



Les Confitures du Climont inaugurent le premier musée de France dédié à la Confiture & leur nouvel établissement à Maisonsgoutte

Contact presse

Maureen LABBAYE
NOIZY

maureen@noiizy.com
+33 7 67 58 55 95

Ce document constitue un export, généré automatiquement depuis NELSON.news.
Son contenu, ainsi que les fichiers attachés, sont établis et rendus accessibles sous la seule responsabilité de son auteur, Client de NELSON. Ils peuvent contenir des informations confidentielles ou sensibles.
L'acquéreur du présent document engage seul son unique responsabilité dans l'exploitation, la distribution, l'usage, la copie, l'impression ou tout autre application de ce contenu.
Conformément à ses CGU et à ses CGV, accessibles sur le site, NELSON ne peut être tenue responsable, sous aucun prétexte.



À Maisongoutte, dans la vallée de Villé, Les Confitures du Climont ouvrent un site unique, fruit d'un investissement de 3 millions d'euros, qui conjugue production, transmission et dégustation.

Contact presse

Maureen LABBAYE
NOIZY

maureen@noiizy.com
+33 7 67 58 55 95

Ce document constitue un export, généré automatiquement depuis NELSON.news.
Son contenu, ainsi que les fichiers attachés, sont établis et rendus accessibles sous la seule responsabilité de son auteur, Client de NELSON. Ils peuvent contenir des informations confidentielles ou sensibles.
L'acquéreur du présent document engage seul son unique responsabilité dans l'exploitation, la distribution, l'usage, la copie, l'impression ou tout autre application de ce contenu.
Conformément à ses CGU et à ses CGV, accessibles sur le site, NELSON ne peut être tenue responsable, sous aucun prétexte.

Moderniser sans renier l'héritage artisanal



Contact presse

Maureen LABBAYE
NOIZY

maureen@noiizy.com
+33 7 67 58 55 95

Ce document constitue un export, généré automatiquement depuis NELSON.news.
Son contenu, ainsi que les fichiers attachés, sont établis et rendus accessibles sous la seule responsabilité de son auteur, Client de NELSON. Ils peuvent contenir des informations confidentielles ou sensibles.
L'acquéreur du présent document engage seul son unique responsabilité dans l'exploitation, la distribution, l'usage, la copie, l'impression ou tout autre application de ce contenu.
Conformément à ses CGU et à ses CGV, accessibles sur le site, NELSON ne peut être tenue responsable, sous aucun prétexte.



Véritable vitrine d'un **savoir-faire artisanal et familial préservé depuis près de 40 ans**, ce nouveau lieu de **1 121m²** invite le public à plonger dans l'univers de la confiture : de la découverte des chaudrons en cuivre centenaires aux dégustations gourmandes, en passant par le seul musée de la confiture de France.

Le projet s'inscrit dans **une stratégie de modernisation** portée par Perrine Hilberer, gérante et deuxième génération à la tête de l'entreprise. L'objectif est clair : pérenniser l'entreprise, développer son potentiel et continuer à valoriser un savoir-faire reconnu, tout en améliorant l'expérience proposée aux visiteurs.

“ Ce nouveau site nous permet d'accueillir davantage de visiteurs dans de meilleures conditions, tout en restant fidèles à notre exigence artisanale. C'est une étape décisive pour transmettre notre passion et inscrire Les Confitures du Climont dans l'avenir. ”

souligne Perrine Hilberer

Contact presse

Maureen LABBAYE
NOIIZY

maureen@noiizy.com
+33 7 67 58 55 95

Ce document constitue un export, généré automatiquement depuis NELSON.news. Son contenu, ainsi que les fichiers attachés, sont établis et rendus accessibles sous la seule responsabilité de son auteur, Client de NELSON. Ils peuvent contenir des informations confidentielles ou sensibles.

L'acquéreur du présent document engage seul son unique responsabilité dans l'exploitation, la distribution, l'usage, la copie, l'impression ou tout autre application de ce contenu. Conformément à ses CGU et à ses CGV, accessibles sur le site, NELSON ne peut être tenue responsable, sous aucun prétexte.



Contact presse

Maureen LABBAYE
NOIZY

maureen@noiizy.com
+33 7 67 58 55 95

Ce document constitue un export, généré automatiquement depuis NELSON.news.

Son contenu, ainsi que les fichiers attachés, sont établis et rendus accessibles sous la seule responsabilité de son auteur, Client de NELSON. Ils peuvent contenir des informations confidentielles ou sensibles.

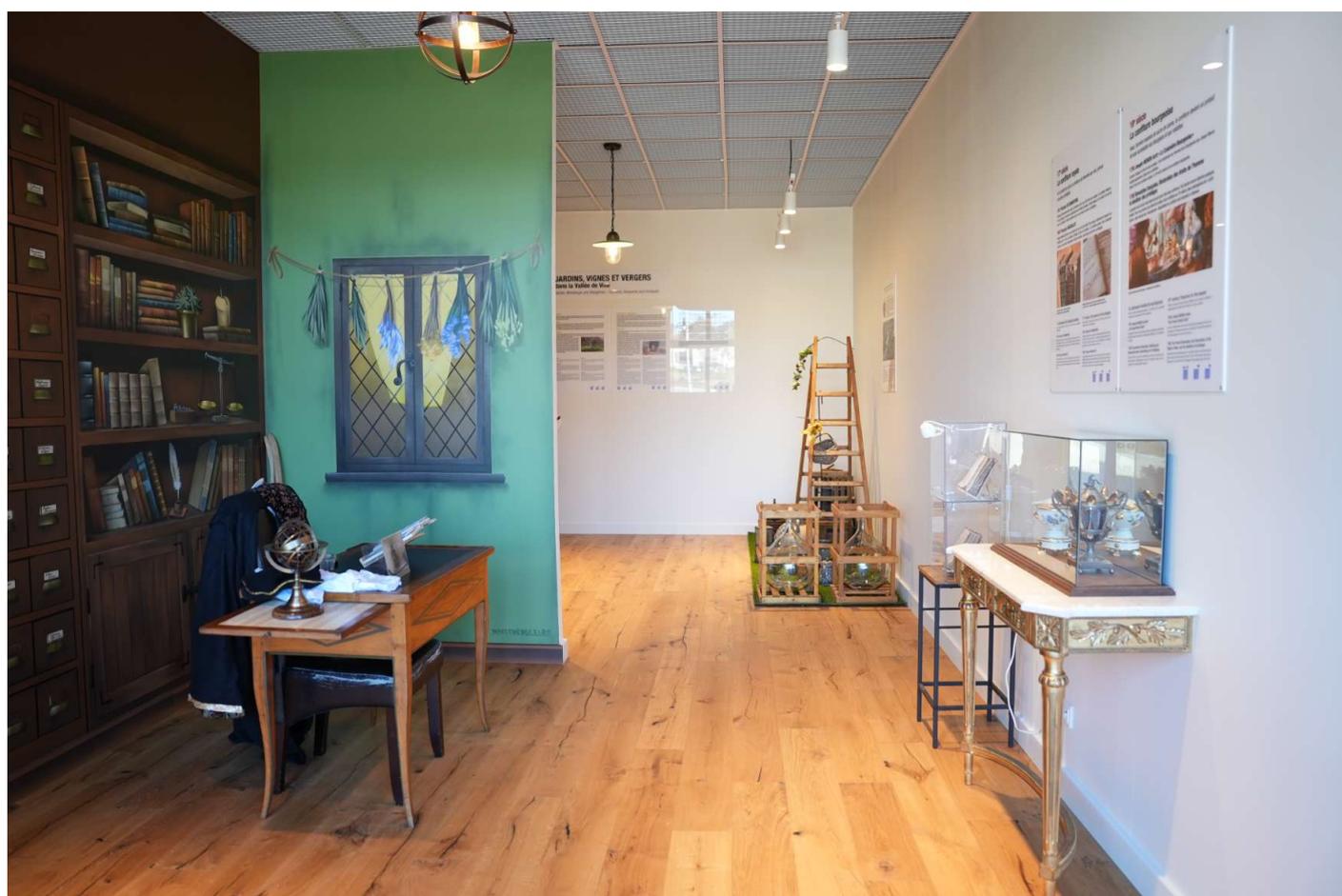
L'acquéreur du présent document engage seul son unique responsabilité dans l'exploitation, la distribution, l'usage, la copie, l'impression ou tout autre application de ce contenu. Conformément à ses CGU et à ses CGV, accessibles sur le site, NELSON ne peut être tenue responsable, sous aucun prétexte.



Un bâtiment pensé pour le goût... et l'avenir

Situé au pied du Climont, dans la zone artisanale et industrielle de Maisongoutte, le site regroupe toutes les activités de [l'entreprise](#) sur une surface de plain-pied, avec :

- **le seul musée de la confiture en France de 90 m²** retraçant l'histoire de la confiture et rassemblant des objets anciens au fil d'un parcours ludique ;
- **un atelier de fabrication de 200 m²**, pour transformer les fruits (**50 tonnes, soit 150 000 pots de confiture en 2024**) ;
- **un magasin avec espace de dégustation de 160 m²**, consacrée à la vente directe qui représente **58 %** du chiffre d'affaires, contre **35 %** pour la vente aux professionnels et **7 %** via le site internet ;
- **un parking adapté aux cars** et bientôt un verger pédagogique, une fontaine à sirop et des bornes de recharge pour véhicules électriques.





L'ensemble est pensé pour répondre à plusieurs ambitions : offrir une meilleure expérience aux visiteurs grâce à une accessibilité renforcée et à un parcours de découverte immersif ; améliorer le quotidien des équipes avec des postes de travail repensés pour l'ergonomie des collaborateurs ; et optimiser les espaces avec un magasin plus spacieux permettant de présenter plus de quarante parfums, complété par un stockage en un seul lieu et des équipements logistiques modernisés.



Contact presse

Maureen LABBAYE
NOIZY

maureen@noizy.com
+33 7 67 58 55 95

Ce document constitue un export, généré automatiquement depuis NELSON.news.

Son contenu, ainsi que les fichiers attachés, sont établis et rendus accessibles sous la seule responsabilité de son auteur, Client de NELSON. Ils peuvent contenir des informations confidentielles ou sensibles.

L'acquéreur du présent document engage seul son unique responsabilité dans l'exploitation, la distribution, l'usage, la copie, l'impression ou tout autre application de ce contenu. Conformément à ses CGU et à ses CGV, accessibles sur le site, NELSON ne peut être tenue responsable, sous aucun prétexte.



Un site qui incarne une nouvelle dynamique

Ce choix stratégique illustre **une volonté de pérennité** dans une conjoncture exigeante pour les PME, et renforce l'ancrage territorial de l'entreprise dans une vallée dynamique. Le site s'intègre dans un écosystème local d'artisans et de producteurs complémentaires, et bénéficie de projets structurants tels qu'une future piste cyclable et le contournement de Châtenois.

Contact presse

Maureen LABBAYE
NOIZY

maureen@noiizy.com
+33 7 67 58 55 95

Ce document constitue un export, généré automatiquement depuis NELSON.news.
Son contenu, ainsi que les fichiers attachés, sont établis et rendus accessibles sous la seule responsabilité de son auteur, Client de NELSON. Ils peuvent contenir des informations confidentielles ou sensibles.
L'acquéreur du présent document engage seul son unique responsabilité dans l'exploitation, la distribution, l'usage, la copie, l'impression ou tout autre application de ce contenu.
Conformément à ses CGU et à ses CGV, accessibles sur le site, NELSON ne peut être tenue responsable, sous aucun prétexte.

Toujours avec la même passion de la confiture



À Maisongoutte, les visiteurs sont invités à vivre la confiture au plus près. De 10 h à 16 h, du mardi au samedi (hors dimanches et jours fériés), ils peuvent pénétrer dans l'atelier pour suivre la fabrication de la confiture et échanger avec l'équipe. La découverte se poursuit par la dégustation de plus de quarante recettes puis par l'expérience de la boutique. Entièrement accessible aux personnes à mobilité réduite, le site peut accueillir des groupes jusqu'à cent personnes sur réservation. En parallèle, la maison continue de développer la vente directe sur place et en ligne, tout en renforçant sa vocation pédagogique grâce à un espace muséographique désormais complet.

Contact presse

Maureen LABBAYE
NOIZY

maureen@noiizy.com
+33 7 67 58 55 95

Ce document constitue un export, généré automatiquement depuis NELSON.news.
Son contenu, ainsi que les fichiers attachés, sont établis et rendus accessibles sous la seule responsabilité de son auteur, Client de NELSON. Ils peuvent contenir des informations confidentielles ou sensibles.
L'acquéreur du présent document engage seul son unique responsabilité dans l'exploitation, la distribution, l'usage, la copie, l'impression ou tout autre application de ce contenu.
Conformément à ses CGU et à ses CGV, accessibles sur le site, NELSON ne peut être tenue responsable, sous aucun prétexte.



Une maison de tradition et d'excellence

Fondée en 1987 par Fabrice Krencker, ancien instituteur, la confiterie s'est développée autour d'une méthode artisanale authentique — fruits et sucre uniquement, sans additif, selon une formule mathématique et une cuisson lente en chaudron de cuivre — qui lui a valu le titre de **Meilleur Confiturier de France en 2010 et le label d'État Entreprise du Patrimoine Vivant en 2015.**

Depuis 2016, la transmission à sa fille Perrine Hilberer prolonge l'esprit de la maison : allier héritage artisanal et innovation au service d'une confiture simple et authentique.

A propos

Basée à Maisongoutte, dans la vallée de Villé (Bas-Rhin, Alsace), depuis le 13 septembre 2025, l'entreprise familiale Les Confitures du Climont emploie 11 salariés et réalise un chiffre d'affaires d'un million d'euros. Chaque année, elle transforme près de 50 tonnes de fruits en plus de 150 000 pots de confiture, distribués par vente directe, en ligne et auprès de professionnels.

[Veuillez trouver le press kit contenant des visuels HD via ce lien.](#)

Contact presse

Maureen LABBAYE
NOIZY

maureen@noiizy.com
+33 7 67 58 55 95