

## LA PAGE CONSO

SÉLESTAT Insolite

# Quand la pub lui monte au nez

Jeune entreprise familiale et innovante, la société Publi-Pocket, installée à Sélestat, est prête à mettre la publicité au fond de votre poche, et plus si affinité...

Le monde du rock'n'roll Sélestadien connaît bien son sourire enjôleur et sa bonne humeur communicative. Yann Ferry a un passé actif et engagé dans le milieu des musiques actuelles depuis plus de quinze ans et il gère, depuis deux ans, pour le compte de l'association Zone 51, les locaux de répétitions du Caméléon.

si avec cette idée typiquement nipponne de pub sur des étuis de mouchoirs » raconte Yann Ferry.

**« Personne, avant nous, n'avait pensé à en déposer le principe en France »**

**« Comme dirait Lao Tseu... »**

« Comme dirait Lao Tseu, la vie est faite de surprises, de rencontres, de mouvements et d'idées. J'ai quitté Sélestat en 2001 pour le Japon où une société travaillant dans la communication pour la préparation de la coupe du monde de football avait besoin d'un Français dans son équipe s'y connaissant un peu en technique son. J'y suis resté 12 ans. J'y ai trouvé l'amour et j'y suis devenu papa, ce sont les événements de Fukushima qui nous ont fait rentrer en Europe. Mais en plus de toute ma famille, je suis rentré aus-

Au pays du soleil levant, la fin de la route du papier, la culture fait que le rapport entre les mucosités nasales et la publicité ne font qu'un depuis les années soixante. « C'est un concept tout simple et si évident, que personne, avant nous, n'avait pensé à en déposer le principe, ici en France, pour en occidentaliser l'idée. Avec mon demi-frère Baptiste Meyer et mon épouse Hitomi, nous avons passé de longues journées et soirées en séance de brainstorming pour réaliser nos premiers produits et adapter à la mode européenne le principe de publicité sur des étuis de mouchoirs en papier, que nous avons baptisé : des étuis de courtoisie ». Aujourd'hui, les premiers contrats commencent à arri-



Yann Ferry, président de la SAS Public Pocket et quelques échantillons des produits proposés par la petite entreprise familiale. DOCUMENT REMIS

ver, avec des banques mais aussi avec l'hôtellerie de luxe, qui a bien compris l'intérêt de faire voyager son image dans la poche de ses clients. « Je souhaite réellement et

avant tout garder un esprit familial à cette aventure ; Hitomi réalise les plaquettes publicitaires glissées dans les étuis de 3 à 5 mouchoirs. Baptiste s'occupe de toute la partie démarchage et recherche de clients. Je préside l'entreprise en visant également le développement d'autres entreprises locales, pour la fabrication des étuis notamment, ou la mise en œuvre du produit final (Pub + mouchoirs + étuis) confiés à l'Esat de la Ganzau, à Strasbourg ».

**« Garder un esprit familial »**

« C'est vraiment l'idée d'un support publicitaire qui voyage et qui passe de main en main, à moindre coût et qui est utile, voir indispensable. On est loin de la publicité virtuelle du web, d'un monde dématérialisé qui importune et fatigue l'utilisateur. J'aime et j'ai confiance dans notre produit. Il est humain », ponctue le jeune entrepreneur, la goutte au nez et la larme à l'œil. ■

M.L.

**SÉLESTAT** La pizzeria Agapizza à nouveau ouverte  
Des pizzas cuites à point



Une pizza qui ne demande qu'à être dévorée... PHOTO DNA

Après plusieurs mois d'inactivité en raison de l'incendie de l'immeuble dans lequel se trouve la pizzeria, en août dernier, et malgré des locaux qui restent encore partiellement en cours de rénovation, le patron de ce commerce de pizzas à emporter ou à livrer a remis son four en fonctionnement...

**Vendredi et samedi, c'est paella**

Pâte à pizza maison, que des produits frais et beaucoup de savoir-faire vous fera découvrir une appétissante gamme de pizzas de quarante centimètres de diamètre préparées dans la tradition de l'art et qui a déjà fait de nombreux adeptes. Qu'elles soient savoyardes, paysannes ou volcaniques, ce sont une vingtaine de compositions qui vous sont proposées.

Les tartes flambées ne sont pas en reste et n'ont pas été oubliées. Une belle variété de pizzas et tartes flambées sucrées ou pommes, bananes et crème chocolatée est également proposée. C'est enfin une gamme de pâtes, sandwiches, salades accomodées de différentes façons, ainsi que des spécialités espagnoles qui ne demandent qu'à être dégustés. La cerise sur le gâteau, les vendredis et samedis le chef vous propose sa fameuse paella à partir de deux personnes. Un service menu étudiant à emporter à midi est proposé à petit prix. \$

M.L.

► Ouvert du lundi au samedi de 11h à 14h et de 18h à 21h. Fermeture le jeudi soir et dimanche midi et soir. 21 rue Bornert à Sélestat

**EBERSHEIM** Une nouvelle boulangerie dans le village

## Une quatrième ouverture pour Marcel Kientz

Depuis l'incendie de la boulangerie d'Ebersheim, en 2010, un projet était en gestation et a vu le jour la semaine dernière, avec l'ouverture d'une superette à Ebersheim.

Après avoir été finaliste au concours des meilleurs ouvriers de France, c'est en 1980 que Marcel a ouvert sa première boulangerie à Sélestat. En 2000, il a repris la boulangerie de son frère, avant d'ouvrir le fournil de Marcel Kientz à Sélestat en 2007. En 2014, une sélection pour l'émission « la meilleure boulangerie de France » sur M6 et dont son établissement fût un des plus plébiscités du public, lui a valu et à toute sa famille, une reconnaissance incontestable de son savoir.

**Un tarif spécial associations**

Aujourd'hui ce sont 270 m<sup>2</sup> de surface totale dont 200 de superficie de vente qui ont été aménagés et sont à la disposition des habitants de la commune, certainement satisfaits de retrouver un magasin de proximité au centre de leur village.



Marcel & Marcel, père et fils. Une nouvelle étape pour la famille Kientz avec le petit dernier lors de l'ouverture de la superette. PHOTO DNA

D'importants investissements matériels ont été réalisés avec entre autres la construction de deux chambres froides dont une positive et l'autre négative pour la congélation, de deux fours et d'autre part l'entière climatisation des locaux. Que cela soit des fruits et légumes, de l'épicerie, du surgelé, de la boucherie/charcuterie en passant par les fromages et la crèmerie, on peut y trouver tous les produits de base ali-

mentaires où les produits locaux et régionaux seront mis en avant, et bien sûr sans oublier la boulangerie qui reste un des secteurs privilégiés du magasin.

Une grande nouveauté pour la fabrication du pain, et que confie Marcel Kientz : « la pâte est fabriquée au fournil à Sélestat et est préparée, divisée et cuite dans notre laboratoire à Ebersheim grâce à un nouveau concept que nous avons mis en place ».

Pour se démarquer, une politique de premier prix discount a été concoctée. Autre innovation proposée à toutes les associations environnantes, c'est la fourniture de produits et boissons à des prix défiant toute concurrence. Trois personnes sont employées dans le magasin. La superette est ouverte du lundi au samedi de 6h à 12h et de 15h à 19h, ainsi que le dimanche matin de 7h à 12h. ■

M.L.