

Espace Grand Est

# Choucroute, bretzel et pain d'épices : trois p'tits nouveaux Alsaciens

Cette année, treize exposants alsaciens représentaient le terroir au sein de l'espace Grand Est, dont trois nouveaux : L'Authentique pain d'épices alsacien, Le Pic - Maison alsacienne de gastronomie et Boehli. Trois produits emblématiques de la gastronomie alsacienne.

Entre le stand institutionnel alsacien, TerrAlsace, situé dans le hall 4, et l'espace Grand Est, situé dans le hall 3, il n'y a que quelques mètres à parcourir. Mais ces mètres-là sont parsemés d'autant d'embûches qu'il y a de fleurons de la gastronomie française. La délégation alsacienne avait beau être emmenée par le coloré et dynamique groupe folklorique Gap Berstett, il y a eu quelques pertes d'effectifs entre l'inauguration officielle et la traditionnelle visite des stands. D'autant qu'une visite ministérielle impromptue est venue rajouter du trouble au désordre. Au final, Brigitte Klinkert, Frédéric Bierry, Denis Ramspacher et le reste de la délégation officielle ont



Les officiels ont fait un tour des exposants alsaciens. Ici, Frédéric Bierry et Denis Ramspacher sur le stand de L'Authentique pain d'épices alsacien.

pu s'entretenir avec les exposants alsaciens. Parmi eux, les indéboulinables anciens, ceux qui commencent à faire partie des murs, et aussi quelques nouveaux.

## Pain d'épices : 60 % de miel

Derrière l'Authentique pain d'épices alsacien, il y a Thierry Fohrer. L'homme baigne dans le milieu de la pâtisserie depuis ses 14 ans. À son compte depuis 20 ans, il s'est spécialisé dans la confection de pain d'épices bio en 2015. Pourquoi ? « Parce que j'aime ce produit », lance

l'artisan pâtissier. Et s'il l'aime, c'est surtout pour sa composition : 60 % de miel, farine de seigle, farine de blé, et un mélange d'épices (cannelle, gingembre, anis, girofle, cardamome), propre à la maison. Et c'est tout. Avec autant de miel, donc autant de sucre, inutile d'ajouter des conservateurs ou autres améliorants. Même un mois après sa fabrication, le produit garde son fondant. Une qualité préservée aussi grâce au moule en peuplier réutilisable dans lequel cuit chaque pain d'épices. Dans son magasin, situé au cœur d'Eguisheim, Thierry



Les bretzels prennent leur belle couleur dorée après 12 à 15 minutes de cuisson à 280 °C.  
© Bérengère de Butler

Fohrer élabore une dizaine de sortes de pains d'épices sous les yeux et les narines des clients. Il vend aussi une partie de sa production sur les marchés - notamment de Noël. C'est ce qui explique sa venue au Salon international de l'agriculture : « Le salon prend le relais des marchés de Noël. Il y avait de la place dans le pain d'épices. Et puis j'aime bien l'ambiance, représenter l'Alsace... » D'autant que Thierry Fohrer ne fait pas que mélanger et conditionner des ingrédients en Alsace : « J'essaye de m'approvisionner exclusivement en Alsace, mais, avec un cahier des charges bio, ça n'est pas toujours facile », constate-t-il.

## Moderniser la choucroute

Les effluves qui s'échappent du stand dédié à Le Pic - Maison alsacienne de gastronomie, ne laissent aucun doute sur la région représentée ici : vous êtes bien en Alsace ! Cette entreprise familiale alsacienne, est tenue depuis cinq générations par la famille Muller, représentée au Salon par Sébastien Muller, qui avance trois bonnes raisons de tenir un stand pour la première fois cette année : « La choucroute d'Alsace a obtenu une IGP, il faut en parler. De notre côté, nous avons ouvert la Maison de la choucroute sur notre site de production, à Meistratzheim, afin de faire découvrir le processus de fabrication de cette spécialité. C'est une fierté que nous souhaitons faire connaître. En outre, la présence de l'Alsace est cette année renforcée, avec deux stands. » Trois bonnes raisons de venir mettre en avant la choucroute en Alsace donc, que ce soit sous les formes les plus traditionnelles, mais aussi les plus originales, comme des spaetzle ou des sandwiches à la choucroute. Car moderniser l'image de la choucroute est l'un des chevaux de bataille de Sébastien Muller. Pour lui, le Salon de l'agriculture, c'est aussi l'occasion de mener une enquête

de satisfaction géante auprès des consommateurs. Et, enfin, de présenter l'entreprise, qui cultive encore du chou à choucroute, dans une rotation incluant maïs et blé sur 60 ha, qui transforme près de 5 000 t de chou par an, et qui emploie une quinzaine de salariés.

## Audace

Point d'effluves qui s'échappent du stand Boehli, mais de belles couleurs dorées, qui attirent l'œil. L'entreprise a été créée en 1935 par Marcel Boehli. Elle est spécialisée dans la fabrication de ces biscuits apéritifs depuis toujours. Actuellement, la PME, située à Gundershofen, emploie 75 salariés. En 2019, elle a dégagé un chiffre d'affaires de 14 millions d'euros, grâce à la production de 23 tonnes de bretzels par jour. Des biscuits apéritifs particulièrement sains, puisqu'ils ne contiennent que de la farine de blé, de l'huile de tournesol, du sel, de la levure et de l'eau. Un peu tristoune ? Que nenni ! Car la maison Boehli s'évertue à décliner le bretzel sous toutes ses formes, ce qui en change le goût, et avec toutes sortes de combinaisons. Exemple : un nouveau mélange apéritif est distribué en grandes surfaces depuis début janvier, avec des bretzels, des cacahuètes, des petits salés... La maison Boehli a même eu l'audace de tremper ses bretzels dans un nappage au chocolat. Une spécialité exclusivement distribuée à la Fabrique à bretzels. Un lieu unique dédié aux bretzels : histoire, production, dégustation, et vente. Pour Boehli, venir au Salon de l'agriculture c'est une double bonne opération : « Faire parler de l'Alsace. Et faire découvrir la diversité de nos produits, dont les ventes se développent de plus en plus hors d'Alsace, une tendance que nous souhaitons appuyer. »

Bérengère de Butler



Hubert Maetz, chef du Rosenmeer à Rosheim, a effectué des démonstrations culinaires autour de la choucroute et de la volaille fermière d'Alsace. Du grand art.



Sébastien Muller, de la choucrouterie Le Pic, qui participait pour la première fois au Sia.



Thierry Fohrer, de L'Authentique pain d'épices alsacien, et son pain d'épices extra fondant.

Convention entre la Région Grand Est et la coopérative Système U

## Pour une mobilité durable et une agriculture responsable

A l'occasion du salon international de l'agriculture, la Région Grand Est et la coopérative U Enseigne ont signé, mardi 25 février, une convention pour le déploiement des mobilités vertes et d'une agriculture responsable dans les territoires de la région.

Cette convention doit permettre de développer le réseau de bornes de recharges électriques et de pompes de Superéthanol E85 dans la région Grand Est sur les trois prochaines années. Elle doit également accélérer l'essor du moteur à hydrogène pour le transport de marchandises.

Elle doit enfin permettre d'accroître le nombre de références de produits des PME, en particulier dans les produits U du Grand Est. La signature de cette convention s'est déroulée sur l'espace de la région en présence du président Jean Rottner et de celui de la coopérative Dominique Schelcher. Ce dernier n'est autre que le gérant du magasin U à Fessenheim. « Le symbole est fort car le territoire du secteur de Fessenheim doit précisément devenir une véritable vitrine de la transition et des énergies renouvelables. Votre coopérative peut et doit s'intégrer dans les projets à venir. Le rôle de la Région est de se poser à côté et d'accompagner en réunissant les différentes filières », explique Jean Rottner.

L'ambition est de développer, en supplément de celles déjà ins-

taillées aujourd'hui, au moins trente bornes de recharges électriques et quinze pompes de Superéthanol E85 sur chacun des dix départements du Grand Est, avec un objectif régional de dix bornes

et cinq pompes par an, qui seront installées dans les magasins U (parkings et stations-essence) au terme de cette convention. « L'attachement aux particularités de chaque territoire est l'ADN de notre coopérative. Nous sommes fiers de contribuer au rayonnement et à la stratégie bas carbone du Grand Est et de ses nombreuses entreprises à travers la signature de ce partenariat. Système U dans le Grand Est, c'est quand même 80 magasins de 2 500 m<sup>2</sup> en moyenne. Ce partenariat prolonge la démarche « Sélectionné par les magasins U de nos régions » mise en place en 2010 afin d'encourager une production de proximité et soutenir le tissu local », ajoute Dominique Schelcher.



La signature de la convention par Dominique Schelcher (à gauche) et Jean Rottner.  
© Jean-Michel Hell

Jean-Michel Hell