



# **Revue de presse Groupe**

novembre 2020



## **Sommaire**

**Comptoir Français du Thé : p. 3 à 28**

**Yves Thuriès, chocolatier-récoltant : p.29 à 53**

**Cruzilles p. 54 à 56**

**Pépinières et Noisetiers de Guyenne : p. 57 à 63**

**Les Secrets du Chocolat : p. 64 à 71**

**Le Relais de la Poste: p. 72 à 92**

**Maison Artzner: p. 93 à 99**



# LE COMPTOIR FRANÇAIS DU THÉ

Depuis presque 40 ans, Le Comptoir Français du Thé s'est imposé comme un spécialiste du thé au service des boutiques gourmandes.

Son ambition, permettre aux commerçants de proposer des thés synonymes de Voyage et de Gourmandise tout en restant accessibles.

Ce partenariat vertueux avec les acteurs de la distribution repose sur une stratégie affirmée du Comptoir Français du Thé qui consiste à ne pas ouvrir ses propres boutiques.

## UN SAVOIR-FAIRE AU SERVICE DES SENS

Le Comptoir Français du Thé propose aujourd'hui en vrac ou en boîtes, plus de 200 références issues des meilleures origines - Sri Lanka, Inde, Chine, Japon, Corée...

Les équipes s'appliquent à imaginer les aromatisations les plus élégantes à partir de thés, infusions ou rooibos soigneusement sélectionnés, assemblés et conditionnés en Alsace dans les ateliers propres de la marque.

Désireux d'offrir les meilleurs accords et les plus belles harmonies de goûts, Le Comptoir Français du Thé s'attache également tout particulièrement à la présentation visuelle et olfactive de ses thés et infusions.

## LA CRÉATIVITÉ

Fort de créations remarquées comme les thés glacés ou "Coco Câlina" et "La Belle et la Baie", le Comptoir Français du Thé imagine régulièrement de nouvelles compositions. Cet hiver, ce sont des thés et infusions aux saveurs chaleureuses qui sont à l'honneur. L'infusion "Vin chaud" est un clin d'œil au marché de Noël, tout comme le "thé de Noël en Alsace" dont émane de subtiles notes d'orange et d'épices. "Féerie de Noël BIO" est une ode aux agrumes, "Noël aux Bermudes" est un thé lumineux aussi savoureux qu'un panier de fruits.



## EN BOUTIQUE

La marque est un partenaire de choix pour les boutiques désireuses de proposer une offre thé. Nous aidons le commerçant à présenter ses gammes de manière claire, dans un univers qui invite au voyage et à la découverte gustative. Nous proposons des aides à la vente pour une collaboration qui s'avère durable.



La large gamme de thés ou infusions bio ou conventionnels, est complétée par une sélection pointue d'accessoires (gourdes, mugs, arts de la table...).

L'ambition du Comptoir Français du Thé est de permettre aux consommateurs de découvrir des thés et infusions de qualité tout en restant accessible. Les feuilles de thé, les décors et arômes qui constituent les recettes sont tous sélectionnés pour leur grande qualité.



Nos recettes de thés et infusions sont **conçues et conditionnées en France** à proximité de **Strasbourg** dans un atelier certifié.



Les feuilles et autres ingrédients utilisés sont sélectionnés pour leur **grande qualité**.



## Latte Macchiato Caramel au lait d'amande

### INGRÉDIENTS

- 7 g de café pour un espresso
- 30 cl de lait d'amande
- 2 cl de sirop de caramel beurre salé Monin
- 2 cuillères à café de sucre roux

### MATÉRIEL

- Une machine à café
- Un mousser à lait
- Un chalumeau



### PRÉPARATION

Faites couler un espresso dans un verre à bec verseur. Réalisez une mousse de lait un peu plus dense que celle d'un cappuccino. Au fond d'un verre, versez environ 2 cl de sirop de caramel beurre salé. Glissez une cuillère de façon à verser la mousse de lait le long de la paroi du verre, jusqu'au bord. Laissez reposer 10 secondes, puis, versez votre espresso en tournant le verre pour réaliser des étages plus précis. Saupoudrez de sucre roux. Faites caraméliser le sucre à l'aide d'un chalumeau et dégustez !



## Chai Latte au lait de soja

### INGRÉDIENTS

- 30 cl d'eau
- 15 cl de lait de soja
- 6 graines de poivre noir
- 6 gousses de cardamome
- 2 cuillères à café de gingembre moulu
- 2 bâtons de cannelle
- 1 anis étoilé
- 1 clou de girofle
- 20 g de sucre en poudre
- 15 g de thé noir
- 1 cuillère à soupe de sirop d'agave

### MATÉRIEL

- Une casserole
- Une passoire de type chinois

### PRÉPARATION

Dans une casserole, faites bouillir l'eau avec les graines de poivre, les gousses de cardamome, le gingembre, la cannelle, l'anis étoilé et le clou de girofle, pendant 10 minutes. Diminuez légèrement le feu, puis ajoutez le thé noir et laissez de nouveau infuser 3 à 4 minutes. Ajoutez le lait de soja et remettez sur feu moyen. Faites chauffer tout en fouettant énergiquement pour former une mousse de lait. Filtrez à l'aide d'une passoire de type chinois et servez. Saupoudrez d'un peu de cannelle et dégustez !



## Shopping de l'hiver



- Grâce à ce sirop 1883 Routin et ses notes douces et grillées de noisette, vous ravirez les petits comme les plus grands en réalisant diverses boissons uniques et gourmandes. **Sirop Noisette • 1883 Routin • 8,50€**
- Un mélange de thé noir, d'arôme de cerise, d'amande et d'épices qui révèle un délicieux thé gourmand et fruité. **Noël à Paris • Dammann Frères • 12,00€**
- Fidèle à l'origine du goût, le sirop de Spéculoos Monin vous offre la saveur authentique du biscuit et vous permet d'aromatiser de façon étonnante et gourmande toutes vos boissons chaudes tout en réchauffant vos soirées d'hiver. **Sirop Spéculoos • Monin • 8,50€**
- Découvrez ce thé vert féérique parsemé d'étoiles scintillantes aux notes d'épices et amandes. **Noël en vert • Comptoir Français du thé • 8,90€**
- Ce sirop au parfum complexe d'épices et aux notes prononcées de cannelle vous offrira le véritable goût du gâteau au pain d'épices ! Des arômes gourmands, parfaits pour créer des boissons d'hiver à déguster au coin du feu. **Sirop Pain d'épices • Monin • 8,30€**

## Les calendriers vont de l'Avent

Noël arrive bientôt avec cette frénésie que cette époque provoque. Dès le 1er décembre, vous allez pouvoir "canaliser" votre excitation grâce au célèbre calendrier de l'Avent. Chocolat, gastronomie ou bien encore des objets déco, le célèbre calendrier vous fera patienter jusqu'à Noël.

### Un calendrier déco



1. PartyLite, 24,95 €. [www.partylite.fr](http://www.partylite.fr) 2. Maison du monde, 29,99 €. [www.maisonsdumonde.com](http://www.maisonsdumonde.com)  
4. Durance, 34,90 €. [www.durance.fr](http://www.durance.fr) 3. Westwing, 169 €. [www.westwingnow.fr](http://www.westwingnow.fr)

## Un calendrier chocolaté



1. Angelina



1. Angelina, 29,90 €. [www.angelina-paris.fr](http://www.angelina-paris.fr) 9. Hugo & Victor, 35 €. [hugovictor.com](http://hugovictor.com)  
 3. Bernachon, 61 €. [boutique.bernachon.com](http://boutique.bernachon.com) 4. Cluizel, 39,90 €. [www.cluizel.com](http://www.cluizel.com)  
 5. De Neuville, 25 €. [www.chocolat-deneuville.com](http://www.chocolat-deneuville.com) 6. Révillon, 9,99 €, en GMS.  
 7. Le Chocolat des Français, 29 €. [www.lechocolatdesfrancais.fr](http://www.lechocolatdesfrancais.fr) 8. Dalloyau, 50 €. [www.dalloyau.fr](http://www.dalloyau.fr)  
 9. Petit Carreaux de Paris, 34,90 €. Dès le 15 novembre, [bonjour@petitscarreauxdeparis.com](mailto:bonjour@petitscarreauxdeparis.com)



1. Pierre Marcolini, 49 €. [eu.marcolini.com](http://eu.marcolini.com) 2. La Maison du Chocolat, 48 €. [www.lamaisonduchocolat.com](http://www.lamaisonduchocolat.com)  
 3. M&M's, 11,60 €, en GMS. 4. Ladurée, 40 €. [www.laduree.fr](http://www.laduree.fr) 5. La Maison Plisson, 19,50 €. [www.lamaisonplisson.com](http://www.lamaisonplisson.com)  
 6. Lenôtre, 35 €. [lenotre.com](http://lenotre.com) 7. Confiseur Mazet, 22,40 €. [www.mazetconfiseur.com](http://www.mazetconfiseur.com)  
 8. Pierre Hermé, 62 €. [www.pierreherme.com](http://www.pierreherme.com) 9. Chocolaterie Monbana, 13,50 €. [boutique.monbana.com](http://boutique.monbana.com)



## Un calendrier du thé



1. Clipper, 3,99 €, en GMS.
2. Palais des Thés, 24 €. [www.palaisdesthes.com](http://www.palaisdesthes.com)
3. Comptoir Français du Thé, 25 €. [comptoir-francais-du-the.fr](http://comptoir-francais-du-the.fr)
4. Betjeman & Barton, 32,50 €. [www.betjemanandbarton.com](http://www.betjemanandbarton.com)
5. Dammann Frères, 23 €. [www.dammann.fr](http://www.dammann.fr)
6. Tea Heritage, 39 €. [www.teaheritage.fr](http://www.teaheritage.fr)
7. Mariage Frères, 45 €. [www.mariagefreres.com](http://www.mariagefreres.com)

Article complet : <http://hommedeco.fr/les-calendriers-vont-de-lavent/>



SHOPPING SPÉCIAL NOËL  
Par Maïlys Cusset et Claire Schneider

# ma magic liste

Nos jolies têtes blondes vont être encore gâtées cette année ! En manque d'idées ? Vous n'avez qu'à piocher.



**Tenue de fête**  
Pyjama de Noël en velours, Carrefour, 14,99 €.



**Bon app' !**  
Au menu : burgers, hot dogs et frites ! Le Super Barbecue, Play-Doh, 39,99 €.

**Tea time**  
Infusion bio à partager avec ses enfants. La source des Coccinelles, Comptoir français du thé, 9 € les 100 g.



**Mario time !**  
Super Mario, mais en vrai. Pack de démarrage Les Aventures de Mario, Lego, 59,99 €.



**Chevauchée glacée**  
La Reine des neiges et son cheval interactif, Hasbro, 79,99 €.



**En vert et contre tout**  
Allez, on passe à l'électrique ! Mille Bornes Green, Dujardin, 19,90 €.



**Créateur de souvenirs**  
Livre photo personnalisable, Rosemoor, à partir de 15 €.



**Jeu d'équilibriste**  
Draisienne scandinave rouge, Manipani, 159 €.

**Tiny house**  
Quelle crise du logement ? Maison des amis des petits, Vertbaudet, 76,99 €.



**Que la force soit avec toi**  
Baby Yoda, c'est toi ? Peluche « L'enfant » Star Wars : The Mandalorian, Mattel, 34,99 €.



## ADRESSES

- Adidas Originals** pour Lego® Play  
lego.com/fr-fr
- Aime** aime.co
- All the ways to say**  
allthewaystosay.com
- Apple** apple.com/fr
- Asmodee** fr:asmodee.com
- Asos** asos.com/fr
- BaByliss** babyliss.fr
- Benu Blanc** benublanc.com
- Bremond 1830** mb-1830.com
- Brulage** bougiesbrulage.com
- Caron** parfumsaron.com
- Carrefour** carrefour.fr
- Cattier** cattier-paris.com
- Centifolia** centifoliabio.fr
- Charlotte Tilbury**  
Charlottetilbury.com
- Comptoir français du thé**  
comptoir-francais-du-the.fr
- Coucou Suzette**  
coucou Suzette.com
- Cybex** cybex-online.com/fr-fr
- Disneyland Paris**  
disneylandparis.com/fr
- Dodie** dodie.fr
- Donsje** galerieslafayettes.com
- Dr Hauschka** drhauschka.fr
- Dujardin** jeuxdujardin.fr
- Dyptique** diptyqueparis.com
- Endro** mademoisellelvrac.fr
- Etam** etam.com
- Faba Magasins spécialisés:**  
Bou langer, Darty...
- Fisher-Price** fisher-price.com
- Fragonard** fragonard.com
- Ghd** ghdhair.com
- Gipsy** gipsytoys.com
- Globber** globber.com/fr
- Granado** fr:granado.eu
- Haba** haba.de/fr\_fr
- Hasbro** products.hasbro.com
- Heimstone** heimstone.com
- Hipanema** hipanema.com
- Infantino** fr:infantino.com
- Janod** janod.com
- Jonak** jonak.fr
- Kaloo** kaloo.com
- Kiehl's** kiehl's.fr
- King Jouet** king-jouet.com
- Klorane** klorane.com
- KVD Vegan Beauty** sephora.fr
- L'Occitane** fr:loccitane.com
- La beauté bio** monoprix.fr
- La bouche rouge**  
laboucherogetherparis.fr
- La Redoute** laredoute.fr
- Laura Mercier** sephora.fr
- Le fil français** lefil-francais.fr
- Le Pull Moche** lepullmoche.shop
- Lego** lego.com
- Lilliputiens** lilliputiens.be
- Maisons du Monde**  
maisonsdumonde.com
- Mam Design** maman-naturelle.com
- Manipani** manipani.com/
- Marabout** marabout.com/
- Maria Nila** marianila.com
- Master Parfums**  
masterparfums.com
- Mathilde Cabanas**  
mathildecabanas.com
- Mattel** lesjouetsmattel.fr
- Monoprix** monoprix.fr
- Moulinex** moulinex.fr
- Nathan** jeux.nathan.fr
- Nature & découvertes**  
natureetdecouvertes.com
- Nike** nike.com
- Numéro 74** numero74.com
- Nuxe bio** fr:nuxe.com
- œuf NYC** œufnyc.com
- Oxybul éveil et jeux** oxybul.com
- Pandacraft** pandacraft.fr
- Peg Perego** peg-perego.com
- Pierre Hermé** pierreherme.com
- Play-Doh** playdoh.hasbro.com/fr-fr
- Playmobil** playmobil.fr
- Pouce et Lina** pouceetlina.com
- Ridley's Game Room** fleux.com
- Rixo**  
galerieslafayettechampselysees.com
- Rosemood** rosemood.fr
- Rouje** rouje.com
- Rowenta** rowenta.fr
- Saforelle** fr:saforelle.com
- Sanoflore** sanoflore.fr
- Santa Maria Novella Paris**  
buy.smnovella.eu/FRA
- Sephora** sephora.fr
- Serge Lutens** sergelutens.com
- Silk'n** silk'n.fr
- Silverlit** silverlit.com
- SmartMax** shop.smartmax.eu
- Sophie la Girafe** 0450018958
- Studebaker** lesraffineurs.com
- T3** www.t3micro.fr
- The Zoo Family** thezoofamily.com
- Too Faced** sephora.fr
- U collection** magasins-u.com
- Vertbaudet** vertbaudet.fr
- Vilac** vilac.com
- VTech** vtech-jouets.com
- Vulli** lesklorofil.com

Elle > Noël > Cistane de Noël > Dossiers Noël

## Calendrier de l'Avent des thés 2020 pour faire une pause jusqu'à Noël

Publié le 09 novembre 2020 à 10h15



Calendrier de l'Avent des thés 2020 © Presse



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 gourmands que jamais, les **calendriers de l'Avent 2020** 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 Kusmi Tea ou Colors of Tea. 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 ?

## CALENDRIER DE L'AVENT MARIAGE FRÈRES

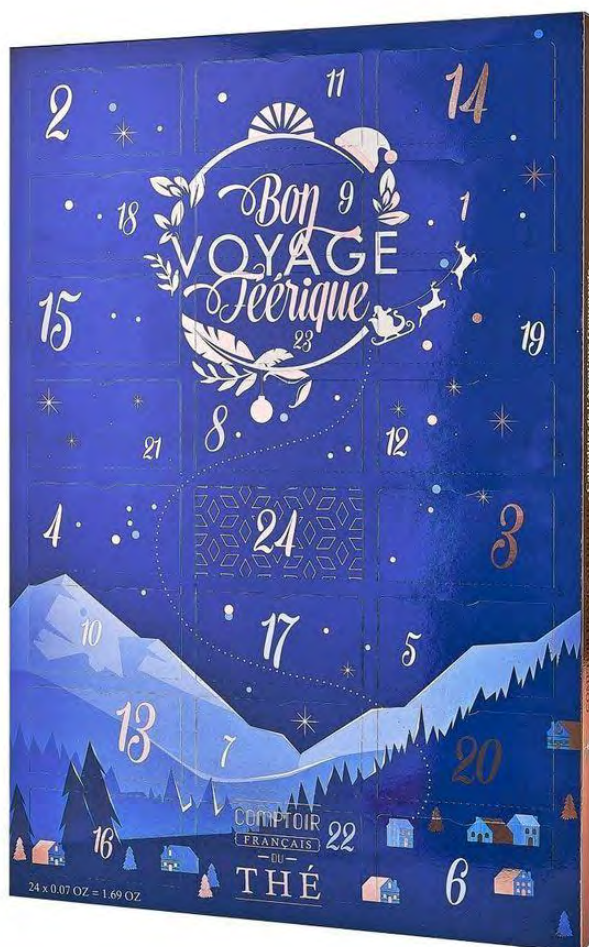


© Presse

45€

Magnifique objet qui abrite 25 mousselines de thés en coton, ce calendrier ravit autant nos papilles que nos yeux d'enfant. Un écrin irrésistible, pour des saveurs uniques jusqu'au 25 décembre, dont la date sera marquée par une belle surprise.

## CALENDRIER DE L'AVENT COMPTOIR FRANÇAIS DU THÉ



25€

24 recettes, pour un voyage gustatif au coeur des saveurs de Noël : voilà l'invitation du Comptoir Français du Thé. Oolong, thé noir, thé vert, ou infusions : la Maison rend chaque journée plus belle.

ACHETER

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

Elle > Noël > Cistane de Noël > Dossiers Noël

## Calendrier de l'Avent des thés 2020 pour faire une pause jusqu'à Noël

Publié le 09 novembre 2020 à 10h15



Calendrier de l'Avent des thés 2020 © Presse





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 gourmands que jamais, les **calendriers de l'Avent 2020** 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 Kusmi Tea ou Colors of Tea. 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 ?

## CALENDRIER DE L'AVENT MARIAGE FRÈRES

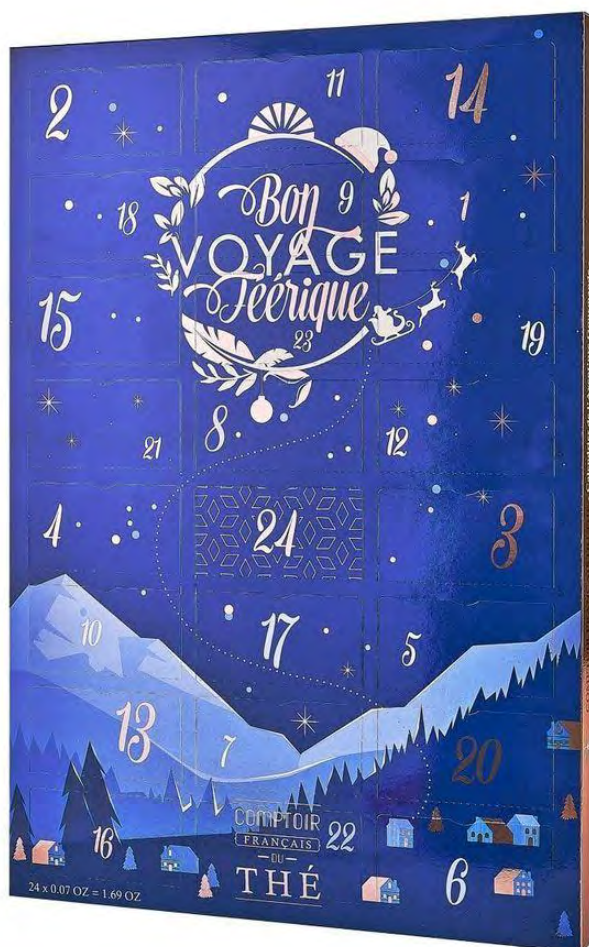


© Presse

45€

Magnifique objet qui abrite 25 mousselines de thés en coton, ce calendrier ravit autant nos papilles que nos yeux d'enfant. Un écrin irrésistible, pour des saveurs uniques jusqu'au 25 décembre, dont la date sera marquée par une belle surprise.

## CALENDRIER DE L'AVENT COMPTOIR FRANÇAIS DU THÉ



25€

24 recettes, pour un voyage gustatif au coeur des saveurs de Noël : voilà l'invitation du Comptoir Français du Thé. Oolong, thé noir, thé vert, ou infusions : la Maison rend chaque journée plus belle.

ACHETER

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





Revoir le journal en replay : [https://www.6play.fr/le-1945-p\\_1058/19-45-du-dimanche-08-novembre-c\\_12784137](https://www.6play.fr/le-1945-p_1058/19-45-du-dimanche-08-novembre-c_12784137)

novembre 10, 2020 // SÉLECTIONS GOURMANDES

## C'est le moment de choisir son calendrier de l'Avent !



Tradition oblige, on s'offre un calendrier de l'Avent pour patienter jusqu'à Noël avec une petite surprise quotidienne. Et pour vous aider à choisir, nous vous avons concocté une sélection des plus beaux calendriers de l'Avent 2020.

## Les calendriers de l'Avent 2020

### Thés, infusions et bières



#### 1 - Clipper

Clipper dévoile son premier calendrier de l'avent qui fera craquer tous les tea addicts. A l'intérieur de ce joli coffret, format mini, se cachent 24 sachets de thé et d'infusion, dont 9 références incontournables qui ont fait la renommée de Clipper, telles que Marchand de sable ou encore Thé vert citron, ainsi que 3 saveurs inédites.

Calendrier de l'Avent Clipper : 3,99 € en GMS et en ligne chez [tout-mon-bio.com](http://tout-mon-bio.com)

#### 2 - Comptoir français du Thé

Ce nouveau calendrier renferme 24 recettes toutes différentes à base de thés (noir, vert, oolong, mixte) et d'infusions, en alternant grands classiques et mythiques thés de Noël.

Calendrier de l'Avent Comptoir français du Thé : 25 € - Liste des [points de vente ici](#).

#### 3 - Dammann Frères

Décoré des plus grands monuments de Paris, Londres, New York..., ce calendrier contient 25 thés, tisanes et infusions dont 11 nouveaux mélanges parmi lesquels Noël à Manhattan, Spicy Coco, Happy Dreams.

Calendrier de l'Avent Dammann Frères : 23 € - disponibles en boutiques [et en ligne](#).

Article complet : <https://kissmychef.com/articles/produits/selections-gourmandes/cest-le-moment-de-choisir-son-calendrier-de-lavent/>

23 novembre 2020

Nombre de visiteurs uniques par mois : 20 000

<https://mister-riviera.com/2020/11/23/calendriers-de-lavent-2020-selection-blog-mister-riviera/>

## CALENDRIERS DE L'AVENT 2020 : LA SÉLECTION DU BLOG MISTER RIVIERA

Mister Riviera 23 novembre 2020 Shopping

[Facebook](#) [Twitter](#) [Google +](#) [Stumbleupon](#) [LinkedIn](#)

Plus qu'un mois avant Noël ! Comme le veut la tradition, il est bon d'accompagner chaque jour de décembre avec un, ou plusieurs, Calendriers de l'Avent. Cette année encore, les marques débordent de créativité pour proposer des coffrets tous aussi sublimes les uns que les autres. Chacun renferme 24 trésors, soit gourmands, soit plus originaux encore, pour patienter jusqu'au 24 décembre. Une nouvelle fois, le blog Mister Riviera a fait un petit tour d'horizon de ce qu'il se proposait, voici donc une sélection ...

(...)

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

Le Comptoir Français du Thé propose cette année un voyage de saveurs nous mettent dans l'ambiance de Noël durant tout le mois de décembre. Ce joli Calendrier de l'Avent renferme 24 recettes gourmandes à base de thé et d'infusion pour que chaque journée commence par un boisson chaude gourmande. Grand classiques et éditions limitées pour les fêtes de fin d'année, peuvent aussi se déguster sous un plaid devant un film de Noël sur Netflix. (Tarif du Calendrier de l'Avent Comptoir Français du Thé : 25€).

➡ Boutiques sur la Côte d'Azur : Choopy's JCJ (16 rue Vial, Angle rue du Marc, 06000 Antibes), Trésors d'Orient (1 Carrefour de la Font Neuve, 06650 Opio), La Cannoise des Cafés (17 Place du Marché Forville, 06400 Cannes), Chocolats de Neuville (73 avenue Francis Tonner, 06150 Cannes La Bocca).

➡ Plus d'informations : [www.comptoir-francais-du-the.fr](http://www.comptoir-francais-du-the.fr).



(...)





## Calendrier de l'avent, pour en finir avec 2020



**Comme chaque fin d'année, arrive le temps des calendriers de l'Avent. Encore une fois, les marques ont fait preuve d'imagination pour gâter les amateurs de gourmandises, de beauté, de déco et de vins ou d'alcool ( à consommer avec modération!). Retrouvez ci-dessous notre sélection:**

-Un calendrier de l'avent des spiritueux avec 24 spiritueux 100 % français, Partez à la rencontre d'un bouilleur de cru. De Dijon à Fort-de-France : Crème de Cassis, Armagnac Hors d'Âge, Génépi des Alpes, Whisky de Bretagne, Rhum de Guadeloupe, ... [www.domainedugout.com](http://www.domainedugout.com)

blakemag.com

Pays : France

Dynamisme : 0

[Visualiser l'article](#)

Pour les amoureux de terrines, rillettes et autres crèmes de foie gras, Comtesse du Barry propose un magnifique arbre de Noël de 48 cm à assembler. 24 jours à patienter et autant de ballotins à déballer pour se délecter de 24 spécialités du terroir français.

blakemag.com  
Pays : France  
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



– Comptoir français du thé propose 24 recettes toutes différentes à base de thés (noir, vert, oolong, mixte) et d'infusions pour découvrir chaque jour des saveurs différentes. En alternant grands classiques et mythiques thés de Noël.



-De neuville propose cette année un chouette calendrier qui nous fait cheminer dans une ville où vous pourrez déguster Papillotes, pralinés, ganaches subtiles, rochers en chocolat. Des chocolats sans huile de palme, sans colorant, et 100% français, et petit plus: chaque calendrier renferme un ticket d'or pour gagner des surprises chocolatées à découvrir en boutique. Comme un cadeau avant l'heure, chacun peut tenter sa chance et remporter des tablettes, des ballotins, et même un assortiment ultra gourmand d'une valeur de 100€ !

*Yves Thuriès*

CHOCOLATIER RÉCOLTANT

www.observatoiredefranchise.fr  
Pays : France  
Dynamisme : 9



Page 1/2

[Visualiser l'article](#)

## « Mes clients sont d'abord attirés par le titre de meilleur Ouvrier de France »

Myriam Lecerf, Franchisée Yves Thuriès à Rodez. - le 12 novembre 2020

Franchisée **Yves Thuriès** à Rodez, Myriam Lecerf témoigne pour l'Observatoire de la Franchise...

Enseigne : Comment vous est venue l'envie de devenir franchisé Yves Thuriès ?



**Myriam Lecerf** : Mon expérience chez Yves Thuriès a commencé en 2010 en tant que vendeuse dans cette boutique, ce qui m'a permis de découvrir le monde merveilleux du chocolat et de devenir franchisée en 2013.

Votre boutique est implantée en plein centre-ville. Pouvez-vous nous expliquer quels ont été les éléments décisifs de cette localisation ?

La rue Neuve est l'une des deux rues les plus commerçantes de Rodez. La boutique est située en angle de rue, donc avec une très bonne visibilité grâce à ses trois vitrines. De plus, le magasin est entouré de plusieurs enseignes attractives.

Que signifie être Chocolatier Récoltant pour vos clients ? Comment exprimez-vous cette spécificité/richeesse en boutique ?

Mes clients sont d'abord attirés par le titre de meilleur Ouvrier de France. « Chocolatier Récoltant » est un plus indéniable, apprécié notamment pour l'origine Équateur et la traçabilité du produit.

La maison Yves Thuriès décline toute l'année des créations thématiques. Pâques, Noël, Halloween, Saint-Valentin... Comment votre clientèle réagit face à ces univers créatifs ? Avez-vous un thème favori ? Si oui, pourquoi ?

www.observatoiredefranchise.fr

Pays : France

Dynamisme : 9



[Visualiser l'article](#)

La clientèle a l'habitude de venir admirer les somptueuses pièces vitrine ainsi que la mise en scène qui permet de mettre en valeur nos créations. Ils sont émerveillés d'année en année et de vitrine en vitrine, toutes magnétiques... ils en redemandent. Mon thème favori est Noël car il s'agit de la période où la magie opère dans les yeux des petits et des grands. On a tous une âme d'enfant et Noël est le plus beau moment de l'année pour communier et scintiller avec les clients.

En complément des traditionnels temps forts que sont Noël ou Pâques, il existe de nombreuses occasions de célébrer le chocolat. Quel est votre thème favori ?

Mon thème favori est Halloween car les enfants viennent s'émerveiller devant les sujets chocolatés hors du commun et frémissants, le tout sublimé par de superbes créations.

Avez-vous un chocolat ou une recette coup de cœur ? Si oui, lequel (laquelle) ? et pourquoi ?

Mon coup de cœur se porte à la fois sur la ganache noire du palet Yves Thuriès car elle me transporte par sa puissance, sa finesse et son onctuosité, mais également sur le bonbon « Baie de Timut » car dès qu'on le met en bouche, on sent un léger piquant suivi de notes d'agrumes et en fin de bouche la puissance du chocolat noir équateur ressort.



## Le réseau Yves Thuriès accueille 2 nouvelles boutiques

Unique Double Meilleure Ouvrier de France de l'histoire, Yves Thuriès poursuit le déploiement de son réseau de franchise en ouvrant les portes de 2 nouvelles unités installées à Lourdes et à Clermont-Ferrand.

Un concept attractif

Avec plus de **70 boutiques** de chocolat à son effigie, l'enseigne **Yves Thuriès** est reconnue comme un des acteurs majeurs de son secteur et au service des plus fins gourmets depuis presque 30 ans.

En perpétuelle croissance, la chaîne poursuit aujourd'hui le développement de son concept en intégrant **deux nouvelles unités franchisées**.

La première adresse a en effet été inaugurée à **Clermont-Ferrand** au 17 rue Blatin, pour le plus grand bonheur des Clermontois qui pourront désormais profiter d'une large sélection de délicieux bonbons de chocolats, de tablettes, de pralinés ou encore des nombreuses autres spécialités de la marque.

C'est ensuite au pied des Pyrénées, en plein cœur de la ville de **Lourdes**, dans le sud-ouest de la France, que le chocolatier récoltant a souhaité renforcer sa présence.



Implanté au **4 Place du Champs Commun**, le nouveau magasin accueille ses clients du mardi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h à 19h.

Aux commandes **Patricia**, nouvelle adhérente en pleine reconversion professionnelle, qui est aujourd'hui heureuse de s'adonner pleinement à sa nouvelle activité.





ac-franchise.com

Pays : France

Dynamisme : 7



[Visualiser l'article](#)

Un réseau mobilisé malgré la crise

En dépit de la crise sanitaire en lien avec la propagation du Covid-19, **l'ensemble des points de vente Yves Thuriès resteront ouverts pendant la période du second confinement** annoncé récemment.

Ainsi, les clients et visiteurs seront reçus dans le plus grand respect des mesures sanitaires afin que tous les échanges soient réalisés en toute sécurité.



## Lourdes. Une nouvelle chocolaterie a ouvert en centre-ville

**l'essentiel Une nouvelle chocolaterie a ouvert en centre-ville malgré le confinement. Un projet qui a pu voir le jour notamment grâce à des subventions et un accompagnement de la Ville.**

Malgré une année compliquée et un second confinement, des projets continuent à aboutir. Lundi 16 novembre, place du Champ-Commun à Lourdes devant les halles, a ouvert une chocolaterie franchisée Yves Thuriès. Alors que le petit commerce est malmené par la pandémie, Patricia Solaz, 45 ans, se lance toutefois dans l'aventure en ouvrant son magasin.

"C'est une reconversion, précise la nouvelle commerçante du centre-ville qui a embauché à mi-temps une salariée pour l'accompagner. J'étais dans l'hôtellerie et le secrétariat avant de me lancer dans le chocolat. Ce sont mes premiers amours."

Des amours qui ont vu le jour après une longue réflexion et malgré la situation actuelle. "Il n'y a jamais de bons moments pour ouvrir un commerce. Il faut se lancer. Pour ma part, j'avais déjà visité chez Thuriès il y a deux ou trois ans. Cela faisait un moment que l'idée me trottait dans la tête mais l'envie est vraiment née pendant le premier confinement justement." Sept mois plus tard, le projet est devenu réalité, bien aidé par un mari qui travaille dans une banque à l'installation d'entreprises. Les rouages administratifs ont ainsi été plus aisés pour cette nouvelle chocolaterie qui fabrique ses produits en France.

"On fait notre propre cacao. Nous avons notre plantation en Equateur, à San Fernando, et nos propres noisettes à Montauban, dans le Tarn-et-Garonne. Tout est fabriqué en France sinon, à Marssac-sur-Tarn, dans le Tarn."

14 000 euros de subventions

Cette ouverture de commerce, outre sa dimension particulière dans une période de confinement, a été possible grâce au soutien de la Ville. "L'ouverture d'un commerce reste une initiative personnelle, précise le maire de Lourdes, Thierry Lavit. Mais c'est une initiative personnelle qui peut être accompagnée. Nous, la mairie, nous sommes là pour ça. Le Bureau des projets et Julien Lemaître (élu en charge du commerce, N.D.L.R.) font un travail colossal justement pour accompagner les commerçants et les initiatives. On croit à ces ouvertures de commerces malgré les difficultés actuelles."

La chocolaterie Yves Thuriès de Lourdes a ainsi bénéficié de 14 000 euros de subventions dans le cadre des opérations collectives en milieu urbain (Ocmu). Des subventions réparties entre l'Etat, la Ville, l'Agglo et la Région.

10 projets accompagnés

"Je suis très fier de voir une chocolaterie Yves Thuriès s'ouvrir sur Lourdes car c'est tout de même une franchise nationale, souligne Julien Lemaître. Cela montre que Lourdes reste une ville où les franchiseurs ont envie de s'installer. À la Ville, on accompagne d'ailleurs déjà dix porteurs de projets sur des créations de commerces avec ce dispositif. Il y a trois gros projets qui doivent sortir bientôt justement. On accompagne également un projet administrativement bien qu'il ne dépende pas du dispositif Action cœur de ville car il est hors de son périmètre. Toutefois, ce programme Ocmu s'arrête normalement au mois de mars. Nous essayons de le faire prolonger. C'est normalement sur la bonne voie. Donc il ne faut vraiment pas hésiter

[Visualiser l'article](#)

et si de nouvelles entreprises veulent venir sur Lourdes, on peut les accompagner aussi." Pour prendre les renseignements et savoir exactement les aides éventuelles qu'un nouveau commerce peut obtenir, il suffit de prendre rendez-vous au Bureau des projets, sous l'office de tourisme place Peyramale.

Nos dernières vidéos

Brasserie Ratz : de la bière dans les airs



La chocolaterie a bénéficié de subventions dans le cadre du plan Action cœur de ville. Photo DDM C. I.

## Une nouvelle chocolaterie a ouvert en centre-ville

**Une nouvelle chocolaterie a ouvert en centre-ville malgré le confinement. Un projet qui a pu voir le jour notamment grâce à des subventions et un accompagnement de la Ville.**

Malgré une année compliquée et un second confinement, des projets continuent à aboutir. Lundi 16 novembre, place du Champ-Commun à Lourdes devant les halles, a ouvert une chocolaterie franchisée Yves Thuriès. Alors que le petit commerce est malmené par la pandémie, Patricia Solaz, 45 ans, se lance toutefois dans l'aventure en ouvrant son magasin.

"C'est une reconversion, précise la nouvelle commerçante du centre-ville qui a embauché à mi-temps une salariée pour l'accompagner. J'étais dans l'hôtellerie et le secrétariat avant de me lancer dans le chocolat. Ce sont mes premiers amours."

Des amours qui ont vu le jour après une longue réflexion et malgré la situation actuelle. "Il n'y a jamais de bons moments pour ouvrir un commerce. Il faut se lancer. Pour ma part, j'avais déjà visité chez Thuriès il y a deux ou trois ans. Cela faisait un moment que l'idée me trottait dans la tête mais l'envie est vraiment née pendant le premier confinement justement." Sept mois plus tard, le projet est devenu réalité, bien aidé par un mari qui travaille dans une banque à l'installation d'entreprises. Les rouages administratifs ont ainsi été plus aisés pour cette nouvelle chocolaterie qui fabrique ses produits en France.

"On fait notre propre cacao. Nous avons notre plantation en Equateur, à San Fernando, et nos propres noisettes à Montauban, dans le Tarn-et-Garonne. Tout est fabriqué en France sinon, à Marssac-sur-Tarn, dans le Tarn."

14 000 euros de subventions

Cette ouverture de commerce, outre sa dimension particulière dans une période de confinement, a été possible grâce au soutien de la Ville. "L'ouverture d'un commerce reste une initiative personnelle, précise le maire de Lourdes, Thierry Lavit. Mais c'est une initiative personnelle qui peut être accompagnée. Nous, la mairie, nous sommes là pour ça. Le Bureau des projets et Julien Lemaître (élu en charge du commerce, N.D.L.R.) font un travail colossal justement pour accompagner les commerçants et les initiatives. On croit à ces ouvertures de commerces malgré les difficultés actuelles."

La chocolaterie Yves Thuriès de Lourdes a ainsi bénéficié de 14 000 euros de subventions dans le cadre des opérations collectives en milieu urbain (Ocmu). Des subventions réparties entre l'Etat, la Ville, l'Agglo et la Région.

10 projets accompagnés

"Je suis très fier de voir une chocolaterie Yves Thuriès s'ouvrir sur Lourdes car c'est tout de même une franchise nationale, souligne Julien Lemaître. Cela montre que Lourdes reste une ville où les franchiseurs ont envie de s'installer. À la Ville, on accompagne d'ailleurs déjà dix porteurs de projets sur des créations de commerces avec ce dispositif. Il y a trois gros projets qui doivent sortir bientôt justement. On accompagne également un projet administrativement bien qu'il ne dépende pas du dispositif Action cœur de ville car il est hors de son périmètre. Toutefois, ce programme Ocmu s'arrête normalement au mois de mars. Nous essayons de le faire prolonger. C'est normalement sur la bonne voie. Donc il ne faut vraiment pas hésiter



[Visualiser l'article](#)

et si de nouvelles entreprises veulent venir sur Lourdes, on peut les accompagner aussi." Pour prendre les renseignements et savoir exactement les aides éventuelles qu'un nouveau commerce peut obtenir, il suffit de prendre rendez-vous au Bureau des projets, sous l'office de tourisme place Peyramale.



La chocolaterie a bénéficié de subventions dans le cadre du plan Action cœur de ville. Photo DDM C. I.

www.lourdes-infos.com  
Pays : France  
Dynamisme : 13



Page 1/2

[Visualiser l'article](#)

## Votre magasin de chocolats Yves Thuriès, chocolatier récoltant à Lourdes

rédaction

**Une nouvelle franchise Yves Thuries vient d'arriver sur lourdes**



Situé en face des halles 4 place du champ commun , Patricia vous accueillera dans sa boutique du mardi au samedi de 10 heures à 12 heures et de 15 heures à 19 heures.

Le mois de décembre ouverture tous les jours pour vous permettre de découvrir la gamme de chocolats proposés une belle idée cadeaux pour les fêtes. Yves THURIES double meilleur ouvrier de France , avec une plantation de cacao en équateur pour produire ses propres fèves de cacao ainsi qu'une plantation de noisette dans le sud ouest. A noter que 100% des produits proposés sont élaborés à Marsac sur Tarn à côté d'Albi.

Dans un contexte où les produits français et le savoir faire français prend tout son sens, cette nouvelle boutique semble dans l'air du temps alors participez à ce mouvement de consommateur.

www.lourdes-infos.com

Pays : France

Dynamisme : 13



[Visualiser l'article](#)



### Horaires exceptionnels

nouveau livraison dans un rayon de 15 ms autour de Lourdes.

### Horaires d'ouverture habituels

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
10h00 à 12h30	10h00 à 12h30	10h00 à 12h30	09h00 à 12h30	10h00 à 12h30	09h00 à 12h00	10h00 à 12h00
15h00 à 19h00	15h00 à 19h00	15h00 à 19h00	15h00 à 19h00	15h00 à 19h00	15h00 à 19h00	15h00 à 19h00

### Yves Thuriès Lourdes

📍 4 Place du Champs Commun  
65100 Lourdes

☎ 05 62 78 23 32



## « N'oubliez pas sur votre liste les chocolats de Noël ! »

Alors que des voix de médecins s'élèvent pour appeler à la prudence pour les fêtes en famille, allant jusqu'à préconiser de « couper la bûche en deux et [de laisser] papy et mamy manger dans la cuisine », les vendeurs de chocolat s'inquiètent. « Qui nous dit que les Français vont jouer le jeu ? S'ils ne vont pas célébrer Noël en famille on peut dire adieu aux petits cadeaux et aux chocolats traditionnellement offerts à cette occasion ! », s'interroge Pascale Verney, la responsable de la boutique Yves Thuries, située sur le boulevard de la République. Même constat dans la zone commerciale O'Green de Boé où est installée la boutique Real Chocolat. « Ça a été très calme pendant le confinement, ça nous a permis de préparer Noël, c'est la période la plus importante pour nous », déclare Céline Chiaradia. « Nous avons déjà raté Pâques ! », rappelle-t-elle par ailleurs. Ce confinement est particulièrement mal tombé pour la chocolaterie qui venait de lancer une toute nouvelle gamme de chocolats aux épices, au poivre et aux condiments et un site marchand. « Mais il n'y a eu que très peu de ventes en ligne, la plupart des acheteurs étaient des personnes qui ne voulaient pas croiser trop de monde dans la galerie, de peur d'être contaminé », explique la gérante.

### Protocole renforcé et travail le dimanche

Désormais, la règle est d'un client pour 8 mètres carrés, soit 3 clients à peine dans la boutique Yves Thuries, au lieu de 5 jusqu'ici. « Ça ne fait pas beaucoup, ce qui inquiète, c'est la file d'attente dehors dans le froid », confie la responsable. Une fois entrés au chaud, les clients se font servir et ne touchent aucun chocolat, une mesure d'hygiène à laquelle tient Pascale Verney.

Cette dernière explique par ailleurs n'avoir pas ouvert sa boutique ce dimanche, anticipant une ruée vers les balades de plein air plutôt que vers les chocolateries, mais elle sera ouverte les 6, 13 et 20 décembre. Chez Real Chocolat, « cela dépendra de la décision d'O'Green », annonce Céline Chiaradia.

### l'essentiel t



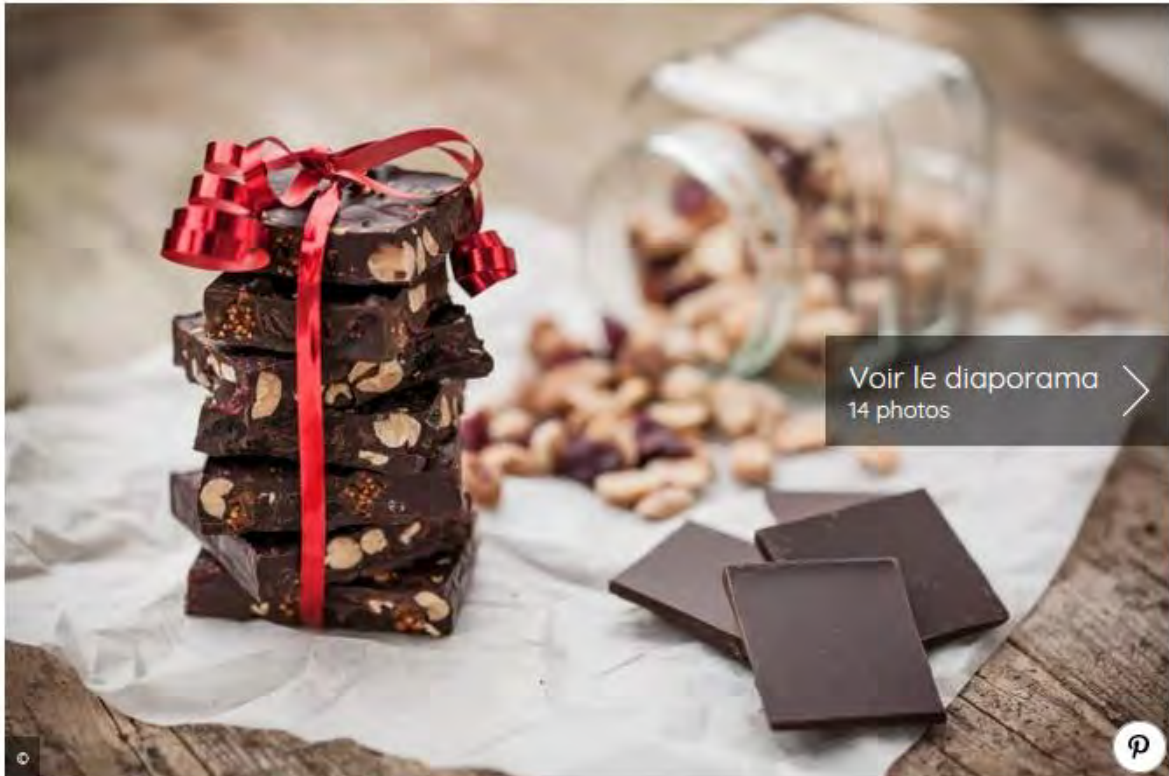
Anne-Laure de Chalup



Avantages / Lifestyle / Fêtes / Noël 2020

## Les meilleurs chocolats de Noël 2020

Par *Lily Sébe* | Mis à jour le 30 octobre 2020 à 15:00



Voir le diaporama  
14 photos

LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE, C'EST D'ABORD L'OCCASION DE SE FAIRE PLAISIR, AVEC DES CADEAUX ET DES GOURMANDISES. ON VOUS PRÉSENTE NOTRE SÉLECTION DES PLUS BEAUX ET DES MEILLEURS CHOCOLATS DE CETTE FIN D'ANNÉE 2020.

Pour une fin d'année pleine de douceur, **les chocolatiers** nous gâtent. En plus du traditionnel et tout aussi excellent **chocolat chaud**, on craque pour ces friandises totalement dans l'**esprit de Noël**.

## Chocolats en fête

« **Le chocolat c'est bon pour la santé** ». « Le meilleur moyen de résister à la tentation c'est d'y céder »... Pas la peine de culpabiliser, on a déjà trouvé plein de bonnes raisons de craquer face à tant de douceurs. Des ganaches onctueuses, du praliné, des garnitures originales, surprenantes et fruitées, des amandes croquantes, des noisettes croquantes, du croustillant, des associations audacieuses... qu'on soit dingue de chocolat noir, fanas du "au lait" ou accro au blanc, il y en a pour **tous les goûts** ! Et les fêtes de fin d'année ne dérogent pas à la règle !

## Les meilleurs chocolats de Noël de 2020

Il est difficile de résister aux séduisants emballages. Inspirations artistique ou traditionnelle, couleurs audacieuses et motifs de Noël, petits sujets craquants et rubans brillants... Tout autant que la qualité du chocolat, on est attiré par une belle mise en forme. Et puis, les gourmandises 100% Noël ont quand même fière allure au moment du dessert, pour accompagner le café, voire en guise de **cadeau**. Petits et grands, à moins de tomber sur un irréductible anti-chocolat, c'est LE cadeau qui fait plaisir à tous les coups !

Design canon, saveurs exceptionnelles, découvrez ci-dessous notre sélection des meilleurs chocolats pour célébrer les fêtes de la fin d'année 2020 avec panache !

1/14

## Une scène féérique



La Place du Village (550 g). Yves Thuriès. 80 €

2/14

## Un ourson XXL



L'ourson XL (50 g). **La Grande Epicerie de Paris** x **Cyril Lignac**. 6 €

Ourson guimauve avec insert praliné pistache

6/14

## Une scène très gourmande



La Lettre au Père Noël (400 g). **Yves Thuriès**. 50 €

## 9/14 | Des chocolats savoureux



Coffret de chocolats de Noël. **La Maison du Chocolat**. A partir de 30 € (le coffret de 24 chocolats).

Rassemblant les chocolats incontournables de La Maison du Chocolat et **2 nouveautés** : un **praliné** lait aux épices de Noël (cannelle, gingembre, girofle, muscade) et à la crêpe dentelle et une **ganache** de chocolat noir 70% pure origine Equateur.

Article complet : <https://www.magazine-avantages.fr/les-meilleurs-chocolats-de-noel,186390.asp>



SHOPPING

# Douceurs...

ILS SONT BEAUX, ET TELLEMENT BONS. NOTRE SÉLECTION DE PRÉSENTS GOURMANDS D'EXCEPTION À OFFRIR OU À S'OFFRIR.

PAR AMÉLIE PALMAS



**FRUITS  
SUBLIMÉS**  
Pâtes de fruits,  
citrons confits,  
amandes au  
chocolat... Coffret  
Jardin de Gourman-  
dises, 600 g, François  
Doucet, 70,50 €.

## ...à partager



**AUTOUR DU  
GIBASSIER**

Un kilo de friandises provençales : nougats, dattes, calissons, navettes... Coffret 13 desserts, 1 kg, Maison Brémond, 40 €.

**TENDRES À CROQUER**

Irrésistibles ! Dans leur boîte cuivrée vintage, 16 oursours... dont on ne fait qu'une bouchée. La boîte de 16 oursours de Noël, Cyril Lignac, 35 €.



**ÉTOILE FILANTE**

Une jolie boîte à conserver, remplie de caramels au pain d'épices et au chocolat... Boîte étoile, Angelina, 13,90 €.

**CARTON PLEIN**

Dans ce coffret, trois suspensions pleines de petits calissons, nougats et caramels au calisson. 150 g, Le Roy René, 14,90 €.

**LA TÊTE DANS  
LES HISTOIRES**

Une jolie saynète de Noël en chocolat au lait. La Décoratrice, 235 g, Yves Thuriès, 27,50 €.



**FOUS DE CHOCOLAT**

Un présent chic à mettre entre les mains des fins gourmets. Ils sauront apprécier... Coffret de 40 pièces, La Maison du Chocolat, 45 €.



**DÉLICES D'ÉPICES**

16 biscuits terriblement moelleux. Boîte de biscuits pain d'épices, 15 pièces, Lenôtre, 35 €.



**À SUSPENDRE**

Une boule avec 10 sachets de thé de Noël. 3 couleurs, 3 parfums au choix. Dammann Frères, 12,50 €.

**ROYAL!**

Sous sa coque de chocolat noir : gnan-duja noisette, dentelle de Quimper et nougatine de grué de cacao. Petite couronne, Pierre Marcolini, 11,90 €.



## Carnet d'adresses

**&Klevering** : [klevering.nl](http://klevering.nl)  
**4 Murs** : [4murs.com](http://4murs.com)

**A**

**A la Mère de Famille** : [lameredefamille.com](http://lameredefamille.com)  
**Amanprana** : [amanprana.eu](http://amanprana.eu)  
**Angelina** : [angelina-paris.fr](http://angelina-paris.fr)  
**Arnaud Larher** : [arnaudlarher.com](http://arnaudlarher.com)  
**Auchan** : [auchan.fr](http://auchan.fr)

**B**

**Bernachon** : [bernachon.com](http://bernachon.com)  
**Betjeman & Barton** : [betjemanandbarton.com](http://betjemanandbarton.com)  
**BHV Marais** : [bhv.fr](http://bhv.fr)  
**Bitossi** : [bitossihome.it](http://bitossihome.it)  
**Bloomingville** : [bloomingville.com](http://bloomingville.com)  
**Bonne Maman** : [bonne-maman.com](http://bonne-maman.com)  
**Botanic** : [botanic.com](http://botanic.com)  
**But** : [but.fr](http://but.fr)

**C**

**Carrefour** : [carrefour.fr](http://carrefour.fr)  
**Casa** : [casashops.com](http://casashops.com)  
**Casino** : [casino.fr](http://casino.fr)  
**Cave de Turckheim** : [cave-turckheim.com](http://cave-turckheim.com)  
**Château Beaubois** : [chateau-beaubois.com](http://chateau-beaubois.com)  
**Château d'Estoublon** : [shop.estoublon.com](http://shop.estoublon.com)  
**Comtesse du Barry** : [comtedubarry.com](http://comtedubarry.com)  
**Confiture Parisienne** : [confiture-parisienne.com](http://confiture-parisienne.com)  
**Conforama** : [conforama.fr](http://conforama.fr)  
**Côté Table** : [cote-table.com](http://cote-table.com)  
**Cyril Lignac** : [gourmand-croquant.com](http://gourmand-croquant.com)

**D**

**Damman Frères** : [dammann.fr](http://dammann.fr)  
**Degrenne** : [degrenne.fr](http://degrenne.fr)  
**De Neuville** : [chocolat-deneuville.com](http://chocolat-deneuville.com)  
**Domaine du Clos des Poulettes** : [poulette.fr](http://poulette.fr)  
**Domaine Franck Chavy** : [domainefranckchavy.fr](http://domainefranckchavy.fr)  
**Dominique Piron** : [domaines-piron.fr](http://domaines-piron.fr)

**E**

**Ecoïdées** : [ecoidees.com](http://ecoidees.com)  
**E.Leclerc Maison** : [e-leclerc.com](http://e-leclerc.com)

**F**

**François Doucet** : [francois-doucet.com](http://francois-doucet.com)

**G**

**Galeries Lafayette** : [galerieslafayette.com](http://galerieslafayette.com)  
**Garofalo** : [pasta-garofalo.com](http://pasta-garofalo.com)  
**Gifi** : [gifi.fr](http://gifi.fr)  
**Green Gate** : [greengate.dk](http://greengate.dk)  
**Guy Demarle** : [guydemarle.com](http://guydemarle.com)

**H**

**House Doctor** : [societyoflifestyle.com](http://societyoflifestyle.com)  
**Hübsch** : [hubsch-interior.com/fr/](http://hubsch-interior.com/fr/)

**J**

**Jean Dubost** : [shop.couteaujeandubost.com](http://shop.couteaujeandubost.com)

**L**

**La Cerise sur le Gâteau** : [lacerisesurlegateau.fr](http://lacerisesurlegateau.fr)  
**La Fabrique Givrée** : [lafabriquegivree.com](http://lafabriquegivree.com)  
**Lafitte** : [lafitte.fr](http://lafitte.fr)  
**La Glacerie** : [la-glacerie.fr](http://la-glacerie.fr)  
**La Maison du Chocolat** : [lamaisonduchocolat.com](http://lamaisonduchocolat.com)  
**La Meringaie** : [lameringaie.com](http://lameringaie.com)  
**La Mie Câline** : [lamiecaline.com/fr/](http://lamiecaline.com/fr/)  
**La Perle des Dieux** : [laperledesdieux.com](http://laperledesdieux.com)  
**Le Creuset** : [lecreuset.fr](http://lecreuset.fr)  
**Le Jacquard Français** : [le-jacquard-francais.fr](http://le-jacquard-francais.fr)  
**Lenôtre** : [lenotre.com](http://lenotre.com)  
**Le Roy René** : [calisson.com](http://calisson.com)  
**Les Deux Siciles** : [lesdeuxsiciles.com](http://lesdeuxsiciles.com)  
**Luminarc** : [latabledarc.com](http://latabledarc.com)

**M**

**Made.com** : [made.com](http://made.com)  
**Maison Brémont** : [mb-1830.com](http://mb-1830.com)  
**Maison Hévin** : [jeanpaulhevin.com](http://jeanpaulhevin.com)  
**Maisons du Monde** : [maisonsdumonde.com](http://maisonsdumonde.com)  
**Markal** : [markal.fr](http://markal.fr)  
**Marque Repère** : [e-leclerc.com](http://e-leclerc.com)  
**Martin-Pouret** : [Martin-Pouret.com](http://Martin-Pouret.com)  
**Mathon** : [mathon.fr](http://mathon.fr)  
**Max Daumin** : [maxdaumin.com](http://maxdaumin.com)  
**Michel Cluizel** : [michelcluizel.com](http://michelcluizel.com)  
**Monoprix** : [monoprix.fr](http://monoprix.fr)  
**Muy Mucho** : [muymucho.es](http://muymucho.es)

**N**

**Naturalia** : [naturalia.fr](http://naturalia.fr)

**O**

**OCNI** : [fr.ocni-factory.com](http://fr.ocni-factory.com)  
**Oliviers&Co** : [oliviers-co.com](http://oliviers-co.com)  
**Opinel** : [opinel.com](http://opinel.com)

**P**

**Patrick Agnellet** : [patrickagnellet.com](http://patrickagnellet.com)  
**Petits Carreaux de Paris** : [petitscarreauxdeparis.com](http://petitscarreauxdeparis.com)  
**Petrossian** : [petrossian.fr](http://petrossian.fr)  
**Picard** : [picard.fr](http://picard.fr)  
**Pierre Marcolini** : [eu.marcolini.com](http://eu.marcolini.com)  
**Plantin** : [truffe-plantin.com](http://truffe-plantin.com)

**R**

**Réveillon** : [revillonchocolatier.fr](http://revillonchocolatier.fr)  
**Rice** : [ricebyrice.com](http://ricebyrice.com)  
**Rigoni di Asiago** : [rigonidiasiago.fr](http://rigonidiasiago.fr)

**S**

**Sabaton** : [sabaton.fr](http://sabaton.fr)  
**Sabre** : [sabre.fr](http://sabre.fr)  
**Sema Design** : [semadesign-deco.fr](http://semadesign-deco.fr)

**T**

**Thés de la Pagode** : [thesdelapagode.com](http://thesdelapagode.com)  
**Thiriet** : [thiriet.com](http://thiriet.com)

**V**

**Villeroy & Boch** : [villeroy-boch.fr](http://villeroy-boch.fr)

**W**

**WestwingNow** : [westwingnow.fr](http://westwingnow.fr)

**Y**

**Yves Thuriès** : [yvesthuries.com](http://yvesthuries.com)

**Z**

**Zoé Confetti** : [zoeconfetti.fr](http://zoeconfetti.fr)



## Reconfinement: les commerces ouverts en pâtissent aussi

Par Agathe Beaujon le 18.11.2020 à 17h56

ABONNÉS

**Les petits commerces autorisés à rester ouverts souffrent aussi du confinement, sans toucher les mêmes aides que leurs homologues "non essentiels" fermés administrativement.**

"Vivement que les choses reviennent à la normale", "il n'y a plus de clients", "on est obligés d'ouvrir, sinon c'est un gouffre financier"... Traiteurs, chocolatiers ou pressings, nombreux sont les commerces ouverts à attendre avec impatience la fin du confinement. "Un commerce vit de ses clients, sans clients, le sort des boutiques ouvertes n'est pas meilleur que celui des commerces fermés", observe François Asselin, président de la CPME. A la différence près que les aides de l'Etat ne sont pas aussi généreuses, alors que les mois des pertes d'activités s'accumulent depuis le premier confinement.

Nicolas de Bronac dirige les pressings Sequoia, 62 boutiques au total, dont 13 en propre et 49 franchisés. Autorisé à rester ouvert, il a quand même accusé une perte de chiffre d'affaires de 50% la première semaine du reconfinement, 35% la deuxième. "Nous gérons plein d'urgences dans notre métier, si votre chat fait ses besoins sur votre couette par exemple, c'est pour ça que ne pouvons rester ouverts. C'est à la fois une bonne nouvelle et en même temps nous n'avons pas le droit à beaucoup d'aides de l'Etat", regrette le dirigeant.

Son secteur a dû batailler mais a tout de même pu obtenir l'inscription sur la liste "S1 bis" de Bercy. Ce sont ces listes S1 et S1 bis qui déterminent quels secteurs fermés ou très touchés par le confinement ont droit au fonds de solidarité et à un remboursement total ou partiel des pertes de chiffres d'affaires, jusqu'à 10.000 euros par entreprise. Un plafond jugé insuffisant par la CPME, "quand on regarde les loyers à Paris, les charges fixes des commerces dépassent souvent ce plafond", pointe François Asselin.

### **"Ce n'est pas avec ça qu'on va sauver des entreprises"**

Pour le mois de novembre, Nicolas de Bronac pourra donc voir 80% de ses pertes compensées par l'Etat... jusqu'à 10.000 euros, soit 700 euros par magasin, alors qu'un pressing réalise chez lui en moyenne 16.000 euros de chiffre d'affaires par mois. "Ces 10.000 euros sont une cacahuète. C'est appréciable que l'Etat prenne en compte nos difficultés, mais ce n'est pas avec ça qu'on va sauver des entreprises, un paquet de mes confrères sont déjà au bord du dépôt de bilan, et cette aide ne concerne que le mois de novembre", souligne le fondateur de Sequoia qui n'a eu aucune aide pendant le premier confinement qui lui a déjà coûté jusqu'à 80% de pertes les premières semaines. Depuis, l'entreprise a continué de subir entre 15 et 20% des pertes chaque mois, son activité souffrant de la disparition des habits de cérémonies, liée à l'annulation des festivités, et de la réduction drastique des costumes, abandonnés par les télétravailleurs.

Pourtant Nicolas de Bronac fait partie des chanceux. Sa situation financière était solide avant la crise, et son secteur a eu accès à la fameuse liste S1 bis. Ce qui n'est pas le cas des autres commerces comme les garagistes, traiteurs et autres petits commerces.

### **Disparité géographique**

Le chocolatier Yves Thuriès a par exemple vu un coup d'arrêt de son activité au reconfinement. Contrairement au mois de mars, toutes ses boutiques sont ouvertes, mais subissent des pertes "substantielles", notamment en région. "A Toulouse par exemple, nos boutiques sont en centre-ville dans des quartiers vides aujourd'hui. La zone d'achalandage est plus grande qu'à Paris, les gens y viennent d'habitude de loin", observe Jean-Baptiste de Saint-Louvent, directeur général des chocolats Yves Thuriès. Dans la capitale, certaines boutiques sont aussi touchées par la disparition des touristes, comme à côté de l'Arc du Triomphe, et les clients se font rares, alors que les stocks sont pleins, les figurines de Noël se préparant six mois à l'avance... En revanche, les boutiques situées dans des quartiers de bouche, qui restent animés limitent la casse. "Là où nous avons une clientèle de proximité, les gens continuent de venir nous voir en faisant leurs courses", indique Jean-Baptiste de Saint-Louvent.

Le caviste Nysa, bien implanté dans ces quartiers fait le même constat: "toutes nos caves sont situées dans des quartiers de bouche et nous avons même vu la fréquentation légèrement augmenter avec le report des clients des bars et restaurants", analyse Alice Weber, directrice de la communication du groupe. Mais l'enseigne s'inquiète pour la fin d'année, avec l'annulation de ses événements, comme ses dégustations de champagne en décembre, l'un de ses plus gros rendez-vous, et craint la fuite des clients parisiens pour les fêtes de fin d'année en cas de relâchement du confinement. En face, dans une rue maraîchère du 17<sup>e</sup> arrondissement, une épicerie traiteur italienne témoigne de sa hâte de voir la fin du confinement, malgré l'affluence des passants le week-end: "La situation est étrange, la rue est noire de monde les samedis. Mais nous travaillons beaucoup avec les restaurants, alors on doit s'adapter. Vivement qu'on revienne à la normale."

En dehors de ces quartiers, les commerces de proximité souffrent de la fermeture des autres "non essentiels", qui n'attirent plus la clientèle. "Le couvre-feu et le confinement ont eu un fort impact sur le comportement des consommateurs qui consomment moins, analyse François Asselin. Et quand vous êtes l'un des rares magasins ouverts dans une galerie marchande, forcément c'est compliqué."

## **Aides insuffisantes pour le patronat**

Ouverts quoi qu'il en coûte, tous ces commerces ne sont éligibles qu'à une aide de 1.500 euros pour novembre en cas de difficulté, à condition d'avoir moins de 50 salariés et perdu plus de 50% de leur chiffre d'affaires. C'est tout le problème d'un traitement par secteur d'activité, estime le syndicat national des indépendants (SDI). "Si vous êtes fermés administrativement, vous êtes sur les bonnes listes et vous avez droit à des aides jusqu'à 10.000 euros, sinon c'est 1.500 euros maximum, résume Marc Sanchez, secrétaire général du SDI. Mais il y a des secteurs d'activités dérivés". Exemple: un traiteur peut en théorie ouvrir. Mais s'il est spécialisé en macarons et pièces montées et qu'il ne fait que des mariages, il ne va avoir droit qu'à 1.500 euros alors que 95% de son chiffre d'affaires n'aura pas été réalisé. "Si l'entrepreneur n'entre pas dans la bonne case, c'est très compliqué", confirme François Asselin.

"Au premier confinement, les 1.500 euros avaient été largement salués par les entreprises, selon le baromètre SDI, 70% étaient satisfaites, indique Marc Sanchez. Cette fois, 74% ne sont pas satisfaites. Cette somme ne correspond plus aux besoins. La mesure n'est plus à la hauteur des problématiques des entreprises qui accumulent les pertes, entre -15% et -30% par mois entre les deux confinements".

Résultat, le patronat anticipe une avalanche de dépôts de bilan dans les prochains mois. "La sinistralité des entreprises va monter en flèche début 2021, estime François Asselin. Certaines banques arrêtent déjà d'accepter les reports d'échéances, les refus de prêts garantis par l'Etat augmentent, les charges sont réclamées par l'Urssaf... ça va être une catastrophe." De son côté le SDI estime que 400.000 à 500.000 entreprises pourraient entamer une procédure de dépôt de bilan dans les 12 prochains mois.

Pour tenter de limiter la casse, les deux organisations réclament un prolongement des mesures. "Il faut une vraie exonération des charges sociales et fiscales, pas juste un report. Pour le loyer, il faut aller plus loin pour inciter les petits bailleurs à y renoncer, et une action proactive du gouvernement concernant la participation financière des assureurs", résume Marc Sanchez. Son homologue de la CPME demande aussi "des mesures d'accompagnement des stocks et un rééchelonnement de la dette globale, PGE, loyers et emprunts compris", mais François Asselin attend surtout la réouverture de tous les commerces, qui pourraient drainer des clients pour tous et enclencher un cercle vertueux de consommation.

[https://www.challenges.fr/economie/reconfinement-les-commerces-ouverts-en-patissent-aussi\\_738020](https://www.challenges.fr/economie/reconfinement-les-commerces-ouverts-en-patissent-aussi_738020)

**Cruzilles**

*Maître Confiseur  
en Auvergne*

MAISON FONDÉE EN 1880



## CONFISERIE ■ L'entreprise clermontoise rachetée par l'Alsacien Salpa

# Cruzilles change de mains

Le groupe alsacien Salpa, qui détient notamment le chocolatier Schaal, a pris le contrôle de Cruzilles après la cession des parts de l'actionnaire et patron Roland Gibert, bientôt retraité.

Patrice Campo

patrice.campo@centrefrance.com

Le groupe Salpa a annoncé, hier, le rachat de Cruzilles, acteur auvergnat majeur des pâtes de fruits et fruits confits. La société basée à Clermont-Ferrand a fêté en 2020 ses 140 ans. Elle était détenue depuis 2008 par Roland Gibert, qui va prendre sa retraite après avoir accompagné les repreneurs jusqu'à la fin de



**PERSONNEL.** Les quelque cent employés de l'entreprise seront conservés, assure le repreneur. PHOTO RICHARD BRUNEL

l'année. Salpa, qui détient notamment le chocolatier Schaal, devient actionnaire majoritaire, au travers de la holding Cérés Développement, et Stéphane Guilbert (49 ans)

devient actionnaire minoritaire et directeur général.

Ce dernier a dirigé le site Bruggen de Thiers (production de céréales de petit-déjeuner) avant de rejoindre Cruzilles il y a huit mois. « Je reprends les rê-

nes avec bonheur, l'envie de maintenir Cruzilles comme fleuron de la confiserie à Clermont, et de développer l'outil industriel pour conquérir de nouveaux marchés. »

Ce rachat inclut les cent employés de Cruzilles (9,6 M€ de chiffre d'affaires), qui conservera son nom.

Salpa confirme aussi sa volonté de renforcer l'unité de production de Clermont-Ferrand, via des investissements prévus en 2021 visant à accroître la capacité de production en pâtes de fruits et à réorganiser les flux, via la construction d'un nouvel entrepôt et d'un centre de logistique attenant. ■



## FRANCE BLEU PAYS D'Auvergne



**CALENDRIER DE L'AVENT. Cadeaux.** A partir de ce mardi 1<sup>er</sup> décembre et jusqu'au jeudi 24 décembre, tentez votre chance avec le calendrier de l'Avent de France Bleu Pays d'Auvergne. Chaque jour, un gagnant repart avec un joli cadeau : des bougies et savons de l'atelier de Marie ; des boîtes de chocolat Martial Ray ; un agenda du jardinier bio + un calendrier « Cette année, je suis zéro déchet » ; une boîte de jeu « Parent enfant qui sera champion ? » ; un livre Rando vin en France aux éditions du Chemin des crêtes ; le nouvel album de Trois Cafés gourmands ; un petit jeu des tubes et des sons ; des boîtes de pâtes de fruits de la confiserie Cruzilles à Clermont... Et bien d'autres surprises sur le site internet de France Bleu Pays d'Auvergne. ■







## FILIÈRES

# Salpa mise sur la noisette française

Salpa va produire ses propres noisettes pour ses chocolatiers Schaal et Thuriès.

La société "Pépinière et Noisetiers de Guyenne" (PNG), qui appartient au groupe Salpa, devient un leader de la filière de la noisette française. PNG est en effet désormais présent de la culture à la commercialisation en passant par la transformation.



PNG vient en effet d'inaugurer une unité de cassage de noisette à Baleysagues près de ses 430ha de noisetiers (les principales variétés y sont présentes).

Montant de l'investissement : 1,8 M€.

Objectif : produire 1 000 tonnes de noisettes d'ici 2026 contre 160T en 2020.

Avec cette filière, François de Bretagne, président de Salpa vise l'autonomie pour les pralinés de ses 2 chocolatiers : Schaal (Alsace) et Yves Thuriès (Tarn)

Cette unité fournira aussi des prestations aux agriculteurs extérieurs. L'usine est dotée d'un trieur par lecture optique (le site sera IFS pour la récolte 2022 ou 2023).

Sud-Ouest Noisettes, filiale de PNG, commercialisera ces noisettes auprès des chocolatiers et des clients extérieurs.

Le site PNG (430ha) est la plus grande exploitation de noisetiers de France.

Le Lot-et-Garonne compte 3 000ha, soit 78<sup>es</sup> des noisetiers de toute la Nouvelle-Aquitaine.

Salpa possède aussi des cacaoyers en Équateur afin d'être autonome en fèves de cacao pour son chocolat.

Jean-Paul Burrus, propriétaire du groupe, veut aussi planter des pistachiers, amandiers et pacaniers.



Jean-Paul Burrus



François de Bretagne

Salpa réalise un CA de 95 M€ (export 25%) avec 500 salariés et 4 activités :

- **chocolat** : Schaal (B2B), Yves Thuriès (62 boutiques), Marquise de Sévigné
- **thé** : Herbapac (B2B), Comptoir Français du Thé
- **café** : Belco (B2B sourcing de café vert)
- **plantations** : noisettes 430ha (Sud-Ouest Fr), cacao 1000ha (Équateur)



Inauguration d'un unité de cassage

## Salpa investit dans la transformation de la noisette

**P**épinière et Noisetiers de Guyenne, société du groupe Salpa, a inauguré le 24 octobre dernier une nouvelle activité de cassage, au château La Grave Bechade à Baleyssagues (47). Un investissement qui lui permet de devenir l'un des acteurs majeurs de la lutte et de la transformation de la noisette en



Le 24 octobre, Salpa a inauguré son unité de cassage de noisettes.

France. L'alsacien Salpa, déjà propriétaire de plus de 430 hectares de noisettes à Baleyssagues, poursuit ainsi sa volonté de maîtriser les matières premières nécessaires aux créations de ses sociétés, dont le chocolatier Schaal et l'enseigne Yves Thuriès. Ce nouvel outil a nécessité un investissement de 1,8 million d'euros « Il permettra au groupe Salpa de viser l'autonomie en noisettes pour sa production de chocolat », pointe le groupe dans un commu-

niqué, rappelant l'acquisition de plantations de cacaoyers en Equateur réalisée il y a quelques années, elle aussi destinée à viser une autonomie des fèves de cacao pour le chocolat. Cette nouvelle unité, qui offre aussi une prestation aux agriculteurs extérieurs, a été dotée des dernières techniques de contrôle avec notam-

ment un trieur par lecture optique. « Le matériel de cassage choisi avec soin garantit un haut niveau de qualité », affirme Pépinière et Noisetiers de Guyenne qui souhaite faire certifier son installation de cassage aux normes IFS pour la récolte 2022 ou 2023. Les noisettes sont destinées aux sociétés du groupe mais seront aussi commercialisées auprès de chocolatiers et autres marchés spécialisés par sa filiale Sud-Ouest Noisettes.

**Nathalie Marchand**



## Salpa investit dans la transformation de la noisette



Le 24 octobre, le groupe Salpa a inauguré à Baleyssagues son unité de cassage de noisettes.

© Salpa

Pépinière et Noisetiers de Guyenne, société du groupe Salpa, a inauguré le 24 octobre dernier une nouvelle activité de cassage, au château La Grave Bechade à Baleyssagues (47). Un investissement qui lui permet

[Visualiser l'article](#)

de devenir l'un des acteurs majeurs de la lutte et de la transformation de la noisette en France. L'alsacien Salpa, déjà propriétaire de plus de 430 hectares de noisettes à Baleysagues, poursuit ainsi sa volonté de maîtriser les matières premières nécessaires aux créations de ses sociétés, dont le chocolatier Schaal et l'enseigne Yves Thuriès. Ce nouvel outil a nécessité un investissement de 1,8 millions d'euros. « *Il permettra au groupe Salpa de viser l'autonomie en noisettes pour sa production de chocolat* », pointe le groupe dans un communiqué, rappelant l'acquisition de plantations de cacaoyers en Equateur réalisée il y a quelques années, elle aussi destinée à viser une autonomie des fèves de cacao pour le chocolat. Cette nouvelle unité, qui offre aussi une prestation aux agriculteurs extérieurs, a été dotée des dernières techniques de contrôle avec notamment un trieur par lecture optique. « *Le matériel de cassage choisi avec soin garantit un haut niveau de qualité* », affirme Pépinière et Noisetiers de Guyenne qui souhaite faire certifier son installation de cassage aux normes IFS pour la récolte 2022 ou 2023. Les noisettes sont destinées aux sociétés du groupe mais seront aussi commercialisées auprès de chocolatiers et autres marchés spécialisés par sa filiale Sud-Ouest Noisettes.



**Textos**

>> Pépinière et Noisetiers de Guyenne, société du groupe Salpa, a inauguré une nouvelle activité de cassage de noisettes à Baleyssagues.  
>> Le tribunal de commerce de Chartres a adopté le 5 novembre le plan de continu.

# La noisette : une promesse d'avenir

En pleine expansion, Pépinières et Noisetiers de Guyenne vient d'acquérir une machine capable de casser les noisettes sans abîmer le fruit. Elle devient l'exploitant de vergers le plus important et le plus complet de France. Aujourd'hui, la société tend la main aux agriculteurs, vigneron et céréaliers qui voudraient se lancer dans la noisette.



Un temps banalisée, la noisette révèle aujourd'hui tout son potentiel. Pépinières et Noisetiers de Guyenne a su remettre au goût du jour ce petit fruit à coque dure. Une vocation unique en France. Avec près de 350 hectares, cette société est le plus important exploitant de vergers de noisetiers de France et un incontournable au niveau européen. Fort de son expérience et d'une croissance qui ne se dément pas, David Laçon, le directeur, veut partager ce bon filon. « Je me tiens à la disposition des curieux comme des professionnels en reconversion pour leur faire découvrir l'univers de la noisette. Ce n'est pas forcément le premier domaine auquel on pense, et pourtant il est porteur », indique l'indépendant.

Régulièrement, David Laçon reçoit des agriculteurs, des vigneron, des céréaliers qui cherchent à se diversifier en se lançant dans une autre culture, en plantant d'autres variétés. Sûr que la noisette est une culture d'avenir dans le Lot-et-Garonne et le Sud-Gironde. « Aujourd'hui, les jeunes qui s'installent se projettent facilement à vingt ou trente ans. Planter un noisetier est l'assurance d'avoir une récolte qui a du sens. » En plus des conseils et d'une étude de terrain, le directeur assure un accompagnement sur l'étude de marché, le business plan, la vente au plan, le financement, la durée, le budget prévisionnel...

## Une aide précieuse

« Nous aidons sur le choix du modèle d'exploitation, de la variété et des investissements. Évidemment, nous apportons des conseils tout au long du développement des vergers. » Et cerise, ou plutôt noisette sur le gâteau, la société assure, si nécessaire, l'achat de la production. « Nous, agriculteurs producteurs, sommes de vrais professionnels amoureux de la nature, mais, pour ce qui est de la vente, c'est encore autre chose, un autre métier. C'est pourquoi Pépinières et Noisetiers de Guyenne peut vous assurer l'achat de tous les lots petites comme grosses noisettes. » De quoi se lancer dans la noisette en toute quiétude.

Soucieux d'améliorer et de développer au maximum son expertise, Pépinières et Noisetiers de Guyenne a inauguré, en février dernier, une unité de cassage. « Elle se charge

de casser les noisettes. Pour nous, c'est une grande première ! Avant, nous sous-traitions ce poste. » La société est l'une des seules en France à pouvoir laver, sécher, peser, calibrer et casser les noisettes. Cet outil est un atout phare qui ne demande qu'à être mutualisé. À noter que cet avantage permet également à Pépinières et Noisetiers de Guyenne d'assurer la traçabilité dans toute la chaîne de production.

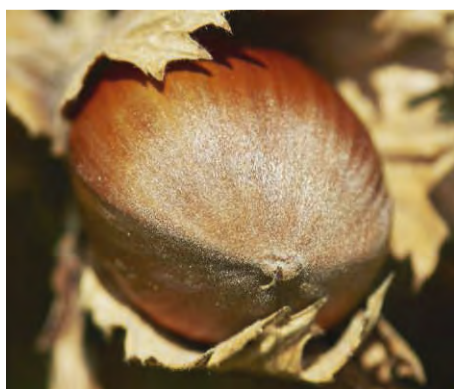
## De la culture à la commercialisation

Pépinières et Noisetiers de Guyenne cultive, exploite, transforme, accompagne et commercialise. Le directeur précise : « En pépinière, nous cultivons de jeunes noisetiers tous reconnus pour leurs richesses gustatives. Nos plants sont ensuite commercialisés auprès des agriculteurs. Une manière pour eux de diversifier ou renforcer leurs activités. » Pour ce qui est du volet exploitation, la société vise l'adéquation entre le terroir, les variétés et un mode d'agriculture raisonné. « En cela, nous sommes certifiés HVE3, autrement dit à haute valeur environnementale. Précision qui a son importance, l'exploitation a aussi pour objectif de cultiver à moyen terme des vergers en agriculture biologique. » Quant à la transformation, la structure maîtrise tout le processus du calibrage au cassage. « Notre nouvelle unité de cassage est dotée des dernières techniques de contrôle avec notamment un trieur par lecture optique. »

Accompagner et conseiller est aussi une volonté affichée de la société qui est aux côtés des actuels et futurs exploitants. « Grâce à notre filiale Sud-Ouest noisettes, nous veillons à commercialiser uniquement des noisettes de qualité produites en France et destinées à satisfaire les besoins de chocolatiers renommés ou d'acteurs d'autres marchés spécialisés. La connaissance du marché de la chocolaterie, via les sociétés sœurs du groupe Salpa, nous permet de bénéficier de contacts au plus haut niveau pour la commercialisation des noisettes. » Des noisettes que l'on retrouve notamment dans la confection des pralinés. Délice culinaire qui fait l'unanimité auprès des palais des gourmets et des gourmands.



« Planter un noisetier est l'assurance d'avoir une récolte qui a du sens »



## CONTACT

Mirathe  
Sarl Pépinières  
et Noisetiers de Guyenne  
Lieu dit La Grave  
47120 Baleyssagues  
Tél. 05 53 83 70 06  
06 86 68 91 33  
<http://pepinieres-et-noisetiers-de-guyenne.com>

**Secrets du**  
**Chocolat**  
*par Schaal*





## Shopping cuisine

Par Olivia Delaunay

### Un concentré de Provence

Une coutume provençale consiste à offrir 13 gourmandises pour assurer bonne fortune toute l'année. Dans cette boîte, 1 kilo de mignardises à partager : nougats, pâte de coing, croquants aux amandes, navettes, dattes, calissons, noisettes, melons déshydratés, amandes, raisins secs, figues séchées... Miam ! **Les Treize desserts de Provence 2020, 40 €, Maison Brémont 1830 (mb-1830.com).**



### Chaud devant !

Ce joli mug transporte en toute élégance vos boissons chaudes ou froides favorites, de la maison au bureau, en passant par la salle de gym. **Travel mug, 29,95 €, WMF (Darty, Boulanger, les Galeries Lafayette et le BHV).**



### Déco très gourmande

Fourrés au praliné, chocolat au lait ou noir, ces mini-sujets en forme de sapin, cadeau, botte, ange... sont idéals pour décorer la table, faire de jolis cadeaux d'assiette, ou accompagner les pauses-café. **Les mini-sujets de Noël, 6,60 € (130 g), Chocolaterie Monbana (boutique.monbana.com).**

# CADEAUX GOURMANDS

Délicieuses friandises, délicats présents porteurs de gentils messages ou ustensiles utiles et 100 % futés... À vous cette jolie sélection pour gâter ceux que vous aimez !



### Vive les rennes !

Cette année, c'est Rudolf qui est à l'honneur ! Au chocolat au lait, noir et blanc, il est paré d'éclats de fraise et de brisures de meringue. Irrésistible. **Renne Noël Merveilleux, 22,95 € (200 g), Réauté chocolat (reaute-chocolat.com).**



### Et que ça saute !

Avec un aussi joli grille-pain, les tartines vont sauter de joie dans la cuisine dès le matin. **Grille-pain Toast'In Coquelicots, 79 €, Pylones (pylones.com).**

### Poétique

Dans ce coffret, du bon thé (4 au choix) vendu dans des sachets confectionnés avec du fil de coton bio. La touche en plus ? Le charme de ces sachets aux formes poétiques (nuages, étoiles, cœur, chats). **Le Coffret Découverte Dreamy, 30 € (20 sachets), Tea Heritage (teaheritage.fr).**



**LOVE & COFFEE.**

**Secrets de Chocolat**

**Ça croustille**  
Succès assuré avec ces irrésistibles petits bonbons de chocolat au riz soufflé, au chocolat et autres saveurs (framboise, café, caramel...).  
**Comet Croustipop®, 15,90 € (500 g), Schaal (boutique.musee-du-chocolat.com)**

**Super-coffret café**  
Avec lui, on déguste un bon café espresso bio. En plus, il propose 3 façons de réutiliser le marc de café grâce à 3 tutos et à l'aide d'huile de chanvre, de fleurs séchées, de graines et du terreau bio... pour en faire soit un soin de beauté, soit de l'engrais, soit des mini-décos de table.  
**Le Coffret Café Royal, 19,95 € (cafe-royal.com)**

**Cuisine sans fil**  
Il a tout d'un grand, et offre l'avantage de fonctionner sans fil. Une très belle idée de cadeau pour tous ceux qui en ont assez d'avoir un fil à la patte ! **Le Batteur à main 7 vitesses rouge Empire, 129 €, Kitchen Aid (kitchenaid.fr).**

**Irrésistible**  
Avec ce grand cadeau, les yeux des petits et des grands vont briller d'envie ! Pratiquement 1 mètre de cadeaux, un assortiment tellement gourmand de 24 pots de pâte à tartiner saveurs assorties ! **Le Quasi Mètre de pâtes à tartiner, 44,90 €, Le Comptoir de Mathilde (lecomptoirdemathilde.com).**

**Vous avez un message**  
Et si vous offriez un pot de confiture personnalisée ? Il suffit de vous rendre sur la e-boutique Bonne Maman et de personnaliser un message qui sera apposé en guise d'étiquette.  
**Confiture personnalisable, 8,50 €, Bonne Maman (bonne-maman.com/confiture-personnalisable.)**

**Belle idée raffinée**  
Ce ravissant coffret gourmand comprend un thé vert aux fruits caramélisés, une cuillère à thé, des sablés aux pépites de chocolat, des mini-calissons et un joli mug.  
**Coffret Thé des Trésors, 53 €, Palais des Thés (palaisdesthes.com).**

**Un nectar éco-responsable**  
Malongo poursuit son engagement éco-responsable avec sa performante machine à espresso compacte dotée d'un système de pression qui garantit le plein d'arômes et de saveurs. Économe en énergie, elle est recyclable et fabriquée en France.  
**Machine Ek'Oh, 150 €, Malongo.**

**Le Palais des Thés**

**Thé des Trésors**

**95**



## À glisser sous le sapin par Marine Dairin-Pillet, Olivia Delaunay et Agnès Taravella



### Pour moments festifs

Pourquoi choisir entre Noël et le jour de l'An ? Grâce à ce coffret duo de thés, noir parfumé et thé vert parfumé, en boîte métal, vous savourerez des moments particuliers. **Coffret Duo Thé noir N° 25 et Thé N° 31, 28 €, Palais des Thés.**

### Présent de roi !

Un coffret de douceurs qui fleurit bon les traditions gourmandes du sud de la France : petits calissons, nougats blancs et noirs, pâtes de fruits et amandes enrobées de chocolat ! **Coffret Douceurs de Provence (200 g), 17,90 €, Le Roy René.**

### Joli... et utile !

L'heureux destinataire de ce cadeau pensera à vous chaque jour pendant sa pause repas, au travail ou lors d'un pique-nique tout en réduisant ses déchets ! **Set de couverts en bambou dans leur pochon en coton bio : 9,95 €, Nature & Découvertes.**



### On en croque

Avis aux gourmands, petits et grands, inutile de dire non à ces douceurs ! Croustillantes, elles sont au chocolat noir éclats de noix de pécan caramélisées et chocolat au lait gianduja noisettes. **Coffret Duo de Petit Croc', 9,80 € (240 g), Chocolaterie Monbana.**

# Quel plaisir 30 idées

Pour la table, pour les gourmands, pour les cuisiniers, il y a tant de façons de gâter ceux que l'on aime. Faites votre choix !



### Un cadeau en or !

Le rêve pour tous les pâtisseries en herbe ou pro, ce robot multifonction en édition limitée. Une capacité de 4,8 l, livré avec 4 accessoires (crochet pétrisseur, batteur plat, batteur à bord flexible et fouet), 1 bol en inox de 4,8 l, 1 couvercle verseur-protecteur. Cette année, on peut y ajouter l'achat d'un bol doré satiné pour un effet waouh ! **Robot pâtisseries multifonctions noir, 699 €, bol additionnel doré, 99 €, KitchenAid.**



### Chocolat chaud d'exception

«Re»découvrir le plaisir de boire un véritable chocolat chaud, avec ce chocolat mis en poudre et simplement marié à du sucre de canne bio, merveilleux ! **Le Chocolat en poudre Encuentro, 15,90 €, Terre de Café.**



### Offrez de la douceur !

Pour les amoureux des abeilles et de miel ! Ce coffret est à composer sur mesure avec 3 ou 4 produits... alors miel aux épices de Noël, ensemble de mini-miels de dégustation, pain d'épices, thé de Noël « flocons d'hiver »... le choix est large et la gourmandise au rendez-vous ! **Coffret sur mesure, 34 € (3 produits) ou 44 € (4 produits). Secrets de Miel.**

**Pour les fans de pâtes !**  
Vous ne passerez pas inaperçu avec ce paquet XXL de pâtes venues tout droit du Piémont ! À déguster al dente évidemment ! **Boîte de 1 kg de pâtes Tajarin, 18,90 €, Alfieri chez Eataly.**

**Or liquide**  
En direct des Pouilles en Italie, c'est un grand cru d'huile d'olive puissante et fraîche, proposée dans une ravissante bouteille en édition limitée. **L'huile de Noël, 27 €, Oliviers & Co.**

**Sans effort !**  
Avec ce très élégant tire-bouchon équipé d'un coupe capsule, non seulement vous ne ferez aucun effort pour déboucher vos bouteilles, mais de plus, vous pourrez le déposer sur la table sans faute de goût. **Tire-bouchon électrique TB5040, 49,90 €, Climadiff.**

**Il était une fois un rêve gourmand**  
... Rudolph le grand renne en chocolat noir Grand Cru de Tanzanie, qui renferme des noisettes enrobées de chocolat au lait et des grignotines enrobées de chocolat noir. Et P'tit Rudolph, une tête de renne généreusement garnie de praliné artisanal maison à la noisette et au chocolat noir, à dévorer à la petite cuillère. **Rudolph le Renne, 42 € (250 g) et P'tit Rudolph, 16 € (150 g), Edwart Chocolatier.**

**Pas de fête sans marrons glacés !**  
Préparés selon la recette de 1911, à partir de châtaignes d'Ardèche AOP, ces marrons glacés sont délicatement emballés dans un joli papier doré et à l'abri dans cette jolie boîte. À déguster rapidement. **Coffret Castanea édition limitée, 64 € (520 g), Sabaton.**

**Magnifique !**  
Ce cracker géant est entièrement réalisé à la main pour notre plus grand plaisir. À partager ou pas, noisettes, amandes, pistaches, billes de chocolat sur lit de chocolat, à tomber ! **Cracker dément, 27 € (L.23 cm x 15 cm), La Maison du Chocolat.**

**Plats à cake raffinés**  
Avec ces charmants plats à cake en porcelaine, ce sera un vrai plaisir d'inviter des amis pour le goûter ! **Teas & C's Porcelain Platters Rose, HV0126 15 € (25 cm x 12 cm), HV0128, 23 € (33 cm x 16 cm), Maxwell & Williams.**

**Poivres d'exception**  
Ce coffret de 3 poivres bio en grains d'exception est à personnaliser en fonction des goûts de chacun, poivre corsé, fruité... un voyage gustatif ! **Coffret 3 sachets de poivres bio d'exception, 24,90 €, Max Daumin.**

**d'offrir cadeaux**



### Tea time en douceur

Ces charmants sachets de thé bio sont tissés à la main en France. Plusieurs thés disponibles, sans arôme artificiel, les sachets biodégradables sont confectionnés dans de la gaze alimentaire avec du fil de coton bio. **Sachets étoile, 7,50 € les 5 sachets - 19 € la boîte de 15 sachets, Tea Heritage.**



### Régal à l'italienne

Ce panettone pur beurre aux noisettes et amandes fera le bonheur de tous au petit déjeuner ou au goûter. **Panettone Glassato aile mandorle, 5,99 €, Dolcissimo.**



### Pour les fans de fromage

Une cave d'affinage digne d'un grand fromager et dont le fond en bois se détache pour pouvoir servir les fromages directement à table ! **Cave à fromages avec plateau de service en bois : 16,90 € (39 x 27,2 x H 14,9 cm), Casino.**



### On n'en fait qu'une bouchée

Quand un grand nom du chocolat professionnel revisite les truffes, citron, dulchey praliné amande, caramel & grand cru Tanariva... 16 bouchées irrésistibles !

**Le Coffret 16 Spécialités Façon Truffes, 25,40 € (210 g), Valrhona.**



### Vivement le goûter ou le dîner

Ce gaufrier au look année 1950 qui affiche une jolie teinte vert d'eau est équipé de 2 plaques interchangeables en forme de cœur, gaufrettes ou croque-monsieur. À vous les gourmandises sucrées ou un dîner croque-salade ! **Le Super 2 Gaufres, 115 €, Lagrange.**



### Interdit aux petits !

Le plus dur sera de savoir par quelle pâte à tartiner commencer, Blonde (chocolat blanc caramélisé), Gourmande (praliné noisettes du Sud-Ouest, chocolat noir et chocolat au lait et billes de riz soufflé) ou Authentique (praliné noisettes du Sud-Ouest, chocolat noir et chocolat au lait). **Coffret pâtes à tartiner, Secrets du Chocolat, 15,90 €, Schaal.**

### Les capsules sur leur 31

Pour les fêtes, Nespresso propose une gamme de capsules inspirée des pâtisseries italiennes : tarte à la noisette, biscuit aux noix de pécan, amaretti...

**Il Caffè, Torta di Nocciole, Amaretti (Original), 4,50 € (l'étui de 10 capsules), Nespresso.**



**Tablette de Noël  
Chocolat au Lait**  
Plus un Noël de rose  
3 semaines  
Ho Ho Ho!  
Ho Ho Ho!  
COMPAGNONS  
DU GOÛT

**Un cadeau solidaire**  
Voilà un joli geste à faire en offrant cette tablette de chocolat gourmande, puisqu'elle est vendue intégralement au profit de l'Association Petits Princes qui réalise des rêves d'enfants malades.  
**Tablette de Noël, 3 €, Association Petits Princes & Compagnons du Goût.**

**Un envol de gourmandises**  
La maison Angelina propose ce charmant étui montgolfière composé de papillotes de noisettes enrobées d'un délicieux chocolat au lait et au cœur onctueux.  
**Étui montgolfière, 10,50 €, Angelina.**

**L'or italien**  
Dans son flacon doré se cache un vinaigre balsamique vieilli 15 ans, une spécialité italienne à déguster sur un morceau de parmesan, en filet sur un poisson, ou des légumes  
**Balsamique de Modène, Vieilli 15 ans, 25 € (200 ml), Maison Brémond 1830.**

**Des bulles... des bulles**  
De l'eau gazeuse, sans pile, ni électricité, c'est ce que propose ce système d'eau. D'une simple pression des doigts, on peut faire jusqu'à 60 l d'eau pétillante avec un cylindre de gaz livré avec. Cette nouvelle version s'habille, en toute élégance, de noir et une bouteille livrée avec se pare de reflets multicolores.  
**Spirit Neon, 89,99 €, Sodastream.**

**Saveurs préservées**  
Épices, tisanes et sachets de thés seront bien à l'abri dans ces jolies boîtes décorées en bois laqué.  
**Boîte Délices, bois laqué, 10 x 15 x 10 cm, 20 €, Fragonard.**

**Pour amateurs**  
Si on commençait la Route du Rhum avec ce coffret qui comprend un rhum vanille, un bocal de crêpes au rhum et un bocal de petits babas toujours au rhum vanille ?  
**Coffret Il était une fois Rhum Vanille, 22,90 €, Le Comptoir de Mathilde (comptoirdemathilde.com).**

**Une pincée de saveur**  
Cueillie dans la réserve WWF des marais salants de Trapani au nord de la Sicile, cette fleur de sel jouit d'un environnement préservé. Dans son écrin en céramique artisanale, elle a été mélangée à du citron de Sicile 100 % naturel. Délicat !  
**Fleur de Sel et Citron Bio de Sicile, 18 € (70 g), Les Terres Blanches.**

**Partagez un moment chaud**  
Ces mugs en céramique préservent longtemps la chaleur de vos boissons favorites, pour un petit déjeuner ou un goûter bien agréables.  
**Mugs, 16 €, Le Creuset.**



## FOOD STORY CHOCOLAT

RÉALISATION : MARIE-CAROLINE MALBEC  
(COOKISSIME.COM)



### PIERRE MARCOLINI CHAMPION DU MONDE

Pierre Marcolini, **chocolatier belge connu et reconnu** dans le monde entier, a reçu le prix de meilleur pâtissier du monde 2020 sur la scène virtuelle du **World Pastry Stars 2020**, connectée en direct avec des professionnels issus de toute la planète. Ce prix récompense un chef pâtissier-chocolatier pour sa créativité, bien sûr, mais aussi **ses valeurs, son engagement et la passion** qui l'animent dans l'exercice de son métier.

### À PORTÉE DE CLIC

C'est en Alsace que nous transporte ce petit clic. A Geispolsheim, dans la boutique du musée du chocolat. Là, à notre portée, des tablettes, des bonbons, bouchées et barres chocolatées, des pâtes à tartiner et toutes les créations fabriquées au fil des fêtes carillonnées. Comme ces Croustipop, des petits bonbons au riz soufflé craquants à souhait... 15,90 € les 500 g, boutique.musée-du-chocolat.com.



Prometteuse et vraiment délicieuse, ce chocolat en poudre est fabriqué dans les Vosges. Logé dans une jolie boîte aux couleurs dynamiques, illustrée de symboles très français, il mêle deux cacao bio, l'un provenant du Pérou, l'autre de République dominicaine. Pour obtenir un breuvage onctueux aux arômes gourmands, mélangez quelques cuillerées de poudre dans du lait animal ou végétal, cuisez à feu doux trois minutes en tournant et voilà ! lechocolatdesfrancais.fr, 14,90 €.

### LES ASTUCES DE FRÉDÉRIC BAU

Toujours faire fondre les chocolats doucement, privilégier le bain-marie ou le four à micro-ondes en position décongélation ou à 500 watts maximum. Dans certaines recettes, la température à atteindre est précisée. Cette donnée est importante pour éviter la cristallisation, pour un biscuit par exemple. Dans d'autres, comme celles où on ajoute un liquide chaud, la température n'est pas essentielle, donc pas précisée.



### VALRHONA LE CHOCOLAT DES PRO

N'est pas chocolatier qui veut ! Travailler le chocolat demande une certaine technique. C'est ce que Frédéric Bau, chef pâtissier et directeur de la création chez Valrhona, nous apprend dans différents ouvrages. Des recettes, bien sûr, plus ou moins faciles, mais surtout des conseils de base essentiels pour apprivoiser cette matière fragile. *Simply chocolate*, éd. Albin Michel, 12 € ; *Gourmandise raisonnée*, Ed. de La Martinière, 49 €.



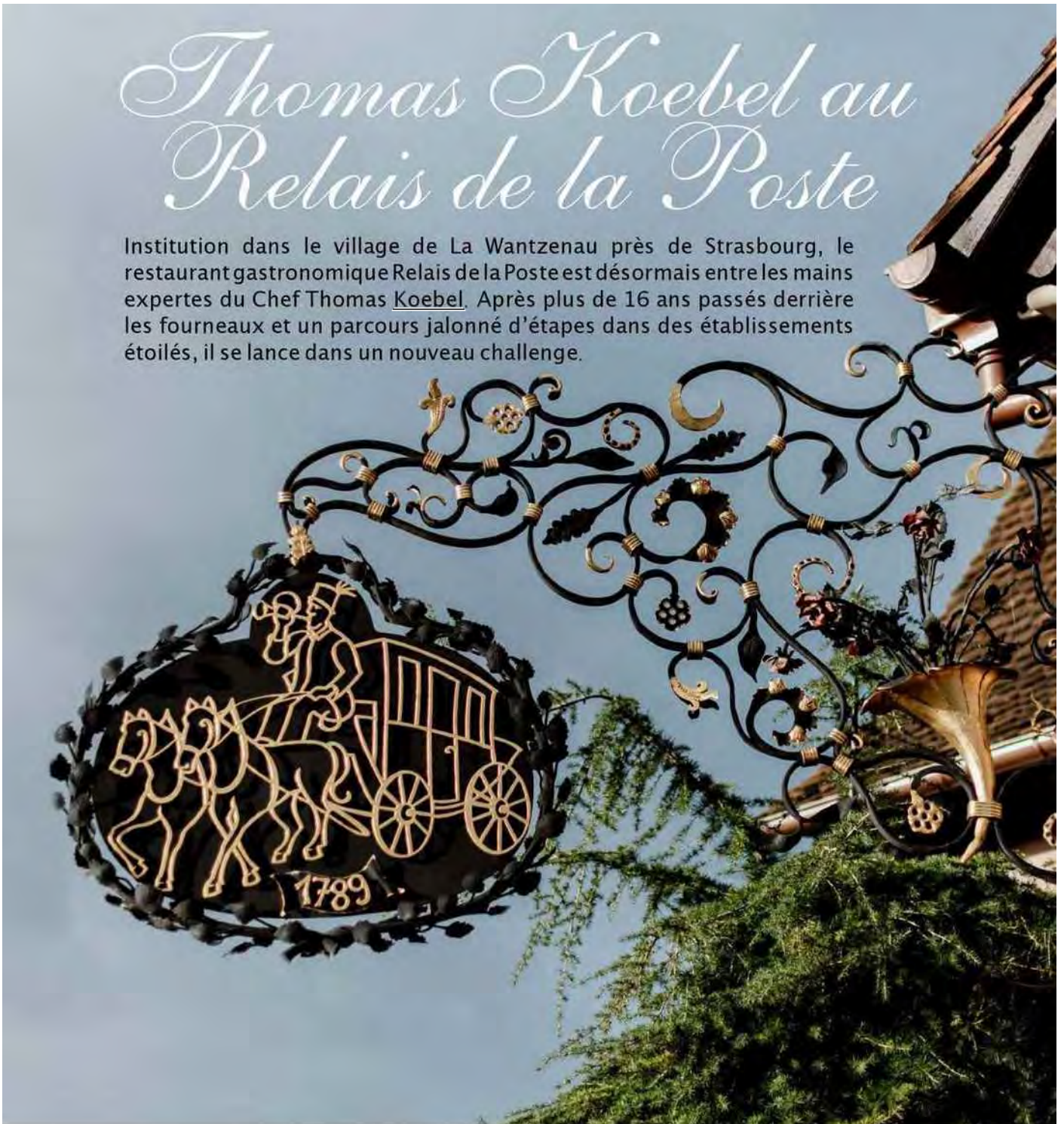
**Le Relais de la Poste**  
HÔTEL - RESTAURANT





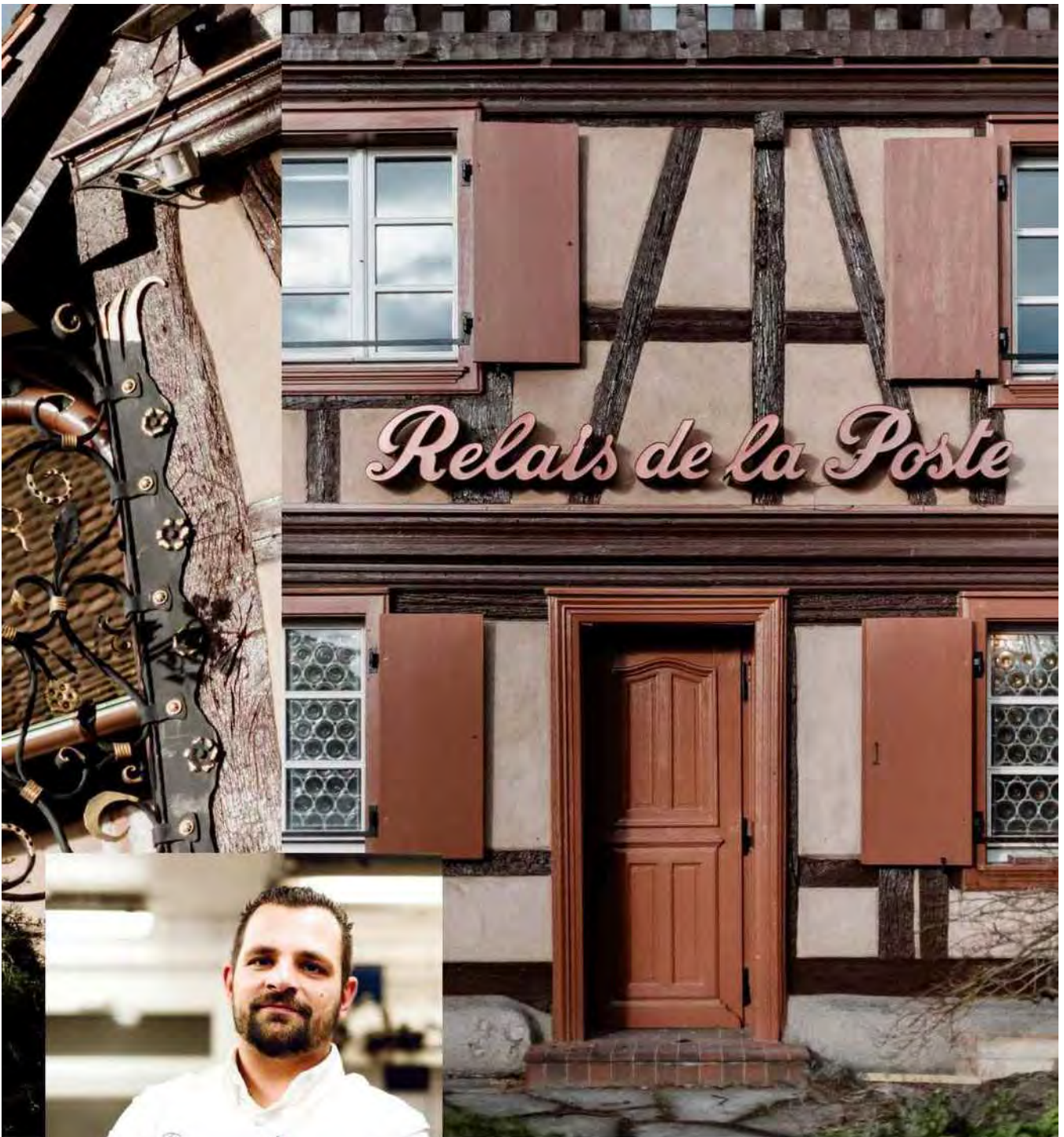
# Thomas Koebel au Relais de la Poste

Institution dans le village de La Wantzenau près de Strasbourg, le restaurant gastronomique Relais de la Poste est désormais entre les mains expertes du Chef Thomas Koebel. Après plus de 16 ans passés derrière les fourneaux et un parcours jalonné d'étapes dans des établissements étoilés, il se lance dans un nouveau challenge.



Bâtisse typique alsacienne construite au XVIII<sup>ème</sup> siècle, l'hôtel-restaurant Le Relais de La Poste a eu bien des vies. Tantôt auberge, tantôt point postal, c'est aujourd'hui et depuis de nombreuses années une étape incontournable pour les épicuriens. On pénètre dans un univers singulier dès le pas de la porte franchit, où l'authenticité transporte les visiteurs dans un voyage hors du temps. L'élégant restaurant gastronomique se compose d'une salle chaleureuse aux

authentiques poutres apparentes et d'une verrière lumineuse donnant sur la terrasse extérieure. Il est de ces lieux pleins de charme et porteurs d'histoire qui ont une âme, ce petit quelque chose dans l'atmosphère qui ne s'explique pas. C'est cette âme qui a touché le Chef Thomas Koebel et qui l'entraîne chaque jour avec sa brigade à concocter une cuisine qui a du sens et qui emplit de vie cet établissement unique.



En reprenant les rênes du Relais de la Poste en 2019, c'est tout son talent et sa créativité que le Chef met au service de cette adresse incontournable d'Alsace pour lui redonner ses lettres de noblesse. La cuisine de Thomas s'étend bien au-delà de son territoire de cœur et délivre avec modernité et légèreté de belles créations gourmandes. Une de ses spécialités est le pigeon au foie gras. Sa carte est renouvelée tous les mois et demi pour séduire davantage les nouveaux clients du restaurant mais aussi les nombreux habitués.



Si la priorité est donnée à la qualité des produits, impliquer et former ses équipes est le secret de la réussite selon le Chef. Passionné par les saveurs et plaçant l'humain au centre de ses projets, Thomas Koebel met un point d'honneur à transmettre à sa brigade son savoir-faire et ses techniques (cuisson, assaisonnement,...). Le Chef travaille en étroite collaboration avec sa seconde, Léa Merkel, et Jonathan, le sommelier du restaurant, pour offrir sans cesse de nouvelles expériences culinaires.

La transmission est au cœur de son travail, avec les jeunes cuisiniers qui rejoignent son équipe mais aussi auprès des jeunes générations. Il a par exemple organisé avec la Ferme Clauss, producteur local de fruits et légumes, une semaine découverte et apprentissage autour des saveurs avec l'école du village afin de sensibiliser les enfants : d'où viennent les légumes, comment les utiliser et les cuisiner, leur expliquer le cycle des saisons, le respect de la terre et l'engagement dans le développement durable. Si le Chef travaille une belle variété de produits provenant de toute la France, il tisse aussi des liens étroits avec les producteurs locaux comme la Ferme Clauss ou encore la famille Lorho, fromagers MOF installés au cœur de Strasbourg.

L'Alsace jusqu'à la pointe du couteau

Le Chef Thomas Koebel connaît bien son pays. C'est au sein d'établissements de renom sur le territoire alsacien qu'il a construit sa carrière et affiné une cuisine qui lui ressemble : audacieuse, créative et savoureuse. Après un apprentissage à l'Auberge du Cheval Blanc (1 Etoile) à Westhalten, il rejoint les rangs du Rosenmeer à Rosheim et

participe aux côtés du Chef Hubert Maetz à l'obtention de l'Etoile en 2004. En 2005, il intègre les cuisines du restaurant Au Cygne à Gundershoffen (2 étoiles) avant de rejoindre les équipes du restaurant Au Crocodile à Strasbourg (2 étoiles) en 2006 et pour trois ans. Après une petite expatriation en Savoie, il revient sur ses terres et officie à l'Auberge Blanche Neige (Labaroche) puis à L'Essentiel (Haguenau). Hyperactif, il se lance un nouveau défi en 2014 avec l'activité de chef à domicile tout en étant chef de cuisine à l'hôtel-restaurant Le Golf du Kempferhof à Plobsheim. Il obtiendra le titre de Maître Restaurateur ainsi que sa première toque au Guide Gault et Millau en 2017 en sa qualité de Chef des Secrets des Grands Express à Geispolsheim, un authentique wagon-restaurant de l'Orient-Express. C'est le 1er juillet 2019 qu'une nouvelle aventure commence pour lui au Relais de la Poste. Ici, le Chef et son équipe proposent des plats gastronomiques, créatifs et savoureux, réalisés à partir de produits frais, locaux et de saison tout au long de l'année. Une cuisine moderne qui s'inspire des spécialités alsaciennes tout en étant à l'écoute des tendances culinaires mondiales.

En accord avec la créativité débordante du Chef sans cesse à la recherche de nouvelles inspirations gourmandes, la carte change tous les mois et demi. C'est la saisonnalité et la fraîcheur des produits qui rythment les thématiques des menus et orientent toute la brigade dans de nouvelles créations. Les grands classiques de la carte restent ainsi quelques mois puis sont remplacés avant de revenir l'année suivante, à la bonne période.



## Cuisine de chef

*Thomas Koebel au Relais de la Poste*





# Noix de ris de veau grillé, mousseline de céleri et duo de pommes



4 personnes

**600g de ris de veau**  
**1 carotte**  
**1 oignon**  
**1 bouquet garni**

- Dans un saladier, faire dégorger les ris de veau dans l'eau froide, égoutter et mettre dans une casserole. Recouvrir d'eau froide. Porter à ébullition, écumer, rajouter la garniture aromatique, saler et laisser cuire 5 min à ébullition, débarrasser les ris et réserver au froid.

Ecume de ris de veau

- Prélever 1/2 L de bouillon de cuisson du ris de veau, le faire réduire de moitié, ajouter 25cl de crème liquide, faire réduire 5 min et ajouter 5 cl de Noilly Prat et 125g de beurre, rectifier l'assaisonnement.

**Purée de céleri**  
**1 céleri**  
**1/2 L de lait**

- Éplucher et couper le céleri en gros dés, le cuire dans le lait, mixer finement et assaisonner.

**Finition et dressage**  
**1 pomme granny**  
**1 pomme golden**  
**10 choux de Bruxelles**

- Faire des billes de pommes golden et les faire juste colorer au beurre.
- Prélever des belles feuilles de choux de Bruxelles et les faire blanchir à l'eau.
- Faire griller le ris de veau sur chaque face au beurre.
- Dresser un cercle de purée de céleri, poser un beau morceau de ris de veau. Dresser autour, billes de pommes, julienne de pommes granny et feuilles de choux de Bruxelles.
- Napper le tout avec la sauce bien mousseuse.



*Thomas Koebel au Relais de la Poste*







*Thomas Koebel au Relais de la Poste*



# Foie gras de canard, gelée et chutney de figues



4 personnes

**Foie gras**  
300 g de foie gras de canard frais  
8 g sel  
3 g poivre  
2 g de 4 épices  
10 cl de porto rouge  
1 cuillère à soupe de miel

Assaisonner le foie gras de canard avec l'ensemble des éléments, dresser dans un moule à terrine et laisser mariner une nuit au frais.

Le lendemain, cuire le foie gras dans un bain marie et placer dans un four à 85°C, pendant 40 min. Laisser refroidir une nuit.

**Chutney de figues**  
100g de figues séchées  
45g de sucre  
10 cl de vinaigre de vin  
10 cl d'eau  
3 g de 4 épices  
4 g de sel  
10g de sucre

Tailler les figues en petits dés, les faire cuire avec l'ensemble des éléments à feu doux pendant 30 min.

**Gelée de figues**  
150 g de coulis de figues  
3 feuilles de gélatine

Faire tremper dans de l'eau les feuilles de gélatine. Faire bouillir le coulis de figues, ajouter les feuilles de gélatine égouttées, remuer et réserver à température ambiante. Quand la gelée est tiède, recouvrir entièrement le foie gras et réserver au moins 6 heures au frais.

**Dressage et finitions**

Dans une assiette, dresser une tranche de foie gras recouvert de gelée, une quenelle de chutney de figues et servir avec des tranches de brioches ou de pain de campagnes toastées.





# Carpaccio de Noix de St Jacques, céleri rémoulade et vinaigrette passion



4 personnes

## Noix de St Jacques

12 belles noix de St Jacques fraîches

Sel, Poivre

Huile d'olive

Jus de citron

Trancher finement les noix de St Jacques et les disposer en rosace sur une feuille de papier sulfurisé.

Assaisonner de sel, poivre, jus de citron et huile d'olive. Réserver au frais.

## Vinaigrette passion

3 fruits de la passion frais

10cl d'huile d'olive

10cl de jus d'orange

Sel, Piment d'Espelette

Dans un saladier, gratter les grains de fruits de la passion, ajouter le jus d'orange et fouetter en incorporant l'huile d'olive en petit filet. Assaisonner de sel et piment d'Espelette.

## Rémoulade de céleri

1/2 céleri rave rapé fin

15g de gingembre frais rapé

40 g de fromage blanc

10 cl de jus de citron vert

40g de mayonnaise

Sel, poivre

Mélanger les éléments et rectifier l'assaisonnement.

## Dressage et finitions

Dans une assiette, dresser un cercle de rémoulade de céleri, recouvrir d'une rosace de noix de St Jacques, napper de vinaigrette aux fruits de la passion. Vous pouvez servir cette entrée, avec une salade ou un sorbet à la roquette.



*Thomas Koebel au Relais de la Poste*







*Thomas Koebel au Relais de la Poste*



# Langoustine grillée au citron noir, purée de petits pois, et morilles farcies



4 personnes

## Langoustine

**4 belles grosses langoustines**  
**1 oignon**  
**1/2 fenouil**  
**2 gousses d'ail**  
**10 cl de vin blanc**  
**1 citron noir de Valence**

- Décortiquer les langoustines.
- Faire griller les carapaces dans de l'huile d'olives. Ajouter l'oignon et le fenouil coupé en dés, l'ail. Déglacer au vin blanc, mouiller à l'eau. Laisser cuire 20 min, passer au chinois, laisser réduire jusqu'à consistance sirupeuse.
- Faire griller les langoustines, 2 min à la poêle, râper un peu de citron noir de Valence.

## Purée de petits pois

**300g de petits pois**  
**300g de lait**  
**5 g de gros sel**

- Dans une casserole, cuire les petits pois dans le lait. Une fois cuits, mixer finement les petits pois avec un peu de jus de cuisson pour obtenir une purée lisse et souple.

## Morilles farcies

**8 belles morilles séchées**  
**100g de blanc de volaille**  
**100 g de crème liquide**  
**30g de beurre**  
**10 cl de vin blanc**

- Faire tremper les morilles dans de l'eau pendant 20 min. Egoutter et réserver l'eau de trempage. Réaliser une mousseline de volaille : dans un robot ou mixeur, mélanger la volaille et la crème, assaisonner et mixer jusqu'à obtenir une pâte homogène et lisse. A l'aide d'une poche à douille, farcir les morilles de mousseline de volaille.
- Dans une casserole, faire revenir au beurre les morilles, déglacer au vin blanc, ajouter 20 cl d'eau de trempage des morilles et laisser cuire 10 min.

## Dressage et finition

- Dresser dans une assiette, une quenelle de purée de petits pois, 1 ou 2 belles morilles farcies et une belle queue de langoustine grillée. Accompagner de jus de carcasses réduit.



# Sphère chocolat blanc, rhubarbe et sorbet fraises des bois



4 personnes

## Sphère en chocolat

- Tabler 250g de chocolat, réaliser des sphères à l'aide de moules demi-sphère de 7 cm de diamètre. Démouler et les floquer avec du beurre de cacao colorer rouge et vert.

## Compotée de rhubarbe

**500g de rhubarbe**  
**150g sucre**  
**30g beurre**

- Eplucher et tailler la rhubarbe en dés, la faire suer au beurre puis ajouter le sucre. Laisser compoter 20 min en remuant. Débarrasser et refroidir.

## Rhubarbe confite à la grenadine

**200g de rhubarbe**  
**10 cl de sirop de grenadine**

- Eplucher et tailler la rhubarbe en bâtonnets de 5 cm de long. Mettre les bâtonnets dans un sac sous vide, arroser de sirop de grenadine puis faire le vide. Cuire en vapeur 4 min à 100°C.

## Sorbet fraises des bois

**400g de pulpe de fraises des bois**  
**120g de sucre**  
**80g d'eau**  
**75g sirop de glucose**

Faire bouillir tous les ingrédients cités, mixer puis débarrasser dans un bol Pacojet. Bloquer une nuit au grand froid.

## Mousse rhubarbe

**200g de compotée de rhubarbe**  
**150g crème liquide**  
**65g sucre**

- Mixer la compotée de rhubarbe bien fine. Ajouter le sucre et la crème, mixer à nouveau puis placer l'appareil dans un syphon à chantilly. Gazer deux fois et réserver.

## Montage

- Dans une demi-sphère de chocolat blanc, dresser au fond une cuillère à soupe de compotée de rhubarbe, 2 bâtonnets de rhubarbe confite, une quenelle de sorbet fraises des bois.
- Percer un trou sur le sommet de la deuxième demi-sphère, rassembler les deux et garnir avec le syphon de mousse rhubarbe.

## Dressage

- Dans une assiette, dresser au centre une sphère, décorer avec du coulis de fraises des bois et une tuile fraises des bois. Ajouter quelques pousses d'atsina cress.





LA WANTZENAU Gastronomie

# Cliquer, retirer, déguster !

**La gastronomie de la Wantzenau était le thème abordé dimanche, dans un live Facebook organisé par la commune.**

Le village de La Wantzenau est renommé pour son patrimoine gastronomique et ses nombreux restaurants. Aussi, en ces temps difficiles, la municipalité et sa maire Michèle Kannengieser ont-elles décidé de soutenir tous les restaurants actuellement fermés.

Tous les restaurateurs de « l'association des hôteliers-restaurateurs de La Wantzenau » organisant des services traiteurs avaient répondu présent pour livrer leurs secrets. À noter aussi la participation de « Popote et Papote », le salon de thé et restauration installé depuis un an, de même que le jeune couple, Lucas Caamal et Jade, qui propose depuis peu de la cuisine vietnamienne et leurs Bo Bun.

Tous étaient en vidéo depuis leur cuisine ou leur restaurant. Petit tour d'horizon, histoire de vous mettre l'eau à la bouche...

Francesco Lotito, de « Il Forchettone », souhaite séduire la

clientèle avec ses risottos et tous ses produits italiens originaux des Pouilles.

Philippe Clauss, chef du restaurant « Au Moulin », concocte une salade de homard, sa matelote de poissons de rivière, son foie gras aux truffes ou son civet d'oie, sans oublier l'emblématique poussin de La Wantzenau de la grand-mère Clauss.

Son voisin des « O'Berges du Moulin », Sébastien Werlé, propose des plats du jeudi au dimanche avec un bar et gambas accompagnés de riz, du pluma de porc, etc.

Le « Relais de la Poste » s'adapte également au confinement et propose le menu à emporter du chef Thomas Koebel le week-end.

Corinne Daull, du restaurant « Au Grillon », a présenté ses bouchées à la reine, plats du terroir, ses tartes flambées et ses pizzas.

Les vendredis, samedis et dimanches, Jean-Michel Loessel, du restaurant « Les Semailles », a installé sa « Paillote aux Papillotes » : les plats sont présentés en papillotes faciles à réchauffer avec entre autres du turbot, ou de l'épaule d'agneau cuisinée



**Que ce soit sous vide, en papillotes ou en barquettes, les restaurateurs régalent avec leurs produits.** Photo DNA/Ri.D.

trois jours.

Au restaurant Zimmer, Dominique Nadeau prépare des cuisses de grenouilles, du filet de turbot ou une cassolette de riz de veau ainsi que des menus de la semaine, le tout en barquettes.

Sur la carte traiteur de Gilles Leininger du team Bocuse d'Or, le chef du « Jardin Secret » régale avec un foie gras et un choix de plats goûteux.

Alexandre Clauss et le chef Lucas Daull du restaurant du Pont de l'Ill proposent leurs incontournables plateaux de fruits de mer bien garnis, ainsi que le pot-au-feu de lotte ou le baeckeoffe de homard.

Tous les plats sont de produits traiteurs du marché. Ils sont à emporter ou à livrer, le tout dans les règles d'hygiène sanitaire.

Tous les restaurants propo-

sent un choix de desserts pour les plus gourmands.

La maire Michèle Kannengieser, accompagnée de l'animateur Dan Leclair, était ravie de la participation de tous. « Profitons de ces périodes tristes pour soutenir nos restaurateurs, et par la même occasion nous faire du bien, nous en avons besoin », a-t-elle conclu.

Ri.D.



## Cliquer, retirer, déguster!

**C'était le thème abordé dimanche dans un live Facebook organisé par la commune de La Wantzenau.**

Le village de La Wantzenau est renommé pour son patrimoine gastronomique et ses nombreux restaurants. Aussi, en ces temps difficiles, la municipalité et sa maire Michèle Kannengieser ont-elles décidé de soutenir tous les restaurants actuellement fermés.

Tous les restaurateurs de «l'association des hôteliers-restaurateurs de La Wantzenau» organisant des services traiteurs avaient répondu présent pour livrer leurs secrets. À noter aussi la participation de «Popote et Papote», le salon de thé et restauration installé depuis un an, de même que le jeune couple, Lucas Caamal et Jade, qui propose depuis peu de la cuisine vietnamienne et leurs Bo Bun.

Tous étaient en vidéo depuis leur cuisine ou leur restaurant. Petit tour d'horizon, histoire de vous mettre l'eau à la bouche...

Francesco Lotito, de «Il Forchettone», souhaite séduire la clientèle avec ses risottos et tous ses produits italiens originaires des Pouilles.

Philippe Clauss, chef du restaurant «Au Moulin», concocte une salade de homard, sa matelote de poissons de rivière, son foie gras aux truffes ou son civet d'oie, sans oublier l'emblématique poussin de La Wantzenau de la grand-mère Clauss.

Son voisin des «O'Berges du Moulin», Sébastien Werlé, propose des plats du jeudi au dimanche avec un bar et gambas accompagnés de riz, du pluma de porc, etc.

Le «Relais de la Poste» s'adapte également au confinement et propose le menu à emporter du chef **Thomas Koebel** le week-end.

Corinne Daull, du restaurant «Au Grillon», a présenté ses bouchées à la reine, plats du terroir, ses tartes flambées et ses pizzas.

Les vendredis, samedis et dimanches, Jean-Michel Loessel, du restaurant «Les Semailles», a installé sa «Paillote aux Papillotes» : les plats sont présentés en papillotes faciles à réchauffer avec entre autres du turbot, ou de l'épaule d'agneau cuisinée trois jours.

Au restaurant Zimmer, Dominique Nadeau prépare des cuisses de grenouilles, du filet de turbot ou une cassolette de ris de veau ainsi que des menus de la semaine, le tout en barquettes.

Sur la carte traiteur de Gilles Leininger du team Bocuse d'Or, le chef du «Jardin Secret» régale avec un foie gras et un choix de plats goûteux.

Alexandre Clauss et le chef Lucas Daull du restaurant du Pont de l'Ill proposent leurs incontournables plateaux de fruits de mer bien garnis, ainsi que le pot-au-feu de lotte ou le baeckeoffe de homard.

Tous les plats sont de produits traiteurs du marché. Ils sont à emporter ou à livrer, le tout dans les règles d'hygiène sanitaire.





Tous les restaurants proposent un choix de desserts pour les plus gourmands.

La maire Michèle Kannengieser, accompagnée de l'animateur Dan Leclair, était ravie de la participation de tous. «Profitions de ces périodes tristes pour soutenir nos restaurateurs, et par la même occasion nous faire du bien, nous en avons besoin», a-t-elle conclu.



Que ce soit sous vide, en papillotes ou en barquettes, les restaurateurs régalent avec leurs produits. Photo DNA /Ri.D..



## La Wantzenau chouchoute ses restaurateurs, Mind Event dynamise leur communication

La Wantzenau – l'Ilhausem du Nord, avions nous écrit à Made in Alsace – aime ses commerçants, ses restaurants et ses métiers de bouche. Rivalisant d'imagination et d'interactivité, la commune a mobilisé Dan Leclair et ses équipes pour un plateau gourmand haut en couleur. Retour sur bien plus qu'un Facebook Live ou comment faire du distanciel un atout !



### **Toute La Wantzenau sur un plateau !**

Les plus gourmands l'ont rêvé, la technique et le savoir-faire de Mind-Event et Dan Leclair ont rendu possible un déconfinement internaute et quasi-télévisuel. Presque une émission télé et plus de 5000 personnes touchées, en quelques sur les petits écrans de nos quotidiens.

Autour de la maire, Michèle Kannegisser, les belles adresses, les chefs de La Wantzenau, puis la découverte des cuisines, des chefs, des plats à emporter.

La Ferme Clauss, le Restaurant "Les Semailles", Gilles Leininger – Le Jardin Secret, le RESTAURANT AU PONT DE L'ILL, Jade et Lucas Traiteur Vietnamien, le Restaurant Zimmer, Restaurant O'Berges du moulin, Il Forchettone Restaurant, Jean-Michel Loessel et ses Semailles, le Restaurant au Moulin de La Wantzenau, Popote et Papote, Le Relais de la Poste et son chef Thomas Koebel...

www.madeinalsace.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Les Semailles et leurs Papillotes

Ils ont tous répondu présent. L'opportunité était forte pour chacun de valoriser un savoir-faire maîtrisé, une recette affinée et prompte à être emportée et livrée.

### **Comme à la télé ! Tirer profit du distanciel ..**

Et nous voilà de découvrir des coulisses, des secrets, de douces et gourmandes intentions. Tout cela par l'entremise d'un présentateur expert, d'une retransmission live et des réseaux

Risotto scampi Saint Jacques d'Il Forchettone, la bouchée à la reine du Grillon présentée par Corrine Daul, le croque aux truffes de Bourgogne et son jambon à l'os de Gilles Leininger, les papillotes gourmandes de Jean-Michel Loessel, le Baeckeoffe de Homard du Pont de l'III et bien d'autres plats et recettes ont titillé les papilles de chacun.

De quoi déconfiner les envies numériques et donner envie d'aller à l'essentiel et de venir les découvrir, grâce à une « émission » sur Facebook. Car c'est bien une forte visibilité que leur offre l'expérience. Une belle initiative gourmande au service des restaurateurs d'une ville, une communication impactante. Un exemple à suivre pour sortir du lot, soutenir, promouvoir restaurateurs et artisans, faire augmenter leurs commandes et faire du distanciel un levier !





www.madeinalsace.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

**Et vous ?** : Une telle émission au service de métiers, d'artisans, de restaurants, c'est possible et réalisable en moins de 24 heures. Contactez Distancier.com !



**MAISON ARTZNER**  
*Fondée en 1803*

---



## Concours : Gagnez votre coffret gourmand de la Maison Artzner



Haut lieu de la gastronomie strasbourgeoise depuis 1924 et située en plein cœur historique de la ville, **Maison Artzner** est un lieu réputé pour les fins gourmets.

Elle regroupe aujourd'hui une épicerie fine, un traiteur et un restaurant « **La Table d'Edouard** ». Depuis quelques mois, elle élargie son offre traditionnelle autour du foie gras en proposant des produits d'épicerie fine soigneusement sélectionnés pour leur qualité. Celle-ci s'attache à travailler avec des **producteurs locaux** pour favoriser un commerce local et conserver le **savoir-faire du terroir alsacien** .



[Visualiser l'article](#)





[Visualiser l'article](#)



**Maison Artzner** lance actuellement sa carte **traiteur** pour les fêtes de fin d'année et vous propose cette année de commander ses plats d'exception en ligne.  
Pour la livraison ? Pas de problème ! Elle est disponible dans toute **l'Eurométropole de Strasbourg** .

Pour fêter la fin d'année et vous faire découvrir une partie de ses produits, **Artzner** vous propose de gagner **un panier garni de gourmandises à déguster** dès que possible !





[Visualiser l'article](#)





[Visualiser l'article](#)



Comment gagner ce panier gourmand Maison Artzner?

**Sur FACEBOOK :**

Partagez cet article sur Facebook, en mentionnant les pages Facebook du Blog Kapoué et de la Maison Artzner

Suivre les pages Facebook du Blog Kapoué et de la Maison Artzner

Laisser un commentaire sous cet article ( **ici sur le blog** ) en indiquant votre plat préféré alsacien pour les fêtes de fin d'année

Ou

**Sur INSTAGRAM :**

blogkapoue.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Partagez cet article sur Instagram ( *en post ou en story* ), en mentionnant les comptes Instagram du Blog Kapoué et de la Maison Artzner

Suivez les comptes Instagram du Blog Kapoué et de la Maison Artzner

Laisser un commentaire sous cet article ( **ici sur le blog** ) en indiquant votre plat préféré alsacien pour les fêtes de fin d'année.

**Le concours s'arrête le 5 décembre à 18h** . Le gagnant sera prévenu par mail et devra venir le colis sur le point de vente à Strasbourg .

Bonne chance à tous !