

Le PÉRISCOPE

LE MÉDIA DES ENTREPRISES LOCALES

le-periscope.info



Zamolo Claude et Fils

Pierre et Enzo Zamolo, héritiers d'un savoir-faire artisanal qui façonne les façades

Quatre générations, une même exigence : celle de sublimer la matière et de transmettre un métier où chaque geste compte

L'histoire débute après la Seconde Guerre mondiale. Léon Zamolo revient en Alsace pour participer à la reconstruction. Dans les années 70, son fils Claude prend le relais. « À l'époque, les échafaudages étaient en bois et tout se faisait manuellement », raconte Pierre. En 1983, il rejoint à son tour l'aventure familiale comme apprenti. En 1989, il structure l'activité en SARL sous le nom Zamolo Claude et Fils. Il y apporte une première modernisation avec l'arrivée d'une machine à crépir et d'échafaudages métalliques. Depuis septembre 2021, son fils Enzo travaille à ses côtés, perpétuant la tradition familiale.

Un métier qui ne s'enseigne pas, mais qui se transmet

« Enzo était comme moi enfant : si mon père ne m'emmenait pas sur les chantiers, je pleurais », sourit Pierre. Le crépissage ne s'apprend pas à l'école, il se vit, se pratique, se transmet. Pierre fut d'ailleurs le dernier de la région à obtenir son brevet de compagnon en crépissage avant la disparition de la formation. « Nous sommes des artisans, nous façonnons de nos mains, et cela a une vraie valeur », souligne Enzo. Titulaire d'un BEP technique de l'architecture et de l'habitat, puis un Bac Pro études et économie de la construction, cette double compétence lui permet de dialoguer avec l'ensemble des corps de métier et d'appréhender chaque chantier dans sa globalité.

Une signature reconnue sur les façades haut-rhinoises

Sur le terrain, Pierre et Enzo travaillent en équipe avec leurs quatre collaborateurs. Leur activité se compose à 90 % de rénovation, principalement en Centre Alsace et dans le Haut-Rhin, notamment le long de la route des Vins. Certains

chantiers les ont même menés jusqu'en Haute-Savoie, sur les rives du lac Léman. À Sélestat, leur empreinte est partout. « Je reconnais immédiatement la touche de mon grand-père », confie Pierre. À une époque où la main-d'œuvre primait sur les matériaux, certaines façades témoignent encore de ce savoir-faire, avec des détails uniques comme des grappes de raisin sculptées.

Nous sommes des artisans, nous façonnons de nos mains, et cela a une vraie valeur

Exigence, précision et respect du métier

Réputée pour la qualité de ses réalisations, l'entreprise n'hésite pas à relever des défis techniques, notamment sur des bâtiments classés. Chaque intervention demande rigueur et expertise pour respecter l'histoire des lieux. L'exigence se retrouve aussi dans les conditions de travail : en période de forte chaleur, les équipes adaptent leurs horaires pour préserver à la fois les hommes et les matériaux. « Nos clients disent souvent que lorsque Zamolo part, c'est plus propre qu'à son arrivée », sourit Enzo.

Préserver et faire évoluer un savoir-faire

Représentant de la quatrième génération, Enzo mesure les enjeux actuels, notamment environnementaux. La gestion de l'eau et des déchets devient une priorité dans un métier qui en consomme beaucoup.



Pierre et Enzo Zamolo, artisans crépisseurs, incarnent quatre générations de savoir-faire familial au service des façades alsaciennes.

Mais au-delà des techniques, il porte une conviction forte : « Nos métiers sont magnifiques et doivent être valorisés. » Une volonté de défendre l'artisanat, tout en le faisant évoluer avec son temps. Entre héritage et modernité, Pierre et Enzo Zamolo continuent de bâtir bien plus que des façades : une histoire familiale inscrite dans la matière et dans le temps.

Émilie Jafrate

ZAMOLO CLAUDE ET FILS
zamolo-claude-fils.fr
15, rue de la Forêt - 67600 Sélestat
06 63 18 62 17



MAISON
THOMAS

TRAITEUR | ÉVÉNEMENTS | BOUTIQUE
DEPUIS 1987

www.traiteur-thomas.com



ÉDITO

Chères lectrices, Chers lecteurs

Ce nouveau numéro du Périscopie raconte des trajectoires qui ont un point commun : celui d'avoir choisi de construire plutôt que de subir.

En Centre-Alsace, l'économie locale ne se résume pas à des chiffres ou à des secteurs d'activité. Elle prend le visage de femmes et d'hommes qui transmettent un savoir-faire familial depuis plusieurs générations, qui osent changer de vie pour donner du sens à leur quotidien, ou qui réinventent leur métier avec une vision plus humaine, plus durable et plus responsable.

Au fil des pages, il est question de bois, de patrimoine, de bâtiment, d'architecture, d'hôtellerie, de gastronomie ou encore d'innovation technologique. Mais derrière cette diversité, une même réalité apparaît : notre territoire avance grâce à des entrepreneurs. Certains perpétuent des gestes artisanaux presque disparus, d'autres développent des outils numériques ou des modèles économiques tournés vers demain. Tous participent, à leur manière, à faire vivre notre économie.

Ce numéro met également en lumière une autre richesse : la capacité à redonner de la valeur à l'existant. Valoriser le patrimoine ancien, réemployer des matériaux, transformer un lieu abandonné, rénover plutôt que remplacer, transmettre plutôt que jeter.

Dans un monde où tout semble aller toujours plus vite, ces parcours rappellent que certaines réussites se construisent autrement : avec du temps, de l'exigence, du travail manuel, des convictions fortes et beaucoup de passion.

Bonne lecture.

Anthony Hernu

● Rivalis-Henrri

Lionel et Damien Valdan retrouvent leur indépendance pour accélérer la transformation de leur solution

Après le rachat des parts du fonds Ardian en février 2026, Rivalis-Henrri reprend son destin en main. Une nouvelle impulsion stratégique pour cette entreprise alsacienne qui accompagne depuis trente ans les artisans et dirigeants de TPE dans leur pilotage au quotidien.

Pionnière de l'accompagnement des petites entreprises, Rivalis-Henrri franchit une nouvelle étape de son histoire en redevenant indépendante. Une trajectoire fidèle à l'intuition fondatrice d'Henri Valdan, témoin des dépôts de bilan de nombreuses petites entreprises, non par manque d'activité, mais faute d'outils de gestion adaptés. En 1994, il imagine un concept novateur : associer un outil de pilotage prédictif à un accompagnement humain. L'idée est simple : permettre à un artisan de connaître, dès l'établissement d'un devis, la rentabilité réelle de son activité. Une aventure entrepreneuriale familiale, menée avec ses deux fils, Lionel et Damien.

Un modèle hybride, entre technologie et terrain

Le modèle Rivalis-Henrri repose sur un binôme efficace : un logiciel accessible et un réseau de

conseillers indépendants. L'outil, baptisé Henrri en hommage à son fondateur, s'appuie sur les usages quotidiens des entrepreneurs : devis et factures. « Aujourd'hui, dès le devis, nous sommes capables d'indiquer précisément ce que l'artisan va gagner », explique Lionel Valdan. À cette technologie s'ajoutent 800 conseillers indépendants, souvent issus de fonctions de direction, qui accompagnent les dirigeants dans leurs décisions et les aident à garantir la rentabilité de leur activité. Ce modèle permet de passer d'une vision comptable annuelle à un pilotage en temps réel.

Une croissance portée par l'usage

Depuis 2017, la fonctionnalité devis-facture de l'outil Henrri est accessible gratuitement. Un choix stratégique qui a permis à l'entreprise de séduire 226 000 utilisateurs uniquement grâce au bouche-à-oreille. Aujourd'hui, près

de 21 milliards d'euros de flux transitent par la plateforme. Ce volume représente un actif stratégique majeur : une base de données exploitée depuis l'Alsace pour développer des modèles d'aide à la décision toujours plus performants. Le rachat des parts d'Ardian, entré au capital en 2019, marque un tournant décisif. « L'objectif était de retrouver notre liberté pour accélérer notre développement selon notre vision », souligne Lionel Valdan.

Cap sur la fintech et l'IA souveraine

Cette indépendance ouvre de nouvelles perspectives, notamment dans la fintech. Rivalis-Henrri prépare l'intégration de services financiers directement adossés à ses données, avec l'ambition de transformer Henrri en véritable copilote prédictif pour les entreprises utilisatrices. En reprenant le contrôle de leur capital, les fondateurs se donnent les moyens d'investir dans une intelligence artificielle souveraine, tout en consolidant leur force historique : un accompagnement humain de proximité. L'objectif reste inchangé : donner aux petites structures les mêmes leviers de performance que les grandes organisations, notamment autour de la gestion de trésorerie et de sa rémunération. Redevenue indépendante, Rivalis-Henrri trace une nouvelle voie, où la donnée, l'humain et la technologie convergent pour redonner du pouvoir à ceux qui entreprennent.

Émilie Jafrate



Lionel et Damien Valdan incarnent aujourd'hui la nouvelle dynamique de Rivalis-Henrri, entre héritage familial et ambitions technologiques. DR.

RIVALIS-HENRRI

rivalis.fr

10, Grand Rue - 68280 Logelheim

☎ 03 89 41 00 52

📍 Rivalis

● Valorécup

La plateforme alsacienne pensée par Matthieu Dahinden pour transformer les surplus en opportunités

Et si les invendus des uns devenaient les ressources des autres ? En Alsace, une plateforme redonne du sens et de la valeur aux matériaux oubliés.

Avec sa plateforme, Matthieu Dahinden permet aux entreprises de céder leurs stocks inutilisés - bois, quincaillerie, panneaux, isolants ou machines - à bas prix ou sous forme de don. Née à Sainte-Croix-aux-Mines, l'initiative s'accompagne d'un service clé en main, pensé pour simplifier chaque étape. D'abord ancrée en Alsace, elle porte déjà une ambition plus large : déployer ce modèle de proximité dans d'autres territoires.

Plus qu'une plateforme, un véritable service

Ingénieur de formation et ancien directeur technique de Burger & Cie, Matthieu Dahinden a constaté les dérives de son secteur : stocks dormants, références arrêtées, matériaux jetés. Avec Valorécup, il veut aller plus loin qu'une simple plateforme de petites annonces. « Ce qui manque aux professionnels, c'est l'accompagnement », explique-t-il. Photos, mise en ligne, gestion des demandes, sécurisation des transactions et transport : tout est pris en charge pour simplifier les échanges.

Une transaction rapide et des usages variés

En seulement deux mois, près de 40 000 € de ventes et de dons ont transité via la plateforme. Les matériaux, proposés jusqu'à -70 % du prix neuf, séduisent particuliers et professionnels. Les dons trouvent également des usages variés : du bois de charpente réutilisé pour le

Pfifferdaj à Ribeauvillé ou pour des projets associatifs dans les Vosges. « L'écologie doit aussi être économiquement viable », souligne Matthieu Dahinden. Le modèle repose sur une commission de 10 % sur les ventes et 5 % via la défiscalisation des dons.

Un circuit court au service de la performance

Aujourd'hui, Valorécup concentre son activité en Alsace et dans le Doubs. Une proximité qui produit un effet immédiat : la majorité des repreneurs se situe dans un rayon de 20 à 30 km, réduisant à la fois les coûts logistiques et l'empreinte carbone. Des industriels comme Burger & Cie ou Booa ont déjà franchi le pas : 400 m² d'isolant légèrement abîmé ont été réutilisés pour la rénovation d'un immeuble, tandis que du bois de charpente a trouvé une seconde vie sur différents chantiers. Les perspectives s'accroissent : une entreprise a récemment sollicité la plateforme pour redistribuer 100 palettes de panneaux à des associations.

Une vision entrepreneuriale engagée

À 30 ans, Matthieu Dahinden développe désormais son projet avec une ambition claire : concilier performance économique et sobriété des ressources. Entouré de partenaires spécialisés en transport et communication, il souhaite renforcer la notoriété de Valorécup et déployer ce modèle dans d'autres territoires.

Émilie Jafrate



À travers sa plateforme Valorécup, Matthieu Dahinden redonne une valeur concrète aux surplus des entreprises en les transformant en ressources utiles, au cœur d'un écosystème local, économique et responsable. DR

VALORÉCUP

68160 Sainte-Croix-aux-Mines

valorécup.fr

● La Bûche Création

De la forêt à l'atelier, la reconversion passionnée de Christophe Allender

La Bûche Création incarne le parcours singulier de Christophe Allender. Un chemin guidé par un fil conducteur évident : le bois. Après vingt ans passés à bûcheronner au cœur des forêts, il choisit de donner une nouvelle vie à cette matière, en la transformant en objets uniques et en redonnant éclat à ceux façonnés par le temps.

Ancien exploitant forestier, activité qu'il arrête fin 2019, Christophe Allender opère un virage radical. « Le métier de forestier, c'est bien, mais c'est dangereux », confie-t-il. Porté par des événements personnels et un besoin de renouveau, il se lance dans la rénovation de meubles. L'aventure débute dans son garage. La période du Covid devient un accélérateur : il développe son activité tout en multipliant les emplois pour faire vivre sa famille. Des journées intenses, souvent prolongées tard dans la nuit, pour faire grandir La Bûche Création.

Redonner vie à une matière chargée d'histoire

Son fil rouge reste intact : le bois. Christophe Allender crée et transforme à partir de pièces issues de son propre stock. « Je veux redonner vie au patrimoine naturel », explique-t-il. Dans son showroom trône un impressionnant morceau de chêne vieux de 300 ans, témoin d'un temps révolu. Le noyer, avec son veinage profond, reste son essence de prédilection. Il aime aussi électrifier le bois pour révéler des motifs uniques. Chaque pièce qu'il façonne porte une histoire, une âme.

Entre création et rénovation, un savoir-faire polyvalent

En parallèle de ses créations, il restaure du mobilier ancien grâce à l'aérogommage. Escaliers, poutres, sous-bassements : tout y passe, en atelier ou directement chez le client. Sa clientèle est composée à 75 % de

professionnels, notamment des architectes, le reste étant des particuliers. Son terrain de jeu s'étend à toute l'Alsace, jusqu'à Nancy et dans les Vosges.

Des réalisations marquantes et des défis relevés

Sa signature se retrouve dans de nombreux lieux, notamment dans des restaurants.

Je veux redonner vie au patrimoine naturel

Aux Acolytes, à Sélestat, il redonne vie à une vitrine du XVII^e siècle, impossible à déplacer. À Eguisheim, il relève un défi de taille : meubler un gîte entier en seulement trois semaines. « Quatre meubles TV, quatre tables, quatorze chaises, des chevets, buffets, armoires alsaciennes... » Après avoir chiné chaque pièce, il les retravaille avant de les livrer et installer en une seule journée. « Dans une maison alsacienne aux escaliers étroits, je me suis retrouvé en pleine nuit à démonter et remonter les meubles à l'étage », se souvient-il.

Un nouvel ancrage et des ambitions affirmées

Fin 2025 marque une nouvelle étape avec son installation à Dambach-la-Ville, dans un atelier voisin de la menuiserie Sengler.

« Ensemble, nous formons un véritable pôle bois », sourit-il. Son objectif : développer davantage de projets avec des architectes en maîtrise d'œuvre et s'accorder du temps pour ses créations personnelles, ces envies spontanées qui nourrissent son univers.

Entre mémoire des forêts et création contemporaine, Christophe Allender façonne bien plus que du bois : il sculpte une seconde vie à la matière.

Émilie Jafrate

LA BÛCHE CRÉATION

Sablage et Aérogommage Centre Alsace
11, rue du Pinot Blanc - 67650 Dambach-la-Ville
☎ 06 77 85 64 19

📍 La bûche création Dambach-la-Ville



Christophe Allender, fondateur de La Bûche Création, transforme et restaure le bois avec passion, entre héritage forestier et création artisanale.

● Menuiserie - Sengler

Thomas Rich, ou l'art de transformer l'exigence technique du bois massif en réalisation concrète

Après dix ans en bureau d'études comme acousticien, Thomas Rich choisit de donner une nouvelle orientation à sa carrière. Une reconversion vers la menuiserie où rigueur technique, sens du détail et esprit entrepreneurial prennent pleinement forme.

Acousticien de formation, salarié en bureau d'études pendant dix ans, Thomas Rich décide, après un voyage à vélo d'une année, d'opérer un virage à 180 degrés. Une rencontre, un déclic, puis une reconversion. Il trouve un stage deux jours avant le début de sa formation et s'immerge à la Menuiserie Sengler de Châtenois. « Jusqu'ici, je ne livrais que des PDF. Là, je fabriquais des portes fonctionnelles, avec leur mécanisme, leur précision, et ce clic final... ça m'a immédiatement plu. »

De l'envie d'entreprendre à la reprise naturelle

Depuis ses 20 ans, Thomas Rich nourrit un intérêt marqué pour la gestion d'entreprise. Sa rencontre avec Daniel Sengler accélère les choses. Lorsque l'ancien dirigeant prend sa retraite début 2022, Thomas est déjà aux commandes : devis, suivi de chantiers, facturation. La reprise s'impose comme une évidence. Dans la foulée, il lance des projets d'envergure, à l'image de la rénovation

de l'ancienne synagogue de Mutttersholtz, aujourd'hui transformée en salle polyvalente. « Nous avons réalisé les portes, l'habillage acoustique ainsi que le mobilier des loges », précise-t-il. Depuis, l'entreprise rayonne du Rhin à Belfort, jusqu'à Strasbourg, portée par des architectes en quête de fiabilité et de sérénité. Parmi les références marquantes, le nouvel accueil de l'Hôtel Restaurant du Parc des Cigognes à Kintzheim. Sa clientèle se compose à 60 % de professionnels, le reste étant des particuliers. « Nous réalisons tout ouvrage à base de bois, en y intégrant aussi bien de la résine, du métal que du verre. »

Un outil de production modernisé et ancré localement

Le déménagement de Châtenois vers de nouveaux locaux à Dambach-la-Ville marque un tournant structurant. La menuiserie dispose désormais d'un atelier de 400 m², pensé pour optimiser les flux de production.

Nous réalisons tout ouvrage à base de bois, en y intégrant aussi bien de la résine, du métal que du verre

Dès la reprise, le dirigeant prend également le virage du numérique en investissant dans des machines performantes. Objectif : améliorer la qualité, affiner les finitions et permettre des

réalisations aux géométries complexes, sans alourdir les coûts. Le choix des matériaux s'inscrit aussi dans une logique locale. « Nous travaillons avec un gestionnaire forestier basé dans le Ried. Le bois est scié puis séché dans notre propre séchoir. Et en complément, nous nous approvisionnons auprès de la scierie d'Hilsenheim. »

Entre exigence métier et culture d'équipe

Aujourd'hui, Menuiserie Sengler s'appuie sur une équipe de six collaborateurs aux compétences complémentaires. Au-delà du savoir-faire technique, l'approche repose sur une organisation transparente et humaine. Temps d'échange avec les clients, plans fournis dès la phase de chiffrage, indicateurs mensuels partagés avec l'équipe... tout est pensé pour structurer l'activité et responsabiliser chacun. « Christelle est graphiste de métier et pour elle, rien n'est techniquement irréalisable. Alors forcément, elle nous challenge au quotidien. C'est vrai qu'aujourd'hui, économiquement parlant, le standard pourrait nous tenter, mais notre force est justement cette personnalisation. » Et cet ADN-là, Thomas Rich y est profondément attaché. Du silence des études acoustiques au bruit maîtrisé des ateliers, Thomas Rich a trouvé bien plus qu'un métier : un équilibre entre précision, matière et transmission.

Émilie Jafrate

MENUISERIE - SENGLER

lamenuiserie-sengler.fr
11, rue du Pinot Blanc - 67650 Dambach-la-Ville
☎ 03 88 82 28 37
📍 La Menuiserie - Sengler Dambach-la-Ville



(De gauche à droite) Thomas Rich, le dirigeant, entouré de son équipe : Clément Dittlo, apprenti, Emeric Weiss, chef d'atelier, Mathéo Bolon et Gilles Ehrhardt, ouvriers, et Christelle Rochelle, graphiste de métier, au contact direct du client.

● L'Atelier du Bois Mêlé

Le bois comme dialogue : la vision de **Mélanie Duboeuf-Lornage** au cœur de son **Atelier du Bois Mêlé**

Quitter le social pour travailler le bois : Mélanie Duboeuf-Lornage a choisi de suivre une passion de toujours. Dans son Atelier du Bois Mêlé, chaque projet devient une création à quatre mains, où le client participe pleinement à la naissance de son objet.

Après dix années passées dans le secteur social, Mélanie Duboeuf-Lornage choisit de prendre un virage radical pour suivre une passion plus ancienne qu'elle ne l'imaginait. « J'ai toujours aimé dessiner, modeler, travailler les matériaux », confie-t-elle. Un stage découverte auprès

d'un ébéniste agit comme une révélation. Quelques mois plus tard, en octobre 2022, l'Atelier du Bois Mêlé voit le jour. D'abord lancée en micro-entreprise, son activité franchit une nouvelle étape en mars 2025 lorsqu'elle rejoint la pépinière d'entreprises de Bergheim.



Mélania Duboeuf-Lornage imagine et réalise des pièces uniques dans son Atelier du Bois Mêlé, en associant savoir-faire artisanal et création collaborative.

Créer à plusieurs mains

Au cœur de sa démarche, une philosophie héritée de son parcours humain : la collaboration. « Je travaille vraiment avec les clients. En réalité, ce sont eux qui designent leurs meubles », explique l'artisan. Cette approche participative donne naissance à des créations entièrement sur mesure, pensées pour s'intégrer au mode de vie de chacun. Du meuble de salle de bain en bois live edge, aux bords naturels, à l'agencement de bureaux pour une administration, chaque projet devient une aventure partagée. Si cette méthode demande du temps, elle constitue la signature de son atelier : placer l'utilisateur au centre du processus créatif.

Des essences qui révèlent leur caractère

La clientèle se compose majoritairement de particuliers, à 90 %, complétée par quelques entreprises situées dans un rayon de 30 à 40 kilomètres autour de Bergheim. Et plus les projets sortent des sentiers battus, plus ils l'enthousiasment. « Plus c'est farfelu et atypique, plus cela me plaît », sourit-elle.

Plus c'est farfelu et atypique, plus cela me plaît

Parmi ses réalisations les plus originales figure un bar en chêne chocolat servant de séparation entre deux espaces. « J'ai eu carte blanche sur les plans. Travailler ce bois a été un réel plaisir. » Pour donner vie à ses créations, Mélanie sélectionne elle-même ses essences dans les scieries locales. Chaque bois possède sa personnalité. Le noyer révèle toute sa profondeur lors du ponçage. Le chêne, grand classique, séduit par son maillage et ne dévoile son caractère qu'à la finition. Le frêne, très clair, peut réserver

des surprises, notamment lorsqu'il s'agit de frêne olivier, dont le cœur tire vers des nuances grisées. L'érable, lui, se distingue par sa blancheur. Sa signature consiste à marier ces matières nobles et brutes avec d'autres matériaux afin d'en révéler toute la beauté.

Partager le plaisir de fabriquer

Depuis la fin de l'année 2025, l'atelier a pris une nouvelle dimension avec le lancement d'ateliers créatifs. L'idée est simple : permettre à chacun, même sans expérience, de repartir avec un objet qu'il a lui-même fabriqué. À partir d'un thème de base, les participants choisissent leur bois et leurs dimensions. « Tout est fait pour que, quelles que soient les compétences, chacun reparte avec une pièce réussie », assure l'artisan. Pensés pour être accessibles à tous, y compris aux personnes en situation de handicap, ces ateliers peuvent également devenir un moment de team building original pour les entreprises.

Des projets qui prennent forme

Pour l'avenir, Mélanie Duboeuf-Lornage ne manque pas de projets. Tout en développant ses ateliers, elle espère trouver le temps de lancer une boutique en ligne pour ses objets décoratifs. Une nouvelle étape pour cette entrepreneuse passionnée, qui a su réinventer sa vie professionnelle en mêlant la noblesse du bois à la richesse des relations humaines. Dans l'Atelier du Bois Mêlé, les meubles ne sont pas seulement fabriqués : ils naissent d'une rencontre entre matière, imagination et collaboration.

Émilie Jafrate

L'ATELIER DU BOIS MÊLÉ

Pépinière d'entreprises Cap Réseau
22 Route de Colmar - 68750 Bergheim
☎ 06 58 04 66 06

TV, INTERNET ET TÉLÉPHONIE

Vialis réinvente votre WiFi

EN FRANCE
1^{ER}
OPÉRATEUR
FTTR
MÉTROPOLITAINE

FTTR : une connexion très haut débit, partout où vous en avez besoin.

FTTR*, une première en France métropolitaine

Vialis, vous propose en avant-première le FTTR (Fiber to the Room - Fibre jusqu'à la pièce). Une technologie qui garantit 100 % de la vitesse de la fibre, sans perte, dans tous vos espaces professionnels. Profitez jusqu'à 8 Gbit/s symétriques, partout dans vos locaux, bureaux, ateliers ou points de vente.

PLUS D'INFORMATIONS

en scannant le QR-code avec votre smartphone

RCS Colmar B 451 279 848 - Code APE 3514 Z • 05/2026

TELECOMS.VIALIS.NET



VOTRE OPÉRATEUR 100% ALSACIEN



*Offre soumise à conditions, plus d'informations sur telecoms.vialis.net

View Architecture et Décoration

Guerina Erb Hensel célèbre dix ans d'engagement pour une architecture utile, belle et durable

Bâtir, ce n'est pas seulement construire. C'est comprendre, anticiper et transmettre. Depuis dix ans, Guerina Erb Hensel façonne une architecture qui fait sens.

Depuis ses débuts, Guerina Erb Hensel fait un choix clair : celui de la proximité et de la responsabilité. Fille et petite-fille du bâtiment, elle fonde son agence à 31 ans avec une conviction forte : « Nous, architectes, nous bâtissons la société, et c'est essentiel. » Son approche repose sur une méthode rigoureuse : observer les usages, articuler les contraintes, s'inscrire dans une culture du bâti, tout en suivant une ligne directrice assumée. « Il faut que ce soit pratique. Il faut que ce soit beau... Chaque projet doit réunir le bon, le bien et le beau », résume-t-elle.

Du regard sociologique à la passion du bâti

C'est pourtant par la sociologie qu'elle débute son parcours. « C'est une discipline qui apprend à comprendre le monde et à structurer sa pensée », explique-t-elle. Mais très vite, le besoin de concret s'impose. « En faisant le point, j'ai réalisé que je m'entourais déjà d'architecture et de décoration. » Elle s'engage alors dans cette voie, découvrant « un univers fascinant, fait de colle, de papiers et de ciseaux ». De cette révélation naît View, à Labaroche, installée au cœur même de son lieu de vie. Un choix à la fois pragmatique et engagé. « Je suis attachée au développement des territoires. Utiliser un lieu que j'aime avait davantage de sens que de louer des bureaux vides

en ville. » Elle s'entoure également de deux collaboratrices pour porter cette vision.

Orchestrer la complexité pour révéler le potentiel des lieux

Sur le terrain, l'agence agit principalement dans le Grand Est, en s'appuyant sur un réseau d'entreprises fiables. Cette organisation permet aussi des réalisations ambitieuses, comme la transformation complète d'un cabinet de cardiologie en seulement quinze jours. « Nous avons tout repensé pour apporter de la lumière, notamment à l'accueil. Pour nous, rien n'est figé. Les murs peuvent bouger. »

Nous, architectes, nous bâtissons la société, et c'est essentiel.

Une vision audacieuse, portée par une équipe engagée et des partenaires impliqués. Dans l'hôtellerie, elle signe notamment la transformation du restaurant de l'hôtel-spa La Verte Vallée à Munster, un espace repensé pour des usages multiples. Une collaboration qui s'inscrit dans la durée, avec des améliorations continues. Avec ce magasin d'optique installé au cœur



Guerina Erb Hensel au centre, fondatrice de View Architecture et Décoration à Labaroche, défend depuis dix ans une architecture engagée, au croisement de l'usage, de l'esthétique et du respect du bâti existant. DR - Jonathan Florence.

d'un bâtiment du XVIIe siècle à Colmar, Guerina a développé cette appétence dont elle dispose aujourd'hui pour le bâti ancien. « Ce sont des sites qui imposent des contraintes fortes, mais ils offrent aussi une richesse unique. »

Défendre le bâti ancien, conseiller avant d'agir

La rénovation du patrimoine devient rapidement un engagement majeur. Corriger les idées reçues, éviter les « fausses bonnes » pratiques, accompagner en amont des projets : autant de missions que Guerina souhaite développer. « Nous sommes des stratèges du bâti. Nous croisons la vision du client, notre expertise et la réalité du terrain pour proposer une trajectoire claire. » Une approche structurée, pensée comme un plan d'action à court, moyen et long terme. Matériaux adaptés, respect de l'existant, contraintes réglementaires et environnementales : chaque décision s'inscrit dans une logique globale. « Soit on fait pour faire, soit on fait pour bien faire », affirme-t-elle, attachée à une démarche responsable et à la transmission des savoir-faire locaux.

Toujours l'humilité d'apprendre

Dix ans après la création de View Architecture et Décoration, l'expérience nourrit autant la maîtrise que l'humilité. « On sait énormément de choses, mais on avance toujours avec l'idée qu'il reste à apprendre. » Dans un contexte où les centres-bourgs cherchent à se réinventer, son message résonne avec force : préserver, adapter, transmettre. Penser l'architecture à hauteur d'usage, et redonner toute sa valeur au patrimoine existant parce que construire autrement, pour Guerina, c'est déjà construire l'avenir.

Émilie Jafrate

VIEW ARCHITECTURE ET DÉCORATION

view-architecture.fr

666 Les Evaux - 68910 Labaroche

view@view-architecture.fr

☎ 06 12 86 57 23

📍 View

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
SCHILTIGHEIM | HAGUENAU

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

WORKING-SPIRIT.FR

ARKEDIA
BÂTIR & AMÉNAGER

UNE ENTREPRISE PLURIDISCIPLINAIRE

Charpente Construction bois

Démolition Déconstruction

Couverture Zinguerie Étanchéité

Entreprise Générale TCE

Toitures Durables

Travaux Publics Environnement

Génie Civil Bâtiment

Aménagements Paysagers

www.arkedia.fr
Turckheim, Heimsbrunn (68)
Furdenheim, Hangenbieten (67)
contact@arkedia.fr

● Hôtel Klé

Un hôtel ouvert toute l'année au cœur d'un village saisonnier, le pari atypique mais réussi de **Véronique et Pierre Siegel**

Reprendre un hôtel à contre-emploi, en faire une adresse ouverte toute l'année dans un village saisonnier, sans restaurant mais avec une âme : le pari était risqué. Véronique et Pierre Siegel en ont même fait une signature.

Reprendre un hôtel de 20 chambres, enclavé, sans restauration, dans un bourg viticole très saisonnier... À première vue, rien ne correspondait au cahier des charges de Pierre et Véronique Siegel. Frère et soeur, tous les deux sont nés dans l'hôtellerie, y ont grandi, avant de reprendre l'affaire familiale : un établissement de 80 chambres à Kaysersberg. Et pourtant, en 2018, une simple visite suffit. Véronique Siegel a un véritable coup de cœur pour ce qui était encore l'Hôtel Constantin, à Kaysersberg. « C'était une évidence », confie-t-elle. Escalier en grès bouchant l'entrée, circulation improbable vers l'ascenseur via la lingerie : le potentiel l'emporte sur les défauts.

Transformer les contraintes en concept

Deux campagnes de travaux transforment en profondeur l'établissement : rénovation des chambres en 2018, puis création d'un caveau dédié au petit-déjeuner et d'un espace bien-être en 2019. L'accueil est repensé et la capacité portée à 22 chambres. Le cap est clair : mettre fin à la fermeture hivernale et faire vivre le lieu toute l'année. La crise sanitaire de 2020 ralentit la dynamique, mais depuis 2022, l'activité s'est stabilisée. L'identité du lieu repose sur un ancrage alsacien affirmé : matériaux locaux comme

le bois et le grès, artisans du territoire, et, dans chaque chambre, une œuvre murale du photographe Frantisek Zvardon, véritable ode aux paysages régionaux. « On a voulu recréer un havre de paix, une vraie maison de famille », résume Véronique Siegel.

Le choix du local comme ligne directrice

Labellisé Clé Verte, l'établissement privilégie les circuits courts et le réemploi, jusque dans les détails, avec des bacs à œufs restitués aux producteurs. Au petit-déjeuner, les produits locaux sont omniprésents : charcuteries de Lapoutroie, fruits et fromages d'Orbey, confitures de Châtenois, pains confectionnés par les artisans de Kaysersberg.

On a voulu recréer un havre de paix, une vraie maison de famille

Sur son marché, l'hôtel se positionne entre les trois étoiles du secteur et la maison étoilée du village, attirant une clientèle variée : loisirs et affaires, cyclotouristes, familles, ainsi qu'une



● Co-gérante de l'établissement, Véronique Siegel a redonné vie à une adresse atypique de Kaysersberg, entre héritage familial et vision contemporaine de l'hôtellerie.

forte présence belge et suisse. Les chiens y sont les bienvenus, un choix pleinement assumé. L'affiliation à Best Western - BW Signature Collection - apporte visibilité et standards rassurants à l'international. Faute d'espace, aucune grande salle de séminaire, mais des privatisations ponctuelles restent possibles en journée.

Une maison portée sur l'humain

Les co-gérants s'appuient sur une équipe d'une dizaine de salariés, fidèle à l'esprit du lieu : chaleureuse et familiale. Parmi eux, Marie-Laure, employée historique. « Pour la petite histoire, elle fait vraiment partie de cette maison. Elle y est née ! », souligne Véronique Siegel. L'ouverture à l'année a permis de stabiliser les effectifs, renforcés par une personne supplémentaire d'avril à

décembre. « Nous disposons de gardiens de nuit et d'une présence 24h/24 », précise encore la co-gérante. Là où certains voyaient des contraintes, Pierre et Véronique Siegel ont construit une adresse à part. Une maison qui ne cherche pas à cocher les cases, mais à créer du lien, avec un lieu, un territoire et celles et ceux qui y passent... ou y restent.

Émilie Jafrate

HÔTEL KLÉ - BW SIGNATURE COLLECTION BY BEST WESTERN

hotelkle.com
10, rue du Père Kohlmann
68240 Kaysersberg-Vignoble
☎ 03 67 30 05 22

● Les Menus Services

Robin Guntz aux commandes d'un service de portage à domicile de repas variés, équilibrés et adaptés aux besoins.

Après dix ans dans la grande distribution sportive, Robin Guntz a lancé début 2025 à Colmar son service de portage de repas à domicile sous la franchise Les Menus Services. Au-delà d'une simple livraison, il propose un accompagnement sur mesure aux seniors pour lutter contre la dénutrition et recréer du lien social.

Passer du siège d'un grand groupe du sport à la tournée quotidienne en camionnette peut surprendre. Pourtant, après une décennie à évoluer jusqu'à un poste de direction, le besoin de donner davantage de sens à son quotidien s'impose. « Les Menus Services ont été créés en 2003 par Alain Balandraud, cuisinier de formation. Sa volonté était de proposer de bons repas à des seniors en perte d'autonomie », explique Robin Guntz. Une vision et des valeurs dans lesquelles il se reconnaît pleinement.

Une offre personnalisée jusque dans l'assiette

Le service se distingue par une approche entièrement sur mesure. Ici, pas de menu imposé : chaque bénéficiaire compose son repas, de l'entrée au dessert. Une flexibilité qui permet de s'adapter aux goûts, aux habitudes, mais aussi aux contraintes alimentaires (sans sel, mixé, textures adaptées...). « L'objectif, c'est de pouvoir répondre à toutes les demandes », précise Robin. Chaque mois, entre 500 et 600 repas sont ainsi livrés à une quarantaine de clients réguliers, à Colmar et dans un rayon d'une vingtaine de kilomètres.

Un service humain, au cœur du quotidien

L'originalité du service réside aussi dans sa dimension humaine. Agréé

« service à la personne » et donc éligible au crédit d'impôt, les Menus Services vont bien au-delà de la simple logistique. Le livreur devient un lien social essentiel et une veille sanitaire. « J'ai les clés de certaines personnes, confie Robin. Je réponds à toutes les demandes. Pour certains, il faut juste le déposer dans la boîte aux lettres, certains viennent le récupérer à la porte, pour d'autres, il faut tout sortir et trier dans le frigo.

L'objectif, c'est de pouvoir répondre à toutes les demandes

Nous avons une date limite de consommation à cinq jours et nous livrons pour deux à trois jours alors lorsque je trie dans le frigo, je mets forcément les dates longues au fond. » L'occasion aussi de vérifier que tout va bien et de dialoguer. Pour beaucoup de personnes isolées, cette visite est un moment clé de la journée.

Une organisation millimétrée au service des bénéficiaires

Les journées s'articulent entre tournées matinales, gestion des commandes et intégration de nouveaux clients. Les repas,

préparés en Bourgogne pour la région Grand Est, sont livrés de nuit puis stockés en chambre froide avant distribution. Avant toute mise en place, Robin Guntz se rend systématiquement au domicile. « C'est indispensable pour comprendre les besoins, rassurer et expliquer notre rôle. Nous ne sommes pas traiteurs : notre mission est aussi de prévenir la dénutrition. Aujourd'hui, une personne âgée sur deux est dénutrie lors de son entrée à l'hôpital. »

Grandir, sans perdre l'essentiel

Son principal défi aujourd'hui reste de se faire connaître auprès des professionnels de santé. L'objectif n'est pas de devenir une « grosse machine », mais de grandir à taille humaine, en restant fidèle à une promesse de proximité. Plus qu'une simple commodité, ce service se révèle comme un maillon essentiel dans la chaîne de solidarité, permettant aux aînés de bien vieillir chez eux, avec dignité.

Émilie Jafrate

LES MENUS SERVICES COLMAR

les-menus-services.com
7A, rue du Montgolfier
68127 Sainte-Croix-en-Plaine
colmar@les-menus-services.com
☎ 03 10 45 47 00



● Robin Guntz, à la tête des Menus Services Colmar, propose bien plus qu'un portage de repas : un accompagnement humain et personnalisé au service du bien vieillir à domicile.

Le Château du Landsberg

Redonner vie à ce lieu hors du temps : le pari audacieux réussi de **Chloé Feron** et **Hugo Charlier**

À Barr, un couple a redonné vie à un établissement endormi, transformant un projet de vie en une adresse chaleureuse, singulière et pleine de charme.

Chloé Feron a toujours évolué dans l'univers de l'hôtellerie-restauration en parallèle de ses études de commerce. Serveuse puis femme de chambre, elle gravit les échelons jusqu'à devenir chef de rang. De son côté, Hugo Charlier, titulaire d'un BTS en maintenance des matériels de construction et manutention, est un manuel dans l'âme. Leur destin bascule

en 2020 lorsqu'ils découvrent que l'Hôtel Restaurant Le Château du Landsberg est à vendre. « Nous avons appris qu'il allait être mis en vente, alors nous avons surveillé. Il représentait notre projet de vie, avec des bases solides. Hugo et moi formons un duo complémentaire et nous avons le soutien de notre famille. » Ils étaient sept candidats sur le projet, ils ont finalement été les heureux élus.



Chloé Feron et Hugo Charlier ont redonné vie à l'Hôtel-Restaurant du Château du Landsberg, entre passion, travail manuel et vision entrepreneuriale. DR.

Une renaissance façonnée à la main

Le couple se lance alors dans une aventure exigeante. « Nous savions dans quoi nous nous engageons » confie Chloé. L'établissement, fermé brutalement deux à trois ans plus tôt, n'avait même plus été chauffé. Avec l'aide de leurs proches, ils entreprennent eux-mêmes l'intégralité des travaux : sablage des boiseries, rénovation de la cheminée, peintures, décoration... « Nous avons aussi passé beaucoup de temps à chiner. » Le résultat : un lieu à leur image, dévoilé en avril 2024 avec l'ouverture de l'hôtel d'abord, puis le restaurant, en juin.

Une signature culinaire qui fait la différence

Originaire des Ardennes, le couple fait le choix audacieux de placer les moules-frites au cœur de son identité. Hugo se forme aux côtés de son meilleur ami Roméo, issu du milieu de la restauration, avant de prendre seul les commandes des cuisines en janvier 2025. Au total, onze déclinaisons sont proposées, avec des variations saisonnières. La moule royale du Landsberg - crevettes, piment, crème fraîche et ail - ainsi que la version moutarde figurent parmi les incontournables. La carte s'élargit également avec onglets, burgers et tartes flambées. « Nous avons volontairement limité la carte pour garantir le fait maison, à commencer par les frites. Les sauces sont réalisées à la minute. Cette fraîcheur plaît. » Le restaurant compte 40 couverts en salle, et autant en extérieur.

Un hôtel à thème, entre charme et personnalité

Côté hébergement, neuf chambres permettent d'accueillir jusqu'à 23 personnes. Entièrement rénovées par le couple et leurs proches, elles proposent chacune une ambiance unique : univers cinéma des années 50, safari, ou encore Bugatti. Les séjours incluent un petit-déjeuner en circuit court, agrémenté de pâtisseries maison selon l'inspiration du moment. « Notre machine à café est en libre-service avec une dizaine de boissons différentes à disposition. »

Construire sans filet, avancer avec détermination

Derrière cette réussite, un parcours semé d'obstacles, jusqu'à ce qu'ils trouvent une oreille attentive puis un soutien humain et financier précieux, auprès de la Caisse d'Épargne Grand Est Europe et ce, dès le lancement de leur projet. Aujourd'hui, leur ambition est claire : constituer une équipe pour déléguer certaines activités et pouvoir assurer un service complet en ouvrant le midi. Plus qu'un hôtel-restaurant, l'Hôtel Restaurant le Château du Landsberg à Barr est devenu le reflet d'un engagement total : celui de deux entrepreneurs qui, à seulement 21 ans, ont préféré bâtir plutôt que renoncer.

Émilie Jafrate

HÔTEL RESTAURANT
LE CHÂTEAU DU LANDSBERG
hotel-chateaudulandsberg.com
133, rue de la Vallée Saint-Ulrich - 67140 Barr
☎ 03 88 58 17 02
📍 Château du Landsberg Barr



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



RALLYE GOURMAND

CITROËN 2CV

SAVOUREZ L'ALSACE !

ONPLAY
ANIMATIONS | COHÉSION | JEUX
onplay.fr

● Cafés T'HEIM

Grain après grain, l'histoire Cafés T'HEIM de Régis et Léo Kientzler

Parti d'une petite machine capable de torréfier à peine 1,5 kg de café par broche, le projet porté par Régis Kientzler s'est construit autour d'une conviction forte : respecter le grain de café et révéler toute la richesse de ses arômes. Avec l'arrivée de son fils Léo, Cafés T'HEIM conjugue désormais savoir-faire artisanal et vision entrepreneuriale depuis Bergheim.

Véritable passionné de café, Régis Kientzler commence l'art de la torréfaction sur une toute petite machine qui ne produisait que 1,5 kg de café par broche. Il torréfiait des cafés avec amour et passion, qu'il offrait autour de

lui. Deux ans plus tard, son fils, Léo, titulaire d'un DUT techniques de commercialisation, le rejoint dans l'aventure. Une arrivée qui marque un véritable tournant. Léo insufflé une véritable dynamique marketing et digitale, tout en préservant l'âme artisanale du projet.



De la sélection rigoureuse du grain de café vert jusqu'à sa transformation en torréfaction artisanale, Régis et Léo ont pensé chaque étape -pour révéler toute la richesse des saveurs et des arômes. Une approche respectueuse du produit, qui fait du café un véritable moment de dégustation. DR

La précision du geste, le respect du grain

Sur un marché aussi concurrentiel que celui du café, et face à des acteurs industriels à la force de frappe bien plus importante, Cafés T'HEIM a su se faire sa place grâce à une triple exigence : une sélection rigoureuse de grains de café verts, une torréfaction manuelle avec une recette adaptée à chaque type de grain pour en extraire le meilleur, et une fraîcheur garantie par un circuit ultra-court. Régis est à la torréfaction et travaille ses recettes tous les mardis et tous les vendredis. « Chaque broche est travaillée à la main, on la chouchoute, souligne Léo. Il existe une recette par variété et cela peut se jouer à cinq degrés près ! »

Redonner au café sa vraie valeur

Cafés T'HEIM ne vend pas seulement du café : l'entreprise invite à une prise de conscience. En valorisant le travail immense des producteurs, elle rappelle que chaque tasse est le fruit d'un labeur lointain et précieux. Une belle leçon d'économie locale où la qualité rime avec durabilité, et où un simple « petit noir » raconte une histoire de passion, de famille et de territoire. « Le grain de café reste un produit noble. Il faut arrêter de boire du café comme de l'eau. Les plantations ressemblent à un véritable fouillis végétal, en altitude, les gens se font piquer par les mouches, alors savourons chaque tasse et chaque instant de convivialité qu'elle représente. »

Sur la table d'une trentaine de restaurateurs en Centre Alsace

Sa clientèle est composée d'un tiers de particuliers par le biais des marchés hebdomadaires ou qui viennent se ravitailler sur place, sur rendez-vous, mais aussi de professionnels : entreprises, boulangeries,

restaurateurs ou encore petits commerces de villages. « Nous sommes présents sur une trentaine de tables, sourit Léo. C'est une véritable fierté, parce que les restaurateurs ne nous ont pas attendus pour proposer du café. » La maison propose une gamme permanente d'une vingtaine de déclinaisons et une nouveauté tous les trois à quatre mois. Des cafés de spécialité, l'équivalent des « vieilles vignes » côté vin. Cafés T'HEIM a également élaboré son propre mélange : Évasion Gourmande, qui associe des grains du Brésil, d'Éthiopie et du Mexique. Un assemblage 100 % arabica, rond et équilibré, devenu le best-seller de la maison. Particularité : chaque variété est torréfiée indépendamment avant d'être assemblée. Les entreprises et les commerces en raffolent, tandis que les restaurateurs se tournent davantage vers le 100 % arabica d'Éthiopie aux notes épicées.

Grandir, sans perdre l'essentiel

La suite ? Investir dans une nouvelle machine capable de torréfier près de 25 kg de grains par broche. « Pour l'heure, nous travaillons avec du reconditionné qui accumule une trentaine d'années. Elle fonctionne parfaitement bien, mais nous sommes limités à une dizaine de kilos par broche. » La stratégie reste claire : grandir progressivement, sans trahir l'esprit artisanal qui fait la signature de Cafés T'HEIM. Pour Léo et Régis Kientzler, l'objectif est simple : continuer à faire grandir Cafés T'HEIM grain après grain, avec l'ambition de devenir le torréfacteur de référence du Centre Alsace.

Émilie Jafrate

CAFÉS T'HEIM

cafestheim.fr
33, rue du Pressoir - 68750 Bergheim
☎ 06 51 01 55 59



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