



© Yves Trotzler

Sur les hauteurs de Kaysersberg



© Yves Trotzler

TROIS QUESTIONS À CHRISTIANE ROTH

PRÉSIDENTE DE LA CCI
DE COLMAR ET DU CENTRE-ALSACE

Comment expliquez-vous que bon nombre de dirigeants rencontrent des difficultés à transmettre leur entreprise lors de leur départ en retraite ?

Avant, la transmission familiale était la norme. Aujourd'hui, la nouvelle génération n'a plus forcément l'envie ou l'ambition de reprendre les rênes de l'entreprise. Il n'est jamais facile de vendre à un tiers ce qu'on a mis des années à construire... L'attachement affectif que ressentent les dirigeants envers leur propre entreprise ne les pousse pas à préparer en amont leur succession. Par ailleurs, on relève un véritable problème d'inadéquation entre les offres de cession et le profil des repreneurs potentiels.

Quelles sont vos actions à ce niveau ?

Nous sommes aux côtés des cédants pour les sensibiliser à anticiper leur opération de cession, et les aider à vendre dans de bonnes conditions. Concrètement, dans le cadre d'entretiens individuels, nos conseillers de l'Espace Entreprendre leur permettent de définir précisément leur offre et de fixer le prix juste. Nous organisons chaque année le Salon Créer sa Boîte en Alsace qui aborde également l'aspect transmission. La prochaine édition aura lieu le 20 novembre prochain au Parc Expo de Colmar.

Comment provoquez-vous la rencontre entre repreneurs et cédants ?

Les CCI alsaciennes ont mis en place, il y a quelques années déjà, un outil performant appelé Opportunet. Ce site Internet - www.opportunet.net - est une bourse d'opportunités d'affaires qui permet de diffuser gratuitement des offres de cession d'entreprise. De plus, nos conseillers font un travail de rapprochement grâce à une base de repreneurs qualifiés. Nous favorisons ainsi par ces biais la rencontre entre cédants et repreneurs.

REPRENEURS

Rendez-vous à l'atelier « reprise » du 5 décembre



© Fotolia

Un atelier spécial « reprise d'entreprise » aura lieu le 5 décembre prochain, de 8h30 à 10h, à la CCI de Colmar et du Centre-Alsace, 1 place de la Gare. « Améliorer la performance de son entreprise cible », voici la thématique qu'abordera Sébastien Muff, Directeur du développement au sein du cabinet d'expertise comptable FIBA, lors de cet atelier. Pour en savoir plus sur la stratégie commerciale, la fidélisation de la clientèle et l'optimisation du patrimoine client, inscrivez-vous dès à présent. Dans la limite des places disponibles.

CONTACT CCI

Loïse Kossmann • 03 89 20 20 02
l.kossmann@colmar.cci.fr

BÂLE

Visite du salon IGEHO



© MCH Foire Suisse SA

La CCI de Colmar et du Centre-Alsace organise le mardi 26 novembre prochain la visite du Salon IGEHO à Bâle. Rendez-vous incontournable de l'hôtellerie et de la restauration du Rhin supérieur, le Salon IGEHO permet aux hôteliers et restaurateurs d'obtenir de nombreux contacts professionnels et de découvrir les nouvelles tendances et innovations dans le domaine. Le déplacement collectif est gratuit, et se déroulera en bus. Le rendez-vous est fixé mardi 26 novembre à 8h15 sur le parking visiteurs du Parc des Expositions de Colmar.

Inscriptions jusqu'au 19 novembre 2013
(dans la limite des places disponibles)

CONTACT CCI

Nathalie Zaric • 03 89 20 20 46 • n.zaric@colmar.cci.fr



© CCI de Colmar et du Centre-Alsace

LES MATINALES DE L'ENTREPRISE UNE CONFÉRENCE, UNE RENCONTRE, UN RÉSEAU

LA PROCHAINE MATINALE DE L'ENTREPRISE AURA LIEU LE JEUDI 28 NOVEMBRE DE 8H À 10H AU PÔLE FORMATION CCI À COLMAR. LE THÈME DE LA CONFÉRENCE : « IMAGINALSACE ET ENTREPRISE: CE QUE VOUS AVEZ TOUJOURS VOULU SAVOIR... », DONNE UN COUP DE PROJECTEUR À LA MARQUE ALSACE.

Participer aux Matinales, c'est rejoindre un réseau de décideurs, rencontrer de futurs partenaires, clients ou fournisseurs et s'informer sur des sujets concrets » éclaire Jean-Philippe Borrel, Responsable développement et organisateur des Matinales au Pôle Formation CCI Colmar. En effet, cette manifestation, selon la thématique sélectionnée, traite aussi bien de la cybercriminalité, du management que des facteurs clés de succès dans l'échec. Ces différentes thématiques suscitent

l'intérêt d'un public varié. L'objectif? Permettre aux décideurs alsaciens de se rencontrer, d'échanger et d'entretenir ainsi leur réseau, autour d'un petit-déjeuner convivial. Le 28 novembre, de 8h à 10h au Pôle Formation CCI de Colmar.

Faites partie vous aussi du réseau des Matinales: inscrivez-vous à la prochaine session.
Participation : 20 €

CONTACT CCI

Jean-Philippe Borrel • 03 89 20 22 34
jp.borrel@colmar.cci.fr • www.pole-formation-cci.fr

VOUS PRENDREZ BIEN UN PETIT « CHOCOLA'THÉ » ?

PERCHÉ SUR LES HAUTEURS DE LA VALLÉE DE KAYSERSBERG, LE SALON DE THÉ BIEN JUSTEMENT NOMMÉ « LE CHOCOLA'THÉ » VOUS OUVRE SES PORTES DEPUIS MAINTENANT UNE ANNÉE. UN VRAI PETIT ESPACE COCOONING POUR SE RETROUVER, ÉCHANGER OU TOUT SIMPLEMENT SE RÉCHAUFFER AUTOUR D'UN CHOCOLAT CHAUD PARFUMÉ.

Arrivé sur la place du marché à **Orbey**, notre regard est immédiatement attiré par ce salon de thé, unique dans la vallée de Kaysersberg. Il faut dire que « Le Chocola'thé » a comme un goût d'authenticité. Un mobilier entièrement en bois, des jeux pour enfants, divers magazines à consulter : on se sent comme à la maison, les gourmandises en plus. On découvre des saveurs originales telles que la tarte citron/avocat ou les brownies à la pâte de dattes. Et pour les petits creux de mi-journée, la maison confectionne des tartes salées, des courgettes farcies, des gratins de pommes de terre... toujours avec des produits de la vallée.

Tout un esprit

Rozenn et Agnès Malfroy - Camine, toutes deux co-gérantes du « Chocola'thé », misent sur le local. « Tout ou presque est fait dans la vallée » souligne Rozenn. « Nous sommes livrées chaque jour par les pâtisseries d'Orbey et de Lapoutroie » complète Agnès. Les deux jeunes femmes ont voulu dépasser l'aspect gustatif : le « Made in » Vallée de Kaysersberg se retrouve également dans leur offre culturelle. En effet, « Le Chocola'thé » organise régulièrement des lectures de contes, des expositions, des concerts acoustiques... L'objectif reste le même : mettre en lumière les artistes de la vallée. « On avait envie que nos clients découvrent la palette de talents qui rayonnent à quelques pas de chez eux » explique Agnès. Éducatrice spécialisée pour l'une, salariée dans une chambre d'hôtes pour l'autre, a priori rien ne destinait ces deux sœurs à se lancer dans l'aventure de la création d'entreprise.

Retour aux sources

Et pourtant, l'envie de changement, de monter une affaire « à soi » s'est révélée plus forte que tout, surtout après 10 années d'activité professionnelle. « On a reçu un soutien très fort de la part de la Mairie d'Orbey, de la DDT, de la CCI et de la PFIL : ce réseau d'experts nous a permis de démarrer dans de bonnes conditions » éclaire Rozenn. Ce qui change depuis qu'elles sont co-gérantes ? « Au quotidien, il est difficile de se détacher du salon du thé. Nos vies privées et professionnelles s'entremêlent mais c'est

ainsi qu'on a le sentiment d'être libres » souligne Agnès.

Mettre en valeur l'aspect social

Rozenn et Agnès ont toujours imaginé « Le Chocola'thé » comme un lieu convivial où les mères de famille viennent avec leurs enfants, où les retraités retrouvent un lien social, où jeunes et moins jeunes, touristes et locaux, célibataires et amoureux peuvent dialoguer en toute simplicité. « C'est tout d'abord pour mettre en valeur l'aspect social que nous avons ouvert cet établissement. Notre pari est aujourd'hui réussi car nous répondons à un véritable besoin dans la vallée » conclut Rozenn.

Le Chocola'thé • Rozenn et Agnès Malfroy-Camine
19, place du marché à Orbey • 03 89 72 54 31



© Yves Trobrier

AUX AMIS DE LA LAUCH

12 ANS DE SIMPLICITÉ
ET DE CONVIVIALITÉ

© Yves Trozler

« AUX AMIS DE LA LAUCH » À **COLMAR**, LES METS SE DÉGUSTENT EN TOUTE SIMPLICITÉ ET PAISIBLEMENT AU RYTHME DE LA NATURE ET DE LA LAUCH.

Situé au bord d'un étang à Colmar, le restaurant « Aux amis de la Lauch » est un endroit calme et convivial, où l'on se retrouve pour partager un repas en famille. La famille est d'ailleurs au cœur du restaurant. Chez les Heitzler, on trouve la mère Lucia en cuisine, sa fille à la pâtisserie, et ses deux fils en salle et au bar.

À la fin des années 60, « Aux Amis de la Lauch » était le lieu de rendez-vous de nombreux pêcheurs, où il était possible de prendre un verre.

Une cabane de pêcheur devenue restaurant

Avec les années, l'endroit a gagné en notoriété et la petite cabane de pêche est devenue un restaurant doté d'une capacité de 70 couverts. Repris par la famille Heitzler il y a maintenant 12 ans, Les Amis de la Lauch remporte toujours le même succès. « Je connaissais cet endroit depuis plus de 35 ans. Le restaurant possédait dès le départ un fort potentiel », explique Lucia Heitzler. Au fil des années, les heureux propriétaires

ont réalisé d'importants travaux de rafraîchissement. L'intérieur a été entièrement rénové, le sol de la terrasse a été redessiné et son mobilier, renouvelé. « C'est l'artiste-sculpteur Richard Agnel-Geissler qui a conçu et réalisé les chaises et les tables de la terrasse » précise Lucia.

La cuisine du bonheur

Chez les Heitzler, les produits frais et le « fait-maison » s'imposent dans les assiettes. Des entrées jusqu'aux desserts, Lucia concocte pour ses clients des mets délicats, mêlant cuisine française et régionale. On trouve à la carte aussi bien la fameuse « Marmite de la Lauch » aux trois poissons cuits à l'étouffée, que du sandre au Riesling rôti sur peau. Côté dessert, il est possible de déguster des timbales de fraises glace caramel, des dames blanches, ou des crèmes caramel, mais aussi des desserts alsaciens comme la mousse au kirch. Cet hiver, les amateurs de gibier pourront apprécier les terrines, les tourtes de civet de chevreuil ou autres médaillons de biche faits maison.

Une sélection soignée

Quant aux vins, il y a les classiques AOC, que l'on retrouve à la carte. Mais le petit plus du restaurant est sans doute les deux sélections hebdomadaires suggérées sur une ardoise à part. Ces dernières proviennent de petits producteurs et sont précieusement sélectionnées par Francisco, le fils aîné. « Nous proposons de bons vins et des plats de qualité, dotés d'une présentation soignée et d'un bon rapport qualité-prix. Mais nous souhaitons avant tout conserver notre simplicité », conclut Francisco Heitzler.

Les Amis de la Lauch
80, Chemin de la Lauch Werb à Colmar
03 89 41 88 32