



Vivez les Jeux Olympiques et Paralympiques de Paris 2024 avec la Caisse d'Épargne Grand Est Europe, Partenaire Premium

Rendez-vous le 26 juin à Mulhouse et à Colmar

CAISSE D'ÉPARGNE
Grand Est Europe

Caisse d'Épargne et de Prévoyance Grand Est Europe, Banque coopérative régie par les articles L.512-85 et suivants du Code Monétaire et Financier, société anonyme à Directoire et Conseil d'Orientation et de Surveillance au capital de 681.876.700 euros - siège social à STRASBOURG (67100), 1, avenue du Rhin - 775 618 622 RCS STRASBOURG - immatriculée à l'ORIAS sous le n° 07 004 738 - Crédit photo : Gettyimages.

EDITO

Un avenir prometteur

En ces temps d'optimisme renouvelé, l'économie du Centre Alsace brille par sa résilience et son dynamisme.

Notre territoire, riche en Histoire et en traditions, montre une capacité remarquable à s'adapter aux défis contemporains tout en préservant son patrimoine unique.

Les commerces locaux rivalisent d'ingéniosité pour attirer une clientèle fidèle et de plus en plus nombreuse. Ces entreprises, souvent familiales, conjuguent tradition et innovation pour offrir des produits et des services de qualité.

Les artisans, véritables gardiens de savoir-faire ancestraux, réinventent leurs métiers avec passion, mêlant subtilement tradition et modernité. Ils utilisent des techniques transmises de génération en génération tout en intégrant les nouvelles technologies.

L'industrie régionale, elle, ne cesse de croître et de s'adapter. Les entreprises locales investissent massivement dans la recherche et le développement pour rester compétitives, tout en adoptant des pratiques écologiques et durables. Elles contribuent ainsi à la création d'emplois et à la croissance économique de la région.

Et à l'aube des Jeux Olympiques, l'engouement sportif insufflé une énergie nouvelle, dynamisant l'économie locale et renforçant le sentiment d'appartenance communautaire. On le sait, les événements sportifs attirent des visiteurs du monde entier, stimulent le tourisme et les affaires locales. Les infrastructures sportives se développent, offrant de nouvelles opportunités aux habitants et renforçant le tissu social.

Le Centre Alsace, fort de ses richesses culturelles, historiques et économiques, et de sa capacité d'adaptation, s'affirme ainsi comme un modèle de dynamisme et de solidarité, créant un avenir prometteur pour ses habitants et les générations futures.

Mélanie Munch

À Colmar, la Caisse d'Épargne Grand Est Europe : écoute, proximité et conseil au service du développement des professionnels

Elle est le partenaire privilégié des professionnels. La Caisse d'Épargne Grand Est Europe accompagne les professionnels tout au long de leur vie, dans leurs réussites aussi bien que dans les coups durs. Une oreille attentive, une force de proposition également, dans le développement des activités de ses clients. Témoignage de Rachel Cuvillier, chargée d'affaires Professionnels.

Chargée d'affaires Professionnels pour trois agences - Colmar République, Rouffach et Sainte-Marie-aux-Mines - Rachel Cuvillier est l'interlocutrice privilégiée de 200 professionnels, des professions libérales au BTP, en passant par les métiers de service. Elle débute sa carrière à la Caisse d'Épargne en 1989 en qualité de conseillère clientèle à Sainte-Marie-aux-Mines d'abord. Elle évolue au fil des années. Gestionnaire de clientèle, puis directrice d'agence, elle quitte ensuite le marché du particulier pour celui du Professionnel en 2022.

Des services construits selon les besoins

La chargée d'affaires adapte les services en fonction des besoins. Cela passe par des crédits spécifiques, à l'instar du PPGE destiné au développement des sociétés, sans oublier les crédits-bail, la location longue durée en passant par la prévoyance, les assurances des véhicules mais aussi des locaux professionnels.

« J'essaie de rencontrer chacun de nos clients au moins une fois par an »

« Chaque dossier est différent, souligne-t-elle. Il varie selon le secteur d'activité, l'importance aussi de l'entreprise. » Des libéraux au BTP en passant par la restauration ou tout autre métier de service, Rachel Cuvillier s'occupe de ses clients professionnels. Elle est leur interlocutrice privilégiée, disponible du mardi au samedi matin. « J'essaie de rencontrer chacun de nos clients au moins une fois par an. Je me rends sur place. Cela me permet de voir où ils en sont, si tout va bien et de déceler, bien souvent, de nouveaux besoins. »



Chargée d'affaires sur le marché professionnel, Rachel Cuvillier est au plus proche des entrepreneurs du secteur. Elle les accompagne dans le développement de leurs projets

Un accompagnement jusqu'à la concrétisation du projet

Une année également ponctuée de rendez-vous pour parler projets et travailler à leur concrétisation. « J'aime suivre leur évolution, voir les travaux avancer sur place, le projet prendre vie. » Parmi ses nombreux dossiers, celui d'un restaurateur au démarrage d'une nouvelle aventure. « Nous sommes par exemple allés voir son local pour nous assurer que le projet était réalisable. »

Un collectif soudé et bienveillant

La force de la Caisse d'Épargne Grand Est Europe, c'est aussi son collectif. Le Haut-Rhin dispose de neuf conseillers professionnels. Des conseillers qui se rencontrent une fois par mois pour parler des actualités, des nouveaux produits aussi. « Nous pouvons compter les uns sur

les autres, nous sommes très soudés. Notre fonctionnement se veut le plus fluide possible dans la mesure où nous sommes organisés sous forme de binôme ; en cas d'absence, chacun peut compter sur la continuité de l'activité (demande de prêt, demande urgente) grâce à son binôme. »

Emilie Jafrate

Rachel Cuvillier
rachel.cuvillier@cegee.caisse-epargne.fr
Chargée d'Affaires
Direction Commerciale Marché Professionnels Haut-Rhin
7 Avenue de la République - Colmar
03 89 20 35 34
Agence Colmar République - 03 68 07 20 08
caisse-epargne.fr

Découvrez la gamme MG.



Essayez. Comparez. Vous choisirez MG.



CAR AVENUE

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

Le référencement payant de **Maison Huit** à Guebwiller, avec **Mathilde Ringler**

Mathilde Ringler est une Alsacienne passée par le Portugal où elle a travaillé pour Google Ads. Là-bas, elle a emmagasiné beaucoup d'expérience en matière de référencement. Ouvrir son agence s'est fait naturellement à son retour en France.

Riches d'une année passée au Portugal dans les bureaux du célèbre moteur de recherche Google, la cheffe d'entreprise est satisfaite de pouvoir désormais voler de ses propres ailes, chez elle, dans son bureau à Guebwiller. « Chez le géant américain, j'avais un portefeuille de 300 clients à gérer. Il s'agissait d'entreprises qui étaient déjà sur Google Ads, et quand elles acceptaient de me parler, je devais les aider à optimiser leur compte. C'était un poste à dominante très commerciale » raconte-t-elle. Associée avec Clara Sieber, son ancienne colocataire quand elle était étudiante à Strasbourg, la dirigeante poursuit : « Aujourd'hui, avec Maison Huit, je ne suis pas commerciale pour Google. Je suis avant tout présente pour aider mes clients à se développer ».

SEA et SMA

Pour permettre à ses clients de booster leur visibilité en ligne, Mathilde Ringler étudie leur activité, élabore un plan stratégique et des actions marketing à mettre en place. Les SEA et SMA sont les principaux domaines d'expertises de Maison Huit. Le SEA ou Search Engine Advertising qui désigne l'ensemble des techniques de publicité sur les moteurs de recherche. « C'est un

des meilleurs leviers du marketing digital. Il permet de générer du trafic de façon quasiment immédiate et sur le long terme » expose la dirigeante. C'est ça qui permet aussi à un commerçant, un site internet, de se retrouver en première page sur un moteur de recherche. L'autre domaine, le SMA ou Social Media Advertising, ce sont les techniques de référencement payant déployées sur les réseaux sociaux. « On propose à nos clients d'acheter de la publicité sur Youtube, de faire des annonces sur Shopping, de faire des campagnes sur Facebook, Instagram, LinkedIn ou en Display sur Google Ads » ajoute-t-elle.

Événementiel sportif, croquettes pour chiens, Galeries Lafayette...

Dans son activité récente, Maison Huit a accompagné des acteurs tels que les Galeries Lafayette, des boutiques d'alimentation et d'accessoires pour animaux. « Comme il y a beaucoup, on va vraiment s'intéresser à l'activité de la boutique, voir ce qu'elle a de différenciant dans les produits proposés afin de mettre l'accent là-dessus lors d'une campagne ». La dirigeante rencontre des patrons de tous horizons, basés partout en France ou en Europe. « Si un commerçant de Guebwiller



Mathilde Ringler de Maison Huit à Guebwiller

vient nous voir, on va lui conseiller de lancer une campagne géolocalisée sur Youtube pour attirer le plus de clients potentiels venant du secteur ». L'agence travaille aussi avec les organisateurs du Marathon et du Half Marathon des sables. « Ça se développe en permanence, l'entreprise a toujours de nouvelles courses. C'est pour elle qu'on poste le plus sur les réseaux avec du contenu très diversifié » se réjouit-elle. Mathilde Ringler veut toujours être à l'écoute de ses clients, connaître leur activité afin d'identifier « les meilleurs leviers

pour aider mes clients à atteindre leurs objectifs. » En fonction des besoins et du budget de la société, Maison Huit fournit ainsi un accompagnement sur-mesure dans le but de réussir sur internet et de tisser sa toile.

Matthieu Frey

Maison Huit
maison-huit.com
06 34 08 30 22
in mathilde-ringler

Assureur avec **AREAS** et apporteur d'affaires, toutes les garanties de **Marc Nagor**, à Colmar

L'histoire de la famille Nagor avec les assurances a commencé en 1969 avec Jean-Claude, père de Marc, qui a créé une agence AREAS à Ribeauvillé. Aujourd'hui, Marc Nagor a la sienne à Colmar et travaille avec son fils, Antoine, sur un élargissement de leur domaine d'activités.

À l'heure actuelle, Marc Nagor est entouré de son bras droit, Daniel Marchese, d'Agathe Jauss, de Fabio Sa Silva et d'apprentis Antoine qui a fait des études dans le domaine, a rejoint l'équipe après la crise du Covid. « Dans notre vision globale, avec mon fils, on s'est mis à travailler sur la location temporaire d'espaces, sur l'aspect coworking » commence Marc Nagor avant de laisser poursuivre Antoine : « Nous sommes situés dans le secteur du Grillen, à côté d'écoles, de centres de formation. L'étage de notre agence était souvent libre et nous nous sommes rendu compte qu'il y avait une forte demande de location de bureaux, de salles de réunion ». L'agence propose notamment la location à sa clientèle professionnelle pour 120€ par jour.

Apporteur d'affaires

Marc Nagor peut aussi apporter des solutions en-dehors de son agence de la rue du Rhin. « Nous avons un réseau qui nous permet de faire du sur-mesure et de répondre à des demandes de clientèle professionnelle. Un groupe a besoin de bureaux Avenue de la République à Colmar, on lui trouvera une solution. Il souhaite déjeuner ou dîner dans un beau cadre, on s'occupera de lui réserver le Café Rapp. Une entreprise souhaite bénéficier d'espace pour travailler à Thann, Sélestat, Strasbourg, nous avons la solution » assure-t-il.

L'assurance sous toutes ses formes

Tout en se diversifiant, Marc Nagor est toujours focalisé sur son activité d'assureur. « Ça fait 8 ans que nous accompagnons Colmar Expo pour la Foire aux Vins d'Alsace. Nos contrats sur mesure peuvent

tout couvrir, des intempéries au risque d'attentat, nous arrivons à assurer la perte de recette due à l'annulation d'un concert » énonce le dirigeant en prenant volontairement un exemple hors du commun, avant d'évoquer les protections plus courantes. « De l'accident de voiture au problème à la maison, les assurances AREAS Marc Nagor sont là. Nous avons des complémentaires santé, de la prévoyance, des PER (plan épargne retraite) multisupports. Vous savez, l'assurance, c'est notre métier n°1 et je suis un technico-commercial du domaine. C'est à dire que je vais pouvoir tout montrer, donner toutes les cartes à un sociétaire pour qu'il fasse les meilleurs choix pour son avenir et pour le prémunir d'un accident de la vie ». L'équipe de Marc Nagor a aussi tout ce qu'il faut pour les professionnels. « On étudie l'activité d'un client pour le diriger vers les meilleurs produits comme la responsabilité civile du dirigeant » explique-t-il. Lui qui constate une forte demande dans le bâtiment en 2024 saura par exemple « couvrir un chef d'entreprise qui aurait un souci à cause du non-respect d'une obligation réglementaire sur un échafaudage ». Depuis 20 ans, Marc Nagor garantit l'assurance des meilleurs services à ses clients, sur le plan privé comme sur le plan professionnel. Et l'aventure continue.

Matthieu Frey

AREAS – Marc Nagor Assurances
03 89 20 10 70
13 Rue du Rhin - Colmar
assurances-marcnagor.fr
in Nagor Marc
f assurancesmarcnagor



Marc Nagor et son fils, Antoine Nagor.



MAISON THOMAS

TRAITEUR | ÉVÉNEMENTS | BOUTIQUE

DEPUIS 1987



www.traiteur-thomas.com



Camille et Clara Campani réaménagent SyMedBase afin de poursuivre le développement de l'entreprise à Wettolsheim

SyMedBase est un fournisseur de services logistiques, de transport, de stockage et de gestion administrative spécialisé dans les dispositifs médicaux. Cette société existe depuis 2018 mais l'aventure a commencé bien avant pour les deux sœurs qui gèrent le succès de SyMedBase.

Dans les locaux situés aux Erlen à Wettolsheim, l'heure est aux travaux. « *Même si l'on est parti de peu, notre activité progresse de 20 % chaque année depuis 2018* » se réjouit la Présidente Camille Campani. Clara Campani, Manager Générale, poursuit : « *on se retrouve à l'étroit au rez-de-chaussée, il faut qu'il ne soit consacré plus qu'au stockage, nous sommes donc entrain de transformer l'étage afin d'y installer nos bureaux, une salle de réunion et un open space* ». Actuellement, 4 personnes travaillent dans la société mais les dirigeantes espèrent embaucher à l'avenir pour accompagner le développement de leurs clients et en accueillir de nouveaux.

Une aventure née en 2018

Clara et Camille travaillaient avec Danilo Campani, leur papa, dans une société fabricante et distributrice de matériel pour la chirurgie orthopédique dans le passé. Mais il y a 6 ans, « *l'évolution des normes a nécessité une scission. On a saisi l'opportunité de sortir de cette société et de la récupérer comme cliente* » explique la Manager. La Présidente précise que « *notre papa est à l'origine de la création de SyMedBase. Pour se lancer, il s'est calqué sur un modèle allemand, Medddbase, une société qui nous a accueilli pour que l'on puisse voir comment elle procédait* ».

SyMedBase, l'unique.

Les deux sœurs expliquent être une plateforme transparente. « *On répond pour et au nom de nos clients* » commence l'une. « *Ici, on stocke les produits de nos clients, des dispositifs médicaux et implantables ainsi que des outils de chirurgie* » poursuit l'autre. Camille Campani qui est dans l'opérationnel client, insiste sur l'extrême rigueur que nécessite son activité. « *L'hygiène et la propreté se doivent d'être irréprochables, certains produits ne doivent pas voir le soleil, d'autres doivent être entreposés à une température particulière. SyMedBase a aussi des hôpitaux et des cliniques en clients parce que nous faisons de la gestion de prêt d'ancillaires* ». Ce sont des boîtes sécurisées qui contiennent des outils et du matériel pour des opérations chirurgicales. Clara Campani, qui s'occupe entre-autre de la gestion précise : « *Chaque produit, chaque lot passé par nos locaux a un numéro de série, une date de péremption. Le matériel a été testé, vérifié. Il y a aussi l'importance de la traçabilité. Avec un numéro de série, on peut tout savoir sur un produit. D'où il est venu, dans quel centre médical il a été emmené, à quel endroit précis il a été implanté et qui est le patient qui a été opéré* ». L'activité se développe constamment, SyMedBase va continuer à grandir mais raisonnablement, promettent



Clara et Camille Campani à l'étage de SyMedBase à Wettolsheim

les deux sœurs qui souhaitent conserver l'ADN de l'entreprise, ce qui les différencie du modèle allemand. Du rez-de-chaussée de stockage à l'étage administratif, Camille et Clara Campani souhaitent toujours pouvoir s'adapter à leurs clients, faire du sur-mesure tout en offrant les gages de qualités nécessaires au milieu médical.

Matthieu Frey

SyMedBase

03 67 82 01 20
6 rue des Merisiers - Wettolsheim
 Camille Campani
 Clara Campani
symedbase.com

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-SPRIT.FR

JUILLET TOUR ALSACE • AOÛT FOIRE AUX VINS DE COLMAR

- OCTOBRE CÉRÉMONIE DES HOPL'AWARDS •
- DÉCEMBRE MARCHÉS DE NOËL •
- TOUTE L'ANNÉE SALON MADE IN ALSACE •

BFM ALSACE

VOTRE RÉFLEXE INFO LOCALE

TNT 30 bouygues 349 SFR 289/503 orange 393 free 336

DISPONIBLE SUR SITE ET APP

Atteindre les sommets lors d'un séminaire ou d'une réunion professionnelle au **Panoramic** avec **Sandrine Miclo** du Schnepfenried

La station de montagne du haut de la vallée de Munster n'a cessé d'évoluer depuis 1993, quand elle a été rachetée par Michel Miclo. Aujourd'hui, c'est sa fille, Sandrine, qui prolonge l'aventure familiale avec le développement des activités du Panoramic.



Sandrine Miclo à l'accueil du Panoramic, lieu central de la station de montagne du Schnepfenried

Le Panoramic est un équipement situé à 1083 mètres d'altitude. Il comprend un restaurant d'une centaine de places et une salle modulable de 120m². « C'est un lieu idéal pour organiser des séminaires, journées commerciales, rendez-vous professionnels ou des rassemblements et des banquets familiaux » présente Sandrine Miclo. Vitrée, la salle offre une vue d'exception sur les Vosges et, par beau temps, sur la plaine d'Alsace et même la Forêt Noire. Elle peut accueillir 30 personnes quand les tables forment un U, jusqu'à 80 si on installe les sièges en configuration théâtre. « Récemment, nous avons pu faire installer la fibre pour faire fonctionner les remontées mécaniques. Je dois dire que l'arrivée d'internet là-haut a tout changé » commence l'associée de Miclo SARL Schnepfenried. « Nous avons déjà des chaises, des tables, des paperboards, mais c'est l'internet rapide fibre qui permet d'avoir tout le nécessaire pour organiser des réunions ici » poursuit-elle.

Le restaurant

Pour la réunion, le séminaire, la conférence, la journée de formation, direction la confortable salle du Panoramic dont on vient de vous parler. Très vite, arrive la question du déjeuner, du dîner ou du cocktail dînatoire. Cet équipement permet tout ça. « En 2013, le restaurant par lequel vous entrez avant de venir dans la salle de réunion a été réhabilité. Mon mari qui était mécanicien-dameur est passé chef cuisinier. Toute l'équipe a dû apprendre les métiers du secteur CHR » raconte Sandrine Miclo. « Nous proposons des plats de montagne, de la cuisine régionale, des menus végétariens et un choix de plats traditionnels » détaille-t-elle. « Il y a quelques temps, Grego, l'association des

commerçants de Munster et de ses vallées a choisi d'organiser son Assemblée Générale chez nous parce que nous pouvions proposer la salle modulable et le restaurant pour beaucoup de convives » ajoute-t-elle. Le congrès de l'ANEM, Association Nationale des Élus de Montagne, rassemblant 150 personnes, s'est aussi tenu au Panoramic récemment.

Les équipements du Schnepfenried

« Nous avons cette salle de séminaire et réunion, le restaurant... Mais ce n'est pas tout ». La dirigeante explique que pour les événements familiaux, comme pour les stages de cohésion de groupe ou pour les entreprises qui veulent offrir un moment de détente aux participants, il y a des outils de loisirs sur place. « Nous pouvons proposer de visiter les coulisses d'une station de ski, l'usine de production de neige. En été, nous avons des guides de montagne pour partir en randonnée. Enfin, dans la forêt à côté, il y a un parc aventures qui propose de nombreuses activités ». Le Schnepfenried poursuit son évolution qui doit faire de lui une station 4 saisons pouvant proposer de plus en plus de prestations quand il n'y a pas de neige. De nouvelles infrastructures y seront d'ailleurs inaugurées le 8 juin lors d'une journée spéciale « Schnepf en fête ».

Matthieu Frey

Panoramic
leschnepf.com/restaurant-le-panoramic
03 89 77 75 30
D27.1 Lieu-Dit Schnepfenried - Sondernach
in Miclo Sandrine
f Restaurant de montagne le Panoramic

La cuisine collective, par **Guillaume Ruch**, de **L'Atelier de Guillaume** à Sainte-Marie-Aux-Mines.

L'atelier de Guillaume prépare 300 déjeuners chaque jour pour les salariés d'entreprises du Centre Alsace et pour les cantines scolaires du Val d'Argent. La patte de Guillaume Ruch : savoir marier cuisine collective et qualitative.

Le chef originaire du Val d'Argent a la passion des produits alsaciens, de la production française. A Sainte-Marie-Aux-Mines, il a déjà tenu un restaurant gastronomique, là-même où son équipe prépare aujourd'hui des plats de restauration collective. Guillaume Ruch a notamment fait évoluer son activité lors du confinement, quand l'activité traiteur a pris de l'ampleur.

Le label Green Food

Ce qui se retrouve dans l'assiette de ceux qui déjeunent dans des structures faisant appel à L'Atelier de Guillaume est labellisé Green Food. Guillaume Ruch se réjouit : « Nous avons été les premiers à l'obtenir dans le Nord Est de la France et c'est un label indépendant. » Il n'est pas rattaché à un grand groupe international. Il reconnaît la cuisine vertueuse d'un établissement. Le chef précise qu'un des critères pour l'obtenir « est d'avoir 70% des aliments locaux, c'est à dire de la nourriture produite à moins de 200km. » Le chef d'entreprise, attaché à sa région, « favorise des produits d'origine alsacienne » dès qu'il le peut. « Iller, Soprolux, j'ai les mêmes fournisseurs que les restaurants étoilés » précise-t-il. Être respectueux de la planète, « c'est une conviction et une volonté » affirme Guillaume Ruch. « On utilise du matériel moins énergivore, la totalité de nos barquettes alimentaires sont fabriquées en France, recyclables, sans nanoparticules à l'inverse de ce qui se fait encore sur beaucoup d'emballages. »

Les autres activités de L'Atelier de Guillaume

Si la restauration collective d'entreprise et scolaire représente aujourd'hui la principale activité de



Guillaume Ruch dans les cuisines de L'Atelier de Guillaume à Sainte-Marie-Aux-Mines.

l'établissement, Guillaume Ruch (qui cherche toujours à recruter) et ses 7 collaborateurs ont une importante activité de traiteur par exemple pour les personnes âgées de la vallée avec de la cuisine traditionnelle. « On est aussi traiteur haut-de-gamme. J'entends par là, que pour la dizaine de mariages, les banquets sur lesquels on est appelé, on sert de bons et beaux plats, composés de produits raffinés et venant de France à 99%. » Guillaume Ruch est heureux aussi, d'avoir noué une relation de long terme avec le Festival Décibulles : « on s'occupe de la res-

tauration des bénévoles, début juillet » énonce-t-il.

Chef, présentez-nous une recette que vous avez envie de concocter prochainement...

« Allez, parce que c'est vous » nous répond Guillaume Ruch. « Dans les prochains temps, j'aimerais préparer un superbe thon rouge pêché au large de Porquerolles smashé avec une belle poêlée de légumes d'été que l'on trouve en Alsace. On peut très

bien faire une cuisine d'ailleurs avec des produits d'ici. J'utiliserai une huile d'olive mûrifiée. Avec mes collaborateurs, on travaillera à sublimer le produit. » Ça donne envie, bon appétit.

Matthieu Frey

L'atelier de Guillaume
1 lieu-dit, Sur les Prés,
Sainte-Marie-aux-Mines
03 89 22 37 08
atelierdeguillaume.fr
f LAtelierdeGuillaume

Galerie Mannsfeld Colmar : Christian et Xavier Ancel, encadreur de père en fils

Les générations se succèdent au coeur de la Galerie Mannsfeld. Christian Ancel est tombé dedans par hasard, dans les années 80. Son fils, Xavier a pris la suite en 2018. Père et fils partagent la même passion et se côtoient pour assurer une transition en douceur.



Xavier et Christian Ancel devant les oeuvres du Strasbourgeois Nicolas Deconinck, un encadrement réalisé par leurs soins.

Christian vit une "retraite active". Comptable de métier, il pousse par hasard les portes de cette institution colmarienne dans les années 80. Une entreprise dans laquelle il cumule déjà plus de 40 années. « *J'ai appris le métier sur le tas, je me suis plongé dedans et j'y ai pris goût, tout simplement* », glisse ce dernier. Les belles images à encadrer, le conseil et le contact clients, voilà ce qui plaît à Christian Ancel. Il reprend tout naturellement l'entreprise dans les années 2000.

La reprise par Xavier Ancel en 2018

L'encadrement, Xavier, son fils y baigne depuis son plus jeune âge. « *Comment je suis arrivé ici ? À pied, en sortant de l'école, lâche-t-il avec malice. Je faisais mes devoirs ici, en attendant que papa termine. J'observais ce qu'il faisait.* » Xavier Ancel débute par une année préparatoire aux arts plastiques à la Manufacture de Colmar avant de poursuivre par un BTS en design graphique. Après quelques mois à Lyon, il retourne aux sources, en Alsace. « *Papa m'a alors demandé si je voulais m'essayer à l'encadrement.* » Proposition acceptée. Xavier apprend lui aussi sur le tas avant de reprendre à son tour l'entreprise en 2018.

Relief, profondeur et jeux d'ombres révélés par un encadrement adapté

L'encadrement, c'est tout un art. Couleur, matière, épaisseur... Le choix n'est pas anodin. Il s'agit de mettre l'oeuvre en valeur et de la protéger à travers la possibilité de l'habiller d'un verre musée avec filtration des UV jusqu'à 94%. Des verres dont la filtration passera d'ailleurs tout doucement à 99%. Une mise en valeur révélatrice sur les oeuvres de l'artiste établi à Strasbourg, Nicolas Deconinck exposé au coeur de la galerie. « *Il nous a apporté ses tableaux qu'il avait encadrés lui-même avec la bordure à ras. Nous lui avons proposé de l'encadrer en laissant une bordure blanche.* » Un travail qui lui permet de gagner en relief, en profondeur, en créant un effet d'ombres.

Carte blanche laissée par les habitués

L'encadreur Mannsfeld répond aux besoins d'une clientèle locale une partie de l'année, de touristes à Noël par exemple, mais aussi de Suisses et d'Allemands qui se déplacent tout spécialement jusqu'à Colmar. « *Nous avons des habitués qui nous déposent leurs oeuvres en nous donnant carte blanche.* » L'encadrement passe aussi bien par la création de cadres sur mesure que par de la toile à tendre sur châssis. « *Les gens nous ramènent souvent des images roulées pour passer dans l'avion.* » Mannsfeld Encadrement se charge du reste.

Un artiste géorgien exposé depuis une dizaine d'années

Même s'ils ne se revendiquent pas galeristes, père et fils exposent quelques artistes en leurs murs. Des artistes coups de coeur. Les deux générations permettent de proposer un panel large et diversifié. De l'ancien, du contemporain, de "belles signatures" et même quelques pièces de street art. Christian Ancel expose depuis une bonne dizaine d'années déjà les oeuvres d'art de famille signées Nodar Giunashvili. « *Il est venu avec ses toiles sous le bras. Nous avons sympathisé et cela s'est fait comme ça. Aujourd'hui, il nous envoie des toiles qu'il réalise depuis son atelier en Géorgie* », raconte Christian Ancel.

Un site "vitrine" pour 2024

Chaque encadrement demande un soin tout particulier et une bonne dose de patience. Lorsque le client repart avec le sourire, c'est gagné. Au rang des nouveautés à venir, un site internet "vitrine". « *Nous avons songé à proposer un site marchand, mais nous perdriions le contact client. Il suffirait de cliquer pour commander. L'idée est qu'ils nous contactent par téléphone ou par mail* », explique Xavier Ancel. Parce que ce contact et cette proximité font partie de l'ADN de la maison Mannsfeld.

Emilie Jafrate

Mannsfeld Encadreur

7, rue des Tanneurs - Colmar
03 89 23 06 28

Galerie Mannsfeld, Colmar

Pour faire briller notre région, Caisse d'Epargne est Parrain Officiel du Relais de la Flamme Olympique de Paris 2024.

Caisse d'Epargne vous donne rendez-vous tout au long du parcours de la Flamme Olympique de Paris 2024 et chaque jour dans les villes étapes.



PARRAIN OFFICIEL



**CAISSE
D'EPARGNE**
Grand Est Europe
Vous être utile.

Communication à caractère publicitaire.

Caisse d'Epargne et de Prévoyance Grand Est Europe, Banque coopérative régie par les articles L.512-85 et suivants du Code Monétaire et Financier, société anonyme à Directoire et Conseil d'Orientation et de Surveillance au capital de 681.876.700 € - siège social à STRASBOURG (67100), 1, avenue du Rhin - 775 618 622 RCS STRASBOURG - immatriculée à l'ORIAS sous le n° 07 004 738. - Crédit photo : Vincent Lobelle.

Plaisir Partagé, l'imagination débordante de Clémentine Hechner associée à la technicité de Jean Meyer pour des gourmandises chocolatées généreuses et originales

Plaisir Partagé Sélestat, c'est la chocolaterie artisanale créée par Clémentine Hechner et Jean Meyer. Le couple propose une gamme de gourmandises chocolatées colorées, aux saveurs plus surprenantes les unes que les autres avec, pour fil rouge, une qualité de haut niveau.

Pâtissier/glaçier de formation, lui, a fait ses armes chez Kamm puis Koffel à Sélestat. Une parenthèse de sept ans à Courchevel plus tard et le revoilà de retour en Alsace. Jean devient chef pâtissier de la première boulangerie pâtisserie 100% sans gluten du Grand Est. L'EDEN à Obernai. Son truc à elle, c'est la gestion et le commerce international spécialité agro-alimentaire. Le chemin de Clémentine a convergé vers celui de Jean, à l'EDEN. « Et la vie a fait que nous soyons tombés amoureux », sourit la jeune femme.

Une naissance en février 2021

Une jeune femme animée par l'envie d'entreprendre et ce besoin de liberté, contrairement à sa moitié. « Je n'ai jamais eu envie de monter ma propre entreprise, explique d'ailleurs Jean. J'ai toujours vu mes patrons galérer... » L'artisan a fini par se raviser. L'expérience commerciale de Clémentine les orientent vers le chocolat. « Je ne me voyais pas faire du service toute la journée, et puis en pâtisserie, il y a bien trop de pertes. Le chocolat est un produit qui se garde davantage. » Le compromis était tout trouvé. Plaisir Partagé ouvre ses portes à Sélestat en février 2021.

Une matière première à apprivoiser avec résilience

Un véritable challenge pour Jean qui n'avait jamais oeuvré en tant que chocolatier. Homme de défis, il ne connaissait d'ailleurs rien non plus au "sans gluten", ce qui ne l'a pas empêché de mettre au point toute une série de recettes de base pour l'EDEN. Comme il l'avait fait quelques années plus tôt, Jean se forme à travers des livres, des vidéos, des conseils d'anciens aussi, tout en menant en parallèle une remise à niveau. Il finit par apprivoiser cette matière première qu'est le chocolat. « C'est un travail qui demande énormément de résilience », souligne Clémentine.

Couleur, géométrie, modernité et saveurs

Plaisir Partagé, c'est du chocolat pur beurre de cacao, issu de l'agriculture durable. Clémentine et Jean ont pris le parti du haut de gamme. « Notre chocolat brut nous plaît au goût, il n'est ni trop gras, ni trop sucré. Même notre chocolat blanc est plus fort en cacao qu'un lait bas de gamme », explique la jeune femme. Leurs créations sont garanties sans colorant, leurs couleurs réalisées à base de poudre de fruits lyophilisés. Plaisir Partagé se reconnaît justement par ses créations colorées, géométriques et modernes. Le côté extravagant, c'est Clémentine qui le souffle en atelier. « Je n'ai pas de limite. J'achète régulièrement des ingrédients sans savoir s'il est



S'ils ont débuté leur histoire autour du sans gluten, Clémentine Hechner et Jean Meyer poursuivent désormais dans une version plus chocolatée à travers Plaisir Partagé. Couleur, saveur, modernité et agriculture durable constituent leur marque de fabrique.

possible de les utiliser. » C'est ainsi qu'est né le praliné à la graine de courge.

Croquant à l'extérieur, fondant ou crémeux à l'intérieur

Autre particularité, Plaisir Partagé moule chacun de ses bonbons en chocolat. Une méthode qui leur confère une coque véritablement craquante et un intérieur complètement fondant et crémeux, selon que l'on soit sur une ganache ou un praliné. « Nous n'avons pas la contrainte du cadre. Cela permet également de gagner en goût. Un chocolat au cassis, il n'y aura pas besoin de chercher le cassis. Il se révèle instantanément. »

Au coeur des épiceries fines et des magasins de producteurs

Le couple, au départ, ne tablait que sur de la revente via les boulangeries et pâtisseries qui ne fabriquent pas leur propre chocolat. « Mais nous nous sommes rendus compte que nos produits ont besoin d'une aide à la vente. Ils ne faisaient finalement que remplir les étagères. » Plaisir Partagé a trouvé sa place au coeur des épiceries fines et des magasins de producteurs de Gunsbach à Soufflenheim. Ses douceurs chocolatées se sont également fait connaître à travers les différents marchés de la région. Clémentine et Jean ont fini par aménager un coin boutique au

sein de leur atelier. Ce contact direct avec le particulier leur permet de faire évoluer leurs recettes au fil du temps. Plaisir Partagé propose également des créations destinées aux cadeaux d'entreprises. « Nous restons à l'écoute. Après, nous sommes réactifs mais selon l'ampleur du projet, le mieux est de venir nous voir le plus tôt possible », glisse Jean.

En mai, une tonne de chocolat déjà transformé

Prochaine étape: l'acquisition d'une nouvelle tempéreuse. « Aujourd'hui, lorsqu'il faut passer du chocolat au lait au blanc, nous perdons une demi journée. Il faut tout arrêter, laver et relancer la machine mais aussi attendre qu'elle revienne à température. » L'atelier devrait également accueillir un nouveau broyeur à praliné, plus grand. La première année, Jean avait transformé 1,2 tonnes de chocolat au lait dans son atelier. En mai, il en avait déjà transformé une tonne. « Et on ne parle que chocolat, pas de praliné! »

Emilie Jafrate

Plaisir Partagé

4, Allée Thomas Edison Bâtiment D - Sélestat
06 17 21 40 37
plaisirpartage.fr
📍 Plaisir Partagé

ARKÉDIA

8 Expertises au service des Particuliers, Professionnels et Collectivités

- Couverture Zinguerie
- Aménagements Paysagers
- Peinture Isolation Rénovation
- Charpente & Construction Bois
- Entreprise Générale - TCE
- Génie Civil & Gros Oeuvre
- Déconstruction & Démolition
- Travaux Publics Environnement

ARKEDIA - 03 89 27 92 60 - www.arkedia.fr

Ouvrir un monde de possibilités.

Nouveau Kia EV9. 100% électrique.

DEMANDEZ VOTRE **ESSAI GRATUIT À DOMICILE**

essai-a-domicile-kiacaravenue.com

Un projet d'entreprise ?
Contactez Miguel PARAUTA
Directeur Commercial Kia
miguel.parauta@caravenue.com
06 60 54 38 35

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.

*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 plan d'entretien défini par le constructeur et présenté dans le manuel utilisateur. ⁽¹⁾ Autonomie maximale sur la version Earth en cycle mixte WLTP. ⁽²⁾ Sur borne de recharge ultra-rapide. ⁽³⁾ 6 sièges indépendants en option sur la finition GT-line. Modèle présenté : Kia EV9 GT-line avec option peinture mate et rétroviseurs extérieurs digitaux. Conditions Kia.fr

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

7 ANS DE GARANTIE



Se connaître soi, connaître les autres, grâce à l'Enneagramme de Maïté Toussaint à Oberentzen

L'Enneagramme est un système d'étude de la personnalité qu'a découvert Maïté Toussaint lorsqu'un employeur l'a inscrite à un stage. Ça a été une révélation et elle a entrepris un parcours lui permettant de devenir formatrice certifiée en 2020 avec MT Enneagramme.



Maïté Toussaint de MT Enneagramme

Intéressons-nous d'abord à l'Enneagramme en lui-même. Les particularités de ce dispositif qui permet d'apprendre à connaître ses collaborateurs, ses proches, de découvrir des traits de caractères personnels, sont nombreuses. « L'Enneagramme vient du grec Ennea Gramma, qui signifie figure à 9 points » explique Maïté Toussaint. « Ces 9 points, ce sont 9 styles de personnalités. En travaillant en groupe et de façon interactive, en écoutant les témoignages, en remontant jusqu'à des événements de l'enfance, on arrivera à connaître le style de personnalité d'un proche, d'un collègue, d'un collaborateur. » Lorsqu'elle forme une équipe dans laquelle se trouve un profil 9, « on sait qu'il s'agit d'une personnalité calme et qui veut éviter les conflits, c'est quelqu'un de doux, qui comprend les points de vue de chacun. Si un patron cherche de l'efficacité dans ses équipes, il sait qu'il ne faut pas demander à cette personne de faire du recouvrement ».

Le succès de l'Enneagramme

Si le « 9 » est un médiateur et que l'on ne peut pas ici vous détailler tous les profils, on peut quand même préciser que le n°1 est un perfectionniste qui veut atteindre l'excellence, évite à tout prix de faire des erreurs et vit mal les remarques. Le 5 est quelqu'un de très logique, autonome, en quête de connaissances mais qui a horreur de la perte de temps et des futilités. La spécialiste constate que : « depuis une vingtaine d'années, les entreprises saisissent les bienfaits de l'Enneagramme. Air France, Orange utilisent ça, HEC Paris l'a intégré dans ses cours ». Plus localement, Maïté Toussaint intervient pour le réseau Cocci. « A chaque nouvelle embauche, cette société volgelsheimoise fait suivre un stage de 2 jours à ses nouveaux collaborateurs.

Récemment, un cabinet d'experts comptables a fait appel à moi. Les retours des salariés montrent qu'ils apprécient ces moments de découverte, ils reçoivent la formation Enneagramme comme un cadeau » assure la dirigeante.

La nouvelle vie de Maïté Toussaint

Avant d'être à son compte, la formatrice a été salariée, elle a passé 20 ans dans l'immobilier, puis a été commerciale et c'est donc lors d'une formation à l'Enneagramme suivie en 2016, qu'elle a eu une révélation. « Je m'attendais aux traditionnelles études de personnalités qui vous rangent dans 3 ou 4 cases ou vous attribuent une couleur. L'Enneagramme est très différent. On parle de ses motivations, de ses craintes, la dimension de cette étude est beaucoup plus importante » estime-t-elle avant de raconter la suite de son parcours, « En 2018, tout en vivant à Oberentzen, en étant maman et en travaillant, j'ai suivi une formation à Paris, multipliant les allers-retours. Aujourd'hui, je suis très heureuse du soutien de mon mari, de mes proches et de m'être lancée. » Maïté Toussaint est heureuse d'exercer un métier passion dans lequel elle aide les particuliers comme les professionnels à gagner en efficacité, à mieux se connaître soi et à mieux connaître les autres.


Matthieu Frey


MT Enneagramme

mt-enneagramme.fr

06 61 63 05 59

12 Rue des Bleuets - Oberentzen

 Maïté Toussaint Enneagramme

 Maïté Toussaint Enneagramme

UNE VISION UNIQUE

 
alter gaïal

TRAVAUX PUBLICS - TERRASSEMENT - VOIRIE

DÉMOLITION - DÉSAMIANTEMENT - DÉCONSTRUCTION

alter-tp.eu    **gaïal-dd.eu**  

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

@alter-tp - agence-cactus.fr

Ostéopathe animalière, **Laura Zoller** est le chef d'orchestre de l'équilibre entre le structurel, l'émotionnel et l'énergétique de l'animal

Ostéopathe animalière, Laura Zoller prend soin des animaux en les rééquilibrant corporellement, émotionnellement et énergétiquement. La jeune femme s'occupe aussi bien des grands animaux à l'instar des chevaux que des plus petits, du lapin au cochon d'Inde en passant par le chien, le chat ou encore la chèvre.

Laura Zoller a deux passions dans la vie... La biologie et le cheval. L'ostéopathie animalière lui a permis de les réunir. Si elle est passée par la case école, ses nombreuses expériences marquent sa différence. « J'ai fait dix stages différents auprès de personnes expérimentées, se souvient-elle tout sourire. J'arrive dans le métier avec un retour d'expérience incroyable ! » Des expériences qui lui ont permis de découvrir différents types d'ostéopathie, jusqu'au magnétisme. Pour valider sa pratique, Laura Zoller passe un examen final avec un cas pratique, "le pire des cas possible". Elle se retrouve face à une jument triste et apathique. « Heureusement, je suis tombée sur un jury ouvert au-delà du structurel. »

«L'ostéopathie, ce n'est pas juste une vertèbre que l'on débloque»

Sa définition de l'ostéopathie ressemble à un triangle entre le physique, l'émotionnel et l'énergétique. « L'ostéopathie, ce n'est pas juste une vertèbre que l'on débloque, souligne-t-elle encore. Soigner l'un tout seul, indépendamment

des autres, ne suffit pas. » Un triangle qu'elle retrouve doublement sur le terrain, entre l'animal, le propriétaire de l'animal et elle, la praticienne. Laura Zoller devient le chef d'orchestre de ces triangles. « L'ostéopathie est un voyage au cours duquel on interroge humblement chaque strate du corps. Le corps peut le prendre ou ne pas le prendre, cela dépendra si c'est le moment ou non. »

Des chevaux à « mettre en route »

Le cheval est un patient qu'elle affectionne tout particulièrement, celui qui la fait vibrer depuis très longtemps. Cavalière quelques années, elle finit par quitter le monde de l'écurie pour s'occuper d'un cheval, Pesca, 21 ans aujourd'hui. « On s'accompagne mutuellement. C'est lui qui m'a appris à ne rien faire, explique-t-elle avec tendresse. Rester à côté de lui, c'est une activité en soi. Nous méditons ensemble. » Dans son métier, Laura Zoller s'occupe de chevaux avant une vente pour les "revaloriser", par exemple. Elle se retrouve également confrontée à des cas critiques, qui



demandent un travail au long cours. « Je m'occupe d'une jument qui a perdu son poulain. Elle n'a plus goût à rien. Elle dispose d'un coup de saut incroyable mais elle fait tout sans envie. Je l'accompagne pour lui permettre de passer cet événement. »

Dans un rayon de 100km autour de chez elle

Si le cheval la fait particulièrement vibrer, Laura Zoller a goût aussi à travailler avec tout type d'animal de compagnie, du lapin au chien en passant par le chat, sans oublier la chèvre, jusqu'au cochon d'Inde. « Lorsqu'on fait appel à moi, je me rends là où vit l'animal. Je le regarde marcher, ce qui me permet de prendre toutes les informations en compte, y compris celles liées à son environnement, avant de le traiter. » Une séance qui dure généralement une demi-heure pour les petits animaux, une heure pour les plus grands. Elle se déplace dans l'Alsace entière, jusqu'au territoire de Belfort, dans un rayon de 100km environ autour de chez elle.

Une première année riche en réussites

La jeune femme dispose désormais d'un an de recul. « En un an, j'ai réussi à résoudre des boiteries, certains ont gagné en performance en compétition, d'autres, comme mes patients chats sautent à nouveau alors qu'ils ne pouvaient plus le faire depuis des années », résume-t-elle tout sourire. Une année qui lui a permis aussi d'évoluer dans sa pratique. Ses consultations sont aujourd'hui moins longues et elle parvient désormais à se placer comme une professionnelle à part entière, sans doute ni hésitation. Pour ce qui est de ses perspectives d'avenir, Laura Zoller aimerait ouvrir son cabinet. Un cabinet qu'elle partagerait avec d'autres praticiens.

Emilie Jafrate

Laura Zoller - Ostéopathie animale et énergétique
07 83 67 39 84
osteozoller.wordpress.com
📍 Laura Zoller - Ostéopathe animalier



INFORMATIQUE | TÉLÉCOM | SÉCURITÉ

PROTÉGEZ VOTRE ENTREPRISE DES CYBERMENACES 24/7

12 A Rue de Mulhouse - HORBOURG-WIHR - ☎ 03 67 34 15 85

saminformatique.com