

Point Vert Eichinger Hochstatt, l'effet "Waouh" entretenu par Katia Eichinger et Johan Bouckenooghe

S'amuser et surprendre jour après jour, c'est la mission que se donnent au quotidien Katia Eichinger et Johan Bouckenooghe. Poussés par leur passion, ils aiment provoquer l'émerveillement de leur clientèle que ce soit par la variété, la couleur, le détail ou l'assemblage de leurs végétaux.



Véritables passionnés, Katia Eichinger et Johan Bouckenooghe se plaisent à aller à contre-courant avec une sensibilité horticole qui fait toute la différence.

« Bienvenue dans notre paradis », tels sont les premiers mots lancés avec un grand sourire par Katia Eichinger. Pousser les portes du Point Vert Eichinger-Hochstatt, c'est s'offrir une parenthèse hors du temps. « Certaines personnes viennent chez nous uniquement pour se remonter le moral. » Cet effet "oauou", cet émerveillement, c'est l'esprit qu'insufflé et qu'entretient Katia Eichinger.

Katia Eichinger, la troisième génération

Elle a grandi au cœur de l'entreprise familiale qu'elle reprend naturellement en 2007. « Lorsqu'on rentre de l'école, on allait travailler en bas. Nos devoirs, nous les faisons en fin de journée, à 21h », se souvient-elle. Elle a grandi avec et parmi ses clients. Il y a une dizaine d'années, Johan Bouckenooghe entre dans l'aventure. C'était en août 2020, après plus de 20 ans à travailler auprès de deux maisons d'exportation en Belgique. « J'ai signé le jour du confinement. Nous venions de rentrer toutes les primevères. Nous avons dû tout jeter. » Johan reprend logiquement l'achat des plantes et le site de production, proche d'Hochstatt. « Katia reste très forte dans les produits manufacturés », souligne-t-il. La jardinerie est d'ailleurs organisée par couleurs, du végétal aux objets déco. Des espaces en mouvement constant.

Une pépinière de cinq hectares

Le binôme s'attache à choisir chaque arbre, sélectionner chaque plante, chaque fleur. « Nos oliviers arrivent d'Espagne, mais avant cela, nous les regardons tous, les uns après les autres. » Les citronniers nous viennent tout droit de Sicile. Leurs vacances, ils les passent dans des pépinières italiennes. « C'est à chaque fois une rencontre. Nous confions nos bébés à nos clients et nous le leur précisons bien », sourit Katia Eichinger. Et après ces nombreuses années de métier, l'émerveillement est toujours encore à son comble. Dans leur pépinière de cinq hectares grandissent ces plants auxquels ont prodigué le plus grand soin et avec lesquels ils créent leurs propres assemblages. Des assemblages la plupart du temps haut en couleurs. Le binôme s'amuse d'ailleurs à dépoussiérer certaines variétés, à l'instar du chrysanthème ou encore du géranium désormais "new look". « Nous vivons dans l'exceptionnel au quotidien. » De l'exceptionnel, de l'atypique aussi, avec davantage de variétés inconnues que connues.

Le "tout prêt" en vogue

Katia Eichinger et Johan Bouckenooghe restent à l'écoute des tendances du marché. « Avant, nos clients fleurissaient leurs maisons à tous les étages. C'est quasiment terminé. Les nouvelles générations veulent du tout prêt qui va tenir quinze jours pour que ce soit joli lorsqu'ils invitent leurs amis. Ils viennent chez nous quatre à cinq fois par an. » Le Point Vert joue la carte de la diversification en augmentant aussi le choix de ses légumes. Il est désormais possible de cultiver du poivron noir dans son jardin, du kumquat, aussi bien que de la tomate noire, « à ne consommer que lorsqu'elle change de couleur », sourit Katia Eichinger. Le Point Vert propose d'ailleurs pas moins de 52 variétés de tomates. « Le potager, c'est du jardinage plaisir et on est toujours fier de ce que l'on a récolté. » Côté fruits, les lieux proposent une dizaine de variétés de pommes, cinq pour les poires et bien d'autres gourmandises.

Une équipe de 25 collaborateurs « formidable »

Toujours en quête de nouveauté, d'insolite et de mouvement, ce qui ne change pas au Point Vert, ce sont ses équipes. Une équipe composée de 25 collaborateurs répartie entre son site de production et son magasin d'Hochstatt. « L'équipe est stable, motivée. Formidable, tout simplement. »


Emilie Jafrate


Point Vert Eichinger

2, Route de Didenheim - 68720 Hochstatt

03 89 06 27 66

jardineriehochstatt.fr

 Le Point Vert Eichinger

 [lepointvert_eichinger](https://www.instagram.com/lepointvert_eichinger)