

COMMERCE

La boucherie Hertzog bientôt bicentenaire

La boucherie-charcuterie Hertzog fête ses 195 ans cette année. Créée à Héisingue, où sont toujours implantés l'un des magasins et l'atelier de production, l'entreprise rayonne sur tout le Sud Alsace avec des succursales à Saint-Louis, Huningue, Altkirch et Vieux-Ferrette. Une belle saga familiale que la gérante actuelle, Véronique Ott-Hertzog, espère voir perdurer.

Sébastien Spitaleri

On a beau chercher, mais dans le secteur des Trois frontières, des entreprises presque bicentennaires, il n'y en a pas des masses... La boucherie Hertzog, qui a vu le jour à Héisingue il y a 195 ans, peut se targuer d'en faire bientôt partie. C'est en effet en 1822 que Louis Hertzog ouvre une boucherie en son nom propre à Héisingue. Le début d'une longue saga, l'affaire se transmettant ensuite de père en fils : Georges, Laurent, Victor et André prennent le relais jusqu'en 1993, année lors de laquelle... une femme reprend le flambeau pour la première fois.

Une touche féminine depuis 1993

Il s'agit de la fille d'André, Véronique Ott-Hertzog, qui dirige la société familiale encore aujourd'hui. « Comme Obélix, je suis tombée dans le chaudron quand j'étais pe-

Ciel, ma boucherie !

La belle saga familiale a bien failli s'arrêter au début des années soixante, lorsque Victor a décidé de passer la main. Son troisième fils, André, se destinait plutôt à l'aviation, mais il a quand même repris le flambeau. C'est finalement l'une des filles d'André, Francine, qui a réalisé le rêve de son père puisqu'elle est aujourd'hui pilote de ligne.



Une partie de l'équipe de la boucherie Hertzog. De gauche à droite : Nicolas Neff, responsable du magasin de Héisingue, Michel Marck, responsable de la fabrication, Sophie Ruf, responsable traiteur, Véronique Ott-Hertzog, directrice de l'entreprise, Sandra Boulay, co-responsable du magasin de Héisingue, Bertrand Ott, responsable du magasin de Saint-Louis, et Jean-Louis Girard, responsable du magasin de Huningue.

Photo L'Alsace/S.Sp.

tite, explique-t-elle. Je savais où je mettais les pieds, ça ne me faisait pas peur, même si j'ai dû faire face à quelques remarques au début. Quand une femme arrive dans ce métier-là, elle doit plus faire ses preuves qu'un homme. »

Aujourd'hui, la pétillante chef d'entreprise dirige la boucherie

Hertzog d'une main de fer dans un gant de velours. Elle a su bien s'entourer pour mener à bien les différents projets et faire évoluer la société au fil du temps. Véronique Ott-Hertzog s'est notamment attelée, dès son arrivée, à développer la partie traiteur, un service dans lequel l'entreprise s'est spécialisée ces dernières années.

La boucherie Hertzog a également poursuivi sa belle croissance dans les années 2000, avec l'ouverture de deux nouvelles succursales dans le Sundgau, à Altkirch et Vieux-Ferrette. De rénovations en agrandissements, l'enseigne a su sans cesse s'adapter pour rester sur le devant de la scène. Certainement la recette de son succès et de

sa longévité. L'année 2010 aura d'ailleurs été sans conteste celle de la reconnaissance pour l'entreprise, puisque Véronique Ott-Hertzog est désignée « Madame artisanat » par la Chambre de métiers d'Alsace - « C'est la reconnaissance de la réussite d'une femme dans un métier d'hommes » - la boucherie recevant également cette même année le Trophée de l'économie, décerné par la Chambre de commerce et d'industrie.

Un nouvel atelier

Chez Hertzog, la qualité n'est pas un vain mot et on le prouve en investissant dans des infrastructures modernes. L'an dernier, l'atelier de production a entièrement été refait, un étage étant créé pour abriter les bureaux, une salle de réunion, des vestiaires et un réfectoire, ce qui a permis d'augmenter la surface totale de la partie production. Mais l'entreprise ne se repose pas sur ses acquis, d'autres projets étant définis d'ici le bicentenaire. « On va remettre notre site internet à jour et même si on ne souhaite pas forcément ouvrir un nouveau point de vente, on aimerait proposer nos produits dans un périmètre plus large et développer davantage notre activité traiteur », souligne la directrice. Dans cette optique, un nouveau cuisinier vient d'ailleurs d'être embauché.

L'entreprise compte à ce jour 48 salariés, dont cinq apprentis, et affichait un chiffre d'affaires global de 3 650 000 € HT en 2016.

Les dates clés



André Hertzog, gérant de la boucherie en 1952. DR

- **1822** : le 6 novembre, Louis Hertzog épouse Anne-Marie Jordan, charcutière. Il reprend dans la foulée la boucherie de son beau-père et l'exploite dès lors sous son propre nom.
- **1932** : Victor Hertzog ouvre une succursale à Saint-Louis.
- **1962** : création d'un atelier de production dans la cour de la boucherie à Héisingue.
- **1975** : acquisition de l'ancienne boucherie Vollmer à Huningue.
- **1981** : ouverture d'un point de vente à Sierentz (fermé en 2000 suite à une agression).
- **1993** : Véronique Ott-Hertzog est la première femme à prendre les rênes de l'entreprise.
- **2005** : rénovation de l'atelier de production (une autre rénovation suivra en 2016).
- **2007** : ouverture de deux nouveaux points de vente à Altkirch et Vieux-Ferrette.



Le magasin de Héisingue en 1920 (sur la gauche). La boucherie occupait alors une annexe du restaurant Au bœuf noir. DR



La boucherie héisinguaise en 1932. De gauche à droite : Clémence Wirth, Maria Hertzog (épouse de Victor, le gérant de l'époque) et Jeanne Hartmann. DR



Victor Hertzog au marché de Saint-Louis, au début des années trente. DR

BARTENHEIM

Étoiles de Noël à partir de lundi

Arcoba, l'association qui regroupe les commerçants de Bartenheim, propose une opération Étoiles de Noël. « Nous soutenons les Noëlés, bien sûr, explique le président Olivier Boule, en offrant des chèques cadeaux de la fédération Reg'Yo. Mais nous avons aussi notre propre opération commerciale. »

Ces Étoiles de Noël démarrent le lundi 4 décembre et sont organisées jusqu'au samedi 30 décembre. « Nous avons plus de 3500 € de lots à gagner. Dont un vélo électrique, un week-end pour quatre personnes à Europapark, tout compris. » Sans oublier quatre soirées au Paradis des sources, des entrées à Europapark et les chèques cadeau Reg'Yo.

Une quinzaine de commerçants

et artisans participent à l'opération, un nombre stable. Ils sont repérables à l'affiche des Étoiles de Noël en vitrine. Le principe est simple : c'est un ticket à remplir à chaque achat. « En moyenne, nous en avons collecté 15 000 par an. »

Petit changement dans l'organisation des Étoiles de Noël : pour les précédentes éditions, il s'agissait pour chaque ticket d'un numéro. Avec le risque que certains participants ne se rendent pas compte qu'ils ont gagné. Un certain nombre de lots ne trouvaient pas preneur... « Du coup, cette fois, nous prenons les noms et les coordonnées de nos clients », indique Olivier Boule. Avantage : « Cela permettra de connaître mieux notre clientèle et d'où elle vient. »

ENSEIGNE

Aux 3 Lys, bien plus qu'une boulangerie

Depuis plus de deux ans, les locaux du 20 rue Abbattu à Huningue, qui abritaient une boulangerie-pâtisserie-salon de thé étaient vacants. Il y a quelques jours, Lætitia Grimm leur a redonné vie, en ouvrant son commerce.

Entourée d'une équipe de deux vendeuses, elle a voulu préserver l'âme du lieu et « son côté rétro au niveau de la déco », tout en amenant un coup de neuf et en y ajoutant sa touche personnelle. La boulangerie, baptisée Aux 3 Lys, se démarque grâce à la diversité des produits qu'elle propose. Des sandwiches et quelques produits traiteur viennent en complément d'un rayon pâtisserie très bien fourni.

Du côté des viennoiseries, beaucoup de choix également, no-



Lætitia Grimm (à gauche), la gérante, et Aurélie, l'une des deux vendeuses, au sein de la boulangerie Aux 3 Lys, qui a ouvert le 16 novembre dernier, au 20 rue Abbattu à Huningue. Photo L'Alsace/Sébastien Spitaleri

tamment trois sortes de mannas façonnés à la main (c'est de saison !). Un bel espace chocolat et confiserie (marons glacés, pâtes de fruits, florentins) complète l'offre, sachant que la gérante envisage d'étendre sa gamme de pains et d'ouvrir, dans les semaines à venir, un salon de thé. Des bûches pâtisseries seront également proposées pour les fêtes de fin d'année. Bref, tout ce qu'il faut pour se régaler...

S.Sp.

Y ALLER 20 rue Abbattu à Huningue. Ouvert le lundi, mardi, jeudi et vendredi de 4 h 30 à 19 h, le mercredi de 4 h 30 à 12 h 30, le samedi de 6 h à 15 h et le dimanche de 7 h à 12 h. Tél. : 03.89.67.91.22 ; courriel : boulangerie3lys@gmail.com