



# **Revue de presse Groupe**

octobre 2020



## **Sommaire**

**Comptoir Français du Thé : p. 3 à 17**

**Yves Thuriès, chocolatier-récoltant : p.18 à 26**

**Schaal: p. 27 à 33**

**Pépinières et Noisetiers de Guyenne : p. 34 à 41**

**SALPA restauration : p. 42 à 54**





◀ Les produits de la rentrée à ne pas rater

## Comptoir français du thé



Pour une pause relaxante et aromatique, le Comptoir français du thé propose une nouvelle gamme qui fait voyager : Blanc comme rose, Mille et une nuits, Chaï merveilleux et source des coccinelles bio.

- **Où l'acheter ?** en boutique spécialisées et sur l'e-shop
- **A quel prix ?** à partir de 9 euros les 100g
- **Site de la marque :** [Comptoir français du thé](http://Comptoir français du thé)

<https://cuisine.journaldesfemmes.fr/gastronomie/2658785-les-produits-de-la-rentree-a-ne-pas-rater/2659413-comptoir-francais-du-the>

# CALENDRIERS DE L'AVENT

## Sélection 2020



### 1 - CALENDRIER DE L'AVENT SALÉ - COMTESSE DU BARRY

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

> 84,40€ - [www.comtessedubarry.com](http://www.comtessedubarry.com)



### 2 - LE CALENDRIER BEAUTÉ DE LA MAISON VALMONT FÉÉRIE

Pour illuminer cette fin d'année, La Maison Valmont rassemble ses plus emblématiques créations en un luxueux calendrier, clin d'œil à son histoire, ce sont 12 émotions, 12 jolis instants de cœur battant... ce coffret initie la magie de cette fin d'année ! Disponible dès novembre 2020

> 390€ - [www.lamaisonvalmont.com](http://www.lamaisonvalmont.com)



### 3 - LE COMPTOIR FRANÇAIS DU THÉ

Le Comptoir Français du Thé propose un calendrier de l'avent qui renferme 24 recettes différentes à base de thés et d'infusions pour que chaque journée soit une formidable aventure gustative. Tous les goûts seront satisfaits en attendant la venue du Père Noël.

> 25€ - [www.comptoir-francais-du-the.fr](http://www.comptoir-francais-du-the.fr)



### 4 - LE CALENDRIER « FABULEUSE ARMOIR DE DÉLICES » DE BONNE MAMAN

Pour un moment unique de complicité, de tradition et de féerie, Bonne Maman a réuni tous les ingrédients du conte de Noël dans sa « Fabuleuse Armoire des Délices » qui embarque les Français dans une quête merveilleuse : à la découverte des secrets gourmands dissimulés derrière ses portes !

> 29,90€ - [www.bonne-maman.com](http://www.bonne-maman.com)



### 5 - LE CALENDRIER SOLIDAIRE DU SECOURS CATHOLIQUE, ILLUSTRÉ PAR SERGE BLOCH

Une façon originale et amusante de vivre et faire vivre la solidarité en cette période de l'Avent. Avec ce calendrier, chaque jour qui rapproche de Noël est une nouvelle occasion d'actions et de discussions autour du partage et de la générosité. 24 cases pour agir à son niveau et construire un monde plus juste et vive joyeusement cette période de Noël.

> 8€ - [www.secours-catholique.org](http://www.secours-catholique.org)



### 6 - UNE LUEUR CHAQUE SOIR

Calendrier de l'Avent avec 24 bougies à réchauffer (Menthe poivrée givrée, Guimauve & Vanille, Mûre, Forêt glacée, Fruits glacés, Chaleur hivernale, Baies d'hiver, Canneberge pétillante, Amaryllis blanc, Cocktail de pommes, Pain d'épices, ...).

> 24,95€ - [www.partylite.fr](http://www.partylite.fr)





**7 - CALENDRIER SENTOSPHERE**

Ce coffret ludique propose 24 odeurs inédites autour de NOËL: encens, myrrhe, pain d'épices, sapin, chocolat chaud qui permettront à toutes générations confondues de développer leur odorat pendant la période des Fêtes. Dès 4 ans

> 19,99 € - [www.sentosphere.fr](http://www.sentosphere.fr)



**8 - LE CALENDRIER DE L'AVENT DE L'ARRANGÉ**

Il se compose de 24 arrangés 10cl (mix arrangés ou uniquement rhum arrangé) soit 2,4 litre dans deux jolis coffrets! Serez-vous assez téméraire pour relever le challenge de ce calendrier de l'aveant?

> 129€ - [www.arrange.maison.fr](http://www.arrange.maison.fr)



**9 - LE CALENDRIER HARRY POTTER**

Sa forme originale de cube en fait un calendrier unique et ludique. Parmi les cadeaux proposés: des pins, des figurines de personnages, des baguettes magiques à accrocher et une magnifique boule à neige Harry Potter!

> 69,90€ - [www.cadeau-maestro.com](http://www.cadeau-maestro.com)



**10 - LE CALENDRIER DE L'AVENT DE LA MAISON TERRE EXOTIQUE**

24 épices sont proposés avec un échantillon et une idée de recette ou au choix les meilleurs références de la Maison en 24 échantillons

> 25€ - [www.terreexotique.fr](http://www.terreexotique.fr)



**NOUVEAU** en plein centre ville, face au CGR le Français

**BÉJOTTES**

DROGUERIE - QUINCAILLERIE depuis 1830

**150m<sup>2</sup> dédié au bricolage et bobos de la maison**

- ✓ Espace peinture
- ✓ Électricité, ampoules
- ✓ Outillages
- ✓ Quincaillerie

**+** location de matériel et livraison à domicile

**Ouverture**  
le lundi 14h-19h  
du mardi au samedi 10h-19h



## CALENDRIERS DE L'AVEANT - SÉLECTION 2020

LIFESTYLE - SERVICES / SHOPPING

20-10-2020



PARTAGER



### 1 - Calendrier de l'avent salé - Comtesse du Barry

Pour les amoureux de terrines, rillettes et autres crèmes de foie gras, voici un magnifique arbre de Noël de 48 cm. 24 jours à patienter et autant de ballotins à déballer pour se délecter des meilleures spécialités du terroir français.  
> 84,40€ - [www.comtessedubarry.com](http://www.comtessedubarry.com)



### 3 - Le comptoir Français du thé

Le Comptoir Français du Thé propose un calendrier de l'avent qui renferme 24 recettes différentes à base de thés et d'infusions pour que chaque journée soit une formidable aventure gustative. Tous les goûts seront satisfaits en attendant la venue du Père Noël.

> 25€ - [www.comptoir-francais-du-the.fr](http://www.comptoir-francais-du-the.fr)



#### 4 - Le calendrier « fabuleuse armoire de délices » de bonne maman

Pour un moment unique de complicité, de tradition et de féérie, Bonne Maman a réuni tous les ingrédients du conte de Noël dans sa « Fabuleuse Armoire des Délices » qui embarque les Français dans une quête merveilleuse : à la découverte des secrets gourmands dissimulés derrière ses portes !  
> 29,90€ - [www.bonne-maman.com](http://www.bonne-maman.com)



Article complet : <https://www.mavilleamoi.fr/bordeaux/article/31587-calendriers-de-lavent-selection-2020>



### LES ENFANTS

Enfin une infusion pour toute la famille! Une version bio désaltérante à base de fruits (morceaux de pomme et de framboise), d'arômes naturels et sans sucre ajouté. Les kids vont adorer... Le Comptoir Français du Thé, 9 € les 100 g.

D.R. - L'ARBUS IDALCOLDI EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



## Le calendrier de l'Avent Comptoir Français du Thé 2020 – Féerie de Noël

LRedac 26/10/2020 [Calendrier de l'aven](#), [Cuisine](#), [Dossiers](#), [Gastronomie](#)  
 [Laissez un commentaire](#) 24 Vues

J'aime 0

[Partager](#)

Tweet

**Le calendrier de l'Avent Comptoir Français du Thé 2020 surprend par sa couleur intense et son contenu féerique. Au programme, 24 thés à déguster jusqu'à l'arrivée du Père Noël...**

Pour cette nouvelle édition, **Comptoir Français du Thé** a enfilé sa plus belle tenue de fête. Un costume d'un bleu profond, mis en valeur par de belles illustrations de Noël. On retrouve des étoiles dorées, des flocons de neige, le traîneau du Père Noël, quelques sapins et de jolies décorations. Nous sommes en immersion dans la nature, au cœur de montagnes enneigées. Un panorama qui nous donne envie de nous retrouver en famille autour d'un feu de cheminée, lors de vacances à la neige. Charmée par son esthétisme, je suis encore plus ravie de l'avoir entre les mains et de vous faire découvrir ce qu'il renferme.



*Bon Voyage Féerique Calendrier de l'Avent Comptoir Français du Thé 2020*

## Le contenu du [calendrier de l'Avent](#) Comptoir Français du Thé 2020 – Fée de Noël



*Calendrier de l'Avent Comptoir Français du Thé 2020*

parfumés et gourmands. J'ai notamment eu un gros coup de cœur pour l'infusion "Nectar Royal" avec ses morceaux de pommes et écorces d'orange.

Au programme de ce calendrier, de nombreux thés verts, du thé noir, du rooibos, une infusion ou encore du maté. J'ai apprécié que la marque ait glissé des thés de Noël : **Fée de Noël**, **Noël en vert**, **le Thé de Noël en Alsace**, **Noël aux Bermudes**, **Étoile du 25**.

Des thés aux recettes évocatrices, au plus près des fêtes de fin d'année. Il va nous permettre de découvrir d'autres saveurs : fruitées, épicées, fleuries. Un voyage olfactif également, car les thés **Comptoir Français du Thé** sont très



*La source des coccinelles : nouvelle infusion*

Si comme moi, vous êtes adeptes de tisane, je vous conseille de jeter un coup d'œil à leur toute nouvelle infusion « [La source des coccinelles](#) ». J'aime beaucoup son petit nom, mais encore plus son goût. Cette tisane est bio, sans sucres ajoutés, l'idée étant de la partager avec les enfants. Sans surprise, j'ai aimé le mélange **pomme/framboise**. Il est possible de la consommer froide, comme un sirop en plus sain.

**Bonnes fêtes de fin d'année avec Comptoir Français du Thé !**

<https://www.franceninfos.com/calendrier-de-lavent-comptoir-francais-du-the-2020-205018/>



## ÉPICERIE FINE

# La pâte à tartiner, l'idole des goûters et petits déjeuners

**P**laisir avoué ou légèrement coupable... Qui n'a jamais succombé à un pot de pâte à tartiner ? De la tendre enfance à l'âge de raison, nous l'aimons tous ! Si le poids lourds Nutella occupe en majorité les placards des Français, de plus en plus de marques, chocolatiers et artisans créent leur propre recette.

La classique choco-noisette rivalise de bienfaits, elle se veut naturelle et saine. Le goût, la texture, les ingrédients, l'aspect, rien n'est laissé au hasard ! Exit l'huile de palme, les OGM... place aux noisettes du Piémont IGP, aux cacaos d'exception et à la vanille de Bourbon. Certains artisans y apportent leur petite touche personnelle en intégrant des brisures de biscuits, des éclats de noisettes torréfiées ou encore des arômes naturels de fruits. Ces recettes gourmets sont une valeur sûre pour éduquer le palais des plus jeunes et combler leurs parents. De quoi aussi se rassurer et déculpabiliser !



Aujourd'hui les déclinaisons sont nombreuses : au chocolat au lait, au chocolat noir ou blanc, croustillante, pétillante, pralinée, fruitée... Les artisans et chocolatiers ne cessent de la réinventer pour satisfaire tous les goûts. D'autant que ces pâtes à tartiner chocolatées doivent compter désormais avec les caramels et autres crèmes gourmandes à tartiner (amande, pistache, citron...). Des produits gourmets pour une rentrée gourmande, indispensables dans vos rayons !



1. "Les enfantillages" est un trio de pâtes à tartiner artisanales, imaginé par les confiturières de **Muroise & Compagnie** et le pâtissier nantais Vincent Guerlais. La première associe la recette acidulée Muroise à un caramel fondant et suave, la seconde est une alliance subtile du Gianduja (praliné et cacao) et de noisettes de Piémont torréfiées. Enfin, la troisième est un caramel à tartiner à la fleur de sel de Guérande, la madeleine de Proust du goûter ! Trois merveilles issues de savoir-faire traditionnels à faire fondre les becs sucrés. [muroise.com](http://muroise.com)

2. La **Chambre aux confitures** s'appuie sur le chocolat Valhrona pour élaborer ses **pâtes à tartiner sans huile de palme**. Outre la recette classique au bon goût de noisette, la maison décline une version corsée avec des éclats de praliné. Cette pâte, crémeuse et craquante à la fois, délivre des notes gourmandes et amères pour séduire les plus

grands. La troisième recette élaborée en collaboration avec Valhrona est une recette fruitée mangue-coco au chocolat blanc ; une recette unique, best-seller de la maison. [lachambreauxconfitures.com](http://lachambreauxconfitures.com)

3. La nouvelle **pâte à tartiner noisettes 42 %** signée **Michel Cluizel** affiche clairement sa composition et arbore le chiffre cinq pour cinq ingrédients seulement : des ingrédients nobles : des noisettes entières finement broyées, du sucre, de la poudre de cacao, du lait entier en poudre et de la vanille Bourbon en gousse. Cette nouveauté rejoint la pâte à tartiner praliné 78 % élaborée avec la même exigence d'ingrédients de qualité pour garantir le goût, le vrai. [cluizel.com](http://cluizel.com)

4. **L'Épicurien**, propose toute une collection de **pâtes à tartiner et crèmes gourmandes** pour sublimer les crêpes, brioches et simples tartines de pain. Les inconditionnels du chocolat trouveront pour leur plus



8



7



10



6



5



9



grand plaisir, outre la classique choco noisettes, de multiples propositions gourmandes autour du chocolat Valrhona : choco fève de Tonka, choco coco, chocolat noir zestes d'orange, chocolat pistache, praliné chocolat blanc ou encore chocolat noir mendiant. Caramel à tartiner, confiture de l'ait, crèmes d'amande, de citron, de pistache complètent cette carte de saveurs régressives. [epicurien.com](http://epicurien.com)

**5. Jolly Mama** lance une **gamme de granolas et porridges sans gluten** dédiées aux futures et jeunes mamans pour faire le plein de super aliments. Le granola sucré Choco Nut au sarrasin, chocolat, noix de coco, dattes et amandes avec une pointe de sirop d'érable regorge de bienfaits pour les mamans qui allaitent, le granola salé Tomat'Apéro (sarrasin, tomates, herbes de Provence, amandes, noix de cajou et kombu) est un encas idéal pour les femmes enceintes. Enfin, le porridge Vanilla Forever agit

pour tous comme un booster d'énergie au petit déjeuner. [jollymama.fr](http://jollymama.fr)

**6. Maison Miettes** à Bidart enrichit sa collection de **gourmandises haut de gamme et sans gluten** avec une pâte à tartiner noisettes et biscuits, à la saveur douce et texture croustillante et un caramel onctueux, infusé avec la Radieuse, une infusion aux agrumes signée Chic des Plantes ! Le gâteau basque, spécialité de la maison aux multiples déclinaisons, doit désormais céder une petite place aux nouvelles recettes de cake, sans gluten et sans lactose : au chocolat (avec pépites) et au citron. [maison-miettes.com](http://maison-miettes.com)

**7. Avec Terre Exotique, la fleur de sel d'Ifaty** rencontre l'ail des ours bulgare, une association idéale pour relever une tarte aux courgettes, une soupe ou un plat de spaghettis. L'entreprise propose également une fleur de sel au poivre Voatsiperifery pour parfumer les plats du quotidien, de

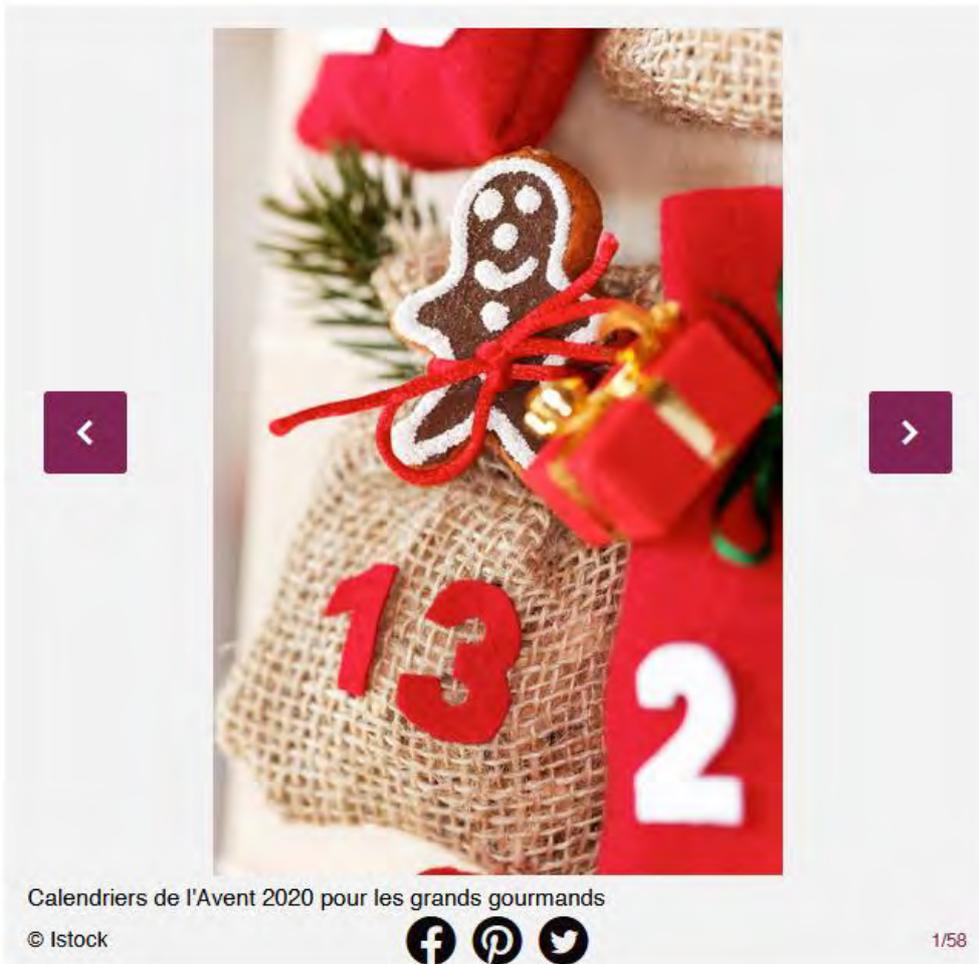
saveurs malgaches. Autres nouveautés mais côté poivres : le poivre vert frais et salé du Cambodge aux arômes fruités pour relever les toasts, tapas et plats en sauce et le poivre rouge de Dak Lak (Vietnam) aux notes boisées et fruitées pour rehausser le foie gras poêlé, une volaille rôtie ou des crustacés. [terreexotique.fr](http://terreexotique.fr)

**8. Les créations Latitude Safran** sont issues d'une sélection de **safrans français** de qualité supérieure. Grâce à des protocoles d'extraction et à l'élaboration d'un indice caractérisant la concentration de safran dans le produit final, l'entreprise s'est appropriée les qualités optimales de la précieuse épice et décline une gamme premium de produits safranés. Outre des stigmates de safran du Quercy, on trouve un sirop pur safran, de la fleur de sel de Guérande au safran du Quercy, une gelée sucrée de safran et enfin des palets safranés. Des produits 100% naturels de fabrication artisanale. [latitude-safran.com](http://latitude-safran.com)

**9. Le Comptoir français du thé** nous fait voyager en Inde et en Orient avec ses trois nouveaux **thés** : Blanc comme Rose, un thé blanc aux notes de framboise, rose et passion ; Les Milles et une Nuits, un thé Oolong gourmand aux notes de miel, de fève de Tonka et de figue et Le Chaï Merveilleux, un thé de Cylan aux 5 épices. À l'heure de la rentrée, le Comptoir s'adresse aussi aux enfants avec une nouvelle infusion bio désaltérante à base de fruits (morceaux de pommes et de framboises) et d'arômes naturels, sans sucre ajouté. [comptoir-francais-du-the.fr](http://comptoir-francais-du-the.fr)

**10. David Le Ruyet** élabore des **pâtes** à base de blé tendre, cultivé sur l'exploitation familiale en Bretagne. Le blé tendre donne aux pâtes une saveur toute particulière et différente de celle au blé dur. Entre innovation et tradition, ces pâtes fabriquées simplement avec de la farine ultra-fraîche, des blancs d'œufs, du lait et du sel de Guérande, se déclinent

## Calendriers de l'Avent que les grands gourmands vont adorer



Pour les enfants, le mois de décembre est un mois magique. Ils attendent le Père Noël, ils repèrent les cadeaux qui font rêver, font leur lettre au Père Noël, etc. Les journées sont courtes, et il fait nuit tôt, alors les rues se parent de lumières, les vitrines s'animent et on décore son sapin... Avant Noël, c'est aussi pour les plus petits une période où l'on découvre ce fabuleux petit plaisir que représente son premier calendrier : celui de l'Avent.

### **L'Avent, c'est quoi ?**

La période de l'Avent correspond théoriquement aux 4 semaines qui précèdent le jour de Noël, le 25 décembre.

Héritage de la religion chrétienne (le 25 décembre commémorant la naissance de Jésus Christ), dans certaines cultures, notamment dans le Nord de l'Europe, on allume chaque semaine une bougie - disposées soit sur un chandelier à quatre branches, soit sur une couronne que l'on place au centre de la table.

On fabrique en outre des biscuits de Noël, on confectionne des décorations pour son sapin, on habille ses fenêtres, sa maison, parfois son jardin, bref on planifie les fêtes de fin d'année qui s'annoncent.

Mais nous, ce que l'on adore, c'est ce petit plaisir chaque jour renouvelé d'aller ouvrir une case de son **calendrier de l'Avent**.

### **Pourquoi Avent avec un e ?**

Souvent on croit -à tort- que calendrier de l'Avent prend un a, comme le mot avant ,car il correspond à une période avant Noël.

Détrompez-vous !

Avent prend bien un e, car il a pour origine le mot latin *adventus* (c'est pourquoi en anglais on dit « advent »), qui signifie avènement.

L'avènement que représente dans les religions catholique et protestante l'arrivée de Jésus, perçu par les croyants comme le messie.

### **L'histoire des calendriers de l'Avent**

C'est au début du XXe siècle, en Allemagne, qu'est né le premier calendrier de l'Avent chez un éditeur munichois. Et il faudra attendre les années 1920 pour voir commercialisée largement cette idée de tableau cartonné conçu pour ouvrir de petites fenêtres abritant des images surprises.

Car pour faire patienter les enfants durant les jours qui précèdent le 25 décembre, les calendriers de l'Avent n'ont pas leur pareil et déploient des trésors de créativité.

Autrefois, on ouvrait des petites cases qui proposaient juste une image sur des sortes de posters cartonnés. Puis il y eut les bougies graduées qu'on consommait un peu chaque jour. A la fin des années 1950, pour la première fois, quelqu'un eut l'idée de génie de remplacer les simples illustrations, et les images du calendrier ont peu à peu fait place à des chocolats voire à de véritables objets miniatures parfois.

### **Le principe d'un calendrier de l'Avent**

Un calendrier de l'Avent de nos jours contient 24 ou 25 cases, soient autant de petits cadeaux correspondant aux 24 jours qui précèdent Noël. Et ainsi, tous les matins, nos chers bambins ouvrent la case qui correspond au jour calendaire, découvrant de la sorte une jolie surprise, différente chaque jour.

### **Et pour les adultes ?**

Toutefois, pour les grands, la magie de Noël opère souvent moins facilement. Sauf quand on nous (ou que l'on se fait un cadeau à soi-même) offre un joli calendrier de l'Avent à nous aussi !

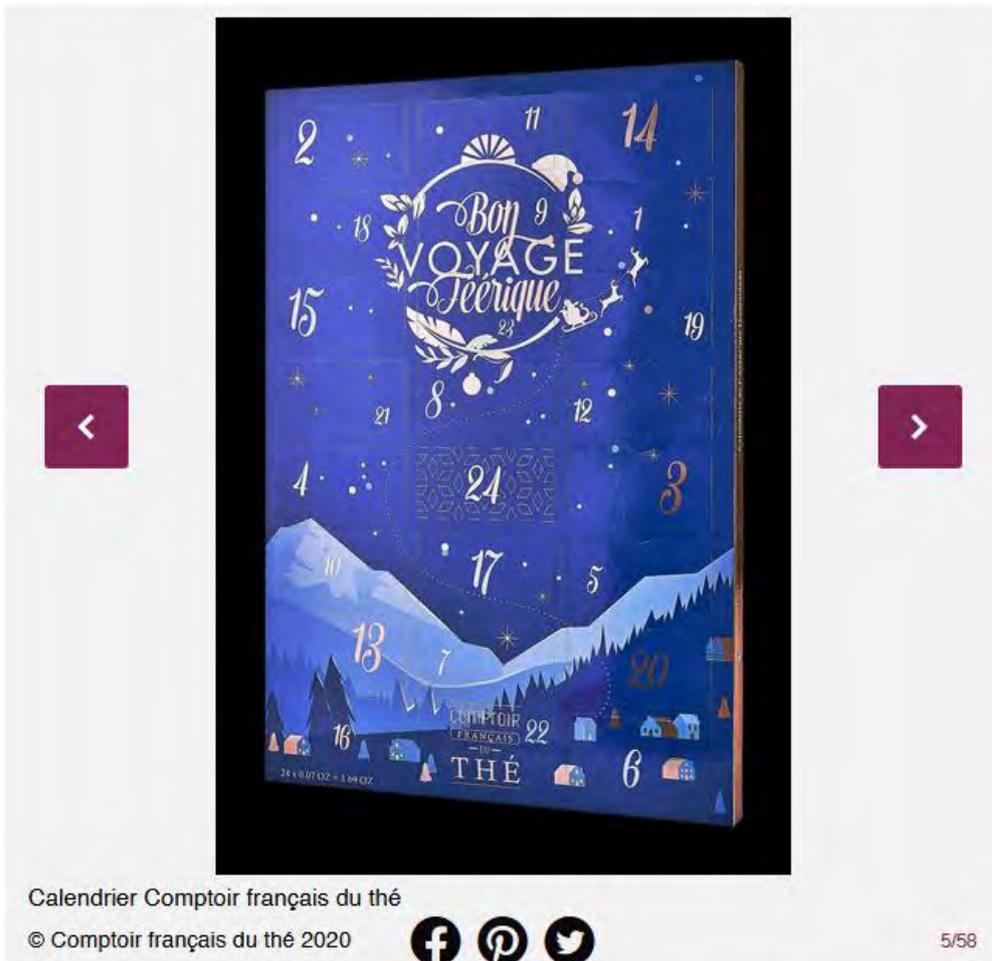
Chaque année, les marques proposent des calendriers de l'Avent pour les enfants, les adultes et... même pour les animaux (si, si, véridique, ce type de calendrier de l'Avent original existe !).

Les calendriers pour adultes sont souvent aussi des calendriers de l'Avent gourmands et peuvent non seulement contenir des chocolats eux aussi, mais aussi des bières, du thé, du café, des macarons, des bouteilles de vin, bref des gourmandises en tous genres.

Nous en avons sélectionné plusieurs pour que vous puissiez, vous aussi, vous faire plaisir avec un calendrier de l'Avent rien que pour vous (non ni votre fille ni votre fils n'auront le droit d'y toucher, même s'il contient des chocolats au lait dont elle ou il raffole).

Alors, quel joli calendrier pour adultes vous donnera le plus envie ? Celui de la Maison du Chocolat ou celui du nom de la célèbre pâte à tartiner si régressive ? Un calendrier de l'Avent plus prestigieux comme celui de Ladurée, des chocolats Alain Ducasse ou de Pierre Hermé, ou plutôt un calendrier un peu ludique ? Quel calendrier de l'Avent gourmand sera le vôtre ?

Découvrez **les meilleures idées de calendriers de l'Avent 2020** avec tous les petits cadeaux qu'ils cachent. Ces mines de trésors gourmands permettront aux plus grands de partager une joie que chaque année, les enfants retrouvent avec plaisir !



Calendrier Comptoir français du thé

© Comptoir français du thé 2020



5/58

Un calendrier qui apporte chaque jour la promesse d'une pause thé ou tisane raffinée. Dans ses cases, 24 recettes de thés vert, noir, oolong, parfumés... ou tisanes délicates pour réchauffer la période de l'Avent.

Calendrier **Comptoir français du thé**, prix recommandé 25 €

[Points de vente ici.](#)

<https://www.aufeminin.com/cuisine/album1336374/calendrier-de-l-avent-adulte-0.html#p5>

*Yves Thuriès*

CHOCOLATIER RÉCOLTANT



## Nouveaux commerces attendus

### commerce

Dans le cadre de sa politique concernant le commerce de centre-ville, la ville peut d'ores et déjà compter sur l'ouverture de quelques commerces notamment sur la place centrale du Champ commun.

A commencer par une chocolaterie, Thuriès, dont l'enseigne est déjà présente à Tarbes et à Bagnères-de-Bigorre « Magasin spécialisé dans les chocolats traditionnels français à base d'ingrédients fins ». Un peu plus loin, toujours sur la place, c'est un salon de thé qui devrait voir le jour en lieu et place de l'ancien magasin de jeux vidéo et, même si l'adjoint au commerce reste discret, ce ne seraient pas les seules à ouvrir leurs portes. Une bonne nouvelle à l'heure où les centres-villes se désertifient peu à peu.





## Lourdes. Nouveaux commerces attendus

**Des perspectives. Dans le cadre de sa politique concernant le commerce de centre-ville, la ville peut d'ores et déjà compter sur l'ouverture de quelques commerces notamment sur la place centrale du Champ commun.**

À commencer par une chocolaterie, Thuriès, dont l'enseigne est déjà présente à Tarbes et à Bagnères-de-Bigorre "Magasin spécialisé dans les chocolats traditionnels français à base d'ingrédients fins". Un peu plus loin, toujours sur la place, c'est un salon de thé qui devrait voir le jour en lieu et place de l'ancien magasin de jeux vidéo et, même si l'adjoint au commerce reste discret, ce ne seraient pas les seules à ouvrir leurs portes. Une bonne nouvelle à l'heure où les centres-villes se désertifient peu à peu.





**RUE BLATIN. Chocolaterie Thuriès.** Il n'y avait qu'une seule boutique, pour l'instant, en Auvergne... Après Aurillac, la chocolaterie Yves Thuriès s'implante à Clermont-Ferrand, rue Blatin, à la place de Loding Paris. Ouverture prévue le 5 novembre. ■



## Larmor-Plage

### Du chocolat à gagner pour la bonne cause

La traditionnelle tombola de l'association des commerçants Larmor, j'adore n'ayant pas lieu cette année, Doriane Pressard, gérante de la boutique de chocolat Yves Thuriès, a eu l'idée d'aider l'association Vaincre la mucoviscidose en organisant un tirage au sort, comme elle l'avait déjà fait l'an dernier à Noël et à Pâques. Les lots sont des sujets de sa vitrine d'Halloween ; effrayants certes, Halloween oblige, mais des plus alléchants.

Ainsi, les personnes souhaitant participer à cette opération peuvent se rendre dans sa boutique pour faire un don à l'association Vaincre la mucoviscidose et glisser leur bulletin de participation dans l'urne prévue à cet effet.

Le tirage au sort se tiendra samedi 31 octobre, à 17 h. Nous connaissons ainsi les heureux gagnants des sujets



*Un rat en chocolat, un des lots de la tombola.*

(PHOTO : OUEST FRANCE)

en chocolat créés cette année par la chocolaterie Yves Thuriès, meilleur ouvrier de France, autour du thème d'Halloween, à savoir un rat, une grenouille et une araignée.



Avantages / Lifestyle / Fêtes / Halloween

# Créations en chocolat pour Halloween 2020

Par [Lily Sèbe](#) | Mis à jour le 20 octobre 2020 à 15:40



Partager



HALLOWEEN : L'OCCASION PARFAITE POUR GOÛTER FANTÔMES, CITROUILLES ET SORCIÈRES EN CHOCOLAT. ET POUR LA SAISON 2020, LES CHOCOLATIERS ONT FAIT FORT : DÉCOUVREZ NOTRE SÉLECTION !

Tous les ans, on célèbre **la fête d'Halloween** la veille de la Toussaint, le 31 octobre. Populaire un peu partout à travers le monde de l'Australie aux Etats-Unis, en passant par l'Irlande, l'Ecosse, le Pays de Galles la Nouvelle-Zélande et, évidemment, la France, cette fête **met à l'honneur le déguisement**. Mais pas seulement !

## **Les meilleurs chocolats d'Halloween 2020**

Quand on est gourmand, la fête d'Halloween est un aubaine ! La tradition veut qu'on frappe aux portes du voisinage pour récolter un maximum de friandises ! Et c'est aussi l'occasion idéale pour se délecter de **succulents chocolats**. Cette année encore, les chefs pâtisseries, chocolatiers et acteurs de la grande distribution ont mis le paquet avec leurs créations gourmandes. Citrouilles, fantômes, sorcières et petits monstres en tout genre sont les stars de ces belles créations aussi amusantes que délicieuses ! Et il y en a pas pour tous les goûts : amateurs de chocolat noir, lait ou blanc, tout le monde y trouve son compte !

## **Les plus belles créations en chocolats pour célébrer Halloween**

Envie de se régaler ? On a repéré et rassemblé ici les meilleurs chocolats du moment sur la thématique d'Halloween, L'Atelier du Chocolat, La Maison du Chocolat, Yves Thuriès, Monbana ... Retrouvez notre sélection ultra-gourmande dans notre diaporama des **plus belles créations en chocolat** spécial Halloween. Et pour accompagner les chocolats ? On mise sur des **recettes effrayantes** mettant en scène araignées, petits diabolins etc.. et on soigne la soirée : si l'ambiance n'est pas au grands rassemblements pourquoi ne pas opter pour une chouette soirée **films spécial Halloween** ?!

1/11 | **La Maison du Chocolat**



Coffret Maison noir & lait. 24 chocolats. **La Maison du Chocolat**. 30 €

2/11 | **Yves Thuriès**



Rat Maléfique (265 g). **Yves Thuriès**. 39,50 €

## 7/11 | Yves Thuriès



Citrouille blanc caramélisé, citrouille lait, citrouille orange (50g pièce).  
**Yves Thuriès**. 7,50 € pièce.

---

## 8/11 | Le Comptoir de Mathilde



Emotichoc Halloween (40 g). **Le Comptoir de Mathilde**. 3,90 €

Article complet : <https://www.magazine-avantages.fr/creations-en-chocolat-pour-halloween,184171.asp>



# le monde de L'ÉPICERIE FINE

Produits & tendances   Entreprises   Interviews   Rendez-vous   Magasins   Droit & formation

Les Épicures



## Dragée chocolat, une alliance gourmande

### DERNIERS ARTICLES ▸



#### Dragée chocolat, une alliance gourmande

Tradition de la confiserie et emblème du mariage, les dragées sont les complices gourmands des moments de fête, de partage et de plaisir. À côté de la classique dragée amande, la dragée ...

12 octobre 2020

**Tradition de la confiserie et emblème du mariage, les dragées sont les complices gourmands des moments de fête, de partage et de plaisir. À côté de la classique dragée amande, la dragée chocolat trouve sa place dans les nouveaux moments de consommation. Formes, couleurs, recettes et contenants... les dragées au chocolat et autres spécialités chocolatées se renouvellent.**

Pour un bel événement ou juste par gourmandise, les dragées plaisent toujours. "S'il est un produit français de confiserie dont la qualité demeure inégalée et la renommée revêt un caractère mondial, c'est la dragée", se targue le syndicat national de la confiserie, renommé "Confiseurs de France". Dragées aux amandes ou au chocolat, aux fruits ou à la nougatine, rondes ou plates, blanches ou colorées, il y en a pour tous les goûts. Le marché des confiseries dragéifiées connaît une belle dynamique, tant au niveau de l'offre que des ventes. Les ventes de la production française sont de l'ordre de 2 740 tonnes par an pour un chiffre d'affaires de 12,6 millions d'euros(1). Les dragées et confiseries dragéifiées représentent au total 7 % de la production française de confiseries. La fabrication de dragées reste un métier de spécialistes du fait de sa technicité. Vingt-trois entreprises opèrent sur ce segment, dont 12 fabricants de dragées et 11 entreprises produisant des dragéifiés. La France détient un savoir-faire artisanal unique et jalousement préservé au cours des siècles. Vers l'an 1220, un apothicaire de Verdun prit des amandes dont il se servait pour faire ses gâteaux, les enroba d'une couche de sucre et de miel puis, pour faciliter leur transport, les fit durcir. La dragée était née. Ce produit portant alors le nom d'épice fut bientôt en vogue dans la noblesse de France puis du continent, jusqu'à Saint-Petersbourg et Constantinople avant de devenir un ingrédient essentiel des baptêmes, mariages, communions et autres événements familiaux.

## Dragée à la française

Sur ce marché de niche, interviennent des acteurs de référence tels la Maison Pécou, Médicis, Dragées la Maison Braquier et la Confiserie Adam. Toujours associée à la fête et aux célébrations, mais de plus en plus concernée par le snacking, l'offre s'est diversifiée, les turbines à dragées permettant la dragéification de produits dérivés qui incluent notamment du chocolat. Il y a les dragées aux amandes, les dragées chocolat, les dragées nouvelles saveurs et les friandises enrobées notamment de chocolat, où des François Doucet, Schaal Chocolatier et quelques autres innovent avec réussite.

La dragée est constituée d'un noyau enrobé d'une fine couche de sucre, régulière, compacte, dure et lisse. La partie superficielle de la couche d'enrobage peut être colorée ou non. Le noyau est constitué de divers produits. Le principe de la dragéification consiste à enrober un noyau brut (fruit sec, graine, fruit confit...) ou confiseur (nougatine, chocolat, pâte d'amande, sucre cuit...) avec des couches successives de sirop de sucre. La dragéification peut également être réalisée avec du chocolat liquide selon le même procédé.

La dragée aux amandes demeure la plus emblématique. L'élégance et le classicisme intemporel de cette dragée faite d'une amande fraîche enrobée de sucre plaît encore énormément. De forme ovale, ronde ou mini-cœur, la dragée intérieur chocolat n'est pas en reste. La famille des bonbons en chocolat dragéifiés compte aussi des spécialités, comme les boulets de Montauban composés d'une noisette grillée enrobée de chocolat et protégée d'une couche de sucre dragéifié.

## Cœur chocolat

Les dragées intérieur chocolat, noir ou au lait, sont en bonne place quand vient la saison des unions et des communions. Bien sûr, 2020 restera une année compliquée pour les mariages qui, lorsqu'ils se sont tenus, se sont déroulés dans des conditions très particulières en raison de la crise sanitaire. Offrir des dragées, c'est marquer le caractère exceptionnel d'une journée, donner un symbole de fête et faire un cadeau au coût accessible. Gourmandises du mariage décorant les tables, les dragées au chocolat souvent associées aux dragées aux amandes, se parent de couleurs classiques ou à la mode.

Les dragées et petits cœurs au chocolat, dorés ou argentés peuvent ajouter une ambiance lumineuse. Florence Holscher, directrice générale de la Maison Pécou, raconte comment "à la fin du XXe siècle, la recette de la dragée chocolat 70 % cacao est apparue et a connu un immense succès auprès des consommateurs." La dragée au cœur tendre au goût fin de cacao, enrobée d'une délicate couche de sucre, fait partie des gammes de cette confiserie célèbre de Montauban spécialisée dans la fabrication de dragées depuis 1880. "Avec la baisse des cérémonies en France et en Europe, tout l'intérêt de Pécou est d'utiliser son savoir-faire en dragéification et de se diversifier dans les gourmandises quotidiennes" souligne Florence Holscher.

## La dragée, produit d'un savoir-faire

**Les dragées sont fabriquées suivant de nombreuses opérations : gommage des intérieurs, grossissage, lissage et coloration.**



Lors de la première étape, l'amande ou le chocolat constituant le noyau de la dragée est mélangé dans une turbine qui tourne sur elle-même avec un mélange de gomme arabique et de sucre. Gros récipient de cuivre de forme sphérique, la turbine comporte une large ouverture supérieure par laquelle l'artisan verse sur les noyaux les différentes charges de sirop et remue les dragées.

Vient ensuite la deuxième étape. Sous l'action conjuguée de la rotation et du séchage par air soufflé, le sirop se dépose sur les noyaux où il cristallise instantanément, formant de fines pellicules de microcristaux de saccharose soudés les uns aux autres. Cette phase dure

plus de trois heures, le temps d'obtenir une coque en sucre de l'épaisseur souhaitée avant la dernière étape : la coloration.

Le sirop de sucre destiné aux ultimes couches est additionné d'un colorant alimentaire ou, pour les finitions métallisées, d'une poudre d'or ou d'argent alimentaire.

Au total, la fabrication d'une dragée demande parfois jusqu'à une semaine. Les dragées produites sont ensuite sélectionnées méticuleusement selon leur calibre et leur finition avant d'être conditionnées.

## Dragées nouvelles saveurs

Depuis quelques années, les moments de consommation des dragées ont bien évolué. Dégustation après les repas, avec le thé ou le café, en partage en famille ou entre amis, grignotage au travail ou à la maison, sachet cadeau... désormais les dragées ne sont plus cantonnées aux événements familiaux et religieux. Des produits plus gourmands et originaux, souvent enrobés de chocolat, sont apparus. La Maison Pécou a inventé la Liquicroc, une dragée au cœur très fondant qui se décline en nouvelles saveurs comme le caramel au beurre salé et des parfums 100 % fruits comme la framboise, violette ou passion.



Pour les dragées et les confiseries dragéifiées, il y a deux clientèles : celle des cérémonies et celle de l'achat plaisir. Schaal Chocolatier qui fabrique près de 800 tonnes de dragées chocolatées par an, a pris le parti de s'adresser à la seconde en créant des amandes, des noisettes et des fruits enrobés de chocolat.

"Nous sommes tournés vers les amateurs de chocolat avec la volonté de proposer des produits davantage snacking et ancrés dans le quotidien", explique Guy Treguer, directeur de Schaal Chocolatier qui a développé ses propres filières de fèves de cacao et de noisettes. En produits dragéifiés, nous utilisons deux tiers de chocolat noir et un tiers de chocolat au lait."

## Pour le plaisir

Plus globalement, sur le marché des dragées au chocolat et des confiseries chocolatées, l'enjeu est de désaisonnaliser les ventes en séduisant des consommateurs à la recherche de produits gourmands. La dragée inspire des chocolatiers, comme l'exprime Gaëtan Derrien, gérant de la Maison Durand, pâtissier chocolatier de Rennes : "Je pense que l'on peut redonner ses lettres de noblesse à la dragée. Pour apporter un plus demain, pourquoi pas proposer des dragées chocolat aux saveurs distinctes, avec du cacao pure origine, du Venezuela, de Papouasie ou de Saint-Domingue ?"



D'autant plus que les consommateurs de dragées sont de plus en plus demandeurs de naturalité, d'authenticité et de valeurs responsables. En matière de dragées chocolat et de friandises dragéifiées enrobées de chocolat, la demande s'oriente vers moins de sucre, plus de naturel, moins de colorants artificiels et même des produits bio. Ainsi, la Maison Braquier a choisi de turbiner ses meilleurs produits dans une déclinaison "sans sucre ajouté", pour aboutir à la Verdunette et la Léontine, des dragées aux amandes enrobées de chocolat noir sans sucre. La Confiserie Adam a développé quant à elle des dragées labellisées Agriculture Biologique, avec un mot d'ordre : "Être à la fois gourmand et sain, et oui au plaisir sans culpabiliser !" François Doucet qui s'est fait une spécialité des chocolats enrobés, a également pris en compte ces nouvelles attentes des consommateurs en passant sa gamme Kara sans gluten. À croquer ou à sucer, les dragées et les confiseries au chocolat n'ont pas fini de se réinventer.

**Ronan Le Flécher**

<https://monde-epicerie-fine.fr/dragee-chocolat-une-alliance-gourmande/>

# **Pépinières et Noisetiers de Guyenne**



# Ils font le pari de la noisette

**BALEYSSAGUES** Au pays des vins de Duras, la société propriétaire des chocolats Thuriès a racheté les noisetiers de Guyenne et ambitionne une production de 1 000 tonnes d'ici 2026



Carine Caussieu  
c.caussieu@sudouest.fr

Quelques mots d'italien et des premiers essais. Les unités de cassage sont arrivées depuis septembre au domaine de la Grave-Béchade mais la toute première mise en route a lieu ce mercredi 21 octobre. Encore quelques réglages de rigueur avant l'inauguration des équipements samedi 24 octobre mais cette fois, le projet porte enfin ses fruits. Le domaine bascule ainsi dans une autre dimension avec le concours du groupe agroalimentaire alsacien Salpa (Yves Thuriès et Schaal chocolatier) qui a investi 1,8 million d'euros pour développer la filière française de la noisette d'industrie au cœur de ce qui s'affiche comme la plus grande exploitation de France... De quoi concurrencer Unicoque ? « Compléter », nuance-t-on chez Salpa, dont le contrat avec la coopérative de Cancon a pris fin en mars 2020. C'est Georges

Beylard qui est à l'origine des premières plantations dans les années 70 sur ces terres entre Monségur (33) et Auriac-sur-Dropt. Salpa a ensuite racheté en 2001 la structure Pépinières et noisetiers de Guyenne sise à Baleyssagues mais c'est l'arrivée de David Lançon, ex-

« A Duras, il y a les vignes mais le cadre se prête la création d'un jardin agricole et bien plus autour des fruits secs »

exploitant ayant œuvré dans la viticulture, qui a boosté les ambitions des dirigeants, qui, jusqu'ici, ont cultivé la discrétion.

« Il était important pour nous d'aller de l'arbre jusqu'au produit fini car les consommateurs sont de plus en plus en quête de traçabilité, mais on ne voulait pas communiquer tant que tous les maillons n'étaient pas chaînés », indique François de Bretagne, président exécutif du groupe. Aujourd'hui, 80 % de la production de noisettes sert aux chocolatiers.

#### Dans les chocolats à Noël

« Elle est plus petite et a plus de goût que celle destinée au snacking », appuie David Lançon, qui s'est formé sur le tas depuis 2014. Du coup, la vigne a ici été réduite au profit du fruit, les chais transformés en espaces de stockage, pe-



Avec la société Pépinières et Noisetiers de Guyenne, le groupe Salpa ambitionne l'autonomie en fruits à coques pour ses chocolats. PHOTO C.C.

sage, calibrage et conditionnement. En outre, 15 personnes participent à ce développement contre deux en 2001 pour faire fructifier l'ensemble. 360 hectares de noisetiers ont été plantés à Baleyssagues. 160 tonnes seront produites cette année dans le Duraquois. « À terme, on veut arriver à 1 000 tonnes d'ici 2026 pour peser face à la Turquie. Mais gustativement, on se rapproche du Piémont, donc le Graal », ambitionne François de Bretagne, qui sait que la noisette est un secteur prometteur. « Beaucoup de producteurs se lancent dans toute la France. Ici, on peut les casser

pour eux sous forme de prestations. » Il n'en faut pas davantage pour faire briller les yeux de l'entrepreneur franco-suisse Jean-Paul Burrus, tombé amoureux des lieux il y a près de vingt ans. « À Duras, il y a les vignes mais le cadre se prête la création d'un jardin agricole et bien plus autour des fruits secs », planifie celui qui a prévu de planter pistachiers, amandiers et autres pécaniers sur le site d'ici trente ans.

En attendant, les premières noisettes cultivées à la Grave-Béchade se dégusteront dans les chocolats du groupe pour ce Noël surtout sous forme de pralinés.

#### EN CHIFFRES

Selon les données publiées par l'Agreste (le service statistique du ministère de l'Agriculture), la production de noisettes en Lot-et-Garonne se répartissait en 2016 sur un peu moins de 3 000 hectares, soit 78 % de la surface plantée en noisetiers dans toute la Nouvelle-Aquitaine.

Assez logiquement, on retrouve les mêmes proportions pour le tonnage cultivé : ainsi, le département fournissait 79 % des noisettes de toute la région, soit 6 564 tonnes.



## Lot-et-Garonne : en Guyenne, ils font le pari de la noisette

David Lançon s'est formé sur le tas depuis 2014 © Crédit photo : Carine Caussieu

**Au pays des vins de Duras, la société propriétaire des chocolats Thuriès a racheté les noisetiers de Guyenne et ambitionne une production de 1 000 tonnes d'ici 2026.**

Quelques mots d'italien et des premiers essais. Les unités de cassage sont arrivées depuis septembre au domaine de la Grave-Béchade, à Baleyssagues, mais la toute première mise en route a lieu ce mercredi 21 octobre.

Encore quelques réglages de rigueur avant l'inauguration des équipements samedi 24 octobre mais cette fois, le projet porte enfin ses fruits.

Le domaine bascule ainsi dans une autre dimension avec le concours du groupe agroalimentaire alsacien Salpa (Yves Thuriès et Schaal chocolatier), qui a investi 1,8 million d'euros pour développer la filière française de la noisette d'industrie au cœur de ce qui s'affiche comme la plus grande exploitation de France.

© Crédit photo : carine caussieu

De quoi concurrencer Unicoque ? « Compléter », nuance t-on chez Salpa, dont le contrat avec la coopérative de Cancon a pris fin en mars 2020. C'est Georges Beylard qui est à l'origine des premières plantations dans les années 1970 sur ces terres entre Monségur (33) et Auriac-sur-Dropt.

Salpa a ensuite racheté en 2001 la structure Pépinières et noisetiers de Guyenne, sise à Baleyssagues, mais c'est l'arrivée de David Lançon, exploitant ayant œuvré dans la viticulture, qui a boosté les ambitions des dirigeants, qui, jusqu'ici, ont cultivé la discrétion.

« Il était important pour nous d'aller de l'arbre jusqu'au produit fini car les consommateurs sont de plus en plus en quête de traçabilité. Mais on ne voulait pas communiquer tant que tous les maillons n'étaient pas chaînés », indique François de Bretagne, président exécutif du groupe. Aujourd'hui, 80% de la production de noisettes sert aux chocolatiers.

Dans les chocolats à Noël

« Elle est plus petite et a plus de goût que celle destinée au snacking », appuie David Lançon, qui s'est formé sur le tas depuis 2014.

"On veut arriver à 1 000 tonnes d'ici 2026 pour peser face à la Turquie. "

Du coup, la vigne a ici été réduite au profit du fruit à coque, les chais transformés en espaces de stockage, pesage, calibrage et conditionnement. 15 personnes participent à ce développement, contre 2 en 2001, pour faire fructifier l'ensemble.



© Crédit photo : carine caussieu

360 hectares de noisetiers ont été plantés à Baleyssagues. 160 tonnes seront produites cette année dans le Duraquois.

« A terme, on veut arriver à 1 000 tonnes d'ici 2026 pour peser face à la Turquie. Mais d'un point de vue gustatif, on se rapproche du Piémont, donc le Graal », ambitionne François de Bretagne, qui sait que la noisette est un secteur prometteur. « Beaucoup de producteurs se lancent dans toute la France. Ici, on peut les casser pour eux sous forme de prestations. »

Il n'en faut pas davantage pour faire briller les yeux de l'entrepreneur franco-suisse Jean-Paul Burrus, tombé amoureux des lieux il y a près de vingt ans. « A Duras, il y a les vignes mais le cadre se prête la création d'un jardin agricole et bien plus autour des fruits secs », planifie celui qui a prévu de planter pistachiers, amandiers et autres pécaniers sur le site d'ici trente ans.

En attendant, les premières noisettes cultivées à La Grave-Béchede se dégusteront dans les chocolats du groupe pour ce Noël, surtout sous forme de pralinés.



## Lot-et-Garonne Salpa développe la noisette en Lot-et-Garonne

A Baleyssagues, le groupe agroalimentaire alsacien Salpa (Yves Thuriès et Schaal Chocolatier) a racheté le domaine de la Grave-Béchade dans le cadre d'une stratégie de développement de la filière noisettes en France. Les unités de cassage ont été installées sur place et pourront travailler pour les producteurs locaux.

Source: Sud Ouest 23/10 p.13



#### **47 / AGROALIMENTAIRE : l'Alsacien Salpa a racheté le domaine de la Grave-Bécade**

Le groupe agroalimentaire **SALPA** / T : 03.88.55.04.80 (*siège social à Geispolsheim/Bas-Rhin*), spécialisé dans le thé, le café et le chocolat, a racheté le domaine de la Grave-Bécade à Baleyssagues dans le cadre d'une stratégie de développement de la filière noisettes en France. Les unités de cassage ont été installées sur place et pourront travailler pour les producteurs locaux. [www.salpa.fr](http://www.salpa.fr)



## Duras

# BALEYSSAGUES. On casse les noisettes au château

L'installation de cassage des noisettes au Château Lagrave-Béchade vient d'être inaugurée. Visite guidée d'un équipement impressionnant...



En haut, l'unité de lavage de la noisette sous le hangar aérodynamique ; l'espace de conditionnement de la noisette. En bas, les anciens chais à vin transformés en espace ou unité de conditionnement ; Jean Paul Burrus, l'actionnaire micro en main, et François de Bretagne, gérant des Pépinières et Noisetiers de Guyenne.



Le château Lagrave-Béchade est posé tel un bijou, serti entre des creux de vallons doux et de « collinettes » ondulées, procurant un joli point de vue sur le village de Baleyssagues et son clocher pointu, ce dernier construit grâce aux dons d'un certain Abdon Béchade, grand commis de l'Etat et bienfaiteur de sa commune (1836-1897).

L'histoire d'Abdon Béchade, maire de Baleyssagues, conseiller général du canton de 1864 à 1870, est intimement liée à ce lieu-dit Lagrave qu'il acheta et où il fit construire ce château, uniquement réalisé à partir de ses propres plans par des artisans de l'endroit, tout en poursuivant sa carrière administrative. Il y mourut en 1897.

Autour, quatre petits chalets furent construits portant tous, sur plaque de marbre, un prénom de femme... (enlevées depuis).

## Une histoire de noisetiers

Georges Beylard est à l'origine de la création de Pépinières et Noisetiers de Guyenne dans les années 70 au lieu-dit Mirathe, Boissonna et alentours sur la commune de Baleyssagues.

En 2001, Jean Paul Burrus, actionnaire du groupe SALPA (Yves Thuriez et Schaal chocolatier), achète l'exploitation de Noisetiers et Pépinières à Georges

Beylard. La chocolaterie est le plus gros utilisateur de noisettes dans le monde (80 %). La culture arboricole des noisettes va lui permettre ainsi d'abaisser et de maîtriser les coûts, face à une production turque dont tout est fait à la main.

Avec l'arrivée de David Lançon, exploitant ayant œuvré dans la viticulture, l'exploitation de noisettes continue de se développer avec pour objectif d'une part d'être le plus gros producteur indépendant de noisettes en France, et d'autre part d'avoir une taille critique pour la maîtrise des coûts. François de Bretagne est le gérant des Pépinières et Noisetiers de Guyenne et David Lançon, désormais directeur d'exploitation.

## Visite de l'unité de cassage

L'adhésion à la coopérative KOKI étant arrivé à son terme,

cela a permis le projet ambitieux de cette casserie de noisettes à Baleyssagues. Cette unité de cassage est d'une capacité de 2.000 à 3.000 tonnes de noisettes en coques, liées à la période de récolte, et 2.000 tonnes d'amandons (noisettes décortiquées).

Elle est aussi la finalisation d'un projet haut de gamme en tant qu'utilisateur de noisettes au travers de la chocolaterie Schaal à Strasbourg et Yves Thuriez et de la substitution de la noisette turque par la noisette d'Aquitaine. Il faut signaler que la plupart des nuciculteurs (producteurs de noisettes et noix) sont implantés en Aquitaine et notamment dans le Lot-et-Garonne.

La vigne a été réduite sur le site à 26 hectares pour 360 hectares de noisetiers, certifiés HVE (haute valeur environnementale) en avril 2020 par l'organisme OCACIA. Les chais à vin

sont été transformés en unités de lavage, stockage, pesage, calibrage, et conditionnement de ce délicieux fruit à coque. L'ensemble de l'équipement est évalué à 1,8 million d'euros. 15 employés, actuellement, et deux intérimaires participent au bon déroulement de l'entreprise, qui va se prévaloir au fil des années d'être créateurs de valeurs et d'emplois.

L'inauguration s'est déroulée sous un soleil automnal, dans les conditions de sécurité réglementaires, visites par groupe de cinq personnes, parmi lesquelles figuraient Roxane Vanrechem Rossetto, maire de Baleyssagues, Pierre Camani, conseiller départemental, Yves D'Amecourt, conseiller Régional, Bernadette Dreux, présidente de la Communauté de communes ainsi que Georges Beylard et son épouse.

Dany Blanc

## Régénération des vieux vergers

Ce cadre de polyculture agricole, vigne, pruniers, sur ces coteaux du Sud-Ouest, a donné des idées à l'industriel Jean Paul Burrus, qui en 2014 a investi sur une plantation de cacaoyers en Equateur, pays qui produit le meilleur cacao du monde : pourquoi ne pas créer un jardin agricole autour des fruits secs ?

De ce fait, huit hectares d'amandiers sont déjà plantés, puis viendront des pistachiers,

des pécaniers sur un avenir de 30 ans. La noisette est un secteur prometteur. Beaucoup de producteurs se lancent ce défi, mais la Grave Béchade pourra les casser sous forme de prestations. De plus, le groupe Salpa (Thuriez et Schaal chocolatiers) ambitionne d'atteindre son autonomie en fruits à coques pour ses chocolats... que vous pourrez déguster en leur boutique du château pour les fêtes.



Le Relais de la Poste  
Hôtel - Restaurant

**À quelques kilomètres de Strasbourg, au cœur du village alsacien de la Wantzenau, un établissement de renom est bien connu dans la région : *Le Relais de la Poste*.**

**Rencontre avec son nouveau chef, en place depuis un peu plus d'un an, Thomas Koebel.**



À dix ans, Thomas avait déjà trouvé sa vocation : il sera cuisinier. Passionné depuis son plus jeune âge, c'est en observant son père cuisiner à la maison qu'il choisit sa future profession. Alsacien d'origine, du nord du Bas-Rhin, c'est au sud, dans le Haut-Rhin, au lycée hôtelier de

Guebwiller, qu'il commence sa carrière (petit aparté géographique : oui... le Bas-Rhin est au-dessus du Haut-Rhin... !). Très vite, il comprend que c'est un métier de passion, un engagement quotidien. Beaucoup d'heures de travail, beaucoup d'investissement, un engagement au quotidien. À dix-sept ans, il passait déjà plus de soixante-dix heures par semaine en cuisine... !

Pour se former, pour trouver son identité culinaire, Thomas exerce dans de nombreux établissements de renom, auprès de chefs qui lui ont transmis leur savoir, leur technique, leur approche de la cuisine. « *C'est un métier où l'on apprend beaucoup des autres, et où les autres nous apprennent beaucoup sur nous-même* » explique t'il à 7deTable. Il puise alors son inspiration auprès de ses « *modèles éphémères* » afin de créer sa propre identité culinaire.

Son identité à lui, il l'a trouvée : « *une cuisine classique bourgeoise, de maman, remise au goût du jour* ». Donner une dynamique gastronomique au pot-au-feu, à la tête de veau... Voilà ce qui l'anime !

Un homme charismatique... un chef ambitieux (fougueux même... dirons-nous !)... Un challenger ! Alors, quand la famille Burrus avec qui il travaille depuis plusieurs années lui propose de devenir le gérant du « *Relais de la Poste* » en juillet 2019, Thomas saisit l'occasion !

Enthousiaste à l'idée de pouvoir développer et exprimer toute son identité culinaire, il a pour objectif premier de satisfaire sa clientèle, leur faire découvrir et apprécier la gastronomie alsacienne, à sa façon.

Pas la peine de lui demander, le chef n'a pas de « plat signature », il n'en veut pas. Il cuisine à l'instinct, au jour le jour, selon ses envies, ses humeurs, les produits du jour. Thomas propose des plats à la carte, en fonction de la saisonnalité, avec toujours une touche « *alsässich* » (Alsacienne, pour les non-germaphones), qu'il s'agisse d'un produit spécifique, ou bien une façon de cuisiner.

La carte est entièrement renouvelée tous les deux mois, même si certains plats plaisent beaucoup, on ne retrouvera jamais deux fois le même... ! « *Je veux que les gens viennent découvrir mon univers, pas un plat un particulier* », nous confie le chef Thomas Koebel. « *À mes clients habitués, qui reviennent régulièrement, j'aime ne pas leur donner de carte. J'ouvre le frigo, je regarde les produits que j'ai, ce que je peux faire avec, ce que j'ai envie de faire avec à cet instant, sur le moment* ». Il aime demander à ses clients ce qu'ils aiment

manger... et les inviter à revenir la semaine d'après pour leur proposer sa version personnelle.

Le produit, il l'aime, il le respecte, il le travaille, il le valorise, il le sublime. Il aime transmettre, sa passion, sa cuisine, l'assiduité, la valeur du travail... Ce sont ces idées qu'il veut faire passer aux jeunes générations.

En collaboration avec la maraîchère du bout du village, il a organisé pendant la *Semaine du Goût*, pour les enfants, une découverte de la culture, de la récolte et du travail des fruits et des légumes. « *Les enfants n'aiment pas les légumes... on va leur faire aimer* » ! Encore un défi ! « *Le matin ils sont allés à la ferme, visiter les champs, cueillir les légumes, puis j'ai cuisiné des recettes avec ces légumes. J'ai entre autres fait un velouté d'épinards. Je ne leur avais pas dit ce que c'était avant. Ils ont goûté. Ils ont trouvé ça super bon ! J'ai demandé aux enfants qui aimait les épinards : réponse unanime, BEURK ! Quand je leur ai appris que c'est ce qu'ils venaient de manger et d'apprécier... ils ne m'ont pas cru !* ». Le chef veut transmettre un message écologique, montrer d'où vient le légume, savoir le chemin de la graine jusqu'à ce qu'on a dans nos assiettes... « *eh oui, les légumes ne poussent pas en barquette !!* ».

Dans son établissement, le chef veille à la cohésion de ses équipes : salle, cuisine, hôtel. Tous se coordonnent dans un ballet d'une agréable quiétude. Un service rigoureux, attentif, et bienveillant, qui accompagne respectueusement une cuisine ambitieuse et savoureuse.

Sa définition de la cuisine ? Générosité, gourmandise, assiduité et précision. Alors, découvrons !!







Comme le chef l'a énoncé, il aime proposer sa cuisine, selon ses envies, selon ses humeurs. Nous lui avons donc laissé « carte blanche » pour nous faire découvrir son univers.

En amuse-bouche, nous dégustons un *preskoff* de cochon, purée de céleri et moutarde, un cappuccino de foie gras et choucroute, un cône contenant une purée de chou-fleur pomme granny smith et hareng, et une tuile façon tarte flambée.

En éveil du palais, un velouté de butternut, accompagné d'un *dampfnuddle*, compotée de mirabelle et magret de canard fumé... à manger à l'alsacienne : prendre le *dampfnuddle* avec les doigts et le tremper dans la soupe !

Nous continuons avec un cromesquis d'escargots et cèpes, panais rôti et mousse de cèpes.

Pour le poisson, le chef nous propose de découvrir un pavé de silure avec mousseline de panais, navets confits à l'orange, *kässknepfle* à l'anguille fumée et beurre blanc au genièvre (oui, oui... on est bien en Alsace... !!)

Il nous fait ensuite découvrir son pigeon en deux façons : la poitrine, farcie au foie gras, et la cuisse, travaillée comme un fleischschnecke (traduction : escargot de viande) (petite précision : les bas-rhinois disent fleischschnecke, les haut-rhinois, fleischschnaka... il semblerait à la lecture de la carte que le chef ait un léger parti pris... ! on ne lui en veut pas, pas de rivalité !)

On se laisse également tenter par le chariot de fromages... de la Maison Lorho, seul couple MOF Fromage de France ! Une excellente sélection.

Nous finissons (tant bien que mal... ! oui, on cale un peu quand même !) avec le dessert : une sphère chocolat renfermant une mousse au chocolat et un coulis de framboise, et accompagnée d'un sorbet poivron... une association étonnante et... détonnante !

Nous concluons avec les mignardises, joliment présentées : financier mirabelle, billes façon fruit rouge, chou chocolat au lait passion, et des chocolats de la maison Schaal à Geispolsheim (un village dans la banlieue strasbourgeoise) : chocolat noir framboise, et chocolat au lait praliné amande.

La cuisine de ce *Relais de la Poste* est un mélange de passion et de terroir. Elle généreuse et précise, orchestrée par un chef dynamique, dans un lieu magique et emblématique... ! Une étoile montante dans le domaine de la gastronomie alsacienne... !

La prochaine étape ? L'étoile... qu'il vise d'ici 2022 ! Rendez-vous est pris...

***Le Relais de la Poste***

21 Rue du Général de Gaulle,  
67610 La Wantzenau

[https://www.7detable.com/article/nos-cantines/passage-de-relais-reussi-pour-le-chef-alsacien-thomas-koebel/3111?fbclid=IwAR2Ga5\\_rwzX4ZsLoLnhUngDmV4Gt2aoGJMeQADXe7b3SuVcU3CtfkEtTt-o](https://www.7detable.com/article/nos-cantines/passage-de-relais-reussi-pour-le-chef-alsacien-thomas-koebel/3111?fbclid=IwAR2Ga5_rwzX4ZsLoLnhUngDmV4Gt2aoGJMeQADXe7b3SuVcU3CtfkEtTt-o)

Par Fabien Nègre



Alacre cleebourgeois frotté aux belles maisons régionales, Thomas KOEBEL enchante par une réécriture magnanime et ouverte de la joie alsacienne attablée.

Le 19 février 1987, à Strasbourg, bondit un enfant athlétique. Les premiers pas coulent à Cleebourg, village bas-rhinois d'outre-forêt, au cœur du Parc Naturel des Vosges du Nord. « *J'avais la bougeotte* ». L'obsession du bien manger survient très tôt, à 8 ans, en regardant le paternel garde-forestier barder son lard. « *Il réalisait des fêtes dominicales, un pot au feu, un bœuf bourguignon, un délicieux baeckeoffe (plat traditionnel emblématique à base de pommes de terre, de légumes, d'assortiment de viandes d'agneau, de bœuf et de porc, mariné puis mijoté à l'étouffée sur plus de 24 heures dans une terrine, avec des épices et du vin blanc du vignoble d'Alsace)* ».

Les émotions de bouche submergent d'emballage au piano d'une mère presque artiste, couturière puis costumière dans le renommé Opéra Nation du Rhin. La grand-mère préserve aussi son monde théâtral, culture ancestrale ancrée dans le bien vivre : « *Elle préparait sa plâtrée dans sa marmite culottée depuis soixante ans, un pain de viande rôti, juste exceptionnel, inoubliable. Elle l'apprête encore aujourd'hui à 92 ans* ». Dès 12 ans, le préadolescent tranche sans ciller malgré les prénotions rétrécies de l'apprentissage.

Il intègre le BEP du CFA Joseph Storck de Guebwiller. « *Je voulais faire le côté manuel, le rapport sensuel à la matière, le contact avec le produit, le sentiment du plaisir de procurer des émotions aux autres au travers de ce que l'on fabrique soi-même* ». Un professeur clairvoyant, Paul KAUFFMANN, repère l'élève « *peu perturbé mais très perturbateur, qui a besoin d'être canalisé mais qui n'a pas envie de l'être* ». Le paroxystique fougueux caractère juggle sa puissance de feu, sauvé par l'art culinaire.

« *J'ai tout essayé, football, judo mais depuis quelques années, je pratique le VTT de descente, un sport classé extrême, avec casque et protections, comme une piste noire de ski descendue à fond. Cela canalise, vide totalement l'esprit* ». Entre 2001 et 2003, l'apprenti démarre fort à l'Auberge du Cheval Blanc\* à Westhalten. « *Chaque passage dans une grande maison représente une rencontre avec des*

*mentors éphémères qui vous marquent et ensuite on continue notre vie. On garde ce que l'on apprend, on prend le meilleur pour soi* ». Le défi de l'obtention de l'étoile le pousse au Rosenmeer à Rosheim.

A peine majeur, il verse dans la pâtisserie pour comprendre « *les vrais desserts travaillés* » alors qu'il préside aux sauces et à la viande. La récompense importe ici moins que le chemin pour y accéder. Ne pas regarder le passé mais voir le parcours. Le meneur strasbourgeois emporte son équipe à la victoire dans un enthousiasme maîtrisé. En 2005, le Cygne\*\*, à Gundershoffen, l'emmène au fil de l'eau. Trois années aux côtés du grand Emile YUNG, au Crocodile\*\*, perfectionne sa connaissance des techniques.

En 2010, il épaula le cuisinier de La Chatelle, une belle bâtisse du XIIIème, à Uguine (74). Le Maître Restaurateur 2017 traverse toutes les marches du métier à une rare vitesse. Un an plus tard, exécutif à l'Auberge Blanche Neige, à Labaroche, dans un registre plus bistronomique, il rentre en quête identitaire. A l'Essentiel, à Haguenau, deux ans lui suffisent pour maîtriser un contour plus tendance. « *J'ai voulu apprendre tous les styles car j'ai toujours aimé apprendre d'autres façons de faire* ».

En 2014, chef à domicile en parallèle de son poste au Château-Restaurant « Le Golf du Kempferhof », à Plobsheim, il parfait son sens de l'improvisation, sa célérité, son maniement des produits nobles et sa capacité de gérance. Sa lecture des secrets s'affine aux Grands Express, à Geispolsheim, entre 2015 et 2019. Là, aussi à l'aise dans la prouesse technique que dans les bravades de la carte, après son tour des mondes de la cuisine, il séduit la Famille BURRUS qui lui offre, « *une opportunité en or* », le 1er juillet 2019 : diriger les cuisines du « Relais de la Poste » à la Wantzenau.

Loin de la recette qu'il ne prise point, le jeune homme de 33 ans privilégie le bœuf permanent en jazzman du toucher, à l'œil, sensible à la matière. Foin de « *plat-signature* », la permutation naît de la saisonnalité qui jamais ne lasse, s'origine dans l'émerveillement devant un allégorique volatile. La transmission ravit le gérant du Relais de la Poste, au sein de son équipe mais également avec les plus jeunes, en atelier dégustation. A partir d'échanges perpétuels, les essais concordent ou surgissent de la spontanéité stimulée par les habitués.

Thomas KOEBEL demeure profondément attaché aux subtils miroitements de son terroir mais voue une passion aux autres formes, africaines, indiennes, japonaises. De ses clins d'œil amarrés à sa soif d'ailleurs, le jeune chef ne joue jamais l'amalgame ni le chambardement : « *J'aime la cuisine bourgeoise, celle d'Escoffier, d'antan, quand elle mijote, prend du temps. Celle de maman et de ménage remise au goût du jour. Je veux du marquant, de l'élaboré, aucun jus court mais des sauces réduites, concentrées une journée entière* ».

La volonté de transcender sans cesse sa contrée par une conciliation mesurée entre la tradition et l'innovation se perçoit dans la transfiguration d'un Bibeleskäs (littéralement fromage de poulettes, spécialité alsacienne à base de caillé égoutté, de crème fraîche, d'ail, de ciboulette accompagnés de pommes de terre en robe des champs et jambon). Le caractère aérien de la mousse de pommes de terre sautées, le léger craquant d'une fine tuile de tubercule caramélisé, le fondant d'un jambon cuit douze heures juste snacké, la douce texture d'un caviar de persil disposé en petites perles concourent à réenchanter le mets.

La matière diffère de la texture, le jeu importe en bouche, le goût originel prend une forme de modernité. « *Un plat est un bond en arrière, le fond de la marmite de la grand-mère qui devient*

*gastronomique* ». Le premier amuse-bouche s'érige en cône à la purée de chou-fleur, pomme verte Granny Smith, caviar de hareng. Viennent ensuite une tuile façon tarte flambée, un presskopf (tête pressée ou fromage de tête) de cochon, gelée de persil, purée de céleri, touche de moutarde, capuccino de foie gras et choucroute confite.

L'éveil du palais se précise avec un velouté de butternut, dampfnudel (petit pain blanc ou pain au lait gonflé à la vapeur), compotée de mirabelles et tranche de magret fumé. La sphère de foie gras se laque au chocolat, son cœur se confit à la poire. Le saumon fumé et les œufs de truite se marient dans l'esprit d'un maki contemporain. Le pavé de silure rôti au beurre de genièvre s'accoquine d'un navet salé confit et de zeste d'oranges, kässknepfle (quenelle au fromage blanc) à l'anguille fumée.

Le pigeon de nid de ferme se décline en poitrine au foie gras pané à la roquette et cuisse confite comme un fleischnaka (farce composée de viande cuite, œufs frais, oignon, persil, sel, poivre, roulée dans de la pâte à nouilles) servi avec du chou rave et de la patate douce. La délicate issue magnifie la balade : poêlée de mirabelles aux éclats de caramel soufflé, crème glacée au foin et émulsion au lait de brebis.

<https://www.lesrestos.com/decouvrir/portraits-chef/thomas-koebel?fbclid=IwAR3DtQ1xBRj39g1DskDmsf2kLU0zfFpRu9ZFtocrEQKJonbht7HCYZafZGE>



## RÉGION

**CRISE SANITAIRE** Couvre-feu dans le Bas-Rhin

# Les restaurateurs vont devoir s'adapter

**Avec l'instauration du couvre-feu, l'annulation du marché de Noël et après la défection des eurodéputés, la facture du Covid s'alourdit pour l'hôtellerie-restauration strasbourgeoise. Mais le secteur ne baisse pas les bras, et cherche à se réinventer.**

« Ça dépasse les bornes. On est en train de sacrifier une profession et de mettre le tourisme à l'échafaud ». Jacques Chomentowski, président délégué du groupement des hôtels-restaurants du Bas-Rhin, ne décolère pas. « Le couvre-feu, c'est un confinement sans obligation de fermeture et sans aides, tranche-t-il. Il faut savoir qu'aujourd'hui, on gère des affaires faillitaires ». Certains établissements sont sur la corde raide.

### Des services plus tôt, mais pas pour tous

Patron du Cocolobo, un bar à tapas, lui-même se demande comment il va pouvoir poursuivre son activité : « Je n'ouvre que le soir à 19 h, comment je me réorganise si je dois fermer à 21 h ? Je ne vais pas proposer des tapas à 16 h lorsque les gens travaillent ».

À la tête de six restaurants



**Couvre-feu oblige, les restaurants vont démarrer leur service plus tôt.** Photo archives DNA

(dont La Hache, La Corde à Linge et Tzatzki) et associé dans deux bars à Strasbourg, Jérôme Fricker ne se laisse pas déstabiliser. « J'ai une autre affaire à Lyon où le couvre-feu est déjà en vigueur. Et on a dû se réinventer. Le soir, on propose une sorte d'apéro dînatoire avec des planchettes à partir de 17 h, et à 21 h, on met tout le monde dehors », relate le professionnel. « Peut-être qu'on va faire la même chose pour certains établissements strasbourgeois, mais ça ne marchera pas pour tous. Pour un restaurant

comme La Hache, qui n'a pas de terrasse extérieure, quel est l'intérêt d'ouvrir entre 17 h et 20 h 30 ? La situation est variable en fonction des établissements. Ceux qui travaillent avec Deliveroo (plateforme de livraison à domicile) marchent bien ». Pour les bars, la situation est plus difficile à gérer, « avec 80 % du chiffre d'affaires réalisé après 21 h ». Pour l'instant, Jérôme Fricker est dans l'expectative : « Rien n'est décidé, mais on va s'adapter aux nouvelles règles », dit-il.

### Vente à emporter et chômage partiel

Propriétaire de 13 établissements à Strasbourg dont le Meteor, l'Aedaen Place, Franck Meunier est sur la même ligne. « On trouvera des solutions, dit-il. « Pour les restaurants, on va s'organiser, peut-être pour commencer les services plus tôt, à 18 h pour les établissements qui ouvrent aujourd'hui à 19 h, et faire de la vente à emporter ». L'entrepreneur strasbourgeois signale qu'il devra « sûrement mettre un peu de personnel en chômage partiel ». Mais il refuse de céder au pessimisme ambiant : « Il vaut mieux le couvre-feu qu'une fermeture totale. Cela permettra en outre de mettre fin à toutes les soirées privées dans le département d'une minorité qui ne respectait pas les règles ».

« Le couvre-feu, économiquement, c'est dramatique pour nos entreprises », lâche Cédric Moulot, autre poids lourd de la restauration strasbourgeoise avec sept enseignes, gastronomiques pour certaines (le Crocodile, le 1741, la Vignette, le Saint-Sépulcre...). « Ça va être très compliqué pour les équipes et pour les clients, mais on va essayer de se réinventer, de faire de la vente emporter ou du click and collect (commande en ligne et retrait au restaurant). »

I. N.