

Le Périoscope

LE MÉDIA DES ENTREPRISES LOCALES

le-periscope.info

in f y s a



● AOR

La table, le goût et nous

Par leur gastronomie
affranchie des codes,
Sabine et Serge Burckel
réinventent la table

Le chef **Serge Burckel** et son épouse **Sabine** proposent une gastronomie complètement libérée des conventions, entre art, humour et exigence culinaire. Leur restaurant **AOR** pour - Amour, Eau et Air - accueille une expérience pensée pour le goût, l'échange et la liberté.

La Table AOR est le fruit d'un parcours international qui a conduit Serge et Sabine Burckel de Los Angeles au Qatar, en passant par Hong Kong, au sein des plus grandes maisons étoilées et au service de nombreuses personnalités. Une richesse d'expériences qui les a finalement ramenés à l'essentiel. À Riquewihr, ils ont créé un lieu à leur image : une salle intimiste de 20 à 25 couverts, une équipe réduite et une proximité assumée avec les convives. Ici, on entre en faisant sonner une cloche, comme lorsqu'on rend visite à des amis. Le service se veut volontairement épuré : un seul couvert, des plats pensés pour être dégustés à la cuillère et une hospitalité décomplexée, loin des codes traditionnels de la gastronomie.

Une cuisine libre et instinctive

En cuisine, Serge assume une ligne claire : créativité, réactivité et refus des injonctions. « Nous proposons une cuisine de voyages », résume-t-il. Ici, le menu ne se dévoile qu'au fil des assiettes, les plats signatures sont mis au repos pour éviter la routine. « Les grenouilles façon escargot, tout le monde adore, mais au bout d'une semaine, ça me lasse », lâche le chef Serge avec son franc parler. Un chef qui dispose d'une importante capacité à improviser face aux demandes. Autre particularité, si un goût ne convient pas, alors le plat est entièrement recréé. Parmi ses innovations figure également le steak de lait, en version animale ou végétale, une création brevetée que le couple espère bientôt commercialiser. Pour l'heure, AOR en conserve l'exclusivité.

Nous, on ne fait pas un restaurant pour les guides. On fait un restaurant pour les clients.

Quand l'art s'invite à table

AOR ne se limite pas à une expérience gastronomique. Le restaurant est aussi une galerie vivante où chaque objet raconte une histoire. Sculptures Moai, tables industrielles dessinées par le chef, cymbales transformées en abat-jours... Ici, presque tout est à vendre. Le visiteur est invité à lever les yeux autant qu'à savourer son assiette. Chaque élément du décor évoque un souvenir, une passion ou une étape de la vie du couple. Lorsque Serge ne compose pas en cuisine, il s'installe d'ailleurs derrière sa batterie, autre terrain d'expression de sa créativité.

Une gastronomie sans masque

Le concept de « gastro-comique », déposé par le chef, résume parfaitement l'esprit de la maison : une cuisine sérieuse sans jamais se prendre au sérieux. Autocollants « Lèche-moi » pour inviter les clients à saucer, assiettes réparées selon la technique japonaise du kintsugi ou encore humour omniprésent... tout participe à casser les



Sabine et Serge Burckel cultivent l'art de surprendre jusque dans les moindres détails : ici, les bons cadeaux prennent la forme de vinyles, à l'image d'une maison qui revendique sa liberté de ton. DR.

codes. « Nous, on ne fait pas un restaurant pour les guides. On fait un restaurant pour les clients », affirme Serge Burckel, qui a pourtant connu les étoiles avec son ancien établissement Serge'n'Co à Strasbourg. Ici, l'authenticité prime sur le protocole... quitte à refuser l'entrée à certains visiteurs qui ne partagent pas cet état d'esprit.

Exister après l'étoile

Vous l'aurez compris, AOR soigne le lien au-delà du repas et pose une question simple aux gourmets d'ici et d'ailleurs : la vraie reconnaissance se trouve-t-elle dans les étoiles ou dans l'assiette, l'âme du lieu et l'écoute des clients ? À chacun de se faire

son opinion. Il suffit pour cela de sonner la cloche, de laisser ses habitudes à la porte et... De se laisser surprendre.

AOR LA TABLE LE GOÛT ET NOUS

table-aor.fr

2, rue de la Piscine - Riquewihr

☎ 03 69 34 14 59

📍 Aor, la table le goût et nous Riquewihr

point S
INDUSTRIEL

03 89 53 04 83

CENTRE DE WITTENHEIM 15 rue de Lorraine - WITTENHEIM

NOUS INTERVENONS SUR LES PANNES QUI
PÈSENT LOURD POUR VOTRE ENTREPRISE



CENTRE DE JETTINGEN Route Départementale 419 - JETTINGEN

PNEUS POIDS LOURDS, CAMIONNETTES
GÉNIE CIVIL & AGRICOLE

DÉPANNAGE & ASSISTANCE POIDS LOURDS

GESTION DU PARCS POIDS LOURDS

RÉPARATION D'IMPACT
ET CHANGEMENT DU PARE BRISE

UNE QUESTION ? Appelez votre conseiller
Laurent BADER au 06 72 59 10 10

ÉDITO

Chères lectrices, Chers lecteurs

Oser être soi-même

Qu'ils réinventent les codes de la gastronomie, transmettent un savoir-faire, modernisent un commerce historique, développent une solution innovante pour le bâtiment, illuminent le ciel avec des drones ou accompagnent les professionnels au quotidien, tous les entrepreneurs présentes dans ce numéro ont encore un point commun : ils osent. Ils osent entreprendre, investir, innover, mais surtout être eux-mêmes.

À travers ces portraits, Le Périscoppe souhaite rappeler une évidence qui mérite d'être répétée : l'économie locale ne repose pas uniquement sur des chiffres ou des bilans. Elle repose sur des femmes et des hommes qui se lèvent chaque matin avec l'envie de faire mieux, de servir leurs clients, de transmettre une passion ou de répondre à un besoin. C'est cette énergie qui fait avancer notre territoire.

Dans un contexte économique parfois incertain, ces parcours sont autant de raisons de croire en notre tissu entrepreneurial. Ils démontrent que l'innovation peut naître dans un atelier, une cuisine, une boutique, un bureau ou un hangar, et que la réussite commence souvent par une idée simple, portée avec sincérité et détermination.

Très belle lecture, et surtout, continuons à faire vivre celles et ceux qui font battre le cœur de notre économie de proximité.

Anthony Hernu

● Jo...ëlle Cuisine

Autour de sa table, bien plus que des recettes, une expérience à partager

Depuis douze ans, Joëlle fait mijoter bien plus que des recettes dans son atelier d'Ostheim. Avec la sortie de son premier livre de cuisine, elle prolonge une aventure humaine où gourmandise, transmission et convivialité se dégustent sans modération.



Joëlle accueille depuis douze ans les passionnés de cuisine dans son atelier d'Ostheim, où convivialité et transmission sont les principaux ingrédients. DR.

Il y a douze ans, Joëlle a transformé une partie de la grange familiale en un lieu entièrement dédié à la cuisine et au partage. Chaque semaine, son atelier accueille parents et enfants, adultes, groupes d'amis, familles ou entreprises. Après un café d'accueil, les participants préparent un menu complet avant de partager le repas autour d'un accord mets et vins. « Les professionnels peuvent aussi organiser ici des réunions ou des séminaires dans un cadre convivial », explique-t-elle.

Une cuisine accessible à tous

Plus qu'un simple cours de cuisine, Joëlle propose une véritable expérience. « Les gens viennent d'horizons différents mais avec un dénominateur commun : ils aiment manger. Alors forcément, la mayonnaise prend naturellement », sourit-elle. Fille d'agriculteurs-vignerons, elle a délaissé les travaux des champs après une formation hôtelière et une expérience dans le tourisme. Son projet, initialement imaginé comme une table d'hôtes, a finalement pris la forme d'ateliers culinaires. Un concept pensé pour lever tous les freins : les courses sont faites, le matériel est prêt, la vaisselle est assurée. « Il faut que chacun soit capable de refaire les recettes à la maison », résume la cheffe.

Un premier livre qui prolonge l'aventure

L'Italie reste l'une des grandes vedettes de ses ateliers, avec les focaccias ou les véritables carbonara, mais Joëlle aime aussi faire voyager ses participants vers la Corse, l'Asie

ou encore leur faire découvrir des techniques comme la cuisson basse température. En avril dernier, elle franchit une nouvelle étape avec la publication de son premier livre de recettes : Une année gourmande avec Jo...ëlle cuisine ! Fruit de près de trois années de travail au rythme des saisons, l'ouvrage rassemble 72 recettes, organisées autour du principe « un mois, un thème ». Une manière de prolonger l'expérience vécue à l'atelier et de célébrer la fidélité communautaire qui s'est construite au fil des années. Si la majorité de ses participants viennent d'Alsace, certains n'hésitent pas à faire le déplacement depuis la Suisse, l'Allemagne ou la Lorraine. Au quotidien, elle peut également compter sur Clara, titulaire d'un CAP cuisine.

Des souvenirs qui se cuisinent

Joëlle revendique une cuisine simple, généreuse et colorée, où chaque recette raconte une histoire et évoque des souvenirs. Pour Joëlle, la cuisine reste avant tout un langage universel, capable de réunir les générations autour d'une même table. Au fil des recettes, Joëlle ne transmet pas seulement un savoir-faire. Elle cultive des instants de partage, fait revivre des souvenirs et prouve que les plus belles histoires commencent souvent autour d'une table.

Émilie Jafrate

JO...ELLE CUISINE

joelle-cuisine.fr

30 rue de Colmar - OSTHEIM

☎ 06 88 70 46 62

📍 Joëlle cuisine - Masterchef Ostheim

● Chou Cuisine

Blandine Muller, la cheffe qui rend du temps aux familles

Avec Chou Cuisine, Blandine Muller prépare les repas de la semaine directement au domicile de ses clients. Un service de batchcooking qui simplifie le quotidien, favorise le bien manger et permet aux familles de retrouver du temps pour l'essentiel. Le concept séduit déjà des foyers entre Colmar et Mulhouse et ne demande qu'à se développer.

Pendant dix ans, Blandine Muller travaille dans la communication, tout en se formant à la cuisine végétale. Elle lance d'abord un service de traiteur vegan à domicile, avant de rejoindre un café en qualité de responsable cuisine et communication. Une expérience qui renforce son envie d'entreprendre.

Une semaine de repas préparée en une demi-journée

Après avoir affiné son positionnement et construit son offre, Blandine Muller crée Chou Cuisine en avril dernier. Son concept est simple : préparer, directement au domicile de ses clients, l'ensemble des repas de la semaine. « Aujourd'hui, le temps est devenu précieux pour tout le monde, explique la cheffe à domicile. Nous vivons à cent à l'heure. Le temps que je passe en cuisine, c'est autant de temps que mes clients peuvent consacrer à leurs enfants, au sport ou à des moments en famille. » Au-delà du gain de temps, le service représente aussi un avantage financier. En tant que prestation de service à la personne, il ouvre droit à un crédit d'impôt.



Blandine Muller a créé Chou Cuisine pour permettre aux familles de retrouver du temps tout en continuant à bien manger. DR.

Des menus pensés pour chaque famille

Sa clientèle est composée principalement de familles avec enfants, soucieuses de bien

manger sans passer des heures derrière les fourneaux. Chaque menu est élaboré selon les habitudes alimentaires du foyer. « Ma première cliente mangeait régulièrement du fast-food le midi. Aujourd'hui, je lui prépare des lunch box équilibrées. Cela change uniquement le montant des courses. Je ne facture pas au nombre de portions, mais au temps passé en cuisine. » Au fil des semaines, Blandine enrichit son carnet de recettes et adapte ses propositions aux envies de chacun. Les clients choisissent leur créneau d'intervention. « Ils doivent simplement être présents lors de la première visite. Ensuite, ils me confient les clés et j'interviens au moment qui leur convient. » Son organisation est parfaitement rodée : en trois heures trente, les repas sont prêts, la cuisine est nettoyée et les plats n'ont plus qu'à être réchauffés.

Une ambition qui mijote déjà

Passionnée de cuisine végétale, Blandine Muller voit déjà plus loin. Elle souhaite développer un réseau de chefs à domicile sous la bannière Chou Cuisine, relancer une activité de traiteur le week-end et proposer des repas sains aux salles de sport. Son objectif reste avant tout de faire connaître un concept encore peu répandu, mais qui aide déjà de nombreuses familles à mieux manger tout en retrouvant du temps.

Émilie Jafrate

CHOU CUISINE

BATCH COOKING À DOMICILE

Hello@choucuisine.fr

☎ 06 76 81 91 30

Kabanah - Brunch&Lunch

Le lieu hybride conçu par **Stéphanie Hesse** et **Frédéric Kuhry** qui élève le brunch au rang d'art

À Sélestat, Stéphanie Hesse et Frédéric Kuhry ont lancé Le Kabanah, un lieu hybride aux allures de cabane de plage exotique, ouvert en continu, et qui conjugue buffet brunch/lunch 100 % fait-maison, espaces privatisables pour les entreprises et programmation culturelle. Entre proximité, accessibilité et fraîcheur des produits, le couple veut faire de leur adresse un carrefour de rencontres.

Tous deux se sont rencontrés grâce à la restauration avant de réinventer aujourd'hui la pause déjeuner en Centre-Alsace. Ouvert durant l'été 2024 dans la zone d'activité de Sélestat, Le Kabanah propose un buffet brunch et lunch élaboré à partir de produits frais, une offre de coworking de 8 h à 16 h en semaine ainsi que plusieurs espaces dédiés aux événements professionnels.

Une passion commune devenue projet de vie

Frédéric totalise vingt-cinq années d'expérience en cuisine, notamment à l'Auberge du Frankenbourg à La Vancelle, à La Pommeraiie à Sélestat, puis durant vingt ans en restauration d'entreprise, où il a notamment dirigé le restaurant du personnel d'une banque. Une expérience qui l'a amené à organiser des prestations pour des clubs de direction et des espaces privilégiés. Stéphanie, quant à elle, a exercé dix ans dans la restauration à Paris avant de se consacrer à la gestion administrative. Ensemble, ils ont imaginé Le Kabanah avec une ambition simple : faire voyager leurs clients dans un univers dépayçant, tout en retrouvant « le brunch dans sa plus pure expression ».

Le brunch comme signature

L'idée est née d'un déclic devant un « fabuleux » buffet de petit-déjeuner découvert aux Pays-Bas. Le Kabanah reprend les fondamentaux du brunch : boissons chaudes, jus de fruits, viennoiseries, pancakes et généreux buffet sucré-salé. La décoration, inspirée des îles, prolonge cette invitation au voyage. En

cuisine, tout est préparé sur place à partir de produits bruts : vinaigrettes, pâtisseries, charcuteries tranchées, poissons préparés et trois à quatre plats mijotés quotidiennement « comme à la maison ». La carte marie inspirations exotiques et terroir alsacien avec, entre autres, coleslaw à la papaye, English muffins à l'avocat et à l'œuf, plateaux de fruits frais, desserts pâtisseries ou cocktails prêts à servir. Les approvisionnements privilégient des partenaires alsaciens et français, comme le Marché Gare de Strasbourg, les yaourts fermiers du Climont ou encore les miels et confitures artisanaux de Châtenois. Le munster y trouve naturellement sa place, tandis que des options sans gluten et sans lactose complètent l'offre.

Faire voyager les clients dans un univers dépayçant, tout en retrouvant le brunch dans sa plus pure expression.

Un lieu pensé pour les professionnels... et les familles

Dès sa conception, Le Kabanah a été imaginé comme un espace de travail et de convivialité. Deux salles privatisables sont proposées : la Pergola, pouvant accueillir 30 à 35 personnes, et la Cabane du Pêcheur, prévue pour 15

à 20 personnes. Avec la salle principale et sa scène, la capacité atteint 120 places assises. « Nous voulons sortir les salariés de leur petit bureau blanc, explique Stéphanie. Nous leur proposons un cadre stimulant qui favorise aussi la créativité. » Wifi, prises électriques, imprimante et consommation unique permettent également de travailler librement sur place. Le mercredi, une formule dédiée aux enfants met à l'honneur quelques plaisirs gourmands, tandis qu'une lunchbox à emporter et une offre traiteur - pensée aussi pour les anniversaires - complètent les services.

Un potentiel encore à révéler

Le Kabanah continue de se faire connaître. « Beaucoup de personnes nous découvrent encore pour la première fois, alors que nous sommes ouverts depuis deux ans déjà », constate Frédéric. Les co-gérants disposent également d'une terrasse qu'ils comptent développer prochainement. « Et nous n'allons pas faire les choses à moitié », sourit Stéphanie. Parce qu'au Kabanah, l'objectif ne se limite pas à servir un repas : il s'agit de créer un lieu où l'on prend le temps de partager, de travailler, de se retrouver... et de revenir. « Nous avons vraiment hâte d'accueillir plus de monde encore ! »

Émilie Jafrate

LE KABANAH BRUNCH&LUNCH

kabanah.fr

9, Route de Bergheim - Sélestat

☎ 09 83 22 30 40

📍 Kabanah Brunch&Lunch Sélestat



Stéphanie Hesse et Frédéric Kuhry ont imaginé Le Kabanah comme un véritable lieu de vie où brunch, travail, événements et convivialité se rencontrent dans une ambiance dépayssante.

Un plateau.
Un animateur.
Des invités.



L'émission à découvrir
sur nos réseaux
et notre site internet

le-periscope.info



cactus
groupe.

cactus
Créative & Digitale

Conseil et pilotage de projets de communication

cactus
events.

Organisation d'événements pour les professionnels

cactus
média.

LePériscopie

FocusPublic
Le média des collectivités et des institutions locales

agence-cactus.fr



MULHOUSE | COLMAR | STRASBOURG | DIJON
Tél. 03 89 52 63 10

● BC Graphics

Cédric Crausaz, l'imprimeur qui mise sur l'écoute, l'agilité et le sur-mesure

À Sundhoffen, Cédric Crausaz a développé BC Graphics autour d'une conviction simple : écouter, s'adapter et répondre vite. En quatorze ans, son entreprise est devenue un partenaire privilégié des professionnels grâce à une offre complète, une grande réactivité et un goût affirmé pour les projets qui sortent de l'ordinaire.



Dans son nouvel atelier de 600 m² à Sundhoffen, Cédric Crausaz poursuit le développement de BC Graphics avec une même exigence : proposer des solutions d'impression réactives, sur mesure et adaptées aux projets les plus variés.

Installée dans la même rue depuis sa création, BC Graphics a franchi une nouvelle étape fin 2025 en intégrant un atelier de 600 m². À sa tête, Cédric Crausaz poursuit une ligne de conduite claire : proposer un travail de qualité, des prix justes et développer son activité sur des marchés de niche où la réactivité fait la différence. Dans son atelier lumineux, il résume simplement son métier : l'impression numérique sur tous types de supports. Si le textile représente aujourd'hui le cœur de l'activité, le marquage de véhicules suit de près. Bâches, panneaux, enseignes... « Tout

ce qui s'imprime » trouve sa place chez BC Graphics.

L'écoute et la réactivité comme moteurs

Le positionnement de l'entreprise tient en quelques mots : écoute, réactivité et équité. BC Graphics travaille principalement avec une clientèle professionnelle, qui représente près de 90 % de son activité, tout en accompagnant également des associations et quelques particuliers. Cette proximité se traduit au quotidien par une organisation

capable de s'adapter aux urgences. Même en pleine saison, les délais restent maîtrisés. Certaines demandes particulièrement serrées trouvent ainsi une réponse en moins de vingt-quatre heures, comme ce fut le cas pour la fabrication de structures destinées à un salon professionnel.

Tout ce qui s'imprime trouve sa place chez BC Graphics.

Le goût des défis techniques

La culture du projet est profondément ancrée dans l'entreprise. Parmi les réalisations qui ont marqué les équipes figure notamment le covering d'une 2CV destinée au Tour de France. Arrivée entièrement jaune, elle est repartie habillée d'un damier noir et blanc réalisé en impression vinyle. « Le propriétaire avait démonté toutes les vitres, ce qui nous a facilité la pose », sourit Cédric Crausaz. Deux personnes auront travaillé deux jours et demi sur ce véhicule atypique. Plus récemment, BC Graphics a également réalisé le covering d'un utilitaire sportif personnalisé pour une figure locale des défis d'ultra-endurance. Des Formules 3000 sont elles aussi passées entre les mains des équipes de Sundhoffen. « J'aime les projets atypiques », résume le dirigeant, animé depuis toujours par l'envie de trouver des solutions.

Une croissance construite avec méthode

Crée il y a quatorze ans, BC Graphics est née de l'envie d'entreprendre de Cédric Crausaz. Une aventure qu'il mène avec la même rigueur que celle acquise grâce au karaté, discipline qu'il pratique et enseigne depuis plus de trente ans. Il y puise des valeurs de courage, de respect et de communication qui irriguent aujourd'hui le

fonctionnement de l'entreprise. BC Graphics compte désormais huit collaborateurs, organisés en binômes selon leurs spécialités, de l'infographie au textile en passant par l'atelier. Un fonctionnement qui favorise les échanges et l'amélioration continue.

Investir pour préparer l'avenir

Si BC Graphics poursuit son développement, c'est aussi grâce à des investissements réalisés avec discernement : encres éco-solvant, amélioration constante de la qualité d'impression, montée en productivité... Pour autant, Cédric Crausaz reste attaché aux machines qui ont accompagné ses débuts. « J'ai conservé la plieuse avec laquelle j'ai commencé. Je l'avais trouvée au fond du garage d'un imprimeur. Et ma première machine d'impression numérique occupe aussi une place particulière. Elles ont une vraie valeur sentimentale. »

Un outil de production tourné vers l'avenir

Le nouvel atelier ouvre désormais de nouvelles perspectives. Après le déménagement, plusieurs aménagements sont programmés avec la création d'un sas d'accueil et d'une mezzanine destinée à accueillir une partie locative. Côté production, l'entreprise dispose encore d'un important potentiel de développement, notamment sur le grand format. Chez BC Graphics, chaque projet est abordé comme une nouvelle opportunité de trouver la bonne solution. Une philosophie qui, depuis quatorze ans, permet à l'entreprise de conjuguer proximité, savoir-faire technique et capacité d'adaptation, tout en continuant d'écrire son histoire au rythme des défis de ses clients.

Émilie Jafrate

BC GRAPHICS
bcgraphics.fr
2, rue de la Blind - Sundhoffen
☎ 06 95 31 75 89

● Daphné Concept

Le concept store dédié au Made In France, signé Nathalie Burget

Depuis l'été 2025, Nathalie Burget a donné vie à Daphné Concept, une boutique où chaque création raconte une histoire. Entre artisanat français, coups de cœur soigneusement sélectionnés et œuvres personnelles, elle défend un commerce de proximité, authentique et accessible à tous.

Daphné Concept n'est pas un nom choisi au hasard. Dans la mythologie, Daphné est une nymphe, véritable allégorie de la beauté. « Pour moi, c'est un parallèle parfait avec l'artisanat », sourit Nathalie Burget. Mais ce nom cache aussi une dimension plus intime : il dévoile le prénom de l'une de ses deux filles, tandis que la seconde, blonde, est représentée dans le logo de la boutique.

Des coups de cœur Made in France, pour tous les budgets

Chez Daphné Concept, chaque objet a été choisi avec soin. « Je mets tout mon cœur dans cette boutique », confie Nathalie Burget. Son concept : proposer des créations Made in France, éthiques et de qualité, tout en restant accessibles. « Ici, on peut trouver des petites choses à 5 euros. Le pouvoir d'achat des clients a clairement baissé. Je tiens à ce que tout le monde puisse se faire plaisir. » Parmi les incontournables figurent les jouets en bois Vilac - boîtes à meuh, kaléidoscopes, cordes à sauter ou encore les emblématiques yo-yos -, proposés au même tarif que sur internet. La boutique fait également la part belle à Beauvillé. « Je ne me voyais pas ouvrir une boutique d'artisanat sans cette référence », souligne-t-elle. Pour intégrer certaines maisons réputées, Nathalie Burget a dû faire

preuve de persévérance, notamment pour obtenir les célèbres créations des Poteries Beck avec leurs iconiques Jeannala et Seppala. Bijoux, textiles, parapluies, bougies et quelques produits gourmands complètent l'offre. Artiste peintre, elle expose également ses propres toiles, dont l'une a même trouvé acquéreur aux États-Unis.

Chez Daphné Concept, chaque objet a été sélectionné avec soin.

Un projet mûri pendant plusieurs années

Ouverte depuis juillet 2025, la boutique est l'aboutissement d'une réflexion engagée de longue date. Avant de se lancer, Nathalie Burget évoluait dans les ressources humaines. En 2019, elle s'installe près de Ribeauvillé avec l'envie de créer son propre projet. Celui-ci restera quelques années en

sommeil avant de prendre véritablement forme. « Je suis sensible à l'art et à l'artisanat. Pendant le Covid, j'ai parcouru des marchés de créateurs à la recherche de fournisseurs. » En 2024, elle franchit le pas, quitte son emploi, réalise les travaux de son local et ouvre Daphné Concept quelques mois plus tard, à l'été 2025.

Une adresse devenue le réflexe cadeau

En quelques mois, Nathalie Burget est parvenue à fidéliser une clientèle locale. « Les salariés des entreprises alentours jouent le jeu. Ils poussent régulièrement ma porte lorsqu'ils ont un cadeau à offrir », se réjouit-elle. La boutique séduit également des visiteurs fidèles. « Ce sont des amoureux de la région qui reviennent chaque année. Lorsqu'ils sont dans le secteur, ils passent me voir. »

Toujours à l'affût de nouvelles pépites

Toujours en veille, Nathalie Burget souhaite continuer à enrichir son univers. « J'aimerais intégrer davantage de librairie », confie-t-elle. Et parmi les artisans qu'elle rêverait d'accueillir dans ses rayons figure une référence alsacienne incontournable : Christine Ferber, surnommée la fée des confitures. À travers Daphné Concept, Nathalie Burget a imaginé bien plus qu'une boutique. Elle a créé un lieu où se rencontrent artisanat, création et savoir-faire français, avec une conviction intacte : faire découvrir de belles histoires tout en rendant le Made in France accessible au plus grand nombre.

Émilie Jafrate

COMMERCE



Aux côtés de sa fille Daphné, Nathalie Burget a imaginé un lieu à son image : une boutique où l'artisanat Made in France se découvre au fil de coups de cœur soigneusement sélectionnés.

DAPHNÉ CONCEPT
1, rue des Cordiers - Riquewihr
☎ 03 67 76 91 58
📍 Daphné Concept Riquewihr

● Au Fil de Ribeau

Anaïs Schaal, la nouvelle main de la mercerie historique de son enfance

En reprenant la mercerie historique de Ribeauvillé, Anaïs Schaal ne s'est pas contentée de poursuivre une activité presque centenaire. Elle insuffle une nouvelle dynamique à ce commerce de proximité, où tradition, transmission et convivialité continuent de se tisser au quotidien.

Après des décennies entre les mains de la même propriétaire, la mercerie emblématique de la Grand'Rue a changé de visage. Reprise début février 2024 par Anaïs Schaal, la boutique allie désormais tradition et modernité, tout en préservant l'âme qui fait sa réputation. L'histoire entre Anaïs et cette mercerie ne date pas d'hier. Enfant, elle franchissait déjà cette porte avec sa liste de fils pour réaliser ses premiers canevases et points de croix. « J'ai toujours connu Mme Picot, l'ancienne propriétaire. Lorsqu'elle a commencé à penser à sa retraite, elle m'a demandé si je ne voulais pas reprendre la boutique », sourit la jeune femme. Quelques années auront été nécessaires avant que les planètes ne s'alignent et que ce projet s'impose comme une évidence.

Moderniser sans dénaturer

Pour concrétiser cette reprise, Anaïs Schaal a pu s'appuyer sur un solide réseau de partenaires : un coach, un expert-comptable et sa conseillère bancaire de la Caisse d'Épargne Grand Est Europe, fidèle cliente de la boutique. « Elle m'a accordé son soutien et sa confiance. Elle m'a permis de m'entourer des bons professionnels et de budgéter au mieux ma reprise. » Après la création de son entreprise fin 2023, un mois de travaux intensifs a permis de transformer les lieux. Le comptoir central a été déplacé, l'éclairage entièrement repensé afin de restituer fidèlement les couleurs des fils,

et l'agencement modernisé pour offrir davantage de liberté aux visiteurs. L'un des premiers défis fut également de réaliser un inventaire colossal des stocks accumulés au fil des années.

Bien plus qu'une mercerie

Aujourd'hui, la boutique répond à des besoins bien plus larges que les seuls loisirs créatifs. Un artisan y trouve du velcro pour sa ponceuse, une cliente vient y déposer un sécateur à affûter grâce à un partenariat avec un rémouleur, tandis que les passionnés de couture, tricot ou broderie profitent de conseils personnalisés. Anaïs Schaal a su conserver la clientèle historique tout en séduisant une nouvelle génération. « Une cliente est venue acheter de la laine pour ses deux petits-fils qui tricotent. C'était ma deuxième semaine d'ouverture », raconte-t-elle avec enthousiasme. Le conseil fait également partie intégrante de son métier. « Le lieu est ouvert. Si quelqu'un rencontre une difficulté avec son ouvrage, il peut pousser la porte et je l'aide à trouver une solution. » Elle évoque notamment cette cliente venue chercher de l'aide pour réaliser un plastron en crochet destiné à une robe de petite fille. Après quelques explications, celle-ci est revenue deux jours plus tard lui montrer son ouvrage terminé.

Faire vivre un lieu de partage

Déterminée à faire de la mercerie un

CAISSE D'ÉPARGNE GRAND EST EUROPE



Anaïs Schaal a repris la Mercerie Au Fil de Ribeau avec l'ambition de préserver son héritage tout en insufflant une nouvelle dynamique à cette adresse emblématique de Ribeauvillé.

véritable lieu de rencontres, Anaïs Schaal organise régulièrement des ateliers créatifs, notamment des initiations au crochet le mercredi après-midi. D'autres projets sont déjà en préparation, comme des cafés-tricot destinés à favoriser les échanges, ou encore un service de broderie personnalisée permettant de créer, par exemple, des écussons pour les associations locales. Passionnée par le patrimoine textile, elle répond également à des demandes très spécifiques, comme la reconstitution de dentelles ou de chaussettes traditionnelles alsaciennes pour des groupes folkloriques. Toujours en quête de nouveaux projets, elle recherche aussi des canevases aux motifs

régionaux et a imaginé une série de tote bags à broder à la main. À l'aube de son centenaire, la Mercerie Au Fil de Ribeau démontre qu'un commerce traditionnel peut continuer à évoluer sans perdre son identité. Sous l'impulsion d'Anaïs Schaal, les fils du passé continuent de tisser ceux de demain.

Émilie Jafrate

MERCERIE AU FIL DE RIBEAU

mercerie-aufilderibeau.fr

88, Grand'Rue - Ribeauvillé

☎ 03 89 73 61 73

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

ARKÉDIA 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

MASE
AMÉLIORER LA PERFORMANCE S&S

● Avenir Transport Express

Arnaud Kirscher, la réactivité comme moteur d'ATE

Depuis plus de 30 ans, l'entreprise familiale alsacienne Avenir Transport Express (ATE) s'impose comme un acteur incontournable de la livraison express pour les professionnels. En misant sur un service bi-quotidien et une flotte de véhicules légers, la société répond aux besoins en flux tendu des artisans du BTP et de l'automobile, tout en préparant son avenir avec de nouveaux projets ambitieux.



Arnaud Kirscher, responsable commercial d'Avenir Transport Express, devant l'un des véhicules de la flotte qui sillonne chaque jour l'ensemble du territoire alsacien. DR.

L'histoire d'Avenir Transport Express débute en 1995. À la suite de la faillite de son employeur, Gérard Lustenberger décide de reprendre la clientèle qu'il connaissait déjà et de créer sa propre entreprise. Un pari audacieux qui porte rapidement ses fruits. En 2015, il transmet les rênes de la société à ses filles, Myriam et Élodie, qui poursuivent son développement depuis les sites de Molsheim (Bas-Rhin) et de Sainte-Croix-en-Plaine (Haut-Rhin).

Près de 75 % de notre activité est consacrée au transport de matériels destinés au BTP et aux pièces automobiles.

Deux livraisons par jour, un avantage décisif

La force d'ATE repose sur une organisation logistique devenue rare dans le secteur : deux tournées de livraison quotidiennes.

« Ce que nous collectons le matin est livré l'après-midi. Ce qui est collecté l'après-midi est livré dès le lendemain matin », explique Arnaud Kirscher, responsable commercial, arrivé dans l'entreprise en 2024. Cette réactivité permet aux artisans - électriciens, plombiers, peintres ou garagistes - de recevoir rapidement les pièces dont ils ont besoin, directement sur leurs chantiers ou dans leurs ateliers. Un fonctionnement particulièrement adapté aux contraintes du BTP et de l'automobile, où limiter les stocks tout en garantissant la continuité des interventions est devenu essentiel.

Une organisation pensée pour la performance

Près de 75 % de l'activité est consacrée au transport de matériels destinés au BTP et aux pièces automobiles. Plus récemment, ATE a élargi son offre en intégrant la livraison de fournitures de bureau afin d'optimiser ses tournées de l'après-midi, tout en restant exclusivement tournée vers une clientèle professionnelle. Avec une trentaine de chauffeurs, l'entreprise dessert l'ensemble de l'Alsace. Chaque jour, le site de Molsheim devient le centre névralgique de l'activité lors du « dispatch » de midi, où les équipes se retrouvent pour organiser les tournées. Cette coordination favorise l'entraide entre chauffeurs et garantit une qualité de service constante. Une navette poids lourd assure également chaque nuit les échanges entre le Haut-Rhin, le Bas-Rhin, la Lorraine et la Bourgogne-Franche-Comté, renforçant le maillage territorial.

Des équipes fidèles au service de la qualité

Chez ATE, la stabilité des équipes constitue un véritable atout. Le faible turn over témoigne d'un climat social solide et d'une entreprise où les collaborateurs s'inscrivent dans la durée. Chaque chauffeur connaît

parfaitement son secteur et dispose de son propre véhicule, favorisant la proximité avec les clients. Associée à une traçabilité complète des colis, cette organisation permet à l'entreprise d'afficher un taux de conformité de 99,5 % des livraisons, preuve d'une exigence quotidienne en matière de qualité de service.

Préparer demain sans renier ses valeurs

Toujours tournée vers l'amélioration continue, ATE prépare actuellement l'obtention de la certification ISO 9001. L'ensemble des chauffeurs est désormais formé au transport de marchandises dangereuses (ADR), tandis que la création d'une équipe de nuit figure parmi les projets à l'étude afin d'accompagner la croissance de l'activité. Entreprise à taille humaine, Avenir Transport Express démontre qu'une logistique performante repose autant sur la proximité, la réactivité et la confiance que sur la technologie. Une philosophie qui, depuis plus de trois décennies, fait d'ATE un maillon essentiel de l'économie alsacienne.

Émilie Jafrate

ATE 68 - AVENIR TRANSPORT EXPRESS

7 rue des Frères Peugeot
68127 Sainte-Croix-en-Plaine
☎ 03 89 22 04 35

Communiquez dans

LePériscopes LE MÉDIA DES ENTREPRISES LOCALES
le-periscopes info

**Contactez notre service commercial
au 06 26 52 40 56**

● Exception Group

Aux manettes de 500 drones, Benjamin Alix met le ciel en lumière

Des spectacles de drones, des scénographies laser, des écrans géants ou encore des feux d'artifice... Avec Exception Group, Benjamin Alix transforme les événements en véritables expériences immersives. Un pari entrepreneurial né d'une reconversion et porté par une ambition : faire lever les yeux vers le ciel.

Après plus de trente ans dans le commerce, spécialisé dans les solutions d'éclairage à travers la France, Benjamin Alix décide de changer de cap. En 2021, il rejoint l'aventure Exception Drones avec une idée ambitieuse : développer des spectacles aériens inédits grâce à une flotte de drones. Aujourd'hui, Exception Group propose également des feux d'artifice, des écrans géants, des scénographies laser et des créations immersives sur mesure.

Un lancement semé d'embûches

Le projet ne manque pas d'ambition... ni de défis. « Nous avons besoin de 500 drones pour créer des spectacles d'envergure, soit 500 points lumineux dans le ciel. Et nous souhaitons aussi rester sur du Made In France en nous fournissant auprès du seul fabricant français. » S'ensuivent plusieurs rebondissements financiers et techniques. Ce n'est finalement qu'en mai 2024 qu'Exception Drones voit officiellement le jour. « Il nous a fallu encore plusieurs mois pour être réellement opérationnels et surtout faire connaître une technologie que personne ne connaissait encore. »

Le spectacle qui change tout

Le véritable déclic intervient lors de la Fun Cup de l'Anneau du Rhin, à Biltzheim. Un spectacle de drones est imaginé pour l'événement, mais le calendrier est particulièrement serré. « Le contrat a été signé en juin pour un vol prévu le 21 septembre. Les autorisations préfectorales nécessitent au minimum 60 jours d'instruction. » Le feu vert est finalement délivré... la veille du spectacle. Les équipes réalisent leur unique vol d'entraînement l'après-midi, avant une prestation saluée par le public dès le lendemain. Autre réalisation marquante : le spectacle du 13 juillet 2025 à Strasbourg, entièrement conçu et modélisé par les équipes d'Exception Group, ainsi que les 800 ans de la Fondation Notre Dame, à Strasbourg toujours.

Raconter des histoires dans le ciel

Chez Exception Group, chaque création est imaginée en fonction du client. « Nous racontons une histoire lumineuse, accompagnée d'une musique composée sur mesure. » Pour les 50 ans de la fête des écoles de l'association Les Petites Mains, à Trieux, l'entreprise imagine un spectacle entièrement personnalisé, riche en



Benjamin Alix a fait des spectacles de drones et des scénographies immersives la signature d'Exception Group. DR.

émotions. Les drones offrent des possibilités presque infinies : dessins en deux ou trois dimensions, textes, animations... « Dans le sud de la France, les spectacles de drones remplacent de plus en plus les feux d'artifice. Ils réduisent les risques d'incendie tout en offrant une créativité exceptionnelle. Ici, le public reste encore très attaché à la pyrotechnie. » Les deux univers peuvent d'ailleurs se compléter, certains drones étant eux-mêmes équipés d'effets pyrotechniques.

Un rêve dans un coin de la tête

Benjamin Alix garde aussi en mémoire un projet qui lui tient particulièrement à cœur : le Royaume Féérique de Noël. Un concept imaginé pendant plus de quatre mois, avec un modèle économique validé, avant d'être stoppé net par un revirement bancaire. « Tout était prêt. Nous avions prévu deux représentations chaque vendredi, samedi

et dimanche, avec un objectif de 48 000 visiteurs et 1,3 million d'euros de chiffre d'affaires. Notre teaser avait rencontré un immense succès sur les réseaux sociaux. » Un rêve resté en suspens... mais qui pourrait bien reprendre son envol un jour. Avec seulement quelques années d'existence, Exception Group s'est déjà imposé comme un acteur innovant de l'événementiel. Une entreprise qui ne se contente pas d'organiser des spectacles, mais qui imagine de nouvelles façons d'émerveiller le public.

Émilie Jafrate

EXCEPTION GROUP

exceptiongroup.odoo.com
exceptiondrones.fr

7, Place de la Cathédrale - Colmar

☎ 06 48 74 03 85

📍 Exception Drones

● Construire

À travers leur application, **Aline** et **Ferdinand Zagula** espèrent faire évoluer les codes de la construction et de la rénovation

Trouver les bonnes entreprises, comparer les offres, sécuriser les devis... Voilà le pari de Construire, une plateforme imaginée par Aline et Ferdinand Zagula. Depuis Meyenheim, le couple ambitionne de simplifier les projets de construction et de rénovation grâce à l'intelligence artificielle et à un système inédit de mise en relation entre particuliers et professionnels.

Mettre en relation des clients en quête d'entreprises du bâtiment pour concrétiser un projet de construction ou de rénovation : telle est la mission de Construire, une application web et mobile imaginée par Aline et Ferdinand Zagula.

Une plateforme pensée pour simplifier chaque projet

Tout commence par un questionnaire détaillé. À partir des informations renseignées, l'intelligence artificielle génère des plans d'implantation, une modélisation 3D ainsi qu'une estimation budgétaire globale, détaillée par corps de métier. « Une fois son projet en main, le client peut lancer des enchères afin de trouver un architecte ou l'entreprise qui répond le mieux à son besoin », poursuit Aline. Le principe repose sur des enchères inversées : pour remporter le marché, les professionnels proposent un tarif plus compétitif que le budget estimé. Après quinze jours, le client reçoit les trois meilleures offres et choisit librement son prestataire. Ce fonctionnement peut être répété pour chaque corps de métier. Les devis sont ensuite signés directement sur une plateforme sécurisée, avec un avantage

supplémentaire : le client reste anonyme jusqu'à la signature.

La transparence au cœur du modèle

Pour rejoindre la plateforme, les entreprises doivent répondre à plusieurs exigences administratives. « Elles doivent fournir leur numéro KBIS et renouveler leurs justificatifs tous les trois mois. Sans les documents obligatoires, leur compte est automatiquement bloqué », précise Aline. Cette exigence est directement inspirée de l'expérience du couple. « Nous avons renové une grange pendant huit ans. Nous évitions même de donner notre nom lorsque nous faisions venir des entreprises, car nous avions parfois le sentiment que les devis étaient revus à la hausse. » Une réalité qui a largement nourri la réflexion autour de Construire.

Deux parcours différents, une même ambition

Zagula est un nom très connu dans le milieu du bâtiment. Ferdinand, lui, a quitté l'aventure familiale pour créer F2E Montage,



Aline et Ferdinand Zagula, fondateurs de l'application Construire, développée à Meyenheim pour simplifier les projets de construction et de rénovation. DR.

spécialisée dans la construction métallique. Aline, de son côté, vient d'un tout autre univers. Après plusieurs années comme

rencontrées, Aline et Ferdinand décident d'investir leurs propres fonds, notamment grâce à la vente d'un gîte.

Une ambition qui dépasse les frontières

« Nous avançons étape par étape. Il faut d'abord gagner en notoriété et inspirer confiance. » Mais le couple ne cache pas ses ambitions. À terme, il imagine Construire devenir une référence internationale de la mise en relation dans le secteur du bâtiment. « Notre modèle s'inspire de plateformes comme Booking ou Airbnb, avec une logique simple, fluide et sécurisée. » Une idée née d'un chantier personnel, transformée en solution numérique ambitieuse : avec Construire, Aline et Ferdinand Zagula espèrent bien faire évoluer durablement les codes de la construction.

Émilie Jafrate

Faire de Construire une référence internationale.

coiffeuse salariée puis indépendante à domicile, elle a ouvert son propre salon, qu'elle a dirigé pendant dix ans avant de le vendre en janvier dernier afin de se consacrer pleinement au développement de Construire. Leur complémentarité constitue l'une des forces du projet : Ferdinand apporte son expertise technique et sa connaissance terrain; Aline pilote le développement, l'expérience utilisateur et la stratégie. L'idée de Construire naît en avril 2025. Pendant plusieurs mois, le couple travaille avec une équipe de développeurs basée à Marseille pour concevoir la plateforme. Le financement, lui, s'est révélé plus compliqué. Face aux difficultés

CONSTRUIRE - MEYENHEIM
construire-app.com

gaïal
DÉCONSTRUCTION
DÉSAMIANTAGE

DÉSAMIANTAGE
DÉCONSTRUCTION
DÉPLOMBAGE

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

alter
TRAVAUX PUBLICS

TRAVAUX PUBLICS
TERRASSEMENT
VOIRIE

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

Des entreprises
membres de

zénith
UNION D'ENTREPRISES

● Atelier H2OG

La reconversion créative d'Elise Hoog

Après dix ans dans la communication à Paris, Élise Hoog a tout quitté pour revenir sur ses terres natales et fonder l'Atelier H2OG. Un espace unique dédié à la céramique, ouvert à tous, où la créativité et la flexibilité sont les maîtres-mots.

L'Atelier H2OG est avant tout une histoire de reconversion. Celle d'un besoin de sens et de bien-être. Après une décennie passée dans une agence de communication parisienne, Élise Hoog ressent l'envie de changer radicalement de vie. Une remise en question la pousse à revenir dans sa ville d'origine avec une idée en tête : créer un lieu où elle pourrait vivre de sa nouvelle passion pour le travail manuel et la transmettre aux autres. C'est finalement vers la céramique que la jeune femme se tourne. Le temps des travaux lui permet d'affiner progressivement son concept et de donner vie à son atelier.

Quand l'art rencontre la science

Loin d'être un simple loisir, la céramique est rapidement devenue un véritable métier. Soucieuse de proposer des créations de qualité, notamment destinées à un usage alimentaire, Élise s'est formée de manière approfondie, jusque chez des spécialistes belges, afin de maîtriser la fabrication d'émaux stables et non toxiques. Une démarche exigeante où l'art rencontre la chimie, faisant écho à la fois à son nom de famille et à son parcours initial en sciences du vivant.

Le plaisir de créer, étape après étape

À l'Atelier H2OG, chacun découvre toutes les étapes de fabrication d'une pièce. Après le modelage, les créations séchent pendant une semaine avant une première cuisson à 980 °C. Vient ensuite le moment de l'émaillage, où chacun personnalise son œuvre avant une seconde cuisson qui révélera son aspect définitif. Pour celles et ceux qui manquent d'inspiration, Élise accompagne chaque projet avec bienveillance. « Il faut s'adapter et réfléchir à la technique qui fonctionnera le mieux. C'est ce qui est passionnant », confie-t-elle. La céramique est aussi une véritable parenthèse. « Lorsque l'on travaille la terre, on oublie le temps qui passe. On entre dans une forme de méditation. Créer une pièce, c'est passer par plusieurs étapes de satisfaction. Ce sont de véritables montagnes russes émotionnelles. Et lorsque l'on émaille, on n'est jamais sûr du résultat. Il faut aussi apprendre à aimer ses pièces avec leurs imperfections. »

Un atelier libre et accessible

Installé dans une ancienne école, à deux pas du bar Le Wah Wah avec lequel il partage une belle dynamique de quartier, l'atelier se veut avant tout un lieu convivial



● Élise Hoog a fondé l'Atelier H2OG à Guebwiller, un espace dédié à la céramique où chacun peut créer, expérimenter et laisser libre cours à son imagination.

et sans contraintes. « Mon objectif, c'est que les gens puissent venir librement, avec une idée, sans être liés à un abonnement », explique Élise Hoog. Ici, pas forcément d'engagement annuel : les participants, débutants comme confirmés, réservent en ligne les créneaux qui leur conviennent ou participent à des séances d'initiation. Une formule souple qui séduit déjà un public majoritairement féminin, mais de tous les âges.

Un lieu de création en constante évolution

Plus qu'un atelier, H2OG est devenu un véritable lieu de vie. Entre les cours, les cuissons et sa propre production de céramiques proposée à la vente, Élise Hoog ne manque pas d'idées. Elle souhaite notamment développer des ateliers de team building pour les entreprises, proposer

de nouveaux rendez-vous thématiques et redonner vie aux pigments que son grand-père conservait dans son grenier. Quelques mois seulement après son ouverture, l'atelier affiche déjà un beau succès. La preuve qu'il suffit parfois de revenir à l'essentiel pour construire un projet profondément épanouissant. En façonnant la terre, Élise Hoog a surtout façonné une nouvelle façon de vivre. Un projet personnel devenu un lieu de rencontres, où chaque création raconte autant une histoire qu'une envie de ralentir.

Émilie Jafrate

ATELIER H2OG

13, rue des Chanoines - Guebwiller
☎ 06 76 83 63 69
📍 Atelier H2OG



MAISON
THOMAS

TRAITEUR | ÉVÉNEMENTS | BOUTIQUE
DEPUIS 1987



www.traiteur-thomas.com

Vous désirez communiquer dans

LePériscop LE MÉDIA DES ENTREPRISES LOCALES
le-periscope info

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

Assurances Bartholdi

Courtage en assurances

Mathieu KOTT

“ LA LIBERTÉ DE CHOISIR ”

- PARTICULIER
- PROFESSIONNELS
- ENTREPRISES

 **Assurances auto, habitation, prévoyance, santé et solutions pour les professionnels.**

 **Conseils**

 **Proximité**

 **Réactivité**

TROIS GÉNÉRATIONS D'ASSUREURS DEPUIS 1965

Découvrez nos solutions sur assurances-bartholdi.fr

> Ou rendez-vous en agence

3A Boulevard du Champ de Mars • COLMAR

SIRET 944 581 875 00019 • Capital social de 2.000 € • COA Inscrit au registre de l'ORIAS n° 25 006 213