueillant des apprentis. Il a évolué pendant 25 ans en Suisse, avant d'ouvrir son propre établissement, à l'âge de 52 ans. Une passion qui lui vient de sa grand-mère maternelle. « Elle était autodidacte. Vous pouviez passer à n'importe quelle heure, il y avait toujours quelque chose qui cuisait », se souvient-il, tout sourire. Aujourd'hui, c'est à sa sauce, qu'il propose la soupe de pain de sa grand-mère. Été comme hiver. Les idées lui viennent sans crier gare, au détour d'un étal de marché. « Je ne prévois jamais ce que je vais faire. J'ai toujours de nouvelles idées. Le jour où il n'y a plus ça, alors ce sera le moment de s'arrêter... » Un chef qui sait également s'adapter au végétarien et sans gluten, sur demande.

Emilie Jafrate

L'Invitation Restaurant

7 Porte Saint-Martin, Masevaux
03 89 82 42 30
restaurant-linvitation.business.site
f L'Invitation



Le chef a dû sortir de sa zone de confort pour proposer ses plats à emporter durant le confinement. Un moyen surtout, de garder du lien avec sa clientèle. (DR)

SAVE THE DATE !

La CPME 68 se met au GREEN

Invitation détente

Jeudi 9 septembre à partir de 17h
Golf de Rouffach
Apéritif dînatoire et initiation au golf

cpme68
HAUT-RHIN | 1^{ER} SYNDICAT PATRONAL

10 rue de la Bourse
MULHOUSE

68 avenue de la République
COLMAR



Inscription sur :
CPME68.FR

L'Envol à Blotzheim s'offre un nouveau cap

Installé au cœur de l'hôtel Mercure à Blotzheim, le restaurant L'Envol attendait le 9 juin pour assurer son décollage. Aux commandes depuis un an mais freiné dans la foulée par la pandémie, Olivier Pachura, son nouveau directeur général, compte bien redémarrer sur les chapeaux de roues.

Le Brit Airport Club Hôtel est un complexe quatre étoiles réalisé en 2015 par le promoteur immobilier Patrick Harmuth. Il y a un an, il s'associe avec le groupe Accor et un nouveau directeur, Olivier Pachura, pour donner un coup de boost à ses établissements. Le groupe est désormais composé d'un hôtel Mercure de 123 chambres et trois salles de séminaires (Boeing de 70 m², Jet de 30 m² et Falcone de 40 m² modulables) avec son SPA Terres d'Ailleurs et son institut de soins, d'un Apart'Hôtel Adagio de 83 chambres, ainsi que La Caravelle, résidences seniors. Le restaurant L'Envol vient compléter cette large offre de services. Les établissements ont fonctionné dix jours entre l'arrivée du nouveau directeur général et le retour du confinement. « En 2020, nous avons profité de la fête des Pères pour relancer notre restaurant. En 48 heures, nous avons déjà 40 réservations », se souvient Olivier Pachura. Mais la pandémie a mis un coup d'arrêt à cette belle dynamique. Des plats traiteur ont été proposés aux seniors de la Résidence La Caravelle ainsi que des plats à emporter, pour les personnes de passage à l'Adagio. Le reste du temps a été mis à profit pour des travaux de rénovation et l'élaboration d'une nouvelle carte.

Une carte simplifiée, améliorée et agrémentée de plats signatures

« Nous repartons d'une page blanche », confie le directeur général du complexe. L'équipe se



(De gauche à droite) Le promoteur immobilier Patrick Harmuth, le directeur général du complexe Olivier Pachura, Sandra Mendes, directrice adjointe de restauration et le chef de L'Envol, Dominique Muller.

reconstruit petit à petit. En fonctionnement normal, le restaurant L'Envol emploie une dizaine de personnes. L'atout de cet établissement reste sa grande terrasse de 100 places. Un endroit que l'équipe a choisi de valoriser en transformant son extérieur en "Guinguette by L'Envol". Pendant la pandémie, un important travail a été réalisé sur la carte du restaurant qui a été simplifiée et améliorée. Le chef Dominique Muller ne travaille qu'en circuit court avec des produits locaux (Viande Cash Hélingue, Coopérative des boulangers de Colmar et la boulangerie Leyes de Saint-Louis, Saveurs des Lys à Saint-Louis pour le fromage affiné, le Rucher des Lys de Sierentz pour le miel, le Relais d'Or à Besançon pour les produits laitiers, Terre Azur groupe Pomona Strasbourg pour les fruits, légumes et la marée). Les ardoises du moment seront renouvelées trois fois par semaine et des soirées à thème façon barbecue seront

proposées tous les quinze jours. La maison mise également sur la qualité avec des plats signatures. Des plats tenus secrets jusqu'à la réouverture.

« Ce site a tout pour réussir »

Ces établissements sont dépendants de l'aéroport. Mais Olivier Pachura reste confiant. « Un bon chef d'entreprise, c'est comme un joueur d'échec. Il doit toujours avoir un coup d'avance, il se doit d'anticiper. L'activité affaires va indéniablement reprendre. Nous n'avons jamais fait 100% de taux d'occupation mais nous avons choisi de monter en gamme, d'innover et de remettre l'équipe en route. » Des frémissements se sont déjà faits sentir du côté de l'Appart'Hôtel Adagio. « Nous bénéficions d'une clientèle issue du bâtiment grâce au chantier du magasin But Pour nos clients affaires, il va falloir patienter, selon l'ouverture des frontières. Pour l'heure, tous les

gouvernements tâtonnent encore. Mais ce site a tout pour réussir. » Un site modulable selon les événements et qui dispose de nombreux atouts pour accueillir des événements privés de type mariages, banquets, enterrements de vie de jeunes filles aussi bien que des séminaires professionnels. 2021 marque également le classement de l'ensemble du site en 4*.

Emilie Jafrate

Restaurant L'Envol
Mercure Bâle Mulhouse Aéroport
3 rue de l'Industrie - Blotzheim
03 67 35 02 42
envol@airport-club-hotel.com
restaurant-lenvol.com
f Restaurant L'Envol

CONSUMATION MIXTES ET ÉMISSIONS DE CO₂ DE NOUVEAU CITROËN
C3 AIRCROSS : WLTP DE 4,6 À 6,3 L/100KM ET DE 120 À 143 G/MGM

NOUVEAU C3 AIRCROSS

VIVE LA LIBERTÉ !

CAR AVENUE
DISTRIBUTION AUTOMOBILE DEPUIS 1920

CITROËN CAR AVENUE MULHOUSE / ILLZACH
7 Rue De Berne - ILLZACH - 03 89 31 33 40
CITROËN CAR AVENUE SAINT-LOUIS
158 Rue De Mulhouse - SAINT-LOUIS - 03 89 89 71 80

DEPUIS PLUS DE 55 ANS, LES ASSOCIATIONS SINCLAIR
FACILITENT L'INCLUSION SOCIALE ET PROFESSIONNELLE
DE PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

FAITES APPEL À NOS SERVICES !

- Propreté
- Maintenance des bâtiments
- Espaces verts
- Prestation de services en entreprises et collectivités
- Blanchisserie
- Restauration, activité traiteur et location de salles
- Sous-traitance et conditionnement

contact@sinclair.asso.fr - ☎ 03 89 45 88 06
2 avenue du Maréchal Joffre - MULHOUSE - www.sinclair.asso.fr

CABINET SPÉCIALISÉ EN
RECRUTEMENT DE TALENTS

CHEZ NOUS,
LE SUCCÈS
SE PROFILE.

- Ingénierie
- Bureaux d'études
- Maintenance
- Énergie
- Informatique
- Web-IT
- Pharma-Biotech
- Comptabilité-expertise comptable
- Tertiaire et services
- Logistique

MULHOUSE | BELFORT | HÉLINGUE
FRANCE | SUISSE

☎ 06 50 83 81 15
MULHOUSE | BELFORT
☎ 03 89 51 29 92 | ☎ 03 84 90 80 38
working-success.fr

La Winstub Henriette, le coup de cœur de Christine Fehr depuis 1996

Derrière cette façade flambant neuve au cœur de Mulhouse, Christine Fehr. Autodidacte, elle est la patronne de la Winstub Henriette depuis 1996. Une aventure démarrée sur un coup de cœur pour ce petit restaurant chaleureux.

Un job d'été aura fini de la convaincre... Christine Fehr est tombée dans la cuisine par passion. Une vocation qu'elle vit pendant une dizaine d'années du côté de Bâle avant de s'installer à Mulhouse. « J'ai racheté ce restaurant à des amis. C'était cette Winstub que je voulais, et rien d'autre. » Un véritable coup de cœur pour cet endroit « chaleureux, petit et mignon ». Une reprise dans la continuité. « J'étais jeune, je n'avais que 27 ans, mais j'ai choisi de garder cette cuisine familiale bourgeoise. Ce lieu a une véritable âme, on y trouve encore une Stammtisch (la table des habitués qui permet de se retrouver pour discuter et s'amuser en Alsace). La Winstub

Henriette n'est pas un endroit de mode, mais un endroit de tradition. » Au rang de ses classiques : le cordon bleu décliné au munster ou encore les fleischnackas. Jusqu'au premier confinement, Christine accueillait une clientèle âgée le midi, une clientèle d'affaires le soir et des locaux le samedi midi et soir. « Des jeunes de 35/40 ans revenaient même par goût pour la tradition. »

Le "plat d'autrefois" à emporter du mercredi

Mais à la fin du premier confinement, à la réouverture le 2 juin 2020, Christine n'a pas retrouvé sa clientèle âgée du midi. « Nous avons souffert jusqu'en septembre », se souvient-elle. Elle retrouve « un rythme de croisière » jusqu'au 28 octobre et une nouvelle fermeture. La patronne fait alors le choix de proposer des plats à emporter. « Ce n'est pas du tout la même cuisine, souligne-t-elle. J'ai dû renoncer à la viande de bœuf, par exemple. J'ai en revanche proposé des tomates farcies, des lasagnes, du hachis parmentier... » Le mercredi était le jour du "plat d'autrefois" avec ses fameuses Griespfluttas (galettes de semoule alsaciennes). « Les gens étaient au rendez-vous. J'ai même découvert une nouvelle clientèle. Celle qui n'osait pas pousser la porte du restaurant à cause de son image vieillote. J'ai pu préparer une trentaine de plats à emporter chaque jour. Les gens ont joué le jeu. »

Un lieu qui a pris vie sur les réseaux sociaux

Une clientèle qui a découvert ou re-découvert sa Winstub par le biais des réseaux sociaux,



Christine Fehr est la cheffe de la Winstub Henriette depuis 1996.



Le mercredi, retour aux saveurs d'antan avec les Griespfluttas à emporter. Un plat traditionnel qui a connu un franc succès (DR)

aussi. « Patricia Vest, ma voisine de la boutique Imagine, est venue me donner un coup de pouce pour la communication. » Les deux femmes ont organisé des ateliers bredalas en décembre, lamalas à Pâques ou encore tiramisus. « Même si les gens n'avaient pas accès au restaurant, ils ont pu suivre nos aventures culinaires sur les réseaux sociaux. C'était un moyen de rendre la Winstub vivante. Au départ, j'étais récalcitrante vis à vis de cette vente à emporter. Au final, j'ai aimé faire ça. » Christine Fehr a même connu une période de Noël relativement festive, au vu du contexte. « Nous avons décoré nos vitrines et la Mairie m'a donné l'autorisation de proposer du vin chaud. Cela n'avait évidemment rien à voir avec un mois de décembre de Marché de Noël, mais cela nous a permis de rester positifs et surtout, de ne pas se faire oublier. »

Une nouvelle façade en parallèle de la vente à emporter

En parallèle de la vente à emporter, Christine Fehr n'a pas chômé. Elle a donné un coup de jeune à l'enseigne de sa Winstub. Une nouveauté dévoilée le 19 mai, à la réouverture de sa terrasse d'une vingtaine de couverts.

Emilie Jafrate

Winstub Henriette
9 rue Henriette - Mulhouse
03 89 46 27 83
www.winstub-henriette.com
f Winstub Henriette

SAVOURER SON COCON
tout en savourant ce qui nous entoure.



NOUS SOMMES COMME ÇA CHEZ LYCÈNE !

Quand on est chez soi, on doit s'y sentir très bien, c'est notre conviction. Et tout en étant chez soi, on peut profiter du monde qui nous entoure. Votre maison, c'est votre cocon mais ouvert, comme vous ! Et oui, nous sommes comme ça chez Lycène !

MAISONS Lycène

f t in
Pour un premier envol,
rendez-vous sur
maisons-lycene.fr

Pôle Habitat FFB
ASSOCIATION D'INTERCOMMUNALITE

RENDEZ-NOUS VISITE À LA CITÉ DE L'HABITAT À LUTTERBACH • 03 89 81 90 35

SAVE THE DATE !

Forum Recrut'Apprentis, dématérialisé

A partir du 4 juin 2021

Pour vous inscrire,
flashez le QR Code !



www.iutmulhouse.uha.fr

Entretien avec Christophe Guillo, Directeur de l'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie du Haut-Rhin

Entre fermetures et reprises, l'hôtellerie et la restauration ont été malmenées et bouleversées par la crise sanitaire démarrée en mars 2020. Après une ouverture des terrasses le 19 mai, le secteur a pu complètement ré-ouvrir le 9 juin. L'occasion de dresser un premier état des lieux à travers l'interview de Christophe Guillo, Directeur de l'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie du Haut-Rhin.

Ré-ouvrir les terrasses le 19 mai, était-ce une bonne opération ?

Seul un établissement sur cinq a fait le choix de ré-ouvrir, même si 30 à 40% des établissements du Haut-Rhin disposent d'une terrasse. Les conditions météorologiques ont compliqué cette ré-ouverture en extérieur, tout comme la gestion du personnel et l'approvisionnement en matières premières. Pour certains, produire des repas uniquement pour la terrasse n'est économiquement pas viable. Les Etoiles d'Alsace, par exemple, ont quasiment tous fait le choix d'attendre.

Quels retours avez-vous des établissements qui ont ouvert dès le 19 mai ?

Ceux qui ont ouvert fonctionnent bien. Il y avait une véritable attente de la clientèle qui a même pris le pli de la réservation. Les terrasses ont été remplies. Ce qui est en revanche regrettable, c'est, dans certains cas, le non-respect de la jauge de 50%. Les clients viennent sur leur temps de loisir et on sent bien que ce n'est pas leur problème de savoir si on est dans la légalité ou non. C'est malheureusement un secteur d'activité dans lequel les gens se lâchent ensuite sur des plateformes comme TripAdvisor. C'est gratuit, c'est facile, on dépose et cela fait mal.

Est-ce que, comme on a pu l'entendre, le turn-over est important, concernant les salariés du secteur ?

Nous n'avons pas de chiffres. Certains doivent avoir envie de revenir mais restent coincés par un contrat, d'autres ont sans doute trouvé chaussure à leur pied ailleurs, mais cela ne s'annonce pas dramatique. Beaucoup de salariés se sont notamment tournés vers la grande distribution, en caisse ou en approvisionnement de rayonnage. Le licenciement reste anecdotique. Les étudiants, eux, ont des besoins financiers et ils rechercheront des jobs d'été. De manière générale, je ne me fais pas de soucis, les gens ont besoin de travailler. Mais le

secteur va d'abord repartir avec des saisonniers.

Comment s'annonce l'été 2021 ?

Je ne connais pas le niveau de la reprise, mais nous ne retrouverons pas celui de 2019. Je pense que cet été 2021 sera un copié/collé du précédent avec une clientèle de proximité, française et étrangère. Nous avons la chance de ne pas dépendre d'une clientèle lointaine comme à Paris. Les massifs vosgiens vont bien fonctionner. Les gens ont besoin de sortir après ces sept mois d'efforts.

Comment l'UMIH68 a-t-elle accompagné le secteur ?

Nous l'avons accompagné et soutenu au niveau national en nous faisant entendre auprès des services de l'Etat pour solliciter des mesures compensatoires suite aux fermetures administratives. Parmi ces mesures : l'activité partielle, le fond de solidarité, les prêts garantis par l'Etat. Nous nous sommes battus pour obtenir des aides qui nous permettent de mettre nos établissements sous perfusion. Il a fallu tirer les sonnettes d'alarmes. Les premières aides sont arrivées tardivement, en novembre 2020 et elles se poursuivent de façon dégressive jusqu'à fin août. Mais nous sommes fiers d'avoir pu obtenir ces mesures compensatoires. Certains établissements - je pense aux bars ou aux petits établissements - ont pu profiter de cette période et des mesures compensatoires pour mener à bien des travaux.

Et le combat n'est de loin pas terminé...

Les entreprises ont puisé dans leurs trésoreries. Leurs dettes dépassent en moyenne les 100 000 euros de prêt. Il va falloir trouver des solutions d'ici le printemps prochain. Parmi nos pistes de réflexion : rallonger le remboursement du PGE à 7/8 ans et non pas à 4 ans ou en transformer une partie en aide directe. Il faut trouver le moyen d'assurer un remboursement en douceur. De

nombreux établissements se retrouvent face à un mur de dettes.

Comment se profile la reprise ?

Le secteur de l'hôtellerie va repartir plus lentement. La clientèle d'affaires viendra une fois par mois en Alsace au lieu de deux/trois fois. Avec le télétravail, les entreprises ont compris qu'elles pouvaient réaliser des économies d'échelle. Elles pourront heureusement compter sur la clientèle touristique. Le redémarrage ne se fera pas non plus de la même manière selon le secteur géographique. L'hôtellerie proche de l'aéroport va mettre beaucoup plus de temps à se relever qu'à Colmar. En 2019, l'aéroport de Bâle/Mulhouse battait son record avec 9 millions de passagers. En 2020, seuls 2,6 millions de voyageurs ont transité. Les prévisions annoncent 3,2 millions de personnes et une vitesse de croisière à l'image de 2019 en 2023/2024. La reprise ne sera donc pas uniforme dans le Haut-Rhin.

Est-ce que cette période va laisser des traces dans les différents modes de fonctionnement du secteur de l'hôtellerie/restauration ?

Tous les indicateurs passent au vert mais tout le monde s'interroge sur l'avenir. Est-ce que cela peut se reproduire ? C'est la question que tout le monde se pose. La plupart des établissements ont découvert la vente à emporter et vont pérenniser ce mode de fonctionnement. Beaucoup l'ont pratiqué pour rester actif et garder du lien, d'autres d'une manière contrainte pour essayer de couvrir une partie des frais. Je pense à ceux qui ont rencontré des difficultés de reports de loyers. Certains ont même réalisé une vente à emporter supérieure aux personnes qu'ils sont capables d'accueillir en restaurant. Cela s'est produit dans la Vallée de Thann, notamment. Mais les données sont à relativiser, puisque l'offre était réduite.

Propos recueillis par Emilie Jafraite



Christophe Guillo, Directeur de l'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie du Haut-Rhin.

UMIH68

5 rue de la Gare - Colmar
03 89 30 80 00
www.umih-hautrhin.fr

L'UMIH68, ce sont 700 adhérents, du Sundgau jusqu'à Sainte-Marie-aux-Mines en passant par Neuf Brisach et Munster. Ses missions sont d'informer ses membres, les conseiller, les accompagner, les défendre et représenter la branche auprès des institutions. Son autre mission est la promotion des métiers. L'UMIH68 travaille sur une plateforme dédiée aux secteurs de l'hôtellerie et de la restauration, en partenariat avec Pôle Emploi. Depuis 2003, l'Union a également son centre de formation installé à Colmar. Le Haut-Rhin compte 550 apprentis disséminés entre le lycée Stock à Guebwiller et le centre de formation colmarien.



Crédit Mutuel

ESPACE ENTREPRISES

Le Crédit Mutuel Rhénan

**UNE FORCE
POUR VOTRE
ENTREPRISE.**

Être bien accompagnés même dans les moments compliqués, c'est aussi notre métier !

Notre Centre d'affaires est présent chaque jour pour vous épauler, vous conseiller, vous guider dans vos choix.

Nous sommes à vos côtés !

N'hésitez pas à nous contacter et à nous solliciter :

03 89 39 41 50

Parc des Collines - 1 avenue de Strasbourg - DIDENHEIM

www.centre-affaires-rhenan.com

Le Coquelicot, l'hôtellerie-restauration de génération en génération

Le Coquelicot est une aventure familiale démarrée en 1993, à quatre mains. En 2006, Anita et Jean-François Arsens reprennent la partie hôtelière gérée par Mariette et Jean-Charles Gebel. Le Coquelicot devient alors un hôtel-restaurant.

Ils ont pu couvrir leur terrasse d'une soixantaine de couverts sous un chapiteau pour pouvoir ré-ouvrir leurs portes dès le 19 mai. L'appréhension de la reprise a rapidement laissé place au bonheur de retrouver leurs 12 employés, leurs clients du week-end et un semblant de normalité. Au premier confinement, en mars 2020, Anita et Jean-François Arsens ont été les précurseurs de la vente à emporter dans leur secteur. « Nous avons eu un véritable soutien de la population. Nos fidèles étaient au rendez-vous et ils prenaient régulièrement des nouvelles par mail ou par téléphone, sourit Anita. Le calme qui a suivi la fermeture de nos établissements était terrible. A l'annonce du premier confinement, nous avions 90 couverts prévus pour le lendemain. Nous avons fait venir nos équipes pour tout nettoyer et distribuer nos aliments. » Il a fallu accuser le coup. Et puis le couple en a profité pour ranger les lieux de fond en comble et embellir leur salle à manger. L'hôtel, lui, n'a jamais fermé ses portes. Le couple a fait le choix de le garder ouvert quatre jours par semaine pour ses VRP (représentants de commerces) et de proposer des repas à emporter le week-end. « Nous organisons des plateaux repas en chambre le soir, avec des plats cuisinés, et des petits déjeuners, se souvient Anita. Pour le midi, nous avons mis à disposition de quoi réchauffer les déjeuners. Nos clients de la semaine ont apprécié. Nous avons noué des liens avec ceux que j'appelle "nos clients confinement". »

Des investissements constants, ralentis par la Covid

L'hôtel restaurant Le Coquelicot, ce sont 26 chambres, toutes rénovées entre 2014 et 2015. « Nous avons réalisé notre rénovation en

six semaines, par tranches de six chambres », se souvient Anita. L'établissement dispose de trois salles de restaurant : l'une de 60 couverts, une salle de réunion/séminaire et banquet de 20 personnes et une salle de petit déjeuner pour une vingtaine de couverts également. Un restaurant remis à neuf en 2011. La terrasse, elle, a connu un coup de frais en 2019. Avec la pandémie, le couple a fait le choix de stopper les investissements. « Nous envisagions de refaire notre façade. Cela va attendre un peu. Nous avons mangé toute notre trésorerie avec le premier confinement et le PGE (Prêt Garanti par l'Etat) est une véritable pression, mais sans ce prêt, nous ne serions plus là... Nous reprendrons nos investissements lorsque nous le pourrons. »

Une clientèle d'affaires, de touristes et d'habitueés

L'établissement attire plusieurs types de clients. Une clientèle affaires la semaine, généralement du lundi au jeudi soir, touristique, d'avril à septembre, mais aussi des fidèles qui se donnent rendez-vous de génération en génération côté restaurant, pour fêter les grands événements de la vie. « L'été dernier, nous avons accueilli le mariage d'un couple dont la famille était venue avec eux, enfants, pour leur baptême. Pour certains, le jour de Noël reste incontournable. Nous connaissons des familles qui venaient d'abord à 4, puis à 6, à 8. Ils sont aujourd'hui une vingtaine autour de la table. »

Une carte de saison et ses classiques revisités

Le chef Jean-François Arsens propose une carte de saison avec des produits locaux et de saison.



Anita et Jean-François Arsens ont démarré l'aventure du Coquelicot à quatre mains, avant de racheter la partie hôtelière aux parents d'Anita en 2006.

« Mon mari est un anti-fraise l'hiver. Il tient au respect des saisons et part du principe que l'on peut aussi bien valoriser une pomme qu'une fraise. » Une cuisine simple et savoureuse, composée de classiques revisités. Son plat phare reste le suprême de poulet au munster. Une maison connue aussi pour son filet de sandre à l'alsacienne, sur lit de choucroute. Le saumon fumé et le foie gras sont faits maison.

« Mettre les bouchées doubles »

Anita est fille d'hôtelier. En 1993, elle s'occupait du restaurant aux côtés de son mari, Jean-François, pendant que ses parents, Mariette et Jean-Charles Gebel, tenaient la partie hôtellerie, rachetée en 2006 par Anita et Jean-François. Leurs enfants, Marion et Alexandre, ont grandi dans cette atmosphère. « Notre fils a fait l'école hôtelière à Strasbourg avec une année complémentaire en sommellerie. Nous

travaillons actuellement avec lui sur notre carte des vins. Nous aimerions proposer de grandes maisons méconnues. » Et il n'est pas rare de trouver Alexandre aux côtés de son père, en cuisine, pour dépanner. « Nous avons 51 et 53 ans et c'est la première fois que nous avons parlé retraite. Cette période était une parenthèse. Nous nous sommes retrouvés à travailler à deux. Pendant six mois, nous avons même réussi à manger ensemble le soir. Notre objectif, désormais, c'est de sauver notre entreprise et de mettre les bouchées doubles. »

Emilie Jafrate

Hôtel Restaurant Le Coquelicot
24 rue du Pont d'Apsach - Burnhaupt-le-Haut
03 89 83 10 10
www.lecoquelicot.fr

Notre métier, c'est la fermeture !



Christophe et Sophie POZZI | visioferm.fr
Associés de la société Visioferm à Wittelsheim

GROUPE COFIMÉ
L'ACCOMPAGNEMENT DURABLE

- EXPERTISE COMPTABLE, SOCIALE, JURIDIQUE • AUDIT • CONSEIL
- FORMATION • GESTION DE PATRIMOINE • COMMUNICATION
- INFORMATIQUE • DÉVELOPPEMENT EN FRANCHISE

hlb-groupecofime.com

NOTRE AGENCE DE DIDENHEIM A DÉMÉNAGÉ !
Retrouvez nous au 17, avenue de Strasbourg
ZAC Parc des Collines II - BRUNSTATT-DIDENHEIM

LOCAUX D'ACTIVITÉ / STOCKAGE

ZAC HEIDEN WITTELSHEIM

ACCÈS DIRECT SUR VOIE RAPIDE
ET TRÈS BONNE VISIBILITÉ

556M²

■ **HALL D'ACTIVITÉ**
(superficie 382 m², hauteur 5m)

■ **BUREAUX DE PLAIN-PIED**
(superficie 174m²)

LOYER
44 400 € HT/an



POUR PLUS D'INFORMATIONS :

03 89 57 60 75

Hôtel Restaurant des Vosges à Sewen, une étape de gastronomie, de détente et de convivialité aux côtés de la famille Kieffer

Deux générations œuvrent au cœur de cet établissement installé à 500 mètres d'altitude dans le petit village de Sewen, au pied du Ballon d'Alsace et au carrefour de Thann, Mulhouse, Colmar et Belfort. Un hôtel restaurant aux mains de la famille Kieffer, bâti en 1925, et dont la cuisine, gastronomique, mêle tradition et modernité.

C'est à quatre mains que se font les plats concoctés par la famille Kieffer. Jean-Michel travaille aujourd'hui aux côtés de Thibaud, son fils. Oenologue, Guillaume, l'aîné de la famille s'occupe de la carte des vins qu'il étoffe au fil du temps. L'établissement est réputé pour ses noisettes de ris de veau aux girolles, son délice d'escargots aux lactaires mais aussi et surtout, pour son vivier de truites. « *Nous sommes installés sur la route de la truite et certains de nos clients viennent tout spécialement pour notre truite bleue fraîchement pêchée* », sourit Nathalie, l'épouse du chef. La pandémie est venue bouleverser toute l'organisation des lieux. « *Jamais, en 30 ans, nous n'avons connu d'arrêt !* » Côté restaurant, la famille proposait un menu gastronomique à emporter le dimanche midi. « *Chaque lundi matin, nous nous réunissions pour savoir ce que nous ferions le week-end* », se souvient Nathalie.

« Nous avons pu faire plaisir à de nouveaux clients »

Les chefs en ont d'ailleurs profité pour innover avec l'élaboration de nouvelles recettes. « *Nous avons travaillé des morceaux de viande et des techniques que nous ne connaissions pas. Sur place, nous faisons tout minute. Il a fallu repenser notre cuisine pour que les gens puissent la réchauffer* ». C'est ainsi qu'est né, par exemple, le Strudel de lapin ou encore le fraisier façon macaron côté dessert. « *Nous avons une bonne réserve de nouveautés à proposer pour les mois à venir* », sourit Nathalie. Leur apprenti, lui, a pu réaliser ses exercices et les proposer à emporter. Les Kieffer se sont également montrés au rendez-vous des grandes occasions,

comme Noël, Nouvel-An, la Saint-Valentin, Pâques ou encore la Fête des Mères. Ils ont même pu assurer les 250 repas des anciens de Sewen et Oberbrück. « *Nous avons ainsi pu faire plaisir à de nouveaux clients qui, en temps normal, ne seraient pas venus dans notre restaurant* ».

Des tables installées dans les chambres de l'établissement

Proposer des plats à emporter a demandé une bonne dose d'adaptation pour ne pas perdre l'esprit du restaurant. La famille a choisi de soigner son emballage. Les clients se sont d'ailleurs pris au jeu de la présentation "maison" grâce aux fiches explicatives glissées dans chaque menu. « *Ils sortaient leurs assiettes du dimanche, dressaient leurs plats et nous envoyaient le résultat par le biais des réseaux sociaux. C'était chouette !* » 50 à 60 repas sortaient chaque dimanche midi pour une clientèle de proximité. « *Nous nous sommes posés beaucoup de questions en nous demandant si cela allait fonctionner* ». Les réseaux sociaux boostés par Lucile Grélaud, la compagne de leur fils, le bouche-à-oreille et les flyers déposés chez les commerçants de proximité ont permis de faire parler de l'établissement. Entièrement fermés lors du premier confinement, ils ont pu accueillir des clients lors de soirées étapes dès le deuxième. « *Ne pouvant les recevoir en salle, nous leur avons aménagé des petites tables en chambres. Nous avons investi dans des chariots et des cloches. Sept de nos 16 chambres ont pu être adaptées. Ce n'était pas la grosse affluence mais même si on nous appelait pour une ou deux chambres, nous prenions !* »



Deux générations se côtoient aujourd'hui à l'Hôtel des Vosges de Sewen : Jean-Michel et Nathalie Kieffer, leur fils, Guillaume et Lucile Grélaud, leur belle-fille.

Un bel outil de travail, mais des travaux à assumer

Des coups durs, Nathalie et Jean-Michel en ont traversé dès les années 90, lorsqu'ils ont repris les lieux. « *Nous n'avions pas internet, la clientèle était vieillissante. Nous avons hérité d'un bel outil de travail mais aussi de beaucoup de travaux*... » Malgré tout, les Kieffer n'ont cessé d'investir pour entretenir une bâtisse riche d'histoire. Léon Kieffer l'érige en 1925. La Seconde Guerre Mondiale laisse des traces avec la destruction partielle de l'édifice. Dans les années 50, Robert Kieffer, représentant de la deuxième génération, ajoute un 3^e étage puis l'aile sud et sa Grande Salle, en 1956. Jean-Michel et Nathalie reprennent le flambeau et continuent dans cette dynamique. Après des années de travaux de rénovation et l'installation d'un ascenseur, ils créent un espace bien-être en 2015. Leur spa, sauna et hammam leur permet d'augmenter de 25% leur chiffre d'affaires, la première année. « *Les jeunes de la Vallée viennent aujourd'hui*

jusque chez nous pour nos offres bien-être », souligne Lucile Grélaud. La jeune femme cherche désormais à développer des formules week-ends pour le particulier mais aussi le professionnel. En janvier 2020, juste avant que le confinement ne tombe, les Kieffer ont engagé la réfection de leur cuisine. Pendant le confinement, deux chambres ont été complètement refaites à neuf. Nathalie et Jean-Michel passeront le flambeau à la quatrième génération, d'ici quelques années. Thibaud et Lucile reprendront les rennes avec toujours, cette volonté d'investir et de se faire connaître.

Emilie Jafrate

Hôtel Restaurant des Vosges

38 Grand Rue - Sewen

03 89 82 00 43

Info@hoteldesvosges.com

www.hoteldesvosges.com

Hôtel Restaurant des Vosges SEWEN

Restaurant fermé mercredi et dimanche soir. En semaine, service du midi sur réservation uniquement. Dimanche, service de 12h à 13h30.

CCI ALSACE EUROMÉTROPOLE

La CCI Alsace Eurométropole : cap sur la digitalisation à 360°

En février dernier, la CCI Alsace Eurométropole s'est dotée d'un nouveau site internet. Un véritable coup d'accélérateur pour son offre et son accompagnement digital.

C'est un site repensé et tourné vers l'utilisateur, un site "nouvelle génération" qui a été mis en ligne le 1^{er} février 2021. Un site "à 360°", qui balaye toutes les préoccupations de l'entreprise. Une solution avec la même architecture déployée par l'ensemble des CCI sur le territoire national. « *L'expérience client est centrée sur un moteur de recherches pour mener l'utilisateur à sa solution* », souligne Christophe Weber, directeur de la communication. Une utilisation en recherche libre avec le contact du conseiller expert adapté ou alors par entrées, dans l'onglet CCI Business Solutions, qui compile sept thématiques : développer votre chiffre d'affaires, opter pour une entreprise agile, être en conformité juridique, former/apprentissage, créer/reprendre/transmettre une entreprise, redresser une entreprise/ faire face aux difficultés, collectivités : développer votre territoire.

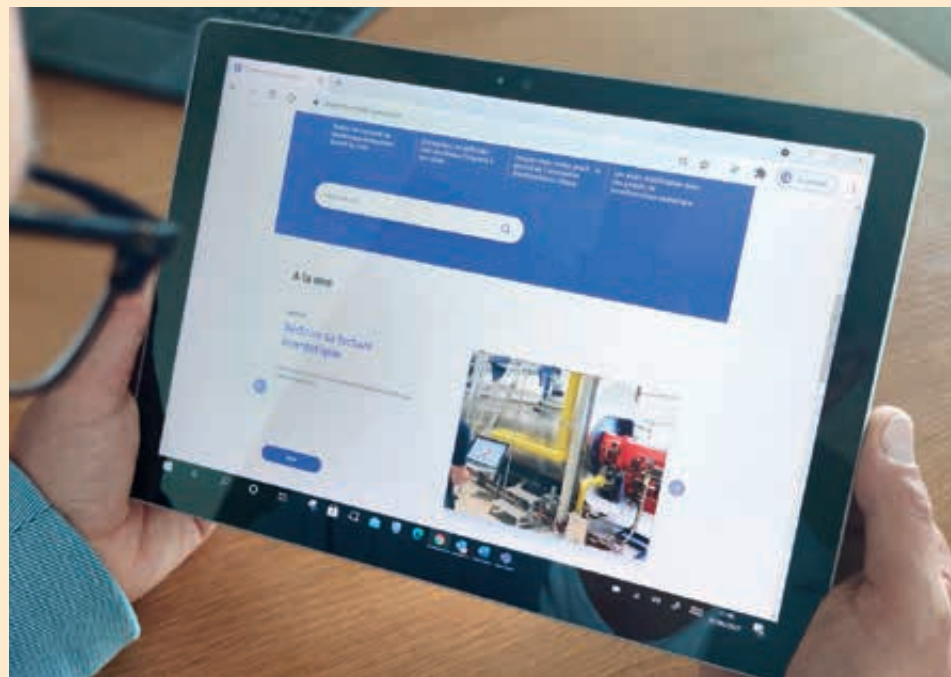
3,3 milliards de prêts garantis par l'Etat sollicités par les entreprises en Alsace

Des thématiques en lien avec les enjeux du moment. S'agissant de la formation, la CCI Alsace Eurométropole déploie, dans son centre de formation CCI Campus, plus de 300 formations continues et 33 cycles diplômants de Bac +2 à Bac +5. Au total, 8 000 collaborateurs d'entreprises sont formés chaque année. « *Nous sommes le deuxième CFA en Alsace, après le CFAU (centre de formation d'apprentis universitaire), avec 1 750 jeunes en formation. Nos formations concernent le commercial, le tertiaire et les langues* ». Du côté de la création d'entreprise, le nombre de nouvelles entreprises a progressé de 6%. « *11 600 entreprises ont été créées en Alsace*

en 2020. Preuve que la confiance est toujours présente », souligne Christophe Weber, directeur de la communication CCI Alsace Eurométropole. La transmission-reprise, elle aussi, est au cœur de l'actualité. « *Sur les 80 000 entreprises industrielles, de services et commerces alsaciennes, 26 000 ont un dirigeant de plus de 55 ans. Une entreprise sur trois sera cédée ou transmise dans les dix ans à venir* ». Le soutien aux entreprises en difficultés est une autre entrée très importante, dans le contexte actuel de crise sanitaire. « *Nous avons enregistré 4 250 radiations d'entreprises sur le territoire alsacien en 2020 soit 23% de moins qu'en 2019. Il faut s'attendre à un effet de rattrapage naturel. Il faut aussi savoir que 3,3 milliards de prêts garantis par l'Etat ont été sollicités par les entreprises alsaciennes et qu'elles devront les rembourser. Nous devons rester très attentifs pour les aider dans leur reprise d'activité* ».

200 diagnostics digitaux réalisés en 2020

Si la CCI Alsace Eurométropole soigne sa digitalisation, elle accompagne également le monde de l'entreprise dans ce virage. Fin janvier, elle a réalisé son enquête de conjoncture auprès des commerçants : avant la crise sanitaire, 12% disposaient d'un site de vente en ligne. Fin 2020, ils étaient 28%. « *Ils devraient être plus de 50% d'ici la fin de l'année*, fait remarquer Christophe Weber. La digitalisation est au cœur de leurs préoccupations. » La CCI Alsace Eurométropole propose des diagnostics de maturité numérique. « *Il y a un ou deux ans, certains pensaient encore que le digital nuirait aux commerces en centre-ville. Aujourd'hui, on peut associer une*



expérience digitale avec le conseil et la proximité de la boutique. Il y a même un mot exprimant la convergence de ces deux expériences, on parle de phigital. C'est l'ouverture vers une dimension de communication que l'on n'avait pas jusqu'à. Alors il faut, bien entendu, un véritable accompagnement, mettre en place une stratégie et se constituer une communauté. Il faut avoir autant d'engagements auprès de sa clientèle virtuelle que physique. Si vous ne communiquez pas sur les réseaux sociaux, c'est comme si vous baissiez le rideau de votre boutique. Ces canaux fonctionnent comme des vitrines ! » L'an dernier, la CCI Alsace Eurométropole a réalisé 200 diagnostics digitaux en entreprise. Les feuilles de route établies peuvent donner lieu à des aides en faveur de cette transformation : le chèque

numérique de 500 euros pour les commerces de proximité, les aides de la Région Grand Est dans le cadre de son Business Act, ou encore des aides attribuées selon les agglomérations et communes. Si la digitalisation est bien amorcée, d'autres transitions s'annoncent pour les années à venir : celle des nouvelles mobilités et de l'économie décarbonée.

Emilie Jafrate

alsace-eurometropole.cci.fr



L'Auberge du Relais à Uffholtz, de l'inventivité dans le respect de la tradition

Philippe Tschiember a repris les rennes de l'Auberge du Relais en 2002. Un établissement qui connaît une situation idéale, au pied des Vosges, au départ de la Route des Crêtes et à la porte Sud de la Route des Vins d'Alsace. Un établissement dont la cuisine s'inscrit tout naturellement dans la tradition.

Ici, tout est fait maison, à différencier avec le "fini maison", comme le souligne Philippe Tschiember. Le restaurant propose de la cuisine traditionnelle et des incontournables de la cuisine alsacienne à la sauce Auberge du Relais, à l'instar des rognons de veau et leur sauce pêche, foie gras, accompagnés de spaetzle ou encore la tête de veau sauce Gribiche, en passant par le saumon mariné sur place, à la betterave, sans oublier la réputée tarte flambée en soirée. « Notre marque de fabrique ce sont nos garnitures inventives », souligne le patron des lieux. L'équipe de l'Auberge du Relais a d'ailleurs porté un soin tout particulier à sa nouvelle carte de ré-ouverture avec une importante proposition de salades.



Tout l'été, une terrasse ombragée vous attend !

La météo a provoqué un retard à l'allumage

Le restaurant dispose de deux salles pouvant, en temps normal, accueillir 30 et 45 couverts et d'une terrasse de 40 personnes. Ce restaurant et son hôtel de 18 chambres sont restés fermés pendant toute cette période de pandémie. Seuls Noël et Pâques ont fait exception, avec une carte traiteur à emporter. « Entre la mise en place du télétravail et les restrictions sanitaires, nous avons essuyé de nombreuses annulations. Nous avons donc choisi de tout fermer », se souvient Philippe Tschiember. Du jamais vu, en 43 ans de métier. Ne pouvant ouvrir en terrasse dès le 19 mai comme autorisé, le patron et son équipe ont dû prendre leur mal en patience deux semaines supplémentaires, face aux conditions météorologiques... « Nous étions comme des enfants la veille de Noël. Nous n'avions qu'une hâte, c'est de pouvoir accueillir à nouveau nos clients. Notre métier est une véritable vocation. À partir du moment où un client franchi la porte de notre établissement, c'est parce qu'il est heureux de venir. Il nous a choisi. J'aime les gens, j'aime leur faire plaisir. »

Une clientèle de touristes, de commerciaux et d'habités

La clientèle des lieux est diversifiée. Idéalement placé, l'Auberge du Relais bénéficie du passage de touristes, à l'arrivée de la belle saison, mais également pour toute la période des marchés de Noël. C'est à Uffholtz aussi que les commerciaux



Après 43 ans de métier, l'heure de la retraite a sonné pour Philippe Tschiember qui cherche un successeur.

posent leurs valises pour des soirées étapes. Mais l'adresse a aussi ses fidèles, friands des menus du jour proposés sur place.

Philippe Tschiember cherche repreneur

Philippe est entré en 1975 à l'école hôtelière de Strasbourg. À sa sortie, en 1978, il fait ses armes à l'Hôtel Franz, jusqu'en 1994, avant de poursuivre l'aventure en Suisse. L'envie de s'installer à son compte le pousse à racheter l'Auberge du Relais. À son arrivée, il réalise une première tranche de travaux, entre rafraîchissement et remise aux normes. Il ré-ouvre les lieux le 6 juin 2002. Huit ans plus tard, le patron engage une nouvelle tranche de travaux. L'accueil est ré-organisé, la façade, l'intérieur et la toiture rénovés. Philippe réalise également un accès handicapé avec une

chambre aux normes PMR et il agrandit son parking. La retraite approchant, le patron des lieux souhaite aujourd'hui passer la main. « Je cherche quelqu'un de sérieux et de disponible. Quelqu'un du métier qui ne compte pas ses heures. Il ne faut pas oublier que nous sommes ouverts 7j/7. La boutique tourne déjà, les gens s'y sentent bien. » Et lorsqu'il aura trouvé la perle rare, Philippe Tschiember est prêt à passer le flambeau en douceur.

Emilie Jafrate

Auberge du Relais Hôtel et Restaurant

35 rue de Soultz - Uffholtz
03 89 75 56 19
aubergedurelais.fr
f Auberge du Relais



UNE ÉQUIPE LOCALE POUR VOUS ACCOMPAGNER TOUJOURS PLUS LOIN



TRANSPORTS AÉRIEN, MARITIME ET FERROVIAIRE | IMPORT & EXPORT

ZIEGLER[®]
Excellence in Supply Chain

AGENCE DE MULHOUSE
SERVICE OVERSEAS

30 ANS À VOTRE SERVICE

1 QUAI DE ROTTERDAM • ILLZACH

03 89 31 38 60
salesmlh@zieglergroup.com
ZIEGLERGROUP.COM

Tilvist, “Le Pays du Sans Soucis” créé par Séverine Libold, en plein cœur de Mulhouse

Rendez-vous gourmand, de partage, d'échanges et d'inspirations déco... Le Tilvist est un café/salon de thé mixte aux accents d'Asie et de Scandinavie. Un lieu sorti tout droit de l'esprit de Séverine Libold en 2016.

Après 18 ans passés dans la grande distribution, Séverine Libold a eu envie de voler de ses propres ailes et surtout, de laisser fuser sa créativité pour donner vie à un projet à son image. « *Attention, je me suis toujours éclatée dans mon boulot, mais avec le recul, j'ai toujours eu ça en moi, cette envie d'indépendance, de tout piloter, de prendre les décisions* sourit-elle. *Pour moi, l'entreprise est un lieu de vie.* » C'est la maturité qui lui a permis de franchir ce cap. Une maturité trouvée suite à une parenthèse d'un an et demi. « *Je suis partie en voyage sans plans, sans idées préconçues, avec un billet d'avion. Se lancer dans une aventure entrepreneuriale requiert de l'énergie, du goût. Cette période était nécessaire pour me ressourcer.* » Séverine revient en 2016. À l'été, elle lance ses travaux dans ce local laissé vacant pendant six ans, rue de la Moselle, à Mulhouse. Elle ouvre quelques mois plus tard, la même année.

Un salon de thé conceptuel

Par son expérience de développeur de vente dans la grande distribution, forte d'une étude de marché sur le terrain mulhousien, son projet s'est précisé petit à petit. Séverine Libold allait créer un salon de thé mais pas n'importe quel salon de thé... Un salon de thé conceptuel. « *Mon offre a évolué grâce aux gens. De l'épicerie fine, je suis passée à d'autres familles de produits : de l'équipement, de la décoration, de la vaisselle*

et du thé et café en vrac. » Avec le temps, Séverine Libold est même devenue spécialiste de la vaisselle japonaise. Elle dispose d'ailleurs d'une exclusivité sur Mulhouse avec la marque Tokyo Design. Le Tilvist a su se faire sa place dans le paysage mulhousien et conquérir le cœur des gens. « *Tilvist signifie l'existence en islandais, mais l'existence telle que je la conçois, avec des connexions.* » Un lieu calme et accueillant dans lequel il est possible de s'offrir une tarte, une salade ou une pâtisserie maison. « *Ma spécialité reste le bretzel garni.* » Le Tilvist s'est également fait un nom dans le paysage du brunch mulhousien, à emporter, pendant la pandémie.

La pandémie a renforcé les liens

En mars 2020, elle a dû, comme tout le monde, fermer brutalement les portes de son salon de thé. « *Le lendemain matin de l'annonce, j'ai appelé tous les gens qui travaillaient avec moi, quelques clients âgés et j'ai distribué ce qu'il me restait aux personnes qui en avaient besoin.* » Deux semaines et demi plus tard, Séverine Libold ouvre un drive piéton. « *Seuls les gens domiciliés à proximité pouvaient venir, mais franchement, c'était une ambiance extraordinaire. J'ai malgré tout vécu de bons moments avec les habitants. C'est ainsi qu'est passé le premier confinement.* » Le redémarrage, le 2 juin 2020 s'est fait sur les chapeaux de roues avec un



Séverine Libold déborde de créativité et ce ne sont pas les confinements successifs qui l'auront freinée... Bien au contraire !

concert par semaine, des soirées méditation et improvisation. « *Les gens sont tout de suite revenus. J'ai pu agrandir ma terrasse. On s'est fait plaisir jusqu'en octobre.* » À chaque confinement son contexte et son adaptation. « *J'ai vraiment essayé de maintenir toutes les offres possibles. Chaque phase était différente mais pour chacune d'elle je suis parvenue à utiliser des outils différents pour continuer à proposer quelque chose.* »

Un Tilvist Home & Design en préparation

Entre le changement de saison et la fatigue mentale, le troisième confinement a d'abord été un véritable coup dur. Et puis Séverine Libold a choisi d'avancer sur de nouveaux projets. « *J'ai créé une e-boutique avec une*

centaine de références à rentrer. Mon deuxième projet est l'ouverture d'une boutique, rue du Raisin, qui s'appellera Tilvist Home & Design. C'est une période préoccupante mais au final, elle passe vite. Et puis le temps est bon pour l'humain, j'en ai pris toute la mesure lors de mon voyage. Je m'en serais voulue de n'en n'avoir rien fait. » Débordante de créativité, Séverine Libold est aussi une femme engagée. Elle a pris la présidence de l'association Femmes Chefs d'Entreprises.

Emilie Jafrate

Tilvist

2 rue de Moselle - Mulhouse
03 69 54 48 12
www.tilvist-shopping.fr

f Tilvist - Coff'tea Shop & Social Workplace

Le Boudoir de Léa, l'adresse 100% pur beurre, 100% plaisir au cœur de la librairie Canal BD Tribulles à Mulhouse

Du monde de la mode, Léa Hann a pris un virage à 360 degrés pour se consacrer à sa passion première : la pâtisserie. Elle œuvre dans son laboratoire, installé à Mulhouse, au cœur de la librairie Canal BD Tribulles. Mais pour s'assurer un moment gourmand, mieux vaut passer commande avant !

Elle a dévoilé sa nouvelle carte estivale début mai. Léa Hann a fait de la tartelette sa marque de fabrique. Une gourmandise déclinée selon les fruits de saison : à la pistache et cerise noire, Habibi (datte, fleur d'oranger et pistache), citron/basilic, rhubarbe, fraise, framboise/roquette, forêt noire, ou encore forêt tropézienne. Des recettes qui s'enrichissent selon l'humeur du chef. « *J'ai élaboré ma propre recette de pâte sablée. J'y ajoute un peu de fleur de sel, c'est un exhausteur de goûts qui diminue la sucrosité. Mes desserts sont très peu sucrés, ce qui peut parfois surprendre. Et surtout, vous ne trouverez jamais d'opéra classique, ni de torche aux marrons telle que vous la connaissez. J'adapte tout dans mes fonds de tarte. C'est ma manière de me démarquer.* »

Des gourmandises à la commande

Si elle garnit chaque jour la vitrine installée au cœur de la librairie Canal BD Tribulles, Léa fonctionne à la commande. « *Certains jours, je n'ai plus rien à 11h ou midi en vitrine, mais c'est mon parti pris. Il est hors de question de jeter quoique ce soit !* » Avec l'arrivée de la crise sanitaire et du premier confinement en mars 2020, la jeune femme a tout de même regagné ses cuisines, alors que la librairie fonctionnait en click and collect. « *Mais je venais pour une tartelette. J'ai tenu une semaine avant d'arrêter jusqu'à la réouverture, le 2 juin 2020. Et de la reprise au deuxième confinement, j'étais sold out. Je proposais trois tartelettes de chaque sorte sur un total de dix variétés. Elles portaient toutes très vite. Les gens avaient besoin de réconfort. Du 2 au 31 juillet, je n'ai perdu que 60 euros, comparé à*

l'année précédente. » Un succès fou rencontré aussi pendant les fêtes de fin d'année. « *C'est simple, je dormais sur place* », se souvient la jeune femme. 80 bûches sont sorties de son laboratoire. Léa a également travaillé avec ses voisins du Nid pour leur brunch de la Saint-Nicolas et de l'Épiphanie. Résultat : 120 galettes écoulées. Le troisième confinement, lui, a redistribué les cartes. « *Avec les écoles fermées, ce n'était même pas la peine. J'ai fermé et privilégié ma vie de famille.* »

Un apprenti en septembre

Une période que Léa Hann a également passé à tester de nouvelles gourmandises. « *J'aimerais développer les glaces. J'en trépigne d'ailleurs d'impatience ! J'ai pu faire des mocchis glacés pour le mois du Manga de la librairie. J'aimerais également développer ma gamme de cookies et sortir du basique pépites de chocolat.* » La jeune femme nourrit une autre envie, celle de développer une offre le midi. Des projets à mûrir. Mais la grande nouveauté de cette année, c'est la venue d'un apprenti, en septembre. « *Lui, a un CAP à préparer et moi, cela va me faire sortir des sentiers battus.* »

« Le sucré est universel, il fait plaisir aux gens »

Le Boudoir de Léa est né il y a quatre ans. Responsable d'un magasin d'habillement, Léa Hann redécouvre la pâtisserie pendant sa grossesse. « *Je cuisinais déjà énormément avant. A la base, je préfère le salé, mais la grossesse m'a fait basculer de l'autre côté... La librairie est gérée par mon compagnon, David Bres. Lorsqu'il*



Léa Hann au cœur de son laboratoire.

recevait des auteurs, je leur concoctais des petites recettes. Et il est plus facile d'arriver avec des muffins et des cup cakes qu'avec une tourte... J'ai aussi réalisé beaucoup de génoises sculptées pour mon petit garçon. Le sucré est universel. Il fait toujours plaisir aux gens. » Il est d'ailleurs le seul à lui faire faire une tartelette torche aux marrons en plein mois de mai. Léa met en effet un point d'honneur à travailler avec des produits locaux et de saison. « *J'attends que la fraise soit d'Alsace. Quand la tentation est trop forte, j'en prends si elles viennent de Carpentras* », sourit-elle.

Un salon de thé installé au cœur de la librairie

Le projet a fait son bonhomme de chemin et le dédic à eu lieu lorsque Canal BD Tribulles a déménagé pour un local plus grand. « *Nous avons constaté que les familles se séparaient. Souvent, les papas venaient flâner en quête d'une BD pendant que les mamans et leurs enfants allaient prendre un goûter ailleurs. Nous nous sommes dit qu'il serait sympa d'offrir un*

espace qui puisse accueillir la famille entière. » Pour mener ce projet à bien, Léa retourne alors sur les bancs de l'école et décroche son CAP pâtisserie. Elle finit même par prendre une place plus importante que prévue au cœur de Canal BD Tribulles. « *Les garçons ont dû apprendre un nouveau métier. Nous avons installé un salon de thé avec tables et banquettes à l'intérieur. Moi je reste dans mon labo et eux servent les clients* », glisse-elle avec malice. En temps normal, la librairie peut accueillir une vingtaine de personnes assises en intérieur. Avec l'arrivée des beaux jours, Canal BD Tribulles sort également sa terrasse. Et Léa n'en a pas terminé d'émoustiller les papilles. Entre les émissions télé, et les ouvrages papier destinés à la pâtisserie, la jeune femme ne peut pas être mieux inspirée.

Emilie Jafrate

Le Boudoir de Léa

15 rue des Tanneurs - Mulhouse
03 67 94 12 68

f Le Boudoir de Léa

Autour de la Table, une cuisine haut de gamme et créative signée Roderick Niarfait, à Huningue

Célia Kloetzlen et Roderick Niarfait ont été les précurseurs de la vente à emporter dans le secteur huningois. Une façon de rester actifs, de conserver le lien avec leur clientèle et surtout, de surmonter psychologiquement tous ces mois de fermeture liés à la pandémie.

Son foie gras poêlé accompagné de fruits ou de légumes de saison s'est fait une belle réputation. « Nous l'avons à la carte depuis notre ouverture, sourit Célia Kloetzlen, responsable du restaurant. Les gens l'aiment et le réclament. C'est une entrée qui plaît beaucoup. » L'aventure Autour de la Table démarre en septembre 2013. Rien ne prédestinait Célia à revenir aux sources, après une expérience parisienne, entre 2007 et 2012. En recherche de "vert", la responsable du restaurant et son compagnon ont tout simplement saisi l'opportunité de reprendre ce qui était un ancien bar de nuit bien connu des environs. Un projet qui a demandé huit mois de travaux de mise aux normes et d'accessibilité avant l'ouverture. « Dès le départ, nous avions cette volonté de proposer du gastronomique », souligne Célia. Du haut de gamme désormais connu, reconnu, et inscrit au guide Michelin. « Notre bœuf vient du Limousin, notre canard, du Sud-Ouest, nos Saint-Jacques et notre homard bleu de Bretagne... Notre cheval de bataille reste la qualité du produit ! »

Précurseurs de la gastronomie à emporter

Au premier confinement, Célia et Roderick ont immédiatement proposé leurs plats à emporter avec le menu du moment (entrée/plat/dessert/mignardises et pain maison pour 20€), du mercredi au dimanche. Le tout, avec une présentation, elle aussi, haut de gamme, grâce à des emballages adaptés, choisis pour leur visuel mais aussi pour leur côté recyclé et recyclable. « Nous avons conservé notre menu homard et notre carte pour

les événements. Nos clients ont continué à se faire plaisir pour les anniversaires et les fêtes, en plus petit comité, bien entendu. Mais ils en avaient besoin. Ils nous ont également manifesté beaucoup de soutien. Quand ils n'avaient pas forcément de budget pour commander chez nous, ils nous laissaient tout de même des petits mots et cela nous a mis beaucoup de baume au cœur. » L'installation du couvre feu a été un nouveau coup dur pour le couple. « Nous avons longuement hésité à proposer un service de livraison, mais c'est un créneau qui a été pris par d'autres types de restauration. »

Montée en gamme

L'arrivée de la pandémie et les mois qui ont suivi ont permis au chef et à sa responsable de restaurant de mettre beaucoup de choses à plat. Ils en ont profité pour réaliser des travaux de rénovation et de rafraîchissement. Célia et Roderick ont également revu certaines de leurs priorités. « Nous sommes encore montés d'un cran en ce qui concerne notre qualité, avec de nouvelles créations. Nous nous sommes également recentrés sur deux formules : l'équivalent de notre menu affaires et un menu dégustation de neuf à dix plats. » Face à une nouvelle réalité économique, le couple a choisi de réduire ses heures d'ouverture. « À la sortie du premier confinement, nous n'ouvrons plus que le soir, du mercredi au dimanche, ainsi que le dimanche midi. Avec la mise en place du télétravail, de toute manière, nous n'avons plus de repas d'affaires. Certains de nos clients sont à la maison depuis 14 mois ! »



Célia Kloetzlen, responsable du restaurant et Roderick Niarfait, chef de cuisine. (DR)

La reprise en question

Le personnel du restaurant est lui aussi resté à la maison de nombreux mois. Avant, l'établissement tournait avec six personnes. « Nous avons perdu quelques collaborateurs, partis d'eux-mêmes, début 2020 », note Célia. Avec le confinement, en cuisine, l'équipe se limitait au chef et à deux apprentis. « La reprise s'annonce compliquée. Ce n'est pas qu'une question de rythme. Après quasiment une année à la maison, cela va être difficile de reprendre le travail alors que les gens retrouveront une vie sociale... » Aujourd'hui, c'est tout de même avec sérénité que Célia Kloetzlen et Roderick Niarfait abordent l'avenir. « Nous avons la chance de ne plus avoir de gros prêts en cours et nous ne sommes pas dépendants du PGE. Nous ne vivons pas avec une épée de Damoclès au-

dessus de la tête. » Le couple a également profité de cette zone de turbulences pour améliorer leur terrasse modulable qui compte une trentaine de couverts. À l'intérieur, la jauge maximale est d'une quarantaine de couverts en temps normal. Une vingtaine avec les restrictions sanitaires.

Emilie Jafrate

Autour de la Table

17a rue de Village-Neuf, Huningue
09 81 11 40 17
www.restaurant-autourdelatable.fr
Autour de la Table Huningue



CHALLENGE AU BOULOT À VELO TOP DÉPART !

Inscrivez votre entreprise sur
challenge.m2A.fr

Récompenses individuelles ou par équipe

L'Orchidée à Altkirch, la cuisine thaïlandaise gastronomique une étoile, signée Chatchai Klanklong

Chatchai Klanklong sublime le cru, les épices et les condiments thaïlandais à travers une cuisine inventive, moderne et subtile. Il allie avec passion et talent la gastronomie française et les saveurs thaïlandaises qui font partie de sa culture. L'Orchidée, c'est un établissement cosy qui a décroché sa première étoile Michelin en janvier 2019. Une première pour un restaurant thaïlandais en France.

Il devait, au départ, ne donner qu'un coup de main à sa mère, Khai Klanklong et son frère Kriangkai. Chatchai a fini par rester. Diplômé de cuisine française, il a fait ses armes au Trianon de Saint-Louis, au Rendez-Vous de Chasse à Colmar avant de seconder puis devenir le chef étoilé du Sonne à Bottmingen en Suisse. « Je suis d'abord parti dans un cursus ordinaire, mais à l'âge de 14/15 ans, cela m'a vraiment piqué. J'ai découvert la cuisine alsacienne et ses pâtisseries auprès de ma grand-mère alsacienne, se souvient-il. Je suis parti en apprentissage tardivement, à l'âge de 18 ans. » Il a fait de cette double culture une force et se nourrit de chacun de ses retours en Thaïlande. « Là-bas, je me suis organisé un parcours gourmand, du petit "bui bui" au restaurant gastronomique, sourit-il. Et puis maman nous a toujours fait de la cuisine traditionnelle. Elle continue aujourd'hui encore. Elle nous régale nous, et nos collaborateurs. C'est d'ailleurs un moment apprécié de tous. »

Surprendre les papilles

L'Orchidée ouvre ses portes le 21 octobre 2017. Un an plus tard, la maison décroche une étoile Michelin. Du jamais vu en France, pour un restaurant thaïlandais. « Quand on nous l'a attribuée, j'avoue que je n'étais pas bien les six mois qui ont suivis. Notre équipe n'était pas encore stabilisée. Au départ, nous gérons 50 couverts à cinq. Nous avions une heure pour nous reposer avant le service suivant... Aujourd'hui, c'est différent. Nous évoluons avec des gens de confiance, bosseurs, qui ont envie de grandir avec nous et qui s'investissent dans notre projet. »

Les Klanklong se sont entourés d'une équipe de 10 personnes. Une équipe jeune et dynamique. « Notre sommelier a 26 ans et il est l'un des plus âgés. Nous tenons à garder cette ambiance décontractée, légère mais avec la rigueur du travail. On bouscule un peu les codes. Nous avons une étoile, mais nous ne sommes pas guindés, nous n'avons pas de nappe et notre restaurant est petit. » Un établissement qui accueille 25 couverts. Sa carte est régulièrement renouvelée. « Nous proposons quatre entrées, quatre plats et trois desserts. Nous repensons chacune de nos recettes selon la disponibilité de nos produits frais. Nous essayons de trouver des ingrédients thaï qui surprennent les papilles comme le crabe qu'il est possible de manger en entier, à condition qu'il soit en période de mue, aussi bien que la feuille de poivrier que nous proposons en amuse-bouche. »

Un mois et demi d'attente pour décrocher une réservation

Depuis l'attribution de l'étoile Michelin, L'Orchidée ne désemplit pas, avec un mois et demi d'attente. Idéalement placé à 30 mn de Belfort, 30 mn de Mulhouse, 30 mn de la Suisse, sa clientèle est diversifiée. Sa clientèle locale ne boude pas, elle non plus, son plaisir de découvrir les saveurs du chef. « L'an dernier, nous avons même eu la visite d'une personne en vacances à Berlin et qui est tombée sur notre Instagram. Il a fait une escale à Bâle/Mulhouse, pris un taxi pour venir dîner chez nous avant de repartir chez lui, au Venezuela. » Seule la Covid est parvenue à stopper les réservations. À chaque fermeture,



Chatchai Klanklong aux côtés de sa maman, Khai, au cœur de leur restaurant étoilé, L'Orchidée.

le chef et sa brigade proposaient des plats à emporter. Une formule pour laquelle il a repensé sa carte et qui lui a même permis de faire plaisir aux personnes qui ne parvenaient pas à réserver jusque-là.

Yam, le bistrot "acidulé", ouvrira ses portes courant juin à St-Louis

Et comme il ne pouvait pas rester « à se morfondre » Chatchai et sa famille ont continué à mener de nouveaux projets. Après quatre ans de maturation, ils s'approprient à ouvrir Yam - traduisez "acidulé" - au 4 rue d'Altkirch à Saint-Louis. Un bistrot thaï moderne pour deux concepts : un côté bistrot d'une cinquantaine de places et un espace lounge avec une trentaine de couverts. « Saint-Louis est un endroit où l'on construit de plus en plus. Je me suis toujours demandé où se restauraient tous ces gens-là lorsqu'ils n'avaient pas envie de cuisiner ? Il y a très peu d'offre sur ce secteur. » Yam emploiera une dizaine de

personnes en cuisine et six en salles. Chatchai a concocté une carte aux saveurs et épices issues de la cuisine thaïlandaise mêlées aux produits de la gastronomie française. Le Tom Yam Kung, le tartare de bœuf à la Thaï, la cocotte de curry vert ou encore les quenelles de sandre aux épices thaï frites sont les premiers mets dévoilés. De quoi mettre l'eau à la bouche. Un nouvel établissement à découvrir courant juin.

Emilie Jafrate

Restaurant L'Orchidée

33 rue Gilardoni - Altkirch

03 89 88 50 39

orchidee-altkirch.com

Restaurant L'Orchidée Altkirch

Restaurant Yam

4 rue d'Altkirch - Saint-Louis

contact@restaurant-yam.com

Restaurant Yam

RENDEZ-VOUS LANGUES ÉTRANGÈRES

DÉCOUVREZ
NOS FORMATIONS
TESTEZ VOTRE
NIVEAU EN LANGUES

JEUDI
24 JUIN 2021
// DE 9H À 19H

CCI CAMPUS MULHOUSE
15 RUE DES FRÈRES LUMIÈRE

SUR PLACE
OU EN VISIO

#ccicampusalsace

PLUS D'INFO : 03 89 202 203 - cel-mulhouse@alsace.cci.fr

INSCRIPTION OBLIGATOIRE SUR
www.ccicampus.fr

CCI
campus
 CEL
MULHOUSE
CENTRE D'ÉTUDE
DE LANGUES

L'engagement mutuel !

Toujours à vos
côtés pendant
la crise sanitaire !

Crédit Mutuel
La DOLLER

L'EXPERTISE BANCAIRE DES PROFESSIONNELS
POUR LES PROFESSIONNELS

PÔLE ENTREPRISES

3 rue du 2e Bataillon Choc
MASEVAUX-NIEDERBRUCK

7, rue du Pont d'Aspach
BURNHAUPT-LE-HAUT

Tél. : 03 89 36 64 63 - Courriel : 03530@creditmutuel.fr

NoMad - Bar & Kitchen, le défi réussi et "pas si fou" de Laurent Mathieu au cœur du quartier Fonderie

Chacun de ses établissements correspond à une étape de sa vie. Le NoMad est la dernière aventure en date de Laurent Mathieu, 35 ans de restauration à son actif. Le patron a mis 12 ans à ouvrir ce lieu de vie désormais incontournable à Mulhouse, au cœur du quartier Fonderie.

Le NoMad a presque retrouvé son rythme de croisière, depuis l'ouverture de sa terrasse de 160 places le 19 mai dernier. Et pour conserver cette philosophie de spontanéité, le patron a coupé la poire en deux en proposant une réservation pour 50% des places et la règle du "premier arrivé, premier servi" pour l'autre moitié. Il a également adapté ses horaires au couvre feu et aux caprices de la météo, assurant une ouverture à partir de 16h30 le lundi, un service le midi et un moment afterwork entre 17h et 20h30 du mardi au samedi dans un premier temps et un petit déjeuner servi à la carte entre 10h et 14h le dimanche. Le dernier lunch a été annoncé pour le 11 juin avant un retour à un fonctionnement normal et une ouverture de 17h à 1h du lundi au samedi.

« Nous avons la chance de bien travailler avant. Il n'y avait pas de raison de ne pas retrouver cet engouement-là »

Incontournable dans le paysage mulhousien, le NoMad n'a pas eu de mal à redémarrer. Cette ouverture, Laurent Mathieu l'attendait avec impatience et une pointe d'appréhension. « J'ai envie de revenir à la liberté d'il y a deux ans, loin de cette morosité, des masques et des espacements. En 2020, la réouverture avait été compliquée, surtout sur la fin. Nous devions refuser des grandes tables pour rester dans la légalité. » De fin octobre à ce fameux 19 mai, le NoMad est resté silencieux. « Sur les 14 derniers mois, nous avons été ouverts 5 mois avec un bel été et fermé 9 mois. À la fermeture, nous pensions garder le lien et fonctionner avec des brunchs mais cela ne convient pas à notre philosophie. Le succès était au rendez-vous, mais ce n'est franchement pas notre credo. Le NoMad est un lieu de vie, de rencontres, de partages. » Le patron n'a, en revanche, jamais eu d'inquiétude quant au retour de sa clientèle. « Nous avons la chance de bien travailler avant. Il n'y avait pas de raison de ne pas retrouver cet engouement-là. » Et il ne s'est pas trompé.



Laurent Mathieu a misé sur le quartier Fonderie depuis très longtemps. En 2018, il ouvre les portes de son NoMad. Un lieu qui rencontre un succès fou.

Un homme de projet

Mulhouse centre-ville est déjà marqué de la patte de Laurent Mathieu. En 35 ans de restauration, il s'est toujours donné pour mission la création d'espaces de convivialité. Le patron y a ainsi ouvert des lieux emblématiques comme le Leffe, la Cant'In ou le Carré. Son projet de NoMad, côté Fonderie, lui, faisait figure de projet fou. « Je voulais créer un restaurant dans un bâtiment ancré dans le patrimoine mulhousien, se souvient le patron. Et ce vieux bâtiment en briques rouges de la SACM (Société Alsacienne de Constructions Mécaniques) est typique des grandes villes industrielles. C'est un endroit dans lequel je me sens bien comme cela m'est rarement arrivé. » Un bâtiment fermé pendant 25 ans auquel Laurent Mathieu a redonné vie. Il lui aura fallu 12 ans pour mener son projet à bien. « Au départ, j'appréhendais de savoir si les gens arriveraient jusqu'à nous. Au final, je n'ai pas eu tort. C'est un quartier qui a connu une belle évolution. » Et le NoMad est désormais entouré du Campus de la Fonderie et le KMO, la Cité du Numérique.

À l'écoute des envies des clients

« Mais le NoMad ce n'est pas moi, tient-il à souligner. Ce sont des hommes et des femmes. Je peux compter sur mes deux co-responsables, Jonathan Deluque et Dora Kacem. Ils

contribuent à notre réussite et au succès que nous rencontrons. Nous, entrepreneurs, nous ne sommes qu'une étincelle, nous prenons les risques, mais les équipes insufflent l'esprit. » En 2018, Laurent Mathieu est reparti avec une équipe à construire. Ils sont une quinzaine à œuvrer au cœur du NoMad. L'esprit y est léger, convivial, chaleureux. Un esprit qui a conquis le cœur des Mulhousiens et d'ailleurs. Pendant tous ces mois d'arrêt, l'homme de projet a travaillé à ses nouvelles cartes, à la recherche de nouveaux plats et de nouveaux cocktails. « On n'invente rien, mais nous sommes curieux de tout. Notre ADN, c'est aussi et surtout d'être à l'écoute des envies de nos clients. » Les assiettes, tendances, faites de produits locaux, bio et de saison, restent la marque de fabrique de la maison. Et preuve que les lieux ont manqué... En avril déjà, Laurent Mathieu recevait ses premiers mails de réservation pour sa première soirée d'ouverture complète.

Emilie Jafrate

NoMad - Bar & Kitchen
28B rue François Spoerry - Mulhouse
03 89 43 63 40
nomadmulhouse@orange.fr
www.nomadcafe.fr
f NoMad - Bar & Kitchen



La mutuelle régionale & le partenaire privilégié des PME !

Pour la protection sociale de leurs salariés (complémentaire santé et prévoyance).

PLUS D'INFORMATIONS :
Isabelle MUTH | isabelle.muth@muta-sante.fr | 03 67 61 03 70
11 Avenue de Strasbourg - BRUNSTATT-DIDENHEIM

Mutuelle soumise aux dispositions du Livre II du Code de la Mutualité et immatriculée au répertoire SIREN sous le N° 394 152 474. MUTA SANTÉ - CS 62290 - 68069 MULHOUSE CEDEX

Partenaire **cpme68**

Vous désirez communiquer dans

Le Périscopie
Le média des entreprises locales

sous forme d'annonce publicitaire ?
Contactez notre service commercial
au 06 26 52 40 56

Recevez dans votre
boîte aux lettres

les **6**
numéros
du Périscopie

pour seulement
65€HT

Pour souscrire un abonnement :
service-commercial@le-periscopie.info
ou appelez au 03 89 52 63 10

Le Périscopie
Le média des entreprises locales

Directeur de la publication et rédacteur en chef : Pierre-Alain, pierre-alain@le-periscopie.info
Rédaction et photos (sauf mention contraire) : Emilie Jafrate et Pierre Alain.
Publicité : Céline Boeglin-Koehler, celine.boeglin@le-periscopie.info • Web : Agence Cactus
Mise en page : Bertrand Riehl • Impression : Imprimerie Moser • Distribution de ce numéro : S.A.S. Le Périscopie.

Edité par S.A.S. Le Périscopie
8 rue des Cailles, 68270 Ruelisheim
03 89 52 63 10 - www.le-periscopie.info
N° ISSN : en cours - Tiré à 15.000 exemplaires