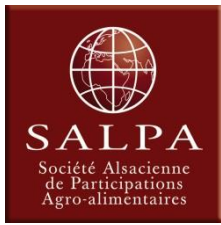




Revue de presse Groupe

Juillet/août 2020



Sommaire

Salpa : p.3 à 7

Belco: p. 8 à 12

Yves Thuriès, chocolatier-récoltant : p.13 à 19

Comptoir Français du Thé : p. 20 à 22

Les Secrets du chocolats par Schaal : p. 23 à 26

Salpa Restauration : p. 27 à 32





Agroalimentaire Salpa renforce sa maîtrise des matières premières

La société alsacienne de participation agro-alimentaire (Salpa), présente dans les secteurs de thé, du café, de la restauration et du chocolat (Schaal, Marquise de Sévigné, Côte de France...), entend de longue date maîtriser son approvisionnement en matières premières pour la fabrication du chocolat. Cette ambition d'indépendance s'est notamment traduite il y a quelques années par l'acquisition de plantations de cacaoyers en Équateur.

Désormais, le groupe se revendique « l'un des principaux acteurs nationaux de la culture, de la transformation et de la commercialisation de noisettes ». Sa société Pépinière et Noisetiers de Guyenne, propriétaire de plus de 430 hectares de noisettes à Baleyssagues, dans le Lot-et-Garonne, inaugurera le 24 octobre une nouvelle activité de cassage.

Fruit d'un investissement de 1,8 million d'euros, cette unité entend répondre aux besoins propres du groupe et, indique celui-ci, offrir « une prestation de qualité aux agriculteurs extérieurs ». Elle a été dotée des « dernières techniques de contrôle, avec notamment un trieur par lecture optique ». Le groupe vise l'obtention d'une certification de cette installation aux normes IFS « pour la récolte 2022 ou 2023 ».

Pépinière et Noisetiers de Guyenne, qui maîtrise la transformation et le conditionnement des différentes variétés de noisettes, fournit le chocolatier alsacien Schaal ou l'enseigne tarnaise Yves Thuriès, notamment dans la confection de pralinés.



BAS-RHIN



67 / AGROALIMENTAIRE : La SALPA consolide sa filière "noisettes"

La SALPA - SOCIÉTÉ ALSACIENNE DE PARTICIPATIONS AGROALIMENTAIRES / T
03.88.55.04.80 (siège à Geispolsheim/67), présente dans les secteurs de thé, du café, de la
restauration et du chocolat (Schaal, Marquise de Sévigné, Côte de France...), se
revendique désormais comme « l'un des principaux acteurs nationaux de la culture,
de la transformation et de la commercialisation de noisettes ». Sa société Pépinière et
Noisetiers de Guyenne, propriétaire de plus de 430 hectares de noisettes à
Baleyssagues, dans le Lot-et-Garonne, inaugurera le 24/10, une nouvelle activité de
cassage. Fruit d'un investissement de 1,8 M€, cette unité entend répondre aux besoins
propres du groupe et, indique celui-ci, offrir « une prestation de qualité aux agriculteurs
extérieurs ». Le groupe vise l'obtention d'une certification de cette installation aux normes
IFS « pour la récolte 2022 ou 2023 ». <https://salpa.fr/>



AGROALIMENTAIRE

Salpa investit dans les matières premières

La société alsacienne de participation agro-alimentaire (Salpa), présente dans les secteurs du thé, du café, de la restauration et du chocolat (Schaal, Marquise de Sévigné, Côte de France...), entend de longue date maîtriser son approvisionnement en matières premières pour la fabrication du chocolat. Cette ambition d'indépendance s'est notamment traduite il y a quelques années par l'acquisition de plantations de cacaoyers en Équateur.

Désormais, le groupe se revendique « l'un des principaux acteurs nationaux de la culture, de la transformation et de la commercialisation de noisettes ». Sa société Pépinière et Noisetiers de Guyenne, propriétaire de plus de 430 hectares de noisettes à Baleyssagues, dans le Lot-et-Garonne, inaugurer le 24 octobre une nouvelle activité de cassage.

Fruit d'un investissement de 1,8 million d'euros, cette unité entend répondre aux besoins propres du groupe et, indique celui-ci, offrir « une prestation de qualité aux agriculteurs extérieurs ». Elle a été dotée des « dernières techniques de contrôle, avec notamment un trieur par lecture optique ». Le groupe vise l'obtention d'une certification de cette installation aux normes IFS « pour la récolte 2022 ou 2023 ».

Pépinière et Noisetiers de Guyenne, qui maîtrise la transformation et le conditionnement des différentes variétés de noisettes, fournit le chocolatier alsacien Schaal ou l'enseigne tarnaise Yves Thuriès, notamment dans la confection de pralinés.

H.D.



l'essentiel

Économie

● Dans l'information économique de notre dernier n° concernant l'entreprise **Wiedemann**, il fallait lire : « L'entreprise familiale de couverture et de bardage **Wiedemann de Gries** vient de prendre le contrôle de l'entreprise **Olland** établie à Haguenau. Les dirigeants d'Olland ont fait valoir leurs droits à la retraite ».

● Les magasins **André d'Illkirch-Graffenstaden Baggersee**, Mulhouse et **Strasbourg Rivétoile** vont être fermés suite à la reprise du chausseur, qui est en redressement judiciaire, par son ancien PDG **François Feijoo**. Ils emploient une dizaine de personnes. A l'inverse, les magasins **André de Colmar**, des Halles et de la place **Kléber**, à **Strasbourg**, sont repris et restent ouverts.

● La Commission européenne a validé l'offre de reprise de **Bombardier** par **Alstom**, à condition notamment de céder l'usine de **Reichshoffen**. Le PDG d'Alstom, **Henri Poupart-Lafarge**, a promis de trouver un « acheteur solide » pour le site alsacien.

● La Société Alsacienne de Participations Agro-alimentaires (**SALPA**), dont le siège est à **Geispolsheim**, inaugure le 24 octobre une nouvelle unité de cassages de noisettes sur le site de la filiale **Pépinière et Noisetiers** de **Guyenne**, à **Baleyssagues**, dans le **Lot-et-Garonne**. L'investissement est de 1,8 million d'euros.

● Dirigée par **Thierry Stoebner**, la nouvelle municipalité de **Horbourg-Wihr** ne veut pas d'une implantation d'**AMP Polymix**, projet sur lequel le groupe de **Bennwihr Gare** dirigé par **Julie Fath-Léguillier** travaille depuis trois ans. La commune trouve son activité trop polluante et peu créatrice d'emplois (cinq).





LE JOURNAL DES ENTREPRISES

FINISTÈRE TRANSPORT

TOWT prévoit la mise à l'eau du premier voilier-cargo de sa flotte d'ici fin 2021

16 juillet 2020

Guillaume Le Grand, le cofondateur avec Diana Mesa de l'entreprise Transoceanic Wind Transport (TOWT), basée à Douarnenez, poursuit la stratégie de développement de son entreprise de transport de marchandises à la voile. « Nous prévoyons la mise à l'eau fin 2021 d'un premier voilier-cargo de 78 mètres de long et capable de transporter un millier de palettes en 13 jours du Havre à New York d'ici début 2022. Trois autres suivront d'ici 2024 », indique celui va investir une dizaine de millions d'euros dans chacun de ces navires à travers, notamment, une série de levées de fonds. Le choix du chantier qui les construira sera dévoilé mi-septembre. Créée en 2015, TOWT (6 salariés, 250 000 euros de CA) a par ailleurs d'ores et déjà noué des partenariats avec une dizaine de chargeurs intéressés par ce transport décarbonné, parmi lesquels le chocolatier Cémoi ou encore l'importateur de cafés bios et éthiques Belco.



PME & REGIONS

SÉRIE D'ÉTÉ

DES AFFAIRES PAS ORDINAIRES

TOWT veut rendre le transport du fret à la voile compétitif

Depuis sa création il y a une décennie, l'entreprise finistérienne a déjà transporté plusieurs centaines de tonnes de cacao, alcools, vins, principalement entre l'Hexagone et les Caraïbes grâce à des vieux gréements.

Stanislas du Guerny
— Correspondant à Rennes

Les activités de TOWT relèvent-elles du folklore ? Beaucoup peuvent le penser. Faire traverser l'Atlantique par des vieux gréements à voiles chargés de fret comme le café, le rhum ou le vin fait rêver les plus nostalgiques, mais la rentabilité économique est difficile, voire impossible. « *C'est simple, reconnaît Guillaume Le Grand, le créateur et dirigeant de TOWT, amarré au port de Douarnenez depuis une décennie, le coût de la traversée sur les vieux gréements est de 3 à 4 euros le kilo transporté contre quelques centimes pour un cargo conventionnel.* »

Les bateaux traditionnels en bois sont très lourds et réclament un équipage important pour les manœuvres. Les tempêtes ou le manque de vent peuvent ralentir les livraisons. Une traversée transatlantique à la voile peut prendre jusqu'à soixante jours de mer. TOWT affrète notamment la goélette « De Gallant », qui est la propriété de la Blue Schooner Company.

Le manque de performance des bateaux traditionnels n'empêche pas des entreprises comme Belco d'utiliser les moyens nautiques de TOWT pour importer en France

une partie de ses grains de café. Les vins bio du bordelais Château Le Puy, sont aussi régulièrement montés à bord. Ce transport vélique permet à ces entreprises de communiquer auprès de leur clientèle sur leurs valeurs environnementales et de réduction de leur empreinte CO₂. TOWT a même créé un label au nom d'Anemos (« vent » en grec) que ses clients peuvent apposer sur leurs différents produits.

Une levée de fonds

Transporter l'ensemble des matières premières ou produits finis d'une entreprise uniquement en utilisant la force du vent est actuellement une véritable gageure ! Guillaume Le Grand l'a très bien compris. « *J'ai démontré qu'il était possible de transporter du fret à la voile, les clients sont là. Il me faut désormais passer la vitesse supérieure et changer de dimension économique* », indique encore le dirigeant, dont l'entreprise réalise à peine 500.000 euros de chiffre d'affaires annuel. Elle emploie une équipe composée de 6 personnes.

L'armateur va donc renouveler sa flotte et faire construire des bateaux, toujours à voiles, qui utiliseront les technologies véliques les plus abouties. Pour ce faire, il

s'apprête à effectuer une levée de 10 millions d'euros auprès d'industriels et de banques. Une somme qui lui permettra de passer commande d'un premier voilier sachant qu'il faut compter entre 8 et 10 millions d'euros par unité. D'autres renforcements des fonds propres de TOWT viendront progressivement compléter ses besoins financiers.

4 nouveaux voiliers à construire

L'entreprise envisage de mettre 4 bateaux à l'eau à partir de 2022. Les constructions sont prévues pour s'étaler tous les neuf mois. « *Les appels d'offres sont lancés auprès de plusieurs chantiers navals européens* », confie Guillaume Le Grand. Chaque bateau propulsé uniquement à la voile pourra charger à son bord 1.000 tonnes de produits contre à peine une centaine actuellement. « *On redeviendra ainsi très compétitif puisque le prix de la traversée sera ramené à quelques centimes par kilo transporté* ». Longs de 67,5 mètres, chacun de ces voiliers, qui sera propulsé par des gréements semi-automatisés, pourra naviguer à 11 nœuds. En cas de mer sans vent et pour faciliter les manœuvres d'entrée et de sortie de



port mais aussi d'accostage, ces bateaux en acier disposeront de moteurs électriques et thermiques alimentés par du biocarburant. Une équipe technique est à l'œuvre pour dessiner le profil de chaque voilier.

Elle est accompagnée d'experts comme le célèbre navigateur François Gabart, qui participe au projet. Il intervient dans le « design des voiles ».

Le projet de Guillaume Le Grand prend d'autant plus corps que la marque de chocolat Cémoi s'est engagée à utiliser les prochains bateaux de TOWT. Un contrat vient d'être signé. « En 2022, nous effectuerons pour eux plusieurs traversés entre Abidjan, en Côte d'Ivoire, et la France pour le transport de 2.000 tonnes de grains de cacao, puis nous passerons à 4.000 tonnes en 2023 et 8.000 tonnes en 2025 », confie encore le dirigeant.

Il a prévu, quand sa flotte sera opérationnelle, de créer deux autres routes régulières, la première entre le continent et New York, et la seconde entre la France, la Colombie et le Mexique. A court terme, TOWT, qui possède une première boutique de vente de ses produits transportés à son siège social de Douarnenez, va prochainement en ouvrir une deuxième, cette fois sur le port du Havre. ■



Et demain Traire des plantes par les racines pour maquiller, soigner, etc.



le futur voilier-cargo de TOWT pourra charger à son bord 1.000 tonnes de produits, contre à peine une centaine actuellement. *Illustration TOWT*

Yves Thuriès

CHOCOLATIER RÉCOLTANT

www.ouest-france.fr

Pays : France

Dynamisme : 713



Page 1/1

[Visualiser l'article](#)

Niort. Commerce : l'enseigne Les chocolats Yves Thuriès va investir le centre-ville

Un nouveau magasin de chocolats va ouvrir ses portes, en septembre, dans le centre-ville de Niort. L'enseigne Les chocolats Yves Thuriès occupera une boutique de la rue Ricard.

Les travaux ont démarré il y a quelques jours, au n° 6 de la rue Ricard. Un nouveau magasin à l'enseigne « Les chocolats Yves Thuriès » ouvrira début septembre à l'emplacement d'une boutique de vêtements.

Originaires de Rochefort, les gérants Pierre et Charlotte Boumard, et leur fille Claire, ont choisi Niort pour installer leur franchise. C'est une ville agréable, qui bouge, soulignent les commerçants.

Le chocolatier Yves Thuriès possède près de 70 boutiques à son enseigne en France.

Visuel indisponible

Le local situé au 6, rue Ricard abritait un magasin de vêtements.

CO – Gabin CHAMEREAU

0kCTpjYQfbjyQImBZo2UunkYIYm5at5cB_SWICjOjDEXIf4az0jaLvwWBzQx512RlyRINQ_F9JoUZJMsZXXDX117Q9dmjnlKrARy3KoQOTfk



Niort. Commerce : l'enseigne Les chocolats Yves Thuriès va investir le centre-ville



Le local situé au 6, rue Ricard abritait un magasin de vêtements. © CO – Gabin CHAMEREAU

Un nouveau magasin de chocolats va ouvrir ses portes, en septembre, dans le centre-ville de Niort. L'enseigne Les chocolats Yves Thuriès occupera une boutique de la rue Ricard.

Les travaux ont démarré il y a quelques jours, au n° 6 de la rue Ricard. Un nouveau magasin à l'enseigne « Les chocolats Yves Thuriès » ouvrira début septembre à l'emplacement d'une boutique de vêtements.

Originaires de Rochefort, les gérants Pierre et Charlotte Boumard, et leur fille Claire, ont choisi Niort pour installer leur franchise. C'est une ville agréable, qui bouge, soulignent les commerçants.

Le chocolatier Yves Thuriès possède près de 70 boutiques à son enseigne en France.

Courrier de l'Ouest

[Accueil](#) > [Interviews](#) > [Franchise franchise alimentaire](#)

INTERVIEW FRANCHISE YVES THURIÈS - CHOCOLATIER RÉCOLTANT

« J'ai été convaincu par la clarté du projet, l'accompagnement et l'écoute »

Philippe Mareau, Franchisé à Amboise - le 04 août 2020

Pâtissier de formation et actuel franchisé de la boutique [Yves Thuriès](#) à Amboise, Philippe Mareau a accepté de partager son parcours en livrant son témoignage...

Rodolphe Hatchadourian : Quelles ont été vos étapes professionnelles précédentes, avant d'entrer chez Yves Thuriès ?

Philippe Mareau : J'ai commencé mon cursus professionnel par un CAP (pâtissier-chocolatier-glacier-confiseur). J'ai ensuite passé un Brevet de Maîtrise qui m'a ouvert les portes d'établissements reconnus, dont « La flûte Gana » de monsieur Ganachaud, Meilleur Ouvrier de France (XXe arrondissement). J'ai ensuite été responsable de magasin durant 4 années, pour l'enseigne « Bretzel Club Parisien » à Paris (XIVe & le arrondissement), avant de créer ma propre entreprise de chocolaterie-pâtisserie-glacierie-biscuiterie, sous l'enseigne « Résolument Chocolat » à Vendôme (41) pendant 8 années.



Quels éléments clefs ont déterminé votre décision de rejoindre notre réseau ?

Les éléments qui m'ont convaincu sont la clarté du projet, l'accompagnement et l'écoute. Indépendant de nature, j'étais assez réticent à l'idée de rejoindre une franchise. J'ai été convié à rencontrer des franchisés seuls dans leur boutique afin de pouvoir discuter en toute liberté et toute transparence sur leur ressenti et l'image de l'enseigne. Le responsable développement de la Franchise, Ghislain des Pallières m'a ensuite invité avant tout engagement à rencontrer l'équipe de la chocolaterie à Marssac-sur-Tarn. Là-bas, j'y ai rencontré des personnes passionnées que ce soit au laboratoire comme Patrick Lasseigne, le Maître Chocolatier, Yann Fourtet mon responsable de réseau, les équipes de création ou encore les personnes qui œuvrent dans les différents services. Tous ont été très accessibles & d'une extrême gentillesse.

Qu'évoque pour vous la collaboration avec Yves Thuriès, l'unique double Meilleur Ouvrier de France de l'histoire ?

Formé chez un Maître Chocolatier/pâtissier à Angers(49), je travaillais avec les ouvrages Yves Thuriès & Lenôtre, qui sont pour moi des références dans le métier.

En tant qu'amoureux du chocolat, qu'évoque pour vous l'immersion dans la plantation de San Fernando ?

J'aime parler de nos plantations en Équateur avec les clients. Ils sont sensibles au fait que nous soyons indépendants en matières premières, qui sont récoltées en respectant les normes humaines et environnementales. La dégustation qui suit l'explication les convint d'autant plus sur la qualité des produits. Ils viennent chercher des conseils et du plaisir et aiment être surpris. Si toutes les conditions sont réunies, j'irai à la plantation en octobre prochain dans le cadre de la formation fournie par la franchise Yves Thuriès.

<https://www.observatoiredelafranchise.fr/interviews-yves-thuries-chocolatier-recoltant/jai-ete-convaincu-par-la-clarte-du-projet-l-accompagnement-et-l-ecoute-2957-6569.htm>



Yves Thuriès : la plantation de San Fernando répond à la norme UTZ



Pour **Yves Thuriès** , il faut récolter du cacao de haute qualité pour préparer des chocolats fins et savoureux. Mais pour la marque, le fait que le travail en Équateur dans la plantation s'établisse dans les meilleures conditions environnementales et sociales a aussi son rôle à jouer. L'enseigne exploite des plantations de fèves à San Fernando en Equateur et de Noisettes à Baleysagues dans le Lot-et-Garonne.

Un travail certifié en Equateur

« *Les garanties d'éthique sont importantes et nécessaires. Ça fait partie de nos choix* » souligne M. Thuriès. C'est ainsi que l'enseigne Yves Thuriès constitue avec son équipe une plantation qui répond depuis son rachat en 2015 aux différents critères de la certification UTZ.

Afin d'obtenir cette certification exigeante, Neil Chiquet, Responsable de la plantation de San Fernando, doit s'assurer que la plantation répond à 160 points de conformité. Chaque année, les inspecteurs d'Ecocert visitent la plantation pour valider chacun de ces points.

Cette certification assure des conditions optimales de production, comportant :

www.observatoiredefranchise.fr

Pays : France

Dynamisme : 4



[Visualiser l'article](#)

Une infirmerie ouverte chaque jour et un médecin qui vient en consultation une fois par semaine pour les travailleurs et les membres de leur famille,

Les travailleurs bénéficient de nombreuses formations sur leurs droits, l'environnement, les meilleures pratiques agricoles,...

Le travail est réglementé afin d'éviter les accidents, de limiter les gestes dangereux,...

Par ailleurs, la préservation de l'environnement est une préoccupation de tous les instants à San Fernando :

Trier les déchets, recycler et composter,

Désherber les allées à la débroussailleuse,

Limiter l'usage de l'eau via de nombreux procédés...



PETITS RIENS

Lifestyle & Photography

HOME MON UNIVERS ▾ A PROPOS WEB/PRESSE CONTACT

Food

PETITS RIENS N°65 : DU THÉ GLACÉ, DES CHIPS ET DES PAVLOVAS

29 juillet 2020 / Laisser un commentaire / ♥ 5



Me revoici avec un article « petits riens », ça faisait longtemps !

On commence la revue avec une nouveauté du [Comptoir Français du Thé](#), qui a sorti son thé « classique » **Coco Câlina** en version « thé glacé » ! Et je dois bien reconnaître que c'est une très belle réussite.

Il s'agit d'un thé vert à la noix de coco et à l'ananas. La coco vient adoucir l'ananas et on se retrouve avec un thé très rafraîchissant. Si vous aimez le thé glacé et les saveurs un peu exotiques, je vous le recommande à 200% !

A PROPOS DE MOI



Coffee addict (mais j'aime aussi le thé), passionnée de beauté, de déco, de DIY, et de pleins d'autres choses, je partage avec vous mes Petits Riens du quotidien... Parce que rien n'est déjà beaucoup...



DERNIERS ARTICLES



Petits Riens n°65 : du thé glacé, des chips et des pavlovas

Food



Le duo anti-fatigue et éclat de Marilou Bio

Beauté



Article complet : <https://www.lespetitsriens.com/2020/07/petits-riens-n65-du-the-glace-des-chips-et-des-pavlovas/>

Secrets du
Chocolat
par Schaal



Nouveautés produits : nos 14 coups de cœur vos repas d'été !



Envie de nouveautés savoureuses à vous mettre sous la dent cet été ? On sirote des jus désués, on prépare de bons gâteaux bio en un tournemain, on goûte des huiles d'olives exclusives, on se fait plaisir avec des bonbons bio et vegan... Voici notre sélection de nouveautés produits, alimentaires et boissons, pour vos repas d'été. A consommer sous un parasol sans modération !

Cidou lance des jus de fruit... désués !



Le bien-manger semble avoir le vent en poupe, même auprès des grandes marques alimentaires, si l'on en juge par les nouveaux jus de fruits que vient de lancer Cidou. La marque française, créée dans les années 30 en Alsace, n'est plus le leader des jus de fruits familiaux qu'elle a été jusque dans les années 90. Mais depuis sa renaissance en 2012, elle ne cesse d'innover pour proposer des jus de fruits le moins sucré possible . Et la marque reste un poids lourd du secteur.

Cet été, elle propose trois nouveaux jus (pommes, multifruits, fruits du verger) qui affichent 30% de sucre en moins qu'un jus classique . Comment est-ce possible ? Grâce à une technique qui semble simple (mais il fallait y penser !) consistant à « filtrer » un jus 100% fruits. Ce filtrage permet de retenir une partie du sucre contenu naturellement dans les fruits pressés . Aucun ajout d'eau, d'arôme ou d'additif en plus.

Au test, on avoue que cette absence de sucre ne se sent pas vraiment, surtout si vous êtes habitués aux jus de fruits artisanaux (les meilleurs pour les saveurs !) qui sont souvent un poil plus acides que ceux des grandes marques... Les Désuérés de Cidou affichent aussi une note de 1 sur l'échelle Nova, un B au nutriscore et sont produits en France . Bref, ils correspondent donc tout à fait à l'esprit des bons produits,



[Visualiser l'article](#)

populaires et accessibles, mais plus sains et faisant vivre l'économie française que nous aimons défendre chez MAFAMILLEZEN !

Les Désucrés de Cidou sont en vente en grandes surface au prix moyen de 2,29 euros la brique de 1 litre.

La Tourangelle : des mayonnaises de dégustation originales et savoureuses

La Tourangelle, c'est avant tout une belle histoire. Celle d'une petite huilerie familiale basée à côté de Saumur qui est partie à la conquête du monde avec ses huiles raffinées. La marque est présente un peu partout à travers la planète, même aux Etats-unis, et connaît un beau succès avec ses huiles traditionnelles de fruits secs, d'olive, etc.

Cette été, La Tourangelle investi un nouveau secteur, celui des mayonnaises . Logique lorsque l'on produit de l'huile ! Et, fidèle à son ADN, la marque se positionne sur le marché des mayonnaises premium et originales . Confectionnées avec des œufs frais, les huiles maison et sans conservateur ni additif, cette gamme de 4 mayonnaises est destinée aux gourmets. On aime beaucoup la version à l'huile d'avocat (on retrouve bien le petit goût de l'avocat, bien fait !). Il existe aussi une version à l'huile de sésame ou à l'huile de noisette (là aussi, la puissance gustative de ces deux ingrédients inédits se retrouve bien dans la mayonnaise). Enfin, une version classique est aussi proposée (à base d'huile de tournesol).

Bref, des mayonnaises de dégustation qui vont trouver leur place tout naturellement sur les tables estivales !

Les mayonnaises La Tourangelle sont vendues 1,99 euros dans les réseaux Alice Délice ou Carrefour.

Secret de chocolat : des tartinades ultra gourmandes

Vous aimez le chocolat. Beaucoup, beaucoup. Mais vous n'habitez pas en Alsace et vous ne pouvez donc pas vous rendre au musée Les Secrets du Chocolat situé à Geispolsheim près de Strasbourg . Ce musée dédié au chocolat a été fondé par le chocolatier Schaal dont l'usine est juste à côté. Mais souriez, depuis quelques semaines un site web permet de commander les spécialités de la famille Burrus qui ne régale donc plus uniquement les alsaciens ! On y commande des tablettes, des coffrets, des friandises diverses.

Mais la spécialité que l'on vous recommande ce sont les pâtes à tartiner maison vraiment savoureuses . L'authentique est constituée de noisettes du sud-ouest, de chocolat noir et au lait. La gourmande incorpore des billes de riz soufflé. Et la blonde est concocté à base de chocolat blanc caramélisé. A commander en solo (9,90 euros) ou en coffret de trois (15,90 euros).

Le petit plus : ces pâtes à tartiner gourmandes sont livrées dans de jolis verrines que vous pourrez réutiliser pour vos épices, par exemple, et qui feront trop beau dans la cuisine !

Pâte à tartiner au chocolat à partir de 9,90 euros sur le site <https://boutique.musee-du-chocolat.com/fr>

Terre de Beaulieu : des légumes du sud plein de saveurs



AU CROCODILE

Cédric Moulot

« FAIRE MOINS POUR FAIRE MIEUX »

BAS-RHIN Depuis le début des années 2000, le quadragénaire figure parmi les restaurateurs les plus dynamiques de Strasbourg. Il y possède trois tables d'excellence et autant de winstubs.

TEXTES PHILIPPE WENDLING PHOTOS JEAN-MARC LOOS

“**D**es étoiles dans les yeux? Bien entendu que j'en ai toujours, lâche Cédric Moulot. J'ai encore des rêves, mais désormais mon regard sur le métier est celui d'un homme de 41 ans. Je ne suis plus dans la course. J'ai appris de mes erreurs. Je veux entreprendre un travail plus profond. En somme, faire moins pour faire mieux à la fois pour mes clients et pour mes équipes ainsi que pour être plus proche de mes fournisseurs.” Au cœur de ses propos: la vente de deux winstubs en 2019 et la restructuration de son groupe autour de six restaurants strasbourgeois répartis en autant de tables gourmandes que d'excellence. Le premier pôle comprend les Armes de Strasbourg, la Vignette et le Tire-Bouchon. Le second se compose du 1741, du Crocodile et de Maïence, un établissement dédié à l'univers du poisson, du végétal et du minéral qu'il a fondé en 2019 avec cinq Meilleurs ouvriers de France, dont Gilles Goujon, le chef triplement étoilé de L'Auberge du Vieux Puits à Fontjoncouse.

“JE SUIS UN RESTAURATEUR”

Entre toutes ses adresses, Cédric Moulot explique “ne pas avoir de préférence. Elles sont complémentaires et offrent d'autres expériences. Je donne autant d'amour à chacune d'entre elles que je peux être critique envers toutes.”



Cédric Moulot aime à rappeler qu'il s'est “forgé seul” depuis l'adolescence. De ses expériences, il puise notamment l'envie de mettre en avant de jeunes chefs et de les accompagner dans leur progression.



UNE INSTITUTION SÉCULAIRE

En 1801, de retour de la campagne napoléonienne d'Égypte, le capitaine Ackerman, un aide de camp du général Kléber, achète un local dans l'actuelle rue de l'Outre afin d'y ouvrir une auberge. Dans ses malles, selon la légende: un crocodile du Nil empaillé de 3 m de long. Le nom de son antre est tout trouvé. Son renom, le Crocodile doit, en revanche, attendre 1971 et son rachat par Émile et Monique Jung pour l'entrevoir. Après l'avoir hissé dans le club des tables trois étoiles au Michelin, le couple le revend à Philippe Bohrer en 2009 qui, lui-même, le cède à Cédric Moulot six ans plus tard.

Fermé pour travaux de juin 2019 à janvier 2020, le Crocodile a été entièrement rénové, des cuisines à la salle principale en passant par ses salons au premier étage. La déco se veut chic et sobre. Le spectacle est dans l'assiette.



Flash-back. En 2003, Cédric Moulot acquiert sa première adresse, le Tire-Bouchon, une winstub sise à l'ombre de la cathédrale. Il n'a alors en poche qu'un mois de salaire d'assistant de direction. Neuf ans plus tard, il inaugure le 1741 en face du Palais Rohan. Consécration: son boudoir se voit récompensé d'une étoile par le Guide Michelin en 2014 (qu'il conserve depuis), soit un an avant qu'il ne reprenne le mythique Crocodile, rue de l'Outre.

Cette rapide expansion vaut à Cédric Moulot, entre autres, le trophée de l'"Entrepreneur de l'année 2016" du Gault & Millau. Précision (de taille !): l'homme qui a grandi à Valleyroy, en Meurthe-et-Moselle, ne carbure pas au business, mais à la passion. "Je ne suis pas un héritier, répète celui qui aime se présenter comme "un aubergiste". Je me suis forgé tout seul depuis l'âge de 15 ans et mon arrivée à l'école hôtelière d'Illkirch." À l'époque, pour se payer un studio, il multiplie les extras au détriment des cours. Résultat: il rate deux fois son bac. Il n'en dirige et incarne pas moins, aujourd'hui, un groupe de 150 collaborateurs. Mordu de cuisine, il continue au besoin ou à l'envie de passer derrière les fourneaux de ses établissements. Il veille à tout, du choix des produits à l'élaboration des cartes. "Je suis et je reste un restaurateur, clame-t-il avec force et fierté. Je fais juste les choses différemment en mettant en avant des jeunes qui font mieux que moi, comme les chefs Valentin Jozeleau au Maïence et Fabien Raux au 1741. Je suis là pour leur faciliter les choses et leur permettre de progresser encore."

UN CROCODILE RELIFTÉ

"J'ai toujours fait le pari de la jeunesse et je continue, tout en mettant également en avant des gens qui ont de l'expérience, ce qui fonctionne bien", poursuit Cédric Moulot. Preuve s'il en est, le choix du duo qu'il a retenu pour animer le Crocodile depuis ce 23 janvier 2020. En cuisine: le trentenaire Romain Brillat, l'ancien second de Gilles Goujon. En salle: Cathy Klein, l'ex-proprétaire durant trois décennies – avec son frère, le chef Jean-Georges Klein – de l'Arnsbourg, une table de Baerenthal primée un temps de trois étoiles... Tout comme l'a été le Croco de 1989 à 2002 sous la direction d'Emile et Monique Jung. Perdue en 2015 avant d'être regagnée un an plus tard, sa dernière étoile lui a été, à nouveau, retirée en ce début d'année 2020.

Ce retrait n'a rien d'une surprise ou de déshonorant. Et pour cause! Ce lieu emblématique de la gastronomie est resté fermé pour travaux de juin 2019 à janvier 2020 et dispose d'une nouvelle équipe. En association avec Jean-Paul Burrus, le dirigeant de la chocolaterie Schaal, Cédric Moulot a débloqué une enveloppe de 2,5 millions d'euros pour le relifter de fond en comble et l'orner, entre autres, d'éléments en cristal de la maison Lalique. Dans les assiettes davantage de références à la région. "Nous avons tout mis en œuvre pour que le Crocodile soit toujours là et pour longtemps. Il est Strasbourg et l'Alsace. Il doit le transpirer, souffle Cédric Moulot. Nous nous en étions un peu éloignés. Il était important, pour moi, d'y revenir." *

Gâteau d'anguille fumée et brochet, bisque infusée à la mélisse, gel orange

Pour 8 personnes **Préparation** 20 min **Cuisson** 20 min
Pour la farce: • 200 g de chair de brochet • 50 g de chair d'écrevisses
 • 250 g de blanc d'œuf • 50 g de crème d'écrevisses
Pour le gâteau: • 8 filets d'anguilles fumées • 150 g de farce de brochet • 20 g de pain de mie • 10 g de beurre
Pour les écrevisses: • 16 écrevisses vivantes
 • Une bouteille de vin blanc
Pour la nantua à la mélisse: • 1 oignon • 1 carotte • 1 poireau
Pour le gel orange: • 8 oranges à jus • Kapa PM
Pour le miroir vin rouge: • 1 bouteille de vin rouge
 • 1 bouteille de porto • 50 g de sucre

Pour la farce: 1. Mixez au cutter la chair de brochet avec la chair d'écrevisses. Assaisonnez.
 2. Émulsionnez avec le blanc d'œuf et la crème d'écrevisses. Passez au tamis sur glace. Réservez.
Pour le gâteau: 1. Étalez 4 filets d'anguilles fumées dans un cadre, étalez la farce, puis terminez avec les 4 autres filets d'anguilles.
 2. Faites cuire 20 minutes à 85°. Laissez refroidir. Détailliez, puis disposez une couche de pain de mie. Faites saisir au beurre à l'envoi.
Pour les écrevisses: 1. Réalisez une nage avec une bouteille de vin blanc, de l'eau minérale et du gros sel.
 2. Faites cuire les écrevisses 30 secondes dans cette nage. Décortiquez corps et pinces.
 3. Réservez les têtes pour la nantua.
Pour la nantua à la mélisse:
 1. Cardinez les têtes d'écrevisses, ajoutez la garniture aromatique, le concentré de tomate.
 2. Flambez au cognac, déglacez au vin blanc, laissez réduire et mouillez au fumet de poisson. Faites cuire 20 minutes.
 3. Infusez un bouquet de mélisse pendant 20 minutes, passez.
Pour le gel orange: 1. Réalisez un jus d'orange. Faites bouillir et ajoutez le kapa. Faites refroidir.
 2. Mixez et passez.
Pour le miroir vin rouge: 1. Faites réduire l'ensemble à consistance sirupeuse.
 2. Passez, réalisez le fond d'assiette au tourne-disque.
Dressage: Décorez le gâteau d'anguille avec une chips de mélisse, une pince d'écrevisse et un lardon d'anguille fumée. Disposez des points de gel orange dans le fond de l'assiette, servez en cassiolette la nantua et les écrevisses.

Une recette du restaurant Le 1741.





CORONAVIRUS

Fragilisés, les restaurants tablent sur la proximité

Grâce à une clientèle de proximité, une grande partie des restaurants parvient à limiter les dégâts. Ceux qui travaillent essentiellement avec les touristes ont beaucoup plus de mal. L'été va être long.

Les tables alsaciennes sont toujours en zone de turbulence. Même si pour beaucoup, la casse est limitée, l'absence des touristes pèse.

À la tête de plusieurs établissements strasbourgeois, Jérôme Fricker observe, selon la localisation et le type de restaurant, des situations différentes. Deux de ses enseignes, Le Calmos et le Square Délicatessen, situés dans l'ellipse insulaire, ont ainsi pu étendre leurs terrasses : « Il y a eu un vrai enthousiasme des Strasbourgeois et ces deux adresses font 90 % du chiffre habituel. »

La prime aux terrasses, l'absence des télétravailleurs

Dans le quartier de la Krutenau, l'Asiatique à succès baptisé l'East Canteen ne désemplit pas depuis son ouverture. Entre les habitués et la vente à emporter, le coronavirus n'y a rien changé.

Et puis il y a les grands perdants, relève Jérôme Fricker en citant la Corde à Linge, place Benjamin-Zix, à la Petite-France, qui a « perdu » ses 80 places intérieures. La terrasse, déjà forte de 200 couverts, ne peut être agrandie. Conséquence, le restaurant perd un tiers du chiffre et il a fallu adapter l'équipe. Autre exemple, La Hache, situé au centre-ville :



L'Auberge du zoo à Mulhouse a transformé sa salle de banquet en salle de restaurant. Photo L'Alsace/Thierry GACHON



L'intérieur du restaurant Aux Armes de Strasbourg est difficile à remplir pendant cet été. La terrasse, en revanche, est bien fréquentée. Photo DNA / Killian MOREAU

« A midi on peine, il y a beaucoup de gens encore en télétravail alors qu'on est climatisé et qu'on a d'ordinaire du monde même sans terrasse. Tout le monde n'est pas encore ressorti. »

Dans l'ensemble et compte tenu du contexte, « c'est hypersatisfaisant », note cependant Jérôme Fricker, pour qui « les autorisations pour s'étendre sont géniales. » Distanciation oblige, « l'ambiance est agréable en terrasse, on est moins entassé. »

Et d'ajouter : « On perd clairement du chiffre mais c'est agré-

able de revoir cette euphorie. » Quant à la winstube le Saint-Séver, rue des Orfèvres, également dans le groupe, elle est fermée après avoir tenté une ouverture pendant 15 jours. La formule ne faisait pas recette.

Les winstubs à la peine ?

Les winstubs à la peine ? Cédric Moulot, patron de plusieurs restaurants, note qu'Aux Armes de Strasbourg, adresse de la très touristique place Gutenberg, et au Tire-Bouchon, dans une ruel-

le proche de la cathédrale, « c'est compliqué. »

Il a donc choisi de fermer deux jours par semaine, lundi et mardi pour le premier, mardi et mercredi pour le second.

« Je suis un des derniers à avoir rouvert, fin juin, début juillet. Avec le recul j'aurais préféré rester fermé mais pour la clientèle locale et pour les salariés, on a décidé de le faire quand même. Ce n'est pas génial, mais de mieux en mieux même si ça reste très compliqué. »

Résultat : un premier bilan

donne entre - 30 et - 50 % du chiffre. Sauf au 1741, table gastronomique du quai des Bateleurs, un macaron au Michelin, où la clientèle a répondu immédiatement présent, presque au même niveau qu'en 2019. Du recrutement est même prévu, souligne Cédric Moulot, et il n'y a pas de chômage partiel.

Au **Crocodile**, ça marche moins bien. La prestigieuse table, qui a perdu son étoile en 2019, tourne avec les locaux mais aussi les touristes. Or quelques mois après l'arrivée du nouveau chef, la clientèle étoilée n'est pas de retour. Quant à son adresse de burgers, le 231 East Street, non loin de la place Saint-Etienne, elle cartonne, signale Cédric Moulot.

« Le but est de survivre »

La difficulté dans les lieux touristiques est patente : de la terrasse des 12 Apôtres, rue Mercière, la vue imprenable sur la cathédrale ne suffit pas à faire oublier que les visiteurs ne sont pas complètement revenus : « Nous recevons 50 % de touristes en temps normal donc on a 50 % du chiffre en moins », résume Lucas Herreros, directeur d'exploitation de l'adresse reprise au printemps 2018.

Il y a bien des retours, notamment les Allemands, mais cela représente quand même dix fois moins de touristes que d'habitua-

de, évalue-t-il, avant de relativiser : « Ce n'est pas si catastrophique, on a gagné des Strasbourgeois. » « Le but est de survivre, les horaires ont été réaménagés, en salle on est moins nombreux, on s'adapte pour baisser les charges, on est obligés de compter. »

Ces prochains mois, il ne compte plus trop sur les touristes : son objectif est de cultiver la clientèle strasbourgeoise.

Se réinventer et se battre pour espérer s'en sortir

À Mulhouse, très touché par l'épidémie, il faut se réinventer, témoigne Philippe Lebrun, le patron de l'Auberge du Zoo. Le grand restaurant qui jouxte le parc animalier fait en effet une bonne part de sa saison estivale avec les mariages, tombés à l'eau. Exit les banquets. L'équipe a investi pour faire de la grande salle de réception une salle de restaurant classique.

« On fait la moitié de notre chiffre, évalue Philippe Lebrun. Mais la surprise a été de voir arriver des gens qui n'étaient jusque-là pas clients. Ils veulent aider. » L'effet aussi de la grande terrasse ?

L'équipe est passée de 25 salariés à 15, dix sont au chômage partiel, ils tournent sur le planning car la longue fermeture liée au confinement a pu éroder quelques réflexes. L'activité est sur pause deux jours dans la semaine et ça semble profitable : « Pour sauver la boîte on se remet en question, on essaye de trouver d'autres habitudes. Mais c'est une drôle de période, on ne sait pas ce qui va arriver demain, on ne sait pas où on va. »

Dans son autre restaurant de la route des vins, à Riquewihr, le Grogard, ça marche bien, ajoute Philippe Lebrun. « La clientèle du secteur vient, c'est petit et on propose deux services pour compenser la baisse du nombre de couverts. » Il le met, là aussi, sur le compte d'une solidarité de la clientèle. Le restaurateur veut lui-même « faire travailler les copains et les gens d'ici. Il ne faut pas qu'il y ait de fermetures. » Il dit ainsi proposer plus de vins d'Alsace.

Son autre activité, les foires et marchés, avec la société Aveyron PHL, d'où il est originaire, est aussi en pause forcée. Pas de Foire aux vins cette année. Alors il commence à préparer les Journées d'octobre et le marché de Noël de Mulhouse, bien conscient que tout reste suspendu à l'évolution de la situation sanitaire.

Myriam AIT-SIDHOUM

e des hôtels toujours fermée

e réservation de n'est pas sberg, qui ux qu'en à 500 km u Luxem-

lissage en : juillet est té, ajoute- ne activi- ursement jour où il s, les em- ants par reste criti- ie. »

icité

www.atabula.com

Pays : France

Dynamisme : 2



Page 1/2

[Visualiser l'article](#)

Le restaurateur Cédric Moulot a racheté Le Saint-Sépulcre (Strasbourg)

Le célèbre restaurant strasbourgeois Le Saint-Sépulcre vient d'être racheté par Cédric Moulot. Le restaurateur, à la tête de plusieurs tables prestigieuses de la ville (Le Crocodile, Le 1741, Le Tire-Bouchon, Les Armes de Strasbourg et La Vignette) avait déjà failli le racheter il y a sept ans ; l'histoire en avait alors décidé autrement. « Le Saint-Sépulcre est une affaire de coeur. J'aime profondément cette adresse située à quelques pas de la Cathédrale. On y sent le pouls de la ville et la sincérité de sa cuisine » explique le restaurateur. Ce dernier n'entend pas changé l'identité de cette winstub historique d'une quarantaine de couverts, et conserve le chef présent dans les murs depuis plus de dix ans.



Devanture du Saint-Sépulcre (Strasbourg)



Pour Cédric Moulot, cette nouvelle acquisition renforce l'identité de son groupe, CM Collection, basée sur le patrimoine culinaire historique de la ville. « Le Saint-Sépulcre fait partie de l'histoire de Strasbourg ; sa valeur patrimoniale est inestimable à mes yeux. Mes tables sont à l'opposé du concept, trop éphémère, sans profondeur. Là, ce sont les racines culinaires de notre région qui s'expriment, qui vivent et qui perdurent » souligne-t-il. Ce rachat a été rendu économiquement possible par un long travail de désendettement de son entreprise et l'arrivée d'un nouvel investisseur. Pourtant, il y a quelques mois, Cédric Moulot s'était séparé de Maïence, autre table située en plein centre-ville et créée avec plusieurs MOF. « Maïence reposait sur une très belle opportunité humaine, dans laquelle il y avait un panel extraordinaire de compétences. Là, c'est autre chose, une autre histoire ; l'opportunité est avant tout patrimoniale, et très personnelle. J'ai toujours porté cette table dans mon coeur. » Désormais, l'objectif est de conserver les classiques de la maison, dont le célèbre jambon en croûte, tout en visant une montée en gamme à tous les niveaux, notamment sur la carte des vins. Ouverture prévue le mardi 18 août.



Cédric Moulot, désormais propriétaire du Saint-Sépulcre à Strasbourg



Cédric Moulot (CM Collection), déjà propriétaire des tables haut de gamme le Crocodile et le 1741, ainsi que de la winstub le Tire-Bouchon, de la brasserie Aux Armes de Strasbourg mais également de la Vignette et du Dôme, ajoute la winstub strasbourgeoise traditionnelle le Saint-Sépulcre à cette longue liste d'établissements. C'est sous label « CM Collection » que cet amoureux du terroir alsacien fera désormais vivre les lieux situés au 15, rue des Orfèvres.



Cédric Moulot, désormais propriétaire du Saint-Sépulcre à Strasbourg



Cédric Moulot (CM Collection), déjà propriétaire des tables haut de gamme le Crocodile et le 1741, ainsi que de la winstub le Tire-Bouchon, de la brasserie Aux Armes de Strasbourg mais également de la Vignette et du Dôme, ajoute la winstub strasbourgeoise traditionnelle le Saint-Sépulcre à cette longue liste d'établissements. C'est sous label « CM Collection » que cet amoureux du terroir alsacien fera désormais vivre les lieux situés au 15, rue des Orfèvres.

INSOLITE

Le Chambard vide son grenier



Olivier Nasti, patron du Chambard à Kaysersberg-Vignoble, se sépare de quelques objets dont du mobilier comme ces trois fauteuils. Photo l'Alsace/JD Klientz

Olivier Nasti rénove 31 des 33 chambres de son hôtel 5 étoiles à Kaysersberg. L'occasion de céder un certain nombre d'objets qui l'accompagne depuis une dizaine d'années.

Sur Instagram, l'annonce s'est répandue comme une traînée de poudre. Du mobilier et divers objets de l'hôtel 5 étoiles du Chambard, sont en vente depuis quelques jours.

Le téléphone mobile, géré par l'une des filles du couple Nasti, n'arrête pas de sonner depuis la mise en ligne des photos. Passé d'un coup sur le Chambard est suivi sur ce média par 16 000 personnes dans le monde.

Fauteuils, cousins, méridiennes, luminaires, étagère et insolé en bois massif, porte manteaux, démonteurs de papiers toilette en inox, radiateurs, sèche serviette, téléviseurs... Olivier Nasti se sépare d'une partie du mobilier des chambres de l'hôtel en cours de rénovation.

« Depuis la création d'un compte dédié sur Instagram, le retour est très important, inspuisé », souligne Monica Preziosi, chargée de communication de l'établissement membre du

réseau Relais & Châteaux, surprise par « l'enthousiasme » au tour de l'initiative.

Un « traitement particulier » des acquéreurs potentiels a été mis sur pied, de façon à ce que la vente ne s'apparente pas à une grande braderie. Plusieurs dizaines de rendez-vous ont déjà été pris la semaine prochaine pour accueillir des acquéreurs qui ont jeté leur dévolu sur (le ou les) objet. Les tarifs (non négociables) s'échelonnent entre 30 € et 200 €. « C'est du mobilier qui nous accompagne depuis 10 ans, voire davantage pour certains fauteuils » dont l'état témoignait d'un entretien constant, relève pour sa part Olivier Nasti.

La rénovation de la partie hôtelière du Chambard devait se faire initialement en quatre étapes. « Après le confinement, nous avons pris la décision de mener le chantier dans sa totalité », précise Olivier Nasti. L'hôtel fermé depuis le mois de juin compte 33 chambres. Il rouvrira ses portes le 18 septembre.

J.D.K.

La liste des objets en vente au Chambard à Kaysersberg-Vignoble est consultable sur Instagram « Videprevoy-chambard »

VOSGES

Ce munster qui veut détrôner le mont d'or



Dans l'atelier de transformation de Dommartin, Ophélie travaille à l'affinage, aux côtés de Bernard Louis et Laurent Ardouin. Photo Vosges Matin/J.H.

Un commerçant de Gérardmer a eu l'idée de créer une version vosgienne du mont d'or. Il a proposé à un affineur de travailler un munster dans sa boîte d'épices. Né la semaine dernière, le Louis d'or connaît déjà un joli succès.

À l'heure d'une saison touristique qui réussit bien cet été au massif vosgien, voilà un nouveau fromage qui devrait combler les amateurs de munster géromé. Le « Louis d'or », une version locale du célèbre mont d'or.

L'idée est née à Gérardmer, là où les touristes se retrouvent dans les restaurants pour déguster les spécialités régionales : les andouilles du Val d'Ajol, l'incourtournable saladé vosgienne, le lard ou le fromage blanc.

Parmi les plats de montagne proposés sur la place figurait le mont d'or, ce célèbre vacherin du Jura que l'on passe au four

dans sa boîte pour le déguster bien chaud. Lorsque Laurent Ardouin a découvert cela, il s'est dit qu'il y avait là une carte à jouer. Créer un équivalent vosgien qui répondrait parfaitement aux attentes d'une clientèle attachée aux produits locaux, au terroir. Le commerçant a alors appelé son fournisseur attitré en munster géromé, Bernard Louis, affineur à Dommartin-les-Remiremont et lui a suggéré d'élaborer l'équivalent vosgien du standard franc-comtois. En quelques mois, le projet s'est concrétisé dans la plus grande discrétion.

Des restaurateurs intéressés

La maison Louis ? Le mont d'or ? Le nom s'est imposé tout seul : ce sera le « Louis d'or », un géromé fermier, élaboré avec du lait cru et affiné dans les caves de Dommartin. Le nom a évidemment été déposé, ainsi que les étapes de fabrication.

Car un trésor se protège. Les premiers essais ont été réalisés au cours des dernières semai-

nes, notamment les tests de vieillissement. Puis l'affineur a trouvé la fameuse boîte en épice sur laquelle l'étiquette est accolée.

Les premiers « Louis d'or » sont sortis la semaine dernière du nouvel atelier de transformation de Bernard Louis. La boutique de Gérardmer qui le commercialise a vu ses ventes s'envoler. Et les premiers tests auprès de plusieurs restaurateurs de Gérardmer semblent concluants. Le tout nouveau fromage vosgien pourrait très vite se retrouver sur les tables des établissements du massif, tout au long de l'année.

Car le mode de préparation est d'une simplicité inégalable : il suffit d'enfourner le fromage dans sa boîte (sans son couvercle) une vingtaine de minutes dans un four traditionnel chauffé à 220°C, et le tour est joué. Accompagné de pommes de terre, de charcuterie et d'une salade verte, voilà un plat au succès assuré.

Philippe CUVY

GASTRONOMIE

Moulot rachète le St-Sépulcre

CM Collection, le groupe de restauration de Cédric Moulot (Au Crocodile, le 1741, le Tire-Bouchon...) vient tout juste de faire une nouvelle acquisition : le Saint-Sépulcre, winstub institutionnelle de la rue des Orfèvres à Strasbourg.

« C'est une affaire de cœur, un établissement que j'aime profondément et qui fait partie de l'histoire de Strasbourg, à deux pas de la cathédrale ». Pour Cédric Moulot, reprendre le Saint-Sépulcre était une évidence. Se focaliser sur les racines régionales, sur des valeurs sûres mais aussi patrimoniales, voilà désormais le credo du restaurateur et entrepreneur strasbourgeois.

Rouvert depuis ce mardi

« J'ai fait des erreurs par le passé, pris beaucoup de recul, restructuré le groupe CM Collection. Pour le Saint-Sépulcre, nous avons bien sûr pesé le pour et le contre, mais ça s'est fait très vite », indique-t-il.

Le rachat a été signé le 1^{er} août, avec prise d'effet lundi dernier. Et le restaurant, qui avait été rouvert par l'ancienne propriétaire peu après le confinement puis fermé rapidement faute de fréquentation, a rouvert ses portes depuis ce mardi.

« J'avais déjà failli racheter le Saint-Sépulcre en 2003 », rappelle Cédric Moulot. Claude Frickecker en avait alors repris les rênes et avait convenu avec lui que si elle désirait un jour vendre cette enseigne, elle lui en ferait part en priorité. « J'ai voulu saisir cette opportunité, c'était le bon moment. Je veux désormais travailler dans la durée, me focaliser sur ce qui fait partie des racines de notre région. Je n'ai plus envie de faire dans le concept, je ne m'y retrouve pas. Je vais faire ce que je sais faire, authentique, winstub, maison de qualité. Avec une équipe et un chef qui sont déjà en place, dans une institution qui est fréquentée par les Strasbourgeois ». Le jambon en croûte, plat emblématique de la maison, continuera d'y être servi.

S.D.

ECO-CONSUMMATION

Changement de régime

Le réchauffement climatique pourrait bien affecter notre assiette ! Certains aliments verraient leur goût altéré, quand d'autres deviendraient plus rares et plus chers... Que mangera-t-on demain ?

Le réchauffement climatique bouleverse les écosystèmes, ce qui risque d'avoir un impact significatif sur notre régime alimentaire.

Quatre facteurs ont été identifiés par le GIEC (Groupe d'experts intergouvernemental sur l'évolution du climat) comme affectant la capacité productive des écosystèmes : l'aug-

mentation moyenne des températures, l'aggravation des phénomènes climatiques (tempêtes, inondations, sécheresses), la modification des cycles biogéochimiques due à l'augmentation des concentrations en dioxyde de carbone (CO2) et ozone (O3), ainsi que les pertes dues aux ravageurs, maladies et mauvaises herbes.

D'après une revue publiée dans les comptes rendus de l'Académie américaine des sciences (PNAS), les récoltes de fruits et légumes pourraient être diminuées de plus de 30% en moyenne si le réchauffement climatique se poursuit à son rythme actuel.

Pommiers, pêchers, abricotiers, amandiers et noisetiers... tous les arbres fruitiers seraient touchés par la hausse moyenne des températures.

En temps normal, après une période de repos hivernal, au printemps, quand l'air se réchauffe et que les jours rallongent, les arbres sont programmés pour bourgeonner. Or, avec le changement climatique, et les hivers souvent plus doux, les arbres omettent d'hiberner et donc ils ne fleurissent pas. Résultat : pas de fleur, pas de fruit !

Des agriculteurs en détresse

Les agriculteurs s'inquiètent également du manque d'eau les sécheresses et les canicules qui limitent la pousse de l'herbe mettent à mal l'élevage. La production de lait diminue aussi, les bovins supportant mal les fortes chaleurs. Les éleveurs seront contraints de choisir des races bovines plus résistantes à la chaleur, qui ne garantissent peut-être pas la même qualité et quantité de viande. Idem pour le porc et la volaille. Les prix du lait et la

viande risquent d'augmenter.

Besoin d'innover

Bonne nouvelle : d'autres produits pourraient bien s'imposer dans la région, comme le melon en Alsace. Certains agriculteurs sont précurseurs comme Martin Wilt à Saessolsheim qui a mis en terre 10 000 plants en 2019, pour sa deuxième année de production. Des fruits qui ne sont cependant pas comparables aux melons charentais ou de Cavailon.

Par ailleurs, les produits du terroir, que l'on a l'habitude de consommer aujourd'hui, ne seront probablement plus les mêmes demain. Le manque de précipitations peut par exemple réduire la taille du chou à choucroute. Les fortes chaleurs entraînent quant à elles le recroquevillement des feuilles de la plante. On peut s'interroger quel avenir pour nos spécialités gastronomiques ? Choucroute, bœckéoffe, potée Lorraine... seront-elles toujours dans nos assiettes ?

Chambre de consommation d'Alsace et du Grand Est www.cca.asso.fr



Un vin plus fort

Les vendanges, qui débutaient traditionnellement en septembre, commencent dorénavant plutôt mi-août en raison de la hausse des températures. Celles-ci a une autre conséquence : l'augmentation le taux de sucre et donc du taux d'alcool. La chaleur peut aussi réduire les tanins et l'acidité, et donc changer le goût d'un vin. L'augmentation des températures, c'est aussi le chaos météorologique et l'apparition plus fréquente d'événements climatiques « extrêmes » : tornades, gels, canicules... qui peuvent détruire des vignobles plus vulnérables.

Édition des Dernières Nouvelles d'Alsace, 2, rue Cassini 67 102 527 6 67077 Strasbourg Cedex 2, 20/22, rue de la République (Stège) tél 03 88 21 51 00 Directeur Général, Directeur de la Publication : Laurent Corraux Président du Conseil d'Administration : Philippe Collin Administrateur en Chef : Dominique Jung Principales actions : Société Presse Investissements (99,09%) IF aux fins de l'Etat : 1254935020178 INA Total Editeur : France 3 (part de l'émission audiovisuelle collective) 33 04 1 6188 8888 8888 8888 8888 8888 8888 8888 8888 8888

Impprimerie des Dernières Nouvelles d'Alsace - Origine du papier : Suisse, France, Allemagne et Belgique - 70% de papier recyclé (dont 15% de papier FSC) - Adresses : rue de la République 67077 Strasbourg Cedex 2

DNA PEFC



GASTRONOMIE

Cédric Moulot rachète le Saint-Sépulcre à Strasbourg

CM Collection, le groupe de restauration de Cédric Moulot (Au Crocodile, le 1741, le Tire-Bouchon...) vient de faire une nouvelle acquisition : le Saint-Sépulcre, winstub institutionnelle de la rue des Orfèvres à Strasbourg. « C'est une affaire de cœur, un établissement que j'aime profondément et qui fait partie de l'histoire de Strasbourg, à deux pas de la cathédrale », explique le patron, ajoutant : « J'ai fait des erreurs par le passé, pris beaucoup de recul, restructuré le groupe CM Collection. Pour le Saint-Sépulcre, nous avons bien sûr pesé le pour et le contre, mais ça s'est fait très vite. »

Le rachat a été signé le 1^{er} août, avec prise d'effet le 17. Et le restaurant, qui avait été rouvert par l'ancienne propriétaire peu après le confinement puis fermé rapidement faute de fréquentation, a rouvert ses portes le 18. « Je veux travailler dans la durée, me focaliser sur ce qui fait partie des racines de la région », insiste Cédric Moulot. « Je n'ai plus envie de faire dans le concept, je ne m'y retrouve pas. Je vais faire ce que je sais faire : authenticité, winstub, qualité. »

S. D.