



Revue de presse Groupe

novembre 2021



SOMMAIRE

Comptoir Français du Thé p.3 à 27

Schaal.....p. 28 à 32

Yves Thuriès, chocolatier-récoltant.....p. 33 à 41

Cruzilles.....p. 42 à 44

Pôle restauration :

- Chez Yvonne.....p. 45 à 55
- Au Relais de la Poste.....p. 55 à 58
- Le 1741.....p. 60



Un calendrier de l'Avent pour bien démarrer la journée

Ecrit par Céline Berger le 18.11.2021

Puisqu'on a toujours tendance à commencer la journée en ouvrant une case de plus de son calendrier de l'Avent, autant se régaler avec une gourmandise se dégustant au petit déjeuner (et garder celui garni de chocolat pour la fin de la journée...ou pas).



Pour ce nouveau Noël, **MyMuesli** voit toujours plus grand. En plus de renouveler sa gamme de cubes de l'Avent géants, il est possible de personnaliser un autre format : choix du format, 24 cases à remplir soi-même, les produits préférés en 5 tailles différentes (mueslis, porridges, snacks et smoothie bowls).

Ce calendrier sera réutilisable l'année prochaine.

Prix : calendriers à partir de 70€ (commande directement sur le site)



De la Chine, au continent Africain en passant par le Japon, l'Inde ou la Corée, le 1er calendrier *Chercheurs de thé* (en édition limitée) rassemble 24 grands crus et thés d'origine, sourcés par les chercheurs de thé de **Palais des Thés**. Les amateurs de thés seront également invités à un *Voyage magique au pays du thé*, au cœur d'une forêt enchantée, à la découverte d'une mousseline de thé ou d'infusion différente chaque jour. Chacune des cases dévoile une citation et invite à prendre un instant pour soi.

Prix : 49€ / 24€ (en vente sur le site et en boutique)



Comptoir français du thé suit propose le voyage du Père Noël à travers les cinq continents grâce à son calendrier de l'avent 2021. Cette *féerie de Noël* propose 24 recettes, toutes différentes, à base de thés (noir, vert, oolong, mixte) et d'infusions. Sont incluses des exclusivités comme *Noël aux Bermudes* (un thé approuvé par le Père Noël) et des incontournables comme le *Japan Lime*.

Prix : à partir de 25€ selon des points de vente (accompagné de son sac cadeau)



Thés verts ou noirs, rooïbos et infusions pour un voyage sur la route du thé à travers le monde, telle est la promesse de **Thés Arôm'Factory**.

Ces thés sont préparés et conditionnés en France de manière artisanale.

Prix : 21,90€



La marque de thé anglaise **Clipper** réédite son calendrier de l'avent ce qui permet d'« attendre Noël une tasse à la fois ». Le petit coffret contient 24 sachets de thé et d'infusion pour (re)découvrir les saveurs emblématiques de la marque. Les lutins Clipper ont également glissé 2 nouvelles saveurs dans ce calendrier de l'avent *so british*.

Prix : 3,99€ (distribué chez Auchan, Leclerc, Système U, Cora, Lidl, et disponible sur le site tout-mon-bio)



Et pourquoi pas du sur-mesure avec ses confitures ! Il n'y a pas de meilleure régalade qu'une bonne confiture au petit dej'. **Andresy confitures** propose une calendrier constitué de 24 mini pots de 28g de confitures traditionnelles (marque : Les Confitures à l'Ancienne). De quoi réinventer ou redécouvrir l'instant tartine.

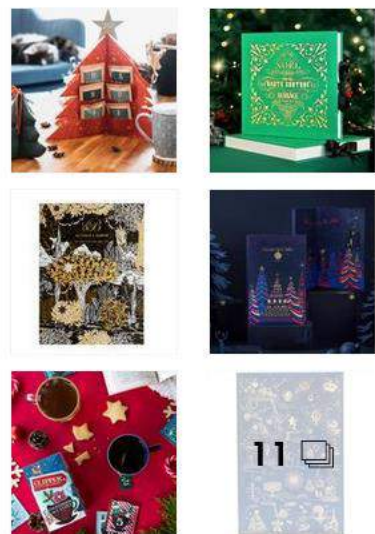
Prix : sur demande sur le site



Les plus sportifs n'ont pas été oubliés. **Foodspring** propose 2 calendriers healthy, comme on dit maintenant en bon français, adapté au fitness : un classique et un vegan contenant une mélange des meilleurs produits et meilleurs vendeurs de la marque.
Prix : 59,90€ (à commander sur le site)

<https://www.7detable.com/article/agenda/un-calendrier-de-l-avent-pour-bien-demarrer-la-journee/3498>

Les calendriers de l'Avent des thés 2021 pour faire une pause jusqu'à Noël



Calendrier de l'Avent 2021 Kusmi Tea © Presse

[SAUVEGARDER](#)

Et si on se mettait au tea time pour patienter jusqu'à Noël ? Voici notre sélection de calendriers de l'Avent, spéciale thés et infusions, pour se faire chaque jour un petit cadeau réconfortant.

Plus originaux que jamais, les [calendriers de l'Avent gourmands 2021](#) nous font déjà de l'œil. Et on est bien tenté-es de les compléter avec une autre surprise quotidienne, pour s'octroyer un moment de détente autour d'une boisson chaude. On craque ainsi pour les calendriers de l'Avent des thés, qui enchantent notre palais et nous envoûtent de leurs parfums fruités et épicés. Ils abritent bien souvent des saveurs inédites, qui incarnent la féerie de Noël, et embaument toute la maison de délicieux parfums. On s'invente un nouveau rituel en ouvrant chaque case, et on en profite pour réviser nos classiques. Pour être apprécié comme il se doit, un thé doit en effet être parfaitement infusé, à la bonne température. Le thé noir diffuse ainsi ses arômes durant trois à cinq minutes, dans une eau qui vient de bouillir, à 95°C. Le thé vert préfère une température qui se trouve autour des 80°C, et un temps d'infusion variant d'une à trois minutes. Quant aux tisanes, elles demandent un peu plus de patience, et peuvent prendre jusqu'à dix minutes d'infusion, selon les goûts.

QUELS CALENDRIERS DE L'AVENT DE THÉS BIO ?

De plus en plus de Maisons se mettent à l'heure du biologique, et c'est tant mieux. De nombreux calendriers de l'Avent de thé proposent ainsi un large choix de thés et infusions 100% bio, comme Colors of Tea ou Pukka Herbs. Noël se fait ainsi toujours plus green, et notre dégustation plus saine. Le thé peut en effet contenir des pesticides, puisqu'il n'est lavé à aucun moment pendant sa production. Pour allier moment gourmet et consommation responsable, les calendriers de l'Avent de thés bio sont donc parfaits.

On fait donc confiance aux meilleures Maisons, expertes dans leur domaine, qui savent éveiller nos papilles depuis bien des années. Tea time, anyone ?

CALENDRIERS DE L'AVENT COLORS OF TEA



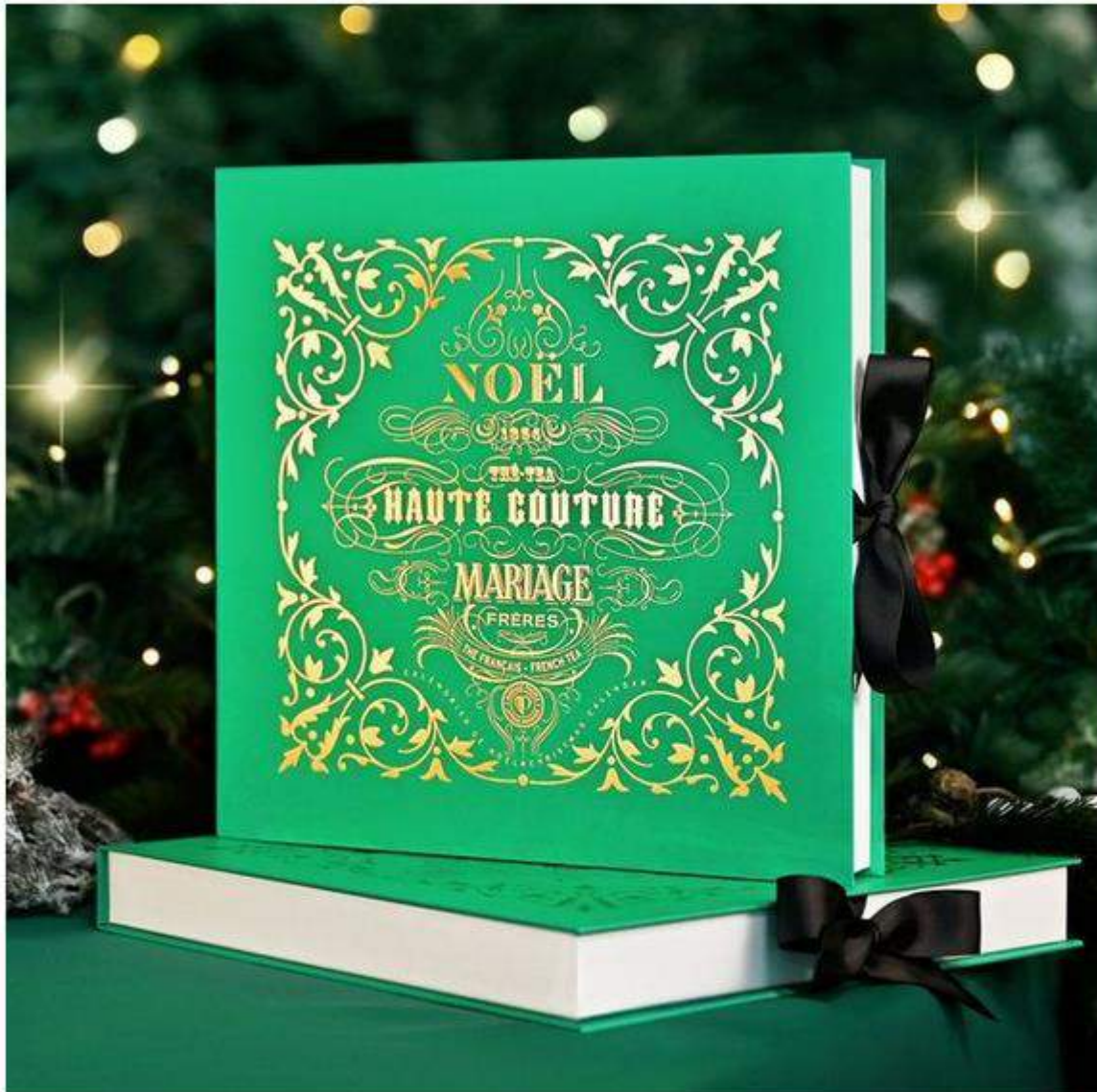
© Presse

53,99€

Chez Colors of tea, le calendrier peut être composé uniquement de thés, de tisanes, ou d'un mélange des deux. Sur mesure, le rêve !

[DÉCOUVRIR](#)

CALENDRIER DE L'AVENT MARIAGE FRERES

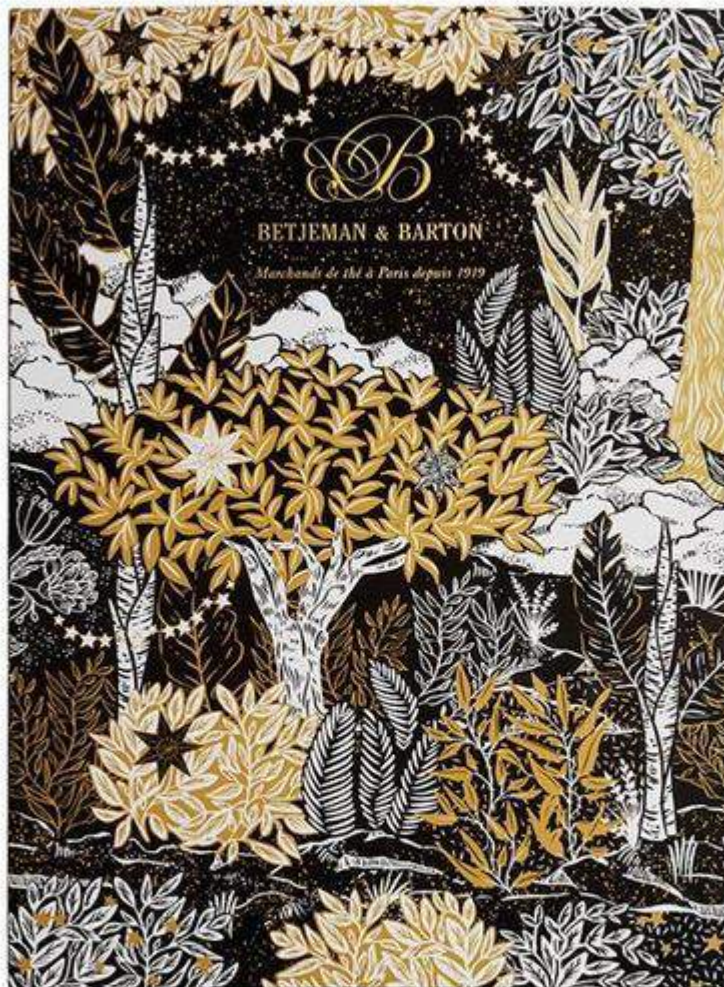


© Presse

45€

Aussi beau que bon, on craque pour ce calendrier ren-vert-sant de chez Mariage Frères !
En bonus, il renferme 25 thés et non 24 comme à l'accoutumée.

CALENDRIER DE L'AVENT BETJEMAN & BARTON



© Presse

33€

Breakfast Royal, Pouchkine, Sencha, Finest Earl Grey, Jasmin, thé vert à la menthe, thé des Invités, tisane verveine ou du Berger, c'est tout l'univers Betjeman & Barton qui se retrouve dans ce calendrier.

CALENDRIER DE L'AVENT COMPTOIR FRANÇAIS DU THÉ



© Presse

25€

Dans ce calendrier Comptoir Français du Thé, c'est un voyage mondial qui se prépare, pour découvrir toute la diversité du thé.

DÉCOUVRIR

Le dossier complet : <https://www.elle.fr/Noel/Cuisine/Dossiers-Noel/Calendrier-de-l-Avent-thes>

Calendrier de l'avent Comptoir Français du Thé

Victoria MARION 14/11/2021 [Calendrier de l'avent, Dossiers](#)
[Laissez un commentaire](#) 550 Vues

[Tweet](#)

À une quinzaine de jours du mois de Décembre, il est temps de choisir son Calendrier de l'avent. Je vous propose de découvrir le calendrier de l'avent **Comptoir Français du Thé**.



Un calendrier de l'avent sur le thème du thé

Si vous êtes comme moi, vous devez raffoler de la période de Noël. Et bien que les chaînes de télévision aient déjà lancé les téléfilms de Noël depuis fin Octobre, cette période commence officiellement pour moi le 1^{er} Décembre. Il s'agit bien sûr de la date à laquelle on ouvre la première case de son [calendrier de l'avent](#) ! L'élément principal destiné à nous faire patienter jusqu'au réveillon de Noël !

Lorsqu'on évoque les calendriers de l'avent, on a tendance à tout de suite penser au chocolat. Mais depuis des années maintenant, il y a toute sorte de calendriers avec des thèmes très variés : jouets, bières, fromage, rhum, sextoys, beauté, etc. Cette année, j'avais particulièrement envie de découvrir les calendriers de l'avent sur le thème du thé ! En effet, ce n'est qu'il y a quelques années que je me suis mise à réellement apprécier le thé, les infusions et la tisane. C'est depuis devenu un vrai bonheur d'en boire à longueur de journée en hiver. Et j'aime surtout partir à la recherche de nouvelles saveurs. Ce qui est parfait dans le cadre d'un calendrier de l'avent : un jour, une découverte. Le premier que je vous présente est donc le calendrier de l'avent [Comptoir Français du Thé](#).

Le calendrier de l'avent Comptoir Français du Thé

Depuis plus de 40 ans, **Comptoir Français du Thé** s'est imposé comme un spécialiste du thé au service des boutiques gourmandes. Leur concept est basé sur le voyage et la gourmandise, tout en restant accessible. Le **calendrier de l'avent Comptoir Français du Thé 2021** s'est doté d'un nouveau look très hivernal. En effet, on peut y voir un traîneau doré tiré par ses rennes de la même couleur, sur fond de mappemonde bleu glacé. Les chiffres sont blanc neige et certains sont illustrés sur le thème de Noël (chaussettes, cadeaux...) ou du voyage. Très joli donc à afficher, bien qu'il prenne beaucoup de place. Son emplacement idéal : posé ou suspendu au mur de la cuisine, à proximité de la théière bien-sûr !

En termes de contenu, on retrouvera 24 recettes à base de thés (noir, vert, oolong, mixte) et d'infusions pour que chaque journée soit une formidable aventure gustative. Certaines recettes sont exclusives comme Noël aux Bermudes et d'autres font partie de leur collection habituelle. Les sachets sont de couleur différente en fonction de la variété ou de la thématique (les thés de Noël sont dotés d'un sachet rouge par exemple). Les saveurs sont délicieuses et gourmandes et j'ai adoré découvrir toutes ces recettes !! Pour les personnes les plus curieuses, le contenu du Calendrier de l'avent est affiché au dos de la boîte !

Alors, vous laisserez-vous tenter par le calendrier de l'avent Comptoir Français du Thé ?

<https://www.francenetinfos.com/calendrier-de-lavent-comptoir-francais-du-the-214807/>

Les calendriers de l'Avent les plus originaux pour patienter jusqu'à Noël

Morgane Espagnet | Insolite | Publié le 18 Novembre 2021 à 14h42



Les calendriers de l'Avent les plus originaux pour patienter jusqu'à Noël ©Last Christmas

Il va falloir vous rendre à l'évidence, c'est fini, votre maman ne vous achètera plus votre calendrier de l'Avent. Qu'importe, vous avez assez souffert cette année, alors vous aussi vous avez le droit à un calendrier de l'Avent, et en prime ils sont super cools. Voyez plutôt !

Cette année, et comme tous les ans, c'est un peu la tradition qu'on attend tous. Les calendriers de l'Avent enchantent petits et grands de leurs surprises quotidiennes. Pour patienter, on vous propose cette année huit calendriers garantis sans chocolat.

Le plus tea-time : Comptoir Français du Thé

L'heure du cocooning a plus que jamais sonné, et on se fait un plaisir de se caler sous le plaid ou de prendre son goûter avec les thés du Comptoir Français du Thé. Dans le calendrier, 24 recettes de thés et d'infusions pour patienter jusqu'à Noël : thés de Noël, thés noirs, blancs, vert ou oolong, on s'imprègne de l'ambiance plus que jamais.

comptoir_francais_du_the

6,947 followers

View profile

View more on Instagram

153 likes

Add a comment...

Le plus self-care : Glowria

On connaissait les box mensuelles Glowria qui proposent des produits de beauté dans des coffrets thématiques, place au calendrier de l'avent. Grosse surprise à la réception : le format de cette boîte à merveilles, qui contient 24 produits - aux formats ventes, bye bye les 50ml - pour 59€. À l'intérieur, des produits qualitatifs et surprenants pour prendre soin de soi de la tête aux pieds, et patienter jusqu'à Noël... Si vous réussissez à ne pas ouvrir tout d'une traite. Le seul bémol de la box : les nombreux emballages qui entourent les produits.



Calendrier de l'Avent Glowria

Prix : 59€

Le plus bio : English Tea Shop

Dans un beau coffret rouge, les *tea lovers* découvriront 24 sachets de thé et infusions bio. En format individuel, ils seront parfaits pour nos pauses cocooning. Thés verts, thés noirs, fruités, aromatisés, fleuris, poivrés et épicés éveilleront votre curiosité et gourmandise et vous réconforteront lors de vos petites déprimés glaciales.



Calendrier de l'Avent English Tea Shop

Prix : 21,90€

Dossier complet : <https://www.lebonbon.fr/paris/les-tops-insolite/calendriers-avent-originaux-noel-2021/>



PtitCHEF

🏠 > Dossiers > Calendriers de l'avent 2021: notre sélection irrésistible pour patienter en gourmandise!

Calendriers de l'avent 2021: notre sélection irrésistible pour patienter en gourmandise!

★★★★★ (5/5 - 1 vote)

💬 1 commentaire



On vous l'accorde, le mois de décembre peut vite être rythmé par un stress ambiant. Entre les **préparatifs des cadeaux** et des **repas de Noël**, associées au boulot et aux derniers dossiers à boucler avant la fin de l'année, on ne sait généralement plus où donner de la tête!

Mais chez Ptitchef on a décidé de voir le verre à moitié plein, d'apprécier ce mois de décembre, du moins jusqu'au 24, pour une seule et bonne raison: **le calendrier de l'avent** ▼

Chaque jour, on aime découvrir la **surprise qu'une nouvelle case nous réserve** afin de débiter notre journée de la meilleure des manières. Vous aussi tenter l'expérience, on peut vous assurer qu'elle n'est pas réservée qu'aux enfants. D'ailleurs, les créateurs l'ont bien compris et parmi les intemporels **calendrier en chocolat**, de nouvelles surprises s'invitent dans votre mois.

Fromages, thés, bières et même glaces, on vous garantit que vous serez charmé par ce mois de décembre ;-)

Weiss: un Noël magique sur plantation

La chocolaterie Weiss s'associe à l'artiste Laura Lhuillier, dite @Arual, pour signer un calendrier de l'avent entre voie lactée et plantation de cacaoier. Le résultat? Un univers coloré, tropical et surtout rempli de magie où on se plaît à chercher la grande ours, déambuler entre les cabosses et surtout trouver les numéros magiques qui nous permettront de nous régaler.

Dedans, 24 chocolats faits maison pour tous les goûts: du noir, du blanc, du chocolat au lait, tels quels ou bien accompagnés de riz soufflé ou de saveurs pralinées, de quoi débiter ses journées en douceur avant le grand jour.

À retrouver sur leur site www.chocolat-weiss.fr au prix de 20,90€



Comptoir français du thé: l'aventure gourmande du Père Noël

Prenez place dans la hotte du Père Noël et voyagez sur les cinq continents de la planète avec ce calendrier de l'avent signé Comptoir français du thé!

Au menu, des infusions et des thés qui vous permettront de vous octroyer un instant "cocooning" dans votre journée en attendant le 24 décembre. Imaginez un peu: au réveil afin de débiter votre matinée en beauté ou bien en rentrant d'une longue journée de travail. Votre tasse préférée, de l'eau chaude, un plaid et votre sachet du jour.

Des notes épicées, florales ou encore fruitées combinées dans des recettes à base de thé vert, thé noir mais aussi rooibos, bref un pur moment de bonheur parfumé.

À retrouver sur leur site comptoir-francais-du-the.fr au prix de 25€



Dossier complet : <https://www.ptitchef.com/dossiers/recettes/calendriers-de-l-avent-2021-notre-selection-irresistible-pour-patienter-en-gourmandise-aid-3454>



Rechercher sur le site



Suivez-nous :



Écoutez-nous :



Mon compte

Accueil > News > Noël et Fêtes > Le calendrier de l'Avent 2021 du Comptoir Français du Thé

LE CALENDRIER DE L'AVENT 2021 DU COMPTOIR FRANÇAIS DU THÉ



f Partager

Partager

Tweeter

Épingler

in



Par Manon C. - Mis à jour le 11 novembre 2021 à 10h42 - Publié le 10 novembre 2021 à 18h41

Le Comptoir Français du Thé vous propose, pour attendre Noël 2021 patiemment, un calendrier de l'Avent 100% thés et infusions !

Pour patienter tranquillement jusqu'au jour de Noël 2021, **Le Comptoir Français du Thé** vous propose de découvrir un thé par jour à l'intérieur de son **calendrier de l'Avent 2021**.

Derrière chaque fenêtre du calendrier de l'Avent, **24 recettes** toutes différentes à base de **thé noir, thé vert, thé oolong et thé mixte**, mais aussi **d'infusions**, afin que chaque journée jusqu'à Noël soit une véritable aventure gustative.

En alternant **grands classiques** et **mythiques thés de Noël**, tous les goûts seront satisfaits en attendant la venue du Père Noël. Et justement, grâce à ce calendrier, vous allez pouvoir suivre jour après jour **le trajet du Père Noël** par-delà les continents !

Tantôt **épicées, tantôt fruitées ou encore florales**, ces saveurs vont vous faire voyager sans bouger de votre confortable fauteuil !

<https://www.sortiraparis.com/actualites/noel-et-fetes/articles/200227-le-calendrier-de-l-avent-2021-du-comptoir-francais-du-the>



Rechercher sur le site



Suivez-nous :

Écoutez-nous :



Mon compte

[Accueil](#) > [Food & Drink](#) > [Café/Tea time](#) > [Les calendriers de l'Avent 2021 100% thé et café](#)

LES CALENDRIERS DE L'AVENT 2021 100% THÉ ET CAFÉ



Partager

Partager

Tweeter

Épingler

in



Par Manon C. - Photos par My B. - Mis à jour le 11 novembre 2021 à 12h15 - Publié le 10 novembre 2021 à 19h47

Envie de (vous) faire une belle surprise ? Préparez-vous à découvrir des calendriers de l'Avent 2021 qui renferment des thés, des tisanes ou encore des cafés. Pour patienter tranquillement, une tasse à la main, jusqu'à Noël.



Le calendrier de l'Avent 2021 de Palais des Thés

Des thés et des infusions en veux-tu, en voilà, dans le joli calendrier de l'Avent 2021 de Palais des Thés ! [\[Lire la suite\]](#)



Le calendrier de l'Avent 2021 de Kusmi Tea

C'est un magnifique calendrier de l'Avent 2021 que nous dévoile, pour les fêtes de fin d'année, Kusmi Tea. A l'intérieur, une sélection de thés verts, de thés noirs et de thés blancs. [\[Lire la suite\]](#)



Le calendrier de l'Avent 2021 de Dammann Frères

Dans la catégorie des calendriers de l'Avent originaux, Dammann Frères propose une pure merveille ! Imaginez-vous, chaque jour, buvant une tasse d'un thé différent au chaud sous une couverture, avec, si ça vous dit, un bon chocolat... Un rêve qui arrive à pic avec le froid ! [\[Lire la suite\]](#)



Le calendrier de l'Avent 2021 de Betjeman & Barton

24 cases, 24 jours pour découvrir les thés et les tisanes cachés dans le calendrier de l'Avent 2021 de Betjeman & Barton. [\[Lire la suite\]](#)



Le calendrier de l'Avent 2021 du Comptoir Français du Thé

Le Comptoir Français du Thé vous propose, pour attendre Noël 2021 patiemment, un calendrier de l'Avent 100% thés et infusions ! [\[Lire la suite\]](#)

<https://www.sortiraparis.com/hotel-restaurant/cafe-tea-time/guides/152126-les-calendriers-de-l-avent-2021-100-the-et-cafe>



VOUS COMMERÇANTS

SAINT-GRÉGOIRE

UN ZESTE ET DEUX PINCÉES : UNE ADRESSE SAVOUREUSE

Épicerie fine, fromager, primeur, spécialiste des apéritifs dînatoires et aussi bar à thé... le tout dans une même boutique. À quelques minutes du centre de Rennes, le goût des bons produits rime avec accueil, convivialité et conseils culinaires.



C'est avec l'envie de partager sa passion de la cuisine et sa connaissance des ingrédients de qualité, que Nathalie Kling a repris en 2019 avec son mari Dominique, ce commerce au cœur de Saint-Grégoire. Dans cette commune de la première couronne rennaise, les habitants à fort pouvoir d'achat s'y connaissent en beaux et bons produits. C'est donc une clientèle exigeante qu'il faut contenter. Ça tombe bien, le commerce compte quelque 1 300 références triées sur le volet. On y propose une large variété de fromages frais et affinés de saison, des fruits et légumes sélectionnés quotidiennement, des antipasti et de la charcuterie fine, une cave à vin, des huiles et condiments, des pâtes et saucés, sans oublier des douceurs. "Un Zeste et deux Pincées est un endroit pour les gens qui aiment bien manger et veulent se faire plaisir. On prend le meilleur des maisons françaises, on fait découvrir les artisans locaux et on va voir ce qui se passe au-delà des frontières", explique la gérante. Cette Alsacienne n'oublie pas ses origines en mettant à l'honneur quand vient l'hiver, les bredeles et les produits de la Maison Alsacienne de Biscuiterie. Bien sûr, les produits bretons sont en bonne place : beurre Bordier, caramels Rozell & Spanell, Cafés Breizhiliens, cidre Kerné...

FAIRE UNE PAUSE AU BAR À THÉ



Les clients ont le choix entre près de cent références de thés estampillés Comptoir Français du Thé, du café, du chocolat et des jus de fruits Alain Milliat. À acheter ou à déguster au bar à thé, à toute heure de la journée, accompagnés d'une note sucrée : madeleines Jeannette, fondant baulois ou pâtisseries de la Maison Coupel à Rennes. On se sent

bien dans cet espace cocooning qui permet de faire une petite pause lors des courses et de tester des produits vendus dans l'épicerie. Lorsqu'on pousse la porte de cette boutique de 137 m², on vous accueille avec le sourire et avec un petit panier pour faire ses emplettes. L'offre de plateaux de fromage et de charcuterie, accessible également par un site Internet très bien référencé, est portée par l'engouement pour l'apéritif dînatoire. Nathalie Kling qui a travaillé plusieurs années pour Thermomix, a vécu un sacré baptême du feu. "Après huit mois à peu près tranquilles", est survenue la crise sanitaire, bien surmontée par le couple et l'équipe de quatre salariés. Le panier moyen de la boutique, en hausse, approche les 27 euros. L'envie de partager les astuces de cuisine et les bonnes recettes reste le fil rouge. Au nombre des projets futurs, figure le développement des cours de cuisine à 5-6 personnes et de l'offre anti-gaspi.

Ronan Le Flécher

UN ZESTE ET DEUX PINCÉES - 17 rue Alphonse Milon
35760 Saint-Grégoire
Tél. 02 23 25 29 46
www.1zeste2pincees.fr







Famille du média : **Médias professionnels**

Périodicité : **Bimensuelle**

Audience : **N.C.**

Sujet du média :

Agroalimentaire-Agriculture

Economie-Services



Edition : **Du 05 au 25 novembre 2021**

Journalistes :

Nombre de mots : **56**

Valeur Média : **188€**

Schaal : bonbons de chocolat et tablettes 100% bio

Le chocolatier Schaal (directeur Guy Treguer) lance 2 nouveautés :
- une gamme de bonbons et de tablettes 100% bio
- un carré praliné (éclats de cacao

d'Équateur)

La chocolaterie a été rachetée en 1967 par la famille Burrus.

Elle possède ses plantations en Équateur et ses vergers de noisetiers dans le Sud-Ouest.



La chocolaterie Schaal lance une gamme bio

150 ans après sa création et 50 ans après son rachat par la famille Burrus, la chocolaterie Schaal, située à Geispolsheim dans le Bas-Rhin (CA

2019 : 31 M ; 200 collaborateurs), lance une gamme bio et propose un assortiment de bonbons en chocolat, de dragées et de tablettes bio à partir de fèves d'Équateur.

L'entreprise est spécialisée dans la confection de bonbons chocolatés haut de gamme pour ses revendeurs comme les artisans détaillants, les épicerie fines les grands comptes et le B to B. La chocolaterie est intégrée à la holding Salpa, la société alsacienne de participations agroalimentaires (CA : 85 M ; 660 collaborateurs), présidée par Jean-Paul Burrus, propriétaire de plusieurs marques haut de gamme de l'agroalimentaire et de restaurants. Salpa détient également des plantations de cacao en Équateur et des vergers de noisetiers dans le sud ouest de la France. Ces matières premières sont utilisées pour la fabrication des confiseries de la chocolaterie Schaal, ce qui lui assure une maîtrise d'une partie de la filière.

[Visualiser l'article](#)





ACTUS

LE CHOCOLATIER SCHAAL FÊTE SES **150 ANS**

Installée en périphérie de Strasbourg, l'entreprise familiale qui réalise 30 M€ de chiffre d'affaires avec 200 collaborateurs, produit plus de 2 400 tonnes de chocolat par an. Rencontre avec Guy Treguer, son directeur général.

Le Monde de l'Épicerie Fine - Qu'est-ce qui différencie Schaal des autres producteurs de chocolat ?



Guy Treguer

Guy Treguer - Avec un actionnariat 100 % familial, Schaal reste une entreprise à taille humaine ; c'est une marque BtoB qui collabore avec des détaillants indépendants et travaille à façon, et qui n'a pas pour vocation d'être mise en avant. Autrement dit, nous laissons nos clients s'approprier nos chocolats comme ils le souhaitent, conditionnés en

emballages neutres ou en vrac. Un quart de notre activité va vers les détaillants qui passent commande à partir d'un catalogue que nous éditons deux fois par an. Un quart de notre production part vers l'export - USA, Japon, Moyen-Orient - et 50 %, c'est du travail à façon. Nous revendiquons une vraie spécificité en ayant une double filière : une filière cacao puisque nous avons nos propres plantations de cacao en Équateur avec un peu plus de 2 000 hectares, ce qui permet à tous les chocolats qui sortent de nos ateliers d'être à 100 % d'origine équatorienne. La deuxième filière qui est en train de monter en puissance, c'est la filière noisette. Nous sommes cultivateurs de noisettes dans le sud-ouest de la France, à côté de Duras, avec 450 hectares. C'est une activité un peu plus récente, ce qui fait que nous ne pouvons malheureusement pas être autonomes à 100 % : on devrait l'être avec la récolte de 2022. C'est une priorité dans la mesure où le marché mondial est occupé à 80 % par la Turquie et que c'est un marché de plus en plus verrouillé par Ferrero. Retrouver de la liberté et une vraie spécificité française, c'est très important pour nous.

LMEF - Quelles sont les tendances sur le marché du chocolat ?

G.T - C'est très positif. Nos clients ont fait un très bon Noël 2020, Pâques a été correct et nous voyons depuis la rentrée de septembre, qu'il y a vraiment une dynamique très positive de la part des détaillants qui sont quasiment tous en progression. Le chocolat est plus que jamais un produit résilient, une valeur refuge. De notre côté, alors que notre année comptable démarre le 1^{er} mai, nous sommes à plus de 40 % de progression par rapport à l'exercice d'avant qui était moyen. Mais si l'on compare avec l'exercice précédent qui avait été bon, nous sommes en progression de 20/25 %.



Famille du média : Médias professionnels

Périodicité : Bimestrielle

Audience : N.C.

Sujet du média : Tourisme-Gastronomie



Edition : Decembre 2021

Journalistes : Bruno Lecoq

Nombre de mots : 659

Valeur Média : 3600€

**LMEF - Pourquoi avoir lancé une gamme bio ?**

G.T - Parce que la part du bio ne cesse de progresser sur le marché et que certains clients nous le demandaient. Cela n'a pas été simple. Il a fallu faire face à des contraintes techniques mais nous nous sommes

lancés, toujours avec du chocolat d'origine Équateur bien qu'il ne vienne pas encore de nos plantations. Nous avons voulu faire simple en nous basant sur des tablettes qui sont aujourd'hui le cœur du marché du chocolat en bio, et une petite gamme de bonbons au chocolat, soit en vrac, soit en ballotin. Il n'y a pas beaucoup d'acteurs sur le créneau du bonbon au chocolat bio et les remontées ont tout de suite été très positives.

LMEF - Les épiciers fins sont-ils nombreux à vendre vos chocolats sous leur marque ?

G.T - Cela commence doucement. Il y a les épiciers fins qui préfèrent avoir une marque pour raconter l'histoire du producteur, et puis il y a les épiciers fins qui veulent se mettre un peu plus en avant, mettre en lumière leur boutique. Ils peuvent le faire en revendiquant leur choix et en parlant de nos filières. Cela fait sens aujourd'hui. Et puis, il y a le vrac : limiter les emballages fait également partie des tendances.

Propos recueillis par Bruno Lecoq

Yves Thuriès

CHOCOLATIER RÉCOLTANT



Spécial cadeaux



1. ORIGINALES 4 recettes inédites de sardines à l'ancienne aux notes exotiques (vanille ou gingembre) ou détonantes (zestes d'agrumes ou huile infusée au homard). Coffret prestiges « sardines », 22,40 €, *Pointe de Penmarc'h* (pointedepenmarch.com). **2. RÉGRESSIF** Toujours aussi irrésistible, ce Petit Ourson en guimauve, nappé de chocolat au lait, ici, en coffret, 5,69 € (180 g), *Cémoi*. **3. GÉNÉREUX** Coffret 6 spécialités de Provence réunies pour notre plus grand plaisir : rosé effervescent, huile d'olive, savon de Marseille, tapenades et sel épicé. Coffret féérique, 47,90 €, *Château Calissanne* (calissanneboutique.fr).

Petits plaisirs en cuisine

Par N. Bezou, O. Delaunay, A. Taravella



4. ESPRIT VINTAGE Ces jolis bols en poterie culinaire, de Ø 14,5 cm (anses incluses) et H 7 cm, sont fabriqués de façon artisanale et peints à la main, en Alsace. Bol couronne Fleurs, 18,50 € pièce, *Maison Roussot* (maisonroussot.com). **5. COMPACT ET ÉLÉGANT** Le premier four à pizza grand public qui atteint 400 °C, pour une pizza chez soi en 2 mn ! The Smart Oven™ Pizzaiolo, 829,90 €, *Sage* (sageappliances.com).

6. SPÉCIALITÉ DE REIMS Cette jolie boîte de 18 biscuits ravira les amateurs de ces gourmandises roses. Les Gourmandes, 6,99 € (150 g), *Fossier* (fossier.fr). **7. PANIER GARNI** De jolis produits bio, variés et gourmands dont une huile d'olive AOP, tapenade, houmous, riste et un livret de recettes pour les cuisiner. Coffret gourmet bio, 50,80 €, *Jean Martin* (jeanmartin.fr). **8. ÉLÉGANT** Pour le sel ou le poivre, ce joli moulin en cuivre sera du plus bel effet sur vos tables. Paris chef cuivre, 79,90 € (22 cm), *Peugeot*.

Photo: Jean Claude Hérold / Theodoris / Dromed - Janssen / L'Espresso / Photo: L'Espresso / Photo: L'Espresso / Photo: L'Espresso





9. HAUT DE GAMME Retrouvez un assortiment de chocolats emblématique de la maison, ainsi que 2 nouveautés : ganache végane noire 69 % et pâte d'amande à la figue. Coffret Noël Bouleversant, à partir de 30 € (24 pièces), *La Maison du Chocolat (lamaisonduchocolat.com)*. **10. RIGOLO** Élaboré à partir de chocolat au lait grand cru de Tanzanie 68 %, cet enrobage cache en son cœur des noisettes et grignotines enrobées de chocolat au lait. Petit biscuit dans le grand bain, 39 € (260 g), *Edwart chocolatier (edwart.fr)*. **11. ÇA BUTINE** Miel de bourdaine de Corrèze, de lavande de Provence et de châtaigner de la Sarthe, des petits trésors naturels et aromatiques de nos campagnes. Coffret dégustation Grands crus miels de France, 7,99 € (3 x 125 g), *Lidl (en vente le mercredi 24 novembre)*.

12. ÉCRIN DE SAVEURS Ce trio gourmet comprend une huile d'olive de Noël Italienne, une au citron vert frais bio et une douceur de vinaigre à la grenade. Coffret trio magique, 27,90 € (3 x 100 ml), *Oliviers & Co (oliviers-co.com)*. **13. SURPRISE !** Telle une pochette-surprise, découvrez dans ce cracker de Noël 10 sachets de thés aussi jolis que variés avec leur forme de nuage, cœur, pingouin... Cracker de Noël, 15 €, *Tea heritage (teaheritage.fr)*. **14. PARFUMÉ** Ce rhum de République dominicaine offre des notes de miel, vanille et fruits noirs. Se consomme pur ou en cocktail. Rum Explorer La Spiriterie, 39 € (70 cl), *Château du Breuil (cavistes ou spiriterie.com)*.

15. ÉVASION Dans cette jolie boîte, 30 mousselines de thé blanc à la saveur douce de fruit japonais au sirop d'érable. Boîte Tokyo Rhapsody, 24 € (75 g), *Mariage frères*. **16. À PARTAGER** Dans l'esprit du mendiant, ce joli sapin en chocolat noir est décoré de fruits secs (noisettes, amandes et pistaches), tels des boules de Noël. Sapin enchanté, 40 € (17,5 x 17,5 x 25 cm), *Yves Thuriès (yvesthuries.com)*. **17. POUR TOUT PÂTISSER** Ce robot pâtissier multifonction joue les contrastes avec sa teinte sable mate et son bol graphique noir. Robot pâtissier Artisan « Ombre & Lumière », 799 €, *KitchenAid (Kitchenaid.fr)*.





CUISINES ET TENDANCES



Spectaculaire

Ce grand sapin en chocolat est fabriqué comme un mendiant aux fruits secs. À casser et à déguster entre convives en fin de repas.

Sapin enchanté, Yves Thuriès, H. 25 cm, 40 €.

Professionnel

Pour trancher et découper comme un chef, rien de tel que ces couteaux d'office fabriqués en France.

Couteaux d'office en bois pyrogravé, Coutellerie Nontronnaise, n° 9, 17 cm, 28 €; n° 10, 20 cm, 30 €; n° 12, 22 cm, 31 €.



Rustique

Un pâté en croûte exceptionnel aux allures de damier garni de filets et cuisses confites de canard de la Maison Burgaud, de canard colvert, foie gras de canard et farce de cochon du Perche.

Le Canard au Carré, Maison Vérol, portion de 100 g, 8,80 €.

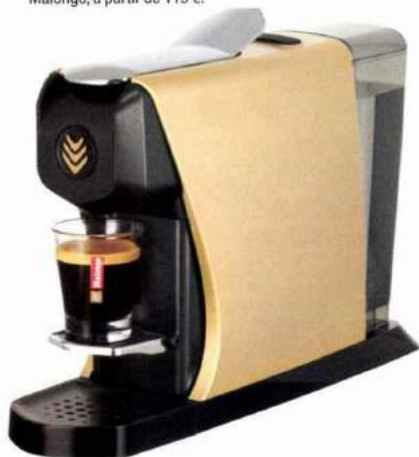
UN NOËL
D'EXCEPTION

Par **Louise Delaroa** et **Sylvie Gendron**.

Responsable

Garanti 5 ans, le nouveau modèle de cette machine à café en plastique recyclé et recyclable, 100 % française, fonctionne avec des doses individuelles en papier.

Machine à café écoresponsable EOH, Malongo, à partir de 119 €.



Givré

En porcelaine *bone china*, cette assiette évoque la délicatesse d'une dentelle formée de cristaux de glace.

Assiette à dîner or et blanc, CFOC, 80 €.

Noble

Ce cognac de 30 ans d'âge révèle une robe solaire. Le nez est dominé par des notes de pain d'épice, tandis qu'en bouche les arômes de fruits confits précèdent des notes fumées.

Cognac Frapin, Millésime 1989, premier cru, 70 cl, 175 €.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.





CARNET D'ADRESSES

CUISINES ET TENDANCES p. 6

CFOC. Points de vente et vente en ligne sur www.cfoc.fr

Champagne Vranken. En vente au domaine, 5, place du Général-Gouraud, 51100 Reims, ou sur www.enviedechamp.com

Clovis. Points de vente et vente en ligne sur moutarde-clovis.com

Cognac Frapin. Points de vente et vente en ligne sur www.cognac-frapin.com

Coutellerie Nontronnaise. Vente en ligne sur www.coutellerie-nontronnaise.com

Cristal d'Arques. Points de vente et vente en ligne sur www.cristaldarquesparis.com

Dalloyau. Points de vente et vente en ligne sur www.dalloyau.fr

Degrenne. Points de vente et vente en ligne sur www.degrenne.fr

Georges Colin. 5, rue Gutenberg, 67000 Strasbourg. Vente en ligne sur www.georgescolin.com

Le Creuset. Points de vente et vente en ligne sur www.lecreuset.fr

Maison Monfort. www.maisonmonfort.com

Maison Vérot. Points de vente et vente en ligne sur www.maisonverot.fr

Malongo. Points de vente et vente en ligne sur www.malongo.com

Oé. oeforgood.com

Palais des Thés. Points de vente et vente en ligne sur www.palaisdesthes.com

Sturia. Points de vente et vente en ligne sur www.sturia.com

Villeroy & Boch. Points de vente et vente en ligne sur www.villeroy-boch.fr

Yves Thuriès. Points de vente et vente en ligne sur www.yvesthuriès.com

CHEZ MON CAVISTE p. 14

Champagne Alfred Gratien.

En vente chez les cavistes.

Champagne Castelnau.

En vente chez les cavistes et sur www.boutique.champagne-castelnau.fr

Champagne Édouard Brun & Cie.

contact@champagne-edouard-brun.fr

Champagne J.M. Labruyère.

En vente chez les cavistes.

Champagne Laurent-Perrier.

En vente chez les cavistes.

Champagne Nicolas Feuillate.

En vente chez les cavistes.

Champagne Pol Carson.

Marque Répère en vente chez E.Leclerc.

Champagne Pommery. En GMS.

CASSEROLES SOLIDAIRES p. 16

Le Bœuf Éthique. www.leboeufethique.fr

EN DIRECT DU PRODUCTEUR p. 20

Atelier Leto. 58, boulevard Serurier, 75019 Paris.

Caravane. 22, rue Saint-Nicolas, 75012 Paris.

CHEZ MON BOUCHER p. 48

Opinel. www.opinel.com

GOURMET p. 64

Aline Lafollie. alinelafollie.fr

Christiane Perrochon.

www.christianeperrochon.com

Jerôme Hirson. www.jeromehirson.com

Laurette Broll. laurettebroll.com

Léa Guetta. www.leaguettaceramique.com

Margot Lhomme.

margotlhommececeramiques.tumblr.com

Marion Graux. www.mariongraux.com

Masakazu Yoshida. brutalceramics.com/collections/yoshida-pottery-ceramique-japon

Ulrike Weiss. www.ulrike-weiss.com

COURS DE PÂTISSERIE p. 74

Carl Marletti. 51, rue Censier, 75005 Paris.

Tél. : 01 43 31 68 12. Ouvert du mardi au samedi, de 10 h à 20 h, et dimanche et jours fériés, de 10 h à 13 h 30. Fermé le lundi.

DRESS CODE p. 84

Wonki Ware. Chez The Conran Shop, www.conranshop.fr

Jars Céramistes. www.jarsceramistes.com

L'ITALIE DE LAURA p. 98

Eataly. www.eataly.fr

Laura Zavan. www.laurazavan.com

Palazzo Donna Elisabetta.

Cours de cuisine avec Elisabetta Arnò,

www.donna-elisabetta.com

Rap (produits italiens). www.rapparis.fr

LE HAUT DU PANIER p. 104

Ardèche tourisme. www.ardeche-guide.com

La Ferme du Châtaignier.

Le Roux, 07270 Lamastre. Tél. : 04 75 06 30 19.

www.ferme-du-chataignier.com

C'EST LOCAL p. 118

Un Pain à Part. 4, place Constantin-Brancusi,

75014 Paris. Pour commander :

www.christophelouie.fr, livraison possible

ou à retirer à la boulangerie.

PORTRAIT DE VIGNERON p. 122

Valentin Montanet, La Sœur Cadette.

47, rue du Pont, 89450 Saint-Père-sous-

Vézelay. Tél. : 09 75 94 75 23.



Découvrez notre sujet sur les crêpes dans notre prochain numéro, en kiosque le 7 janvier.



Épicerie fine : une opportunité pour entreprendre en franchise ?

C'est un marché qui se porte bien. Le secteur de l'épicerie fine devrait en effet bondir de 5% cette année, selon le cabinet d'études Xerfi Precepta. En franchise, les acteurs affichent des positionnements très différents. Tour d'horizon des réseaux présents sur ce segment.

Le marché de **l'épicerie fine, qui pèse de 7 à 9 milliards d'euros**, peut compter sur « de solides fondamentaux » pour revenir à la normale en 2022 et 2023.



Réseaux nationaux, commerces indépendants, enseignes historiques... **Tous les acteurs misent sur une offre singulière et sourcée avec soin**. Pour se différencier, ils comptent sur les services, les conseils et la mise en valeur des produits au sein de point de vente à l'identité bien marquée. Leur positionnement marque aussi leurs différences, qu'ils choisissent le segment le terroir, le luxe, le haut de gamme ou encore le vrac.

Au sein de l'Hexagone on compte « **quelque 5 300 épicerie fines qui se partagent 40% à 45% du marché** ». A leurs côtés, la grande distribution alimentaire prend 35% du marché mais aussi « d'autres acteurs (enseignes de produits surgelés, petits commerces de bouche, vente directe de producteurs...) ».

Les enseignes qui recrutent des franchisés sur l'Observatoire de la franchise



Famille du média : **Médias professionnels**Audience : **138073**Sujet du média : **Economie - Services****30 Novembre 2021**Journalistes : **Mélanie****Geyer , I**Nombre de mots : **5390**Valeur Média : **451€**[Visualiser l'article](#)

Les épiceries fines n'occupent pas toutes le même segment. Épicerie du monde, épicerie du terroir, luxe, haut de gamme... Les candidats à la franchise peuvent opter pour le positionnement qui leur convient le mieux. En franchise, les acteurs sont diversifiés et occupent tous les créneaux.

- La passion des thés

[Palais des thés](#)

Maison de thé réputée pour sa sélection sans égal en thés d'origine et Grands Crus, Palais des Thés propose une offre large et innovante. L'enseigne regroupe 63 boutiques en France et à l'international et poursuit son expansion.

[Betjeman and Barton](#)

Existant depuis 100 ans, cette maison mise sur un savoir-faire élégant et visionnaire. Entreprise française, Betjeman and Barton mise sur la franchise depuis 25 ans pour développer son réseau.

- L'épicerie italienne

[Supermercato Giuseppe](#)

Concept d'épicerie italienne comprenant plus de 1600 références en provenance d'Italie, les magasins Supermercato Giuseppe comprennent également un espace de dégustation. Un des avantages de l'enseigne : l'accès à des fournisseurs en direct qui permet de réaliser une économie sur les marges des intermédiaires en France et qui engendre un excellent niveau de marge commerciale.

[La Tour de Pise](#)

Boutique traiteur spécialisée dans les produits Italiens, La Tour de Pise a vu le jour il y a trente ans mais se développe en franchise depuis 2020.

- Les épiceries haut de gamme et du terroir

[L'Amour du Terroir](#)

Enseigne hybride associant une pâtisserie et une épicerie qui vend des produits authentiques et labellisés typiques des terroirs du Sud-Ouest, L'Amour du Terroir valorise les circuits courts et le commerce de proximité. Fraîchement lancé en franchise, le réseau compte actuellement trois implantations.

[Comtesse du Barry](#)

Positionnée sur un segment haut de gamme, l'enseigne [Comtesse du Barry](#) se développe en franchise depuis 1976 et compte à ce jour une soixantaine d'implantations.

- Les chocolatiers

[De Neuville](#)



Famille du média : **Médias professionnels**Audience : **138073**Sujet du média : **Economie - Services****30 Novembre 2021**Journalistes : **Mélanie****Geyer , I**Nombre de mots : **5390**Valeur Média : **451€**[Visualiser l'article](#)

Acteur incontournable, le chocolatier De Neuville profite d'une grande notoriété sur son marché. L'enseigne propose aux entrepreneurs deux formules pour se lancer : la franchise ou la location-gérance.

[Yves Thuriès](#)

Double Meilleur Ouvrier de France, Yves Thuriès est aussi exploitant des plantations de fèves à San Fernando en Equateur et de noisettes à Baleysagues dans le Lot-et-Garonne. Le réseau qu'il a créé regroupe une soixantaine de points de vente.

- La tendance de l'épicerie en vrac

[La Mesure Juste ce qu'il vous faut](#)

100% vrac, 0% emballage, voici le concept développé par La Mesure Juste ce qu'il vous faut. Sur un marché du vrac en pleine croissance, l'enseigne propose un contrat de licence de marque. Les conditions d'adhésion : posséder un apport personnel de 20 000 euros pour un investissement global qui s'élève à 100 000 euros et s'acquitter d'un droit d'entrée fixé à 14 000 euros.

Epicerie multi-services

[Comptoir de campagne](#)

Concept d'épicerie locale multi-services dédié au monde rural, Comptoir de campagne permet de donner du sens à son projet entrepreneurial. Fort de 10 implantations, le réseau est accessible avec 25 000 euros d'apport personnel.

Ouvrez votre franchise sur le secteur de l'épicerie fine :



[illy Caffè](#)

L'authentique bar à café à l'italienne

Apport 100 000



[Visualiser l'article](#)



[Betjeman and Barton](#)

Betjeman and Barton est une Maison de thé française

Apport 40 000



[L' Amour du Terroir](#)

Epicerie et rotisserie du Sud Ouest

Apport 30 000



[La Mesure - Juste ce qu'il vous faut](#)

Magasin dédié au 100% VRAC

Apport 20 000

Vous pouvez également consulter toutes les offres [Commerce alimentaire](#) .



Cruzilles

*Maître Confiseur
en Auvergne*

MAISON FONDÉE EN 1880



Revoir le reportage : <https://www.facebook.com/watch/?v=187660620220524>



PLAISIRS SUCRÉS

D'EXCELLENTES PÂTES DE FRUITS 100 % NATURELLES



Maître confiseur en Auvergne, Cruzilles sort, dans une élégante boîte en fer, une sélection hivernale de pâtes de fruits français millésimés 2021. Quatre cents grammes de pur bonheur grâce à des gros pourcentages de purée de six fruits différents (de 60 à 75 %) : abricot, cassis,

fraise, cerise, mirabelle et poire. Une production artisanale, sans le moindre additif artificiel ; on apprécie la belle taille des pavés qui permettent de satisfaire les grands gourmands !

PVC : 15,90 € la boîte de 400 g

Contact : Tél. 04 73 91 24 46 – contact@cruzilles.fr
www.cruzilles.fr





Chez Yvonne

S'BURJERSTUEWEL

Marché de Noël de Strasbourg, notre guide pour bien en profiter cette année



Après près de deux ans sans marché de Noël, Strasbourg compte bien renouer avec la magie hivernale avec une édition 2021 sur le thème des étoiles. Jérôme Dorkel Strasbourg Eurometropole

Du «Christkindelsmärik» de la place Broglie au sapin alternatif du marché OFF, l'édition 2021 se tient jusqu'au 26 décembre. Nos incontournables.

Oubliée l'édition 2020 [annulée pour cause de pandémie](#) . La magie enchantresse du [marché de Noël](#) signe son retour à [Strasbourg](#) . Le 26 novembre, la capitale alsacienne se pare de mille feux pour lancer les festivités de son fameux Christkindelsmärik (« marché de l'enfant Jésus » en alsacien). La nouvelle municipalité écologiste imprime sa marque à ce rendez-vous féerique organisé jusqu'au 26 décembre, sans négliger ses fondamentaux. Davantage d'authenticité. C'est un des mantras depuis dix ans des organisateurs de cet événement touristique d'envergure européenne. « Strasbourg Capitale de Noël avait atteint ses limites, avec une population qui ne se reconnaissait plus dans cet évènement », a introduit Jeanne Barseghian, la maire de Strasbourg lors de la présentation de cette édition intitulée « Allumons les étoiles ».

La réappropriation par les Alsaciens de leur marché de Noël, né il y a 450 ans, profitera à l'ensemble des visiteurs. Ils étaient plus de 2 millions lors des dernières éditions. Le jour de l'inauguration, vous pourrez déambuler avec une étoile au sein du cortège qui partira de la place de l'Étoile (sic) pour rejoindre le « Grand sapin », place Kléber. Mesure sanitaire et plan Vigipirate oblige, les places et placettes seront plus aérées, les allées plus larges, moins étouffantes. Et c'est tant mieux ! Avec toujours autant de maisonnettes en bois. Plus de 300 seront installées partout dans le centre-ville, sur un périmètre plus étendu. Et si le port du masque reste obligatoire sur cette édition 2021, certains chaland ont peut-être l'idée astucieuse de le dissimuler sous une barbe de père Noël ou de Saint-Nicolas...

[VOIR LE DOSSIER - Marchés de Noël : le guide des plus beaux marchés de Noël de France et d'Europe](#)

Nos incontournables de 2021





Les illuminations de la Promenade aux étoiles subliment le riche patrimoine historique et architectural de Strasbourg. Jérôme Dorkel Strasbourg Eurometropole

Les spectacles 1,2,3, 4... Allumons les étoiles ! rythmeront le temps de l'Avent de leurs lumières. À voir en extérieur depuis les Ponts couverts, les samedis 27 novembre, 4, 11 et 18 décembre à 18h.

Les illuminations de la Promenade aux étoiles . Une constellation de plus de 600 étoiles sublime la richesse du patrimoine historique et architectural de Strasbourg. Laissez-vous porter à travers la Grande île. Le parcours démarre square Louise Weiss et se termine au pont Sainte-Madeleine.

La Soupe étoilée d'Humanis. Créée par des chefs étoilés, préparée avec le concours de personnes en insertion, cette soupe savoureuse est servie par des bénévoles au Village du Partage, place Kléber. Les bénéfices de sa vente soutiennent des activités d'insertion professionnelle.

L'Hôtel des Contes. Place Broglie. Pour la première fois, l'Hôtel de ville de Strasbourg se pare d'un décor féérique, au coeur du Christkindelsmärik, pour faire le récit de contes mettant en scène le Christkindel, Hans Trapp et son âne Peckeresel, mais aussi Saint Nicolas. En français, allemand et anglais. Tous les jours du 26 novembre au 26 décembre, dès 17h et jusqu'à la fermeture du marché.

Noël de la Brocante . Salle des fêtes de l'Aubette, place Kléber. Dix antiquaires et brocanteurs font rayonner les arts et traditions populaires d'Alsace dans toute leur diversité : poterie, faïencerie, arts de la table, verrerie, etc. Du 26 novembre au 5 décembre. Du dimanche au jeudi de 11h à 19h, les vendredis et samedis de 11h à 20h.

La crèche de Noël de la cathédrale . Présentée sur 18 mètres de long, cette crèche datant de 1907 est une pure merveille. À admirer dans l'enceinte de la cathédrale Notre-Dame de Strasbourg, place de la Cathédrale, du 29 novembre au 10 janvier de 8h30 à 11h15.

Tour du Monde des traditions de Noël. Cour Saint-Nicolas, 3 rue du Parchemin. Dans la cour d'honneur de l'archevêché, surnommée «cour Saint Nicolas», partez à la découverte des multiples symboliques de Noël en Alsace et dans le monde. Le 26 novembre de 14h à 16h. Le 27 novembre, les 11 et 18 décembre de 11h à 14h, puis de 16h à 19h. Le 28 novembre de 11h à 14h.

Nos conseils pour un marché authentique





Les produits commercialisés sur plus de 300 chalets doivent répondre au règlement de Strasbourg Capitale de Noël. Daniel Schoenen Strasbourg Eurometropole

Le majestueux conifère s'était dressé en 2020 dans la capitale alsacienne malgré l'annulation des festivités. Le « Grand sapin » est de retour pour cette nouvelle édition (place Kléber). Sa décoration incarne la volonté de la ville de rendre le marché de Noël encore plus authentique. Les branches portent des formes en bois brut ou encore des silhouettes évoquant les emporte-pièces des fameux biscuits traditionnels. Quant à ses boules rouges et blanches, elles rappellent qu'autrefois les familles suspendaient des pommes à leurs sapins.

L'interdiction de la vente de churros en 2010 a banni les odeurs de friture de la Grande Ile au profit des effluves de vin chaud et de cannelle. Selon le règlement de Strasbourg Capitale de Noël les exposants doivent également commercialiser des décorations, des cadeaux en rapport avec Noël, des épices, thés et tisanes, des boissons et des spécialités sucrées ou des produits salés du terroir. Envie de s'essayer à la pâtisserie ? Marc Berger propose une grande diversité d'emporte-pièces pour préparer les **fameux Bredele**, un petit sablé d'Alsace à déguster un peu partout sur le marché. Vous trouverez ces moules dans ses chalets place du Château et place Benjamin Zix. À découvrir notamment, les **moules à Springerle**, un biscuit dont la tradition remonte au XVIe siècle. « Leurs gravures permettent de confectionner des gâteaux imprimés en relief qui décoraient autrefois les sapins. On y ajoutait de l'anis, une épice dont la culture était très répandue dans le bassin rhénan », raconte le commerçant.

Le vin chaud de la Tribu des gourmets est tout aussi incontournable, sur la terrasse du Palais Rohan (place du Château). L'association qui oeuvre pour renouer les liens ancestraux entre Strasbourg et ses vignobles, élabore une inimitable déclinaison au blanc d'Alsace. Aussi utilitaires que décoratives, les **poteries artisanales** demeurent une tradition encore vivace dans la région. Le charme des poteries de grès au sel fabriquées à Betschdorf depuis 1844 s'apprécie notamment sur le stand de **Poterie Fortuné Schmitter**, place de la Cathédrale. Autre tradition, autre maisonnette. Ne manquez sous aucun prétexte, le chalet du **Centre international d'art verrier** de Meisenthal. Il perpétue les techniques du soufflage des boules de Noël. Aux modèles traditionnels se sont ajoutées année après année des boules contemporaines signées par des créateurs.

Un marché de Noël à découvrir dans tous les quartiers de Strasbourg





Le marché de Noël du Carré d'or , dans l'ancien quartier des Orfèvres, invite à déambuler dans ses petites ruelles commerçantes, superbement illuminées. Jérôme Dorkel Strasbourg Eurometropole

La capitale alsacienne ne compte pas un, mais plusieurs marchés de Noël. Au fil des éditions, les célèbres petits chalets ont essaimé sur 15 places et placettes de la vieille ville de Strasbourg.

Le **Village de l'Avent** , une nouveauté de cette édition 2021, prend ses quartiers **square Louise Weiss** , à proximité du quartier de la Petite France. Le Village conjuguera tradition et modernité avec des ateliers de fabrication de décors de Noël, mais aussi des concerts et des spectacles. Il incarne l'ambition de la nouvelle municipalité d'orienter le marché « vers un événement qui ne soit pas uniquement mercantile, mais plus proche d'un véritable festival », détaille Guillaume Libsig, adjoint au maire en charge de la politique événementielle. Dès le 27 décembre, le Village de l'Avent se transformera en **Village de l'Après** pour prolonger la magie jusqu'au 6 janvier. Pour bien en profiter, pensez à retirer vos places pour les ateliers à partir de 10h au chalet d'information du square Louise Weiss.

Le « **Christkindelsmärik** » le marché de Noël de la **place Broglie** reste incontournable. Jusqu'en 1992 c'était le seul marché de la ville. Les Strasbourgeois venaient y acheter les décorations de leurs sapins. À quelques centaines de mètres, le marché de la **place de la Cathédrale** conserve lui aussi un charme tout particulier, niché au pied du majestueux édifice dont la spectaculaire flèche se découvre au détour d'une ruelle.

Le marché de Noël du **Carré d'or** , l'ancien quartier des Orfèvres (**place du Temple Neuf**), vaut également le détour pour ses ruelles commerçantes, superbement décorées et illuminées. Olivier Klein, le président de l'association des commerçants du Carré d'or l'assure « nos ruelles étroites sont les plus décorées et les plus illuminées de Strasbourg Capitale de Noël ! » (rue des Orfèvres, rue du Chaudron, rue du Temple Neuf, rue du Sanglier). L'accueil aussi y est légendaire. Alors laissez-vous tenter par une pause savoureuse au Clou, Chez Yvonne et au Saint-Sépulcre ; trois authentiques winstubs du quartier, des restaurants traditionnels.

Le voyage gastronomique se poursuit sur le **marché des délices d'Alsace** , place du Marché aux poissons et terrasse du Palais Rohan (**place du Château**). Les chalands peuvent y déguster entre autres, foie gras, bière, vin blanc chaud, etc. Pour les plus petits, un atelier de fabrication et de dégustation est proposé tous les mercredis après-midi, place du Marché aux poissons (inscription auprès de la Fédération des boulangers au 03 88 15 24 00).

Un marché de Noël toujours plus solidaire





Le « Grand sapin » de la place Kléber abrite le Village du partage et ses 90 associations. Jérôme Dorkel Strasbourg Eurometropole

Vous cherchez à donner davantage de sens à vos achats de Noël ? Faites un saut par le **marché OFF** (place Grimmeissen). Ce marché alternatif invite à profiter des festivités autrement, autour d'une trentaine d'acteurs de l'économie sociale et solidaire. Ses exposants ont pris leurs quartiers dans des containers maritimes ! Un clin d'oeil aux maisonnettes en bois du marché « historique ». Sur place, des spectacles, conférences et ateliers participatifs pour petits et grands. Vous pourrez repartir avec des objets d'artisanat et des créations locales, du vin et des produits bio, vêtements et jouets de seconde main. De quoi rendre heureux petits et grands de façon responsable. Depuis son lancement en 2015, l'esprit de ce marché engagé infuse dans tout Strasbourg Capitale de Noël. Guillaume Libsig, adjoint au maire, va même jusqu'à dire que « les valeurs du OFF incarnent ce que la ville veut déployer dans le IN ». Ainsi, les gobelets réutilisables récupérés sur tout le marché de Noël dans des points de collecte verront leur caution de 1 reversée à une association caritative régionale.

À l'ombre du « Grand sapin », le **Village du partage** décline, lui aussi, le message de solidarité et de fraternité délivré par les fêtes de la nativité (place Kléber). 90 associations y invitent à effectuer des achats responsables, participer à des collectes solidaires. Venez y déguster la soupe concoctée par des chefs étoilés, découvrir le programme de conférences et de tables rondes (du 16 au 19 décembre, salle de bal de l'Aubette). Les associations du Village du partage donnent rendez-vous le 24 décembre à 17h pour un moment de convivialité autour d'un apéritif.

Pour en savoir plus : marcheoffstrasbourg.fr

» fait la part belle aux valeurs de partage. Nis&For Strasbourg Eurometropole

Carnet pratique



L'édition 2021 du marché de Noël de Strasbourg baptisée «
Allumons les étoiles

» fait la part belle aux valeurs de partage. Nis&For Strasbourg Eurometropole

DATES ET HORAIRES DU MARCHÉ DE NOËL DE STRASBOURG 2021

Le 26 novembre de 14h à 21h.

Du 27 novembre au 26 décembre de 11h à 20h du dimanche au jeudi. Jusqu'à 21h les vendredis et jusqu'à 22h les samedis.

Le 25 décembre de 14h à 18h. Le 26 décembre de 12h à 18h.

ARRIVER À STRASBOURG

En train

La gare TGV de Strasbourg est située à 15mn à pied de la place Kléber, épiceutre du marché de Noël.

En avion

L'Aéroport International de Strasbourg-Entzheim est situé à 10 km du centre-ville par l'autoroute. L'aéroport est desservi jusqu'à 4 fois par heure par une navette train et est relié à la gare de Strasbourg en 9 minutes.

PARKING, TRAMWAY... COMMENT VENIR AU MARCHÉ DE NOËL ?

La Grande île où se tient le marché de Noël est entièrement piétonnisée pendant la durée des festivités. Les parkings relais-tram (P+R) offrent la possibilité de garer son véhicule à proximité d'une station de tramway et de rejoindre le centre-ville en quelques minutes. Le prix de stationnement comprend un aller-retour en tram pour l'ensemble des passagers du véhicule. Cette année, l'ensemble des stations de tramway est desservi pendant toute la durée du marché de Noël à l'exception de l'arrêt Broglie (**ligne B, C et F**).

Plus d'informations : cts-strasbourg.eu/fr

SÉCURITÉ

Exit les contrôles systématiques au niveau de check-points instaurés après l'attentat survenu lors de l'édition 2018. Pour ce nouveau marché de Noël, la préfecture privilégie des « contrôles aléatoires, nombreux et dynamiques ». Ces contrôles seront facilités par des allées élargies à 8 mètres entre les chalets. Plus de 700 représentants des forces de l'ordre seront par ailleurs mobilisés à Strasbourg pendant les festivités pour quadriller le marché et assurer la sécurité des visiteurs.

MESURES SANITAIRES

Sur le plan sanitaire, le pass ne sera pas exigé, mais le port du masque demeurera obligatoire sur l'ensemble du périmètre du marché de Noël. Les visiteurs seront également invités à consommer vin chaud, bretzels et autres sucreries dans des espaces aménagés, les « food corner ». Toutefois, si le taux d'incidence venait à dépasser les 200 cas **pour 100.000 habitants**, la présentation d'un pass sanitaire deviendrait obligatoire pour consommer dans ces espaces.

MÉTÉO

Couvrez-vous bien ! En décembre, les températures moyennes à Strasbourg oscillent en journée entre 0 et 10°C. Elles descendent dans une fourchette entre 0 et 5°C en soirée, avec des incursions sous la barre du zéro degré.





Chez Yvonne, la tradition de la winstub alsacienne

Dans une jolie ruelle derrière la cathédrale de Strasbourg, là où les maisons à pans de bois sont encore nombreuses, à l'angle de la rue du Chaudron et de la rue de la rue du Sanglier, se profile une magnifique façade en bois aux fenêtres bordées de rideaux en Vichy rouge et blanc. La winstub S'Burjerstuwel devenue « Chez Yvonne » perpétue la tradition des winstubs alsaciennes depuis 1873 et propose une cuisine traditionnelle de qualité.



Entre bierstüb et winstüb

1871, l'Alsace est annexée à l'Allemagne. Le visage de Strasbourg se transforme avec de nouvelles architectures comme le magnifique quartier de la Neustadt. Dans la vie quotidienne aussi : Les Allemands se retrouvent dans les Bierstubs et boivent de la bière et, par opposition, les Alsaciens se rencontrent dans des Winstubs et boivent du vin ! Celle qui nous intéresse aujourd'hui fut créée en 1873 par Eugène Jacquemet sous le nom de S'Burjerstuwel jusqu'à ce qu'Yvonne Zimmer la rachète en 1956.

Yvonne - appelons-la par son prénom comme tous les alsaciens - perd ses parents en 1940. Orpheline, elle prend rapidement la tête de sa petite famille et à force de travail, d'énergie et de bon sens, gère le S'Burjerstuwel en 1952 avant d'en devenir propriétaire en 1956. Avec son mari André Haller, aviateur, passionné de courses automobiles, la winstub devient vite un lieu incontournable.

Devenue veuve, Yvonne poursuit le développement de la winstub, aménage des salles au premier et au second étage. Son ami André Bord, ancien résistant et homme politique qui occupa de nombreuses fonctions électives à Strasbourg et dans le Bas-Rhin, lui présente dans les années 60 Jacques Chirac, jeune énarque stagiaire à la mairie de Strasbourg. « Chez Yvonne » attire alors de nombreux politiques dont Jacques Chirac.

Après quarante-cinq ans, Yvonne prend sa retraite en 2001 et cède le restaurant à Jean-Louis De Valmigière, qui saura préserver toute l'âme du lieu et continuera à en développer la notoriété. Il faut voir les dizaines de signatures célèbres sur les murs et dans le livre d'or de la winstub.

En mai 2021, la famille de Valmigière vend la winstub à la famille Burrus qui souhaite à son tour préserver ce riche patrimoine, conserver l'histoire et les traditions bien connues du lieu et proposer une cuisine de grande qualité. Jean-Philippe Burrus et son père Jean-Paul s'entourent de Cédric Moulot qui en prend la direction générale.



Le nouveau Chef Serge Cutillo attire déjà les gourmands

Arrivé il y a un mois, le nouveau Chef a une feuille de route toute simple : Faire de la winstub une référence en termes de cuisine, de service et d'accueil. Comme le dit Jean-Paul Burrus : « des pommes de terre sautées, cela peut être bon ou mauvais. L'objectif, pour nous, c'est d'être très bon ». Ah, l'excellence !

Le recrutement de Serge Cutillo n'est donc pas un hasard. Originaire de Carcassonne, formé chez Kieffer, au Hilton, passé par la Suisse, il s'établit à Strasbourg et prend les rênes de deux fameuses winstubs Zuem Strissel et le Rutsch.

A 53 ans, il propose « Chez Yvonne » une cuisine de terroir contemporaine, qui fait la part belle aux plats joliment et justement exécutés, tout en vantant le terroir et en lui conférant ses lettres de noblesse. Il s'appuie aussi sur les compétences de Cédric Moulot, restaurateur reconnu en Alsace. A la carte, des recettes incontournables comme le Coq au Riesling servi avec des spaetzle, le Kasknepple, succulente quenelle cuite avec du lard fumé, des croustons et des champignons, les quenelles de foie de grand-mère et leurs pommes de terre sautées, ou encore les joues de porc confites au Pinot noir. Et pour les desserts, le Chef ne manque pas d'idées : Il remet au goût du jour une tarte au citron ou invente un étonnant sorbet aux épices et à la clémentine. « Chez Yvonne » reste donc la légendaire winstub de Strasbourg.



Une cadre authentique qui vous fera voyager parmi les légendes d'Alsace

Avant d'entrer, prenez le temps d'admirer la magnifique devanture en bois. Ses grandes fenêtres habillées de rideaux en Vichy rouge et blanc lui donnent un air de fête. Passée la porte à deux battants, vous pénétrez dans une belle salle tapissée de panneaux en bois : Il fait bon, il fait chaud et ça sent bon. Jean-Louis de Valmigère nous accueille avec son inénarrable sourire et nous souhaite la bienvenue. Tout le mobilier rappelle l'Alsace dont les jolies chaises dites alsaciennes avec leur dossier décoré. Les nappes sont bien sûr signées Beauvillé, célèbre manufacture d'impression sur étoffes. « Chez Yvonne » possède également plusieurs salons à l'étage : Le Bureau avec sa grande table ovale et ses chaises en bois de noyer massif réalisées par l'ébénisterie Seltz de Mittelbergheim est parfaite pour un repas d'affaires. Ne manquez pas d'admirer sur les murs des œuvres de Charles Spindler, célèbre sculpteur alsacien. J'aime particulièrement un autre salon nommé Salon Mélanie dédié à Mélanie de Pourtalès, la comtesse de la Robertsau. Sa table ronde est superbe et lui donne un côté très convivial. Côté décoration, je remarque un merveilleux tableau de Jean-Jacques Henner et un autre de Gustave Surand que regarde un buste de Napoléon III. L'Alsace est décidément à l'honneur dans chaque détail !



Jacques Chirac et les autres

Et pour terminer notre soirée « Chez Yvonne », j'aimerais vous raconter une anecdote. Comme je l'ai dit plus haut, Jacques Chirac était un habitué de la winstub. Il vint d'ailleurs y célébrer son investiture le 18 mai 1995. Président de la République, il passa onze fois rue du Sanglier et popularisa cette adresse strasbourgeoise en dînant avec Helmut Kohl, Boris Eltsine ou encore Gerhard Schröder. L'histoire raconte que notre ancien président était capable de se régaler tour à tour d'une tête de veau, d'une choucroute et d'escargots.

Parmi les autres célébrités, vous pourriez ou auriez pu croiser Johnny Hallyday, Patricia Kaas, Scorpions, Jean Dujardin, Nicolas Sarkozy, Patrick Bruel, ...

« Chez Yvonne » reste donc la winstub pour déguster une cuisine typiquement alsacienne dans une ambiance unique et authentique. Pensez à réserver votre table car Strasbourg accueille pendant le Marché de Noël plus de deux millions de visiteurs !



www.restaurant-chez-yvonne.net
www.salpa.fr



<https://www.attitude-luxe.com/article/01856>



Le Relais de la Poste
HÔTEL • RESTAURANT

SOLINEST
**UNE GOURMANDISE
DE PLUS EN PLUS HEALTHY**

PAGE 16

L'INVITÉ DU MOIS
ALAIN RENOU
DIRECTEUR - SYNDICAT DES
VIGNERONS INDÉPENDANTS D'ALSACE

PAGE 58

DOSSIER
**IMMOBILIER
DE BUREAUX**

PAGE 28

54

NOV - DÉC 2021

Point éco

Alsace

WWW.POINTECOALSACE.FR



TAZ ET ANASTASIA ZIEGELMEYER
SWEET CANDY SHOP

**LE CONCEPT
STORE VERSION
ANNÉES 50 !**

PAGE 39

 **CCI ALSACE
EUROMÉTROPOLE**

Maitre restaurateur

LE RELAIS DE LA POSTE

Le goût du souvenir

Avec ses plats gastronomiques mettant à l'honneur le terroir alsacien, le chef Thomas Koebel a fait du Relais de la Poste une halte idéale pour (re)découvrir les plats iconiques de notre région.

LA WANTZENAU/67

 @relaisdelapostewantzenau

 relaisdelaposte

 Hôtel-Restaurant
Le Relais de la Poste

relais-poste.com

A dresse emblématique de La Wantzenau, Le Relais de la Poste est depuis 2019 le lieu d'expression du chef Thomas Koebel. « Je suis très attaché à ma région, c'est qui je suis, mon identité », partage-t-il. Et c'est parce que l'Alsace est sa première source d'inspiration qu'il met en lumière ses produits et ses mets emblématiques. On retrouve ainsi à sa carte un ris de veau accompagné d'un crumble de kougelopf salé ou encore un pavé



Foie gras d'oie de la ferme Hirsch, servi à la cuillère, déclinaison de figues



« J'aime que mes plats rappellent les repas du dimanche en famille. »

de turbot sauce aux agrumes, champignons du moment, mousseline de poireaux et linguine façon schniderspätzle. Mais ce que Thomas préfère, c'est aller chercher directement son foie gras à la ferme Hirsch de La Wantzenau et le travailler à sa façon. « Servi à la cuillère, il a une texture assez crémeuse, avec un goût rustique mais léger », précise-t-il.

Les produits à deux pas

C'est aussi dans ce même village, à la ferme Clauss pour être précis, que Thomas va récupérer ses légumes de saison. « De façon générale,

mes fournisseurs ne sont jamais bien loin ! » ajoute ce dernier. Pour preuve, son agneau vient de Betschdorf, sa volaille de Haguenau, son pigeon de Nordhouse, ses fromages de la Maison Lohro à Strasbourg et son chocolat de Geispolsheim. Littéralement sous le charme du terroir local, il met un point d'honneur à ne travailler qu'avec des produits alsaciens et de saison.

Titre de Maître Restaurateur

Son état d'esprit est en parfaite harmonie avec les exigences du titre de

Maître Restaurateur (TMR). Le seul délivré par l'État pour les restaurateurs français, il valorise les professionnels qui s'engagent à réaliser du fait-maison, avec uniquement des produits locaux et de saison. Le chef a bénéficié de l'accompagnement de la CCI pour se préparer à l'audit de contrôle. Il est fier de faire partie des seulement 3 800 titulaires français.

Retour en enfance


Même si les plats ont une signature gastronomique, ils n'en sont pas moins généreux, voire régressifs. On pense notamment à sa composition aux deux chocolats, fruits de la passion et praliné noix de pécan. « J'aime que mes plats rappellent les grands repas passés le dimanche en famille, lorsqu'on était petit », confie le chef. Pour Thomas, passer à la table du Relais de la Poste, c'est se reconnecter avec des mets, des goûts, qui n'existaient parfois que dans nos souvenirs. » M.J.

Le Relais de la Poste
21 rue du Général de Gaulle
à La Wantzenau • 03 88 59 24 80

I74I



Le guide MICHELIN  @guideMich... · 1d ...

Deux plats, deux sauces, deux réussites du chef Jérémy Page au #1741 (1-  à [#Strasbourg](#)) : rougets juste raidis, sublimés par une intense bisque de roche ; pigeonneau rôti et son excellent jus réduit déglacé au Nusswasser.



 2

 6

 50



