

DANNEMARIE Entreprise

La fin d’une époque pour les Berbett

C’est une page vieille de 135 ans qui se tourne dans l’histoire économique de Dannemarie : les Berbett cèdent leur activité de menuiserie/pompes funèbres, la fin d’une véritable saga familiale.

Dans l’atelier de menuiserie, les machines se sont tues, la sciure est retombée : Jacques est le dernier des Berbett à travailler le bois à Dannemarie. Son activité est reprise par une autre affaire familiale de menuiserie/pompes funèbres, les établissements Bitsch, de Burnhaupt, qui perpétueront l’esprit humain de l’entreprise. Jacky goûte désormais aux joies d’une retraite bien méritée.

Quatre générations depuis 1884

Jacques est issu d’une longue lignée de menuisiers. Son arrière-grand-père, Jean Berbett (1855-1941), est le premier à écrire cette histoire en s’installant à Dannemarie en 1884. Il est alors charpentier et menuisier. C’est à cette époque qu’il réalise l’escalier à vis qui permet encore de nos jours de monter à la tribune de l’orgue Callinet, à l’église Saint-Léonard de Dannemarie. Son fils, Achille Berbett (1882-1950), obtient son brevet de maîtrise en 1902 comme charpentier et maçon ; il construit au 36, rue de Belfort la maison familiale où habite toujours Lottie, dernier de ses enfants en vie. Un atelier de menuiserie est accolé à la maison d’habitation. Dès cette période, comme dans tous les villages, le menuisier fabrique les cercueils et réalise les mises en bière, le reste des obsèques étant assumé par les familles qui, d’ailleurs, veillent alors les défunts à domicile.

Achille a un parcours par-



Jean Berbett (1855-1941), le fondateur. Photo DNA



Achille Berbett (1882-1950), l’innovateur. Photo DNA



René Berbett (1930-2012), le bâtisseur. Photo DNA



Jacques Berbett (né en 1958), le modernisateur. Photo DNA

ticulier pendant la Grande Guerre : mobilisé dans l’armée allemande comme 95 % des Alsaciens et transféré sur le front russe fin 1915, il est fait prisonnier en 1916 et affecté pendant huit mois dans une usine d’aviation à Odessa, spécialité fuselage. Il y assiste à la révolution de février 1917. Il est rapatrié en France grâce au Comité de secours aux prisonniers

de guerre Alsaciens-Lorrains et affecté – toujours comme prisonnier de guerre – aux usines d’aviation Bréguet à Vélizy-Villacoublay (Yvelines), où il apprend à travailler le contreplaqué. Après la guerre, il est l’un des premiers à l’utiliser en menuiserie dans le Haut-Rhin. Comme beaucoup d’autres artisans de l’époque, Achille cultive aussi

son lopin de terre. C’est au décès d’Achille, en 1950, que René Berbett (1930-2012), le benjamin de ses enfants, reprend le flambeau, d’abord avec ses frères Joseph (1920-2010) et Armand (1926-2018), puis seul. Il se marie en 1956 à Jacqueline Hubicka qui le seconde alors au secrétariat et à la comptabilité. René construit une nouvelle mai-

son, puis un atelier flambant neuf au 25, rue de Belfort, dans les années 1960. Il réalise de nombreux travaux de menuiserie, comme les abatsons de l’église de Dannemarie en 1952-1953, la porte de la chapelle de Bellefontaine, les travaux de menuiserie du restaurant Ritter et ce à deux reprises, puisque l’établissement a subi un incendie en 1968.

Les mœurs et les besoins de la clientèle évoluant, René propose dès les années 1970 un service moderne et complet de pompes funèbres : accueil des familles, démarches administratives, transport de corps avant et après la mise en bière, organisation des obsèques, fourniture du cercueil. Dans les années 1980, il abandonne la fabrication de cercueils, devenue trop peu rentable. Dès ses 16 ans, Jacques, son fils unique (né en 1958), travaille avec lui à la menuiserie après avoir obtenu son CAP de menuiserie. En 1992, l’heure de la retraite étant venue pour René, Jacques lui succède. Mais René, en tant que menuisier passionné par son travail, continuera à seconder son fils jusqu’à son décès, en 2012.

Jacques modernise l’entreprise : il crée une Sarl, inves-

tit dans de nouvelles machines, acquiert un nouveau véhicule funéraire.

Ce sont l’évolution des mœurs et la concurrence qui le poussent à construire une chambre funéraire et un magasin d’articles funéraires, bâtiment inauguré en 2009. La même année, son épouse Dominique le rejoint dans l’entreprise, chargée du secrétariat, de la comptabilité, de la vente et de l’accueil.

Ces dix dernières années, les pompes funèbres ont pris le pas sur la menuiserie qui ne représentait plus qu’une infime partie de l’activité de l’entreprise, victime de la concurrence des grandes enseignes. Jacques investit encore en 2013 dans un nouveau véhicule funéraire aux normes et, en 2018, dans la construction d’un garage accolé au bâtiment funéraire.

Une entreprise profondément humaine

Malgré la modernisation de l’activité funéraire, les Berbett ont su conserver l’esprit chaleureux et humain des débuts. Ils ont toujours mis un point d’honneur à être constamment disponibles, à écouter et épauler les familles dans les moments difficiles, d’autant que pour la plupart d’entre elles, ils connaissaient personnellement les défunts.

C’est pour cela que chez les Berbett, on ne parle jamais de clients, mais de familles, ce qui en dit long sur la philosophie profondément humaniste de la maison. D’ailleurs, avant la construction du magasin, les familles en deuil étaient reçues dans le salon de la maison familiale. C’est pour toutes ces raisons que Jacques, l’heure de la retraite approchant, a souhaité céder l’affaire à une entreprise familiale similaire à la sienne.



La chambre funéraire et le magasin ouverts en 2009. Photo DNA

ALTkirch

L’agence de la Société Générale implantée rue Charles de Gaulle

Ergonomique, lumineuse, facile d’accès, la nouvelle agence de la Société Générale est désormais en lieu et place de l’ancienne librairie Chapitte.com, au 26 rue Charles de Gaulle à Altkirch.

« Le bien-fondé de ce changement géographique a été motivé pour répondre aux normes d’accessibilité aux personnes à mobilité réduite et l’agence est désormais dévolue aux machines », indique le directeur de la nouvelle agence de la Société générale, Christian Deniset. Principal changement, la suppression du service de caisse. À l’entrée de l’agence différentes machines donc. Un distributeur, outil qui permet aux clients de retirer de l’argent, ou d’en verser, de faire des virements de compte à compte, d’éditer des relevés d’identité



Le directeur de l’agence de la Société générale, Christian Deniset accueille désormais sa clientèle dans une nouvelle agence. Photo L’Alsace/Françoise ITAMARD

bancaire et les dernières opérations effectuées. Autre machine, un échangeur de monnaie. Cet appareil est dédié aux seuls

clients de la banque. Ils introduisent leur carte bancaire pour être identifiés puis insèrent par exemple un billet de

50 € et obtiennent la monnaie souhaitée. Si tous les clients disposent d’une urne à chèques, un coffre de dépôt a été installé pour les commerçants. Pour effectuer toutes ces opérations, le hall d’accueil est ouvert 7 J/7 de 6 h à 22 h. « L’agence est actuellement ouverte du mardi au samedi matin. L’évolution attendue est l’ouverture libre quatre matinées : mardi, mercredi, jeudi et vendredi matin, et une ouverture sur rendez-vous les après-midis et samedi matin. « C’est un plus », précise Christian Deniset. « Nous aurons plus de temps à consacrer à nos clients ». Enfin, pendant quelques mois, le personnel de l’agence accueillera toute sa clientèle, surtout les personnes âgées pour les guider dans leurs différentes démarches.

Société Générale, 26 rue Charles de Gaulle, Altkirch.

MANSpach

Les pieds sous la table...

Pas le temps de cuisiner ? Beaucoup d’invités aux noces d’or de vos parents ? Une soirée associative où les bénévoles se feraient chouchouter pour une fois ? Pas de problème, Sandra Clerc s’active aux fourneaux !

Depuis mars 2019, cette dynamique jeune femme propose ses services de traiteur à domicile. Bouchère de métier, la cuisine est sa passion depuis plus de 20 ans et après en avoir fait profiter sa famille et ses amis, elle passe à une nouvelle étape en créant son auto-entreprise. Reconversion oblige, tout débute par des compétences à valider. Alors, en 2016, elle prépare une formation certifiante en hôtellerie-restauration avant de présenter en candidate libre, en 2017 et en 2018, les CAP de cuisine et de pâtisserie, qu’elle réussit haut la toque ! Privilégiant une cuisine saisonnière, locale, saine et éco-responsable- les contenants sont réutilisés, Sandra Clerc propose aussi une cuisine végétarienne, adaptée aux régimes spéciaux et des pâtisseries à indice glycémique



La chef de cuisine Sandra Clerc propose la formule « Les pieds sous la table » Photo DNA

bas. Inutile d’affoler le pese-personne en se faisant plaisir ! C’est bien le leitmotiv de cette chef de cuisine qui rencontre toujours ses clients pour étudier avec eux les menus : « la cuisine est un partage, celui du plaisir de manger et de créer » dit-elle. Apéritif dinatoire, buffet froid, plats chauds, desserts... tout est fait maison, la sublimation des aliments passe par la prise en compte de leurs caractéristiques.

Nathalie THOMAS

« Les pieds sous la table », 10 rue Bellevue 68 210 Manspach, ☎ 06 48 79 65 40