

# Le Périfscope

Le média des entreprises locales

le-periscope.info |    



## EDITO

### Un journal qui fait sourire

Quand on part sur le terrain, on sait qu'on va trouver des histoires. Mais ce qu'on cherche, c'est ce petit moment précis où un mot, un détail, une idée partagée nous fait dire : « Là, il y a quelque chose à raconter. »

Dans cette édition, on a croisé des parcours bien menés, des intérieurs bien pensés, des reconversions posées, des envies claires. On a senti de l'exigence, du soin, de la gourmandise aussi — et toujours ce plaisir de faire les choses sérieusement, mais avec légèreté.

Chaque entreprise rencontrée nous a transmis un peu de son énergie. Une envie de faire mieux, d'être utile, de créer du lien. Qu'il s'agisse d'agencer un lieu de vie, de relancer une boutique, d'inventer un modèle de conseil ou de travailler le chocolat comme une matière précieuse, tout se fait avec précision, respect et enthousiasme.

Ce qu'on retient ? Une économie locale bien vivante, pleine d'initiatives concrètes, souvent créatives, toujours humaines. Des professionnels qui écoutent, qui ajustent, qui construisent avec envie.

Et si les univers sont très différents — de la menuiserie à la seconde main, du voyage à la restauration — ce qui nous reste, c'est cette même attention portée à l'autre, ce même sourire à l'entrée.

On espère que vous prendrez autant de plaisir à lire ce numéro que nous en avons eu à l'écrire.

Belle lecture à vous.

Marion Derendinger

## Les créations bois sur mesure et innovantes d'EB Menuiserie signées Eric Boeglin, depuis Westhalten

**Le bois est leur fil conducteur. Menuisiers de formation, Eric Boeglin et Romain Furstenberger mettent leur savoir-faire au service de créations personnalisées et sur-mesure, sans limite et sans contrainte.**

La passion est son moteur. Du haut de ses six ans à peine, Eric Boeglin "bricolait" déjà. « Cela a commencé par des caisses à savon, se souvient-il. J'étais en concurrence avec mon voisin. Nous étions chacun dans nos garages respectifs pour améliorer nos bolides et les rendre plus performants ». Eric Boeglin s'engage dans la voie classique de la menuiserie avant de devenir salarié, pendant 14 ans. En 2013, il fait le choix de l'indépendance, en créant EB Menuiserie. Depuis 2024, il œuvre en binôme aux côtés de Romain Furstenberger, son ancien collègue, venu le rejoindre dans l'aventure.

### Plus forts à deux

Le binôme s'apporte mutuellement. Eric forme Romain à la gestion d'entreprise, l'élaboration des devis, la comptabilité, la relation clients... Romain, lui, apporte sa technicité et sa vision de la menuiserie à Eric. « Nous avons aujourd'hui deux points de vue différents. Romain me soulage aussi sur les chantiers. La charge mentale est divisée par deux, souligne Eric. Nous disposons aujourd'hui de davantage de réactivité dans la prise de rendez-vous ». Une complémentarité mais une même vision dans la rigueur du travail, la créativité et un soin tout particulier apporté aux finitions.

### Des formats hors standards et hors normes

EB Menuiserie ne se limite pas à la réalisation de portes, tables et placards. Ses réalisations sont empreintes de nouvelles technologies, des LED intégrées, des tiroirs motorisés. La personnalisation et le sur-mesure font la force de ces artisans. « Nous nous adaptons aux envies et à l'espace. Les poutres ne sont pas un problème pour nous », glisse Eric Boeglin. La menuiserie est spécialisée dans les formats hors standards et hors normes. Elle réalise du mobilier (cuisine, table, meuble



Eric Boeglin, le dirigeant, et son menuisier Romain Furstenberger, à l'écoute des envies, pour des créations sans limite.

salle de bain, dressing etc), de la menuiserie générale aussi bien que des extérieurs.

### 80% de chantiers réalisés auprès de particuliers

Leur cœur de clientèle est composé de particuliers, à 80%. EB Menuiserie est ainsi intervenu au cœur d'une maison de vigneron du secteur, de la cuisine à la salle de bain, en passant par le dressing. Côté professionnels, le comptoir d'accueil d'un cabinet dentaire à Ensisheim, par exemple, est signé EB Menuiserie. Leur secteur géographique reste local, de Mulhouse à Colmar. De nombreux viticulteurs font appel à leur savoir-faire. Les artisans se fournissent auprès de fournisseurs locaux. Les réalisations sont élaborées à partir de panneaux en bois dans 80% des cas, le bois massif étant de moins en moins demandé.

### Réactivité et flexibilité

Pour répondre aux exigences de leurs clients, les menuisiers ont investi dans des outils perfor-

mants, à commencer par de l'outillage électroportatif. « Nous fonctionnons sur batterie ce qui nous permet d'être totalement autonomes et de ne plus dépendre de l'électricité sur chantier ». Leur atelier est équipé de machines à commandes numériques nécessaires à la découpe et l'usinage du bois et des panneaux, mais également d'une raboteuse et calibreuse pour travailler le bois massif. Un local est dédié aux finitions pour vernir et laquer. Un ensemble d'outils qui leur permet de se montrer flexibles et réactifs. « Nous concevons, nous débitons et nous plaquons nous-mêmes. Si nous rencontrons une mauvaise surprise au cours de chantiers, nous pouvons nous adapter et réagir immédiatement, comme un tiroir qu'il faut réduire de cinq centimètres, par exemple ». Le duo maîtrise à la perfection l'art de s'adapter aux contraintes.

Emilie Jafrate

**EB Menuiserie**  
35, rue de Rouffach - 68250 Westhalten  
07 49 64 82 53 / 07 44 72 23 93  
eb-menuiserie.alsace



**OUI AU BRIEF À SUCCÈS,  
NON AU BRIEF SUCCINCT.**

Annonceurs, assurez l'avenir de votre marque avec un brief de qualité et le respect de bonnes pratiques de consultation.



UNION DES CONSEILS  
EN COMMUNICATION  
DU GRAND EST

# La Chocolaterie de Jennifer Bejot : le paradis de la gourmandise artisanale, entre tradition et modernité, depuis Soultz

**Discrète et prudente de nature, Jennifer Bejot commence par régaler les gourmands depuis sa cuisine, chez elle. En octobre 2024, elle franchit une étape décisive : elle reprend l'ancienne pâtisserie Nilly à Soultz et y installe sa Chocolaterie, où tout est fait maison, des viennoiseries aux pralinés, en passant par les pâtisseries raffinées.**

À l'origine, Jennifer se voyait juge aux affaires familiales. Mais des études trop onéreuses la forcent à réorienter son projet. On lui parle alors de la cuisine, un secteur qui ne connaît pas la crise. « *Mais je croyais qu'il fallait forcément tuer des animaux ! Tuer des fraises, c'est moins grave* », plaisante-t-elle. Depuis ses 15 ans, elle n'a pourtant jamais quitté l'univers sucré de la pâtisserie. Diplômée en pâtisserie, confiserie et glacerie à la sortie d'un lycée hôtelier vosgien, elle complète sa formation par un CAP chocolaterie, un CAP boulangerie, puis une spécialisation en traiteur. Déterminée, elle passe même un bac pro boulanger/pâtissier en candidate libre.

## Les traditions régionales revisitées à sa manière

Finaliste du concours national Création et Saveurs en 2022, elle y décroche une place dans le top 8. C'est à cette occasion qu'elle met au point sa Pavlova signature, déclinée au fil des saisons. Ses éclairs, eux, séduisent autant par leur esthétique que leur générosité. Jennifer Bejot aime les classiques régionaux, mais encore plus les réinterpréter. Le Koug'Amande, par exemple ; fusionne le kougelhopf alsacien avec une touche de modernité. « *Notre vitrine n'est jamais très fournie, mais elle change tout le temps* », explique-t-elle.

## Des croissants en éditions limitées

Avant de se lancer, il lui a fallu du temps, de l'audace... Et le soutien de ses proches. Le moment venu, ce sont ses croissants qui lui donnent du fil à retordre. « *Ils rendaient du beurre ! J'ai dû appeler un ami, qui n'a pas hésité à prendre un avion depuis la Norvège pour m'aider à perfectionner ma recette* ». Aujourd'hui, ses croissants sont proposés en éditions limitées, changeant au gré des semaines. En avril, par exemple, les clients ont pu déguster une version garnie d'une crème noisette onctueuse et de noisettes concassées. La pistache, elle est déjà une valeur sûre auprès de sa clientèle.

## Le chocolat, "la chimie qui se mange"

Même si elle aime tous les aspects de son métier, c'est le chocolat qui la fait vibrer. « *C'est de la chimie qui se mange* », sourit-elle. Son rêve ? Ouvrir un jour sa propre chocolaterie, dans un espace plus vaste. En attendant, elle s'approvisionne auprès d'un artisan français pour ses fèves de cacao et sélectionne avec soin des matières premières haut de gamme. « *Ma pistache vient d'Iran et j'utilise uniquement de la vanille en gousse dans mes crèmes et fondants d'éclairs. On en voit d'ailleurs les petits grains noirs* ».



Jamais à court d'idées, Jennifer Bejot propose des créations gourmandes 100% artisanales. Qu'elles soient en chocolat, en viennoiserie ou en pâtisserie, ici, tout est fait avec cœur et passion.

## Une oreille attentive et des créations sur mesure

Jennifer Bejot aime transmettre. Des cours de pâtisserie devraient d'ailleurs voir le jour prochainement. Au fil du temps, la confiance s'est installée, avec des liens privilégiés tissés avec sa clientèle. « *Une dame me racontait qu'elle allait jusqu'à Mulhouse chercher son millefeuille au chocolat. Un jour, je l'ai surprise : elle m'a acheté les neuf d'un coup !* ». Les mardis et mercredis après-midi, son salon de thé ne désemplit pas. L'ambiance y est conviviale, comme à la maison, avec des créations qui s'adaptent aux envies du moment.

## Des douceurs pour les particuliers... Et les pros

La Chocolaterie séduit aussi les entreprises. Jennifer a ainsi réalisé près de 300 tablettes "J'aime Soultz" pour la commune. À Pâques c'est le Spa Les Violettes qui lui a confié ses chocolats, et les Dominicains de Guebwiller font régulièrement appel à elle pour leurs événements. Sa commande la plus importante à ce jour ? 200 ballotins de 250g de chocolats pour une entreprise de nettoyage locale. Un artisanat sincère et généreux qui parle à tous les publics.

Emilie Jafrate

**La Chocolaterie**  
65 rue du Maréchal de Lattre de Tassigny -  
68360 Soultz-Haut-Rhin  
03 89 28 58 18  
lachocolaterie.com

# Cosmoclick Guebwiller : la rencontre de l'art et des sciences au cœur des astrophotographies de Léo Habig

**Fasciné par le ciel, Léo Habig révèle la beauté céleste et les merveilles cachées de l'univers à travers ses astrophotographies. Bien au-delà de simples images, il a développé toute une offre de formations pour rendre cette passion, qui l'anime depuis l'enfance, accessible au plus grand nombre.**

Les étoiles le captivent depuis son plus jeune âge. À force de les observer à l'œil nu, le besoin de les voir de plus près s'impose. Il reçoit son premier télescope à 13 ans, marquant le début d'un véritable apprentissage. « *Il a fallu apprendre à l'utiliser. J'ai commis beaucoup d'erreurs, mais j'ai appris* », confie-t-il. Porté par le désir d'aller plus loin, Léo investit progressivement dans tout le matériel nécessaire à l'astrophotographie. L'invisible commence alors à se révéler.

## « Apporter une part de rêve, de beauté et d'espoir »

Pendant trois ans, le jeune homme s'engage autour d'un tour du monde humanitaire axé sur la protection de l'environnement. De retour en Alsace, il se lance dans l'entrepreneuriat en avril 2024. Cosmoclick devient pour lui un prolongement de son engagement. « *Je ressens un vrai besoin de faire découvrir le ciel, de partager ses beautés invisibles avec le monde, explique Léo Habig. J'ai besoin d'avoir un impact, de contribuer à changer les choses à ma manière. À travers mes images, j'ai envie d'apporter une part de rêve, de beauté, et d'espoir* ».

## Une exigence de qualité dans les moindres détails

Cosmoclick s'adresse aux passionnés en quête d'excellence, tant pour la qualité de l'image que pour celle du support et de l'impression. Léo Habig a tenu à rendre ses œuvres accessibles, avec des prix allant de 39 à 600 euros, selon la taille et le support. Ses photographies sont proposées sur papier photo d'archive, encadrées en papier Fine Art, sur toiles, métal, ou plus atypique, sur acrylique. Elles peuvent être expédiées partout en France, comme à l'international.

## L'expertise technique au service de l'émotion

Parmi les nombreuses galaxies, nébuleuses ou étoiles immortalisées, la plus technique reste la Nébuleuse d'Orion, la plus brillante de son hémisphère, entourée de nuages peu lumineux. Une réalisation qui témoigne de l'expérience acquise au fil des années. Plus poétique, la Nébuleuse de la Tarentule fascine par sa profondeur : « *Chaque couleur est associée à un élément : le vert pour le soufre, le rouge pour*



Passionné par le ciel, Léo Habig s'est formé en autodidacte. Il propose aujourd'hui des clichés uniques de galaxies, de nébuleuses et de planètes, porteurs d'un message d'espoir.

l'hydrogène, le bleu par l'oxygène ». Ce choix n'a rien d'anodin. Il permet à Léo de raconter une histoire. « *L'astrophotographie est la rencontre des sciences et de l'art. La première demande des bases solides, la seconde repose sur une série de choix : les couleurs, la lumière, la composition* ».

## Former pour mieux partager

Il faut près de 20h de travail pour réaliser une seule astrophotographie. Léo pose son matériel dans des lieux exempts de pollution lumineuse comme le Champ du Feu, les vignes surplombant Guebwiller ou encore l'Observatoire d'Osenbach. Ce savoir, il souhaite désormais le transmettre via des modules de formation : séances personnalisées, workshops ou accompagnements ciblés, allant du choix du matériel à la configuration des logiciels.

## Stages intensifs et soirées d'observation pour l'été

Cet été, Léo Habig proposera des stages intensifs d'initiation à l'astrophotographie, destinés à des groupes de passionnés souhaitant apprendre les bases de cette discipline. Chaque participant repartira avec un cliché imprimé. « *J'aimerais aussi organiser des soirées d'observation en pleine nature, autour des galaxies et des nébuleuses. Je peux également proposer des animations sur demande* ». Une idée originale pour les entreprises en quête de team building hors du commun.

Emilie Jafrate

**Cosmoclick**  
68500 Guebwiller  
07 83 53 78 81  
contact@cosmoclick.fr  
cosmoclick.fr

# L'Atelier des Voyages d'Anne Sippel : des séjours sur mesure aux quatre coins du monde

**Grande voyageuse, Anne Sippel commence par conseiller ses proches avant de faire de sa passion un métier. Diplômée d'une formation de Travel Planner, elle lance en 2024 L'Atelier des Voyages, une activité dédiée à la conception de séjours personnalisés partout dans le monde.**

Fortes d'une expérience dans l'événementiel, elle affine au fil du temps son goût pour l'organisation. Le métier de Travel Planner s'impose alors comme une évidence, à la croisée de ses compétences et de ses passions. « Cela me permet de travailler d'où je veux. Et puis, par le passé, mes expériences avec certaines agences de voyage n'ont pas toujours été concluantes », confie-t-elle.

## Un service personnalisé... Et un vrai gain de temps

À travers L'Atelier des Voyages, Anne Sippel conçoit des séjours à la carte : Écosse, Japon, États-Unis, son pays "coup de cœur", ou encore la Nouvelle-Zélande. « On fait appel à moi à cause de la barrière de la langue, mais aussi parce que les gens ne veulent pas se tromper, ou tout simplement par manque de temps », explique-t-elle. Les demandes en Europe sont également nombreuses.

**« J'apprends à connaître les personnes que j'ai en face de moi et leur façon de voyager »**

L'aventure débute toujours par un premier contact - en visio, au téléphone, ou autour d'un café. La date du voyage et le budget sont les

premiers éléments clés. « J'apprends à connaître les personnes que j'ai en face de moi, leur façon de voyager, leurs préférences. Je ne vais pas proposer des musées à des gens qui n'aiment pas ça ». Anne Sippel établit ensuite une estimation budgétaire détaillée, poste par poste. Si celle-ci est validée, elle se charge de trouver le vol le plus avantageux, puis propose deux à trois hébergements par étape, avec leurs points forts et faibles. Le tout, accompagné d'un programme quotidien détaillé.

## Flexibilité, réactivité et confort tout au long du séjour

Le programme peut être structuré à la minute près, ou au contraire, plus souple, selon les envies. « Pour le Vietnam, par exemple, j'ai conçu un itinéraire par quartier, avec une balade à vélo dans les rizières et une sélection de restaurants à proximité ». Anne Sippel reste joignable tout au long du séjour, en cas d'imprévu. « Si les clés d'un hébergement posent problème, par exemple, mes clients vont dîner pendant que je m'en occupe. Une fois, au Japon, un couple s'est rendu compte que le style authentique ne leur convenait pas. J'ai rebooké ensuite leur séjour à Osaka, plus conforme à leurs envies ».



Anne Sippel a fait de sa passion pour les voyages un métier. Travel Planner indépendante, elle conçoit des séjours personnalisés aux quatre coins du globe, selon les envies de chacun.

## Un carnet de voyage numérique, pratique et intuitif

Une fois le séjour validé, Anne Sippel fournit un carnet de voyage numérique intégrant tous les liens utiles : réservations, trajets, cartes interactives... « Et j'ajuste selon les profils. Pour une famille, je peux par exemple ajouter les emplacements des toilettes ou d'aires de jeux ».

## Une construction de voyage en toute transparence

Anne Sippel ne réserve rien à la place de ses clients. Elle construit leur voyage en toute transparence : son estimation budgétaire inclut les frais du séjour et ses honoraires, calculés à la journée selon la durée du voyage et le nombre

de voyageurs. « Je cherche toujours le meilleur rapport qualité/prix, en commençant par les vols ». Son fonctionnement permet d'étaler le budget dans le temps : billets d'avion environ huit mois avant le départ, hébergements six mois avant, activités deux à trois mois avant. Pour l'instant, L'Atelier des Voyages se développe uniquement grâce au bouche-à-oreille.

Emilie Jafrate

**L'Atelier des Voyages**  
Rue Mal Lefebvre - 68250 Rouffach  
06 06 72 36 56  
latelierdesvoyages.fr  
@latelier\_des\_voyages\_par\_anne

## Assurance & Protection Épargne & Retraite



**Spécialistes des  
assurances  
PROFESSIONNELLS  
& ENTREPRISES**

**Vos agents Généraux ABEILLE Assurances proches de vous !**

**Emmanuel LEMBERGER**  
**Matthieu LEMBERGER - Nicolas MULLER**  
66 Avenue de la République 68000 COLMAR  
03 89 41 30 45

**Pascal PAIRIS**  
10 Avenue De Bruxelles  
68350 DIDENHEIM  
03 89 57 62 84

**Céleste FUCHS**  
40 rue de Mulhouse  
68300 SAINT-LOUIS  
03 89 69 14 12

# Capsule by Julien Sélestat, un concept store de seconde main tout en style, par Julien Brassart

Après 22 ans en restauration, Julien Brassart a choisi de changer radicalement de voie. Le 14 janvier 2025, il ouvre Capsule by Julien, sa boutique de seconde main, dans laquelle il propose des vêtements et accessoires de qualité.

Il avait besoin, à l'approche de ses 40 ans, d'un nouveau challenge. Et c'est dans la mode qu'il a choisi de se réaliser. C'est ainsi qu'est née Capsule by Julien. Ici, chaque article est soigneusement sélectionné. Julien Brassart se fournit auprès de professionnels. « Ce sont des vêtements souvent neufs, déstockés. Ils ne doivent pas être délavés, ne présenter aucune tache, aucun défaut, et avoir tous leurs boutons ».

## Un dressing cosy de 30m²

Capsule by Julien n'a rien à voir avec une friperie traditionnelle. Cette boutique ressemble davantage à un dressing de 30m² aux marques accessibles même aux petits budgets. « Je ne fonctionne pas en dépôt-vente mais il arrive que des particuliers se présentent à moi. Si la pièce est intéressante, alors je la rachète en direct ». Les tailles vont du XS au 60, que ce soit pour les femmes aussi bien que pour les hommes. « Les deux extrêmes sont d'ailleurs compliqués à trouver, souligne Julien. Les 34/36 ne sont pas courants et les très grandes tailles non plus ».

## Contact client et conseil

Les collections tournent régulièrement avec des arrivages tous les quinze jours à trois semaines. Ouvert depuis quelques mois seulement, sa clientèle commence à se dessiner. Elle est composée à 90% de femmes, majoritairement de plus de 50 ans. Certains clients viennent depuis

Colmar ou Obernai. Comme en restauration, Julien Brassart aime le contact client, le conseil tendance en plus. « J'aide les gens à décomplexer. Une dame m'a demandé un jour mon avis parce qu'elle avait envie de couleur mais qu'elle n'osait pas ».

## Des accessoires à venir

La clé reste les réseaux sociaux. À chaque nouvel arrivage, Julien affiche les nouveautés en ligne. « Le charme de la seconde main est d'être une pièce unique. Parfois, des clients me passent des coups de fil, je leur dis de passer tout de suite ». Sa boutique en ligne lui permet d'expédier partout en France. « J'y affiche les plus belles pièces et beaucoup de clients se sont habitués à aller faire un tour sur le site avant de venir ». Et avant de voir plus grand, Julien Brassart aimerait enrichir sa boutique d'accessoires. Avec l'arrivée des beaux jours, il envisage de proposer des soirées privées.

Emilie Jafrate

**Capsule by Julien**  
3, route de Bergheim - 67600 Sélestat  
07 69 55 36 26  
capsulebyjulien.com  
f Capsule by Julien



Capsule by Julien est l'aventure entrepreneuriale démarrée le 14 janvier 2025 par Julien Brassart, du côté de Sélestat.

# Sí, Pero : l'hommage gourmand d'Inès Dietrich aux trésors ibériques de son enfance

Avec un père alsacien et une mère espagnole, Inès Dietrich a grandi entre deux cultures. En 2023, elle décide de faire rayonner le meilleur de l'Espagne... Au cœur de Colmar. En ouvrant Sí, Pero, une épicerie fine ibérique pleine de soleil et de saveurs rares.

Après une carrière dans la communication, à Paris, Inès Dietrich ressent le besoin de se reconnecter à ses racines. « J'avais envie d'entreprendre, sans savoir dans quoi exactement », confie-t-elle. C'est alors que remontent les souvenirs d'enfance : les vacances en Espagne, la cuisine généreuse, les odeurs et les rires familiaux. « Avant, quand je revenais d'Espagne, j'avais de l'aïoli plein le coffre », sourit-elle. Aujourd'hui, cet aïoli introuvable ailleurs, elle le propose dans sa boutique, aux côtés de plus de 400 références venues de toute l'Espagne.

## Des produits rares et authentiques

Ouvert en août 2023, Sí, Pero est bien plus qu'une simple épicerie. C'est un hommage vibrant à la gastronomie espagnole, avec une sélection exigeante. Inès refuse de se fournir via des grossistes français. Chaque produit est le fruit d'une recherche minutieuse auprès de producteurs locaux. Elle distingue deux gammes : une première composée de produits du quotidien, et une seconde plus haut de gamme, 100% naturels et sans conservateurs. Le point commun ? La rareté et la qualité.

## Une ambiance lumineuse, loin des clichés

Chez Inès, l'Espagne ne se résume pas à la paëlla. Elle revendique une approche moderne, chaleureuse et épurée. « L'Espagne, c'est aussi le flamenco, la lumière, la joie... C'est pour cela que j'ai choisi l'éventail, loin des clichés de la bodega, sombre. Sí, Pero est un lieu clair, coloré, où l'on voyage dès que l'on pousse la porte ».

## Une clientèle fidèle et curieuse

Sa clientèle est aussi éclectique que ses produits : retraités, jeunes actifs, familles, mais aussi beaucoup de touristes. « En période touristique, certains n'arrivent pas à trouver de table au restaurant et viennent faire leurs emplettes ici pour cuisiner à leur hébergement ». Les espagnols en visite, eux, viennent souvent acheter un cadeau de dernière minute pour leurs hôtes. Inès a ses habitués, avec qui elle tisse de véritables liens de confiance. « J'aime échanger autour de la cuisine, savoir si mes conseils ont été utiles, expliquer mes produits ». Certains clients lui confient même carte blanche pour composer leur apéro. Et pour ceux en quête d'un cadeau original, elle propose aussi des paniers garnis personnalisables.

## Une boutique en ligne et des projets pleins la tête

Depuis peu Sí, Pero est aussi accessible en ligne, avec Clic&Collect pour les plus pressés, ou livraison partout en France. Et l'idée d'une deuxième boutique fait doucement son chemin. « Ce serait l'occasion d'augmenter mes volumes de commande, d'avoir accès à d'autres produits et de passer en direct par certaines marques ».

Emilie Jafrate

**Sí, Pero**  
23, rue Vauban - 68000 Colmar  
03 68 07 70 83  
si-pero.com  
f Sí, Pero



L'Espagne, elle l'a dans le cœur. Inès Dietrich sélectionne avec soin chacun des produits ibériques proposés dans sa boutique colmarienne, pour faire rayonner les saveurs de son enfance.

**CAISSE D'EPARGNE GRAND EST EUROPE**

**PUBLI-INFO**

# Aux Traditions de Franck, à Orbey : l'art de la boucherie à l'ancienne, relevée d'une touche de modernité

Véritable institution à Orbey, la boucherie Chez Philippe poursuit son histoire sous un nouveau nom : Aux Traditions de Franck. Le 7 avril 2025, l'artisan Benoît Parmentier a officiellement passé le flambeau à Franck et Marianne Ardiller.

Fondée en 1969 au cœur de la commune par Emile Parmentier, la boucherie est reprise en 1994 par son fils Benoît, qui perpétue la réputation de qualité du commerce. Puis est venu le moment pour Benoît de prendre sa retraite. Pas question pour autant de mettre un point final à cette aventure familiale. Depuis le 7 avril 2025, l'histoire continue avec la famille Ardiller, mère et fils.

### Les plus belles pièces fumées à la cire de bois

Originaire du village, Franck Ardiller s'est passionné très tôt pour ce métier exigeant. Après plusieurs stages et immersions, il choisit sa voie professionnelle : CAP, brevet professionnel, auxquels il ajoute une spécialisation Traiteur. S'il apprécie d'apporter une touche de modernité à ses recettes, Franck s'inscrit pleinement dans la tradition artisanale. Ici, tout est fait maison. Il désosse lui-même les carcasses et transforme la matière première en une multitude de produits exposés en vitrine chaque matin. Il assure également le fumage de ses plus belles pièces de viande, à la cire de bois - une technique ancienne qui sublime les arômes. À seulement 27 ans, il défend fièrement un savoir-faire d'antan.

### « Reprendre une entreprise, c'est déplacer des montagnes »

La reprise n'a pas été une mince affaire. Et c'est en duo, que les Ardiller ont relevé le défi. « Reprendre une entreprise, c'est déplacer des montagnes », confie Marianne. Après 33 ans de comptabilité dans l'industrie, elle gère désormais l'ensemble de l'administratif. Franck, fort de dix années d'expérience en boucherie-charcuterie, est en charge de la production. Le duo a aussi conservé l'équipe en place. Ils sont aujourd'hui cinq à faire vivre Aux Traditions de Franck : deux personnes à la supérette, deux bouchers et une responsable administrative. Benoît Parmentier, quant à lui, accompagne cette transition jusqu'à la fin de l'année.

### De nombreux investissements, soutenus par la Caisse d'Epargne Grand Est Europe

Le concours Mon Centre-Bourg a un Incroyable Commerce a servi de tremplin pour les nouveaux repreneurs. Cet événement de 36h leur a notamment permis de rencontrer leur conseillère bancaire Caisse d'Epargne Grand Est Europe, à un moment où leurs démarches restaient sans réponse ailleurs. « Nous avons



Aux Traditions de Franck, un nouveau nom pour la boucherie emblématique d'Orbey rouverte depuis le 7 avril dernier. Aux manettes désormais, la famille Ardiller mère et fils, qui perpétuent un savoir-faire d'antan, enrichi d'une pointe de modernité.

tout particulièrement apprécié leur réactivité et leur suivi. Grâce à la Caisse d'Epargne, nous avons pu ouvrir dans de bonnes conditions, en investissant dans les travaux de mise aux normes. Il a fallu racheter le fonds de commerce, refaire toute l'électricité, se mettre en conformité avec les normes incendie et d'hygiène, assurer l'arrivée du gaz et les branchements pour développer notre activité traiteur ».

### Une ouverture intense

L'ouverture, une semaine avant Pâques, a été un véritable challenge. « C'était intense. Nous n'avions pas le droit à l'erreur ! », souligne Franck. Pour l'occasion, il a proposé deux menus : un filet de Saint-Pierre sauce Saint-Jacques accompagné de son riz arlequin, ou du gigot d'agneau à la provençale, avec haricots verts et galettes de pomme de terre. « Quarante agneaux complets y sont passés ! Nous avons cuisiné près de 80 repas à base de gigot et une soixantaine côté poisson ».

### Un commerce de proximité comme il n'en existe presque plus

En reprenant cette boucherie emblématique, les Ardiller permettent à Orbey, petit village de fin de vallée, de conserver un commerce de proximité précieux. Le plus emblématique, sans doute. « Les gens sont attachés à cet endroit. Il y a souvent la queue à la caisse parce que les clients aiment papoter », s'amuse Franck. Si Aux Traditions de Franck régale les locaux, la boucherie rend aussi service aux randonneurs de passage. « Nous avons eu tout un groupe à qui nous avons servi des sandwiches faits avec notre jambon - évidemment - et des baguettes du dépôt. Elles viennent du Bonhomme, sont faites maison, cuites au feu de bois. Elles s'allient aussi bien avec notre jambon qu'avec nos terrines ! ».

Emilie Jafrate

**Aux Traditions de Franck**  
60, rue Charles de Gaulle - 68370 Orbey  
03 89 71 20 22  
Aux Traditions de Franck

## Caisse d'Epargne, la banque qui vous accompagne dans votre vie professionnelle et personnelle.

Bienvenue en Caisse d'Epargne : jusqu'à 6 mois offerts sur votre forfait bancaire professionnel et 50% de remise sur votre forfait bancaire particulier\* !



Document à caractère publicitaire. Offre soumise à conditions.

\* Offre valable jusqu'au 31/12/2025 pour toute 1<sup>ère</sup> souscription. Voir conditions en agence et sous réserve d'acceptation par la Caisse d'Epargne Grand Est Europe. Jusqu'à 6 mois de cotisations offerts en report de la 1<sup>ère</sup> tarification sur les offres groupées de services bancaires PRO Labelis, Labelis Santé, Franchise & Vous, Agrilis, Libre Convergence et SCI pro. Offre cumulable avec 50% de remise sur la tarification applicable à votre offre groupée de services bancaires Particulier Formule Individuelle ou Famille, détenue conjointement à l'une des offres groupées de services bancaires PRO Labelis, Labelis Santé, Franchise & Vous, Agrilis et Libre Convergence, hors Free-Lance, SCI et auto-entrepreneurs, valable pendant toute la durée de détention de ces produits. Se référer à la tarification en vigueur au 01/10/2024, susceptible d'évolutions.

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 - Crédit photo : stock.adobe.com.

**Haut-Rhin :** Emilie GIRARD, Directrice Commerciale Pros : emilie.girard@cegee.caisse-epargne.fr • Tél. 06 20 06 04 06\*

**Bas-Rhin :** Gaëtan STARCK, Directeur Commercial Pros : gaetan.starck@cegee.caisse-epargne.fr • Tél. 06 21 53 46 90\*

N'hésitez pas à les contacter !

\*Appel non surtaxé, coût selon votre opérateur.

**MAISON THOMAS**  
TRAITEUR | ÉVÉNEMENTS | BOUTIQUE  
DEPUIS 1987

**Fêtes d'été ou soirées clients, autour du BRASERO**

traiteur-thomas.fr

Vous désirez communiquer dans



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

# Légumez-moi Colmar : des plats frais et locaux pour régaler les actifs, signés par la famille Doucey

**Légumez-moi, c'est d'abord une aventure familiale, portée par la famille Doucey. Installé rue du Ladhof à Colmar, ce restaurant propose, du lundi au vendredi, des plats faits maison, cuisinés avec des produits locaux et de saison. Un concept pensé pour les actifs et porté par la passion du goût.**

Chrystelle et Eric Doucey ont longtemps été installés au Marché Couvert de Colmar. Mais face au succès croissant, ils décident de recentrer leur activité, rue du Ladhof. « *L'activité a pris tellement d'ampleur, qu'il a fallu créer un local dédié aux préparations* », raconte Sébastien Doucey, leur fils. Ancien restaurateur à Hunawihr, Sébastien rejoint l'aventure en 2021, après un changement de cap imposé par la crise sanitaire. Véritable couteau suisse, il assure à la fois la cuisine, le service, la gestion des livraisons. Aujourd'hui, Légumez-moi fonctionne avec une équipe de six permanents.

## 300 couverts par jour, sur place, à emporter ou via les distributeurs

Ouvert du lundi au vendredi à midi, Légumez-moi s'adresse aux actifs. « *Si des touristes poussent notre porte, c'est qu'ils se sont perdus* », plaisante Sébastien Doucey. Le restaurant, avec 40 places à l'intérieur et 30 en terrasse, affiche souvent complet. Entre le service sur place, la vente à emporter et les cinq distributeurs automatiques (installés dans des entreprises locales), l'établissement sert environ 300 repas par jour. Les distributeurs remplis tous les matins avec des plats frais, sont gérés informatiquement. « *Un logiciel nous alerte dès qu'un compartiment est vide* », précise Sébastien. Le restaurant propose aussi quelques prestations traiteur, et limite sa participation à quatre mariages par an. Chaque année, l'équipe assure également le repas de la marche gourmande d'Amerswihr qui réunit plus de 800 participants.

## Une carte locale, renouvelée tous les six mois

Chez Légumez-moi, le produit du jour est roi, pour un prix fixe de 12 euros. Les légumes proviennent de chez Meyer à Colmar, les fruits de chez Bernhard à Sigolsheim. Les menus sont planifiés un mois à l'avance, et la carte est renouvelée tous les six mois. Parmi les incontournables : cordon bleu, escalope à la crème, salades au poulet, bouddha bols... Avec parfois quelques originalités, comme une salade libanaise à base de pois chiches.

## Un burger d'argent à la Coupe de France

Le Burger est l'une des grandes spécialités de la maison. Il y a le Bretz'Burger composé d'un bun façon bretzel, steak haché frais, sauce du chef, Ribeaupierre et oignons confits, ainsi que le Leg'Burger du Chef, dans lequel les galettes de légumes remplacent le pain. Depuis trois ans, Sébastien Doucey participe à la Coupe de France du Burger. 15ème la première année, il monte à la troisième place l'année suivante, pour décrocher l'argent, en 2025. « *Certains remportent le prix du premier coup. Cette année, cela s'est joué d'un point. J'ai eu 15,50 et le premier 16,50.* » Sa création ? Un Burger Boeuf Wellington, composé d'un ketchup d'églantine, d'un pain New York Rolls à la truffe signé Max'Patiss, d'un steak farci au foie gras, d'une tomme d'Alsace au pinot noir, et un mélange de six herbes. La conception de ces burgers est toujours un moment particulier,



Laura et Sébastien Doucey au cœur du restaurant familial, Légumez-moi. La spécialité du chef ? Un burger gourmet, récompensé d'une médaille d'argent à la Coupe de France du Burger 2025.

que Sébastien Doucey partage en équipe. « *Tout le monde donne son avis, on fait les essais ensemble.* » Face à l'engouement, deux soirées spéciales burgers ont été organisées... et une troisième a dû être ajoutée pour satisfaire tous les gourmands.

Emilie Jafrate

### Légumez-moi

164B, rue du Ladhof - 68000 Colmar  
03 89 41 01 12  
legumez-moi.fr



**gaïal**  
DÉCONSTRUCTION  
DÉSAMIANTAGE

DÉSAMIANTAGE  
DÉCONSTRUCTION  
DÉPLOMBAGE

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

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

# Spécialiste de la viande fumée, **Le Fumoir Houssenois** de **Sébastien Ott** régale les amoureux des produits du terroir

**Spécialiste du magret de canard fumé, Sébastien Ott séduit les gourmands depuis 2022 au Marché Couvert de Colmar. Mais sa passion pour les produits fumés remonte bien plus loin. Aujourd'hui, il propose également saumon, truite, poulet, ou encore langue de bœuf fumée, une spécialité plus insolite qui connaît un succès grandissant.**

C'est en 2012, dans un restaurant à Orbey, que l'aventure commence. « *Ma patronne m'avait demandé de faire une salade au magret fumé. J'ai accepté, mais à condition qu'on le fasse maison* », se souvient-il. Le résultat fait l'unanimité, aussi bien au restaurant qu'autour de lui. Assez pour l'inciter à s'équiper chez lui avec du matériel professionnel.

### Une médaille de bronze pour son magret

Son magret de canard fumé, désormais signature du Fumoir Houssenois, a été médaillé de bronze par la Chambre d'Agriculture. « *J'y suis allé au culot. J'aurais préféré proposer mon foie gras, mais ce concours est réservé aux restaurateurs. Le magret, lui, est ouvert à tous les professionnels, sauf les restaurateurs* ». La recette sera d'ailleurs représentée à la Foire Européenne de Strasbourg, en septembre. Formé à la cuisine, Sébastien Ott est autodidacte en matière de fumage. « *Il faut trouver le bon équilibre entre le sel et les épices. J'ai essayé pas mal d'échecs avant d'obtenir le résultat que je voulais* ».

### Le pari de la langue de bœuf fumée

Depuis, le fumoir a élargi sa gamme. L'une de ses créations les plus originales : la langue de bœuf

fumée, cuite pendant huit heures. « *On garde le moelleux de la langue traditionnelle, avec ce goût de fumé en plus* ». Il en vend environ quatre par mois, essentiellement à une clientèle asiatique ou à des restaurateurs qui la servent en apéritif ou en cubes. Autres succès : le poulet fumé, ensuite cuit à basse température, star des tables estivales. « *On peut le déguster en entrée avec des crudités, ou bien chaud, façon plat unique. Mais attention, il faut le réchauffer dans de l'eau frémissante, sinon il sèche* ».

### Une clientèle touristique et locale

Au Marché Couvert de Colmar, 70% de ses clients sont des touristes. Les marchés de Noël représentent son pic d'activité, avec 30 à 40% de son chiffre d'affaires annuel. De quoi compenser les mois plus calmes du début d'année. Sébastien Ott fournit également deux restaurants colmariens et participe chaque année à la saison des asperges avec la famille Fleith. À Houssen, sa commune de cœur, il travaille main dans la main avec la mairie, qui commande ses produits pour des paniers garnis d'anniversaire ou pour des événements comme la Fête de la Musique.

### Bientôt une nouveauté à base de veau



Avec son Fumoir Houssenois, Sébastien Ott décline le fumage sous toutes ses formes, du magret de canard à la langue de bœuf, en passant par le saumon, la truite ou encore le poulet. Un artisan du goût attaché à son terroir.

Jamais à court d'idées, il planche actuellement sur une nouvelle proposition à base de veau. « *C'est une viande difficile à fumer, elle a tendance à durcir* », admet-il. Mais il espère pouvoir sortir sa recette d'ici la fin de l'année. Tous ses produits sont 100% sans allergènes, sans sel nitrite, sans gluten, et fabriqués à partir de matières premières françaises, souvent alsaciennes, notamment pour le bœuf.

Emilie Jafrate

### Le Fumoir Houssenois

Marché Couvert - 13, rue des Ecoles - 68000 Colmar  
06 65 24 49 52

Le Fumoir Houssenois

**WS**  
**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**

**ARKÉDIA**  
Charpente - Construction bois

**UN SAVOIR-FAIRE D'EXCELLENCE**

Charpente traditionnelle  
Construction ossature bois  
Façade ossature bois et bardage

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

## Avec **DAPG, Gaël Suss** devient un partenaire clé du développement et de la libération du potentiel des entreprises

**Fort de plus de 20 ans d'expérience en vente et management dans le secteur de l'industrie du bâtiment, Gaël Suss a complété son parcours professionnel par une formation en coaching. Avec DAPG (Développement Accompagnement Professionnel Gaël), il se positionne aujourd'hui comme un véritable partenaire dans l'optimisation de la performance de l'entreprise.**

Son parcours débute dans le monde du bâtiment en tant qu'installateur thermique. Mais à 21 ans, un grave accident de la route bouleverse sa vie et le contraint à tout réapprendre. Une épreuve qu'il surmonte avec résilience, persévérance et détermination. Un bilan de compétences l'oriente vers le commerce, où il s'épanouit pleinement pendant de nombreuses années. En 2022, il réussit à implanter une nouvelle marque en France, renforçant ainsi son expertise en stratégie commerciale et développement de marché.

### Une relation client authentique

Une expérience dans le secteur immobilier finit de le convaincre de tracer sa propre voie entrepreneuriale. « *C'est un secteur qui ne correspondait pas à mes valeurs* », confie-t-il. Ce qui l'anime, c'est la relation client authentique, fondée sur le conseil juste et sincère. À 40 ans, il reprend ses études et obtient un master en coaching, avec une spécialisation dans l'accompagnement des leaders et managers, pour

les aider à mieux piloter leurs équipes et structurer leur organisation.

### Formateur, coach et consultant

En 2024, il crée DAPG, concrétisant ainsi son rêve d'indépendance. L'entreprise repose sur trois piliers. Le premier : la formation en vente et management. Gaël Suss intervient dans différents centres de formation, du BTS au Bachelor, avec une approche pédagogique fondée sur l'écoute et la bienveillance. Le deuxième pilier : la stratégie commerciale et le conseil, proposés sous forme d'abonnement, ajustés à la typologie de l'entreprise, qu'il s'agisse de TPE de moins de trois salariés, de structures plus importantes ou plus anciennes. Enfin, le coaching, destiné aux managers, cadres intermédiaires et dirigeants. « *L'idée est de lever certains blocages. Je leur transmets des outils de management et les accompagne dans un travail sur eux-mêmes, pour qu'ils puissent ensuite mieux mobiliser leurs équipes* ».



Formateur, coach et consultant, Gaël Suss accompagne les entreprises avec une large palette d'outils pour renforcer leurs performances économiques et managériales. DR

### La performance au service du bien-être

Qu'il s'agisse de formation, de conseil ou de coaching, un seul fil rouge anime Gaël Suss : améliorer la performance des entreprises tout en favorisant le bien-être au travail. À moyen terme, il ambitionne d'ouvrir un local dédié à la formation pour adultes, intégrant également un tiers-lieu avec des salles disponibles à l'heure, aussi bien pour des rendez-vous professionnels que pour des activités de soins.

### Développement Accompagnement Professionnel Gaël

Bat C, 45 rue des Carolingiens - 68000 Colmar  
06 73 25 50 85

Emilie Jafrate



# Le Périscopes

Le média des entreprises locales

# PLEIN LES YEUX !

**Avec notre nouvelle solution de communication mobile.**

- + de visibilité**
- + de surprise**
- + d'effet wahou**

**pour votre entreprise, avec notre offre mobile !**

**Pour un devis, contactez-nous !**

**☎ 06 26 52 40 56**

**3 écrans HD d'une surface de 20 m<sup>2</sup>**

---

**De la lumière**

---

**Du son**

---

**Des effets spéciaux**

**Scannez pour en savoir plus !**

