

COLMAR Audrey de Nardis va ouvrir Day by Day à la place de la droguerie Pfohl

L'épicerie du vrac

Après avoir consacré près de dix ans à l'expertise comptable, Audrey de Nardis a décidé de sauter le pas. Day by Day - Mon épicerie en vrac - devrait ouvrir à la fin du mois dans une partie des locaux laissés vacants depuis la fermeture, en septembre 2011, de la Maison Pfohl, rue Vauban.

C'est « l'épicerie du placard » ! Audrey de Nardis a déjà installé ses bocaliers et ses bonbonnes appelés à recevoir huile, vinaigre, vin de Cahors, biscuits apéritif, farine, légumes et fruits secs, céréales pour petit-déjeuner, pâte à tartiner, thé, une quinzaine de riz différents, diverses variétés de sucre dont du sucre de coco. Toute une variété d'épices embaumera les lieux : du myrte citronné à la noix de muscade en passant par la fleur de sel aux épices grillées.

La fin de l'emballage superflu

Le coin hygiène propose de la lessive, de l'assouplissant, du vinaigre blanc... Munis de leurs boîtes alimentaires et de leurs bouteilles, les clients se servent eux-mêmes selon la quantité voulue. La tare est effectuée en caisse. « Je peux aussi fournir des bocaux ou des sachets en papier kraft. » Pour Audrey de Nardis, c'est la fin de l'emballage superflu et du gaspillage alimentaire.

« Mon idée était d'ouvrir un commerce de proximité alimentaire en centre-ville. J'ai signé un contrat de franchise avec l'épicerie du vrac Day by Day. Il y en a une quarantaine en France dont une à Strasbourg ». Basé à Versailles, le réseau français a été



De droite à gauche : Audrey de Nardis, la gérante du nouveau magasin, Eric Pfohl, le propriétaire et Philippe Leuzy, agent commercial immobilier chez Franck Berna. PHOTO DNA - NICOLAS PINOT

créé en 2011.

Chez la jeune femme, un tiers des produits est bio, mais 60 % d'entre eux sont d'origine française et même

régionale comme les pâtes Grand-mère, le café Sati et la farine du Moulin des Moines. « Je préfère privilégier la production locale car le bio

n'est pas forcément d'ici. »

Résidant dans la vallée de Munster, Audrey est diplômée d'expertise comptable. « J'ai voulu passer du côté

de la gestion d'entreprise plutôt que de conseiller. Cette épicerie de quartier est plus en rapport avec mon mode de pensée. » En 2017, elle

cherchait un commerce à Colmar. « Une amie connaissait la franchise. Sur Internet, j'ai vu qu'elle souhaitait s'implanter à Colmar. » La jeune femme s'est formée durant une semaine au siège de l'entreprise, puis s'est immergée dans le quotidien du magasin Day by Day de Dijon, huit jours également et dans celui de Strasbourg, deux journées durant. « Je me suis aussi adressée à Initiative Colmar centre-Alsace pour pouvoir bénéficier d'un prêt d'honneur et d'un partenariat. »

Pour accueillir sa clientèle, elle a entièrement fait rénover les locaux. Eric Pfohl, le propriétaire des lieux, est ravi de voir le magasin créé par ses parents trouver une nouvelle destination. « Avec Audrey, on a bien bossé. » La façade a été repeinte, les sols, le plafond, l'électricité, le chauffage, l'alimentation en eau... Tout est neuf dans cet espace de vente de 62 m² disposant de 22 m² de réserve.

Au printemps prochain, la trentenaire songe à ajouter à son panel de produits secs des fruits et légumes bio. ■

Michelle FREUDENREICH

► Day by Day, 39, rue Vauban, Colmar - Ouvert du mardi au vendredi, de 10 h à 13 h et de 15 h à 18 h 30. Le samedi, de 10 h à 13 h et de 15 h à 18 h - Fermeture jeudi après-midi - Page Facebook Audrey de day by day Colmar - daybydaycolmar@gmail.com - www.daybyday-shop.com

Restaurant Sahmeran, rue Golbéry

Sublime porte de l'Orient



Au centre, Gül et Adem Tilkici, entourés de l'équipe du Sahmeran. PHOTO DNA

Entièrement rénové et réaménagé pendant le printemps, le restaurant de spécialités turques Sahmeran s'est agrandi, avec un décor qui évoque plusieurs ambiances, de la plus traditionnelle à la plus moderne, tout en gardant un esprit oriental.

EN 2014, LORSQUE GÜL ET ADEM

TILKICI REPRENENT l'établissement, ils ne s'attendaient peut-être pas à rencontrer un tel succès, qui les encourage quatre ans plus tard à agrandir et remodeler totalement le restaurant. Un garage est intégré et agrandit la salle, son portail est transformé en baie vitrée pour laisser entrer plus de lumière, dans ce lieu déjà illuminé par la chaleur de l'accueil. « Avant d'être un client, c'est un invité. Si l'accueil laisse à

désirer, ça ne donne pas envie de rester », déclare Gül qui lorsqu'elle vous accueille, ne vous invite pas dans son restaurant, mais à faire partie de la famille.

Sahmeran, est un personnage de la mythologie anatolienne, représenté par une tête de femme et un corps de serpent dont la queue se termine par une tête de serpent couronnée, et qui possède le pouvoir de guérison. Le serpent devient ensuite le symbole de la pharmacie et de la médecine. « Quand on mange bien, on est en bonne santé » proclame Gül. « On travaille avec des produits frais et de qualité, la viande est achetée tous les jours, nous n'utilisons pas de produits surgelés ». Adem son mari, boucher de métier, est aux fourneaux. Tombé amoureux d'une Colmarienne lors d'un séjour, Hamza Çan, un cuisinier distingué par des prix en Turquie, est

à ses côtés. « J'étais d'abord infirmier mais il y avait beaucoup de cuisiniers dans ma famille. J'adorais trop ça alors j'ai changé de métier ». Jusqu'à devenir un chef reconnu dans son pays.

Lorsque l'on pousse la porte du Sahmeran, on pénètre un peu par la Sublime porte. L'établissement propose une cuisine traditionnelle variée, inspirée des spécialités régionales turques. Un choix de grillades fort prisées par les Turcs, un plat traditionnel ottoman ou, au dessert, l'incroyable künefe, tout est fait maison. On retrouve dans les assiettes la générosité de l'accueil, et le plaisir des goûts rapproche des voluptés de l'Orient tout en gardant ses mystères. ■

JO.K

► Restaurant Sahmeran, 4 a, rue Golbéry à Colmar ☎ 09 53 15 07 22 - Fermé le lundi et le dimanche midi.

HORBOURG-WIHR Arts textiles

A vos aiguilles !

Patricia Finance a une passion pour les « arts textiles » et particulièrement le tricot.

L'ENVIE DE TRICOTER LUI EST VENU JEUNE, peut-être d'une

man qui maniait les aiguilles avec dextérité. De son premier pull tricoté à l'adolescence jusqu'à ce jour, elle n'a cessé d'apprendre. C'est dans une librairie de Dublin, il y a 30 ans qu'elle s'est plongée dans le monde de la couleur en découvrant des ouvrages de Kaffe Fassett (artiste connu pour ses dessins colorés dans le tricot, le patchwork,...). Depuis lors, elle a complété sa bibliothèque et testé d'autres manières de tricoter en s'inspirant des techniques nordiques de construction. Et puis il y a eu ces voyages dans les pays nordiques mais aussi en Inde qui lui ont fait entrevoir des possibilités de création inimaginables. Elle a rencontré des brodeuses dans le Gujarat, à Calcutta,... dont les ouvrages relèvent de l'art.

« Lectures, voyages, rencontres, partages... L'inspiration est partout. Elle me pousse à découvrir, à créer, à parfaire, toujours et encore ». Alors elle crée, se perfectionne et choisit de partager cette passion. Parce que dans le domaine du tricot, la France accuse un retard certain. Et ce constat concerne les matières comme les techniques. Forte des découvertes de ce qui se fait ailleurs, Patricia s'en inspire et souhaite en faire profiter d'autres passionnés du maniement des aiguilles. Elle se propose également de faire découvrir les bases



Patricia Finance dans son univers de couleurs. PHOTO DNA

du tricot à toutes les personnes qui auraient envie de se lancer. Sur le site internet qu'elle a créé, elle vend des kits de tricot pour faire des bonnets, des mitaines, des snoods...

On y trouve également toutes sortes d'ateliers de tricot, 2 heures (tricot libre, débutants, bordure et encolure,...), ½ journée (chaussettes,

jacquard,...), une journée (mitaines Gudrun, moufles baltes...). Sans compter les ateliers de 2 heures réservés à la broderie. Tout ceci se passe au N° 27 de la Grand'rue, à Horbourg-Wihr. ■

► Pour plus de renseignement ☎ 09 53 88 34 00 ou sur le site <http://www.keitostudio.fr>