

LES CONFITURES DU CLIMONT

« La vente en ligne nous a sauvés ! »

Les Confitures du Climont ont été récompensées l'an dernier par un Mercure d'Or dans le cadre du Challenge national du commerce et des services organisé chaque année par le réseau des CCI pour valoriser les commerçants les plus dynamiques.

ANRUPT/67

@confclimont
confclimont
confituresduclimont.com

En raison de la crise sanitaire, la cérémonie n'a pu avoir lieu au ministère de l'Économie, des Finances et de la Consommation comme prévu. Le trophée a donc été remis lors de l'assemblée générale des professionnels de la Vallée de la Bruche à Broque en septembre dernier. La confiterie a été distinguée dans la catégorie « e-commerce ». Nous avons ouvert notre premier site en 2008 et commencé à vendre en ligne dès 2010. C'était indispensable car une bonne moitié de nos clients sont des touristes qui souhaitent continuer à acheter nos produits lorsqu'ils sont de retour chez eux. C'est aussi une manière de capter une clientèle plus jeune », observe Perrine Krencker-Hilberer qui dirige l'entreprise avec son mari Frédéric. Si les ventes en ligne n'ont représenté que 10 % du chiffre d'affaires en 2019, elles ont atteint 27 % en 2020 en raison du confinement. « Ce sont les clients qui nous ont sauvés l'an dernier en permettant



Les confitures sont fabriquées uniquement avec des fruits et du sucre. Ni pectine, ni acide citrique, ni aucun autre gélifiant ou conservateur n'est utilisé.

de limiter le recul à 11 % au lieu de 27 % », note Perrine, fille de Fabrice Krencker, fondateur de l'entreprise en 1985. Pour encourager les achats sur le site, des services complémentaires sont proposés : personnalisation des étiquettes pour un événement d'entreprise ou familial, click and collect, e-cartes confitures et plus récemment une formule d'abonnement. « Nous proposons également des coffrets cadeaux, notamment un calendrier de l'Avent qui rencontre un franc succès », remarque Perrine. Elle assure elle-même la mise à jour du site,

anime les pages Facebook et Instagram et veille à s'informer de toutes les évolutions en matière numérique.

La Crufture : confiture sans cuisson

Si les confitures de framboises épépinées, de myrtilles sauvages, d'églantines et de fraises font toujours partie des best-sellers, l'atelier invente régulièrement des nouvelles recettes. Dernière en date : le Mojito à base de citron vert, rhum, menthe, sucre de canne et une pointe de pomme pour adoucir l'ensemble. Mais l'innovation majeure est

sans conteste la Crufture ! Une invention (brevetée) de Fabrice Krencker, « meilleur confiturier de France en 2010 », qui permet de produire de la confiture sans cuisson ! « L'eau contenue dans les fruits est évaporée en les séchant au vent et au soleil, plutôt qu'en les faisant cuire. Ce qui permet de mieux préserver leur goût et leurs qualités nutritionnelles », explique sa fille. Une recette écologique puisqu'elle ne nécessite ni gaz, ni électricité et que la vente se fait en urac uniquement l'été. Circuits courts obligent, l'entreprise privilégie l'approvisionnement en baies sauvages auprès de cueilleurs locaux. Les fruits de culture viennent surtout de la plaine d'Alsace et de Lorraine et le sucre d'Erstein. Tout un savoir-faire traditionnel à découvrir sur place lors des visites organisées toute l'année. » PH.

Les Confitures du Climont
14 route du Climont - La Salscée à Ranrupt • 03 88 97 72 01



CONTACT CCI → Direction Commerce
Stéphane Moser • 08 88 75 24 86
s.moser@alsace.cci.fr

HÔTEL PAUL & PIA

Comme en famille chez Paul & Pia

Après Les Haras, Le Grand Hôtel Bristol et le BOMA, le groupe Sogeho surprend à nouveau en lançant le concept d'home-hotel. C'est l'ancien hôtel Kyriad, situé en face de la gare de Colmar, qui a servi de lieu d'expérimentation. Les concepteurs ont repris et métamorphosé le site en maison-hôtel familiale.

COLMAR

@PaulPiaHotel
paul_pia_hotel
paul-pia-hotel.com

Il passe de salon d'aéroport en salle de réunion et de restaurant en chambre d'hôtel. À l'instar du businessman incarné par Georges Clooney dans « Up in the Air » (2009), l'homme d'affaires a mis sa vie privée entre parenthèses. L'hôtel Paul & Pia est né de ce constat. « Nous avons voulu lutter contre la solitude du voyageur d'affaires », explique Stéphanie Scharf, directrice Concept & Innovation du groupe Sogeho. L'entreprise lance, en août 2020, le premier home-hotel, une maison où « tout le monde fait partie de la même famille ». Comment s'y prend-on pour métamorphoser l'hôtel Kyriad en maison chaleureuse ? Tout d'abord, en créant des lieux de vie partagés. C'est la décoratrice Nathalie Schmitt du cabinet Les Créageurs qui relève le défi, en étroite collaboration avec les concepteurs. Elle place la réception au beau milieu du salon, crée une grande



L'esprit « Auberge espagnole » propice au partage d'expériences

cuisine ouverte où les clients peuvent se servir, une salle de jeux et une bibliothèque où les hôtes prennent et déposent des livres.

Un lieu à souvenirs

Pour fonder un foyer, il faut aussi des parents. Les concepteurs ont imaginé Paul et Pia, un Français et une Chilienne qui réunissent leurs goûts et leurs cultures, le couple virtuel qui habite les lieux. La cuisine ouverte propose un mariage harmonieux de plats chiliens et de vins alsaciens. Dans une famille, il faut des règles. Chez

Paul & Pia, chacun doit prendre soin de la planète, respecter la maison et faire preuve d'autonomie. Après une journée effrénée, le voyageur d'affaires peut enfin ralentir. Il se réchauffe un plat dans le four à micro-ondes et se met à table avec un couple de retraités. Après le repas, il trie ses cannettes, son verre et ses cartons. Il se sert un café dans la cuisine et va se détendre autour d'un babyfoot avec des ados. Brasser les publics et les générations, c'est la clef pour éviter l'isolement. L'hôtel accueille des voyageurs d'affaires,

mais aussi une clientèle touristique et familiale. Ce n'est pas Georges Clooney, mais Romain Duris qui a inspiré la conceptrice. « Nous sommes marqués par « L'Auberge espagnole », explique Stéphanie Scharf, avec son mari Jean-Pascal Scharf, a imaginé un lieu propice à la création de beaux souvenirs. Comme dans une auberge, les hôtes partagent des expériences mémorables, mais la comparaison s'arrête là. Classé 3 étoiles, Paul & Pia reste un véritable hôtel, équipé de 41 chambres individuelles. Les petits budgets opteront pour les classiques Holà. Pour seulement 10 € supplémentaires, les autres pourront s'offrir les supérieures Gracias. » L.A.

Hôtel Paul & Pia
1 rue de la gare à Colmar
03 89 41 34 80
hola@paul-pia-hotel.com



→ Accompagnement du groupe Sogeho dans son développement commercial

Direction Hôtellerie-Restauration/Tourisme
Nathalie Schneider • 03 88 75 28 86
n.schneider@alsace.cci.fr