



N°2 avril/mai/juin 2016

ÉDITO

Votre journal COM'bulle poursuit son chemin à la rencontre de femmes et d'hommes, commerçants, artisans et entrepreneurs qui font la vie de notre région.

Producteur local, industriel, créateur, restaurateur... vous en connaissez peut-être certains, mais savez-vous qui ils sont vraiment ? Découvrez-les au fil des pages de cette deuxième édition dans le cadre de leur métier et de leur passion ; ils sont le présent et l'avenir de nos petites villes et villages !

Bonne nouvelle : nous avons l'ambition de publier COM'bulle n°3 dès le mois de juin. En attendant ce prochain rendez-vous, bonne lecture à tous !

Evelyne Devaux
Rédactrice en chef

SOMMAIRE

- 1 Auberge du Boenlesgrab
- 2 Garage Denis Muller, Les Sources de Soultz
- 3 N. Schlumberger, L'escargot du Florival, Le Marché du pressoir
- 4 Esprit Nature, fleuriste Zeste, Ercogest expert-comptable

DÉTENTE À LA MONTAGNE

La rénovation en beauté de l'auberge du Boenlesgrab

Amoureux des Vosges et admiratifs des villages de montagne autrichiens, Inka et Christophe Ruolt transforment leur auberge en *stub* tyrolienne accessible à tous.



Inka et Christophe Ruolt, accompagnés de leur fils Jérémie et de sa poule Pétanque, fiers du nouveau visage de leur auberge.

Séduits par ce lieu « magique », le restaurateur et son épouse reprennent l'auberge du Boenlesgrab, au pied du Petit Ballon, en 1995. Dès 2003, ils envisagent la rénovation de l'établissement, débute alors un long et inextricable parcours d'obstacles à franchir.

L'auberge est démontée en 2014 - « seuls deux murs sont gardés entiers » précise Christophe -, reconstruite avec des matériaux naturels et aménagée selon les normes en vigueur. Onze entreprises de la région participent à la métamorphose du restaurant de montagne et de sa terrasse, avec vue sur la cathédrale de Strasbourg par beau temps !

Le Boenlesgrab propose une cuisine authentique, simple et raffinée. « Ce n'est pas une ferme-auberge, c'est un restaurant, confie le professionnel. Mon objectif : figurer un jour dans le guide Michelin. » Privilégiant les produits issus des circuits courts, il précise en souriant : « Nous élaborons les bouchées à la reine avec nos poules, dont les œufs sont servis pochés ! » À la carte, entre autres, croûtes de sel, soufflés

et viandes rôties cuits au four à bois, mais aussi tartines flambées montagnardes servies à volonté les dimanches soir, pour des moments chaleureux en famille ou entre amis. Des soirées « nostalgie » à partir du mois de juin et un déjeuner dansant le 15 août réservent de bonnes et délicieuses surprises... Les vins ne sont pas oubliés : un choix exceptionnel de 150 appellations ravit les amateurs.

L'imagination et l'enthousiasme d'Inka et de Christophe ne s'arrêtent pas là : ils aménagent, dans l'ambiance *stub* qu'ils affectionnent, quatre gîtes équipés d'un jacuzzi, d'une cabine à infrarouge et d'un sauna, dont un spécialement adapté aux personnes à mobilité réduite. « On songe déjà à la piscine » plaisantent-ils !

HORAIRES

Fermé lundi toute la journée, mardi soir et mercredi soir



Contact : Christophe Ruolt
03 89 71 10 88

info@auberge-boenlesgrab.fr

f Auberge-Du-Boenlesgrab

www.auberge-boenlesgrab.fr

Lautenbach

www.compouss.fr



Création graphique,
impression et marquage tous supports,
site internet, emailing, insertion presse

Marquez les esprits !

06 88 75 43 98

contact@compouss.fr

Agence conseil en communication

com
pouss
cultive votre image



ATELIER D'ARTISAN-COMMERÇANT

GARAGE DENIS MULLER, la complicité professionnelle

Le garage Denis Muller offre à Buhl un service personnalisé et adapté dans la recherche, l'achat et l'entretien de son véhicule. Une vision constructive à long terme basée sur des relations de confiance, chacun s'y retrouve !



Denis et Sylvie, dans leur hall d'exposition

Passionné de mécanique, Denis Muller a commencé par sillonner l'Alsace au volant d'un « garage à quatre-roues » pour se rendre chez ses clients avec son atelier mobile. Son périple s'est arrêté à Buhl en 2008, date à laquelle il a construit son garage, dédié à la vente et à l'entretien de véhicules, toutes marques confondues.

Une recherche personnalisée

Le garagiste ne s'est pas lancé seul dans l'aventure : son épouse Sylvie l'a rejoint pour s'occuper plus spécifiquement de la vente des voitures, domaine dans lequel elle excelle. Avec beaucoup d'empathie et de professionnalisme, elle comprend les enjeux d'un tel investissement : « Quand on achète une voiture, on est tout enthousiaste, ce n'est pas une machine à laver... » explique-t-elle avec le sourire. Son atout : écouter les clients, les conseiller, les orienter en fonction de leurs choix et de leur budget. Elle les rend également attentifs aux coûts d'entretien du véhicule afin

qu'ils puissent anticiper les frais à venir. Les conseils généraux de Sylvie permettent à chacun de trouver la voiture la mieux adaptée parmi les nombreux modèles proposés. Le garage expose un grand choix de marques, ainsi qu'une nouvelle gamme d'utilitaires pour les professionnels.



Dominique, expert en diagnostic et en mécanique.

Essayer avant d'acheter

Denis n'est jamais très loin... « Nous testons toutes les voitures et consultons les comparatifs » explique-t-il, en précisant « pour les occasions, nous sommes très rigoureux et sélectionnons les véhicules récents avec un faible kilométrage et un carnet de santé convaincant ». L'atelier assure tous types de réparation et d'intervention grâce aux formations régulières des employés aux nouvelles technologies. « Les pièces installées, comme les filtres, sont d'origine pour préserver la garantie du constructeur », précise le professionnel. Une qualité à toute épreuve appréciée des visiteurs lors des portes ouvertes au printemps et en automne où les constructeurs présentent leurs nouveaux modèles à essayer... et à approuver ! « Nous avons même organisé une soirée VIP autour des voitures de sport », ajoute Sylvie, débordante d'idées.

Particuliers, artisans ou commerçants, venez pousser la porte du garage Muller si accueillant !



Contact : Sylvie Muller
03 89 76 40 11

garagedenismuller@orange.fr

Garage-Denis-Muller
16 rue Sergent Leyat - Buhl

Horaires :

Lundi au Vendredi 8h-12h / 14h-18h
Samedi 8h30-12h / 14h-17h

PME À L'HONNEUR

Les Sources de Soultzmatt récompensées

La Chambre de commerce et d'industrie Alsace a remis récemment le trophée Economie et Handicap à l'entreprise les Sources de Soultzmatt pour son engagement dans l'insertion des travailleurs handicapés en milieu ordinaire de travail.

« La loi impose d'employer 6% de personnes en situation de handicap et sanctionne les entreprises qui ne respectent pas cette proportion, explique Jacques Sérillon, directeur général des Sources. Nous ne le considérons pas comme une contrainte, plutôt comme une évidence, car nous sommes attachés à des valeurs fortes et sensibles aux préoccupations sociétales. »

Ainsi, l'entreprise se conforme à l'obligation légale en interne et va bien au-delà en faisant appel aux services de l'ESAT* Saint-André (Adèle de Glaubitz) à Cernay. Le partenariat initié par Jacques Sérillon repose sur « une relation gagnant-gagnant pour un travail de qualité ». Client historique de l'ESAT*, les Sources fournissent du travail à temps plein à 30 ouvriers de l'établissement. « Pour nous, c'est une aventure humaine qui dépasse la simple sous-traitance » souligne Guy Monnier, le directeur adjoint.



Les employés de l'ESAT Saint-André (Adèle de Glaubitz) à Cernay sertiennent les bouteilles de limonade de bouchons mécaniques.

18000 bouchons mécaniques sont sertis chaque jour au sein d'un atelier dédié, dix fois plus depuis le début de la collaboration.

Le succès commercial des Sources rejaillit directement sur le tissu économique local, il permet à l'entreprise de dynamiser le territoire et de porter haut ses valeurs.

*Etablissement et service d'aide par le travail

facebook.com/sourcesdesoultzmatt
www.sourcesdesoultzmatt.fr



Contact : Tiffany Heyberger
03 89 47 00 06

standard@lisbeth.fr
5 rue Nessel - Soultzmatt

INDUSTRIE DE NOTRE RÉGION

N. Schlumberger, référence mondiale des machines textiles

Spécialisé dans la fabrication de machines textiles, N. Schlumberger exporte 90 % de sa production dans le monde entier.



Ligne de peignage de fibres textiles : peigneuses ERA fabriquées par NSC

Partie intégrante du paysage industriel de la vallée du Florival depuis plus de 200 ans, l'entreprise guebwilloise emploie 200 personnes et a su s'adapter, au fil des ans, aux évolutions technologiques. Elle conçoit des machines dédiées à la transformation des fibres textiles pour la préparation à la filature des lignes complètes pour la laine, les fibres chimiques coupe longue et le lin. Ces lignes sont destinées à l'élaboration de tissus pour l'habillement et l'ameublement, de produits tricotés, de moquettes ou de tapis.

Crédit photo : NSC



N. Schlumberger au salon international de la machine textile, ITMA, organisé à Milan.

En novembre 2015, N. Schlumberger a participé à Milan à un grand rendez-vous international (ITMA) des professionnels et des clients de la machine textile. Cette importante manifestation se déroule tous les quatre ans en Europe. Commerciaux et techniciens de l'entreprise haut-rhinoise ont rencontré de nombreux clients venus du monde entier (Amérique latine, Asie, Inde, Turquie ou Iran). N. Schlumberger a exposé son savoir-faire industriel sur une surface de 500 m² avec notamment quatre nouveaux modèles.

La société N. Schlumberger poursuit sa stratégie de développement à l'international et participera en octobre 2016 à l'exposition ITMA ASIA à Shanghai. La Chine représente son principal marché, un enjeu de taille pour pérenniser sa vocation d'origine.



Contact : Anita Trandafir

03 89 74 41 41

nsc@nsc.fr

www.nsc-schlumberger.com

170 rue de la République - Guebwiller

PRODUCTEURS LOCAUX

Les gros gris à L'escargot du Florival

Depuis 2013, David Kieffer, son brevet professionnel d'héliculteur en poche, se consacre à l'élevage et à la vente des *Helix aspersa maxima* à Lautenbach-Zell.

Les amateurs d'escargots ne savent peut-être pas que leur élevage suit le cours des saisons... C'est en mai que David achète les naissains d'escargots pour les faire grandir en plein air jusqu'au mois d'octobre. Adultes, les gastéropodes sont ramassés avant



David Kieffer, le virtuose de la transformation des escargots dans son laboratoire.

les premiers frimas et stockés dans une cave fraîche et ventilée pour sécher, où ils s'endorment naturellement.

Selon les commandes, les gros-gris, transformés en laboratoire, sont nettoyés, blanchis et cuisinés. « Les escargots au munster ou farcis à la provençale ravissent les papilles des fins gourmets » se réjouit le spécialiste. Pour ses recettes d'escargots beurrés ail et persil, en escargotine ou en fromentine, il privilégie la proximité en « choisissant les produits locaux et les circuits courts ».

Ces mets savoureux sont à découvrir sur les marchés ou en vente directe à L'escargot du Florival.

Vente sur place

Mercredi 10h00 - 11h30

Samedi 13h30 - 15h30

Marchés

Guebwiller vendredi matin

Wuenheim (à la cave) 1^{er} samedi du mois
Ensisheim (producteurs) 1^{er} vendredi du mois
Lautenbach-Zell (montagne) de juillet à août



Contact : David Kieffer

06 19 73 06 38

kieffer.david76@gmail.com

L'escargot du Florival

17A chemin du Widersbach

Lautenbach-Zell

Le Marché du Pressoir, le plaisir d'offrir

Le Marché du Pressoir à Westhalten propose des jus de fruits originaux et des paniers garnis personnalisés.

En créant sa boutique en 2011, Monique Holtzheyer pensait essentiellement commercialiser les jus de fruits issus du pressoir de sa fille. « Pour répondre à la



Monique présente un panier garni de sa composition

demande d'une clientèle fidèle, j'ai étoffé mon offre avec des articles de producteurs locaux : terrines, miel, vin, liqueurs » cite-t-elle, « puis des régions voisines : bières, confitures... Je privilégie les circuits courts, l'agriculture bio et raisonnée ». Elle ajoute à sa gamme des accessoires de cuisine, des poteries, de la vaisselle et une variété de tisanes et de thés dont « celui aux arômes du pressoir préparé spécialement pour la boutique ». Ces produits entrent dans la confection sur mesure de paniers garnis.

« Toujours à la recherche de nouveautés » Monique arpente les foires et les marchés en quête du meilleur auprès des producteurs régionaux « à offrir ou pour se faire plaisir ! »



Contact : Monique Holtzheyer

03 89 47 65 26

saveurs-terroirs@orange.fr

www.saveurs-terroirs.fr

22 rue des Anémones - Westhalten

Horaires :

Mardi à Vendredi : 9h30 - 12h00 /

14h00 - 18h30

Samedi : 9h - 17h en continu

FEMMES ENTREPRENEURS

Esprit Nature, la zen attitude

« La passion de l'esthétique et le sens du toucher m'ont orientée vers les métiers du bien-être » raconte Aline Schlosser. En 2009, riche d'une expérience acquise dans le sud de la France, la jeune femme remonte en Alsace pour ouvrir à Buhl, son institut de beauté, Esprit Nature. Perfectionniste, soucieuse de diversifier sa gamme de prestations, la professionnelle se forme régulièrement « aux techniques de soins du monde et aux produits bio adaptés ». Esprit Nature est aussi une boutique proposant une large gamme de cosmétiques naturels et des thés ou tisanes



Aline, esthéticienne et conseillère en cosmétiques bio

d'agriculture biologique qu'Aline se fait un plaisir d'offrir en dégustation au terme d'un soin.

Esprit Nature, la boutique

A découvrir :

Cosmétiques de marques :
Cattier, Florame, Jonzac, Lavera,
Marilou Bio, Weleda, Acorelle,
Naturado, Gehwol, Aquatéa, Benecos,
Avril, Les Encens du monde.

Des thés et tisanes : Les Jardins de Gaïa

Lundi : 14h - 19h

Mardi, Jeudi, Vendredi : 10h - 18h en continu
Samedi : 9h - 14h / 14h - 16h sur RDV uniquement

facebook.com/institutespritnature



Contact : Aline Schlosser
03 89 26 12 73
espritnature@orange.fr
4 rue de la Gare - Buhl



Claire dans sa boutique aux couleurs sobres et paisibles.

Fleurs au parfum de Zeste

Claire Seguin personnalise des compositions florales ou des décorations de vitrines au rythme des saisons.

En 2014, la fleuriste rejoint sa mère à la direction de la boutique Zeste. « Ma démarche repose sur l'art et le respect de l'environnement, confie-t-elle, une évidence pour moi ».

Claire « travaille » la fleur et utilise des éléments issus de la nature : bois, laine, mousse... Elle réalise ainsi une très grande variété de compositions à la demande et pour toute occasion. Dans sa boutique, une atmosphère zen et harmonieuse, un cadre simple mais raffiné, on s'y sent bien.

Aux ateliers mensuels, les participants élaborent des arrangements floraux de saison ou liés à un événement. « En leur faisant découvrir des végétaux insolites ou en leur apportant un autre regard, j'apprends à mes clients à développer leur sens artistique » précise la jeune femme. Les décorations de vitrines réalisées chez les professionnels avec des accessoires et des matières végétales durables expriment tout son talent de créatrice.

Prochain atelier du 20 avril : Jeu de feuillages

Mardi à Vendredi 9h30 - 12h00 / 15h00 - 19h00
Samedi 9h30 - 18h30 en continu
Dimanche 9h30 - 12h30



Contact : Claire Seguin
03 89 49 03 94
info@boutique-zeste.fr
ZeSte - www.boutique-zeste.com
39b rue de la Vallée - Soultzmarkt

Ercogest, le sourire d'une experte

Corine Erdmann-Kern, expert-comptable à Soultz, accompagne les entreprises dans leur gestion financière et propose aux dirigeants un éventail de compétences.

Forte de 15 ans d'expérience, Corine crée son entreprise Ercogest à Ensisheim. En avril 2015, elle s'installe à Soultz : « Les bons contacts avec les entrepreneurs renforcent ma volonté de développer ce partenariat et de poursuivre dans cette voie » explique la jeune femme.

Experte dans tous les domaines de la comptabilité et de la fiscalité, spécialiste du conseil juridique et du traitement so-

cial, de la création d'entreprise, la professionnelle des comptes possède de précieuses qualités : un sourire spontané et jovial, une écoute active et une généreuse disponibilité. Sa bonne humeur naturelle « contribue à briser l'image de l'expert-comptable triste et austère », plaisante-t-elle. Ses clients apprécient avant tout cette chaleureuse approche et ses conseils avisés lors des entretiens personnalisés.

L'objectif d'Ercogest : demeurer un cabinet d'expertise comptable partenaire de sa clientèle.

Contact : Corine Erdmann Kern
03 89 74 15 82
accueil@ercogest.com
www.ercogest.com
Ercogest
51 rue Jean Jaurès - Soultz



Corine Erdmann Kern, une autre approche des chiffres

soultzGraphic'
imprimerie

A votre service depuis 1998 pour le PRO et le Particulier
Création • Impression traditionnelle et numérique • Copies service
Prise en charge de vos fichiers

14 rue Himmelreich • 68360 Soultz • 03 89 74 10 38

Edité par : Hopla / Evelyne Devaux - 48 rue Franklin 68100 Mulhouse
Responsable de la rédaction et de la publication : COM'pouss / Evelyne Devaux
141 rue Florival 68500 Buhl - 06 88 75 43 98 - evelyne.devaux@compouss.fr
Textes : Evelyne Devaux sauf mention contraire
Photos : Michel Kurst sauf mention contraire
Conception et réalisation : Evelyne Devaux
Distribution : Hopla / Evelyne Devaux
Impression : SoultzGraphic' - 14 rue Himmelreich - 68360 Soultz
Gratuit - Périodicité : Trimestriel - Journal financé par les entreprises participantes
Dépôt légal : à parution - ISSN : en cours - Tirage : 3000 exemplaires

com
pouss
cultive votre image