



ÉDITION
COLMAR-SÉLESTAT CENTRE ALSACE

Le Périscopie

Le média des entreprises locales le-periscope.info

L'Apériscopie



ÉDITION
COLMAR - SÉLESTAT
CENTRE ALSACE

Mercredi 7 février
à 18h30

MG Motor Colmar
11 Rue Jean Michel Haussmann - COLMAR

Inscription : le-periscope.info

EDITO

En route pour 2024 !

L'équipe du Périscopie vous présente ses meilleurs vœux et espère que 2024 vous ouvre grand les portes d'une année riche de promesses et de réussites entrepreneuriales.

Entre innovation et tradition, ce premier numéro de 2024 sillonnera les routes du Centre Alsace au départ de Sélestat, dont les remparts sont le berceau de La Vieille Tour, une institution où se mêle gastronomie et convivialité. A quelques encablures, Le vide dressing de Rosa, une adresse montante dans la ville, invite à consommer de la seconde main, responsable et tendance !

Plus au sud, la Villa Camelias offre une parenthèse bien-être à Mittelwihr, une véritable expérience « slow life » unique en son genre.

A Colmar, nous faisons la connaissance d'un artiste bien connu de la cité qui vient de lancer sa petite entreprise de décoration et design d'intérieur, Picture Design.

Les entreprises familiales ont encore beaucoup à nous révéler à l'image de Cook et Tendances, le temple historique de la vaisselle qui ne cesse de s'adapter aux évolutions du marché, ou encore Diagamter, dont l'activité de diagnostic immobilier n'a jamais été aussi mouvante et intense.

Enfin, dans la vallée de Guebwiller, rendez-vous avec Cake me feel Good où la pâtisserie devient une réelle opportunité de se faire plaisir et avec les Engrainées, la jeune marque de bijoux made in Soultz à l'ADN 100 % nature.

L'ADN de la marque, c'est le pilier de Zechoz, une agence de conseils en communication à Hirtzfelden qui se définit comme propulseur d'impact pour marques actives.

C'est cette harmonie entre innovation et tradition que nous aimons aussi explorer et partager avec nos lecteurs. Alors en route pour 2024 !

Mélanie Munch

Zechoz propulse les marques en haut de l'affiche, avec Gilles Brauneisen à Hirtzfelden.

Zechoz est une agence de conseil en communication fondée par Gilles Brauneisen qui a 25 ans d'expérience dans le domaine. Sa promesse : être un propulseur d'impact pour marques actives.

Fin connaisseur du monde de la publicité et du marketing, graphiste, motion designer, Gilles Brauneisen sait comment aider une entreprise à développer sa communication et booster sa marque. « Quand je rencontre un dirigeant, je lui montre que Zechoz n'est pas là que pour signer un contrat mais pour travailler sur l'ADN de la marque » promet-il. « Être visible, c'est important mais si le message ne convainc pas, ça ne sert à rien » explique celui qui veut éviter aux TPE, PME et collectivités de créer de la déception lorsqu'elles communiquent. « Pour ça, on va veiller à ce que les valeurs de l'entreprise correspondent bien à la cible et que la communication soit en phase avec la qualité des produits qu'elle commercialise ». Le directeur artistique précise : « on va utiliser des photos de très grande qualité et monter le packaging, pour un produit haut de gamme. A l'inverse, pour une marque de produits d'entrée de gamme, on va veiller à ce que sa communication ne fasse pas peur, la rendre accessible ». Seul interlocuteur de ses clients, Gilles Brauneisen s'entoure ensuite d'illustrateurs, photographes, développeurs web, spécialistes des réseaux sociaux, tous les talents nécessaires pour mener à bien la mission.

Des super-héros

La mission, nous n'avons pas choisi ce terme par hasard. Gilles Brauneisen en a eu une importante récemment, lorsque la régie de Bourtzwiller - une association ayant pour but l'amélioration de la vie quotidienne des habitants du quartier mulhousien et qui remet des personnes éloignées de l'emploi sur le marché du travail - a voulu se renouveler en profondeur tout en conservant son ADN. C'est Zechoz qui l'a dirigée vers son nouveau nom « *Energie68* » et qui a fait un gros travail sur la communication. « J'ai photographié les agents s'occupant de l'évacuation des déchets, les maintenanciers, les différents travailleurs, mis en situation et habillés en super-héros. L'idée était de montrer qu'ils avaient une place centrale dans le quotidien des résidents, qu'ils étaient des héros du quotidien. En pleine époque Marvel, ça valorise leur image ».



Gilles Brauneisen dirigeant de Zechoz

Ze solutions

Zechoz a donc trouvé des images fortes pour donner à cette association le virage qu'elle souhaitait prendre. L'agence a de nombreux autres atouts dans sa poche. Elle peut définir, avec elle, son identité visuelle, créer un logo qui parlera au public cible et aidera la marque à se démarquer. Gilles Brauneisen propose des campagnes de communication papier, avec de l'affichage comme pour la SF Connexion au Parc des Expositions de Colmar récemment. Création de plaquettes, de journaux de collectivités comme pour Willer-Sur-Thur, l'entreprise travaille aussi le packaging, réalise des vidéos d'entre-

prise, accompagne les structures qui veulent créer leur site internet et être présentes sur les réseaux sociaux en les aidant à marquer les esprits. Expertise, réflexion stratégique, création, livraison, Ze Chose, c'est Ze vision de la communication à 360° pour propulser les marques actives vers les sommets.

Matthieu Frey

Zechoz
6 Rue du Chêne, Hirtzfelden
f Zechoz
@ Zechoz68
in gilles-brauneisen
Zechoz.com

Découvrez la gamme MG.



Pensez à covoiturer. #SeDéplacerMoinsPolluer.

Consommations électriques (min. max.): Gamme ZS EV (wh/km) WLTP: 173178 - Gamme MG5 (wh/km) WLTP: 175184 Gamme MG4 (wh/km) WLTP: 160170 Gamme MARVEL R (wh/km) WLTP: 194,1209 Consommation (cycle mixte WLTP) Gamme EHS: 1,8 l/100 km. Règlement 2018/1832. Valeurs susceptibles d'évolution. Plus d'informations sur le site www.mgmotor.fr



Essayez. Comparez. Vous choisirez MG.



CAR AVENUE

MG MOTOR CAR AVENUE COLMAR
11 rue J.M. Haussmann - 07 84 53 92 78

Une épopée gastronomique au cœur de l'Histoire avec **Nicolas Ruhlmann**, chef de **La Vieille Tour** à Sélestat

L'établissement tenu par les frères Nicolas et Samy Ruhlmann est chargé d'Histoire. Installons-nous à table avec le Chef, dans la salle traversée par les remparts de Sélestat, pour l'écouter.

Un monument de ces remparts - La Vieille Tour - est situé à l'intérieur du restaurant. « Elle est classée Monument Historique » entame Nicolas Ruhlmann avant de nous raconter son histoire : « Elle date du 13ème siècle et était en bois à l'origine. Elle a été refaite en grès 200 ans plus tard. » Pendant des années, les clients ne la voyaient pas parce qu'un couloir se situait à cet endroit, elle était entourée de murs. D'importants travaux de rénovation du restaurant ont été menés début 2022. « On a fait appel à l'entreprise Neumann à La Vancelle, je lui ai donné carte blanche pour refaire tout le rez-de-chaussée du bâtiment. Les pierres apparentes de la Vieille Tour ont été ressorties » explique-t-il. Le chef se réjouit parce qu'aujourd'hui, « le client voit La Vieille Tour quand il est assis à table. » Elle est d'ailleurs mise en valeur grâce à son illumination bleutée.

L'histoire des frères Ruhlmann

Tout en remettant l'Histoire au centre du lieu, Nicolas et Samy Ruhlmann l'ont aussi modernisé lors des travaux de 2022. « Tout a été mis à nu » commence le passionné. « Des murs porteurs ont été enlevés, des cloisons arrachées, les sols changés... Tout a été refait de la cave au plafond pour rendre la salle conviviale » assure celui qui a repris une des plus anciennes winstubs de Sélestat en 2003. « Depuis, près de 2 Millions d'Euros ont été

investis dans des travaux dont 500 000 € en 2012 pour installer la nouvelle cuisine » confie-t-il. L'ensemble permet à La Vieille Tour de proposer des plats préparés et cuisinés sur place, « avec de nombreux produits locaux, comme les fruits et légumes qui viennent de chez Denis Diegel, maraîcher à Sélestat. On travaille avec la ferme Goetz à Mussig pour le bibeleskaes et les fromages que l'on sert. »

Une histoire de choucroute

La passion et la convivialité seront toujours les maîtres mots de l'institution sélestadienne en 2024. L'hiver est traditionnellement marqué « par les plats à base de gibier qui viennent de la chasse de l'Illwald de Benoît Wach » édifie Nicolas Ruhlmann. Sur l'ardoise qui évolue au fil des envies de l'équipe, on retrouvera parfois « le ris de veau que l'on cuisine ici, le pâté en croûte qui est fait ici. » Enfin, naturellement, évoquons la choucroute. Un plat « que préparait mon arrière-grand-mère pour toute la famille... Je me souviens aussi quand ma mère nous le faisait et le plaisir que l'on ressentait à se mettre à table ». A La Vieille Tour, ce plat emblématique est préparé « comme il se doit, sans brûler les étapes. Avec d'abord des oignons, du vin, des aromates. Les produits de la charcuterie du Val d'Argent s'ajoutent plus tard. » Tout est prêt : les convives peuvent profiter d'un bon moment gas-



Nicolas Ruhlmann et toute l'équipe du restaurant La Vieille Tour, devant le Monument Historique.

tronomique avec cette choucroute traditionnelle, lors d'un beau moment visuel assis en contemplant La Vieille Tour avec ses habits de lumière, en plein cœur de Sélestat. Réservons-nous une table ? Bon appétit !

Matthieu Frey

Restaurant La Vieille Tour
8 Rue de la jauge, Sélestat
03 88 92 15 02
f Restaurant La Vieille Tour
vieuille_tour_selestat

ROESCH constructions
Maisons individuelles - Bâtiments publics et collectifs

Roesch Constructions
1 rue de la Forêt, 68990 Heimsbrunn
03 89 81 87 88 - www.roesch-constructions.fr

HONDA
Colmar

Nouveau e:NY1
100 % électrique

Plus qu'une électrique, une Honda.

A 0 g CO₂/km

Réservez votre essai sur honda-colmar.com

CONÇU POUR DURER 10 ANS PASSION AUTOMOBILES

Consommation, émissions et autonomie en cycle mixte WLTP de la gamme Honda e:NY1 : 18,1 kWh/100 km, 0 g/km de CO₂ et 412 km d'autonomie. *Sous réserve du suivi régulier de l'entretien Honda selon les préconisations constructeur et les indications de l'ordinateur de bord. Offre soumise à d'autres conditions disponibles sur auto.honda.fr Garanties des batteries : électriques 8 ans, standards 3 ans, Honda Motor Europe Limited (France) Parc d'activités de Pariest, Allée du 1 Mai - Croissy Beaubourg - BP 46 - 77312 MARNE-LA-VALLÉE Cedex 02 (FRANCE) - Enregistré au RCS sous le SIRET : 509 243 564 00028

Passion Automobiles Premium
101 Rte de Rouffach, 68000 Colmar
Tel. : 03 89 41 10 13

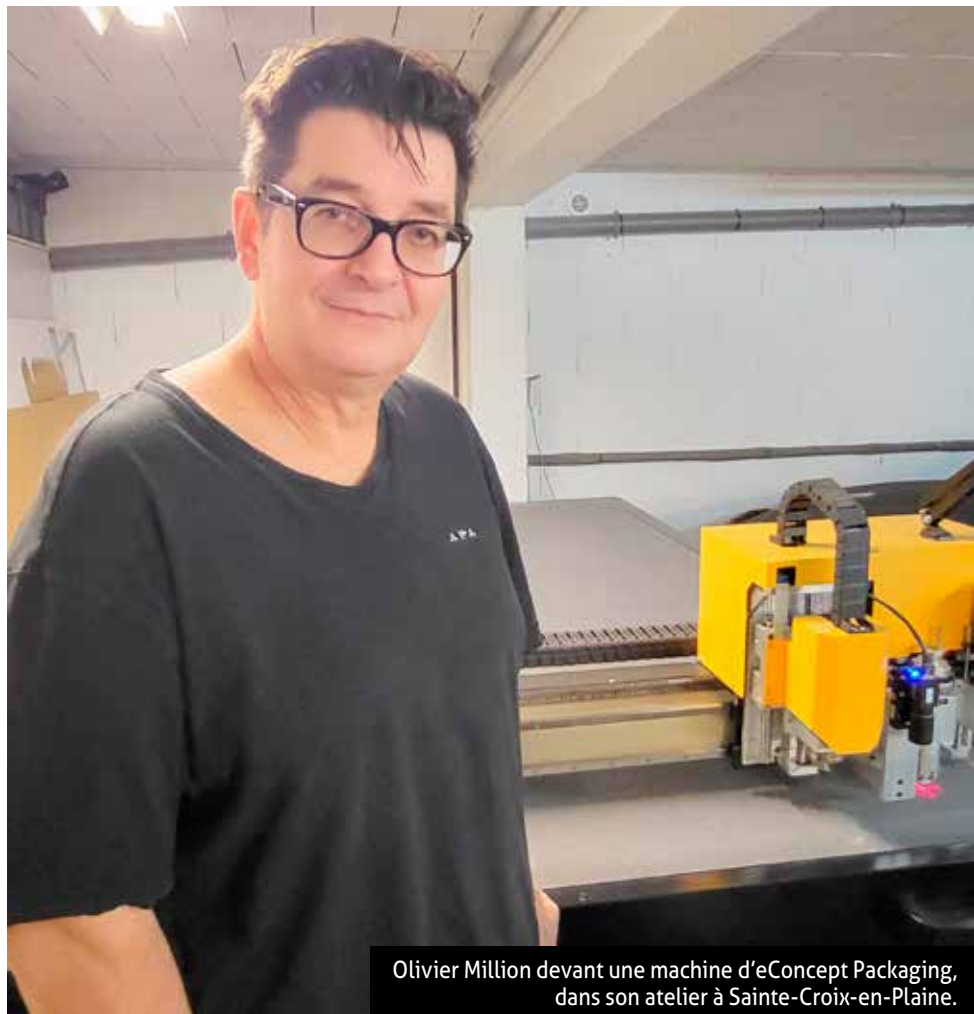
PROCHAINEMENT : CHANGEMENT D'ADRESSE

📍 **9 Rue de Vienne 68180 Horbourg-Wihr**

Au quotidien, prenez les transports en commun #SeDéplacerMoinsPolluer

De nouvelles solutions d'emballage avec **Olivier Million** d'eConcept Packaging à Sainte-Croix-en-Plaine

L'entrepreneuriat, c'est le choix audacieux qu'Olivier Million a fait à l'âge de 56 ans. Doté d'une riche expérience, il foisonne d'idées et de projets dans un secteur en pleine mutation. Notre sujet du jour : l'emballage. Ouvrons-le ensemble pour découvrir les secrets qu'il renferme.



Olivier Million devant une machine d'eConcept Packaging, dans son atelier à Sainte-Croix-en-Plaine.

Dans son métier, Olivier Million travaille avec une matière qui ne cesse de le fasciner : le carton ondulé. « C'est solide, il peut supporter un poids de plusieurs tonnes. Ce produit a de multiples vies et est recyclable de nombreuses fois », entame le chef d'entreprise, dont les produits respectent toutes les normes environnementales. Que ce soit pour un vigneron cherchant des cartons pour ses bouteilles, un géant de l'aérospatiale transportant des pièces fragiles d'une usine de production au lieu d'assemblage, ou encore un magasin de meubles, le concepteur doit respecter « beaucoup de règles de discrétion, car les emballages se développent en amont de la sortie d'un produit », explique-t-il. Sa force réside dans l'écoconception de modèles et de plans, un peu à la manière d'un architecte. Le client obtient ce plan et peut lui-même lancer un appel d'offres à une usine de production pour obtenir le meilleur prix pour son futur emballage. « Cela offre un confort et une grande liberté à mes partenaires ».

« Le monde a changé, donc je change »

Olivier Million a consacré 30 ans de sa vie à une entreprise du secteur. Grâce à son expertise, il a décidé de se lancer à l'âge de 56 ans, avec l'énergie d'un jeune dirigeant et une vision tournée vers l'avenir. « Le monde a changé, donc je change afin de répondre aux besoins des entreprises qui sont de plus en plus nombreux et qui mobilisent des compétences de plus en plus larges ». Ainsi, eConcept Packaging se positionne pour effectuer des études de projet, développer des prototypes, réaliser des audits et prodiguer des conseils. Olivier Million a remarqué que « les écoles qui

forment à nos métiers aujourd'hui, engendrent des dessinateurs mais ne développent pas assez la créativité, qui est pourtant l'essence même du concepteur. Moi, je suis constamment à la recherche de ce qui n'existe pas, pour fournir des prototypes, des animations vidéo du futur emballage, et de son optimisation », énumère-t-il.

L'Avenir d'eConcept Packaging

Avec la Conception Assistée par Ordinateur, le dirigeant dispose « des dimensions, des textures, des volumes d'un produit. Tout ce dont on a besoin pour réaliser le meilleur emballage, qui répond aux nécessités de transport de la marchandise et qui est respectueux des normes environnementales. » Olivier Million peut donc effectuer de nombreuses tâches depuis ses bureaux pour l'étude et la conception, ainsi que dans son atelier, où il travaille avec une imposante machine pour le prototypage des projets. Mais le concepteur est bien loin de penser à la retraite. Il envisage même « d'investir dans un bâtiment plus grand, de faire importer une nouvelle machine pour répondre à une demande de petites et moyennes séries et de poursuivre le développement de la société. » Olivier Million est tourné vers l'avenir, passionné par l'idée de voir le carton ondulé continuer d'opérer avec magie l'emballage de toutes sortes de produits.

Matthieu Frey

eConcept Packaging
Sainte-Croix-En-Plaine
06 72 95 83 75
contact@econceptpackaging.com
econceptpackaging.com

Julien Judd de Picture Design à Colmar, artiste et designer à plein temps

Ancien régisseur de la salle de musiques du Grillen à Colmar, Julien Schmitt s'appelle Julien Judd lorsqu'il signe ou œuvre en tant qu'artiste. Depuis près d'un an, il se consacre exclusivement à son entreprise, Picture Design avec 3 activités principales.

Spontanément, Julien Judd évoque en premier sa passion de la transmission. Avant même de ne vivre plus que de son activité entrepreneuriale, le designer encadrait déjà « depuis 20 ans des ateliers graffiti et arts-déco avec des adolescents désireux de s'impliquer dans des projets » présente-t-il. Il continue donc son activité d'intervenant en arts plastiques dans des écoles, MJC. Récemment, l'artiste a encadré un atelier de graffiti au Bercaill à Guebwiller. « C'est enrichissant humainement, valorisant même, de travailler avec des jeunes en foyer et des orphelins. Ils avaient carte blanche pour embellir leur lieu de vie. Ils ont décidé de faire une fresque sur le thème de Dragon Ball. Ils avaient le sourire d'avoir pu dessiner eux-même, de réaliser une grande partie de la fresque avec mes conseils ».

Mettre de la couleur dans nos vies

Les fresques ne se réalisent pas uniquement dans le cadre d'ateliers. Julien Judd en dessine parfois dans des salles d'attente. « J'ai rendu l'accueil d'un cabinet de dentiste plus convivial en y apportant de la couleur. Ça a changé par rapport à son précédent aspect qui était très neutre. Maintenant, les enfants ou les gens qui n'aiment pas trop y aller sont plus sereins quand ils arrivent sur place ». Décoration de locaux commerciaux, de chambres d'enfants, le designer vend aussi des toiles que l'on retrouve sur son site internet. En tant qu'artiste, il continuera en 2024 à réaliser des œuvres de street-art en extérieur, avec un rêve : « trouver un mur de 20 mètres de long sur 4 mètres de haut pour faire quelque chose de très nature, sur le thème des insectes, quelque chose de très graphique pour sensibiliser à la disparition d'espèces » confie-t-il.

Ambianceur d'intérieur

Terminons avec le 3^{ème} volet d'activités de Picture Design. La décoration avec pour objectif de sublimer un intérieur. Julien Judd travaille sur la colorimétrie des pièces pour trouver un accord en lien avec les choses existantes qui se trouvent dans un séjour, un salon ou autre ou avec le futur mobilier.

« J'analyse un lieu en fonction de ses différentes sources de lumière. J'essaie d'éclairer naturellement les coins les plus sombres » explique-t-il. L'architecte d'intérieur va « jouer avec les formats de vos pièces, la hauteur sous plafond, les angles des murs pour permettre visuellement une transformation de l'espace » termine l'artiste.

Ces activités faisaient déjà partie des domaines de compétences de Julien Judd. Il avait sa micro-entreprise à côté de son emploi de régisseur. Mais comme pour beaucoup de monde, le Covid a fait évoluer sa manière de voir les choses : « aujourd'hui, j'ai envie de gérer mon emploi du temps, de me consacrer à des projets tout en profitant de ma famille ». La combinaison semble gagnante, pour ce passionné de culture hip hop, d'art en général, de peinture et de design d'intérieur en particulier.

Matthieu Frey

Picture Design
14 Rue Cardinal Mercier, Colmar
06 22 52 13 51
www.picture-design.fr
f Julien Judd



Julien Judd devant sa fresque à la Brasserie du Grillen à Colmar

De la colocation à la création de bijoux, l'histoire de la marque **Les Engrainées** avec Clara Sieber et Mathilde Ringler.

Nous rencontrons Clara et Mathilde sur leur stand au Marché de Noël de Colmar. En milieu de matinée, c'est l'heure d'ouverture et déjà, des promeneurs intéressés deviennent acheteurs. Nous allons essayer de comprendre quels sont les ingrédients qui composent la recette du succès des Engrainées.

Premier ingrédient : l'histoire singulière des deux femmes qui étaient en colocation pendant leurs études à Strasbourg. C'est à ce moment-là, en 2018, qu'elles ont commencé à faire des bijoux fantaisie. « D'abord juste pour nous, puis pour nos copines, puis pour les copines des copines, on a commencé à avoir beaucoup de demandes et c'est pour ça qu'on a ouvert notre boutique en ligne » relate Clara. De cette époque, il reste une référence : « Céline », le nom de boucles d'oreilles « rondes, dorées, un peu pendantes, qui sont faites en deux parties, le fermoir et l'attache qui va bouger avec les mouvements de la tête » décrit Mathilde. Ce bijou a été baptisé avec le prénom de la première personne à l'avoir acheté.

L'évolution

Des boucles d'oreilles toujours vendues en 2024 au milieu d'un catalogue qui s'est enrichi au fur et à mesure des années et contenant aujourd'hui 2000 références. « Les bijoux se distinguent par un jeu de matières et de textures, créant un style unique et apprécié » assure Mathilde. Les Engrainées, ce sont des bijoux conçus avec des matériaux nobles : les pierres semi-précieuses et le laiton plaqué or, garantis sans nickel, sans plomb et sans cadmium. La qualité des bijoux s'est amé-

liorée grâce à l'expérience et à la découverte de fournisseurs fiables « tous viennent de France » précise Clara avant d'évoquer l'esprit nature et botanique de la marque. « Au début, on a choisi de s'appeler Les Engrainées parce ce qu'on faisait des soirées dans notre appartement - agrémenté de nombreuses plantes vertes - pour les personnes qui achetaient nos bijoux. Pour garder cet esprit, on a décidé de donner un nom de plante ou de fleur à nos nouvelles créations ».

Exposer plus en 2024

Le stand des deux dirigeantes est dans le même esprit. Végétalisé, décoré dans un univers naturel. Elles sont depuis plusieurs années au Marché de printemps à Colmar, à Folie Flore au Parc Expo de Mulhouse à l'automne, puis au Marché de Noël de Colmar et comptent bien exposer encore plus cette année. Pour développer leur activité, en complément de l'agence de référencement web qu'elles ont lancé ensemble, les créatrices sont à la recherche de nouveaux endroits pour présenter temporairement leurs bijoux. Elles se souviennent de la récente soirée à la Brasserie du Grillen à Colmar qui a permis de discuter de leurs créations autour d'un verre, d'avoir un moment convivial avec de potentiels acheteurs. Colmar,



Clara Sieber et Mathilde Ringler sur le stand des Engrainées au Marché de Noël de Colmar

Mulhouse, Sélestat où elles ont fait leurs premiers marchés en 2019 et le Corso Fleuri ou encore Strasbourg où elles ont une importante clientèle, Clara et Mathilde veulent faire germer les Engrainées, partout en Alsace.

Matthieu Frey

Les Engrainées

1 rue de l'Hôpital, Guebwiller
lesengrainees.fr

Facebook: Les engrainées

Instagram: lesengrainees

LinkedIn: Mathilde-Ringler Clara-Sieber

LES ESSAIS EN **ENTREPRISE** BY CAR AVENUE

drivemykiapro-caravenue.fr

Gamme Kia 100% électrique.

à partir de

497 €/mois*

Maintenance & Assistance incluses

Un projet d'entreprise ?

Contactez Océane STEIN
Conseillère Kia Entreprise
oceane.stein@caravenue.com
07 57 41 35 56

KIA Entreprise

*Voir conditions auprès de votre conseiller Kia Entreprise.

CAR AVENUE

KIA | COLMAR - CAR AVENUE
11 rue J.M. Haussmann - Colmar

0 gCO₂/km

Consommations mixtes du Nouveau Kia EV9 100% électrique : de 20,2 à 22,8 kWh/100 km ; du Kia Niro EV 100% électrique : de 16,5 à 18 kWh/100 km ; du Kia EV6 100% électrique : 16,2 kWh/100 km.

*Garantie 7 ans ou 150 000 km (1^{er} des deux termes échu) valable pour tous les modèles Kia en France métropolitaine et Corse (hors DOM-TOM) et dans tous les États membres de l'UE ainsi qu'en Norvège, Suisse, Islande, Gibraltar, Monaco et Andorre, sous réserve du respect du plan d'entretien défini par le constructeur et présenté dans le manuel utilisateur. ¹⁰ Autonomie maximale en cycle mixte WLTP pour le Nouveau Kia EV9 en finition Earth Business. Modèles présentés : Versions spécifiques. Conditions sur Kia.fr

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

7 ANS DE GARANTIE
PREUVE DE QUALITÉ

1963 - 2023

60 ans

à vos côtés !

GROUPE COFIMÉ
L'ACCOMPAGNEMENT DURABLE

COFIME
Expertise comptable

EXPERTISE COMPTABLE, JURIDIQUE & SOCIALE

COFIME AUDIT
Audit légal et contractuel

AUDIT LÉGAL & CONTRACTUEL

CONSULTANS
Pilotage stratégique et performance

PILOTAGE STRATÉGIE & PERFORMANCE

ALSACE FAMILY OFFICE
Gestion patrimoniale

GESTION PATRIMONIALE

Et voilà !
Stratégie marketing et communication

STRATÉGIE MARKETING & COMMUNICATION

EVALIS
Formation

FORMATION

triple alsace
Acquisition et cession d'entreprise

ACQUISITION & CESSIION D'ENTREPRISE

YAGO
Soutien aux entrepreneurs

SOUTIEN AUX ENTREPRENEURS

Colmar | Munster | Sélestat | Rouffach

hlb-groupecofime.com

Facebook LinkedIn

La Villa Camélias, lieu de vie à Mittelwihr, avec Camille Buhler.

C'est dans une maison individuelle, en haut du village de Mittelwihr que nous nous garons pour franchir la porte d'entrée de La Villa Camélias. Le rez-de-chaussée a été repensé, aménagé. Découvrons ce sanctuaire de la slowlife et des moments privilégiés à passer entre femmes.

La Villa Camélias est un lieu où les femmes peuvent se retrouver, soit pour se détendre, soit pour partager du temps avec des proches au salon de thé qui propose aussi de la petite restauration.

L'atmosphère y est sucrée, l'œil aperçoit quelques macarons roses, posés sur une table. La couleur se marie parfaitement avec la décoration de la pièce. « Je voulais conserver les principaux aspects

de cette maison ancienne tout en y incorporant un esprit shabby-chic et cosy » explique Camille Buhler, la créatrice. D'où le rose pastel, les tons doux, la pièce très lumineuse dans laquelle on se sent serein.

Loïn du tumulte de la vie moderne.

L'expérience, en plus d'être détendue, est authentique. Camille Buhler a « chiné régulièrement pour trouver de vieux meubles. J'ai retapé. Quand j'ai eu un coup de cœur, comme pour cette petite table, je l'ai achetée, poncée, peinte en rose et j'en ai détourné les fonctions pour qu'elle serve aujourd'hui de présentoir ». Autour du salon, il y a plusieurs

pièces dans lesquelles sont dispensés des cours. Il y a plusieurs déclinaisons de Yoga « qui favorise l'équilibre et la sérénité », il y a des pilates, du glam'jazz, d'autres activités physiques. Il y a même des sessions de marche nordique, qui ne se déroulent pas dans la maison, évidemment, mais qui partent de la Villa Camélias. Les participants peuvent ensuite se retrouver pour un moment de détente dans le salon de thé.

Privatisation

Dans le garage « j'ai créé une salle de réunion, pour permettre l'accueil de réseaux qui veulent se retrouver pour un petit-déjeuner dans le cadre professionnel » entame Camille Buhler. « Chaque événement est unique, qu'il s'agisse d'une réunion entre amis, d'un Enterrement de Vie de Jeune Fille, d'une célébration de famille, d'une réunion professionnelle ou de tout autre rassemblement spécial. C'est pour cela qu'il est possible de privatiser notre villa » explique la dirigeante avant de poursuivre : « il y a le salon de thé, les autres pièces aménagées... On retrouve aussi l'esprit chaleureux de la Villa Camélias dans notre jardin paisible qui renforce le cadre idéal de l'établissement ». La cheffe d'entreprise propose aussi 3 gîtes que l'on peut louer pour un week-end familial, par exemple. Ils comprennent 15 couchages. « Les clients peuvent décider de les réserver en complément de la privatisation de la Villa Camélias s'ils le souhaitent » détaille Camille Buhler qui a pu combiner entrepreneuriat, passion pour l'aménagement, la décoration et pour l'ambiance shabby-chic. De quoi donner envie de plonger dans ce havre de paix où le bien-être et la convivialité sont rois.

Matthieu Frey

Villa Camélias

1, Rue du Bouxhof, Mittelwihr
06 80 47 41 65
www.villacamelias.com
f Villa Camélias
i Villa Camélias



Camille Buhler, dans le salon de thé de La Villa Camélias à Mittelwihr

Working Spirit
INTÉRIM • CDD • CDI

AU TRAVAIL COMME DANS LA VIE,
ON RÉCOLTE CE QU'ON S'AIME !

Un collaborateur heureux donne de la performance à une entreprise. Et ça chez Working Spirit, nous l'avons bien compris. Que vous soyez candidats ou recruteurs, nous mettons tout en œuvre pour que les missions à nos côtés deviennent des expériences uniques. Des services dédiés qui facilitent la vie des candidats et des entreprises, accompagnent dans la bienveillance et la durée. Le monde du travail a changé, rejoignez-nous pour le faire évoluer.

MULHOUSE | COLMAR | HÉSINGUE | BELFORT

Pour en savoir plus sur notre programme d'accompagnement et l'agence la plus proche de chez vous

WORKING-SPIRIT.FR

Groupe KISS
Promoteur • constructeur

DERNIERS LOCAUX DISPONIBLES

Sainte-Croix-en-Plaine | L'Eclipse

5 lots d'activités disponibles
disposant de mezzanines allant de 324 m² à 533 m².
Chaque lot dispose de panneaux photovoltaïques et d'une porte sectionnelle.

Livraison : 2^{ème} trimestre 2024

Contactez-nous au 06 79 89 77 83
ou par mail à maxime.fuchs@groupe-kiss.com

groupe-kiss.com



Anouck Koos prépare des pâtisseries à indice glycémique bas dans sa cuisine

Anouck Koos nous fait découvrir la pâtisserie à Indice Glycémique Bas avec **Cake Me Feel Good** à Soultz

À l'heure où de plus en plus de monde se soucie de sa santé, Anouck Koos nous offre l'opportunité de se faire plaisir, tout en favorisant le bien-être de ceux qui dégustent, le tout avec la convivialité de le faire en groupe. Un gâteau à la fois : démarrons.

Les ateliers de Cake Me Feel Good s'adressent à tous les gourmands qui veulent se faire plaisir tout en protégeant son organisme. Dans le monde du travail, de plus en plus de collaborateurs font attention à ça. Quand Anouck Koos confectionne des pâtisseries pour des groupes, à la demande d'une entreprise, elle va par exemple faire préparer aux participants « des muffins dans lesquels on va remplacer la farine raffinée par des alternatives saines comme la farine d'épeautre semi-complète ou d'amande, des produits desquels on ne retire rien, ceux qui conservent les vitamines » explique-t-elle. Pareil pour le sucre qui sera remplacé « par quelque chose de plus naturel. Un sucre de coco, du miel d'acacias ou du sirop d'agave. Ils contiennent plus de nutriments, de fibres, sont antioxydants ».

Les formules

Il y a donc les ateliers collectifs privés dont on vient de parler. Ils sont aussi adaptés aux anniversaires ou enterrements de vie de jeune fille. « Là, on va travailler la customisation de gâteau, faire une fleur rose, quelque chose d'assez girly mais toujours bon pour la santé » affirme Anouck Koos. Il y a aussi les cours collectifs dans des cuisines professionnelles. Cupcakes d'Halloween, Tout chocolat, dessert de Noël, la coach va montrer comment préparer une pâtisserie à Indice Glycémique Bas sur une thématique professionnelle, parfois dans la cuisine pédagogique de l'AFPA, parfois ailleurs. Elle a un rêve pour l'avenir « avoir mes propres locaux parce qu'il n'y a pas encore de cuisines partagées dans le Haut-Rhin. Ça manque ! »

estime-t-elle. Enfin, il existe aussi la possibilité de faire venir la pâtissière chez soi pour « un cours privé solo, duo ou en famille, afin de confectionner des cupcakes, une tarte de saison, un café gourmand, un numbercake ».

Cake Me Feel Good : la naissance

La dirigeante était formatrice pendant 11 ans, pas dans les métiers de bouche mais dans les services à la personne. Surcharge de travail, période du Covid difficile, elle a perdu la passion et la pâtisserie est devenue une échappatoire. Ayant côtoyé des personnes diabétiques, certains de ses proches ayant eu de lourdes pathologies dans lesquelles la gourmandise n'était pas étrangère, elle voulait absolument combattre la malbouffe. C'est la raison qui a poussé Anouck Koos à quitter son travail, « je me suis lancée dans un CAP Pâtisserie pour être légitime ». Elle a créé Cake Me Feel Good et précise que « mon conjoint m'a soutenu dans une période très chargée, où je ne pouvais plus assurer autant de tâches, mes adolescents ont joué le jeu également. » Aujourd'hui l'atelier de pâtisserie qui vous veut du bien a un nom : Cake Me Feel Good.

Matthieu Frey

Cake Me Feel Good

17 Rue du Vieil Armand, Soultz-Haut-Rhin
06 84 94 30 89
cakemefeelgood.fr
f cake_me_feel_good
i cake_me_feel_good
t Cake me feel good – L'atelier pâtisserie qui te veut du bien

UNE VISION UNIQUE

alter gaial

TRAVAUX PUBLICS - TERRASSEMENT - VOIRIE DÉMOLITION - DÉSAMIANTAGE - DÉCONSTRUCTION

alter-tp.eu gaial-dd.eu

Des entreprises membres de **zénith** UNION D'ENTREPRISES

@victis - agence-actuel.fr

Tiffany Andrade donne une deuxième vie aux vêtements, au vide dressing de Rosa à Sélestat.

C'est une ancienne préparatrice en pharmacie hospitalière, heureuse d'avoir su changer de vie professionnelle, qui nous fait découvrir son vide dressing au cœur de Sélestat.

Nous arrivons Rue Sainte-Barbe, un axe qui va bientôt être piétonnisé en plein centre-ville. Une bonne chose pour Tiffany Andrade : « Ça va renforcer l'attractivité commerciale, permettre aux clients de venir dans la sérénité » commence-t-elle en parlant des acheteurs locaux. Les fidèles qui viennent à la boutique depuis 2020 mais aussi « les collégiennes, lycéennes qui choisissent des vêtements, nous demandent de les mettre de côté, en attendant que les parents viennent régler et récupérer les habits quand ils sont dans le coin ». Le fait de pouvoir marcher tranquillement dans les artères commerciales de Sélestat ne devrait pas freiner les touristes, « des Allemands, des Belges et de plus en plus d'autres nationalités, qui cherchent des vide dressings sur Google Maps ou leur moteur de recherche quand ils sont en vacances » explique la patronne. Eux se garent sur les parkings de Sélestat et se déplacent déjà à pied dans le cœur de ville.

L'été en ligne de mire

Le vide dressing de Rosa, c'est 120m² d'espace avec des cabines d'essayage, de nombreux vêtements propres, lavés, quasiment neufs mais déjà portés. « Dès toute petite, j'ai appris à consommer en seconde main » explique la dirigeante. « Je suis contente de pouvoir montrer qu'on peut être passionnée de mode tout en consommant de façon raisonnable ». On peut donc aller faire du shopping dans cette boutique par conviction, par envie de trouver des marques moins chères ou tout simplement « pour renouveler sa garde-robe en dépensant moins ». À partir du 16 janvier, ceux qui veulent revendre leurs habits ou accessoires enfant, femme, homme, de saison printemps/été

pourront appeler ou passer en boutique pour prendre rendez-vous avec Tiffany Andrade et sa maman Estelle. Ceux qui font les dépôts et les commerçantes fixeront le prix des articles, ensemble. Une fois vendus, chacun recevra la moitié de la somme.

Une reconversion réussie

C'est un long chemin parcouru par la Sélestatienne qui lui a permis de devenir cheffe d'entreprise. Après avoir perdu son papa en 2016, elle a su qu'elle ne voudrait plus travailler dans le domaine de la santé. Elle a intégré la formation de gestionnaire d'unité commerciale au CCI Campus Alsace et obtenu un diplôme Bac + 2 en 15 mois seulement. Elle a ouvert le vide dressing de Rosa en février 2020, aidé de sa maman « avec qui je forme un duo. Elle a travaillé dans un vide-dressing auparavant et m'a formé à ça au début de l'aventure. Moi, grâce aux études en alternance, j'avais les compétences nécessaires à la gestion de boutique mais je n'avais jamais travaillé dans l'habillement » termine Tiffany Andrade, très heureuse d'avoir quitté le monde hospitalier pour croiser désormais « des clients qui viennent pour le plaisir et avec qui je tisse des liens ». Des vêtements de seconde main dans un lieu chaleureux lui permettent de récolter de la part de ses visiteurs, des sourires de toute première main.

Matthieu Frey

Le vide dressing de Rosa
5 Rue Sainte-Barbe Sélestat
09 51 31 67 36
f LeVideDressingDeRosa
in levidedressingderosa



Tiffany Andrade et sa maman, Estelle, dans le vide dressing de Rosa.

PUBLI-INFO

Des diagnostics immobiliers conformes en toutes circonstances, avec Gaëtan Boehly de Diagamter à Colmar

Le carnet de santé d'un bien immobilier est un document de plus en plus fourni. De nombreux diagnostics sont obligatoires avant de pouvoir vendre ou mettre un logement en location. Les spécialistes Diagamter sont certifiés pour tous et prêts à aborder l'avenir dans un domaine qui évolue vite.

Une importante partie de l'activité des diagnostiqueurs immobiliers est consacrée au DPE, le Diagnostic de Performance Énergétique. Depuis 2022, les bailleurs n'ont plus le droit d'augmenter les loyers si leurs logements sont classés F ou G, la location des bâtiments sera carrément interdite pour les G, dès 2025 et pour les F en 2028. Les propriétaires, eux vont devoir faire des audits énergétiques de plus en plus poussés si leur appartement ou leur maison est une passoire énergétique. En 2050, tout le parc immobilier devra être classé A ou B.

Audit énergétique

Au premier abord, un propriétaire peut juger l'audit énergétique comme une contrainte réglementaire supplémentaire. Gaëtan Boehly est là pour nous présenter d'autres aspects pouvant être vus comme des opportunités. « Conditionnée par le DPE, cette étude présente de façon détaillée les scénarios techniques d'amélioration énergétique du logement » commence-t-il. Le dirigeant détaille : « toiture, ventilation, fenêtres, murs, chauffage

et eau chaude, isolation des planchers bas, nous allons analyser puis présenter aux propriétaires les travaux à entreprendre pour, soit gagner une classe énergétique, soit les rénovations permettant d'atteindre directement la classe A ou B. » Pour obtenir une idée du coût, « nous utilisons l'outil Bati-chiffre, référence en matière de bibliothèque de prix pour les professionnels du bâtiment », ce qui permet d'avoir un prix très proche de la réalité finale. Un propriétaire ne sera donc pas bloqué par l'évolution de la réglementation, quand il voudra vendre ou louer dans les prochaines années. Enfin, pour les propriétaires occupants, Gaëtan Boehly indique qu'en 2024, « l'audit énergétique va évoluer et permettre d'accéder à Ma Prim Rénov' et à d'autres aides à l'amélioration énergétique. »

Une vie entière d'évolutions

A côté du DPE et des audits, Diagamter calcule la superficie, évalue les risques auxquels un bien est exposé, fait les diagnostics amiante, plomb, gaz, électricité... Il y a beaucoup plus de choses à faire qu'il y a 20 ans quand Gaëtan Boehly a

débuté l'aventure de la franchise avec son père. Il est seul à la tête de l'entreprise depuis 2011 et a décidé de s'associer avec son plus ancien salarié pour ouvrir une agence à Mulhouse. Désormais, la société et ses 7 diagnostiqueurs certifiés, qui se forment, se remettent à jour au niveau des certifications, peut intervenir partout dans le Haut-Rhin. Leur objectif : répondre aux besoins des professionnels tels que les notaires, agents immobiliers, Syndics de copropriétés, électriciens, spécialistes des revêtements de sol pour leur fournir des dossiers complets sur les risques. Et d'accompagner les particuliers, d'être proactifs en matière de transition énergétique pour être en

phase avec les objectifs de la France : 0 carbone et uniquement des logements classés A et B à l'horizon 2050

Matthieu Frey

Diagamter Colmar
77 Avenue du Général de Gaulle, Colmar
03 89 72 95 85
www.diagamter.com
f Gaëtan Boehly Diagamter Colmar
in Diagamter Colmar



Gaëtan Boehly dirigeant de Diagamter à Colmar et Co-gérant de la nouvelle agence de Mulhouse

Choisir sa vaisselle, ses décorations et ses cadeaux chez **Cook et Tendances** à Horbourg-Wihr, avec **Janique Schillinger**

Un magasin de 300m², très lumineux. Des personnes qui vous accueillent avec le sourire. De la vaisselle, des accessoires et tout ce qui peut être utile en cuisine y est mis en valeur. Parlons du présent avec Janique Schillinger avant de faire un voyage dans le temps.

La dirigeante revient d'un salon à Paris quand elle nous reçoit dans sa boutique d'Horbourg-Wihr. « J'en fait quelques-uns chaque année parce qu'il faut être à l'affût, trouver le nouveau truc qui va plaire à notre clientèle que l'on connaît très bien. Il faut des nouveautés » relate-t-elle. Il y a l'aspect esthétique, pratique, qui comptent. Avec ses vendeuses, la commerçante veut aussi pouvoir répondre aux attentes des chalands en recherche de conseils. « Les habitués de notre magasin comme les nouvelles personnes que l'on rencontre sont sensibles aux risques pour la santé et ne veulent plus de poêles en téflon, par exemple. Chez Cook et Tendances, on a des produits en inox, en fer, des poêles garanties à vie, on peut gratter dedans avec un ustensile de cuisine, jamais il n'y aura la moindre émanation » atteste la cheffe d'entreprise. Il y a aussi toujours une importante demande de produits fabriqués en France que l'on retrouve dans le magasin.

Histoire récente

Cook et Tendances « n'est pas une franchise, mais un magasin indépendant, une structure fami-

liale » tient à signaler Janique Schillinger. L'histoire d'un commerce, comme de toute entreprise est une succession de hauts et de bas. « Nous avons eu des soucis à cause des gilets jaunes en 2018 et 2019. Puis il a fallu surmonter la période du Covid, les confinements, les longues périodes de fermeture » se souvient-elle. Début 2020, la dirigeante n'imaginait pas que « ce Covid allait remettre les gens à la cuisine. Tout ce qui touche à la maison est devenu important dans cette période où tout le monde était bloqué chez soi. Après, on a senti le regain d'intérêt pour l'art de la table, la cuisine, la pâtisserie » dit celle qui est à la tête de ce magasin depuis 23 ans.

Histoire ancienne

Janique Schillinger a repris l'affaire familiale à ses parents, en l'an 2000. Bien avant, il y a 45 ans, « Ils vendaient de la vaisselle sur les marchés, puis ils ont commencé à en commercialiser au fond de leur cour, dans un lotissement à Horbourg-Wihr » nous raconte la gérante. « La boutique s'appelait Au tombeau de la vaisselle. Il y a 10 ans, je me suis rendue compte qu'on était à l'étroit, qu'il fallait un meilleur emplacement » retrace-t-elle. Elle



Janique Schillinger devant les casseroles « Cristel » made in France et en inox.

est donc repartie de zéro : « ce n'était pas facile, à 50 ans ». Elle a investi, a fait un prêt, pour pouvoir s'installer dans la zone commerciale. Puis, il y a eu le changement de nom. « Cook et Tendances, c'est beaucoup plus moderne, dans l'air du temps, ça correspond mieux à notre philosophie, à notre positionnement et à l'image lumineuse du magasin » explique celle qui est fière de s'être battue, d'avoir décidé de déménager - « sans ça, on

n'aurait pas survécu » - et qui a même développé l'activité de l'enseigne avec son équipe.

Matthieu Frey

Cook et Tendances

5 Rue de Ribeauvillé, Horbourg-Wihr
03 89 41 07 51
cookettendances.com
Cook-Et-Tendances



CUPRA FORMENTOR e-HYBRID RECHARGEABLE

PACK TRIBE EDITION

LE DESIGN QUI FAIT TOUTE LA DIFFÉRENCE.



CUPRA COLMAR - PASSION AUTOMOBILES

11 rue Jean Michel Haussmann 68000 COLMAR
03.88.21.99.70

CUPRA MULHOUSE - PASSION AUTOMOBILES

17 Rue de Londres 68110 ILLZACH
03.89.31.09.20



CUPRA Formentor VZ Pack Tribe Edition e-HYBRID 245 DSG6 : consommation mixte WLTP (l/100 km) : 1,5. Émissions de CO2 WLTP (g/km) : 33. Valeurs au 15/02/2023, susceptibles d'évolution. Plus d'informations auprès de votre partenaire.
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 - SAS au capital de 198 502 510 € - 11, avenue de Boursonne Villers-Cotterêts RCS Soissons 832 277 370. Publicité diffusée par le Distributeur CUPRA COLMAR - PASSION AUTOMOBILES enregistré à l'ORIAS sous le n°07033769 en qualité d'intermédiaire en opération de banque à titre non-exclusif de Volkswagen Bank. **Rendez-vous sur cupraofficial.fr**

A 33 g CO2/km



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