

SAINT-DIÉ-DES-VOSGES Économie

# Ce barbecue fonctionne avec une télécommande Bluetooth

L'entreprise déodatienne Efam Design a sorti un barbecue avec une grille qui se relève via une télécommande ou Bluetooth. Une petite révolution unique en France qui pourrait se retrouver sur de nombreuses terrasses au retour de l'été. Chaud devant !

C'est une nouveauté dans le catalogue déjà bien rempli de la société déodatienne Efam Design.

Entre les accessoires pour poêle ou cheminée habituellement mis en vente, un barbecue un peu spécial a fait son entrée depuis le printemps dernier : il dispose en effet d'un grill en fonte motorisé que l'on peut faire monter ou descendre à l'aide d'une télécommande et même via une connexion Bluetooth.

Utile lorsque l'on veut évi-

ter de manipuler un grill lourd et brûlant, tout en risquant de faire tomber les saucisses. « Ça permet aussi d'alimenter facilement le feu avec du bois et du charbon », précise Eric Colignon, président de l'entreprise.

**Un projet qui voit le jour en deux mois**

Cette idée germe depuis des années dans son esprit fertile. « On maîtrise l'acier, on avait envie de sortir quelque chose de jamais vu. L'hiver est consacré au chauffage et à la cheminée. Le chiffre d'affaires de l'été, c'est pour le barbecue », explique-t-il.

En deux mois, le fruit de son imagination prend vie : fabriqué en France, motorisé (montée et descente en continu ou en séquentiel à l'aide d'un système boîtier-piston utilisé dans les lits

médicalisés), esthétique, ultrarapide - « une pizza cuite en deux minutes », rappelle-t-il. Un four à pizza peut même s'ajouter à l'ensemble.

Disponible à la fois pour les professionnels et les particuliers, le barbecue se vend à 1 500 € TTC.

**Un maxi-barbecue pour l'été prochain**

Le modèle a été déposé auprès de l'Institut national de la propriété industrielle (INPI). « Je sais qu'il y aura des copies de technologie, mais on aura toujours de l'avance », assure le dirigeant, confiant.

Jusqu'ici, une vingtaine d'exemplaires a déjà été vendue, rejoignant la France, la Belgique, le Luxembourg ou l'Italie. La saison des merguez et des brochettes de viande à griller au barbecue n'est pas encore là. Qu'à ce-



Eric Colignon a inventé un barbecue doté d'une grille relevable électroniquement. Une vingtaine d'exemplaires de ce modèle s'est vendue depuis le printemps. Photo VM/Philippe BRIQUELEUR

la ne tienne. Efam Design prévoit de sortir un maxi-barbecue, avec deux foyers séparés et deux télécommandes.

David HENRY

CONTREXÉVILLE Société

## Un nouveau service pour des tombes toujours entretenues



Pas le temps de vous déplacer, trop loin pour fleurir une tombe ? Sépulture Premium propose de l'entretenir à votre place. Photo VM/Didier HUMBERT

Proposé par Sépulture Premium, un nouveau service s'adresse à ceux qui ne peuvent se rendre au cimetière à cause de l'éloignement géographique, par perte de mobilité ou encore par manque de temps mais qui souhaitent que la dernière demeure de leurs proches reste parfaitement entrete-

nue.

Créée par Rachel Alex qui, prévient-elle, n'abandonne absolument pas son activité au sein de son agence immobilière des Thermes, rue Ziwier-Pacha pour autant, la société Sépulture Premium peut assurer l'entretien, l'embellissement, le fleurissement et la restauration de monuments funéraires. Deux formules sont ainsi proposées : passage unique à date choisie ou formule trimestrielle (4 fois par an). Toute autre demande sera néanmoins étudiée. Les prestations sont réalisées dans un rayon de 20 km autour de Contrexéville, au-delà, un devis sera établi. La Toussaint approchant, nul doute que Sépulture Premium ne manquera pas de sollicitations.

D.H.

Pour joindre Sépulture Premium, tél. 03 65 90 62 46 ou [sépulturepremium@gmail.com](mailto:sépulturepremium@gmail.com)

ÉPINAL Tourisme

## Connaître son territoire pour mieux le promouvoir

Différents acteurs du tourisme de la communauté d'agglomération d'Épinal ont participé ce vendredi à la 5<sup>e</sup> édition des Rencontres Hôtel-Tourisme, organisées par le club hôtelier d'Épinal. Un levier pour mieux promouvoir leur territoire.

« Ce que l'on conçoit bien s'énonce clairement ». Une maxime signée Boileau qui correspond assez bien à la démarche initiée par le Club hôtelier d'Épinal qui, ce vendredi, a embarqué différents acteurs du secteur touristique pour la 5<sup>e</sup> édition des « Rencontres Hôtel - Tourisme ». Mieux connaître son secteur, pour mieux en parler. Et donc mieux le promouvoir. Une initiative qui a conduit le petit groupe, à vélo puis en bus - averses torrentielles oblige - au fil de différentes structures incontournables de la cité des Images. Spinaparc, musée d'art ancien et contemporain, parc du Château... ont livré leurs secrets, comme l'avaient fait, lors des précé-



Tester les installations du Spinaparc : la formule idéale pour recommander le site aux touristes de passage. Photo VM/Eric THIEBAUT

dents volets d'autres secteurs de la com d'agglomération, de Charmes à Bains-les-Bains. Ce vendredi, les plus téméraires ont même mouillé le maillot en s'essayant à la tyrolienne du parcours acrobatique de la Quarante-Semaine, histoire de vanter jusqu'aux sensations fortes qu'il procure.

Le concept vise également à faire se rencontrer les gens dans un secteur au sein duquel le turn-over a été important ces dernières an-

nées et à créer ainsi une synergie forte entre les différentes instances pourvoyeuses de clients. Des clients qui, au sein de la communauté d'agglomération d'Épinal, ont trop tendance à ne faire que passer. « Le but est de les faire rester », souligne Christine Massard, présidente du Club hôtelier. Il faut pour cela les séduire. Et donc savoir leur parler d'un secteur. De manière éclairée.

F.M.-B.