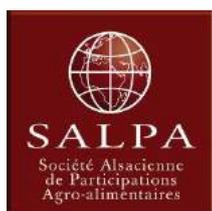


Revue de presse Groupe

décembre 2021



SOMMAIRE

Famille Burrus.....p. 3 à 11

Comptoir Français du Thé p.12 à 16

Yves Thuriès, chocolatier-récoltant.....p. 18

Pôle restauration :

- Pôle restauration.....p. 19 à 25
- Chez Yvonne.....p. 26 à 28

Famille BURRUS

**DISPARITION****Paul Burrus, industriel alsacien**

Paul Burrus est décédé jeudi 4 novembre dans sa 102^e année. Il aura été un des principaux acteurs de la filière chocolatière en Alsace.

Issu de la branche dite « Pierre-Jules Burrus » de la célèbre famille d'industriels franco-suisse, il voit le jour en 1920, fils de Fernand Burrus et de Suzanne Vincent. Sa famille s'est distinguée en fondant la manufacture de tabac de Sainte-Croix-aux-Mines. Lui sera un des grands acteurs du développement industriel du chocolat alsacien.

En 1968, cet ingénieur de formation met sur pied la Compagnie française de chocolaterie et de confiserie (CFCC) après avoir racheté les chocolats Schaal ; en 1973, il prend le contrôle de la société Chocolats et confiseries de luxe (CCL) et de sa marque Marquise de Sévigné ; l'année suivante, il rachète la marque Salavin. En 1996, l'entreprise sera coiffée par une holding, la Société alsacienne de participation alimentaire (SALPA), sous la direction de Jean-Paul (né en 1954), fils aîné de Paul Burrus et de son épouse Janine Tabourdeau, décédée en 2016.

Parallèlement à ses activités chocolatières, Paul Burrus est entré au conseil d'administration de la société d'assurance-vie Esca capitalisation fondée par son oncle, le député Maurice Burrus. En 1991, Esca – devenue AFI-Esca en 2004 – sera dirigée par le benjamin Christian Burrus (né en 1959). Le couple a également eu une fille, Laurence, épouse Pa-peians de Morchoven, née en 1955.

Dans les années 1980, Paul Burrus investit dans la société Téléverbier qui exploite les remontées mécaniques des stations de Verbier, La Tzoumaz et Bruson en Suisse. La famille Burrus est aujourd'hui le plus gros actionnaire de la société avec près de 30 % des parts.

Les *Dernières Nouvelles d'Alsace* présentent leurs sincères condoléances à sa famille et à ses proches.

Deux cérémonies religieuses se tiendront la semaine prochaine : mardi 9 novembre à 14 h en l'église du Sacré-Cœur d'Ouchy à Lausanne et mercredi 10 novembre à 14 h en l'église catholique de Sainte-Croix-aux-Mines.





Paul Burrus, industriel alsacien



M. Burrus en 2011, entouré de parents et d'élus. Archives DNA

Paul Burrus est décédé jeudi 4 novembre dans sa 102 e année. Il aura été un des principaux acteurs de la filière chocolatière en Alsace.

Issu de la branche dite « Pierre-Jules Burrus » de la célèbre famille d'industriels franco-suisse, il voit le jour en 1920, fils de Fernand Burrus et de Suzanne Vincent. Sa famille s'est distinguée en fondant la manufacture de tabac de Sainte-Croix-aux-Mines. Lui sera un des grands acteurs du développement industriel du chocolat alsacien.

En 1968, cet ingénieur de formation met sur pied la Compagnie française de chocolaterie et de confiserie (CFCC) après avoir racheté les chocolats Schaal ; en 1973, il prend le contrôle de la société Chocolats et confiseries de luxe (CCL) et de sa marque Marquise de Sévigné ; l'année suivante, il rachète la marque Salavin. En 1996, l'entreprise sera coiffée par une holding, la Société alsacienne de participation alimentaire (SALPA), sous la direction de Jean-Paul (né en 1954), fils aîné de Paul Burrus et de son épouse Janine Tabourdeau, décédée en 2016.

Parallèlement à ses activités chocolatières, Paul Burrus est entré au conseil d'administration de la société d'assurances-vie Esca capitalisation fondée par son oncle, le député Maurice Burrus. En 1991, Esca – devenue AFI-Esca en 2004 – sera dirigée par le benjamin Christian Burrus (né en 1959). Le couple a également eu une fille, Laurence, épouse Papeians de Morchoven, née en 1955.

Dans les années 1980, Paul Burrus investit dans la société Téléverbier qui exploite les remontées mécaniques des stations de Verbier, La Tzoumaz et Bruson en Suisse. La famille Burrus est aujourd'hui le plus gros actionnaire de la société avec près de 30 % des parts.

Les Dernières Nouvelles d'Alsace présentent leurs sincères condoléances à sa famille et à ses proches.



Paul Burrus, industriel alsacien



M. Burrus en 2011, entouré de parents et d'élus. Archives DNA

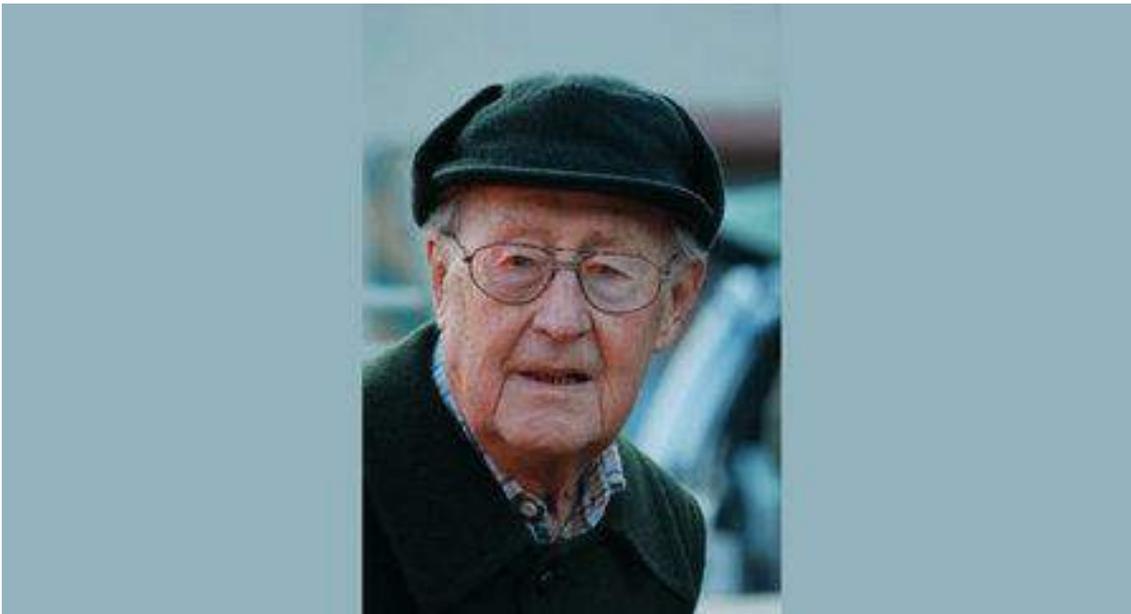
Paul Burrus est décédé jeudi 4 novembre dans sa 102 e année. Il aura été un des principaux acteurs de la filière chocolatière en Alsace.

Issu de la branche dite « Pierre-Jules Burrus » de la célèbre famille d'industriels franco-suisse, il voit le jour en 1920, fils de Fernand Burrus et de Suzanne...

Article avec accès abonné : <https://www.lalsace.fr/economie/2021/11/06/paul-burrus-industriel-alsacien>

Paul Burrus, capitaine d'industrie, la gourmandise en plus

Administrateur des tabacs F. J. [Burrus](#) de [Boncourt](#) dans le Jura, il avait aussi développé l'industrie du chocolat et participé au développement de [Téléverbier](#). Il s'en est allé le 4 novembre 2021, dans sa 102e année



[Fonds Jean-Paul Burrus.](#)

A 100 ans, [Paul Burrus](#), le dernier pionnier de l'industrie chocolatière des périodes de guerre et d'après-guerre, lisait toujours le journal sans lunettes, jardinait, ouvrait son courrier, commentait l'actualité et ne manquait jamais de boire un chocolat l'après-midi. A Lausanne, dans l'ancienne demeure de [son oncle, Maurice Burrus](#), industriel [alsacien](#) fortuné, il aimait rappeler à son entourage: «Le chocolat est le secret de ma longévité, avec le sport et la nature. J'en mange tous les jours. Noir, pas trop sucré, pas plus de 50 g par jour.» Il s'en est allé le 4 novembre 2021, dans sa 102e année.

Anzeige

Object : [Page web](#)

Né en 1920 [à Senones, dans les Vosges](#), d'un père suisse et d'une mère française, naturalisé citoyen helvétique juste avant la Seconde Guerre mondiale, ce passionné de mécanique effectue, après des études dans une école d'arts et métiers en Belgique, son école de recrues près de Bâle, dans les troupes sanitaires. Puis il se fait embaucher [chez Perrier, à Renens](#), où il apprend à faire des «têtes en chocolat». Il poursuit sa formation [chez Nyffenegger](#), le meilleur pâtissier-confiseur de Lausanne. Au terme de ce parcours, il est fin prêt pour reprendre la petite usine de chocolat de son père, en 1943, [à Saint-Dié-des-Vosges](#), dans le contexte des années noires de l'Occupation.

Il a été le témoin de la fin des chocolateries régionales en France, dans les années 60. Président-directeur général d'importantes sociétés chocolatières, [Paul Burrus](#) a conçu ses propres usines à Strasbourg, développé un réseau commercial de boutiques spécialisées et acquis plusieurs entreprises et marques célèbres, comme [Schaal à Strasbourg](#) et [Marquise de Sévigné](#) (1970-2000). Son fils Jean-Paul a repris le flambeau du chocolat, largement diversifié et développé l'entreprise, en créant la holding [Salpa](#), un musée du chocolat et une plantation de cacaoyers en Equateur.

[Visualiser l'article](#)



HOMMAGE

Paul Burrus, capitaine d'industrie, la gourmandise en plus

Administrateur des tabacs F. J. Burrus de Boncourt dans le Jura, il avait aussi développé l'industrie du chocolat et participé au développement de Téléverbier. Il s'en est allé le 4 novembre 2021, dans sa 102e année



n/a — © Avec l'aimable autorisation de la famille Burrus



Philippe Turrel, auteur de «La Saga des Burrus, le clan des audacieux» (Ed. Slatkine, 2018/ Poche, 2020)

Publié mardi 9 novembre 2021 à 13:52
Modifié mercredi 10 novembre 2021 à 19:02



A 100 ans, **Paul Burrus**, le dernier pionnier de l'industrie chocolatière des périodes de guerre et d'après-guerre, lisait toujours le journal sans lunettes, jardinait, ouvrait son courrier, commentait l'actualité et ne manquait jamais de boire un chocolat l'après-midi. A Lausanne, dans l'ancienne demeure de **son oncle, Maurice Burrus**, industriel **alsacien** fortuné, il aimait rappeler à son entourage: «Le chocolat est le secret de ma longévité, avec le sport et la nature. J'en mange tous les jours. Noir, pas trop sucré, pas plus de 50 g par jour.» Il s'en est allé le 4 novembre 2021, dans sa 102e année.

Lire aussi: [La bonne fortune des Burrus, grâce au tabac \(03.01.2017\)](#)

Né en 1920 à **Senones, dans les Vosges**, d'un père suisse et d'une mère française, naturalisé citoyen helvétique juste avant la Seconde Guerre mondiale, ce passionné de mécanique effectue, après des études dans une école d'arts et métiers en Belgique, son école de recrues près de Bâle, dans les troupes sanitaires. Puis il se fait embaucher **chez Perrier, à Renens**, où il apprend à faire des «têtes en chocolat». Il poursuit sa formation **chez Nyffenegger**, le meilleur pâtissier-confiseur de Lausanne. Au terme de ce parcours, il est fin prêt pour reprendre la petite usine de chocolat de son père, en 1943, à **Saint-Dié-des-Vosges**, dans le contexte des années noires de l'Occupation.

Il a été le témoin de la fin des chocolateries régionales en France, dans les années 60. Président-directeur général d'importantes sociétés chocolatières, **Paul Burrus** a conçu ses propres usines à Strasbourg, développé un réseau commercial de boutiques spécialisées et acquis plusieurs entreprises et marques célèbres, comme **Schaal à Strasbourg** et **Marquise de Sévigné** (1970-2000). Son fils Jean-Paul a repris le flambeau du chocolat, largement diversifié et développé l'entreprise, en créant la holding **Salpa**, un musée du chocolat et une plantation de cacaoyers en Equateur.

Direction le Valais

En marge de cette implication industrielle, il a été administrateur de **la manufacture des tabacs F. J. Burrus** de Boncourt dans le Jura (1959-1996) et de **la société de capitalisation Esca** à Strasbourg (1959-2000), société qu'il a transmise à son second fils, Christian et dont ce dernier a assuré la croissance externe avec succès.

Dans les années 1980, Paul Burrus et son épouse Janine s'installent à Verbier, où la famille skie depuis les années 1950. En 1998, Janine devient présidente de l'association des **Amis de Verbier**, qu'elle cofonde avec l'ambassadeur des Etats-Unis, John Gunter Dean. Cette participation à la vie culturelle et locale s'accélère avec le mécénat en faveur du festival de musique de Verbier.

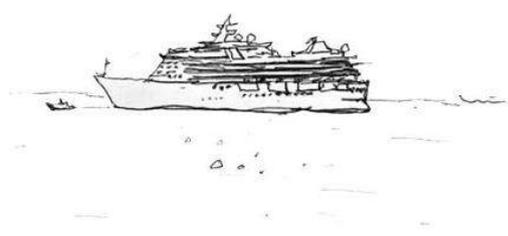
Paix sociale et engagement

En 1985, Hervé Ribordy, président de **Téléverbier**, propose à Paul Burrus de devenir un actionnaire important de la société. Lequel accepte et s'engage dans le développement économique de la station. Pilote d'avion aguerri, l'horizon professionnel de Paul a visé l'unité familiale, l'audace entrepreneuriale, l'adaptation et la sage gestion à long terme. Mais aussi le désir de concourir à la paix sociale et l'engagement par le mécénat et la philanthropie.

Son souhait de garder les différentes affaires, F. J. Burrus, Esca et Schaal, au sein de la famille éclaire son intention de transmettre son patrimoine à ses enfants, sans passer par le droit d'aînesse mais en privilégiant leurs compétences. Soixante ans de dynamisme entrepreneurial inscrivent Paul dans la galerie des capitaines d'industrie les plus méritants des Burrus. La gourmandise en plus!

<https://www.letemps.ch/economie/paul-burrus-capitaine-dindustrie-gourmandise-plus>





CALENDRIERS DE L'AVENT 2021 : LA SÉLECTION DU BLOG MISTER RIVIERA POUR PATIENTER JUSQU'À NOËL

👤 Mister Riviera ⌚ 21 novembre 2021 📁 Shopping

[f Facebook](#)

[t Twitter](#)

[G+ Google +](#)

[Stumbleupon](#)

[in LinkedIn](#)

Tic tac ... tic tac ... Noël approche ! A peine les décorations de [Halloween](#) rangées, il est déjà temps d'enchaîner sur la préparation des fêtes de fin d'année. Sapins, cadeaux, chocolats, on a tous tellement hâte d'y être. Pour nous faire attendre jusque là, les Calendriers de l'Avent sont la meilleure solution pour les plus impatients. D'année en année, les marques regorgent de créativité et les Calendriers de l'Avent sont de plus en plus originaux.

En plus des traditionnels au chocolat, désormais place aux cosmétiques, confitures, épices et même objets coquins. Le blog Mister Riviera vous propose une petite sélection. Et comme les lecteurs du blog sont majoritairement azuréens, rassurez-vous ! Les Calendriers de l'Avent présentés sont disponible soit dans une boutique sur Nice et/ou la Côte d'Azur, soit à commander directement en ligne. Bon shopping !

Les Calendriers de l'Avent « healthy » de My Muesli

On commence fort sur le blog Mister Riviera avec non pas un, mais quatre Calendriers de l'Avent spécial « santé et bien-être ». Mueslis, thés, porridges, barres de céréales, accessoires, les journées de décembre de suivent mais ne se ressemblent pas. L'un des calendriers est même entièrement vegan, les amateurs vont se régaler ! Un autre est, quant à lui, composé exclusivement de porridges. Quatre façon différentes de patienter jusqu'à Noël de façon gourmande et healthy ... (*Tarifs du Calendrier de l'Avent My Muesli : entre 49,90 € et 129,90 €*).

➔ Plus d'informations : fr.mymuesli.com.

Le Calendrier de l'Avent de confitures Bonne Maman

Tous nos souvenirs d'enfance refont surface avec cette nouvelle édition du Calendrier de l'Avent Bonne Maman. Confitures, biscuits, pâtes de fruits, infusions ... chaque jour une gourmandise différente à déguster au petit déjeuner en patientant sagement jusqu'au matin du 25 décembre. De plus, deux surprises exclusives de Noël se sont cachées parmi les 24 jolies petites fenêtres que l'on a hâte d'ouvrir. (Tarif du Calendrier de l'Avent Bonne Maman : 29,90 €).

➔ Plus d'informations : www.bonne-maman.com.



Le Calendrier de l'Avent d'infusions du Comptoir Français du Thé

Voyage de saveurs en vue pour Noël ! Le Comptoir Français du Thé propose un nouveau calendrier que l'on a envie de déguster bien au chaud sous un plaid, en regardant des films de Noël. Chaque jour est une occasion de découvrir l'une des 24 recettes à base de thés (noir, vert, oolong, mixte) et d'infusions. Grands classiques et éditions limitées pour les fêtes de fin d'année, ce calendrier s'annonce le plus réconfortant de la sélection. (Tarif du Calendrier de l'Avent Comptoir Français du Thé : 25 €).

➔ Boutiques sur la Côte d'Azur : Day by Day (3 rue Vernier, 06000 Nice), Choopy's JCJ (16 rue Vial, Angle rue du Marc, 06000 Antibes), Chocolat & Co (4 rue Partouneaux, 06500 Menton), Trésors d'Orient (1 Carrefour de la Font Neuve, 06650 Opio), La Cannoise des Cafés (17 Place du Marché Forville, 06400 Cannes), Chocolats de Neuville (73 avenue Francis Tonner, 06150 Cannes), Instant Gourmand (13 avenue Charles Dahon, 06590 Théoule sur Mer).

➔ Plus d'informations : www.comptoir-francais-du-the.fr.



Sélection complète <https://mister-riviera.com/2021/11/21/calendriers-de-l-avent-2021-blog-mister-riviera/>



quoi de neuf

Thés enchantés

PAR LAUREN RICARD



1 La douceur suave des éclats de chocolat se marie délicatement à la fraîcheur des fruits rouges dans cette délicieuse création à base de thés vert et noir. Un mélange parfumé tout en finesse, qui apporte avec lui l'esprit de Noël. Le Thé Enchanté édition limitée 2021, 9,90 € les 100 g dans les boutiques Palais des Thés et sur www.palaisdesthes.com.



2 Boisson réconfortante de l'hiver s'il en est, le chai nous réchauffe par ses notes épicées. Pour le préparer en un tour de main, on mise sur ce mélange à base de cannelle, gingembre, cardamome, poivre et clou de girofle. Chai classique Terre Exotique, 8,40 € les 90 g sur www.terreexotique.fr.



3 Thym, camomille, thé à la menthe, hibiscus... tous vos thés et infusions préférés de l'hiver sont réunis dans ce coffret fabriqué en France contenant 72 sachets de 12 références. Coffret Infusez vos fêtes Les 2 Marmottes, 19 € en grandes et moyennes surfaces et sur www.les2marmottes.fr.



4 Léger, délicat et intemporel, ce thé blanc marie ses feuilles argentées aux effluves de cerise et de cannelle. Un breuvage cristallin légèrement sucré, à savourer à tout moment de la journée. Thé Noël en blanc du Comptoir français du thé, 9,90 € la boîte métal, points de vente sur www.comptoir-francais-du-the.fr.



5 Un thé vert frais et savoureux mêlant avec gourmandise les notes de châtaigne, de sirop d'érable, de cacao, de clémentine, de pomme et de badiane se cache dans cette élégante boule d'un vert chatoyant qui ornara avec élégance votre table de fête. Boule Noël à Manhattan, 14,50 € chez Dammann Frères.



6 On fond pour ce trio de thés de Noël, contenant un thé vert orange cannelle revigorant, un thé noir amande et cerise suave et un thé noir gourmand noisette et vanille. De quoi combler les goûts de tous ses convives pendant les fêtes ! Coffret thés de Noël 3 x 25g, 14,99 € dans les boutiques Comptoir de Mathilde.

« Le chemin du paradis passe par une théière. » Proverbe anglais

Loisirs créatifs

Nos bouts de chou mettent la main à la pâte



Pour créer une ambiance festive et chaleureuse dans votre demeure à l'approche de Noël, rien ne vaut une décoration colorée et authentique. Et si elle est confectionnée par les petites mains délicates de vos chérubins, c'est encore mieux ! Pour cela, nul besoin d'être un as des loisirs créatifs et manuels ni de vous lancer dans des DIY laborieux : il suffit de vous munir de ce coffret de Noël Patarev, cette pâte à modeler révolutionnaire dont la texture légère et élastique s'étale sur tous les supports.

Séchée à l'air libre, la Patarev ne craquelle pas et ne tache ni les tables ni les doigts. Facile à façonner selon ses désirs, elle pourra ensuite être décorée avec des détails modelés ou dessinés grâce aux tubes de paillettes inclus dans le kit pour fabriquer une couronne de l'Avent, ainsi que 8 boules de Noël. Le coffret contient 5 pots de Patarev, 2 tubes paillettes, 9 supports polystyrène, 8 attaches, un petit couteau et une notice pour vous mettre à l'ouvrage sans avoir besoin d'acquiescer des accessoires supplémentaires.

Coffret Patarev Noël de Sentosphère, 20 € dans les magasins de jouets, grandes surfaces et sur www.sentosphere.fr.



Yves Thuriès

CHOCOLATIER RÉCOLTANT



◀ Cadeaux gourmands : les meilleurs coffrets et chocolats à moins de 50 eur...

Le sapin enchanté d'Yves Thuriès



Cette création cacaotée imaginée dans l'esprit d'un mendiant rassemble des fruits secs (noisettes du Sud-Ouest, amandes, pistaches) sur une base de chocolat noir. Un cadeau gourmand et original qui séduira aussi par sa forme.

- Où l'acheter ? Boutiques Yves Thuriès
- A quel prix ? 40 euros
- Site de la marque : [Yves Thuriès](#)

<https://cuisine.journaldesfemmes.fr/gastronomie/2756865-cadeaux-gourmands-les-meilleurs-coffrets-et-chocolats-a-moins-de-50-euros/2757513-le-sapin-enchante-d-yves-thuries>

SALPA RESTAURATION



BPI France

Strasbourg

Le restaurateur Cédric Moulot et la famille Burrus s'associent

Après une première association réussie au Crocodile, Cédric Moulot a récemment cédé son groupe de restaurants à la famille Burrus.

L'entrepreneur et restaurateur devient directeur général et actionnaire de Salpa Restauration, qui regroupe désormais une douzaine d'établissements (Le 1741, La Vignette, Chez Yvonne...) dont il assurera la gestion opérationnelle.

Par **Hélène DAVID** - Aujourd'hui à 21:32 | mis à jour aujourd'hui à 21:43 - Temps de lecture : 3 min



Jean-Philippe Burrus et Cédric Moulot chez Yvonne et sous le regard de celle qui a donné son nom à l'établissement. Photo DNA /Franck KOBİ

Entre la famille d'industriels Burrus, propriétaire de la Société alsacienne de participations agroalimentaires (Salpa), et

l'entrepreneur et restaurateur Cédric Moulot, les premiers jalons d'un mariage ont été posés en juin 2019. À l'illustre Crocodile, alors fermé suite au départ. « La famille Burrus a été au rendez-vous, financièrement et humainement, avec beaucoup de bienveillance », retrace Cédric Moulot, qui ne fait pas mystère du caractère critique de cette période.

Pour garantir la continuité de l'établissement, les Burrus en deviennent actionnaires majoritaires, Cédric Moulot demeurant le pilote à bord. Près de trois millions d'euros d'investissement, un nouveau chef et quelques mois plus tard, le « Croco » retrouve son étoile. Preuve, considèrent les partenaires, de l'efficacité d'une formule qui soulage Moulot d'aspects juridiques, comptables ou administratifs. Aspects qui, de plus en plus, l'éloignaient de ses premières amours d'« aubergiste ».

« *Mettre en commun nos forces pour préserver l'âme de maisons historiques* »

Ces vingt dernières années, le quadragénaire a constitué une collection de belles tables alsaciennes mais se heurtait dernièrement à des difficultés financières aggravées par la crise sanitaire. « Pouvoir me concentrer sur mon métier et l'expérience client, j'y ai vite pris goût », livre le quadragénaire.

Dès lors, « nous avons décidé de mettre en commun nos forces pour préserver l'âme de maisons historiques », résume Jean-Philippe Burrus, président de Salpa Restauration, dont Cédric Moulot devient actionnaire minoritaire.

Ainsi, lorsque la structure acquiert l'emblématique winstub Chez Yvonne au printemps dernier, c'est Cédric Moulot qui prend en charge l'opérationnel. Et ce sera désormais le cas dans l'ensemble des restaurants cédés en octobre dernier à la famille Burrus, déjà propriétaire du Relais de la Poste, à la Wantzenau, de la Maison Artzner (*) et des Secrets du Grand Express, restaurant adossé au

« Secrets du chocolat », le musée du chocolatier Schaal, à Geispolsheim. Entrent ainsi dans le giron du groupe Le 1741 (une étoile), Le Tire-Bouchon, les Armes de Strasbourg, le Saint-Sépulcre et la Vignette. Des « tables d'exception » et des « tables gourmandes » auxquelles il convient d'ajouter le restaurant strasbourgeois de burgers 231 East Street.

L'étoile visée pour le Relais de la Poste

S'agit-il d'un mariage de raison ? « Si c'était le cas, je me serais contenté de vendre. Je suis resté parce qu'il y a une confiance et un vrai respect de mon travail », martèle le désormais directeur général associé de Salpa Restauration.

La structure qui totalise quelque 200 salariés défend une approche patrimoniale de la restauration et nourrit de grandes ambitions pour ses différents établissements, à commencer par une étoile pour le Relais de la Poste. En droite ligne du travail de filières de la Salpa, détentrice de plantations de cacaoyers et noisetiers, elle vient par ailleurs de lancer en Alsace un projet de maraîchage destiné à alimenter les restaurants.

Objectifs affichés de concert : « préserver l'âme des maisons historiques, améliorer le quotidien de nos salariés, les faire grandir et faire de la qualité... »

Economie

Vie des entreprises



À LIRE AUSSI

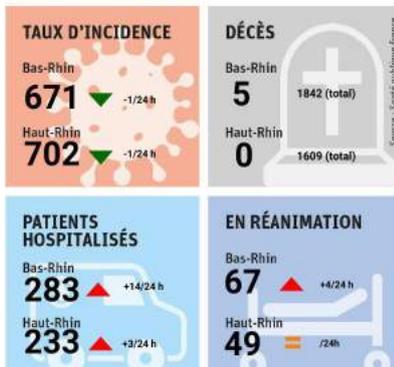
Dome und Rheinromantik

Thurgau Travel | Sponsorisé

En 2021, les prix de l'immobilier suisse ont connu leur plus forte hausse depuis le début du siècle

CORONAVIRUS

Les chiffres de ce lundi en Alsace



STRASBOURG

Le grand vaccinodrome rouvre lundi

Le vaccinodrome géré par les sapeurs-pompiers du Bas-Rhin dans les locaux de la Collectivité européenne d'Alsace (CEA), place du Quartier Blanc à Strasbourg, va rouvrir ses portes lundi prochain, le 20 décembre, a fait savoir Frédéric Bierry dans un tweet ce lundi.

Le plus grand centre de vaccination d'Alsace, capable de réaliser jusqu'à 2000 injections par jour, avait fermé ses portes le 3 octobre dernier. Après l'annonce de la généralisation du rappel vaccinal, sa réouverture avait été évoquée pour « début janvier ».

Afin de faciliter l'accès du plus grand nombre au rappel vaccinal pendant la période des fêtes de fin d'année, de nombreux sapeurs-pompiers se sont portés volontaires pour assurer la vaccination à l'hôtel de la CEA du lundi 20 décembre au jeudi 23 décembre, puis du lundi 27 septembre au jeudi 30 décembre, ont fait savoir la

préfecture du Bas-Rhin et l'ARS du Grand Est dans un communiqué diffusé ce lundi.

Quatre lignes, dont une sans rendez-vous

Trois lignes de vaccination sont ouvertes sur rendez-vous. Une ligne de vaccination sans rendez-vous est ouverte de 8h15 à 19h30. Les créneaux sans rendez-vous sont accessibles aux adultes de plus de 30 ans.

Des livraisons complémentaires du vaccin ARNm Moderna ont permis l'ouverture de ces créneaux supplémentaires en décembre et l'augmentation des créneaux possibles en janvier. L'ARS rappelle que les données scientifiques démontrent une efficacité et une tolérance comparables pour les deux vaccins Pfizer ou Moderna chez les plus de 30 ans.

La prise de rendez-vous est possible via la plateforme Doctolib.

MERTZWILLER

Un nouveau centre de vaccination ouvre en Alsace du Nord

Un nouveau centre de vaccination a ouvert ses portes aujourd'hui à Mertzwiller. Il est géré et financé conjointement par les communautés de communes du Pays de Niederbronn et du Sauer-Pechelbronn. Grâce à un médecin, huit soignants et une douzaine d'employés des communautés de communes, il va pouvoir vacciner 400 personnes par jour. Bien que les premiers rendez-vous soient déjà tous complets, de nouveaux seront bientôt disponibles sur la plateforme de réservation médicale Doctolib.

STRASBOURG

Les « anti-pass » appelés à converger vers le Parlement européen

Après vingt-deux semaines de mobilisation dans les principales villes alsaciennes, notamment, c'est sur l'esplanade du Parlement européen, à Strasbourg, que sont appelés à « converger », ce mardi 14 décembre à partir de 10 h, les « anti-pass » régionaux et extra-régionaux. « Nous attendons des personnes venues d'Italie, de Suisse, d'Allemagne, de Belgique... », annonce Audrey, vice-présidente du collectif d'entraide l'Union fait la force 68, qui est l'une des organisations à l'origine de l'appel.

Au total, elles sont sept, dont six sont localisées dans le Haut-Rhin, où la mobilisation est la plus suivie en Alsace, depuis le début du mouvement à la mi-juillet. À Mulhouse, par exemple, on a compté jusqu'à 6000 personnes à la mi-août.

Parmi les organisations à l'origine de l'appel figurent l'association « Urgence solidarité soignants sacrifiés Colmar », « Convergences hospitalières (secteur de Guebwiller) », « Anti-pass sanitaire Sud Alsace », « l'Union syndicale départementale 68 de la CGT ».

CATHOLICISME

Le grand jubilé de sainte Odile, c'est fini

Les reliques de la sainte ont retrouvé le sanctuaire. Ce lundi a pris fin, après trois jours de célébrations, le grand jubilé de la patronne de l'Alsace, venue aux Alsaciens sous la forme d'une caravane missionnaire de mars à novembre.

Statue veille sur les pèlerins, quelques VIP et les journalistes serrés dans l'église du monastère et une chapelle attenante pour la messe célébrée par l'archevêque de Strasbourg Sainte Odile est morte voilà 1300 ans, son culte est millénaire. Mais le grand jubilé pour l'anniversaire de sa disparition a été bousculé par le Covid.

« Imaginez-vous, deux ans plus tard, que nous serions masqués ? »

Initialement prévue pour 2020, lancée un an plus tard, la fête consacrée à la patronne de l'Alsace était annoncée dès décembre 2019 dans la lettre pastorale de l'archevêque, feuille de route annuelle des catholiques alsaciens. « Le monde d'avant », commente M^{re} Luc Ravel. « J'y évoquais le don d'un temps joyeux, qui permet de réactualiser l'homme moderne... Ironie de l'histoire, il parlait même de « nettoyer les virus qui l'encombrent... ». Imaginez-vous, deux ans plus tard, que nous serions masqués ? » En fait de joie, les deux dernières années ont été marquées par la fermeture du sanctuaire - une première - mais surtout « les deuils accélérés, les disparitions subites, les études abandonnées, les pauvres tirés vers le bas et la révélation des abus sexuels, pas



M^{re} Luc Ravel lors de la fermeture des chemins jubilaires, lundi. Photo DNA/Franck DELHOMME

seulement dans l'église ».

La pandémie a pourtant eu l'avantage d'amener directement la sainte aux fidèles, grâce à la caravane missionnaire transportant une de ses reliques. De mars à novembre dernier, un morceau de fémur prélevé de son tombeau a sillonné en Renault trafic combi les églises, écoles, EHPAD et hôpitaux de la région, dans une sorte de revival médiéval modernisé. « J'ai pèleriné avec la caravane de paroisse en paroisse », sourit Marie-Odile Saint-Marc, animatrice de la zone pastorale Molsheim-Bruche. « Alors que je n'avais pas le culte des reliques, j'ai senti au fur et à mesure la présence d'Odile en moi. Elle s'occupait des pauvres, des faibles, des handicapés. Sur le passage de la caravane, beaucoup m'ont dit : c'était une sacrée nana ! »

L'histoire d'Odile, née aveugle et qui aurait reçu le don de la vue par le baptême, reste vivace en Alsace. Sa source, près du monastère, est censée guérir des maladies des yeux.

Avenir en suspens

Dans son homélie, M^{re} Ravel a filé la métaphore sur cette vue retrouvée après « la myopie existentielle », « la culture de l'indifférence », et qui aurait « ouvert les yeux sur les misères des hommes et la misère de l'Église », allusion notamment aux abus commis en son sein. À l'issue de la messe, accompagné de son évêque auxiliaire M^{re} Gilles Reithinger, du recteur du mont Sainte-Odile Christophe Schwalbach et d'une douzaine de prêtres, il a fermé symboliquement les « chemins jubilaires », cinq

panneaux représentant les étapes de la vie de la sainte sur le parvis du sanctuaire. Une des dernières étapes de ce « triumphant » (trois jours) de clôture du jubilé entamé samedi.

L'avenir du site, propriété de l'évêché qui pourrait être cédée ou vendue à terme, n'était pas à l'ordre du jour. « J'espère que les décideurs respecteront ce lieu », a lâché une femme de la confrérie des adorateurs perpétuels de sainte Odile. « Il faut trouver une solution », espère Guy Bindel, un autre adorateur, diacre à Mutzig. « Les nouvelles mises aux normes compliquent tout. Les premiers adorateurs étaient logés dans des lits qui grincent... »

Catherine PIETRE

Notre vidéo sur www.dna.fr

RESTAURATION

La crème des talents d'aujourd'hui et de demain

Le guide gastronomique Gault & Millau a fait étape ce lundi à Wingen-sur-Moder pour décerner ses trophées Grand Est. Si le Champenois Philippe Mille, des Crayères, a décroché le trophée d'Or, plusieurs talents prometteurs de Lorraine, et surtout d'Alsace, ont aussi été distingués.

C'est un Champenois qui a remporté ce lundi midi le plus prestigieux trophée du Gault & Millau tour Grand Est.

Philippe Mille, le chef du Domaine des Crayères, la mythique maison de Reims, a décroché le trophée d'Or du guide gastronomique. « C'est une maison qui donne du plaisir et des émotions depuis des décennies. Cela a démarré avec Gérard Boyer et se poursuit aujourd'hui avec Philippe Mille qui travaille dans son siècle sans renier les racines d'« hier », l'a félicité Marc Esquerré, le directeur des enquêtes du Gault & Millau. Ce dernier avait réuni chez Laliq, à Wingen-sur-Moder, tout ce que le Grand Est compte de talents autour d'un cocktail concocté par les chefs de la



Jérémie Page (veste blanche), du restaurant strasbourgeois « Le 1741 », a remporté le trophée « Grand de demain ». Photo DNA/Franck KOBEL

Villa Laliq, Paul Stradner et Jean-Georges Klein, quatre toques dans le guide.

L'Alsace rafle de nombreux trophées

Et si La Lorraine s'est adjugé les trophées de cuisine de la mer (Charles Coulomb, de La Maison dans le Parc à Nancy) et celui de la tradition d'aujourd'hui (Bertrand Heckmann de La To-

q'), l'Alsace a fait main basse sur le reste du palmarès. Le guide a décerné son trophée de « Grand de demain » à Jérémie Page, du restaurant 1741 à Strasbourg.

« Il en est le 5^e chef et c'est à chaque fois un peu mieux. Réussir cela l'année de son installation n'est pas donné à tout le monde », a souligné Marc Esquerré. L'établissement est la propriété de l'entrepreneur et restaurateur

Cédric Moulot, qui possède plusieurs restaurants à Strasbourg et alentour. Deux autres de ses établissements ont été distingués avec le trophée « jeune talent service en salle » pour Amaury Barabado, du Crocodile à Strasbourg, et celui du sommelier pour Jonathan Wilson et Etienne Eyer, du Relais de la Poste à La Wantzenau. Autre incontournable, le Chambard de Kayersberg est cette fois aréolé pour son pâtissier Jordan Gasco.

Le renouveau

Mais ce palmarès est aussi celui du renouveau. Le trophée de jeune talent a ainsi été remis à Lucas Engel et Carole Eckert, du restaurant Enfin à Barr.

« J'avais besoin de sérénité, de verdure et d'un petit écrin », a témoigné Carole Eckert, qui écrit une nouvelle page après celle fermée en 2020 du Comptoir à manger de Strasbourg. Alors que la Maison Kieny de Riedisheim, dont le chef Josef Pindur a relancé la dynamique, a reçu le trophée « terroir d'exception ».

Philippe MARQUE
TTE-L0102



WantZOOM

Bulletin mensuel de la Commune de La Wantzenau

Belles Fêtes de Noël!

SANTÉ

POINT COVID-19
Situation sanitaire

p. 5

INAUGURATION

BORNE DU SERMENT
DE KOUFRA
23 novembre 2021

p. 10

AGENDA FIL D'EAU

PROGRAMMATION
CULTURELLE
2021-2022

p. 16

DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUE

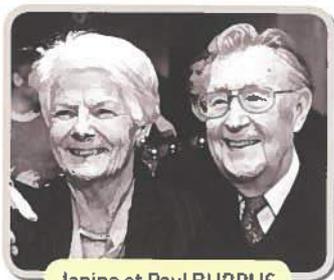


Gastronomie wantzenauvienne

Le Relais de la Poste Une nouvelle aventure avec la famille BURRUS



L'histoire de la Famille BURRUS est celle d'une famille qui s'illustre avec excellence depuis quatre générations, dans l'univers de la gourmandise et de la gastronomie avec des établissements prestigieux. Elle contribue chaque jour à cultiver et faire rayonner l'art de vivre alsacien.



Janine et Paul BURRUS



Jean-Philippe BURRUS

Jean-Philippe BURRUS explique que le groupe familial a débuté avec la partie chocolatière qui est arrivée à Strasbourg lors du rachat de la chocolaterie SCHAAL en 1969.

Le groupe a plusieurs domaines d'activité : le chocolat, la confiserie (pâtes de fruits), le thé, le café et à présent la restauration.

Il a la particularité d'être en verticalité, c'est-à-dire producteur de son propre cacao issu de ses plantations en Equateur (d'une superficie d'environ 1 000 hectares) qui est vendu dans ses boutiques Yves THURIÈS (réseau de 65 boutiques en France) après avoir transité par la chocolaterie SCHAAL - qui produit quant à elle 3 000 tonnes de chocolat par an - ou l'autre chocolaterie du groupe située dans le sud de la France.

Le groupe dispose aussi de 350 hectares de noisetiers dans le sud de la France et est le premier producteur de noisettes en France.

Cette verticalité est très importante car elle permet d'être au plus proche du produit afin de fournir la meilleure qualité au consommateur.

En ce qui concerne le café, le groupe fait du sourcing de café vert, de terroir, pour ses torréfacteurs avec des agences en Ethiopie et une nouvelle agence au Brésil. Ainsi, il aide les producteurs locaux à valoriser leurs produits qui sont ensuite importés et vendus aux torréfacteurs en café vert qui le revendent à leur tour.



Michèle KANNENGIESER, Jean-Philippe BURRUS et Cédric MOULOT, lors de l'inauguration

Dans le domaine du thé, le groupe dispose d'une usine de conditionnement de thé à Geispolsheim et de sa propre marque commerciale « *Le Comptoir français du Thé* ». Il travaille cependant aussi avec d'autres partenaires comme Fauchon avec lequel il s'est associé.

En matière de restauration, le groupe a signé ses débuts avec les Secrets des Grands Express, un wagon situé devant le Musée du Chocolat. Il compte à présent environ dix restaurants sur le territoire de l'EMS qui bénéficient d'une certaine renommée à l'instar du Crocodile, du *Relais de la Poste* avec son chef Thomas KNOEBEL, de la Vignette, de Chez Yvonne...

Tous ont le même mot d'ordre : *travailler la qualité du produit.*

Jean-Philippe BURRUS continue à travailler la qualité et le terroir avec les winstubs. Le groupe dispose de terrains agricoles en Alsace et réfléchit à sa propre production pour ses restaurants et pour son usine de pâtes de fruits qu'il a achetée en 2019.

Le groupe représente environ 180 millions d'euros de chiffre d'affaires avec près de 800 salariés (*hors Equateur où il compte environ 200 employés*).



CONTACT

Restaurant Le Relais de la Poste
21, rue du Général de Gaulle - La Wantzenau
Tél : 03 88 59 24 80
Mail : info@relais-poste.com
Site internet : relais-poste.com



Chez Yvonne

S'BURJERSTUEWEL

Visiter Strasbourg à Noël

7 DÉCEMBRE 2021 , FRANCE, WEEK-END

Christmas lovers' que nous sommes, c'était un rêve de partir à la découverte des célèbres marchés de Noël en Alsace ! Tant qu'à faire, autant commencer par le must du must : Strasbourg, la capitale de Noël. À peine arrivés à la gare, chansons de Noël à fond... Ça annonce la couleur ! Après 2 jours sur place, on peut vous le dire : c'est tout simplement féérique, Noël dans toute sa splendeur. Retour sur notre douce escapade au cœur de la capitale Alsacienne.

WINTSUB CHEZ YVONNE – 10 rue du Sanglier – Une référence à Strasbourg pour déguster des plats alsaciens dans la pure tradition, dans un cadre de Winstub traditionnel. Pour la petite anecdote, Jacques Chirac avait l'habitude pour déguster la tête de veau, un plat phare de la Maison ! Infos et réservation sur restaurant-chez-yvonne.net.



Article complet : <https://noscurieuxvoyageurs.com/strasbourg-noel/>



Chez Yvonne

© Gilles Brayé

PAROLES *d'un chef*

Chez Yvonne, le chef Serge Cutillo est un amoureux du terroir et de la bonne gastronomie qui ont marqué sa vie dès sa plus tendre enfance. « La cuisine alsacienne est une cuisine généreuse, gourmande, goûteuse, qui nécessite d'être réalisée avec des produits de qualité ». Il se donne pour objectif de « les cuisiner pour les sublimer, en les dénaturant le moins possible » tout en s'autorisant quelques fantaisies « sans jamais perdre l'objectif du goût et de l'équilibre ».

« Chez Yvonne a toujours été l'incarnation de LA winstub (...) J'ai à cœur d'entretenir cette image, mais également de pousser toujours plus loin la qualité de sa cuisine ».

CHEZ YVONNE

10 Rue du Sanglier, Strasbourg

Tél. 03 88 32 84 15 - www.restaurant-chez-yvonne.net