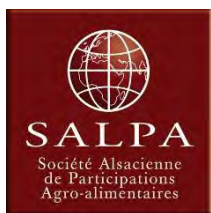




Revue de presse Groupe

octobre 2022



SOMMAIRE

Belco	p. 3 à 5
Comptoir Français du Thé.....	p. 6 à 9
Cruzilles	p.11
Yves Thuriès.....	p.12 à 14
Les Secrets du chocolat par Schaal.....	p.16 et 17
Salpa Restauration.....	p.18 à 25





STYLE

L'ENTREPRENEUR À IMPACT

ALEXANDRE BELLANGÉ

Co-fondateur de Belco, entreprise indépendante qui source, importe et distribue des cafés verts de qualité, Alexandre Bellangé révolutionne le monde du café de spécialité.

Rompre avec le marché

Après mes études en commerce international et finance à l'EDC à Paris, je rêvais tout simplement d'entreprendre. À 25 ans, je cofonde Belco en 2007 avec mon père, pour créer une alternative dans un marché mondial, hyper-industrialisé et homogénéisé. C'est un marché de matière première comme peut l'être le pétrole! En deux décennies, il s'est davantage concentré: aujourd'hui, trois acteurs industriels maîtrisent 70% des volumes, créent un goût uniformisé avec des capsules, alors que le potentiel du café est incroyable et sa diversité, essentielle. Pour nous, les torréfacteurs étaient les mieux placés pour faire connaître des cafés de terroir, des variétés botaniques méconnues et valoriser le savoir-faire des producteurs.

Avoir un contrôle sur la traçabilité

On a donc commencé par développer un centre de formation « Art of Coffee », pour les accompagner dans leur double recherche de qualité: de matière première et de torréfaction. Les débuts de Belco visaient ainsi à impacter la filière café en aval, à redonner des clés aux torréfacteurs pour lutter contre l'industrie. Quinze ans plus tard, Belco est porté par le collectif et l'impact. Il y a dix ans, nous achetions 4500 tonnes de café sur catalogue, dans le marché. Aujourd'hui, 96% de nos achats se font en direct auprès des producteurs, via nos filiales, avec un contrôle total de la traçabilité, de son impact social, économique et environnemental: le volume de nos achats a doublé pour atteindre 9000 tonnes.

Créer une filière en amont

Impossible de relever une filière sans se soucier du sourcing en amont. À partir de 2012, nous avons créé notre propre catalogue ce qui sous-entend de connaître l'histoire du café localement, la philosophie du producteur, le terroir. Comme les cépages, le café compte de nombreuses variétés: bourbon, caturra,



pacamara, typica, java, etc., qui peuvent être travaillées de manière parcellaire, suivant différents types de fermentation – honey, lavé, naturel. Notre mission était simple: aller à l'origine, amener les producteurs de café à sortir du « mass market » et renouer avec la diversité, apporter cette traçabilité dans le discours et jusqu'au packaging. Partir sur le terrain était la condition *sine qua non* pour représenter ce qui ne se trouve pas ailleurs et alimenter une richesse organoleptique. Désormais, 100% de nos clients sont des PME locales et des artisans, répartis dans 30 pays.

Un nouveau cercle vertueux

Pour casser les codes de la filière, il faut mener une action constante sur le terrain, encourager les producteurs à de meilleures pratiques et recréer un savoir-faire de production agricole. La qualité engendre une meilleure rémunération et l'impact social est quasi-

immédiat: les producteurs s'épanouissent, envoient leurs enfants à l'école. Très vite, Belco a développé des filiales en Ethiopie (2015), au Salvador (2018), en Colombie (2020) et bientôt au Brésil (2023) pour accompagner les producteurs et valoriser une qualité de produit. On n'est pas là pour uniquement payer les factures! Remonter une filière, c'est organiser des entrepôts, former, créer des relations pérennes, réduire la dépendance aux engrais et énergies fossiles. Depuis 2015, on pousse l'agroforesterie et les cafés de forêt, et on envoie des ingénieurs agronomes sur le terrain. Notre démarche sera 100% transparente dans les trois années à venir pour régénérer durablement – les hommes et la terre –, et proposer des cafés qui respectent notre environnement.

Texte : Clara Le Fort

Photographe : Magali Maricot



mal en question



bien-être des animaux, pour permettre aux soigneurs animaliers de travailler et de passer du temps avec eux, et aux visiteurs de découvrir les possibilités d'action pour protéger les espèces et les lieux sauvages, explique aussi Sabrina Brando. Ces projets à long terme demandent une grande implication de la part de tout le personnel, l'idée étant de travailler main dans la main avec tous ceux qui fréquentent et font vivre le zoo. »

« Une philosophie »

Sabrina Brando élabore des plans stratégiques à court, moyen et long terme dans le but d'enrichir non seulement la vie des animaux mais aussi celle des soigneurs animaliers et des visiteurs. « Aujourd'hui, beaucoup de zoos contemporains à travers le monde évoluent autour d'un engagement fort pour le bien-être animal, humain et la planète », indique la chercheuse.

Tout a commencé lorsque le directeur du zoo de Pessac, Mathieu Dorval, a fait la connaissance de Sabrina Brando voilà maintenant seize ans. « Je l'ai rencontrée durant un workshop à Nausicaâ [le centre national de la mer, à Boulogne-sur-Mer, NDLR]. J'étais alors chef soigneur animalier. Déjà à cette époque, j'avais été interpellé par la philosophie de Sabrina sur le bien-être animal et le rapport étroit qu'elle entretenait avec celui des animaliers que nous étions. Depuis, je m'étais toujours dit que, si j'arrivais à diriger un jour une structure zoologique, je lui demanderais son expertise. En 2022, c'est chose faite. »

d'ores et déjà émergé. Par exemple, les singes magots ont quitté le zoo cet été. Après la naissance d'un quatrième petit singe, l'enclos devenait trop étroit et la famille n'aurait pas pu évoluer dans un environnement adéquat. « Ils ont rejoint un refuge situé sur une île en Islande », indique Claire Dibon, chargé de communication au zoo. « Cela

leur a permis de retrouver un cadre de vie adapté que nous n'aurions pas pu leur offrir ici. L'expertise de Sabrina Brando nous permet de nous poser les bonnes questions et d'apporter une vision globale sur le zoo. »

« Nous préparons pour l'année prochaine un nouvel enclos pour trois espèces du parc. Cet enclos est pensé pour le

ÉQUITATION

Le Jumping de Bordeaux annonce son retour

Quatre jours de compétition internationale de haut niveau auront lieu en février

Pour sa 47^e édition, du 2 au 5 février prochain, le Jumping international de Bordeaux proposera à son public au Parc des expositions un programme sportif complet, avec les très attendues étapes de la Coupe du monde de saut d'obstacles FEI Longines et d'attelage, sans oublier le Devoucoux Indoor Derby et un match de horseball. Quelque 600 cavaliers, plus de 700 chevaux et 64 000 visiteurs sont attendus pendant quatre jours.

Le Jumping revient après deux années à l'arrêt en raison des restrictions sanitaires et des jauges imposées aux événements sportifs et aux spectacles par le gouvernement à la suite de la pandémie de Covid-19.



La cavalière **Félicie Bertrand** lors de l'édition 2020 du Jumping international de Bordeaux. ARCHIVES CLAUDE PETIT / « SUD OUEST »

En ouverture, le 2 février, il y aura un spectacle équestre de Jean-François Pignon et ses chevaux, suivi par un « battle » de dressage. Le Salon du cheval ac-

cueillera plus de 200 exposants spécialisés.

La billetterie est ouverte en ligne sur billetterie.jumping-bordeaux.com

PRIX DE L'ÉCONOMIE NÉO-AQUITAINS



Alexandre Bellangé, président de la société Belco.

FABIEN COTTEREAU / « SUD OUEST »

Belco veut importer du café par voiliers cargos

Un pied à Mérignac et l'autre au Havre, Alexandre Bellangé, président de la société Belco, entend contribuer à décarboner la filière du café



LE PRIX

Les Prix de l'Économie Néo-Aquitains sont organisés par « Sud Ouest », la Banque populaire et le Conseil régional, en partenariat avec Kedge BS et Pouey International. Retrouvez régulièrement dans nos colonnes les portraits des 10 entreprises de Gironde nommées pour la soirée de remise des prix, le mardi 22 novembre prochain au Hangar 14 à Bordeaux. Renseignements et inscriptions (obligatoires) sur www.prix-eco-neo-aquitains.fr

À 40 ans, Alexandre Bellangé n'est pas seulement un homme très occupé, il est aussi un grand voyageur. Joint par téléphone au Brésil, où il travaille à l'implantation de son activité, le président de la société Belco, spécialisée dans le « sourcing » et l'importation de café, ne manque pas de projets.

Le plus notable concerne le transport de café par voiliers cargos. Deux bateaux à voile sont d'ailleurs actuellement en construction au sein des chantiers navals Piriou, basés à Concarneau. Ils seront bientôt la propriété de la société Towt, dont Belco est actionnaire et partenaire. Chaque embarcation pourra transporter 1 000 tonnes de café à partir de 2024.

« Suite logique »

Selon Alexandre Bellangé, cette initiative est la « suite logique » des activités menées ces dernières années par Belco à travers le monde en faveur d'un « café durable ». Pour cela, l'entreprise, créée en 2007, accompagne de nombreux producteurs dans différents pays du monde – via ses filiales en Éthiopie, au Salvador et en Colombie – pour les encourager à développer des méthodes de travail plus respectueuses de l'environnement.

« Nous faisons de la formation et nous essayons de limiter l'usage des fertilisants et de l'eau. Aujourd'hui, un quart des cafés que nous importons par conteneurs sont bios. Les autres proviennent d'une agriculture raisonnée. »

Après une première expérience (plus modeste) de transport par voiliers en 2020 et 2021, Belco souhaite donc importer « le plus possible de café » à la voile. « Et ce n'est pas seulement de la communication. Nous intégrons le mode de transport à notre business model », assure le président de Belco, lui-même fils d'importateur de café, dont les clients sont « exclusivement des artisans et des PME d'Europe ».

L'entreprise, qui affichera un chiffre d'affaires d'environ 55 millions d'euros en 2022 pour 8 500 tonnes de café importées, se dit impliquée « à 100 % dans une démarche durable, environnementale, économique et sociale ».

Christine Morice



agatheduchesne_ Contacter

1,054 publications 6,486 followers 926 suivi(e)s

Agathe Duchesne
 Blogueur
 📷 | Photographe culinaire, Créatrice de contenus food et Blogueuse 📖
 🏠 | Rennes, Bretagne
 👩 | Freelance & Mama 👶
 🌿 | Manger local et de saison ✨
www.agatheduchesne.com/link-in-bio





BIEN-ÊTRE / NOËL / SAVEURS / SHOPPING

Choix de thés et infusions pour les Fêtes

— 21 OCTOBRE 2022 —

POUR LES FÊTES, NOUS VOUS PRÉSENTONS UN CHOIX DE THÉS ET INFUSIONS !

L'automne est là et l'hiver approche. Quoi de mieux qu'une boisson chaude pour se réchauffer ? Fresh mag Paris vous présente un choix de thés et infusions pour les Fêtes de Fin d'Année. Une sélection idéale à offrir ou à s'offrir !

LE THÉ FÉRIQUE CHEZ PALAIS DES THÉS®



La Maison de thé française Palais des Thés® présente pour les Fêtes le Thé Féérique. Un mélange de thé vert et de riz grillé, associé à de l'amande. Le tout servi en édition limitée dans une jolie boîte métal aux couleurs de Noël.

Boîte métal 120 g : 17,50 €

Vrac : 12 € - 100 g

Boîte 20 mousselines : 14 €

LES MERVEILLES DE NOËL AU COMPTOIR FRANÇAIS DU THÉ®

Le Comptoir Français du Thé, spécialiste du thé depuis 40 ans, propose une idée de cadeau qui comblera les passionnés souhaitant partir à la découverte de nouvelles saveurs. Un coffret contenant 6 savoureuses recettes de thés de Noël.



Le coffret comprend une recette vidéo pas-à-pas de biscuits de Noël réalisée en collaboration avec la Thé Box.

Le coffret les Merveilles de Noël : 28 €

NOËL CHRISTMAS CHEZ DAMMANN FRÈRES®



La célèbre Maison Dammann Frères® propose un large choix de thés et infusions, notamment le Coffret Noël Christmas. Un coffret au design nacré et constellé de mille et une étoiles accueillant 5 saveurs de Noël en sachets Cristal® enveloppés : christmas tea, christmas tea vert, rooibos de Noël, tisane de Noël et carcadet de Noël. Petit plus : une carte message glissée à l'intérieur du coffret pour adresser vos vœux à celle ou celui à qui vous l'offrirez.

Coffret Noël Christmas 20 sachets cristal® - 44 g :

22 €

<https://freshmagparis.com/choix-de-thes-et-infusions-pour-les-fetes/>

Cruzilles

*Maître Confiseur
en Auvergne*

MAISON FONDÉE EN 1880

La vie en cuisine !



Charcuterie d'ailleurs

Bellota-Bellotta, un comptoir de spécialités culinaires espagnoles qui fait référence, a été créé par mon ami Philippe Poulachon. Il fut, il y a 20 ans, le premier à importer le jambon ibérique en France. Bellota vit aujourd'hui sans Philippe, mais continue de proposer des jambons affinés tranchés à la main ou entiers, du lomo ou encore du chorizo et des morceaux de porc ou de bœuf. Pour les fêtes ou pour toute belle occasion, un assortiment de deux jambons et trois variétés de charcuterie est livré prêt à consommer. Vous pouvez compléter avec leurs produits de la mer, leurs fromages et même leurs vins locaux.

Le coffret gourmand, Bellota-Bellotta, 99 €



Magnifier la truffe

L'accessoire idéal des amoureux de la truffe a été imaginé par Microplane. Il est composé de deux lames différentes : l'une pour râper le précieux champignon dans votre risotto, l'autre pour réaliser des tranches plus ou moins fines à déposer sur vos pâtes ou tartines. L'ustensile, élégant et facile à nettoyer, peut aussi être utilisé pour le parmesan, les gousses d'ail, le chocolat ou même les fraises...

Accessoire à truffe 2in1, collection Master, Microplane, 49,95 €

Boîte à merveilles

C'est grâce à du bois de hêtre issu de forêts franc-comtoises gérées durablement que cette cave à fromage a été fabriquée. Le plateau aux poignées chromées fera son petit effet sur vos tables de fêtes ; et la cloche à déposer par-dessus créera l'ambiance idéale à la conservation de vos précieux fromages. Trois formats existent selon votre consommation quotidienne.

Cave à fromage Le Jacquere®t, manufacture Jacquemin, à partir de 49 €



Trio de mayo

L'entreprise La Tourangelle veille à travailler des produits de qualité de manière traditionnelle pour que le goût de leurs mayonnaises soit le même qu'à la maison ! Trois nouvelles recettes 100 % naturelles, composées d'œufs français - dont les poules sont élevées en plein air - et concoctées à Saumur vous donneront des idées en cuisine. La version traditionnelle garnira vos œufs mimosa, celle à l'huile d'avocat s'accordera à vos légumes cuits ou crus et la recette infusée à l'ail sera délicieuse avec du poisson.

Mayonnaise, La Tourangelle, de 2,49 à 2,99 €



Une crêpe croustillante sous le sapin

Un petit air breton se glisse sur vos tables. L'incontournable Crêpe Dentelle Gavottes, pliée en huit selon une recette authentique, peut décorer vos bûches, accompagner le café ou se grignoter à toute heure. Parfois, elle est trempée dans du chocolat ou fourrée de préparation fromagère ou cacaotée. Pour la fin d'année, deux coffrets composés de ces petits gâteaux croustillants, d'autres biscuits bretons et d'un pot de pâte à tartiner croustillante ou d'un pot de crème caramel sont à offrir aux becs sucrés.

Compositions de Noël, Gavottes, 17,95 €



L'excellence en bouche

Des marrons soigneusement sélectionnés pour leur qualité gustative et esthétique, provenant de Naples et de Turin, sont confits à l'arrivée de l'hiver par la maison Cruzilles. Cette confiserie auvergnate confectionne ces mets de fêtes en petites quantités et les enveloppe de fines feuilles dorées afin qu'ils conservent leur fondant et une goutte de sirop vanillé en leur cœur. Une confiserie d'exception par excellence.

Étui de 6 marrons glacés, Cruzilles, entre 16,15 € et 19,15 €

Yves Thuriès

CHOCOLATIER RÉCOLTANT

Les chocolats d'Halloween qui changent des classiques confiseries

Pour ravir petits et grands, rien de mieux que quelques chocolats aux couleurs d'Halloween pour sa veillée du 31 octobre.

19.10.2022 by Pauline Borgogno

Cette année, on ne craque pas sur les usuelles confiseries type bonbons (pour ne citer aucune marque) et autres gourmandises bourrées de sucre. Pour célébrer **Halloween** plus intelligemment, on laisse place à des **chocolats** – connus comme étant des alliés **santé** consommés à petite dose. Bien plus que d'éviter des caries à vos enfants, cette option permettra de faire plaisir aux petits comme aux adultes... L'OFFICIEL a sélectionné une poignée de chocolats parfaits pour l'occasion, tantôt artistiques, tantôt régressifs, toujours délicieux.

2 / 9



À la Mère de Famille, 32€ le coffret de papillotes



La Maison du Chocolat, 12€ l'étui fritures



Yves Thuriès, 28.50€ le duo araignée et citrouille

Dossier complet : <https://www.lofficiel.com/food/les-chocolats-d-halloween-qui-changent-des-classiques-confiseries>

Les
Secrets
du Chocolat
par Schaal

« Tout aussi Bons » : une chocolaterie alsacienne propose du chocolat anti-gaspi à prix réduit

Chez Schaal, chocolatier Alsacien depuis 1871, la saison automnale est lancée. Les nouveautés sont en rayon, la déco est posée, et, à l'approche d'Halloween, les parents comme les enfants viennent faire le plein de douceurs sucrées. Des chocolats en vrac, de gros volumes, une gamme de chocos « Tout aussi Bons » : les bons plans sont au rendez-vous et on vous fait même gagner un kilo de choco en fin d'article.

Le magasin d'usine de la chocolaterie Schaal, situé à Geispolsheim, c'est le point de rendez-vous des amateurs de chocolats et des touristes qui viennent goûter au savoir-faire alsacien. Les tarifs y sont imbattables et on retrouve les best-sellers qui ont fait la renommée de la marque. On vous dit tout sur les bons plans mis en place, pour continuer à s'envoyer du chocolat sans limite et sans trop dépenser.





© Bastien Pietronave / Pokaa





AU CROCODILE



Chez Yvonne
S'BURJERSTUEWEL





VOYAGE

Strasbourg, le meilleur du « Monde »

Deviner la cathédrale à travers les ruelles moyenâgeuses, se régaler de foie gras d'oie, déambuler dans le quartier européen... Le tour des adresses-phares de la cité alsacienne

Thomas Doustaly



Le 1387, bar et restaurant de l'hôtel Maison rouge.
CHRISTOPHE BIELSA



La galerie de portraits très people du restaurant
Chez Yvonne. JÉRÔME MULLER/UP-TOOLS



Où dormir?

Tandem

Un exemple réussi de modernité responsable: écolo côté énergie et déchets, bio et locavore pour sa table, sobre et pourtant joyeux dans sa décoration, le Tandem est une très bonne nouvelle pour Strasbourg. Entièrement rénové en 2020 par l'agence Frög Architecture, ce boutique-hôtel brise la malédiction de l'adresse glauque face à la gare, comme c'était le cas du deux-étoiles précédent. Les 70 chambres décorées autour du thème du vélo ont tout le confort d'un vrai quatre-étoiles. Pâtisseries maison, céréales locales, fromages des fermes alsaciennes, le petit déjeuner tient toutes ses promesses. Qui dit tandem dit vélo, et l'hôtel dispose d'une petite flotte à la disposition des clients. Idéal pour découvrir Strasbourg à la bonne vitesse.

2, place de la Gare.

Chambre double à partir de 118 €.

Hotel-tandem.fr

Léonor

S'il n'a pas encore soufflé sa première bougie, le Léonor s'est déjà imposé comme une des meilleures adresses de Strasbourg, en lieu et place de l'ancien commissariat central. De l'hôtel particulier du XVIII^e siècle subsiste une élégante façade sur la cour. Côté rue, les quatre colonnes corinthiennes sont du XIX^e. L'architecte Jean-Philippe Nuel a harmonieusement aménagé 116 chambres et suites, à la hauteur sous plafond parfois vertigineuse, au sein de ce riche patrimoine. Ici,

l'ensemble est conçu autour de la cour, créée par l'ajout de deux ailes en béton très modernes qui lui donnent toute son allure. C'est là que les Strasbourgeois se mêlent aux clients de l'hôtel, notamment pour goûter aux saveurs imaginées par le duo Nicolas Stamm et Serge Schaal, de La Fourchette des ducs, à Obernai. Sur le pouce ou à la carte, le service est continu du petit déjeuner à l'après-spectacle.

11, rue de la Nuée-Bleue.

Chambre double à partir de 155 €.

Leonor-hotel.com

Maison rouge

Face au cinéma Vox, en plein centre de Strasbourg, la Maison rouge doit son nom aux briques couleur « oxyde de fer » de son immense façade. Après trois ans de rénovation, l'hôtel s'est doté en 2021 d'une nouvelle décoration Art déco ultra-sobre pour les chambres, d'un spa qui associe bien-être et vinothérapie, d'un salon de thé baptisé Mistinguett et enfin d'un restaurant très cosy, le 1387. Le jeune chef, Jona-

À LIRE

*La Ville nature,
Strasbourg –
30 balades urbaines
à pied et à vélo,
de Marie Hoffsess
(La Nuée Bleue, 2020)*

than Rauch, y travaille des produits frais et locaux pour en livrer une version autoproclamée « finger food haute couture » assez réussie, notamment sa truite du Heimbach en gravlax au bois de cerisier. L'ensemble de ces innovations a valu à la Maison rouge son récent classement cinq-étoiles, auquel contribuent grandement les quelques suites avec vue sur la cathédrale, un must à Strasbourg.

4, rue des Francs-Bourgeois.

Chambre double à partir de 218 €. Maison-rouge.com

People Hostel

Un site monumental en plein quartier étudiant de la Krutenau: l'ancienne manufacture des tabacs, construite au milieu du XIX^e, vient d'être transformée en un écosystème où cohabitent des start-up, une antenne universitaire, une coopérative d'agriculture biologique et une auberge de jeunesse, le People Hostel. Ses 262 lits sont répartis entre des dortoirs de 4, 6 ou 8 unités – des capsules en bois très chaleureuses – qui permettent de s'installer au cœur de la capitale alsacienne à peu de frais. Mais le People Hostel propose aussi des chambres privées ou familiales à la fois sobres et vraiment fonctionnelles. La Manut', le café-restaurant baigné de lumière installé sur la cour, est un havre studieux pour télétravailleur nomade le jour et un espace plus festif le soir, avec une programmation de concerts ou de DJ. Une réussite.

7, rue de la Krutenau. Chambre double à partir de 75 € et 24 € en dortoir. Thepeoplehostel.com

Où manger?

Deja

Jeanne Satori, 24 ans, et David Degoursy, 25 ans, annoncent, dans la graphie même du nom de leur restaurant, un certain goût pour la sophistication. L'une est diplômée d'écologie, l'autre est un chef également titulaire d'une licence de lettres. Ils se qualifient de « chercheurs à la quête du bon »

et ont créé pour ça, en plein confinement, une adresse incroyable dans le quartier européen. A une cuisine d'une inventivité permanente, bio, éthique et locale, ils associent une esthétique où les meubles de style nordique jouent avec le dépouillement japonisant des céramiques. Dans l'assiette, tout est inédit, comme cet omble chevalier, mûré quatorze jours, au goût puissant, ou ce chevreuil décliné sous trois formes, dont une boule de farce succulente plantée comme une œuvre d'art brut à l'extrémité d'un os à ronger. On reste bouche bée devant tant de talent.

1, rue Schimper. Menu du déjeuner en trois plats, 38 €.

Deja-restaurant.com

Au Crocodile

Si l'élégance avait un nom, à Strasbourg, ce serait celui du Crocodile. Cette adresse ancienne a su se renouveler entièrement sous la houlette du chef Romain Brillat, qui a conquis sa première étoile dès sa saison inaugurale, en 2021. Il faut dire que sa carte très imaginative est réellement moderne. En entrée, les ravioles d'escargots donnent lieu à un grand spectacle, avec infusion et cuisson sur chariot, suivies d'un montage minute. Chefs de rang et maîtres d'hôtel jouent à merveille ce ballet qui se renouvelle au dessert quand il faut une pipette pour prélever de l'huile d'olive vanillée qui vient sublimer une glace crémeuse à souhait. A la carte, la mention « pour le homard, voyez avec le serveur » fait sourire, et l'expérience (secrète) vaut le détour. Feutré, raffiné mais jamais guindé, ce Crocodile est doux comme un agneau.

10, rue de l'Outre. Menu découverte en quatre plats, 104 €. Au-crocodile.com

Chez Yvonne

Il y a des adresses où l'on pourrait passer plus de temps dans l'escalier qu'assis à sa table. Chez Yvonne, les assiettes ne font pourtant pas fuir, au contraire: le foie gras est divin, la tête de veau

à perdre la sienne (de tête) et, pendant la saison, la tarte aux mirabelles « comme à la maison » a un goût d'enfance inimitable. Mais pour peu qu'on ait la fibre politique, les escaliers saturés de photos dédicacées de cette winstub – la taverne traditionnelle, en Alsace – constituent un musée aussi inédit que joyeux: d'Helmut Kohl à Boris Eltsine, de Jean-Luc Mélenchon qui remercie « ceux qui ont travaillé pour nous ce soir » à Jacques Chirac qui juge le déjeuner « superbe et extraordinaire », la galerie de portraits des clients célèbres est plus que réjouissante. C'est une leçon d'histoire.

10, rue du Sanglier. Entrée-plateau-dessert à partir de 34 €. Restaurant-chez-yvonne.net

La Vignette

Une maison de campagne juste en face d'un arrêt de tram: La Vignette a ce charme fou des lieux dont on voudrait pousser la porte même en dehors des heures d'ouverture. Façade rouge, vigne vierge et parasols verts, la terrasse prolonge les beaux jours. Qu'on déjeune d'un menu « Retour du marché » ou à la carte d'une chichoumée anoblée par un exquis sabayon à la tomate et d'un pressé de volaille savoureux, les notes méditerranéennes du chef Valentin Jozeleau étonnent et réjouissent. Très courue des élus européens qui viennent en voisins, La Vignette baigne dans une effervescence cosmopolite où on perd souvent à vouloir deviner la langue que parlent les voisins de table. Le soir en semaine – le restaurant est fermé tout le week-end –, la chaleur de la grande salle aux murs laqués d'un rouge cardinal offre une ambiance plus intimiste.

29, rue Mélanie. Menu Retour du marché, uniquement le midi, 26 €. Lavignette-strasbourg-robertsau.com

The Drunky Stork Social Club

Pari réussi pour cette nouvelle adresse strasbourgeoise, qui ne désemplit pas. Crème de petits pois, fish and chips, le Drunky

Stork Social Club joue à fond la carte british du pub branché et un peu jazzy. On déjeune ou on dîne au bar, dans des alcôves ou à l'étage, dans l'effervescence mi-paroles mi-musique des adresses élues par la jeunesse. Dans cette ancienne banque, le décor tout de lumière et de pastels est spectaculaire : sous une verrière et des volumes immenses, l'espace s'organise autour du bloc central où le bar aux allures de caverne d'Ali Baba futuriste règne en majesté. Liste de gins vertigineuse, bières locales, cidre pression, « home made sodas », la soif n'est pas oubliée, loin de là, qui prend le dessus sur la cuisine après 22 heures, quand l'ambiance club l'emporte sur le restaurant.

24, rue du Vieux-Marché-aux-Vins.
Petits ou grands plats
entre 5,50 € et 22 €.
TheDrunkStorkSocialClub.com

Maison Georges Bruck

Dans le *Grand Dictionnaire universel du XIX^e siècle*, le foie gras était ainsi défini : « Foie d'oie engraissé, pâté de foie gras de Strasbourg. » Si, depuis ces temps reculés, le Sud-Ouest et le canard se sont imposés, la Maison Georges Bruck, fondée en 1852, a résisté.

Dernière entreprise familiale à fabriquer du « foie gras de Strasbourg » en Alsace, elle porte haut l'antériorité régionale de la recette imaginée en 1780 par le cuisinier du maréchal des Contades. Brillant, entre beige rosé et ivoire, le foie gras d'oie se caractérise par une petite amertume qui le distingue du canard. Frais, mi-cuit ou en conserve, les foies gras de la Maison Georges Bruck ont leur temple, une boutique en forme de bonbonnière lovée dans les rues médiévales voisines de la cathédrale. Une institution!

26, rue des Orfèvres. Foie gras d'oie cuit au torchon, 200 g, 62 €.
Bruck-foiegras.com

Que voir,
que faire?

Le 5^e Lieu

S'il fallait choisir une porte d'entrée dans Strasbourg, ce 5^e Lieu ferait figure de candidat idéal. Gratuit et ouvert à tous, à 50 mètres de la cathédrale, le 5^e Lieu est d'abord un centre d'interprétation du patrimoine architectural à l'échelle d'une ville : la vaste exposition permanente, intitulée

« Un voyage à Strasbourg », raconte d'une manière très vivante l'histoire de la construction de la ville, depuis l'Antiquité jusqu'aux chantiers les plus récents. Maquettes colossales, vidéos, dispositifs multimédias, le parcours joue bien sa partition pédagogique. Enfant ou adulte, on en sort parfaitement armé pour mieux comprendre la ville qu'on s'apprête à visiter. Mais le rôle du 5^e Lieu ne s'arrête pas là, puisque c'est aussi une boutique culturelle où l'on peut s'informer sur les spectacles et réserver. Une source inépuisable d'idées de sorties et de bons plans.

5, place du Château. Entrée libre. Seliu.strasbourg.eu

La cathédrale Notre-Dame de Strasbourg

La première chose qui frappe, c'est la différence d'inscription dans la ville de cette Notre-Dame alsacienne par rapport à la cathédrale de Paris. A Strasbourg, le monument est resté en grande partie entouré des petites rues héritées du Moyen Age, contemporaines de sa construction. Pas de long parvis devant sa façade pour admirer ce chef-d'œuvre gothique des XIII^e et XIV^e siècles,

mais au contraire de merveilleuses perspectives, à travers les immeubles, qui ne laissent voir que des fragments des tours et des portails. Achevée en 1439, la flèche – située dans la tour nord – est haute de 142 mètres, ce qui fait d'elle la plus haute flèche médiévale encore debout. La visite de la cathédrale est gratuite, mais on peut – pour 8 euros – accéder par le côté sud à une plate-forme qui offre une vue admirable sur Strasbourg, à 66 mètres de haut. **Place de la Cathédrale. Entrée libre. Cathedrale-strasbourg.fr**

Le quartier européen

Grâce aux institutions européennes, la capitale alsacienne possède une dimension internationale unique, surtout depuis l'installation du Conseil de l'Europe au Palais de l'Europe, en 1977. Situé au nord de la ville, le quartier européen est une ville dans la ville. On y trouve avant tout le Parlement européen, où siègent 705 députés dans un bâtiment très contemporain, achevé en 1999. L'hémicycle se visite en dehors des sessions, ainsi que le *Parlamentarium* Simone-Veil, un lieu d'exposition qui porte le nom de la première présidente

élue de cette chambre, en 1979. La balade vers les autres sites – le Conseil de l'Europe, la Cour européenne des droits de l'homme ou le siège d'Arte – peut se faire le long d'un parcours de 2,5 km matérialisé par du mobilier urbain – bancs, puzzle, sablier – qui distille des informations en anglais, en français et en allemand. **Visitstrasbourg.fr**

Taaka Beer Spa

« N'ayez pas peur, vous n'allez pas tremper dans une piscine de bière chaude ! » Naomie Crawshaw, la cocréatrice de Taaka Beer Spa, le premier spa à la bière de Strasbourg, se veut rassurante. Car ici, ce sont seulement les ingrédients de la bière – le malt, le houblon et la levure – qui sont intégrés à un bain d'eau chaude de trente minutes (ou une heure) qu'on prend dans une baignoire balnéo en bois de mélèze, avec jets massants. « *Le bain bouillonne pour libérer les vitamines et les antioxydants qui font du bien à la peau, aux ongles et aux cheveux* », ajoute-t-elle. Sauna avant, relaxation après, l'expérience est surtout appréciée pour la tireuse qui jouxte chaque baignoire et permet de

siroter une bière locale pendant l'expérience. Si le bain, lui, ne mousse pas, on en sort avec une peau de bébé aussi douce qu'une bière sans alcool!

6, rue Marbach. A partir de 50 €. **Taakabeerspa.com**

Bains municipaux

Et si on allait tout simplement à la piscine municipale? Strasbourg a eu l'excellente idée de restaurer ses bains municipaux. Le bâtiment, une des nombreuses réussites de la Neustadt (le quartier de style prussien de la ville), est construit entre 1905 et 1908, dans le goût allemand des sports aquatiques. Héritier de la grande tradition des thermes, alors très en vogue autour du Rhin, les bains romains existent toujours, et proposent bain chaud, bain froid et hammam. Le grand bassin, avec sa voûte si lumineuse à l'allure de cathédrale, donne envie de nager le dos crawlé pour admirer le spectacle. Hydro-économiques, pensés dès 2019 dans la perspective d'une sobriété énergétique qui s'est imposée depuis, les bains municipaux ont été enrichis d'un espace soins et d'un centre de fitness, sans abandonner la douche pu-

blique à 1,50 euro. De l'eau pour toutes et tous.

IO, boulevard de la Victoire.

A partir de 5 € pour l'espace aquatique.

bainsmunicipauxdestrasbourg.fr

Parc naturel urbain Ill-Rhin

Entre patrimoine et nature, le parc naturel urbain Ill-Rhin s'étend sur trois quartiers, Wacken, la Robertsau et le Conseil des Quinze. Sur le modèle des parcs naturels régionaux, cette zone urbaine est un espace où la nature est protégée et le développement urbain maîtrisé. De la découverte de la forêt de la Robertsau au château de Pourtalès en passant par la piste des Forts, la balade commence à l'octroi du parc de l'Orangerie, avenue de l'Europe, et peut se poursuivre au-delà de la frontière avec l'Allemagne. L'occasion de croiser des vaches highland, ces Ecossaises à poil roux qui entretiennent de façon écologique la prairie qui longe la digue du Rhin. Ne pas rater la cité Unge-mach et la cité des Chasseurs, élégants témoignages de l'habitat populaire du nord de Strasbourg dans les années 1920 et 1930.

Entrée libre. Visitstrasbourg.fr

L'église protestante Saint-Thomas

Pour comprendre Strasbourg et son histoire entre deux pays et entre deux religions, la visite de l'église Saint-Thomas, considérée parfois comme la cathédrale du protestantisme en Alsace, est un passage obligé. La brochure disponible à l'entrée résume bien la complexité de l'histoire locale : « *Mille quatre cents ans de christianisme, dont cinq cents ans de protestantisme à Saint-Thomas* ». Car, sans prendre le nom de temple, cette église catholique de style majoritairement roman est devenue protestante au XVI^e siècle. Située au bord de l'Ill, dans le centre historique, l'église est surtout célèbre pour l'orgue Silbermann, un magnifique instrument du milieu du XVIII^e siècle sur lequel Mozart a joué lors de son passage à Strasbourg en 1778, et pour un chef-d'œuvre de la sculpture, le mausolée du maréchal de Saxe, de Jean-Baptiste Pigalle.

11, rue Martin-Luther. Entrée libre. Saint-thomas-strasbourg.fr

Musée Adolf-Michaelis

Pépite cachée dans les sous-sols du palais universitaire de Stras-

bourg, le Musée Adolf-Michaelis est un trésor d'histoire, et une occasion de découvrir la Neustadt, le quartier construit par le pouvoir impérial allemand après 1870. Des étudiants en archéologie ont redonné vie à cette collection de moulages d'œuvres grecques, romaines ou égyptiennes datant de la fin du XIX^e siècle. Du fronton du temple d'Aphaïa à Egine à la tête grandeur nature de l'aurige de Delphes, en passant par nombre de dieux et de déesses très légèrement vêtus, ces plâtres destinés à l'étude sont d'autant plus émouvants qu'ils apparaissent dans une muséographie contrainte, qui tient plus des réserves que de la salle d'exposition d'un musée. Les étudiants inventorient actuellement une collection de plaques photographiques anciennes tout à fait unique. A suivre, donc!

Palais universitaire. 9, place de l'Université. Entrée libre. Amamstrasbourg.org

Jardin botanique de l'université de Strasbourg

C'est un chef-d'œuvre en péril, à la limite de l'urbex, mais qui vaut le détour. En plein quartier de la Neustadt, dans le prolongement de l'université, le Jardin botanique n'est ni le plus grand ni le plus beau jardin de la ville. Mais il est son joyau le plus précieux. Sur 3,5 hectares de terrain, le site est choisi par Anton de Bary, un botaniste allemand, dans le cadre de la construction de l'université impériale. Les serres monumentales sont inaugurées en 1884. Il prend sa forme actuelle en 1956, mais

seule la serre dodécagonale est alors sauvée de la démolition. Aujourd'hui, elle doit faire l'objet d'une restauration. La serre tropicale date de la fin des années 1960, et elle est plus une jungle qu'un jardin d'apparat. Pas moins de 15 000 plantes et 6 600 espèces différentes constituent la collection végétale d'un lieu qu'il faut aller voir aussi pour le sauver!
28, rue Goethe. Entrée libre.
Jardin-botanique.unistra.fr

Réserve naturelle de Strasbourg Neuhof-Ilk Kirch

Cette découverte des marges sud de Strasbourg, en lisière de forêt, révèle la vraie dimension de la capitale européenne, intimement liée aux paysages qui l'entourent. Le départ peut se faire du restaurant Au Coucou des bois, dans l'allée David-Goldschmidt, ou de l'Oberjaegerhof, au 1, route de l'Oberjaegerhof, une autre très bonne adresse traditionnelle. Nous sommes dans la réserve naturelle de Strasbourg Neuhof-Ilk Kirch : on commence par un sentier forestier, puis c'est la cité-jardin de Stockfeld, construite il y a à peine plus d'un siècle, avec ses cabanes en bois typiques. C'est ensuite la traversée d'une passerelle sur le Rhin Tortu, une petite rivière qui est un affluent de l'Ill. Enfin, les courbes de l'eau conduisent au Katzelbuckel Weg, littéralement la « promenade du chat sauvage », dernière étape de ce court périple.
Reserves-naturelles.strasbourg.eu



Brochet du lac avec escargots et sauce livèche, un des musts du restaurant de ja. DE:JA