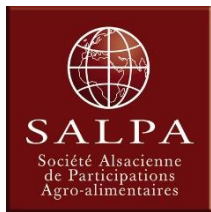




Revue de presse Groupe

novembre 2022



SOMMAIRE

Comptoir Français du Thé.....p. 3 à 25

Yves Thuriès.....p.26 à 33

Les Secrets du chocolat par Schaal.....p.34 à 37

Pôle restauration :

- Chez Yvonne.....p. 38 à 40

Belco.....p.42



[Retour](#)

Histoire de Thé

Un thé dans l'Orient-Express avec Comptoir Français du Thé

f

t

p

Un tea time qui nous fait voyager !

En escale à Geispolsheim près de Strasbourg, on s'assoit à côté de deux passagers très souriants. Nous leur posons quelques questions. Ils nous répondent avec plaisir. Faisons connaissance avec Céline et Gilles de Comptoir Français du Thé.

**Bonjour, bonjour, je peux m'asseoir ? Moi c'est Aurore, et vous ?**

Céline Marzloff et Gilles Werle, directeurs généraux adjoints du Comptoir Français du Thé. Un binôme assez inédit de la filière thé. Nous œuvrons pour partager le plaisir d'une tasse à la Française audacieuse, inspirée du voyage et de la nature. Comme l'équipe de la Thé Box, nous cherchons à faire découvrir le monde du thé au plus grand nombre.

Une belle mission qui nous parle... Dites-nous tout, quels sont vos thés du moment ?

Céline : Il y en a 2 en fait. Le thé vert Mira-Bella pour ses douces notes de mirabelles, c'est un souvenir de ma Lorraine natale. Le second est le Maté Detox bio qui m'accompagne tous les jours pour son côté tonifiant et énergisant.

Gilles : Indiscutablement c'est Coco Câlina (Sencha Ananas & Coco) pour avoir du soleil chaque jour dans ma tasse. Je mets 6gr dans un litre d'eau fraîche et le « tempo » est donné pour la journée.

Est-ce que vous pouvez nous parler de Comptoir Français du Thé ?

Céline : Le Comptoir Français du Thé a une quarantaine d'années. C'est au départ une rencontre entre une passionnée de thé, sa fondatrice, et le Ceylan cette île aux mille saveurs. La structure a forcément évolué depuis mais l'engagement pour le goût, l'inventivité pour le partage sont restés les mêmes. Aujourd'hui nous sommes fiers de pouvoir proposer aux amateurs de thés des recettes savoureuses (en Bio ou conventionnel) créées et produites en Alsace.



Et quelles sont les valeurs de la Maison ?

Gilles : Une tasse Française : Nous la souhaitons engagée, Inventive, ouverte sur le monde et qui donne plaisir à être vue.

Nous sommes impliqués en amont avec nos partenaires pour une filière plus vertueuse ; engagés également au niveau de nos salariés pour un bien-être au travail ; engagés enfin avec nos partenaires commerçants et nos consommateurs pour partager le plaisir d'un bon thé. Notre œuvrons pour une Tasse à la Française par Nature. Nous sommes convaincus qu'avec des plantes, de l'eau et de l'imagination on peut émerveiller les sens, donner l'envie de goûter de bonnes choses et proposer de beaux petits moments de vie.

Les recettes de Comptoir Français du Thé sont très créatives, comment sont-elles imaginées ?

Céline : Nos recettes sont inspirées de la nature et de notre idéal de la tasse à Française. Basées sur des instants de la vie, des lieux, des envies de voyages, la collaboration est souvent collective. Elle provient d'échanges nombreux que nous avons avec l'équipe ou nos partenaires.

Gilles : Quand nous sommes en ligne au sujet du projet, on passe à l'étape clef. C'est avec Notre « Nez », l'inventive Marie que nous collaborons activement pour sentir, goûter, associer, tester à nouveau... Elle entre en scène pour mettre en lumière les ingrédients dans une tasse toujours pleine d'audace. Une recette réussie peut représenter 20 à 25 formulations différentes et plusieurs mois de travail avant d'aboutir. C'est un métier passionnant !



Bientôt Noël, avez-vous des recettes fétiches à nous recommander ?

Céline : Féerie de Noël Bio . Je ferme les yeux et le doux parfum de la mandarine fraîchement pelée me fait tranquillement patienter jusqu'à l'ouverture des cadeaux !!

Gilles : La Forêt de Noël Bio pour ses notes de myrtilles et de pins qui m'évoquent des jours heureux en montagne consacrés à la randonnée quelque-soit le temps. Noël aux Bermudes : C'est une belle illustration de notre tasse à la Française : un thé mixte (noir et vert) sur 3 notes aromatiques franches. Le Père Noël a troqué son bonnet contre un bermuda et un panier de fruits exotiques...quoi de mieux en plein hiver ?

Retrouvez les merveilleuses créations de Comptoir Français du Thé dans La Thé Box Orient-Express : <https://lathebox.com/boutique/decouvrir/the-box/orient-express/>

<https://lathebox.com/magazine/histoire-de-the/un-the-dans-lorient-express-avec-comptoir-francais-du-the/>

audreycuisine Suivre Contacter ...

6,158 publications 28.4K followers 1,336 suivi(e)s

Audrey Cuisine
 Blogger
 Créatrice de contenus 🍷 Food, 🍷 wine, 🏠 déco, 🧑‍🍳 lifestyle & 🌍 Voyages
 Contact collaborations ✉️ Audrey.bourdin@gmail.com
 📍 Bordeaux
audreycuisine.fr



audreycuisine ...
 Blanquefort, Aquitaine, France



👍 🗨️ 📌

Aimé par croc_crochette et 618 autres personnes

audreycuisine 📺 CONCOURS CLOTURE | Une p'tite pause tea-time ?

J'ai décidé de vous gâter avant les fêtes cette année, et cette semaine c'est @comptoir_francais_du_the qui va nous faire voyager dans nos tasses de thé pour découvrir 24 thés gourmands et tous différents.

Il y en a pour tous les goûts, des thés naturels, des parfumés, des thés verts, des thés noirs



www.ptitchef.com

p. 1/8

[Visualiser l'article](#)

Les meilleurs calendriers de l'avent 2022 sont ici : venez voir !



Juliette et Pauline se sont données une mission cette année: **vous trouver les meilleurs calendriers de l'avent**. Et croyez-nous, elles ont tout testé! Car il est hors de question qu'en tant qu'adulte **on se prive de calendrier** de l'avent durant le mois de décembre! Nous aussi on a besoin de patienter en douceur et découverte avant le jour J de [Noël](#) .

Voici donc leurs meilleurs retours: des calendriers classiques mais aussi plus originaux, pour tous les goûts et tous les prix. Vous pourrez ainsi passer du calendrier **saucissons** à l'indétrônable [chocolaté](#) en passant par celui au **thé** ou encore au [muesli](#)

On vous laisse découvrir tout ça dans notre vidéo ci-dessous mais aussi dans le détail de chaque calendrier de l'avent ↓ ↓

Juliette et Pauline vous présente les meilleurs calendriers de l'avent 2022!

Vidéo : <https://www.ptitchef.com/dossiers/recettes/les-meilleurs-calendriers-de-l-avent-2022-sont-ici-venez-voir-aid-3650>

Oliviers & Co

Cette année, la maison Oliviers & Co nous emmène dans une forêt enchantée mettant en lumière ses produits phares: des huiles d'olives, des vinaigres, des mini pots de gourmandises à base d'olives et des huiles aromatiques... Bref, un melting-pot de pépites toutes plus qualitatives les unes que les autres mettant en lumière la richesse des plus beaux vergers de Méditerranée!

Ce calendrier de l'avent est à retrouver dans toutes les boutiques Oliviers & Co et sur leur site oliviers-co.com au prix de 59,90€





Deluxe My Muesli

Juliette et Pauline ont testé le calendrier « Deluxe » et croyez-les, c'est une vraie pépite! Du muesli, du porridge, des barres de céréales, des thés et même des accessoires, bref une pure merveille.

Car oui, avec MyMuesli, vous pouvez confectionner votre muesli favori, donc forcément il y aura des recettes dans ce calendrier mais la marque propose aussi tout un tas de produits dérivés pour embellir votre muesli et rendre sa dégustation encore meilleure ;-)

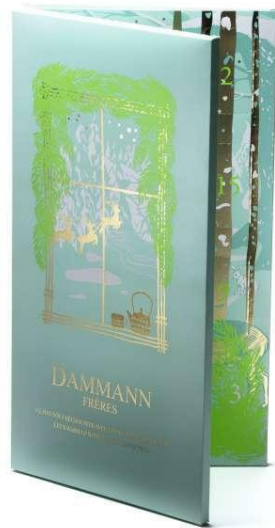
Calendrier MyMuesli à retrouver sur leur site fr.mymuesli.com au prix de 139,90€ au lieu de 169,90€ (si vous commandez tout de suite!)



Dammann Frères

Partez en voyage avec Dammann Frères dans sa forêt enchantée et enneigée. Un calendrier à ouvrir et découvrir comme un conte de Noël tout en magie et finesse. De la couleur et bien sûr des saveurs grâce aux 24 thés et tisanes que la marque française vous propose de déguster chaque jour dont deux nouvelles créations: le Banana Pancake et le Roobois My Madeleine.

Calendrier Dammann Frères à retrouver sur leur site dammann.fr au prix de 26€



Belledonne

Ici c'est un calendrier spécialement conçu pour les adultes qu'on vous présente. Car non, il n'y a pas que les enfants qui doivent patienter jusqu'au jour J! Alors ce cerf doré et enchanté propose à chacun et chacune de découvrir un nouveau chocolat noir durant les 24 jours d'attente avant Noël. Des créations de 57% à 74% de cacao, bio, savoureux et parfois fourrés. Mais surtout, des conseils pour les déguster et optimiser les saveurs ;-)

Ce calendrier Belledonne est à retrouver en magasin bio et sur leur site belledonnebio.shop au prix de 14,30€



Comptoir Français du Thé

Dans ce calendrier, le Père Noël nous emmène non pas sur son traineau mais sur son vélo à la découverte des thés en France et outre mer. Et ce qui est adorable dans ce calendrier c'est que chaque région a son ingrédient principal qui viendra parfumer votre thé ou tisane. Le caramel salé du côté de la Bretagne, les agrumes dans le sud de la France. 24 thés et tisanes différentes: de quoi enivrer son mois de décembre comme il se doit!

Ce calendrier Comptoir Français du Thé est dispo chez les revendeurs de la marque dont vous pourrez trouver la liste sur leur site comptoir-francais-du-the.fr/le-comptoir-francais-du-the/ou-trouver-nos-thes/ au prix de 29€



Calendrier de l'aveat Boucherie Bayle

On continue de vous présenter des calendriers de l'aveat originaux et cette fois-ci il s'agit de saucisson! Oui oui, chers amoureux de saucissons, vous avez bien lu, vous pourrez découvrir chaque jour, grâce à la Boucherie Bayle une nouvelle saveur grâce à des mini saucissons. Et cette boucherie n'est pas n'importe laquelle puisque c'est une boucherie familiale tenue de père en fils depuis 1972, maîtres artisans et champions du monde de boucherie

- 24 cases
- 44 mini saucissons
- 10 saveurs différentes (basilic, paprika, piment d'Espelette...)

Ce calendrier Boucherie Bayle est dispo dans leur magasin et en livraison dans toute la France depuis le site icipresent.com/products/calendrier-de-saucisson-cree-par-un-champion-du-monde-de-la-boucherie à 42,80€



Calendriers de l'aveit Kinder

3 merveilles directement reçues dans l'une des hôtes du Père Noël (que l'on connaît personnellement, avis aux amateurs...)

- Le calendrier petit train: certainement le plus original et adorable de tous! Un train conduit par le Père Noël et garni de merveilles ultra variées
- Le calendrier histoire: avec non seulement des chocolats à découvrir chaque matin mais aussi des histoires à lire chaque soir avant d'aller au lit. Le calendrier familial par excellence
- Le calendrier étoile: avec les recettes indétrônables de Kinder, la solution parfaite pour les adultes qui ont gardé leur âme d'enfant

Des Kinder Délices, Bueno, Country, Surprise et on en passe. Un rassemblement de merveilles pour patienter en gourmandise jusqu'à Noël

Ces calendriers Kinder sont à retrouver en grandes surfaces entre 5 et 14€



OSER LE THÉ AVEC OU SANS MODÉRATION



© Apertivus

Entre le thé et les boissons alcoolisées, il y a bien plus de points communs qu'on ne le pense. Pour les cavistes, il est donc tentant de le développer comme rayon complémentaire. Retour d'expérience de professionnels qui ont réussi à le faire.

par Olivier Delagrangé

Deuxième boisson la plus bu au monde après l'eau, le thé n'a cessé de gagner du terrain en France au cours des deux dernières décennies. On dit qu'aujourd'hui deux Français sur trois en boivent régulièrement. On sait surtout



que la connaissance de cette plante millénaire a progressé au fur et à mesure de son adoption par les consommateurs, elle-même concomitante à la transformation des anciens comptoirs d'importations de thé en marques puis enseignes sélectives (Mariage Frères, Dammann, George Cannon, Kusmi Tea, Palais des Thés...), à partir des années 1980. Autrefois considéré comme un breuvage fade et secondaire du petit-déjeuner, le thé a en effet gagné ses lettres de noblesse gastronomique. Issu des multiples terroirs de Chine, Inde ou Japon, produit de différents savoir-faire ancestraux de la cueillette à la transformation, il se déguste et s'accorde (ou non) avec différents mets, et se cuisine aussi. Le thé se caractérise comme les vins et spiritueux par sa filiation à un art de vivre. Si le Japon a créé les « maîtres du thé », la France a vu apparaître ces dernières années le nouveau métier de « sommelier de thé », qui conseille les chefs sur les accords et l'utilisation du thé en cuisine... Voilà pour la touche culturelle et gastronomique. Commercialement, le thé présente un autre atout pour les cavistes. Il peut être un moyen de développer les ventes complémentaires et d'élargir sa clientèle. Autant de raisons pour ces professionnels de s'y intéresser. D'autant que cette boisson sans alcool est souvent considérée comme bénéfique pour la santé.

UNE MÊME APPROCHE DE LA DÉGUSTATION

Aujourd'hui gérant de la boutique Apertivus cafés, thés, spiritueux à Paris, Adrien Samieri y est venu en plusieurs étapes. Au départ caviste de la cave-épicerie fine Julhès à Paris, il s'est initié aux cafés de spécialité sous l'influence du torréfacteur parisien Adrien Coutume avant de se former aux thés avec Laurence Gillet, fondatrice de la marque de thés rares Seasonalitea. « *Tous les deux ont la même approche de la dégustation que celle que l'on a dans les spiritueux et le vin* », explique Adrien

L'ATTRAIT DES BOISSONS EN BOUTEILLE À BASE DE THÉ

Manque de place ou de temps pour développer un véritable rayon thés ? La piste des boissons rafraîchissantes à base de thé « *peut être une bonne entrée en matière* », observe Lionel Dastor, directeur commercial de La Route des Comptoirs. Cette marque de thés bio propose notamment une offre complémentaire de kombuchas infusés aux plantes et fruits conditionnés en bouteilles de 25 cl. Autre spécialiste du bio, issu lui des sirops, Maison Meneau a créé une gamme de thés glacés aux fruits et sirop d'agave (qui adoucit sans trop sucrer) en formats de 25 et 75 cl. Par ailleurs, le thé pétillant fait le buzz en cette fin d'année. Après le lancement de celui de Sophie M (voir *Cavistes & e-commerce* n°16), son concurrent Sparkteez vient de décrocher un Trophée d'Or au salon bio Natexpo 2022.



Samieri. Ce grand buveur de café a exercé trois ans chez un torréfacteur parisien. Il y a deux ans, la disponibilité d'un local d'une quarantaine de mètres carrés face à la boutique Apertivus du haut de la rue de Belleville, dans le 19^e arrondissement de

« Si le café génère les plus forts volumes, le thé attire une clientèle plus large que celle des boissons alcoolisées. »

Paris, a convaincu l'enseigne d'y tester un concept « autour du sucré ». En complément des spiritueux, l'offre se compose de 25 variétés de cafés et autant de thés : 16 variétés de thés bio Georges Cannon classiques déclinées en vrac, en boîtes et en sachets de 100 grammes, plus une dizaine de thés de spécialité Seasonalitea.

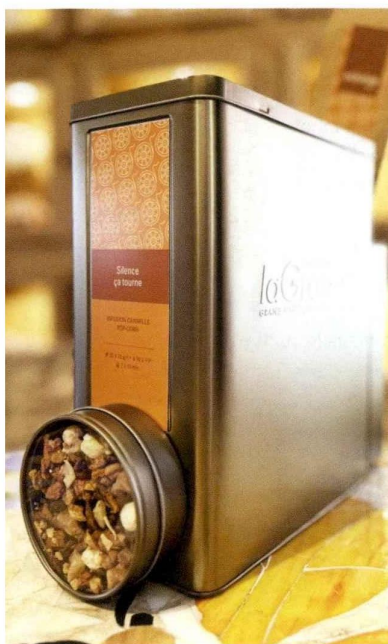
ÉLARGIR LA CLIENTÈLE

Si le café génère les plus forts volumes, le thé attire une clientèle plus large que celle des boissons alcoolisées. « *Même si, à Paris, les grands amateurs de thé vont dans les boutiques spécialisées, j'ai réussi à fidéliser une clientèle de bons connaisseurs. Ils appartiennent plutôt aux catégories socio-professionnelles supérieures et aux CSP++. Il y en a même qui viennent spécialement pour le thé, parce qu'ils sont attachés à la marque George Cannon ou parce qu'ils aiment découvrir de nouvelles saveurs dans les thés de spécialité* », décrit le gérant. Résultat, deux ans après l'ouverture, « les

thés et cafés représentent un tiers de notre chiffre d'affaires », se félicite Adrien Samieri. Après la boutique de la rue de Belleville, le concept commence à être décliné sous forme de corners dans les boutiques Apertivus qui disposent d'une surface suffisante : environ un mètre linéaire minimum, soit cinq fois moins que dans la boutique dédiée. Le premier corner a pris place dans celle de Vincennes, ouverte en mars dernier. D'autres implantations sont à l'étude au sein du réseau.

UN CHIFFRE D'AFFAIRES ADDITIONNEL

Autre configuration mais même conviction à 500 kilomètres de la capitale, dans le magasin Capsule et Bouchon de Baume-les-Dames, une commune de 5 000 âmes située à mi-chemin de Besançon et Montbéliard, dans le Doubs. « *Je crois beaucoup à la diversité des produits chez les cavistes "campagnards"* », annonce le propriétaire Benoît Wittrant. Son magasin de 100 m² est « *agencé autour de*



LAGRANGE OPTIMISE LE VRAC

La maison Lagrange détient une expérience de plus de dix ans dans la vente de thés et infusions en vrac, rodée dans sa propre boutique et chez ses revendeurs. Forte de cet acquis, la marque a présenté une nouvelle solution optimisée au salon Gourmet Selection. Objectifs : faciliter la gestion du vrac et obtenir plus d'impact sur les consommateurs. La capacité des boîtes de métal, parées d'une belle teinte cuivrée, a été augmentée de manière à contenir les sacs d'un kilo de la marque. À l'arrière, un fourreau de rangement stocke dix sachets kraft hermétiques déjà étiquetés. Grâce à leur pince-barrette, les sachets sont réutilisables. À l'avant, un testeur aimanté hermétique présente visuellement le produit tout en préservant son parfum. Facile à manipuler, il reprend toutes les informations présentes sur le sachet (ingrédients, température et temps d'infusion). Ouvert, il permet d'humer le produit « *sans avoir à plonger le nez dans la boîte !* », se félicite Barbara Ballot, directrice générale et tisanière de l'entreprise. Après trois ans de réglage du concept, « *il ne nous reste qu'à finaliser l'affichage prix* », explique-t-elle. Celui-ci répondra à un impératif : être visible tout en laissant le client voir le produit en premier. Lagrange annonce des prix de vente conseillés garantissant une marge moyenne de 68%, suffisante pour inciter les revendeurs à accorder une réduction de 10% aux clients qui rapporteraient leurs sachets. Ceci, « *afin d'encourager leur fidélité par la consigne* », explique Barbara Ballot.

quatre pôles : les vins (250 références), les bières (plus de 200 références), les spiritueux et un espace consacré à l'épicerie fine, aux cafés et aux thés, qui fait partie intégrante du parcours client ». Un bar occupe un quart de la surface. On y sert des vins au verre, des bières de spécialité, du café et du thé. « Les clients les choisissent en rayon et peuvent les consommer au bar », précise Benoît Wittrant. L'assortiment compte une quarantaine de références de thés et infusions en vrac et huit références de cafés, fournis par la maison Lagrange. Un cinquième des recettes de thés sont renouvelées chaque année. L'épicerie fine représente environ 15% du chiffre d'affaires du magasin hors location de tireuses à bières, dont 8% pour le thé et le café.

UNE NÉCESSAIRE IMPLICATION

À Paris comme sur les berges du Doubs, un facteur-clé de réussite de cette diversification de l'assortiment tient à la justesse de la palette des produits. Les classiques – breakfast, darjeeling, earl grey, goût russe, jasmin... – sont incontournables, mais ne suffisent pas. Un caviste « devra proposer une qualité similaire à celle des boutiques de thé tout en apportant des notes qui lui sont propres en fonction de ses goûts et des spécificités régionales (épices, agrumes, etc.) », diagnostique Céline Marzloff, directrice générale adjointe du Comptoir Français du Thé. « Il est important de ne pas se limiter à quelques thés et d'apporter des références pointues dans les Ceylan par exemple ou les Oolong pour séduire des consommateurs un peu connaisseurs », souligne Benoît Wittrant. Pas simple dans la pléthore de thés, mélanges, infusions et autres aromatisations qui caractérise ce marché, *a fortiori* quand on dispose d'un espace limité. Pour le caviste franc-comtois, « la connaissance produit est très importante car les clients attendent de nous le même professionnalisme dans les thés que dans les vins et spiritueux ».



C'est pourquoi Capsule et Bouchon a conservé le même fournisseur depuis dix ans. « Chaque année, nous suivons leur formation, non seulement pour nous informer des nouveautés, mais aussi pour entretenir et compléter notre connaissance générale du produit », ajoute Benoît Wittrant. Le thé a beau être complémentaire au cœur de son métier, bien le vendre demande un réel investissement en temps, voire un peu de passion, de la part du caviste. ■

STICKTEA, L'INFUSETTE QUI NE GOUTTE PAS

Lauréat du prix Best Of du salon Gourmet Selection, Sticktea est un infuseur en métal en forme de bâtonnet composé d'une feuille d'aluminium pliée et percée de 400 trous. À l'intérieur, deux grammes de thé en feuilles ou tisane (pas de poudre). Au sommet de l'infuseur, une étiquette papier pincée sans colle permet d'identifier le contenu. Il suffit de le plonger quatre minutes dans l'eau chaude et de touiller pour obtenir un thé ou une infusion chaude. L'infuseur remplace la cuillère. Après usage, on peut retirer l'étiquette et vider l'infuseur de son contenu en vue de son recyclage. Sticktea est une marque et entreprise appartenant à la société de panification italienne Panificio Bo, connue pour ses gressins. La marque propose quatre thés (vert gunpowder, rouge keemun, darjeeling et breakfast), trois mélanges de thés et spécialités italiennes (menthe de Pancalier, citron de Sicile et réglisse de Calabre) et trois tisanes (citron et sauge, hibiscus et orange de Sicile et rooibos). Les sticks sont commercialisés par boîtes de douze au prix conseillé de 6 à 7 euros. Des coffrets et présentoirs sont disponibles.



Elle > Noël > Cuisine de Noël > Dossiers Noël

Les calendriers de l'Avent des thés 2022 pour faire une pause jusqu'à Noël

Mis à jour le 15 novembre 2022 à 11h29



Calendrier de l'Avent 2022 Kusmi Tea © Presse



SAUVEGARDER

Et si on se mettait au tea time pour patienter jusqu'à Noël ? Voici notre sélection de calendriers de l'Avent, spéciale thés et infusions, pour se faire chaque jour un petit cadeau réconfortant.

Plus originaux que jamais, les [calendriers de l'Avent gourmands 2022](#) nous font déjà de l'œil. Et l'on est bien tenté-es de les compléter avec une autre surprise quotidienne, pour s'octroyer un moment de détente autour d'une boisson chaude. On craque ainsi pour les calendriers de l'Avent des thés, qui enchantent notre palais et nous envoûtent de leurs parfums fruités et épicés. Ils abritent bien souvent des saveurs inédites, qui incarnent la féerie de Noël, et embaument toute la maison de délicieux parfums. On s'invente un nouveau rituel en ouvrant chaque case, et on en profite pour réviser nos classiques. Pour être apprécié comme il se doit, un thé doit en effet être parfaitement infusé, à la bonne température. Le thé noir diffuse ainsi ses arômes durant trois à cinq minutes, dans une eau qui vient de bouillir, à 95°C. Le thé vert préfère une température qui se trouve autour des 80°C, et un temps d'infusion variant d'une à trois minutes. Quant aux tisanes, elles demandent un peu plus de patience, et peuvent prendre jusqu'à dix minutes d'infusion, selon les goûts.

DES CRÉATIONS AUX COULEURS DE NOËL

Habitants fantastiques de la forêt, sapins ornés de guirlandes étincelantes, personnages féériques ou même montgolfières : cette année, les calendriers spécial thé se démarquent par leur design spectaculaire, réfléchi dans les moindres détails. Avec leurs couleurs écarlates et formes singulières, ils se glisseront parfaitement entre vos autres décorations de Noël, et sublimeront en un clin d'œil n'importe quelle pièce de la maison. Sans mentionner le parfum qu'ils diffusent, provenant des nombreux sachets de thés qui s'y cachent. Parmi notre sélection, on ne peut faire abstraction des nombreux calendriers qui rendent hommage aux histoires et personnages mythiques de la période des fêtes. Chez Compagnie & Co par exemple, le calendrier de l'Avent prend la forme de l'iconique casse-noisette, ce ballet russe féérique inspiré du conte de Noël. Pour Kusmi Tea, c'est au Grand Budapest Hotel que les festivités auront lieu avec un sublime calendrier rappelant la façade du légendaire bâtiment rose aux nombreuses fenêtres. Enfin, chez Mariage Frères, c'est un doux message d'amour et de paix que la maison a choisi de mettre en avant sur leur calendrier.

DES CALENDRIERS BIO ET RESPONSABLES

En plus de leurs packagings toujours plus originaux et féériques, de plus en plus de Maisons adoptent des valeurs écologiques, attentives aux problématiques actuelles. Beaucoup de calendriers de l'Avent deviennent ainsi recyclables ou biodégradables, les sachets de thé sont faits à la main, et contiennent des produits naturels, certifiés bio. Les enseignes françaises n'hésitent pas à mettre en avant un travail local, ou les saveurs des différentes régions du pays, comme au Comptoir Français du thé, où le calendrier joue sur la variété des ingrédients régionaux. Chez Pukka Herbs, les thés et infusions sont 100% biologiques et certifiés B-corp, tandis que chez Dammann, le calendrier en format livre se recycle dans son intégralité. Après tout, le Père Noël lui-même se déplace en traîneau « zéro émissions » !

CALENDRIER DE L'AVENT COMPAGNIE & CO



© Sophie François Mulhens pour Compagnie & Co

29€

Un calendrier inspiré du fameux conte casse-noisette, dont le look original et féérique se glissera parfaitement parmi vos décorations de Noël.

www.compagnie-co.com/fr

CALENDRIER DE L'AVENT COMPTOIR FRANÇAIS DU THE



© Presse

Le Tour de France du Père Noël, 25€

Découvrez chaque jour une nouvelle spécialité française grâce à ce calendrier original, qui fait le tour des régions de l'hexagone.

<https://comptoir-francais-du-the.fr/>

CALENDRIER DE L'AVENT PALAIS DES THÉS



© Presse

Calendrier Féérique, 26€

Cette année, la maison de thé française ne propose pas un mais bien deux calendriers de l'Avent. Autant dire qu'il y en aura pour tous les goûts. Le Calendrier Féérique abrite au total 8 thés d'origine, 11 créations parfumées et 5 infusions, de quoi attendre le Père Noël en toute tranquillité.

www.palaisdesthes.com

Article complet : <https://www.elle.fr/Noel/Cuisine/Dossiers-Noel/Calendrier-de-l-Avent-thes#Calendrier-de-l-Avent-Palais-des-Thes>

CATÉGORIES

Aérien
Arts de la table
Beauté / Santé
Coup de coeur
Croisières
Culture
Evénements
Gastronomie
Hôtellerie
Immobilier
Joaillerie-Horlogerie
Littérature
Loisirs
Mode
Non classé
Objets de luxe
Passion auto
Plaisance
Plaisirs de Noël
Services
Spectacles & Expos

ECHAPPÉE FÉERIQUE AVEC LA FORÊT DE NOËL
BIO

Création savoureuse de Comptoir Français du Thé, la Forêt de Noël Bio est un savoureux thé noir aromatisé, qui offre de mémorables instants de dégustation.

Comptoir Français du Thé, qui régale depuis 40 ans les amateurs de **thés et infusions**, propose à l'approche des Fêtes, de très belles nouveautés pleines de **saveurs**. Parmi elles, le thé bio « **La forêt de Noël** », un thé noir qui dévoile des **arômes naturels de myrtilles** et de **pins de Sibérie**, mais aussi de subtiles notes de gingembre, d'anis vert, de pétales de rose...

Un **thé très séduisant** pour les papilles, disponible en vrac et...idéal pour adoucir l'hiver !

D'autres nouveautés sont proposées par **Comptoir Français du Thé**, à l'approche des Fêtes, comme le calendrier de l'Avent féerique avec 24 thés différents, ainsi qu'un coffret « Les merveilles de Noël » avec six savoureuses **recettes de Noël** !

<http://www.comptoir-francais-du-the.fr>

<https://www.univers-luxe.com/fr/echappee-feerique-avec-la-foret-de-noel-bio/>

14 Calendriers de l'Avent 2022



Le compte à rebours est lancé. Pour nous faire patienter jusqu'à Noël, la période tant attendue des **calendriers de l'Avent** arrive. Savez-vous que la France fait partie des pays qui rivalisent d'imagination pour nous présenter leurs plus beaux exemplaires ? Pour vous inspirer, voici notre **sélection de 14 Calendriers de l'Avent 2022 dédiés aux thés et aux chocolats...** Avec également **deux coups de cœur pour varier les plaisirs** : un calendrier **Beauté** et un calendrier **Décoration**. Impossible de résister à tous ces calendriers !



Ce grand calendrier de la marque française dévoile le **tour de France du Père Noël** ! A l'intérieur thés et infusions en 24 parfums : Noël en vert, Noël aux Bermudes, thé des Oasis, Vanille chantilly, Féerie de Noël, African Dream...

[Site](#)

Article complet : <https://www.luxury-touch.com/14-calendriers-de-lavent-2022/>

Accueil > Actualités > Shopping > Nos 4 calendriers de l'aveut 2022 préférés : chocolats, thés et infusions + un calendrier maison

Nos 4 calendriers de l'aveut 2022 préférés : chocolats, thés et infusions + un calendrier maison

Le mois de décembre approche à grands pas et il est encore temps de commander votre calendrier de l'aveut ! On vous dévoile les **4 coups de coeur de la rédaction** pour les **calendriers de l'aveut édition 2022**. Et en fin d'article, découvrez comment faire votre calendrier de l'aveut maison pour attendre Noël avec encore plus de gourmandise.

Thés et infusions : le tour de France du Père Noël avec Comptoir Français du thé



Calendrier de l'Avent'ure Gourmande (Comptoir Français du thé)

Avis à tous les amoureux des spécialités françaises qui tomberont, pour sûr, sous le charme de ce calendrier : chaque jour, le Père Noël fait découvrir une nouvelle saveur, en thé ou infusion, en lien avec les ingrédients emblématiques de nos régions. Sans vous donner plus de détails, il sera possible de découvrir la Bretagne avec un thé au Oolong au caramel beurre salé ou encore le Sud de la France avec des thés aux agrumes !

Un bel étui rose doré imprimé du carton issu de forêts gérées durablement (FSC mixte) et sans aucun compartiment en plastique, l'équipe de la rédaction est conquise par ce calendrier !

Calendrier de l'Avent'ure Gourmande, 24 sachets de thés et infusions, 22,50 €, [plus d'infos \(clic\)](#).

Calendrier gourmand Weiss



Calendrier de l'avent Weiss

Dès 1882, le chocolatier Eugène Weiss illustre ses catalogues de poèmes et de dessins. Cette année, la chocolaterie Weiss collabore avec L'Encrierie Marine pour dessiner sa collection de Noël, donc le calendrier de l'avent est la pièce maîtresse. Pour les 140 ans de la maison Weiss, les gourmands plongeront dans un univers merveilleux pour un voyage féerique et rempli d'émotion. Au dos des cases à ouvrir, vous trouverez des 12 anecdotes sur la Maison, ainsi que 12 trésors cachés.

Calendrier de l'avent Weiss édition 2022, 21,70 €, [plus d'infos \(clic\)](#)

Article complet : <https://odelices.ouest-france.fr/actualites/shopping/nos-4-calendriers-de-lavent-2022-preferes-chocolats-thes-et-infusions-un-calendrier-maison-39941/>

Yves Thuriès
CHOCOLATIER RÉCOLTANT



NEWS GOURMANDES



Un calendrier de l'avent comme une mallette constituée de 24 trésors chocolatés. La Maison du Chocolat, 60 €.



Un foie gras de collection en édition limitée qui, comme un grand vin, est encore meilleur après quelques mois en cave. Lafitte, 33 € les 180 g.

Retour en enfance avec cette gourmandise réalisée avec le cacao d'Équateur, en direct de la plantation du chocolatier Yves Thuriès. 50 € (Ourse de Noël, hauteur 25 cm).



Des mini-babas spécial Noël aux fruits confits, à déguster en une bouchée. Comptoir de Mathilde, 12 € les 320 g.

La célèbre maison de caviar nous régale aussi version sucrée avec ces amandes et noisettes enrobées de chocolat. Petrossian, 38 € les 300 g.



L'entreprise centenaire a glissé ses meilleures spécialités dans les cases de son calendrier: nougats, pâtes de fruits, calissons, confitures... comme une ode au Sud. Calendrier de l'avent, Le Roy René, 29,95 €.



Clin d'œil à Casse-Noisette, ce calendrier de l'Avent dévoile un mélange de thés et tisanes. À déguster en comptant les jours qui nous rapprochent de Noël. Compagnie & Co, 29 €.





Famille du média : **Médias spécialisés**

grand public

Périodicité : **Bimestrielle**

Audience : **798931**

Sujet du média : **Tourisme-Gastronomie**

Edition : **Novembre - décembre**

2022 P.6

Journalistes : -

Nombre de mots : **54**

p. 1/1



OURS DE CHOC

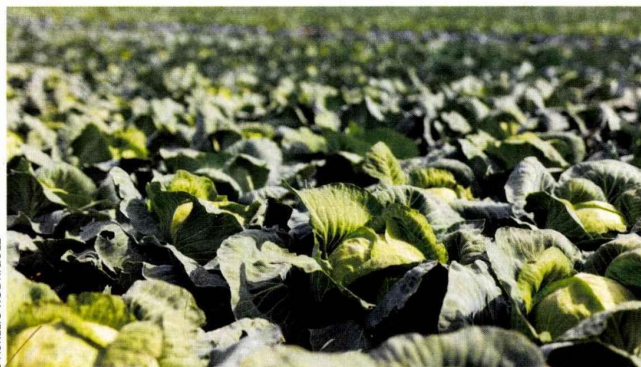
Exit les lutins, cette année, c'est l'Atelier de l'Ourson qui nous fait craquer ! Le Meilleur Ouvrier de France Yves Thuriès a créé toute la famille en chocolat noir ou au lait. On les veut tous !

Yves Thuriès, à partir de 26,50€.

Sur le Net et dans 70 magasins.



CARNET D'ADRESSES



© AURELIO RODRIGUEZ

NEWS

- **Demoizet**
1 rue Taine, 08 305 Rethel
www.demoizet.fr
- **Le Coq Hardi by Miéral**
rue du Plateau, 01440 Viriat
www.mieral.com
- **Lilamand confiseur**
5, avenue Albert Schweitzer
13210 Saint-Rémy-de-Provence
www.confiserie-lilamand.com
- **Maison Méert**
25-27, rue Esquermoise
59000 Lille
www.meert.fr
- **Stohrer**
51, rue de Montorgueil, 75002 Paris
www.stohrer.fr
- **Yves Thuriès**
www.yvesthuries.com

SPÉCIAL ALSACE

- **Olivier Nasti, Le Chambard**
13 et 9, rue du Général-de-Gaule,
68240 Kayersberg www.lechambard.fr
- **Maison Ferber** : 18, rue des Trois Épis, 68230
Niedermorschwihr www.christineferber.com
- **Maison Adès & Fils** : 8, route d'Obernai 67248
Krautergersheim www.choucroute-ades.fr

LE GOÛT DE L'ÉPOQUE

- **Ischia** : 14, rue Cauchy, 75015 Paris-
- **Café Lignac** : 139, rue Saint-Dominique
75015 Paris
- **La Chocolaterie** : 25, rue Chanzy, 75011 Paris
www.cyrilllignac.com

TENDANCE

- **Maison Barthouil**
41, rue Charlot, 75003 Paris, www.barthouil.fr
- **Maxime Bouttier, restaurant Géosmine**
71, rue de la Folie Méricourt, 75011 Paris

ENQUÊTE SAUMON FUMÉ

- **Fumette**
www.fumette-capferret.com
- **Chez Céline**
Syndicat mixte du port de Dieppe
76 217 Dieppe
- **Maison Lucas**
Quai des saveurs, pôle artisanal plein Ouest,
56170 Quiberon
www.maisonlucas.com
- **Le Fumet des Dombes**
Zi, 93, rue de l'Artisanat
01390 Saint-André-de-Corsy
www.lefumetdesdombes.com
- **JC David**
15-17, rue Georges-Honoré
62200 Boulogne-sur-mer
www.jcdavid.fr
- **SAFA**
130, rue de Rosny, 93100 Montreuil
www.safa-boutique.fr

LE GOÛT DE LA FRANCE

- **Anne Caron**
Boutique : 32, rue Notre-Dame-de-Nazareth
75 003 Paris
Atelier de torrefaction : 6, rue René-Razel
91400 Saclay
www.cafecaron.com

LA FARCE MODE D'EMPLOI

- **Maison Vérot**
3, rue Notre-Dame-des-Champs, 75006
38, rue de Bretagne, 75003
www.maisonverot.fr

LE GOÛT D'AILLEURS

- **Auréli Bellacicco** : www.aureliebellacicco.com
- **Sarah Lachnab** : www.frenchkilt.com

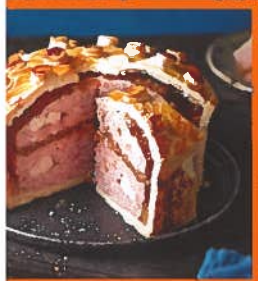


SAVEURS

LE MAGAZINE DE L'ART DE VIVRE GOURMAND / NUMÉRO 290 / DÉC. 2022-JANV. 2023 / 5,50 €

58
CETTES
NÉDITES

Magret de canard aux épices
et à l'orange, patates douces rôties



PÂTÉS

EN CROÛTE

À LA VIANDE,
AU POISSON OU
AUX LÉGUMES,
ILS ÉPATENT!

FROMAGES

Conseils de pro
pour plateaux
d'avants

gingembre, cannelle, cumin...

In parfum de fêtes
A CUISINE AUX ÉPICES

THÉ EN BRETAGNE
UNE PLANTATION PAS
COMME LES AUTRES

NICOLAS PACIELLO
L'ITINÉRAIRE D'UN
PÂTISSIER SURDOUÉ

TENDANCE GIN
NOTRE SÉLECTION
MADE IN FRANCE

L 14964 - 290 - F. 5,50 € - RD



BurdaBlau

NEWS SAVEURS

Mon beau sapin

Au pied de ce sapin de Noël, un oursin a dérobé un sucre d'orge... Une création réalisée à partir du chocolat de la maison Thuriès, élaboré avec des fèves de cacao de la plantation de San Fernando, en Équateur, pour une traçabilité parfaite. En version chocolat noir ou au lait.

Le Sapin de Noël, Yves Thuriès, 43 €.
En vente dans les boutiques Yves Thuriès.



Praliné à partager

Inspirée des boîtes emblématiques de la maison Fouquet, cette couronne ciselée met le praliné à l'honneur. Les trois déclinaisons – noisette, noix de coco et pistache – sont accompagnées d'un biscuit croquant et d'une couche de meringue noisettée, ainsi que de gianduja ou de caramel.

La Couronne de Noël, Fouquet, pour 10 à 12 personnes, 450 g, 75 €.
En vente dans les boutiques Fouquet.

Un affûteur haute précision

Les lames de vos couteaux méritent un petit coup de jeune? Cet outil ultra-compact permet d'affûter toutes les lames grâce à 6 angles d'affûtage (de 28 à 32°, pour les couteaux d'office et à filet, de 36 à 40° pour les couteaux à viande ou de poche...). Malin: une ventouse lui assure sa stabilité sur un plan de travail.

Affûteur Angle Sharp, Déglon, 25,20 €.
En vente dans les magasins spécialisés.



La première machine à café à capsule... sans capsule!



Grâce à ces petits billes de café, on ne choisit plus entre un bon expresso et la planète.

Exit les capsules de café

Une véritable innovation: cette machine à café fonctionne avec des *coffee balls*, des boules de café compressé, enrobées d'une enveloppe en alginate, 100 % compostables. Après utilisation, la boule peut se mettre directement dans la terre du jardin ou au compost. Et le café est certifié par le label Rainforest Alliance (également deux références bio).

Machine CoffeeB par Café Royal, deux coloris, noir ou blanc, 179 €. En vente dans les magasins spécialisés.
Coffee balls, les 8 pièces, 3,49 €. En vente dans les grandes surfaces et sur internet.

63%

C'est le pourcentage de consommateurs qui considèrent l'alimentation comme un acte citoyen et engagé.

Source : SIAL 2022.

CARNET D'ADRESSES

NEWS p. 6

CoffeeB. Vente en ligne sur
www.cafe-royal.com et sur www.coffeeb.com

Dégjon. Points de vente et vente en ligne
sur degjon.fr

Domaine de Léos. Vente en ligne
sur domainedeleos.com

Fouquet. Points de vente et vente en ligne
sur fouquet.fr

Jeanne-Aimée. 3, rue Bourdaloue,
75009 Paris. Tél. : 09 73 88 48 44.

Mâche. 61, rue de Chabrol, 75010.
Tél. : 09 83 40 60 04.

Monoprix. Points de vente et vente en ligne
sur www.monoprix.fr

Dante. 14, rue de Paradis, 75010.
Tél. : 01 45 23 57 98.

Yves Thuriès. Points de vente et vente en ligne
sur yvesthuries.com

RESTOS ET BISTROTS p. 10

La Closerie. Bd des Platanes, 84240 Ansois.
lacroserieansois.com

Le Clavelin. 24, rue Pasteur, 39100 Dole.
Tél. : 03 84 82 63 01.

Pianovins. 46, rue Trousseau, 75011 Paris.
Tél. : 07 83 69 02 14. pianovins.com

GOURMET p. 22

Microplane. Points de vente sur
www.microplaneintl.com/fr

Peugeot Saveurs. Points de vente et vente
en ligne sur fr.peugeot-saveurs.com

FLACONS CHOISIS p. 40

Brana. En vente chez les cavistes ou à la
propriété (domaine Brana) au 05 59 37 00 44.
Busnel. distillerie-busnel.fr

Dry Gin Ducret Frères. ducretfreres.com

France Quintessence.
france-quintessence.fr

Ginissime, Pink Praline.
www.distillerie-de-lyon.com

Malouin's Original. www.malouinsgin.com

Melifera. Melifera.fr

Oli'Gin. Chez les cavistes ou
Maison Manguin au 04 90 82 62 29.

Salers. En vente en grande et moyenne surface
et chez les cavistes.

PORTRAIT DE VIGNERONS p. 42

Clos Larrouyat.
129, chemin de Lannegrand, 64290 Gan.

EN PRATIQUE p. 46

Christophe Tourneux. 40, rue de la Seine,
14000 Caen. Tél. : 02 31 82 37 20.
tourneux-traiteur.com

Lastre sans Apostrophe.

188, rue de Grenelle, 75007 Paris.
Tél. : 01 40 60 70 27.

Moule Géoforme De Buyer.

En vente sur www.mathon.fr.

CHEZ MON FROMAGER p. 56

Maison Lorho. 3, rue des Orfèvres
67000 Strasbourg. www.maison-lorho.fr

PORTRAIT DE TALENT p. 74

Nicolas Paciello, Cinq Sens.

Boutique Boulogne.

50, boulevard Jean-Jaurès,
92100 Boulogne-Billancourt.
Tél. : 01 42 53 12 00.

Boutique Saint-Antoine-Aligre.

16, rue de Cotte, 75012 Paris.
Tél. : 01 40 19 00 33.

Boutique Saint-Charles.

114, rue Saint-Charles, 75015 Paris.
Tel. : 01 45 79 00 97.

Lafayette Gourmet. 33, bd Haussmann,
75009 Paris. 1^{er} étage.

La Manufacture. 16, rue Méhul,
93500 Pantin. Tél. : 01 48 10 10 78.

DESSERT DE PRO p. 78

Carl Marletti. 51, rue Censier, 75005 Paris.

Tél. : 01 43 31 68 12. Ouvert du mardi
au samedi, de 10 h à 20 h, et dimanche et jours
fériés, de 10 h à 13 h 30. Fermé le lundi.

PLEINE SAISON p. 92

Jars Céramistes. www.jarsceramistes.com

Nous Paris. 19, rue Claudel, 75009 Paris.

LE HAUT DU PANIER p. 106

Le thé du moulin de Kérouzéré.

Maison Émile Auté. www.emileaute.com

L'ITALIE DE LAURA p. 112

Astier de Villatte www.astierdevillatte.com/fr/

Caravane www.caravane.fr

Eataly 37, rue Sainte-Croix de la Bretonnerie,
75004 Paris. <https://eataly.fr>

Enit (office national italien de tourisme)

23, rue de la Paix 75002 Paris.

Tél. : 06 18 98 47 78. www.italia.it

Mail : infoitalia.paris@enit.it

Laura Zavan. www.laurazavan.com

Mauro Morandin

www.mauromorandin.it/maestro-fr.php

Qualitalia. www.qualitalia.pro

Rap. 4, rue Fléchier, 75009 Paris. rapparis.fr

Famille du média : **Médias spécialisés grand public**
Périodicité : **Irrégulière**
Audience : **1931000**
Sujet du média : **Lifestyle**



Edition : **24 novembre 2022**

P.66

Journalistes : **SANDRA MOISSON**

Nombre de mots : **410**

ELLE LYON



Le plus **TRADI**

Le restaurateur **Renaud Recouvreur** s'est reconverti dans le chocolat et vient d'ouvrir une boutique **Yves Thuriès** à Lyon. Il y présente les recettes que ce Meilleur Ouvrier de France a imaginées à partir des fèves de cacao soigneusement récoltées dans sa plantation en Équateur. Pour les fêtes, il propose une large gamme de « cadeaux chocolat », des traditionnels marrons glacés aux oursins, en passant par les guinettes : des cerises confites au kirsch enrobées de chocolat noir. 11,12 € les 100 g.

Yves Thuriès, 62, cours Vitton, Lyon 6^e. Tél. : 06 38 26 80 40. yvesthuriès.com

Food 6 CHOCOLATIERS À CROQUER.

En tablette, en carré, en bouchée... Où déguster les meilleurs chocolats dans la région.

PAR SANDRA MOISSON

Le plus **DIVERSIFIÉ**

Pâtissier chocolatier, **Fadi Ghaddar** a mis au point des recettes pour régaler tous les amateurs de sucré. Son Palais Or 100 % pistache, sans colorants ni arômes artificiels, son Cara (gâteau sans gluten : mousse chocolat noir, cœur coulant caramel au beurre salé) ou son Frai Roll, pauvre en lactose, séduiront les gourmands. Pour un dessert festif, le Bugeaud s'impose : biscuit cacao, mousse pur Venezuela 72 %, cœur crémeux 70 %, enrobé de chocolat croustillant. 4,80 € la part. La Vaina, 17, rue Bugeaud, Lyon 6^e. Tél. : 04 26 00 65 07.

Le plus **PÂTISSIER**

Artisane chocolatière, **Karen Bonnet** a créé une maison d'hôtes sur le thème du chocolat où elle fabrique ses fameux Apérolats, mini-lingots de chocolat salés (cèpe, noisette ; saint-marcellin, noix...) à déguster à l'apéritif avec un verre de vin blanc. Pour terminer un repas de fêtes sur une note sucrée, ses P'tites Pâtisseries, cinq grands classiques de la pâtisserie française revisités façons bouchées, sont idéales : tarte au citron, succès, forêt-noire... 25 € le coffret de 20, en vente sur place ou en ligne. La Maison de Karen Chocolat, 95, sentier du Puy-d'Or, Limonest. Tél. : 04 78 33 42 74. lamaisondekarenchocolat.com

Le plus **FRUITÉ**

Installé à Roanne depuis dix ans, le **chocolatier Bertrand** vient d'ouvrir une boutique à Lyon. Sa spécialité, le Dôme, en forme de demi-sphère, renferme une couche de confit de fruit et une couche de ganache, le tout enrobé dans un chocolat noir criollo 70 %. Pour les fêtes, la maison a créé, en plus des 16 parfums habituels, un Dôme inédit au praliné et caramel coulant. Brillants et colorés comme de grosses billes d'agate, ces chocolats sont disponibles en coffret découverte (21,80 € les 16 Dômes). **Bertrand Chocolatier**, 23, rue de Brest, Lyon 2^e. Tél. : 04 78 82 29 70. bertrandchocolatier.com

Le plus **CORSÉ**

Chocolatiers « bean to bar » (de la fève à la tablette), **Christian et Nathalie Duperrier** sélectionnent leurs cacaos auprès des meilleurs producteurs, avant de les transformer dans leur manufacture de Chamonix. Pour les fêtes, ils invitent à savourer leur délicieuse tartelette au chocolat réalisée à partir du cru Cameroun 70 %, aux notes de noix et fruits secs. Également torréfacteurs, ils ont créé Kroc, un carré 0 % de cacao, 100 % café à croquer, disponible sous forme de mini-tablette (4,90 €) ou de napolitains (17 € le coffret). ● **Shoukâ**, 206, rue du Docteur-Paccard, Chamonix-Mont-Blanc. shouka-chamonix.fr



Les
Secrets
du Chocolat
par Schaal



En décembre, des dégustations bières et chocolats organisées aux Galeries Lafayette

Pendant tout le mois de décembre, le **Musée du chocolat** aura son propre pop-up store aux Galeries Lafayette. Pour satisfaire les plus gourmands, les as du cacao s'associent à la Brasserie 3 Mâts et proposent des rendez-vous dégustation le 6 et le 13 décembre. De quoi se régaler, sans même attendre les fêtes de fin d'année !

Installé aux Galeries Lafayette durant tout le mois de décembre, le **Musée du chocolat** organise des dégustations bières et chocolats les 6 et 13 décembre, de 18h à 19h30.

Pour que les saveurs s'accordent parfaitement, les participants auront l'occasion de déguster **des bières artisanales issues de la brasserie locale 3 Mâts**, accompagnées de chocolats. Côté sucré, il y en aura pour tous les goûts avec de la ganache fruitée, brute, ou du chocolat dragéifié. Pas de doute, ces délicieuses associations risquent de surprendre plus d'un palais.



© Bastien Pietronave / Pokaa
Publicité





L'animation est gratuite et, pour participer, les gourmand(e)s doivent simplement se rendre sur **le stand du Musée du chocolat qui sera exceptionnellement installé au rez-de-chaussée des Galeries Lafayette**, entre l'espace maroquinerie et l'espace chaussures.

Sur place, tous les principaux bonbons en chocolat, les écrins et les ballotins de la chocolaterie Schaal seront proposés à la vente.

ÉVÈNEMENT

Animation bières et chocolats aux Galeries Lafayette

QUOI ?

Dégustation

QUAND ?

Les 6 et 13 décembre
entre 18h à 19h30

OÙ ?

Au pop-up store de la Maison du Chocolat,
rez-de-chaussée des Galeries Lafayette,
67 000 Strasbourg

Article soutenu mais non relu par le Musée du Chocolat

Des calendriers de l'avent 100% alsaciens

En ce premier jour de décembre, c'est le début des traditionnels calendriers de l'avent. Plusieurs types de produits sont proposés comme du fromage ou encore des bières.



https://www.bfmtv.com/alsace/replay-emissions/bonjour-l-alsace/des-calendriers-de-l-avent-100-alsaciens_VN-202212010153.html



Chez Yvonne
S'BURJERSTUEWEL

Famille du média : **PQR/PQD**
(Quotidiens régionaux)
Périodicité : **Hebdomadaire**
Audience : **1637000**
Sujet du média :
Actualités-Infos Générales



Edition : **25 novembre 2022**
P.54-55
Journalistes : **VALÉRIE RODRIGUE.**
Nombre de mots : **981**

ESCAPADE

24 HEURES À STRASBOURG

Mondialement connue pour son marché de Noël, qui se tient depuis 1570 durant un mois, la capitale alsacienne, baptisée « la petite Berlin », enchante également par ses nombreux parcs, ponts et écluses. Sans oublier sa superbe cathédrale et ses mythiques maisons à colombages.

PAR VALÉRIE RODRIGUE.



9 h 30 Prendre de la hauteur

Outre l'incontournable marché de Noël, la visite de la cathédrale Notre-Dame, l'une des plus belles de France, s'impose. Ses fondations reposent sur une ancienne basilique romane construite en 1015. Si la façade et la nef sont gothiques, l'horloge astronomique, datant de 1574, est un chef-d'œuvre de la Renaissance. Chaque jour, à 12 h 30, ses automates s'animent pour le plus grand plaisir des passants. Pour une vue panoramique sur la ville, les plus courageux grimperont les 332 marches qui mènent à son sommet.

Place de la cathédrale.

11 h Faire des emplettes

À quelques minutes à pied de la cathédrale, les berges de l'Ill vous mèneront chez Un Noël en Alsace, qui, depuis vingt-trois ans, est une référence en matière de décoration pour habiller le sapin. Les deux étages de la boutique, offrent un large choix de personnages et de suspensions en dentelle (3,90 euros), ou celles en bois (4,40 euros). On poursuit chez Little Nuage, qui met en avant les créateurs de la région en exposant bijoux, textiles et illustra-

tions. Juste en face, La Mercerie du Bain des Plantes - la plus ancienne et dernière de la ville - propose, en plus de ses accessoires de couture et de sa belle collection de boutons vintage, des ateliers d'initiation pour les couturiers débutants (à partir de 30 euros).

Un Noël en Alsace, 10, rue des Dentelles.
Little Nuage, 32, rue du Bain-aux-Plantes.
Mercerie du Bain des Plantes, 2, rue du Coq.

12 h 30 Ne pas perdre l'appétit

On rebrousse chemin vers la cathédrale pour s'attabler Chez Yvonne, une institution depuis 1873. Cette adresse familiale, restée dans son jus, fait la part belle aux spécialités locales. Dans un cadre chaleureux et rustique, difficile de résister à la tête de veau (21 euros) - Jacques Chirac y commandait toujours ce plat -, une choucroute garnie (21 euros) et un gourmand kouglof glacé (8,50 euros). Menu terroir à 38 euros. Fermé les dimanches et lundis.

10, rue du Sanglier.

14 h 30 Découvrir un riche patrimoine

Sur le site de l'ancienne École impériale du Service de santé militaire s'est ouvert en 2019 le 5^e Lieu, centre culturel moderne. Dans cet espace de quelque 1000 mètres carrés, on approfondit nos connaissances sur cette ville à la croisée des mondes latin et germanique, grâce à un voyage historique via des écrans interactifs et des maquettes. Entre les expositions, permanentes ou éphémères, et les différents ateliers, c'est toute la richesse du patrimoine de Strasbourg qui se dévoile aux visiteurs.

5, place du Château.

16 h 30 Se balader à travers le temps

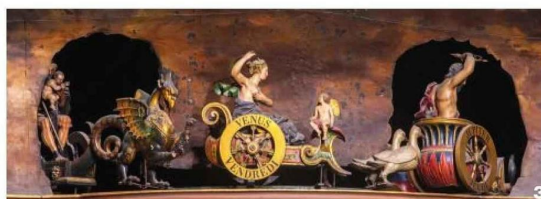
Rendez-vous place de la République, pour découvrir le quartier Neustadt - également appelé « quartier allemand » -, classé au patrimoine de l'Unesco depuis 2017. On prend le temps d'arpenter les larges avenues ornées d'arbres et d'admirer la diversité des styles de construction qui font la réputation de l'endroit. Accompagné d'un guide, on apprend que Neu-

PHOTOS © CEDRIC SCHELLOTTSR, PHILIPPE HENRY/OTSR, PHILIPPE DE REVEL/OTSR





Émerveillement garanti dans les rues de la ville ornées de décorations de Noël (1), une tradition alsacienne célèbre dans le monde entier. Tout comme sa cathédrale (2), et les automates de son horloge astronomique (3).



stadt (en français, « nouvelle ville ») a été bâtie entre les années 1880 et 1918 par l'Empire allemand, qui a occupé la ville à la suite de la signature du traité de Francfort, en 1871. On part du Palais impérial pour rejoindre l'Université de Strasbourg, dont le bâtiment datant du XVI^e siècle est typique de la Renaissance florentine. On continue la visite en traversant de jolies rues bordées de bâtiments en brique orange de style Louis XIII. Visite d'une heure et demie à 9,50 euros (5,60 euros en tarif réduit et 17 euros en duo).

17, place de la Cathédrale.
Renseignements à l'office du tourisme et sur visitstrasbourg.fr

18 h Terminer la journée en douceur

Sur les quais, tout autre ambiance à bord de la péniche Café Atlantico, où l'on peut déguster à l'heure de l'apéro une planche de charcuterie ou de fromage (9,50 euros) accompagnée d'un

verre de vin. Pour le dîner, après dix minutes de marche, on s'installe à La Hache. L'établissement, ouvert en 2013, doit son nom à son passé de maison de bourreau. Le bar en cuivre, les tables en bois et les chaises en cuir participent à l'atmosphère chic de la spacieuse salle. À la carte, l'os à moelle (10,50 euros), le tartare de bœuf (17 euros) ou le tiramisu (8,50 euros) mettent l'eau à la bouche.

Atlantico, 9A, quai des Pêcheurs.
La Hache, 11, rue de la Douane.

22 h Faire de beaux rêves

Après avoir arpenté les rues de la ville, repos bien mérité à l'Hôtel du Dragon, dont la façade orange ne passe pas inaperçue. Idéalement situé, l'établissement 4 étoiles se compose de cinq suites aux allures d'appartement, situées dans une dépendance, ainsi que de 44 chambres, dans le bâtiment principal. La déco chaleureuse et moderne se marie parfaitement aux poutres anciennes de la bâtisse. Chambre double à partir de 119 euros avec le petit déjeuner.

12, rue du Dragon.

LA NATURE DANS LA VILLE

Vingt itinéraires de balades à pied sont recensés à Strasbourg et dans les communes de l'Eurométropole. On découvre la diversité de la flore sur les façades végétalisées et dans le jardin botanique, qui répertorie quelque 600 espèces. Parcours d'une heure et demie avec un audioguide.

strasbourg.eu/guide-balades-nature
Audioguide à télécharger sur izi.travel/fr



[Communiqué] Gironde : Belco obtient le trophée « coup du coeur du jury » des Prix de l'économie néo-aquitains

L'entreprise girondine Belco a reçu le trophée « coup de coeur du jury » des Prix de l'économie néo-aquitains 2022.

L'entreprise [Belco](#), implantée à Mérignac (Gironde), est spécialisée dans la distribution de café. Elle dispose de sites en Éthiopie, au Salvador et en Colombie, et importe chaque année environ 9 000 tonnes de cafés verts, entreposés au Havre. La société fait partie des lauréats des Prix de l'économie néo-aquitains 2022, organisés le 22 novembre à Bordeaux (Gironde) par le groupe « Sud-Ouest » et ses partenaires.

Belco a notamment remporté le trophée « coup de coeur du jury » pour son projet de décarbonation de la filière café. L'entreprise propose en effet d'effectuer le transport du café par voilier cargo, en collaboration avec le spécialiste de fret voilier, Towt. Dans le cadre de ce partenariat, les deux sociétés ont convenu, d'ici à 2026, de transporter 9 000 tonnes de café par voilier. Ce projet inclut aussi la formation des fournisseurs afin qu'ils produisent dans le respect de l'environnement.

Notons qu'en 2023, Belco envisage d'étendre son activité au [Brésil](#) et d'ouvrir un centre de formation pour les chocolatiers en vue de développer son activité basée sur le cacao.

