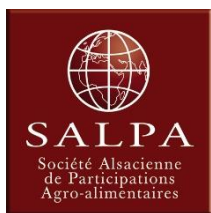




Revue de presse Groupe

décembre 2022



SOMMAIRE

Comptoir Français du Thé.....p. 4

Yves Thuriès.....p.5 à 10

Belco.....p.11 à 13

Pôle restauration :

- Au Crocodile.....p. 14 à 20



Partage. Proposé au prix de vente conseillé de 19,90 €, chaque coffret regroupe quatre petites boîtes renfermant chacun huit sachets de même thé ou infusion. Moments de Fête contient deux thés blancs (un nature et un aromatisé coco et fruit de la passion), un maté et une infusion. Plus typé santé, Moments pour Soi compte trois infusions (cannelle, moringa, gingembre...), tandis que Partage n'est composé que de thés (blanc, vert Sencha, noir) aux fruits et plantes. Cette structuration présente l'avantage de pouvoir être répliquée sur d'autres thématiques. "Nous créerons d'autres Moments l'an prochain, peut-être le double de cette année", annonce Benjamin Veillé, manager marketing de Nature & Expression qui distribue la marque en France. La conception des coffrets favorise ces développements. Leur couverture est en effet composée d'une simple feuille cartonnée illustrée amovible qui peut être remplacée à l'envi...

RÉVÉLER DES RÉFÉRENCES IGNORÉES

Le catalogue du Comptoir Français des Thés contient pour sa part une dizaine de coffrets. On recense plusieurs catégories : le coffret Les Merveilles de Noël, les coffrets de dégustation généralistes Bon Voyage Gourmand (un pour les thés, un pour les infusions), les coffrets spécialisés par

variété Délices (thé noir ou vert, 5 sachets et autant de recettes), le Paradis sur Terre en premium... "Plus récemment, nous avons cherché à aller au-delà de ces thématiques classiques pour explorer des approches moins premium, privilégiant le contenu sur le contenant, assez inventives pour encourager à la découverte. L'idée est de promouvoir des recettes simples mais ignorées et une image plus ludique du thé auprès de ceux qui, peu familiarisés avec sa préparation, s'abstiennent d'en consommer" décrit Gilles Werlé, directeur général adjoint de l'entreprise alsacienne. Celle-ci a ainsi lancé au printemps dernier un coffret Thés Glacés "en communiquant sur le fait qu'ils sont obtenus par infusion à froid" à un prix public de 25 à 26 euros soit, souligne-t-il, "un rapport qualité-prix intéressant : 1,20 euro par litre pour une boisson saine et bien sourcée."



Comptoir Français du Thé

Les performances ont été au-delà des espérances et pas seulement du fait de la canicule. "Non seulement il y avait une attente dont nous n'avions pas détecté l'ampleur, mais le coffret a mis en valeur notre infusion Source des Maoris pomme-kiwi-framboise. Après l'avoir découverte en coffret, de nombreux clients sont revenus en magasin pour l'acheter séparément" relate Gilles Werlé. Avec le coffret Chaï Merveilleux, Comptoir Français du Thé veut aller plus loin dans l'appropriation des recettes par le consommateur. Il est composé d'une poche de chaï complet et de six poches d'épices et ingrédients (cardamome, gingembre, poivre rouge) permettant au client de composer son propre chaï...

UN SUCCÈS QUI INSPIRE
LA RESTAURATION



Toutes les marques ne poussent pas les coffrets aussi loin. Mais aucune ne peut s'en passer. Même un fabricant spécialiste du vrac comme laGrange a dû s'y résoudre. "Les coffrets ne sont pas un axe de développement mais nous y sommes venus progressivement à la demande de nos clients" prévient en effet Jeanne Ballot - la fille des fondateurs Barbara et Vincent Ballot - en charge de l'activité thés et infusions. La Maison laGrange n'a lancé ses premiers coffrets qu'en mars 2020. La marque tient à proposer des produits en sachet de qualité "identique à celle du vrac. Nous refusons de dégrader nos recettes en remplaçant par exemple, des feuilles entières ou de la cannelle en morceaux par de la poudre", souligne Jeanne Ballot. Résultat : sur 95 références de thés et infusions en vrac, seulement 18 ont été sélectionnées. Elles sont réparties en trois coffrets que l'on pourrait qualifier de "toutes saisons", contenant six sachets chacun : une boîte de thé bio, une d'infusion, une de recettes emblématiques de la maison avec des mélanges aux fruits, plantes ou arômes, baptisés Les Intemporels. Cette sélectivité n'a pas empêché les ventes de démarrer sur les chapeaux de roues. "Notre première mise en production s'est vendue trois fois plus vite que ce que nous avions prévu", explique la tisière de laGrange. Les coffrets ont non seulement séduit le commerce de détail mais aussi soulevé l'intérêt de la restauration commerciale et collective, en quête de ventes complémentaires. Une rupture liée aux difficultés d'approvisionnement en papier et carton a suivi ces derniers mois. Les livraisons devaient reprendre ce mois de novembre 2022 et calmer l'impatience des revendeurs !

Olivier Costil



DÉCOUVREZ NOTRE NOUVELLE GAMME DE MOUSSELINES

C'EST L'INTENTION QUI COMPTE.

COTON BIO
COMPOSTABLE
BIODEGRADABLE
1 SACHET = 1 MANTRA

SIRH+ LYON RETROUVEZ-NOUS
19 - 23 JANVIER 2023
EUREXPO - LYON FRANCE **G2A31**
www.greenma.fr

Devenez revendeur pro@greenma.fr 09.53.78.35.48 @greenma_france

CALLYSTHE THE CORSE

OFFREZ UN MOMENT DE PLAISIR À PARTAGER...OU PAS!

Laissez-vous envoûter par les notes subtiles de menthe sauvage et de gingembre du bien nommé mélange Aphrodite.

www.callysthe.com contact@allysthe.com

Yves Thuriès

CHOCOLATIER RÉCOLTANT



Beauvais

DU MENTOR AU PARTENAIRE Patrick Belluau ouvre sa chocolaterie Yves Thuriès

COMMERCE Chocolatier passionné, inspiré par les plus grands noms du métier, Patrick Belluau, ouvre la chocolaterie Yves Thuriès, sacré double meilleur ouvrier de France. Longtemps mentor, ils sont désormais partenaires.

« Yves Thuriès, c'est un peu mon mentor comme beaucoup de chocolatiers-pâtisseries. » Patrick Belluau est un fin admirateur de ce grand nom du cacao.

Et pour cause, double meilleur ouvrier de France, Yves Thuriès en fait rêver plus d'un. À l'époque Patrick Belluau avait une chocolaterie à Toulouse, pas si loin de la fabrication d'Yves Thuriès : « De temps en temps le dimanche après-midi j'allais me perdre dans le Tarn à Corde-sur-Ciel, où sont fabriqués ses chocolats pour prendre des conseils auprès de ses chocolatiers-pâtisseries. » Considéré comme sa véritable référence, il ne lui manquait plus qu'une occasion de prouver son audace : « Ça faisait des années que je voulais monter une chocolaterie. Un jour j'ai vu une annonce : la maison Thuriès souhaite, encore, s'agrandir. Je n'ai pas hésité pour l'appeler. Après avoir passé la journée ensemble : on lançait les hostilités. » Les recherches de lieux s'axent, dans un premier temps, en région parisienne, avant de découvrir que Marie-Claire Locquet, précédente chocolatière des lieux, vendait ses locaux. Désormais concrétisée, la chocolaterie Yves Thuriès a ouvert ses portes début novembre sur la place Jeanne Hachette de Beauvais, sous la direction de Patrick Belluau. C'est la 68ème maison de ce nom.

● UNE VOCATION FAMILIALE

Pour Patrick, c'est sa première chocolaterie franchisée Yves

« Dès que je pouvais, j'allais prendre des conseils dans sa fabrication »

Thuriès et la deuxième qu'il dirige depuis le début de sa carrière. Avant celle-ci, il tient son premier



Patrick Belluau a ouvert, début novembre, la nouvelle chocolaterie au nom de la maison Yves Thuriès, au 25 place Jeanne-Hachette.

Appellation "Chocolatier récoltant"

Sous le nom de l'enseigne Yves Thuriès, « chocolatier récoltant » souligne le grand nom du maître du cacao. Ils sont peu nombreux à avoir cette appellation en France : « Nous produisons, récoltons et transformons nous-mêmes nos fèves de cacao à San Fernando en équateur. »

commerce à Toulouse ouverte en 1997, développé puis revendue. La passion de son métier n'est pas anodine : « Une partie de ma famille est dans la chocolaterie-pâtisserie, d'où cet intérêt. Et une autre partie dans le bâtiment, profession que j'ai également exercé avec, toujours dans un coin de ma tête l'idée d'avoir ma chocolaterie. » Lorsqu'il quitte la profession du bâtiment, il deviendra d'abord chef pâtissier dans un hôtel de luxe sur la Côte d'Azur. De quoi confirmer sa vocation et retourner vers ce qui est sa véritable passion : le chocolat. Sa connaissance de la ville de Beauvais est moindre, mais c'était l'occasion pour lui d'aller là où il ne pensait pas aller : « Professionnellement j'ai un peu fait le tour de la France. Pourtant on continue d'en apprendre tous les jours, où que l'on

soit. »

● « UN CHALLENGE APRÈS MADAME LOCQUET »

« Beaucoup de retraités, d'habitants, me parlent de ce que c'était avant. » Le challenge est de taille puisque Patrick Belluau reprend les locaux de la célèbre chocolaterie de Marie-Claire Locquet, présente depuis 41 ans, connue de tous comme une véritable institution du Beauvaisis. « C'est forcément un défi de passer après madame Locquet mais nous avons le même état d'esprit dans le travail et la même générosité ». Son arrivée en période de fêtes rend finalement Patrick indispensable et les clients le lui font savoir : « Depuis l'ouverture, je n'ai que des retours positifs et des bonnes critiques. » En proposant un savoir-faire et des produits

différents, le nouveau Beauvaisien séduit finalement rapidement la clientèle. « Si j'avais repris, purement et simplement l'affaire de madame Locquet, ça aurait sûrement été différent. »

Quoi qu'il en soit, entre les deux maîtres du chocolat, d'une génération différente, se noue une véritable amitié : « On dit toujours qu'on va se pacser, ironise Patrick Belluau. Nous avons beaucoup sympathisé et c'est un honneur de travailler (littéralement) à ses côtés », tous deux voisins, pour semble-t-il, de nombreuses années.

Laura Ouvrard

Informations pratiques :

Chocolaterie Yves Thuriès
25 place Jeanne Hachette
Beauvais



IDEES CADREAU



LA POIVRIÈRE D'ISAAC ANTIQUITÉS DÉCORATION (Grand Passage Blatin, Clermont-Fd)

1/ Verres colorés en cristal ST LOUIS

LES CHOCOLATS YVES THURIES (17 rue Blatin - Clermont-Fd) clermont-ferrand.yvesthuries.com

2/ Le Sapin Croquant noir ou lait - Montage avec amandes caramélisées, brisures de croquants aux noisettes du Sud-Ouest - 36,50 €

3/ L'Atelier de l'Ourson - Montage en chocolats assortis et pâte d'amande - 26,50 €

NUANCES (20 rue Maréchal Foch - Clermont-Fd) 04 73 35 07 82

4/ Gants Laine SANTACANA différents coloris

LES PETITES LUNETTES DE LAURIE (23 rue Blatin - Clermont-Fd) 04 63 08 92 15

5/ Lunettes modèle Gamine - 350 € - Créatrice de lunettes sur mesure





Magie de Noël

METROPOLITAN CONCEPT STORE

Dans le centre de Montpellier, ce concept store propose une sélection d'articles coups de cœur, où créateurs français et marques éco-responsables sont privilégiés.



Dans une ambiance bazar chic, vous trouverez des idées cadeaux originales : coussins, lampes à huile, petite décoration, accessoires variés, luminaires...

Faites entrer dans votre univers de belles hirondelles en céramique Monochromic, symbole de liberté et d'amour.

SEULE OU EN GROUPE,
ELLES SONT UNE ODE À LA VIE !

30, rue Foch - Montpellier - 04 67 67 18 70
www.metropolitanconceptstore.com

COMME UN PARFUM D'AMOUR

Le petit lutin de *Comme un parfum d'Amour* vous a sélectionné de jolies idées cadeaux pour votre liste de Noël.

Des bijoux délicats égayeront vos tenues, des objets de décoration tendance illumineront vos intérieurs et des parfums d'exception vous inviteront au voyage.

Coup de cœur pour les créations de la Maison Doing Goods, des accessoires faits mains avec amour, uniques et originaux : des tapis animaux 100% laine.

LES TROPHÉES À PARTIR DE 14,90 €

15, rue Saint-Guilhem - Montpellier
04 99 67 96 14
Mardi à samedi de 10h à 19h



DAY BY DAY, MON ÉPICERIE EN VRAC

Le plus grand choix de Montpellier, avec plus de 800 produits du quotidien sans emballage et dans la quantité que vous souhaitez ! Venez faire vos courses 100% vrac en choisissant des fournisseurs engagés et responsables, le tout au meilleur prix.



Pour les fêtes, goûtez au savoir-faire artisanal français de la chocolaterie Weiss avec nos délicieuses petites bouchées et nos sujets miniatures. Grâce au vrac, confectionnez et personnalisez vos ballotins à la juste quantité !

GOURMANDISE ASSURÉE !

31, rue Saint-Guilhem
Montpellier - 04 99 65 28 09
www.daybyday-shop.com

CHOCOLATERIE YVES THURIÈS

Ce bonhomme de pain d'épices ne sait plus où donner de la tête avec toutes ces gourmandises de Noël qui lui font de l'œil ! Poussez la porte de la boutique et entrez dans le féérique univers de la maison Thuriès, chocolatier Récoltant et Double Meilleur Ouvrier de France...



Demi-oranges confites, marrons glacés, pâtes de fruits, mendians ou bonbons de chocolats : il y en a pour tous les goûts et toutes les envies !

SPÉCIALITÉS ET CRÉATIONS
À DÉCOUVRIR EN MAGASIN !

13, rue du Faubourg de la Saunerie
Montpellier - 04 67 12 56 83
www.yvesthuries.com

DAUDÉ LINGERIE

Plongez dans un univers de sensualité avec de la lingerie haute-gamme qui allie confort et qualité, à prix doux. Ici, on ne suit pas la mode, on la crée car chaque femme est différente.

Daudé Lingerie est une boutique qui conjugue le conseil sur mesure avec des modèles d'exception.

Valorisez votre corps en portant des sous-vêtements de luxe.

Faites-vous plaisir avec de la lingerie coquine et mutine, qui aidera à faire monter la température.

ÉVEILLEZ VOTRE SENSUALITÉ !

25, Grand Rue Jean-Moulin - Montpellier
04 67 60 43 15



LILAROSA

LilaRosa est une boutique de décoration d'intérieur vintage et tendance. Les collections contemporaines côtoient des articles années 50-60-70 chinés aux puces ou dans des brocantes au hasard des voyages et des rencontres.



Vous trouverez du petit mobilier comme des tables ou des chaises, du linge de maison et même des bijoux. Coup de cœur pour les assiettes chinées et customisées à la main.

Étonnez vos invités avec de la vaisselle unique et signée ou offrez le cadeau inédit !

ATYPIQUE ET AUTHENTIQUE !

4, rue du Plan du Parc - Montpellier
04 67 92 78 87 - www.lilarosa.fr



GROUND ZERO PRO-JECT STORE

Des passionnés à votre écoute pour vous apporter le meilleur conseil et trouver les produits adaptés à votre budget. Venez découvrir dans notre auditorium une large gamme de platines vinyles Pro-Ject ainsi que des enceintes, amplis, produits bluetooth, cellules etc..

Une sélection éclectique de disques vinyles et de livres : des cadeaux pour tous les goûts dans un très large éventail de styles musicaux.

TOUT POUR SATISFAIRE
VOS ENVIES DE MUSIQUE !



6, rue Sainte-Anne - Montpellier
09 86 31 01 70 - www.groundzero.fr  

TWISTAIR

Twistair est Le simulateur de chute libre de Montpellier. Expert du parachutisme sur la région, nous proposons des baptêmes de chute libre en simulateur. Idéal pour découvrir et apprendre à voler, l'activité est destinée autant pour les adultes que pour les enfants (à partir de 5 ans).



En famille, en groupe ou pour un anniversaire, toutes les occasions sont bonnes pour offrir et profiter pleinement des sensations de vol en toute sécurité.

DÉCOUVREZ NOS OFFRES PROMOTIONNELLES
ET NOS BONS CADEAUX À L'OCCASION
DES FÊTES DE NOËL !

Pôle Ludique Odysseum - Montpellier
06 21 79 26 82 - www.twist-air.com

MAISON EMPRIN

Créée à la fin du XIX^e siècle par une famille savoyarde, la maison Emprin est aujourd'hui un des plus anciens magasins de la ville et vous propose une multitude de produits centrés sur les ustensiles de cuisine, la coutellerie, les arts de la table, la droguerie, l'électro-ménager.

Vous trouverez un choix important, une qualité vérifiée et des prix adaptés à toutes les bourses.

Idee cadeaux : L'ensemble très raffiné du moulin à poivre Peugeot accompagné d'une coupelle à sel, en fonte, présenté sur un plateau en bambou 89 €

UNE INSTITUTION À MONTPELLIER !

29, rue Saint-Guilhem - Montpellier
04 67 60 69 71 - www.emprin.com
Ouvert de 10h à 19h Non stop



RHONY'S FESTIVAL - DU 9 AU 11 DECEMBRE 2022

Le premier festival de bande dessinée à Montpellier se déploiera sur 3 lieux : l'Hôtel d'Aurès (14 rue Lisbonne), *En traits libres* Sainte-Anne (2 rue du Bayle) et *En traits libres* Saint-Roch (1 rue Voltaire).



AU PROGRAMME : expositions, stands de maisons d'éditions, dédicaces d'auteur-riche-s, ateliers et concerts.

UN WEEK-END MÉMORABLE EN PERSPECTIVE,
ET L'OCCASION DE METTRE SOUS LE SAPIN
LES PLUS ORIGINAUX DES CADEAUX.

Toutes les infos : <https://rhonysfestival.com>
entraitslibres@gmail.com
06 59 29 16 99

LIBRAIRIE L'OPUSCULE

Plus de 20 000 ouvrages, littérature, BD, livres d'art ou jeunesse. Dénichez des objets originaux ! Cette semaine, focus sur le Japon. Haïku, romans, art et céramique japonaise artisanale.

Ramens, assiettes, bols, mugs et tasses pour des cadeaux raffinés.

DES REMISES SUR LE SITE PARTENAIRE
TOUTUNCONCEPT.COM
AVEC LE CODE : NO22TUC

10, rue Saint-Firmin
Montpellier - 04 99 63 39 79
librairie@l-opuscule.com • l-opuscule.com
Ouvert 7/7 de 10h à 19h



CAFÉ SOLO

Le Café Solo est le torréfacteur préféré des montpelliérains depuis 1991. Expert de la torréfaction des cafés de spécialités, vous trouverez ici plus de 30 références des meilleurs crus du monde entier.



Mais aussi une sélection de thés d'exception, notamment la création maison : Thé de Noël "Féerie Gourmande", un thé Noir de Ceylan et de Chine, Amande, cerise Kirsch et pétales de Rose.

Une gourmandise à déguster au goûter sur place ou à emporter.

UN NECTAR DES DIEUX 7,50 € LES 100 GR.


Rue Saint-Guilhem Café Solo au N°30
Le Salon au N°19 à Montpellier
04 67 60 36 48  

FROMAGERIE BENOIT CHAPERT

La Fromagerie artisanale Benoit-Chapert située à Castelnaud-le-Lez, c'est un producteur de fromages, depuis 4 générations à Aumont-Aubrac. Retrouvez le meilleur des fromages au lait cru de production fermière, comme par exemple la célèbre Fourme du père Chapert, fondante et parfumée ou encore la tome de vache nature ou persillée.

Un choix exceptionnel de fromages de toutes nos régions complètent cette sélection spéciale Lozère.

PENSER À COMMANDER VOTRE PLATEAU
À COMPOSER 48 H À L'AVANCE !

Place de l'Europe - 12, rue Jules Ferry
Castelnaud-le-Lez - 04 67 55 28 91 



VIN, WINE & VIN(H)O

Si vous cherchez un cadeau original et inédit, passez la porte de Vin, Wine & Vin(h)o. Marie, spécialiste de vins étrangers, vous conseillera et vous guidera sur les 5 continents.



Découvrez des cépages français cultivés sous d'autres terroirs et climats mais aussi des cépages autochtones, issus d'autres pays.

Que diriez-vous de goûter un Sauvignon blanc de Nouvelle-Zélande ? Ce vin vif et complexe, à la robe jaune pâle accompagnera un Carpaccio de coquilles St-Jacques.

UN DÉLICE !

4, place Chabaneau - Montpellier
04 99 66 26 94 - www.caviste-montpellier.com
À consommer avec modération



CHOCOLAT, SCULPTURES & MONTAGES

La Cristalline de cacao de François Daubinet



À l'occasion du Salon du Chocolat, François Daubinet a créé une œuvre tout en chocolat haute de 4 mètres et d'une circonférence de 3,6 mètres avec le soutien de Valrhona France et Elle & Vire Professionnel. Trois jours de montage pour cette création à l'aspect de kryptonite cacaotée qui a été créée en polystyrène découpé

en usinage numérique chez Amc44, puis entièrement peinte à la main avec du chocolat Valrhona France issu du circuit de fabrication de leur chocolat dans la chocolaterie de Tain-l'Hermitage, donc pas de gaspillage avec ce chocolat 100 % recyclé !

La Tête de cheval de Nicolas Multon

Le Chef Pâtissier de la Villa René Lalique (Bas-Rhin) est passionné par l'univers équin depuis l'enfance. Il a consacré plus de trente heures de travail à sa Tête de cheval, en collaboration avec Josiane Ruez, maquettiste-créatrice à la cire perdue, à la manufacture Lalique. Sa pièce pèse 10 kilos et mesure 80 cm de haut.



Le montage Ourson de la maison Delaveaux (Lamorlaye, Oise)

15 cm de haut sur 12 cm de large. Disponible en chocolat noir 68 % de cacao assemblage maison et chocolat au lait 39 % de cacao. Poids 180 g, 25 €.



La Bugatti type 35 « Grand Prix » (1927) en cacao de Jean-Luc Decluzeau au Salon du Chocolat

Le chocolatier de Limours (Essonne) a consacré 380 heures de travail et 400 kilos de chocolat à sa Bugatti que l'on pouvait voir au Salon du Chocolat. Échelle aux $\frac{3}{4}$. Dimensions : 2,80 x 1,10 m. Depuis plus de trente ans, il partage son amour du chocolat qu'il raconte dans son livre *Culte ou passion chocolat* (384 pages, 45 €, édition Permission Chocolat). Et pour admirer sa Bugatti Type 35, rendez-vous au musée du Chocolat de Colmar en janvier.

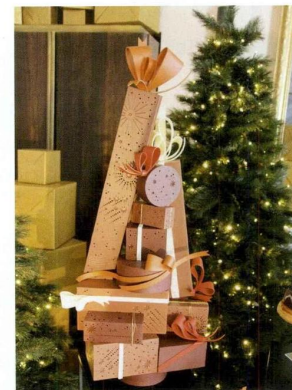


Les deux créations de la Reine Astrid

Les traditionnels rennes sont remplacés par un sous-marin, un poisson-clown et un hippocampe : mélange de chocolats noir, blanc, au lait et blond. L'éponge marine, les perles de culture et l'étoile de mer sont décorées avec des colorants naturels : framboise pour le rouge, mangue pour le jaune, spiruline pour le bleu. Le bonnet du Père Noël est orné d'une couronne de poudre de coco. Chaque pièce demande dix heures de travail réalisé à la main. La petite 11 x 11 cm, 250 g, 35 €. La grande : 15 x 15 cm, 350 g, 80 €.

Vertige de cadeaux de Nicolas Cloiseau, La Maison du Chocolat

Toute la structure du sapin repose sur l'équilibre d'une accumulation de 14 cadeaux (huit en chocolat noir pure origine Cameroun 71 % et six en chocolat au lait 37 %), qui représentent les 7,2 kilos de chocolat. Pour parfaire l'illusion, l'ensemble des cadeaux est finement ajouré à la main de 1 800 perforations et ciselé d'une trentaine d'étoiles. Sept nœuds en chocolat (blanc, lait et chocolat à la fraise) surplombent les plus hautes cimes et donnent une impression de mouvement. Liens en fil doré non comestibles. Chapeau l'artiste ! Taille unique de 7,2 kg et de 90 cm de hauteur, 10 exemplaires, 33 heures de travail, 1 800 € la pièce artistique.



L'atelier Gourmandises Yves Thuriès

Cette année, les pièces des Chocolatiers de Yves Thuriès nous emmènent au chalet des gourmandises du Père Noël.

Des bonshommes en pain d'épices et oursours gourmands s'activent pour aider aux préparatifs de Noël. Parmi les sept montages commerciaux, au pied du sapin 1 est en chocolat noir, lait et blanc caramélisé, 19,5 x 17 x 20,5 cm, 70 €. Et le sapin de Noël 2 existe en chocolat noir ou lait, 15,5 x 15,5 x 21,5 cm, 43 €.

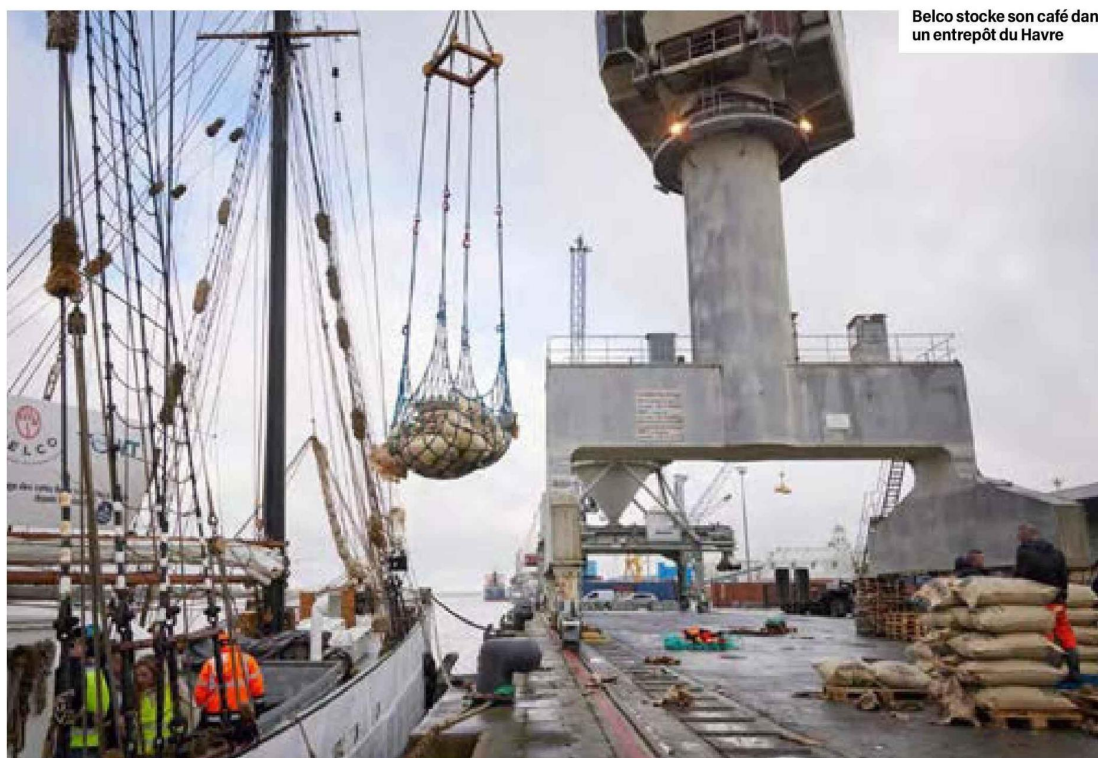






BUSINESS & STRATÉGIE

Gironde AGROALIMENTAIRE



Belco stocke son café dans un entrepôt du Havre

© ANNE BEAUGE

BELCO CHERCHE UNE ISSUE DURABLE AU CAFÉ

La société de sourcing et d'importation de café vert (non-torréfié) Belco, basée à Mérignac (Gironde), a de nombreux chantiers en cours. Elle poursuit en parallèle le développement de trois filiales (bientôt quatre) et mène à travers elles, de nombreux projets dans les plantations. Elle se prépare à les renforcer pour adresser de nouveaux marchés.

Depuis qu'elle est passée du statut d'importateur et de grossiste à celui de sourceur, la société girondine Belco (54 M€ de CA), spécialisée dans le café vert, est sur tous les fronts. Créée en 2007 par Nicolas Bellangé et son fils Alexandre, elle travaille actuellement à l'installation en 2023 d'une quatrième filiale, au Brésil, après avoir investi l'Éthiopie en 2015, puis le Salvador et la Colombie. L'objectif commun de

ses multiples projets : améliorer la traçabilité, l'impact environnemental et social et, la qualité de son café.

Les ambitions de la PME, dont les agences achètent aujourd'hui à une vingtaine de pays, sont concentrées en priorité sur ses antennes internationales. Elle nourrit le projet de transformer ses filiales d'achat « en sociétés capables d'exporter en Europe pour Belco mais aussi dans

d'autres régions du monde à l'export : États-Unis, Australie et Asie. Nous allons opérer cette transformation sur nos filiales au Brésil et en Colombie dans un premier temps », ajoute-t-il. La transformation devrait se faire « d'ici deux ans ».

DE GROSSISTE À SOURCEUR

Au départ née comme une société familiale, Belco est aujourd'hui détenue en majorité par la Salpa (Société alsacienne de participations agroalimentaires). En 2007, elle débute son activité comme grossiste pour des indépendants et artisans de torréfaction hexagonaux. C'est cinq ans après sa création qu'elle opère sa mue. Évoluant sur un marché d'échange « opaque dans un secteur très concentré ou trois groupes (Nestlé, JDE et Lavazza) ont la main sur 70 % du marché », explique le PDG qui a finalement



décidé de sourcer elle-même sa matière première. Face à des catalogues standardisés, elle développe donc son propre cahier des charges pour «sortir de l'idée de matière première et entrer dans un système de produit agricole», poursuit-il. «Nous voulions être le seul intermédiaire à l'achat et améliorer avec les fermiers leur savoir-faire de production».

L'entreprise s'est donc transformée en sourcier importateur, avec plusieurs objectifs, dont la collecte de données servant à assurer une transparence sur l'impact économique et environnemental de sa production. Elle agit sur la durabilité des exploitations en finançant une multitude de projets dans les plantations. En Colombie, par exemple, la PME de 70 salariés a investi dans des formations et des équipements, notamment un four à énergie solaire, pour produire du café en méthode sèche, une alternative à la méthode traditionnelle de «dépulpage et de séchage du grain, procédés nécessitant beaucoup d'eau et émettant du méthane», poursuit le dirigeant. «En ce moment, nous réfléchissons à un projet de financement de couverture sociale pour les travailleurs des plantations. Les projets se focalisent principalement sur l'accompagnement dans la transition des modèles agricoles et la santé des travailleurs».

À L'ASSAUT DU CACAO

Une transition parfois nécessaire, qui a poussé la société à s'intéresser «depuis environ trois ans» au cacao, d'abord au Salvador et en Colombie. Ses filiales, regroupant des équipes de 5 à 10 personnes dont des ingénieurs qualité, agronomes ou spécialistes du marketing, réfléchissent à «établir une double compétence. En travaillant sur deux filières complémentaires, nous pouvons amortir les frais d'une filiale», explique Alexandre. Sa diversification correspond aussi à une nouvelle réalité agromonomique sur les terrains cultivés. «J'ai constaté que les producteurs

« Dans les plantations, nous accompagnons des projets sur la transition des modèles agricoles et la santé des travailleurs. »

Alexandre Bellangé, PDG de Belco

de café commençaient à travailler sur du cacao car ils n'arrivaient plus à produire du café en basse altitude en raison du réchauffement climatique». Et sa filière cacao se développe : en mai dernier, Belco a importé son premier container de cacao en provenance du Salvador, «une quinzaine de tonnes. Nous commençons petit, mais nous pourrions sortir 1 000 à 2 000 tonnes de cacao à terme, ce qui pourrait représenter dans dix ans 20 % du business en valeur».

Preuve que le projet est concret : à l'été 2023, l'entreprise girondine ouvrira sur son siège un centre de formation «pour former les chocolatiers à la production de cho-

colat à partir de fèves de cacao». Un investissement de 300 000 euros qui s'ajoute au projet de multiplier par deux la taille de son siège (de 600 à 1200 m²) pour deux millions d'euros. Cette nouvelle dimension passera forcément par un renfort d'effectifs. «Nous voudrions que chaque filiale regroupe 20 à 30 personnes», ajoute Alexandre Bellangé. Côté recrutement, Belco devrait embaucher une vingtaine de personnes sur Mérignac et une trentaine dans ses filiales d'ici trois ans. Pour l'année en cours, elle espère atteindre un chiffre d'affaires de 65 millions d'euros.

Romain Béteille

LE CAFÉ VA TRAVERSER LES MERS EN VOILIERS CARGO

Le stock de grains de café vert importé de Belco - 9 000 tonnes par an - est aujourd'hui situé dans un entrepôt de 7 000 m² au Havre. C'est là-bas qu'Alexandre a rencontré les dirigeants de la compagnie Towt (répartie entre Douarnenez et Le Havre, 10 salariés, 203 000 euros de chiffre d'affaires en 2019), spécialisée dans le fret par voiliers. Belco a signé un contrat d'engagement pour transporter 2 000 tonnes de café en 2024, 3 000 tonnes en 2025 et 4 000 tonnes en 2026 sur deux voiliers cargo construits par la société Piriou (ETI basée à Concarneau, 1 200 salariés, 250 M€ de chiffre d'affaires). Au départ concentré sur le transport en goélettes, Towt a fait plusieurs essais dont un avec un chargement de 22 tonnes de café colombien arrivé en février dernier sur le port de Bassens. « C'était

une solution intéressante mais impossible à adapter à l'échelle. Le coût du transport était démesuré par rapport au volume transporté », poursuit Alexandre Bellangé. « Avec ce projet, l'écart de prix avec un transport classique pour un paquet de café sera de moins de dix centimes d'euros. L'éco-anxiété des consommateurs augmente et les réglementations évoluent vers la taxation des filières à forte émission. Peut-être passerons-nous à côté de la mise en place de certaines taxes, même s'il faut investir », termine-t-il. L'idéal de l'entreprise : franchir « le plus vite possible » la barre des 50 % de café transporté à la voile. Un investissement chiffré à « un million d'euros la première année, deux pour la troisième », sans compter la refonte de la supply chain, qui devra troquer les containers pour des palettes.



AU CROCODILE



Les restaurants autour des marchés de Noël d'Alsace

Après deux ans de pandémie, les marchés de Noël égayent à nouveau les rues avec leurs odeurs de vins chauds et les réconfortantes fondues savoyardes... Cap sur la région française experte en la matière : l'Alsace ! Voici une sélection d'adresses à proximité des marchés de Noël d'Alsace.





Strasbourg

Créé en 1570, l'incontournable marché de Noël de Strasbourg est l'un des plus anciens au monde ! Si vous avez prévu d'arpenter les quelques 300 chalets de la Capitale de Noël, vous aurez sans doute besoin d'une liste d'adresses où vous réchauffer...

[Au Crocodile](#) , Strasbourg

Situé à trois minutes à pied du Grand Sapin, c'est une institution strasbourgeoise dont l'histoire remonte au 19ème siècle. Avec le chef Romain Brillat aux fourneaux, la carte fait des références à l'Alsace, et un clin d'oeil au chef Émile Jung qui avait jadis permis à l'établissement d'obtenir trois étoiles. En témoignent un travail gourmand autour de la Saint-Jacques (noix, bardes et corail) et de la truffe noire, et un plat plus classique comme cet épais tronçon de turbot à la Grenobloise.

© Studio Kino / Au Crocodile

[La Casserole](#) , Strasbourg Une petite maison traditionnelle au pied de la cathédrale de Strasbourg. Ancien responsable de salle au Crocodile, le propriétaire des lieux, Cédric Kuster, officie ici dans un cadre contemporain et élégant. Le chef Marc Wébel ne manque pas de faire honneur à la belle gastronomie française, avec des crêpes Suzette préparées au guéridon dans

les règles de l'art - mais également des plats plus originaux, à l'image du tartare de boeuf " choco-beef au caviar Kristal et oeuf de caille, d'inspiration terre-mer.

© Pascal Bastien / La Casserole

[Le Bistrot d'Antoine](#) , Strasbourg Une belle adresse de quartier, à deux pas de la place Saint-Étienne. C'est dans un cadre chaleureux que le chef Alsacien Antoine Kuster a pris ses quartiers, après un beau parcours auprès des chefs de la région. Sa cuisine met à l'honneur les produits du terroir, à l'image de ses cuisses de grenouilles en persillade, ou sa belle salade tiède de pied de cochon sauce ravigote.

© Kuster Antoine / Le Bistrot d'Antoine

[Plus de restaurants à Strasbourg](#)

Colmar

Direction Colmar ! Détentrice du prix de la meilleure illumination en 2018, cette ville alsacienne compte cette année plus de 184 chalets, répartis sur 6 places colmariennes.

[Wistub Brenner](#) , Colmar Pour vous délecter de bons plats régionaux, direction le Wistub Brenner, au coeur de la Petite Venise. Au sein d'une maison à colombages typique de la région, le chef Daniel Queille, Alsacien de coeur, officie avec brio depuis presque 15 ans, avec comme étendards sa choucroute et jarret de porc braisé, ou sa tarte à l'oignon de Papi Lucien. L'adresse idéale pour prendre des forces avant d'arpenter le marché de Noël des enfants.

© Wistub Brenner / Wistub Brenner

[JY'S](#) , Colmar Après sa formation auprès de grandes maisons françaises, et quelques années passées à New-York, c'est dans sa région natale que le chef Jean-Yves Schillinger a finalement posé ses valises. Aujourd'hui, sa cuisine est nourrie par les

influences du monde. A la carte se côtoient produits alsaciens et saveurs venues d'ailleurs, comme ce homard breton cuit dans une cafetière Cona sur des pâtes au basilic et nem de homard. Des plats originaux à déguster tout en profitant d'un panorama sur le parc de Colmar.

© Lucas Muller / JY'S

[La Maison Rouge](#) , Colmar Une bâtisse du 11^e siècle, au coeur du centre historique de la ville, à deux pas de la Petite Venise et du marché couvert. Cette maison historique du vieux Colmar est devenue le fief du chef Jean Kuentz (dit Petit Jean), ancien sous-chef de Jean-François Piège au Grand Restaurant à Paris. En amoureux des bons produits, il régale d'épaule de chevreuil confite, de tourte de canard à l'orange et foie gras. Le tout arrosé d'une sélection de bons vins régionaux.

© Lucas Muller / La Maison Rouge

[Plus de restaurants à Colmar](#)

Kaysersberg

Elu plus beau village de France en 2017, Kaysersberg est un petit village situé entre vignoble et montagne. Située à seulement 12 km de Colmar, cette étape vaut le détour ! Au coeur du centre historique, son marché de Noël propose décorations typiques et artisanat local.

[La Table d'Olivier Nasti](#) , Kaysersberg Sur la route des vins d'Alsace, le petit village de Kaysersberg se dévoile entre deux vallons... Le mythique hôtel Chambard accueille la Table d'Olivier Nasti, élu Meilleur Ouvrier de France en 2007. Ici, le décor rend hommage à la nature : poutre alsacienne apparente et mobilier en bois. Depuis les grandes baies vitrées, on perçoit l'agitation qui règne dans les cuisines. Le chef et sa brigade y subliment les produits du terroir, à l'image du canard colvert de nos chasses, églantines des vignes et anchois au barbecue.

© Lucas Muller/ La Table d'Olivier Nasti

[Winstub de Chambard](#) , Kaysersberg

La seconde table de l'hôtel Chambard, version winstub. Grandes tablées, nappes à carreaux, chaises sculptées et objets décoratifs traditionnels...ce restaurant reprend tous les codes du bar-restaurant à vin traditionnel alsacien. Aux fourneaux, le chef Olivier Nasti revisite tout ce que le terroir alsacien peut offrir : baeckeoffé et choucroute, tarte à l'oignon, presskopf...

© Ilya KAGAN / Winstub du Chambard

[La Vieille Forge](#) , Kaisersberg

Derrière la jolie façade rustique de cette maison datant du 16e siècle, se cache la cheffe Laurine Gutleben. Elue Meilleure Apprentie de France en 2010, la jeune cheffe s'épanouit aujourd'hui à la tête de ce restaurant familial. Distingué d'un Bib Gourmand, l'établissement propose une cuisine créative et florale élaborée à partir de produits de saisons, à l'image du cromesquis de boudin noire d'Alsace, carmines, pommes et noix. Ne manquez pas la fine sélection de vins locaux.

© Ehrhard / La Vieille Forge

[Plus de restaurants à Kaisersberg](#)

Mulhouse

Ce qui fait la particularité de la ville de Mulhouse, c'est son étoffe de Noël. Avec des motifs et des couleurs issus de l'histoire textile de la ville, elle habille tous les ans l'Hôtel de Ville, les rues, et les chalets de la ville.

[Il Cortile](#) , Mulhouse

Il Cortile, ou « la cour », est une institution italienne bien connue des Alsaciens. Située dans une rue piétonne du vieux Mulhouse, cette maison du 16e siècle affiche son charme d'antan. Né d'un père mosellan et d'une mère alsacienne, le chef Jean-Michel Féger régale de ses recettes aux influences méditerranéennes. Tentez par exemple ses tagliatelles aux langoustines, jeunes poireaux, ciboulette, truffe noire.

© Lucas MULLER / Il Cortile

[Le 4](#) , Mulhouse

Le 4 est situé à moins de cinq minutes à pied de la place de la Nation, épicerie du marché de Noël de Mulhouse. Derrière ce restaurant se cache un jeune couple dont la cuisine à 4 mains est inspirée de leurs nombreux voyages. Ils proposent une ardoise courte aux libellés gourmands, comme le crottin de Chavignol rôti sur son crumble, poireau au kimchi, miel de nos forêts, mesclun de salade.

© Labat / Le 4

[Plus de restaurants à Mulhouse](#)

Hero image : © serts/iStock



Ecrit par **Guide MICHELIN**

L'arme du Crocodile

Depuis 2020, le mythique **Crocodile** écrit une nouvelle page de son histoire avec Romain Brillat. Visite chez le plus célèbre des reptiles strasbourgeois.

Que ce soit au coeur de la salle historique où trône l'immense toile de François Adolphe Grison, éclatante après sa récente rénovation, dans les salons ou à la Table d'Émile Jung (accueillant six convives), installée auprès de la brigade qu'on voit oeuvrer, [le Crocodile](#) mord la gastronomie à pleines dents. Sous la houlette de Romain Brillat aussi talentueux que modeste, la vénérable maison connaît une seconde jeunesse, promptement récompensée par une étoile au [Guide Michelin](#), dès 2021.



Diaporama de photos : <https://www.poly.fr/larme-du-crocodile/>

Des équipes aux petits soins évoluent en salle dans une chorégraphie orchestrée par le jeune directeur de l'établissement Amaury Barbado, tandis qu'en coulisses des cuisiniers de haut vol déploient leurs savoir-faire. Le résultat ? Des menus au plus près de l'essence des produits, des cuissons parfaites et des sauces à l'avenant. à la carte, des réminiscences méditerranéennes rappelant que le chef a travaillé avec Gilles Goujon, côtoient des influences alsaciennes, à l'image d'un feuilleté à la truffe, délicat hommage à [Émile Jung](#), maître des lieux qui avait conquis les trois étoiles en 1989. L'épopée se poursuit...

Au [Crocodile](#) est situé 10 rue de l'Outre (Strasbourg). Fermé lundi et mardi midi. Menus de 52 à 138 €.

au-crocodile.com

