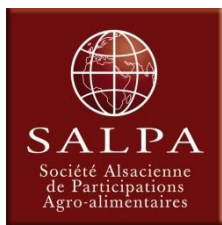




Revue de presse Groupe

mai 2021



Sommaire

Yves Thuriès, chocolatier-récoltant : p.3 à 5

Comptoir Français du Thé : p.6 à 8

Salpa Restauration: p. 9 à 17

Yves Thuriès
CHOCOLATIER RÉCOLTANT

INTERVIEW FRANCHISE YVES THURIÈS - CHOCOLATIER RÉCOLTANT

« Le système de la franchise me semblait plus sécurisant en tant que gérante »

Claire Harari, Franchisée à la Varenne / Le Perreux - le 25 mai 2021

Claire Harari, mariée et mère de trois enfants, est diplômée Bac+5 en Gestion des Entreprises. Après 10 ans en tant que Contrôleur de gestion dans une grande enseigne de gourmandise, elle a eu envie de créer sa propre entreprise et a choisi **Yves Thuriès** pour l'accompagner dans son projet...

Enseigne : Pour quelles raisons avez-vous désiré vous lancer dans la franchise ?

Claire Harari : Le système de la franchise me semblait plus sécurisant en tant que gérante. De plus, pour le client, je pense que c'est plus rassurant.

Pouvez-vous nous décrire la franchise Yves Thuriès en trois mots ?

Je dirais : accompagnement, créativité et esprit de famille. La force de la franchise réside dans le fait que M. Thuriès est aussi récoltant de ses propres fèves de cacao et de noisettes. Sa renommée ainsi que ses créations originales contribuent à entretenir l'intérêt des consommateurs.



Vous avez deux boutiques, quels sont les avantages ? Quelle est votre organisation ?

L'un des avantages de gérer deux boutiques est que l'on peut palier au manque de l'une ou de l'autre quand c'est nécessaire. De plus, nous pouvons échanger sur la mise en valeur des produits. Au niveau de l'organisation, mon mari tient une boutique, moi une autre, tout en étant aidés par une autre personne à temps partiel.

Comment avez-vous vécu cette année 2020 ? Comment votre réseau vous a accompagné dans la gestion de crise ?

L'année 2020 a été forcément compliquée, surtout lors du premier confinement mais nous avons été très bien accompagnés par le siège qui échangeait avec nous de façon quasi quotidienne. Par exemple, les produits invendus après Pâques ont été remboursés sous forme d'avoir.

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

Il est toujours intéressant de voir le produit dans son état premier, avant qu'il n'arrive en boutique sous une autre forme.

Quel conseil donneriez-vous à un entrepreneur qui hésiterait à se lancer dans le contexte actuel ?

Si vous avez trouvé un bon emplacement dans une commune répondant aux critères requis (population, pouvoir d'achat,...), si vous avez le sens du commerce et que vous ne craignez pas de faire quelques concessions (week-ends...), alors lancez-vous !

<https://www.observatoiredefracnchise.fr/interviews-yves-thuries-chocolatier-recoltant/le-systeme-de-la-fracnchise-me-semblait-plus-securisant-en-tant-que-gerante-2957-7245.htm>



JANVIER - FÉVRIER - MARS 2021

Le Mag du Vrac

CHAQUE TRIMESTRE, CAP SUR LE VRAC ET SES ACTEURS



DOSSIER

Les commerces spécialisés vrac :
une répartition homogène ?

Le Mag du Vrac - janvier février mars 2021

Direction de la publication : Célia RENNESSON - **Conception éditoriale :** Julie THOMAS - **Textes :** Lucia PEREIRA ; Julie THOMAS ; Emma FORTIN ; Manon LERMA ; Chloé LIARD

Illustrations : © Epicerie Au Grain Près Mikael Cadiou ; © Epicerie OBocal Camille Hervouet ; © Epicerie Boco-loco ; © Epicerie Vrac'n'Roll ; © Epicerie La Main dans le Vrac ; © Epicerie The Naked Shop Alex Orjecovski & Ludovic Grenier ; © Epicerie B-Vrac ; © Photo WeBulk ; © Le Drive Tout Nu ; © Epicerie Muzzü ; © Epicerie l'Essentiel ; © Epicerie A la Source Pantalacci ; © Epicerie Le Vrac de Figeac ; © Epicerie Lutopie ; © Drive La Base ; © Epicerie Ty Vrac ; © Epicerie Dose de sens ; © Epicerie Marie en Vrac ; © Mamie Mesure ; © Olivier Boucharat Clan d'Oeil ; © Epicerie Ouni ; © Epicerie Culture Vrac ; © Epicerie Le Poids Gourmand



COMPTOIR FRANÇAIS — DU — THÉ

Quelle est l'histoire du Comptoir Français du Thé ?

L'histoire du Comptoir Français du Thé a débuté à Bordeaux, il y a près de 40 ans, à travers la passion d'une femme qui vendait ses propres recettes de thé noir à base de Ceylan, dans sa petite boutique bordelaise. Quelques années plus tard, la société rejoindra le Groupe SALPA (Société Alsacienne de Participations Agro-alimentaires) pour être implantée à Geispolsheim, en Alsace, où les créations de recettes sont alors élaborées avec soin et qualité dans un atelier certifié IFS.

Adhérent depuis 2 ans à Réseau Vrac, le Comptoir Français du Thé est ravi de faire partie d'une communauté de professionnels en phase avec les valeurs défendues par

l'entreprise et notamment avec la volonté de réduire les déchets d'emballage. Le Comptoir mène actuellement des actions en interne sur la réduction des déchets et sur la priorisation d'arômes naturels ou issus de l'agriculture biologique.

Quelle est la particularité des produits Comptoir Français du Thé ?

Le Comptoir Français du Thé se place comme spécialiste dans la création de recettes de thés et infusions gourmandes et originales (thé nature, aromatisé, infusions de plantes, de fruits, Rooibos). Dans la mesure du possible les arômes sont naturels. L'entreprise propose une gamme de plus de 200 références qui relèvent toutes d'une combinaison harmonieuse de goûts et de saveurs invitant au voyage. Le Comptoir Français du Thé s'attache à concevoir des références qui sont non seulement bonnes en goût, mais qui se doivent aussi d'être belles et accessibles. Par exemple, derrière la recette du thé vert « Coco Câline » composée d'ananas et de coco qui renvoie indéniablement vers les Tropiques, le Comptoir Français du Thé a recherché le juste équilibre en associant différentes touches d'arômes ; ceci, afin de créer un rebondissement gustatif qui intègre l'ananas à la coco - comme peuvent le faire des musiciens qui recherchent un juste tempo avec des notes d'entrée, de corps et de fin.



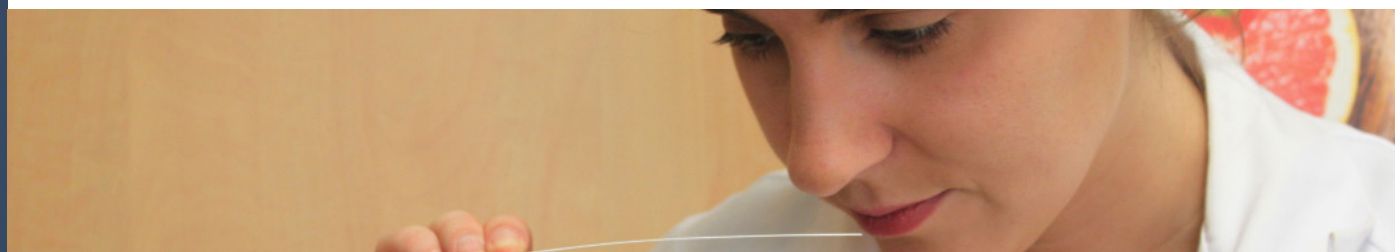
Quelles sont les valeurs défendues par le Comptoir Français du Thé ?

Au-delà des notions de gourmandise et de voyage, Le Comptoir Français du Thé veut rendre ses produits accessibles à tous. Cela passe en partie par leur démarche vrac, laquelle suit historiquement l'entreprise qui a débuté son activité avec la vente en vrac. Dans cette même optique d'accessibilité, le Comptoir Français du Thé propose aux commerçants une solution visuelle de conditionnement en magasin, à travers des boîtes métalliques sur lesquelles sont apposées des pastilles de couleur en fonction de la gamme du produit et/ou du label bio (avec un système d'étiquettes à décoller lors de chaque achat sur l'usage et la préparation du produit). Cette solution permet d'aider les commerçants à présenter leurs produits de façon ordonnée, mais aussi de faciliter le parcours de vente des consommateurs.

Enfin, ayant développé depuis des années des relations commerciales fortes avec des commerçants détaillants, le Comptoir Français du Thé a pour volonté de continuer d'honorer ses partenariats et ainsi, de ne pas ouvrir ses propres boutiques de façon à ne créer aucune concurrence avec ses acteurs de distribution. Concernant le consommateur final, cette volonté de rendre le thé accessible et appréciable par le plus grand nombre se traduit par des prises de parole sur les réseaux sociaux notamment, autour de méthodes de préparation et dégustation.

Quelque chose à partager avec les adhérents de Réseau Vrac ?

Le Comptoir Français du Thé est désormais le distributeur exclusif d'Hario (« Roi du verre » en japonais), une entreprise spécialisée dans l'art de la table. Par ce nouveau partenariat, l'entreprise agrèmente à son offre de distribution des articles de vaisselle autour de la préparation et de l'utilisation de thé et de l'infusion. Concernant le développement de sa gamme, le Comptoir Français du Thé sortira des nouvelles recettes de thés et d'infusions intégralement bio en juin 2021. Les adhérents pourront les consulter dans le Catalogue de Fournisseurs sur leur Espace Adhérents. Pour favoriser le vrac, l'entreprise compte mettre en place des conditions spécifiques de vente en faveur des commerçants vrac dès septembre 2021.



SALPA RESTAURATION





L'ACTU

En bref

STRASBOURG AGROALIMENTAIRE

Le groupe Salpa rachète le restaurant « Chez Yvonne »

Salpa, la société alsacienne de participations agroalimentaires, holding présidée par Jean-Paul Burrus (photo) à Geispolsheim (CA : 100 millions d'euros ; 550 collaborateurs), acquiert le restaurant « Chez Yvonne ». L'enseigne emblématique de la gastronomie strasbourgeoise, qui conserve son équipe, était détenue par Marjolaine et Julien de Valmigière après avoir pris la suite de leur père Jean-Louis il y a dix ans. Le restaurateur Cédric Moulot devient le directeur opérationnel du restaurant dont la reprise est effective depuis le 1^{er} mai. Salpa compte déjà à son actif plusieurs tables alsaciennes (Secrets des Grands Express, la Maison Artzner, le Relais de la Poste, Au Crocodile). Le groupe détient de plus des sociétés de thé, de café et de confiserie haut de gamme ainsi que des plantations de cacao en Équateur et des vergers de noisetiers dans le sud ouest de la France.



© SALPA

Le Relais de La Poste, Au Crocodile, Chez Yvonne et les autres ... La Gastronomie Française vue par la famille Burrus

Strasbourg, dans la salle du restaurant « Au Crocodile ». Encore fermé dans le contexte sanitaire actuel, il y règne pourtant une certaine fébrilité à la suite des dernières annonces optimistes du gouvernement français. J'y retrouve Jean-Philippe Burrus, Directeur du pôle tourisme du groupe SALPA. Le lieu est bien choisi pour parler plaisirs, passion, partage, voyages culinaires. L'homme de 34 ans incarne un héritage familial qu'il revendique avec fierté et qui met en avant la gastronomie française et le rôle important des acteurs du tourisme. Confidences recueillies par Hélène Feltin.



Parlez-moi de votre parcours

Après avoir terminé mes études en France, je suis entré à l'école hôtelière internationale de Glion en Suisse où j'ai décroché en 2014 un double Bachelor Glion-Les Roches. Fraichement diplômé, j'ai hésité entre le secteur bancaire et le groupe familial SALPA, mais à cette époque, la branche restauration n'existait pas encore.

En janvier 2015, mon père Jean-Paul Burrus est venu me voir avec un projet baptisé « Les Secrets des Grands Express », une magnifique voiture-restaurant de 1928 située à Geispolsheim à côté de Strasbourg. Il m'a proposé un challenge : Lancer un concept autour de la restauration et le développer. Comme j'aime beaucoup les challenges, j'ai accepté : J'ai écrit un concept pour le wagon, j'ai recruté une équipe avec le Chef Thomas Koebel (aujourd'hui au restaurant « Le Relais de la Poste ») et de fil en aiguille, la clientèle a apprécié cette table bistronomique. « Les Secrets des Grands Express » étaient nés !

En janvier 2017, nous avons créé le pôle tourisme de SALPA qui est à l'origine la réunion des « Secrets des Grands Express » et du Musée « Les Secrets du Chocolat par Schaal ». A partir de là, les choses se sont enchaînées : « La Maison Artzner » (ou L'art du foie gras, fondée en 1803) nous a rejoint en août 2017, puis « Le Relais de la Poste », « Au Crocodile » (1* Michelin) et depuis le 1er mai 2021, « Chez Yvonne », l'un des plus célèbres winstubs Alsaciens. En quelques années, SALPA Pôle Tourisme s'est développé en choisissant des maisons patrimoniales dans un timing assez soutenu mais passionnant, qui demande toujours une réorganisation et un regard vigilant sur sa façon de travailler.



Musée : Les Secrets du Chocolat



Au Crocodile

Qu'aimez-vous dans les métiers de l'hôtellerie-restauration ?

C'est mon héritage familial. Ne dit-on pas que la pomme ne tombe jamais très loin de l'arbre ? Je me posais la question : Est-ce que je veux faire comme mon père ou autrement ? Avec la pression que cela implique. Il y a déjà eu trois générations, je suis la quatrième. Ce qui m'importe, c'est qu'il y en est d'autres. Je ne suis qu'un relais pour les prochaines générations. En rentrant à Glion, j'avais envie d'une formation qui relie l'opérationnel, le terrain et la théorie. J'ai fait mon premier stage aux Seychelles chez Beachcomber en training management. Là-bas, ce n'était pas la même culture, la même manière de travailler. J'ai exercé plusieurs métiers dans les restaurants, au room service, en tant que valet de chambre, superviseur housekeeping. A mon retour en Suisse, Glion m'a confié la clé du restaurant d'application L'Hôtel des Alpes, où j'ai occupé à tour de rôle les fonctions de Chef à plongeur et de responsable de restaurant à serveur Aux Roches Glion, mon second stage m'a conduit chez Villars Chocolatier dans le département R&D où j'ai travaillé sur la qualification des nouveaux torréfacteurs. Toutes ces expériences ont été très formatrices. J'aime l'hôtellerie-restauration et je trouve ses activités très passionnantes. Certes, j'ai la chance de travailler des beaux produits mais il y a aussi les valeurs de partage. C'est d'ailleurs une des valeurs de la famille Burrus car nous aimons partager nos passions avec les gens de l'extérieur. Je vis donc entre le partage de mes passions et l'excellence que j'ai apprise à l'école.



Le Relais de la Poste



Les Secrets des Grands Express

Quelle est la semaine type de Jean-Philippe Burrus ?

Je suis très souvent sur le terrain où je passe beaucoup de temps à échanger avec nos collaborateurs. Nous en avons soixante-dix en CDI. Je participe aux briefings, je goûte avec les Chefs les mariages vins et mets car je suis gastronome. J'apprends beaucoup d'eux, je suis un peu comme une éponge. Comme vous le savez, je partage ma vie entre la Suisse et la France ; je m'appuie donc sur des relais qui m'apportent leurs compétences. Une entreprise vit grâce aux compétences de chacun, on ne peut pas être expert dans tous les domaines. Pour cela, nous travaillons également bien sûr avec tous les services de SALPA.



Au Crocodile



Maison Artzner

Comment vivez-vous le contexte sanitaire actuel et quelle est votre stratégie ?

Pendant le premier confinement, notre activité ne s'est pas arrêtée. Nous avons essayé de comprendre ce qui se passait, nous avons réfléchi à ce que l'on allait faire, à une gestion au quotidien sans la possibilité de se projeter. Nous avons gardé tous nos collaborateurs, c'était primordial pour nous. Et l'Etat nous a beaucoup aidés, nous aident encore. J'ai fait un travail de veille, je regardais ce qui se passait à Paris pendant le couvre-feu, et j'imaginai la même situation chez nous. Nous avons géré les cas contacts et ça a été très éprouvant. Au moment du second confinement, nous avons décidé d'entreprendre des travaux. On a refait la climatisation et la terrasse du « Relais de la Poste » par exemple. La grosse difficulté va consister à gérer les terrasses, la météo, les stocks. Nous avons aussi été attentifs à nos collaborateurs qui n'ont pas travaillé depuis le 30 octobre dernier. Le click & collect a un peu aidé à préserver notre énergie, vous savez combien l'adrénaline fait partie intégrante de nos métiers. Nous avons gardé un dialogue avec tous nos Chefs. Enfin, un établissement qui ferme pendant six mois, c'est toute une semaine de remise en route, de préparation, de tris des DDM, etc ... Enfin, il y a le manque de visibilité en termes de clientèle : nous aurons nos clients strasbourgeois, mais plus de clients étrangers,...



Chez Yvonne



Les Fournisseurs, des interlocuteurs très importants

Nous avons également profité de cette période pour réfléchir au positionnement vis-à-vis de nos fournisseurs nationaux et à la recherche de fournisseurs locaux, L'Alsace est très riche. Avec la « Maison Artzner », par exemple, nous faisons évoluer le positionnement d'épicerie fine en proposant les confitures Mathieu Spindler; « Au Crocodile », nous travaillons avec l'îlot de la Meinau, une ferme urbaine à Strasbourg qui propose des légumes de saison cultivés sur place. Un fournisseur, c'est un partenariat avec un capital relationnel très important. Le prix, c'est une chose, mais nos fournisseurs sont aussi importants. Il faut donc trouver un équilibre entre la qualité du produit, le prix et nos interlocuteurs. Comme vous le savez, les Chefs des restaurants ont leur propre sourcing, il faut aussi en tenir compte. Et puis, il y a tous les produits de haut de gamme du groupe SALPA que nous proposons dans nos restaurants : Comptoir français du thé, les pâtes de fruits Cruzilles, le chocolat Schaal, le vin Lagrave Béchade. Et pour aller encore plus loin, nous aimerions créer une filiale maraîchère dans deux ou trois ans sur les terres du Château de Hombourg en plantant par exemple des légumes oubliés pour apporter à nos clients une valeur supplémentaire.



Un pôle tourisme en pleine expansion

SALPA Tourisme aujourd'hui, c'est plus de soixante-dix collaborateurs, et les restaurants : « Les Secrets des Grands Express » à Geispolsheim, le « Musée Les Secrets du Chocolat par Schaal » dont nous venons de refaire toute la scénographie (Geispolsheim), « l'Hôtel Restaurant Le Relais de la Poste » à La Wantzenau, la « Boutique et le Restaurant Maison Artzner » à Strasbourg, « Au Crocodile » (1* Michelin) et chez Yvonne à Strasbourg. Ce sont tous des établissements très différents et qui racontent tous une longue et belle histoire, et qui ont une âme. Nous souhaitons les faire perdurer tout en laissant une empreinte respectueuse ainsi que les valeurs de la famille Burrus. « Au Crocodile » est mon premier restaurant gastronomique à l'âge de 12 ans : Je me souviens encore du moment, de la table. Il faut préserver les souvenirs, trouver un équilibre entre modernité et tradition dans un monde qui va toujours plus vite. En outre, pour chacune de ces reprises, nous avons essayé de garder le Chef et de préserver les équipes. C'est aussi ce que les clients, nos clients aiment et apprécient. « Chez Yvonne », notre dernière acquisition, nous avons signé le 1^{er} mai dernier, une date anniversaire importante pour la famille de Valmigière. J'appartiens à une famille qui a beaucoup de valeurs, d'amour, de respect, de la parole donnée, c'est ce qui nous différencie.



Chef Thomas Koebel, Relais de la Poste



Des projets pour 2021 ?

J'en ai plein bien sûr. Avant la fin de cette année. La vie est faite de challenges !

Je recherche surtout des établissements de restauration traditionnelle qui ont une histoire à raconter. Ce sera un pari sur l'avenir ; j'ai envie de construire un noyau en France et ensuite d'aller en Suisse. On construit autour de son foyer, n'est-ce pas ? Je suis *alçaço suisse*. Je suis réglé comme une horloge suisse, mais ma culture est alsacienne !



Votre définition du luxe ?

Le luxe, c'est se faire plaisir. Dans cette période particulière, ce n'est pas le prix qui compte, c'est le plaisir qu'on prend et qu'il faut protéger. Le luxe d'aller au restaurant, le luxe de manger du bon chocolat, le luxe de boire un bon thé, d'aller à une bonne table, c'est du plaisir. J'ai le luxe de travailler dans une activité où l'on donne du plaisir et où l'on prend du plaisir !

www.secrets-grands-express.fr

www.musee-du-chocolat.com

www.relais-poste.com

www.au-crocodile.com

www.restaurant-chez-yvonne.net

www.salpa.fr

<https://www.attitude-luxe.com/article/01727>

france•3

•3 grand est



JT 19/20 du 30/05/2021

<https://france3-regions.francetvinfo.fr/grand-est/emissions/jt-1920-alsace>