N° 25 SEPTEMBRE/OCTOBRE 2026 • ÉDITION COLMAR-SÉLESTAT CENTRE ALSACE

LE MÉDIA DES ENTREPRISES LOCALES

Le Périscope

le-periscope.info



Les Bécanes de Mamie

Pär Bengtsson et Vincent Stangret remettent le Solex et ses souvenirs sur les routes d'Alsace

Au départ de Rohrschwihr, Pär Bengtsson et Vincent Stangret proposent de découvrir le vignoble autrement, au guidon de Solex des années 1960 convertis à l'électrique. Une aventure pleine de charme et de nostalgie, imaginée pour ralentir, partager et créer de nouveaux souvenirs.



Pär Bengtsson et Vincent Stangret proposent une découverte tout en douceur du vignoble alsacien, au guidon de Solex des années 1960 convertis à l'électrique, pour un moment hors du temps. DR.

Le Solex a ce petit quelque chose de régressif. La plupart des gens ont d'ailleurs un souvenir qui lui est associé. Lorsqu'il est de sortie, il ne passe jamais inaperçu et rallume des étoiles dans les yeux. « Parfois, nous allons chercher notre baguette de pain en Solex. La boulangerie est juste à côté, mais nous en avons facilement pour une heure et demie, sourit Vincent Stangret, co-fondateur des Bécanes de Mamie. Le Solex attire la sympathie. Il fait vraiment partie du patrimoine français et c'est chouette de le faire revivre plutôt que de le laisser dormir dans un garage. »

Une histoire de copains et de mécanique

Les Bécanes de Mamie, c'est avant tout une histoire de copains réunis, entre autres, par leur passion pour les mobylettes et la mécanique. Avant de se lancer dans cette nouvelle aventure, Pär Bengtsson et Vincent Stangret avaient créé les Bécanes de Papi. Partis de la mobylette, ils ont rapidement bifurqué vers le Solex. « C'était un véritable moyen de locomotion du quotidien, présent dans tous les villages de France. » Aujourd'hui devenu un objet de loisirs, le célèbre deux-roues retrouve une nouvelle vie entre leurs mains. Pär et Vincent en ont acquis dix, tous datant des années 1960, qu'ils ont « rétrofités et bichonnés ». « Nous les avons convertis à l'électrique, sans rien changer aux caractéristiques techniques ni aux sensations », explique Pär.

Ralentir au cœur du vignoble

Chaque sortie débute à Rohrschwihr, pour une escapade au cœur du vignoble alsacien.

L'idée est de ralentir. Les participants partent en autonomie et nous leur indiquons différents points d'intérêt : un viticulteur, une brasserie, un restaurant ou encore un lieu pour pique-niquer…

Chaque Solex dispose d'une autonomie de 30 kilomètres et peut atteindre une vitesse de 30 km/h. Proposées de mai à octobre, à la journée ou à la demi-journée, les balades révèlent un visage différent au fil des saisons. En été, les couchers de soleil sur les vignes sont particulièrement appréciés. Une parenthèse hors du temps, tout en douceur, au guidon d'un bolide facile à prendre en main.

Des souvenirs partagés entre les générations

Lancées il y a trois ans, les Bécanes de Mamie rencontrent un véritable engouement. Certains visiteurs viennent de loin et organisent même leur séjour autour de cette expérience. « Nous accueillons aussi des familles réunissant trois générations. Récemment, une fille avait offert cette balade à son père pour la fête des Pères », raconte Vincent. Touristes comme locaux viennent ainsi partager de nouveaux souvenirs, parfois chargés d'émotion. « Un monsieur âgé a pleuré durant tout le trajet, tant ses souvenirs étaient intenses. » L'activité séduit également pour les enterrements de vie de jeune fille ou de garçon, les anniversaires, les événements d'entreprise et les team buildings. Même les motards se laissent tenter. À chaque départ, Vincent et Pär donnent le ton avec une pointe d'humour : « Nous présentons la balade comme un safari et nous prévenons les participants qu'ils verront beaucoup de cigognes ! » Au guidon de leurs Bécanes de Mamie, Pär Bengtsson et Vincent Stangret ne font pas seulement revivre le Solex : ils remettent sur les routes les souvenirs d'hier et invitent chacun à en créer de nouveaux.

Émilie Jafrate

LES BÉCANES DE MAMIE
les-becanes-de-mamie.fr
Au départ de Rohrschwihr
07 68 36 55 63



ÉDITO

Chères lectrices, Chers lecteurs

Et si entreprendre, c'était aussi une affaire de plaisir ?

Celui de remettre les mains dans la terre, de faire revivre un objet chargé de souvenirs, de partager une passion, de transmettre un savoir-faire ou de faire découvrir les saveurs de son enfance. Au fil de ce numéro, cette notion revient presque naturellement.

Derrière ces histoires, il y a des projets qui ont souvent commencé par une passion, une envie ou une intuition. Puis vient le moment de se lancer, de trouver son public, de faire les bons choix et de transformer cette envie en une activité qui trouve sa place sur le territoire.

C'est peut-être aussi cela, entreprendre : réussir à faire d'une envie personnelle une aventure qui devient collective.

Bonne lecture à toutes et à tous.

Anthony Hernu

La Fédération bancaire française

Nadim Ozturk : « Le financement de l'économie reste la mission première des banques »

Directeur de Région de la Caisse d'Epargne Grand Est Europe, Nadim Ozturk préside également le comité du Haut-Rhin de la Fédération bancaire française. À travers cette double fonction et fort de plus de 20 ans d'expérience, il porte un regard concret sur le rôle des banques, leur capacité à accompagner les acteurs du territoire et les enjeux qui pèsent sur le financement de l'économie. Accès au crédit, mobilisation de l'épargne, soutien aux entreprises et contraintes réglementaires : il décrypte les mécanismes d'un secteur souvent au cœur des débats, mais encore largement méconnu.



Président du comité du Haut-Rhin de la Fédération bancaire française, Nadim Ozturk revient sur le rôle des banques dans le financement de l'économie et leur accompagnement des entreprises et des acteurs du territoire.

Qu'est-ce que la Fédération bancaire française ?

Il s'agit de l'organisation professionnelle qui représente toutes les banques installées en France. Elle regroupe 317 entreprises bancaires adhérentes, dont 116 banques étrangères. Elle est la voix de la profession sur tous les grands enjeux notamment réglementaires. Sa mission est de promouvoir l'activité bancaire et financière en France, en Europe et à l'international. Elle définit les positions et propositions de la profession vis-à-vis des pouvoirs publics et des autorités du domaine économique et financier. Elle est présente sur tout le territoire français à travers un réseau de 101 comités régionaux et départementaux dont le comité des banques du Haut-Rhin.

Quel est aujourd'hui le rôle des banques dans le financement de l'économie ?

Le financement de l'économie est la mission première des banques. Dans le Haut-Rhin, cela représente 26,1 milliards d'euros d'encours de crédits à fin juin 2026. Derrière ce chiffre, il y a des projets très concrets. Les banques du département accompagnent l'ensemble des acteurs économiques : particuliers, professionnels, associations, collectivités et entreprises. Notre rôle est d'être présents dans les périodes de développement comme dans les périodes plus difficiles, afin d'aider nos clients à trouver des solutions adaptées.

Les entreprises ont-elles toujours accès au crédit aujourd'hui ?

Contrairement à certaines idées reçues, les entreprises continuent d'accéder largement au crédit bancaire. D'ailleurs, les banques françaises n'ont jamais cessé de financer l'économie ces dernières années. Contrairement à la plupart des autres pays de la zone euro, la France n'a ainsi pas connu de crédit crunch ces dernières années. Les entreprises continuent quelle que soit leur taille à accéder assez aisément au financement et à des conditions tarifaires à taux fixes et à maturité longue, parmi les plus basses de la zone euro. En 2026, 353 milliards d'euros de nouveaux crédits aux entreprises ont été accordés (contre 324 milliards en 2024, 315 milliards en 2023). Dans le Haut-Rhin les encours de crédits aux entreprises à fin juin 2026 atteignent 5,1 Mds€.

On entend souvent qu'il vaudrait mieux orienter l'épargne des Français vers les entreprises ? Est-ce vraiment le cas ?

En réalité, l'épargne des Français finance déjà très largement l'économie. L'argent placé sur les comptes bancaires et les livrets ne dort pas : il permet aux banques de financer les projets des ménages, des entreprises, des collectivités ou encore du logement social. L'argent ne « dort » donc jamais, il travaille dans le circuit du financement de l'économie. Le rôle des banques est justement de transformer cette épargne en crédits. C'est un mécanisme essentiel pour faire circuler l'argent dans l'économie et soutenir l'investissement sur les territoires. Aujourd'hui, les banques disposent de la capacité de répondre aux besoins de financement des entreprises. Toutefois, il faut veiller que les projets en cours de discussion au niveau européen ne limitent pas le financement bancaire de l'économie. Des milliards d'euros de fonds propres sont aujourd'hui immobilisés par une accumulation de contraintes prudentielles, parfois déconnectées des réalités économiques. Le potentiel de libération de liquidité dans l'économie réelle pour les six principales banques françaises est évalué à plus de 1 300 milliards d'euros.

Propos recueillis par Émilie Jafrate

FÉDÉRATION BANCAIRE FRANÇAISE
18 rue de la Fayette - Paris Cedex 09
01 48 00 50 16
Nadim OZTURK
06 26 59 05 37

Carbel Déco

COMMERCE

La décoration intérieure comme révélateur de personnalité

Après une reconversion menée à la cinquantaine, Carole Belda a fait de sa passion pour la décoration intérieure un métier. À travers ses conseils, ses réalisations et sa boutique Carbel Déco à Guebwiller, elle imagine des univers personnalisés, colorés et profondément ancrés dans les modes de vie de ses clients.



À travers Maison Carole Belda et sa boutique Carbel Déco, Carole Belda imagine des univers personnalisés, en harmonie avec la personnalité et le mode de vie de chacun.

Avant de faire de la décoration d'intérieur son métier, Carole Belda a passé onze ans au cœur d'une importante PME du secteur en tant qu'assistante de direction et responsable administrative de vente d'engins pour le BTP. Et puis un jour, elle ne se sent plus alignée. Pour rebondir, elle choisit de se tourner vers ce qu'elle a toujours aimé : la décoration d'intérieur.

Déconstruire les idées reçues

La cinquantaine passée, elle retourne sur les bancs de l'école pour suivre une formation en design et arts appliqués. « La décoration s'est démocratisée, mais, en réalité, cela ne s'improvise pas. Il faut des bases », souligne-t-elle. Elle y acquiert les fondamentaux techniques, apprend le dessin 3D et déconstruit de nombreux mythes. « Combien de fois ai-je entendu dire que le noir ne se marie pas avec le bleu ? C'est faux ! Penser qu'il ne faut pas associer plus de trois couleurs, c'est faux aussi. Tout est une question de dosage. On peut mélanger dix couleurs : si le mariage est bien fait, ce sera harmonieux. »

Révéler la personnalité à travers l'intérieur

Pour Carole Belda, la décoration est avant tout un métier profondément psychologique, qui nécessite un important travail en amont. « Il faut comprendre la personnalité et le mode de vie des personnes, ainsi que la manière dont elles vivent leur intérieur. Souvent, cela demande de creuser pour saisir ce qui motive ce besoin de changement. L'idée est de magnifier la personnalité de mon client en lui faisant redécouvrir son intérieur. » Depuis son changement de cap, Carole Belda a vécu de beaux moments. Sur les hauteurs de Guebwiller, elle a notamment redonné vie à une maison dont les murs étaient entièrement blancs. Avec ses clients, elle a imaginé un papier peint panoramique à destination de leur salon - entièrement réalisé sur mesure - à partir de la couleur verte de leur canapé. Elle a également remplacé le tapis rectangulaire par un modèle rond. Dans le bureau, elle a fait poser un papier peint panoramique reproduisant une œuvre de Kandinsky.

La couleur donne du contraste et agrandit les espaces

Redonner une âme à un lieu historique

À Guebwiller, Carole Belda a également redécoré la salle de la Société de gymnastique 1860, un projet qui lui a demandé un important travail de recherche. « L'idée était de lui redonner une âme. Nous avons conservé le parquet d'origine et remis la salle aux couleurs de son inauguration, en 1906. » Mais ce qui fait toute la différence, ce sont les photographies d'archives représentant des gymnastes de Guebwiller, imprimées sur des papiers peints de deux mètres sur trois. À chacune de ses vacances aussi, elle intègre au moins deux musées à visiter. « Ils sont une source d'inspiration. Récemment, j'ai dessiné un papier peint pour un client à partir de détails découverts sur une Eglise du XVème siècle, par exemple. »

Un univers coloré, entre intuition et empathie

Carole Belda revendique un style plutôt coloré, savant mélange de scandinave, de classique chic et de contemporain, auquel elle ajoute une touche de campagne chic. Un univers que l'on retrouve dans sa boutique, Carbel Déco, maison affective et design à Guebwiller, où elle propose les objets qui lui plaisent, sans pour autant s'empêcher de répondre plus largement aux envies de ses clients, même si la décoratrice se trompe rarement. Elle n'hésite pas à proposer des essais, avec la possibilité d'échanger les objets s'ils ne leur conviennent pas. Et, dans la majorité des cas, Carole Belda vise juste : « L'empathie me permet de me projeter à la place de l'autre. Certains pensent que je leur fais passer un interrogatoire, mais c'est vraiment pour cerner l'objet qui leur conviendra. Et cela vaut aussi pour les cadeaux », sourit-elle. Le coaching flash vient compléter son éventail de services, car il suffit parfois de peu de choses pour créer un intérieur qui nous ressemble vraiment.

Émilie Jafrate

CARBEL DÉCO
carbeldeco.com
42, rue de la République - Guebwiller
03 89 28 76 07
Carbel DECO Guebwiller
Carbel Deco

Bike and Run'in Véloland

Bien équipé pour aller plus loin en courant, en pédalant et en osant : la philosophie de **Virginie Dietsch**

À Wintzenheim, Bike and Run'In Véloland accompagne les coureurs et les cyclistes dans leur pratique, du premier défi aux aventures les plus ambitieuses. Aux commandes, Virginie Dietsch cultive une approche fondée sur l'écoute, l'expertise et le plaisir de provoquer des déclics.

Le magasin Bike and Run'In, installé à Wintzenheim, est le fruit d'un changement de cap dans la vie de Virginie Dietsch. Graphiste de métier, elle décide de prendre un virage professionnel radical. C'est Éric, gérant d'Altitude Sports et d'Esprit Montagne à Colmar, qui fait germer l'idée de créer une enseigne dédiée à la course à pied.

J'ai tout appris auprès de lui. Lorsque son apprenti est parti, j'ai assuré le relais avec celui qui a suivi

Virginie réalise elle-même son étude de marché, puis pose les chiffres nécessaires pour rendre son entreprise viable. Elle ouvre officiellement les portes de sa première boutique de 60 m², rue Golbéry, à Colmar. Rapidement à l'étroit, elle saisit l'opportunité de poursuivre l'aventure à Wintzenheim, où elle s'installe il y a neuf ans.

Trouver la chaussure juste

Sa conception de la vie repose sur le mouvement, un mouvement dans lequel elle souhaite entraîner le plus grand nombre. « Mon objectif est que chaque personne ait la bonne chaussure pour pratiquer. » Le magasin lui ressemble, jusque dans les phrases disséminées un peu partout dans l'espace : « Je ne vends pas du rêve, je provoque des déclics. » Pour trouver la chaussure adaptée, Virginie Dietsch suit les innovations et se dote d'outils performants, à l'image de son logiciel pointu d'analyse de la foulée. « Tout mon métier consiste à trouver le juste équilibre pour limiter au maximum les traumatismes. » Le protocole débute par une analyse du pratiquant qu'elle a en face d'elle. « Un spécialiste du 100 mètres aura une vie tournée autour de l'athlétisme et il faut l'envoyer sur la Lune. Une personne qui prépare son premier 10 kilomètres est avant tout là pour se challenger. La pratique définit la personnalité du sportif que nous avons en face de nous. » Dans cette recherche de la chaussure juste, Virginie n'hésite pas à travailler avec de petites marques qui proposent notamment davantage de largeurs de pied. Souvent, elle ne vend ni le modèle le plus cher ni le dernier cri, mais celui qui convient réellement. La boutique peut compter sur une clientèle locale fidèle, mais aussi sur des Alsaciens expatriés qui profitent de leur retour dans la région pour changer de chaussures.

Le vélo ouvre le champ des possibles

À son arrivée à Wintzenheim, Virginie développe également l'activité vélo en s'appuyant sur l'expertise de son mari, Thomas, ancien professionnel de VTT cross-country et aujourd'hui directeur France du réseau de magasins Véloland. « Chaque jour est un nouveau poème, sourit Virginie. Presque quotidiennement, je rencontre une personne qui arrive avec une idée dingue. C'est génial de voir quelqu'un découvrir le vélo et oser s'émanciper en partant à l'aventure. » Le vélo musculaire connaît d'ailleurs un nouveau souffle avec l'arrivée de coureurs qui adoptent ce sport porté afin de préserver leur corps et de pratiquer plus longtemps.

Une équipe animée par la même passion

La dirigeante s'est entourée d'une équipe de passionnés. Quatre personnes, chacune experte dans son domaine, travaillent aujourd'hui à ses côtés. Virginie accueille également des stagiaires chaque année. « Pas plus de trois en même temps, en revanche ! Mais c'est chouette : cela permet de se remettre en question, de s'adapter et de se confronter à d'autres codes et à d'autres visions. » Son rêve « ultime » serait de disposer de locaux plus grands pour créer, au cœur du magasin, un véritable lieu de convivialité, tout en développant son rayon textile. Virginie Dietsch entend aussi poursuivre ses collaborations et ses Mercredis Run'In, qui font vivre sa communauté, tout en réfléchissant au lancement du même concept autour du vélo. Course à pied ou vélo, premier défi ou projet un peu fou : Virginie Dietsch ne se contente pas de vendre du matériel. Elle accompagne chaque envie de mouvement jusqu'à ce qu'elle devienne, à son tour, le point de départ d'une nouvelle aventure.

Émilie Jafrate

BIKE AND RUN'IN - VELOLAND
bikeandrunin.fr
2, route de Turckheim Logelbach - Wintzenheim
03 89 27 72 71
Bike and Run'in Veloland



Virginie Dietsch au cœur de son univers Bike and Run'In Véloland : un magasin à son image, où l'expertise et le conseil provoquent chaque jour de nouveaux déclics.

Bike & Beer

Nicolas Schwartz et **Yann Lentz**, le vélo comme terrain de partage

À Rouffach, Nicolas Schwartz et Yann Lentz ont imaginé bien plus qu'une boutique de vélos. Vente, réparation, location, conseils techniques et moments de partage : Bike & Beer cultive la passion du deux-roues dans un esprit résolument convivial.

Ils se sont rencontrés au sein d'un grand distributeur d'articles de sport avec la même ambition… Celle d'ouvrir une boutique de vélo à leur image. L'idée germe il y a quatre ans pour éclore en 2024. « Lorsqu'on partage des sorties vélo, cela se termine toujours par un moment de convivialité, sourit Nicolas. C'est cet esprit là que nous voulons partager chez Bike & Beer. » Les deux associés disposent de compétences complémentaires : Yann est incollable sur la gestion, Nicolas sur la technicité.

Des marques choisies par affinité

Bike & Beer proposent différents services : la vente, la réparation, la location, l'étude posturale ou encore le montage à la carte de son vélo. Une boutique multi-marques. Des marques bien connues du milieu à l'instar des Canadiens Norco et Forbidden, Bianchi, Besv ou encore le Français Lapierre. La dernière arrivée s'appelle Raymon. « Nous avons des affinités avec chacun de nos fournisseurs. Certaines marques nous ont fait confiance dès le début, alors que nous n'avions qu'un croquis avec trois murs dessinés dessus, se souvient Nicolas. Pendant deux jours, par exemple, nous sommes partis avec Norco et Forbidden pour des essais en bikepark. Nous sommes partis rencontrer le patron de Raymon en Allemagne, qui nous a partagé l'histoire de la marque. Ces relations avec nos fournisseurs facilitent aussi le service après vente et les échanges.»



Nicolas Schwartz et Yann Lentz ont réuni leur passion du vélo, leur expertise mécanique et leur goût de la convivialité au sein de Bike & Beer à Rouffach.

La rapidité et la transparence comme priorités

Le duo a choisi d'ouvrir sur des créneaux horaires durant lesquels les boutiques du secteur sont habituellement fermées. « Nos clients peuvent nous déposer leur vélo du lundi au samedi et nous garantissons des délais de réparation courts. Nous assurons la prestation dans les trois jours, là où les délais peuvent parfois s'allonger jusqu'à plusieurs mois », souligne Nicolas. Habitués à travailler rapidement, les deux associés ont conçu un atelier de réparation ouvert sur le reste de la boutique. « Il était important pour nous de dévoiler notre atelier à nos clients. Il est toujours propre et rangé. Nous n'avons rien à cacher. Et puis, vendre un vélo, c'est bien, mais il faut aussi savoir le réparer et l'entretenir. »

Un magasin ancré dans son territoire

Bike & Beer est également bien implanté sur son territoire. Les deux associés ont noué des partenariats avec les clubs du secteur et participent à de nombreux événements. Pour les moments de convivialité, ils s'approvisionnent exclusivement auprès de la Brasserie du Grillen. Un établissement qui nourrit les mêmes valeurs de créativité, service et qualité. Nicolas et Yann ont su conquérir une clientèle large et diversifiée. La route, le gravel, le VTT et VTC électriques sont les quatre principaux pôles du magasin.

Des projets pour prolonger l'aventure

Le binôme finalise actuellement son parc de location ainsi qu'une application permettant aux clients de louer un vélo à la journée ou à la semaine. Les projets ne manquent pas, à commencer par l'envie de faire vivre davantage les lieux en lançant, pourquoi pas, un groupe de cyclistes avec un rendez-vous régulier, à l'image des groupes de course à pied qui existent déjà. De nouveaux projets sont également à l'étude avec des sites touristiques, des gîtes, des chalets ou encore des campings du secteur afin de développer une offre dédiée. « Et pourquoi ne pas, à l'avenir, ouvrir un deuxième Bike & Beer ? » Chez Bike & Beer, chaque coup de pédale ouvre la voie à de nouvelles rencontres. Et l'aventure de Nicolas et Yann ne semble pas près de s'arrêter : elle ne fait, finalement, que commencer.

Émilie Jafrate

BIKE & BEER
bike-beer.fr
35b, rue du Général de Gaulle - Rouffach
03 89 27 52 40
Bike Beer

Amapola

Cyrielle Lorente, fleurir la vie des gens pour enchanter leur quotidien

Architecte d'intérieur de formation, Cyrielle Lorente a emprunté plusieurs chemins professionnels avant de trouver celui qui lui ressemblait vraiment. À Horbourg-Wihr, elle a ouvert Amapola, une boutique de fleurs pensée comme un lieu chaleureux, vivant et sensible, où chaque composition raconte une histoire.

Amapola, le nom de sa boutique, est un hommage à ses racines espagnoles. Traduisez : coquelicot. « C'est un clin d'œil à mon grand-père paternel, mais aussi une image de la beauté de toutes ces choses qui nous entourent », glisse avec nostalgie Cyrielle Lorente. Architecte d'intérieur de formation, la jeune femme a connu plusieurs métiers, tous guidés par l'humain, avant que celui de fleuriste ne s'impose comme une évidence.

Une vocation née par hasard

Embauchée par un fleuriste, elle découvre presque par hasard le monde de la fleur. Une révélation. « Je me suis sentie à ma place », se souvient-elle. Elle décide alors de passer son CAP à distance, en parallèle de son emploi. « Il y avait les cours théoriques, les noms latins, la botanique, et une fois par mois, le vendredi, j'allais dans les Vosges pour la pratique. » Son diplôme en poche, elle sent que le moment est venu de créer son propre projet. Elle reprend alors une boutique d'Horbourg-Wihr où les activités de fleuriste se sont succédé pendant des décennies. Entre-temps devenue maman, Cyrielle trouve également dans cette aventure une manière de transmettre un message à sa fille. « Il était important pour moi de lui montrer qu'il faut faire ce que l'on aime dans la vie, que tout est possible et que rien n'est figé. »

Des fleurs au rythme des saisons

Cyrielle ouvre les portes d'Amapola en mai dernier. La Caisse d'Épargne Grand Est l'accompagne tout au long du projet, jusqu'à sa concrétisation. « Mon conseiller est venu m'installer le TPE et, les premières semaines, il passait voir si tout allait bien. » Vieilles pierres et poutres en bois donnent au lieu un charme singulier. La boutique fait la part belle aux compositions de fleurs séchées, aux bouquets de fleurs fraîches déjà préparés ou à composer soi-même. Ici, les saisons dictent les variétés et les couleurs. « Fleurir la vie des gens, c'est enchanter leur quotidien. Cela donne du sens à ce que je fais », se réjouit-elle. Cyrielle se fournit directement auprès de son grossiste à Mulhouse, mais aussi à deux pas de sa boutique, chez Bluema. Pivoines, dahlias, anémones, roses ou chardons : chaque fleur possède son langage et apporte sa personnalité à une composition. Elle aime également dénicher des plantes vertes atypiques, aux feuilles graphiques, géométriques ou ajourées, à l'image de la Monstera.

Des fleurs pour tous les moments de la vie

Habitants des communes voisines, touristes, hôtels, entreprises ou encore collectivités composent une clientèle très variée. La commune fait notamment appel à elle pour célébrer de grands anniversaires ou des anniversaires de mariage. « Lorsque la commande se fait à distance, j'envoie toujours une photo à la personne qui l'a passée. Les gens sont reconnaissants. » Cyrielle crée ainsi pour tous les événements qui marquent une vie, mais aussi pour ces instants plus simples où l'on décide de faire plaisir à quelqu'un… ou à soi-même. Et si Amapola s'inscrit dans la continuité d'une longue histoire florale à Horbourg-Wihr, Cyrielle entend déjà y apporter sa propre touche, notamment à travers de futurs ateliers créatifs autour de la fleur. Parce qu'un bouquet ne se résume jamais à quelques fleurs assemblées, Cyrielle Lorente compose surtout des attentions, des souvenirs et de petits morceaux de bonheur à offrir.

Émilie Jafrate



Cyrielle Lorente a ouvert Amapola à Horbourg-Wihr, une boutique où fleurs fraîches, compositions séchées et plantes vertes atypiques évoluent au rythme des saisons.

AMAPOLA
71, Grand Rue - Horbourg-Wihr
03 89 41 14 70
Amapola Fleurs Horbourg-Wihr
Amapola Fleuriste Horbourg-Wihr

CAISSE D'EPARGNE GRAND EST EUROPE



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

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

N'hésitez pas à les contacter !
*appel non surtaxé, coût selon votre opérateur

Caisse d'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

ARKÉDIA
BÂTIR & AMÉNAGER

UNE ENTREPRISE PLURIDISCIPLINAIRE

Charpente Construction bois
Démolition Déconstruction
Couverture Zinguerie Étanchéité
Entreprise Générale TCE
Toitures Durables
Travaux Publics Environnement
Génie Civil Bâtiment
Aménagements Paysagers

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

MASE
AMÉLIORER LA PERFORMANCE SSE

Bohème Ceramic

Peggy Jung façonne la terre, les émotions et les instants du quotidien

À Ensisheim, Peggy Jung façonne des objets du quotidien porteurs d'émotions. Avec Bohème Ceramic, elle développe une approche sensible et apaisante de la céramique, entre création artisanale, recherche esthétique et transmission.

Peggy Jung affiche un parcours pour le moins atypique. Après un bac professionnel en secrétariat et quelques années d'expérience, elle opère un virage à 360 degrés en créant son entreprise de prothésiste ongulaire. L'arrivée du Covid provoque une nouvelle remise en question. « Je suis retournée dans le secrétariat pendant deux ans, mais j'avais goûté à l'entrepreneuriat et j'avais envie de créer quelque chose de mes mains. » Un bilan de compétences plus tard, la poterie et la céramique s'imposent comme une évidence, réunissant tous ses centres d'intérêt.

Une première expérience révélatrice

Peggy Jung multiplie alors les expériences, dont une première particulièrement révélatrice. « J'ai passé un week-end aux côtés du potier de l'Écomusée et j'ai testé le tour. Le travail de la matière me permettait d'être dans le moment présent et de ressentir une certaine forme de sérénité. Mettre les mains dans la terre, c'est aussi renouer avec son âme d'enfant », se souvient-elle. Elle poursuit son apprentissage avec une formation en ligne et plusieurs stages, notamment auprès du Mulhousien Giom Von Birgitta et d'une céramiste installée à Bitschwiller-lès-Thann. « Ces deux maîtres de stage m'ont permis de découvrir deux facettes différentes du métier : la production et la transmission à travers les ateliers. »

Des objets du quotidien chargés d'émotions

Forte de ces différentes expériences, Peggy Jung se lance en 2025, après avoir posé les bases de Bohème Ceramic.

> **J'ai décidé de créer des objets capables d'accompagner le quotidien, du matin au soir**

Assiettes, bols, tasses ou encore saladiers : ses pièces se réinventent au fil des saisons grâce à des émaux aux couleurs variées. Chaque création est le fruit d'une recherche et raconte une histoire. « Je ne vends pas une pièce, mais un moment, une émotion. Et tout semble meilleur dans de la vaisselle réalisée avec le cœur», sourit-elle. Sa pièce signature reste l'Infuselle, une grande tasse dotée d'un réservoir intégré, dans lequel déposer son sachet de thé. Elle réalise également des pierres d'apaisement, dont de nouvelles versions ornées d'un relief en forme de coquillage.

Retrouver le plaisir de créer de ses mains

L'atelier Bohème Ceramic peut être privatisé pour accueillir jusqu'à six personnes. Peggy Jung y fait découvrir différentes techniques, du modelage par pincement au travail à la plaque. « J'ai déjà accueilli des familles qui avaient simplement envie de remettre les mains dans la terre. Je les accompagne dans la réalisation de leur tasse ou de leur mug, puis je m'occupe du séchage, de la cuisson et de l'émaillage. » Ces ateliers s'adaptent également aux team buildings et offrent aux collaborateurs un véritable moment de lâcher-prise. « Ce qui est très drôle, c'est de voir les sourires changer et les enfants qui sommeillent en nous réapparaître. Ce sont de chouettes moments. » Pour les enterrements de vie de jeune fille, Peggy peut aussi fabriquer en amont des objets destinés à être décorés.

De nouvelles collaborations à imaginer

Peggy Jung souhaite désormais faire entrer ses créations sur les tables de cafés artisanaux proposant notamment des brunchs. Elle reste également ouverte à toutes les collaborations artistiques. Une manière de poursuivre l'histoire de Bohème Ceramic et de faire voyager ses pièces au-delà de l'atelier, sans jamais perdre ce qui les rend uniques : l'émotion du geste et le plaisir de ralentir.



Peggy Jung façonne avec Bohème Ceramic des objets du quotidien pensés comme des instants de douceur et d'émotion. DR.

Émilie Jafrate

BOHÈME CERAMIC
boheme-ceramic.com
14, rue du Général de Gaulle - Ensisheim
06 12 21 20 97

Azai

Aléna Zuliani, l'art de conjuguer esthétique, technique et contraintes

Architecte d'intérieur installée à Rouffach, Aléna Zuliani accompagne les projets de construction, d'agrandissement et de mise aux normes. Avec Azai, elle met son expertise technique et juridique au service d'une ambition : rendre chaque projet à la fois beau, utile et réalisable.



Avec Azai, Aléna Zuliani accompagne les porteurs de projet en conciliant contraintes réglementaires, exigences techniques et recherche esthétique. DR.

Son rêve était de devenir réalisatrice-costumière, mais la raison la pousse d'abord vers les sciences de l'ingénierie. Difficile, ensuite, pour la jeune femme de retrouver le chemin de l'art. Aléna Zuliani finit pourtant par intégrer une école d'architecture, après avoir consacré une année entière à enrichir sa culture graphique, architecturale et du design. « L'architecture intérieure me plaisait pour son côté créatif, parce qu'elle permet de donner vie à ce que l'on dessine, mais aussi pour le fait de bouger et de se rendre sur les chantiers », sourit-elle.

Une solide connaissance des métiers du bâtiment

Parqueterie, plomberie, paysagisme, menuiserie, ébénisterie… Aléna Zuliani complète sa formation à travers différents stages, tous liés au secteur du bâtiment. Sa dernière expérience la mène chez un architecte-urbaniste, où elle travaille durant plusieurs années. « Nous réalisions notamment des hôpitaux. J'y ai appris les règles liées aux permis de construire, mais aussi celles concernant, par exemple, l'accessibilité des personnes à mobilité réduite. » Elle quitte cette structure en 2018 pour créer sa propre entreprise. Elle débute en Haute-Savoie avant de revenir en Alsace.

Faire du beau et de l'utile avec de l'existant

Si elle continue de concevoir des projets d'architecture intérieure, la majeure partie de son activité porte aujourd'hui sur le volet administratif des projets de construction, d'agrandissement et de mise aux normes. « Je dispose d'un important bagage technique et juridique, ce qui me permet notamment d'intervenir en complément de mes confrères architectes », explique-t-elle. Elle accompagne également les demandes d'autorisation concernant les établissements recevant du public (ERP). Aléna Zuliani a ainsi travaillé sur la mise aux normes de la Grange Burcklé de Masevaux, de l'EHPAD de Ribeauvillé ou encore de la salle polyvalente d'Ottmarsheim. Son prochain rêve serait de pouvoir intervenir sur le fort militaire de Giromagny. « J'aime aider les gens à faire aboutir leurs projets. À chaque fois, j'essaie d'apporter quelque chose en plus, qu'il s'agisse d'une touche esthétique ou d'une meilleure intégration dans le paysage. Mon métier n'est pas de créer à partir de rien, mais de faire du beau et de l'utile avec les contraintes existantes. Il faut aussi être attentif à ce que l'on dessine : chaque coup de crayon a une incidence. »

Eclaircir le brouillard administratif

Azai intervient principalement dans un rayon de 45 minutes autour de Rouffach, sans s'interdire des missions ponctuelles plus éloignées. À Vaison-la-Romaine, Aléna Zuliani a ainsi accompagné un restaurateur dans la mise aux normes de son établissement. « J'ai répondu alors que tout le monde était en congés. J'ai l'habitude des demandes urgentes. Il faut compter quatre mois d'instruction avant l'ouverture d'un ERP. Or, lorsqu'un professionnel crée son établissement, il ne peut pas attendre quatre à six mois sans accueillir le moindre client… » La jeune femme collabore avec des contractants généraux et intervient à chaque étape, des premiers plans au permis de construire, jusqu'à l'autorisation d'ouverture en passant par l'accompagnement du client. Elle aimerait désormais aider davantage de porteurs de projet à y voir clair dans ce brouillard administratif. « Pour cela, il faudrait me solliciter davantage en amont, par exemple lors d'une deuxième visite, afin que je puisse apporter mon expertise, expliquer ce qui est réalisable ou non et anticiper les contraintes ainsi que les travaux nécessaires. » Avec Azai, Aléna Zuliani transforme ainsi les contraintes techniques et réglementaires en solutions concrètes, pour permettre à chaque projet de prendre forme sur des bases aussi solides qu'harmonieuses.

Émilie Jafrate

ALÉNA ZULIANI
alenazuliani.fr
Architecte d'Intérieur - Rouffach
06 27 96 31 83
contact@alenazuliani.fr

Hôtel Restaurant SPA Au Soleil

Trois générations, une histoire toujours en mouvement, une âme intacte

Depuis 1960, trois générations se succèdent à la tête de l'Hôtel Restaurant SPA Au Soleil, à Wettolsheim. Agrandissements, nouveaux équipements, cuisine repensée… La maison familiale n'a cessé d'évoluer sans jamais renier ce qui fait son identité : le goût du terroir, la convivialité et l'esprit de famille.



Trois générations réunies autour d'une même histoire familiale : Marie-Madeleine, à l'origine de l'établissement, Claudine et André, qui l'ont fait grandir, et Guillaume, qui poursuit aujourd'hui l'aventure Au Soleil. DR.

Chez les Schilling, la restauration se transmet de génération en génération, chacune apportant sa pierre à cette institution de Wettolsheim. L'histoire débute en 1960 avec Marie-Madeleine Dietrich. « Mes grands-parents cherchaient à acheter une maison dans le village. La seule bâtisse disponible était le bar du village, se souvient Guillaume, représentant de la troisième génération. Ils ont développé les lieux en restaurant, avec quelques chambres côté hôtel. »

Une maison qui n'a cessé de grandir

Claudine et André Schilling prennent ensuite la relève et font, à leur tour, évoluer l'établissement. Après son apprentissage, Guillaume rejoint ses parents. C'était il y a vingt ans. Il accompagne les premières transformations de l'établissement : l'ajout d'un sauna et d'un spa, puis un premier agrandissement rendu possible par le rachat de la maison voisine, afin de créer une salle de petit déjeuner. Une piscine est également installée et l'ensemble de l'établissement mis aux normes pour les personnes en situation de handicap. Guillaume Schilling lance ensuite un second agrandissement en rachetant la maison d'un autre voisin. Entièrement rasée, la bâtisse laisse place à une nouvelle salle de restaurant. Récupération des eaux pour l'arrosage, climatisation réversible, panneaux solaires… Éco-conçu, le restaurant offre désormais 1 000 m² d'espace et porte sa capacité totale à plus de 90 couverts. La cuisine a, elle aussi, été construite sur mesure, tandis que l'hôtel est passé de 11 à 32 chambres.

Le terroir comme héritage, la créativité comme horizon

Faire de la restauration son métier a sonné comme une évidence pour Guillaume, qui baigne dans cet univers depuis sa naissance. La grande spécialité de la maison reste le gibier, décliné au fil des saisons : chevreuil, sanglier ou cerf, proposés en civet, en pâté en croûte ou encore en jambon fumé. Les salaisons sont réalisées maison. La carte fait également la part belle aux plats du terroir et aux grands intemporels : bouchées à la reine, tête de veau, bœuf gros sel ou encore choucroute. Côté desserts, la torche aux marrons rencontre un véritable succès dès son retour sur la carte. Une gourmandise que les habitués attendent chaque année. « Mais nous allons faire évoluer notre cuisine au fil du temps, avec des propositions plus créatives », sourit Guillaume. Certaines traditions, en revanche, ne sont pas près de disparaître : dans l'ancienne cuisine, Claudine continue de préparer les brioches et les kougelhopfs maison servis aux clients au petit-déjeuner.

Une adresse familiale ouverte à tous

Situé à seulement 2 km d'Eguisheim et à 5 km de Colmar, l'établissement bénéficie d'un emplacement privilégié. De nombreux habitants du secteur sont devenus des clients fidèles. En semaine, l'hôtel accueille beaucoup de commerciaux, mais propose également des soirées étapes aux touristes de passage. L'établissement reçoit aussi les entreprises grâce à une salle de séminaire dédiée, pouvant accueillir de 20 à 24 personnes et disposant de tous les équipements nécessaires. « Elle est désormais à l'écart et nous sommes capables de créer un événement sur mesure, avec une visite de cave, par exemple. » Au Soleil cultive avant tout une ambiance familiale. Une équipe d'une douzaine de personnes entoure aujourd'hui les Schilling : six collaborateurs en cuisine, plonge comprise, quatre en salle aux côtés de Claudine et André, ainsi que trois salariés côté hôtel, dont une personne chargée de la réception. Au fil des décennies, Au Soleil a poussé les murs, multiplié les chambres et modernisé ses équipements. Mais derrière chaque agrandissement demeure le même fil conducteur : l'esprit de famille, transmis avec passion d'une génération à l'autre.

Émilie Jafrate

HÔTEL RESTAURANT SPA AU SOLEIL
hotel-restaurant-au-soleil.fr
20, rue Sainte-Gertrude - Wettolsheim
03 89 80 62 66
Hôtel Restaurant au Soleil Wettolsheim

Sole Del Sud

Andrea Vulcano fait voyager Soultz au cœur des Pouilles

Avec Sole Del Sud, Andrea Vulcano partage les saveurs de sa région d'origine à travers une épicerie italienne et une offre de restauration à emporter. Une adresse gourmande où les spécialités des Pouilles côtoient pizzas maison, produits authentiques et créations originales.



À travers Sole Del Sud, Andrea Vulcano fait découvrir à Soultz les saveurs authentiques des Pouilles, sa région d'origine.

Andrea Vulcano a plongé très jeune dans l'univers de la restauration. Après avoir fait ses armes chez un traiteur italien, il décide de voler de ses propres ailes. Le 1er juillet 2025, il ouvre les portes de Sole Del Sud, un concept mêlant épicerie italienne et restauration à emporter, avec pour fil conducteur la région des Pouilles, dont il est originaire.

Une clientèle fidèle et variée

Le jeune homme est rapidement parvenu à séduire une clientèle désormais fidèle. Le midi, les salariés du secteur viennent s'offrir une pause déjeuner dépaysante. À d'autres moments de la journée, les familles s'approvisionnent en produits secs, en plats traiteurs originaux, mais aussi en jambon et en fromage pour composer leurs planchettes apéritives. Installé en face de l'aire de caravanes, Sole Del Sud profite également du passage des touristes en transit du côté de Soultz. Andrea œuvre derrière les fourneaux, épaulé par une vendeuse.

Des spécialités qui éveillent les papilles

Les plats ont évolué au fil du temps, des envies et des produits. Le chef s'est même essayé au panino al polpo, un sandwich au poulpe très populaire dans le sud de l'Italie qui, contre toute attente, a également rencontré un franc succès à Soultz.

Il était composé de poulpe frit, de burrata crémeuse et d'épinards marinés, le tout enveloppé dans des pains artisanaux moelleux et croustillants

Une suggestion qui a fait fondre bien des papilles en Alsace. Côté sucré, les pasticciotti font partie des signatures de la maison. « C'est une gourmandise à base de crème pâtissière. Nous la mangeons au petit déjeuner, avec le café, explique Andrea. Nous avons également expérimenté le tiramisu au citron, une autre spécialité de chez moi. Les gens ont adoré. » L'incontournable reste toutefois les arancini, proposés quotidiennement à la carte, sans exception. Andrea confectionne également des pizzas entièrement maison, de la pâte à la sauce tomate, garnies de produits authentiques. « L'un de nos fidèles clients appelle chaque vendredi soir à la même heure pour commander ses six pizzas. » La recette éponyme de la maison associe saucisse italienne, tomates cerises et pesto, tandis que le chef imagine une nouveauté chaque mois.

Une cuisine en perpétuel mouvement

Andrea Vulcano ne cesse d'expérimenter. Cet été, il a imaginé un plateau mixte aux saveurs d'Italie, idéal pour un savoureux moment de décompression. Celui-ci réunit sept recettes maison : beignets de fleurs de courgettes, arancini à la bolognaise, pizzas, mozzarella panée, brioches farcies, pains fourrés au fromage et boules croustillantes garnies de tomate et de mozzarella. La rentrée donnera également le coup d'envoi de sa première soirée à thème. Andrea propose par ailleurs des mignardises salées et sucrées pour tous types d'événements, sans oublier les paniers garnis : le cadeau idéal pour voyager sans avoir à prendre de billet d'avion.

Émilie Jafrate

SOLE DEL SUD
17, rue de la Marne - Soultz-Haut-Rhin
03 65 67 58 71
Sole Del Sud

Aiolos

Une épicerie fine et comptoir de restauration grecque pour un voyage des papilles orchestré par **Alexandre Alexiou** et **Pascale Boetsch-Schweitzer** depuis Colmar

Avec Aiolos, Pascale Boetsch-Schweitzer et son fils, Alexandre Alexiou, invitent les saveurs et la culture grecques au cœur de Colmar. Entre épicerie fine et restauration rapide maison, leur concept célèbre des recettes authentiques, des produits soigneusement sélectionnés et quelques créations personnelles.

Pascale Boetsch-Schweitzer a vécu 17 ans en Grèce. C'est là-bas aussi qu'elle a eu ses enfants. Une tranche de vie et des expériences qu'elle a eu envie de transformer. Une envie partagée avec son fils, Alexandre Alexiou et dont le fruit s'appelle Aiolos. Le concept - entre épicerie fine et restauration rapide maison - a ouvert ses portes en juin dernier en plein cœur de Colmar, après avoir mûri depuis 2019.



Alexandre Alexiou et Pascale Boetsch-Schweitzer font voyager les papilles avec Aiolos, leur épicerie fine et comptoir de restauration grecque installé au cœur de Colmar.

Bien plus que la moussaka

« La cuisine grecque ne se limite pas à la moussaka », sourit Alexandre, tout en préparant un café frappé, fidèle à celui que consomment quotidiennement neuf Grecs sur dix. À leurs débuts, mère et fils se sont essayés aux plats traiteurs avant de revenir au snacking, à l'image de ce que l'on trouve dans les boulangeries grecques. Aiolos propose ainsi l'authentique salade grecque, mais aussi des friands à la viande ou aux fromages, et pas uniquement à la feta… Leur objectif est de faire découvrir et rayonner la culture grecque, dans l'assiette, mais aussi plus largement à travers des histoires vécues et l'Histoire de cette Grèce qui leur est si chère. Aux recettes authentiques de grand-mère s'ajoutent des créations plus imaginatives élaborées par Pascale.

Nous nous inspirons également des restaurants populaires que nous avons fréquentés là-bas

Des produits rares, directement venus de Grèce

Côté épicerie, Aiolos ne cesse d'étoffer son offre avec des produits soigneusement sélectionnés, à l'image de ce miel de thym reconnu pour ses nombreuses propriétés. L'enseigne se fournit auprès de quatre partenaires en lien direct avec des producteurs grecs. Une proximité qui permet à Pascale et Alexandre de proposer des produits rares, comme le mastic de Chios, réputé pour son arôme unique et ses propriétés bienfaisantes et cicatrisantes. Il est également utilisé pour parfumer certains plats. Récemment, Alexandre a créé un nouveau pont entre l'épicerie et la restauration en imaginant des barres à base de pistaches et de miel.

Une communauté réunie autour des saveurs grecques

Depuis l'ouverture, le duo mère-fils a également découvert toute une communauté grecque, qui n'a pas hésité à pousser la porte d'Aiolos. Il y a les habitués du matin, venus déguster un véritable café grec préparé dans les règles de l'art, les touristes de passage, mais aussi des Alsaciens prêts à parcourir quelques kilomètres pour se régaler. En parallèle de l'accueil des particuliers, Pascale et Alexandre réalisent des buffets sur mesure pour tous types d'événements. « Nous avions préparé des légumes farcis au riz qui ont vraiment plu », sourit Pascale. Leur ambition est désormais de s'installer sur les marchés de la région afin de faire découvrir leur univers, tout en continuant à faire évoluer leur concept, des rayons de l'épicerie jusqu'aux fourneaux. Chez Aiolos, chaque recette et chaque produit racontent un morceau de Grèce, transmis avec générosité par Pascale et Alexandre.

Émilie Jafrate

AIOLOS
15, rue Kléber - Colmar
07 70 95 50 32
Aiolos Colmar
Aiolos Colmar



Atelier Coeur Tisse X L2o

Plant Some House Music, quand la mode et la house s'engagent pour la planète

Avec « Plant Some House Music for This World », Marilyn Anjoure-Apourou, fondatrice de l'Atelier Cœur Tisse, et le DJ producteur L2O signent une collaboration textile en édition limitée. Une rencontre entre mode, musique et engagement environnemental, dont une partie des ventes est reversée à l'association All4Trees.

Assistante d'éducation pendant cinq ans, Marilyn Anjoure-Apourou a vu le Covid marquer un tournant dans sa vie professionnelle. « Je me suis demandé ce que je voulais vraiment », sourit-elle. Après un voyage de trois mois en Corée du Sud, elle décide de se lancer dans la mode et la création textile. C'est ainsi que naît l'Atelier Cœur Tisse. « J'ai suivi une formation dans la création d'entreprise, appris à réaliser et gérer un site internet alors que je n'y connaissais rien… », se souvient-elle.



Marilyn Anjoure-Apourou, fondatrice de l'Atelier Cœur Tisse, et le DJ producteur Léo Guilbert, alias L2O, ont imaginé ensemble « Plant Some House Music for This World », une série de T-shirts en édition limitée dont 20 % du chiffre d'affaires sont reversés à l'association All4Trees. DR.

Une mode pensée pour être plus responsable

Marilyn propose des T-shirts oversize sur lesquels elle presse ses propres visuels, composés de mots ou de phrases inspirantes, teintés d'humour. Un univers complété par une gamme d'accessoires : trousses, shopping bags ou encore tote bags. Sa démarche se veut éthique, à commencer par le choix de ses fournisseurs. La jeune créatrice se fournit auprès d'une entreprise belge qui l'approvisionne en T-shirts confectionnés à partir de coton biologique certifié GOTS et de fibres recyclées, pour des vêtements de haute qualité, respectueux de l'environnement et agréables à porter.

Une première collaboration avec le DJ producteur L2O

Cette conception d'une mode plus éthique a poussé Marilyn à lancer sa première collaboration aux côtés de son ami artiste Léo Guilbert, alias L2O, DJ producteur. À seulement 22 ans, il comptabilise déjà dix ans de carrière, des écoutes aux quatre coins de la planète et une notoriété acquise notamment lors de grands événements régionaux comme la Foire aux Vins de Colmar. « J'avais pour projet d'ouvrir un merchandising. Quitte à me lancer, autant le faire pour un projet qui a du sens. » Ainsi, 20 % du chiffre d'affaires généré par cette série spéciale sont reversés à l'association All4Trees, qui œuvre pour la préservation et la restauration des forêts dans le monde. Une manière de faire de chaque pièce un lien et de chaque achat un geste en faveur de l'environnement.

« Plant Some House Music for This World »

Pour matérialiser ces trois univers – la musique qui fait vibrer, la création qui s'exprime et l'engagement qui donne du sens –, Marilyn et Léo ont imaginé un visuel conçu comme une couverture de magazine, intitulé « Plant Some House Music for This World ». On y retrouve le cœur caractéristique de l'univers de Marilyn, qui symbolise ici l'amour de la musique, l'humain placé au centre du projet et l'engagement émotionnel envers la planète, tout en mêlant les différents styles musicaux explorés par DJ L2O. Leur objectif : vendre 200 exemplaires de ces T-shirts numérotés et proposés en édition limitée. « Et ils ont été nombreux à se battre pour le numéro un », sourit le duo. Les pièces sont commandées puis réalisées à la demande, au tarif de 34,95 €, contre 49,95 € habituellement.

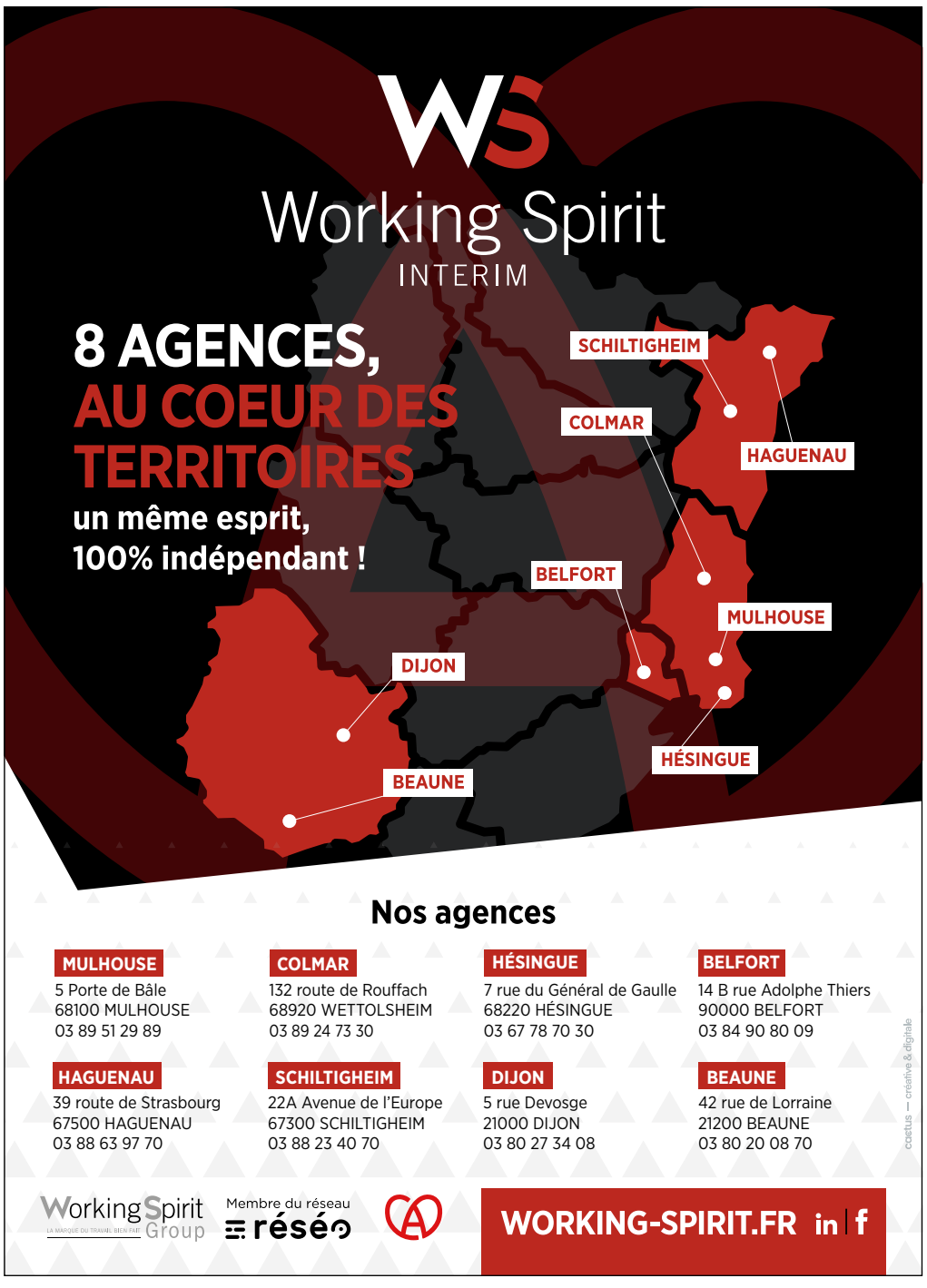
Déjà de nouveaux projets en tête

Une collaboration en appelant une autre, le binôme réfléchit déjà à un nouveau concept mêlant musique, mode et engagement. De son côté, Marilyn ambitionne de sortir trois à quatre nouveaux modèles d'ici fin d'année. Pour Léo, les dates et les nouveautés ne manquent pas non plus, avec notamment des sorties musicales prévues chaque mois. Mode, musique et environnement ont ainsi trouvé leur terrain d'expression commun. Avec cette première édition limitée, Atelier Cœur Tisse et L2O posent les bases d'une collaboration qu'ils comptent bien continuer à faire vibrer.

Émilie Jafrate

ATELIER COEUR TISSE - ISSENHEIM
atleiercoeutisse.com
DJ L2O - Meyenheim
L2O





Vous désirez communiquer dans
Le Périscope
LE MÉDIA DES ENTREPRISES LOCALES
le-periscope info
sous forme d'annonce publicitaire ?
Contactez notre service commercial
au 06 26 52 40 56

Le Périscope
LE MÉDIA DES ENTREPRISES LOCALES
le-periscope info

Edité par Le Périscope • 8 rue des Cailles 68270 RUELISHEIM 03 89 52 63 10 - www.le-periscope.info
N°ISSN : 2803-7707 (en ligne) / ISSN Imprimé en cours
Tiré à 7000 exemplaires

Directeur de la publication et rédacteur en chef : Anthony Hernu
Rédaction et photos (sauf mention contraire) : Emilie Jafrate - contact@le-periscope.info
Publicité : Anthony Hernu, 06 26 52 40 56

Mise en page : Agence Cactus
Web : Agence Cactus
Impression : Imprimerie Bon Caractère
Distribution de ce numéro : Adapei Papillons Blancs d'Alsace - ESAT de Colmar