



ÉDITION
COLMAR-SÉLESTAT CENTRE ALSACE

Le Périscope

Le média des entreprises locales le-periscope.info

GROUPE
SAM INFORMATIQUE

INFORMATIQUE - TÉLÉCOM - SÉCURITÉ
CÂBLAGE - AUDIOVISUEL

68180 HORBOURG-WIHR
WWW.SAMINFORMATIQUE.COM

EDITO

L'Élan des Femmes

À l'occasion d'Octobre Rose, le mois de sensibilisation à la lutte contre le cancer du sein, le Périscope est très heureux d'imprimer une édition spéciale dédiée aux femmes entrepreneures, tellement inspirantes par leur énergie.

Dans un contexte général toujours marqué par des défis multiples, professionnels et personnels, elles avancent, se frayant un chemin dans les méandres de notre économie locale, et finissent par se positionner avec succès comme cheffe d'entreprise.

Qu'elles dirigent un commerce, une agence, une start-up ou une entreprise familiale, qu'elles accompagnent des réseaux, une communauté ou une clientèle locale, chacune, à sa manière, écrit une page de l'histoire économique de notre région, et parfois même au-delà de nos frontières alsaciennes !

En surmontant des obstacles, en brisant les plafonds de verre et en défiant les stéréotypes, elles insufflent une dynamique nouvelle et nécessaire à notre économie. Elles véhiculent des valeurs de coopération, d'inclusivité et de durabilité, oh combien essentielles dans notre monde en perpétuel mouvement.

Les femmes entrepreneures du Centre-Alsace ne se contentent pas de créer des emplois ou de générer de la croissance, elles font évoluer aussi nos perceptions de l'entrepreneuriat et contribuent à une économie plus équilibrée et ancrée dans les réalités contemporaines.

Bien que nous le fassions tout au long de l'année, c'est symboliquement en ce mois d'Octobre Rose que le Périscope tient à mettre en lumière leurs histoires de femmes, leur vision du business, mais aussi leurs réussites et leurs combats quotidiens.

Bonne lecture.

Mélanie Munch

Bien préparer son après-carrière, avec **Dorothée Blaison** de **Retraite & Conseils** à Sélestat

L'équipe d'experts qui compose Retraite & Conseils, dirigée par Dorothée Blaison, propose un accompagnement personnalisé pour les chefs d'entreprise. Son objectif : que le dirigeant puisse partir sereinement.

Depuis sept ans, Dorothée Blaison est gérante d'une société de conseil en gestion de patrimoine : Alsace Family Office. « De plus en plus, j'ai été sollicité pour des questions de retraite, jusqu'à avoir trop de demande, d'où l'ouverture du cabinet Retraite & Conseils qui permet de se concentrer sur la fin de carrière » énonce-t-elle. « Dès l'âge de 50 ans, il faut réfléchir à son départ. Retraite & Conseils va proposer un premier bilan au dirigeant, regarder s'il a fait un apprentissage, s'il a d'abord été salarié avant de prendre les commandes d'une société. Nous allons faire le tour des caisses dans lesquelles il a cotisé, regarder s'il manque des informations, des trimestres et corriger » explique-t-elle.

Anticiper et agir

Le travail se fait grâce à une relation tripartite entre le dirigeant, son expert-comptable et Retraite & Conseils. « Chacun apporte sa pierre à l'édifice, de sorte à ce que tous les cas possibles aient été étudiés pour orienter le futur retraité afin qu'il ait la meilleure qualité de vie, plus tard » assure Dorothée Blaison. « Certains patrons veulent changer de forme juridique, diminuer leur activité, baisser leur rémunération dans les dernières années d'activité. Comme la retraite retient les 25 meilleures années, s'il a connu des moments fastes plus tôt, il se peut que cette diminution ne représente pas une grosse pénalité sur sa rente. À l'inverse, un chef d'entreprise qui se rend compte à 50 ans, que son futur niveau de vie ne lui convient pas, on peut encore lui conseiller des assurances-vie, des placements dans l'immobilier et une retraite par capitalisation qui s'additionnera à sa retraite institutionnelle » détaille celle qui insiste sur l'importance d'étudier les dossiers au cas par cas, à cause de la diversité des histoires personnelles et des évolutions de carrière.

Entreprendre au féminin

« Dans mon domaine, le mouvement de féminisation des chefs d'entreprise ne fait que commencer, nous ne sommes pas encore nombreuses » remarque l'experte qui se réjouit d'avoir choisi l'entrepreneuriat. « En 2017, j'ai commencé seule, je n'aurais jamais pensé en être là aujourd'hui... Nous sommes quatre, désormais. C'est une fonction très exigeante. En cela, avoir été nageuse de haut niveau au Mulhouse Olympique Natation, m'aide à être persévérente, à ne jamais baisser les bras » confie-t-elle. Dorothée Blaison tient à partager son expérience d'entrepreneure et a donc intégré CPMelles, le réseau féminin de la Confédération des Petites et Moyennes Entreprises qui est dirigé par Sophie Loth. « Être



Dorothée Blaison, chez Retraite & Conseils dans les locaux de Groupe Cofimé à Sélestat

dirigeante me permet d'apprendre tous les jours de nouvelles choses, autant les partager et participer à des actions, s'engager dans des mandats et relever des défis pour faire progresser l'entrepreneuriat au féminin » conclut la fondatrice de Retraite & Conseils.

Matthieu Frey

Retraite et Conseils
22 Rue Roswag - 67600 Sélestat
06 24 20 13 04
retraite-conseils.fr

HLB Groupe Cofimé

Dorothée Blaison

L'Apériscope

SPÉCIAL ANNIVERSAIRE
27 NOVEMBRE 2024
18H • ED&N DE SAUSHEIM

cactus

X PENG | CAR AVENUE

Crédit Mutuel
ESPACE ENTREPRISES

obellie[®]
Pascal PAIRIS
AGENCE DE COMMUNICATION
ORIAS 1000402 - www.Obellie.com

MULHOUSE ALSACE
AGGLOMERATION
ORIAS 1000402 - www.Obellie.com

EDN
Scène de l'Innovation
Énergie Développement
Innovation

BFM ALSACE

DKL

CCI ALSACE
EUROHÉTROPOLE

ADIRA
Santé au Travail[®]

INSCRIVEZ-VOUS !



le-periscope.info

15
ANS



La Fabrik Sélestat, espace de coworking avec Mariannick Verbeke

Cela fait deux ans qu'à Sélestat, l'espace de coworking La Fabrik, permet à des entreprises de louer des espaces et de bénéficier de différents services. C'est la gérante, Mariannick Verbeke qui nous fait visiter les lieux.

Originaire du nord de la France, Mariannick Verbeke a découvert le principe de l'espace de coworking à Belfort en 2020. Traductrice et interprète, elle avait pour habitude de travailler majoritairement à domicile, « mais le principe a ses limites, louer un bureau dans un tel espace offre un vrai cadre de travail aux entrepreneurs » présente-t-elle, avant de raconter son arrivée dans le Centre-Alsace en 2022. « À Sélestat, j'ai créé La Fabrik. C'est un réseau existant depuis 2018 et qui est développé en licence de marque ce qui est très différent de la franchise, parce qu'on est très libre dans ce que l'on fait sur place, tout en bénéficiant de formations et d'un accompagnement » raconte-t-elle. La gérante a donc ouvert au 3^e étage du bâtiment Horizon 46, un lieu dans lequel elle a son bureau, et dans lequel d'autres pièces et salles sont disponibles pour les sociétés qui en ont besoin.

Location d'espaces

Des entrepreneurs peuvent donc choisir de louer un espace partagé comme « Le Haut-Koenigsbourg » ou des bureaux privatisés comme « L'Ortenbourg et le Bernstein » avec la fibre, un paperboard, la possibilité d'imprimer, l'accès à la cuisine avec boissons chaudes et gourmandises, avec places de parking. « Il y a une conseillère en insertion professionnelle, des informaticiens, une cheffe de projet dans l'industrie qui viennent ici

régulièrement » donne en exemple Mariannick Verbeke, avant d'ajouter : « un coach de rugby également. Hugo Scaloni est un ancien joueur professionnel qui propose du coaching, des packages permettant de progresser dans des domaines spécifiques du ballon ovale. » Elle-même, traductrice et interprète pour l'Université de Paris Saclay, pour celle de Strasbourg, pour des agences allemandes, suisses et autrichiennes. « Travailler depuis La Fabrik Sélestat me permet de mieux m'implanter localement ».

Le Landsberg et le Ramstein

Dans l'espace de coworking sélestadien, on retrouve aussi deux salles de réunion, « lumineuses et chaleureuses, entièrement équipées et aménagées ». « Le Ramstein » sera destiné aux formations et réunions et peut accueillir jusqu'à 8 participants. La grande salle baptisée « Le Landsberg » peut accueillir 24 personnes. « Un club affaire, une coopérative des métiers du bois, se réunissent régulièrement ici. Aujourd'hui, on accueille une journée de formation de pharmaciens » explique Mariannick Verbeke. « Dans les prochains mois, je veux renforcer la location de celle grande salle qui bénéficie aussi d'une terrasse sur laquelle peuvent aller 10 à 15 personnes. Les groupes peuvent bénéficier de toutes sortes d'autres services, on peut s'occuper du traiteur pour eux » détaille la gérante.



Mariannick Verbeke, à La Fabrik Sélestat

Pour développer l'aspect « communauté » du lieu et donner de nouvelles formes de vie à La Fabrik Sélestat, des cours de renforcement musculaire et de yoga dynamique y sont désormais proposés là-bas, tous les 3^e mardi du mois. Les entrepreneurs peuvent assister à des conférences pour les aider à gérer leur quotidien et améliorer leur bien-être.

Matthieu Frey

La Fabrik Sélestat
06 51 24 84 76
la-fabrik-selestat.fr
1 Allée Georges Chapark
Bâtiment Horizon 46 - 67600 Sélestat
 La Fabrik Sélestat
 Mariannick Verbeke

L'art de sublimer l'espace intérieur avec Lauriane Huntzinger et Diane Kuhn de l'Atelier Latte, à Bergheim

Lauriane Huntzinger et Diane Kuhn sont architectes d'intérieur. Ensemble, elles ont fondé leur société : Atelier Latte. Le duo allie expertise et créativité pour sublimer les espaces, de la décoration au suivi de chantier, offrant ainsi un accompagnement sur-mesure.

Atelier Latte, c'est l'histoire de deux anciennes collègues qui ont créé leur société en juin 2023. « Nous sommes très complémentaires, Diane et moi » commence Lauriane Huntzinger. Elle est diplômée d'État, spécialiste dans le bâti ancien. « Moi, je suis architecte d'intérieur diplômée, spécialisée dans les couleurs et lumières » précise-t-elle. L'Atelier Latte accompagne particuliers et professionnels dans leurs projets de rénovation, en intervenant sur tout type de bâtiment « pour en révéler le potentiel et la beauté », présente Diane Kuhn. Les cofondatrices peuvent assurer un suivi personnalisé, tout le long du projet. « Nous intervenons dès la visite du lieu avec un rôle de conseil. Nous étudions la faisabilité, le budget et les démarches administratives nécessaires au projet. Par exemple, nous pouvons accompagner nos clients dans leurs déclarations administratives pour développer ERP (Établissement recevant du public) ».

« On a vécu beaucoup de premières »

Le duo de dirigeantes dresse un bilan positif des 16 premiers mois d'activité. « On a travaillé sur des projets avec d'autres artisans de Cap Réseau, la pépinière d'entreprises où nous sommes basées à Bergheim, nous avons conduit des rénovations et réaménagements sur Sélestat, Ribeauvillé, Bergheim et Colmar. On a travaillé pour des bureaux, des cabinets dentaires, pour des particuliers également » raconte Lauriane Huntzinger. L'Atelier Latte a aussi travaillé sur la transformation d'une

maison traditionnelle alsacienne en gîte touristique. « Les maisons à colombages, avec leur structure en bois apparente, sont conçues pour respirer grâce aux matériaux comme le torchis. L'utilisation d'isolants naturels et biosourcés, tels que le chaux-chambre et la laine de bois sont essentiels pour éviter la condensation et les moisissures, mais les rénovations modernes risquent parfois de compromettre cette capacité. Nous savons prendre les mesures pour en faire un lieu chaleureux, bien isolé, respirant et fidèle à l'identité régionale » poursuit Diane Kuhn.

L'Atelier Latte se projette vers l'avenir

Désormais bien implanté dans le Centre-Alsace, l'Atelier Latte a programmé ses prochains chantiers et attend son premier projet complet. « Nous aimeraisons rénover une grande structure, œuvrer sur les plans et mettre notre touche jusqu'à la scénographie, jusqu'aux détails du lieu » envisage le duo d'une seule voix. L'avenir de la société de Lauriane Huntzinger et Diane Kuhn passera aussi par le développement de sa boutique en ligne sur laquelle on retrouvera des meubles, des accessoires, de la décoration, fidèles à l'image de marque de l'Atelier Latte, sorte de mix élégant entre contemporain et ancien. À plus long terme, les deux cheffes d'entreprises rêvent d'exercer dans leurs propres locaux.

Matthieu Frey



Diane Kuhn et Lauriane Huntzinger, le duo de fondatrices de l'Atelier Latte

Atelier Latte
Pépinière Cap Réseau
22 route de Colmar - 68750 Bergheim
06 98 44 36 02
atelier-latte.fr

Atelier Latte Bergheim
 atelierlatte_
 Diane Kuhn
 Lauriane Huntzinger

Un tiers-lieu à Andolsheim, avec **Marina Patroucheva** du **Collectif Or du commun**

Le Collectif Or du commun est une association créée par Marina Patroucheva en 2018. Dans ses locaux situés à Andolsheim, des créatrices d'entreprises, un collectif de « coworQueens » dispose d'un lieu de travail, de vie, d'un réseau d'entre-aide : un tiers-lieu.



Dans son parcours professionnel, Marina Patroucheva a été cheffe de projet à la CCI Alsace Euro-métropole avant d'ouvrir, en 2016, son agence de conseil en levée de fonds. C'est à ce moment-là qu'a germé l'idée de lancer le Collectif Or du commun. « Quand on devient indépendant, on se retrouve chez soi, à travailler dans son salon ou sa cuisine, souvent après une expérience professionnelle en entreprise. On est porté par l'idée mais on ne retrouve pas l'effervescence du monde du travail, le contexte collaboratif, le fait de se retrouver avec des collègues » constate-t-elle. En 2018, elle et quelques autres femmes dirigeantes partageant les mêmes préoccupations ont donc lancé cette association à Andolsheim, dans des locaux qui ne sont pas qu'un endroit de coworking.

Cent quarante adhérents

Au début de l'aventure, elles étaient sept à lancer leur activité. Aujourd'hui, il y a cent quarante adhérents. Si certains y passent une journée entière régulièrement ou quelques heures à plusieurs reprises dans la semaine, la plupart des dirigeantes passent dans les locaux andolsheimois ponctuellement. « Certaines se retrouvent dans un de nos espaces uniquement pour mener un rendez-vous client, d'autres pour se documenter en matière de formation ou pour développer leurs projets en maturation » explique Marina Patroucheva. La directrice apprécie tout particulièrement les moments où beaucoup de monde se retrouvent dans les locaux. Lors des Before Week, par exemple. « C'est tous les lundis matin, j'accueille une cinquantaine de personnes, de 09h à 11h, pour un temps d'échange sur une thématique. Ça peut être : comment se créer un réseau,

comment gérer mon image sur les réseaux sociaux ou encore la santé des dirigeantes d'entreprises » énumère-t-elle.

Encourager l'entrepreneuriat

L'actualité du collectif tourne aussi actuellement autour d'un nouveau projet : la FEE, Fresque des Énergies pour Entreprendre. « C'est un outil pédagogique innovant et participatif qui vise à guider les jeunes, seniors, entrepreneurs, salariés, et porteurs de projets dans une réflexion approfondie sur l'entrepreneuriat » présente Marina Patroucheva avant de développer : « Elle repose sur 35 cartes thématiques abordant des éléments clés comme l'argent, le leadership, les valeurs et la gestion du temps, créées à partir de livres spécialisés, d'articles, de podcasts et de témoignages de dirigeants ». Pour donner vie à ce jeu sur la création et la façon de faire prospérer une société, douze experts ont œuvré pendant six mois pour en dessiner les contours, choisir le contenu, le graphisme, prototyper l'outil et récolter 15000€ de financement participatif. Les ambassadeurs du projet vont bientôt pouvoir diffuser la fresque, partir en tournée, intervenir auprès de futurs entrepreneurs, d'acteurs économiques locaux et d'établissements scolaires pour faire briller la FEE du Collectif Or du commun.

Matthieu Frey

Collectif Or du commun
4 Grand'rue - 68280 Andolsheim
07 55 53 08 57
collectiforducommun.org
  Collectif Or du commun
  collectif-or-du-commun

+ 80 COLLABORATEURS / 11 AGENCES / 3 ENTREPRISES

WWW.SAMINFORMATIQUE.COM

SAM INFORMATIQUE ALSACE

68180 HORBOURG-WIHR

03 67 34 15 85

L'Épicerie épicienne de Sandra Fricadel, le rendez-vous des amoureux du produit insolite et de qualité, depuis Sélestat

Petite fille et arrière-petite-fille d'épicier, Sandra Fricadel a fini par se faire rattraper par l'histoire familiale... En 2021, après plusieurs années de maturation, cette amoureuse du beau produit ouvre les portes de son Épicerie Epicurienne au cœur de Sélestat.

Certains ne poussent pas leurs portes que pour s'offrir ou offrir les fameuses Jeannette, ces madeleines fabriquées à Caen depuis 1850. L'Épicerie épicienne est la seule à proposer dans toute l'Alsace. Une adresse aussi pour les amateurs du célèbre chocolat Bonnat. « Je me suis battue pour pouvoir le proposer, souligne d'ailleurs Sandra Fricadel. Je suis la seule à disposer de la licence à Sélestat. » La particularité de cette épicerie fine est de ne proposer que des produits rares, de qualité, et que l'on ne trouve pas ailleurs, comme les fleurs d'hibiscus de Strasbourg, l'harrissa à la rose... Des produits de terroir, mais aussi en provenance de bien plus loin dans le monde. Une épicerie cosmopolite dans laquelle tout le monde trouve sa petite dose de bonheur.

Des produits bios, sans gluten, sans conservateurs... Pour tous les goûts et tous les budgets

Sandra Fricadel propose près de 1500 produits, issus de 120 fournisseurs différents. « Si on me fait un mauvais retour, alors je le sors, souligne-t-elle d'ailleurs. Mes produits sont fabriqués par des producteurs qui apportent un soin tout particulier à ce qu'ils mettent dans leurs pots. » Des produits bios, sans gluten, sans conservateur, pour tous les budgets. « Si j'avais plus de place, je proposerais tout une gamme en vrac... » 80% de sa clientèle vient de Sélestat. Quelques clients font la route depuis Strasbourg, Colmar

et même depuis Paris, à l'occasion de séjours alsaciens prolongés.

Un voyage pour l'habitant, tout autour du monde, par le palais

Une boutique qui remplit également son rôle social de proximité, « à l'ancienne ». « Certains de mes habitués viennent chercher leur café, leur petit pot de pesto pour la semaine... D'autres uniquement pour tailler la bavette. Cette relation de proximité, je veux la développer de plus en plus. Pour moi, il est important d'apporter un peu de réconfort à mon échelle. » Une clientèle - à 70% féminine - qui aime le « bon manger ». « Ce sont des personnes qui préfèrent venir acheter un poiscamole (une tartinade à base de petits pois, de menthe et de noix de cajoux), à base de produits français, qu'une terrine produite à partir d'avocats qui viennent de très loin. » Des produits pour « faire voyager l'habitant » par le palais, lui permettre de s'évader. Et quoi de mieux pour s'évader que de s'approvisionner parmi les quelques 130 épices proposées en boutique. « Les gens peuvent ne prendre que serait-ce 5g ! »

Les produits en boutique, sublimés à l'occasion d'événements professionnels

Sandra Fricadel travaille également avec les professionnels. Sa spécialité reste les plateaux composés de fromages et de charcuteries, pour

des buffets d'une centaine de personnes à l'occasion d'une inauguration par exemple, ou alors des réunions d'une quinzaine de participants. « Je ne transforme rien, je travaille uniquement le produit que j'ai en boutique, je le sublime », souligne-t-elle. Elle compose également des compositions personnalisées, tout au long de l'année. « Je travaille avec une agence immobilière qui offre un coffret à chacun de ses acheteurs. J'ai réalisé 350 coffrets pour un fabricant de caravanes que j'ai envoyés partout en France. »

Elle est aussi l'adresse incontournable des cadeaux de fin d'année. « J'ai des ados d'une quinzaine d'années qui viennent chercher un chocolat pour leurs parents, jusqu'à la personne âgée de 94 ans qui achète un petit quelque chose pour son infirmière. Sandra Fricadel n'en voit d'ailleurs certains qu'à Noël, pour composer un cadeau gourmand et pas ordinaire. » Un coffret que l'on compose selon son envie. Deux terrines de légumes, une terrine de poisson, des petits gressins au romarin, une vinaigrette de dix ans d'âge et une huile d'olive fumée ont - par exemple - fait le bonheur d'amateur d'apéritif à partager.

Emilie Jafrate

L'épicerie Épicienne
4, rue de la Poste - 67600 Sélestat
03 88 92 98 14
lepicerie-epicurienne.fr
 L'épicerie épicienne
 lepicerieepicurienne



Après 25 années passées dans le commerce en tant que salariée, Sandra Fricadel a décidé de voler de ses propres ailes à travers son concept bien à elle, l'Épicerie épicienne.

Le Petit Paris de Stéphanie Klutké et ses cosmétiques artisanaux, éthiques, fait maison et avec amour depuis Soultzmatt

Il lui en a fallu du temps pour trouver sa voie... En ouvrant sa Savonnerie Le Petit Paris à Soultzmatt, Stéphanie Klutké travaille aujourd'hui en accord avec ses valeurs. Elle met au point des produits cosmétiques à base de matières premières naturelles.

Et puis un jour les planètes se sont alignées. La savonnerie Le Petit Paris est le fruit d'un ensemble d'événements arrivés au fil des ans. Il y a d'abord eu la naissance de son premier enfant, il y a dix ans. « Je faisais tout moi-même, les repas, la lessive, les produits de beauté..., se souvient la jeune femme. Je me suis aussi orientée vers la naturopathie. C'est toute une philosophie qui s'est ouverte à moi. » Et puis est survenue ensuite cette sensation de ne plus être à sa place au sein du milieu paramédical.

Un projet de longue haleine

Printemps 2021, tout s'éclaircit. « Je me suis levée un matin avec la ferme intention d'ouvrir ma savonnerie et ma boutique de produits cosmétiques », souligne-t-elle. S'ensuit alors un an de préparation pour trouver la bonne recette. Un travail de recherche et d'expérimentations. « J'ai lancé des sondages via les réseaux pour connaître les attentes des gens. » Des clients davantage favorables aux produits liquides que solides, par exemple. Le Petit Paris finit par ouvrir ses portes le 17 septembre 2022 à Soultzmatt.

Une trentaine de produits conçus en deux ans

Savons, savons lactés à secouer, shampoings, gommages, masques, huiles sèches, gelées démaquillantes, et bougies constituent son quotidien. En deux ans, Stéphanie Klutké a élaboré une trentaine de produits. Le déodorant et le stick à lèvre sont les derniers arrivés. Ses savons sont à 70% composés de produits français. Tous sont réalisés au cœur de son atelier attenant. Les huiles végétales sont à la base de chacun de ses produits. Autre particularité, cet esprit éco-responsable qui se retrouve jusque dans

ses contenants, en plastique 100% recyclé. « On peut me ramener les contenants pour les réutiliser, du flacon à la pompe. »

Une ode au voyage

Les odeurs sont son moteur. « Pour moi, c'est une chance de pouvoir sentir. L'odeur apaise, elle transporte, aussi. » Ses best-seller sont les savons à la fleur d'eau, à l'azalée mais aussi au bois de oud. Des fragrances atypiques aussi, à l'instar de l'ilang. Stéphanie Klutké s'attache à faire voyager ses clients par les odeurs. « J'utilise des parfums de Grasse. Les molécules, qu'elles soient naturelles ou synthétiques, ne sont pas cancérogènes. » La jeune femme propose également une gamme sans odeur et sans allergènes. « J'utilise de l'huile de prune, une huile de noyau. »

Un hommage à l'Histoire de Soultzmatt

Cette boutique est un lieu chargé d'Histoire. Et son nom est un hommage à la période festive qu'a connue Soultzmatt. « En 1870, on la surnommait "Le Petit Paris". La commune était riche en commerces, pleine de vie. » Une boutique installée dans la maison familiale de son compagnon et dans laquelle s'était établi un coiffeur, pendant 36 ans. « Avant lui, il y avait un magasin de chaussures qui appartenait aux grands parents de mon conjoint. Ils étaient cordonniers. » Stéphanie Klutké finit de boucler la boucle.

Des savons personnalisés pour les entreprises aussi

Si elle dispose d'une boutique en ligne, ce qu'elle apprécie tout particulièrement, c'est le contact client. « Les locaux adorent faire des cadeaux.



Stéphanie Klutké réalise produits cosmétiques et bougies à base de matières premières 100% naturelles, au cœur de son atelier attenant à sa boutique, le Petit Paris 1870 à Soultzmatt.

Ils sont fiers de pouvoir offrir quelque chose fabriqué ici. Ils aiment aussi me voir à l'atelier, lorsqu'ils poussent ma porte. Au départ, je me suis dit que je vivrais par le biais d'Internet, mais pas du tout. » Une clientèle qui n'hésite pas à se faire guider par l'artisan. « J'ai juste besoin de connaître leur budget, l'âge, si c'est pour un homme ou une femme. » Pour la fête des pères, par exemple, la savonnière amis au point un savon au génié, vendu en coffret avec un gin artisanal. Pour les professionnels, Stéphanie Klutké propose des savons personnalisés au logo de l'entreprise, par exemple.

Des idées de développement

Chaque développement lui demande du temps et de la patience, ainsi qu'une validation par un toxicologue. « On me demande souvent des diffuseurs d'ambiance. J'ai tout le matériel pour. Il faut

maintenant que je fasse les tests, mais aussi que je me mette au point avec la réglementation. » Au rang de ses envies de développements, une offre mensuelle ou trimestrielle en maturation. Parmi les pistes en réflexion aussi, celle de proposer ses produits au cœur des hôtels/restaurants.

Emilie Jafrate

Savonnerie Petit Paris
60, rue de la Vallée - 68570 Soultzmatt
06 75 04 91 56
savonpetitparis.fr
 Savonnerie artisanale "Le petit Paris"
 savonneriepetitparis

Fleurs Wurtz, l'aventure familiale centenaire depuis Ribeauvillé

C'est une aventure entrepreneuriale familiale qui dure depuis 1921. À chaque génération, ses problématiques. Des problématiques auxquelles l'entreprise a su s'adapter de génération en génération.

Avec cinq boutiques installées entre Colmar, Epfig, Gertwiller et Ribeauvillé, Fleurs Wurtz a bien grandi depuis sa création en 1921. Une société d'une quinzaine de collaborateurs, en recherche aujourd'hui de deux fleuristes pour étoffer son équipe, l'une secteur Gertwiller/Epfig et la seconde pour Ribeauvillé. Laura Blanck représente la quatrième génération à perpétuer l'histoire familiale, non pas par amour des fleurs, mais pour le challenge du développement.

Le challenge du développement

Entrée dans l'entreprise familiale en 2015, elle gère les magasins aux côtés de sa maman, Astrid. « Je navigue entre le magasin et les serres depuis que je suis née, explique la jeune femme. J'ai débuté par une formation de commerciale, mais cela ne m'a pas plu, alors j'ai rejoint maman, il y a neuf ans, aussi parce que l'heure de la retraite va bientôt sonner. » À son arrivée, Laura a développé le site Internet de la maison ainsi que sa boutique en ligne. Elle a également restructuré la gestion de stocks. La gestion est au cœur de ce quotidien de chef d'entreprise. « Le lundi, je suis seule en boutique avec ma mère, détaille-t-elle. Le mardi, je suis à Ribeauvillé. Il a fallu par exemple réceptionner les articles de Noël et préparer la Toussaint. Le mercredi je file à Epfig. Le jeudi, les fleurs arrivent, le vendredi, il faut passer les commandes du week-end. »

De la vente en gros à la production

Le magasin de Ribeauvillé est le plus important des cinq boutiques. 4000m², magasin et serre confondues. C'est d'ailleurs là que tout a démarré, avec de la production de légumes, Jean Leininger, maître jardinier horticulteur aux manettes. Les générations suivantes s'orientent da-

vantage sur la production de fleurs : Géraniums, Saint Pauleas - de la bouture à la plante finale - Hortensias, Gloxinias, Azalées, Chrysanthèmes et Poinsettias. Si la société familiale a connu les beaux jours de la vente en gros, cette activité s'est peu à peu éteinte. Pour pallier cette baisse d'activités, la maison Wurtz a choisi d'étoffer sa production. Un secteur géré aujourd'hui par le tonton, Alain Wurtz, les mains dans la terre au quotidien.

À Noël, deux semaines d'installations chez les professionnels

Leur clientèle est composée de particuliers. Des fidèles, pour certains, depuis plus de 30 ans. Fleurs Wurtz fait partie intégrante des événements de la vie, de la naissance au mariage, en passant par les communions, le deuil ou encore les différentes fêtes qui viennent rythmer chaque année. Son équipe de fleuristes intervient également pour les professionnels. « Notre différence, nous la faisons sur la décoration », souligne d'ailleurs Laura. Les restaurateurs hôteliers représentent une part importante de cette clientèle et la période de Noël un véritable temps fort avec une équipe de 5/6 personnes dédiées à l'installation. « C'est la période où nous nous amusons le plus. Nous, nous devons faire évoluer nos idées d'années en années, que ce soit en termes d'objets, de plantes, de matériel... Ce sont quinze jours pour lesquelles nous sommes non-stop en extérieur. »

Après les ateliers de Noël, les ateliers de Pâques ?

Laura Blanck a également mis en place toute une série d'ateliers. Ceux de Noël ont bien évidemment immédiatement connu un succès fou. « Les gens aiment décorer pendant cette période-là. Décorer



Alain Wurtz à la production, entouré de sa sœur Astrid (à droite) et sa nièce, Laura, au cœur de leurs serres à Ribeauvillé.

et partager. C'est vraiment une période propice à ce type d'événements. » Fleurs Wurtz participe également à l'événement Life Event à Ribeauvillé, le salon pour trouver idées et intervenants d'un événement réussi. Et puis Laura Blanck n'a toujours pas dit son dernier mot pour Pâques. « J'aimerais proposer des ateliers décoration mais cela dépendra de notre personnel... »

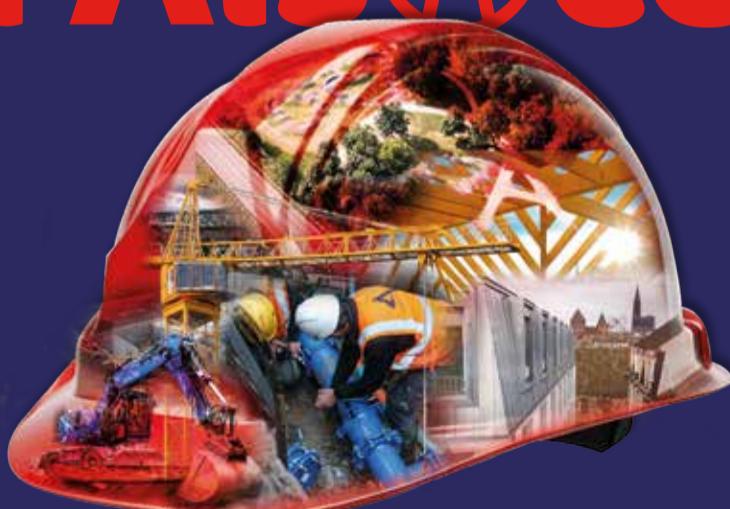
Emilie Jafrate

Fleurs Wurtz
2, rue de Landau - 68150 Ribeauvillé
03 89 73 61 83
fleurs-wurtz.fr
[Fleurs Wurtz](https://www.facebook.com/fleurswurtz)
[@fleurswurtz](https://www.instagram.com/fleurswurtz)

ARKÉDIA
Bâtir • Construire • Aménager

Mulhouse | Colmar | Strasbourg

L'art de bâtir l'Alsace



Charpente construction bois & Couverture Zinguerie
Gros œuvre, Génie Civil & Tout Corps d'État
Travaux Publics Environnement
Aménagements extérieurs & Paysages

03 89 27 92 60
contact@arkedia.fr
arkedia.fr

You désirez communiquer dans

Le Périscope
Le média des entreprises locales

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

MAISON THOMAS
TRAITEUR ■ ÉVÉNEMENTS ■ BOUTIQUE
DEPUIS 1987



www.traiteur-thomas.com

CAISSE D'EPARGNE GRAND EST EUROPE

Les débuts prometteurs de l'Auberge du Brand à Turckheim, avec Manon Nunninger

Manon Nunninger est cogérante de l'Auberge du Brand avec son mari, Luc Nunninger, chef de cuisine. Le couple a repris l'établissement emblématique de Turckheim au printemps 2024 avant une ouverture réussie au début de l'été.

« J'ai toujours eu l'idée derrière la tête de prendre un établissement avec mon mari » raconte Manon Nunninger, ancienne étudiante de l'école hôtelière de Poligny dans le Jura. Franchir le pas, après six ans de vie commune est donc une concrétisation pour le couple qui a flashé sur Turckheim. « Nous tenions à trouver un établissement gérable à deux, Luc en cuisine, moi en salle. Juste après une visite dans cette ville magnifique, nous sommes allés sur Le Bon Coin, et nous sommes tombés sur l'Auberge du Brand et cette dernière qui était en vente. Nous avons sauté sur l'occasion » sourit-elle.

Les débuts de la nouvelle Auberge du Brand

Manon et Luc Nunninger ont donc décidé de se lancer au printemps 2024. « Au moment de prospecter les banques, le feeling est immédiatement bien passé avec Madame Saltzborn de la Caisse d'Epargne Grand Est Europe » commence la dirigeante avant de poursuivre : « Nous avons eu plusieurs rendez-vous lors desquels nous avons pu présenter

notre projet d'achat du fonds de commerce, l'affiner. Nous nous sommes fait conseiller sur les assurances, les garanties. C'est grâce à Madame Saltzborn que nous avons pu avoir la Bpi en cautionnement de notre projet » explique Manon Nunninger. Le couple a pu signer le 31 mai et se mettre à réaliser des travaux. « Nous avons voulu transformer l'Auberge du Brand à notre image, en faire un lieu accueillant, chaleureux et classe » confie-t-elle. Le couple a réalisé son premier service dans ce restaurant de 26 couverts avec sa famille et ses amis le 22 juin, avant d'ouvrir au public la semaine suivante.

Clientèle affaire, locale et touristique

« Cet été, nous avons été impressionnés par l'affluence et les retours chaleureux que nous avons reçus de nos clients » déclare la cheffe d'entreprise. « Le midi, nous avons un menu appelé Le retour du marché, avec entrée, plat, dessert, qui change toutes les semaines et qui est optimal pour la clientèle d'affaires ». Au déjeuner comme au dîner, la cuisine est toujours « gastronomique, travaillée avec des produits

frais, de saison et français » détaille-t-elle avant de parler des vins. « Nous travaillons avec les vignerons de Turckheim et les indépendants distribués par Esprit Vin à Colmar, ce qui nous permet d'être conseillés et de pouvoir changer régulièrement de carte ». La jeune maman estime être devenue dirigeante tout en ayant un bon équilibre lui permettant de profiter de sa vie de famille. Les semaines à venir seront toutefois chargées pour le couple. « C'est l'année de tous les tests pour nous car après l'achat, les travaux et le début de l'activité du restaurant, nous sommes en pleine période de réservations pour

les 6 chambres de notre hôtel pendant les fêtes de fin d'année » conclut Manon Nunninger, qui s'apprête à vivre son premier Noël turckheimois, à la tête de l'Auberge du Brand.

Matthieu Frey

L'Auberge du Brand
8 Grand'Rue - 68230 Turckheim
03 89 27 06 10
aubergedubrand.fr
 Auberge du Brand
 aubergedubrand
 manon-nunninger



Manon Nunninger, cogérante de l'Auberge du Brand, à Turckheim

Professionnels, avec Tap to Pay votre smartphone* devient un terminal de paiement.

Scannez et découvrez une nouvelle solution simple, sûre et rapide pour encaisser vos clients où que vous soyez.


CAISSE D'EPARGNE
Grand Est Europe
Vous êtes utile.
Banque & Assurances

Document à caractère publicitaire et sans valeur contractuelle

*Sous réserve de compatibilité, voir conditions sur www.caisse-epargne.fr

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 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 - Altmann+Partners - Crédit photo : Getty Images.

Emilie GIRARD, Directrice Commerciale Pros, est à votre écoute. N'hésitez pas à la contacter :
emilie.girard@cegee.caisse-epargne.fr • Tél. 06 20 06 04 06 (Appel non surtaxé, coût selon votre opérateur.)

6

www.le-periscope.info

L'Étonnante Fabrique : les œuvres d'arts sucrées signées Fanny Huttard à Wintzenheim

L'Étonnante Fabrique est l'histoire d'une reconversion. Celle de Fanny Huttard. Infirmière pendant dix ans, c'est par la gourmandise qu'elle prend désormais soin des gens.



C'est au cœur de son laboratoire à Wintzenheim, que Fanny Huttard a élaboré ses propres recettes de cookies. Des cookies moins sucrés et moelleux plus longtemps

2020, le déclic. Infirmière de formation, Fanny Huttard décide d'opérer un virage à 360 degrés. Elle démissionne et se lance à corps perdu dans la pâtisserie. « Je ne me l'explique pas. J'étais simplement sûre de moi et j'avais envie de me lancer. » Et de se lancer dans les règles. Fanny

Huttard passe son CAP de pâtissier entre 2020 et 2021, avant de passer ses dix semaines de stage en boulangerie-pâtisserie à Colmar. Une expérience qui lui permet de découvrir les dessous de la vie d'une entreprise, tout en la confortant dans sa décision à devenir son propre patron.

« Je me voyais vendre de la pâtisserie »

Il faut dire que la pâtisserie est une affaire de famille. Elle se transmet de mère en fille. Et Fanny Huttard n'a évidemment pas échappé. « Je passe des heures derrière mes fourneaux. Au départ, j'étais davantage attirée par la cuisine, mais je me voyais vendre de la pâtisserie », sourit-elle. Et elle en a passé des heures à visualiser des vidéos pour apprendre techniques et recettes.

Des sculptures en pâte à sucre

La jeune femme s'est ainsi perfectionnée dans le cake design. La pâte à sucre, elle la sculpte selon la thématique. Des petites figurines qui viennent faire vivre ses créations gourmandes. « Moi qui n'étais pas très douée en arts plastiques, je me suis découvert un côté artiste », sourit-elle. Elle s'est également spécialisée dans les "Wedding Cake". Depuis un an, Fanny Huttard propose aussi ses propres recettes de cookies. Sept parfums au total : orange chocolat noir, framboise chocolat blanc, chocolat banane sans œuf, chou-chou, coco chocolat au lait, choco noisette cœur de guandu et pécan cœur caramel beurre salé. Des cookies proposés une fois par semaine dans les menus du jour par un traiteur de Bergheim, à raison d'une trentaine de pièces par mois.

Des cookies moins sucrés et moelleux plus longtemps

La pâtissière met un point d'honneur à n'utiliser que des produits naturels. La couleur rose de son cookie framboise chocolat blanc vient d'une fève

de cacao rubis. Des cookies dont la composition leur permet d'être moins sucrés et de rester moelleux très longtemps. Elle s'approvisionne en matières premières auprès de la Coop des Boulangers de Colmar.

350 cupcakes pour les 125 ans de Timken

Fanny Huttard a noué des partenariats avec des professionnels. Elle travaille régulièrement avec l'Agence Pétillante de Marckolsheim, mais aussi Mise en Scène à Sundhoffen, qu'elle fournit en Wedding Cake, notamment. Elle réalise des gâteaux pour les événements de Mme Confettis à Wintzenheim, dont la spécialité est d'occuper les enfants pendant les mariages mais aussi les anniversaires. Fanny Huttard aime répondre aux demandes des entreprises. Pour les 125 ans de Timken, la pâtissière a réalisé 350 cupcakes. « Produire en grande quantité, c'est le genre de défi que j'adore », sourit la jeune femme. Pour le particulier, Fanny Huttard ne prend des commandes qu'à partir de 15/20 parts minimum. « Sinon je travaille à perte, glisse-t-elle. Ce sont les événements importants qui permettent d'être rentables. »

Une boutique à cookies en tête

De la pâtisserie traditionnelle, Fanny Huttard a bien grandi depuis. L'ouverture d'une boutique de cookies à Colmar commence à lui trotter dans la tête mais avant cela, la pâtissière songe à développer un site de vente en ligne pour pouvoir envoyer ses cookies au-delà de l'Alsace.

Emilie Jafrate

L'Étonnante Fabrique

38, rue du Tiefenbach - 68920 Wintzenheim

[L'Étonnante Fabrique Wintzenheim](#)

[letonnantefabrique](#)

CABINET SPÉCIALISÉ EN RECRUTEMENT DE TALENTS
CDD | CDI | ACCOMPAGNEMENT RH

OUVERTURE DE NOTRE NOUVELLE AGENCE à Burnhaupt-le-Haut entre Mulhouse & Belfort

working-success.fr

XPENG G6 Propulsion Autonomie Standard

À partir de **560 € TTC / mois¹**

SANS APPORT

XPENG | CAR AVENUE

21 Avenue de Suisse 68110 Illzach
03 89 33 27 37

¹Offre réservée aux Professionnels. (LLD) Location Longue Durée 48 mois et 40 000km pour le financement d'un XPENG G6 Propulsion Autonomie Standard 255ch/88kWh. LLD sans 1er loyer majoré suivi de 49 loyers mensuels de 560€ TTC. Entretien et prestations facultatives inclus. Voir conditions en concession.

Pensez à covoiturer. #SeDeplacerMoinsPolluer

Kirsty Hood, passion sport et informatique, au service de FizzUp, l'application de sport sur mesure et 100% alsacienne

Proposer une activité sportive accessible à tous, personnalisable et à faire depuis chez soi, c'est la raison d'être de FizzUp, une application 100% alsacienne. Derrière cette appli, Kirsty Hood, passionnée de sport et d'informatique, elle est entourée d'une équipe d'une quinzaine de personnes.

Que l'on soit en présentiel ou à distance... Chez FizzUp... Tous les matins, le même rituel. À 8h50 tapantes, tout le monde se connecte pour une session de mise en route en commun. « C'est un moment pour s'étirer, prendre un peu de temps pour soi, avant de passer la journée derrière son bureau, explique Kirsty Hood. En bas, nous avons une salle dédiée au sport, chacun peut en faire quand il le veut. »

Une accessibilité à tous et une personnalisation poussée

FizzUp est une application de sport 100% alsacienne, née il y a dix ans en Alsace, à Colmar plus précisément. Une application adoptée par 7 millions d'utilisateurs dans 130 pays différents et traduite en sept langues. Les atouts de cette appli? Son accessibilité au plus grand nombre et une personnalisation poussée. FizzUp a même créé une plateforme en partenariat avec Siel Bleu pour les personnes souffrant de fragilités, à l'instar de la fibrose pulmonaire, par exemple. « La puissance de notre technologie est un autre axe de démarcation », souligne d'ailleurs Kirsty Hood

L'aventure FizzUp depuis 2016

La dirigeante intègre l'histoire FizzUp en 2016. Kirsty Hood cherchait à donner un tournant à sa carrière. Alors consultante en informatique, elle cherchait à calmer ce rythme effréné qui pouvait la mener de Paris à Milan en passant par Amiens ou encore jusqu'au Brésil en l'espace d'une semaine... Passionnée par le développement numérique et digital, elle tombe "bêtement" sur une annonce publiée par l'ancien dirigeant de FizzUp au détour d'une recherche internet dans le TGV. « Ils cherchaient un community manager, se souvient-elle. J'ai tout de même postulé en précisant que j'avais d'autres compétences. Et puis les planètes se sont alignées puisqu'ils avaient besoin aussi de quelqu'un qui puisse structurer et organiser toute l'entreprise. »

Pour les sportifs et les sédentaires

Même si tout le monde peut l'utiliser, peu importe son âge, le cœur de cible reste les 25/40 ans. Mais les fonctionnalités permettant de personnaliser son appli selon ses capacités permettent de toucher un public plus large, des sportifs aux sédentaires. « Mon neveu par alliance a 22 ans et il l'utilise pour

faire sa musculation chez lui parce qu'avec ses études de médecine en parallèle, il dispose de très peu de temps. Ma maman de 72 ans, elle aussi l'utilise, pour ses étirements, son yoga et son renforcement. Rien que dans mon entourage, les utilisateurs sont complètement différents. J'aime savoir que nous pouvons leur apporter du bonheur et du plaisir, tout en améliorant leur qualité de vie », se réjouit-elle.

Un marché BtoB à développer

La volonté de Kirsty Hood désormais, est de faire de FizzUp un outil aussi BtoB. Des entreprises à qui FizzUp peut proposer des tarifs avantageux pour ses salariés. Un moyen aussi d'encourager leurs collaborateurs à prendre soin de leur santé. FizzUp peut également être utilisé en marque blanche. « Nous créons alors une plateforme dédiée à un public cible, explique Kirsty Hood. Nous pouvons créer un programme et des séances pour une usine afin de prévenir les TMS, par exemple ou pour une entreprise inquiète des problèmes de sédentarité développés au cœur de son personnel... » La troisième solution est de proposer des modules spécifiques, travaillés avec de thérapeutes et les insérer ensuite dans les applis déjà utilisées par l'entreprise.

Des coachs professionnels pour créer des vidéos

FizzUp, c'est plus de 2000 exercices et une équipe de quinze personnes dédiées à la faire évoluer au quotidien. Kirsty Hood s'appuie sur des coachs locaux pour tourner ses vidéos. « La plupart d'entre eux travaillent avec nous depuis 5/10 ans déjà », souligne la directrice. Les exercices proposés se déclinent à l'infini. « Pour ce qui est de l'escalade, nous avons par exemple tourné un travail de renforcement de la main avec les frères Mawem. Cet exercice est utilisé aussi par des personnes vieillissantes, ayant besoin de travailler leur force pour leurs gestes du quotidien, comme tenir un sac de course par exemple... »

Emilie Jafrate



Kirsty Hood a rejoint l'aventure FizzUp en 2016, avant d'en prendre les rênes.

FizzUp
10, Place de la Gare - 68000 Colmar
fizzup.com
 [FizzUp](#)
 [FizzUp](#)
 [fizzup](#)


gaial
DÉCONSTRUCTION
DÉSAMIANTAGE

DÉSAMIANTAGE
DÉCONSTRUCTION
DÉPLOMBAGE

24 rue Louis-Joseph Gay-Lussac
68000 Colmar
 03 89 21 84 02
contact@gaial-dd.eu


alter
TRAVAUX PUBLICS

TRAVAUX PUBLICS
TERRASSEMENT
VOIRIE

18 rue Louis-Joseph Gay-Lussac
68000 Colmar
 03 89 21 84 00
accueil@alter-tp.eu


zénith
UNION D'ENTREPRISES

Des entreprises membres de