



HÊVÎ INSTITUT

Fraîchement installée dans la cité du Lion, Beritan Bozkirac souhaite « *insuffler un vent de modernité sur l'esthétique et [se] démarquer de la concurrence en assurant des résultats probants* ». Formée en Alsace et forte d'une solide expérience dans le maquillage événementiel, cette jeune esthéticienne s'est désormais spécialisée dans les soins du visage et la dermo-esthétique, tout en assurant également des prestations classiques.

Épilation fil du visage, nouvelles technologies, l'institut Hêvî (« espoir » en kurde) vous propose en complément un panel de produits cosmétiques d'une marque française.

14, rue des Capucins

Du mardi au vendredi de 10 h à 13 h et de 14 h à 18 h, le samedi de 9 h à 15 h

Rendez-vous : 03 84 22 38 23
ou sur la plateforme Planity



LA BELFORTAINE

D'employé à patron... il n'y a pas qu'une marche, Jean-Christophe Waltz peut l'affirmer, mais un long chemin. Après 26 années passées couteaux en main, il n'était pas question pour ce passionné de laisser l'établissement de ses anciens employeurs (La Bonne Renommée) périliter. Il l'a finalement repris pour proposer viandes et charcuteries d'origine exclusivement française, et à 95 % de fabrication maison.

L'occasion également de remettre au goût du jour la fameuse saucisse « La Belfortaine » que la clientèle pourra redécouvrir prochainement. Une offre de traiteur sur plateau à emporter est aussi disponible.

53, avenue Jean-Jaurès

Du mardi au vendredi de 8 h à 12 h 15 et de 15 h à 19 h, le samedi de 8 h à 12 h 30

Commandes possibles au 03 84 99 08 53



ADRIEN ET JOSÉPHINE

Les commerces de bouche reviennent en force dans l'avenue Jean-Jaurès. Ainsi, Véronique et Sébastien Perin, restaurateurs en Alsace pendant 17 ans, accueillent désormais les Belfortains dans leur fromagerie baptisée en mémoire des grand-parents de Véronique Perin.

Une gamme de produits de qualité sélectionnés chez les producteurs historiques du couple se décline de la fromagerie à l'épicerie fine, dans « *le souci permanent d'offrir variété et originalité à notre clientèle* ». Vous y trouverez notamment une cancoillotte « maison » élaborée par Sébastien Perin, mais aussi une partie traiteur destinée à évoluer au gré des saisons et des demandes.

122, avenue Jean-Jaurès

Du mardi au vendredi de 9 h 30 à 12 h et de 14 h 30 à 18 h 30, samedi de 10 h à 17 h

09 88 31 53 03



MAISON CCARAFFINI... BAR ET VOUS

Carine Caraffini, forte de plus de 20 ans d'expérience dans le monde du vin, inaugure son deuxième bar, Maison CCaraffini, sur la place d'Armes, dans un cadre d'époque italien orné de pivoines. En tant que caviste collaborant avec de grandes maisons depuis des années, Carine Caraffini organise des ateliers de dégustation, des soirées dédiées au champagne, des accords mets et vins, ainsi que des visites guidées des domaines de ses fournisseurs. Profitez également de la grande terrasse pour savourer le soleil et l'animation de la place d'Armes cet été.

Place d'Armes

Du mardi au samedi, de 10 h à 1 h

Facebook : maison Caraffini



UPDATE STORE

C'est à l'occasion de ses nombreuses pérégrinations en Asie et en Océanie que le globe-trotter Philippe Forestier a pu apprécier le confort des concept stores. Il décide d'ouvrir en août 2020 son propre établissement calqué sur ce modèle, malgré le contexte sanitaire de l'époque.

La boutique a évolué et, désormais, s'ajoute à son offre étendue de streetwear un coffee shop ou encore la possibilité de se faire tatouer. Un véritable « *lieu de rencontre* », tel que l'a pensé Philippe Forestier, qui envisage également d'organiser des performances d'artistes (musiciens, graffeurs...) et d'inviter des tatoueurs de renom.

3, rue des Capucins

Ouvert du mardi au vendredi de 10 h à 12 h et de 13 h 30 à 19 h, le samedi de 10 h à 19 h

03 63 14 29 54, www.update-store.fr



LA RÔTISSERIE

Kadir, natif de Belfort, a décidé de se reconverter dans la cuisine après avoir appris aux côtés de son père, restaurateur dans notre ville. Il a ouvert son propre commerce : une rôtisserie combinant les concepts de fast-food et de restauration traditionnelle. La rôtisserie propose notamment du poulet label rouge, ainsi que des viandes rouges. Les accompagnements sont faits maison : pommes de terre, frites, gratin ou ratatouille. Kadir met un point d'honneur à utiliser des produits français et locaux : « *On travaille pour nous, mais aussi pour notre pays. Il faut donc faire travailler nos agriculteurs et commerçants français.* »

63, rue de Besançon

Tous les jours de 11 h 30 à 15 h et de 18 h et 22 h 30, sauf le mardi

Instagram : @la_rotisserie_belfortaine