

| SALON |

Mariage entre gastronomie et robotique

Pour sa 9^e édition, le salon Festivitas ne se repose pas sur ses lauriers. Au Parc-Expo de Mulhouse, les nouveautés sont nombreuses et les animations originales. Parmi elles, il est même possible de demander à un robot de réaliser seul des cocktails.

À l'heure où Alexa, Siri ou OK Google nous répondent quand on leur demande d'allumer la télé ou quand on leur pose une question, il semblait tout naturel que les organisateurs de Festivitas mettent eux aussi un peu de modernité dans leur salon.

C'est chose faite, notamment grâce au fablab Technistub qui a créé pour l'occasion un robot barman. « Dans le cadre de discussions avec MZA [Mulhouse Alsace agglomération], nous étions en train d'expliquer le principe du fablab et les représentants du Parc-Expo étaient présents. Nous expliquions que nous mettions un atelier à disposition où il était possible de tout expérimenter et que l'on savait tout faire. Laurent Grain, le directeur, nous a dit qu'il cherchait un robot qui pourrait faire des cocktails. On a été obligé de dire oui », commente en souriant Stéphane Laborde, président de Technistub.

« C'est ensemble que l'on sait tout faire »



Le robot à faire des cocktails se trouve au bout de l'espace vins et saveurs. Le prix du verre est de 5 €.

Photos L'Alsace/Jean-François Frey

Seuls, ni lui ni les autres membres du fablab n'auraient pu créer ce robot. « C'est ensemble que l'on sait tout faire. C'est d'ailleurs l'idée de l'association. Il y en a qui sont forts en électronique, d'autres en mécanique ou en menuiserie. » Quatre à cinq personnes ont travaillé sur ce projet depuis mi-décembre et jusqu'à récemment de façon bénévole. Concrètement, ce robot ressemble à un meuble où des rails permettent à un chariot de se

déplacer. « C'est la même électronique que les imprimantes 3D, poursuit Stéphane Laborde. Nous avons préprogrammé quatre cocktails. »

Le public a le choix entre le Rose vodka, avec liqueur de rose, vodka et tonic, le Colonel, avec crémant, liqueur de citron et vodka, le Tropical spritzer, avec limonade, jus d'abricot et jus de mangue, et le Bubble gum, avec sirop de bubble gum, jus de pomme et limonade.

« Pour changer de recettes, il faut changer le programme. » Le service est assuré par l'association Dream creator qui organise, notamment, le salon Happy games.

« C'était techniquement intéressant »

« Nous n'avons pas eu de mal à trouver des volontaires pour participer à ce projet et pour le

tester, note le président de Technistub. C'était techniquement intéressant. »

Pour 5 € (+ 3 € de consigne pour le verre), il est donc possible de s'amuser un peu en regardant fonctionner ce robot. Un verre est d'abord placé sur le support. Selon le choix du cocktail, l'opérateur doit ensuite appuyer sur l'un des quatre boutons jaunes puis sur le bouton rouge qui donne le signal du départ. Le verre se déplace fina-

lement d'une bouteille à l'autre en s'arrêtant sous celles qui sont nécessaires pour la réalisation du breuvage. C'est aussi le robot qui décide des doses à verser dans le verre.

L'an prochain, pourquoi ne pas faire progresser ce robot en le faisant fonctionner à la voix avec un : « Dis Festi ! Fais-moi un Tropical spritzer » ? Une idée à creuser par les bricoleurs du Technistub peut-être...

Isabelle LAINÉ

Pratique

Comme chaque année, le salon Festivitas propose trois secteurs distincts :

- Les voyages, avec près de 70 exposants, artistes et spécialistes sur plus de 600 m². Cette année, c'est l'Asie qui est à l'honneur.
- Vins et saveurs, avec 60 vignerons récoltants de toutes les régions de France et une trentaine d'exposants présentant des produits typiques de France, d'Italie et d'Espagne.
- Gastronomie, avec plusieurs restaurants de grande qualité.



Le stand de la Bourgogne. Photo L'Alsace

Festivitas est ouvert ce samedi de 10 h à 20 h pour le secteur voyage, jusqu'à 21 h pour le secteur vins et saveurs et 22 h pour les restaurants. Dimanche de 10 h à 18 h pour tous les secteurs. Prix d'entrée : 6 €. Gratuit pour les moins de 15 ans.

Du saké effervescent pour l'inauguration



Anais, stagiaire au Parc-Expo, présente une bouteille de saké effervescent servi hier soir. Photo L'Alsace/Édouard Cousin

Les personnalités présentes à l'inauguration du salon Festivitas, hier soir, ont trinqué avec un breuvage pour le moins original.

Thématique de l'Asie oblige, les traditionnels crémant et kougelhopf ont été remplacés par des sushis et du saké. Mais pas n'importe quel saké. Il s'agissait de la version effervescente de la boisson traditionnelle du Japon préparée à base de riz.

Le spécialiste du vin et habitué du salon, Frédéric Voné, a présenté cette boisson aux invités en détaillant son mode de fabrication. Une technique qui repose sur le rajout de levure au cours du processus, comme

pour le crémant. Le saké pétillant, avec sa couleur laiteuse et ses bulles fines, a visiblement été très apprécié du public.

Lors des discours qui ont précédé cette dégustation, les représentants de la classe politique locale ont considéré, comme Michèle Lutz, que le salon constituait « une belle pause anti-déprime ». Jean-Claude Eicher, vice-président de MZA, a jugé, quant à lui, que « ce grand marché prouve, une nouvelle fois, la dimension économique du tourisme ». Lara Million, enfin, a salué l'attrait touristique de « l'Alsace que le monde nous envie ! »

É.C.

La relève est assurée

Placés dans un même secteur, côté vins et saveurs, les jeunes des sociétés Alsapéro, Dirringer et Nemrod proposent tous des nouveautés.

Chez Nemrod, Édouard Rapp et Vianney Baule ont décidé de revaloriser le gibier sauvage. « Je suis chasseur, explique le premier. Comme je voyais que les animaux chassés n'étaient pas tous consommés, j'ai demandé à les récupérer. C'est une viande de bonne qualité et celle que nous utilisons vient uniquement du massif vosgien, à un maximum de 50 km du lieu où sont réalisés nos produits. » Ces produits sont des terrines de chevreuil aux noisettes, de sanglier au pinot gris et de sanglier au gewurztraminer.

Chez Alsapéro, Édouard Ullmann et ses collègues du Cnam (Conservatoire national des arts et métiers) ont développé leur coffret amer bière dans le cadre d'un pro-



Le stand Nemrod propose des terrines confectionnées à base de gibier vosgien. Photo L'Alsace

jet d'études. « Nous avons une version classique et une version bio. Pour Noël, nous avons fait une première série de 200 coffrets qui ont été vendus. Pour Festivitas, nous avons refait une nouvelle sé-

rie de 200 unités. Nous avons prévu de créer de nouvelles versions en été, peut-être avec un Aperol alsacien. Nous restons sur la thématique 100 % Alsace. » Bière, brezel, mignonnettes d'amer et de sirop

de citron, tout est effectivement issu de sous-traitants de la région.

Pâtisseries en ligne

En face d'Alsapéro, c'est Guillaume Dirringer, arrière-petit-fils du créateur de la pâtisserie mulhousienne, qui est venu à la rencontre du public. « J'ai créé un site, dirringer-mulhouse.fr, où les clients peuvent acheter 90 % de nos produits et venir les chercher en boutique. Édouard Ullmann, qui est un ami d'enfance, m'a aidé pour la création du site. »

Cette modernisation de la pâtisserie s'est faite en même temps que les travaux et la création de l'atelier rue Franklin. « J'ai aussi étoffé la gamme des macarons. » Comme tous ses prédécesseurs, Guillaume Dirringer a lui aussi suivi le cycle classique du pâtissier-chocolatier-glaçier-confiseur.

I.L.



Guillaume Dirringer, qui a créé un site de vente en ligne, est présent pour rencontrer ses clients. Photo L'Alsace



Deux cents coffrets apéro sont en vente au salon Festivitas. Photo L'Alsace