

Numéro
100%
féminin

Le Périscopie

Le média des entreprises locales le-periscope.info

EDITO

Le travail paye !

Un travail de partage et d'expérience, sans effort ni méfiance, dans un cadre difficilement prédestiné à la réussite féminine mais qui a réussi toutefois à en tirer des merveilles. Regardez autour de vous. Culturellement assourdissant ... et dans le bon sens ! Des héroïnes, partout, tout le temps, au même rang que toutes les idoles que nous connaissons depuis des lustres, s'alliant à eux dans le symbole de l'action et de la réussite. Les jeunes filles et garçons peuvent désormais s'identifier beaucoup plus facilement à ces modèles sans délaisser le reste. Portant une valeur restée dans l'ombre depuis bien longtemps : La liberté de choisir et d'entreprendre, qui que nous soyons.

Le résultat est formel. Les belles histoires du Périscopie relatent dans cette édition les différents parcours de ces acharnées, passionnées, actrices de cette vie, à travers différents scénarios pouvant rappeler éducations, souvenirs et forces de caractère.

Des scénarios aussi différents qu'enrichissants, mettant en lumière des exemples se battant pour leurs objectifs au milieu d'un monde qui commence à comprendre que vous avoir, mesdames, au sein de nos territoires économiques, c'est une chance, une fierté.

Tapis rose en ce mois d'octobre particulier, pour ce numéro 58 établi en guise de symbole d'une égalité recherchée, et d'une volonté d'avancer ensemble trouvée. Faites votre choix, Périscopie ou cinéma ?

Julien Giresse

Les Maisons d'Auguste la maison individuelle sur-mesure signée Emmanuelle Fuchs

Les métiers liés à l'immobilier et à la construction n'ont aucun secret pour elle. Après avoir œuvré pour d'importants constructeurs, Emmanuelle Fuchs décide de créer sa propre entreprise de construction. Une société à son image. C'est ainsi que naît Les Maisons d'Auguste en mai 2019.



Faire rêver mais dans la justesse, tel est le cheval de bataille d'Emmanuelle Fuchs, fondatrice des Maisons d'Auguste.

Auguste, un nom rassurant. Une madeleine de Proust aussi, pour certains clients de ce constructeur de maison individuelle installé à Riedisheim. Un prénom en référence aussi à Bartholdi, le célèbre papa de la statue de la Liberté, né à Colmar. En créant son entreprise de construction, Emmanuelle Fuchs avait envie de réaliser les rêves de ses clients, « dans la justesse ». Une aventure démarrée en 2017, officiellement lancée en mai 2019. Issue du commerce de la maison individuelle pour de grands constructeurs, Emmanuelle Fuchs a aussi travaillé dans le second œuvre. Forte de toutes ces années d'expérience, elle décide d'affronter les lourdeurs administratives pour donner naissance à ses Maisons d'Auguste. Un long chemin, semé d'embûches. « J'ai la chance d'être bien entourée » sourit la cheffe d'entreprise. « Mon associé, Gilbert Lutz, dispose de vingt années dans la promotion immobilière. Sa fille Stéphanie et lui ont été d'un grand soutien. Ils m'ont permis de monter ma structure. »

«Le client au cœur de toutes les attentions»

Terminées, les frustrations. « Dans les grosses structures, le client est un numéro » déplore Emmanuelle Fuchs. « Pour moi, c'était difficile à accepter. Une maison reste le projet d'une vie.

Chez nous, le client est au cœur de toutes les attentions. » Rares sont les constructions sorties du catalogue de la maison. Les projets sont élaborés sur-mesure. « La plupart du temps, il sert de porte d'entrée entre nos clients et nous. Il leur donne envie de nous rencontrer. » Un projet réussi est une somme de détails qui peuvent paraître anodins mais qui, en finalité, font toute la différence. « Chaque dossier est différent, et c'est bien ce qui fait la beauté de notre métier. »

Une équipe agile

Les Maisons d'Auguste, c'est quatre personnes installées à Riedisheim. « Nous faisons partie des petits constructeurs. » Un véritable atout auprès de sa clientèle. Une taille qui offre de la réactivité et de l'agilité dans ses propositions. L'entité intervient sur l'ensemble du Haut-Rhin. « Nous sommes de plus en plus sollicités jusqu'au début du département du Bas-Rhin et sur le territoire de Belfort grâce, notamment, à notre système de parrainage. » Une clientèle composée de primo-accédants d'une vingtaine d'années, au second accédant, proche de la soixantaine. « Notre couple le plus âgé a 72 ans » précise Emmanuelle Fuchs. « Nous faisons de la maison de qualité, mais avec laquelle nous répondons à tout type de profil. »

Un outil digital pour centraliser l'ensemble des informations liées à la construction

La construction d'une maison individuelle, c'est une somme d'émotions. De l'effet "wahou" à la présentation du projet, au démarrage de chantier, après de longs mois d'attente, jusqu'à la remise des clés. « C'est un véritable aboutissement et la cerise sur le gâteau, c'est lorsque tout se passe sans encombre. » Des clients qui bénéficient d'une application dans laquelle sont regroupés tous les documents administratifs, ainsi que les photos de chantier. Une application conservée après livraison et dans laquelle les nouveaux propriétaires peuvent consulter toutes les notices liées à leur construction, ainsi que toutes les informations obligatoires à compter de 2023. Un outil qui leur permet également de suivre leur consommation d'énergie. « C'est un joli outil qui nous permet de mettre tous nos clients au même niveau, de l'enveloppe la plus serrée, au budget le plus large. Il est important de valoriser chaque projet. » Une application également au service des Maisons d'Auguste puisqu'elle permet de centraliser l'ensemble des documents pour que l'équipe ait le même niveau d'information.

Vingt constructions par an

Emmanuelle Fuchs n'a pas pour ambition de grandir. La cheffe d'entreprise tient à conserver cette taille humaine. « Notre objectif n'est pas de se frotter à plus lourd que nous, mais de respecter nos engagements vis à vis de nos clients. Nous sommes aujourd'hui sur un créneau qui nous permet de nous différencier. » Pour que l'aventure des Maisons d'Auguste perdure, Emmanuelle Fuchs et son équipe ont un objectif de 20 constructions par an. Le constructeur riedisheimois en affiche 27 pour cette année. En association avec GLD, Emmanuelle Fuchs et son équipe disposent de belles perspectives concernant la construction de lotissements sur le secteur de Pfaffstätt, notamment.

Emilie Jafrate

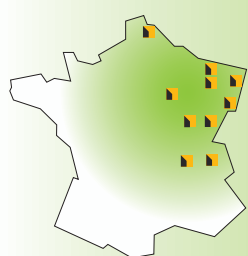
Les Maisons d'Auguste

12A, rue du Général de Gaulle, Riedisheim
03 89 63 69 18
maisons-auguste.fr

Les Maisons d'Auguste
Les Maisons d'Auguste
Les Maisons d'Auguste

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 Strasbourg (Siège),
Lille, Metz, Nancy, Troyes, Dijon, Besançon, Lyon & Annecy



Smahane Ajamri, écoute, empathie et expertise, au service du centre de formation BK Ambitions

Elle vient de vivre sa première rentrée en tant que directrice. Smahane Ajamri est aux manettes de BK Ambitions, le nouveau CFA du groupe éponyme. Son cheval de bataille? Accompagner chacun de ses étudiants dans l'accomplissement de leurs ambitions.

BK Ambitions, c'est le centre de formation pensé et lancé par Kamel Boulhadid, le fondateur du Groupe BK et Smahane Ajamri, gérante associée de cette nouvelle structure. BK Ambitions, ce sont trois BTS : communication, négociation et digitalisation de la relation client (NDRC) et management commercial opérationnel (MCO). Ce sont aussi trois titres professionnels : agent de restauration, vendeur-conseil en magasin et manager d'unité marchande. Pour sa première rentrée, BK Ambitions propose également deux certifications : HACCP et Sauveteur Secouriste du Travail (SST). Une première rentrée démarrée en septembre dernier avec neuf classes d'une vingtaine d'apprenants chacune.

ration, vendeur-conseil en magasin et manager d'unité marchande. Pour sa première rentrée, BK Ambitions propose également deux certifications : HACCP et Sauveteur Secouriste du Travail (SST). Une première rentrée démarrée en septembre dernier avec neuf classes d'une vingtaine d'apprenants chacune.



Des rentrées, elle en a déjà vécu, mais Smahane Ajamri vient de vivre sa première en qualité de directrice. Une première, pleine d'émotions.

Une nouvelle opportunité de réussir

La réussite est au cœur de la philosophie de ce CFA. Un lieu dans lequel la directrice met un point d'honneur à ce que chacun de ses alternants se sente bien, qu'ils trouvent leur place. Certains profils lui rappellent d'ailleurs son propre chemin. Un parcours stoppé au stade du Baccalauréat. « Je n'avais qu'une envie, c'était de travailler, se souvient-elle. Peut-être aurais-je pris un chemin différent si j'avais été orientée correctement... Alors oui, les diplômes sont importants, mais finalement, c'est mon expérience qui fait de moi qui je suis aujourd'hui et je dispose de toutes les techniques nécessaires pour mener à bien une entreprise. Je sais manager et dynamiser une équipe, analyser les chiffres et les résultats et mettre tous les moyens en œuvre pour atteindre des objectifs. »

Smahane Ajamri, l'oreille attentive

Elle est d'ailleurs la première oreille de ces apprenants prêts à intégrer l'une des six formations proposées par le Groupe BK. L'écoute et l'accompagnement sont des éléments essentiels pour la directrice. Elle analyse les besoins de chacun de ses apprenants, leurs envies aussi, pour les placer au mieux. « Nous avons la même vision, Kamel Boulhadid et moi. Si nous avons réussi, alors tout le monde peut réussir. La réussite est propre à chacun et aujourd'hui, nous sommes là pour aider nos apprenants à y parvenir, que ce soit décrocher un diplôme, renouer avec de bonnes notes ou tout simplement gagner en confiance en soi. » L'humain est le fil conducteur de son parcours professionnel. Smahane Ajamri a d'abord évolué

au cœur d'une agence d'interim avant d'intégrer l'IRFA, pendant un an et demi. Jusqu'à ce que son chemin croise celui de Kamel Boulhadid.

Montée en compétences

Smahane Ajamri s'est entourée d'une équipe de douze formateurs de terrain. « Ce sont des personnes d'expérience qui savent de quoi elles parlent. » Une équipe emmenée par un leader formateur, coach et intermédiaire entre les formateurs et les apprenants. « Notre leader formateur participe aux cours, cela permet de déceler des problèmes s'il y en a. Je souhaite que tout le monde participe activement. Et tous les trois mois environ, notre coordinatrice pédagogique se rend dans les entreprises pour vérifier le respect du programme de formation. Nous souhaitons que nos alternants montent en compétences, tout en décrochant leur diplôme au bout. »

Le Groupe BK, ses neuf marques et ses 90 structures pour socle

À quelques semaines de la première rentrée, BK Ambitions enregistrait déjà 103 apprenants, dont 75 placés en entreprise. Ce CFA dispose en effet d'un socle solide, celui du Groupe BK, fort de neuf marques nationales et internationales et 90 structures. « Notre objectif est de leur permettre de trouver un travail. Et ils ont la possibilité d'aller très loin, au sein du Groupe BK, au-delà du diplôme. » Une école ouverte aux entreprises du groupe, aussi bien qu'à toute entreprise extérieure. Et la directrice n'est jamais à court d'idées pour faire de ce lieu de formation un véritable lieu de vie, qui est en train d'écrire la première page de son histoire.

Emilie Jafrate

BK Ambitions

9, Quai de Rotterdam, Illzach
03 68 70 01 01
bkambitions.com
f BK Ambitions
i BK Ambitions
in BK Ambitions

WORKING-SPIRIT.FR

I FEEL GOOD!

Avant d'aller au boulot.

Chez Working Spirit, nous faisons en sorte de bien vous connaître. Vos compétences sont importantes. Mais ce qui nous importe c'est vous, ce qui vous anime, ce qui vous fait vibrer, vous donne la banane pour aller travailler. Parce qu'un salarié qui se sent bien rend son entreprise encore meilleure. Alors nous vous donnons toutes les cartes en mains pour que vous vous sentiez bien ! **C'EST ÇA L'ESPRIT WORKING SPIRIT. Youuuu feeelll good !**

Working Spirit
L'AGENCE D'INTERIM QUI PREND SOIN DE VOUS !

INTÉRIM & RECRUTEMENT • MULHOUSE • BELFORT • HÉSINGUE

UNE EXPERTISE À TOUS LES NIVEAUX !

GESTION COURANTE

FINANCEMENT

INVESTISSEMENT

PAIEMENTS

EPARGNE

ASSURANCES

Crédit Mutuel
SAINT-LOUIS REGIO

ESPACE ENTREPRISES
72 rue de Mulhouse - SAINT-LOUIS
03057@creditmutuel.fr

Tél. 03 89 70 85 48



Fiona Taverne et Social Consulting, l'atout RH des entreprises, basé à Rixheim

L'humain, c'est ce qui l'anime. En juin 2022, Fiona Taverne crée sa propre structure - Social Consulting. Une structure dédiée aux solutions RH à destination des entreprises. Son métier de consultante, elle l'a adapté à son image, aux antipodes de ce qu'elle a pu vivre en cabinet.

Elle a su très tôt qu'elle ne voudrait personne au-dessus d'elle. Avec une maman infirmière libérale et un papa commerçant, Fiona Taverne a rapidement baigné dans le monde de l'entreprise. « Mon père s'est toujours démené pour ses salariés. Le matin, c'était café/croissant. On était dans les années 90. Pour moi, la bonne santé d'une entreprise est liée à ses collaborateurs. » Après un master ressources humaines en alternance, Fiona Taverne passe huit années chez un prestataire de services qui gère les RH d'une franchise de restauration rapide. « Je travaillais en proximité avec les salariés et puis j'ai eu envie de passer de l'autre côté, pour travailler avec les employeurs. » Elle intègre alors un cabinet à Belfort, pendant cinq ans. Elle y découvre le multi-conventions, selon les secteurs d'activité. « J'avais besoin de bases solides, d'engranger un maximum d'expérience. C'est comme ça que je suis arrivée en Alsace, en 2020. » Une expérience qui lui permet de découvrir les spécificités du droit local.

Confiance, proximité, écoute et disponibilité

Deux ans plus tard, à seulement 35 ans, elle monte sa structure à elle, Social Consulting. Une structure pour laquelle elle embauche, d'entrée, deux salariés. Elle se veut l'alliée

des entreprises en matière de ressources humaines, ou en sous-traitance pour pallier les problèmes de recrutement des cabinets, ou en direct avec les TPE/PME sur leur volet social. Social Consulting peut aussi les accompagner de façon temporaire, pour remplacer un collaborateur ou une collaboratrice absente sur le long terme. « Les cabinets sont à flux tendu. Je veux retrouver ce rapport de confiance, cette proximité avec les entreprises » souligne Fiona Taverne. « L'idée est de nous montrer disponibles, d'apporter nos conseils et surtout, un vrai accompagnement sur mesure, selon les besoins. Le volet RH a pris une place importante en entreprise. Il faut repenser la valorisation du collaborateur en créant, par exemple, des moments de convivialité. » Si elle se concentre pour l'instant à l'Alsace et au territoire de Belfort, Fiona Taverne ne se pose pas de limite géographiquement parlant.

De nouveaux locaux avec un espace convivialité à la clé

Social Consulting, ce sont aussi de nouveaux locaux qui deviendront de véritables lieux de vie. Des réunions d'information par thématique, sous forme de petit déjeuner, seront régulièrement organisées. « Nous ferons appel à nos partenaires experts. On parlera de retraite, de plan d'épargne, et de bien d'autres sujets. Nos locaux

sont en adéquation avec l'image que l'on veut communiquer de Social Consulting. » Le bâtiment a été pensé avec un espace convivialité, cuisine, canapé et babyfoot à la clé. Un espace dans lequel il n'est pas question de "boulot". « Beaucoup d'entreprises l'oublient cet espace de convivialité » déplore Fiona Taverne. « Mais un salarié qui se sent bien, c'est un salarié qui reste. »

Un logiciel expert personnalisé, parmi les solutions proposées

Facilitatrice du volet RH des entreprises, Fiona Taverne leur met également à disposition un logiciel expert. Un moyen aussi de gérer les paies. Un service destiné aux entreprises disposant

déjà d'un pôle RH. « C'est un outil que nous paramétrons selon les besoins. L'entreprise n'a plus besoin de se soucier des mises à jour conventionnelles. Et nous les accompagnons et conseillons selon les besoins. » Fiona Taverne offre tout un panel de solutions pour libérer l'esprit du chef d'entreprise et participer à la réussite de sa société avec, pour fil conducteur, celui du bien-être du collaborateur.

Emilie Jafrate

Social Consulting
6, rue de l'Aérodrome, Rixheim
06 17 29 37 38



Fiona Taverne a créé Social Consulting en juin 2022 pour sortir des standards du cabinet traditionnel et accompagner les entreprises sur le volet RH, à son image.

CPME 68

PUBLI-INFO

Comme des milliers de chefs d'entreprises et d'entrepreneurs indépendants, rejoignez la

cpme 68
HAUT-RHIN

1^{ère}

**Organisation Patronale
représentative de France**
en nombre d'entreprises adhérentes



**Flashez pour
plus d'infos !**

CPME 68
10 rue de la Bourse, Mulhouse
68 avenue de la République, Colmar

03 89 45 15 56
cpme68.fr
f t i n

LA CPME 68 EN ACTION AUX CÔTÉS DES ENTREPRISES DU DÉPARTEMENT

Quelques mandats clés
pour agir efficacement :

Présidence de la CAF du Haut-Rhin :
Luc Chervy

Présidence de la Santé au Travail 68 :
Claude-Esther Schmitt

Vice-Présidence des Prud'hommes
de Mulhouse : François Duteil

Présidence de la Commission Recours
Amiable URSSAF Alsace :
Mathieu Fulleringer

Présidence URSSAF Alsace : Olivier Lang

1^{ère} Vice-Présidente CARSAT
Alsace-Moselle : Pascale Humbert

Présidence CPSTI Grand Est : Steven Cashin

#Gestion des Mandats

La CPME 68 en action avec les mandats
patronaux ! Rejoignez-nous et engagez-
vous à nos côtés !

#Dialogue social

La CPME68 en action à vos côtés et c'est
maintenant dans vos entreprises ! Êtes-
vous bien informé pour négocier avec vos
collaborateurs ? Rejoignez-nous et bénéficiez
des outils, formations gratuites et de toute
l'expertise de nos partenaires juridique.



Corinne Patuel, Directrice du Technopole Mulhouse, animatrice économique du territoire Mulhouse et Sud Alsace

Affirmée, des initiatives plein la tête... Corinne Patuel est pourtant arrivée en Alsace, à Mulhouse, et plus particulièrement au Technopole sur la pointe des pieds. Une structure dont elle a pris la direction en 1998.

Animatrice économique. C'est ainsi que se définit le métier de Corinne Patuel. « Petits, mes enfants ne comprenaient pas ce que je faisais dans la vie », s'amuse-t-elle d'ailleurs encore. Un métier créé de toute pièce il y a plus de 20 ans. Vingt ans à la tête du Technopole et pas une seule journée de lassitude. « Je n'ai pas l'impression qu'autant de temps se soit écoulé » glisse Corinne Patuel. « J'ai la chance de pouvoir monter continuellement de nouveaux projets, mais aussi de prendre des risques. Bref, j'ai du pep's au quotidien. »

« C'est en novembre 1997, que ma vie professionnelle a réellement démarré »

Savoyarde d'origine, Corinne Patuel débarque en Alsace en 1992. À Colmar, au sein d'une pépinière d'entreprises, pour commencer. « J'étais jeune diplômée, je n'avais aucune expérience. Il faut se replacer dans le contexte. À l'époque, on disait que les femmes n'étaient pas faites pour des postes de direction. » Et puis une opportunité la mène jusqu'à Mulhouse dans le quartier des Coteaux, au sein d'une pépinière d'entreprise portée par le Technopole. « C'est en novembre 1997 que ma vie professionnelle a réellement démarré », se souvient encore Corinne Patuel. Au départ de son directeur de l'époque, elle

assure l'intérim et la direction des deux sites, avant d'oser se manifester pour reprendre la Direction du Technopole. « Et j'ai eu le poste, bien que je sois une femme », souligne-t-elle encore aujourd'hui.

L'intelligence collective

Corinne Patuel a grandi en même temps que les lieux qu'elle dirige. L'arrivée d'un nouveau président, Bernard Meyer, a repositionné le Technopole avec un œil industriel et la création des premiers pôles : Chimie en Environnement, Automobile, Sciences de la Vie en Sud Alsace et Bâtiment Basse Consommation. En 2016, le Technopole prend le virage du numérique et de l'Industrie du Futur, avec l'arrivée de Laurent Riche à la Présidence. Le Technopole assure aujourd'hui quatre grandes missions : l'accompagnement au développement d'entreprises en stimulant l'émergence de nouveaux projets, la promotion de l'innovation via la démarche Campus Industrie 4.0, l'accueil d'entreprises, l'animation de la Maison du Technopole avec une offre de locations d'espaces de travail flexibles et sur mesure, dont son espace de coworking "Le 34", labellisé Centre Collaboratif Connecté depuis 2018. Le Technopole est aussi organisateur d'événements. Les StartUp Weekend Mulhouse, le Hackaton Pulse et depuis quatre ans maintenant, le cycle d'Elles à Ailes. Une

structure qui s'inscrit à chaque fois dans une démarche partenariale, en fonction des projets. « Nous faisons partie d'une intelligence collective, c'est ce qui fait la richesse de tous ces événements. »

Les "Cafés du Parc", pour l'émergence spontanée de nouveaux projets

Le Technopole est aussi investi dans l'animation du Parc des Collines et de la Mer Rouge. Tous les premiers mardis du mois - de 8h15 à 9h15 - les chefs d'entreprises se retrouvent pour un café dans l'une des entreprises de ces deux secteurs. Ces "Cafés des Parcs" sont des moments informels et conviviaux. « C'est un moment qui permet aux gens de se connaître et de faire naître des projets ensemble. Tout le monde le sait, c'est à la machine à café que tout se passe, que les sujets émergent. » Corinne Patuel est à l'écoute du terrain. Un territoire en constante mutation. « Je suis Directrice, mais je ne prends pas les risques que prennent tous ces chefs d'entreprise. Je suis à leur écoute. » La porte du Technopole fermée, la Directrice ne coupe pourtant pas totalement avec ses missions. « Mon Président me laisse une totale autonomie. Les prises de décisions rapides et claires, j'en prends aussi. Et même plus de 20 ans après, il me vient toujours des idées le soir et week-end. Le stress reste un moteur. »

« Mulhouse est riche de l'implication de ses chefs d'entreprises »

Mulhousienne d'adoption, Corinne Patuel est aujourd'hui attachée à ce territoire qu'elle a appris à connaître. « Mulhouse est riche de l'implication de ses chefs d'entreprises. Tous sont attachés à leur territoire et se battent pour lui. C'est comme ça qu'est d'ailleurs né Rhenatic (Cluster du Numérique Grand Est). Beaucoup sont des entreprises familiales, fières de leur territoire. C'est quelque chose de fabuleux que j'ai eu la chance de découvrir. Cela nous donne d'autant plus envie de leur apporter tout notre soutien, même

si nous sommes peu de choses par rapport à ce qu'ils font. » Et les chantiers sont encore nombreux. « C'est le moment ou jamais de se réinventer sur les problématiques auxquelles nous sommes confrontés, comme l'énergie » souligne Corinne Patuel. « À nous d'apporter des amorces de réflexion pour aider nos entrepreneurs sur ces grandes questions. »

Emilie Jafrate

Technopole Mulhouse

40, rue Marc Seguin, Mulhouse
03 89 32 76 76
info@technopole-mulhouse.com
technopole-mulhouse.com
f Technopole Mulhouse
in Technopole Mulhouse



Directrice du Technopole Mulhouse depuis plus de 20 ans, Corinne Patuel et son équipe de six personnes se mettent au service des forces économiques de leur territoire, en accompagnant de nombreux projets.

CCI ALSACE EUROMÉTROPOLE

La digitalisation des entreprises est plus que jamais au cœur des préoccupations.

La digitalisation des entreprises est plus que jamais au cœur des préoccupations. Une digitalisation inscrite au cœur de la feuille de route de la CCI Alsace Eurométropole.

« Le digital ce n'est pas un investissement tendance, mais un investissement pour répondre aux exigences des clients, des salariés mais aussi des futures recrues qui cherchent aujourd'hui davantage de flexibilité, de nouveaux outils et qui sont attachés au télétravail, par exemple », souligne d'emblée Frédéric Spindler, élu CCI Alsace Eurométropole dédié à la transformation digitale des entreprises. Pour bon nombre d'entreprises, tout reste à faire.

Intégrer le numérique dans sa stratégie économique

La digitalisation reste un atout important pourtant, dans leur développement. « Il est primordial aujourd'hui d'intégrer le numérique dans sa stratégie économique. On ne peut plus faire sans », souligne encore Frédéric Spindler. Pendant la crise sanitaire, de nombreuses entreprises se sont appropriées ces nouveaux outils avant de les abandonner, sitôt les confinements levés. « Or, ces outils digitaux sont de véritables atouts pour répondre aux exigences de ses clients ! Pendant les confinements, il était possible de trouver son commerce de proximité en ligne par exemple. Et c'est une erreur que de l'avoir abandonné. » Un outil qui permet d'améliorer l'expérience client. « Aujourd'hui, lorsque l'on fait un achat en ligne, nous avons le suivi de cette commande, de sa validation jusqu'à son

expédition. À l'inverse, lorsque votre chaudière tombe en panne, votre chauffagiste vous donne une tranche horaire de 9h à 12h. Lorsqu'à midi, vous n'avez aucune nouvelle, vous commencez à avoir des sueurs froides parce que vous avez posé RTT le matin seulement et qu'il vous faut aller travailler... »

La cybersécurité sur la table

La CCI Alsace Eurométropole a initié deux groupes de travail autour de cette thématique. Des groupes de travail composés d'entrepreneurs de tous horizons, de tout secteur d'activité aussi. L'un de ces groupes est dédié aux enjeux de la digitalisation, le second, à la cybersécurité. « Concernant la cybersécurité, le sujet est encore trop tabou aujourd'hui. Beaucoup d'entreprises font le choix de ne pas porter plainte à la suite d'une attaque. Or, les retours d'expérience sont importants. Nous en avons besoin, pouvoir identifier les sources de l'attaque, aussi. »

Sur les 3 dernières années, plus de 150 entreprises accompagnées dans le Haut-Rhin

La CCI Alsace Eurométropole accompagne déjà les entreprises dans leurs projets de digitalisation, à travers différentes actions que sont les diagnostics de maturité digitale individuelle et collective, du coaching digital pour un accom-

pagnement sur-mesure, une sensibilisation au cœur des sessions "Cinq jours pour entreprendre" destinés aux créateurs d'entreprises ainsi que des webinaires thématiques deux fois par mois, sans oublier deux temps forts avec les journées Déciddays en mai et Bizz&Buzz en

octobre (voir encadré). Sur les trois dernières années, plus de 150 entreprises ont été accompagnées dans le Haut-Rhin.

Pour plus d'informations : alsace-eurometropole.cci.fr



BIZZ&BUZZ
DIGITAL FESTIVAL

www.bizzandbuzz.alsace

Bizz&Buzz, c'est le festival numérique en Alsace !

Bizz&Buzz est le rendez-vous incontournable des entreprises du Grand Est. Trois jours qui permettent aux dirigeants et responsables du territoire de mieux appréhender les enjeux de la transformation numérique et apprendre à l'exploiter dans leur activité. En 2022, le festival a soufflé sa 8^{ème} bougie !

Ils sont 2000 personnes à participer chaque année à Bizz&Buzz. Un festival qui propose six parcours révélateurs des sujets clés du moment que sont le numérique responsable, la data, le web, la sécurité, l'innovation et les métiers du numérique abordés à travers une centaine de rendez-vous à travers l'Alsace. « Nous nous adressons tout particulièrement aux TPE/PME ainsi qu'aux commerces qui cherchent à se digitaliser » souligne Michel Fagot, responsable du pôle mutation digitale. « Nous leur proposons des méthodologies pratiques pour qu'ils se lancent. Aujourd'hui, à travers nos diagnostics de maturité digitale, nous constatons qu'ils sont encore trop nombreux à être déconnectés de cette réalité. »



Just1Sense, la régie événementielle à 360 degrés, qui donne du sens aux événements, signée **Corinne Pommier**

Une partie du quotidien de Corinne Pommier est fait d'événements professionnels. Des événements qu'elle construit pour les entreprises, avec le souci, toujours, de créer du sens. Régie événementielle, Just1Sense, son équipe de trois personnes et son réseau de professionnels sont de véritables partenaires de ses clients.

Avec Just1Sense, Corinne Pommier gère le back office des événements d'entreprises. Une régie événementielle, dont 80% de son activité est composée d'organisation, 20% de cocooning, convivialité et coaching de ses clients, pour qu'ils puissent profiter à 100% de leur événement. « On m'appelle généralement la maman », sourit d'ailleurs Corinne Pommier. Et à 30min du coup d'envoi de tout événement, elle impose un temps de pause à ses équipes, prestataires et collaborateurs. « Pour que les visiteurs et les participants se sentent bien, il faut de la sérénité », souligne-t-elle.

« Faire éponge », le jour J

Après 18 ans en tant que directrice communication auprès de la Centrale Système U Régionale Est, Corinne Pommier passe le pas et lance Co Let's Go. Elle met alors ses compétences en communication interne, à disposition des TPE et PME. « Chez System U, j'avais une autonomie totale. J'ai côtoyé tous ces patrons de magasins. Et à force de côtoyer ces chefs d'entreprises et toutes ces valeurs de proximité, de motivation, d'implication, j'ai eu envie de les déployer plus largement à mon tour. » Il y a deux ans, Corinne Pommier lance Just1Sense. Un moyen de différencier ses services en communication de sa régie événementielle. Corinne Pommier a d'ailleurs enrichi ses compétences par une formation de régisseur technique, sur Lyon. Elle dispose ainsi de toutes les compétences nécessaires pour « faire éponge », le jour J.

« On fait d'abord connaissance, avant de travailler le concept »

Le souci premier de Corinne Pommier est d'apporter du sens à tout type d'événement. « Nous partons toujours de la base, de qui est notre client, de ses valeurs et dans quel objectif va s'inscrire son opération. On fait d'abord connaissance, avant de travailler le concept. Très vite, nous ne sommes plus des prestataires mais des partenaires. » Sous sa casquette de cheffe de projet, Corinne Pommier construit alors une offre à tiroirs, selon l'enveloppe budgétaire globale donnée.

Just1Sense, créateur d'événements

Sa régie intervient sur tout le territoire du Grand Est. Un territoire auquel elle est très attachée. Just1Sense a pour particularité aussi, de créer des événements. Corinne Pommier et son équipe travaillent ainsi à la promotion de la bande rhénane, aux côtés d'EDF, avec, entre autre, les Trésors du Rhin. « Notre Alsace est riche, mais pas seulement par ses vignes. Le Rhin fait partie de ses richesses ! Nous avons la chance d'accompagner EDF depuis la création de son agence et nous allons au-delà du simple marketing territorial. Nous montons des actions concrètes et faisons travailler les acteurs locaux. » Avec #ADNBusiness, Corinne Pommier affiche sa volonté de rapprocher le monde économique du monde politique et institutionnel. « C'est un événement pensé comme une grande place de marché pour que

tous ces acteurs se rencontrent et fassent émerger des projets. »

Les patinoires mobiles comme outil d'attractivité

En fin d'année, Corinne Pommier utilise les patinoires mobiles comme outil d'attractivité au cœur d'une commune ou d'un site en particulier. Ses apéros glacés à destination des entreprises pour 10/15 personnes, avaient rencontré un franc succès du côté de l'Auberge du Zoo, à Mulhouse. Cette année, elle s'installe devant ce joyau qu'est l'Abbatiale d'Ottmarsheim. « Des entreprises, il y en a plein autour de ce village. Mais peu ont connaissance de cette pépite. Tout l'enjeu pour nous est de créer de la vie en partenariat avec les associations et les entreprises d'Ottmarsheim ! »

Des passerelles en cours de concrétisation entre l'Alsace et Montréal

L'avenir se dessine désormais dans le monde industriel. Un monde que connaît bien Corinne Pommier pour avoir commencé sa carrière dans l'industrie pharmaceutique en qualité de chargée de communication interne. Just1Sense s'affiche aussi au-delà de nos frontières alsaciennes, avec une journée du vélo franco-allemande prévue pour juillet 2023 et le projet d'établir des passerelles entre l'Alsace et le Canada.

Emilie Jafrate

Just1Sense
2, Avenue Konrad Adenauer, Sausheim
06 46 21 06 52
Just1sense.fr
f Just1sense
in Just1Sense



Atypique, Just1Sense est une agence événement et ingénierie touristique imaginée par Corinne Pommier. DR

NOUVELLE
COLLECTION
Automne-Hiver
2022



Ligne
Lingerie

COLMAR | MORSCHWILLER LE BAS | MULHOUSE

soléa
recrute
et forme !

**SES FUTUR(E)S
CONDUCTEURS·TRICES,**

**ON
VOUS
VEUT ! ***

*AVEC OU SANS EXPÉRIENCE.

VOUS AVEZ !

- 21 ans ou plus
- le sens des responsabilités et
- de la relation clients

VOUS ÊTES !

- dynamique et ponctuel(le)
 - débutant, dans le métier ou
 - en reconversion professionnelle
- (Soléa forme au permis D)

Scannez, postulez !



ou
recrutement@solea.info

Suivez-nous sur



www.solea.info

Votre réseau de transport
est un service



Terres D'ailleurs, l'institut qui cultive ses particularités, signé Audrey Lehmann Rodriguez à Staffelfelden et Blotzheim

L'esthétique est pour Audrey Lehmann Rodriguez une véritable vocation. Un rêve de petite fille qu'elle a réalisé. D'abord formatrice pendant sept ans, elle ouvre son propre institut sous le nom de Terres d'Ailleurs en 2005. Une aventure démarrée à Staffelfelden qui se poursuit aujourd'hui aussi à Blotzheim.



Audrey Lehmann Rodriguez, fondatrice de l'institut Terres d'Ailleurs, est installée à Staffelfelden depuis 2005. En 2021, elle prend les rênes de l'institut SPA à Blotzheim. DR

Si elle débute dans le métier en tant que formatrice en 2001, Audrey Lehmann Rodriguez mène de front la formation et la direction de son Institut pendant deux années, de 2005 à 2007, avant de quitter son école mulhousienne pour se consacrer à Terres d'Ailleurs. Mais elle finit par rapidement réenfiler sa casquette de formatrice en ouvrant sa propre école, Art Studio Académie, à Thann. En 2019, elle tourne la page de la formation, pour se consacrer entièrement à son institut Terres d'Ailleurs. « Si j'avais voulu une vie bien calme et bien rangée, je serais restée prof, c'est certain. » Une chose est certaine, Audrey Lehmann Rodriguez a le goût du challenge.

Pour les hommes aussi

« Chaque famille a une histoire, bienvenue dans la nôtre », peut-on lire à l'entrée de cet institut pas comme les autres. Cette famille qu'elle côtoie au quotidien est composée de quatre esthéticiennes, dont Aurélie Zindy, sa seconde. Terre d'Ailleurs est à l'image de sa patronne. Authentique, sans filtre et chaleureux. Audrey Lehmann Rodriguez a transformé cet ancien bar en véritable cocon. Bien loin des standards du secteur, cet institut esthétique, n'en n'a que le nom et les prestations. « Je ne voulais pas d'un institut traditionnel. Je voulais un lieu cosy, que tout le monde se sente comme à la maison. Tout le monde court après le temps. » Terres d'Ailleurs propose une parenthèse, un instant suspendu. De 13 à 86 ans, la clientèle de cet institut est intergénérationnelle. « Ma propre grand mère de 89 ans vient se faire les ongles tous les mois », sourit la cheffe d'entreprise. Un institut qui cultive ses particularités en proposant

également l'épilation masculine. « Et nous avons jusqu'à 15 hommes par semaine ! »

« Mon passe-temps c'est le maillot, pour d'autres c'est le tricot »

Le Covid lui a fait prendre un virage. « Dans notre métier, nous n'avons pas d'innovation technologique. Nous nous sommes en revanche tournés vers des produits beaucoup plus ludiques. » Des produits, français pour la plupart, à l'esprit guinguette, épicerie cosmétique avec un véritable voyage olfactif à la clé. Un Covid qui lui a également offert un temps qu'elle a utilisé pour repenser l'agencement de son institut. Audrey Lehmann Rodriguez a ainsi refait les peintures et poussé les murs. « Terres d'Ailleurs, c'est ma salle de jeu. Mon passe-temps c'est le maillot, quand pour d'autres, c'est le tricot. »

Aux manettes du Spa de l'hôtel Mercure de Blotzheim depuis 2021

Un parcours jalonné de belles rencontres, dont Patrick Harmuth et Olivier Pachura, les piliers de l'hôtel Mercure de Blotzheim. Déjà approchée il y a quelques années pour reprendre le SPA de l'établissement, Audrey Lehmann Rodriguez avait décliné. Et puis le bon moment a fini par arriver en 2021. Son Terres d'Ailleurs Blotzheim est totalement différent de son institut de Staffelfelden. L'univers y est dédié au massage et au spa. « Je m'étais d'ailleurs formée il y a plus de vingt ans au massage aquatique. J'ai réessayé avec ma fille en vacances, mais j'ai finalement repris une

formation à l'Ecole française de Watsu. » Et elle a véritablement transformé les lieux qui lui étaient dédiés en repeignant les murs, sur lesquels elle a mis de petites touches de bois et de rose, tout en rhabillant les meubles. À Blotzheim, Audrey Lehmann Rodriguez et ses deux collaboratrices accueillent une nouvelle clientèle. Celle des Trois Frontières avec, pour objectif, celui de développer la clientèle suisse. « Lorsqu'ils nous connaîtront, les habitants d'Allschwilh passeront la frontière, c'est certain ! Il faut que les gens nous découvrent et dépassent, d'ailleurs l'idée selon laquelle le SPA n'est réservé qu'à la clientèle de l'hôtel, ce qui est faux. Nous sommes ouverts à tous ! »

L'humain, son moteur

Terres d'Ailleurs, c'est une véritable aventure humaine. Depuis toujours, l'humain est son moteur. « C'est ma grand-mère qui m'a appris à aimer les gens », souligne-t-elle. « De toute manière dans le commerce, si tu n'aimes pas profondément les gens, tu ne dures pas. » Mais Audrey aime aussi les défis. « J'ai pleins d'idées et de toute manière, si c'est facile, cela ne m'intéresse pas. Je m'ennuie. Pendant les confinements, ma fille voulait écrire au Président pour me libérer, elle n'en pouvait plus. » (Elle sourit). L'idée, pour l'heure, est de développer son institut de Blotzheim au même niveau que celui de Staffelfelden. « Quand le moment sera arrivé, je passerai le bateau à ma seconde. » Parce qu'un jour, Audrey Lehmann Rodriguez envisage de prendre le large et répondre à ses envies d'ailleurs.

Emilie Jafrate

Terres d'Ailleurs

3 rue de l'industrie, Blotzheim
03 89 55 39 16
terres-dailleurs.com
f Terres-d'Ailleurs

Renouer avec sa vitalité grâce aux méthodes de Claire Kessler, installée à Illfurth

La naturopathie et la réflexologie, qu'elle soit plantaire, palmaire ou crânienne sont ses outils pour prendre soin des autres. Claire Kessler a ouvert son cabinet en avril 2021, à Illfurth. À Blotzheim au cœur de l'hôtel Mercure, elle étoffe le panel d'activités de l'institut Terres d'Ailleurs, à travers la réflexologie.

Son métier de naturopathe, Claire Kessler le doit à sa première vraie remise en question. Celle de devoir renoncer à sa formation de kiné pour faire autre chose de sa vie, mais quoi ? « J'étais à la recherche de moi-même et puis j'ai fini par me poser. J'ai fait le point sur ce que j'aimais : la nature, les fleurs, le sport. Maman utilise depuis très longtemps des huiles essentielles... » La nature, liée à une envie de prendre soin des gens... Il n'en fallait pas plus à Claire Kessler pour se lancer dans la naturopathie. Une formation dont elle décroche le diplôme avec brio.

Un travail de rééquilibrage

Elle ouvre ainsi les portes de son cabinet en avril 2021. Son public est varié. À travers la naturopathie, Claire Kessler est aussi bien capable de régler les soucis d'une enfant de neuf ans que ceux d'une femme de 85 ans. « Le processus est plus long. Il faut compter deux semaines, avant de ressentir les premiers effets, et un mois avant de ressentir un changement sur l'organisme », souligne Claire Kessler. « La naturopathie est une médecine douce, naturelle, qui peut régler de nombreux problèmes, qu'ils soient de peau, de sommeil, digestifs... » La moyenne d'âge se situe entre 40 et 50 ans. Ses clients viennent du secteur du Sundgau. La première séance dure 1h30. Un temps qui permet à la jeune femme d'établir un bilan sur l'ensemble de l'organisme de la personne qui se trouve en face d'elle. « De la tête

aux pieds », sourit la naturopathe. « Après cette anamnèse, je sais vers où me diriger, que ce soit par le biais de tisanes, de gouttes, de poudres, de teinture mère, d'huiles essentielles ou même de fleurs de Bach, que j'utilise pour les émotions. » La naturopathie, ce sont trois piliers : l'alimentation, l'activité physique et l'émotionnel. Claire Kessler aide à les équilibrer.

Naturopathie, réflexologie, massages et iridologie

Un métier dans lequel la jeune praticienne s'épanouit totalement. « Chaque personne, chaque histoire est différente. Je sais que j'apprendrais continuellement tout au long de ma carrière. Et j'ai besoin de cela au quotidien. » Curieuse, Claire Kessler propose également deux autres pratiques bien-être. Elle mixe à la naturopathie, la réflexologie ainsi que les massages relaxants. « Le massage dénoue, mais il permet aussi et surtout aux gens de disposer de lâcher-prise. » Claire Kessler a ajouté une corde à son arc. Celle de l'iridologie, l'étude des iris. « Nous avons 12 secteurs dans notre œil. Et chaque secteur représente une partie de notre corps. Une tâche ou une vacuole (un trou) permet d'indiquer si nous sommes en hyper ou en hypo fonctionnement. Cela me permet de conseiller à mon client d'aller voir un spécialiste, le cas échéant. »



Naturopathe mais aussi réflexologie et iridologue... Claire Kessler s'est installée en cabinet à Illfurth, mais il est également possible de la retrouver au sein de l'hôtel Mercure de Blotzheim, au cœur de l'institut Terres d'Ailleurs. DR

En cabinet à Illfurth et en institut à Blotzheim

Seule à Illfurth, elle intervient également à Blotzheim, au cœur de l'Institut Terres d'Ailleurs installé dans l'hôtel Mercure, en qualité de réflexologue. Un moyen pour elle d'étoffer sa clientèle mais aussi de travailler en équipe. « C'est une autre dynamique et nous pratiquons aussi les massages en duo. » Mais c'est bien la réflexologie que Claire Kessler a testé sur Audrey, la patronne de Terres d'Ailleurs et son équipe. « C'est la première de mes clientes qui se soit endormie », sourit la jeune femme. « En général, les gens finissent par lâcher prise, en effet. Ils essaient toujours de lutter mais c'est la détente qui prend le dessus. Et je trouve cela beau. » Le conseil, la prévention et le bien-être, ce sont les trois principes qui

poussent Claire Kessler à se lever chaque matin.

Emilie Jafrate

Claire Kessler, Naturopathe et Réflexologue

10, rue des Jardins, Illfurth
06 76 40 63 55
masseusenaturopathe.fr
f Kessler Claire, Naturopathe et
Réflexologue, Illfurth Haut-Rhin
s smootharoma_ck



L'institut Ambre, le cocon bien-être de Manon Rufenacht au cœur de Mulhouse

Sans savoir pourquoi, les soins du corps l'ont toujours captivée. Et c'est très jeune, que Manon Rufenacht devient son propre patron. À seulement 21 ans, elle reprend les rênes de l'institut dans lequel elle avait été employée un an et demi auparavant. Treize ans plus tard, Manon a fait de cet institut de soins un véritable cocon du bien-être.

Enfant déjà, elle aimait limer les ongles de sa maman. L'esthétique s'est tout naturellement imposée à elle, comme ça, sans explication. Preuve en est les 19/20 qu'elle décrochait pendant son CAP. Un CAP qu'elle obtient d'ailleurs haut la main, en deux ans au lieu de trois, dans une école privée. Elle passe ensuite son brevet professionnel en alternance à Riedisheim, pendant deux ans, avant de pousser la porte de l'institut Ambre au cœur de Mulhouse. « L'ancienne patronne voulait vendre pour changer de voie professionnelle. Je n'avais que 21 ans, à l'époque » se souvient Manon Rufenacht. « Je ne pensais pas pouvoir reprendre l'affaire. Et puis ma banquière m'a donné le feu vert. » Sans avoir le temps de réfléchir mais épaulée par sa maman, la jeune femme se lance dans le grand bain avec, cependant, un atout indéniable, celui de disposer d'une clientèle déjà fidèle. Une clientèle qu'elle connaissait déjà bien.

Le bien-être, son cheval de bataille

Dans son élément, Manon a petit à petit fait glisser son institut du soin vers le bien-être, les massages, la relaxation et la réflexologie. Tout en conservant son socle de soins esthétiques, de l'épilation à jonglerie, la jeune femme a su étoffer sa palette de prestations au fil des années. « J'ai toujours aimé le rapport au corps, aux énergies et à la personne », glisse-t-elle avec douceur. Côté look, elle est passée du rose fuchsia et vert

pomme, au pastel. Ses clients entrent ainsi dans un environnement de douceur et de sérénité. « Je veux que tout le monde se sente bien, comme à la maison. » Bienveillante et empathique, Manon Rufenacht aime partager les tranches de vie de ses clientes. « Mon métier demande de l'écoute, beaucoup d'écoute. Chaque personne, chaque corps, chaque histoire est différente. Je sais tout, de la vie de mes clients. Ce sont de précieux moments de partage. »

Une clientèle aux profils variés, de 14 à 86 ans

L'institut Ambre reçoit des personnes de tous âges et de toutes professions. « J'ai aujourd'hui les enfants de mes clientes. Cela ne nous rajeuni pas », lance-t-elle avec humour. Sa plus jeune cliente est âgée de 14 ans et la doyenne a 86 ans. Manon Rufenacht détend le corps et aide ses clients à se sortir momentanément de leurs tracas du quotidien. Elle partage aussi les bonheurs, petits et grands. Quelques hommes poussent également les portes de son institut. Une clientèle diversifiée. « Je reçois beaucoup de commerçants mulhousiens. J'ai quelques suisses aussi, qui prennent le train jusqu'à Mulhouse pour la journée. Ils aiment shopping, repas mulhousiens et soins. L'une de mes clientes vient de Colmar. » D'avril à août et le mois de décembre restent ses périodes les plus denses. « Janvier/ février et septembre/octobre sont les pires pour une esthéticienne » lâche-t-elle. « C'est toujours très calme. »



Manon Rufenacht n'avait que 21 ans lorsqu'elle s'est retrouvée à la tête de l'Institut Ambre. Un institut qu'elle a fait glisser du 100% soins, au bien-être, en diversifiant la palette de ses prestations.

Une ouverture sur la naturopathie d'ici fin 2023

Fin novembre 2023, Manon Rufenacht terminera sa formation en naturopathie. Une formation qu'elle a entamé en janvier dernier. « J'avais envie de me lancer depuis un moment et j'ai senti que le moment était arrivé. La naturopathie est complémentaire aux massages et à la réflexologie. C'est une nouvelle façon d'apporter d'aider mes clients à se sentir bien, en utilisant des méthodes naturelles. Je me réjouis de la proposer d'ici quelques mois à ma clientèle. » La jeune femme a grandi en même temps que son institut. Ses techniques aussi, ont évolué. « Je vais d'ailleurs moi-même me faire masser ailleurs pour continuer à décou-

vrir d'autres façons de faire. » Une remise en question permanente avec, toujours pour souci, celui d'offrir une parenthèse bien-être à ses clientes pour lesquelles la cheffe d'entreprise se montre toujours aux petits soins.

Emilie Jafrate

Ambre Institut de Beauté
15 Place des Maréchaux, Mulhouse
06 16 04 46 22
ambremulhouse.com
f AMBRE INSTITUT DE BEAUTÉ

L'engagement mutuel !



Au plus proche de vous !

À partir du 14 novembre 2022, bénéficiez d'un accueil dédié aux professionnels du lundi matin au samedi midi.

Crédit Mutuel
La DOLLER

L'EXPERTISE BANCAIRE DES PROFESSIONNELLS
POUR LES PROFESSIONNELLS

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 - Courrier : 03530@creditmutuel.fr

Le break idéal pour recharger vos batteries.

MG5, le break 100% électrique, généreux et garanti 7 ans.



À partir de
339 € TTC /mois*



mgmotor.fr

Garantie 7 ans ou 150 000 km. Détails et exclusions sur www.mgmotor.fr

Modèle présenté : MG5 Luxury 50 kWh avec option peinture métallisée.

*Offre réservée aux particuliers. Voir conditions dans votre concession.

Consommation électrique (min. max.) Gamme nouveau MG5 (wh/km)
WLTP: 175-184. Règlement 2018/1832. Valeurs au 25/11/2021 susceptibles d'évolution. Plus d'informations sur le site www.mgmotor.fr



Pour les trajets courts, privilégiez la marche ou le vélo #SeDéplacerMoinsPolluer

CAR AVENUE

MG MOTOR CAR Avenue Mulhouse
23 rue de Thann - MULHOUSE

À Cernay, **Cécile Mura** a réussi la reprise de la **Maroquinerie Tschiember**, véritable institution à Cernay

La transition s'est faite en douceur et même les clientes les plus fidèles n'y ont vu que du feu. Après avoir évolué une année en tant qu'employée aux côtés de la créatrice de la maroquinerie, Cécile Mura prend les rênes de cette institution cernayenne en mai 2018. Si elle a conservé le nom de la boutique, l'entrepreneuse a su imprimer sa patte au cœur de 40 ans d'histoire.

Son domaine de prédilection a toujours été la grande distribution. Pendant dix ans, elle gravit tous les échelons au cœur du Leclerc Cernay. Elle y débute avec un BTS en alternance, avant de décrocher la responsabilité du rayon textile, chaussures et puériculture pour terminer en qualité de directrice du concept Sports et Loisirs. « J'y ai tout appris. De la gestion du personnel, au management, en passant par la formation, les achats, la gestion de gros budgets... La grande distribution est un monde qui m'a toujours passionné. J'étais dans mon élément », se souvient-elle, tout sourire.

« Dans ma tête, c'était clair : j'accouchais, je démissionnais et je la rejoignais »

Et puis, le déclic. Celle de l'arrivée de son deuxième enfant et une prise de conscience... « Je ne pouvais pas continuer à mener mes missions de directrice correctement en parallèle de celles de maman. » On est en 2015. « C'était canicule, j'étais quasiment à terme. J'ai poussé la porte de ma boutique préférée pour me rafraîchir et discuter avec Mme Tschiember, comme je le faisais régulièrement. » Cécile Mura apprend alors que la fondatrice de cette boutique emblématique, installée à Cernay depuis 1983, cherchait à passer la main. « Dans ma tête c'était clair : j'accouchais, je démissionnais et je la rejoignais. »

D'employée à gérante, de fondatrice à employée... Une inversion des rôles

La transition n'a pas été simple... « Je passais d'un poste de directrice d'unité commerciale - au sein

d'une grande machine de 500 personnes - à une petite boutique de centre ville, en tant qu'employée. » Pendant un an, Cécile Mura apprend tout de la fondatrice des lieux. « Je l'écoutais religieusement. J'intégrais sa façon de travailler mais aussi les histoires de ses clientes. Je me suis fondue dans le moule que Mme Tschiember avait créé dès le départ » Et puis les rôles se sont inversés. Cécile Mura rachète la boutique en mai 2018 et embauche la fondatrice pendant une année et demi, jusqu'à ce qu'elle prenne sa retraite.

Une aventure qui se poursuit entre sœurs

Aujourd'hui, Cécile Mura parvient à concilier sa carrière professionnelle avec sa vie de famille. C'est sur le gîte, depuis novembre 2019, elle travaille aux côtés de sa sœur, Lucie Fuchs. Si Cécile Mura a conservé l'essence même de cette maroquinerie traditionnelle, elle a diversifié ses propositions en convertissant une partie de l'espace en concept store. La maroquinerie Tschiember propose ainsi aujourd'hui des bijoux et accessoires sélectionnés avec soin auprès d'artisans locaux. Particularité, ils sont en acier inoxydable, pour un budget entre 30 et 50€.
« Nous avons également suivi des formations en conseil en image. Nous avons des notions de colorimétries pour conseiller au mieux nos clients. »

De l'événementiel pour dynamiser la boutique

L'autre touche apportée par Cécile Mura, ce sont les soirées événements. À commencer par les soirées afterworks VIP, personnalisées selon le type de clientèle. « Nous invitons les plus jeunes via

messenger. Pour nos clientes les plus âgées, nous leur envoyons une invitation écrite à la main. Ce sont des soirées conviviales avec coupe de champagne, petits fours et cadeaux à la clé ! » Des soirées économiquement intéressantes. La proximité, le conseil mais aussi le rapport qualité/prix de leurs produits constituent l'ADN de la boutique. « Nous connaissons chacune de nos clientes. Nous mettons un point d'honneur à ce qu'elles passent à chaque fois un bon moment à nos côtés. Nous nous occupons d'elles, comme si elles étaient nos sœurs, nos mamans ou nos amies ! » Un atout de poids aussi, lorsque les messieurs passent la porte pour un cadeau à trouver en toute urgence.

Des marques historiques mais aussi une nouveauté par saison

Côté maroquinerie, la boutique propose les marques historiques que sont Le Tanneur ou Lancaster, aussi bien qu'une nouveauté par saison. Mais trois critères restent essentiels aux yeux de Cécile : la tenue correcte, un service après vente et une qualité, quelque soit le prix. Des sacs au budget qui peut varier de 45 à 400 euros. « Nos produits doivent tenir dans le temps. Nous travaillons dans la durée et la qualité. Ils doivent aussi nous plaire. Et c'est vrai que bien souvent, nous les sélectionnons en pensant à certaines de nos clientes. »

Emilie Jafrate

Maroquinerie Tschiember

14 rue Raymond Poincaré, Cernay
03 89 39 80 76

maroquinerie-tschiember.fr

Maroquinerie Tschiember



Cécile Mura et Lucie Fuchs, au cœur de leur boutique Maroquinerie Tschiember à Cernay. Le paradis de la maroquinerie de la qualité et des bijoux tendance et inoxydables. La boutique aux mille idées cadeaux.

Le Comptoir de Messénie, le voyage au cœur de la gastronomie grecque initié par **Maud Marchal**, depuis Mulhouse

Le grec, ses charmes culturels et gastronomiques ont très tôt constitué le fil rouge de sa vie. Une passion et un attachement que Maud Marchal partage aujourd'hui depuis Mulhouse, à travers son Comptoir de Messénie. Une aventure entrepreneuriale démarrée en 2005 et qui a bien grandi depuis.

Son histoire d'amour avec le grec débute pendant ses années lycée mulhousiennes. Une langue qu'elle poursuit du côté de Strasbourg, en hypokhâgne. « En philosophie, c'est ce rapport au grec et ses concepts originels qui me faisaient vibrer », se souvient Maud Marchal, tout sourire. Un voyage familial en Grèce finit de la charmer. « Je m'amusais à déchiffrer tous les mots grecs sur les pierres. » Alors qu'elle occupait un poste en marketing, la jeune femme décide de participer à un programme européen de volontariat.

2005, quelques bouteilles d'huile d'olive et ses premiers pots de miel pour commencer

C'est LE voyage qui change sa vie. Elle s'envole pour les Portes de l'Olivier à Calamata, fin 2003. « J'ai vadrouillé en Messénie, à pied, en bus... C'était la débrouille. J'y ai fait des rencontres extraordinaires. On y mangeait bien et pour pas grand chose. En fait, c'est facile d'aimer la Grèce. » Un amour et des liens impossibles à couper. Au retour, elle participe alors à un concours pour lequel elle élabore tout un business plan. Un concours qu'elle remporte et qui lui permet d'acheter ses premières bouteilles d'huile et ses premiers pots de miel. C'est ainsi que démarre l'aventure du Comptoir de Messénie en novembre 2005.

Du goût et de l'éthique

Maud Marchal débute avec deux tréteaux, une planche et un parasol sur les marchés de Riedisheim et Mulhouse. En 2008, elle se sédentarise en s'installant dans la Halle du Marché Couvert de Mulhouse. Un espace qui lui permet

de grandir. Elle étoffe petit à petit sa gamme d'épicerie fine, selon les envies de ses clients. Le Comptoir de Messénie propose aujourd'hui une soixantaine de références sélectionnées avec soin. « Nos produits sont fabriqués par des petits producteurs, sur des exploitations familiales. Je suis attachée aux produits qui ont du goût mais aussi éthiques. » Au fil du temps, Maud Marchal a réussi à changer les mentalités, même celles des plus anciens, à force de faire goûter et expliquer avec passion ses produits. « Tout le monde aime l'huile d'olive AOP de Calamata, par exemple. Elle est très douce, avec un taux d'acidité très bas. Elle est bonne pour la santé. Ce sont à chaque fois des petites victoires. »

80% de professionnels, 20% de particuliers

La clientèle du Comptoir de Messénie est aujourd'hui composée à 20% de particuliers, 80% de professionnels. 15% de son activité est réalisée par la vente en ligne. Les produits sélectionnés par Maud Marchal sont distribués dans les magasins bios et les épiceries fines à l'échelle nationale. De la découverte spontanée au bouche à oreille, en passant par les salons... Les opportunités de découvrir de nouveaux produits sont nombreuses. Chaque année, Maud Marchal se rend à Athènes, au Salon Food Expo. Un voyage couplé avec des visites aux producteurs. Son prochain challenge, est de changer l'image du vin grec. « Ils disposent de cépages endémiques, très vieux, avec un vrai savoir faire local. La nouvelle génération y est très attachée et tient à redécouvrir ce terroir et ces vieilles vignes propres à leur pays. » Maud Marchal a récemment rentré deux variétés



Maud Marchal (au centre), fondatrice du Comptoir de Messénie, entourée de son équipe, au cœur de leur entrepôt rixheimois.

d'olives en vrac. Elle espère pouvoir un jour développer le frais, pour permettre à ses clients de savourer la fête et les yaourts de son pays de cœur.

Un nouveau bâtiment de 300m² installé à Rixheim depuis janvier 2022

2022, le Comptoir de Messénie passe un nouveau cap avec 300m2 de nouveaux locaux, dont un grand espace de stockage, du côté de Rixheim. Les transporteurs passent minimum trois fois par semaine pour récupérer la marchandise à envoyer. Si elle a démarré l'aventure seule, Maud Marchal a embauché sa première salariée, Coralie Welsch, en 2014. Carole Herault et Katia Hérieu-Bergeron sont venues renforcer l'équipe. Une équipe 100%

féminine qui maîtrise aussi bien la finesse de ses produits grecs que le tire palettes. Une quatrième personne devrait rapidement rejoindre le Comptoir de Messénie, en qualité de prospect pour le marché du professionnel. Le Comptoir de Messénie et ses douces certifiées 100% grecques n'ont pas fini de faire vibrer les papilles de ses adeptes, déjà fidèles ou en devenir.

Emilie Jafrate

Le Comptoir de Messénie

Produits naturels et bio grecs
Marché du Canal Couvert de Mulhouse

26, Quai de la Cloche, Mulhouse

03 89 44 19 87

messenie.fr

Le Comptoir de Messénie

Ultramarinos Los Buenos, l'épicerie aux accents espagnols installée au cœur de Mulhouse

Ultramarinos Los Buenos est une épicerie espagnole qui a ouvert ses portes au cœur de Mulhouse en décembre 2021. Mais ses gérants ne sont pas inconnus des Mulhousiens. Ce nouveau commerce est la suite logique de l'aventure familiale Los Buenos Dias, comida familiar, initiée par Esther Cabas. Une gérance qu'elle partage désormais avec sa fille, Marina Pias Cobas.

En ouvrant les portes de son restaurant, Los Buenos Dias, c'est un rêve qu'a réalisé Esther Cabas en mai 2015. Une adresse qui a su séduire le cœur des Mulhousiens. La cuisine espagnole est connue pour sa simplicité, sa générosité, ses couleurs et ses saveurs. Une cuisine "sans chichis". La spécialité de la maison reste le poulpe à la gallega. Une spécialité de Galice. « C'est une recette qui vient de notre région. Nous le cuisinons à l'huile, assaisonné de paprika, accompagné de pommes de terre à l'huile d'olive » explique Marina Pias Cobas, co-gérante. « Certaines personnes n'en n'avaient jamais mangé de leur vie. Ils ne jurent désormais que par ça. » Si le restaurant propose aujourd'hui une vingtaine de tapas et cinq plats, en 2015, la maison proposait une petite carte de quatre/cinq tapas. Le restaurant s'est agrandi jusqu'à accueillir aujourd'hui 90 couverts à l'intérieur et 130 en terrasse. L'équipe, elle, est composée de huit personnes.

Une épicerie à la mode espagnole, son projet personnel

Marina et son frère venaient donner un coup de main en parallèle de leurs jobs respectifs. Il y a quatre ans, elle décide de quitter son job pour se consacrer au restaurant, aux côtés de sa maman. « Maman a bien essayé de m'apprendre l'une ou l'autre chose, mais la cuisine, ce n'est pas mon truc. » Diplômée en gestion d'entreprise, son truc à elle, c'est l'administratif et la gestion

du personnel, aussi. Et puis, pendant le premier confinement, lui est venu en tête l'idée d'ouvrir une boutique de plats à emporter. La boutique s'est transformée en épicerie à la mode espagnole. Son projet à elle. « Je sentais le potentiel. Il n'y avait encore aucune proposition de produits espagnols à Mulhouse. Il était important de saisir l'occasion. Nous sommes tombées sur ce local rue des Fleurs, en deux jours nous avons signé ! » Une personne a été tout spécialement embauchée pour assurer l'accueil à l'épicerie.

Les incontournables de la gastronomie espagnole

Au rang des incontournables, le boudin espagnol la Morcilla, le jambon de serrano, grande réserve, le chorizo, les conserves de fruits de mer ou encore du nougat espagnol, sans oublier le vin et la bière typique. Mais pour un apéro improvisé, il est tout aussi possible de se procurer des tapas sous vide, en barquette. Chaque produit est sélectionné avec soin. « Nous avons essayé une dizaine de fournisseurs avant d'en choisir trois. » Des produits qui ont trouvé leur public. « Nous avons beaucoup de personnes âgées qui viennent à la boutique chercher leur produit fétiche pour offrir à la famille ou pour eux-mêmes » sourit Marina. « Nous avons de la charcuterie mais aussi des gourmandises sucrées, comme le nougat ou le chocolat espagnol. » Certains clients se déplacent même depuis Strasbourg, Belfort, ainsi que la Suisse.



Los Buenos Dias est une aventure entrepreneuriale familiale mais l'épicerie spécialisée Ultramarinos Los Buenos est le projet personnel de Marina Pias Cobas, co-gérante, avec sa maman. DR

Des planchettes pour les professionnels

Marina Pias Cobas travaille également avec les professionnels de la restauration. Elle propose par exemple de quoi composer des planchettes apéritives qui ont d'ailleurs séduit La Huinguaise. « Nous avons également proposé nos charcuteries accompagnées de sangria pour une soirée dans un salon de coiffure. » Son produit préféré, c'est le jambon ibérique. « Il est le meilleur du monde, mais j'essaie de ne pas en

abuser », lance-t-elle avec humour. Ce concept Ultramarinos Los Buenos, Marina aimerait l'exporter dans d'autres villes alsaciennes.

Emilie Jafrate

Ultramarinos Los Buenos

13, rue des Fleurs, Mulhouse
09 54 66 33 29

losbuenosdias.fr

Facebook Ultramarinos Los Buenos Días

Instagram ultramarinos_lb

À la Bonne Odeur, le voyage plaisir autour du café proposé par Rachel Schweiss depuis la Cité de l'Habitat et du Bien-Être à Lutterbach

C'est la nouvelle adresse des amateurs de café. Rachel Schweiss a ouvert les portes de sa boutique À la Bonne Odeur mi-avril 2022, au cœur de la Cité de l'Habitat et du Bien-Être, à Lutterbach.



Rachel Schweiss, fondatrice et gérante de la boutique À la Bonne Odeur, installée au cœur de la Cité de l'Habitat à Lutterbach.

C'est son dernier projet professionnel, celui qui lui ressemble. Le café, Rachel Schweiss y a déjà évolué en 2006. Un milieu dans lequel elle a évolué pendant sept ans en qualité de responsable de boutique à Thann. D'employée, elle change de domaine et devient son propre patron en ouvrant un commerce de lingerie. Une aventure de neuf années. Et puis elle finit par revenir à ses premiers amours, le café. C'est ainsi qu'elle ouvre les portes de sa boutique, À la Bonne Odeur, en avril dernier.

Un produit de partage

Le café elle en parle avec passion. « C'est un produit beau, sain, synonyme de plaisir gustatif ». Un produit de partage. À la Bonne odeur, ce n'est pas une adresse de libre-service mais un lieu dans lequel la gérante prend le temps de découvrir chacun de ses clients pour leur proposer le café qui leur correspond. « Je leur propose de goûter, pour le découvrir au mieux ». Rachel Schweiss s'approvisionne auprès du torréfacteur Claude Lagarde, installé à Guebwiller. Elle propose pour le moment cinq sortes différentes. Un décaféiné à l'eau "et pas au solvant", précise-t-elle. Un café d'Éthiopie bien relevé, du Brésil, de la Colombie et de l'assemblage 100% arabica des trois continents : l'Éthiopie pour la force, associé au Brésil et à l'Inde. Une gamme qui tend à s'étoffer au fil du temps. « Je ne dispose sur place que de 10/15kg de chaque sorte. Cela permet un roulement régulier et la conservation des arômes ». Un produit conservé dans des sauts fermés que Rachel a agrémenté de toiles de jute. Ces mêmes toiles utilisées pour le transport de ce précieux produit.

La pause gourmande sucrée

En grain, elle peut moulinier son café pour tout type de machine, qu'elle soit à filtre, italienne, turque, à capsule... Si elle constate un intérêt de plus en plus important des jeunes pour le monde du café, son cœur de clientèle est composé de personnes âgées entre 35 et 70 ans. Une clientèle qui tend à

s'étoffer au fil du temps avec, notamment, le rassemblement de voitures anciennes une fois par mois, qui lui permet de gagner en notoriété. « J'ai été bien accueillie ici, à la Cité de l'Habitat. Mes voisins m'envoient leurs clients ou viennent eux-mêmes chercher un café à emporter ». Un emplacement idéal, avec un grand parking à disposition. Jusque-là commerçante de centre-ville, Rachel Schweiss n'a pas hésité longtemps avant de venir s'installer dans cette "ville dans la ville" dont l'offre en épicerie fine, d'ailleurs, s'étoffe. « Je suis la pause gourmande sucrée », sourit-elle. Passé l'été, Rachel Schweiss compte mettre en place des opérations spéciales, pour se faire connaître davantage. « Je vais proposer 250g de café offert pour 2kg achetés, par exemple ».

De l'épicerie fine sucrée pour sublimer le café

Adresse plaisir, À la Bonne Odeur propose non seulement son café à emporter, décliné façon cappuccino, latte macchiato aromatisé ou non ou alors classique, en expresso, mais aussi toute une gamme d'épicerie fine sucrée. De quoi sublimer les saveurs de ses cafés par des guimauves, des billes de céréales, des amandes cacaotées, des pavés caramels... « Mes produits sont tous français à l'exception des chocolats belges. Et je propose tout en taille mini. Cela permet à la fois de se faire plaisir sans culpabiliser, mais aussi de pouvoir composer plus facilement ses paniers garnis ». L'été, Rachel Schweiss propose également des milkshakes.

Emilie Jafrate

À la Bonne Odeur

Cité de l'Habitat
Route de Thann, Lutterbach
06 72 08 18 50

Facebook A La Bonne Odeur - épicerie fine

« Mon Vin Nature », Elie Dorozala, défenseur du vin 100% raisin, élaboré avec amour et dans le respect des sols par des producteurs passionnés

Œnologue de formation, Elie Dorozala aurait pu accepter une place au soleil. Mais la jeune femme a préféré suivre ses convictions. En 2020, elle crée "Mon Vin Nature". Elle sélectionne avec soin des vins garantis 100% raisins, sans produits chimiques ni produits de synthèse. Des vins travaillés avec amour, par des vignerons authentiques, sincères, à l'écoute de leur sol et de leurs vignes.

Œnologue de formation, voilà dix ans déjà qu'Elie Dorozala est dans le vin. Elle a débuté en tant que commerciale, dans des Salons des Vins, les week-ends. Elie Dorozala a également beaucoup voyagé, 42 pays au compteur pour le moment. Deux passions qui ont pour fil conducteur celui du sol. « Leur composition, leur structure, leur histoire... J'aime tout cela, explique-t-elle. J'étais en Papouasie pour toucher ces sols jamais touchés par l'homme. C'était fou ! » Sortie grandie de ces diverses expériences, Elie Dorozala retourne sur les bancs de l'école pour une année de sommellerie. « Je sortais d'ennuis de santé. Cette année, ce n'était que du par cœur. Cela m'a aidé à reprendre confiance en moi. »

Maître de Chais en Toscane

Elle file ensuite en Toscane, en tant que Maître de Chais. Mais il lui a fallu faire ses preuves, pour pouvoir décrocher ce poste. Cinq entretiens téléphoniques, deux visios et un aller/retour sur le domaine plus tard, et le job était à elle. « Nous avons fait le tour du domaine et de ses sols. J'ai dégusté douze vins différents à l'aveugle et je devais donner leur millésime, leur cépage aussi. » Mais la jeune femme s'est montrée incollable. Elle se retrouve alors à la tête d'une équipe de trois personnes en cave et 12 vendangeurs à superviser chaque matin pour près de 30 000 kgs de raisin à faire fermenter par le biais de levures indigènes (issues de leur sol, ndlr). Un premier tournant dans l'histoire de la jeune femme.

La viticulture, 4% des terres agricoles françaises pour 20% de produits phytosanitaires

En 2020, de retour en France, elle décide de créer sa société. « J'ai démarré avec un associé qui avait une entreprise d'investissement. Si j'avais été seule, je crois que j'aurais attendu mes 40 ans », sourit-elle. Mon Vin nature, c'est avant tout un combat. Son combat. « À partir d'1,2% d'alcool, tu ne sais plus ce qu'il y a dans le vin. Et c'est une loi européenne qui autorise cela », souligne-t-elle. « Le problème de la viticulture, c'est quelle ne représente que 4% des terres agricoles françaises pour une utilisation de produits phytosanitaires à hauteur de 20% ! » Des chiffres qu'elle a pu constater concrètement au contact du terrain, côté production.

« Mettre en valeur les talents de ces vinificateurs »

Elie Dorozala investit alors toutes ses économies pour se constituer son premier stock, sélectionné « aux petits oignons ». « Notre seul pouvoir, pour changer les choses, c'est de donner notre pouvoir d'achat aux bonnes personnes. » Ces bonnes personnes, ce sont ces petits producteurs, véritables acharnés de travail et passionnés par leurs sols. « Je ne suis qu'un intermédiaire, en fait », souligne encore la jeune femme. "Mon Vin nature", ce sont aujourd'hui 125 références en provenance de l'Europe entière, pour tout type de budget. Les bouteilles démarrent à 8€ jusqu'à « beaucoup plus ». Des vins au plus proche de la nature, et

leurs arômes exacerbés. « Mon rôle est tout simplement de mettre en valeur les talents de ces vinificateurs. » 80% de ses vins sont issus d'allocations. Impossible, donc de les trouver ailleurs. Des vins dont elle partage les analyses en toute transparence.

Une invitation aux voyages, une décharge d'émotions

Pour qu'un vin soit sélectionné par Elie Dorozala, il doit inviter au voyage mais aussi susciter des émotions. « Pour moi, il n'y a rien de plus extraordinaire que le vin », glisse Elie Dorozala. « C'est une histoire de milliers et de milliers d'années et tellement de facteurs, pour arriver à un résultat final. À travers le vin, c'est la terre qui parle. »

Elle même a fait l'expérience de cette décharge d'émotions. « J'ai un jour goûté un verre de Vendanges Tardives de 2008 à Eguisheim. Et je me suis mise à pleurer. Ce vin était issu de la parcelle sur laquelle le fils du viticulteur avait été écrasé par une machine. C'était comme si l'on ressentait sa tristesse. » Aujourd'hui, le vin nature représente 4% de la production mondiale pour 500 millions d'euros de chiffres d'affaires par an. Les prévisions estiment une progression à 10% dans les trois prochaines années.

L'ouverture d'une boutique "Mon Vin nature" d'ici l'été prochain

Si elle expédie ses vins à travers le monde via sa boutique en ligne, Elie Dorozala ouvrira les portes de sa première boutique physique d'ici août 2023. Elle embauchera également sa première salariée, Barbara Wach, sommelière de métier. La jeune femme propose aussi des dégustations sur mesure aux entreprises jusqu'à 50 personnes, à travers des ateliers ludiques et une formule découverte de cinq vins. Il est également possible de s'initier à l'art du sabrage.

Emilie Jafrate

Mon Vin Nature

KM0, 30 rue Spoerry, Mulhouse
06 61 03 50 30
elie.dorozala@monvinnature.com
monvinnature.com
f Mon Vin Nature



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

ARDAN

GRAND EST

ACTION RÉGIONALE POUR LE DÉVELOPPEMENT D'ACTIVITÉS NOUVELLES

VOUS DIRIGEZ UNE ENTREPRISE ET VOUS SOUHAITEZ VOUS DÉVELOPPER ?
ACTIVEZ VOS PROJETS EN INTÉGRANT UN TALENT AVEC ARDAN

contact@ardan-grandest.fr
ardan-grandest.fr

Assurance & Protection
Épargne & Retraite

CE NE SONT PAS LES IMPRÉVUS QUI VONT DIRIGER MON ENTREPRISE.

Assurance multirisque professionnelle

Document non contractuel à caractère publicitaire à jour 30/06/2022.
Abeille IARD & Santé - Société anonyme au capital de 245 068 607,63 €
Entreprise régie par le Code des assurances - Siège social : 13 rue du Moulin Bailly
92270 Bois-Colombes - 306 522 665 RCS Nanterre Crédit photo : Gettyimages.

Agents généraux
Christophe GUR et Pascal PAIRIS
N° Orias 17003497 - 19004453
spécialisés en risques professionnels et entreprises

Agence de Mulhouse
03.89.57.62.84
gur-pairis@abeille-assurances.com



Céline Roland Opticien Lunetier, la touche glamour alliée à la technicité de la lunette

Il y a neuf ans, Céline Roland partait d'une page blanche avec la ferme intention d'exercer son métier d'opticienne, comme elle l'entendait. Aujourd'hui, elle est à la tête d'une équipe de dix personnes. En novembre, elle célébrera l'ouverture de sa nouvelle boutique, au cœur de Mulhouse. La jeune femme a su imposer son style et son nom : Céline Roland Opticien Lunetier. Retour sur cette success story.

La lunette, elle ne peut s'en passer. « Je porte énormément de solaires et je les aime autant que mes sacs à main et mes chaussures. Je suis une vraie femme ! » La lunette est son accessoire de mode de prédilection. « Elle habille un visage et le reflète » souligne la jeune femme. « Une paire de lunettes, c'est une personnalité qui s'exprime. Elle se choisit par rapport à sa morphologie, mais aussi ses activités, son tempérament, sans oublier ses besoins visuels. » Une véritable passion que Céline Roland a transformé en métier. Elle a d'ailleurs su dépoussiérer cette profession d'opticien en le mettant à son goût et en y apportant une véritable touche mode.

« Ce besoin de montrer que j'arrivais à créer quelque chose moi-même »

Son BTS d'optique en poche, et après quelques expériences dans le métier, c'est à 24 ans que Céline Roland décide de se lancer dans l'aventure entrepreneuriale. « J'ai passé quelques mois en médecine, mais j'ai très vite pris conscience que j'avais besoin de la mode et du contact client », se souvient-elle. Des envies associées à un goût prononcé pour l'entrepreneuriat la poussent à racheter la boutique installée dans la galerie marchande du Super U de Riedisheim. Elle met un terme au contrat de franchise qui la liait avec la marque pour créer son identité à elle : Céline Roland Opticien Lunetier. « J'ai toujours eu ce besoin de montrer

que j'arriverais à créer quelque chose moi-même », glisse la jeune femme.

Un cocon mulhousien dès novembre

Si elle est partie d'une page blanche, seule, neuf ans plus tard, la voilà à la tête d'une équipe de dix personnes, bientôt 13, avec l'ouverture de sa nouvelle boutique, rue Pasteur, à Mulhouse, d'ici le mois de novembre. « Cette boutique sera plus confidentielle. Mes clients ont besoin de se sentir dans un cocon. Il n'y aura pas le bruit des caisses et les passages que l'on connaît en galerie marchande. Je m'installe dans un quartier qui connaît une belle évolution. » Un nouveau pari pour cette jeune femme qui aime le challenge. Si sa clientèle est variée et intergénérationnelle, Céline Roland marque sa différence sur les marques qu'elle propose. Des marques de luxe à l'instar de Cartier, Dior, John Dalia, Fred... Et c'est une véritable bataille qu'elle livre pour décrocher chaque licence de marque. Des lunettes fabriquées en France et au service après vente qualitatif.

Céline Roland "habille" les célébrités

Sa façon d'exercer l'optique lui a permis d'approcher les célébrités. Céline Roland "habille" aujourd'hui des présentateurs télé, des membres de la télé-réalité, des politiques, aussi. Un marché qu'elle a conquis grâce à ses compétences. « Liam



La technicité et le médical, associé à la mode, Céline Roland est une avant-gardiste de l'optique. DR

(Di Benedetto - Secret Story 10 ndlr) m'a contactée via les réseaux sociaux en me demandant de lui trouver une paire de lunettes que personne ne lui trouvait en France. Je ne pouvais clairement pas me louer. Et je la lui ai trouvée. » Elle a ensuite habillé la journaliste Caroline Munoz. Et une célébrité en finit par en amener une autre. Elle s'est même liée d'amitié avec certaines d'entre elles, à l'instar de Martika (Mamans & célèbres).

La primeur des tendances à venir

Si son quotidien est fait de voyages, de strass et de paillettes, et qu'elle a la primeur d'approcher les plus belles marques, son chemin a été semé d'embûches. « On m'a mis des bâtons dans les roues. Il y a neuf ans, je n'avais que 24 ans et il faut se replacer dans le contexte. Les femmes étaient rares dans l'optique, de manière générale. Pire encore chez les chefs d'entreprise. J'étais jeune aussi, donc je n'étais pas crédible auprès de mes clients, ni de mes fournisseurs. » Aujourd'hui, elle est invitée dans les plus grands salons au cœur desquels elle a la primeur des tendances venir.

Un avenir ambitieux

Ambitieuse - elle ne le cache pas - Céline Roland vise à devenir la franchise de l'optique qualitative. « Je me bats pour chacun de mes clients. Je ne m'arrête jamais à un non et je leur trouve toujours une solution adaptée à leur pathologie ! » Pendant la crise sanitaire, Céline Roland était d'ailleurs sur le terrain en tant qu'opticienne d'urgence. « Un bébé de neuf mois avait besoin de correction. Et j'étais là, lorsqu'il a découvert pour la première fois, ce que c'était de voir. C'était vraiment fort ! » Au rang des perspectives d'avenir, le développement de sa boutique en ligne avec de nouveaux services à venir, avec en prime une quête de l'international dans les 10 années à venir, qui s'annonce palpitante.

Emilie Jafrate

Céline Roland Opticien Lunetier

6, rue du Stade, Riedisheim
03 89 34 36 49

celine-opticien-lunetier.fr

Céline Opticien Lunetier

celineroland_off

PUBLI-INFO

Construire ou rénover en toute confiance avec des entreprises locales

De la conception à la réalisation, en Entreprise Générale tous corps d'état ou Contractant Général, **CRRRI 2000** est le fédérateur d'entreprises locales du bâtiment et des travaux publics dans le Sud Alsace et le Nord Franche-Comté.



Maison de Santé
Belfort



Bureaux et atelier
à Burnhaupt-le-Haut



Maison de Santé
Saint-Louis

CRRRI 2000 fonctionne en mode associatif, ouvert et multi-compétent avec des valeurs et des règles de fonctionnement fortes à l'écoute des donneurs d'ordres publics ou privés pour les accompagner et réussir tous leurs projets de construction ou réhabilitation de bâtiments industriels, tertiaires, commerciaux ou de santé.

Entreprise Générale tous corps d'état

CRRRI 2000 permet à ses adhérents et aux entrepreneurs du secteur du bâtiment et des travaux publics du Sud Alsace et du Nord Franche-Comté, d'assembler, de coordonner et de favoriser la mise en commun de leurs ressources, pour tous travaux de construction, réhabilitation, rénovation et entretien.

L'activité Entreprise Générale de CRRRI 2000 est certifiée Qualibat.

Contractant Général

Le Contractant Général assure une prestation globale.

CRRRI 2000 prend en charge la totalité des travaux de la conception à la réalisation. Il est l'interlocuteur unique qui pilote un projet de l'étude à la réception.

La réalisation des ouvrages est confiée à des entreprises locales chacune spécialisée dans le corps de métier dédié. Le Contractant Général est garant de la réussite du projet.

CRRRI 2000 s'engage sur la qualité de l'ouvrage, les prix et les délais.

Petits travaux

CRRRI 2000 a développé un département « Travaux services » pour tous les petits travaux permettant d'intervenir rapidement et efficacement avec un interlocuteur unique.



Laurent GERMAIN,
Directeur Général de CRRRI 2000

« Le mode associatif de CRRRI 2000 est le garant d'une intervention au service de nos donneurs d'ordre, de nos adhérents et des entreprises locales.

CRRRI 2000 étudie les projets et fédère les entreprises locales pour apporter la réponse optimale tant en construction neuve de bâtiments industriels, tertiaires, commerciaux ou publics qu'en rénovation.

Aujourd'hui plus que jamais, travailler avec CRRRI 2000, c'est faire confiance à des entreprises locales et à 65 ans d'expérience. »



www.crrri2000.fr

Peonies, le vêtement responsable et de qualité sélectionné par Mathilde Wiss, au cœur d'une décoration chinée

Mathilde Wiss est tombée dans le textile lorsqu'elle était toute petite. Attirée par la mode dès son plus jeune âge, elle ouvre sa propre boutique de prêt-à-porter en mars 2021 au cœur de Mulhouse. Avec Peonies, la jeune femme a créé un petit cocon à son image.

Avec une grand-mère couturière et un grand-père au cœur de Texunion, Mathilde Wiss n'a pas échappé au virus du textile. Après un BTS design à Lyon, elle complète sa formation à l'ISTA de Mulhouse pour aller au-delà de la simple création. « J'avais besoin de quelque chose de plus terre à terre » explique-t-elle. « Les études ont été intenses, mais elles m'ont bétonnée pour affronter la vie professionnelle. » Après une alternance en qualité d'assistante commerciale pour une entreprise spécialisée dans la fabrication de bâches en toiles enduites, elle arrive au sein de la boutique United Legend à Mulhouse. Au bout d'un an, elle passe de vendeuse à responsable de la boutique femmes. Une expérience qui lui permet d'apprendre à gérer toute la vie d'un commerce. Trois ans plus tard, elle décide de voler de ses propres ailes.

Du prêt-à-porter au cœur d'un univers déco chiné

« J'ai toujours eu l'envie de créer quelque chose qui me ressemble », glisse la jeune femme. Et ce « quelque chose », c'est Peonies. Traduisez "pivoine" en anglais, sa fleur préférée. « Et pour la petite histoire, cette boutique s'appelait déjà Pivoine, et pendant très longtemps ! Peut-être que cela me portera chance. » N'essayez pas de la faire rentrer dans la case bohème chic ou rock. Peonies, c'est un univers dans lequel tout le monde peut trouver son bonheur, à condition de l'incorporer à son propre style. Passionnée de textile, Mathilde l'est tout autant de décoration. Et comme elle ne se voyait choisir ni l'un, ni l'autre, elle a décidé de mixer les deux univers au sein de sa bou-

tique. Côté décoration, le cœur est sa marque de fabrique. « Ce sont les seuls objets neufs proposés. J'aime tout ce qui est lié aux gris-gris. Je suis tombée dessus comme ça. Et je me suis rendu compte que de nombreux Mulhousiens les connaissent déjà. » Côté brocante, Mathilde dispose d'une personne qui chine pour elle. « L'idée n'est pas de proposer des pièces aussi chères que chez les antiquaires, mais des petites choses qui permettent de se faire plaisir même si on ne trouve pas son bonheur dans mes vêtements. Je fais aussi attention à ce que ce ne soit pas du faux vintage, du made in China ! »

Vêtements éco-responsables

Son idée de base était de faire du 100% français, côté textile. Mathilde Wiss s'est rapidement ravivée. « Les prix ne sont clairement pas abordables et l'ISTA m'a permis de voir l'envers du décor » souligne la jeune femme. « Je ne voulais pas tromper mes clientes ! » Mathilde Wiss ne sélectionne que des marques qui font attention à leur production ainsi qu'aux matériaux utilisés. « Mes jeans sont en coton bio du Portugal, les pulls en mailles proviennent d'usines espagnoles. Quant au made in China, ce sont des vêtements faits de viscose recyclée. Il est labellisé. » Des marques éthiques que fait rentrer la commerçante au fil du temps. Des marques qui prennent soin de l'humain aussi. « Ces lieux de fabrication sont audités tous les six mois. »

Le confort allié à la qualité et l'esthétique

Mathilde Wiss dispose de deux fournisseurs en "pronto", dont la fabrication se fait dans les quinze jours après commande et livré dans les trois semaines suivant la sélection. Des produits qui ont trouvé leur clientèle. Le cœur de cible de la bou-

tique a entre 35 et 55 ans. Des Mulhousiennes, mais aussi des Suisses, des Allemands et des touristes, de retour depuis cet été. « Ce sont des femmes bien installées dans leur vie professionnelle, qui recherchent le confort allié à l'esthétique » sourit Mathilde Wiss. « Mais on peut tout aussi bien se faire plaisir en s'habillant pour une soirée avec une belle robe, bien travaillée, associée à des baskets en journée, agrémenté d'un bijou et de talon pour partir en soirée. » Le tout, pour un budget plutôt moyen / haut de gamme.

Une cheffe d'entreprise épanouie

Seule au cœur de sa boutique, Mathilde peut compter sur le soutien de sa famille. « J'ai appris à gérer une boutique, mais lorsqu'on devient cheffe d'entreprise, on ne réalise pas tout ce à quoi il faut penser. » Un véritable baptême du feu renforcé par l'arrivée du Covid. « Je ne pensais pas le rencontrer », lâche-t-elle. Un Covid qui lui a fait repousser l'ouverture, de février 2020 à mars 2021. Un Covid qui a également changé les façons de consommer. « La concurrence du e-commerce est très forte. Les gens consomment différemment. Ils ne se lâchent plus comme avant. Mais c'est vraiment gratifiant de faire ce que l'on aime. » Et Mathilde Wiss sait chouchouter ses clientes avec, notamment, des ventes privées rien que pour elles. « Mulhouse est une ville conviviale, elle a du potentiel, mais j'ai encore une place à me faire. »

Emilie Jafrate

Peonies

27, rue des Boulangers, Mulhouse
03 89 42 01 94
peonies-mulhouse.myshopify.com
Peonies
Peonies68



Mathilde Wiss a développé un concept bien à elle, entre mode textile et déco. Bienvenue chez Peonies.

La Boum Friperie, Céline Naegelen et Aline Freyburger, dépoussièrent l'image du vêtement de seconde main

Elles ont fêté cet été leur premier anniversaire. Le 24 août 2021, Céline Naegelen et Aline Freyburger ont ouvert leur Boum. Une friperie installée à l'étage des anciens locaux du magasin Fiesta, passage de l'Hôtel de Ville, à Mulhouse.

Leurs routes se sont croisées comme ça, par hasard. Céline Naegelen et Aline Freyburger se sont associées pour donner naissance à la Boum, une friperie installée au cœur de Mulhouse. « Le fait que nous ne nous connaissions pas n'était pas plus mal. Cela nous a permis de partir sur des bases professionnelles », soulignent les deux jeunes femmes. Côté parcours, Aline a nourri sa fibre artistique dans la photographie. Elle est revenue de son voyage au Canada fin 2019. Après un début de parcours dans la musicologie, Aline, elle, s'est orientée dans le tourisme. Elle a géré le camping de Colmar pendant trois ans. Les deux jeunes femmes se sont retrouvées autour de ce concept de vêtement de seconde main.

Pour accompagner le changement de façon de consommer

La friperie, Aline baigne dedans depuis quelques années déjà. « J'ai commencé à chiner pendant mes études à Montpellier. C'était il y a dix ans déjà et le phénomène émergeait tout juste. Au Canada en revanche, elles sont nombreuses. La friperie fait partie de leur culture. À Victoria, par exemple, chaque boutique de seconde main a son identité. C'est là-bas que je suis devenue frip'addict. » C'est pour son côté écologique que Céline a adopté cet esprit. « En camping, je voyais tout ce côté consommation, sans avoir le moindre pouvoir pour sensibiliser les gens. Nous sommes dans une période compliquée et il faut réagir ! » Et le vêtement de seconde main est un bon vecteur de ce changement de façon de consommer. « Nous avons à cœur de montrer que ce sont des

vêtements propres et vraiment sympas. Et il faut savoir aussi que le vêtement est la deuxième cause de pollution dans le monde. Il demande une consommation d'eau exorbitante, ce qui devient de plus en plus préoccupant, à l'heure où la planète s'assèche et où nous manquons d'eau. »

Des rachats par stocks dans le Haut-Rhin

Leurs vêtements sont rachetés par stocks. « Nous ne fonctionnons pas en dépôt-vente, mais en points d'achats fixes dans le Haut-Rhin. » Les deux jeunes femmes adoptent ainsi une démarche la plus propre possible en limitant au maximum leur impact carbone. Chaque pièce est scrutée avec soin et lavée. « Les gens peuvent la porter directement après l'avoir achetée ! » Il y en a pour tous les goûts, pour les hommes comme les femmes, dans toutes les tailles. « Nous avons du classique, comme du plus original. » Côté clients, les deux jeunes femmes accueillent des personnes de tous horizons, des locaux, de nombreux touristes aussi. « Nous parlons régulièrement anglais le samedi », sourient-elles.

Une ouverture de boutique qui a créé des liens

Si leur histoire a débuté sur des bases professionnelles, les deux co-gérantes ont fini par devenir amies. Et puis vivre une ouverture de boutique n'est pas anodin. « C'est excitant même si depuis, nous vivons mois par mois. Nous n'avons pas encore de recul suffisant. Tout ce que nous remar-

quons, c'est qu'il n'y a pas de règle, concernant le mode de consommation. Nous vivons mois par mois. Certains samedis sont tranquilles, les mardis au contraire, c'est le rush... » Mais avant l'ouverture officielle de leur boutique, il leur a fallu trouver un nom et elles en ont dressé, des listes. La Boum s'est finalement imposée à elles. « Dans les années 90, nous avions une dizaine d'années et nous faisons des boums dans nos garages pour nos anniversaires, notamment. Et puis nous recherchions un nom court, qui fasse tilt. » Cerise

sur le gâteau, cette friperie mulhousienne s'est installée à l'étage de ce qui était anciennement Fiesta. Une ancienne enseigne de laquelle elles ont conservé la boule à facettes.

Emilie Jafrate

La Boum Friperie

14, Passage de l'Hôtel de Ville, Mulhouse
La Boum Friperie
laboum.friperie



Céline Naegelen et Aline Freyburger ont ouvert La Boum Friperie en août 2021, à l'étage de l'ancien Fiesta.



Graziella Wagner a monté sa première affaire, alors qu'elle n'avait que 23 ans.

Crazy'Tiff, le conseil capillaire en plus, signé Graziella Wagner à Aspach-Michelbach

La coiffure, elle l'a dans la peau. Graziella Wagner est aujourd'hui à la tête d'une équipe de sept personnes, au cœur de son salon Crazy'Tiff, ouvert le 5 décembre 2019 à Aspach-Michelbach. Mais elle est entrepreneuse depuis bien plus longtemps. Elle a monté sa première affaire, alors qu'elle n'avait que 23 ans.

Enfant déjà, elle coiffait tout type de cheveux. Ceux de ses poupées, de sa maman, de sa tante... La coiffure, elle est tombée dedans lorsqu'elle

était petite. Une passion qui ne s'explique pas. Elle passe son CAP en trois ans, décroche son brevet professionnel puis son brevet de maîtrise

supérieur. À 23 ans, Graziella Wagner devenait cheffe d'entreprise. Après une année de coiffure à domicile, elle reprend un premier salon à Wittenheim, puis un second à Pfstatt. Avec l'arrivée de son fils, Graziella repasse de l'autre côté pour devenir responsable d'un salon pendant deux ans et demi avant de récupérer son indépendance en reprenant un petit salon à Cernay. Elle se développe jusqu'à atteindre dix salariés. À l'étroit, elle choisit alors de démarrer une construction à Aspach-Michelbach. C'était en 2017. Deux ans plus tard elle ouvrait Crazy'Tiff.

Un salon spacieux et cocooning

Crazy'Tiff, c'est son cinquième salon. Un salon à son image. «*J'ai pris tous les points qui n'allaient pas auparavant pour les améliorer*», souligne la cheffe d'entreprise en souriant. Un salon spacieux, cocooning, dans lequel il fait bon se faire coiffer avec, cerise sur le gâteau, une vue imprenable depuis les bacs à shampoing. «*Je veux que les gens se sentent bien en partant de chez moi. Ici, nous sommes à l'écoute !*» Et sa règle d'or, avant toute chose, c'est de veiller au soin du cheveu. «*Nous faisons les choses par étape. Si le cheveu est cassé, il faut d'abord le revitaliser, avant de lui faire subir quoi que ce soit.*» Chaque cheveu a son histoire, sa texture... Femmes, hommes et enfants se succèdent sur ses fauteuils. Si son cœur de cible est compris entre 40 et 80 ans, Graziella accueille plusieurs générations d'une même famille. «*Les plus fidèles me laissent carte blanche. Ils me disent de me faire plaisir*», sourit-elle.

Une hôtesse d'accueil dédiée

Coiffeuse, visagiste, la cheffe d'entreprise a également suivi des formations de psychomorphologie. Une corde supplémentaire à son arc qui lui permet de décrypter la personnalité de ses clients. «*C'est un moyen pour moi aussi de personnaliser nos services selon le tempérament de chacun. Lorsque la personne rentre, je regarde sa façon de se coiffer, les couleurs qu'elle porte. Je perçois aussi si elle aime parler ou alors si elle est plus réservée.*» Son équipe est composée aujourd'hui de sept personnes. Cinq coiffeurs, une apprentie et une hôtesse d'accueil. Cette dernière fait toute la différence. «*Elle gère le téléphone, l'accueil, elle*

prend le temps de discuter avec nos clients, aussi et lorsque c'est le rush, elle nous avance au shampoing. Cela nous permet de rester concentré sur notre client du moment et ne pas courir à gauche à droite. Et lorsque nous avons cinq, dix minutes de retard, on nous le pardonne plus facilement.»

Des couleurs sans ammoniaque, vegans et végétales

Ambassadrice Revlon, Graziella bénéficie de nombreuses formations liées à ces produits. Une marque qui propose des couleurs sans ammoniaque et vegans. Crazy'Tiff propose également de couleurs végétales à travers la marque Vitanature. Du côté des tendances, c'est le retour de la permanente, de la coupe au bol, la coupe mulet aussi. Pour les femmes, c'est le retour au naturel, ce qui allège l'entretien. Graziella et son équipe sont de véritables techniciens du cheveu. Des "avant/après" sont publiés quotidiennement sur les réseaux sociaux.

Passion formation

Si le métier est usant et que les pathologies liées à la profession sont nombreuses, Graziella ne se voit pas quitter cet univers. À plus long terme, c'est dans la formation qu'elle se verrait terminer sa carrière. «*J'ai formé de nombreux apprentis et je n'ai jamais eu d'échec. Je leur apprend tout de façon ludique, à l'aide de quartiers d'orange ou de morceaux de melon, avec des mots simples pour qu'ils puissent se projeter. Je parle tout simplement leur langage.*» Son coiffeur Quentin Radiguet est un pur produit de sa formation. Voilà neuf ans qu'il travaille à ses côtés et ses coiffures sont aujourd'hui toutes plus folles les unes que les autres.

Emilie Jafrate

Crazy' Tiff

570 rue Auguste Scheurer Kestner
Aspach-Michelbach
03 89 75 96 71
crazytiff.fr
f Crazy Tiff

Régine Rideaux by Caro, le rideau et ses accessoires sous toutes ses formes, signé Caroline Binkli à Thann

Caroline Binkli comptabilise aujourd'hui près de 30 ans de métier. La couturière a travaillé pour Régine Rideaux pendant quinze ans, avant de passer de l'autre côté. Depuis 2016, elle est aux manettes de cet atelier de confection. Voilà six ans et demi qu'elle assume son rôle de cheffe d'entreprise.

Caroline Binkli a mis du temps à se trouver. Après le bac, elle s'essaie au domaine d'assistante sociale puis de secrétaire. Mais il lui manquait ce petit truc de créativité. «*Je me suis rendue compte que j'avais besoin de travailler de mes mains*», se souvient-elle. Elle pousse alors la porte de l'atelier de la couturière spécialisée en ameublement, installée dans son village, en lui proposant son aide. Caroline bénéficie alors d'un dispositif mis en place par la CMA qui lui permet de passer son brevet de compagnon puis de maîtrise en Tapisserie et Décoration d'intérieur. Elle intègre alors une entreprise à Moosch qui ne peut la garder. Elle débute dans la profession par des retouches.

Quinze ans d'ancienneté avant de plonger dans le grand bain

«*À Thann j'ai entendu que l'on recherchait une couturière*», sourit Caroline. C'est ainsi qu'elle entame son aventure avec Régine Rideaux, début des années 2000. «*La première fois que nous avons échangé, Régine évoquait déjà la possibilité d'une reprise.*» Et puis cette reprise a fini par arriver. En mai 2016, forte de 20 ans d'expérience dans le métier et de 15 ans d'ancienneté dans la boutique, Caroline Binkli se lance dans le grand bain. «*Cette reprise a été possible grâce aux soutiens et aux dispositifs mis en place à cette époque-là pour les femmes.*»

Régine Rideaux, une institution installée à Thann depuis 40 ans

Prudente, Caroline Binkli démarre l'aventure en solo, d'abord, avant d'embaucher sa fille, il y a plus de quatre ans. Si elle l'a accompagnée les premiers temps, l'ancienne patronne, Régine,

reprend du service ponctuellement au besoin. Lorsqu'elle a repris la boutique, Caroline Binkli n'a pas osé changer le nom de cette véritable institution installée depuis 40 ans à Thann. Si les lieux n'ont pas fondamentalement changé, Carolin Binkli a apporté sa touche en développant le store intérieur et la couleur. «*Même si les gens ne passent pas toujours le cap. L'idée est d'oser tout en dosant.*» La spécialité de la maison reste le sur-mesure, confectionné dans ses ateliers à Thann.

« Chez nos clients, nous nous imprégnons des couleurs, de l'ambiance, du rendu que cela aura »

Sa clientèle est composée à 80% de particuliers. «*En proposant un service de A à Z, du conseil à la pause, nous entrons dans l'intimité des gens. Pendant le Covid, nous n'avions pas le droit de recevoir mais nous avions le droit de nous rendre chez nos clients, en revanche. Cette habitude s'est d'ailleurs installée. Aller directement chez le client rien que pour prendre les mesures, cela a quelque chose de sécurisant. On s'imprègne des couleurs, de l'ambiance, du rendu que cela aura.*» Sa clientèle est composée de personnes d'un certain âge tout aussi bien que de trentenaires. Leur point commun ? Tous recherchent de la qualité et du durable. «*Certains viennent aussi par dépit parce qu'ils ne se trouvent pas dans les standards.*» Caroline Binkli boucle la boucle puisqu'en plus de conseiller, confectionner, elle propose également un service de nettoyage de rideaux. «*Nous venons les décrocher, nous leur donnons une seconde vie et nous venons les raccrocher*», sourit-elle.

« Tout est beau, mais encore faut-il que ce soit au bon endroit et au bon moment »

Les tendances du moment sont aux matières naturelles - le coton, le lin - mais dans des couleurs toniques. Le développement durable est le plus prédominant dans un textile fait de matières recyclées. «*Chaque matière a sa complexité, son charme.*» Et chaque jour réserve son lot de surprises. La plupart du temps sur chantier ou en confection, Caroline Binkli n'ouvre désormais sa boutique que sur rendez-vous. La couturière intervient aussi dans des hôtels, des restaurants, aussi bien que pour des collectivités. «*Nous avons par exemple réalisé d'immenses rideaux pour les 14 chambres d'un établissement. Aucun projet ne se ressemble. La même semaine, nous pouvons confectionner des stores bateau, des voilages. Tout est beau, mais encore faut-il que ce soit au bon endroit et au bon moment.*» Et ce bon timing, Caroline Binkli le ressent. Tout est fait artisanalement, dans son atelier. Et ce qu'elle apprécie tout particulièrement, ce sont ces projets qui sortent de l'ordinaire. «*Je remercie toujours mes clients lorsqu'ils osent la couleur et les imprimés. Mais après il existe aussi de superbes basiques. Nos rideaux doivent faire corps avec l'ensemble de la pièce.*» Et cet œil déco là, c'est ce qui fait le petit truc en plus de Régine Rideaux by Caro.

Emilie Jafrate

Régine Rideaux by Caroline Binkli

23, rue de la 1ère Armée, Thann
06 80 84 21 51
regine-rideaux.net
f Régine Rideaux by Caro
@reginerideaux



Après quinze ans en tant que salariée au sein de Régine Rideaux, Caroline Binkli s'est lancée dans le grand bain en reprenant les rênes de cet atelier de confection de rideaux sur-mesure et accessoires.

Les Délices de Frida, l'adresse gourmande de Marielle Capon à Bitschwiller-lès-Thann

Du haut de ses 70 ans, elle est la plus ancienne boulangerie de la Vallée de Thann. En août 2020, Marielle Capon reprend les rênes de la maison. La boulangerie-pâtisserie Durliat devient "Les Délices de Frida". Une adresse gourmande, dont le cheval de bataille est le "fait maison".

Si ses secrets de fabrication sont classés secret défense, la baguette Frida est un incontournable de la maison. Une baguette fraîche et aérée comme on n'en trouve pas ailleurs. Cerise sur le gâteau, elle se conserve plusieurs jours sans perdre de sa saveur ni de sa fraîcheur. Certains se déplacent depuis le fond de Vallée pour chercher la Baguette Frida. « Ils la congèlent. Une fois décongelée, elle est comme fraîche », sourit Marielle Capon, la patronne des Délices de Frida.

Le CAP pâtisserie sur un coup de tête

Formée dans la vente et la gestion, Marielle Capon est passée par les secteurs de la bijouterie puis du vêtement, avant de faire une pause avec l'arrivée de ses jumeaux. Une parenthèse pendant laquelle elle se met à pâtisser, poussée par l'envie de faire plaisir à ses deux petites têtes blondes. « Lorsqu'ils sont entrés à l'école, je me suis inscrite sur un coup de tête en CAP pâtisserie », se souvient-elle en souriant. Son diplôme en poche, l'étape suivante était de s'installer. C'est ainsi que sa route croise celle de la famille Durliat. « Je suis fille de restaurateurs. Cette branche ne m'était pas totalement inconnue », souligne Marielle Capon. Et la transition se fait en douceur, aux côtés de l'ancienne patronne pendant deux années. Elle garde aussi le boulanger ainsi que le pâtissier des lieux. Une équipe qui s'est étoffée avec un pâtissier supplémentaire et une vendeuse. Une ancienne comptable en reconversion boulangerie vient de rejoindre l'équipe.

Des histoires racontées à travers ses gâteaux à thème

Marielle Capon découvre en revanche l'univers de la boulangerie. « C'était tout nouveau pour moi, au départ » sourit-elle. « Aujourd'hui, j'ai quelques notions, mais façonner la pâte, ce n'est pas mon truc. La seule chose que nous avons en commun, mon boulanger et moi, ce sont les feuilletages des viennoiseries, petits-pains et les brioches. » Ici, tout est fait maison et pur beurre. Sa spécialité à elle, ce sont les gâteaux à thème. Des gâteaux qui racontent chacun une histoire, celle choisie par ses clients. Marielle parvient à créer tout un univers à base de couleurs, de goûts, mais aussi d'impressions alimentaires. Et la tendance revient même aux pièces montées. « Mais je sais aussi bien faire des pâtisseries classiques ! » précise la gérante. Sa préférée reste d'ailleurs l'éclair à la vanille. Sa marque de fabrique reste ces pâtisseries en forme de fruits : pêche, pomme, poire, citron, à base de mousse et de compotées, sans oublier le rocher.

De nombreux points de dépôts alentours

Pâtissière, cheffe d'entreprise... Marielle Capon est sur tous les fronts. Elle débute sa journée à 4h chaque matin. Elle dispose de deux heures et demie en production, avant de partir livrer ses points de dépôts aux alentours, avant de revenir en boutique, au cœur de la production. Installée dans les ruelles de Bitschwiller-lès-Thann, la boutique souffre aujourd'hui d'un manque de visibi-



Depuis août 2020, Marielle Capon est aux commandes de la plus ancienne boulangerie du secteur.

lité. « Nous travaillons actuellement davantage en extérieur, sur des événements » souligne la pâtissière. « Nous essayons de rééquilibrer tout cela. Cette boulangerie existe depuis 70 ans. Nous avons conservé les habitués mais ce n'est pas assez. Nous avons d'ailleurs choisi de fermer les après-midis, faute de clients. Nous sommes trop cachés. Les gens ne pensent pas à nous. »

Frida l'Alsacienne, le sablé éponyme

Si le temps manque, les idées, elles, affluent. « Nous avons envie de mettre en place un distributeur à pain à Willer-sur-Thur, pour les gens qui remontent le soir et rentrent tard » souligne Marielle. « Nous souhaitons aussi trouver un local sur la route passante pour en faire un lieu de dépôt. » Une boulangerie pâtisserie qui songe également à se digitaliser et proposer des biscuits en ligne, à chercher en ClickAndCollect. « Cela nous permettrait de mixer notre public, entre les anciens qui aiment venir discuter avec nous et les actifs, pressés par le temps ». Ces sablés décorés sont une autre spécialité de la maison. Des gourmandises que Marielle a cependant dû arrêter, par manque de temps et de mains. Avant de devenir le nom de sa boulangerie pâtisserie, Frida était une petite tête d'Alsacienne dessinée et pâtissée par Marielle. Elle était accompagnée de Hans, et de leur cigogne, Elsa. Des petits personnages servis

avec le café, dans le restaurant de ses parents à Colmar. Marielle Capon n'a pas de limite lorsqu'il s'agit d'adapter ses gourmandises à la demande. « À Uffholtz, par exemple, j'ai réalisé des fleurs en sablé pour décorer les tables d'un restaurateur. C'est vrai que c'est beaucoup d'heures. Il faut du temps pour le séchage, mais j'aime faire cela, c'est à la fois minutieux et reposant. »

Un bar à bredalas à venir

Et avec les fêtes de fin d'année qui se profilent, Marielle travaille à un concept de bar à bredalas. « À l'image du candy bar, nos clients pourraient venir avec leur boîte ou leur sachet et le remplir avec les biscuits de leur choix. » Les Délices de Frida s'adaptent aussi aux besoins des entreprises, que ce soit pour des cadeaux gourmands de fin d'année aussi bien que des événements. « Nous faisons également du salé. Il est tout à fait possible de réaliser des buffets façon apéritif aussi bien que des formules petits déjeuner avec des viennoiseries fait maison et des boules de pain confectionnées par nos soins. » Les Délices de Frida n'ont pas de limite à la personnalisation.

Emilie Jafrate

Les Délices de Frida

12, rue du Pont
Bitschwiller-Lès-Thann
03 89 37 04 93
📍 Les délices de Frida

Crédit Mutuel

ESPACE ENTREPRISES

Le Crédit Mutuel Centre Affaires Rhénan

LE PARTENAIRE SUR QUI VOUS POUVEZ COMPTER !

Nos équipes se rendent toujours disponibles pour vous épauler, vous conseiller et 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**



VOTRE RÉUSSITE, NOTRE OBJECTIF COMMUN !

Parc des Collines | 1 avenue de Strasbourg
DIDENHEIM | centre-affaires-rhenan.com



La Couture Florale de Krystelle Mischi, au cœur de Dannemarie

Les fleurs, elles les travaillent du bout des doigts depuis son plus jeune âge. Krystelle Mischi aime se laisser porter par les couleurs, laisser libre cours à son imagination, pour apporter une touche de beauté en frais ou en séché, aux événements de la vie de ses clients, particuliers et professionnels.

Connaissez-vous le toc du fleuriste ? Les chiffres impairs. « Nous travaillons toujours par 3, 6 ou 9 » confie Krystelle Mischi tout sourire. « C'est notre règle d'or. » Pousser la porte de La Couture Florale à Dannemarie, c'est entrer dans un univers de couleurs et de senteurs. Un plaisir pour les cinq sens, l'accueil et le sourire en prime. Le travail de la fleur lui colle à la peau depuis toujours. La jeune femme s'est bien essayée à d'autres métiers, de la boulangerie à la coiffure, mais elle a été rattrapée par sa passion première. Elle a d'ailleurs dû ronger son frein avant de pouvoir se former en apprentissage. Du haut de ses 15 ans à peine, elle ne parvenait pas à trouver de patron. Elle réintègre le parcours classique avant d'embrayer sur un BEP comptabilité, en attendant. En 2007, son CAP fleuriste enfin en poche, elle enchaîne les soutiens dans le secteur, avant de se lancer à son tour.

Fleur fraîche, séchée, plantes vertes, bougies et cartes à planter

Krystelle Mischi ouvre ainsi sa Couture Florale fin novembre 2018, pile pour la période de l'Avent, en plein cœur de Dannemarie. « Le centre-ville est superbe. On peut tout faire à pied et on trouve tout ce dont on a besoin pour le quotidien. Nous avons ici un petit centre dynamique. » Et c'est au culot d'ailleurs, qu'elle décroche son local. Depuis l'ouverture, elle en a parcouru du chemin. « À l'ouverture, j'étais fière de ma boutique. Mais avec

le temps, j'ai pris conscience qu'elle était bien vide » se souvient-elle en rigolant. « J'ai découvert ce qu'attendaient mes clients. » De la fleur fraîche, bien sûr, mais aussi de la fleur séchée, sans oublier les plantes vertes choisies avec soin pour leur feuillage décoratif, jusqu'à la bougie et les cartes à planter. La fleuriste aime sortir des sentiers battus.

Des fleurs extra fraîches commandées en direct

La jeune fleuriste commande ses fleurs en direct, sans intermédiaire. « La fleur est coupée dans la foulée et je la reçois dans les 24/48 heures. » Des fleurs fraîches, qui ne passent pas par la case chambre froide. Ici, pas de stock. Les nouveaux arrivages arrivent toutes les semaines. « La chambre froide permet de conserver la fleur trois semaines, mais quand on la sort, elle ne tient plus qu'une petite semaine. » Son bonheur à elle, c'est de redécouvrir chaque fleur qui correspond à sa saison et de la retravailler. « Au printemps, c'est la pivoine. Noël, les premières Jacinthes commencent à s'ouvrir et pour moi, le summum, c'est le muguet. Je ne le vends que le 1^{er} mai. La période est hyper courte, mais le travailler en bouquet a une saveur particulière. »



Passionnée de couture et d'art floral, Krystelle Mischi crée des compositions florales artistiques à base de fleurs extra fraîches.

La confiance de ses clients, particuliers et professionnels

Sa clientèle est majoritairement locale. « J'ai des personnes âgées qui ont pour habitude de faire travailler les acteurs locaux mais aussi des jeunes qui, depuis tous petits, ont l'habitude de voir leur papa venir chercher un petit quelque chose pour l'anniversaire de leur maman. » Son atout est de prendre le temps avec chacun de ses clients. Des clients dont elle finit par bien connaître les goûts. « Un jour, un monsieur est venu me voir pour les 60 ans de sa femme. Il m'a laissé son budget et un mois pour créer quelque chose qui lui corresponde. C'était d'autant plus génial qu'il m'a accordé sa confiance. » Krystelle apporte sa touche sur les mariages aussi bien que dans les événements d'entreprise. « J'ai créé pour les dix ans d'une société. Je leur ai composé le chiffre 10 sur une hauteur de 80cm, aux couleurs de la société, ainsi que les centres de table. »

Des cours d'art floral sur mesure

La fleuriste propose également des cours d'art floral. En boutique, une fois par mois, ponctuellement pour les enterrements de vie de jeune fille. Des moments très prisés. « Cela prend deux heures dans la journée et les filles peuvent créer leur couronne ou bracelet. J'ai aussi déjà créé un cours sur mesure pour une future mariée qui souhaitait gérer sa décoration. J'ai cherché des inspirations tendances à base de rondins de bois et de bocaux. Mon atelier l'a débloquée. » Une activité qui peut être aussi adaptée aux entreprises, pour leurs collaborateurs, par petits groupes.

Un souci de développement durable

Krystelle Mischi a également pris un virage plus éco-responsable. La fleuriste a dit adieu aux cellophanes pour proposer des emballages en papier kraft. « Certains de mes clients me ramènent leur propre journal pour que je leur enveloppe leurs plantes, qu'ils n'aient pas de terre partout dans leur voiture. » Des clients qui lui ramènent également les contenants de ses créations pour un peu de changement. La fleuriste essaie également de limiter au maximum les pertes au niveau de sa matière première, ce qui n'est pas une mince affaire... Ses fleurs fraîches restent une semaine en boutique avant de rejoindre l'atelier pour être utilisées en composition. Pour ses orchidées aussi, la jeune femme essaie de trouver des alternatives : les racines filent dans ses terrariums, les feuilles intègrent les compositions mortuaires et les copeaux sont réutilisés sur ses plantations pour l'extérieur. À court terme, la fleuriste aimerait pouvoir embaucher une personne afin de se libérer du temps pour laisser libre court à sa créativité.

Emilie Jafrate

La Couture Florale

12, rue Saint Léonard, Dannemarie
03 89 68 28 93
lacoutureflorale.fr
f La Couture Florale
lacoutureflorale

De Feuilles en Fleurs à Thann, les créations florales artistiques de Caroline Lamboley

Originaire de Haute Saône, Caroline Lamboley a grandi dans la nature, dans les fleurs. Le métier de fleuriste s'est imposé à elle comme une évidence. Il y a quinze ans, du haut de ses 22 ans seulement elle ouvre sa boutique De Feuilles en Fleurs à Thann.

Ses premiers bouquets, elle les a réalisés avec les Dhalias du jardin. « C'est drôle, toutes les tendances avec lesquelles j'ai débuté il y a 20 ans reviennent à la mode. » Aujourd'hui fleuriste, Caroline Lamboley s'est formée en horticulture. À l'obtention de son BEP, elle enchaîne avec CAP fleuriste suivi d'un Brevet Professionnel. Elle finit par choisir la création à l'agriculture. « Même si

leur point commun reste la fleur, horticulteur et fleuriste, ce n'est pas le même métier », souligne la jeune femme.

L'Alsace, comme une évidence

Le 15 novembre 2016, à seulement 22 ans, Caroline devient cheffe d'entreprise. Elle ouvre les portes de sa boutique de Feuilles en Fleurs

au cœur de Thann. L'Alsace était un endroit qui coulait de source, pour la jeune professionnelle. « Quand tu viens d'ailleurs, tu te rends compte combien l'Alsace est fleurie ! » Les premières années n'ont pas été évidentes. La fleuriste cumulait deux jobs. En boutique et chez un traiteur. « Les premiers mois, j'ai souvent entendu que je ne tiendrais pas six mois. En ouvrant en 2016, j'ai connu un peu toutes les crises », se souvient la jeune femme. « Mais j'avais envie de leur prouver que je pouvais réussir. »

Une boutique tout en bienveillance, en douceur et en féminité

Caroline Lamboley a créé une boutique qui lui ressemble. Une boutique pleine de bienveillance, de douceur, de féminité aussi. Des cœurs décoratifs sont accrochés un peu partout dans cet espace fait de couleurs et d'odeurs agréables. Si les années passent, la jeune femme s'émerveille encore toujours chaque semaine à l'arrivée de ses fleurs, de toutes ces variétés, ces couleurs et ces senteurs que lui offrent sa matière première. Sa fleur préférée reste la renoncule à fleur de pivoine, « pour son côté romantique ». Les eucalyptus, elle en met partout. Des fleurs qu'elle travaille avec amour et minutie. Elle réalise des compositions florales, mais aussi des couronnes, des bracelets et des boutonnières. Ces éléments de mode, ces créations artistiques, c'est d'ailleurs ce qui marque sa différence. « L'artisan fleuriste n'est pas un vendeur de fleur mais un véritable artiste de la fleur » souligne-t-elle. « Je suis d'ailleurs bonne créatrice, mais mauvaise vendeuse. »



À Thann, Caroline Lamboley a installé son style. Un style rempli d'amour et de bienveillance, par les fleurs, qu'elles soient fraîches ou séchées.

Un sourire, un merci, un je t'aime pour agrémenter le quotidien

Bienveillante, la jeune femme chouchoute chacun de ses clients. Des clients qu'elle connaît par leur prénom. Compris entre 20 et 50 ans, son cœur de cible est large. « Je suis là pour tous leurs événements de la vie. Pour certains, j'étais présente à leur baptême, leur communion, je les marie aussi. C'est d'ailleurs le cas pour une petite fille dont j'ai fait la communion il y a 15 ans et qui a fait appel à moi pour son mariage. Malheureusement, je suis présente aussi pour les enterrements. » Des moments douloureux qu'elle essaie d'accompagner, à sa façon. « Mes fleurs représentent le dernier au revoir. C'est un moment important. J'agrémente mes compositions d'une petite plume. Lorsque j'en croise une, je la ramasse. Pour moi, elle vient d'un ange. » Un sourire, un merci un je t'aime... Caroline Lamboley aime ces petits choses toutes douces qui, selon elle, devraient agrémenter le quotidien. L'hiver, elle décore les vitrines des boutiques des commerçants du secteur.

Des créations qui naissent le soir ou la nuit, entourées de musique classique

Avant l'arrivée de la crise sanitaire, elle avait pour projet d'agrandir sa boutique. Elle a finalement aménagé un atelier chez elle à la maison. Elle travaille beaucoup le soir ou la nuit, lorsqu'elle a terminé sa journée de maman, au coucher de ses trois enfants. Elle s'installe alors dans sa bulle, de la musique classique dans les oreilles. « J'ai eu très peur lorsque l'on nous a considéré comme non essentiels. On nous a dit que la fleur ne sert à rien. Or, la fleur met du baume au cœur, elle apporte de la couleur et de la bonne humeur. » Mais son jour préféré reste le dimanche. « Les gens sont plus détendus, ils prennent le temps de discuter. Il y a aussi les touristes, qui poussent la porte et qui s'émerveillent des compos de ma boutique. »

Emilie Jafrate

De Feuilles en Fleurs

134, rue de la 1^{ère} Armée, Thann
03 89 37 59 95
f De Feuilles en Fleurs Thann

À Geishouse, "Chardon", l'aventure florale, parfumée, colorée et champêtre de Clara Jupille, les caméléons de l'animation, l'innovation en plus

Clara Jupille a fermé le chapitre marketing pour se consacrer au travail de la terre. Partie de rien, elle réalise ses premiers semis en 2020, pour récolter ses premières fleurs en juillet 2021 dans la vallée de Thann. Chardon, la Ferme Florale était née.

Après une école de commerce à Strasbourg et un master marketing en alternance réussi, Clara Jupille ne se voyait pas « rester 35 heures derrière un bureau ». Au même moment, cette passionnée de jardins à l'anglaise découvre sur les réseaux sociaux le concept de ferme florale. Un concept en plein boom, lié au mouvement slow flower. La jeune femme décide alors de se lancer dans cette façon de produire. Quelque chose de beau mais de manière raisonnée et dans le respect de la nature.

« Les fleurs, c'est la vie, des explosions de couleurs et d'odeurs »

Octobre 2020 démarre alors cette folle aventure. Clara Jupille investit ses économies dans ses premières graines qu'elle plante sur son "petit lopin de terre". La jeune femme débute par les 150m² installés derrière le magasin Plein Ciel, à Thann. « Je n'avais aucune expérience dans le monde agricole, ni dans celui de la fleur » souligne-t-elle en souriant, « j'ai vraiment tout appris sur le tas. » Clara Jupille a trouvé son équilibre et son épanouissement à travers la culture des fleurs. « Mon rêve est d'avoir une maison avec un beau jardin. Je ne comprendrais jamais les personnes qui investissent dans une pelouse et qui n'ont aucune fleur. Les fleurs, c'est la vie, les abeilles qui viennent butiner, des explosions de couleurs et d'odeurs... Et elles donnent toujours le sourire. »

Une aventure riche en émotions

Aujourd'hui, Clara Jupille dépend de la nature et de ses aléas. Des erreurs, elle en a commis et elle en commettra encore. « Au début, j'ai raté de nombreux semis parce que je mettais trop de graines par godets » se souvient-elle, « ou parce qu'il a fait trop chaud ou trop froid... ». Une aventure florale pleine d'émotions. « Quelque part, chaque fleur est un de nos bébés. Nous la voyons grandir, évoluer, et fleurir de la graine au bouquet. On en perd pas mal en route. Et rien n'est plus frustrant que de voir une plaque de semis impossible à planter. Chaque fleur a ses besoins. J'ai énormément appris en seulement un an et demi. » Elle peut s'appuyer sur le Collectif de la Fleur Française et ses collègues floricultrices du Haut-Rhin. « Nous rencontrons des problèmes d'approvisionnements en bulbes et graines. Chacun de nous n'a besoin que de petites quantités. Pouvoir les commander ensemble est un véritable atout. » Tous sont guidés par la même passion, celle de redévelopper la fleur française.

Ses premiers bouquets 100% champêtre en vente sur le marché de Thann

Clara Jupille a également vécu sa première saison pleine. Une saison qui débute avec le narcisse, pour se poursuivre par les tulipes de mars à fin octobre. « J'adore les pois de senteur qui arrivent

parmi les premières en été. Ce sont des plantes grimpantes qui ont une fabuleuse odeur sucrée. » La jeune femme a étendu sa surface de récolte depuis avec un plateau de 700m² sur les hauteurs de Geishouse. Elle a également pu vendre ses premiers bouquets sur le marché de Thann et dévoiler ses compositions sur ses premiers mariages. « Je cueille mes fleurs le vendredi soir, ou encore le vendredi matin. Elles ont besoin de boire de l'eau et de se reposer avant d'être à nouveau manipulées » précise-t-elle. « Mes bouquets sont à 100% composés de fleurs champêtres ».

Un nouveau terrain pour une production plus importante

Jamais à court de challenges, la jeune floricultrice s'apprête à occuper un nouvel espace d'une centaine de mètres carrés « en pente », afin de produire davantage de fleurs. « Je vais développer plus de vivaces et de plantes pérennes. Cela demande moins de semis et moins de stress, même si l'entretien est important. Elles demandent également moins d'eau que les annuelles. » Une aventure qu'elle n'envisage économiquement viable que d'ici trois à cinq ans. Elle souhaite également développer la fleur séchée en bouquet, aussi bien que sur les couronnes de l'Avent. Chardon Ferme Florale est également une entreprise zéro déchet. Clara Jupille réutilise chaque pétale à travers, notamment Chardon Aquarelle. La jeune femme propose en effet des cartes peintes à l'aquarelle par ses soins. Une carterie locale et artisanale proposée à Plein Ciel à Thann, dans la boutique une Pluie d'Étoiles à Thann, chez Virginie Kubler au Parc de Wessertling, au Liseron à Mulhouse ainsi que sur le site Etsy.com. « Mais le plus important pour moi reste de faire

passer un message aux gens. 90% de fleurs qui se trouvent dans les boutiques ne viennent ni de France, ni d'Europe. Elles font des kilomètres en avion et sont pleines de pesticides... »

Emilie Jafrate

Chardon Ferme Florale

71, Faubourg des Vosges, Thann
07 70 91 44 39
chardonfermefflorale.com
Chardon Ferme Florale & Aquarelle
chardonfermefflorale



Clara Jupille s'épanouit au contact de ces fleurs qu'elle prend le temps d'observer et de voir grandir, de la graine au bouquet.

RENDEZ-VOUS LANGUES ÉTRANGÈRES

TESTEZ VOTRE NIVEAU EN LANGUES
DÉCOUVREZ NOS FORMATIONS
OPTIMISEZ VOTRE CPF

SUR PLACE OU EN VISIO

TOUS LES MARDIS DE SEPTEMBRE
// DE 13H À 19H

TOUS LES LUNDIS DE SEPTEMBRE
// DE 13H À 19H

CCI CAMPUS STRASBOURG / COLMAR

CCI CAMPUS MULHOUSE

>> POUR VOUS INSCRIRE GRATUITEMENT <<

STRASBOURG
03 88 43 08 02 / ciel@alsace.cci.fr

COLMAR & MULHOUSE
03 89 20 22 03 / cel@alsace.cci.fr

CCI campus
CENTRE INTERNATIONAL D'ÉTUDE DE LANGUES

CEL COLMAR
CENTRE D'ÉTUDE DE LANGUES

CEL MULHOUSE
CENTRE D'ÉTUDE DE LANGUES

www.ccicampus.fr | #ccicampusalsace f @ t i n

NOUVEAU ŠKODA ENYAQ COUPÉ IV

SUV 100% ÉLECTRIQUE

À PARTIR DE **459€/MOIS⁽¹⁾**
AVEC APPORT
25 mois / 30 000 kms

OFFRE PRO

MAINTENANCE⁽²⁾
VÉHICULE DE REMPLACEMENT⁽³⁾
PERTE FINANCIÈRE INCLUSE⁽⁴⁾

AUTONOMIE (WLTP):
559 KM

ÉMISSIONS DE CO₂:
0 G/KM

Modèle présenté : ENYAQ COUPÉ IV 80, avec options. LLD sur 25 mois et 30000 km, 25 loyers de 459€ après apport de 4000€ ramené à 0€ après déduction du bonus écologique.

(1) Location Langue Durée sur 35 mois et 30000 km pour un ENYAQ COUPÉ IV 80, 25 loyers de 459€ TTC avec apport de 4000€ ramené à 0€ après déduction du bonus écologique. (2) Contrat de Maintenance obligatoire inclus, dans les loyers souscrits auprès de Volkswagen GmbH. (3) Véhicule de remplacement obligatoire inclus dans les loyers, souscrits auprès d'EUROP ASSISTANCE France. La prestation est fournie par EUROP ASSISTANCE France - 1 promenade de la Bonnette, 92230 Gennevilliers, entreprise régie par le code des assurances, S.A. au capital de 23 601 857€. RCS Nanterre 451 366 405. (4) Perte Financière obligatoire incluse dans les loyers souscrits auprès de ICARIE Assurances. SA au capital 2 358 816 € - RCS Nanterre : 327 061 339 - 93 rue Nationale 92100 Boulogne Billancourt. Entreprise régie par le Code des assurances.

Offres réservées à la clientèle professionnelle, hors taxis, loueurs et flottes, valables du 01/09/2022 au 31/10/2022, chez tous les distributeurs ŠKODA présentant ce financement, sous réserve d'acceptation du dossier par Volkswagen Bank GmbH - SARL de droit allemand - Capital 318 270 200€ - Succursale France : Bâtiment Ellipse 15 Avenue de la Demi-Lune 95700 Roissy en France - RCS Pantouise 451 618 904 - Intermédiaire d'assurance européen : D-HNQM-UGMO-22 (www.orias.fr). Montants exprimés TTC, hors prestations facultatives. Sous réserve de bénéficier du Bonus écologique (conditions sur economie.gouv.fr).

Publicité diffusée par le concessionnaire PASSION AUTOMOBILES enregistré à l'Orias sous le n° 07 033 769 en qualité d'intermédiaire en opération de banque à titre non-exclusif de Volkswagen Bank.

Gamme ENYAQ IV : consommation en cycle mixte (kWh/km) min - max : WLTP : 15,6 - 18,1. Rejets de CO₂ (g/km) : WLTP : 0 (en phase de roulage). Jusqu'à 559 kilomètres d'autonomie (norme WLTP), selon version et équipements.

Depuis le 1er septembre 2018, les véhicules légers neufs sont réceptionnés en Europe sur la base de la procédure d'essai harmonisée pour les véhicules légers (WLTP), procédure d'essai permettant de mesurer la consommation de carburant et les émissions de CO₂, plus réaliste que la procédure NEDC précédemment utilisée.

Volkswagen Group France - S.A. - Capital : 198 502 510€ - 11, av. de Boursonne - 62600 Villers-Cotterêts - R.C.S. Soissons 832 277 370.

Les outils d'aide à la conduite ne dispensent pas le conducteur d'être vigilant.

Détails des équipements auprès de votre conseiller :
Raphaël SCHORR
Tél 07 76 86 51 27
Mail : raphael.schorr@passionautomobiles.fr

PASSION AUTOMOBILES **BUSINESS SOLUTIONS**