



Revue de presse Groupe

octobre 2021



SOMMAIRE

Comptoir Français du Thé	p.3 à 9
Schaal.....	p. 10 à 14
Yves Thuriès, chocolatier-récoltant.....	p. 15 à 23
Les Secrets du Chocolat par Schaal.....	p. 24 à 27
Pôle restauration :	
- la Vignette.....	p. 29
- Au Crocodile.....	p. 30 et 31





Une boisson enchan-thé

LUDIQUE

Surprendre ses clients avec un produit exclusif et original, et pourquoi pas sur mesure, tel est le pari de **Tea Heritage** : des sachets de thé aux formes originales, aux goûts de saison et aux étiquettes assorties. De quoi montrer une réelle attention pour le consommateur, avec des sachets sur-mesure, biodégradables, et des mélanges comprenant des arômes naturels, des morceaux de fruits entiers et du thé certifié *Ethical Tea Partnership*. ● www.teaheritage.fr (info@teaheritage.fr)



CHAUD - FROID



Parce que le thé, tout comme le café, fait partie d'un bon petit déjeuner, la marque allemande bio et régionale **mymuesli** s'est attachée, dès 2013, à composer une gamme de thés et infusions qui soit bonne, 100 % bio et facile à préparer. *Tree of Tea* est née et est devenue une marque à part entière composée de thés noir, vert ou blanc, de tisanes et de rooibos. ● fr.mymuesli.com



GASTRONOMIQUE

Dammann Frères a choisi de partager son savoir-faire et de dévoiler sa collection destinée au CHR au Sirha 2021 : coffrets, thés en vrac ou en sachet et, bien sûr, les accessoires pour servir élégamment cette boisson. La marque s'est par ailleurs associée, il y a quelques mois, avec le chef étoilé Guillaume Sanchez. Celui-ci va créer des plats et des cocktails avec du thé comme ingrédient phare. ● www.dammann.fr

GOURMAND

Le Palais des thés continue de proposer son expertise aux CHR afin de leur assurer que l'expérience thé sera au niveau des attentes de la clientèle, les professionnels faisant face à des consommateurs de plus en plus avertis et exigeants, aussi bien sur la qualité du produit que sur sa préparation. ● www.palaisdesthes.com/fr/



VOYAGEUR

Depuis plus de 40 ans, **Le Comptoir français du thé** s'est imposé comme un spécialiste du thé au service des gourmandes, des gourmands et des gourmets. Plus de 200 références sont proposées en vrac, en boîtes ou en sachets. ● comptoir-francais-du-the.fr



HÔTELIER

Betjeman & Barton propose du thé à Paris depuis 1919, et propose une carte de plus de 250 thés. Il y a peu, le marchand a annoncé avoir noué avec Accor un partenariat d'envergure autour de la création d'une nouvelle marque d'herboristeries, de tisanes, de thés parfumés et de thés plus classiques. Cette gamme sera distribuée dans les Pullman, MGallery et Sofitel en Europe. ● www.betjemanandbarton.com/fr/.



ÉPICÉ

Le britannique **Clipper** a choisi de s'inspirer de l'Inde pour ses derniers nés, pays envoûtant aux couleurs et aux saveurs explosives. Deux nouveautés bio et épicées ont donc vu le jour : le *Sensational Thé vert chai* et l'infusion *Épices and Love*. Ingrédient bio et 100 % naturels, boîtes en carton et enveloppe en papier de sachets recyclables, sachets non blanchis et sans agrafes sont les fers de lance de cette marque. ● www.clipper-teas.fr



Plus de bio, moins de plastique : voici la nouvelle carte du bar TGV



Le hachis parmentier de canard d'Alexia Duchêne et le gâteau au citron de Nina Métayer, plats signature de la nouvelle carte du Bar TGV inOui. SNCF

Disponible à partir de ce vendredi 15 octobre, la carte automne-hiver proposée dans le TGV inOui met l'accent sur les produits fabriqués en France. Nouveauté : la fin des bouteilles d'eau en plastique.

Plus de bio, plus de produits français et moins de plastique. La SNCF vient de dévoiler ce jeudi 14 octobre la carte automne-hiver mise en place dès ce vendredi dans le bar des TGV inOui. Principale nouveauté : l'abandon des bouteilles d'eau en plastique à bord . « *C'était un vrai paradoxe qu'on mette des millions (d'euros) pour avoir des TGV recyclables à 97% et qu'on y vende des bouteilles en plastique* », a remarqué le directeur de Voyages SNCF, Alain Krakovitch.

L'eau plate, de la marque Eau Neuve, captée dans les montagnes pyrénéennes, est désormais vendue dans des bouteilles en carton Tetra Pak (ou dans des canettes en aluminium pour l'eau pétillante). Des contenants 100 % recyclés et recyclables, promet la SNCF. Un changement non négligeable sachant que deux millions de bouteilles d'eau étaient vendues chaque année en voiture-bar. Reste à savoir si leur prix de vente (respectivement 2,70 et 3,20 € pour 33 cl) saura convaincre les passagers...

www.lefigaro.fr
Pays : France
Dynamisme : 245



Page 2/2

[Visualiser l'article](#)

Deux femmes chefs aux fourneaux

Les chefs Alexia Duchêne et Nina Métayer signent la nouvelle carte automne-hiver 2021/2022 du Bar TGV inOui. SNCF

Côté repas, la compagnie ferroviaire a fait appel à deux jeunes talents pour succéder à la carte d'été aux accents coréens imaginée par Pierre Sang. La chef Alexia Duchêne, révélée en 2018 par l'émission « *Top Chef* », signe les trois nouveaux plats salés (hachis parmentier de canard, salade d'épeautre et toasté carotte confite). Les deux desserts (sablé brownie chocolat, noix de pécan et fleur de sel, et gâteau du moment) ont été confiés à la cheffe pâtissière Nina Métayer, 33 ans, distinguée Pâtissière de l'année en 2016 par le magazine *Le Chef* et en 2017 par le guide Gault & Millau.

Bornes de commande et machines à café en libre-service



L'eau plate est désormais vendue sous forme de bouteilles en carton recyclé et recyclable. SNCF
Chaque menu comporte désormais une option végétarienne. En revanche, pas de changement du côté des snacks chauds. Particulièrement prisés des passagers, le croque-monsieur, le sandwich club et le burger restent ainsi au menu. Thés du Comptoir Français du Thé, orangeade Mimouna, yaourts Beillevoire... La nouvelle carte met en lumière des producteurs français. La SNCF promet 94 % de produits fabriqués dans l'Hexagone et 44 % de produits certifiés bio ou issue d'une agriculture raisonnée.

Cruellement absent aujourd'hui, le tri sélectif est progressivement déployé à bord des TGV. De même que des machines à café en libre-service qui fonctionneront avec des capsules. D'ici à 2023, des bornes de commande tactiles seront installées à différents emplacements des TGV. En attendant, il est déjà possible sur la grande majorité des trains de passer commande sur le site lebar.sncf.com et d'être servi via une file prioritaire.

Exemples de prix :

Le «Menu des cheffes» (plat + dessert + boisson fraîche) : 14,30 €.

Le menu snack (un snack chaud ou sandwich + un dessert + une boisson fraîche) : 12,50 €.

Café expresso : 2,60 €.



BAS-RHIN

L'ACTU

67 / AGROALIMENTAIRE : Le Comptoir Français du thé s'invite dans les bars du réseau TGV

LE COMPTOIR FRANCAIS DU THE / T : 03.90.40.31.00 (siège à Illkirch/67), fabricant alsacien de thé aromatisé, devient le fournisseur des bars du réseau TGV. Les voyageurs peuvent retrouver, depuis le 14/10, les produits de l'entreprise dans le Bar des TGV INOÛI et à bord des trains INTERCITES. Selon l'entreprise, « La fabrication française, les recettes Bio ainsi que l'originalité de la marque ont constitué des critères clefs dans cette collaboration. » <https://comptoir-francais-du-the.fr/>



BAS-RHIN

Le Comptoir français du thé devient le fournisseur des bars du réseau TGV

Le Comptoir français du thé (11 collaborateurs ; CA : 3,3 M€), distributeur de thé à Geispolsheim (Bas-Rhin), devient le fournisseur exclusif des bars de l'ensemble du réseau TGV Inoui avec une gamme de quatre thés et infusions bio. L'entreprise, qui noue ce partenariat pour la première fois avec le service de restauration de la SNCF, ne communique pas sur les perspectives de volumes réalisés avec ce partenariat. Le Comptoir français du thé ne dispose pas de boutiques en propre ni de site marchand et distribue ses produits dans des épiceries fines, des cavistes, torréfacteurs, boulangeries, salons de thé, hôtels etc. Le Comptoir français du thé est une filiale de Salpa, la société alsacienne de participations agroalimentaires (CA : 85 M€ ; 660 collaborateurs), holding propriétaire de plusieurs marques haut de gamme de l'agroalimentaire et de restaurants.

Alsace

Le Comptoir Français du Thé fournit la SNCF

Publié le 02/11/2021 dans [Entreprises](#)



Depuis la mi-octobre, le « [Comptoir Français du Thé](#) » fournit les bars des TGV inOui et les trains Intercités. Pour un prix de 3 € 40, les voyageurs pourront déguster 4 thés bio : du Rooibos African Dream, du thé vert à la menthe, du thé noir goût russe et du thé noir de Ceylan. Créé il y a 40 ans et basé en Alsace, le Comptoir Français du Thé propose 200 références issues de plusieurs pays, dont le Sri Lanka, le Japon ou l'Inde. L'entreprise a enregistré en 2020 plus de 3 M€ de chiffre d'affaires.

<https://www.tic-et-plus.com/entreprises/le-comptoir-francais-du-the-fournit-la-sncf>



le monde de

L'ÉPICERIE FINE

Magazine Professionnel

N° 50 - Oct./Novembre 2021 - 8,50€



DOSSIER

COFFRETS CADEAUX :
LES SECRETS
D'UNE OFFRE RÉUSSIE



L'INVITÉ
**MICHEL
SARRAN**

SA CUISINE
LE RACONTE

LE VOCABULAIRE DU CHOCOLAT

Le vocabulaire du chocolat est riche et varié mais parfois complexe à maîtriser pour les amateurs de chocolat. Le Club des Croqueurs de Chocolat, fort de ses 40 ans d'expérience dans le domaine de la chocolaterie, vous livre son Chocodico*.

BEAN TO BAR (OU DE LA FÈVE À LA TABLETTE)

Directement traduit de l'anglais, le terme "bean to bar" signifie en français "de la fève à la tablette".

Par définition, cette action consiste pour un chocolatier à fabriquer son chocolat de A à Z, en passant par les étapes suivantes : la torréfaction des fèves sélectionnées, le décorticage, le broyage, le malaxage, le conchage, le tempérage, le moulage et l'enrobage depuis des fèves de cacao.

BEURRE DE CACAO

Le cacao est la substance tirée de la fève du cacaoyer. La pâte de cacao est la matière première de tous les produits à base de cacao ; elle est obtenue par broyage des fèves torréfiées, décortiquées, dégermées.

BONBONS DE CHOCOLAT

Fourrages enrobés de chocolat, appelés le plus souvent bouchées ou encore chocolats. Chaque pièce de chocolat de moins de 20 grammes est un bonbon. Il est une bouchée si son poids est supérieur à 20 grammes ou s'il doit se manger en deux bouchées.

CABOSSE

C'est le fruit du cacaoyer. La cabosse ou baie est l'enveloppe de laquelle les fèves sont extraites. Elle pousse sur le tronc ou les branches du cacaoyer. La cabosse est verte, mais change de couleur lorsqu'elle mûrit pour devenir jaune.

CACAOYER

Le cacaoyer est l'arbre sur lequel poussent les cabosses. Il existe plusieurs variétés d'arbres selon les régions (Trinitario, Forastero, Criollo).

CHOCOLAT

Le chocolat est une matière travaillée et façonnée par les maîtres chocolatiers. Issu de la fève de cacaoyer, le chocolat est composé de pâte de cacao, beurre de cacao et de sucre. Qu'il soit noir ou au lait, le chocolat doit contenir au minimum 34 % de cacao.

CHOCOLAT DE COUVERTURE

C'est un mélange de pâte de cacao, beurre de cacao et sucre, issu du traitement de la fève, dont se servent les chocolatiers pour fabriquer leurs bonbons de chocolat.

CHOCOLATIER CONFISEUR

Il achète le chocolat de couverture et utilise cette base pour réaliser ses spécialités.

CHOCOLATIER TORRÉFACTEUR

Il transforme la matière brute en chocolat de couverture. Ils sont peu nombreux du fait du lourd investissement des machines.

CONCHAGE

Opération consistant à brasser la pâte de chocolat afin d'évacuer les éléments chimiques indésirables. Elle confère également au mélange son homogénéité.

CRIOLLO

Variété de cacao. Cacao fin, chaleureux et long en bouche... Originaire du Venezuela, on le trouve au Mexique, en Amérique centrale, aux Antilles, en Colombie, Trinidad, Équateur et Cameroun.

CRU

Le terme cru est employé pour désigner la terre d'origine de la fève. On parle de mono-cru pour des chocolats pure origine qui sont composés d'une seule variété de fèves provenant de la même région.

ENROBAGE

Procédé consistant à recouvrir l'extérieur d'une bouchée de chocolat. On les dispose sur un tapis roulant qui les entraîne sous une "douche" de chocolat.

FÈVE

Graine extraite de la cabosse dont on tire le cacao. Les éclats de fèves torréfiées forment le gru.

FORASTEROS

Variété de cacao. Amertume forte et courte. Originaire d'Amazonie, on le trouve au Brésil, en Équateur, en Amérique centrale, dans le nord de l'Amérique du Sud et dans l'ouest africain.

GANACHE

La ganache est un type de fourrage. Elle résulte d'un mélange de crème bouillie versée sur de la couverture concassée. Elle s'utilise nature ou parfumée (fruits, épices, plantes, alcools...).

GIANDUJA

Pâte provenant du mélange de noisettes grillées, broyées, de sucre et de chocolat fondu.

GLAÇAGE

Opération qui consiste à recouvrir un bonbon d'un fondant à base de chocolat additionné de beurre de cacao et d'un liquide comme de la crème, du lait, de l'eau ou du beurre.

MUCILAGE

C'est la pulpe comestible de couleur blanche qui entoure les fèves de cacao. Le mucilage est composé de 80 % d'eau, 15 % de glucose & fructose et de pectine. Sa teneur élevée en acide citrique (pH= entre 3 et 4) lui confère un goût aigre-doux pouvant s'apparenter à celui du litchi, à cela près qu'il est un peu plus acidulé et âpre.

PÂTE DE CACAO

C'est la matière première de tous les produits à base de cacao ; elle est obtenue par broyage des fèves torréfiées, décortiquées, dégermées.

TRINITARIO

Variété de cacao. Cacao corsé et long en bouche. Il est largement implanté dans les pays d'Amérique centrale, à Ceylan et en Indonésie et représente environ 20 % de la production mondiale.

THÉOBROMINE

Le chocolat contient 2 % de théobromine. C'est une substance présente dans le chocolat qui est responsable des effets du chocolat sur notre humeur.

*Source : www.salon-du-chocolat.com

Maîtriser nos Matières pour un Chocolat qui a du Sens



Assortiment de chocolats Prestige

PLANTEURS DE CACAO EN ÉQUATEUR

Nos écrins existent en 3 tailles

Notre Offre Gamme Bio

DES INGRÉDIENTS DE CULTURE BIOLOGIQUE
UNE COUVERTURE ET DES CHOCOLATS 100% ÉLABORÉS
DANS NOS ATELIERS ALSACIENS.



BALLOTIN
de notre gamme BIO - 130 gr.



SCHAAL

CHOCOLATIER des CHOCOLATIERS
DEPUIS 1871

150^{ème}
anniversaire





Famille du média : **Médias professionnels**

Périodicité : **Bimensuelle**

Audience : **N.C.**

Sujet du média :

Agroalimentaire-Agriculture

Economie-Services



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

Schaal : bonbons de chocolat et tablettes 100% bio

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

d'Équateur)

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

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



La chocolaterie Schaal lance une gamme bio

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

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

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

[Visualiser l'article](#)



Yves Thuriès

CHOCOLATIER RÉCOLTANT



VITRINE DE NOËL LE TRAÎNEAU DE NOËL YVES THURIÈS DÈS LE 9 NOVEMBRE

Le *Traîneau de Noël*, telle est l'animation des vitrines Yves Thuriès à partir du 9 novembre pour les fêtes de fin d'année. La pièce centrale de Noël imaginée par les Chocolatiers Yves Thuriès pèse 1,4 kg et rassemble les personnages chocolatés des boutiques Thuriès pour les fêtes.

Il y a *Le Traîneau du renne* (33 x 22 x 21 cm, 139,90 €), *Le Duo de Noël pingouin et renne* (19,5 x 17 x 13,5 cm, 59,90 €), *Le Renne*, star de Noël (11,5 x 11 cm, 5 x 11,5 cm), et *Le Duo de pingouins*, alliance de chocolats noir, lait et blanc caramélisé (18 x 6 x 9 cm, 25,90 €). Enfin, *Le Sapin enchanté* façon mendiant en chocolat noir, noisettes du Sud-Ouest, amandes, pistaches (17,5 x 17,5 x 25 cm, 40 €).





Le Marché

01 Une gamme de Rôtis prêts à cuire, complice des repas du quotidien ! Maître Jacques ne passera pas inaperçu au rayon boucherie libre service avec le lancement de 3 nouveaux rôtis élaborés à enfourner directement dans leur barquette pour plus de praticité. Proposés dans un plus petit format, ils offrent une cuisson plus rapide en 45 minutes, et s'adaptent parfaitement aux foyers de 3/4 personnes. Une viande française de qualité, savoureuse et respectueuse du savoir-faire boucher. 3 recettes parmi lesquelles le Rôti de Porc comté, oignon & moutarde. À accompagner d'une semoule colorée et de petits pois, agrémentée d'oignons cébettes ciselés et de cerfeuil. En GMS, rayon boucherie, 14,95€/kg. Poids moyen : environ 600g 3/4 personnes.



02 Uncle Ben's : Evasion culinaire instantanée Plus besoin de sortir de sa cuisine pour faire un tour du monde des saveurs avec la nouvelle gamme de riz express 2 minutes au micro-ondes Uncle Ben's! Riz à l'indienne (un tourbillon de saveurs avec curcuma, coriandre, cardamome et persil, qui viennent se mêler aux oignons grillés et aux poivrons rouges, 1,89€) ou façon créole (les épices se révèlent dans un subtil mélange de piment, de clous de girofle, de cannelle et de thym qui rencontrent tomate, poivron rouge et vert). Préparés avec des produits de qualité et garantis sans colorant, sans arôme, ni conservateur artificiel, prêts en quelques minutes, ils sont rapides et faciles à préparer grâce à leurs sachets micro-ondables qui garantissent une cuisson parfaite du riz !



03 Concentré de jus de cacao 72% Valrhona Oabika est un concentré de jus de cacao, lui-même issu du mucilage de cacao, cette pulpe blanche encore peu valorisée qui protège les fèves dans la cabosse. Son profil aromatique tout en nuances, oscillant entre notes fruitées et acidulées, nous fait instantanément voyager au cœur des plantations à la découverte du goût rare et exceptionnel du fruit du cacaoyer. Sa texture sirupeuse et sa couleur ambrée en font une matière d'exception, le nouvel ingrédient phare des chefs et artisans du monde entier. Oabika est un ingrédient qui saura inspirer tous les professionnels de la gastronomie pour des créations sucrées ou salées, en utilisation pure ou diluée afin de réaliser des nappages, sauces, glaçages, ganaches, gelées, mousses, crèmes, glaces, sorbets, boissons et bien plus encore. Valrhona - 26600 Tain l'Hermitage - Tél. : 04 75 09 26 38 - www.valrhona.com



04 Le Morbier, fromage très protégé AOC en 2000 (Label Français), puis AOP en 2002 (Label Européen), la production de Morbier connaît une progression constante. De 3 065 tonnes la première année, elle est passée à plus de 12 000 tonnes vingt ans après. Sa filière œuvre à renforcer la culture fromagère de la Franche-Comté, participe à l'animation de la vie rurale et à la promotion de sa région. Elle regroupe environ 2 000 producteurs de lait qui élèvent exclusivement des vaches de races locales Montbélarde et Simmental Française à l'alimentation constituée d'herbe pâturée et de foin, à l'exclusion de tout produit fermenté. Une cinquantaine de fromageries fabriquent le Morbier uniquement avec du lait cru, ensuite mis en cave pendant une période d'affinage minimum de 45 jours. Cette période d'affinage peut aller au-delà : 2, 3 ou 4 mois. Le Morbier se consomme toute l'année. Pour qu'il révèle tous ses arômes, fruités, de yaourt, vanillé lacté voire caramel au lait, il est conseillé de le laisser à température ambiante au moins trente minutes avant de le déguster. En cuisine, c'est un fromage doux qui fond très bien et qui s'accorde avec de nombreux plats. Il est tout à fait surprenant lorsqu'il est consommé sur une pizza ou dans un gratin.



05 Recette à la Scandinave Mowi Issues du savoir-faire et de l'expertise de ses équipes, les trois références festives de saumon fumé sont préparées dans les ateliers de Bretagne pour offrir des saveurs incomparables tout en préservant les qualités organoleptiques de ce met d'exception. Salé au sel sec, délicatement fumé au bois de hêtre et finement tranché dans la partie noble du filet sans chair brune, ces saumons fumés éveilleront les sens par leur texture tendre et fondante. 200g - 8 tranches, 8,49€. Gravlax : un saumon frais longuement mariné dans une préparation de sel, sucre, épices et aneth qui lui prodigue une texture et un fondant incroyables. 4 tranches légères et gourmandes, le Gravlax se mariera avec une salade de pommes de terre ou directement sur une belle tartine de pain de campagne accompagné d'une crème ou d'un fromage frais. 120g, 5,95€.



06 Coffret Bio de Provence Un rayon de soleil dans l'assiette avec ce Coffret Gourmet Bio contenant un pot de Tapenade noire. (L'olive noire Grossane de Provence bio donne un fruit incomparable à cette tapenade relevée au thym et aux câpres. Grande spécialité de la gastronomie provençale, cette perle noire se marie facilement avec tout type de plats, sucrés, salés...). Un pot de gourmande crème de tomates séchées bio. Une recette pleine de tendresse aux belles tomates cueillies à maturité lentement séchées au soleil, cuisinées à l'huile d'olive vierge extra, à l'ail et parfumées au thym. Houmous bio, Crème d'aubergine bio, Riste d'aubergine 360g bio, Ratatouille bio 360g (fondante confite aux cranberries et au miel, délicatement sucrée de raisins secs. Cuisinée aux légumes du soleil - aubergines fraîches, courgettes, poivrons et tomates - et aux herbes aromatiques. Son délicieux parfum de Provence accompagne idéalement poisson, gibier ou volaille), Taboulé de quinoa bio et Huile d'olive bio classic Castelas 50 cl AOP + Livret de recettes Jean Martin, 50,80€.

07 Maison Montfort fière de son terroir Fondée en 1988 dans le petit village de Montfort-en-Chalosse, au cœur des Landes, région emblématique du foie gras de canard, Maison Montfort est devenue une référence. Maîtrisant l'ensemble de la filière de fabrication, la Maison fait découvrir les plaisirs de la gastronomie de canard avec ses recettes gourmandes de foie gras et ses viandes savoureuses 100% d'origine française. Ainsi Sensation, le foie gras plaisir si bien nommé. Préparé à la main, il surprend par sa présentation raffinée, sa texture fondante et son goût irrésistible de truffe noire 3% associé au jus de truffe. 26,99 € les 250g. www.maisonmontfort.com





_6 La Grangette, potager d'intérieur pour épicuriens amoureux du goût sous toutes ses formes L'objet conjugue innovation esthétique et luxe dans le respect de l'environnement. Pour avoir directement dans la cuisine des herbes aromatiques, des salades et des plantes « healthy » (pour des infusions par exemple) 365 jours par an, grâce à une technologie très poussée qui reproduit le climat optimal pour la croissance des végétaux. Les herbes et plantes fraîches, cueillies à parfaite maturité et garanties sans pesticide ni herbicide, ne nécessitent aucun lavage, permettant une conservation des nutriments et des vitamines. Le meuble, très luxueux, vient d'être présenté en avant-première au salon du meuble de Milan. En précommande. Format : L 90cm x H 188cm x P 69cm, couleurs standard : light warm, cold grey, dark warm. Autres finitions : bois massif (chêne, frêne, pin) et bois/métal. Livré avec 2 mois de consommation (64 plantes de maturations différentes et 64 semis) pour 4 personnes. A partir de 24 000€ seulement sur www.lagrangette.com

_07 La Comtesse est bonne La Comtesse du Barry déploie une symphonie de saveurs et de textures qui comblera à coup sûr tous les épicuriens, les amateurs de découvertes et les amoureux de la gastronomie française. Ainsi le Foie gras de canard entier du Sud-Ouest mi-cuit aux saveurs franches, à la teinte beige-orangée et au goût puissant, se révèle être un produit consensuel et authentique. Meticuleusement sélectionné, puis paré et assaisonné à la main, ce foie gras est très apprécié des gourmets car sa cuisson à basse température préserve admirablement la saveur du produit frais. Parfait pour les amoureux de tradition. 200g, 350g, 500g : 39,90 - 69,90 - 98,90€. Sans transition, terminons sur une délicieuse note sucrée comme ces Figues rafraichies à l'Armagnac. Leurs arômes se mêlent au concentré de vin pour donner un fruit qui s'associera à merveille avec une boule de glace vanille. 19Cl, 5,90€.

_08 La meilleure mousse au chocolat du monde

Fabrication artisanale made in Normandie, elle fait un malheur au Japon où elle est une star et conquiert la France au Printemps du Goût. Catherine Bréard est la nouvelle sensation du moment. Mousse au chocolat bien suif, mais aussi de bien délicieux palets moelleux aux pépites de chocolat. On avait Rodolph Lindt surnommé Monsieur Chocolat, voici Mamie Chocolat aux créations à découvrir d'urgence. www.catherinebreard.com

_09 Sushi Shop x Paul Pairet La carte de Sushi Shop s'enrichit de créations inédites, imaginées par Paul Pairet, telles que le Beijing roll, le sushi-roast poulet mayo ou encore le sardine sushi... mais aussi de nouvelles familles de produits : les sushi-mozz, les sushi-roast, les sushi-wich et les sweet sushi. Soit autant de nouvelles recettes à découvrir, à déguster et à partager ! Laissons parler le chef : « Pour les sushi-mozz et sushi-wich, je me suis intéressé au support traditionnel du sushi, le riz en lui substituant de la mozzarella. » Une expérience inattendue et fort gouteuse. Mention au sushi-mozz anchois, rencontre entre douceur de la mozza grillée par la profondeur umami des anchois. Signalons ppur finir la box contenant 8 Beijing roll, 6 abt spring, 1 sushi mozz anchois, 1 sushi mozz baltic, 1 sushi toast poulet mayo, 1 sushi roast teriyaki tahini beef, 1 thon sushi wich, 1 catalan sushi wich. 20 pièces, 27,90€.

_10 Grains de folie Le Comptoir du Caviar dévoile un coffret de Noël contenant trois produits d'exception, 20g de Baerii, 20g d'Osciète et 90g de tarama au caviar accompagnés d'une cuillère en nacre. Zoom. Le Baerii polonais ou esturgeon de Sibirie est l'esturgeon le plus répandu. Celui qui nous concerne a



été élevé dans une ferme polonaise sur un site Natura 2000. Entre lacs et bassins, dans des conditions environnementales optimales. En bouche, révèle des arômes beurrés et iodés, ses petits grains apportent du fondant à la dégustation. L'Osciète bulgare ou esturgeon de Russie, est la variété emblématique de la mer Caspienne prisee des connaisseurs. La ferme partenaire est bulgare avec un site de lac de montagne. L'Osciète a des saveurs à la fois marines et puissantes, un joli grain gris, il est long en bouche. Enfin le tarama au Caviar amène une touche d'ultra-gourmandise à ce coffret. Fabriqué de façon artisanale dans l'atelier du Comptoir du Caviar dans les Yvelines. 75€ au 23, boulevard Malesherbes 75008 Paris ou en ligne sur www.boutique-lecomptoirducaviar.com

_11 Place du Marché : le meilleur directement chez vous Place du Marché, la nouvelle marque française de livraison alimentaire à domicile, a mis les petits plats dans les grands pour vous offrir le meilleur en cette fin d'année... Trois clics ou un coup de fil et le meilleur du marché sera livré directement chez vous : des produits de saison à s'approprier au gré des envies, choisis pour leur origine, leur fraîcheur et leur saveur et livrés directement dans les 35 000 communes de France. Mention à cette Queue de homard bleu européen crue et décortiquée. Un produit d'exception, pêché au casier en Atlantique Nord-Est, qui se prépare en un clin d'œil : seulement 9 minutes au four ou 6 minutes à la poêle pour une recette raffinée qui apportera une note d'élégance aux menus festifs. Et pour une qualité et une conservation des saveurs optimales, la queue de homard est surgelée via une technique de cryogénie puis mise sous-vide immédiatement en France. Sélectionnée par Toupargel. La pièce de 78g - 12,40€ sur placedumarche.fr





_01_Mon Bio Gourmand C'est beau, c'est bio. Yaourts nature ou aux fruits, glaces et sorbets, compotes, confitures... Une gamme de bons produits locaux à recommander chaleureusement, même s'ils sont dans des frigos. Les fins stratèges de Mon Bio Gourmand, pensent que les petits plaisirs gourmands font partie intégrante d'une vie épanouie ! Mais notre gourmandise n'a de sens que si elle est durable, respectueuse de la terre qui nous nourrit, des femmes et des hommes qui élaborent et consomment les produits. C'est cette exigence de plaisir et de respect qui est à l'origine de l'aventure Mon Bio Gourmand, de ses valeurs et des engagements qui en découlent. Voilà qui est dit et proclamé ! Au rayon frais : yaourts au bon lait entier. Textures onctueuses ou fondantes, pots généreux de 140g, 1,89€ le pack 2x140g. Chocolat de Belgique / Vanille de Madagascar. Yaourts brassés : 1,69€ le pack 2x140g (sauf Nature 1,29€ et Pomme Figue 1,89€) Nature au lait entier de France / Fraise de Campanie en Italie / Rhubarbe de l'Oise / Pomme de Nouvelle Aquitaine & Poire de la Vallée du Rhône / Pomme de Nouvelle Aquitaine & Figue de Provence. Compotes et confitures au rayon ambiant : 2,79€ le pot 580g. Pomme des Alpes Françaises et Poire de la vallée du Rhône. Confitures : 2,99€ le pot 340g. Mirabelle du Grand-Est / Fraise de Campanie en Italie / Abricot d'Occitanie / Figue de Provence / Orange d'Andalousie



_02_Les Sens du Terroir Distribuée par Gamm Vert, Delbard et Frais d'ici, une gamme aux couleurs d'un tour de France des saveurs emblématiques des régions. Les produits mettent en avant un ancrage régional soit par le biais de l'origine de leurs matières premières, de leurs recettes, du savoir-faire du producteur ou de l'histoire du produit. Lesquels produits sont issus de

partenariats avec des PME et des coopératives françaises

avec nom et provenance inscrit sur le packaging. Cette marque porte un engagement qualité fort, tant sur le goût que sur la composition des produits (interdiction de certains additifs, suppression des colorants et conservateurs...), l'origine des matières premières principales (de la région de production ou française) et leurs emballages. Parmi nos produits coups de cœur : Terrine de campagne bio, 2,30€ les 180g, Foie gras de canard entier du Sud-Ouest IGP : 130 g - 13,95 € 180 g - 17,95 €, Confiture de tomates vertes de Provence 315 g 3,50€.



_03_Castanea sativa et agrumes L'espèce botanique du châtaignier européen, sans lequel les douceurs Sabaton n'existeraient pas. Emblème fort du département d'Ardèche, plusieurs variétés traditionnelles de châtaignes bénéficient depuis 2014 de l'AOP gage d'une typicité et d'une qualité irréprochable. Ainsi le coffret Castanea en bois sculpté, renferme 36 marrons glacés préparés selon la recette familiale. Élégamment protégés d'un papier doré et rangés sur deux étages, ils garantiront la touche gourmande des tables de fêtes ! 520g, 64 € (+ 6 € de frais de port) Une édition limitée à 500 exemplaires, à réserver pour un envoi entre le 10 et le 21 décembre 2021. A signaler également : les fabuleuses écorces d'oranges en lamelles confites : 300g, 9,40€ et les écorces de citrons en lamelles confites : 300g, 11,30€ car depuis 1960 la Maison Sabaton œuvre dans le confisage d'écorces d'agrumes à la demande de ses clients. D'une régularité inégalée, ces aiguillettes sont devenues une référence pour les pâtisseries et artisans chocolatiers. Confités dans un sirop de sucres pendant plusieurs jours, ces tendres écorces d'oranges et de citrons sont excellentes enrobées de chocolat de couverture et peuvent être incorporées en cubes à des mousses au chocolat, des pâtes à cake ou être dégustées nature. www.sabaton.fr Tél: 04 75 87 83 87.

_04_Le calendrier de l'avent du Palais des Thés en série limitée Chine, Corée, Japon, Vietnam, Malawi, Kenya, Inde et Taiwan : voici le premier Calendrier « Chercheurs de Thé », rassemblant 24 Grands Crus et thés d'origine sourcés par les chercheurs de thé de la maison. Dans chaque case, une petite boîte en métal protège précieusement 2 à 4 g de thé en vrac selon les variétés, la quantité idéale pour une dégustation individuelle. Toutes les informations nécessaires sont précisées pour découvrir de manière optimale et apprécier pleinement ces thés d'exception : des conseils de préparation, des indications sur l'origine, et même quelques surprises ! 24 thés en feuilles entières dont 18 thés d'origine et 6 Grands Crus. Des thés noirs, verts, fumés, oolong et sombres provenant de 8 pays différents : 49 € sur palaisdesthes.com.

_05_Légende du café en édition limitée Méo invite à la découverte de la légende du café avec cette nouveauté 100% arabica d'Ethiopie (région de Kaffa) moulu ou en grains et conditionnée dans de belles boîtes en métal colorées à collectionner. Un beau voyage aromatique à travers des notes d'agrumes et de fleurs en provenance directe du sud ouest de l'Ethiopie, berceau vraisemblable des premiers caféiers. Le choix d'une torréfaction robe de moine plus blonde et moins longue révèle toutes les saveurs subtiles des cafés. Un café d'exception pour surprendre toutes les papilles. Ethiopie Kaffa 100% Arabica Moulu. Boite de 250g : 5,95€ en GMS et sur Méo.fr





06 Grain de folie pour boisson du quotidien Leroux dévoile une nouveauté saine et savoureuse, la Chicorée en Grains Bio. Une toute nouvelle manière d'apprécier la chicorée : l'infusion. Aucun doute, cette nouveauté deviendra vite la boisson idéale à savourer tout au long de la journée. 100% d'origine végétale, 100% d'origine naturelle, 100% bio, 100% locale et sans caféine, elle a tout pour plaire. Douce, réconfortante, et bonne pour la santé, c'est LA boisson à partager à tout moment de la journée pour une pause plaisir sans culpabilité. 200 g - 1,79 € au rayon boissons chaudes.

07 Coffret Prestiges «sardines» Pointe de Penmarc'h a réuni 4 boîtes de sardines à l'ancienne, aux recettes aussi originales qu'étonnantes et autant d'expériences gustatives : sardines à l'ancienne à l'huile de tournesol à la vanille de Madagascar en gousse, sardines à l'ancienne au gingembre et à l'huile de tournesol infusée à la citronnelle, sardines à l'ancienne à l'huile d'olive vierge extra et zestes d'agrumes semi-confits et une boîte de sardines à l'huile de pépins de raisin infusée au homard et aux graines de lin. 22,40€ le coffret dans les boutiques La Maison de la Sardine et en épicerie fines. www.pointedepenmarc.com



08 Thon albacore équitable Fish4ever présente le seul thon albacore certifié commerce équitable par Fair Trade USA et 100% pêché à la canne. Le commerce équitable a pour objectif de réduire les inégalités sociales et environnementales des producteurs désavantagés

afin de leur garantir un prix stable et rémunérateur et leur permettre de vivre dignement de leur travail. Privilégier la pêche à la canne s'inscrit pleinement dans ces objectifs. En effet, le risque d'utilisation des Dispositifs à Concentration de Poisson (DCP) est beaucoup plus important dans la pêche à la senne. Ces radeaux flottants utilisés pour attirer et agréger les poissons. Ils sont équipés d'un sonar qui prévient le bateau par satellite dès qu'il est économiquement intéressant d'aller « récolter » le poisson. Cette technique est utilisée pour plus de 50% du thon pêché au niveau mondial mais elle est aussi responsable de nombreuses prises accessoires : requins, tortues, raies, juvéniles etc... www.fish4ever.fr



09 Les chocolatiers De Neuville ont bien travaillé Un autre calendrier de l'Avent aux détails chaleureux, des moulages originaux et empreints de féerie, une ode à l'arbre de Noël ou encore des créations fruitées tout en gourmandise... De Neuville promet un Noël riche en couleurs et en surprises grâce à son savoir-faire français qui perdure depuis plus de 130 ans ! Mention spéciale au très grand P'tit biscuit, inspiré du traditionnel biscuit de pain d'épices petit bonhomme de Noël, De Neuville présente un nouveau moulage ludique et attachant, disponible en version chocolat noir ou chocolat au lait. 69g/12 cm : 14,90€. De leur côté, les grands mendiants sapin valent qu'on s'attarde sur leur sort. Réalisée à la main, cette création se décline en version chocolat au lait fondant, parsemée de pistaches concassées et de cranberries et en version chocolat noir, saupoudré d'abricot et d'amandes entières. Recette 1 : Chocolat au lait, cranberries entières et pistaches concassées. Recette 2 : Chocolat noir, abricot & amandes. 90g : 7,90€. deneuveville.fr



biscuit de pain d'épices petit bonhomme de Noël, De Neuville présente un nouveau moulage ludique et attachant, disponible en version chocolat noir ou chocolat au lait. 69g/12 cm : 14,90€. De leur côté, les grands mendiants sapin valent qu'on s'attarde sur leur sort. Réalisée à la main, cette création se décline en version chocolat au lait fondant, parsemée de pistaches concassées et de cranberries et en version chocolat noir, saupoudré d'abricot et d'amandes entières. Recette 1 : Chocolat au lait, cranberries entières et pistaches concassées. Recette 2 : Chocolat noir, abricot & amandes. 90g : 7,90€. deneuveville.fr

10 Zyla : place aux nouveaux consommateurs ! Aldi France propose des produits emblématiques, de l'apéritif jusqu'au dessert, rigoureusement sélectionnés, afin de retrouver sur les tables les indispensables toujours au meilleur prix. Du traditionnel foie gras de canard entier AOP du Gers à l'incontournable bûche glacée en passant par les escargots de Bourgogne ou le Saint-Émilion Grand Cru, des produits issus de la gamme Excellence qui anime, chaque fin d'année, les rayons de l'enseigne trentenaire en France. Ainsi ce fois gras 100% Sud-Ouest, canard entier du Gers IGP qui sort du lot grâce à son Indication Géographique Protégée, un vrai gage de qualité. Un produit du terroir

d'une grande finesse, mi-cuit au torchon, qui a toute sa place dans un apéritif de fêtes. 9,99€-180G + un dessert al dente avec ce panettone. Passons donc la frontière alpine, soleil méditerranéen, drapeau vert blanc et rouge : bongiorno panettone. Cette briochette fourrée aux raisins secs fait partie des traditions de Noël de nos voisins italiens. Elle trône fièrement au centre de la table et se déguste avec rien de moins qu'un verre de champagne. 3,99€-1KG.



11 Instants Révillon Chocolatier Depuis 1898 Révillon Chocolatier perpétue sa passion pour le chocolat au travers de recettes gourmandes et de qualité. De la sélection des ingrédients à leur préparation, rien n'est laissé au hasard afin d'associer beau et bon. Née à Lyon et aujourd'hui implantée à Roanne, Révillon contribue à développer l'emploi local de manière durable. Monsieur Chocolat présente une nouvelle collection de papillotes sans huile de palme. Des recettes aussi gourmandes que responsables aux textures variées : chocolats croustillants, cœurs fondants ou croquants en passant par des ganaches onctueuses ! De nouveaux messages ont été glissés dans chaque douceur : citations, le saviez-vous, pensées positives, QCM... La papillote pour les nuls : un chocolat qui contient un message, le tout enveloppé dans un joli emballage doré ou argenté. Cette friandise, originaire de la région lyonnaise, se consomme principalement pendant les fêtes de Noël. A l'intérieur : des bonbons ganache noire intense sous une coquille de chocolat noir 70% extra-fin, délicat praliné parsemé d'éclats de crêpe croustillante, enrobé de chocolat noir, Cœur fondant



noir relevé d'éclats de noisettes caramélisées croquants sous une coquille de chocolat noir. 8,49€ l'assortiment de 360g.

12 Yves Thuriès présente Le Sapin Enchanté L'ensemble des créations de Noël du chocolatier MOF sudiste

est réalisé à partir du cacao de la plantation de San Fernando en Equateur (non loin de Cuba et son célèbre cacao de Cuba) qui dévoile un goût intense aux saveurs florales et aromatiques. Assemblées à la main en la chocolaterie implantée au cœur du Tarn (81), elles invitent à découvrir le savoir-faire des grands chocolatiers. Place à l'imagination : cette année notre renne de Noël décide de partir en tournée accompagné d'une équipe bien entraînée et ultra motivée, l'amicale des pingouins. Restons plus classiques : imaginé dans l'esprit d'un mendiant, ce somptueux sapin en chocolat noir regorge de fruits secs (noisettes du Sud-Ouest, amandes, pistache). Il ravira les pupilles et les papilles des convives qui auront plaisir à le partager en fin de repas. Plus léger qu'une bûche mais tout aussi gourmand et convivial : sachons apprécier l'originalité de cette création cacaotée. 25cm hauteur x 17,5cm x 17,5cm = 40€.





Le Marché

_08. Madrange lance la saucisserie de demain. Soucieux de leur bien-être, les consommateurs cherchent à rééquilibrer leurs repas en s'orientant de plus en plus vers le végétal avec des recettes alliant une composition vertueuse et gourmande à un usage pratique... Existe-t-il une offre aussi saine que savoureuse, capable d'associer protéines animales et végétales ? La nouvelle gamme Ô P'tits Légumes de Madrange répond à ce besoin au rayon boucherie avec la saucisserie de demain. Des préparations originales et savoureuses à base d'une liste d'ingrédients courte et vertueuse, alliant viande de porc de qualité à 30% de bons légumes sélectionnés riches en fibres et en goût. Un cocktail de recettes équilibrées et good vibes, répondant aux enjeux alimentaires et sociétaux d'aujourd'hui et demain, alliant enfin le plaisir de manger bien et bon, chaque jour, facilement ! Les recettes porc & légumes du soleil (poivrons, tomates mi-séchées, basilic) 3,60€. Les bouchées de porc & légumes à l'indienne (lentilles corail, carottes, épices) : 1,90€.

_09. Anne de Solène présente son linge d'office Afin d'accompagner le quotidien de la cuisine, Anne de Solène propose des nouveautés dans ses lignes de linge d'office. Le Torchon Ustensiles 100% coton, invite à lui seul à se laisser aller à cuisiner et incarne à travers ce motif tout l'univers de cette pièce maîtresse de la maison. Ses acolytes, les torchon Casseroles, Robot ou encore Toaster, viennent compléter la collection. A la carte cette saison chez Anne de Solène, ce sera donc une mise en abyme des plaisirs de cuisiner ! Torchons 100% coton jacquard - 15€ l'unité.

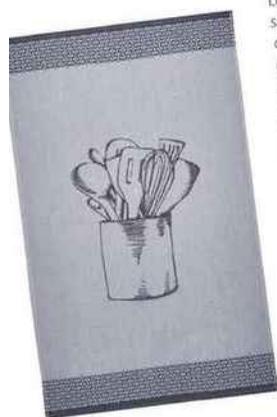
_10. Epices and love Des fêtes de fin d'année pimentées avec une sélection premium d'épices pour des coffrets inédits. De quoi ravir les amoureux de la cuisine qui pourront sublimer leurs plats, les voyageurs en recherche d'expériences culinaires et les curieux souhaitant découvrir de nouvelles saveurs. La collection comprend différents assemblages adaptés à une thématique culinaire : viandes, poissons, volailles, légumes, desserts, et cuisine du monde. Chaque coffret contient 2 à 4 épices de petite contenance. Produits conditionnés dans des boîtes métalliques hermétiques. fCoffret 3 saveurs 3 couleurs : Paprika de Murcia Bio (aussi appelé « pimentón de Murcia », bénéficie d'une AOP depuis 2008. Il est caractérisé par une belle couleur rouge profond et une saveur marquée. Parfait pour relever viandes et marinades) ; Passion Thai avec cet assemblage idéal pour apporter une signature authentique à vos recettes exotiques et Curry jaune fort épicé pour une note piquante et une touche exotique aux recettes. 25€ au 5 rue Gutenberg 67000 Strasbourg - www.georgescolin.com et tél : 03 88 52 14 10.

_11. Fruits de mer, Saint-Jacques et petits légumes à la Bretonne + sauce provençale by Tipiak Idéale pour les repas du quotidien, voici l'alliance gourmande et originale de noix de Saint-Jacques fondantes, de Fruits de mer soigneusement sélectionnés et de petits légumes cuisinés à la Bretonne dans une sauce onctueuse relevée d'une pointe de Cognac. Cette recette pratique, à poêler en seulement 6 minutes, est cuisinée à Fouesnant en Bretagne, sans conservateur ni arôme artificiel. A accompagner de riz ou de pâtes, ou encore à cuisiner en gratin ou en tarte. 350g (2 Parts) : 4,75€. Tipiak lance également la première sauce inspirée de la cuisine Méditerranéenne, idéale pour accompagner au quotidien les plats de poissons, mais aussi pâtes et riz. Une huile d'olive de qualité, des petits dés de tomates et de poivrons jaunes grillés, des échalotes et des cranberries, le tout délicatement relevé de citron et de persil. Prêtes en seulement 1 min. 6 portions individuelles de 50gr : 2,90€.

_12. 1 bonheur par jour à déguster jusqu'à Noël ! On dit que le bonheur est une joie secrète qui se choisit chaque jour. Quand on le trouve, libre à nous de le savourer seul ou de l'offrir en partage. Cette année, la Maison Thiriet réinvente l'attente de Noël et contredit l'éphémère en reproduisant son calendrier de l'aveant, 24 jours d'affilée, l'heureuse surprise d'un instant glacé gourmet et gourmand. Pour les palais aventureux, les fins connaisseurs, ou ceux qui souhaitent tout simplement suspendre le temps et saisir le bonheur à la petite cuillère. Chaque jour, un des 24 bonheurs glacés sélectionnés parmi les plus prestigieuses collections de crèmes glacées et sorbets de la Maison. Des ingrédients d'exception aux associations inédites dans un écrin glacé. Boîte de 830g : 59,90€.

_13. Chocolat des montagnes Née en Savoie en 1991, Belledonne est une entreprise engagée dans le bio. Cette PME familiale indépendante fabrique plus de 200 références exclusivement vendues en magasins spécialisés bio : pains, biscuits, chocolats, guimauves... Les chocolats, fourrages, pralinés et confiseries sont entièrement fabriqués en Savoie. Leur qualité est le fruit d'un savoir-faire traditionnel perpétué par les maîtres-chocolatiers maison et d'une sélection rigoureuse des matières premières comme ce cacao équitable de St Domingue, provenant de 5500 ha de cacaoyers bio. Résultat (entre autres) cette boîte d'amandes 3 agrumes, 150g/7,40€. Des amandes entières toastées puis enrobées de chocolat au lait parfumé aux agrumes (huile essentielle de citron vert ou d'orange ou de mandarine). 491, route des Bons Prés - 73110 La Croix de la Rochette - Tél. 04 79 25 79 92

_14. Appuyons sur le champignon ! Les gourmands et fins gourmets seront encore conquis cette année au pied du sapin avec les nouveaux cadeaux Plantin autour de la truffe et du champignon. Ainsi cette Boîte en bois garnie de truffes noires fraîches, en bois de frêne, généreusement remplie des plus belles truffes noires fraîches (Tuber melanosporum). Prix variable en fonction des cours de la truffe. Plus démocratique et chic : le Coffret cadeau *100% cèpes* pour apporter un délicieux goût de champignon à tous nos mets, des plus simples aux plus élaborés. 22,90€ sur www.truffe-plantin.com et la boutique de la Fabrique située Ancienne route de Nyons, 84110 Puyméras (dans le Vaucluse). Tél. : 04 90 46 70 80 + de nombreuses épiceries fines et boutiques indépendantes.



www.observatoiredefranchise.fr

Pays : France

Dynamisme : 12



Page 1/2

[Visualiser l'article](#)

Yves Thuriès est prêt pour célébrer Noël d'une manière aussi merveilleuse que gourmande



Le Chocolatier-Récoltant **Yves Thuriès** poursuit l'accompagnement de ses clients notamment pendant les moments clés de l'année. Cette année, Noël sera particulièrement plein de magie et de gourmandise.

Les nouveautés de l'enseigne Yves Thuriès

Chez Yves Thuriès, toutes les créations de Noël sont préparées à partir d'un cacao issu de la plantation de San Fernando en Equateur qui dévoile un goût intense aux saveurs florales et aromatiques. Assemblées à la main dans sa propre chocolaterie dans le Tarn, elles invitent à découvrir le savoir-faire des chocolatiers.

Pour la livraison des cadeaux, le traîneau du Père Noël est prêt avec son renne et ses compagnons les pingouins :

Le traîneau du renne, pièce centrale de la thématique de Noël imaginée par les Chocolatiers Yves Thuriès avec près d'1,4kg de chocolat rassemblant tous les personnages du conte de Noël. Une pièce mêlant le savoir-faire des Chocolatiers et la finesse du cacao de San Fernando,

Le duo de Noël, le renne en pause avec son acolyte le pingouin. Une scène qui est empreinte d'humour et de douceur et qui se savoure tel un conte de Noël,

Le renne, star de Noël, qui joue le rôle du père Noël,

L'adorable duo de pingouins, qui est venu prêter main forte au renne de Noël. Une alliance de chocolats noir, au lait et blanc caramélisé,

Le sapin enchanté, en chocolat noir regorgeant de fruits secs (noisettes du Sud-Ouest, amandes, pistache).

www.observatoiredefranchise.fr

Pays : France

Dynamisme : 12



[Visualiser l'article](#)

Les créations de Noël 2021 seront disponibles à partir du 9 novembre dans les boutiques Yves Thuriès.

Les
Secrets
du Chocolat
par Schaal



www.mon-week-end-en-alsace.com
Pays : France
Dynamisme : 0



Page 1/2

[Visualiser l'article](#)

Visite du musée "Les secrets du chocolat" à Strasbourg



© Mon week-end en Alsace

Le **Musée "Les secrets du chocolat"** est un **musée du chocolat** situé à **Strasbourg**, ou plus exactement à Geispolsheim, à 15 minutes de là. Il est situé dans un lieu un peu excentré, dans une zone industrielle, car il s'agit du musée de la chocolaterie Schaal qui se trouve juste à côté. J'avais visité ce musée il y a plusieurs années et n'avais pas aimé, mais il a été entièrement rénové: cela n'a plus rien à voir, c'est désormais vraiment un lieu à la fois **agréable et instructif!**

Visite du musée du chocolat Des vidéos intéressantes

Le musée est organisé en **plusieurs thématiques**. On découvre d'abord l'origine des matières premières utilisées par Schaal, qui a ses propres plantations de cacaotiers et de noisetiers, avant de passer au processus de fabrication du chocolat et aux différentes sortes de gourmandises en chocolat fabriquées à la chocolaterie: moulages, ganaches, pralinés, bonbons de chocolat dragéifiés... J'ai beaucoup aimé la scénographie, qui repose sur des **vidéos dans lesquelles les salariés prennent la parole**. En plus de m'avoir permis d'apprendre des choses, ces vidéos m'ont vraiment donné le sourire tant on voit qu'on a affaire à des **gens passionnés** par leur métier!

Les chocolatiers au travail

On peut également lors de la visite admirer le **travail de chocolatiers**: une équipe travaille en effet au sein même du musée pour produire des chocolats pour la boutique mais aussi le buffet de dessert du restaurant. C'est très sympa de pouvoir observer le travail (très minutieux!) qui conduit à la création de ces délices. En



www.mon-week-end-en-alsace.com
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

prime, j'ai beaucoup aimé le fait de pouvoir discuter et **poser des questions**: il n'y a pas une immense vitre de séparation comme parfois, on est vraiment en contact avec les chocolatiers!

Vive la dégustation!

Enfin, et cela va intéresser tous les gourmands dont je fais partie, on peut lors de la visite du musée **déguster de très (très) nombreux chocolats**: vous pourrez croquer dans plus d'une vingtaine de délices! Des casiers sont installés dans les différentes parties du musée, permettant ainsi de tester des ganaches au cours de la visite de la partie du musée dédiée aux ganaches, des pralinés dans le coin dédié aux pralinés, etc...

Je vous préviens, il y en a tellement qu'il **vaut mieux faire des choix**, il est difficile de tout goûter (et pourtant j'ai une bonne capacité d'ingestion de chocolat, je vous assure!)! Faites particulièrement attention si vous venez avec des enfants pour ne pas risquer qu'ils soient malades ##

Petite attention sympathique, on vous remet à l'entrée une toute petite boîte en carton dans laquelle vous pourrez mettre les **chocolats que vous avez préférés** pour repartir avec. Le plus dur sera de choisir! Personnellement, j'ai totalement craqué pour un chocolat à la fève de tonka...

Temps de visite

Même si le musée n'est pas immense, **comptez 45min de visite**: le temps de regarder toutes les vidéos, d'observer le travail des chocolatiers et de poser des questions, cela passe vite! Un **livret dédié aux enfants** est proposé gratuitement pour rendre la visite encore plus ludique. Certaines vidéos leur sont aussi dédiées.

Cours et ateliers découvertes

Le musée "Les Secrets du chocolat" propose toutes les semaines des **cours et ateliers découverte** sur la thématique du chocolat (évidemment!). J'ai participé à un **atelier découverte spécial "pâte à tartiner"**. L'atelier est rapide (20 minutes) et la réalisation très simple, mais cela permet déjà de faire une petite activité et d'apprendre des choses. Je suis repartie avec mon pot de pâte à tartiner et la recette (et même un diplôme!). Ce type d'atelier est une activité **vraiment sympa pour les enfants**. Des **cours plus longs d'1h30** sont également proposés, ce qui fait une autre idée pour la famille!

Boutique de la chocolaterie Schaal

Même si la chocolaterie Schaal vend ses produits exclusivement à des professionnels, elle propose ses chocolats dans sa boutique. Il y a **beaucoup de choix**, on est tenté de repartir avec un énorme sac rempli de gourmandises! La boutique propose un **système de consignes**: vous achetez quelques euros une bonbonnière en verre pour mettre vos chocolats plutôt qu'un sachet plastique, et vous pouvez venir la remplir à nouveau lorsque vous avez tout mangé ## Plusieurs bonbons de chocolat sont proposés en vrac, ce qui permet de faire son propre assortiment. J'ai trouvé cela vraiment bien!

Restaurant du musée

Le musée possède un restaurant assez étonnant, puisqu'il est situé... Dans un train! Un **ancien wagon restaurant** a en effet été récupéré et accueille les tables du restaurant. C'est vraiment joli, cela donne l'impression de voyager un peu tout en restant à Strasbourg! Le restaurant propose quelques plats simples mais bons, servis dans des bocaux en verre. Pour le dessert ou le goûter, un buffet est proposé avec des gourmandises préparées par les chocolatiers.



Voir la vidéo : <https://www.facebook.com/pokastras/videos/882070965749693>



Coup de jeune sur La Vignette

Institution séculaire de la Robertsau, le restaurant La Vignette évolue encore. Rencontre avec CÉDRIC MOULOT, FLORIAN CHATELARD et VALENTIN JOZELEAU, son propriétaire, son directeur et son chef.

Avec sa façade recouverte de feuillage, la maison du 29 rue Mélanie est reconnaissable parmi mille. Fief du restaurant La Vignette depuis plus d'un siècle, il se dit même qu'elle abritait un estaminet dès sa construction en 1840. « Cette adresse est une institution de la Robertsau, relève Cédric Moulot, son propriétaire depuis 2017. Nous avons à cœur de continuer à écrire son histoire tout en lui permettant d'ouvrir une nouvelle page. »

En raison des travaux d'extension du tram jusqu'au cœur du quartier puis de la fermeture des restaurants ordonnée pour endiguer la pandémie de la Covid, Cédric Moulot n'a pas encore pu déployer tous ses plans pour la Vignette.

En revanche, il peut se flatter d'y avoir déjà constitué une équipe jeune mais expérimentée. Sur ses 10 collaborateurs, 9 ont moins de 30 ans. À leur tête : Florian Chatelard et Valentin Jozeleau, respectivement directeur et chef. Sur le CV du premier, des postes au mythique Crocodile ainsi que dans des palaces à Courchevel, Saint-Tropez et Biarritz. Le second a déjà travaillé dans des 3 étoiles, en l'occurrence chez Gilles Goujon à Fontjoncouse et Christophe Bacqué au Castellet.

Une cuisine d'instinct

« Nous avons deux maîtres mots : la convivialité et le partage », lance Florian Chatelard. « Sans oublier la générosité », renchérit Valentin Jozeleau. « Alors ça fait trois maîtres mots. C'est notre petit plus, un peu comme les gnocchis que l'on sert avec le filet de canette », s'amuse son acolyte avant de pointer que « l'accueil et l'écoute des clients » sont à leurs yeux aussi importants que les mets proposés.



Le propriétaire des lieux, Cédric Moulot, a constitué en cuisine une équipe jeune mais expérimentée, avec Florian Chatelard et Valentin Jozeleau.



Derrière son piano, Valentin Jozeleau élabore « une cuisine du marché et d'instinct ». Son registre gourmand est nourri par une soif de découvertes, d'échanges avec ses fournisseurs et sa clientèle. Petit florilège : une sardine grillée à la flamme accompagnée d'une écrasée de pommes de terre vieux garçon, de tomates confites et de chips de vitelotte ; un lieu noir avec sa purée de carottes au zaatar, betteraves et jus au Noilly Prat... Ou encore une côte de cochon fermier et son jus à la sauge.

Pour sublimer les plats, Florian Chatelard est en train de renforcer la cave de la maison. Parmi ses 120 références, pléthore d'alsaces, dont des grands crus, ainsi notamment que des flacons de Loire et du Pays basque. ■

P.W.

La Vignette

29, rue Mélanie - 67000 Strasbourg
Tél. 03 88 31 38 10
www.lavignette-strasbourg-robertsau.com



AU CROCODILE





STRASBOURG

Les enfants découvrent les coulisses du Crocodile

Ce mardi 19 octobre, 27 élèves de CP de l'école Jacqueline de HautePierre ont découvert le restaurant étoilé Au Crocodile à l'occasion de la semaine du goût. Grâce à l'initiative de leur professeur Frédéric Andrès, les enfants ont visité les coulisses, pris part à des ateliers et surtout dégusté.

Ils participent à une sortie scolaire peu commune. Ce mardi matin 19 octobre à 10 h, le restaurant étoilé Au Crocodile ouvre ses portes à 27 enfants âgés d'environ 6 ans. Dans le cadre de la semaine du goût, le professeur de ces élèves de CP de l'école Jacqueline de HautePierre, Frédéric Andrès, les emmène découvrir un autre monde. « En fin d'année dernière, on a juste fait une sortie à l'Orangerie et quand j'ai vu à quel point ils étaient émerveillés de découvrir autre chose en sortant de leur quartier, je me suis dit qu'il fallait continuer sur cette lancée, explique l'enseignant, qui fait sa troisième rentrée dans cet établissement.



Le chef Romain Brillat a proposé aux enfants de goûter et de deviner le nom de fruits et légumes frais. Photo DNA/Laurent RÉA

J'étais surpris et content que ça se fasse aussi facilement. »

« On le fait avec plaisir »

Devant l'établissement, l'enthousiasme n'est pas

dissimulé. Première étape de la visite : un arrêt devant le fameux crocodile empaillé qui impressionne les enfants. Le groupe, émerveillé par la salle principale, a droit à une explication de l'imposant tableau de François

Adolphe Grison, daté de 1874, qui orne la pièce. « Maintenant, on va passer derrière le tableau, il va falloir faire attention. Même nos clients, on ne les emmène pas ici », confie Amaury Barbado, directeur de salle, aux jeu-



nes.

Les 27 visitent l'office, puis la cave, avant de s'aventurer dans les cuisines. « Cette visite leur permet de voir des établissements auxquels tout le monde n'a pas forcément accès, explique Amaury Barbado. Si en plus ça peut créer des vocations, tant mieux ! Ça nous demande de venir un jour de repos, mais c'est sur la base du volontariat et on le fait avec plaisir. » Les élèves rencontrent le chef Romain Brillat qui leur présente sa cuisine. « Il y a des steaks congelés ? », lance innocemment l'un des élèves. Remarque qui ne manque pas de faire rire le cuisinier qui leur propose un jeu de devinettes avec fruits et légumes frais et variés déposés sur la table Émile-Jung. Ils goûtent céleri, grenade, sauge, oseille... Certains apprécient, d'autres grimacent.

Atelier et buffet

Dans la cuisine dédiée à la pâtisserie, les jeunes sont invités à écrire leur

prénom à l'aide d'un cornet rempli de chocolat sur une plaque de chocolat blanc. « Il est vraiment trop bon ce chocolat », assure la petite Ritadj, qui en profite pour goûter pendant que d'autres se débattent encore avec le cornet.

Pour terminer la matinée, un buffet concocté par le chef et son équipe est proposé. Les enfants trépigment, impatients. « Il y a des chips de légumes pour leur faire découvrir d'autres choses qu'au quotidien, éveiller leur goût. Il y a aussi des quiches, des croque-monsieur... » « Ah c'est un croque-monsieur ? J'en avais jamais mangé », assure Yazid, 6 ans, qui n'a pas autant apprécié les chips de légumes. « Ils étaient émerveillés par des choses que nous, nous ne voyons plus », conclut Frédéric Andrès, satisfait. Les enfants repartent ventres pleins, laissant un peu de ménage à l'établissement étoilé qui n'accueille pas tous les jours des classes de CP.

Amélie RIGO

67H-LO1 14