

Le PÉRISCOPE

LE MÉDIA DES ENTREPRISES LOCALES

le-periscope.info

in f y s



● La Pasta di Papa

Florian et Benoît Wagner proposent un aller simple pour l'Italie

Après un premier projet stoppé par un refus bancaire, Florian Wagner a refusé d'abandonner son rêve. Avec son père Benoît, il a transformé une ancienne menuiserie en un restaurant italien authentique, où la passion du fait maison dans la plus pure tradition, se savoure à chaque assiette.

De l'idée aux premiers plats servis, il aura fallu deux ans à Florian Wagner pour donner vie à La Pasta di Papa. Le chemin n'a pourtant rien eu d'un long fleuve tranquille. Son premier projet, un food truck, s'est heurté à un refus bancaire. Plutôt que de renoncer, le jeune entrepreneur a su rebondir en découvrant une ancienne menuiserie. « Il fallait se projeter, il n'y avait que les murs en pierre et le parquet », se souvient-il.

Des murs d'une ancienne menuiserie à une trattoria chaleureuse

Dans cette aventure, Florian a embarqué son père, Benoît. Le jeune homme, photographe, cherchait un nouveau souffle. Son père, manager dans la préparation de véhicules, aspirait à retrouver ses premières amours : la cuisine. Avec une détermination sans faille, le duo père-fils a tout construit de ses propres mains, de la cuisine à la décoration, pour créer un lieu chaleureux à son image. Après des mois de travaux et des défis administratifs, le restaurant a enfin pu sortir ses premiers plats, en octobre 2025.

Le pari de l'authenticité

Ici, pas de pizza, mais une carte volontairement courte qui met les pâtes et les grands classiques de la gastronomie italienne à l'honneur. Produits frais, ingrédients importés d'Italie, cuisine maison et recettes traditionnelles sont les piliers du concept. « Nous voulions proposer ce que l'on trouve rarement ailleurs, comme un vrai pesto rosso maison ou une véritable carbonara, pour laquelle beaucoup de clients viennent spécialement », explique Florian. Parmigiana di Melanzane, polpette,

pinsa croustillante en entrée ou encore tiramisu, panna cotta et torta al limone composent une offre préparée sur place avec exigence.

Notre café gourmand est sans concession. Nous proposons un tiramisu, une panna cotta et notre torta al limone

Une adresse qui séduit bien au-delà d'Altkirch

Aujourd'hui, cinq personnes font vivre l'établissement, qui attire aussi bien les familles que les actifs, venus parfois de loin pour découvrir cette cuisine italienne authentique. Quatre collaborateurs sont mobilisés à chaque service afin d'assurer un accueil à la fois rapide, chaleureux et convivial. « Pour moi, il est primordial d'être proche de nos clients », insiste Florian. Le restaurant dispose de 34 places en salle et de 15 en terrasse, aménagée avec soin pour offrir une véritable parenthèse italienne au cœur du Sundgau. Fermé le dimanche, l'établissement peut également être privatisé et décoré selon les événements.

Des ambitions à la hauteur de la passion

Les projets ne manquent pas pour Florian Wagner. Il souhaite notamment relancer la vente à emporter et n'écarte



Père et fils, Benoît et Florian Wagner ont construit La Pasta di Papa à leur image : un restaurant chaleureux où la passion de la cuisine italienne se partage au quotidien. DR.



Emilie Jafrate

pas, à plus long terme, l'ouverture d'un second établissement. « Tout est envisageable », confie-t-il avec le sourire. Portée par la passion, la persévérance et un profond attachement à la cuisine italienne, La Pasta di Papa s'est imposée comme une belle réussite familiale. Une histoire qui ne fait sans doute que commencer et qui apporte, chaque jour, un véritable parfum de dolce vita au cœur du Sundgau. Construit avec patience, passion et beaucoup d'huile de coude, La Pasta di Papa est bien plus qu'un restaurant. C'est l'histoire d'un père et de son fils qui ont transformé un revers en réussite, et qui continuent d'écrire, assiette après assiette, une aventure familiale aux accents d'Italie.

LA PASTA DI PAPA

lapastadipapa.fr

6, Avenue du 8ème Régiment de Hussards - Altkirch

☎ 03 67 76 90 94

📍 La Pasta di Papa

point S

Pas de stress, il y a point S !

COLMAR • SOULTZ • THANN • WITTENHEIM
MULHOUSE • DANNEMARIE • HUNINGUE • JETTINGEN

9 AGENCES DANS LE HAUT-RHIN,
9 AGENCES PROCHES DE CHEZ VOUS.

PNEUS AUTO
NOTRE MÉTIER,
VOTRE TRANQUILLITÉ

PRÉPARATION DES
PNEUS HIVER

GESTION & ENTRETIEN
DE VOTRE PARC

CONTACTEZ PHILIPPE AU

07 56 41 91 32

ou commercialpoints@agricenter.fr

points68.com



ÉDITO

**Chères lectrices,
Chers lecteurs,**

Ce numéro raconte un territoire qui avance en expérimentant. On y croise des entrepreneurs qui reprennent une activité, d'autres qui changent de cap, certains qui misent sur la transmission, le sur-mesure, la proximité ou encore la technologie pour faire évoluer leur métier.

D'un restaurant construit à quatre mains à une menuiserie réinventée, d'un savoir-faire artisanal préservé à de nouvelles réponses autour de la cybersécurité, de l'habitat, des ressources humaines ou de la transmission des compétences, une même logique apparaît : s'adapter sans perdre ce qui fait sa singularité.

Ce sont ces mouvements-là qui nous intéressent au Périscopie. Pas seulement les réussites, mais les choix, les bifurcations, les prises de risque et les nouvelles façons de faire qui dessinent, au quotidien, l'économie locale.

Bonne lecture à toutes et à tous !

Anthony Hernu

Niji

Alessio Alagna célèbre dix ans d'une cuisine italienne authentique et haute en couleur

Depuis bientôt dix ans, Alessio Alagna fait vivre chez Niji une cuisine italienne authentique, généreuse et exigeante. Des pâtes fraîches aux desserts maison, le chef sélectionne des produits d'exception et partage le savoir-faire de plusieurs régions d'Italie, au cœur d'un univers inspiré par la pop culture des années 1980.

En décembre prochain, Niji fêtera déjà ses dix ans. Aux fourneaux, Alessio Alagna suit depuis l'ouverture un même fil rouge : proposer des produits frais et de qualité, travaillés avec amour et passion. À travers ses assiettes, le chef souhaite transmettre l'authenticité et les savoir-faire culinaires de plusieurs régions d'Italie, sans jamais tomber dans les clichés.

À chaque pâte, sa sauce

Écouter Alessio parler de ses recettes résonne comme une véritable ode à la gastronomie italienne. Les spaghettis al ragù bolognese font notamment le succès de la maison. Il s'agit également du plat préféré du chef, avec sa sauce mijotée pendant de longues heures avant d'être servie sur des pâtes fraîches. Ici, bien évidemment, les pâtes à la carbonara sont cuisinées dans la plus pure tradition italienne. Autre spécialité de Niji : les gnocchis, déclinés avec différentes sauces, à l'image de la Capollo, composée de crème de parmesan, de scamorza fumée et de jambon des Pouilles. Car proposer de bonnes pâtes est tout un art, qu'Alessio maîtrise à la perfection. « À chaque pâte, sa sauce ! On ne marie pas n'importe quelle sorte de pâte avec n'importe quelle sauce, souligne-t-il. Les trofie, par exemple, ont été faites pour être mangées avec du pesto. »

Le Gaulois - La Table de Jérôme Paquin

Le chef se réinvente, entre bistrot et gastronomie, pour une cuisine de conviction, tout en émotions

À la tête de l'établissement familial Le Gaulois, Jérôme Paquin a donné vie à un projet audacieux : réunir sous un même toit deux expériences. D'un côté, une table gastronomique destinée aux épicuriens ; de l'autre, un Bistrot du Chef plus accessible. Une manière de répondre aux envies d'une clientèle plurielle tout en affirmant une identité culinaire forte, façonnée par un parcours atypique et des cartes guidées par les émotions.

Le mécanicien automobile à chef cuisinier, le parcours de Jérôme Paquin n'a rien de commun. Le chef a toujours aimé « bricoler et faire à manger », mais c'est d'abord vers la mécanique qu'il se tourne. Son CAP en poche, et la crise des subprimes aidant, il finit par intégrer le restaurant familial en 2009. De l'épluchage à la plonge, en passant par le bar, il découvre tous les postes et vit, aux côtés de ses parents, les conséquences de la loi interdisant de fumer dans les lieux publics. « Elle a tué les petits bistrots », glisse-t-il. Ses parents revoient alors leur modèle et transforment leur carte de routier en carte de brasserie. Les cuisiniers se succèdent, jusqu'à ce que Jérôme passe lui-même derrière les fourneaux.



Jérôme Paquin, chef du Gaulois à Bartenheim, propose désormais deux univers complémentaires : une table gastronomique où il laisse libre cours à sa créativité et un Bistrot du Chef plus accessible, tous deux portés par les saisons, la justesse des produits et l'envie de provoquer des émotions. DR.

Une cuisine libérée des codes

En 2013, Jérôme Paquin obtient son CAP cuisine, passé en candidat libre. « Je suis issu d'un milieu modeste, mais pour fêter mon diplôme, nous sommes allés manger chez un étoilé. Là, j'ai découvert une expérience. » Autodidacte, le chef n'a pas de mentor et, par conséquent, pas d'œillères. Son imagination ne connaît aucune limite et ses créations sont avant tout guidées par les émotions. Son Burger « De Chef » est ainsi composé de Dampfnudle. Sa carte fait également revivre un souvenir d'enfance : les coquillettes-jambon, sublimes façon risotto et notamment accompagnées d'un œuf fermier façon Jérôme Paquin. « Il m'arrive de composer un plat à l'envers, sourit-il. Je pars d'un légume qui me plaît et je cherche ensuite comment l'accompagner. » Chaque légume lui permet d'explorer plusieurs textures, à l'image de cette tomate proposée en sept versions. La cuisson à basse température est, elle aussi, devenue l'une de ses signatures. « Elle permet de concentrer le goût sans perdre la qualité ni la texture de la viande. Personne n'arriverait à reconnaître notre filet mignon de porc tant il reste rosé et tendre. » Jérôme Paquin ne s'interdit aucun accord insolite, à l'instar d'un dessert imaginé autour du champignon.

Des menus qui cultivent la surprise

Cette audace s'exprime à travers différents menus, composés de trois à huit services. « Les gens choisissent la formule et le prix, mais ils ne savent pas ce qu'ils vont manger. Leur menu est forcément inspiré de la carte, sans qu'ils sachent précisément ce qui va leur être servi. » Éternel insatisfait, Jérôme Paquin ne

cesse de peaufiner ses recettes et de modifier certains détails dans ses dressages. « Ma truite en gravlax, je peux aussi bien la laisser quatre heures en saumure la première semaine, puis six heures la suivante... » Le chef s'est entouré d'une équipe de onze personnes pour un établissement proposant 35 couverts.

Le Bistrot du Chef, une nouvelle expérience

En juillet, Jérôme Paquin a choisi d'explorer un autre univers en ouvrant le Bistrot du Chef, avec l'ambition de proposer « Une carte facile d'accès, mais travaillée à partir de produits inhabituels » Cet automne, le boudin-purée y occupera notamment une place de choix. Une nouvelle proposition qui permet au chef de rendre sa cuisine plus accessible, sans renoncer au travail du produit ni à sa créativité. Une maison, deux expériences, mais une seule philosophie. Qu'elles soient proposées en version gastronomique ou bistrot, les cartes de Jérôme Paquin évoluent au rythme des saisons. L'autre fil rouge de sa cuisine demeure la justesse du produit. Ici, tout est fait maison, des sauces aux accompagnements, jusqu'aux glaces. « Nos produits marins sont issus de petits bateaux. » Le chef s'approvisionne majoritairement en local, en France et en Europe au plus loin pour certains produits spécifiques. Une cuisine de conviction qui rayonne dans l'ensemble de l'établissement, qu'elle s'exprime à travers la gastronomie ou l'esprit bistrot. Au Gaulois, Jérôme Paquin ne choisit donc pas entre simplicité et haute gastronomie : il imagine deux chemins différents pour provoquer une même émotion.

Emilie Jafrate

LE GAULOIS

le-gaulois-bartenheim.fr
8, rue du Général de Gaulle - Bartenheim
☎ 03 89 70 71 84
📍 Le Gaulois Bartenheim

Le meilleur de l'Italie dans chaque assiette

L'excellence se retrouve autant dans l'exécution des recettes que dans le choix des matières premières. « Je choisis le meilleur de l'Italie, avec des produits que l'on retrouve sur les tables étoilées. Mon gorgonzola ne sera pas un gorgonzola bas de gamme : ce sera le meilleur que je puisse trouver. Je me suis d'ailleurs battu pendant des années pour pouvoir acheter notre véritable gorgonzola. Il est doux, crémeux, juste magnifique ! Je travaille avec un seul fournisseur parce qu'il répond à mes exigences », souligne Alessio. Le chef sait également imaginer des recettes originales à partir d'un ingrédient qui l'inspire. Cette exigence et cette authenticité se retrouvent jusque dans les desserts, à commencer par les tiramisus.

Un tiramisu, c'est du mascarpone, de l'œuf et du biscuit trempé dans un café de bonne qualité, mais pas d'alcool !

Alessio a toutefois plus d'un tour dans son sac, avec notamment un Pavone sans gluten à la pâte à tartiner ou encore une glace à la pistache réalisée à partir d'une pâte à tartiner italienne 100 % naturelle et de pistaches.

Un arc-en-ciel aux couleurs des années 80

Mais Niji - « arc-en-ciel » en japonais - est aussi tout un univers. « L'arc-en-ciel, c'est quelque chose de rare, comme nous. Et puis, je n'avais pas envie de devenir un cliché de l'Italie, je déteste cela ! Ce nom représente mon identité, mon style et ma cuisine. » Passionné par les années 1980, Alessio propose une véritable immersion dans la pop culture de cette décennie. Jouets et jeux de société d'époque, bandes dessinées, figurines et affiches de films composent le décor de cette adresse intimiste d'une quarantaine de couverts. Selon les services, une équipe de trois à cinq personnes accompagne le chef pour faire vivre cette expérience singulière. Dix ans après son ouverture, Niji continue ainsi de tracer sa propre voie : celle d'une Italie sincère et exigeante, racontée avec passion par Alessio et mise en scène dans un univers aussi personnel que coloré.

Emilie Jafrate



Entouré de son équipe, Alessio Alagna fait vivre depuis bientôt dix ans une cuisine italienne authentique, fondée sur des produits soigneusement sélectionnés et des recettes travaillées avec passion. DR.

NIJI

niji.fr
65, rue de Mulhouse - Rixheim
☎ 06 14 68 06 16
📍 Niji

● Les Compotes Mulhouse

Le concept pensé par **Marie-Élisabeth North**, où circulent les idées et les énergies

Après Strasbourg, Marie-Élisabeth North a choisi Mulhouse pour ouvrir une nouvelle adresse des Compotes. Installé au cœur de la Société Industrielle de Mulhouse, ce café hybride a été imaginé comme un lieu de vie ouvert à tous, où se croisent travail, gourmandise, rencontres et initiatives locales.

Elle a d'abord lancé le concept à Strasbourg. Mais la version mulhousienne des Compotes n'est en aucun cas un simple copié-collé. Ici, tout a été pensé pour s'intégrer harmonieusement à l'ambiance de la SIM, la Société Industrielle de Mulhouse. « Nous avons fait appel à quelqu'un qui connaissait bien la ville et qui était spécialisé dans les friches et la réhabilitation des lieux mulhousiens »,

souligne Marie-Élisabeth North. La façade du bar, par exemple, a été réalisée en grès des Vosges et en feuilles de pierre, en écho à celle de la SIM.

Un lieu de vie où chacun trouve sa place

Les Compotes, c'est avant tout un lieu de vie où rien n'est impossible. « Ici, tout le monde peut proposer un projet, une

initiative », souligne Marie-Élisabeth North. Un écrin incroyable où chacun trouve sa place : les mamans et leurs enfants en bas âge, les étudiants, les voyageurs en transit ou encore les habitués. Coin enfants, stammtisch et espaces davantage dédiés au coworking, en open space ou dans une version plus intimiste, y cohabitent. Un lieu qui donne aussi vie à des moments tout aussi incroyables. « J'ai eu, par exemple, deux clients qui ont ramené leur puzzle et sont venus jouer ici », sourit la fondatrice.

Une adresse adoptée en quelques mois seulement par les Mulhousiens

Chacun a sa raison de venir passer un moment aux Compotes, un lieu désormais adopté par les Mulhousiens. Les clients en télétravail qui souhaitent exercer en dehors de chez eux peuvent profiter d'une formule à la journée ou à la demi-journée. Celle-ci leur permet également de savourer quelques gourmandises selon le moment : petit-déjeuner, déjeuner ou collation. Les Compotes travaillent avec les forces vives du territoire et s'attachent à mettre en avant les entrepreneurs locaux, du café aux cookies, en passant par les wraps et d'autres créations culinaires. « Nous travaillons déjà avec Los Buenos Dias, les Jardins de Marie-Louise et le Pantographe, et nous proposons une collaboration éphémère chaque mois. »

Une équipe à l'écoute de chaque client

Marie-Élisabeth North s'est entourée d'une équipe de quatre personnes sur laquelle elle peut s'appuyer. Un recrutement qui ne s'est pas fait au hasard. « Ici, la règle est de

prendre le temps avec chacun de nos clients et d'écouter tous les besoins. Il en va de même pour les artisans et producteurs qui peuvent nous démarcher. C'est une somme de détails qui fait la différence. J'ai la chance d'avoir une équipe qui adhère à cette philosophie. » Les Compotes peuvent accueillir jusqu'à 90 personnes debout et 50 personnes assises. Les lieux peuvent être privatisés pour tout type d'événement : une journée entière, un petit-déjeuner séminaire ou encore une soirée.

Un projet nourri par l'énergie collective

Entrepreneure depuis bientôt dix ans, Marie-Élisabeth North est à la tête d'une agence de communication. Le concept des Compotes en a découlé naturellement. « J'avais besoin d'un lieu dans lequel on pourrait boire un bon café tout en travaillant au milieu des énergies ambiantes. J'ai besoin d'être constamment nourrie. » La jeune femme aimerait également voir les Compotes devenir un lieu ressource pour tous les dirigeants. « Mon rêve absolu est de créer un incubateur qui permette d'accompagner des porteuses de projets 100 % féminins, afin qu'elles puissent trouver du soutien, mais aussi des métiers ressources, comme un bon comptable, un bon avocat ou encore un bon service social. » Une chose est sûre : pour Marie-Élisabeth North, la suite s'écrit à Mulhouse.

Emilie Jafrate



Marie-Élisabeth North a imaginé Les Compotes comme un lieu de vie ouvert, où se rencontrent travail, gourmandise, initiatives locales et énergies collectives. DR.

LES COMPOTES CAFÉ MULHOUSE

10, rue de la Bourse - Mulhouse

☎ 03 67 70 04 09

📍 Les Compotes Mulhouse

📱 Les Compotes Mulhouse



DIRIGEANT D'ENTREPRISE, SALARIÉ,

DÈS SEPTEMBRE 2026

LA RETRAITE : LES RÈGLES CHANGENT



Êtes-vous prêt ?

Un mauvais choix aujourd'hui peut réduire vos revenus demain.



Analyser vos droits

Simuler les différents scénarios

Optimiser vos revenus et votre retraite

Sécuriser vos décisions

WWW.GROUPE-FIBA.FR



ALTKIRCH - COLMAR - MULHOUSE - SAINT-LOUIS

STRASBOURG COLMAR MULHOUSE

LES RENDEZ-VOUS DES LANGUES DE SEPTEMBRE

Test de niveau gratuit

+ de 10 langues enseignées

Des formules pour tous les besoins

Finançables par le CPF



*For you = Pour vous

Cette rentrée, faites quelque chose pour vous.

Sur place ou en visio

Infos & inscriptions
ccicampus.fr



● Teaspresso

Du traitement de l'eau à la tasse en passant par la machine, l'expertise café sur mesure de **Gilles Bachmann, Déborah** et **Michel Munsch**

À Sierentz, Déborah Munsch s'est associée à son père Michel Munsch et à Gilles Bachmann pour créer Teaspresso. Leur ambition : maîtriser toute la chaîne du café, du choix de la machine à son entretien, en passant par le réglage, le service après-vente et, bien sûr, le résultat final dans la tasse.

Lui est tombé dans le café en 1989. Du grain au conditionnement, en passant par l'évolution, l'entretien et la réparation des machines, le secteur n'a plus aucun secret pour Michel Munsch. Il a même fini par transmettre le virus à sa fille, Déborah. En 2024, alors âgée de 23 ans, la jeune femme décide de se lancer dans l'aventure entrepreneuriale et d'embarquer avec elle son père ainsi que Gilles Bachmann, dont le parcours professionnel avait déjà croisé celui de Michel avant de rencontrer le sien. « Je ne me retrouvais plus dans mon entreprise et, en parallèle, je voyais les compétences de mon père et de Gilles. Je ne voulais pas les laisser filer. Dans ma vie quotidienne, on me demandait régulièrement comment entreprendre un détartrage ou comment régler une machine à café... Et souvent, je demandais à mon entourage où ils iraient si je n'étais pas là », sourit la jeune femme. C'est ainsi que naît Teaspresso.

Choisir, comprendre et entretenir sa machine

Le trio accompagne également ses clients dans l'achat de la machine la mieux adaptée à leurs besoins. « Nous leur apprenons à apprivoiser leur machine, à utiliser toutes ses fonctions et à l'entretenir. Nous orientons les gens vers la simplicité. » Cet apprentissage concerne aussi la matière première. « Il existe énormément de buveurs de café en

entreprise, mais disposer d'un bon café n'est pas monnaie courante. Pourtant, on en boit partout. » Sur ses machines reconditionnées, Teaspresso applique les mêmes garanties que sur les équipements neufs. Une solution qui permet notamment aux établissements en cours d'ouverture de s'équiper d'une machine performante. La société dispose ainsi d'un parc hybride, adaptable et personnalisable selon les besoins, constitué grâce à des échanges, à des rachats lors de fermetures d'établissements ou à des acquisitions sur des plateformes spécialisées. « Nous disposons aussi de pièces détachées, quelle que soit la marque. »

Une boutique ouverte aux particuliers

Déjà bien implantée auprès des professionnels, Teaspresso souhaite désormais se développer sur le marché des particuliers en les invitant à pousser la porte de sa boutique.

Notre atelier est ouvert. L'idée est de les accueillir, de leur faire boire un bon café et de développer leur goût.



(de gauche à droite) Michel Munsch, Gilles Bachmann et Déborah Munsch, réunis par des compétences complémentaires, ils accompagnent professionnels et particuliers dans le choix, le réglage, l'entretien et le reconditionnement de leurs machines, avec un même objectif : proposer un café adapté aux goûts et aux besoins de chacun. DR.

La boutique propose les cafés de différents torréfacteurs. « Le but est de rendre accessibles aux particuliers les produits et les services que nous proposons aux professionnels. » Les visiteurs peuvent également découvrir près de 1 500 références de thés et d'infusions en vrac, ainsi que des boissons végétales produites à Lyon. Sur le marché professionnel, Teaspresso entend encore conquérir de nombreuses entreprises et salles de sport en leur proposant la création d'un véritable coin café. Chez Teaspresso, la machine n'est jamais considérée comme un

simple équipement. Elle est le point de départ d'un accompagnement complet, pensé pour que chaque client puisse retrouver, tasse après tasse, le café qui lui ressemble.

Emilie Jafrate

TEAPRESSO

11, rue du Capitaine Dreyfus - Sierentz
☎ 06 41 48 04 64
📍 Teaspresso Sierentz

● L'Envers du Décor

Édith Gillard, créatrice d'émotions grandeur nature

Avec L'Envers du Décor, Édith Gillard imagine des scénographies sur mesure pour les commerces, les entreprises et l'événementiel. Des univers éphémères pensés pour attirer les regards, valoriser les produits et provoquer l'incontournable effet « waouh ».

Après trente ans de carrière dans les compagnies aériennes et chez les voyagistes, Édith Gillard choisit de changer de voie pour revenir à ses premières amours : la décoration. « Mon père avait installé un atelier à côté de ma chambre, se souvient-elle. Ma mère était fleuriste et je l'ai toujours aidée au magasin. J'ai baigné dans la création. C'est ce qui me manquait dans mon métier et qui a toujours bouillonné en moi. » La crise sanitaire agit comme un véritable déclic.

Des décors pensés pour provoquer l'effet « waouh »

Elle suit alors une formation en ligne, passe par la couveuse Hopla à Mulhouse et crée officiellement son entreprise en 2022. L'Envers du Décor était né. Sa première ambiance est imaginée pour une amie coiffeuse, dans le secteur de Sélestat. « Je lui ai réalisé une décoration avec des glycines et une balançoire, qu'elle a d'ailleurs souhaité conserver au fil des différentes ambiances, s'amuse Édith. Avant, elle ne décorait son salon qu'à Noël. Aujourd'hui, j'interviens quatre fois par an. » Édith Gillard travaille également régulièrement pour la concession Mercedes à Mulhouse. Elle y a notamment créé un jardin magique autour des véhicules exposés, mais aussi une scénographie entièrement rouge, composée de voilages tombant du plafond et d'un tapis apportant élégance et mystère autour d'un modèle dévoilé le soir même. « Les projets professionnels me permettent de laisser libre cours à mon imagination. Ils ne manquent ni

d'extravagance ni d'audace. » Pour Le Colibri, un food truck de cuisine végétale en quête de visibilité, elle a conçu un décor identifiable de loin, facile à déplier, à installer et à ranger. À L'Esquisse de Colmar, elle a installé près de cent bougies à LED à l'occasion d'un événement, avec seulement trente minutes pour transformer les lieux après la fermeture du spa. Que les délais soient très courts ou qu'elle dispose de plusieurs semaines de préparation, son objectif reste le même : provoquer l'effet « waouh ».

Une scénographie entièrement personnalisée

Chaque projet commence par une page blanche. Derrière chaque décor se cache un important travail de réflexion, avec l'élaboration de planches de tendances et la sélection personnalisée des objets, matériaux et fournisseurs. Édith Gillard puise notamment son inspiration dans ses voyages. « J'ai, par exemple, rapporté des lanternes du Vietnam pour créer une ambiance asiatique. J'adore insuffler de la couleur dans mes scénographies. » Elle nourrit également sa créativité en visitant des salons professionnels, comme Ambiente, Christmasworld et Creativeworld à Francfort. Avec près de 4 500 exposants, cet événement lui permet de rester à la pointe des tendances. Son activité suit aussi le rythme des saisons, avec une demande particulièrement forte à Noël. « Comme dans la mode, nous préparons Noël dès l'été. Il faut anticiper, sinon les produits que nous souhaitons utiliser ne sont plus disponibles. » Parmi ses installations les



Édith Gillard imagine des scénographies sur mesure pour transformer les espaces, valoriser les produits et créer des univers qui marquent les esprits. DR.

plus importantes figure notamment l'univers de Noël de la Maison des Têtes à Colmar, qui a nécessité deux journées complètes de mise en place.

De nouvelles ambitions pour l'Envers du Décor

Pour la suite, Édith Gillard souhaite développer davantage les mises en valeur de produits et les scénographies destinées au secteur hôtelier. Parfaitement bilingue, elle envisage également d'étendre son activité au-delà de l'Alsace, notamment en Suisse. Avec L'Envers du Décor, Édith Gillard entend désormais faire rayonner son univers au-delà de l'Alsace, sans jamais perdre de vue ce qui guide chacun de ses projets : créer l'émotion au premier regard.



L'ENVERS DU DÉCOR
envers-decor.com
☎ 06 20 68 44 41

Emilie Jafrate

● **Impressio****Julie Venturini, remettre l'humain au coeur de la performance**

Après une riche carrière dans la vente, Julie Venturini fonde Impressio, son cabinet de conseil en stratégie commerciale. Elle accompagne aujourd'hui les femmes dirigeantes pour les aider à développer leur entreprise sans sacrifier leur équilibre personnel. Une approche mêlant performance, neurosciences et authenticité, qui résonne avec les défis actuels de l'entrepreneuriat au féminin.



Julie Venturini a créé Impressio pour accompagner les femmes dirigeantes à développer leur activité en conciliant performance commerciale, posture de leader et équilibre de vie. DR.

C'est un parcours forgé sur le terrain qui a conduit Julie Venturini vers sa nouvelle vocation. Pendant près de vingt ans, elle évolue dans l'univers exigeant de la vente de cuisines. Un secteur où elle découvre des méthodes commerciales très offensives qui lui permettent de dépasser son tempérament introverti et de forger son caractère. Cette expérience lui offre une vision complète du métier, de la conception à la commercialisation, en passant par le management d'équipes, la gestion de magasins et le service après-vente. Mais après la crise sanitaire, la lassitude s'installe et les tensions se multiplient. Elle décide alors de tourner la page.

Une rencontre qui change tout

S'ouvre alors une année de remise en question. « Je n'avais pas pour vocation à devenir entrepreneure », confie-t-elle. Son passage au sein du programme D'Aïles à Elles marque pourtant un tournant décisif. « Une participante cherchait à se former à la vente. Moi, je savais comment transformer un prospect en client. J'ai créé un programme de formation. C'est comme ça qu'est né Impressio. » Julie Venturini choisit alors de mettre son expertise commerciale au service des entrepreneurs.

Pour enrichir son accompagnement, elle se forme également aux neurosciences et au coaching. « Cela m'a permis de mieux comprendre les croyances limitantes et les mécanismes liés à l'estime de soi », explique-t-elle.

Développer son entreprise sans s'oublier

Aujourd'hui, Julie Venturini accompagne principalement des femmes dirigeantes, coaches, formatrices, consultantes et artisans. Certaines cherchent à relancer une activité qui peine à décoller, d'autres doivent structurer une croissance déjà bien engagée. Sa méthode repose sur une conviction simple : partir de la personne avant de parler de performance.

J'ai construit une entreprise autour de ma vie, pas l'inverse

Une philosophie qu'elle transmet à ses clientes en les aidant à clarifier leur offre, identifier leurs cibles et adopter une posture de dirigeante, loin des injonctions de performance à tout prix. « Le chiffre d'affaires n'est pas toujours l'indicateur numéro un. Pour certaines, réussir, c'est pouvoir rentrer chez elles à 17 heures ou ne plus ouvrir leur ordinateur à 20 heures. »

Bousculer pour révéler le potentiel

Confrontante mais toujours bienveillante, Julie Venturini revendique un regard extérieur capable de provoquer les déclics nécessaires. « Mon prisme n'est pas le leur. Je les accompagne pour qu'elles assument pleinement leur posture de dirigeante,

qu'elles se révèlent et qu'elles développent leur activité. Ma vision est rentable, chiffrée et juste. Je veux qu'elles mettent leur énergie au bon endroit. Le coaching me permet aussi de déconstruire certaines croyances, notamment autour de l'argent, afin qu'elles puissent avancer sereinement. »

Créer sa communauté d'entrepreneuses

Jamais à court d'idées, Julie Venturini vient de lancer le concept du Hot Seat : des sessions collectives et courtes durant lesquelles des entrepreneuses exposent une problématique concrète avant de repartir avec des pistes d'action immédiatement applicables. Un format "one shot" qui rencontre déjà un véritable succès et constitue une vitrine de son expertise. Son ambition est désormais de fédérer une véritable communauté autour de sa newsletter Les Meneuses et de son format vidéo Hot Seat, afin de créer davantage de synergies entre les femmes qu'elle accompagne. « Comme mes clientes, je suis moi aussi en pleine croissance et je dois faire des choix. Mais une chose est sûre : 2027 va taper fort ! » Parce que, pour Julie Venturini, la réussite ne se mesure pas uniquement en chiffre d'affaires, mais aussi dans la capacité à bâtir une entreprise qui ressemble à celle qui la dirige. Une vision de l'entrepreneuriat où la performance n'a de sens que lorsqu'elle reste durable et profondément humaine.

Emilie Jafrate

IMPRESSIO
impressio-conseil.fr
☎ 07 71 13 17 95

● **Les Idées Claires****Julie Schilb, remettre l'humain au coeur des ressources humaines**

Après une carrière dans les ressources humaines au sein de grands groupes, Julie Schilb a choisi de revenir à l'essentiel : accompagner les dirigeants et leurs équipes avec des solutions concrètes, pragmatiques et profondément humaines. Depuis 2020, son cabinet Les Idées Claires aide les entreprises à transformer leurs enjeux RH en leviers de développement.

Experte de la gestion RH, Julie Schilb passe sa première vie professionnelle dans de grands groupes, à occuper différentes fonctions. « Et puis j'ai eu envie de revenir à des structures plus petites, de remettre de l'humain dans mon métier », glisse-t-elle. Un virage qu'elle concrétise en février 2020 avec la création de son cabinet Les Idées Claires.

Des solutions RH adaptées aux petites entreprises

Recrutement, organisation, gestion des compétences, accompagnement des managers, situations sensibles... Julie Schilb accompagne aujourd'hui les dirigeants et les entreprises pour sécuriser et faire avancer leurs sujets RH. Les Idées Claires proposent une approche pragmatique, sur mesure et ancrée dans le concret, destinée principalement aux entreprises de un à cinquante salariés. Le cabinet s'est d'ailleurs développé avec l'arrivée d'une collaboratrice au parcours RH similaire, mais aux compétences complémentaires, afin d'enrichir l'accompagnement proposé.

Développer les compétences et révéler les potentiels

Certifiée Qualiopi depuis 2023, Julie Schilb anime des formations et réalise des bilans de compétences. « Nous accueillons des personnes qui souhaitent retravailler leur CV ou se préparer à un entretien d'embauche,

parfois pour une offre à laquelle elles ont déjà postulé. Nous recréons les conditions réelles de l'entretien avant de leur faire un retour personnalisé », explique-t-elle. Formée au MBTI, elle accompagne également les entreprises dans une meilleure compréhension des profils de personnalité afin d'améliorer la communication, le management, la gestion des conflits, la prise de décision, le leadership, la conduite du changement ou encore le travail en équipe et la gestion du stress. Sa formation en ludopédagogie constitue un autre atout : elle lui permet d'animer des ateliers favorisant l'intelligence collective et l'émergence de nouvelles idées.

Accompagner les grandes étapes de la vie professionnelle

Parce que les ressources humaines concernent aussi les grandes transitions de vie, Julie Schilb a imaginé Premiers Pas, un programme d'accompagnement destiné aux femmes qui reprennent leur activité après un congé maternité. Né d'une conviction, ce dispositif vise à mieux accompagner cette période souvent synonyme de doutes, de nouveaux équilibres à construire et d'évolution de l'identité professionnelle. Il s'adresse autant aux salariées qu'aux managers et aux entreprises afin de favoriser une reprise sereine et de soutenir plus largement la parentalité en entreprise.

Des projets innovants tournés vers l'avenir

Cette démarche a été récompensée parmi les projets innovants en faveur de la Qualité de Vie et des Conditions de Travail dans le cadre d'un appel à projets d'AG2R Arpège. Une distinction qui ouvre une nouvelle étape avec son déploiement expérimental au sein d'un important pôle industriel alsacien. Fidèle à cette volonté d'accompagner les parcours professionnels à chaque étape de la vie, Julie Schilb travaille également à la création d'un parcours dédié au retour à l'emploi, avec l'ambition de le déployer largement. Des premiers recrutements aux transitions professionnelles, en passant

par le développement des compétences ou l'accompagnement des managers, Julie Schilb poursuit une même ambition : apporter des réponses concrètes aux défis humains des entreprises et permettre à chacun de trouver sa juste place.

Emilie Jafrate

LES IDÉES CLAIRES
lesideesclaires.fr
10, rue de la Taillanderie - Tagolsheim
☎ 06 70 69 66 78
📍 Les Idées claires - conseil



Julie Schilb a fondé Les Idées Claires pour accompagner dirigeants, managers et collaborateurs avec une approche des ressources humaines à la fois pragmatique, personnalisée et profondément humaine. DR.

● Espace Bureaux

Camille Bihry et Malorie Capraro, l'espace de travail autrement

Créée à Mulhouse en 1986, Espace Bureaux célèbre cette année ses 40 ans. En quatre décennies, l'entreprise a accompagné les profondes mutations du monde du travail, passant de la simple fourniture de mobilier à la conception globale d'espaces professionnels où fonctionnalité, esthétique et bien-être occupent désormais une place centrale.

L'entreprise, créée à Mulhouse pour répondre aux besoins des sociétés en matière d'aménagement de leurs espaces professionnels, proposait à ses débuts des bureaux, caissons, armoires et chaises standards. Au fil des années, elle évolue avec son marché, mais aussi avec une concurrence de plus en plus présente, en développant de véritables axes de différenciation.

Du mobilier au bien-être au travail

Espace Bureaux construit progressivement sa notoriété grâce à ses réalisations pour les grands comptes et les collectivités du Haut-Rhin. L'entreprise développe alors une véritable expertise dans le conseil et l'esthétique. « Le mobilier de bureau a pris un autre cap il y a une dizaine d'années, en intégrant davantage l'utilisateur dans le projet et dans la démarche d'agencement, glisse Camille Bihry, responsable. Les dirigeants ont également eu besoin de créer du bien-être au travail. » L'essor du flex office est venu bouleverser les habitudes. « Les salariés se sont habitués au home office. À la sortie de la crise sanitaire, ils ne sont pas revenus en masse. Les entreprises ont alors réduit leurs surfaces pour réaliser des économies. »

Des solutions sur mesure pour tous les professionnels

Aujourd'hui, les équipes d'Espace Bureaux sont capables de répondre à tous les projets d'aménagement d'une entreprise, de la salle de réunion à l'accueil, en passant par les terrasses ou encore les espaces de coworking. L'un des atouts de la société repose sur son réseau de fournisseurs français et européens.

Cela nous permet de garantir des délais d'approvisionnement cohérents, mais aussi une meilleure traçabilité. Cette proximité est également un gage de pérennité.

À Wittenheim, six collaborateurs composent l'équipe : deux monteuses, deux commerciaux, une responsable et une assistante de

direction. Ensemble, ils accompagnent aussi bien les grands comptes, les collectivités, le secteur tertiaire et le CHR que les artisans, commerçants, médecins ou autres professions libérales. « Nous répondons à tous les styles et à tous les besoins, glisse Malorie Capraro, commerciale de la maison. Notre challenge est de cibler juste. »

Imaginer un projet avant de le vivre

Depuis un an, les clients peuvent découvrir tout le savoir-faire d'Espace Bureaux dans son nouveau showroom. « Certains viennent même avec leur ordinateur pour travailler une ou deux heures chez nous afin de tester les sièges », sourient Camille Bihry et Malorie Capraro. Chaque premier rendez-vous dure entre une et deux heures afin de bien comprendre les besoins du client. Après les relevés réalisés sur site, est

réalisée une projection en 3D. « Le deuxième rendez-vous nous permet de présenter tout le cheminement et d'embarquer le client dans une véritable histoire. Nous lui proposons également une matériauthèque de matériaux, qu'il puisse faire marcher tous ses sens. » Quarante ans après sa création, Espace Bureaux continue d'évoluer avec son époque. Plus qu'un fournisseur de mobilier, l'entreprise accompagne aujourd'hui les professionnels dans la conception de lieux de travail pensés pour durer, conciliant fonctionnalité, identité et qualité de vie.

Emilie Jafrate

ESPACE BUREAUX

espace-bureaux.fr

9, rue de la Guadeloupe - Wittenheim

☎ 03 89 60 11 22



Camille Bihry, responsable d'Espace Bureaux, et Malorie Capraro, commerciale, accompagnent les entreprises dans la conception d'espaces de travail sur mesure, adaptés aux nouveaux usages et aux attentes des collaborateurs.

● ATIS Solutions

Michaël Favre : De l'informatique de proximité à la cybersécurité de pointe

Emmenée par Michaël Favre et son équipe, la société de services informatiques ATIS Solutions franchit une nouvelle étape en renforçant son expertise en cybersécurité. Face à la multiplication des menaces numériques, l'entreprise alsacienne mise sur la prévention pour protéger les TPE et PME du territoire.

En mars 2022, fort de plus de dix ans d'expérience en tant que salarié dans une entreprise de bureautique, Michaël Favre décide de se lancer. Aux côtés de son associé Gilles Bader et de son technicien Quentin Pierrel, ils rachètent la partie informatique pour créer ATIS Solutions. « Tous les clients nous ont fait confiance et nous ont suivis dans cette nouvelle aventure », souligne-t-il. Très rapidement, l'entreprise s'impose comme un partenaire de confiance pour les structures

locales. Une réussite construite sur une conviction forte : privilégier la proximité et la relation humaine. « Les clients sont des partenaires. Sans eux, nous ne sommes rien », confie le dirigeant. Cette philosophie se traduit par un service réactif et sur-mesure, à rebours des plateformes impersonnelles. De l'artisan à la PME de 150 salariés, en passant par les collectivités, chaque client bénéficie d'un accompagnement direct. « 95 % des appels sont pris en charge dans le quart d'heure par notre pôle technique. »

Une expertise globale structurée autour de cinq piliers

ATIS Solutions s'appuie sur cinq domaines clés : informatique et réseaux, solutions de téléphonie, sauvegarde, cybersécurité et projection interactive. L'entreprise a rapidement évolué et étoffé sa clientèle. La méthodologie reste inchangée : une approche rigoureuse et personnalisée. « Nous commençons toujours par une étude des besoins, suivie si nécessaire d'un audit pour établir un état des lieux précis. Ensuite, nous proposons une offre ajustée, puis nous déployons et assurons la maintenance », explique Michaël Favre.

Des partenaires de proximité pour plus de fiabilité

Le choix des partenaires s'inscrit dans la même logique de cohérence et d'efficacité. ATIS Solutions privilégie des acteurs européens, géographiquement proches. « Pour le matériel informatique, nous travaillons avec une société allemande, la sauvegarde est réalisée en France et nos solutions de protection sont européennes », précise le dirigeant. Un positionnement stratégique qui garantit à la fois qualité, réactivité et disponibilité des équipements.

En cas de besoin, il est plus simple d'aller en Allemagne qu'aux États-Unis.

Un virage stratégique vers la cybersécurité

Face à l'explosion des cybermenaces, ATIS Solutions amorce un tournant majeur avec la création d'un pôle dédié : ATIS Cybersécurité. Objectif : passer

d'une logique curative à une culture de la prévention et de la protection. Pour accompagner cette évolution, l'entreprise s'est dotée d'un outil d'audit de pointe, qui équipe notamment l'armée française. Cette technologie permet d'analyser en profondeur l'ensemble du système informatique : réseau, serveurs, objets connectés, site web, et même les potentielles fuites de mots de passe. À l'issue de ce diagnostic, un rapport clair et accessible est remis au client. « Nous expliquons simplement les failles identifiées et définissons ensemble les priorités », indique Michaël Favre. Une feuille de route et un plan d'action sont ensuite mis en place, incluant des solutions concrètes : sécurisation des messageries, outils de protection avancés, sensibilisation des équipes. Le pôle cybersécurité peut intervenir directement ou en collaboration avec le prestataire existant.

Sécuriser aujourd'hui pour protéger demain

En conjuguant ancrage local et expertise de pointe, ATIS Cybersécurité démontre que la Cyberdéfense n'est plus réservée aux grands groupes. Dans un contexte où les risques numériques deviennent omniprésents, l'entreprise apporte une réponse concrète et accessible aux acteurs économiques du territoire. Un engagement clair : permettre aux entrepreneurs de « maîtriser le risque », et de protéger ce qu'ils ont construit, souvent au prix de nombreuses années de travail.

Emilie Jafrate

ATIS SOLUTIONS

atis-solutions.fr

atis-cybersecurite.fr

6, Avenue Pierre Pflimlin - Sausheim

☎ 03 67 61 06 06



Michaël Favre, Gilles Bader, Quentin Pierrel et Antoine Roth, une équipe engagée au service de la performance et de la sécurité des entreprises.

● MMA Riedisheim - Agence Fulleringer

L'agence humaine à taille humaine

À l'heure où les assurances se digitalisent et où les plateformes se multiplient, l'agence MMA Fulleringer de Riedisheim revendique une autre approche : celle de la proximité, de l'écoute et de l'accompagnement. Une philosophie qui guide Mathieu Fulleringer et son équipe depuis plusieurs décennies, auprès des particuliers comme des professionnels.

Il hésitait entre le droit et l'assurance. Finalement, Mathieu Fulleringer choisit de suivre la voie ouverte par son père, installé à Riedisheim dès 1963. Après ses études, il fait ses armes pendant une dizaine d'années au sein d'une compagnie parisienne, où il développe une solide expérience en assurance, gestion de patrimoine et management d'équipes de courtiers et de conseillers. De retour en Alsace, il rejoint son père en tant que salarié, avant de racheter son portefeuille au début des années 2000.

La force d'un grand groupe, la proximité d'une agence locale

Au fil des années, l'agence MMA Fulleringer poursuit son développement tout en conservant son expertise historique dans l'assurance de personnes. Membre du groupe mutualiste Covéa, qui réunit MMA, MAAF et GMF, elle bénéficie de la solidité d'un acteur national sans renoncer à sa proximité avec les assurés. « Ici, nous n'avons pas d'actionnaires à rémunérer. Cela nous permet de privilégier le conseil juste », résume Mathieu Fulleringer.

Prévenir les risques d'aujourd'hui et de demain

Si l'agence accompagne aussi bien les particuliers que les professionnels sur leurs besoins d'assurance, elle a développé des expertises spécifiques. Pour les complémentaires santé d'entreprise, elle

se positionne, avec l'accord de l'employeur, comme interlocuteur unique des salariés afin de répondre à toutes leurs questions et de décharger l'entreprise de cette mission. Autre enjeu devenu incontournable : la cybersécurité. En partenariat avec le leader européen de l'assistance cyber, MMA accompagne les entreprises dans la prévention des risques, les tests de sensibilisation des collaborateurs, l'assistance en cas d'attaque et l'indemnisation des sinistres. « Dans 80 % des cas, l'erreur est humaine. Elle se situe entre le fauteuil et l'écran. Aucune entreprise n'est à l'abri, et les plus petites sont souvent les plus vulnérables », rappelle Mathieu Fulleringer.

Un métier où la technique sert avant tout l'humain

Chez MMA Fulleringer, les générations de clients se succèdent. Certaines familles sont fidèles à l'agence depuis cinq générations. Une confiance qui illustre la conception du métier défendue par son dirigeant.

Notre métier est technique. Il fait appel au droit, à la fiscalité et au commercial. Mais, avant tout, il est humain.

Au fil de sa carrière, Mathieu Fulleringer a accompagné ses clients dans les moments les plus heureux comme les plus difficiles. Les remerciements de personnes en fin de vie, la reconnaissance de clients confrontés à l'invalidité ou encore l'accompagnement des dirigeants à chaque étape de la vie de leur entreprise restent profondément ancrés dans sa mémoire. « Nous sommes présents à la création, lors d'une reprise, d'une transmission, parfois même d'une fermeture. Nous partageons leurs joies comme leurs inquiétudes. » L'agence défend également les intérêts de ses assurés lors d'expertises ou de situations complexes. Avec une équipe de quatre collaborateurs, l'agence MMA Fulleringer revendique un management fondé sur la confiance, la bienveillance et la

flexibilité. Dans un secteur de plus en plus automatisé, elle démontre qu'au-delà des contrats et des garanties, la véritable valeur d'un assureur réside avant tout dans la qualité de la relation humaine qu'il entretient avec celles et ceux qu'il accompagne.

Emilie Jafrate

MMA ASSURANCES RIEDISHEIM mma-riedisheim.fr

45, rue de Mulhouse - Riedisheim

☎ 03 89 44 90 90

📍 Agence Fulleringer - MMA Riedisheim



Mathieu Fulleringer défend une vision profondément humaine de l'assurance, où la proximité, le conseil et l'accompagnement demeurent les meilleurs leviers pour protéger durablement particuliers et professionnels.

L'exigence d'un expert. La proximité d'un partenaire.



Un accompagnement professionnel
à chaque étape de votre développement.

Crédit Mutuel

— La DOLLER —

L'EXPERTISE BANCAIRE DES PROFESSIONNELS POUR LES PROFESSIONNELS

Accueil possible du lundi matin au samedi midi

PÔLE ENTREPRISES

3 rue du 2e Bataillon Choc
MASEVAUX-NIEDERBRUCK

7, rue du Pont d'Aspach
BURNHAUPT-LE-HAUT

Tél. : 03 89 36 64 63 - Courriel : 03530@creditmutuel.fr

CLONEZ VOS EXPERTS SAUVEGARDEZ VOS SAVOIR-FAIRE



NE LAISSEZ PLUS VOTRE MÉMOIRE
D'ENTREPRISE DISPARAÎTRE !



Identification et cartographie des savoirs-clé des collaborateurs



Recueil et sauvegarde de leurs connaissances essentielles



Mise à disposition de leur réplique numérique, accessible à tout moment

P POLLUX

DÉCOUVREZ ET TESTEZ
NOS CLONES

www.askpollux.ai

contact@askpollux.ai



Strasbourg.eu



● CCI Alsace Eurométropole

CCI ALSACE EUROMÉTROPOLE

La mixité : un des leviers de compétitivité encore sous-exploité dans l'Industrie

Alors que l'industrie peine à recruter, les femmes restent largement sous-représentées dans le secteur, en particulier en production. Pour Clémentine Da Silva-Boehrer, responsable du Pôle Mutations Industrielles de la CCI Alsace Eurométropole, la mixité ne doit plus être perçue comme un simple sujet de ressources humaines, mais comme un véritable levier de compétitivité pour les entreprises industrielles.

Les femmes représentent 28 % des effectifs industriels et seulement 10 à 15 % des postes de production, un taux qui stagne depuis dix ans. L'industrie française compte près de 60 000 postes vacants et 220 000 offres d'emploi en 2025. En Alsace, 6 700 offres sont recensées, dont plus de la moitié sont difficiles à pourvoir. Selon l'APEC, recruter un cadre technique nécessite en moyenne dix-huit mois. Cette situation pèse sur la productivité, alourdit la charge des équipes et freine des projets. Les femmes représentent pourtant 46 % des diplômés de masters scientifiques et 30 % des diplômés d'écoles d'ingénieurs. Elles ne constituent que 15 % des effectifs de R&D dans l'automobile, 18 % dans l'aéronautique, 20 % dans les télécommunications et 9 % dans la fabrication de machines. « Où se perd ce capital humain entre la formation et l'emploi ? », interroge-t-elle.

La mixité, bien plus qu'un sujet RH, une mission stratégique pour la Direction

Pour Clémentine Da Silva-Boehrer, il est temps d'aborder la mixité comme n'importe quel autre levier de compétitivité : avec des

indicateurs, de la rigueur et un engagement fort de la Direction. « Je ne parle pas de féminiser les équipes à tout prix, mais de tirer pleinement parti de l'atout que représentent les environnements mixtes au sein d'entreprises dotées d'une véritable culture du dialogue. C'est dans ces contextes que les bénéfices de la mixité s'expriment le plus fortement : davantage d'agilité, une meilleure capacité d'innovation et, in fine, une performance économique renforcée. En effet, c'est de la confrontation constructive de points de vue différents que naissent les solutions les plus robustes et la capacité d'adaptation des organisations face aux aléas. »

Donner aux entreprises les moyens d'agir

« La première étape pour passer à l'action est de se regarder avec honnêteté dans le miroir et de mesurer l'écart entre l'explicite et l'implicite dans le message qu'envoie votre organisation. » Dans l'industrie, le mode de fonctionnement des entreprises est le fruit d'une culture d'entreprise qui s'est faite de génération en génération majoritairement impulsée par des hommes pour des hommes. « Prenons l'exemple



Clémentine Da Silva-Boehrer accompagne les entreprises industrielles dans leurs mutations et les encourage à faire de la mixité un véritable levier de performance, d'innovation et de compétitivité. DR.

simple des recrutements : la rédaction d'une offre d'emploi rédigée en écriture inclusive, génère entre 15 et 25% de candidature féminines supplémentaires. Le recrutement est un moyen progressif et stratégique pour initier des actions visant à développer des environnements mixtes. » En effet, Clémentine Da Silva-Boehrer est convaincue que la sélection des profils, la conduite des entretiens par des managers qui auront été sensibilisés à ce sujet avec une meilleure conscience de leurs propres biais cognitifs peut déjà faire une grande différence dans cette étape clef. La responsable du Pôle Mutations Industrielles travaille actuellement à une série d'actions activables par tous pour faire évoluer les cultures d'entreprises, les pratiques de recrutement et partager les retours d'expérience des industriels qui ont testé certaines pratiques. Sa motivation, Clémentine Da Silva-Boehrer la puise auprès des PME qu'elle a rencontrées. « Elles ont l'envie et elles sont sincères, mais elles ne savent pas par où commencer.

La mixité est un effet domino : en déverrouillant l'accès de votre entreprise à l'intégralité des talents disponibles, vous enclenchez une mécanique de productivité plus durable avec, à terme, une meilleure compétitivité de votre entreprise. Vous contribuerez ainsi à créer un environnement propice au dialogue qui valorise la confrontation de points de vue et portera ses fruits. »

Emilie Jafrate

CLÉMENTINE DA SILVA-BOEHRER

Responsable Pôle Mutations Industrielles
Direction Mutation des entreprises,
Information et Marketing
CCI Alsace Eurométropole
alsace-eurometropole.cci.fr
8 rue du 17 Novembre - Mulhouse
☎ 06 70 48 52 48

PARLONS DE VOTRE SÉCURITÉ !



L'ÉVÈNEMENT SÉCURI'DAY — EN TOUTE SÉCURITÉ

Vendredi 18 sept. 2026

de 11h à 18h00

**182 rue du Ladhof
Colmar**



Groupe HEINTZ
Serrurerie - Sécurité - Protection
Au cœur de votre sécurité et protection



182 rue du Ladhof 68000 Colmar
Tél. : 03 89 41 31 33
www.groupe-heintz.fr



● Binda Opticiens

Julien Hensel, Sophie et Paul-Henri Bihl ouvrent un nouveau chapitre d'une institution mulhousienne

Binda Opticiens accompagne les Mulhousiens dans leur santé visuelle depuis 1827. Repris en août 2025 par Julien Hensel, Sophie et Paul-Henri Bihl, le groupe poursuit son histoire en conjuguant héritage, expertise et modernité.

A Mulhouse, le nom de Binda est synonyme d'optique depuis près de deux siècles. En août 2025, une nouvelle page s'est tournée pour ce groupe historique avec sa reprise par Julien Hensel, Sophie et Paul-Henri Bihl. Ce rachat réunit plusieurs parcours

complémentaires : Julien, collaborateur de longue date et bien connu du magasin de la place de la Réunion, s'est associé à Sophie et Paul-Henri, qui dirigeaient déjà plusieurs magasins Optic 2000 et indépendants dans la région.

Moderniser sans renier les fondamentaux

Le groupe compte aujourd'hui onze boutiques, réparties entre centres-villes, centres commerciaux et deux enseignes indépendantes, ainsi qu'une quarantaine de collaborateurs. L'objectif est de préserver l'ADN de Binda tout en modernisant son fonctionnement. « Nos méthodes de travail étaient déjà très proches, basées sur la satisfaction client, la qualité du conseil et des produits. Nous n'avons pas voulu révolutionner les choses, mais moderniser la gestion quotidienne tout en conservant les mêmes fondamentaux », explique l'un des associés. Une reprise a été rendue possible grâce à un pool bancaire, dont faisait notamment partie la Caisse d'Epargne Grand Est Europe.

Trois expertises complémentaires au service des clients

Chacun apporte son savoir-faire. Paul-Henri Bihl pilote les relations fournisseurs et intervient dans les magasins. Sophie Bihl, spécialiste en contactologie, gère les ressources humaines et l'administratif. Julien Hensel est l'expert basse vision. Ancien collaborateur du magasin historique, il en est aujourd'hui le gérant associé. « Il est le visage familier de la Place de la Réunion, connu des équipes et reconnu des clients », soulignent Sophie et Paul-Henri. Une clientèle fidèle qui compte parfois jusqu'à cinq générations d'une même famille. « Notre souhait est de nous inscrire dans la durée et de toujours

trouver la meilleure solution en conciliant morphologie, santé visuelle et budget. »

Répondre aux nouveaux défis de la santé visuelle et auditive

Face à la hausse des pathologies comme la DMLA, Julien Hensel constate une forte progression des demandes en basse vision. Le magasin de Mulhouse est désormais labellisé « Point Expert Basse Vision », garantissant un accompagnement spécialisé. Autre projet majeur : l'ouverture prochaine d'un centre Audition 2000 au sein du magasin historique, afin de proposer une prise en charge globale de la vue et de l'ouïe. La direction est actuellement à la recherche d'un audioprothésiste afin de concrétiser ce développement.

Faire du magasin historique la vitrine du groupe

L'un des atouts du groupe réside également dans son offre. Binda Opticiens propose les plus grandes marques, avec certaines exclusivités particulièrement rares. Si la continuité est assurée grâce au maintien des équipes et d'un savoir-faire reconnu, les trois associés souhaitent renforcer encore le rôle du magasin de la Place de la Réunion, véritable vitrine du groupe. Une rénovation est d'ailleurs programmée afin de valoriser ce lieu emblématique. L'ambition est claire : faire en sorte que tout client à la recherche d'une monture, qu'il s'agisse d'une grande marque, d'une collection de créateur ou d'un accompagnement très spécifique, pense naturellement à Binda Opticiens. Une manière de prolonger près de deux siècles d'histoire tout en préparant les prochaines générations.

Emilie Jafrate

BINDA OPTICIENS

17-19 Place de la Réunion - Mulhouse
 📍 Binda Opticiens Mulhouse



Devant le magasin historique de la place de la Réunion, Julien Hensel, Sophie et Paul-Henri Bihl poursuivent l'histoire de Binda Opticiens en conjuguant héritage, expertise et innovation.



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'EPARGNE
Grand Est Europe
Vous être utile.

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

Caisse d'Epargne et de Prévoyance Grand Est Europe, Banque coopérative régie par les articles L.512-85 et suivants du Code Monétaire et Financier, Société Anonyme à Directoire et Conseil d'Orientation et de Surveillance au capital de 681.876.700 € - 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

EUCLÉA
BUSINESS SCHOOL

VOUS ÊTES EN QUÊTE DE JEUNES TALENTS PASSIONNÉS ET AMBITIEUX ?

Du Post-Bac au Bac +5

RECRUTEZ NOS ALTERNANTS EN COMMERCE ET MANAGEMENT

PLUS D'INFOS SUR
WWW.EUCLEA-BUSINESS-SCHOOL.COM

INFORMATIONS ET DÉPÔT D'OFFRES D'ALTERNANCE

Eucléa Mulhouse
12 Allée Nathan Katz, Mulhouse
03 89 56 21 28 | mulhouse@euclea-bs.com

● Menuiserie Della Negra

Céline Boltz, du pari de la reprise à l'exigence du sur-mesure

Entrée comme assistante de direction à la Menuiserie Della Negra en 2010, Céline Boltz en prend les commandes six ans plus tard pour éviter sa fermeture. Fille de menuisier, elle s'appuie sur sa connaissance du métier et sa capacité à imaginer les espaces pour réorienter l'entreprise vers des agencements sur mesure et haut de gamme.

L'histoire de Céline Boltz avec la Menuiserie Della Negra démarre en 2010, lorsqu'elle rejoint l'entreprise en qualité d'assistante de direction. En 2016, lorsque ses dirigeants partent à la retraite, la question de l'avenir de la société se pose : « Ou un salarié reprenait, ou alors la menuiserie fermait », se souvient-elle. La jeune femme suit alors une formation à l'École des jeunes dirigeants du bâtiment avant de reprendre l'entreprise. L'univers de l'atelier ne lui est toutefois pas inconnu. Fille de menuisier, elle a grandi au milieu des découpes de bois et des chantiers.

Le choix du sur-mesure et du haut de gamme

Au moment de la reprise, la Menuiserie Della Negra réalisait 50 % de son activité auprès des constructeurs et 50 % auprès des particuliers. Face à la conjoncture et à la crise traversée par la construction neuve, Céline Boltz a dû réorienter son marché et son activité. Aujourd'hui, l'entreprise est notamment réputée pour ses agencements sur mesure et haut de gamme. Un virage stratégique rendu possible par l'investissement dans des machines à commande numérique. « Nous sommes en

constante recherche de nouveaux produits, de nouveaux matériaux et d'innovation », souligne la dirigeante. Sa force réside également dans sa capacité à visualiser les projets de ses clients. « Les clients ont une pièce vide, ils n'arrivent pas à se projeter. Moi, j'ai déjà l'organisation et le résultat final en tête », explique-t-elle.

Des projets qui repoussent les limites

Parmi les chantiers les plus atypiques figure un arbre à chat entièrement fabriqué en bois massif pour un couple de libraires colmariens. « Nous leur avons également conçu une bibliothèque pour leurs milliers de livres ainsi qu'une table avec plateau en verre pour leurs jeux et l'accès à une pièce secrète. » Côté professionnels, architectes, décorateurs et maîtres d'œuvre font régulièrement appel à la Menuiserie Della Negra pour aménager des commerces ou des sièges d'entreprise, dans le neuf comme dans la rénovation.

Boltz, est chef d'équipe poseur, tandis que son père Patrick continue d'œuvrer à l'atelier dans le cadre d'un cumul emploi-retraite. Son chef d'atelier, Laurent Stocker, est quant à lui réputé pour sa minutie. Ce noyau dur est complété par Audrey Simet, assistante commerciale pour le secteur des portes, des verrières et de l'agencement. Lucas Tschudy, arrivé en apprentissage il y a quatre ans, a célébré l'obtention de son CDI en juillet dernier. « Et nous pouvons aussi compter à nos côtés Stelian Iordache, la touche bonne humeur, réputé pour la propreté de ses chantiers à son départ. »

Avancer avec prudence dans un marché incertain

Céline Boltz aurait aimé déménager l'entreprise et investir dans de nouvelles machines, mais elle préfère, pour l'heure, faire preuve de prudence. « Avant, nous bénéficions d'une visibilité de dix à douze mois. Elle est réduite à quatre désormais, souligne-t-elle. Tant que le bâtiment ne repart pas en France, il est compliqué de se projeter. » Malgré un contexte incertain, Céline Boltz avance avec la même ligne de conduite : préserver le savoir-faire de la Menuiserie Della Negra, cultiver l'esprit d'équipe et continuer à imaginer des projets uniques, au plus près des envies de ses clients.

Emilie Jafrate



Assistante de direction pendant six ans, Céline Boltz reprend la Menuiserie Della Negra en 2016, au départ à la retraite de ses anciens dirigeants. Elle a depuis réorienté l'entreprise vers la réalisation d'agencements sur mesure et haut de gamme.

Ma plus belle rénovation reste le cinquième étage de la Fédération du Bâtiment

Une rénovation faite de verrières, d'aménagements de bureaux et de cuisine sur-mesure. L'entreprise intervient principalement en Alsace et dans le Territoire de Belfort, sans s'interdire d'aller plus loin lorsque le projet l'exige. « Nous sommes déjà intervenus dans les Alpes. Les gars aiment bien se déplacer, cela renforce davantage leurs liens. »

Une entreprise à l'esprit familial

La Menuiserie Della Negra, c'est aussi un état d'esprit familial. Anthony, le frère de Céline

MENUISERIE DELLA NEGRA

mdn.alsace

2, rue de l'Industrie - Wittelsheim

☎ 03 89 55 05 17

📍 Menuiserie Della Negra

● SO-CEM

Mikail Eryurt, de l'étanchéité à la maison modulaire de demain

Parti de rien, Mikail Eryurt a construit, étape après étape, un groupe solide autour des métiers du bâtiment. De l'étanchéité à la production industrielle, jusqu'à la maison modulaire, l'entrepreneur poursuit aujourd'hui une même ambition : innover tout en rendant l'habitat plus accessible.

Lorsqu'il débute en 2002 comme simple ouvrier étancheur, Mikail Eryurt est loin d'imaginer qu'il sera un jour à la tête d'un groupe florissant employant

23 personnes et faisant travailler un réseau d'une centaine d'artisans. Son parcours est celui d'une ambition bâtie sur le terrain. Après huit années comme salarié, il fonde

sa propre société, SO-CEM, en novembre 2010. Spécialisée dans l'étanchéité, la couverture et le bardage, l'entreprise se fait rapidement un nom grâce à des projets d'envergure, comme la tour de contrôle de l'aéroport de Strasbourg-Entzheim, réalisée en 2011. Aujourd'hui, SO-CEM intervient dans toute l'Alsace et rayonne jusqu'au Territoire de Belfort.

La fidélité de ses équipes comme moteur

La clé de cette réussite repose notamment sur une stratégie managériale tournée vers la fidélisation. SO-CEM a fait le choix de pérenniser ses équipes, dont une grande partie des membres affiche aujourd'hui plus de dix ans d'ancienneté. Cette stabilité s'accompagne d'une organisation familiale : Mikail Eryurt s'occupe des particuliers, tandis que son frère et associé, Cebraïl, gère les grands comptes. Une répartition qui garantit un service de qualité et un suivi personnalisé.

tandis que Mikail Eryurt n'a jamais hésité à diversifier ses activités.

Modulev, une nouvelle vision de l'habitat

Pour répondre à ses propres besoins, l'entrepreneur crée en 2023 SEBA Industrie, une unité de production de pièces de pliage métallique qui approvisionne désormais tout l'écosystème local, y compris certains de ses anciens concurrents. C'est dans cette même dynamique d'innovation qu'est né son projet le plus ambitieux : Modulev. L'objectif est de construire des maisons à ossature acier, rapides à monter, économiques et entièrement personnalisables. « Pour un projet d'environ 100 m², terrain compris, on peut s'en sortir avec un budget de 200 000 euros, soit près de 40 % de moins qu'une maison classique », explique le dirigeant. Avec une livraison annoncée en moins de trois mois, cette solution s'adresse en priorité « aux personnes les plus modestes, aux jeunes qui se lancent, mais aussi aux retraités », afin d'apporter une réponse concrète à la crise du logement. Au-delà du projet immobilier, Mikail Eryurt a créé sur son site un véritable pôle où collaborent couvreurs, plaquistes et électriciens, tout en accompagnant de jeunes artisans. Avec Modulev, l'ancien ouvrier étancheur ne se contente plus de protéger les bâtiments : il imagine désormais une nouvelle manière de les construire.

Emilie Jafrate



Devant l'une des maisons Modulev, Mikail Eryurt présente une solution d'habitat modulaire, économique, rapide à construire et entièrement personnalisable.

Nous accompagnons également l'un de nos ingénieurs pour le faire évoluer vers un poste de conducteur de travaux. Nous avons à cœur de faire progresser nos collaborateurs

Attentive à la conjoncture et aux nouveaux besoins du marché, la société a su évoluer,

SO-CEM

so-cem.fr

14, rue du Chevalement - Wittelsheim

☎ 03 67 70 75 00

● Nature Energie France

Frédéric Lachaize et Mylène Grosjean, le relais d'une même ambition

Fondée il y a vingt et un ans par Frédéric Lachaize, Nature Énergie France s'est imposée comme un acteur reconnu des énergies renouvelables. Installée aujourd'hui à Guewenheim, l'entreprise a amorcé en 2026 un nouveau chapitre avec la reprise de sa direction par Mylène Grosjean. Une passation pensée sur trois ans, dans un esprit de continuité et de confiance.

« C'est une cession que l'on souhaite à tout le monde », confie Frédéric Lachaize. Une décision mûrement réfléchie. « Mylène y est allée au culot. Nous nous connaissions de son ancienne vie professionnelle. J'étais l'un de ses fournisseurs. » La jeune femme lui propose alors tout simplement de reprendre l'entreprise. « Sa proposition m'a fait chaud au cœur, raconte-t-il avec émotion. Lui vendre l'affaire me permettait aussi de protéger mes collaborateurs et mes clients. » Le fondateur conserve aujourd'hui un rôle de soutien.

ses clients vers une meilleure efficacité énergétique, dans le respect de la planète comme du budget de chacun. L'entreprise propose des solutions allant du chauffage écologique à la climatisation réversible, en passant par la ventilation double flux, l'installation de pompes à chaleur ou encore la pose de panneaux solaires. Elle intervient aussi bien sur des installations neuves que sur des opérations de maintenance ou de rénovation de salles de bains. Parmi ses réalisations emblématiques figure notamment une chaufferie au miscanthus installée par grue à Berrwiller.

Mon challenge désormais, c'est qu'elle réussisse !

Durant cette période de transition de trois ans, il continue de gérer l'activité dédiée aux particuliers, qui représente 40 % du chiffre d'affaires, avec pour mission de recruter et former la personne qui prendra ensuite le relais. De son côté, Mylène Grosjean pilote les marchés des collectivités et du tertiaire.

Une expertise au service de la transition énergétique

Spécialiste de la production d'énergie à partir de sources durables, Nature Énergie France accompagne

Une dirigeante de terrain

Mylène Grosjean cumule plus de vingt ans d'expérience dans le secteur de l'énergie. « Ma technique, je l'ai acquise auprès des fabricants », explique-t-elle. Titulaire d'un DUT en génie thermique, elle complète son parcours en 2019 par un MBA en gestion et management des entreprises, avec l'ambition de devenir dirigeante. Aujourd'hui, son quotidien chez Nature Énergie France est rythmé par des missions très variées, du suivi des chantiers à la comptabilité, en passant par les appels d'offres. « Il est important pour moi de comprendre le fonctionnement des équipes et d'être au plus près d'elles. Il faut aussi savoir rebondir en permanence. Il n'y a pas un chantier qui se déroule exactement comme prévu sur le papier. »

Grandir sans perdre son ADN

Cette première année marque une phase de prise en main pour la nouvelle dirigeante, même si elle a déjà fait entrer de nouvelles technologies au sein de Nature Énergie France. Avec l'objectif de constituer une quatrième équipe, Mylène Grosjean sait également que le recrutement sera l'un des grands défis des prochaines années. « Nos collaborateurs connaissent nos clients et maîtrisent parfaitement notre métier. Nous possédons les compétences en interne et je crois beaucoup à

l'apprentissage et à la formation. Deux de nos apprentis sont d'ailleurs aujourd'hui devenus salariés de l'entreprise. » En misant sur une transmission progressive, la confiance entre les équipes et la montée en compétences des nouvelles générations, Nature Énergie France entend poursuivre son développement sans renier les valeurs qui ont fait son succès depuis plus de vingt ans.

Emilie Jafrate

NATURE ENERGIE FRANCE

46, rue Principale - Guewenheim
☎ 03 89 82 05 71



Frédéric Lachaize et Mylène Grosjean incarnent une transmission fondée sur la confiance, avec trois années de collaboration pour assurer la continuité et préparer l'avenir de Nature Énergie France.

● Cennove

Sébastien Eckert, le chef d'orchestre du bâtiment

Contractant général et fondateur de Cennove, Sébastien Eckert accompagne les projets de construction et de rénovation de leur conception jusqu'à leur livraison. Unique interlocuteur de ses clients, il défend une approche globale et humaine du bâtiment, fondée sur la confiance, la cohérence technique et le respect des engagements.



Fort de près de trente années d'expérience dans le bâtiment, Sébastien Eckert accompagne particuliers et professionnels dans leurs projets de construction, de rénovation et d'immobilier. DR.

« Son fil rouge ? » Le client me donne la partition et je fais le reste, résume Sébastien Eckert. Je traite chacun d'entre eux comme j'aimerais que l'on me traite. » En véritable chef d'orchestre, il prend la responsabilité globale du projet et en garantit le budget, le planning ainsi que la qualité. « Le client n'a qu'une seule chose à faire : définir son projet et son budget avec moi. Je m'occupe ensuite de tout le reste avec mon réseau d'artisans. » Une organisation qui permet aux particuliers comme aux professionnels de bénéficier d'un interlocuteur unique tout au long du chantier.

L'œil du technicien au service du confort

Passionné par la technique et le bâtiment, Sébastien Eckert évolue dans ce secteur depuis près de trente ans. Une expérience qui lui permet d'appréhender rapidement les caractéristiques et les contraintes d'un bâtiment. « Je regarde un mur et je sais ce qui se passe derrière », sourit-il. Au-delà du simple respect des normes, il veille à la cohérence globale de chaque construction avec son environnement afin d'apporter le maximum de confort et de performance à ses clients.

Préserver l'ancien pour mieux le valoriser

Parmi ses chantiers marquants figure la réhabilitation d'un escalier datant de 1860. Son propriétaire envisageait de le détruire pour installer, sur trois niveaux, un escalier métallique estimé à 70 000 euros. « Je lui ai conseillé de le conserver. Nous l'avons restauré et sublimé pour un montant de 5 000 euros. J'aime préserver l'ancien, l'harmoniser avec le moderne et le rendre le plus performant possible. » Implantée à Rixheim, Cennove intervient entre Colmar et le secteur des Trois Frontières, auprès d'une clientèle de particuliers et de professionnels depuis 2019. L'entreprise a notamment assuré la transformation et l'aménagement d'un plateau de 1 600 m².

Couteau suisse de l'immobilier et du bâtiment

Au-delà de la conduite de travaux, Cennove développe une expertise aux multiples facettes : assistance après sinistre, analyse des fissures et des problèmes d'humidité, conseil avant un achat immobilier pour repérer d'éventuels défauts, ou encore expertise indépendante. « Je peux accompagner des personnes confrontées à des désordres dans leur bâtiment, mais aussi intervenir avant un achat afin de sécuriser leur décision. » Avec l'ambition de devenir un véritable « couteau suisse de l'immobilier et du bâtiment », Sébastien Eckert endosse désormais une nouvelle casquette, celle de mandataire immobilier.

J'ai envie de mettre ma technicité au service des acheteurs comme des vendeurs pour sécuriser chaque transaction.

De la première esquisse à la transaction immobilière, Sébastien Eckert entend ainsi offrir une vision complète du bâtiment, dans laquelle la maîtrise technique reste indissociable de l'écoute, de la confiance et du respect de chacun.

Emilie Jafrate

CENNOVE

cennove68.fr
14, rue de Pologne - Rixheim
☎ 03 89 46 16 15
📍 Cennove Rixheim

● Pollux

PUBLI-INFO

Julien Braun clone les savoirs pour ne plus jamais les perdre

Un projet innovant, baptisé Pollux, se déploie dans le tissu économique local avec une ambition claire : créer des « clones » de collaborateurs afin de capturer et transmettre leurs connaissances métiers. Portée par une petite équipe actuellement en phase de commercialisation, le concept vise à accompagner les entreprises dans la sauvegarde de leurs savoirs critiques.



Julien Braun, créateur de Pollux, développe une solution innovante pour capturer, structurer et transmettre les savoirs clés des collaborateurs. DR.

Le principe ? Travailler au plus près des collaborateurs pour modéliser leurs compétences, leur expérience et leurs réflexes professionnels sous forme de « clone ». Un référentiel vivant qui condense procédés, décisions, bonnes pratiques et cas concrets. « Aucun collaborateur ne se ressemble. On s'adapte en permanence pour capter ce qui fait la singularité du métier », souligne Julien Braun, le créateur de ce concept. Créer un clone repose sur un cadre souple, nourri d'échanges et de mises en situation, afin de capter l'essence même du savoir-faire.

Un cadre clair pour lever les freins

Pollux s'appuie sur une méthode structurée pour sécuriser la démarche : consentement éclairé, périmètre d'information défini, confidentialité maîtrisée. « D'un point de vue juridique, c'est comme conserver des archives », précise Julien Braun. L'objectif n'est pas de remplacer l'humain, mais de préserver la valeur de son expertise et d'en faciliter la transmission, notamment lors des départs ou des évolutions internes.

Le clone n'est pas une copie de l'individu, c'est un capital de connaissance actionnable.

Une approche sur-mesure, loin des méthodes standardisées

La création d'un clone se déroule en plusieurs étapes : un premier échange autour de questions générales, puis une exploration progressive, incluant parfois l'entourage professionnel, pour construire une première cartographie du collaborateur. Le temps d'analyse varie selon les profils. L'équipe

privilégie la pertinence à la standardisation. « On s'adapte à la manière de réfléchir de chacun. On exploite tous les formats : photos, carnets, notes... et même des messages vocaux. » Pollux intègre également des intervieweurs IA, entraînés spécifiquement pour approfondir certains sujets définis en amont.

Un levier stratégique pour les entreprises

Plusieurs clones ont déjà été réalisés, notamment dans des domaines techniques où la perte de savoir serait critique. Si l'artisanat représente un terrain prometteur, Pollux se concentre aujourd'hui sur des savoirs procéduraux et décisionnels, à fort impact opérationnel. « Votre valeur ajoutée, c'est votre collaborateur. Tant que votre concurrent ne l'a pas, vous gardez cet avantage. » Les clones peuvent même devenir un atout lors d'une cession d'entreprise : « Intégrer le clone du fondateur dans un deal, c'est rendre la vente plus attractive. »

Une réponse concrète aux enjeux de transmission

Pollux est né du terrain et de l'observation des besoins concrets des entreprises. L'équipe, encore resserrée, compte se renforcer au fil des projets, au rythme de la croissance et des collaborations. À l'heure où de nombreuses organisations affrontent départs à la retraite, pénuries de compétences et complexification des métiers, Pollux propose une réponse pragmatique : documenter le réel, rendre partageables les expériences et sécuriser les savoirs clés. Dans un monde où les compétences deviennent volatiles, Pollux pose une question simple : et si la mémoire de l'entreprise devenait enfin un actif durable ?

Emilie Jafrate

POLLUX
julien@askpollux.ai



PRO

FACILITEZ VOTRE TRANSITION VERS LA FACTURE ÉLECTRONIQUE AVEC SOLUTIONS PRO E-FACTURES

Emettez, recevez,
payer et encaisser facilement
en automatisant le traitement
de vos factures.

Crédit Mutuel

Mulhouse Europe
Espace Entreprise Le Rhénan

Service fourni par EURO-INFORMATION ÉPITHÈTE.
EURO-INFORMATION ÉPITHÈTE, SAS, au capital de 3 500 000 euros dont le siège social est au 4 rue Frédéric-Guillaume Raiffeisen 67000 Strasbourg, inscrite au RCS de Strasbourg sous le n° 822 035 242. ICS : FR53ZZ818DC4 Emetteur : EURO-INFORMATION ÉPITHÈTE.
Caisse Fédérale de Crédit Mutuel et Caisses affiliées, société coopérative à forme de société anonyme au capital de 5 458 531 008 euros, 4 rue Frédéric-Guillaume Raiffeisen, 67913 Strasbourg Cedex 9, RCS Strasbourg B 588 505 354 – N° Orias : 07 003 758. Banques régies par les articles L.511-1 et suivants du Code monétaire et financier.

● Le Parc de Modenheim

Un écrin d'histoire pour des événements hors du cadre orchestrés par **Alexis Huffschnitt**

À Illzach, le Parc de Modenheim ouvre un nouveau chapitre de son histoire. Ancienne maison de chasse devenue restaurant, cette demeure de caractère accueille désormais des événements privés et professionnels dans un environnement verdoyant, sous l'impulsion d'Alexis Huffschnitt.

Véritable écrin de verdure au cœur de la commune d'Illzach, le Parc de Modenheim est un lieu chargé d'histoire. La bâtisse a été construite en 1870, selon les envies d'un célèbre chimiste mulhousien. Un lieu festif depuis ses origines, puisqu'elle servait alors de maison de chasse et de lieu de réception. « C'est une maison qui a traversé l'Histoire. Elle a connu trois guerres », souligne Alexis Huffschnitt.

Du restaurant à la location événementielle

Le Parc de Modenheim a connu plusieurs vies depuis l'arrivée de la famille Huffschnitt. De 1983 à 2008, il a abrité un restaurant traditionnel. L'activité de restauration s'est définitivement arrêtée en juin 2025. Plutôt que de délaisser les lieux, Alexis Huffschnitt a décidé de proposer ses espaces à la location. « Pour un événement, qu'il soit privé ou professionnel, il faut un lieu », rappelle-t-il. Le Parc peut accueillir jusqu'à 80 personnes à l'intérieur, grâce à ses deux salles de banquet, une centaine de convives en incluant les espaces extérieurs. Une véranda permet également de se replier en cas de mauvais temps. Terrasse ombragée, parking privatif, jardins arborés... Le lieu ne manque pas de charme ni de commodités. En été, les tilleuls et les marronniers d'Inde dévoilent leurs plus beaux atours.

Des événements entièrement personnalisables

Séminaires, teambuildings, conférences, showrooms, conseils d'administration ou portes ouvertes... Ici, tout est imaginable, de la simple location des espaces à la création d'événements entièrement sur mesure. « Beaucoup de professionnels souhaitent sortir du cadre avec leurs équipes », observe Alexis Huffschnitt. Le rendez-vous préparatoire est donc primordial. Il permet de définir un cahier des charges précis et complet. Pour assurer une prise en charge globale, Alexis Huffschnitt peut s'appuyer sur un solide réseau de partenaires constitué au fil du temps : cuisiniers, traiteurs, photographes, DJ, magiciens, jeux et animations.

Au-delà de la prestation, ce qui me plaît, c'est de permettre aux personnes de se créer des souvenirs différents.



Alexis Huffschnitt fait vivre un nouveau chapitre du Parc de Modenheim, une demeure historique d'Illzach désormais dédiée à l'accueil d'événements privés et professionnels sur mesure.

Une ambition fidèle à l'histoire du Parc de Modenheim, imaginé dès son origine comme un lieu de réception, de partage et de convivialité.

LE PARC DE MODENHEIM
leparc-illzach.fr
8, rue Victor Hugo - Illzach
☎ 03 89 56 61 17

Emilie Jafrate

ONPLAY
ANIMATIONS | COHÉSION | JEUX

**OFFREZ À VOS ÉQUIPES,
LA PLUS MOTIVANTE, STIMULANTE, INSPIRANTE
DES FÊTES DE FIN D'ANNÉE !**



Réservez maintenant parmi **4 concepts originaux**

onplay.fr f in @

TV, INTERNET ET TÉLÉPHONIE

L'expertise de Vialis à votre service



EN FRANCE
1^{ER}
OPÉRATEUR
FTTR
MÉTROPOLITAINE

**Des offres pro
adaptées à vos exigences**

**OFFRES
PRO**

À partir de 39 € HT/mois*

Profitez d'un accompagnement personnalisé, de 8 Gbit/s de débit et du Wifi 7 pour travailler en toute sérénité et de manière sécurisée.



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

TELECOMS.VIALIS.NET
f in @ Vialis Colmar

VOTRE OPÉRATEUR 100% ALSACIEN

Vialis
Portageons l'avenir

● Wigi

Sébastien et Christelle Leclert aux manettes de la caverne d'Ali Baba de l'électronique de loisirs

Commerce atypique et entreprise familiale depuis plus de quarante ans, Wigi cultive un savoir-faire devenu rare autour des composants électroniques, de la réparation et des solutions sur mesure. À Kingersheim, cette véritable caverne d'Ali Baba rassemble près de 178 000 références et accompagne aussi bien les particuliers que les professionnels dans leurs projets les plus techniques.

Avec près de 178 000 références, Wigi est une véritable caverne d'Ali Baba pour les passionnés d'électronique. L'aventure débute en 1982 sous l'impulsion de Daniel Wisson. D'abord spécialisé dans le service après-vente de la Fnac, le magasin devient rapidement une référence mulhousienne. En 2008, l'entreprise construit son bâtiment de 500 m² à Kingersheim. Après le départ à la retraite du fondateur en 2013, son épouse Yolande assure la transition avant que leur gendre, Sébastien Leclert, ne reprenne les rênes de l'entreprise.

Une passion transmise depuis toujours

Aujourd'hui encore, Wigi reste une aventure familiale. Christelle Leclert, fille des fondateurs, poursuit l'histoire aux côtés de son mari Sébastien et de son cousin Régis Goepfert. « Je n'ai connu que cela dans ma vie, sourit-elle. J'ai commencé ici en apprentissage, mais Wigi fait partie de mon quotidien depuis toujours. » Elle a également vécu toutes les mutations du secteur de l'électronique. « Nous faisons beaucoup de son et lumière auparavant. Mais avec l'arrivée d'Internet et des grandes plateformes, ce marché a disparu. Nous avons préféré nous recentrer sur ce qui fait notre différence. »

Le savoir-faire plutôt que le remplacement

Cette différence repose sur une expertise technique devenue précieuse. Chez Wigi, presque aucune panne n'est considérée comme irréparable. Grâce à un stock impressionnant de pièces détachées, allant de la simple résistance au condensateur de piscine, l'équipe trouve presque toujours la solution. « Nous avons remis en route toute la chaîne de production d'un imprimeur grâce à une toute petite pièce. Nous avons aussi sauvé une chaudière d'une valeur de 3 000 euros en remplaçant un seul composant », raconte Christelle Leclert. Pendant plusieurs années, l'entreprise disposait d'un réparateur dédié, permettant à toute l'équipe de développer des compétences pointues.

Régis est devenu un véritable spécialiste des robots ménagers

Cette expertise nourrit aujourd'hui de nouveaux projets. « J'aimerais créer plusieurs pôles de réparation dédiés à la téléphonie, à l'informatique et à la télévision, en louant mes espaces à des experts. Nous avons la place pour accueillir ces activités et proposer un

service complet, de la pièce détachée jusqu'à la réparation. »

L'innovation comme nouveau terrain de jeu

Wigi accompagne aussi les collectivités et les entreprises. L'entreprise a notamment fourni une vingtaine de ventilateurs de plafond aux écoles de Kingersheim et s'est spécialisée dans les solutions d'éclairage LED. Ses réalisations illuminent appartements, salles de sport et restaurants, comme La Table de Fred à Issenheim. « Nous avons également réalisé l'éclairage de la singerie du zoo de Mulhouse, ainsi que celui des cages », souligne Sébastien Leclert. Les équipes ont

aussi participé à l'aménagement lumineux de l'installation artistique sur la passerelle des Trois Pays à Huningue et développé, avec Alsagranit, des solutions d'éclairage intégrées pour sublimer le marbre, sans oublier les artisans qui utilisent cette technologie pour valoriser leurs vitraux. Entre transmission familiale, expertise technique et innovation, Wigi continue de faire de la réparation et des solutions sur mesure sa véritable signature.

Emilie Jafrate

WIGI SARL
wigi.fr

5A, rue du Bigarreau - Kingersheim
☎ 03 89 60 51 58
📍 WIGI sarl Kingersheim



De gauche à droite : Régis Goepfert, Sébastien Leclert et Christelle Leclert poursuivent l'aventure familiale de Wigi, entreprise spécialisée dans les composants électroniques, la réparation et les solutions d'éclairage à rubans LED.

CCI Campus Formation Langues

CCI ALSACE EUROMÉTROPOLE

Un apprentissage à la carte, au service des parcours personnels et professionnels

À CCI Campus Formation Langues, apprendre une langue, c'est répondre à un projet, un besoin, une évolution ou une envie personnelle. Avec une centaine de formateurs, le centre construit des parcours sur mesure, adaptés aux niveaux et aux objectifs de chacun.

Natacha Kasaj rejoint d'abord la Formation Langues de la CCI Alsace Eurométropole comme formatrice. « J'avais enseigné le français et l'anglais langue étrangère à des enfants et adolescents en Grèce pendant cinq ans. À la CCI, ce qui m'a plu, c'était l'approche destinée aux adultes. Ce sont des personnes motivées, qui ont choisi d'être là. » Elle enseigne alors l'anglais et le français langue étrangère, devient responsable pédagogique, avant de prendre la direction régionale des formations langues pour les sites de Strasbourg, Colmar et Mulhouse.

L'anglais en tête, mais des besoins toujours plus spécifiques

L'anglais représente aujourd'hui plus de 50 % des formations choisies. Le Français Langue Étrangère arrive en deuxième position, suivi par l'allemand. Mais CCI Campus Formation Langues propose également le russe, l'italien, l'espagnol, le portugais... et bien d'autres langues selon les besoins exprimés. « L'an dernier, par exemple, nous avons proposé des cours d'indonésien à destination de deux entreprises du Sud Alsace dont le projet était d'ouvrir un complexe hôtelier en Indonésie. Nous avons eu la chance de trouver la formatrice

appropriée : une Italienne qui avait vécu plusieurs années en Indonésie. »

Des formateurs ancrés dans la culture de la langue

Une centaine de formateurs interviennent aujourd'hui au sein de CCI Campus Formation Langues. « La plupart d'entre eux sont natifs et, lorsqu'ils ne le sont pas, ils ont séjourné pendant de nombreuses années dans le pays concerné », souligne Natacha Kasaj. Chaque parcours démarre par une analyse du projet, des besoins et du niveau. Les formations se déroulent selon un calendrier fixe, en cours du soir, ou à la carte, en individuel, en duo ou en petits groupes. « Nous pouvons aller jusqu'à l'intensif, avec un cours par jour, ou partir sur trois séances par semaine. Notre flexibilité constitue notre force. Et la clé pour progresser reste la régularité. »

Des langues pour évoluer, voyager ou travailler autrement

Ces formations s'adressent à tous : débutants, personnes souhaitant se perfectionner, particuliers avec un projet de voyage, ou salariés préparant une évolution professionnelle. « Le CPF rend les initiatives personnelles possibles, même si elles ont été davantage plafonnées », explique la



Avec l'application Smile, développée en interne, le CCI Campus Formation Langues permet à ses apprenants de prolonger leur apprentissage en dehors des cours, à leur rythme et au plus près de leurs besoins.

Directrice. CCI Campus Formation Langues accompagne aussi régulièrement des entreprises souhaitant développer les compétences linguistiques de leurs salariés. Certaines démarches sont structurées sur le long terme, d'autres répondent à des besoins plus ponctuels. « Nous avons par exemple travaillé avec le Parc de Wesserling, sur leur accueil et leur billetterie. Les équipes sont venues en cours ici, puis une formatrice s'est rendue sur place pour les mettre en situation. »

Smile, l'application maison pour prolonger l'apprentissage

CCI Campus Formation Langues a également développé sa propre application : Smile. « C'est une application qui nous ressemble, avec un apprentissage précis, ancré dans le concret. » Disponible pour l'heure en anglais, elle sera lancée en français d'ici la fin de l'été, puis en allemand pour la rentrée prochaine.

Les premiers résultats sont encourageants : là où les apprenants passaient en moyenne 20 minutes sur l'ancienne application, ils restent désormais près d'une heure par mois sur Smile. Avec ses parcours personnalisés, ses formateurs expérimentés et ses outils pédagogiques maison, CCI Campus Formation Langues défend une conviction simple : une langue s'apprend d'autant mieux qu'elle répond à une réalité concrète.

Emilie Jafrate

CCI CAMPUS FORMATION LANGUES
ccicampus.fr

alsace-eurometropole.cci.fr
15, rue des Frères Lumière - Mulhouse
☎ 03 89 20 22 02
cel@alsace.cci.fr

● Massa Creation

Margot Faveeuw, des bijoux, des couleurs et une nouvelle vie

Après dix ans dans la grande distribution spécialisée dans le sport, Margot Faveeuw a choisi de changer de vie pour vivre de sa passion. Avec Massa Creation, la jeune entrepreneure imagine des bijoux colorés et personnalisables, tout en développant une marque artisanale qu'elle ambitionne de faire grandir.

À l'aube de ses trente ans, Margot Faveeuw opère un virage à 360° pour se consacrer à la création. « J'avais fait le tour, avec peu de perspectives d'évolution. J'ai alors décidé de me relancer avec un nouveau défi en tête : celui de me mettre à mon compte et de devenir mon propre patron », sourit la jeune femme. Un an et demi plus tard, elle lance Massa Creation. « C'est la contraction entre le "Ma" de Margot et le "Sa" de Sarah, ma petite sœur. C'est un nom à la signification personnelle, tout en restant court, facile à prononcer et à retenir. »

Des bijoux colorés, modulables, et souvent uniques

Elle transforme alors sa passion pour la création de bijoux en véritable activité artisanale. Ses collections de boucles d'oreilles prennent vie en argile polymère ou en résine. « La résine, je la coule dans un moule. Elle me permet de jouer sur la transparence, de réaliser des créations paillonnées ou encore d'intégrer des fleurs séchées, explique-t-elle. Lorsque cela brille, cela plaît beaucoup, quelle que soit la couleur. » L'argile polymère, quant à elle, est façonnée à l'aide d'emporte-pièces. Particularité de ses créations : les boucles sont interchangeables. Une seule paire d'anneaux permet ainsi de varier les styles. « Dans l'un de mes processus de création, je récupère toutes mes chutes d'argile

et je crée au feeling. Cela donne de belles surprises, impossibles à reproduire, et donc des pièces uniques. »

Ecouter les envies de ses clientes

Si la fleur reste son modèle emblématique, Margot a progressivement élargi son univers avec des formes de homard, de citron, de cerise, de coquillage, de pâtes ou même de tête de mort.

Ce n'est pas du tout dans mon style. D'où l'importance d'écouter son marché, ses envies et ses demandes

Cette écoute l'a également conduite à enrichir ses collections avec des bagues, bracelets et colliers, tout en travaillant sur une gamme dédiée aux enfants. La jeune créatrice anime également des ateliers créatifs, aussi bien pour les particuliers que pour les professionnels, à domicile, en entreprise ou au sein de boutiques de créateurs, en petits groupes de six à huit personnes.

Faire grandir une marque artisanale

Cette aventure entrepreneuriale l'a amenée à devenir particulièrement polyvalente. La création ne représente qu'une partie de son quotidien. Margot a conçu elle-même son site internet, assure l'ensemble des expéditions en France et en Europe et participe régulièrement à des événements à travers l'Alsace pour faire connaître sa marque. Pour que son activité devienne économiquement viable, elle estime devoir vendre environ 200 paires de boucles d'oreilles par mois. Ambitieuse, elle souhaite à terme s'entourer d'une petite équipe. « Je veux continuer

à produire en petites séries, proposer des modèles uniques, tout en faisant grandir ma marque. » Entre créativité, artisanat et entrepreneuriat, Margot Faveeuw construit patiemment l'univers de Massa Creation. Une marque à son image : colorée, authentique et résolument tournée vers l'avenir.

Emilie Jafrate

MASSA CREATION - MULHOUSE

massacreation.com

📍 Massa Creation



● Margot Faveeuw a transformé sa passion pour la création de bijoux en une marque artisanale qu'elle développe aujourd'hui depuis Mulhouse.

● Maison Monsieur

PUBLI-INFO

L'art de recevoir selon Romain Lechevallier et Maximilien Weber, au cœur d'un écrin de décoration et de gourmandises

Au cœur de Mulhouse, Romain et Maximilien, un couple de trentenaire a créé un lieu hybride où décoration et pâtisserie se rencontrent. Entre objets chinés, créations contemporaines et « tea time » soigné, l'adresse réactive le lien social en centre-ville et inspire une nouvelle façon de consommer.

Dans cet ancien salon de thé, autrefois appelé La Tosca, Romain Lechevallier et Maximilien Weber ont imaginé un univers singulier : une boutique-salon de thé située à deux pas de la place de la Réunion. Ancien responsable de la boutique Chez Cabosse, Romain tient le comptoir et cultive la relation avec les clients. Maximilien, steward, impulse quant à lui la direction artistique des lieux. C'est d'ailleurs lui qui a transmis à Romain son goût pour la décoration.

Le goût jusque dans les moindres détails

Côté salon de thé, les pâtisseries Cabosse et les boissons maison sont servies dans de la porcelaine anglaise, des tasses fleuries ou d'anciennes pièces de Sarreguemines. Car chez Maison Monsieur, l'objet fait pleinement partie de l'expérience. Avec l'arrivée de l'été et des fortes chaleurs, Romain s'est amusé à développer toute une gamme de cocktails sans alcool à base de café. « J'ai fait différents essais

avant d'arriver à des recettes sympas, souligne-t-il. Nous avons même une chicorée frappée dont la base est un produit 100 % français ! » Le Black Tonic, composé d'un double expresso agrémenté de tonic, d'agrumes et de citron, a déjà conquis plus d'un gourmand. Le chocolat chaud maison, authentique, fait lui aussi l'unanimité, même en période de canicule. Il est également proposé dans une version glacée. Entre le salon de thé et la boutique, Romain et Maximilien s'amusent à dresser une nouvelle table chaque mois. « L'idée est de redonner à nos clients l'envie de dresser leur table. De leur donner des idées, tout en leur montrant que le dépareillé peut être beau et harmonieux. » En perpétuel mouvement, cette table constitue un véritable lien entre les deux espaces.

Des objets choisis pour leur histoire

Côté boutique, la sélection évolue au fil des trouvailles. Elle mêle des pépites chinées dans les brocantes professionnelles et les marchés aux puces à des pièces issues de l'artisanat européen, en provenance notamment du Portugal, du Danemark ou encore d'Allemagne. « Au départ, nous ne voulions proposer que du français, explique Romain. Puis nous avons élargi notre offre afin de pouvoir nous adapter à tous les budgets, sans pour autant renoncer au beau. » La boule parfumée en terre d'Anduze reste leur best-seller. « On y verse quelques gouttes d'huile essentielle et la terre, poreuse, permet d'en diffuser le parfum.

Nous proposons notamment de la fleur d'oranger ou du miel. Cette fragrance au miel est d'ailleurs devenue, en quelque sorte, la signature de Maison Monsieur. Beaucoup de clients nous trouvent en suivant le parfum jusqu'à la porte. » Ici, chaque objet possède son histoire. Une histoire que Romain prend plaisir à raconter et à partager.

Comme une invitation à rentrer chez eux

L'ancien apporte une âme et une harmonie, tandis que le contemporain dessine une ligne. Un principe fondateur que Romain et Maximilien cultivent également dans leur propre intérieur. « Nous voulions partager notre chez-nous et faire en sorte que les gens se sentent bien ici, chez Maison Monsieur. C'est aussi pour cette raison que nous l'avons appelée ainsi », sourit Romain. La clientèle est majoritairement féminine et locale, même si Maison Monsieur attire également des visiteurs suisses et allemands. Pour la suite, Romain a déjà plusieurs idées en tête, parmi lesquelles le développement d'une offre événementielle, avec la privatisation des lieux pour des brunchs d'entreprise, par exemple. La prestation de décoration constitue une autre piste actuellement à l'étude. À la croisée du salon de thé, de la boutique de décoration et du lieu de vie, Maison Monsieur cultive ainsi une atmosphère qui ne ressemble à aucune autre. Une adresse où l'on vient pour boire un café ou dénicher un objet, mais où l'on reste surtout pour le plaisir de se sentir un peu comme chez soi.

Emilie Jafrate

MAISON MONSIEUR

maison-monsieur.fr

6, Passage de l'Hôtel de Ville - Mulhouse

☎ 03 89 60 51 64

📍 Maison Monsieur



● Romain Lechevallier (à droite) et Maximilien Weber ont imaginé Maison Monsieur comme un lieu de vie mêlant décoration, objets chinés et gourmandises. DR.

● Nonno l'Affûteur

Des lames affûtées et des histoires ravivées

À 66 ans, Dominique Bartoli, ancien directeur d'une filiale suisse, a troqué les salons internationaux pour la meule et l'atelier. Installé à son domicile de Didenheim depuis avril 2023, Nonno l'Affûteur redonne du tranchant aux lames, mais aussi une nouvelle vie aux objets chargés de souvenirs. Une activité artisanale devenue, avec l'appui de la commune, un véritable créateur de lien social.

Ancien ingénieur passé par un grand groupe automobile, puis par la direction d'une entreprise allemande en Suisse, Dominique Bartoli a connu plusieurs vies. Pendant près de trente ans, il gravit les échelons et évolue à l'international. En 2020, le choc de la crise sanitaire précipite une profonde remise en question. « Il fallait tout le temps en faire plus. Cela m'a un peu usé et fatigué », confie-t-il. Plutôt que de prendre sa retraite, il intègre l'École nationale d'affûtage et de remoulage (FCTV), décroche son diplôme et lance d'abord un atelier mobile, avant d'ouvrir son échoppe de quartier à Didenheim. « Je n'étais pas programmé pour ne rien faire, sourit-il. J'ai connu un démarrage compliqué dans la vie et j'ai appris l'autonomie très tôt. Mon papa de cœur m'a appris à bricoler beaucoup de choses et j'ai également appris aux côtés d'un ancien réparateur de vélos. » À travers ce nouveau métier, Dominique Bartoli renoue ainsi avec ses souvenirs d'enfance.

Un atelier comme une bulle de bonheur

Le surnom « Nonno », choisi avec ses filles en clin d'œil au mot italien désignant le grand-père, correspond parfaitement à l'esprit du lieu : chaleureux et rassurant. Ici, on apporte des couteaux, des ciseaux,

des sécateurs ou encore des outils de coiffure, mais on vient également pour parler. L'endroit est devenu tout aussi thérapeutique pour l'artisan que pour ses clients. « Nous passons ici des moments uniques. Beaucoup de gens se confient », raconte-t-il. Avant toute opération d'affûtage ou de rénovation, Nonno prend le temps d'écouter. Une attention primordiale à ses yeux. Sa plus belle récompense reste alors l'émotion de ses clients lorsqu'ils récupèrent leur instrument.

Cet atelier est une véritable bulle de bonheur !

Redonner vie aux objets et à leurs souvenirs

Des pièces de famille aux lames de grands chefs, tout passe entre ses mains. Parmi ses premiers clients professionnels figure le chef étoilé du 7e Continent, Laurent Haller, resté fidèle à l'atelier. Particuliers, coiffeuses, toiletteurs, associations de couturières, amateurs de bonsaïs ou restaurateurs de la région mulhousienne sont aujourd'hui nombreux à pousser sa porte. « Mon métier va bien au-delà du seul affûtage, souligne l'artisan. C'est pour moi une véritable

mission. Certains clients me rapportent les ciseaux de leur grand-mère ou les vieux outils de leur grand-père. Il y a toujours quelque chose de sentimental derrière ces objets. J'ai la chance de pouvoir leur redonner vie et de prolonger leur histoire. » Nonno a notamment restauré le couteau d'apprentissage d'Éric Paal, ancien chef de Jacques Chirac à l'Élysée. Derrière chaque lame se cache ainsi une histoire que l'artisan s'attache à préserver.

Une seconde jeunesse pour l'argenterie

Nonno l'Affûteur sait également redonner tout son éclat à l'argenterie. Après un passage dans un bac à ultrasons et une séance de polissage, les pièces ressortent comme neuves. Dans son atelier de Didenheim, Dominique Bartoli ne se contente finalement pas d'affûter des lames : il ravive des souvenirs, prolonge des histoires et fait renaître des objets que l'on croyait parfois perdus.

Emilie Jafrate

NONNO L'AFFÛTEUR

11 Steinweg - Brunstatt-Didenheim

☎ 06 49 28 62 63

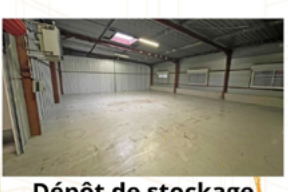
📍 Nonno l'Affûteur Didenheim



Au cœur de son atelier de Didenheim, Dominique Bartoli, alias Nonno l'Affûteur, redonne vie aux lames et aux objets chargés d'histoire. DR.

Local d'activité à louer 440,00 m²
Bureaux (210,00m²) + Dépôt (230,00m²) - Avenue d'Italie à Illzach











03 89 311 811 www.extrastockage.com

MAISON THOMAS
TRAITEUR | ÉVÉNEMENTS | BOUTIQUE
DEPUIS 1987



www.traiteur-thomas.com

WS
Working Spirit
INTERIM

8 AGENCES, AU COEUR DES TERRITOIRES
un même esprit, 100% indépendant !



Nos agences

MULHOUSE	COLMAR	HÉSINGUE	BELFORT
5 Porte de Bâle 68100 MULHOUSE 03 89 51 29 89	132 route de Rouffach 68920 WETTOLSHEIM 03 89 24 73 30	7 rue du Général de Gaulle 68220 HÉSINGUE 03 67 78 70 30	14 B rue Adolphe Thiers 90000 BELFORT 03 84 90 80 09
HAGUENAU	SCHILTIGHEIM	DIJON	BEAUNE
39 route de Strasbourg 67500 HAGUENAU 03 88 63 97 70	22A Avenue de l'Europe 67300 SCHILTIGHEIM 03 88 23 40 70	5 rue Devosge 21000 DIJON 03 80 27 34 08	42 rue de Lorraine 21200 BEAUNE 03 80 20 08 70

Working Spirit Group Membre du réseau **réséo**

WORKING-SPIRIT.FR in | f