

ILLFURTH Ouverture d'une pâtisserie-salon de thé Coup double pour La Gourmandise



Sandrine Meyer (au centre) entourée de son équipe ultra motivée. PHOTOS DNA

Après un essai transformé en succès à Altkirch, La Gourmandise régalerait Illfurth de ses merveilles sculptées par un maître-pâtissier. L'heure n'est plus aux restrictions, mais au bien-être salé-sucré.

EN 2004, la pâtisserie Herzog battait de l'aile et suite à une liquidation sans appel, personne n'osait parier un macaron sur l'avenir de cette enseigne à l'angle de la mairie d'Altkirch. Seule une main de femme s'est levée pour relever le défi. Sandrine Meyer est de celle que rien n'arrête et contre toute attente, les gourmands se sont pressés dans sa boutique-salon de thé rebaptisée La Gourmandise, à tel point que pas moins de onze collaborateurs s'emploient désormais à alimenter les rayons sucrés qui partent comme des petits pains. C'est en passant devant l'axe du « Cœur d'Illfurth » charriant 15 000 véhicules jour qu'un éclair de défi lui murmure qu'à 42 ans, on ne reste pas sur les acquis. Le local de la maison Frey est à réinventer certes, mais deux atouts de taille retiennent son attention : 11 précieuses places de parkings et, cerise sur le biscuit, une large devanture sur la route. Trois coups de fil plus tard, la décision est prise, les travaux commencent sans en faire tout un flan grâce à son époux et trois nouveaux emplois en CDI sont créés dans la foulée.

De 6 h 30 à 18 h non-stop

Deux mois plus tard, le bâtiment s'est habillé de moka et l'enseigne à la pistache ensorcelle le chaland. Nathalie, suite à sa candidature spontanée, est

embauchée après une formation à Altkirch tout comme la belle Chloé qui après des études d'esthéticienne se lance dans la vente de pâtisseries très esthétiques. La boutique sera un point de vente « garantie fait maison » avec dépôt de pains variés et viennoiseries, épicerie fine bio, paniers garnis artistiques et des bonbons pour les enfants. En chœur et en réajustant leur cravate couleur pistache, les deux sympathiques vendeuses parient que « si cela tourne de folie comme à Altkirch, cela risque d'être sportif ». C'est à la veille de la rentrée scolaire que Sandrine Meyer a donné rendez-vous à la crème illfurthoise et les artisans-commerçants pour l'inauguration de sa seconde boutique-salon de thé. Dans son discours, le maire Christian Sutter a souhaité la bienvenue à cette Gourmandise en soulignant spontanément la courbe de son ventre et a ajouté : « Après le Carrefour express et la venue d'un pâtissier de renom, un fromager et un caviste viendront étayer des offres complémentaires. Oui, le tissu commercial s'intensifie et renforce ainsi l'attractivité et le rayonnement du bourg centre ». C'est en glissant un Saint-Honoré d'Illfurth sur les papilles que la célèbre maxime des gourmands s'imposera : « En cette rentrée, régime à une date (très) ultérieure, tu reporteras ».

LIONEL BAMOND

► La Gourmandise Salon de thé-Glacier-Traiteur-Chocolatier-Pâtissier au 4 route de Mulhouse à Illfurth de 6h30 à 18h du mardi au vendredi, le samedi de 7 h à 18 h et le dimanche de 7 h à 13 h (fermé le lundi) – Tél 09 84 43 33 17



La maison Frey en 1920 qui deviendra La Gourmandise. COLLECTION JOSEPH HEUSCH

DANNEMARIE Super U

Les producteurs rencontrent les clients

Hier et aujourd'hui, les producteurs locaux viennent à la rencontre de leurs clients au Super U de Dannemarie. L'occasion pour le public de faire la connaissance de ceux qui se cachent derrière certains des produits qu'ils achètent.



Bruno Mandrojan et deux de ses collaborateurs, aux côtés d'une partie des producteurs locaux présents ce vendredi au Super U de Dannemarie. (De gauche à droite) Bruno Mandrojan, Pascal Claude, Katia Bastady, Dominique Altenbach, Emmanuel Prevel, Philippe Dumel, Alain Garesus et Vanessa Mouglin. PHOTO DNA

En cette fin de semaine, une dizaine de producteurs locaux viennent à la rencontre de leurs clients au Super U de Dannemarie. Pour Bruno Mandrojan qui est à la tête de l'enseigne sundgauvienne, l'idée de cette opération est de mettre en avant les circuits courts et les produits locaux de qualité. « En ce moment, de nombreuses grandes surfaces recherchent le prix au détriment de la qualité. Par l'alternative des producteurs locaux, on propose aux clients des produits frais et de bonne qualité qui respectent le rythme des saisons. La connaissance du produit est aussi privilégiée et cette démarche permet l'équilibre entre le commerce, le producteur et l'environnement. De cette manière, la marchandise ne fait pas des centaines de kilomètres pour arriver sur les étales, il n'y a pas d'emballage superflu ni d'intermédiaire, ainsi, les produits locaux ne sont pas forcément plus chers. » Les producteurs présents ce week-end, sont tous établis dans un rayon de 6 à 73 km autour de Dannemarie. Et les producteurs ? Y trouvent-ils leur compte ? La réponse est oui ! Tous sont satisfaits de leur partenariat avec les grandes surfaces.

Pour Dominique Altenbach de Suarce, qui propose des produits transformés à base de canard, ses ventes en grande surface représentent 90 % de son chiffre d'affaires, les 10 % restants sont vendus directement dans la boutique de la ferme ou à des restaurateurs. Il confie : « C'est moi qui fixe mon prix de vente aux grandes surfaces, c'est un avantage certain : j'arrive à écouler ma marchandise, couvrir mes frais et me dégager du bénéfice. »

Entretenir un climat de confiance

Pour Philippe Dumel, maraîcher à Magny, la collaboration avec les grandes surfaces a encore d'autres avantages, aussi bien pour le producteur que pour le client. « Les légumes que je livre aux grandes surfaces sont récoltés au plus tard la veille ! Les clients peuvent alors retrouver des produits frais et de saison sur les étales. Les grandes surfaces me sont aussi d'une grande aide lorsque je dois écouler un surplus de production. Par exemple, les salades cet été ont très vite

grandi en raison de la chaleur, si je n'avais pas pu en livrer en grande quantité aux commerçants, j'aurais perdu la moitié de ma production. Le reste du temps, je les livre en fonction des récoltes, je n'ai pas de quotas à fournir, c'est assez souple. »

Pascal Claude, est producteur de choucroute à Chavannes-sur-l'Étang. Cette entreprise familiale collabore avec le Super U de Dannemarie depuis plus de 50 ans. « Il est important d'aller à la rencontre du client, lui proposer des produits de qualité. C'est aussi notre rôle en tant que petits producteurs d'inciter le client à acheter des produits de saison. On est là pour répondre à leurs questions. Nous nous devons d'entretenir ce climat de confiance avec le client. »

Katia Bastady, fait découvrir ses œufs aux clients du supermarché, issus tout droit de l'élevage de poules au sol de son mari à Michelbach-le-Haut. Elle aussi confie avoir trouvé son compte auprès des grandes surfaces où elle écoule 30 % environ de sa production, le reste étant vendu à différents pâtisseries et restaurateurs. « Grâce aux grandes surfaces nous avons pu développer notre activité et en deux ans, nous avons créé

cinq emplois supplémentaires dans l'entreprise. La seule contrainte que nous avons eue au début a été l'investissement dans l'emballage des produits. » Enfin, Emmanuel Prevel représente la Charcuterie de la Thur à Bitschwiller-Les-Thann qui transforme des viandes françaises pour en faire des produits régionaux : « la recherche de la qualité est notre principal objectif. » La collaboration de son entreprise avec les grandes surfaces lui a permis de se développer. Aujourd'hui, elle est référencée à la centrale Système U et fournit les magasins du Grand Est.

Suite aujourd'hui

La démarche est aussi appréciée des clients dans l'ensemble très contents de rencontrer les producteurs et ravis de pouvoir acheter du local dans leur supermarché. D'autres producteurs locaux se sont aussi présentés ce samedi : Benoît Imhoff, fabricant de spécialités régionales à Ensisheim, Serge Bihl, exploitant piscicole à Friesen, Bénédicte Motsch et Sandrine Gollentz, éleveuses laitières à Osenbach et Isabelle Muller, productrice de fromage de chèvre à Munster. ■

AUDREY FISCHER

CHAVANNES-SUR-L'ÉTANG Choucrouterie Claude

Portes ouvertes ce week-end

Ce week-end, c'est la 5^{ème} fois que la choucrouterie accueille le public à l'occasion de portes ouvertes, toujours dans un esprit de fête, d'échange et de rencontre.

Le programme est le suivant : Aujourd'hui samedi 5 septembre : 12 h : inauguration de l'« Atelier des tartes », un labo ultra moderne qui permettra de confectionner les tartes à la choucroute destinées à la commercialisation, un investissement de 300 000 euros.

L'après-midi sera consacré à la visite des différents locaux et de la Serre de la Mollière où le maraîcher Philippe Dumel proposera un stand de vente de légumes. 19 h : soirée cabaret avec repas choucroute et animation par « Pascal Magic »

Demain dimanche 6 septembre : 12 h : Repas choucroute ; Après midi visites, démonstrations de coupe de chou, matériel agricole, buvette et toujours « Pascal Magic ». Serre de la Mollière ouverte, stand de vente de légumes. Buvette et petite restauration. ■



Le tout nouvel atelier des tartes. PHOTO DNA