



## Top départ pour les Confitures du Climont !

### 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 contre-la-montre fruité s'ouvre aujourd'hui à Ranrupt ... Nichées au cœur du massif des Vosges alsaciennes depuis bientôt 40 ans, Les Confitures du Climont s'apprêtent à tourner une page mémorable de leur histoire. Dans 30 jours, la famille Krencker quittera définitivement son atelier mythique pour un nouveau chapitre suave à Maisongoutte. Dans cet intervalle estival, pour ne pas en perdre une goutte justement, la maison accueille petits et gourmands, tous les jours du mardi au dimanche. Découvertes fruitées, émotions partagées, sourires assurés sont autant d'ingrédients qui ont fait son succès. Alors, avis aux amateurs et aux nostalgiques : optez pour une ultime échappée, guidée par les parfums sucrés de cet atelier emblématique. A compter du 12 septembre, il sera trop tard !

---

**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.

## Histoire de passionnés...

Tout a commencé dès 1985. Fabrice KRENCKER, instituteur passionné, insatiable d'ingéniosités, a transformé sa petite cave voutée de 12 m<sup>2</sup> en atelier de fabrication artisanale de confitures !



Un pari fou ?  
Sans doute, mais totalement accompli !

Depuis près de 40 ans, [Les Confitures du Climont](http://www.lesconfituresduclimont.com) réalisent dans la maison historique à Ranrupt des produits 100% naturels, uniquement composés de fruits et de sucre,

### 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.



dépourvus d'additifs et de conservateurs. Distinguée à maintes reprises, notamment par le prestigieux titre de « Meilleur Confiturier de France » et le label national « Entreprise du Patrimoine Vivant », la confiterie, désormais référence incontestée, a su conquérir les gourmets du Grand Est et bien au-delà.



Perrine Hilberer, fille du fondateur, poursuit l'œuvre familiale avec enthousiasme et dynamisme. Elle accompagne aujourd'hui le développement de la "Crufiture", une confiture crue révolutionnaire inventée par son père et protégée par un rare brevet européen dans le secteur agroalimentaire. Longtemps produite en très petite quantité, cette spécialité artisanale, qui préserve le goût originel et les bienfaits nutritifs des fruits sans cuisson, connaît désormais un nouvel essor grâce à un partenariat structurant qui a permis d'en augmenter la production.

**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 l'aube d'un mois historique !

Non sans émotion, ce mois d'août marque un tournant décisif pour l'institution du Climont. Afin de partager pleinement cette page historique avec ses fidèles visiteurs et clients, Les Confitures du Climont s'ouvrent à un programme exclusif de visites gratuites et commentées de l'atelier, de dégustations et d'émotions.

La nostalgie n'est toutefois pas de mise : l'enthousiasme pour le futur site de Maisongoutte prend le pas, car pensé pour offrir toujours plus de confort aux artisans confituriers et à leurs milliers d'adaptes. Chaque année, Les Confitures du Climont accueillent jusqu'à 36 000 visiteurs et l'entreprise aura bientôt la capacité de multiplier par 2,5 ce plébiscite annuel. Entièrement de plain-pied et totalement accessible, ce nouvel espace vise à allier fonctionnalité et bien-être pour tous.



### 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.



A noter que le MuséoBus, célèbre attraction retraçant cinq siècles d'histoire gourmande de la confiture, a déjà fermé ses portes. Sa précieuse et inédite collection sera réinvestie dans le nouvel établissement. Patience ! En attendant, le véhicule a, quant à lui, déjà reçu une proposition pour être recueilli au Musée conservatoire des transports de Wissembourg.

Ces derniers jours à Ranrupt ne sont donc naturellement pas un adieu, mais une invitation à célébrer le chemin parcouru et l'avenir prometteur des Confitures du Climont.



#### 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.



## Informations pratiques

Visite commentée et dégustations gratuites.

Les Confitures du Climont  
14 route du Climont  
La Salcée  
67420 RANRUPT  
[ Fermeture définitive le 11 septembre 2025 ]

### **Jusqu'au 31 août 2025 :**

Ouvert du mardi au samedi  
de 9h30 à 18h30 en continu

### **Ouvert les dimanches et le 15 août**

de 10h à 12h et de 14h à 18h  
Pas de production dans l'atelier.

### **Du 1er au 11 septembre 2025 :**

Ouvert du mardi au dimanche  
de 10h à 12h et de 14h à 18h  
Pas de production les dimanches.

### **Contacts Lecteurs :**

[contact@confituresduclimont.com](mailto:contact@confituresduclimont.com)

+33 3 88 97 72 01

#### **Contact presse**

Maureen LABBAYE  
NOIIZY

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



[ Coordonnées inchangées ]

[www.confituresduclimont.com](http://www.confituresduclimont.com)

---

**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.