



Revue de presse Groupe

avril 2021



Sommaire

Salpa : p. 3 à 8

Comptoir Français du Thé : p. 9 à 16

Yves Thuriès, chocolatier-récoltant : p.17 à 21

Les Secrets du Chocolat par Schaal : p. 22 à 26

Salpa Restauration: p. 27 à 32



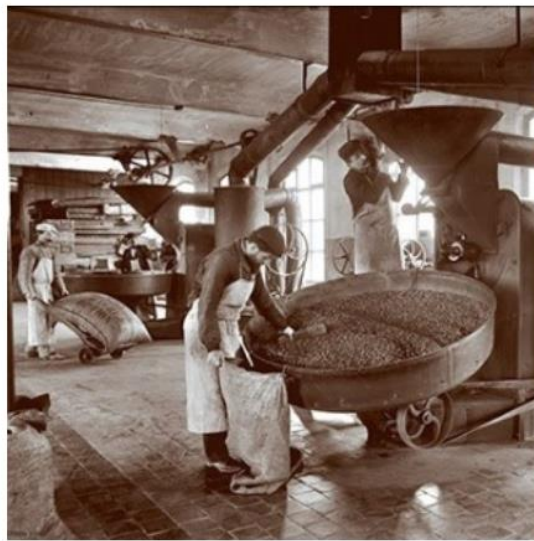
SALPA

Société Alsacienne
de Participations
Agro-alimentaires



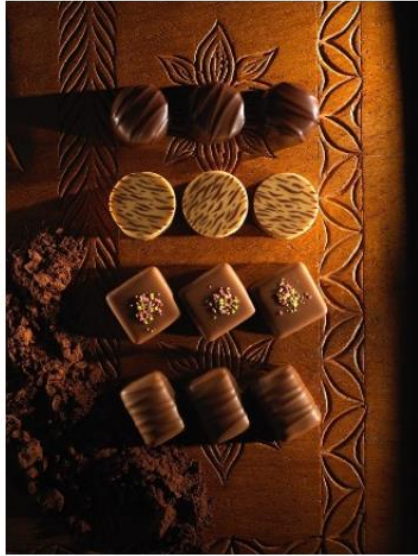
Jean-Paul Burrus, rencontre avec un industriel épiqueurien

L'homme arbore un large sourire lorsqu'il m'accueille dans ses bureaux de la société SALPA (Société alsacienne de participations agroalimentaires) situés à Geispolsheim près de Strasbourg, sur la route alsacienne du chocolat. Jean-Paul Burrus me raconte son histoire, celle d'une famille garante d'une tradition d'exigence et d'excellence, et qui a su développer un empire où la gourmandise est saluée sous toutes ses formes. Ensemble, nous allons voyager entre la France, la Suisse et l'Equateur et déguster chocolat, thé, café et noisettes, entre autres. Écoutons-le raconter à Hélène Feltin un véritable savoir-faire au service de l'art de vivre alsacien.



Comment l'aventure SALPA a-t-elle commencé ?

C'est avant tout une histoire de famille. Lorsque je suis né en 1954 à Saint-Dié-des-Vosges, la chocolaterie Omnia était *presque* à la maison. Nous allions manger du chocolat à l'usine. C'était un jeu délicieux. La vie à la maison était liée et vivait au rythme du chocolat. J'ai fait mes études à Mulhouse, puis à HEC Lausanne où j'ai occupé un poste d'assistant marketing. En 1968, mon père Paul Burrus rachète la Chocolaterie Schaal située dans le quartier de La Petite France à Strasbourg. En 1977, je rejoins l'entreprise familiale à la demande de mon père et occupe de nombreuses fonctions « afin de savoir faire fonctionner toutes les machines ». Successivement Directeur Commercial, Directeur Technique et Directeur Général en 1990, l'homme a déjà en tête des ambitions de développement et d'innovation. L'entreprise est dynamique : « Nous faisons trois cents tonnes de chocolat et nous employons deux cents personnes, avec une distribution entre pâtisseries, chocolatiers et confiseurs ». En 1997, il donne un coup d'accélérateur en créant la société SALPA, une holding qui coiffe les marques Chocolaterie Schaal, La Marquise de Sévigné et le Chocolat Salavin dont un certain nombre de magasins rejoindront l'enseigne Yves Thuriès. En 2000, il élargit l'offre en achetant la chocolaterie Pfister en Suisse. Belco voit le jour en 2007 à Mérignac : SALPA y rentre comme actionnaire minoritaire en 2009 et en rachète le solde en 2014; l'entreprise a pour vocation la sélection, l'importation et la distribution de cafés verts. En 2008, il ouvre la branche Thés avec Michel Ducros de Fauchon : « C'était assez logique car Schaal, après la première guerre mondiale, avait une usine de thés en Angleterre qui s'appelait La Compagnie Française des chocolats et thés Lucien Schaal ».



Soucieux d'apporter le meilleur du terroir, il achète en 2001 une plantation de noisetiers en Guyenne (Nouvelle Aquitaine) et en 2014, une première plantation de cacaoyers voit le jour en Equateur qui en compte aujourd'hui quatre. Comme le dit Jean-Paul Burrus, la politique de SALPA s'appuie sur trois piliers qui nous rendent différents des autres : « Nous sommes 100% autonomes de nos matières premières. Nous contrôlons ainsi les sources de nos matières premières pour satisfaire aux exigences de qualité en matière d'environnement. Nos équipes sont passionnées et mettent tous leurs talents au service de la société. Enfin, l'innovation au service du client nous accompagne tous les jours ».

En 2020, SALPA poursuit ses investissements en rachetant en novembre la prestigieuse confiserie Cruzilles, une référence en matière de création de pâtes de fruits et de fruits confits.

Depuis son bureau de Geispolsheim, Jean-Paul Burrus contribue à promouvoir le meilleur du goût et de la gourmandise à travers le monde avec plus de mille collaborateurs en France et Equateur.



Famille Burrus : des générations animées par l'innovation et le savoir-faire

Une légende raconte qu'un chevalier romain Sextus Afranius Burrus occupait un poste de préfet du prétoire à Rome. On retrouve aussi les Burrus à Milan au Moyen Age avant qu'ils ne s'installent en Alsace à Dambach-la-Ville au XV^{ème} siècle. Bâtisseurs et industriels importants, une branche se lance dans les manufactures de tabac tandis que l'autre se développe dans le secteur de la chocolaterie. Déplacés, expulsés et dépossédés pendant les guerres entre la France et l'Allemagne, les Burrus sont accueillis par leurs cousins à Lausanne. C'est là que l'on rencontre Fernand Burrus par qui va débiter la saga du chocolat. En 1912, il rentre en France, installe sa famille au Château de Blâmont (ancien palais de Christine du Danemark en Meurthe et Moselle) et y construit une chocolaterie qui propose les marques Omnia, Montbla et Fiat. On peut d'ailleurs lire dans l'Est Républicain : « Cette usine, pourvue des meilleures machines spéciales à la fabrication du chocolat et cacao, peut satisfaire dans le plus bref délai les commandes de ses clients ». Obligé de quitter Blâmont occupé par les allemands en 1914, Fernand Burrus ne recréa jamais la chocolaterie de Blâmont, il s'installa cependant à Saint-Dié sous l'appellation « Chocolats Omnia - F. Burrus ». C'est son fils Paul Burrus qui reprend le flambeau en rachetant la Chocolaterie Schaal et en fondant en 1967 la Compagnie Française de Chocolaterie et de Confiserie (CFCC) et la Compagnie Chocolat et Confiserie de Luxe (CCL). Trente ans plus tard, son fils Jean-Paul fonde SALPA. Aujourd'hui encore, l'histoire se répète et s'enrichit puisqu'aux côtés de Jean-Paul Burrus, son fils, Jean-Philippe est à la tête de SALPA restauration. Pionnière dans le chocolat, la famille Burrus transmet donc depuis des générations innovation et savoir-faire.



Hacienda San Fernando



SALPA, quatre métiers autour du chocolat, du thé, du café, de la noisette

Garante d'une tradition d'exigence et d'excellence, la famille Burrus a développé un véritable savoir-faire au service de l'art de vivre alsacien : « La diversification est une histoire de famille », m'explique Jean-Paul Burrus. « Mon grand oncle avait une entreprise agricole, le château de Hombourg, cinq cents hectares de terres agricoles avec une production principale de céréales telles que le maïs et le blé, mais aussi du colza, du soja et du blé dur. En 2020, ce sera le début de la production de céréales en agriculture biologique sur ces terres du bord du Rhin ».

Dans la branche Thé, Le Comptoir Français du Thé s'engage dans une nouvelle relation avec le consommateur en introduisant la notion de terroir et de théés biologiques. Pour HERBAPAC, SALPA met en place des techniques de production les plus avancées et des méthodes de contrôle rigoureuses comme le nettoyage aux rayons X.

Il me raconte aussi qu'il va démarrer dans quelques semaines du chocolat Bio dont les fèves proviennent de son hacienda San Fernando en Equateur. Le rachat de Cruzilles lui donne l'idée de se lancer dans la création de vergers et la production de fruits : « Etant donné que nous travaillons dans les fruits, je veux faire la même chose qu'avec le chocolat et le cacao. Je veux pouvoir dire que les pâtes de fruits et les fruits confits sont issus de nos vergers et garantir ainsi leur traçabilité. Je réfléchis donc pour planter des mirabelles ou des quetsches en Alsace, mais aussi des amandiers, des abricots, des cerises. En Equateur, je vais produire des fruits de la passion. Cela me permettra aussi de livrer nos restaurants en fruits goûteux ».

Pour ses pépinière et noisetiers de Guyenne, il poursuit les mêmes ambitions : en octobre dernier, SALPA a mis en place une nouvelle activité de cassage qui lui permet ainsi de devenir l'un des acteurs français majeurs de la culture et de la transformation de la noisette en France. Comme Jean-Paul Burrus le dit lui-même « Je suis en perpétuel mouvement ».



Parlez-moi du pôle Tourisme

Naturellement, le chocolat occupe une place de choix lorsque Jean-Paul Burrus ouvre en 2003 le Musée du Chocolat : « Près de quarante mille visiteurs par an. Nous venons de le refaire entièrement autour de la fabrication du chocolat. Et, tout à côté, nous avons ouvert le restaurant Les Secrets des Grands Express. Il y a également quelques années, j'avais imaginé le TGV du chocolat ».

En Guyenne, c'est presque par hasard qu'il acquiert Le Château La Grave Béchade pour agrandir son exploitation agricole. Il veut planter plus de noisetiers mais l'ancien propriétaire veut tout vendre ou rien. Jean-Paul Burrus l'achète et garde vingt hectares de vignes pour le cachet du château. Puis, il plante des noisetiers, 1,5 hectares de chênes truffiers. En 2021, il veut planter un jardin fruitier : « pas pour produire, non, pour faire découvrir aux visiteurs et à nos amis, les noix, les pistaches, les amandes, les abricots, dans une démarche de protection environnementale et pédagogique ». Le Château La Grave Béchade se loue aussi pour des événements œnotouristiques ou « pour recevoir nos clients, nos collaborateurs, comme à la maison, pour vivre des moments de partage, de convivialité ». Des moments exclusifs où l'on peut aussi déguster le vin du château, un Côte de Duras, que l'on retrouve aussi dans sa propriété en Equateur.

Au Domaine de Hombourg, dans cette propriété agricole où Jean-Paul Burrus allait jouer avec ses cousins, il a développé un golf et son club house. En 2007, en partenariat avec un exploitant allemand, il trace deux parcours de 18 trous dans un magnifique écriin forestier. Avec ses cent-vingt hectares, le golf devient l'un des plus grands de l'est de la France. Enfin, dès 2015, il se lance dans la restauration et reprend plusieurs restaurants qui sont aujourd'hui sous la direction de son fils Jean-Philippe. Il ajoute en souriant « il y en aura d'autres, pourvu qu'ils se trouvent en Alsace ». Jean-Paul Burrus aime décidément les challenges, le contact, les relations humaines et faire plaisir.



Domaine de Hombourg



Château La Grave Béchade

Votre fils Jean -Philippe est à vos côtés. Quel est son rôle dans la société ?

Comme Jean-Paul Burrus ne cesse de le répéter, SALPA est une histoire de famille et de passions : « Je suis un épicurien, j'aime les bonnes tables, je passe beaucoup de temps derrière les fourneaux, j'aime les voyages culinaires et les voyages tout court. Alors, quand mon fils Jean-Philippe m'a parlé de créer un pôle restauration, j'ai dit oui ».

Tout droit sorti de l'école hôtelière Glion, Jean-Philippe s'investit dans la transformation du Musée du Chocolat et de sa table Les Secrets des Grands Express installée dans une voiture-restaurant datant de 1928. Il accompagne la Maison Artzner, véritable ambassade du foie gras en plein cœur de Strasbourg. Sans oublier les prestigieux restaurants que sont Le Relais de la Poste, Au Crocodile (1* Michelin) ou encore Chez Yvonne qu'il vient de reprendre et qui attend impatiemment de rouvrir ses portes. Voilà donc des projets gourmands à découvrir dans nos prochains articles.



Au Crocodile



Maison Artzner

Quelle est votre définition du luxe ?

Quand je pose cette question à Jean-Paul Burrus, je vois ses pétiller. « Pour moi, le luxe est épicurien : la Table, les voyages, le confort » Et il ajoute « J'ai visité plus de quatre-vingt pays, ils sont tous beaux, mais l'Alsace est une région que j'aime, tout particulièrement, ainsi que la Suisse. Ce sont nos origines ».

www.salpa.fr



<https://www.attitude-luxe.com/article/01709/actualites/portraits/jean-paul-burrus-rencontre-avec-un-industriel-epicurien.html>





Envouthé d'Avril 2021 : La chasse aux thés



Pour le mois d'Avril, Envouthé nous propose une partie de chasse au thé avec la délicieuse box aux saveurs de Pâques! Car oui il n'y a pas que le chocolat dans la vie (quoi que...). Découvrons sans plus attendre la sélection de thés plus printaniers les uns que les autres que nous a préparé la box.

La box Envouthé du mois d'Avril 2021 « La chasse aux thés » est composée de :

Coquelicot Gourmand – [Dammann](#)

Easter Bunny – [TTT](#)

Mira Bella – [Comptoir Français du Thé](#)

Les cloches sont passées – [Envouthé](#)

Green passion – [Nunshen](#)

La surprise du mois : Des petites carrés de chocolat Belge

Le livret de dégustation

[Visualiser l'article](#)

Visuels indisponibles

Avec Envouthé, plongez chaque mois dans un nouvel univers gustatif avec 5 à 7 thés en vrac accompagné d'une petite surprise le tout dans une très jolie boîte. Concernant les abonnements, plusieurs choix : l'abonnement mensuel (19,90€), l'abonnement de 6 mois (119,40€) ou l'abonnement de 12 mois (218,90€). Addict au thé? Ne cherchez plus, cette box est faite pour vous!



Coquelicot Gourmand – Dammann

On commence notre unboxing par mon coup de coeur!!! Eh oui, j'ai pour habitude de déguster des thés de la célèbre marque Dammann Frères, nous n'imaginiez pas qu'elle fut ma surprise lors de l'ouverture de la box! Sans même l'avoir dégusté je savais que ce thé allait me plaire. Bingo, impossible pour moi d'être déçu par la marque, ce délicieux thé noir aux pétales de fleurs, coquelicot (framboise, cerise et violette) vanille, amande amère et biscuits est parfait pour la saison. J'ai adoré les notes de bonbons que l'on découvre à la dégustation.



Easter Bunny – TTT

On continue avec « Easter Bunny » de chez That's The Tea. Une infusion au bon goût fruitée (mangue, fruit de la passion, pomme, raisin, carotte, betterave rouge,...) qui est aussi gourmande en bouche que colorée! Une très jolie découverte.



[Visualiser l'article](#)



Mira Bella – Comptoir Français du Thé

Voici un thé vert, lui aussi fruité, mais tout en délicatesse. Vous l'aurez compris par son petit nom, il est aromatisé à la mirabelle et pétales de souci. Un thé vert parfait pour notre petite pause goûté de l'après-midi!



Les cloches sont passées – Envouthé

Que serait Pâques sans chocolat? Chose faite avec le thé noir aux notes de chocolat et caramel by Envouthé. Même si je ne suis pas une grande fan de thé au chocolat, celui-ci se veut subtile sans trop nous en mettre en bouche.



[Visualiser l'article](#)



Green passion – Nunshen

Terminons notre dégustation avec deux sachets de thé « Green passion » de chez Nunshen. J'aime avoir de temps en temps des sachets individuel afin de les glisser dans mon sac à main pour être sûr de ne jamais être à court de thé! « Green passion » est un thé vert régénérant aux notes de fruit de la passion.

[Visualiser l'article](#)

La surprise du mois : Des petites carrés de chocolat Belge

Et le goodies du mois, 4 petits carrés de chocholat Belge (nougat et noir 60%). Je ne vous cache pas que j'ai été un peu déçu, Envouthé nous a habitué à mieux... Bon même si je n'ai pas résisté à ces délicieux petits chocolats une fois les photos réalisés#!

Visuels indisponibles

Le livret de dégustation

Sans oublier notre livret de dégustation aux couleurs de la box. Très complet, il nous permet de découvrir la composition de chaque thé ainsi que sa marque, sa teneur en théine, le temps de préparation, l'accord mets & et thé et même une petite partie ou noter nos impressions#!

Notre note : 9.2 / 10

Yves Thuriès
CHOCOLATIER RÉCOLTANT



Le Marché



2

1. Une touche orientale sur les grands classiques de la pâtisserie française Plus créative, plus étonnante, la pâtisserie française se renouvelle avec le lancement de Tipana à Paris. La créatrice de cette nouvelle pâtisserie nomade, Dima Al Hussein, imagine les grands classiques de la pâtisserie française sous influence méditerranéenne et moyen-orientale, dans une fusion des délices totalement irrésistible. Des saveurs ensoleillées venues du Maghreb et du Moyen-Orient, comme la figue, la dattes, la pistache, la fleur d'oranger. Au cœur de Saint-Germain-des-Près, Tipana est à la fois une pâtisserie, un lieu de vie chic et raffiné. L'endroit parfait où acheter les desserts du dimanche, déjeuner à midi en semaine, faire une pause gourmande lors d'un après-midi shopping, en s'offrant une tarte au citron meringuée à l'eau de rose. Produit star : le Tipana, biscuit à l'amande garnie d'une crème mousseline en version individuelle ou à partager. À base d'amandes et sans gluten, la dacquoise joue avec les couleurs et les saveurs : praliné-noisette, cacao, café, citron, pistache, fleur d'oranger ou framboise-eau de rose. Tipana, Pâtisserie nomade - 2 rue Clément- 75006 Paris.

2. Blanc de Boeuf, dix fois. Une fois Traditionnellement utilisé en Belgique et dans le Nord de la France pour la cuisson des frites auxquelles il procure une saveur toute particulière, cet aide-culinaire garantit une expérience gustative inégalée. Confectionné à partir de graisse animale de boeuf sélectionnée et raffinée avec le plus grand soin, Blanc de Boeuf confère aux mets frits, un goût légèrement confit, ainsi qu'un moelleux et une croustillance incomparables ! Couramment employé dans la préparation des frites et beignets, il se révèle également l'allié d'une multitude de recettes aussi délicieuses que tendance, telles que les tempuras de légumes, falafels, accras et autres gourmandises salées... Séduit tant par son goût authentique qui respecte les aliments frits, que par l'absence de mauvaises odeurs en cuisine ! Naturellement solide à température ambiante, une fois placé dans la friteuse, Blanc de Boeuf fond sous l'effet de la chaleur. Grâce à sa résistance aux fortes températures (jusqu'à 180°), il ne brûle pas et reste fluide à chaud pour un égouttage efficace. Côté pratique, il offre une dizaine d'utilisations et redevient solide à température ambiante, ce qui permet de le ranger facilement ou de le jeter proprement à la poubelle après une dizaine d'utilisations. Pack 1kg : 3,45 € en GMS et sur www.cuisineaddict.com

3. Produits de vaisselle bien verts Anotherway : des ustensiles de vaisselle 100% écologiques avec de très jolis packagings pour nos ménage de printemps ou green. Brosses en bois vegan, éponges hygiéniques qui ne craignent pas les bactéries. Parfaites pour tout type de surface, de la cuisine à la salle de bain. Avec ses 2 côtés, aucune tache ne lui résistera. Composée de coton éponge tout doux, de tissu nid d'abeille pour le côté gratounette et de la ouate de polyester recyclé à l'intérieur pour bien faire mousser. Écologique, réutilisable 1 an, lavable au lave-vaisselle ou au lave-linge. Idem du savon vaisselle solide (200 g) qui nettoie, dégraisse et équivaut à 2 flacons de liquide vaisselle (500 mL) soit 3 mois de vaisselle.

4. Sakura, Sakura par Mariage Frère Chaque année, pour fêter l'arrivée du printemps, Mariage Frères crée une nouvelle recette de thé vert au parfum de cerisiers en fleurs. Ainsi Sakura, sakura l'édition 2021 - thé vert parfumé qui évoque une promenade au milieu des cerisiers en fleurs. Les notes fleuries et fruités qui embaument l'air et annoncent le renouveau du printemps naissant se retrouvent dans la tasse fraîche et délicate qui enveloppe le palais de notes soyeuses. Logé dans un flacon collector habillé d'ultraviolet apaisant, parsemé de fleurs vert soleil qui illuminent le printemps, le millésime 2021 est inoubliable et merveilleux. 3 g dans 20 cl d'eau pure à 85°C - Infusion 4 mn. 26€ les 80g.

5. Comme une nuit d'été anglaise Dans le jardin, les doigts de pieds en éventail, le barbecue allumé, les douces soirées d'été... La saison estivale sonne à la porte de la ferme Tyrrells Court et chatouille les papilles avec une toute nouvelle saveur : English smoky barbecue ! Tyrrells revisite ainsi la recette phare du barbecue entre amis, avec sa fusion alléchante entre la rondeur d'une sauce barbecue et le subtile goût fumé et épicé d'une viande grillée, avec des assaisonnements 100% naturels. 2.40€ les 150g en GMS.

6. La Chocolaterie Weiss dévoile 5 nouvelles références de sa gamme à pâtisser 250g Chocolaterie française créée en 1882 par Eugène Weiss, à Saint-Etienne. La Maison Weiss fabrique intégralement, depuis près de 140 ans, ses chocolats, pralinés et confiseries, à destination de tous les consommateurs gourmands et des professionnels de la gastronomie du monde entier. Son savoir-faire artisanal d'excellence a été récompensé en 2014 du label d'Etat "Entreprise du Patrimoine Vivant". Quelques mois après le lancement de sa nouvelle gamme à pâtisser 250g, Weiss complète son offre avec 5 nouvelles références qui comprend désormais toute la palette de chocolat, du cacao 100% au chocolat blanc 30% à la noisette. Une gamme adaptée aux usages de la pâtisserie à la maison : un grammage 250g correspondant à une recette 4/6 personnes, ainsi qu'une taille de pastille étudiée pour un dosage facile et rapide - chaque Fondette pèse 2g. Au dos des sachets, des idées de recettes pour les amateurs de pâtisserie. Du chocolat noir 100% cacao, idéal pour retrouver le goût de la fève de cacao à l'état pur et confectionner une tarte au chocolat noir au chocolat noir 64% bio, un chocolat noir aux notes boisées et aux arômes de fruits jaunes. Les fèves sont d'origine République Dominicaine. C'est un chocolat bio et certifié équitable. Idée recette au dos du sachet : mousse au chocolat noir. Également : chocolat au lait de France 42% bio, chocolat blanc 34% et chocolat blanc 30% et à la noisette.

5



6





7

7_Sorbet arancia rossa Sorbet Plein Fruit Orange Sanguine de Sicile. Un goût fruité acidulé aussi rafraichissant que désaltérant. Une saveur qu'on apprécierait tout particulièrement durant l'été même si, malheureusement, c'est surtout entre décembre et mars que l'orange sanguine se trouve sur les étals de notre primeur. On pourra désormais la savourer au cœur des jours les plus chauds grâce à ce rafraichissant sorbet d'été plein fruit (60% de teneurs en fruit) imaginé par La Manufacture des Belles Glaces, la petite

marque qui monte en GMS et nous surprend à chaque fois par la grande qualité de ses créations. La fabrique française installée au cœur de la vallée des vergers du Rhône a imaginé une recette parfaitement équilibrée. Sans colorant, arôme artificiel ou conservateur pour laisser s'exprimer pleinement la qualité des ingrédients choisis, et en l'occurrence cette orange sanguine sicilienne gorgée de soleil. La Manufacture des Belles Glaces - Bac 750ml, 5€35 en GMS.



8

8_Capsule 100% végétale et biodégradable La marque de café Terramoka vient de sortir une capsule 100% végétale et biodégradable, la toute première capsule certifiée OK Compost Home. Fabriquée en amidon de maïs garanti sans OGM, elle pourra être simplement jetée dans le compost domestique (celui que l'on a au fond du jardin, ou bien alors dans la poubelle de végétaux) où elle se désagrègera naturellement sans nécessiter la moindre énergie industrielle. Pour permettre à chacun de trouver le café parfaitement adapté à son envie du moment, Terramoka, acteur du changement positif, propose une large gamme de cafés chacun incarné par un Terra-Trotteur. De Mademoiselle Adèle 100% Arabica du Brésil et du Mexique à Monsieur Albert 100% Arabica du Pérou en passant par le Jeune Arthur 80% Arabica et 20% Robusta Brésil, Mexique & Tanzanie, Oscar Ristretto Arabica Grand Cru Bio d'Ethiopie ou Mister Nelson Décaféiné 100% Arabica du Pérou pour finir avec Inès Arabica Grand Cru Bio de Papouasie. 15 capsules par paquet - 5€99 en magasins bio, épiceries fines, jardinerie, commerces de proximité et www.terramoka.com.



9

9_Douceurs chocolatées Yves Thuriès Une nouvelle collection de chefs d'œuvres chocolatés signés Yves Thuriès. Des créations, toutes assemblées à la main à Marssac-sur-Tarn, et réalisées à partir de cacao de la plantation San Fernando en Équateur. Ainsi de l'Atelier Ruban : seuls quelques rubans manquent sur le bel œuf en chocolat noir. Lapin et poussin s'appliquent minutieusement pour apporter la touche finale à cette belle création de 18 cm de hauteur. Un assortiment de chocolats noir, lait, blanc caramélisé et blanc qui plaira aux plus fins des gourmets. 510 g, 57,90€.

10_Alpina Savoie continue à proposer des produits toujours plus forts en goût et en engagements. L'entreprise savoyarde œuvre quotidiennement pour proposer des produits respectueux de l'environnement et de la santé des amateurs de pâtes. Une entreprise engagée : pour l'environnement, pour ses producteurs partenaires et pour un nouveau modèle de consommation respectueux (et des produits savoureux !) Des produits sains et au goût inimitable ! Pour le grand public comme pour la RHD, Alpina Savoie innove et propose des pâtes pour tous les besoins.



10

11_Mon nouveau fournisseur en bonnes choses « J'ai commencé en vendant les bêtes de mon père à des restaurateurs parisiens. La qualité a parlé d'elle-même, Jean-Louis Costes a été le premier à me faire confiance, puis Yves-Marie Lebourdonnec et Hugo Desnoyer, deux bouchers de renom, aux savoir-faire complémentaires, chez qui j'apprendrai la passion du métier, l'art de la découpe et le respect des produits avant



11

d'ouvrir ma propre société quelques années plus tard. » confesse Marie-Claire Poirier, dirigeante de Beaugrain la PME dont on rêvait. Après avoir séduit les professionnels de la restauration et les chefs étoilés, Beaugrain propose aujourd'hui ses produits d'exception soigneusement sélectionnés aux particuliers et fins gastronomes, sans intermédiaires. Des produits français d'exception : viandes labellisées, crèmerie AOP, fruits et légumes de plein champs et de saison, épicerie finement sélectionnée... Le meilleur du terroir français au meilleur coût pour des produits de grande qualité, souvent difficiles à trouver en ville et à des prix déraisonnés. Une livraison maison en Ile-de-France pour assurer un suivi et une qualité de service incomparables ou dans toute la France via Chronofresh, pour conserver intacte la fraîcheur des produits. Et puisque le soleil fait son apparition, Beaugrain et ses producteurs mettent à profit les meilleurs produits pour concevoir des paniers pique-nique ultra gourmands prêts à être dévorés comme le panier gourmand 2 personnes composé d'une bouteille de vin rosé du domaine la Périnade 2019 Rillettes du Mans Bio 4 tranches de jambon blanc bio d'Olivier Brosset Tarama à la truffe d'été Citron non traité Saint-Félicien Pain du coin de Benoît Castel : 55€.

Parmi les produits remarquables Beaugrain, nous avons remarqué la côte de bœuf de salers maturée. Une simple bouchée de cette viande pièce d'exception d'Auvergne nous transporte loin du tumulte urbain, la perfection d'une viande bien élevée et d'une maturation maîtrisée pour le plaisir des palais exigeants. 38,64€ - 1,1kg ou encore le poulet de 100 jours, produit exceptionnel qui vous rappellera le poulet rôti de votre enfance. 100 jours d'élevage (20 jours de plus qu'un poulet fermier de type standard) et à une alimentation finie au lait, la chair est remarquablement tendre et goûteuse. Un poulet de plus de 2kg qui laissera un souvenir impérissable. 19,75€ - 2kg

12_Chocolats bons et bio Belledonne, bonne donne ! Des chocolats éthiques et made in France à base de cacao de Saint Domingue, vendus en magasins bio. La marque accompagne ses producteurs vers l'autonomie avec aujourd'hui 1500 exploitations familiales partenaires qui cultivent 5500 ha de cacaoyers bio au total. Faisons une bonne action, croquons Crocrobons, billes de chocolat au lait avec un cœur lacté saveur coco au bon chocolat équitable, un cœur fondant lacté saveur coco ou plutôt croustillant et léger au maïs soufflé... 160g, 7,00€. www.belledonne.bio.



12

www.observatoiredefranchise.fr

Pays : France

Dynamisme : 5



[Visualiser l'article](#)

« Nous avons pu bénéficier d'une formation sur les différents produits afin de pouvoir conseiller au mieux nos clients »

Sylvie Lejeune et Pierre Demeure sont Responsables de la boutique **Yves Thuriès** de Chambéry. Ils témoignent de leur expérience pour donner une idée de ce qui attend les candidats à l'entrepreneuriat...

Enseigne : Pourriez-vous vous présenter ? Quel est votre parcours ?

Sylvie Lejeune : Après un parcours dans divers commerces, nous avons voulu créer notre propre activité dans le secteur de la gourmandise et de la qualité. Sylvie travaille au magasin alors que j'ai gardé mon activité annexe. Nous sommes membre du réseau Yves Thuriès depuis 2008.



Pourquoi avoir fait le choix d'une franchise ?

Le choix de la franchise s'est fait naturellement car, venant du domaine de la vente, nous n'avons aucune connaissance dans le métier de chocolatier. Nous avons pu bénéficier d'une formation sur les différents produits afin de pouvoir conseiller au mieux nos clients.

Qu'est-ce qui émerveille le plus vos clients dans la boutique ?

La pièce vitrine qui émerveille les clients et très souvent les incite à entrer, puis l'accueil et le choix très varié. Très souvent les clients sont heureux de trouver chez nous des idées cadeaux en diverses occasions.

www.observatoiredefranchise.fr

Pays : France

Dynamisme : 5



[Visualiser l'article](#)



Que vous a apporté votre séjour dans la plantation San Fernando ? En quoi cette approche de chocolatier-récoltant a-t-elle fait évoluer votre rapport avec les clients ?

Le séjour dans la plantation nous a permis de se rendre compte du soin qui est apporté à son entretien, mais également de voir concrètement comment sont récoltées les cabosses, comment on extrait les fèves, comment on les fait sécher... Tout ce travail fait sur place nous permet de parler clairement aux clients de la provenance de nos chocolats en mettant en avant la qualité et la traçabilité de nos produits.

Vous vous êtes rendu à Balleysagues au cœur des vergers de noisetiers, source du fameux praliné du sud-ouest d'Yves Thuriès. Comment décrire votre expérience ?

La découverte des vergers de noisetiers a été pour nous un véritable complément à notre séjour en Équateur. Nous connaissons ainsi toute la filière d'approvisionnement, élément indispensable pour valoriser le métier de chocolatier-récoltant. Quand nous parlons de ces deux expériences à nos clients, ou que nous leur montrons les photos prises sur place, ils ont une vision complète de la provenance des produits qu'ils achètent et qu'ils vont déguster ou offrir.

Si vous étiez un bonbon de chocolat de votre établissement, vous seriez... ?

Le palet « Yves Thuriès » au cacao origine Équateur. Il représente le travail de qualité de nos chocolatiers pour transformer une fève d'Équateur en une gourmandise d'excellence. -

Comment gérez-vous la saisonnalité du chocolat ?

Nous nous appuyons beaucoup sur les différents thèmes que propose la chocolaterie tout au long de l'année. Nous y ajoutons quelques glaces en pot l'été, ainsi qu'un coin de produits régionaux.

Secrets du
Chocolat
par Schaal

**CONSO**

La chasse aux œufs est ouverte!

PAGES 24 ET 26

**CUISINE**

Saint-Jacques en croûte de noisettes, asperges

PAGE 27



FREDERIC ALBERT POUR TV MAGAZINE

La chasse aux œufs

Le plein de chocolat pour respecter la tradition de Pâques le dimanche 4 avril

En 2019 une enquête du cabinet Feedback sur Pâques montrait que 95 % des Français interrogés avaient l'intention d'acheter des chocolats, 66,3 % considérant qu'en offrir relevait de la tradition. Un an après, patatras! Avec le confinement et la fermeture de nombreux commerces, les ventes pascales 2020 subissaient un recul historique (-27 % en grande distribution)

alors que les ventes en ligne croissaient. Si, cette année, il en ira certainement de même, Pâques 2021 sera également écoresponsable et traditionnel avec des sujets (œuf, cocotte, cloche, poisson...) qui rassurent, un besoin en période de crise. Autre tendance, les petits poids et formats, déjà constatés à Noël avec les versions mini (bûches, etc.) afin de ne pas dépenser trop. ●

Valérie Viallet-Faust

Notre sélection

Avec éclat

Chez Lidl, les Œufs Gourmands de Favorina se déclinent autour de bien des douceurs chocolatées. Au choix : lait éclats de caramel, blanc éclats de mûre ou encore lait céréales.

3,49 € (130 g). Lidl.

**Au turbin!**

Au nombre des créations pascales de la chocolaterie française Weiss, ce ballotin Œufs Turbinés, qui réunit un bel assortiment de ganaches chocolats noir, blanc, lait, de praliné, crème framboise, pâte d'amande à l'orange... 18,90 € (250 g). weiss.fr

Trilogie

Épuré, élégant, l'« œuf ligne », de Réauté Chocolat, fabriqué en Mayenne, exhibe fièrement sa trilogie de couleurs construite à partir des chocolats qui le constituent et le garnissent [blanc, noir, lait]. 25,50 € (380 g). reaute-chocolat.com

**Évasion**

Réalisés en chocolat au lait ou noir de Tanzanie, les personnages d'Edward Chocolatier nous donnent des envies d'ailleurs. « kangourou surfeur », « panda explorateur » ou encore « oulstiti farceur » sont garnis de fritures et pralinés. À partir de 37 € (300 g). edwart.fr

EDWARD
PARIS



est ouverte !

Façon sucette

Sur leur bâtonnet en bois, les Quatre Poissons glacés, de Picard, irrésistibles sucettes, en crème glacée au chocolat, feront le bonheur des petits et des grands. À saisir, car aussitôt les fêtes de Pâques terminées, ils s'en iront définitivement.

3,95 € (140 g). Picard.



Spécial chasse aux œufs

Quarante mini-œufs au lait fondant, praliné, chocolat noir et lait fondant, cœur lait et chocolat blanc se glissent dans le format familial des nouveaux assortiments Lindt. De généreux sachets pour organiser une grande chasse aux œufs.

7,69 € (350 €).

En grandes et moyennes surfaces.



Œuvre d'art

Cyril Lignac aime Pâques. Avec son chef pâtissier Benoît Couvrand, le cuisinier star de M6 a concocté le citron noisette, un biscuit moelleux et croustillant à la noisette, crèmeux chocolat au lait, compotée, crème légère au citron avec glaçage chocolat et fruits secs. Un entremets 100 % gourmand.

42 € (6 personnes).

La Chocolaterie Cyril Lignac

C'est dans l'œuf

La chocolaterie Le Bonheur Paris et son chef, Laurent Moreno, ont imaginé un œuf doré, ouvragé, réalisé à la main. D'un côté, la coque à effet dentelle laisse voir le praliné logé à l'intérieur, de l'autre, les ailes d'ange symbolisent la maison.

32 € (170 g).
lebonheurparis.com



Éthique

La filière « Chocolat engagé » a œuvré autour de gourmandises confectionnées par des artisans chocolatiers avec le cacao du Cameroun. Ainsi, Reine Astrid a conçu une scène fermière, Au Poulailier, en chocolat blanc, lait, noir et praliné.

45,90 € (400 g). alareineastrid.fr



CONSO

Stylé

Le homard au design graphique, stylisé, fait son apparition à La Manufacture de Chocolat Alain Ducasse. Au lait ou noir, il rejoint boîtes de sardines, crabes, poissons, cocottes ou lapins et abrite coquillages et crustacés en praliné noisette.

39 € (300 g). lechocolat-alainducasse.com



Préhistorique

Les créations de Le Lautrec nous entraînent dans l'univers des dinosaures du crétacé supérieur. Grand cru chocolat noir et lait origine Mexique [plantation biologique Mokaya] ainsi que chocolat blanc caramélisé entrent dans la composition des Œufs Jurassic Pâques.

12 € (120 g) et 28 € (350 g).
lelautrec-chocolatier.com



PHOTOS : SERVICE DE PRESSE

Sculptural

Secret du Chocolat est un espace gourmand près de Strasbourg, dédié notamment à la fabrication du chocolat. Sculptural, son « œuf inversé », au chocolat au lait et décor en chocolat blanc, existe en deux formats.

7,90 € (150 g) et 11,90 € (270 g).
boutique.musee-du-chocolat.com

Pâques sur le petit écran

Les chaînes ont concocté une programmation spéciale jeunesse. Disney Channel organise un week-end marathon des épisodes de *Miraculous - Les Aventures de Ladybug et Chat noir*, toutes saisons confondues, du samedi 3 avril au matin au lundi 5 à 13 h 15, agrémenté d'un jeu concours sur le thème de Pâques. La série d'animation *Bienvenue chez les Loud*, le 4 à 9 h 55 sur Gulli, propose un épisode intitulé *Poison d'avril*. M6 diffuse un Disney, *Vahiana, la légende du bout du monde*, dimanche 4 à 21 h 05. Tfoi, sur TFI, lance la chasse aux œufs de Pâques le 5 avril dès 6 h 30 avec des épisodes spéciaux de *Molang*, *Agent Binky et Paw Patrol*, *la Pat' Patrouille*.



SHOPPING.



M&M's® lance les Choco Eggs,

Des petits oeufs en chocolat emballés individuellement, un format idéal pour les chasses aux oeufs de Pâques ! Délicieux, les Choco Eggs sont fourrés au chocolat au lait, avec des inclusions de mini M&M'S® chocolat.

Pochon 200 g – Prix de vente conseillé : 4,79 €

Réveillon Chocolat :



Moulage Poisson : chocolat au lait et ses petites fritures lait et blanc aux éclats de crêpe croustillante

300g – Prix de vente conseillé : 8,59€



Réveillon Chocolat :

Réveillon Chocolat : Tendre guimauve enrobée de chocolat noir et lait.

200g - Prix de vente conseillé : 5,99€

De Neuville chocolat :



Cette année, les dinosaures ont la côte. En chocolat au lait, ce T-Rex coloré fait la promesse d'un voyage dans le temps ludique et savoureux. 15 cm - Prix de vente conseillé : 17,50€



Couple de lapinoux
9,90€ - 230g

Grand œuf inversé
11,90€ - 270g

Les Secrets du Chocolat

Tous les chocolats de Pâques proposés par Les Secrets du Chocolat sont 100% made in France, fabriqués conjointement par Aliénor et Amélie, les deux chocolatières du Musée, et par Schaal Chocolatier.



Belledonne, la marque de chocolats bons et bio.

Sucettes animaux de la Savane
Elles vont faire craquer les enfants, les sucettes sur le thème des animaux de la savane sont au chocolat noir, lait ou blanc (rose : coloré au jus de betterave))
20 g – Prix de vente conseillé : 1,35 € TTC -
Disponible en magasin bio



Crocobons cœur lacté
Billes de chocolat au lait avec un cœur lacté saveur coco
160 g – Prix de vente conseillé : 7,00 € TTC -
Disponible en magasin bio

Les œufs en porcelaine Comtesse Du Barry.



ŒUF GOURMAND
Mariage de deux beiges nacrés, l'œuf gourmand en porcelaine se pare d'élégants motifs floraux. Symbole de l'arrivée du printemps, de délicats pétales violets merveilleusement cet œuf qu'un livient sublimer. Un véritable objet de on qui recèle de tendres gourmandises ées : œufs pralinés au lait et aux éclats es et œufs pralinés au chocolat noir.
dicatif : 21,90€ (112g de choco-

Les œufs Maxi Kinder Surprise

Les œufs Maxi Kinder Surprise aux couleurs de nos héros préférés : Star Wars, les princes et princesses Disney, Barbie et les Avengers de Marvel voient l'arrivée de deux nouveautés ! Mickey Mouse si apprécié des enfants, s'invite dans les iconiques œufs Kinder. Le plaisir sera maxi lorsqu'ils découvriront le maxi jouet de leur personnage favori. Pour les plus grands, la NBA rejoint les œufs Maxi Kinder Surprise.



Maxi Kinder surprise Barbie et Marvel – 150g-
Prix de vente conseillé : 7,99€
Maxi Kinder surprise Mickey Mouse et NBA – 220g-
Prix de vente conseillé : 11,99€
Maxi Kinder surprise Star Wars et Princes et Princesses Disney – 320g-
Prix de vente conseillé : 16,20€

Raffaello



Raffaello dévoile une boîte originale au design frais et printanier, uniquement disponible à Pâques. A l'intérieur, les célèbres douceurs à la noix de coco raviront les papilles et apporteront un petit plus délicieux aux pique-niques et autres moments de convivialité.

Raffaello – T18 – Prix de vente conseillé : 4,69€

Ferrero Collection



Une nouvelle gamme de petits œufs fourrés pour un plaisir gourmand à partager, c'est ce que propose Ferrero Collections Choco Eggs. 3 goûts différents (noisette, amande, chocolat noir) pour plaire à tous et un sachet mixte pour les gourmands qui n'arrivent pas à choisir, dans un sachet généreux de 150g, qui se prête au partage.
Ferrero Collection Choco Eggs – Prix de vente conseillé : 4,90€



Chez Yvonne
S. Burgerstuewel



Chez Yvonne, le célèbre restaurant strasbourgeois, change de propriétaire

A compter du 1^{er} mai, la famille Burrus accompagnée de Cédric Moulot prendra les rênes de «Chez Yvonne». Un établissement mythique où des dizaines de personnalités nationales et internationales se sont attablées.



Jacques Chirac, à gauche, et le chancelier allemand Gerhard Schroeder, à droite, au restaurant « Chez Yvonne » le 1^{er} octobre 2004. (AFP/FREDERICK FLORIN)

« Chez Yvonne » est une véritable institution à Strasbourg, dont la notoriété dépasse largement les frontières alsaciennes. Dans cette « winstub » (restaurant servant des plats typiquement alsaciens) de la rue du Sanglier, des photos de Jacques Chirac, Boris Eltsine, Helmut Kohl, Johnny Hallyday ou encore Jeanne Moreau sont affichées sur les murs et ne constituent qu'une petite partie de la flopée de personnalités venue s'attabler dans l'établissement.

Ce restaurant va être repris par la famille Burrus, accompagnée d'un restaurateur bien connu à Strasbourg, Cédric Moulot. La famille Burrus a signé au travers de Salpa Restauration le contrat lui cédant les clefs de Chez Yvonne, dès le 1^{er} mai prochain. Salpa Restauration est dirigée par Jean-Philippe Burrus. Ce dernier a notamment investi dans les Secrets des Grands Express, la Maison Artzner, le Relais de la Poste ainsi qu'Au Crocodile, qui a cette année retrouvé son étoile au guide Michelin. Quant à Cédric Moulot, il est à la tête de plusieurs tables prestigieuses de la ville, dont Le 1741, La Vignette et Le Saint-Sépulcre. Le montant de la transaction n'a pas été communiqué.



67 / RESTAURATION : Le restaurant "Chez Yvonne" a un nouveau propriétaire

Le restaurant « Chez Yvonne », véritable institution à Strasbourg/67, dont la notoriété dépasse largement les frontières alsaciennes, va être repris par la famille Burrus, accompagnée d'un restaurateur bien connu à Strasbourg, Cédric Moulot. La famille Burrus a signé au travers de Salpa Restauration le contrat lui cédant les clefs de Chez Yvonne, dès le 1er mai prochain. **SALPA RESTAURATION / T : 09.63.21.47.66** est dirigée par Jean-Philippe Burrus. Ce dernier a notamment investi dans les Secrets des Grands Express, la Maison Artzner, le Relais de la Poste ainsi qu'au Crocodile, qui a cette année retrouvé son étoile au guide Michelin. Quant à Cédric Moulot, il est à la tête de plusieurs tables prestigieuses de la ville, dont Le 1741, La Vignette et Le Saint-Sépulcre. Le montant de la transaction n'a pas été communiqué. <https://salpa.fr/>



AU CROCODILE





AU PIANO

Romain Brillat ■ Au Crocodile* à Strasbourg (67)

LE GOÛT AVANT TOUT

Chef de l'institution du Crocodile à Strasbourg, Romain Brillat vient tout juste de décrocher sa première étoile. Passé dans de brillantes maisons telles que La Mère Brazier** ou l'Auberge du Vieux Puits***, il retient de ses expériences l'importance du goût. C'est autour de ce principe que s'articule sa cuisine au Crocodile*.

* qui ne s'est pas du tout déroulée comme je l'avais espérée », se désole le chef.

■ UN TREMPLIN

Les doutes l'envahissent et il se remet en question. Il décide de la jouer quitte ou double : il travaillera dans un restaurant triplement étoilé avant de choisir d'arrêter la cuisine. Sa rencontre avec Gilles Goujon en décide autrement. « C'est lui qui m'a donné l'envie de continuer, et même si cela n'a pas toujours été simple, il m'a repris au vol. Je lui dois beaucoup, je l'en remercie », tient à souligner Romain Brillat.

Mais après 8 ans aux côtés de son mentor à l'Auberge du Vieux Puits*** (11), il souhaite prendre son envol pour se mettre à son compte « ou du moins prendre une place de chef ». Une rencontre entre Gilles Goujon et Cédric Moulot va accélérer les choses. Le propriétaire du Crocodile* fait face au départ de Franck Pelux. « Nous devions acheter un établissement avec ma femme, mais l'acquisition s'est avérée plus compliquée que prévu. Elle m'a suggéré d'appeler Cédric Moulot. Le projet était intéressant et je me suis lancé », raconte-t-il. Et en décembre 2019, il reprend les commandes de l'insti-

tution strasbourgeoise qui détient désormais en hommage au chef Émile Jung, une table à son nom en cuisine.

■ UNE ANNÉE SACCADÉE

« Ici, je souhaite vraiment retranscrire ce que j'aime dans les assiettes, faire découvrir aux clients les goûts que j'apprécie, sans trop de mélange de saveurs. Tout en respectant la saisonnalité et le terroir. » C'est ainsi que les hôtes du Crocodile ont pu déguster à son ouverture un Gravelax de foie gras d'oie aux griottes et vinaigrette aux griottes, ou encore un Coquelet farci à la truffe. Mais 2020 a été une année difficile pour le chef qui voit le confinement très vite arriver. « Nous venions tout juste de prendre nos repères quand nous avons dû fermer. Malgré tout, nous avons continué avec de la vente à emporter. » Puis l'année 2021 est arrivée et avec elle, une première étoile. « Nous avons eu la chance de l'obtenir, mais je pense que l'on n'en profite pas comme nous devrions. C'est quand même un peu bizarre pour nous », souligne le chef en précisant tout de même que cela restera son plus beau souvenir.

■ Noémie Giraud



De parents bouchers-charcutiers et grands-parents fermiers, Romain Brillat a toujours baigné dans l'univers de la nourriture. Et c'est naturellement qu'il s'est tourné vers les métiers de l'hôtellerie et de la restauration en passant son bac technologique au sein du lycée hôtelier de Thonon-les-Bains. « C'est en faisant mon stage de première en cuisine au château de Maulmont (03) que j'ai eu le déclic. Je serais cuisinier », raconte Romain Brillat. Son bac-en poche, il continue ses études et passe un Brevet professionnel en alternance dans cette même entreprise. Il enchaîne ensuite les maisons et les expériences en intégrant les cuisines de Laurent Bouvier au Puy d'Or (69), puis celles de la Villa Augusta (26) auprès du chef David Mollicone. « Je suis ensuite allé chez La Mère Brazier** aux côtés de Mathieu Vianay. Il s'agissait de ma première expérience avec un chef MOF étoilé. C'est avec lui que j'ai découvert l'univers de la gastronomie étoilée. » S'ensuit une parenthèse en Italie

REPÈRES

Dernier investissement : 2 M€ de travaux de rénovation
Couverts/service : 45
Ticket moyen : 160 € (BC)
Brigade : 15 en cuisine, dont Pierre Roulet chef pâtissier et Florian Checkroun le second ; 15 en salle, dont Amaury Barbadot directeur de salle et Bertrand Dupont chef sommelier
Fournisseurs : l'îlot de la Meinau (67) pour les fruits et légumes ; Les escargots d'Ebersheim (67) ; Société Nemrod (67) pour le gibier
Vins : 670 ref.



Maigre de ligne en crôte de pain oillée, fricassée de haricots et giroles, jus de maigre au vin jaune



Raviole de pomme de terre et champignons à la Cardamome, couteaux et omeaux, émulsion de sous bois



Formation :
école hôtelière de Thonon-les-Bains

Romain Brillat

Au Crocodile

En 2019, le restaurant strasbourgeois Au Crocodile avait fermé ses portes pendant plus de six mois pour de lourds travaux. À sa réouverture en janvier 2020, **Cédric Moulot** (CM Collection), propriétaire du restaurant, a installé un nouveau chef en cuisine : **Romain Brillat**, originaire de l'Ain et ancien second pendant huit ans de **Gilles Goujon**, chef triplement étoilé de L'Auberge du vieux puits à Fontjoncouse (Aude). Auparavant, il a notamment fait ses armes auprès de **Mathieu Vianay**, **Laurent Bouvier** et **Stéphane Roesch**. En à peine quelques mois de

réouverture, le chef de 35 ans et son équipe ont donc redonné une partie de ses lettres de noblesse au célèbre reptile strasbourgeois, qui comptait 3 étoiles du temps du regretté **Émile Jung**. Le chef alsacien avait vendu son restaurant en 2009 et celui-ci a connu plusieurs changements de propriétaires et de chefs depuis, subissant donc quelques remous du côté de ses étoiles.

"C'est une chance"

CM Collection, qui a racheté le Crocodile en 2015, et la famille **Burrus**, actionnaire principal et propriétaire de la holding Salpa (Chocolats Schaal, Marquise

Raviole de pomme de terre, champignons et cardamome

www.lhotellerie-restauration.fr/QR/RTR366700



© LE BOCAL GRAPHIQUE



© LE BOCAL GRAPHIQUE

Romain Brillat, chef du Crocodile depuis sa réouverture en janvier 2020.

de Sévigné, Comptoir français du thé...), en sont les garants ; Romain Brillat et son équipe - dont le chef pâtissier **Pierre Raulet** - en sont les espoirs. Une équipe sans qui le chef "ne serait rien", lui qui conjugue toujours au pluriel. "Il y a tout de suite eu une bonne entente. Cet esprit d'équipe, les clients l'ont vite ressenti." Les retours, notamment

des habitués de cette institution de la capitale européenne, ont été positifs et constructifs. "On est tous là pour poser de belles bases et on a envie de rester. C'est un projet commun et la direction est à l'écoute, nous met dans de bonnes conditions pour que nous puissions construire la suite ensemble." Un fonctionnement qui permet à Romain Brillat de se consacrer pleinement à sa cuisine et d'avoir "moins de pression que certains, qui sont à la fois chef et patron de leur restaurant. C'est une chance", admet-il. Lui qui fait du goût son leitmotiv attend surtout de s'exprimer à nouveau dans les assiettes, plutôt que dans des boccas en verre qui, forcément, brident sa créativité. Et de pouvoir bientôt "se confronter à cette étoile". ■



© LE BOCAL GRAPHIQUE

La salle du Crocodile, avec sa fresque originale datée de 1874.



Sophie
Dungler

Poser une question, ajouter un commentaire

www.lhotellerie-restauration.fr/QR/RTR066698