



# **Revue de presse Groupe**

mars 2022



## SOMMAIRE

Comptoir Français du Thé .....	p. 3 à 13
Yves Thuriès, chocolatier-récoltant.....	p. 14 à 26
Pôle restauration :	
- Au Crocodile / le 1741.....	p. 27 à 40
Les Secrets du Chocolat par Schaal.....	p. 41 à 49
Belco.....	p. 51 et 52





**Les Secrets Du Chocolat, c'est le nom de ce fameux magasin d'usine dédié au chocolat que l'on retrouve du côté de Geispolsheim, tout proche de Strasbourg. Là-bas, c'est tout un univers qui célèbre le cacao et son histoire. Il y a même un musée qui lui est consacré. Mais aujourd'hui, si l'on vous parle de cette adresse, c'est surtout parce qu'on y retrouve un bar à choco (où l'on se sert en vrac), un bar à thé (également en vrac) et un espace dédié aux gros volumes pour se faire bien plaisir sans casser son PEL. On vous présente ce petit paradis chocolaté créé par la marque Schaal.**

Les Secrets du chocolat, c'est l'un des temples du chocolat en Alsace. On y retrouve un musée, un restaurant et ce qui nous intéresse aujourd'hui : un magasin d'usine où l'on trouve des centaines de chocolats à prix mini. **Ils se déclinent dans toutes les formes, dans toutes les tailles et surtout, on peut faire sa propre sélection avec le système du vrac, c'est pratique, moins cher et plus écolo. On arrive avec son contenant (ou on en choisit un sur place) et on fait son choix parmi une sélection de 70 variétés différentes.**

Des dragées, des chocolats fourrés ou enrobés, les incontournables comme les crousti pop ou les chocolats à l'orange, mais aussi des guimauves, des œufs de cigogne, des pâtes de fruit, des bretzels enrobés ou du chocolat en mini tablettes... **Il y en a pour tous les goûts et tout est au même prix (30 euros le kilo).**

Mais l'une des nouveautés de cette année, **c'est aussi l'arrivée d'une dizaine de thés aux saveurs originales qui sont également proposés en vrac** par Le Comptoir Français du thé (fleurs de cerisier vert japonais à la cerise, thé vert pêche et abricot, thé au fruit de la passion ou encore thé à la citronnelle..). Et pour celles et ceux qui souhaitent se faire encore plus plaisir, **la boutique propose également un espace gros volume (kilo à 19,90€).** C'est le moment de se faire plaisir sans modération.





## Les Secrets du Chocolat / Magasin d'usine

Rue du Pont-du-Péage

67118 Geispolsheim

Ouvert du mardi au vendredi de 9h30 à 18h et le dimanche de 14h à 18h

[Le site du magasin d'usine](#)

[La page Facebook](#)

[Le site du musée](#)









© Bastien Pietronave / Pokaa

*\*Soutenu mais non relu par Les Secrets du Chocolat / Schaal.*

<https://pokaa.fr/2022/03/07/du-chocolat-et-du-the-en-quantite-demesuree-un-magasin-dusine-gourmand-sagite-a-cote-de-strasbourg/>

[Retour](#)

| Histoire de Thé

## L'aromatisation avec Comptoir Français du Thé



### Saveurs uniques !

Comptoir Français du Thé a répondu à nos questions sur l'aromatisation, un échange passionnant que nous vous dévoilons.

#### Comment trouvez-vous l'inspiration pour marier vos thés avec des saveurs uniques ?

L'association du thé à des saveurs originales a toujours fait partie de l'ADN de **Comptoir Français du Thé**. Proposer des recettes aux mariages de saveurs inédites est toujours l'objectif que nous gardons à l'esprit lors de la création de nouvelles recettes. Nos thés qu'ils soient conventionnels ou bio, toujours réalisés avec des feuilles de qualité, sont pensés pour être beaux et bons. Ils sont conçus pour éveiller les sens, en apportant des surprises à la dégustation. L'équilibre entre la base de thé et les arômes est fondamentale. Nos créations généralement généreuses s'inspirent beaucoup de recettes lointaines ou gourmandes.

#### Combien de tests faites-vous avant de trouver la recette parfaite ?

Il n'y a pas de chiffre précis, la réalisation de chaque recette est unique. Cela peut aller de 3 à ... 60 ! Pour réussir nos thé Made In France, il convient de sélectionner le bon type de thé et les bons arômes.

Plusieurs essais sont d'abord réalisés par Marie notre nez dans notre atelier de Strasbourg, puis plusieurs dégustations ont lieu en équipe. Cela permet notamment d'échanger sur les sensations perçues, le thème évoqué et la complexité de la recette. Un thé qui fait sens est un thé qui donne du plaisir lorsqu'on le partage. Ce moment de convivialité constitue un véritable test grandeur nature. En résumé, « Laissez votre gourmandise partir en Voyage ». Si le thé répond à notre devise alors il peut prétendre à être proposé à nos consommateurs.

### Y a-t-il des techniques particulières pour aromatiser le thé ?

Chez Comptoir Français du Thé nous comptons des thés et infusions naturels et des thés et infusions aromatisés. L'aromatisation offre de merveilleuses possibilités de recettes.

Celle-ci peut se faire par des ingrédients tels que les épices (c'est le cas de notre fameux Chaï merveilleux) ou avec des arômes. Nous utilisons principalement des arômes naturels dont le profil aromatique est généreux aussi bien au nez qu'en bouche.

C'est un travail minutieux qui déterminera le bon équilibre d'une recette.

### Quels sont les arômes utilisés par Comptoir Français du thé ?

Lorsque nos recettes sont aromatisés, nous privilégions dès que possible des arômes naturels, c'est par exemple le cas du très suave « Blanc comme Rose ». Nos recettes Bio comme l'infusion « La Belle Echappée », « Un Amour de Fraise » ou « Mangue Câline » contiennent uniquement des arômes naturels de fruit/fleur... ou des huiles essentielles dont les caractéristiques sont encore plus exigeantes.

<https://lathebox.com/magazine/histoire-de-the/laromatisation-avec-comptoir-francais-du-the/>

*Yves Thuriès*

CHOCOLATIER RÉCOLTANT

Avantages / Lifestyle / Fêtes / Pâques

## Les plus beaux chocolats de Pâques 2022

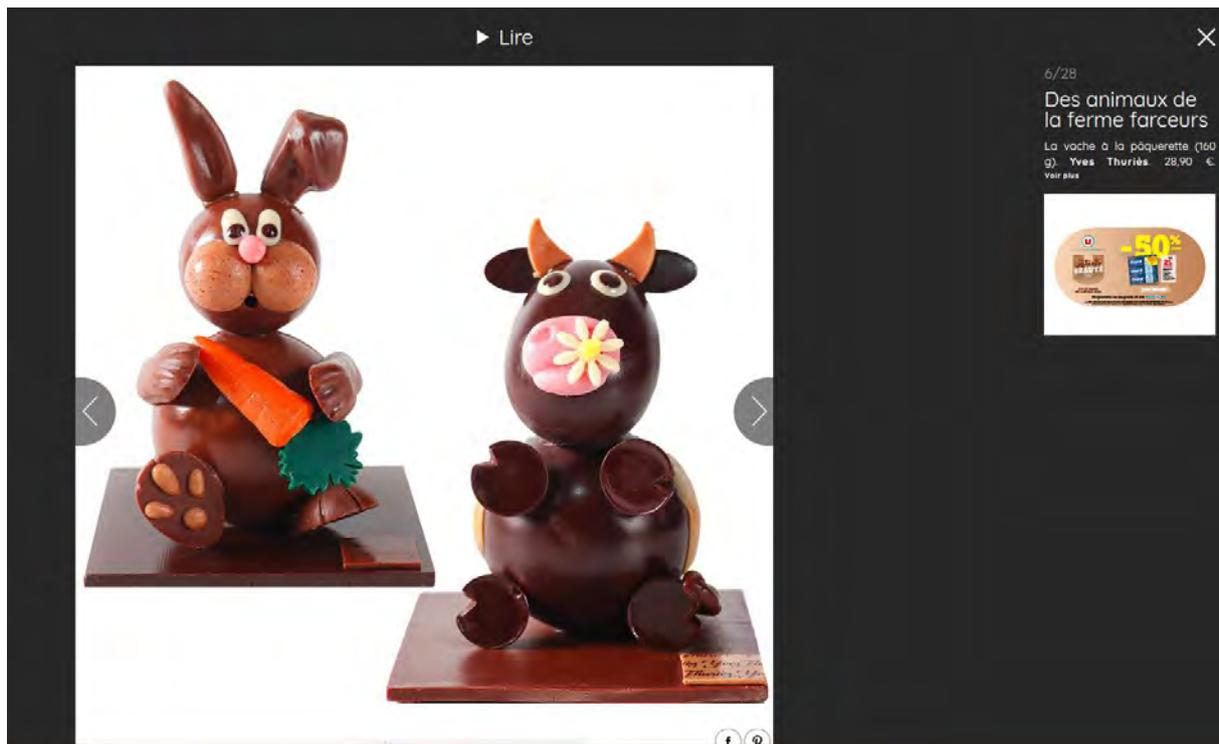
Par Avantages | Mis à jour le 01 mars 2021 à 20:16



Partager



CETTE ANNÉE ENCORE, LES PLUS GRANDS CHEFS PÂTISSIERS RIVALISENT D'IMAGINATION POUR CRÉER DES CŒUFS DE PÂQUES QUI SORTENT DE L'ORDINAIRE. PETIT TOUR D'HORIZON DES PLUS BELLES CRÉATIONS 2022...

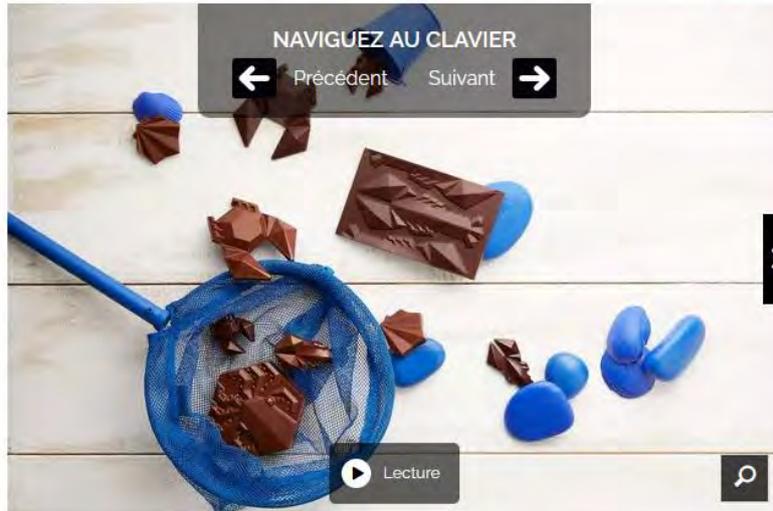


Sélection complète : <https://www.magazine-avantages.fr/les-plus-beaux-oeufs-de-paques,182935.asp>



< Magazine cuisine

## Les chocolats de Pâques 2022 des chefs



Les chefs sont de grands gourmands ! La preuve avec cette sélection de chocolats de Pâques 2022 à retrouver en boutique ou en ligne.

< Les chocolats de Pâques 2022 des chefs

## La ferme magique de Pâques d'Yves Thuriès



Vaches et lapins travaillent d'arrache patte dans cette ferme pour que tous les œufs de Pâques soient prêts et habillés de fleurs printanières pour la grande fête. Votre seul travail sera de croquer ces adorables créations !

- **Prix : 65 euros** (525 g)
- **Où l'acheter** : disponibles à partir du 14 mars 2022 dans les boutiques Yves Thuriès.
- **Site de la marque** : [Yves Thuriès](#)

© Yves Thuriès



L'Œuf-Écorce de Maxence...



Les cocottes Toc Toc de...



Le Potager de Yann Brys...



La ferme magique de Pâques...

Dossier complet : <https://cuisine.journaldesfemmes.fr/gastronomie/2790615-les-chocolats-de-paques-2022-des-chefs/>





## Pâques à la ferme

En récoltant ses fèves de cacao dans la plantation de San Fernando en Équateur et ses noisettes dans la plantation de Baleyssagues dans le Sud-Ouest de la France, la Maison Yves Thuriès maîtrise l'origine de ses matières premières essentielles et la qualité gustative de ses recettes.

### Informations pratiques :

La ferme de Pâques : 65€

Disponible à partir du 14 mars 2022 dans les boutiques Yves Thuriès.

photo 17/22

© Yves Thuriès

Dossier complet : <https://photo.cuisineactuelle.fr/paques-2022-notre-selection-de-chocolats-de-grands-pâtisseries-48540>

Elle > Elle à Table > Les dossiers de la rédaction > Dossier de la rédac

## Des chocolats de Pâques à tomber

Mis à jour le 24 mars 2022 à 16h14



Chocolats de Pâques 2022 Le Lautrec © Presse



 SAUVEGARDER

Les fêtes de Pâques sont l'occasion pour les chocolatiers, pâtisseries, et grandes Maisons gourmandes, de proposer des chocolats de Pâques de haut vol. Du plus petit œuf à la plus majestueuse des poules, voici différentes créations chocolatées à croquer cette année.

### DES CHOCOLATS DE PÂQUES EN FORME D'ANIMAUX

Cette année pour Pâques, ce sont les animaux qui sont à l'honneur. En effet, la plupart des Maisons ont puisés leur inspiration dans la faune qui nous entoure, et proposent de sublimes créations qui prennent la forme de petits canards, grenouilles, vaches, lapins ou encore de poissons. Par exemple, pour l'artisan chocolatier Vincent Guerlais, ce n'est autre qu'une poule, entièrement vêtue d'un uniforme de shérif, qui ouvre le bal, accompagnée de sa portion de frites s'il-vous-plaît ! Chez la Maison Lenôtre, un petit renard malicieux pose sa frimousse sur une tablette gourmande fourrée au praliné noisette. À La Tour d'Argent, c'est le fameux Clovis, petit canard en référence au plat emblématique du restaurant, qui se déguste, munit de sa tour en chocolat.

À chaque fois, ces chocolats de Pâques sont créés par des professionnels du goût, jusqu'aux-boutistes de la gourmandise, et comme pour les œufs de Pâques en chocolat, tout est pensé dans le moindre détail. Accessoires chocolatés, yeux rigolos, couleurs et relief donnent vie à ces créations.

Des chocolats de Pâques bluffants à découvrir en images.

## CHOCOLATS DE PÂQUES LE LAUTREC



© Presse

**La Maison Théière, 145g : 16,50 €.**

Cette année, chez Le Lautrec, vous êtes convié à un véritable pique-nique de Pâques chocolaté. Au menu : trois créations uniques alliant chocolat au lait, noir, havane et blanc.

[DÉCOUVRIR](#)

## CHOCOLATS DE PÂQUES YVES THURIÉS



© Presse

La vache à la pâquerette, 160g : 28,90 €

Laissez-vous emporter par l'univers féérique des chocolatiers Yves Thuriés et leur ferme de Pâques aux créatures magiques. Le tout réalisé à partir de la plantation de la Maison à San Fernando en Équateur.

DÉCOUVRIR

<https://www.elle.fr/Elle-a-Table/Les-dossiers-de-la-redaction/Dossier-de-la-redac/Chocolat-de-Paques-50-creations-de-patisseries-qui-nous-font-craquer>

Elle > Elle à Table > Les dossiers de la rédaction > Dossier de la rédac

# Shopping : des œufs de Pâques en chocolat à croquer

Mis à jour le 21 mars 2022 à 18h20



Collection de Pâques 2022 Lenôtre @ Presse

🔖 SAUVEGARDER

Emblème-phare des fêtes pascales, l'œuf de Pâques en chocolat reste un classique des chocolatiers et grandes Maisons qui le déclinent à tout va.

## L'ŒUF DE PÂQUES EN CHOCOLAT, LE TRÉSOR CHOCOLATE

Depuis toujours, on associe à l'œuf de Pâques en chocolat la notion de trésor caché, à l'image d'un véritable œuf dont il faut casser la coquille pour en découvrir le contenu. A Pâques, le concept reste identique, après avoir brisé en mille morceaux la coque en chocolat, les petits et grands gourmands découvrent de nombreuses douceurs. Si les fritures en chocolat en forme de poisson, de crustacés et de coquillages font partie des classiques, les pâtisseries et chocolatiers proposent d'autres gourmandises pour régaler les gourmands, souvent à base de praliné.

En forme d'amande pour Cédric Grolet au Meurice ; de carrousel tournoyant au Cheval blanc, de chouette rigolote chez Lenôtre, de paquebot-bâtiment au Lutetia, l'œuf de Pâques en chocolat reste une source inépuisable de création, à la fois traditionnel et ouvert à tous les possibles. La preuve en images.

## OEUF DE PÂQUES EN CHOCOLAT LA MAISON DU CHOCOLAT



© Presse

Poussin craquant, 120g, 36€

Avec ses délicates fissures, cet œuf qui s'apprête à laisser sortir son poussin, est tout bonnement craquant ! A la dégustation, on découvre les notes caramélisées du chocolat au lait, des noisettes hachées grillées, des perles craquantes de chocolat au caramel, et des crêpes dentelle croustillantes. A savourer en 100% chocolat au lait, ou en version chocolat noir et lait.

[https://www.lamaisonduchocolat.com/fr\\_fr](https://www.lamaisonduchocolat.com/fr_fr)

## OEUF DE PÂQUES EN CHOCOLAT CYRIL LIGNAC



© Thomas Dhellemmes

Lapin de Pâques, 30€. Du 24 mars au 24 avril

Comment résister à ce lapinou façon cartoon, signé Cyril Lignac ? A découvrir en chocolat noir, lait, dulcèy, garni de mini-oursins et d'œufs pralinés.

Disponibles à la Pâtisserie & la chocolaterie Cyril Lignac

<https://www.gourmand-croquant.com/fr/>

### OEUF DE PÂQUES EN CHOCOLAT YVES THURIÈS



© Presse

Ferme de Pâques, 65€

Ça bosse dans la ferme de Pâques d'Yves Thuriès avec ces lapins qui décorent les œufs pour qu'ils soient prêts à temps pour les gourmands (lapin is the new lutin). Entre vaches rigolotes, lapins tantôt bosseurs tantôt espiègles, œufs de différentes tailles, et scénographie toujours millimétrée, la Maison sait comment parler aux papilles et pupilles des gourmands !

<https://yvesthuriès.com>

### OEUF DE PÂQUES EN CHOCOLAT LADURÉE



© Presse

Œuf 160 ans, 380g, 90€

Retour à l'épure et à la tradition chez Ladurée qui fête ses 160 ans avec cet œuf majestueux délicatement gravé et enrubanné. A choisir en chocolat noir, lait, ou blanc teinté de rose.

<https://www.laduree.fr>

Dossier complet : <https://www.elle.fr/Elle-a-Table/Les-dossiers-de-la-redaction/Dossier-de-la-redac/Oeuf-de-Paques-en-chocolat>



AU CROCODILE



*I74I*

## Le restaurant Au Crocodile\* à égest en mode bistrot !



Le chef étoilé Romain Brillat, le directeur de salle Amaury Barbado, et leurs équipes, sont dans les starting-blocks pour offrir un avant-goût de l'ADN du restaurant emblématique strasbourgeois Au Crocodile\*, à travers des plats signature de la maison, revisités en mode bistrot de haut niveau.

En place depuis deux ans, le chef Romain Brillat a su décrocher l'étoile dès sa première année aux fourneaux de l'incontournable restaurant Au Crocodile\*. En salle, Amaury Barbado s'est illustré en obtenant le titre de « Jeune Talent service en salle Grand Est » du Gault & Millau. À eux deux, entourés d'une belle équipe motivée, ils ont su marquer de leur empreinte le restaurant Au Crocodile\* qui avait connu quelques mois tumultueux avant leur arrivée. Au aujourd'hui, les maîtres du restaurant de Cédric Moulot ont décidé de sortir de leur zone de confort et de donner un aperçu de leur talent aux visiteurs d'égest. « Cela fait deux ans que nous sommes là, mais tout le monde n'a pas eu l'occasion de venir nous voir, rappellent-ils. Avec le salon, nous souhaitons gagner en visibilité. » Au menu, « fournir une prestation haut-de-gamme, mais en mode bistrot ou brasserie, précisent-ils. Étant sur un salon, nous ne pouvons faire un service sur plateau comme au restaurant, mais nous proposerons sensiblement les mêmes plats, élaborés avec les mêmes produits. »





Foie gras d'oie en gravlax turbot façon grenobloise, coquelet à la truffe... Le bistrot en mode Croco, cela reste du très haut niveau ! « Certaine spersonnes s'attendent au même service qu'au restaurant, mais nous ne pouvons bloquer trente couverts, rappelle Romain Brillat. Mais ce seront les mêmes produits qu'au restaurant Au Crocodile\*, les mêmes goûts, avec moins de technique, certes. L'objectif, c'est de mettre l'eau à la bouche et de donner envie de venir nous voir au restaurant ! »



Objectif : réussir le challenge de sortir de leur zone de confort

Romain Brillat, Amaury Barbado et leurs équipes vivent cette nouvelle expérience comme un challenge enthousiasmant : « Nous allons sortir de notre zone de confort, de nos habitudes, mais tout le monde est content de faire autre chose, confie Romain Brillat. Par exemple, moi je ne sors jamais en salle, mais là je vais me forcer à aller à la rencontre des clients. » Amaury sait aussi que le service sera plus rapide, avec un turn-over plus important et un service jusqu'à 18h30. « Nous espérons faire au moins autant que les 600 couverts de l'édition de 2018, toujours avec un service de qualité », précise-t-il. Côté déco, le restaurant Au Crocodile\* exposera des oeuvres du peintre alsacien Laurent Bessot, qui « peint uniquement au pinot noir et à la bière et à qui nous avons confié notre carte des vins, précise Amaury. Le salon est l'occasion de mettre en avant... Et nous avons encore d'autres surprises ! » Le chef et le directeur se réjouissent tout autant de l'engouement de leurs prestataires et partenaires qui les suivent dans cette aventure un peu folle. « Ecotel nous prête la vaisselle et les verres Rack, MCM emballage les bocaux que nous utilisons pour la vente à emporter pour les amuse-bouche et les desserts, et tous nos fournisseurs, comme l'Ilot de la Meinau, la ferme Riedinger, les chocolats Schaal suivent le mouvement. » La décoration florale sera confiée à la fleuriste Il était une fois de la Wantzenau.

En salle, le service sera assuré en costume et tailleur comme au restaurant. Pour son premier égest, l'équipe étoilée du restaurant Au Crocodile\* compte bien donner un joli aperçu de ce qu'ils savent faire, avec passion. Le restaurant sera d'ailleurs ouvert tous les soirs du salon, pour accueillir les professionnels de passage à Strasbourg pour le salon et qui souhaiteraient pousser plus loin l'expérience de cette institution strasbourgeoise...

## Gastronomie Les nouveaux étoilés du Guide Michelin dévoilés ce mardi



Photo archives DNA

**La sélection 2022 du Guide Michelin, avec nouvelles étoiles et autres promotions, sera annoncée ce mardi après-midi à partir de 16h30.**

La cérémonie s'annonce exceptionnelle à plus d'un titre. Outre qu'elle marque un retour à la normale après une édition 2021 restreinte pour cause sanitaire, pour la première fois elle se tient en mars (au lieu du mois de janvier) et hors de Paris. C'est en effet depuis Cognac, en Charente, que le palmarès sera dévoilé ce mardi après-midi à partir de 16h30.

La cérémonie est à suivre en direct [ici](#) :

Ce contenu est bloqué car vous n'avez pas accepté les traceurs.

En cliquant sur « J'accepte », les traceurs seront déposés et vous pourrez visualiser les contenus Vidéo et audio

En cliquant sur « J'accepte tous les traceurs », vous autorisez des dépôts de traceurs pour le stockage de vos données sur nos sites et applications à des fins de personnalisation et de ciblage publicitaire.

Quelle place y trouveront les Alsaciens ? Cela reste plus que jamais un secret bien gardé... L'an dernier, la région avait gagné cinq nouvelles étoiles.

2021, année brillante pour l'Alsace

Alors que le Haut-Rhin marquait le statu quo, le Bas-Rhin était le département de province le plus promu. Il voyait quatre établissements en décrocher un macaron et un, La Merise à Laubach, en décrocher un deuxième. Avec, au final, 33 restaurants étoilés -18 dans le Bas-Rhin et 15 dans le Haut-Rhin-, elle vivait l'année la plus brillante de la période 2010-2021.



2022, année de la diversité pour la France

Au niveau national, « le millésime 2022 est un très beau millésime qui reflète la diversité des cuisines que l'on peut trouver en France », a en tout cas dévoilé le directeur international des guides Michelin, Gwendal Poullennec.

Cette édition présentera de nouveaux étoilés, mais aussi des prix spécifiques au service et à la sommellerie. Elle attribuera enfin des « étoiles vertes » aux restaurants engagés dans une gastronomie durable.

Plus largement, elle saluera « une nouvelle génération de chefs qui ont pris le risque de se lancer, malgré le contexte », a encore précisé Gwendal Poullennec, ainsi que des menus plus minimalistes et faisant la part belle au local.

Le palmarès 2021 en Alsace

■ Quatre nouveaux macarons :

- Plaisirs gourmands à Schiltigheim

- Le Jardin secret à La Wantzenau

- Au Gourmet à Drusenheim

- Au Crocodile à Strasbourg

■ Un deuxième macaron :

- La Merise, à Laubach

004C1A1sm45V70qirZvvh4a5UorYafR8UKmtZWK79tJso3RZNNH6S5WCC09A4fyF\_mtef8jgmw4YUqmYqWNuXIQMzEj

## CARTE - Guide Michelin 2022 : les restaurants étoilés dans le Grand Est

Le guide Michelin a dévoilé son palmarès 2022 ce mardi 22 mars. Dans le Grand Est, on compte un seul nouvel étoilé en Meurthe-et-Moselle. Il s'agit de La Maison dans le Parc à Nancy. Découvrez qui garde et qui perd ses étoiles dans le guide cette année.



Guide Michelin 2022 : découvrez les nouveaux restaurants étoilés dans le Grand Est © Maxppp - Vanessa Meyer

Le Guide Michelin a dévoilé mardi 22 mars les étoilés de son édition 2022. Dans le pays, le guide consacre 627 restaurants, dont 41 nouveaux étoilés, et 6 nouveaux restaurants deux étoiles. Deux restaurants obtiennent un troisième macaron. Parmi ces nouveaux venus, un seul restaurant obtient **une nouvelle étoile dans le Grand Est**, c'est La Maison dans le Parc à Nancy (Meurthe-et-Moselle). Le nouveau chef récupère l'étoile perdue l'an passée.

Sur les réseaux sociaux, les responsables du restaurant ont tenu à remercier leurs collaborateurs mais aussi leur clients pour la confiance accordée.

L'Alsace reste le territoire qui comptabilise le plus de restaurants étoilé, avec 33 établissements, mais la Marne reste le seul département du Grand Est à accueillir **un chef trois étoiles au Michelin**, avec l'assiette champenoise à Tinquieux et son chef Arnaud Lallement décrochée en 2014.

Deux restaurants de la région Grand Est perdent une étoile. La Bonne Auberge à Stiring-Wendel (Moselle) et Le Millénaire à Reims (Marne). Le restaurant Les Berceaux à Épernay (Marne) est lui en "suspension" car les critiques n'ont pas pu goûter les plats en raison d'une fermeture prolongée du restaurant à cause du covid-19 et du manque de personnels en cuisine.

**Découvrez la liste des restaurants étoilés en Alsace, Lorraine et Champagne-Ardenne.**



## Alsace

- La Merise à Laubach (Bas-Rhin)
- La Fourchette des Ducs à Obernai (Bas-Rhin)
- Villa René Lalique à Wingen-sur-Moder (Bas-Rhin)
- Auberge du Cheval Blanc à Lembach (Bas-Rhin)
- JY'S à Colmar (Haut-Rhin)
- La Table d'Olivier Nasti à Kaysersberg (Haut-Rhin)
- Auberge de l'Ill à Illhauesern (Haut-Rhin)
- Au Gourmet à Drusenheim (Bas-Rhin)
- Au Crocodile à Strasbourg (Bas-Rhin)
- Le Jardin secret à La Wantzenau (Bas-Rhin)
- Les Plaisirs gourmands à Schiltigheim (Bas-Rhin)
- 1741 à Strasbourg (Bas-Rhin)
- Les Funambules à Strasbourg (Bas-Rhin)
- Buerehiesel à Strasbourg (Bas-Rhin)
- Umami à Strasbourg (Bas-Rhin)
- Le Cerf à Marlenheim (Bas-Rhin)
- Thierry Schwartz à Obernai (Bas-Rhin)
- Kasbür à Saverne (Bas-Rhin)
- Auberge Frankembourg à Lièpvre / La Vancelle (Haut-Rhin)
- Auberge au boeuf à Sessenheim (Haut-Rhin)
- Au Vieux Couvent à Rhinau (Haut-Rhin)
- Girardin à Colmar (Haut-Rhin)
- L'Atelier du Peintre à Colmar (Haut-Rhin)
- Il Cortile à Mulhouse (Haut-Rhin)
- L'Orchidée à Altkirch (Haut-Rhin)
- Le 7e Continent à Rixheim (Haut-Rhin)
- La Nouvelle Auberge à Wihr-au-Val (Haut-Rhin)
- L'Alchémille à Kaysersberg (Haut-Rhin)
- La Table du Gourmet à Riquewihr (Haut-Rhin)
- Maximilien à Zellenberg (Haut-Rhin)
- Maison Kiény à Riedisheim (Haut-Rhin)
- Auberge St-Laurent à Sierentz (Haut-Rhin)

- Julien Binz à Ammerschwihr (Haut-Rhin)

## Lorraine

- [La Maison dans le Parc à Nancy](#) → **Nouvel étoilé**
- Transparence - La Table de Patrick Fréchin à Nancy (Meurthe-et-Moselle)
- Château d'Adoménil à Lunéville (Meurthe-et-Moselle)
- [Auberge St-Walfrid](#) à Sarreguemines (Moselle)
- L'Arnsbourg à Baerenthal (Moselle)
- Le Quai des Saveurs à Hagondange (Moselle)
- Toya à Faulquemont (Moselle)
- Chez Michèle à Languimberg (Moselle)
- Les Ducs de Lorraine à Epinal (Vosges)

## Champagne-Ardenne

- [L'Assiette Champenoise](#) à Tinquieux (Marne)
- Le Parc Les Crayères à Reims (Marne)
- Racine à Reims (Marne)
- Hostellerie la Montagne à Colombey-les-Deux-Églises (Haute-Marne)
- Jérôme Feck à Châlons-en-Champagne (Marne)
- Le Foch à Reims (Marne)
- Le Royal Champagne à Champillon (Marne)
- Le Grand Cerf à Montchenot (Marne)

## Les autres distinctions

Dans la région Grand Est, un certain nombre de restaurants obtiennent des distinctions particulières

- **Sommelier** : distinction pour François Lhermitte en sommellerie du restaurant Julien Binz à Ammerschwihr dans le Haut-Rhin

- Roxane Coulombeau de La Maison dans le Parc à Nancy obtient l **e prix accueil et service**.

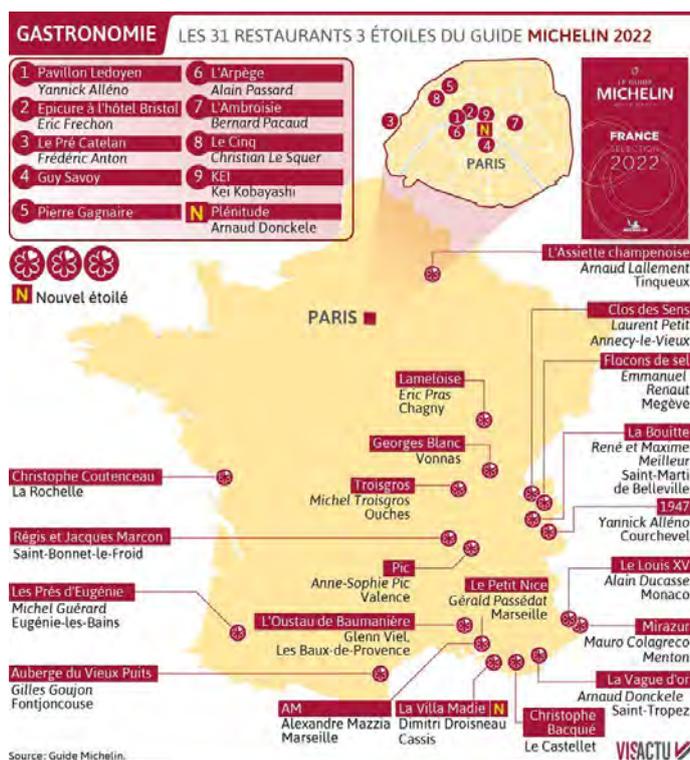
- Deux restaurateurs obtiennent **une étoile verte** , qui récompense les restaurants qui pratiquent une gastronomie plus durable. En Moselle, le restaurant **Toya de Loïc Villemin** à Faulquemont et dans le Haut-Rhin, **la table du gourmet à Riquewihr** .

Gagner une étoile au Michelin, c'est beaucoup de travail et beaucoup de pression. A tel point, que certains, comme le chef du caveau Eguisheim, Jean-Christophe Perrin a [renoncé à cette course aux étoiles](#) . Etre étoilé au guide Michelin, c'est aussi pour beaucoup, l'assurance d'un chiffre d'affaire assuré. À l'inverse, perdre une étoile, est souvent synonyme de perte sèche en terme économique.

## Les nouveaux étoilés partout en France

iframe : [redir.opoint.com](http://redir.opoint.com)

(source : Guide Michelin)



Les 31 restaurants 3 étoiles du Guide Michelin 2022 © Visactu

## Voici les restaurants étoilés à Strasbourg et ses alentours par le Guide Michelin 2022



### Au Crocodile Strasbourg

Le palmarès 2022 du célèbre guide Michelin avait lieu ce mardi 22 mars à Cognac en Charente. À cette occasion, un restaurant de la région Grand-Est a reçu une première étoile et de nombreux autres ont conservé leur distinction. Voici la liste.

La cérémonie la plus attendue (ou redoutée) pour les restaurateurs s'est dévoilée ce mardi soir à Cognac. Le palmarès 2022 des Etoiles Michelin s'est tenue en dehors de Paris aux côtés de 200 chefs, 100 journalistes et de nombreuses personnalités médiatiques réunies autour de cette messe culinaire.

### Un nouveau restaurant étoilé dans le Grand-Est

Si le département du Bas-Rhin ne compte aucun nouveau restaurant étoilé, la région Grand-Est n'a vu qu'un seul établissement être auréolé d'une première distinction : La Maison dans le Parc à Nancy (Meurthe-et-Moselle) .





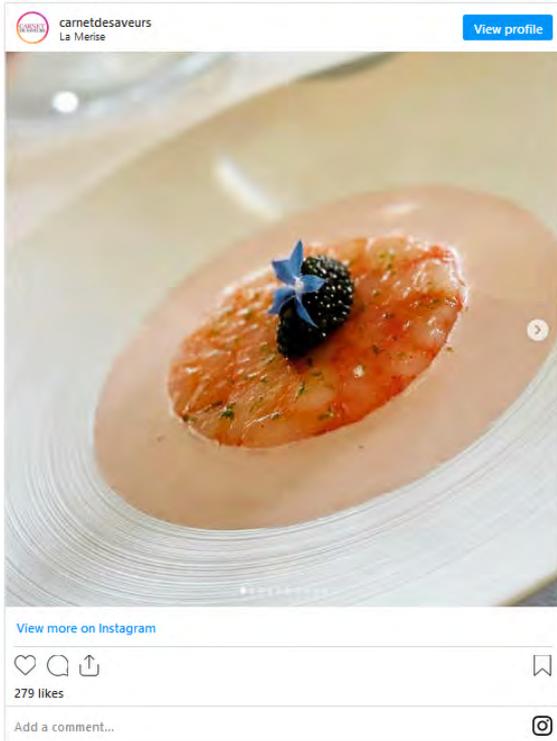
## Ceux qui conservent leur 1ère étoile dans le Bas-Rhin

La cérémonie lève aussi le voile sur ceux qui garderont la précieuse étoile. La pression était de mise et le verdict est tombé. Au Gourmet (Drusenheim), Auberge Frankenburg (La Vancelle), Le Cerf (Marlenheim), Thierry Schwartz - le Restaurant (Obernai), Au Vieux Couvent (Rhinau), Kasbür (Saverne), Les Plaisirs Gourmands (Schiltigheim), L'Auberge du Boeuf (Sessenheim), Le Jardin Secret (La Wantzenau) conservent leur distinction. Mais aussi 5 adresses strasbourgeoises : Au Crocodile, Buerehiesel, 1741, Les Funambules et Umami (Strasbourg).



## Ceux qui conservent leurs 2 étoiles

Pour ceux qui garderont leurs 2 étoiles, il s'agit de La Merise (Laubach), L'Auberge du Cheval Blanc (Lembach), La Fourchette des Ducs (Obernai) et Villa René Lalique (Wingen-sur-Moder). À noter que le Haut-Rhin est aussi bien représenté au rayon des restos doublement étoilés avec JY'S (Colmar), L'Auberge de l'III (Illhaeusern) et La Table d'Olivier Nasti (Kaysersberg).



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



**Les Secrets Du Chocolat, c'est le nom de ce fameux magasin d'usine dédié au chocolat que l'on retrouve du côté de Geispolsheim, tout proche de Strasbourg. Là-bas, c'est tout un univers qui célèbre le cacao et son histoire. Il y a même un musée qui lui est consacré. Mais aujourd'hui, si l'on vous parle de cette adresse, c'est surtout parce qu'on y retrouve un bar à choco (où l'on se sert en vrac), un bar à thé (également en vrac) et un espace dédié aux gros volumes pour se faire bien plaisir sans casser son PEL. On vous présente ce petit paradis chocolaté créé par la marque Schaal.**

Les Secrets du chocolat, c'est l'un des temples du chocolat en Alsace. On y retrouve un musée, un restaurant et ce qui nous intéresse aujourd'hui : un magasin d'usine où l'on trouve des centaines de chocolats à prix mini. **Ils se déclinent dans toutes les formes, dans toutes les tailles et surtout, on peut faire sa propre sélection avec le système du vrac, c'est pratique, moins cher et plus écolo. On arrive avec son contenant (ou on en choisit un sur place) et on fait son choix parmi une sélection de 70 variétés différentes.**

Des dragées, des chocolats fourrés ou enrobés, les incontournables comme les crousti pop ou les chocolats à l'orange, mais aussi des guimauves, des œufs de cigogne, des pâtes de fruit, des bretzels enrobés ou du chocolat en mini tablettes... **Il y en a pour tous les goûts et tout est au même prix (30 euros le kilo).**

Mais l'une des nouveautés de cette année, **c'est aussi l'arrivée d'une dizaine de thés aux saveurs originales qui sont également proposés en vrac** par Le Comptoir Français du thé (fleurs de cerisier vert japonais à la cerise, thé vert pêche et abricot, thé au fruit de la passion ou encore thé à la citronnelle..). Et pour celles et ceux qui souhaitent se faire encore plus plaisir, **la boutique propose également un espace gros volume (kilo à 19,90€).** C'est le moment de se faire plaisir sans modération.





## Les Secrets du Chocolat / Magasin d'usine

Rue du Pont-du-Péage

67118 Geispolsheim

Ouvert du mardi au vendredi de 9h30 à 18h et le dimanche de 14h à 18h

[Le site du magasin d'usine](#)

[La page Facebook](#)

[Le site du musée](#)









© Bastien Pietronave / Pokaa

*\*Soutenu mais non relu par Les Secrets du Chocolat / Schaal.*

<https://pokaa.fr/2022/03/07/du-chocolat-et-du-the-en-quantite-demesuree-un-magasin-dusine-gourmand-sagite-a-cote-de-strasbourg/>





BUSINESS & STRATÉGIE

Finistère TRANSPORT

# TOWT CHOISIT PIRIOU POUR CONSTRUIRE SON PREMIER VOILIER-CARGO

L'entreprise Towt a confié au chantier naval concarnois Piriou la construction de son premier voilier-cargo de 81 mètres. La société de transport de marchandises à la voile compte se construire une flotte d'au moins quatre navires pour naviguer du Havre à New York, en Colombie ou encore à Shanghai.



Le voilier-cargo de 81 mètres reste plus petit qu'un porte-conteneurs mais permet un transport décarboné de marchandises.

**C**'est donc le chantier naval concarnois Piriou (1 200 salariés, 250 M€ de CA) qui construira le futur voilier-cargo de Towt - TransOceanic Wind Transport (10 salariés, 203 000 euros de chiffre d'affaires et 87 000 euros de résultat net en 2019). « C'est un moment important pour nous », souligne Guillaume Le Grand, cofondateur avec Diana Mesa du transporteur de marchandises à la voile. En 2020, la société avait annoncé vouloir investir 40 millions d'euros pour une flotte de quatre voiliers-cargos. « Un pré-appel d'offres a reçu 18 dossiers de partout en Europe, d'Irlande à la Turquie, raconte le patron de Towt. Nous avons sélectionné six finalistes et c'est finalement sur Piriou que notre choix s'est porté. Ce n'est pas un choix chauvin de breton. Piriou avait le meilleur dossier, à la fois

sur la partie imposée et sur la partie libre. Nous avons pu travailler avec leur bureau d'études et nous sommes très contents de ce qu'ils nous ont apporté. » Piriou n'est pas un spécialiste des voiliers, même s'il a également remporté le marché d'un voilier ravitailleur pour l'aventurier Jean-Louis Étienne. Un choix assumé par Towt : « Nous avons besoin d'un navire de travail, résistant car il va naviguer 365 jours par an. »

**1 100 TONNES DE CAPACITÉ**  
Ce premier voilier, construit en partie en Roumanie, dans le chantier récemment racheté par Piriou, et à Concarneau, sera une goélette (deux mats) de 81 mètres de longueur, dont la livraison est prévue au troisième trimestre 2023. Bateau intelligent, il sera équipé de nombreuses technologies, comme des capteurs, per-

mettant une navigation optimale. La capacité sera de 1 100 tonnes de marchandises sur palettes et de 135 barriques de 225 l de vins et spiritueux pour un équipage de 7 marins. « Nous aurons aussi la possibilité d'accueillir 12 passagers à bord. Ce n'est pas notre mission principale mais cela permettra d'avoir un complément d'activité », note Guillaume Le Grand. Son port d'attache devrait être Marseille, pour des raisons administratives de pavillon français international, même si le siège de Towt reste à Douarnenez et son port opérationnel est Le Havre.

**UN NAVIRE POUR 25 ANS**  
Déjà 35 chargeurs ont signé des contrats avec Towt dont Cémoi, Belco, Drappier, Martell Mumm Perrier-Jouët (groupe Pernod Ricard) sur des temps longs, 8 à 10 ans. « Ces clients cherchent souvent à sortir de la » boîte noire « du transport maritime classique, où il y a peu de choix sur les moyens de transport. Nous voulons valoriser les marchandises avec du transport décarboné grâce à notre label Anemos qui garantit ce transport à la voile », indique le dirigeant. Le voilier-cargo sera équipé de moteurs diesel de faible puissance afin de réaliser les manœuvres en toute sécurité et de faire de la « marche hybride » à faible puissance permettant de maîtriser les temps de traversée. Dès 2023, Towt compte aller à New York (13 jours de traversée), en Colombie (15 jours), mais aussi à Shanghai (55 jours). Au total, le voilier est dimensionné pour une capacité de transport de 20 000 tonnes par an.



« La taille de ce navire est un changement drastique avec ce qui existe aujourd'hui en termes de vitesse (10,5 nœuds de moyenne) et de capacité », insiste Guillaume Le Grand. À titre de comparaison, la capacité maximale du plus grand bateau affrété actuellement par Towl est de 80 tonnes. « La durée d'amortissement du voilier-cargo est de 8 ans, mais nous misons sur une durée d'exploitation de 25 ans environ. Les voiles seront changées tous les trois ans environ, les mâts, les haubans seront aussi inspectés et renouvelés régulièrement. »

#### CONSTITUER UNE FLOTTE

Côté économie d'énergie et baisse de l'émission de CO<sub>2</sub>, « cela dépend des routes. Le vent ne souffle pas de la même façon partout », précise Guillaume Le Grand qui avance quelques

chiffres malgré la difficulté d'un tel calcul. Le voilier-cargo permettrait de réduire de plus de 90 % les émissions de CO<sub>2</sub> et d'économiser 20 g de CO<sub>2</sub> par tonne transportée par kilomètre. Le montant de l'investissement pour ce premier voilier, financé en partie par du crédit-bail et les certificats d'économie d'énergie, n'a pas été révélé. « C'est quelque chose que nous voulons garder secret car c'est un chiffre. Le prix a fait l'objet d'une négociation entre Piriou et nous », explique



## « Avec une flotte, nous pouvons gagner en fréquence de rotation. »

Guillaume Le Grand, cofondateur de Towl

Guillaume Le Grand. Towl a une option pour construire trois nouveaux navires. « Ce n'est pas encore le sujet, mais l'idée est d'enchaîner rapidement », précise le dirigeant de Towl, qui veut raisonner en termes de flotte pour la suite du développement de l'entreprise. « Nous ne pourrions jamais avoir la capacité des grands porte-conteneurs. En revanche, avec une flotte, nous pouvons gagner en fréquence de rotation. »

Isabelle Jaffré