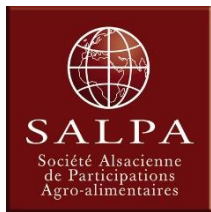




Revue de presse Groupe

septembre 2022



SOMMAIRE

Schaalp.3 à 6

Les chocolats Yves Thurièsp.7 à 10

Domaine de Hombourg.....p.11 et 13

Pôle restauration :

- Au Crocodile.....p. 14 à 16



Le RDV pour les pros du Gourmet !

Un programme 100% Web en vidéos qui présente des producteurs de qualité, leur savoir-faire et leurs produits qui ont leur place dans vos commerces.

Aujourd'hui, **Le Monde de l'Épicerie Fine** vous présente, **Schaal**.

Schaal Chocolatier des Chocolatiers, situé en Alsace depuis sa création en 1871, confectionne une offre unique de chocolats et de gourmandises. A l'écoute de ses clients, s'adaptant à leurs besoins en fabricant des créations sur-mesure avec une finition main.

Reconnue dans le monde entier pour son praliné à l'ancienne, la maison Schaal propose des produits de qualité accessibles, à travers de multiples canaux de distribution (boutiques, épicerie fines, chocolatiers, artisans boulangers-pâtisseries...). Schaal propose une large gamme d'authentiques chocolats inspirés et issus d'un savoir-faire traditionnel pour toutes les envies de : bonbons, pralinés, dragéifiés, moulages, liqueurs, tablettes, napolitains et grignotages...

Schaal propose des bonbons en chocolat et des tablettes 100% BIO issus de plantations de cacao en Équateur.

Depuis plus de 150 ans, la maison est un acteur du vrac, ayant pour objectif de privilégier la qualité du contenu et limiter le superflu du contenant au juste nécessaire.



SCHAAL

Département commercial

03 88 55 04 00

contact@schaal-chocolatier.com

<https://schaal-chocolatier.com>

[FACEBOOK](#)

<https://schaal-chocolatier.com>

Votre Coup de cœur



Perle de Noël au rhum

Réalisée à partir de cacao d'Équateur, cette gourmandise offre une ganache au chocolat et au rhum enrobée de poudre de cacao. Onctueuse et puissante à la fois, elle est très appréciée notamment au moment des fêtes de fin d'année.

[Voir la suite](#)

Yves Thuriès

CHOCOLATIER RÉCOLTANT



LYON 6E

Une nouvelle chocolaterie s'installe sur le cours Vitton

Séduit par l'enseigne Yves Thuriès et sa méthode de travail artisanale, Renaud Recouvreur s'est lancé dans un nouveau challenge en devenant un de ses franchisés. Il propose une multitude de sujets en chocolat, issu de fèves de cacao récoltées en Équateur, ou à base de noisettes de Baleysa-



Renaud Recouvreur s'est installé en lieu et place d'un des magasins de Délices des Sens. Photo Progrès/Laurence PONSONNET

gues dans le sud-ouest de la France. Ce nouveau commerçant a commencé sa carrière à la Poste, comme facteur. Puis, il a exploré d'autres domaines. Tour à tour vendeur en électronique, gérant d'une pizzeria artisanale, à Toulouse, il a choisi aujourd'hui de régaler ses clients avec leur friandise préférée.



Yves Thuriès : Portrait de sa multi-franchisée Séverine Montagne

Séverine Montagne est aux commandes de sa 1ère boutique [Yves Thuriès](#) à Saint-Nazaire , en Loire-Atlantique, depuis 2017 . Elle est récemment devenue multi-franchisée en ouvrant une seconde [boutique](#), cette fois-ci à la **Baule** .



Ouverture d'une seconde [boutique Yves Thuriès](#)

Détenant désormais **2 boutiques Yves Thuriès** , respectivement implantées à [Saint Nazaire](#) et à la Baule, Séverine Montagne décrit son enseigne en 3 mots: « *Savoir-faire / Autonomie / Accompagnement* ».

Selon la multi-franchisée, [Yves Thuriès](#) est également « *une maison qui laisse une certaine autonomie à ses franchisés tout en leur apportant un accompagnement au quotidien* ».

Séverine Montagne a ouvert sa 1ère [boutique](#) en 2017 avec l'idée qu'elle soit à son image et celle de la Maison [Yves Thuriès](#): « *créative* ».

« *C'est une boutique élégante, agréable dans laquelle on se sent bien et où mes clients y trouvent du choix, et surtout beaucoup de gourmandise* », décrit la multi-franchisée.

Séverine Montagne était présente à la dernière **convention du réseau** pour pouvoir **retrouver les [chocolatiers Yves Thuriès](#)** et **découvrir les nouvelles recettes**.



« C'est un moment de partage. L'opportunité d'échanger avec les autres franchisés. C'est un vrai rendez-vous, que je ne manque jamais, basé sur la transmission et le partage », confie-t-elle.

Selon la franchisée, la Maison Yves Thuriès se distingue par la récolte de ses fèves de cacao dans la plantation de **San Fernando, en Equateur, où elle a pu se rendre à 2 reprises** pour découvrir et apprendre sur toutes les techniques de ramassage et de séchage du cacao.

Séverine Montagne aurait décidé d'ouvrir une seconde boutique à La Baule en raison d'une **demande récurrente de ses clients** sur ce secteur.

« Un bilan très positif pour ma boutique basée à Saint Nazaire. Je souhaitais une boutique avec un ancrage plus touristique », explique-t-elle.

Gérant 2 boutiques Yves Thuriès, la franchisée explique comment faire pour réussir:

« Une grande partie réside sur la gestion du personnel. La capacité à trouver des personnes qualifiées, passionnées, en capacité de transmettre et de partager notre amour du chocolat. Il y a grosse partie organisationnelle et de transmission du savoir », conclut-elle.



DOMAINE
DE HOMBOURG



HOMBOURG

Des légumes au château

Ce vendredi 9 septembre, en fin d'après-midi, se déroulera une première vente de légumes au Domaine de Hombourg.

Sous l'égide de la Société alsacienne de participations agro-alimentaires, (Salpa), l'exploitation agricole du Domaine de Hombourg propose différentes activités et prestations. La dernière en date est le maraîchage. « Nous avons un terrain en friche. Nous avons saisi l'opportunité et lancé la culture des légumes afin de pouvoir approvisionner des restaurants, dont ceux de notre groupe », explique Julien Walspeck, qui dirige le domaine depuis le 1^{er} janvier 2022. Deux personnes ont alors été embauchées, épaulées selon les besoins par des saisonniers.

Sur cette parcelle d'environ un hectare, située dans l'enceinte du corps de ferme, les premières plantations ont eu lieu au printemps. On trouve déjà les produits sur le marché de Hombourg et peut-être bientôt sur celui de Mulhouse. S'ajoute désormais, tous les vendredis, à partir de cette semaine, une vente directe de légumes frais et biologiques (paiement par chèque, carte bancaire et en espèces).

« La venue de clients amène une autre forme de vie dans ces lieux » indique Lisa Turscher, responsable maraîchère. Elle s'attend, entre autres, à la visite de tous ceux qui, en rentrant de leur travail, passent à côté du château aux allures médiévales. « L'offre tiendra bien entendu compte des saisons. Nous referons le point avant la période hiverna-

le », ajoutent les responsables.

D'ici là, cet automne, parmi la liste non-exhaustive des légumes qu'on peut retrouver au domaine de Hombourg, figurent : poireaux, oignons jaune/rouge/cebettes, échalotes, courgettes vertes, tomates et tomates cerises, rutabagas, céleris-raves, épinards, salades, patates douces, pommes de terre rattes, poivrons, aubergines, brocolis, betteraves.

Bernard STICH

Y ALLER Vendredi 9 septembre de 16 h à 19 h 30 au Domaine de Hombourg (entrée aux portes du château, à partir de la D468, parking dans la cour du domaine) 1, rue Principale à Hombourg. Contacter : lundi, jeudi, vendredi de 8 h à 13 h au 03.89.26.05.53 ou P.Diebolt@domaine-de-hombourg.fr





Julien Walspeck (au centre), directeur du domaine de Hombourg s'est entouré de Lisa Tourscher et de Samuel Scire Calabrisotto pour lancer une activité maraîchère. Photo L'Alsace/B.S.



AU CROCODILE



Strasbourg, le meilleur du « Monde »

Pour visiter une grande ville sans s'y perdre ni tomber dans les pièges à touristes, la rédaction du « Monde » vous propose ses vingt adresses phares. Après Lille, Bruxelles ou Vienne, voici le tour de la capitale alsacienne (et européenne).

LA LISTE DE LA MATINALE



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

Jeanne Satori, 24 ans, et David Degoursy, 25 ans, annoncent « *de : ja* », dans la graphie même du nom de leur restaurant, un certain goût pour la sophistication. L'une est diplômée d'écologie, l'autre est chef et aussi titulaire d'une licence de lettres. Ils se qualifient de « *chercheurs à la quête du bon* » et ont créé pour ça, en plein confinement, une adresse incroyable dans le quartier européen. A une cuisine d'une inventivité permanente, bio, éthique et locale, ils associent une esthétique où les meubles de style nordique jouent avec le dépouillement japonisant des céramiques. Dans l'assiette, tout est inédit, comme cet omble chevalier mûri quatorze jours au goût puissant, ou ce chevreuil décliné sous trois formes, dont une boule de farce succulente plantée comme une oeuvre d'art brut à l'extrémité d'un os à ronger. On reste bouche bée devant tant de talent.

1, rue Schimper.

Menu du déjeuner en trois plats, 38 €.

Tél. : 06-86-81-40-26.

Deja-restaurant.com



Au Crocodile

La grande salle du restaurant Au Crocodile, prête pour le spectacle. BASTIEN SEON

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

10, rue de l'Outre

Menu découverte en quatre plats, 104 €

Tél. : 03-88-32-13-02

Au-crocodile.com