

SALON FESTIVITAS

Des étoiles plein les assiettes

Le salon Festivas, qui se tiendra du 1^{er} au 3 février au Parc-Expo de Mulhouse, est devenu un rendez-vous incontournable pour les étudiants du lycée Storck de Guebwiller. Pendant trois jours, ils sont à la manœuvre du restaurant éphémère S3, sous la houlette de chefs étoilés.

Le lycée Storck de Guebwiller voit dans sa participation au salon Festivas... « une vraie expérience de prestige, jour de liquidité des étudiants... »

Restaurant éphémère S3 : un rendez-vous gastronomique attendu du public. Le restaurant éphémère S3 (Storck, Segretain, Schlenker) est en sa septième édition...



Marc Hübner (à gauche) assisté par ses collègues, professionnels de cuisine, accompagne ses élèves pour reproduire les recettes élaborées avec les chefs étoilés.

quatre des élèves sont déjà diplômés. Pour les autres, il n'y a pas encore de diplôme...

Le lycée Storck de Guebwiller voit dans sa participation au salon Festivas... « une vraie expérience de prestige... »



Les élèves de STS Hübner et restaurant du lycée Storck de Guebwiller sont à la manœuvre du restaurant éphémère S3 lors du salon Festivas.

Les élèves de STS Hübner et restaurant du lycée Storck de Guebwiller sont à la manœuvre du restaurant éphémère S3 lors du salon Festivas.

qui, au cours de l'année, fait partie de découvrir de nouvelles recettes.

Les nouvelles technologies s'invitent au salon. Festivas accueillera en effet bien plus que de la nourriture...

L'essentiel

- Le thème du restaurant S3, élaboré en collaboration avec les chefs Marc Hübner, Nicolas Meunier, Sébastien Hübner et Niko Leffler...
• Menu de la nuit
• Carpaccio de saumon, arachide, truffe, vial de porc...
• L'été de fraîcheurs



Tourteaux de pigeon au chou et truffe, préparé par le chef Marc Hübner.

Les nouvelles technologies s'invitent au salon

Festivas accueillera un invité bien particulier, pour cette nouvelle édition, puisqu'un robot, créé par un fab lab mulhousien, déambulera dans les allées afin de servir des cocktails aux visiteurs. « Notre salon devient de plus en plus innovant », se réjouit le directeur général du Parc-Expo de Mulhouse. Et de préciser : « Festivas, ce sont 25 000 visiteurs chaque année, dont la durée moyenne de présence sur le site est de trois heures. Pour nous, c'est un gage de qualité de ce que nous y proposons. »

Audrey NOWAZYK

L'Asie à la carte de Festivas

Les organisateurs de Festivas se tournent pour de nouvelles destinations... « L'Asie sera à l'honneur de cette nouvelle édition du salon Festivas. »

« L'Asie sera à l'honneur de cette nouvelle édition du salon Festivas. »



L'Asie sera à l'honneur de cette nouvelle édition du salon Festivas.

Des expositions dans les allées. Une garantie de confort, notamment la climatisation...

« L'Asie sera à l'honneur de cette nouvelle édition du salon Festivas. »

« L'Asie sera à l'honneur de cette nouvelle édition du salon Festivas. »

L'Alsace, jeudi 24 janvier

ENTREPREUNARIAT

Le conquistador des rêves

La start-up Epopia vient de lever 1,5 million d'euros pour se développer à l'étranger et embarquer de plus en plus d'enfants dans ses aventures épiques. À sa tête en chef de troupe comblé, le Strasbourgeois Rémy Perla vend littéralement du rêve. Portrait.

Il n'est pas difficile d'être comblé, avec son grand succès et sa double nationalité, mais l'entrepreneur Rémy Perla est tout simplement déçu par le monde. L'existence n'a rien de spectaculaire, il a cinq ans dans sa start-up, Epopia, a déjà dépassé les 50 000 enfants en leur proposant de devenir les héros d'histoires fantastiques. Une aventure épique. « L'année dernière, j'ai pu aller en Inde », dit-il, « et j'ai pu aller en Inde... »



Rémy Perla dans la préface à l'album d'Epopia, à Strasbourg-Hautepierre. Photo: Olympe/Le Monde

Geek cool!
Incroyablement, les enfants se mettent à lire et à écrire, et à discuter le soir de leurs lectures – qui sont « une récompense pour nos enfants », dit-il. Le chef d'entreprise peut espérer se consacrer à l'éducation. Rémy Perla a développé à 30 ans une idée sur laquelle il a travaillé pendant six ans. Il a commencé à travailler dans le monde de la start-up, puis a rejoint une entreprise de technologie. « C'était une expérience très enrichissante », dit-il. « J'ai appris beaucoup de choses sur le monde de la start-up, sur la gestion, sur le marketing, sur le développement de produits. »

« J'ai appris beaucoup de choses sur le monde de la start-up... »
Après avoir travaillé pour une entreprise de technologie, Rémy Perla a rejoint une start-up. « C'était une expérience très enrichissante », dit-il. « J'ai appris beaucoup de choses sur le monde de la start-up, sur la gestion, sur le marketing, sur le développement de produits. »

« J'ai appris beaucoup de choses sur le monde de la start-up... »
Après avoir travaillé pour une entreprise de technologie, Rémy Perla a rejoint une start-up. « C'était une expérience très enrichissante », dit-il. « J'ai appris beaucoup de choses sur le monde de la start-up, sur la gestion, sur le marketing, sur le développement de produits. »

« J'ai appris beaucoup de choses sur le monde de la start-up... »
Après avoir travaillé pour une entreprise de technologie, Rémy Perla a rejoint une start-up. « C'était une expérience très enrichissante », dit-il. « J'ai appris beaucoup de choses sur le monde de la start-up, sur la gestion, sur le marketing, sur le développement de produits. »

start-up ilou (2004) sur la plateforme de crowdfunding Kickstarter. La machine à rêves est officiellement lancée en septembre 2014 et accède depuis les vitrines d'Amazon. Sa première année a été consacrée à la mise en place de la start-up. Rémy Perla a travaillé pendant six ans dans une entreprise de technologie. « C'était une expérience très enrichissante », dit-il. « J'ai appris beaucoup de choses sur le monde de la start-up, sur la gestion, sur le marketing, sur le développement de produits. »

« J'ai appris beaucoup de choses sur le monde de la start-up... »

« J'ai appris beaucoup de choses sur le monde de la start-up... »

« J'ai appris beaucoup de choses sur le monde de la start-up... »

« J'ai appris beaucoup de choses sur le monde de la start-up... »

« J'ai appris beaucoup de choses sur le monde de la start-up... »

Le principe d'Epopia
Correspondance avec l'enfant via le héros, la start-up Epopia est basée sur un système d'abonnement. Les contenus sont personnalisés, adaptés à l'âge et au niveau de destination, de la lecture à la écriture. Au cœur de l'histoire, l'enfant découvre une aventure fantastique. Les héros sont des personnages réels qui vivent dans le monde de la start-up. Rémy Perla a travaillé pendant six ans dans une entreprise de technologie. « C'était une expérience très enrichissante », dit-il. « J'ai appris beaucoup de choses sur le monde de la start-up, sur la gestion, sur le marketing, sur le développement de produits. »

SALON Festivas fait voyager les papilles à Mulhouse



Les chefs de la fête de la Gastronomie à Mulhouse se retrouvent pour le salon Festivas.

Le salon Festivas revient à Mulhouse pour sa deuxième édition le 31 janvier au Parc-Expo de Mulhouse. Pendant trois jours, les professionnels de la gastronomie, de la restauration et de la cuisine professionnelle sont attendus. Cette manifestation s'adresse à un large public. C'est un événement, un salon qui propose chaque année de nombreux ateliers de cuisine, de dégustation, de conférences, de démonstrations culinaires, de rencontres culinaires, de ateliers de cuisine professionnelle et de rencontres culinaires. C'est un événement, un salon qui propose chaque année de nombreux ateliers de cuisine, de dégustation, de conférences, de démonstrations culinaires, de rencontres culinaires, de ateliers de cuisine professionnelle et de rencontres culinaires.

Chefs invités
L'événement est par ailleurs un rendez-vous gastronomique incontournable. L'occasion pour les amateurs de découvrir de nouveaux produits, d'être en

HIPPISME En 2018, moins de partants plus de spectateurs

La Fédération des courses hippiques de l'est a organisé 73 courses sur ses huit hippodromes dont celui de Strasbourg.

351 courses de plat, 90 épreuves d'obstacles et 140 de trot ont été disputées en 2017 sur les huit hippodromes de la Fédération régionale des courses hippiques de l'est, à savoir Strasbourg-Fleisch, Wissembourg, Châtenoy, Molsheim, Nancy, Reims, Reims et Vitry. Avec une moyenne d'engagements par course de 4 074 (à 1,79 €) en plat, de 2 324 (à 2,20 €) en trot et de 3 082 (à 2,03 €) en obstacles, le total est de 12 017 partants pour un montant de 15,68 millions de francs.

La Fédération régionale des courses hippiques de l'est a organisé 73 courses sur ses huit hippodromes dont celui de Strasbourg. 351 courses de plat, 90 épreuves d'obstacles et 140 de trot ont été disputées en 2017 sur les huit hippodromes de la Fédération régionale des courses hippiques de l'est, à savoir Strasbourg-Fleisch, Wissembourg, Châtenoy, Molsheim, Nancy, Reims, Reims et Vitry. Avec une moyenne d'engagements par course de 4 074 (à 1,79 €) en plat, de 2 324 (à 2,20 €) en trot et de 3 082 (à 2,03 €) en obstacles, le total est de 12 017 partants pour un montant de 15,68 millions de francs.

La Fédération régionale des courses hippiques de l'est a organisé 73 courses sur ses huit hippodromes dont celui de Strasbourg. 351 courses de plat, 90 épreuves d'obstacles et 140 de trot ont été disputées en 2017 sur les huit hippodromes de la Fédération régionale des courses hippiques de l'est, à savoir Strasbourg-Fleisch, Wissembourg, Châtenoy, Molsheim, Nancy, Reims, Reims et Vitry. Avec une moyenne d'engagements par course de 4 074 (à 1,79 €) en plat, de 2 324 (à 2,20 €) en trot et de 3 082 (à 2,03 €) en obstacles, le total est de 12 017 partants pour un montant de 15,68 millions de francs.

La Fédération régionale des courses hippiques de l'est a organisé 73 courses sur ses huit hippodromes dont celui de Strasbourg. 351 courses de plat, 90 épreuves d'obstacles et 140 de trot ont été disputées en 2017 sur les huit hippodromes de la Fédération régionale des courses hippiques de l'est, à savoir Strasbourg-Fleisch, Wissembourg, Châtenoy, Molsheim, Nancy, Reims, Reims et Vitry. Avec une moyenne d'engagements par course de 4 074 (à 1,79 €) en plat, de 2 324 (à 2,20 €) en trot et de 3 082 (à 2,03 €) en obstacles, le total est de 12 017 partants pour un montant de 15,68 millions de francs.

La Fédération régionale des courses hippiques de l'est a organisé 73 courses sur ses huit hippodromes dont celui de Strasbourg. 351 courses de plat, 90 épreuves d'obstacles et 140 de trot ont été disputées en 2017 sur les huit hippodromes de la Fédération régionale des courses hippiques de l'est, à savoir Strasbourg-Fleisch, Wissembourg, Châtenoy, Molsheim, Nancy, Reims, Reims et Vitry. Avec une moyenne d'engagements par course de 4 074 (à 1,79 €) en plat, de 2 324 (à 2,20 €) en trot et de 3 082 (à 2,03 €) en obstacles, le total est de 12 017 partants pour un montant de 15,68 millions de francs.

La Fédération régionale des courses hippiques de l'est a organisé 73 courses sur ses huit hippodromes dont celui de Strasbourg. 351 courses de plat, 90 épreuves d'obstacles et 140 de trot ont été disputées en 2017 sur les huit hippodromes de la Fédération régionale des courses hippiques de l'est, à savoir Strasbourg-Fleisch, Wissembourg, Châtenoy, Molsheim, Nancy, Reims, Reims et Vitry. Avec une moyenne d'engagements par course de 4 074 (à 1,79 €) en plat, de 2 324 (à 2,20 €) en trot et de 3 082 (à 2,03 €) en obstacles, le total est de 12 017 partants pour un montant de 15,68 millions de francs.

La Fédération régionale des courses hippiques de l'est a organisé 73 courses sur ses huit hippodromes dont celui de Strasbourg. 351 courses de plat, 90 épreuves d'obstacles et 140 de trot ont été disputées en 2017 sur les huit hippodromes de la Fédération régionale des courses hippiques de l'est, à savoir Strasbourg-Fleisch, Wissembourg, Châtenoy, Molsheim, Nancy, Reims, Reims et Vitry. Avec une moyenne d'engagements par course de 4 074 (à 1,79 €) en plat, de 2 324 (à 2,20 €) en trot et de 3 082 (à 2,03 €) en obstacles, le total est de 12 017 partants pour un montant de 15,68 millions de francs.

La Fédération régionale des courses hippiques de l'est a organisé 73 courses sur ses huit hippodromes dont celui de Strasbourg. 351 courses de plat, 90 épreuves d'obstacles et 140 de trot ont été disputées en 2017 sur les huit hippodromes de la Fédération régionale des courses hippiques de l'est, à savoir Strasbourg-Fleisch, Wissembourg, Châtenoy, Molsheim, Nancy, Reims, Reims et Vitry. Avec une moyenne d'engagements par course de 4 074 (à 1,79 €) en plat, de 2 324 (à 2,20 €) en trot et de 3 082 (à 2,03 €) en obstacles, le total est de 12 017 partants pour un montant de 15,68 millions de francs.

L'Alsace, jeudi 24 janvier

La technologie s'invitera au sein des allées de Festivas pour la première fois, avec la présence d'un robot, conçu par le fab lab mulhousien Technistub, qui servira des cocktails, dont deux sans alcool, aux visiteurs les plus curieux.

Audrey NOWAZYK

Y ALLER Salon Festivas, du 1^{er} au 3 février, au Parc-Expo de Mulhouse, vendredi et samedi de 10 h à 20 h pour le secteur voyage et jusqu'à 21 h pour les secteurs vins et saveurs et 22 h pour les restaurants ; le dimanche de 10 h à 18 h 30 pour tous les secteurs. www.festivas.fr



Le retour du salon FestiVitas : Le Parc Expo à l'heure de la gastronomie

Du 1^{er} au 3 février, le Parc Expo de Mulhouse se met à l'heure de FestiVitas, neuvième édition, et vous plonge dans les univers de la gastronomie et des voyages. Démonstrations culinaires, restaurants éphémères de haute volée, animations exotiques... FestiVitas, c'est tout cela ! Par Mike Obri



Rendez-vous aux deux visages, le salon FestiVitas propose deux univers distincts mais néanmoins complémentaires avec son espace Saveurs & Vins d'un côté et son espace Voyages de l'autre. Au total, 300 exposants vous attendent dans les allées du Parc Expo de Mulhouse. Une formule qui plaît toujours davantage puisque l'an passé, FestiVitas a fait se déplacer 25 000 visiteurs sur trois jours : une très jolie performance, surtout en plein cœur de l'hiver ! Avec un temps de présence moyen d'un peu plus de trois heures, on peut dire que les Haut-Rhinois apprécient cet événement.

Évasion au programme

Le dépaysement et le plaisir sont au cœur de la manifestation. Cette année, côté voyages, c'est l'Asie qui est mise à l'honneur. Vous pourrez discuter avec de nombreux tour-opérateurs spécialisés sur l'Asie (Thaïlande, Vietnam, Sri Lanka, Inde...). À signaler, la présence exceptionnelle de l'Office de Tourisme de Chine, qui ne fait que deux à trois salons par an. Un joli coup de la part des organisateurs de FestiVitas. Des offres pointues et de qualité y sont présentées, comme par exemple VinoMundo, spécialisé

dans le tourisme oenologique. Le tourisme de proximité est aussi bien représenté par l'intermédiaire de nombreux professionnels des environs (week-end dans les Vosges, hôtels-spa, parcs de loisirs...). Agadir, nouvelle destination assurée par l'EuroAirport, aura droit à une jolie mise en avant.

Un moment de plaisir à partager

Côté saveurs, une soixantaine de vignerons venus de toute la France sera sur place, avec une jolie présence de la région Bourgogne. Vedette annoncée du salon : un robot (si !) fabriqué par le FabLab mulhousien TechniStub capable de servir quatre cocktails dont deux sans alcool. Nombreux stands de produits du terroir (fromages, charcuteries, truffes, chocolats, épices, etc) ; présence de l'établissement étoilé Le 7^{ème} Continent en mode restaurant éphémère ; et bien sûr le retour du S3 tenu par les très sérieux élèves du Storck - voir ci-dessous.

→ Parc Expo de Mulhouse
www.festivitas.fr
Ve.1^{er} et Sa.2 de 10h à 20h (22h pour les restaurants) et Di.3 de 10h à 18h30

Un moment de plaisir à partager

Côté saveurs, une soixantaine de vignerons venus de toute la France sera sur place, avec une jolie présence de la région Bourgogne. Vedette annoncée du salon : un robot (si !) fabriqué par le FabLab mulhousien TechniStub capable de servir quatre cocktails dont deux sans alcool. Nombreux stands de produits du terroir (fromages, charcuteries, truffes, chocolats, épices, etc) ; présence de l'établissement étoilé Le 7^{ème} Continent en mode restaurant éphémère ; et bien sûr le retour du S3 tenu par les très sérieux élèves du Storck - voir ci-dessous. Bon appétit messieurs dames !

→ Parc Expo de Mulhouse

www.festivitas.fr - 6€ - Invitation gratuite sur : www.parcexpo.fr/jds
Ve.1^{er} et Sa.2 de 10h à 20h (22h pour les restaurants) et Di.3 de 10h à 18h30

Le S³ fait toujours recette !

Le restaurant gastronomique éphémère Le S3 est étroitement lié à l'histoire de FestiVitas. Comme chaque année, le S3 est tenu avec brio par les élèves du lycée hôtelier Storck de Guebwiller. Ils mettent au point un menu de prestige en collaboration avec les plus grands chefs étoilés de la région. Cette année, les plats ont été imaginés par Marc Haebelin ou encore Sébastien Buescher. Saint-jacques, lotte pochée et crèmeux de céleri (en photo), tournedos de pigeon et truffes, ganache flanka et parfait à la noisette... Victime de son succès, le restaurant affiche systématiquement complet (il resterait quelques places le vendredi !).

| 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 »

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



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

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 vigneron·ne·s 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/Edouard Coustin

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, Diringger et Nemrod proposent tous des nouveautés.

Chez Nemrod, Edouard Rapp et Yannick Baule ont décidé de « réinventer 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, Edouard 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 Diringger, arrière-petit-fils du créateur de la pâtisserie mulhousienne, qui est venu à la rencontre du public. « J'ai créé un site, diringger-mulhouse.fr, où les clients peuvent acheter 90 % de nos produits et venir les chercher en boutique. Edouard 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 Diringger a lui aussi suivi le cycle classique du pâtissier-chocolatier-glaçier-confiseur.

L.L.



Guillaume Diringger, 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



Robot Cocktail - 19/20 France 3 Alsace du 28 janvier 2019

Lien :

https://www.youtube.com/watch?v=rb4gJnFQ95c&feature=youtu.be&fbclid=IwAR24o8RRkxb0H5SR-0HGmr7PH7U7FghRflGvtSm2yukQCfDp-a_BTzTC8Ck

France 3, lundi 28 janvier