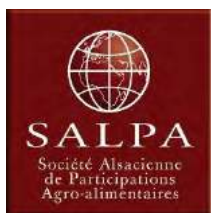




Revue de presse Groupe

juin 2022



SOMMAIRE

Comptoir Français du Thép. 3 à 24

Les Secrets du Chocolat par
Schaal.....p.25 à 36

Pôle restauration :

- Chez Yvonne.....p. 37 à 60





ALIMENTAIRE DOSSIER ■

BRSA

SENSATIONS MULTIPLES !

Avec ou sans sucres, goûts traditionnels ou exotiques, grands ou petits formats, les BRSA sont un incontournable des réfrigérateurs des Français, petits et grands. Les emballages et le pouvoir d'achat restent des préoccupations majeures des consommateurs, distributeurs et industriels. PAR SYLVIE DRUART

→ LES POINTS FORTS

- ▶ **Recettes**
Plus naturelles
- ▶ **Emballages**
Plus vertueux
- ▶ **Rapport qualité/prix**
Une priorité

Contrairement aux idées reçues, un été très chaud n'est pas forcément synonyme de boissons fraîches. "L'été reste un challenge pour les boissons sucrées car, lorsqu'il fait très chaud, les consommateurs en boivent moins et privilégient les eaux. Pour ce segment, un bel ensoleillement est donc idéal, mais sans températures excessives", observe François Morand, en charge de l'offre Liquides chez Carrefour (hors vins & spiritueux). Ce marché des Boissons Rafraîchissantes

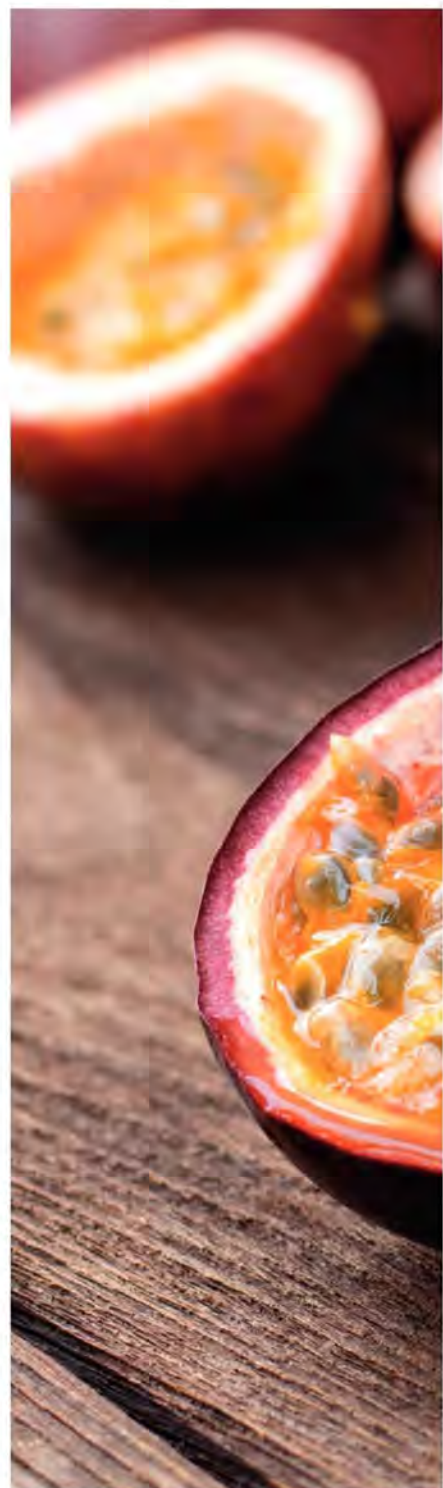
Sans Alcool (BRSA) se compose de trois grands secteurs : les jus, les soft drinks et les eaux. "Si le marché est globalement bien orienté, les segments les plus pénalisés ont été les plus météo-sensibles en raison de la saison 2021 qui leur a été peu favorable", poursuit-il.

Dans le détail, les jus de fruits (ambiants et réfrigérés) connaissent une décroissance structurelle depuis plusieurs années, alors que les jus santé maintiennent leurs positions. "Cette tendance de la recherche de produits moins sucrés peut nuire à leur image, même en pur jus", regrette-t-il. De son côté, Guillemette →

↓ LE CHIFFRE CLÉ

1,2 %

C'est la croissance du marché des BRSA en valeur (IRI CAM P3 2022)







▲ Pour CCEP, 3 références de jus de cranberry et une proposition pour le hors domicile.

→ Vilmint, directrice marketing du groupe Britvic en France, reconnaît garder "des taux de pénétration très hauts, mais des croissances qui s'érodent en raison de freins à la catégorie. Il faut reclarifier l'offre: le pur jus et même le nectar ont des qualités organoleptiques intéressantes. L'enjeu est de faire émerger de façon plus évidente les bénéfices des différentes gammes". Des industriels comme Joker trouvent des parades avec des formules allégées en sucre ou diluées avec de l'eau de coco. "Je salue cette initiative, vertueuse mais qui prend du temps. Il y a toute une démarche de pédagogie qui est, et qui reste à mener aujourd'hui auprès du consommateur", poursuit François Morand en charge de l'offre Liquides chez Carrefour.

Côté industriels, CCEP rationalise son offre de jus de cranberry en 3 propositions



▲ Les saveurs sans sucres ajoutés de Pressade en Tetra Pak ainsi qu'une référence multivitaminée orange acerola.

Energy drinks

Des boissons qui ont du peps !



▲ Les innovations Monster: Monster Monarch pêche nectarine, Monster Khaotic Tropical et Monster Ultra Fiesta Mango.

Bernier, directeur associé des marques franchisées chez CCEP, constate que "ce changement de paradigme est dû à l'innovation. Les variétés permettent de recruter de nouveaux consommateurs et d'augmenter la fréquence d'achat des consommateurs existants". En plus des parfums innovants, le sans sucre reste une valeur sûre de ce marché. Ainsi, CCEP propose cette année trois innovations: Monster Monarch pêche nectarine, accompagné de Monster Ultra Fiesta Mango et Monster Khaotic Tropical, en exclusivité chez Carrefour. Dernièrement arrivée, la marque Rockstar de PepsiCo se place également sur un usage quotidien. "Nous avons tenu à fournir une variante sans sucre dès le lancement et cela reste une grande partie des ventes. Sur nos variantes aromatisées, nous avons fait le choix d'un taux de sucre deux fois moins important que la concurrence", explique Sébastien Le Mière, directeur marketing de la division boissons de PepsiCo.



▲ La gamme Rock Star de PepsiCo arrivée à l'automne dernier: myrtille, sans sucres, original et tropical.

au lieu de 4: classique, sans sucres ajoutés et myrtille défense vitaminée. Sur sa gamme pétillante, Ocean Spray joue la carte du hors domicile, "le segment qui

génère le plus d'émotions et, par conséquent, des achats indirects en grande surface", explique Nicolas Bernier, directeur associé des marques franchisées chez



▲ Un côté ludique chez Capri-Sun.

CCEP. De son côté, Pressade lance une offre nectar sans sucres ajoutés sous 3 parfums : multifruits, orange et pomme 1l, et sous briquettes 20 cl avec multifruits et pomme. Et des vitamines dans la nouvelle référence orange acérola qui répondent "au besoin de boost vitalité", note Guillemette Vilmint.

EN DOUCEUR

Les soft drinks ont également le vent en poupe avec, en fer de lance, les colas qui jouent à plein le côté plaisir de ces boissons. Le cola bashing semble donc loin. "Nous étions sur des tendances lourdes de pertes de tous les indicateurs. Mais en 2020, les colas avaient plutôt bien résisté parce qu'ils étaient un produit de fond de panier, listé, à la différence de produits plus saisonniers. En 2021, la dynamique s'est poursuivie. A suivre en 2022...", analyse Sébastien Le Mière, directeur marketing de la division boissons de PepsiCo. Plus de moments de consommation également avec "Coca sans sucres, vanille et sans caféine qui arrivent en 6x33 en canettes, tout comme Coca-Cola et sans sucres en bouteille verre 750 ml", souligne Elodie Pérrière, directrice marketing France de Coca-Cola. →



▲ Des recettes sans sucres ajoutés chez Fruit Shoot et d'origine naturelle.

Tendance

Les infusés à froid

Parmi les innovations de PepsiCo de l'année, arrive une gamme d'infusions glacées Lipton, sans théine et "en adéquation avec les tendances consommateurs à la fois de santé, du plaisir avec un goût fruité et intense et en même temps, de mieux consommer. En effet, nous sommes sur une gamme faible en sucres, 2,5 g de sucres pour 100 ml. Avec ces infusions, nous sommes encore mieux-disants en termes de sucres, ce qui nous amène à penser qu'elle devrait connaître un grand succès", détaille Sébastien Le Mière, directeur marketing de la division boissons de PepsiCo. La cible se veut plutôt féminine, entre 25 et 49 ans, et comprend deux références : hibiscus framboise et menthe fraise. Autre proposition d'infusions à froid, celle du Comptoir Français du thé glacé qui lance un coffret découverte de 5 recettes réalisées à partir d'arômes naturels (Coco câline, Thé des Oasis, Thé de l'été, Japan Lime et une infusion Source des Maoris), en plus d'un thé mixte (noir et vert) à la fraise bio.

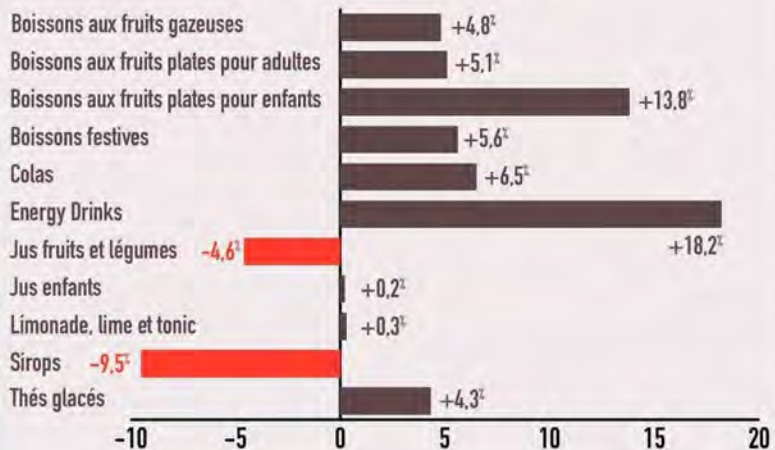


▲ Deux infusions à froid Lipton: menthe fraise et hibiscus framboise.



▲ Le coffret de thés glacés du Comptoir Français du Thé se décline en 5 saveurs, plus une référence de thé glacé à la fraise bio.

Évolution du marché en valeur (IRI CAM P3 2022)





▲ Lipton reconduit cette année son opération du soleil et des sourires à partager.

→ Pour leur part, les boissons plates aux fruits poursuivent également une bonne dynamique. Sur le segment des produits pour enfants, dont le taux de sucre a été particulièrement décrié, les industriels, dont Capri-Sun, suivent un calendrier de réduction depuis plusieurs années, tout en gardant la notion de plaisir. Et comme le segment s'adresse aux enfants, il se veut toujours ludique, comme en témoigne l'innovation Jungle de Capri-Sun qui reprend 6 animaux



▲ Fanta et sa saveur mystère, ainsi que sa déclinaison agrume arrivent en rayon.

iconiques de la jungle, avec une nouvelle recette et sans arômes artificiels, conservateurs et colorants. Moins de sucres également chez Fruit Shoot avec 5 nouvelles recettes sans sucres ajoutés et 100 % d'ingrédients d'origine naturelle.



RSE

Les emballages qui emballent

Sur ce marché des BRSA, les enjeux environnementaux sont d'importance. Tous les acteurs travaillent à réduire leur empreinte carbone, ce qui passe principalement par la réduction des déchets. Les bouteilles plastiques sont dans le collimateur de tous avec, en parallèle, la loi n° 2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage qui imposera, à compter de juillet 2024, à tous les fabricants, le bouchon solidaire sur les bouteilles, mais également les briques de jus de fruits ou de lait, pour tous les contenants jusqu'à 3 litres. Résultats, les acteurs se mettent en ordre de bataille: du 100 % rPET (plastique recyclé solide) chez CCEP, Coca-cola et PepsiCo, alors que le bouchon solidaire gagne du terrain. "La problématique RSE est très large, les deux points les plus émetteurs de CO2 dans notre business sont nos emballages, nos ingrédients – plus que le transport –, nos vitrines réfrigérées ou nos usines. Cela demande de travailler sur toute la chaîne de valeur, en amont avec nos fournisseurs et en aval avec nos clients, et pas seulement dans notre entreprise. Nous testons, par exemple, actuellement des solutions en matière d'économie circulaire sur nos emballages, comme avec Carrefour et Loop", développe Nicolas Bernier, directeur associé des marques franchisées chez CCEP. Cette solution de consignes se met en place dans les hypermarchés de l'enseigne. "Le rPET constitue un emballage plus vertueux en plastique recyclé. Concernant le segment des eaux, les grosses bombonnes (4 l, 6 l, 8 l) sont une première solution pour réduire les emballages. Pour sa part, l'aluminium a la vertu d'être recyclable à l'infini", explique François Morand, en charge de l'offre Liquides chez Carrefour (hors vins & spiritueux). Par ailleurs, des initiatives apparaissent avec Tetra Pak, des emballages cartonnés.

De leur côté, les boissons aux fruits gazeuses, dont font partie les tonics, continuent à bénéficier de l'effet mixologie. Les limes sont en progression et continuent leur chemin vers le moins de sucres. "Fanta aura également une actualité cet été avec une nouvelle édition de la saveur mystère et une version agrume, alors que la gamme PET se réduit à 2 formats 1,25 et 2 l", dévoile Elodie Péribère. Quant aux thés glacés, "ils ont été pénalisés par une saison 2021 un peu difficile, même s'ils retournent à la croissance. Nous sommes dans une tendance de consommation lourde en termes de naturalité et de produit moins sucré", analyse Sébastien Le Mièrre, directeur marketing de la division boissons de PepsiCo. Traduction dans les rayons, Lipton 0 devient sans sucres, pour plus de clarté, tandis que la marque de Coca-Cola Fuze Tea innove avec une référence sans sucres, saveur pêche fleur de sureau.

En transversal, la question du pouvoir d'achat pourrait s'inviter dans le rayon des BRSA. Si les MDD ont une voie qui semble toute tracée, charge aux industriels de faire des propositions suffisamment alléchantes pour attirer les consommateurs. ■



◀ Fuze Tea propose une saveur jus de pêche fleur de sureau.

audreycuisine Contacter

6,063 publications 27.4K abonnés 1,826 abonnements

Audrey Cuisine
 Blog personnel
 Créatrice de contenus Food, déco, lifestyle & Voyages
 Recettes quotidiennes et découvertes
 Contact collaborations ✉ Audrey.bourdin@gmail.com 📍 Bordeaux
 www.audreycuisine.fr





audreycuisine

@COMPTOIR_FRANCAIS_DU_THE

Il y a 5 thés parfaits pour l'été en dosettes pyramides



audreycuisine

@COMPTOIR_FRANCAIS_DU_THE

C'est du vrai thé en feuilles facile à infuser



audreycuisine

@COMPTOIR_FRANCAIS_DU_THE

Et hop dans ma bouteille sodastream !



UNE FILLE EN ALSACE - RION ALSACE FOOD & VIVRES

SHOPPING

COMPTOIR FRANÇAIS DU THÉ, DES ATELIERS À STRASBOURG

par CÉLINE | 27 JUIN 2022



Il fait chaud en Alsace ! Pour survivre à cette vague de chaleur, 2 options : soit je passe ma journée dans la piscine, soit je me remplis un grand verre de thé glacé. A l'inverse en hiver, rien de tel qu'une bonne tasse de thé ou d'infusion bien chaude pour se réchauffer tout au long de la journée !

Et pour m'accompagner, j'ai ma marque chouchou, c'est Comptoir Français du Thé, une marque française de thé élaborée et produite en Alsace. Avec des saveurs comme Coco Câline ou Japan Lime, j'ai en plus l'impression de voyager tous les jours depuis chez moi.

PARTAGER SUR

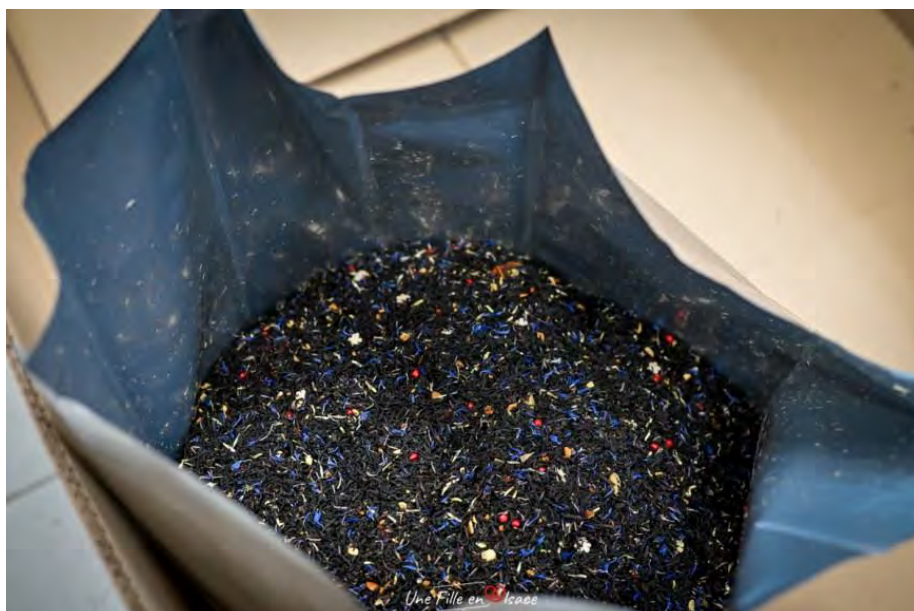
DES THÉS GOURMANDS ÉLABORÉS EN ALSACE

Depuis 40 ans, Comptoir français du Thé perpétue son savoir-faire et sa passion pour le thé. Et figure toi, qu'ils imaginent et produisent **plus de 200 références de thés** conventionnels ou bio, de **rooibos** et d'**infusions natures et aromatisés**, dans leurs ateliers situés en Alsace, à Geispolsheim tout près de Strasbourg. Ils sont juste à côté du Musée Les Secrets du Chocolat !

Cela fait depuis le début de mon aventure d'entrepreneure, que cette belle marque française me fait confiance pour la réalisation des photos de leur produits. Et tout ça, grâce à mon blog, puisque j'avais été conviée à découvrir leur marque fin 2018. J'ai depuis, pu goûter à presque toute leur gamme de thé, d'infusion et de thé glacé ! J'en suis devenue fan !



Grâce à cette collaboration, j'ai aussi eu la chance de rencontrer les équipes qui imaginent et produisent ces subtiles mélanges de saveurs à partir de **thé vert**, **thé noir**, **thé blanc** ou encore de **thé Oolong**. Ils proviennent de Jardins renommés au **Sri Lanka**, **en Inde**, **en Chine** ou au **Japon**. Des combinaisons harmonieuses, parfois surprenantes, qui te font voyager avec gourmandise. Et Marie, la Tea Parfumer, ne se lasse pas de concevoir dans son petit labo plein de nouvelles recettes ! Dommage que mes images ne te transmettent pas les parfums qui inondent le site de production, c'est juste envoûtant !





COMPTOIR FRANÇAIS DU THÉ : UN ÉVEIL DES SENS

La marque a su s'imposer partout en France grâce à la très **grande qualité** et l'**originalité des thés** qu'ils proposent. En plus d'être délicieux, ils mettent aussi un point d'honneur à ce qu'ils soient très olfactifs et esthétiques à l'œil. Tu ne seras donc pas surpris de voir des **thés colorés avec de vrais morceaux de fruits, de fleurs** ou encore des petites étoiles alimentaires. Le petit plus, tu trouves sur chaque boîte de thé le temps d'infusion et la température de l'eau optimale pour ne perdre aucune saveur des mélanges originaux proposés.



Ça passe aussi par un **packaging coloré et illustré de motifs végétaux**, une identité qui évoque les **voyages sensoriels et gourmands**. Et ne parlons pas de leurs petits noms "Coup de foudre sous l'amandier", "Blanc comme Rose", "Thé des Amoureux", "La Belle et la baie"... tu n'as qu'une envie, y goûter ! C'est le travail de toute l'équipe de Comptoir Français du Thé qui voyagent aussi, presque tous les jours, sans quitter leur bureau de la maison mère près de Strasbourg. Une équipe que j'ai toujours plaisir à retrouver pour notre shooting photo mensuel.



En été en Alsace, il fait chaud, et tu as sans doute envie de fraîcheur. Ça tombe bien. Comptoir français du thé propose aussi de nombreux **thés et infusions glacées très simples à préparer** ! J'ai opté pour « **La Source des Maoris** ». Une infusion désaltérante à la pomme, à la fraise et au kiwi mais j'adore aussi le « **Coco Câlina** », un thé vert avec des petits morceaux d'ananas et de coco. Après, 3 minutes d'infusion dans une eau à 75°, je laisse refroidir, j'ajoute quelques glaçons, et hop un thé glacé désaltérant qui m'emmène direct sous les cocotiers !

COMMENT CHOISIR SON THÉ ?

Sais-tu que le thé est **la 2ème boisson la plus consommée au monde**. Après l'eau, pas après le vin, je te vois venir ! Que ce soit du thé vert, noir ou du roiboos, les bienfaits du thé sont nombreux. Riche en antioxydants, le thé agit sur le système cardio-vasculaire, respiratoire et sur la digestion.

Il aide aussi pour l'élimination des graisses, pas au point d'éliminer une bonne choucroute alsacienne, mais ça peut aider ! Ce sont toutes ces informations qu'on peut trouver sur leur site internet ou sur leur réseaux sociaux, mais aussi sur les origines du thé, comment les choisir selon tes goûts ou encore comment préparer ton thé comme un expert.



OU TROUVER LES THÉS ET INFUSIONS DE COMPTOIR FRANCAIS DU THE ?

En vrac, en boîte ou en sachet, tu peux te procurer les thés et infusions de la marque Comptoir Français du Thé chez de nombreux revendeurs un peu partout en France. Ils fournissent des salons de thé, des magasins revendeurs et depuis peu, tu peux même consommer leurs thés dans les cafés/bar des **trains intercités et TGV InOui**.

En Alsace, évidemment toute la gamme est disponible dans la boutique des Secrets du Chocolat à Geispolsheim. On peut aussi les **commander en ligne** sur des sites spécialisés en café et thé.





La marque alsacienne propose aussi de nombreux coffrets que j'adore, surtout celui de Noël. En un instant, tu es téléporté au milieu du Marché de Noël et ses odeurs de pain d'épices, miel ou de cannelle. C'est le meilleur moyen de goûter à toute la collection et ça peut aussi être une super idée cadeau pour les amateurs et les curieux.

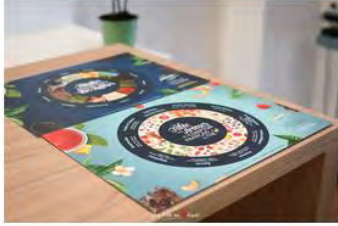
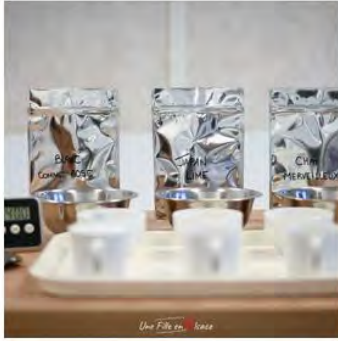
INFORMATIONS PRATIQUES

Comptoir du Thé Français

Rue du Pont du Péage
67118 GEISPOLSHEIM

Le site internet

[Trouver la boutique Comptoir Français du Thé la plus proche de chez toi](#)





<https://unefilleenalsace.com/comptoir-francais-du-the-strasbourg/>



Famille du média : **Médias professionnels**

Périodicité : **Mensuelle**

Audience : **24500**

Sujet du média : **Economie-Services**



Edition : **Mai - juin 2022 P.26**

Journalistes : -

Nombre de mots : **102**



Comptoir Français du Thé présente son nouveau thé glacé "Un amour de fraise Bio", un thé mixte (noir et vert) à la fraise, aux arômes 100 % naturels et sans sucres ajoutés. "Un amour de fraise" rejoint ainsi les recettes rafraichissantes du Comptoir Français. Pour favoriser leur découverte, la marque a réuni dans un coffret ses 4 théés : Japan Lime, le Thé des Oasis, Coco Câline et le Thé de l'été et son infusion La Source des Maoris. Un coffret de 20 mousselines (4 de chaque recette) soit 20 litres de délicieuses boissons glacées pour faire face aux températures estivales.

comptoir-français-du-the.fr



La Thé Box de juin 2022



Contenu de La Thé Box de juin 2022 :

- Emmenez-Moi Comptoir Français du Thé
- Infusion bienfaitante bio de l'apiculteur Famille Mary
- Lovely sélection d'infusions et de thés bio Clipper
- Jardin de Vénus / Nuit Egyptienne / Côté Cour / Côté Jardin Palais des Thés
- Cacao Experience Zesty
- L'Amoureuse Jonah's Tea
- Palets pur beurre Jardin Bio Etic
- Planche d'autocollants La Thé Box





Un délicat mélange de thé noir et de thé vert avec du jasmin aux savoureuses notes de fruits exotiques.

Infusion bienfaisante bio de l'apiculteur Famille Mary

Les
Secrets
du Chocolat
par Schaal



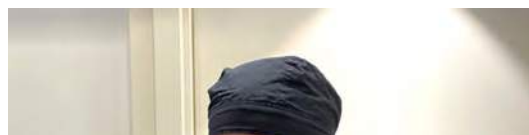
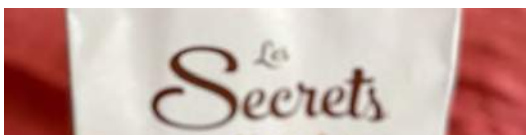
Une chocolaterie alsacienne lance des ateliers pour fabriquer sa propre pâte à tartiner !

Par Bastien Pietronave - 24 juin 2022

Le Secrets du Chocolat, c'est tout un univers dédié au plaisir gourmand. À seulement quelques kilomètres de Strasbourg, on y trouve un musée du chocolat, dans lequel les équipes proposent des cours et des ateliers, un restaurant (où l'on peut même prendre le goûter), et un magasin d'usine qui permet de se faire plaisir pour pas cher et en grosse quantité. Aujourd'hui, on vous parle d'une pâte à tartiner alsacienne et des ateliers que la chocolatière Aliénor proposent aux gourmands et aux gourmandes.

Tous les moments sont bons pour parler chocolat et pour en déguster. La preuve : Les Secrets du Chocolat, par la marque Schaal, proposent non seulement une toute une nouvelle gamme de chocolats pour l'été, mais aussi des ateliers, notamment pour fabriquer sa propre pâte à tartiner. **En quelques minutes, et grâce aux explications très claires de la chocolatière Aliénor, on apprend à réaliser une pâte à tartiner soi-même, sans huile de palme, avec une teneur en huile plus faible et un pourcentage de noisette bien plus élevé que la concurrence italienne.**

À lire ou relire : Du chocolat et du thé en quantité démesurée : un magasin d'usine gourmand s'agite à côté de Strasbourg !





© Bastien Pietronave / Pokaa

Une pâte à tartiner alsacienne, sans huile de palme !

Pendant l'atelier auquel nous avons participé, les équipes nous ont donné des clés pour créer une base de pâte à tartiner simple et délicieuse. Cette dernière peut être réalisée avec les ingrédients que l'on aime et surtout ceux dont on dispose à la maison. **Ici, pas de conservateurs ni d'huile de palme : dans la composition des recettes, on retrouve des noisettes et du cacao issus des exploitations de la maison Schaal, dans le sud-ouest de la France** pour les noisettes et en Equateur pour les cacaoyers.

Le résultat ? **On a une pâte à tartiner maison, plus respectueuse de l'environnement, qui n'a rien à cacher, qui est peu sucrée et surtout délicieuse.** En plus, on peut repartir avec son petit pot à ramener chez soi après l'atelier. Mais attention : la vraie pâte à tartiner Schaal, l'un des best-sellers de la boutique, gardera tous ses secrets, sinon, ce serait trop facile. Mais on peut évidemment la retrouver en boutique avant de repartir 😊





© Bastien Pietronave / Pokaa

Les bons plans et petites choses à savoir

- Lors des ateliers, on apprend très vite à faire une base de pâte à tartiner que l'on peut modifier chez soi à l'infini, selon ses goûts et ses sensibilités
- L'inscription aux ateliers est obligatoire [via le site](#) (4,90 € par personne)
- Le restaurant propose un buffet de chocolat et même un goûter ([toutes les infos sur le site](#))
- Les ateliers pour fabriquer sa pâte à tartiner ont lieu le mercredi, le samedi et le dimanche après-midi
- C'est bientôt l'[Alsace Fan Day](#) : vous pouvez profiter de 20% de réduction sur le magasin d'usine et sur les propositions du restaurant (hors boissons) !

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 numéro de la boutique 03 88 45 45 86

[Le site du musée](#)

Le numéro du musée 03 88 55 04 90

















© Bastien Pietronave / Pokaa

**Article soutenu mais non relu par Schaal*

Bastien Pietronave



Chez Yvonne

S'BURJERSTUEWEL

Famille du média : **Médias professionnels**
 Périodicité : **Mensuelle**
 Audience : **155710**
 Sujet du média : **Tourisme-Gastronomie**
Economie-Services



Edition : **Juin 2022 P.12**

Journalistes : -

Nombre de mots : **143**



Chez Yvonne, c'est désormais Serge !

Serge Cutillo (photo) est depuis octobre 2021 à la tête de la brigade de Chez Yvonne, l'un des lieux les plus emblématiques de la restauration strasbourgeoise. Arrivé après la reprise du restaurant par Cédric Moulot et Salpa Restauration, le chef s'est attelé à deux missions : pacifier la cuisine et augmenter la qualité de l'assiette. Après six mois, elles sont réussies pour Serge Cutillo, qui a remplacé la brigade, avec « un très bon cadre, malgré beaucoup de travail, car je suis exigeant et jusqu'au-boutiste », et des retours de clients

qui avaient boudé le lieu depuis plusieurs années. « Il n'y a pas de secret, nous avons gardé l'esprit winstub qui est l'ADN de la maison, mais nous avons changé les recettes pour les rendre plus gourmandes et qualitatives. » ●





Week-end à Strasbourg, l'une des plus belles villes de France : tout ce qu'il faut savoir

Hélène / © 22/06/2022 / Comments Off

[Accueil](#) » [Idées Visites](#) » Week-end à Strasbourg, l'une des plus belles villes de France : tout ce qu'il faut savoir

Si vous êtes à la recherche d'une belle ville à visiter en France, ne cherchez pas plus loin que Strasbourg. Cette charmante ville est située dans le nord-est du pays et abrite **une architecture et un patrimoine exceptionnels**. A travers cet article, je vous partage mon escapade pour vous aider à organiser **votre week-end à Strasbourg**.

Strasbourg, Ville d'Art et d'Histoire en Alsace

Comme c'est agréable de se balader dans les ruelles de Strasbourg, une ville où le temps s'est figé. La ville a une histoire riche qui remonte à l'Empire romain, et son architecture reflète son évolution à travers les siècles. Le centre historique de Strasbourg est d'ailleurs classé au **patrimoine mondial de l'UNESCO**. Avec ses rues charmantes et son cadre fluvial pittoresque, Strasbourg est une ville qui ne manquera pas de ravir tous ses visiteurs. J'ai adoré déambuler de quartier en quartier : **la Grande Île, la Petite France, la Neustadt**. On ressent à travers ses rues l'histoire hors du commun de cette ville d'Alsace.

Les lieux incontournables à visiter pendant votre week-end à Strasbourg

La ville de Strasbourg possède une histoire étonnante. Témoins des nombreux siècles passés, les sites patrimoniaux sont aujourd'hui de véritables attractions pour les visiteurs. Voici selon moi **les lieux incontournables** à ne surtout pas manquer pendant votre week-end à Strasbourg.

Où se restaurer ? Mes restaurants coup de cœur

La région d'Alsace est bien connue pour sa gastronomie et ses spécialités ! Une gastronomie particulièrement gourmande, qui a su trouver de nombreux adeptes. Je vous partage ici **mes deux restaurants coup de cœur**, à ne pas manquer pendant votre week-end à Strasbourg.

Maison Kammerzell

En vous rendant à la cathédrale pendant votre week-end à Strasbourg, vous serez sans doute interloqué par une superbe bâtisse de 5 étages, au décor en bois sculpté. C'est dans la **"plus belle maison" de Strasbourg** que vous pourrez satisfaire vos papilles avec un menu traditionnel, élégant et raffiné. En plus d'être une des meilleures tables de Strasbourg, **la Maison Kammerzell possède une riche histoire**. Cet édifice, dont les fondations gothiques datent de 1497, était à l'origine un commerce. Mais c'est le fromager Martin Braun qui lui donne son aspect Renaissance typique alsacien. L'intérieur est tout aussi surprenant que l'extérieur. Léo Schnug, un artiste-peintre à la personnalité décalée, va utiliser les murs de la Maison Kammerzell comme toile de fond.

📍 *Adresse : Maison Kammerzell – 16 Pl. de la Cathédrale, 67000 Strasbourg*

Chez Yvonne

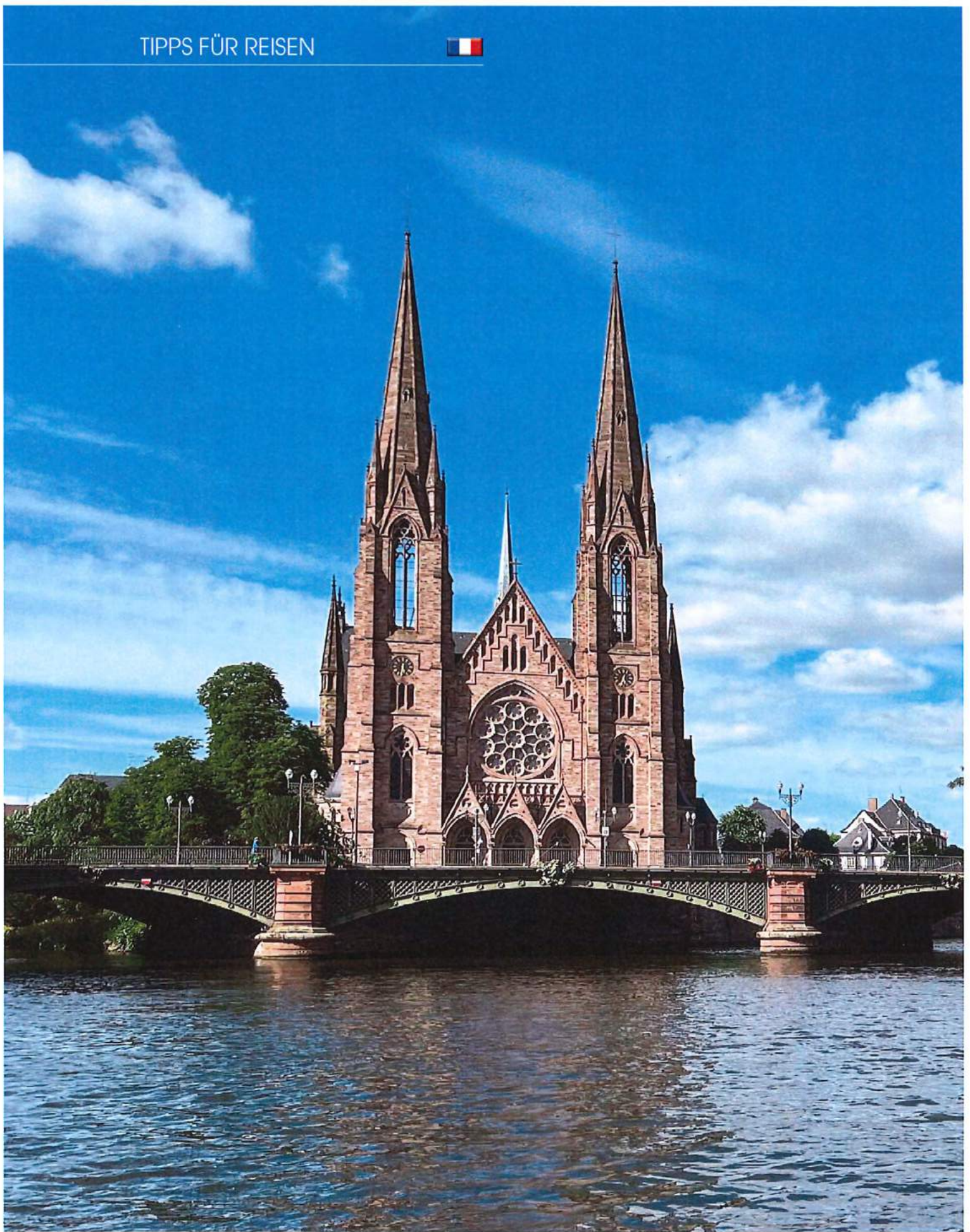
Winstub traditionnel alsacien, le restaurant "Chez Yvonne" est **une adresse incontournable** si vous profitez d'un week-end à Strasbourg. Pour ceux qui ne connaissent pas le principe du Winstub, il s'agit d'un bar-restaurant traditionnel d'Alsace, où se retrouve des habitués pour passer un moment en toute convivialité. En plus de proposer des plats traditionnels exquis, dans un **décor chaleureux et rustique**, ce restaurant nous propose bonne humeur et convivialité. Ce n'est pas pour rien que de nombreuses personnalités comme Jacques Chirac ou encore Germain Muller y avaient leurs habitudes.

📍 *Adresse : 10 Rue du Sanglier, 67000 Strasbourg*



Vous avez maintenant tout en main pour pouvoir découvrir le patrimoine hors du commun de Strasbourg lors d'un week-end, et de vivre une expérience tout à fait inédite dans l'une des plus belles villes de France. J'ai été ravie de découvrir cette superbe destination française à la culture authentique.

Article complet : <https://carnet-dhistoire.fr/idees-visites/week-end-a-strasbourg/>





Vielseitiges Strassburg erleben

TEXT UND BILDER VON DANIEL JAUSLIN

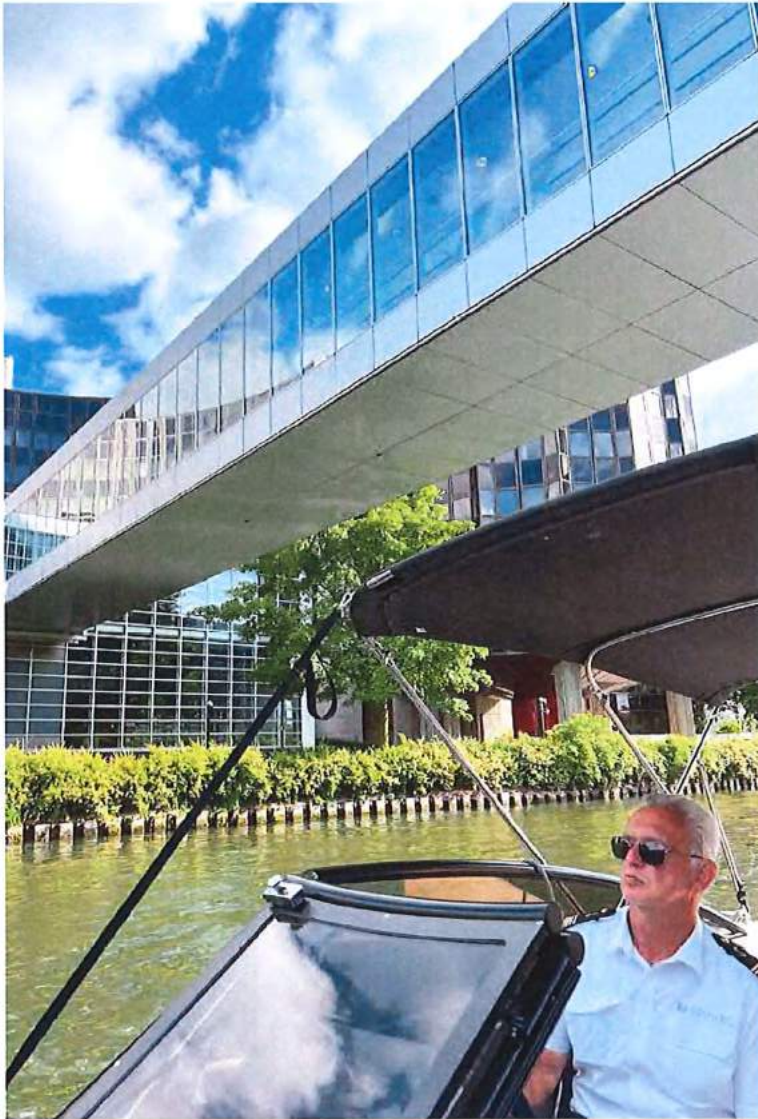


Das Elektroboot Noas fasst bis zu 11 Passagiere

1988 nahm die UNESCO die Strassburger Altstadtinsel „Grande Ile“ in die renommierte Liste des Weltkulturerbes der Menschheit auf. Diese enthält ausgewählte Kultur- und Naturstätten von ausserordentlicher universeller Bedeutung. Die Altstadtinsel ist der historische Kern Strassburgs. Sie wird von der Ill (Zufluss des Rheins) eingeschlossen und ist über 21 Brücken und Stege mit dem Rest der Stadt verbunden. Auf der Insel befinden sich verschiedene bedeutende Monumente.

Die UNESCO begründete die Aufnahme der „Grande Ile“ in ihre Liste mit der bis in die Römerzeit zurückreichenden Existenz und ihrer Entwicklung vom Mittelalter bis in die Gegenwart. Im Juli 2017 erweiterte die UNESCO die Welterbe-Klassifizierung auf die Strassburger Neustadt. Dieses zwischen 1871 und 1914 nach der Annexion durch Preussen sozusagen aus dem Nichts erbaute Stadtviertel verdreifachte die Stadtfläche und galt als Vorzeigeviertel des Reichslands Elsass-Lothringen.

Die Neustadt zeichnet sich durch die Einheitlichkeit und außergewöhnliche Qualität ihrer Architektur und ihres städtebaulichen Konzepts – mit seinem ausgeprägten Sinn für Landschaft und weite Perspektiven – aus, welches das architektonische Ensemble ausgezeichnet in Szene setzt. Das Ergebnis ist eine moderne und funktionale Stadt, welche den technischen Fortschritt und die Hygienepolitik an der Wende vom 19. zum 20. Jahrhundert abbildet. Damit wird Strassburg auf eine Ebene mit Ber-



Kapitän Serge steuert „durch“ das Europa Parlament



lin und Paris gestellt, welche in dieser Zeit ebenfalls eine bedeutende städtebauliche Entwicklung durchlaufen.

Auf einer 90-minütigen Rundfahrt auf dem Elektroboot «Naos» von Batorama können wir zusammen mit Skipper Alain die Stadt vom Wasser aus erkunden. Bis zu elf Passagiere passen ins schnittige Wassertaxi. Lautlos schippern wir am europäischen Parlament, dem Palast der Menschenrechte und an der Paulskirche, dem Hafen von Straßburg und den architek-

tonischen Highlights an der «Quai des Alpes» vorbei. Die Kosten für 90 Minuten belaufen sich auf 270 Euro. Dieses Erlebnis ist jeden Cent wert. Alain macht seinen Job seit 30 Jahren. Er kennt Szenerien und Gebäude und weiß zu fast jedem Ort oder Bauwerk eine Geschichte zu erzählen. Selbstverständlich kann man einen Aperitif mit Freunden dazu buchen oder bei einem exklusiven Firmenanlass elsässische «Crands Crus» verkosten. Auf der Ill erlebt man 20 Jahrhunderte Geschichte. Das Boot zieht durch Ka-



Der Laden von Mireille direkt gegenüber dem Hotel; © Visual Expand

nähe, vorbei an historischen Stätten wie dem alten Zollhaus, dem Gerberhaus, den gedeckten Brücken und vorbei am Vauban-Wehr. Imposant und erlebnisreich.

Der Stadtbummel bringt uns auch an einigen Highlights anderer Natur vorbei: Wir treffen Mireille Oster, welche voller Leidenschaft lullische Freuden in Form von Pain d'Épices (Honig- oder Pfefferkuchen) herstellt und verkauft. Ein Wunder von Vielfältigkeit der gewonnenen Eindrücke verzau-

bert unseren Gaumen. Mireille führt den Betrieb in 3. Generation. Sie war mit ihren 44 unterschiedlichen Lebkuchen in jeder wichtigen Großstadt auf der Weltkugel zu Gast. In New York zum Beispiel hat sie am Weihnachtsmarkt innerhalb von zehn Tagen 1,2 t Pain d'Épices am Broadway verkauft. Wow. In Straßburg gibt es zwei Standorte, an welchen rund um die Uhr nachhaltig produziert wird. Um die nicht nachlassenden Gelüste der Einwohner, Studenten und Touristen auch während der

Hochsaison von September bis Januar stillen zu können, sorgen bis zu 50 Mitarbeiter für kontinuierlichen Nachschub. Selbstverständlich auch für alle Kenner des E-Shops. Herrlich.

Ebenfalls in Petit France lernen wir Sophie Peirani kennen. Sie ist «Créateur» von originellen Hüten und Modeschmuck. Wir kommen nicht umhin, bei ihr einen Hut zu erstehen, welchen sie innerhalb von 24 Stunden in ein individuell angepasstes Modell mit persönlichen Extras verwandelt. Bravo.





Eine riesige Auswahl an herrlichen Pralinen bei Weiss

Einen «Chocolatier exclusive» nennt sich Weiss, von «bean to bar» lautet sein Motto. Dort werden Kakao-bohnen verarbeitet und in faszinierende, einzigartige Schokolade verwandelt. Die Metamorphose bringt mannigfaltige Köstlichkeiten zum Vorschein: Pralinen, Schokoladentafeln, Napolitains und Nips, von edelsüß bis zartbitter und fruchtig, die sich herrlich zu heisser Schokolade schmelzen lassen. Eine Weiss Spezialität sind die mit Krokant aus Mandeln und Haselnüssen ummantelten Pralinen, in prächtigen Pastellfarben und aus der Manufaktur in St. Etienne. Fünf Filialen in Frankreich beschäftigen inklusive der Produktion 115 Mitarbeiter. Der Elsässer Pionier Eugène Weiss gründete 1882 seinen Firmensitz. Bis heute richtet sich der Erfolg nach dem Motto: «Wenn sie glauben, dass wir hier aufhören... kennen sie uns nicht richtig». Wir sind ob der Vielfalt und dem Wissen der Mitarbeiter erstaunt. Die Qualität der Schokolade ist «extraordinaire».

An der «Grand Rue» finden wir das «L'Epicier Grand Cru». Ein sagenhafter Probierteller mit zehn Sorten bes-



Zur Verkostung bei L'Epicier Grand Cru; herrliche, lokale Käse



Nebst dem Kult Schokolade finden wir spektakuläre Produkte für Feinschmecker

tem Käse wartet auf uns. Die Chefin Valérie ist Sommelière, weiss also perfekt, welcher regionale Wein zum Käse passt. Uns mündet der frische Saft aus Rhabarber ausgezeichnet. Das Basilikum-Gelée passt so hervorragend, dass wir gleich ein Glas mit in die Schweiz nehmen.

Unweit der imposanten Kathedrale liegt der Spezialitätenladen «Mon Oncle Malger de Munster». Dort werden lokale Spezialitäten aus vorwiegend eigener Produktion verkauft: eine Vielzahl an Käsen wie zum Beispiel der bekannte «Munster», Butter aus Rohmilch, Würste von Tieren des eigenen Hofes, Weine und eine Vielzahl an Köstlichkeiten heimischer Bäcker: ein Herrlich.



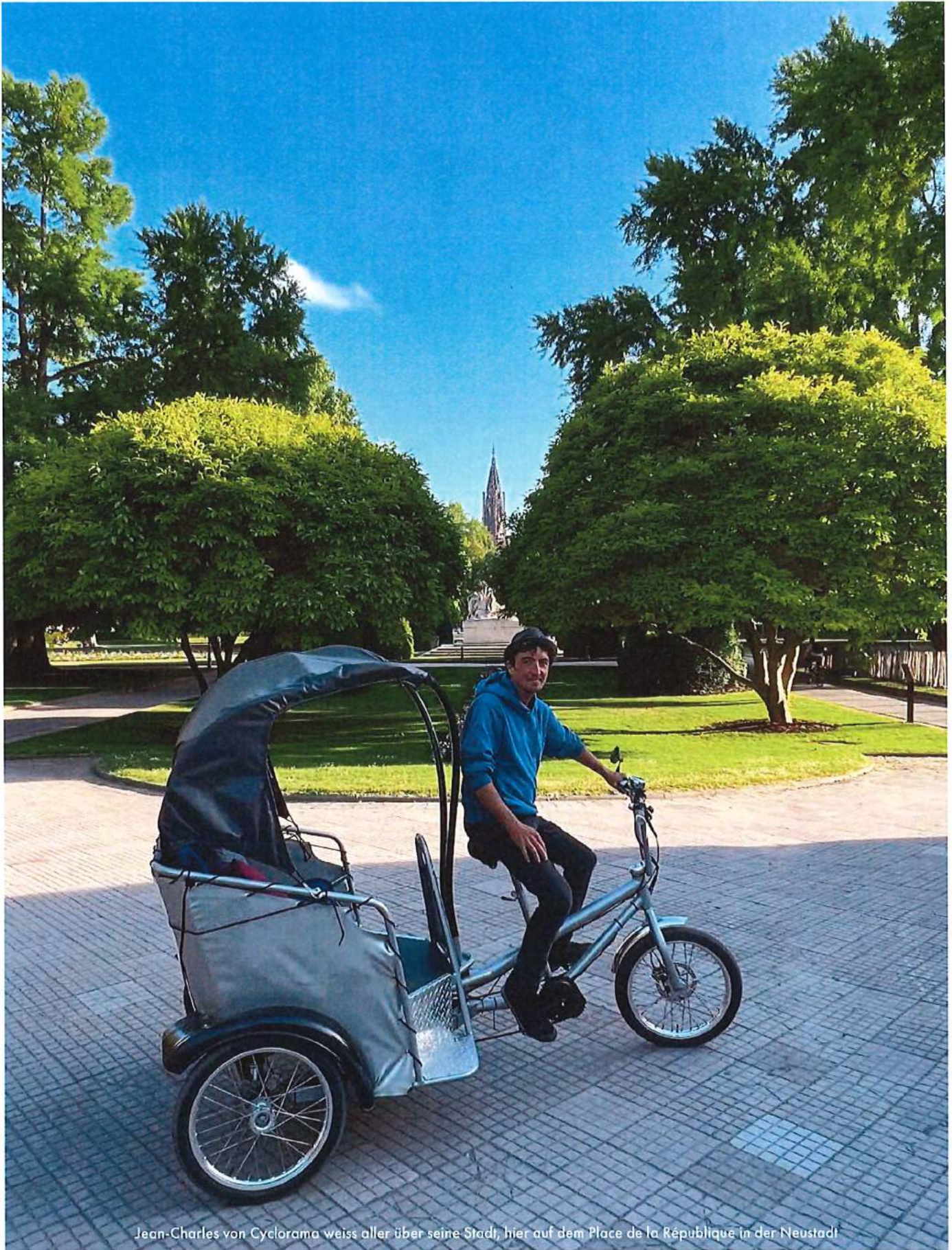
Bein Mon Oncle Malger de Munster; ein fruchtig, pikanter Munster



Auf der Ill; das ESCA (eine Vorsorgegesellschaft) Gebäude aus den 1930er Jahren, im Hintergrund die Paulskirche

Wir sind unzählige Kilometer auf unseren Füßen durch Gassen und Strassen gelaufen, sodass wir uns für die nächsten Strecken von «Jean-Charles», dem Inhaber von Cyclorama, für eine «Rickscha Tour» abholen lassen. Eine 60-minütige Fahrt kostet 65 Euro. Jean-Charles weiss alles über die Stadt und deren Vergangenheit. Er fährt uns gekommt durch Strassen und über Plätze und erklärt uns auf Deutsch alles Wissenswerte. Seine spannenden Anekdoten lassen uns die Zeit vergessen. Die Eindrücke von der Stadt und dem Guide sind überzeugend. Ein Muss für jeden, welcher Strassburg nicht nur zu Fuss erkunden will. Bravo.





Jean-Charles von Cyclorama weiss aller über seine Stadt, hier auf dem Place de la République in der Neustadt



Der Innenhof mit der Erweiterung des Frühstückssaals, rechts der Lichtschacht zum SPA



Ein Zimmer Alsacienne im Le Bouclier d'Or

Hotel «Le Bouclier d'Or»

Unser Hotel «Le Bouclier d'Or» befindet sich im Herzen des Viertels «La Petite France». Mitten in dem Stadtteil, wo sich täglich zehntausende von Touristen auf dem Kopfsteinpflaster durch die Gassen schlängeln. Bei der Ankunft nimmt man uns die Autoschlüssel ab, und wir müssen uns bis zur Abreise nicht mehr um unser Fahrzeug kümmern. Top. Das 4-Sterne Anwesen verfügt über 22 Zimmer und Suiten. Es strahlt Charme und Charakter aus. Das Mobiliar ist mehrheitlich antik oder zumindest alt. Wichtige Renaissance- und elsässische Schränke sind sowohl in den Zimmern als auch in den öffentlich zugänglichen Räumen in Gebrauch. Die Wendeltreppe gegenüber der Reception stammt aus dem 16. Jahrhundert. Wir erhalten das rollstuhlfähige Zimmer Nummer 1, welches direkt an der sehr belebten Rue des Dentelles liegt. Zwei Fenster zeigen unmittelbar auf diese Strasse, was uns dazu zwingt, Fenster, Fensterläden und schwere Brokatvorhänge immer geschlossen zu halten – zu viel Lärm dringt sonst ins Schlafzimmer. Wer gewohnt ist, die Nacht bei offenen Fenstern zu ver-

bringen, hüte sich vor der Nummer 1. Das Zimmer ist ansonsten gross, hat dem Alter des Anwesens entsprechend hohe Räume, Stuckaturen, einen schweren Kleiderschrank und ein für Frankreich eher ungewöhnlich grosses, bequemes Kingsize Bett. Die Minibar steht auf dem Boden. Ein Wasserkocher, samt Instantkaffee und Tee werden kostenlos im Zimmer angeboten. Die Klimaanlage hat dank den moderaten Frühjahrstemperaturen ihren Dienst ausreichend verrichtet. Bad und Dusche sind ebenfalls gosszünftig angelegt und bieten den erwarteten Komfort. Ein Doppelspülbecken mit Schminkspiegel ist ebenso vorhanden wie zwei Bademäntel Grösse XL. Auf Wunsch wird mir meine passende Grösse nachgeliefert. Als Fauxpas erachten wir den grauen, fleckigen Teppich vor dem Bett, welcher auch stilmässig nicht ins Zimmer passt. Ansonsten ist das Zimmer sauber und standesgemäss. Sehr positiv überrascht hat uns das sagenhafte Frühstücksbuffet: eine riesige Auswahl an frischen Broten, Brötchen, Croissants, Süssgebäck, Kuchen, Brioche, Muffins mit flüssigem



Das Frühstückszimmer mit dem sagenhaften Buffet voller leckerer, frischer Zutaten

Schokokern, frischen Brombeeren und Erdbeeren, Mandarinenmarmelade, Käse, Wurstwaren, Rührei, Speck, Cremes – kurz, alles was das Herz begehrt ist von perfekter Qualität am Buffet vorhanden. Wir bestellen eine kalte Schokolade, welche in ebenso ausserordentlicher Qualität – nämlich nicht zu süß – serviert wird. Bravo. Im Untergeschoss haben die Eigner Déborah und Denis Jung ein kleines, heimeliges Spa «Ecrin du Bien-Etre» eingerichtet. Im Whirlpool, Dampfbad und Sauna können Gäste (auf Voranmeldung) den erlebnisreichen Tag bis 22 Uhr genussvoll ausklingen lassen. Jeder Tag wird zum Erlebnis, mit Abenteuern, welche mit einem Schritt vor die Tür des Hotels beginnen. Cool.





Nebst Fahrrädern steht ein weiteres, futuristisches Verkehrsmittel bereit. Unterschiedliche «Segway» Touren werden von One City Tours angeboten. Yves und sein Team stellen sicher, dass jeder Gast eine ausführliche Info und Schulung auf dem Gefährt erhalten. Dann geht's los – ab durch Fußgängerzonen, entlang der Ill und

Kanälen, hinüber zur Neustadt, zum Kaiserplatz durch den Botanischen Garten, in welchem etliche Störche nisten, und zurück via Europaparlament. Ein passendes Video finden Leser auf www.jauslin.net. Es bereitet Freude und macht unglaublich viel Spass, auf diese Art und Weise Straßburg kennenzulernen.



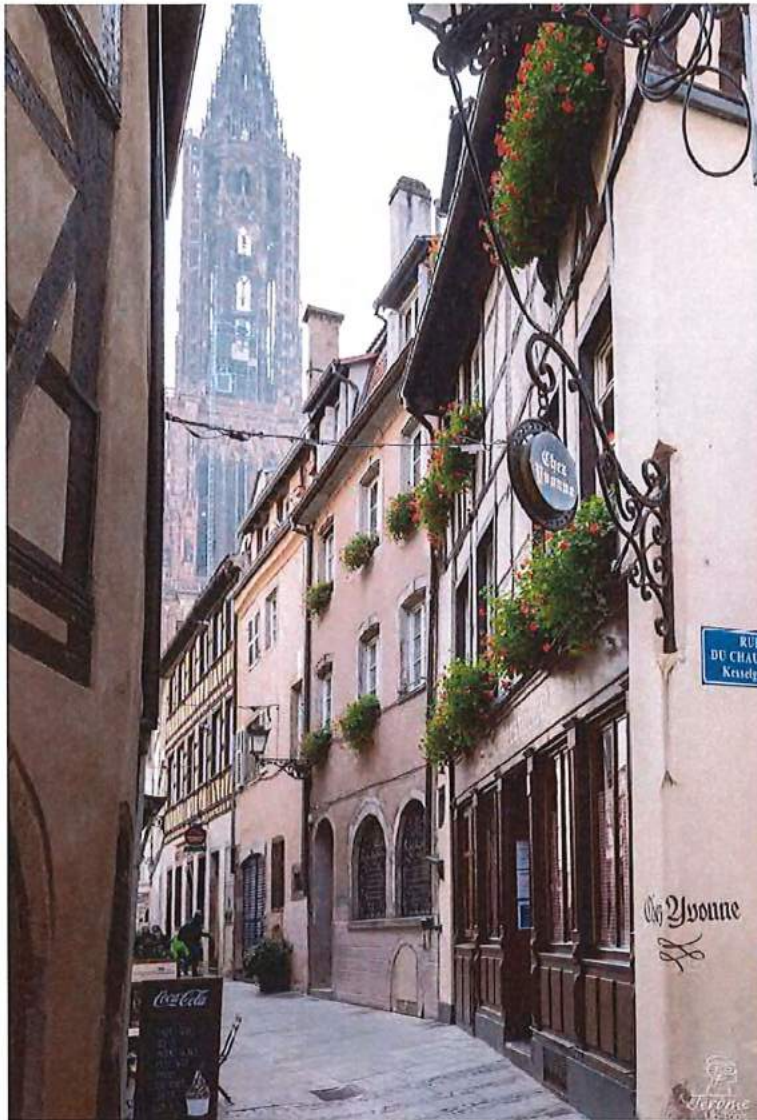
Ein typischer Tisch Chez Yvonne

Essen

Wir kennen kaum eine Stadt, in welcher so viele Restaurants, Cafés, Weinstuben und Bars anzutreffen sind. Drei davon haben wir genau unter die Lupe genommen:

Chez Yvonne, unweit der Kathedrale, ist eine traditionelle Winstub mit einem kreativen Chef, Serge Cutillo. Er und sein Team, bestehend aus acht Mitarbeitern, verzaubern die traditionelle Küche in ein Erlebnis, welches Feinschmecker zu schätzen wissen. Wir essen zuerst gebratenen Spargel, warme Entenleber und Kräuterseitlinge zusammen mit einem Tonic-Sorbet, mit diversen Kräutern hergestellt. Herrlich, diese Komposition. Danach kosten wir ein «Elsässer Sushi», eine Gänseleber mit einer Wurst und einem dunkelgrünen Gemüseblatt um-

mantelt. Herrlich schräg. Uns schmeckt diese Kreation ganz speziell mit dem scharfen Dijon Senf. Jetzt versuchen wir eine Scheibe Presskopf, ein Schweinefleisch Gelee mit Gewürzen, Salaten und Co. Naja, nicht wirklich unser Geschmack – aber heimisch. Das zarte Kalbfleisch mit Wurzelgemüse und roter Bete bereitet uns wesentlich mehr Gaumenfreuden. Frische, fast rohe Erbsen werden dazu serviert. Toll. Den grossen, typischen Elsässer Spezialitätenteller schaffen wir fast nicht mehr. Sauerkraut, Kartoffeln, Speck und dreierlei Würste zieren die Platte. Wir nehmen dazu Senf und Meerrettichpaste. Nach einem herrlichen Dessert versichern wir, dass die traditionelle Elsässer Küche alles andere als leicht bekömmlich ist. Chef Serge versteht es hervorragend, die herkömmlichen Speisen zu verfeinern – aber klassisch zu servieren.



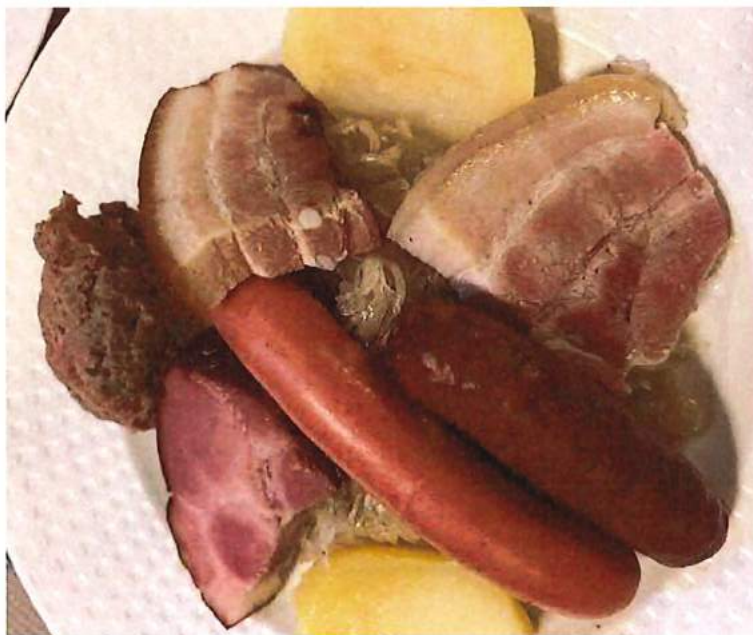
Chez Yvonne an der rue du Sagnier unweit der Kathedrale



Der Presskopf



Gebratener Spargel, warme Leber und würziges Sorbet

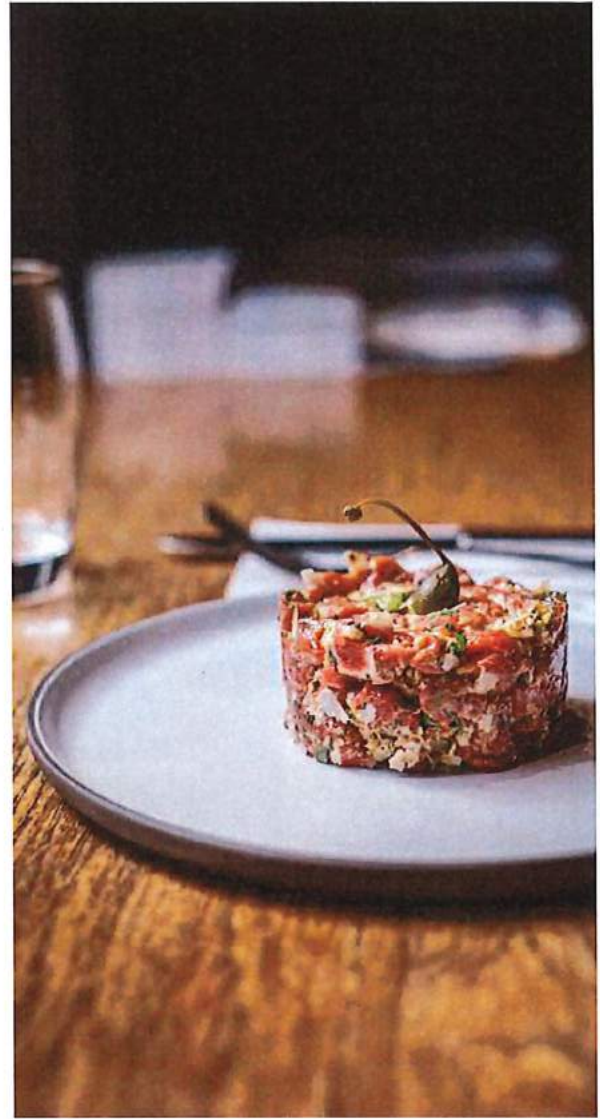




Restaurant La Hache



Der Küchenchef Alexandre Haudenschild im La Hache

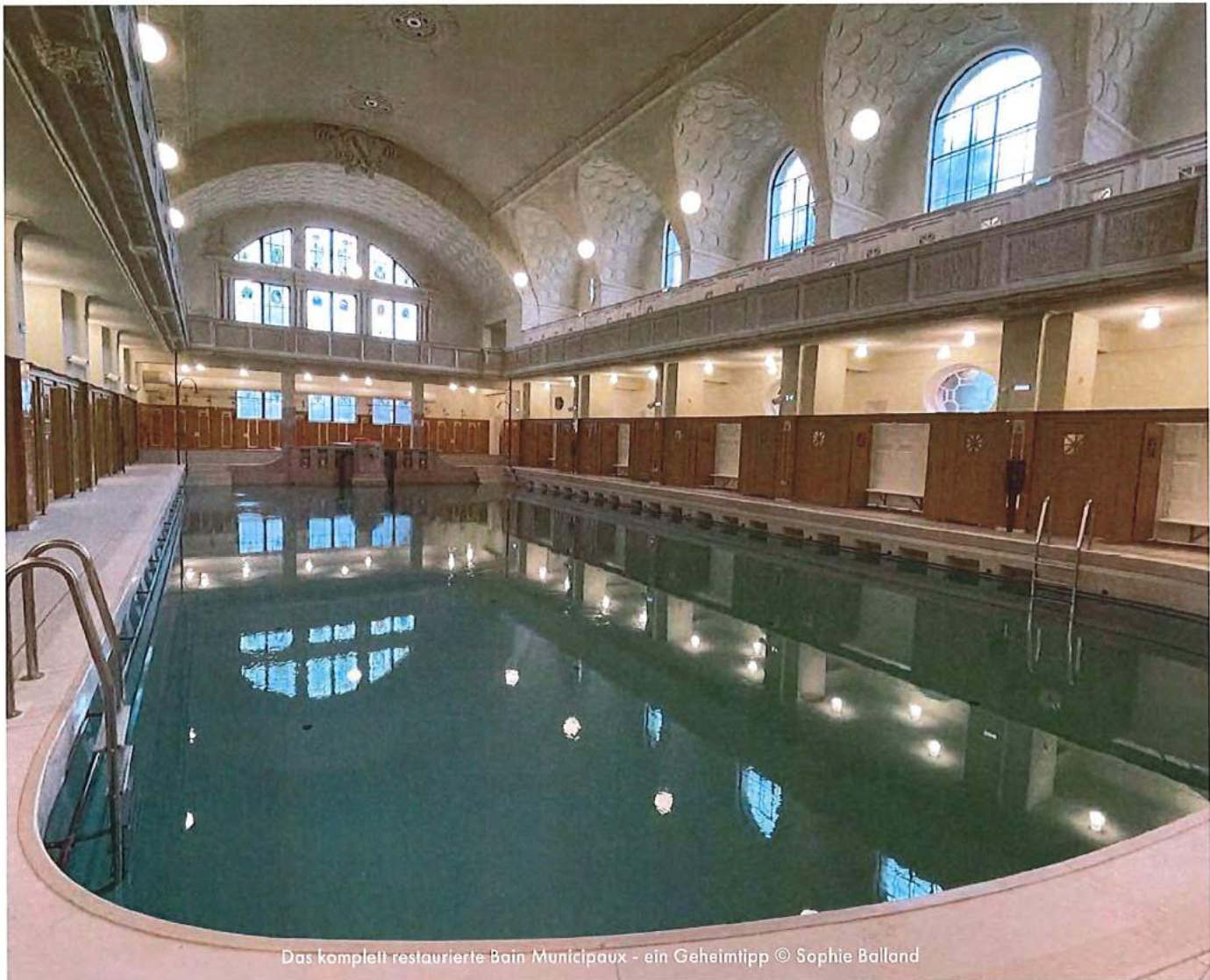


Das köstliche Beef Tartare

La Hache gehört Jérôme Fricker und Gilles Egloff, zwei bekannten Gastronomen, welche in Strassburg sieben Häuser führen. Wir dinieren in einem «Bistronomique» und werden individuell betreut. Freundlich empfängt uns der Direktor Hicham und geleitet uns zu unserem Tisch. Auch hier ist der elegante Speisesaal bis auf den letzten Platz gefüllt. Auffallend viele Studenten und junge Gäste essen mit uns im Bistro. Nur wer eine Reservation getätigt hat, kann das Essen von Chef Alexandre Haudenschild geniessen. Zuerst bekommen wir die Spezialität des Hauses serviert: «Tartare de Bœuf». Das Filet ist von Hand geschnitten, gewürzt und hat Biss. Es schmeckt mit dem frischen Baguette ausgezeichnet, obwohl wir Toast und Butter gewohnt sind. Ich würde es sehr schätzen, wenn ich analog der Garstufe beim Fleisch, die Schärfe hätte wünschen können. Anschliessend geniessen wir feine Kalbfleischpastetchen mit ausnahmslos frischen Zutaten und eine



Die Kalbfleischpastete ausschliesslich mit frischen Zutaten



Das komplett restaurierte Bain Muncipaux - ein Geheimtipp © Sophie Bolland

würzige, lokale Wurst mit Kartoffelstock und Fleischreduktion. Beides schmeckt perfekt. Als Nachspeise kosten wir eine Panna Cotta aus Pistazien mit einer Reduktion aus Erdbeeren und Orangenblüten. Eine wunderbare Erfahrung für unsere Geschmacksknospen. Für Weinliebhaber liegen über 50 ausgesuchte Weine in der «Cave» bereit. Auch bei den Speisen erkennen wir Kontraste zwischen Moderne und Tradition. Daran können wir uns gewöhnen.

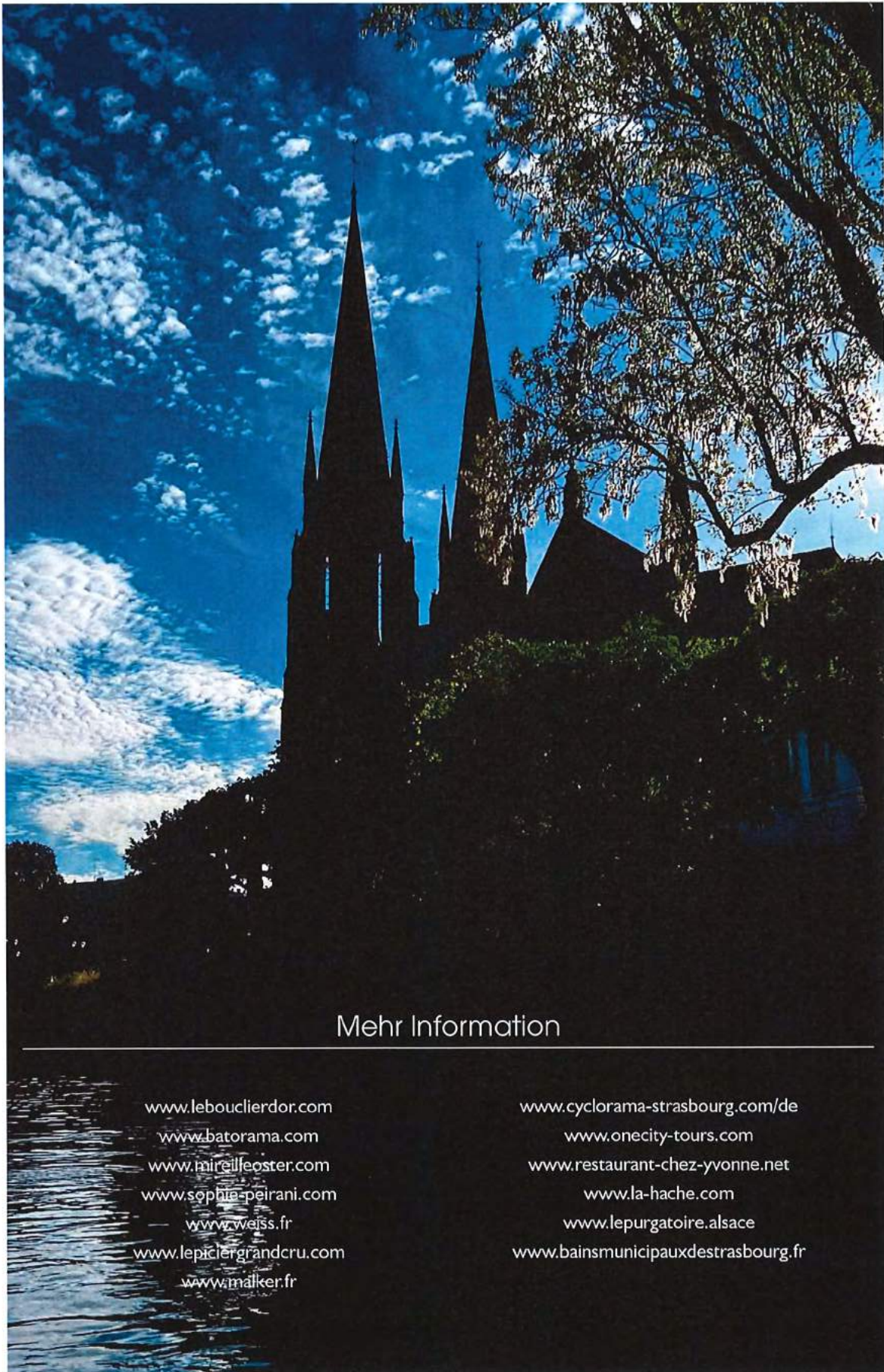
Le Purgatoire, zu Deutsch das Fegefeuer, befindet sich im Stadtteil Krutenau und wird hauptsächlich von Einheimischen und Studenten besucht. Das Credo: Kleine unterschiedliche Portionen mit Freunden oder Familie teilen.

Wir haben noch ein zusätzliches Zückerchen anzubieten: Das «Bain Muncipaux» ist eine Trouvaille ersten

Grades. Mit viel Liebe zum Detail wurde dieses öffentliche Bad restauriert und überzeugt mit seinen Schwimmbecken unterschiedlicher Grössen und seinem Charme. Innen und Aussen-Sauna, Salzgrotten und Jacuzzi sind täglich bis 20 Uhr für jedermann offen. Bis jetzt noch ein Geheimtipp.

Unser Fazit nach vier Tagen Strassburg:

Die Stadt bietet unerwartet viele Möglichkeiten. Man kann sich tagelang verweilen, shoppen, erholen, Ausflüge geniessen und die Umgebung tags und nachts unsicher machen. Das Münster, die astronomische Uhr, la Petit France oder die Neustadt, einst glorreiche Vorzeigehauptstadt, welche dem Kaiserreich und dem deutschen Volk zum Ruhm gereichen sollte, muss man unbedingt gesehen haben.



Mehr Information

www.lebouclierdor.com
www.batorama.com
www.mireilleoster.com
www.sophie-peirani.com
www.weiss.fr
www.lepiciergrandcru.com
www.malker.fr

www.cyclorama-strasbourg.com/de
www.onecity-tours.com
www.restaurant-chez-yvonne.net
www.la-hache.com
www.lepurgatoire.alsace
www.bainsmunicipauxdestrasbourg.fr