

RIXHEIM

## Une autre façon de se nourrir



Gabriel et Magali gèrent un nouveau magasin végan. PHOTO DNA

L'ouverture d'un magasin d'alimentation et de cosmétiques, il y a une quinzaine de jours à Rixheim, réjouira ceux qui ont adopté une philosophie "totale végane".

« Chez nous, il n'y a pas de viande, ni de poisson. Il n'y a pas non plus de lait de vache ou de chèvre, ni d'œufs, ni de miels, ni de colorants... » explique Gabriel Chatelat. Il a fallu deux bonnes années au gérant de Terre végane et à son épouse Magali pour trouver certes, le financement afin d'ouvrir leur premier magasin à Rixheim, mais aussi pour sélectionner avec soin les indispensables d'un garde-manger, du frigo et du congélateur.

Les ingrédients employés dans la confection des steaks végétariens, des pizzas, des fromages, des glaces, des chocolats et bien d'autres aliments sont des hachis végétaux, des céréales, des légumineuses (lentilles, soja, fèves, pois...), des noix, des graines, des épices, du seitan (fabriqué à base de protéine de blé), des fruits et du lait végétal (soja, amande, coco, noisette...). Pour rappel, le véganisme consiste à ne consommer aucun produit issu des animaux ou de leur exploitation, à ne pas porter de vêtements dont les matières premières proviennent des animaux et à rejeter tout ce qui a pu faire l'objet d'expériences sur des animaux.

## En libre-service

Vingt-quatre bacs permettent de se servir au poids. Entre les protéines de soja, le quinoa et les fruits secs, on trouve aussi des bons sans gélatine. Quant aux fruits et légumes, ils suivent le cours des saisons. La variété de produits permet donc de se nourrir sans transiger à ses convictions ou être en quelconque carence. « Nous avons testé quasiment tout ce que nous avons en vente » soulignent les jeunes commerçants. D'ici peu, un petit rayon de vins, de thés et de cafés devrait apparaître. Des produits d'entretien et de la cosmétique « non testés sur les animaux » complètent déjà l'offre.

J.N.

► Terre Vegane, 64 rue de l'Île Napoléon à Rixheim. Ouvert du lundi au samedi de 9 h à 19 h. Tél : 03 89 45 28 62 - Facebook.

SAUSHEIM Peinture et décoration Schmitt

## Des murs tout neufs

L'entreprise de peinture et de décoration André Schmitt fils a ouvert récemment une petite salle d'exposition à Sausheim. Une belle façon d'illustrer un savoir-faire transmis depuis de génération en génération et mis au goût du jour.

« Lorsque j'ai repris les rênes de l'entreprise, il y a tout juste vingt ans, je me suis dit qu'il fallait aller de l'avant. Je voulais sortir des sentiers battus en proposant de nouveaux matériaux, de nouvelles techniques » confie Christian Schmitt, diplômé de l'école du bâtiment de Felletin (Creuse). « Avec plus de trente décors à base d'enduits naturels, nous nous inscrivons dans le cadre du développement durable » ajoute le maître peintre-décorateur, patron de l'entreprise créée par son père, André, en 1965.

## Enduits naturels à 90 %

La nouvelle salle d'exposition offre - sur 100 mètres carrés de panneaux coulissants - un bel éventail de réalisations possibles avec des apprêts contenant de la chaux, des minéraux naturels et des poudres de marbre. En quête perpétuelle de nouveautés, Christian Schmitt s'est aussi bien spécialisé dans la décoration intérieure qu'extérieure. Murs patinés avec des peintures ou des glacis, de l'argile dans lequel on peut éventuellement ajouter de la paille pour un effet plus rustique ou du quartz pour une note plus



Christian Schmitt vient de réaliser un rêve : ouvrir une salle d'exposition à Sausheim. PHOTO DNA

contemporaine, papiers froissés utilisés comme revêtements à peindre, tadelakt poli au galet, matériaux de synthèse pour donner du relief aux façades, poudre de métal à tacher sur un meuble pour lui donner une seconde jeunesse : rien n'a plus de secret pour ce chef d'entreprise expérimenté. « Nous proposons aussi de l'éclairage incorporé dans les murs et les plafonds » ajoute celui qui a longtemps collaboré

avec un architecte d'intérieur.

## De père en fils

Conjointe-collaboratrice, Sabine épaula son époux au quotidien et pour tenir le stand, depuis une douzaine d'années, aux Journées d'Octobre de Mulhouse. Fort de son brevet de compagnon et de sa maîtrise, Jean Schmitt, 26 ans, travaille avec ses parents. « Son arrivée, avec de nouvelles idées, a été un facteur dynamisant et sti-

mulant » reconnaît son père. Actuellement, Christian Schmitt peut également compter sur Gérard, précieux collaborateur depuis plus de vingt ans et sur Théo, un jeune apprenti. ■

JUSTINE NALOUËI

► Peinture-décoration Schmitt, 2a rue Pierre Kuenemann à Sausheim. Ouvert uniquement sur rendez-vous. Tél : 03 89 56 44 29 ; www.peinture-schmitt-decoration.fr

PFASTATT Girardi immobilier

## Un accompagnement sur mesure



Philippe Girardi mise notamment sur l'excellente connaissance des secteurs sur lesquels il intervient avec son équipe. PHOTO DNA

Depuis quelque mois, l'enseigne Girardi immobilier est visible par tous en plein cœur de Pfastatt. Succès renforcé grâce à un accompagnement sur mesure.

« Notre objectif est d'implanter des agences partout où le marché connaît une expansion » explique Philippe Girardi. Le Bisontin d'origine, son frère Jean, et un de leurs amis, Yohan Hecht, ont démarré leur belle affaire en 2009. « Nous avons d'abord ouvert une agence à Besançon puis deux autres, en franchise, à Belfort et à Pfastatt » détaille Philippe.

## Une équipe soudée

A Pfastatt où l'agence vient de déménager pour le centre-ville, Philippe Girardi travaille en famille avec son épouse, Nathalie, quasi exclusivement en charge de la vente d'appartements, et leur fils, Anthony, commercial du côté des Trois Frontières. L'équipe est renforcée par Lyne, experte en location. Corinne et Myriam développent le Sundgau, le Florival et

la bande rhénane. Quant à Valérie, elle a pour mission d'accueillir les clients à l'agence. Si le bouche-à-oreille occupe une part centrale dans la réussite de l'entreprise qui projette les photographies des biens sur grand écran, le travail de prospection vise à soutenir les clients. L'agence propose en effet, un accompagnement en totale liberté avec le mandat de vente dit simple. Cela signifie que le vendeur peut solliciter plusieurs agents immobiliers en même temps. Il garde aussi la faculté de vendre lui-même son logement ou son terrain s'il en a l'opportunité (a contrario du mandat exclusif). A noter : une prime de 250 € est offerte aux clients Girardi immobilier lorsqu'ils parrainent un nouveau client.

J.N.

► Girardi immobilier, 17 rue de Richwiller à Pfastatt. Ouvert du lundi au vendredi de 9 h à 12 h et de 14 h à 19 h. Samedi sur rendez-vous. Tél : 03 89 48 26 27 ; www.girardi-immobilier.com

LUTTERBACH Boulangerie-pâtisserie-traiteur Gross

## Une nouvelle sélection de pains

Il connaît les ficelles de son métier depuis belle lurette pourtant, Emmanuel Gross continue de se perfectionner et d'envoyer ses équipes en formation. Dernièrement, Joël Schwalbach, Meilleur ouvrier de France (MOF) en boulangerie, a fait le trajet jusqu'à Lutterbach.

« LE MÉTIER ÉVOLUE AVEC LES ENVIES DE NOS CLIENTS » soutient Emmanuel Gross, patron depuis 1991 de la boulangerie-pâtisserie-traiteur qui porte son nom à Lutterbach. Pour ne jamais cesser de répondre aux modes de consommation, le chef d'entreprise « fier d'être artisan » et de travailler dans les règles de l'art, enchaîne les stages.

## Des recettes innovantes

Fin août, il a accueilli un formateur de l'institut national des boulangers-pâtisseries (INBP), Joël Schwalbach, qui n'est autre qu'un Meilleur ouvrier de France (2015) établi à Rohrbach-lès-Bitche en Moselle. Durant plusieurs jours, toute l'équipe lutterbachoise a appris de nouvelles recettes pour innover dans une gamme - déjà très large - de produits. Emmanuel Gross proposera en fin de semaine la tourte de seigle auvergnate. Un pain avec beau-



Emmanuel Gross (à droite) et Joël Schwalbach ont fait goûter de nouveaux pains aux clients. PHOTO DNA

coup de goût, à la croûte épaisse et à la conservation idéale, qui s'associe parfaitement aux poissons et au saumon fumé. A découvrir deux fois par semaine, le pain à la bière façonné avec des flocons de pommes de terre.

## Encore plus loin...

A marier avec les fromages et les viandes rouges. Également le pain aux fruits (figes, cerises, abricots, cranberries...) idéal au petit-déjeuner et au goûter. La

ciabatta trouvera sa place l'été prochain sur les rayons. La tarte au fromage blanc alsacienne ou lorraine : à chacun sa préférence puisque toutes les deux sont différentes... et délicieuses ! Nouveau aussi : le gâteau à la cannelle. Enfin, les viennoiseries deviendront encore plus gourmandes grâce à quelques astuces dévoilées par le MOF. Pour aller encore plus loin dans la démarche artisanale, Emmanuel Gross a décidé de torrifier

dorénavant dans son atelier les graines « pour libérer un maximum de saveurs » avant de les mélanger aux différentes farines. ■

JUSTINE NALOUËI

► Boulangerie Gross, 36 rue Aristide Briand à Lutterbach. Ouvert du mardi au vendredi de 5 h à 19 h, samedi de 5 h à 18 h et dimanche de 7 h à 12 h 30. Tél : 03 89 52 08 35 ; www.boulangerie-gross-lutterbach.fr