

# Le Péri-scope

LE MÉDIA DES ENTREPRISES LOCALES

le-periscope.info



## Serrurerie Heintz

Avec **Frédéric Perrin** :  
l'expertise sécurité qui  
traverse les époques

Depuis 1883, la serrurerie Heintz est une référence à Colmar, alliant tradition et innovation pour offrir des solutions de sécurité sur mesure. Aujourd'hui dirigée par Frédéric Perrin, l'entreprise a su se réinventer en intégrant les nouvelles technologies de sécurité, tout en conservant son expertise et ses valeurs humaines.

Elle est une véritable institution, à Colmar ! Fondée en 1883, la serrurerie Heintz était initialement installée au cœur de la ville et elle a marqué des générations d'habitants, avant de déménager dans la zone industrielle, il y a 18 ans. Aujourd'hui dirigée par Frédéric Perrin, son épouse Michèle et son beau-frère Vincent, l'entreprise perpétue un héritage familial, tout en se tournant résolument vers l'avenir, tout en se reposant sur une notoriété bâtie au fil des décennies. « Quand une personne vient refaire ses clés par exemple, elle ne vient pas récupérer ses clés, elle vient chez Heintz », témoigne le dirigeant, un sourire complice aux lèvres.

### Une stratégie tournée vers l'innovation

Loin de se reposer sur son histoire, le groupe a pris un virage stratégique il y a plus de dix ans en rachetant HP Sécurité, une société spécialisée dans la sécurité électronique. Cette décision a permis de créer une offre globale, combinant la robustesse des serrures mécaniques à l'intelligence des systèmes connectés. « J'étais persuadé que même dans la serrurerie, les serrures allaient être de plus en plus connectées », explique le dirigeant. Cette double compétence permet à Heintz de proposer des solutions sur mesure, mêlant alarmes, détecteurs et serrures haute sécurité, adaptées aux besoins et au budget de chaque client, qu'il soit particulier, entreprise ou collectivité.

### Une expertise familiale qui valorise le conseil personnalisé

Avec 20 collaborateurs, dont plusieurs affichent plus de 25 ans d'ancienneté, Heintz incarne une aventure familiale authentique, valorisant à la fois expertise et fidélité. Ce professionnalisme - reconnu par

les réseaux Point Fort Fichet et Sécuristes de France - a été récompensé, notamment pour l'installation de portes blindées et pare-balles sur des chantiers sensibles. Sa clientèle est composée de particuliers, d'entreprises et de collectivités, selon la typologie de produits. « Notre force réside dans le conseil et l'accompagnement de nos clients. Nous réalisons des bilans sécurité, des diagnostics de confiance, et après un cambriolage, l'empathie devient primordiale », ajoute Frédéric Perrin. L'entreprise Heintz se distingue ainsi dans le secteur de la sécurité, alliant professionnalisme et relation de proximité.

**Nous réalisons des bilans sécurité, des diagnostics de confiance, et après un cambriolage, l'empathie devient primordiale**

### Heintz : une entreprise tournée vers l'avenir

L'entreprise ne se repose pas sur ses lauriers et continue d'innover. Heintz se développe désormais dans le secteur des cylindres électroniques programmables, une solution idéale pour gérer les accès de manière flexible et sécurisée, particulièrement adaptée aux grandes entreprises et administrations. Après près de 140 ans d'existence, Heintz a su prouver que la longévité ne réside pas seulement dans



Vincent Heintz, responsable technique, Frédéric Perrin et son épouse Michèle, à la tête d'une entreprise familiale qui conjugue expertise et valeurs humaines depuis plus de 140 ans.

l'histoire, mais dans la capacité d'anticiper les besoins futurs tout en préservant son âme : le conseil avisé et le lien humain. Frédéric Perrin et son équipe n'ont de cesse de faire évoluer la serrurerie Heintz, un véritable gage de confiance et de sécurité pour les générations à venir.

Émilie Jafrate

### SERRURERIE HEINTZ POINT FORT FICHET

serrurerie-heintz.fr

182, rue du Ladhof - 68000 Colmar

☎ 03 89 41 31 33

📍 Serrurerie Heintz Colmar

TOYOTA Haulotte MORA  
MATERIAL HANDLING

**NOTRE EXPERTISE  
AU SERVICE DE  
VOS MÉTIERS !**



**ALTODIS  
MANUTENTION**

VENTE, LOCATION & MAINTENANCE DE MATÉRIELS DE MANUTENTION ET LEVAGE

Proche de votre activité

Mulhouse • Colmar • Strasbourg • Besançon

altodis.fr | LinkedIn | Facebook

# ÉDITO

Chères lectrices,  
Chers lecteurs

## Entre héritage et audace

Entre transmission familiale, reconversion professionnelle et innovation entrepreneuriale, ce nouveau numéro du Périscopie illustre une réalité simple mais essentielle : l'économie locale est avant tout une histoire d'engagement.

À Colmar et dans le Centre Alsace, de nombreuses entreprises continuent de se réinventer sans jamais renier leurs racines. Certaines portent l'héritage de plusieurs générations, comme ces maisons familiales qui traversent le temps en adaptant leur savoir-faire aux attentes d'aujourd'hui. D'autres naissent d'un tournant de vie, d'une intuition ou d'un pari entrepreneurial assumé.

Derrière chaque entreprise présentée se dessine la même conviction : la réussite ne se résume pas à une croissance ou à un chiffre d'affaires. Elle repose sur une vision, sur la capacité à créer de la valeur pour un territoire, à transmettre un savoir-faire et à bâtir des projets durables.

Qu'il s'agisse d'architecture bois, de gastronomie, de paysage, de services aux entreprises ou d'artisanat créatif, toutes ces initiatives rappellent que l'économie locale reste profondément humaine.

Une chose est certaine : entre héritage et audace, l'avenir de nos entreprises locales continue de s'écrire avec passion.

Anthony Hernu

## ● RegioNettoyage

Le modèle façonné par **Nicolas Meyer**, dans lequel respect des équipes et exigence écologique riment avec croissance

Reprendre une entreprise au bord du dépôt de bilan. La transformer en société florissante de 450 salariés. Certains parlent d'un pari. Nicolas Meyer, lui, parle d'engagement.

**E**n décembre 2011, lorsque Nicolas Meyer reprend les rênes de l'entreprise, la situation est fragile. À l'époque, ils sont une quarantaine de salariés à croire en lui et à le pousser à franchir le pas. Ancien chef d'équipe, loin des écoles de commerce et des schémas classiques, il construit son modèle autour de deux piliers : l'écologie - en généralisant l'usage de produits certifiés - et l'humain. Un choix audacieux dans un secteur souvent perçu comme standardisé et peu valorisé.

### Prendre soin des équipes pour mieux servir les clients

Dans ce secteur d'activités aux conditions de travail compliquées et aux métiers souvent dévalorisés, la vision de Nicolas Meyer a toujours été claire : prendre soin de ses équipes, pour prendre soin de ses clients. L'entreprise investit massivement dans la formation, notamment avec des cours de français pour les collaborateurs d'origine étrangère, et dans du matériel adapté pour prévenir les troubles musculo-squelettiques. Un service dédié à la relation client a été créé, non pas pour gérer les plaintes, mais pour les transformer en opportunités d'amélioration. Cette culture forte, centrée sur la méritocratie et la promotion interne, crée un cercle vertueux. Le résultat : une croissance spectaculaire, un chiffre d'affaires passé de 1 à 10 millions d'euros et une fidélité quasi totale des clients comme des employés.

### La proximité comme force stratégique

Implantée à Sausheim et Colmar, la PME cultive une proximité essentielle pour s'adapter aux besoins de ses 1500 clients, du Haut-Rhin jusqu'à Sélestat. « À Colmar, on sent que nos clients sont attachés aux entreprises de leur territoire, souligne Nicolas Meyer. La relation compte. De toute manière nous travaillons avec des entreprises qui cherchent autre chose que du "pas cher". Nous sommes hors standard et nous leur offrons une véritable expérience. » Cette agilité se manifeste notamment lors de chantiers d'envergure, comme cette résidence colmarienne de 110 logements nettoyée en fin de chantier. RegioNettoyage intervient également dans des environnements complexes : industries, milieux inflammables, laboratoires agroalimentaires soumis à analyses de surfaces, travaux en hauteur ou accès difficiles. « Le nettoyage paraît simple... à condition que tout fonctionne. Sinon, cela devient un parcours du combattant, pour les professionnels. Notre force réside dans notre capacité d'adaptation et dans le respect strict des normes et des process. »

### Une exigence écologique pionnière

En 2019, l'entreprise devient la première société de services en France à obtenir la certification Écolabel Européen. En 2026, elles ne sont encore qu'une poignée à l'avoir décroché dans le pays, et RegioNettoyage demeure la seule en Alsace. « Quand vous donnez du temps, de l'attention,



Nicolas Meyer, dirigeant de RegioNettoyage : un entrepreneur qui a transformé une entreprise fragile en acteur régional de référence, en plaçant l'humain et l'écologie au cœur de la performance.

de la considération et du respect à vos salariés, ils vous décrochent la lune », affirme le dirigeant. Chaque année, l'entreprise est auditée avec rigueur : provenance des produits, méthodes de dilution, matériaux utilisés... Rien n'est laissé au hasard.

Émilie Jafrate

### REGIONETTOYAGE

regio-nettoyage.fr  
64, Avenue d'Alsace - 68000 Colmar  
☎ 03 89 66 51 66  
📍 Regionettoyage Colmar

## ● Equip'Bar

Julie et Camille Coubat, la relève engagée

Deux sœurs, une transmission en douceur, et une ambition intacte au cœur d'Equip'bar : continuer à faire tourner les cuisines, les bars et les collectivités de toute une région.

**C**réée en 1993 par Pascal Coubat, Equip'Bar est devenue une référence pour les restaurateurs et collectivités du secteur colmarien. En 2014, l'entreprise élargit son offre aux arts de la table, permettant à ses clients de s'approvisionner également en vaisselle, ustensiles, consommables et produits d'entretien. Une évolution stratégique qui renforce son positionnement de partenaire global.

### Camille à la technique, Julie à la gestion

En février 2024, le fondateur passe officiellement le relais à ses deux filles. Une transition fluide, préparée avec soin. Camille et Julie ont d'abord évolué dans les secteurs médical et paramédical. « Nous aidions déjà les autres. Aujourd'hui, nous aidons les commerces à continuer à tourner. Nos métiers ont aussi quelque chose

de vital », confient-elles. Passionnée par la technique, Camille pilote l'aspect stratégique et Julie, de son côté, orchestre la gestion et le développement commercial. Complémentaires, les deux dirigeantes encadrent une équipe de 17 collaborateurs avec une conviction forte : « Nous ne vendons pas un prix, nous vendons un service. » Cette exigence se traduit par une grande réactivité, une disponibilité sept jours sur sept et une organisation optimisée. Un magasinier dédié gère les stocks de pièces détachées, tandis que chaque camionnette embarque les éléments les plus courants afin d'intervenir rapidement en cas de panne. Equip'Bar rayonne aujourd'hui de la périphérie mulhousienne jusqu'à Erstein.

### Un bureau d'études au cœur du savoir-faire

Autre pilier de l'entreprise : son bureau d'études interne. Capable de concevoir et de chiffrer un

simple meuble comme l'implantation complète d'une cuisine professionnelle sur mesure, il garantit une expertise globale. La clientèle est aussi large que fidèle : viticulteurs, restaurateurs, hôpitaux, EHPAD, associations, collectivités, chasseurs nécessitant des chambres froides... Tous les établissements disposant d'un bar, d'un restaurant ou d'une cantine. « Certains clients travaillent avec nous depuis 1993. Aujourd'hui, nous accompagnons leurs enfants, comme nos parents accompagnaient les leurs » sourient les deux jeunes femmes.

### Moderniser sans perdre l'âme

Malgré son développement, l'entreprise conserve un esprit familial fort. « Lorsqu'un restaurateur vend son affaire, il nous présente souvent au repreneur », soulignent les dirigeantes. La longévité des salariés et un management collaboratif témoignent de cette culture interne. Les processus ont été modernisés, notamment par la dématérialisation, mais la transmission des savoir-faire reste une priorité. Des apprentis sont régulièrement formés au sein de la structure. « Nous avons grandi avec beaucoup de collaborateurs. Aujourd'hui, nous préparons la suite avec eux. Les compétences liées à nos métiers demandent au minimum cinq ans d'apprentissage sur le terrain. Les bases s'enseignent à travers les cursus d'électromécaniciens et d'électrotechniciens, mais l'expertise s'acquiert par l'expérience. » Leur prochain grand projet est de devenir propriétaires de leurs propres locaux pour créer un espace de travail plus fonctionnel et chaleureux. Une étape symbolique qui ancrera définitivement leur vision.

Émilie Jafrate



Julie et Camille Coubat dirigent Equip'Bar depuis février 2024. Complémentaires et engagées, elles perpétuent l'exigence de qualité et l'esprit d'équipe instaurés par leurs parents tout en modernisant l'entreprise familiale.

### EQUIP'BAR RESTAURATION & ARTS DE LA TABLE

equip-bar.com  
15, rue Edouard Branly - 68000 Colmar  
☎ 03 89 41 77 55  
📍 Equip'Bar Restauration & Arts de la Table Colmar

## ● Gazons de la Hardt

### L'innovation verte en rouleau de Yann Haefflinger

Représentant de la troisième génération de cette famille d'agriculteurs installée depuis 1930, Yann Haefflinger a mis au point un nouveau produit : le gazon en rouleau. Une diversification mais aussi une transformation digitale à travers sa boutique de vente en ligne : [lesgazonsfrancais.fr](http://lesgazonsfrancais.fr) qui lui permet de rayonner à l'échelle nationale.

**P**our les Haefflinger, l'aventure agricole a pris un tournant décisif avec une idée originale : se lancer dans la production de gazon en rouleau. « J'ai cherché une diversification dans le secteur et je suis tombé sur le rouleau en gazon », raconte Yann Haefflinger. Ce produit, encore peu répandu et apprécié pour sa noblesse, est vite devenu une passion. Il décide alors de créer sa propre marque : Les Gazons de la Hardt.

#### Expérimentation et développement de propriétés techniques du gazon

2017 aura été l'année de lancement et d'expérimentation. Yann sème d'abord deux hectares de gazon. Du semis à la récolte, un an et demi se passe. « Et entre les deux, il a fallu arroser, tondre, donner de l'engrais. Comme dans un jardin, en fait, mais dans d'autres proportions », sourit Yann. Un gazon qui n'a cessé d'évoluer, depuis, pour s'étaler désormais sur 50 hectares. « Nous lui avons apporté de la valeur ajoutée par ses caractéristiques techniques. Nous avons sélectionné une variété à la qualité supérieure, à laquelle n'a pas accès le particulier. » Un gazon qui demande aussi jusqu'à trois fois moins d'eau. Yann Haefflinger travaille d'ailleurs actuellement sa résistance à la sécheresse.

#### Une expansion et un marché national

Avec la première culture, les premières commandes, par bouche à oreille, uniquement dans le Haut-Rhin d'abord. Les Gazons de la Hardt voyagent désormais dans tout le Grand Est, en Bourgogne Franche Comté, jusqu'en Auvergne Rhône Alpes et Région PACA. Pour arriver à voyager hors Alsace, Yann Haefflinger a lancé sa boutique en ligne : [lesgazonsfrancais.fr](http://lesgazonsfrancais.fr).

Le particulier représente 95% de son marché. « La moitié d'entre eux se font livrer et posent leur gazon eux-mêmes. L'autre moitié passe par un paysagiste pour l'installer. Nous répondons à un besoin, celui de végétaliser un lieu. Notre gazon apporte une solution économique et un gain de temps. Lorsqu'un particulier fait son semi lui-même, pendant six mois il ne faut pas marcher sur le gazon.

**Là, on a du vert en instantané avec une résistance à la sécheresse peu comparable à ce que l'on trouve en jardinerie. On gagne un an et demi.**

#### Un produit qui séduit bien au-delà des particuliers

Ces gazons ont trouvé leur place aussi au cœur de magasins spécialisés. Ils sont utilisés par les communes, les paysagistes, ou à l'occasion d'événements qui font la part belle, notamment aux jardins éphémères. Ils recouvrent également les terrains sportifs, comme les stades de football, particulièrement abîmés au niveau des buts. 1000m<sup>2</sup> ont ainsi été posés au stade de football Saint Jakob Park, à Bâle. Un gazon alsacien qui est aussi venu recouvrir le green du golf de Bossey, près de Genève.

Aujourd'hui, la production annuelle atteint 200 000m<sup>2</sup> pour un panier moyen de 150m<sup>2</sup>.

#### Une ambition durable et raisonnée

Yann Haefflinger, déterminé à démocratiser son produit, souligne que le gazon en rouleau représente encore une niche en France comparée à des pays comme l'Angleterre ou l'Allemagne. Son ambition est de se développer au niveau national, tout en préservant l'ADN de qualité de la marque. 2026 marque une nouvelle étape

avec le lancement d'un gazon en rouleau bio, produit sans produits chimiques. Yann Haefflinger et son équipe de 14 personnes ne se contentent pas de produire un simple produit. Ils cultivent une véritable philosophie de respect de la nature et d'innovation durable, convaincus que chaque brin de gazon a une histoire à raconter.

Émilie Jafrate

#### LES GAZONS DE LA HARDT

[gdh.fr](http://gdh.fr) • [lesgazonsfrancais.fr](http://lesgazonsfrancais.fr)  
Rue de Munchouse - 68890 Réguisheim  
☎ 06 71 22 75 68  
📍 Gazons de la Hardt Réguisheim



Yann Haefflinger - le visage derrière Les Gazons de la Hardt - redéfinit l'agriculture avec un gazon innovant, et respectueux de l'environnement.



**ARKÉDIA**  
BÂTIR & AMÉNAGER

**TRAVAUX PUBLICS ENVIRONNEMENT**

Spécialistes dans le domaine de l'hydraulique :  
captage de source, assainissement, voiries,  
végétalisation, traitement épuratoire.



[www.arkedia.fr](http://www.arkedia.fr) 03 89 27 92 60 [contact@arkedia.fr](mailto:contact@arkedia.fr)



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



[www.traiteur-thomas.com](http://www.traiteur-thomas.com)

**Vous désirez communiquer dans**

**Le Périoscope** LE MÉDIA DES ENTREPRISES LOCALES  
le-periscope info

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

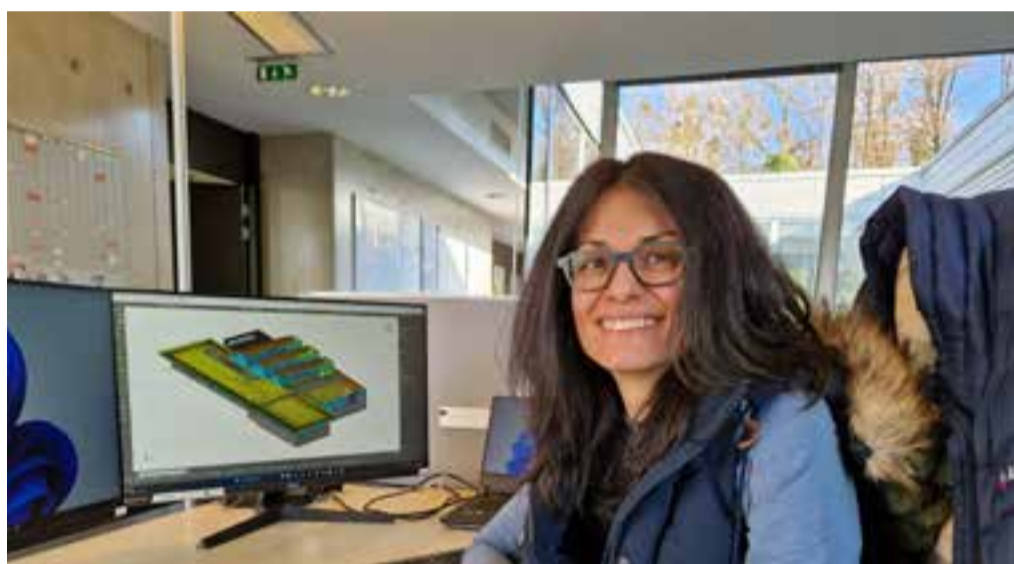
## ● Arkédia

### Sandra Barthes, au cœur du savoir-faire bois, métier historique du groupe

Au sein du groupe Arkédia, la charpente et la construction bois constituent un héritage technique et un savoir-faire qui continuent de structurer l'activité de l'entreprise. Ingénieure chargée d'affaires, Sandra Barthes accompagne aujourd'hui des projets d'envergure qui témoignent du dynamisme et de l'expertise du groupe dans toute la région.

Le savoir-faire du groupe Arkédia en matière de charpente et de construction bois n'est plus à démontrer. De nombreux projets voient régulièrement le jour dans la région.

L'entreprise vient notamment de livrer le nouveau siège entièrement en bois de la Communauté de communes du Pays Sainte-Odile, à Obernai, un chantier mené pendant quatre mois sans interruption.



Sandra Barthes, est l'un des deux ingénieurs chargés d'affaires au sein du groupe Arkédia. Elle accompagne les projets de charpente et de construction bois sur l'ensemble du Grand Est.

Arkédia a également signé la structure et le bardage de l'école Simone-Veil, aux Coteaux à Mulhouse. « Nous avons aussi réalisé un écoquartier à côté de Nancy et, d'ici fin juin, nous attaquerons le nouveau COSEC de Riedisheim, rue du Collège », se réjouit Sandra Barthes, ingénieure chargée d'affaires pour la charpente et la construction bois. « Ce sont des chantiers motivants pour les équipes et un réel accomplissement. »

### Nous avons l'outil de fabrication et les compétences adaptées

#### Un pôle historique au rayonnement régional

Le pôle charpente et construction bois du groupe Arkédia rayonne sur l'ensemble du Grand Est. Un pôle qui compte une cinquantaine de collaborateurs, sur plus de 400 salariés que compte le groupe. Des équipes réparties entre l'agence d'Hangenbieten pour le nord de l'Alsace, Turckheim pour la zone centrale et Heimsbrunn pour le Sud. « La charpente et la construction bois sont des activités historiques du groupe, et elle reste très importante encore aujourd'hui », souligne Sandra Barthes.

#### Une fabrication maîtrisée de A à Z

La fabrication est réalisée dans les ateliers du groupe installés à Gunsbach. Le site est équipé d'une machine à commandes numériques dédiée à la taille de charpente, ainsi que d'une ligne installée en 2022 pour l'assemblage des ossatures bois. Arkédia maîtrise l'ensemble du processus, depuis les plans élaborés par le bureau d'études

jusqu'aux murs préfabriqués et bardés dans les ateliers. L'entreprise s'appuie également sur un réseau de partenaires le plus local possible pour l'approvisionnement en matières premières. Le bois massif provient du Bas-Rhin, le bois de structure du Haut-Rhin, le bois de bardage de Savoie et le lamellé-collé du Jura et d'Allemagne. Une organisation qui permet à l'entreprise de rester particulièrement agile, capable d'intervenir aussi bien sur des chantiers de petite taille que sur des projets d'envergure. « Nous avons l'outil de fabrication et les compétences adaptés », précise Sandra Barthes.

#### Sandra Barthes, une passion pour le matériau bois

Ingénieure chargée d'affaires chez Arkédia depuis 2022, Sandra Barthes nourrit depuis longtemps un intérêt particulier pour ce matériau. « Le bois m'a toujours fascinée. Mais je voulais aller au-delà du travail manuel », explique-t-elle. Aujourd'hui, elle suit les projets dans leur globalité tout en restant proche du terrain. Le chargé d'affaires est souvent celui qui possède la vision la plus complète du chantier, puisqu'il accompagne le projet depuis le chiffrage initial jusqu'à sa réalisation. Dans cette dynamique de développement, le groupe Arkédia poursuit le renforcement de ses équipes dans le domaine de la charpente et de la construction bois, notamment avec le recrutement d'un dessinateur. Une manière de préparer les futurs chantiers... et de continuer à faire grandir l'expertise bois qui fait l'identité du groupe.

Émilie Jafrate

#### ARKÉDIA

1, Chemin du Heilgass  
68230 Turckheim  
contact@arkedia.fr  
☎ 03 89 27 92 60

## ● Activ'Expertise Guebwiller

### De la métallurgie à l'indépendance, son pari réussi dans le diagnostic immobilier par Didier Tabet

En 2019, après 27 ans de salariat, Didier Tabet a fait le choix de l'indépendance, transformant son parcours dans la métallurgie en une nouvelle aventure, où rigueur et contact humain se mêlent pour accompagner ses clients dans le respect des normes.

À 50 ans, alors que beaucoup cherchent la sécurité, Didier Tabet, lui, a fait un choix audacieux : celui de l'indépendance. Cet ancien électricien de formation, qui a passé près de trois décennies dans la métallurgie, sur des projets d'envergure, a décidé de se lancer dans le diagnostic immobilier. Il rejoint alors la franchise Activ'Expertise, acteur majeur dans le domaine, fort d'un réseau de 130 franchisés et de 200 techniciens. « Elle nous permet aussi de rester en veille juridique, réglementaire et technique », souligne Didier Tabet. Les formations adaptées proposées par Activ'Expertise nous permettent d'être constamment à la pointe. »

#### L'importance d'un cadre rigoureux

Ce choix s'est fait naturellement, tant le secteur du diagnostic immobilier répondait aux besoins de Didier Tabet : un cadre réglementaire strict et des missions ayant un impact direct sur la sécurité des biens et des personnes. « Quand on touche au gaz ou à l'électricité, il est crucial de faire comprendre l'importance des vérifications régulières », insiste-t-il. Son activité principale ? Réaliser des diagnostics obligatoires pour la vente et la location (amiante, plomb, DPE, etc.), mais aussi des audits énergétiques pour les propriétaires souhaitant rénover leurs biens.

#### L'humain au cœur de la mission

Mais au-delà de la rigueur technique, ce qui anime réellement Didier Tabet, c'est la rencontre avec les gens. Le contact humain fait partie intégrante de son métier : « On rentre dans la vie privée des gens, on partage des moments forts, splendides parfois », confie-t-il. Son rôle va au-delà de l'analyse technique : il doit aussi être pédagogue, notamment depuis la réforme du diagnostic de performance énergétique (DPE) en 2021. « Il faut prendre le temps d'expliquer les nouvelles règles, surtout lorsqu'il s'agit des passoires thermiques. »

### Les formations adaptées proposées par Activ'Expertise nous permettent d'être constamment à la pointe.

#### Des projets pleins les cartons

Face à une réglementation toujours plus complexe et un marché immobilier en



Didier Tabet, franchisé Activ'Expertise, allie passion pour la rigueur technique et contact humain dans un secteur en constante évolution.

constante évolution, Didier Tabet ne compte pas s'arrêter en si bon chemin. Après avoir formé une équipe avec un technicien et son épouse, il souhaite étendre son activité au-delà du Sud du Haut-Rhin, jusqu'à Strasbourg. Son ambition à moyen terme ? Recruter plusieurs techniciens afin de pouvoir se concentrer davantage sur le conseil et la prospection. Une carrière qui ne cesse de se redéfinir, un équilibre parfait entre expertise technique et relation client, Didier Tabet fait

de son indépendance une véritable force pour ses projets futurs.

Émilie Jafrate

#### ACTIV'EXPERTISE GUEBWILLER

activexpertise-guebwiller.fr  
☎ 06 66 37 17 14  
📍 Activ'Expertise Guebwiller | Feldkirch



Vincent Scheidel, dirigeant d'Art Paysager, revendique une approche architecturale du jardin, entre lignes courbes, matières brutes, et végétaux adaptés. DR.

## ● Art Paysager

### Vincent Scheidel, l'artisan du paysage, l'architecte des jardins

Il y a les jardins que l'on entretient, et ceux que l'on façonne, patiemment, comme une œuvre pensée pour durer. Entre la terre et l'acier, le geste et le trait, Vincent Scheidel et ses équipes construisent des paysages qui portent une signature.

**N**é dans une famille de paysagistes, Vincent Scheidel ne se destinait pourtant pas immédiatement au métier. « J'ai commencé par un BEP électrotechnicien. Rien à voir... », sourit-il. Il va au bout du cursus, mais sans conviction. Pourtant, depuis l'enfance, il grandit au rythme des chantiers estivaux aux côtés de son père, Éric Scheidel, fondateur, en 2005, d'Art Paysager. Après son BEP, l'évidence s'impose : il rejoint la filière paysagère, décroche un Bac Pro puis un BTS, avant d'intégrer l'entreprise familiale en 2011 comme salarié. Progressivement, il en prend les rênes.

#### Matériels, équipes et clients centralisés au cœur d'un nouveau bâtiment

La transition ne se fait pas en un jour. « On n'est pas formé pour ça, souligne Vincent Scheidel, Mon père était un homme de terrain. Moi, j'ai appris sur le tas, en faisant des erreurs et en avançant. » Aujourd'hui retraité, Éric continue d'apporter son aide, notamment pour les livraisons de matériaux. Un soutien précieux. La passation s'accompagne d'une décision structurante : la création d'un bâtiment au design contemporain qui voit le jour en 2025, à Niederentzen. « Nous avons un site chez mes parents et deux autres dans le village. L'organisation était devenue intenable. » Ce nouvel outil de travail est composé d'un atelier de 350m<sup>2</sup>, un espace de stockage extérieur de 1000m<sup>2</sup>, des bureaux de 100m<sup>2</sup> et un jardin d'exposition de près de 200m<sup>2</sup>.

#### Aujourd'hui, notre travail de conception s'apparente à celui d'un architecte

##### La signature des courbes

Art Paysager compte aujourd'hui six personnes - quatre salariés et deux apprentis et réalise l'essentiel de son activité auprès de particuliers. 90% de son activité concerne la conception et la création, 10% l'entretien des jardins. Les courbes et les contrastes de matériaux constituent la signature d'Art Paysager, avec une affection particulière pour l'acier Corten, décliné en murets, banquettes suspendues, bacs ou pergolas. Parmi les réalisations marquantes, un chantier à Labaroche mêlant banquettes suspendues en bois, espace braserio et structures métalliques. « Les courbes ramènent de la douceur aux lignes des maisons et des terrains, souligne le dirigeant. Le métier a beaucoup évolué. Aujourd'hui, notre travail de conception s'apparente à celui d'un architecte. Nous pouvons aller très loin. » Chaque projet débute par un plan détaillé enrichi de visuels 3D, pour une immersion fidèle. « Nous essayons d'allier ce que nous aimons faire et l'image que le client imagine pour son jardin. Souvent, quand on voit un de nos chantiers, on sait que c'est nous. »

Des jardins qui font la part belle aux végétaux. « C'est là où le conseil et l'accompagnement sont primordiaux avec un plan de plantation, souligne Vincent Scheidel. Le végétal est quasi illimité, il y en a tellement que l'on n'a pas encore utilisé, que les possibilités et les choix sont infinis... »

#### Grandir, sans perdre son âme

Si la conception prend une dimension architecturale, l'entreprise conserve une structure à taille humaine. Les équipes, polyvalentes, pilotent un chantier de A à Z, du premier coup de pioche aux finitions, sur un territoire étendu de la vallée de Guebwiller au Bas-Rhin. L'avenir s'inscrit dans la consolidation : renforcer les effectifs, approfondir l'expertise 3D, faire évoluer les techniques et répondre à des projets toujours plus exigeants. Mais une ligne directrice demeure : préserver l'ADN passionné de la maison. « On ne reste pas longtemps dans ce métier sans passion. Il faut aimer travailler dehors, qu'il fasse très froid, très chaud, qu'il pleuve ou qu'il neige. » Un métier de contraintes, peut-être, mais un métier de conviction, avant tout.

Émilie Jafrate

#### ART PAYSAGER

[artpaysager.fr](http://artpaysager.fr)

14 rue des Alpes - 68127 Niederentzen

☎ 03 89 49 42 81

📍 Art Paysager Niederentzen



DÉSAMANTAGE  
DÉCONSTRUCTION  
DÉPLOMBAGE

24 rue Louis-Joseph Gay-Lussac  
68000 Colmar  
☎ 03 89 21 84 02  
[contact@gaial-dd.eu](mailto:contact@gaial-dd.eu)  
[gaial-dd.eu](http://gaial-dd.eu)  



TRAVAUX PUBLICS  
TERRASSEMENT  
VOIRIE

18 rue Louis-Joseph Gay-Lussac  
68000 Colmar  
☎ 03 89 21 84 00  
[accueil@alter-tp.eu](mailto:accueil@alter-tp.eu)  
[alter-tp.eu](http://alter-tp.eu)  

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

● **Suhr**

## Perrine et Thibault Suhr, la proximité en héritage, l'expertise en signature

De l'électricité générale aux bornes de recharge, du dépannage aux projets neufs, du conseil en magasin à l'installation sur site, l'entreprise Suhr cultive une maîtrise globale de son métier. Un savoir-faire transversal, construit sur le terrain et transmis en famille, qui lui permet de répondre aux besoins d'aujourd'hui sans perdre l'esprit artisanal de ses débuts.

**F**ondée en 1976 par Maurice Suhr, l'entreprise débute avec pour cœur de métier, l'électricité générale. Très vite, la structure familiale s'étoffe avec l'ouverture d'un magasin d'électroménager et de lustrerie, au cœur de Rouffach. Quatre ans après sa création, Eliane, son épouse, rejoint l'aventure. L'offre ne cesse de s'élargir au fil des décennies : chauffage, climatisation, domotique, télévision, et plus récemment, bornes de recharge et panneaux photovoltaïques. L'entreprise évolue avec son temps, sans jamais renier son savoir-faire historique.

### 2019, le grand tournant

En 2019, l'entreprise prend un tournant décisif. À l'étroit dans le centre-ville, la famille construit un nouveau bâtiment de 1000 m<sup>2</sup> en périphérie, doublant ainsi sa surface de vente. Ce projet coïncide avec la reprise officielle par les enfants, Perrine et son frère Thibault. « Mon père avait ce projet en tête, mais à une condition : que mon frère et moi prenions la suite », explique Perrine. Attachée à cette entreprise chargée de souvenirs, elle accepte naturellement de reprendre après l'obtention de son master en commerce international en 2017. « Avant, la ligne téléphonique était la même pour la maison que pour le magasin, se souvient-elle. Lorsque mes

parents prenaient leurs vacances, je gérais. J'ai passé tous mes étés à travailler ici, je les accompagnais également sur la Foire aux Vins. » Le déménagement, réalisé en un temps record, devient le dernier grand projet de leur père, Maurice, décédé le lendemain de l'inauguration, scellant symboliquement la transition.

### J'ai passé tous mes étés à travailler ici, je les accompagnais également sur la Foire aux Vins

#### Un nouvel espace, une nouvelle dynamique

Si le départ du centre-ville a suscité quelques hésitations, la clientèle comprend rapidement l'intérêt du nouvel espace. « Les gens veulent avoir le choix », souligne la co-gérante. Le déménagement permet également la création d'un rayon arts de la table et idées cadeaux, une initiative portée par Perrine pour dynamiser le trafic et répondre à un



● Perrine Suhr, co-gérante, au cœur de l'espace électroménager : un secteur stratégique qui illustre l'alliance entre conseil personnalisé, expertise technique et service de proximité.

besoin local. « Le métier de ménagiste tend à disparaître. Mais nous restons des experts dans notre domaine. »

#### Une double activité, un service irréprochable

Aujourd'hui, dix collaborateurs composent l'équipe. L'entreprise a trouvé son équilibre entre deux pôles d'activités : l'installation et le dépannage électrique d'un côté, le magasin de l'autre. La clé de leur succès face à la concurrence des grandes surfaces et d'internet ? Un service irréprochable. « Nous sommes des spécialistes », insiste Perrine. Du conseil avisé en magasin à la livraison, l'installation et un service après-vente internalisé, l'entreprise propose une offre globale. L'électricité pure représente encore la moitié de l'activité : rénovations, constructions neuves, boutiques... Polyvalents, les techniciens interviennent sur tout type de dépannage. Sur le terrain, Thibault, titulaire d'un BTS d'électrotechnique, a débuté comme ouvrier avant de prendre progressivement des responsabilités.

#### Un demi-siècle et toujours la même énergie

Après six années intenses, marquées par un déménagement, une reprise, un deuil et la crise sanitaire, l'heure est à la stabilisation. Alors que l'entreprise s'apprête à célébrer ses 50 ans, l'objectif reste clair : continuer à se développer tout en cultivant ce lien de proximité qui fait sa force. Un commerce où l'on connaît ses clients par leur nom, et où la nouvelle génération prouve que tradition familiale et modernité peuvent éclairer l'avenir.

Émilie Jafrate

**SUHR SARL**  
magasin.extra.fr  
Zone Industrielle Est, 6 rue d'Alsace  
68250 Rouffach  
☎ 03 89 78 51 86  
📍 SUHR - Extra Rouffach

● **Acolytes**

## Lucas Engel : l'audace étoilée d'un chef en quête d'excellence

Il faut du courage pour quitter le confort d'une étoile. Il faut de la conviction pour bâtir un projet à son nom. Avec Les Acolytes, Lucas Engel transforme l'héritage d'un lieu ancien en aventure collective tournée vers l'excellence.

**I**l fallait une solide dose d'audace pour transformer cette ancienne auberge-hôtel datant de 1537, laissée à l'abandon pendant près de huit ans, en écrin gastronomique. C'est pourtant le pari relevé par Lucas Engel. « Nous avons visité les lieux à la lumière de nos téléphones. Ce qui me plaisait, c'était leur histoire, leur âme. À condition de pouvoir ôter certaines cloisons qui me dérangent. Je voulais un comptoir ouvert sur la salle et un second comptoir central pour que mes collaborateurs aient tout rapidement sous la main. » Le visiteur est aujourd'hui accueilli dans une élégante salle d'entrée — l'ancienne salle de restaurant — où l'ancien dialogue avec une décoration chaleureuse et épurée. Lucas Engel tenait à préserver l'authenticité des lieux. « Je ne voulais pas d'atmosphère guindée. Je veux que les gens se sentent bien. » Une élégance enveloppante qui se ressent sitôt la porte poussée.

#### D'une première étoile à un projet personnel ambitieux

Après un parcours exigeant au sein de grandes maisons - près de dix ans au Frankenburg - et une première étoile obtenue à Barr en mars 2023, Lucas Engel décide de voler de ses propres ailes. Huit mois de travaux d'envergure ont été nécessaires pour redonner vie au bâtiment. Le nom Acolytes incarne l'esprit de cohésion d'une brigade unie,

du sommelier au chef pâtissier, autour d'une même vision d'excellence. Quelques mois après l'ouverture, le maître d'hôtel Théodore reçoit le Prix de l'Accueil Grand Est 2025 du Gault&Millau. Le 5 février 2026, l'établissement fait son entrée dans le Guide Michelin en tant que table recommandée. Une première étape décisive. L'objectif est clair : décrocher l'étoile. « C'est un défi de l'obtenir un jour pour son projet personnel. Je le veux vraiment pour nous, parce qu'au final, c'est un objectif commun. » Une ambition assumée qui nourrit l'exigence quotidienne.

#### L'hyper-saisonnalité comme ligne de conduite

La philosophie de la maison repose sur une cuisine d'hyper-saisonnalité, centrée sur un produit local sublimé sous toutes ses formes. « Nous travaillons exclusivement des produits français. Selon la saison, nous pouvons proposer un menu composé à 95 % de produits locaux. » Ici, le bon produit est travaillé au bon moment. Pas de carte : uniquement des menus dégustation - trois ou quatre services le midi, cinq à sept le soir - pour créer une véritable expérience gustative. L'expérience commence avant même la commande. « Nous offrons des snacks apéritifs dès l'installation pour souhaiter la bienvenue. Nous avons par exemple proposé un bouillon accompagné d'une brioche salée au miel. En fin de menu, une fraîcheur sucrée vient rafraîchir

le palais avant le premier dessert. » Une attention au détail qui structure le rythme du repas.

#### De la surprise jusqu'au dessert

Les mignardises viennent clore l'expérience, toujours pensées dans une logique d'équilibre. « Ces menus uniques nous permettent d'éviter la saturation du palais. Nous construisons un parcours cohérent pour guider nos clients, sans jamais les perdre. » La surprise fait partie intégrante de l'identité de la maison, jusque dans les desserts. « Notre chef pâtissier ne pense pas forcément fruits ou vanille. Il peut proposer un dessert à base de betterave et de raifort. Ce sont des produits connus... mais inattendus à ce moment-là. » L'audace, toujours maîtrisée.

#### Une cuisine vivante, au rythme du réel

Les assiettes évoluent toutes les deux à trois semaines, parfois davantage encore. « Nous nous étions projetés sur un maquereau fumé au sapin. Mais après la tempête en Bretagne, nous avons dû changer de poisson et adapter notre approche. » Une cuisine agile, ancrée dans la réalité des producteurs et des saisons. Si Lucas Engel avait imaginé un public cible précis, les Acolytes séduisent finalement bien plus largement : retraités le midi, trentenaires, quadragénaires et quinquagénaires en quête d'un moment gourmand le soir, sans oublier la clientèle d'affaires. « Nous pouvons proposer un déjeuner en 1h30 si cela est précisé. » Aux Acolytes, l'excellence n'est pas un slogan. C'est une promesse en mouvement, celle d'un chef qui transforme l'histoire en avenir et la rigueur en émotion.

Émilie Jafrate



● Produits français, inspiration locale, créativité maîtrisée : l'assiette comme expression d'un territoire vivant façon Lucas Engel et ses Acolytes. DR.

**ACOLYTES - RESTAURANT GASTRONOMIQUE À SÉLESTAT**  
restaurant-acolytes.fr  
39, rue des Chevaliers  
67600 Sélestat  
☎ 03 88 02 59 99  
📍 Acolytes Sélestat

## Swixim

# Après le virage Swixim, Yannick Gobert bouscule les codes avec la première e-agency alsacienne

Après un virage stratégique réussi, Yannick Gobert ne s'arrête pas là : l'ouverture prochaine de la première e-agency alsacienne à Colmar. Cette ouverture annonce un nouveau standard de réactivité immobilière.

Sortie du réseau Stéphane Plaza fin juin 2025, l'agence a rejoint le réseau franco-suisse Swixim dès le 1er juillet. Un virage stratégique qui porte ses fruits : les mandats ont doublé à équipe équivalente, tandis que l'effectif est passé de deux à huit collaborateurs. « Notre choix s'est porté sur ce réseau pour ses méthodes, son sérieux et son côté rassurant, explique Yannick Gobert. Ce changement nous a permis de capter l'attention d'un marché en phase de développement, avec l'arrivée de nouveaux agents commerciaux venus nous rejoindre. »

### Un terrain d'action étendu et diversifié

Le terrain de jeu de Yannick Gobert et ses équipes s'étale sur l'ensemble de la route des vins, entre Saint-Hippolyte et Rouffach. Sa clientèle est composée de particuliers en quête de biens à acheter ou à vendre, ainsi que d'investisseurs. « Nous pouvons aussi bien leur trouver un bâtiment à rénover pour louer ensuite, qu'un local commercial. Nous sommes aussi capables d'accompagner nos clients dans la recherche de biens spécifiques, pour de la défiscalisation. C'est le cas de monuments historiques. » Swixim Ribeauvillé accompagne également les propriétaires de gîtes par une activité de gestion locative de courte durée, avec conciergerie. Une activité qui constitue 30% de son chiffre d'affaires.

### L'expertise comme socle de confiance

Une quatrième activité complète l'offre : l'expertise immobilière à valeur vénale, autrement dit, l'estimation réelle d'un bien. « Nous croisons plusieurs méthodes d'évaluation afin d'éclairer les propriétaires sur la valeur juste de leur bien. » Les estimations intègrent les diagnostics, les enveloppes travaux et la vitalité du marché local. Les projets peuvent également être



Yannick Gobert (à gauche) et son équipe déploient la stratégie Swixim sur la Route des Vins, avec une prochaine implantation innovante à Colmar, en ligne de mire.

sécurisés par des produits de réassurance : garantie du prix pendant cinq ans en cas de revente à perte, couverture des équipements durant les six mois suivant l'entrée dans les lieux, sous conditions.

### Cap sur Colmar et l'ouverture d'une e-agency

L'heure est au développement de Swixim sur le territoire. Un développement dans lequel l'Intelligence Artificielle a son rôle à jouer. Swixim Ribeauvillé prépare l'ouverture d'une deuxième adresse avant l'été 2026, en plein cœur de Colmar. Et cette deuxième agence sera la première e-agency alsacienne. « Le talon d'Achille de l'agence immobilière reste le délai de réponse. Cette agence sera ouverte de 7h à 22h et proposera une réponse instantanée. L'accueil initial se fera par une interface IA et une hotline, avec, toujours, un relais humain en back-office, et un transfert rapide de la demande vers notre équipe. » La prise en charge sera donc quasi instantanée. « La Caisse d'Épargne Grand Est Europe nous accompagne dans l'ouverture

de notre open store. Notre conseillère n'a pas seulement évalué nos chances de réussites sur les valeurs financières, mais ce que ce projet représente pour le territoire d'une manière plus globale. Elle nous a apporté son œil extérieur, ses réflexions, son conseil et sa disponibilité. »

### L'immobilier comme histoire humaine

Au-delà des chiffres et des outils, l'agence revendique une approche profondément humaine. « Nous accompagnons actuellement un couple de personnes âgées qui vend leur maison pour rejoindre une résidence en Seigneuriale. Nous les avons guidés dans la vente d'un bien qui représente cinquante ans de leur vie, puis dans l'acquisition de leur appartement. Ils ont pu mener ce projet à bien parce que nous leur avons apporté la part d'objectivité qu'ils n'avaient pas. » L'agence côtoie aussi régulièrement des pans d'histoire locale. Elle a récemment accompagné la vente de la Maison Dissler à Riquewihr, bâtisse datant de 1604, dont certaines parties sont classées monument historique. Les acquéreurs ont été conseillés à la fois sur les leviers de défiscalisation et sur les enjeux techniques et financiers liés aux travaux. Croissance maîtrisée, diversification des expertises et ancrage territorial affirmé : à Ribeauvillé, Swixim avance avec méthode, en conjuguant performance, innovation... et sens de l'humain.

Émilie Jafrate

### SWIXIM IMMOBILIER - COLMAR RIBEAUUVILLÉ

swixim.com

23 Avenue du Général de Gaulle - 68150 Ribeauvillé

☎ 03 89 86 50 24

📍 Swixim Immobilier - Colmar, Ribeauvillé, Route des Vins

**Être utile, c'est s'engager aux côtés de celles & ceux qui font battre le cœur du territoire.**

Une banque au service des artisans, agriculteurs et viticulteurs, associations, coopératives et professions libérales.

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

**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

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 € - 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 : Istock

**Serrurerie HEINTZ**

LE SPÉCIALISTE DE LA FERMETURE SÉCURISÉE

À vos côtés depuis 140 ans

**POINT FORT FICHET**

182 rue Ladhof COLMAR  
03 89 41 31 33  
info@serrurerie-heintz.com  
www.serrurerie-heintz.fr

SÉCURISATION DES ACCÈS DE LA MAISON  
BLOCS-PORTES BLINDÉS - COFFRE-FORTS  
PORTES DE GARAGE / PORTAILS  
CONTRÔLE D'ACCÈS - DÉPANNAGE

Le Périscope LE MÉDIA DES ENTREPRISES LOCALES

**PLEIN LES YEUX !**

Avec notre nouvelle solution de communication mobile.

3 écrans HD d'une surface de 20 m²

De la lumière

Du son

Des effets spéciaux

de visibilité  
de surprise  
d'effet wahou pour votre entreprise, avec notre offre mobile !

Scannez pour en savoir plus !

Pour un devis, contactez-nous !

☎ 06 26 52 40 56

## ● Vanille & Coton

### La douceur créative et gourmande façon Francesca

Quand l'épreuve bouleverse une vie, elle peut aussi révéler une vocation. Avec Vanille & Coton, Francesca transforme le sucre en poésie... et la résilience en art.

**D**errière Vanille & Coton se cache Francesca, une jeune femme d'origine italienne, installée en France depuis 2013. Son histoire avec la pâtisserie créative démarre de manière inattendue, lors d'une période difficile de sa vie. En 2021, un

an après la naissance de sa fille Chloé, une maladie chronique auto-immune se déclare brutalement, la paralysant temporairement et l'obligeant à un long arrêt de travail. Contrainte au repos, elle cherche un nouvel équilibre. "J'ai fait de la malchance une



Francesca, fondatrice de Vanille & Coton, dans son atelier où chaque biscuit devient une création unique, façonnée à la main entre précision et poésie.

occasion", confie-t-elle. C'est en préparant le premier anniversaire de sa fille qu'elle découvre l'art des biscuits décorés au glaçage royal.

#### De la thérapie personnelle à l'entrepreneuriat

Très vite, cette activité devient bien plus qu'un loisir : une thérapie, un exutoire, un terrain d'expression. Ce qui débute comme un passe-temps pour la famille et les amis prend rapidement de l'ampleur. En 2022, lorsque son état de santé l'amène à passer à mi-temps, elle franchit le pas et crée sa micro-entreprise. Le succès est immédiat. Les commandes affluent : mariages, naissances, anniversaires, cadeaux d'entreprise, inaugurations, lancements de produits... En 2024, elle quitte définitivement son ancien emploi et installe son laboratoire de fabrication à domicile. Aujourd'hui, ses créations voyagent dans toute la France, mais aussi en Belgique et en Suisse. Une passion devenue métier, portée par la détermination.

**On me laisse souvent carte blanche. J'adore !**

#### Un savoir-faire artisanal et personnalisé

La particularité de ses biscuits ? Un sablé pur beurre subtilement parfumé à la vanille naturelle, volontairement moins sucré pour s'équilibrer parfaitement avec un glaçage royal délicat. La recette a été travaillée durant de longs mois, jusqu'à atteindre le dosage idéal et la texture parfaite. Chaque pièce est décorée à la main dans son atelier,

puis séchée entre six et huit heures. Avec plus de 2 500 emporte-pièces et une imprimante alimentaire, Francesca répond à toutes les envies tout en conservant une identité visuelle douce et poétique. « On me laisse souvent carte blanche. J'adore ! Il suffit de quelques mots pour que la collection se dessine déjà dans ma tête. » Sa collection coup de cœur ? Les Animaux de la Forêt. Et grâce à Chloé, elle s'est même réconciliée avec la thématique licorne.

#### S'essayer au glaçage royal, en famille, entre amis ou entre collègues

Francesca propose également des animations de décoration de biscuits pour enfants et adultes, que ce soit en duo, ou pour des occasions spéciales : enterrements de vie de jeune fille, baby shower, anniversaires... Des instants privilégiés qu'elle affectionne particulièrement, où la gourmandise devient expérience. Depuis début février, ses créations sont également proposées dans la boutique de créateurs juste à côté à Ribeauvillé. Un nouveau challenge, pour la jeune femme, qui confronte désormais ses créations à un autre public. « Lorsque je crée des collections sur-mesure, je suis sûre qu'elles vont partir, puisque nous les travaillons avec le client. À Ribeauvillé, je vais voir comment elles sont accueillies par les touristes, principalement. » Avec Vanille & Coton, Francesca ne façonne pas seulement des biscuits : elle modèle des souvenirs, délicatement posés entre vanille, sucre et émotion.

Émilie Jafrate

**VANILLE & COTON**  
vanilleetcoton.fr  
68000 Colmar  
📍 Vanille & Coton

# L'émission à découvrir prochainement sur nos réseaux

Un plateau.  
Un animateur.  
Des invités.

le-periscope.info  