

par Juliette Sabatier

# L'ALSACE

TOURS ET DÉTOURS...

TERRE DE RENCONTRE ENTRE  
DES TRADITIONS GASTRONOMIQUES  
DIVERSES, L'ALSACE PORTE  
EN SON SEIN UN TISSU ARTISANAL  
DENSE : DES PÂTISSIERS CHOCOLATIERS  
DYNAMIQUES PERPÉTUENT CERTAINES  
TRADITIONS ET EXPLORENT  
DE NOUVELLES VOIES... POUR NOUS  
FAIRE VOYAGER !

# LE CHOCOLAT

## AU CARREFOUR DES

### CULTURES GOURMANDES

On n'a encore jamais vu un cacaoyer pousser dans la plaine d'Alsace. En revanche, la région fleurit de chocolatiers de talent, les noms de certains ayant dépassé les frontières. Et l'on doit citer Pierre Hermé, évidemment ! La géographie alsacienne est pourtant bien à l'origine de l'implantation d'une terre de chocolat le long du Rhin. Cet axe de circulation qui voit passer des denrées exotiques depuis des siècles -les épices, notamment, si présentes dans la pâtisserie alsacienne- est aussi une source d'énergie qui fut indispensable aux premières fabriques mécanisées.

#### UNE INDUSTRIE D'AVANT-GARDE AU 19<sup>E</sup>

C'est par l'industrie que le cacao est arrivé dans l'est de la France, comme l'explique fort bien Antoine Hepp en ouverture de son dernier ouvrage\*. Produire du chocolat est coûteux en énergie et les moulins sur l'Ill à Strasbourg se sont révélés des outils parfaitement adaptés à sa fabrication : François Schaal y installa en 1871 une succursale de la Compagnie des théés et chocolat, appelée à devenir l'une des plus florissantes de l'époque (l'usine ne compte pas moins de 300 employés). Cette entreprise fondatrice connaîtra une histoire mouvementée au cours du 20<sup>e</sup> siècle, elle est aujourd'hui implantée à Gepolsheim et propriété de la famille Burrus.

« François Schaal et la famille Burrus ont impulsé cette énergie autour du chocolat, explique Antoine Hepp, meilleur ouvrier de France Glacier, qui a dirigé la pâtisserie Kubler jusqu'en 2013. L'Alsace a bénéficié de sa situation transfrontalière, proche de l'Allemagne, la Belgique, la Suisse, et avec des moyens de transports adéquats. Nous avons toujours profité d'être un carrefour où de nombreux voyageurs sont passés et ont laissé des traces. J'ai écrit mon livre en considérant que le savoir-faire des chocolatiers alsaciens n'a rien n'à envier aux voisins suisses, entre autres. »

#### UNE AFFAIRE DE GOURMETS GOURMANDS

Parallèlement à la fondation d'une industrie chocolatière, une myriade d'entreprises artisanales se sont établies au cours du 20<sup>e</sup> siècle en Alsace, notamment après-guerre. « Le Rhin et la liaison avec le port de Rotterdam où arrivent les cacaos, la proximité de la Suisse et de sa tradition, ainsi que le climat très favorable au travail du chocolat en hiver et en automne, expliquent que tant

d'artisans chocolatiers se soient installés en Alsace », analyse Laurent Stoffel. Et si les températures d'octobre à avril sont propices à la cristallisation, elles encouragent aussi la consommation de chocolat. « La gourmandise alsacienne est déterminante : on aime prendre son thé ou son café l'après-midi avec un morceau de gâteau, note Thierry Mulhaupt. Je le vois les années où il fait encore froid le week-end de Pâques, je vends plus de chocolat au lait que les autres : le corps réclame ! » Toutes ces conditions réunies ont conduit au développement d'un artisanat florissant. « Il n'y a pas de petite ville sans au moins une ou deux pâtisseries, c'est notre originalité ! », sourit Antoine Hepp. « Les entreprises artisanales ont une grande importance en Alsace, le marché de l'alimentaire est considérable, nous avons beaucoup de traditions culinaires et les gens aiment bien manger, observe finement Michel Gross. Concernant la taille des entreprises, il y a une antériorité de l'Allemagne, pays où les métiers manuels sont valorisés et où les artisans ont la possibilité de grandir. »

« J'ADORE TOUT CE  
QUI SE BOIT ET SE  
MANGE », PLAISANTE  
THIERRY MULHAUPT.  
PAROLE D'ALSACIEN !

#### DES COUTUMES BIEN VIVANTES

Les spécificités des rites alsaciens tout au long de l'année ont des effets sur le marché du chocolat. Noël est un moment clé pour la gastronomie : bredeles, pains d'épices et chocolats sont quasiment obligatoires ! Et puis il y a l'inalamovible lièvre de Pâques, symbole de renaissance de la nature, qu'on attrape en lui mettant du sel sur la queue -paraît-il. Moulé en chocolat, il vient garnir les nids des enfants sages, tandis que les polissons n'y trouvent que des briquettes. La clientèle alsacienne n'achète pas de cloches, poules ou œufs préférant les lapins à grandes oreilles. « Je fais à peu près 45 % de mon chiffre d'affaires à Noël et 45 % à Pâques »,

\*« Chocolat et chocolatiers en Alsace », coécrit avec Thierry Ducarme. Photos Marcel Ehrhard. Editions du Belvédère.



Antoine Hepp



Daniel Stoffel. « 50 ans de créativité, 50 ans d'exigence, 50 ans de passion »



Antoni reste connu pour ses griottes au kirsch d'Alsace. Vincent Antoni représente la troisième génération dans cette entreprise familiale. Il apporte quelques nouveautés amusantes comme le saucisson en chocolat, Schokolawurst, à s'y méprendre !

indique Laurent Stoffel. Il co-dirige aujourd'hui avec sa sœur martine l'entreprise créée par leur père Daniel Stoffel en 1963, dont les magasins se situent à Haguenau et Robeuvillé. Cette réussite familiale s'appuie sur une clientèle fidèle qui demande peu de renouvellement, apprécie notamment le chocolat au lait et les pralinés sans ou avec amandes, au café, ainsi que les ganaches au marc de Gewurtzraminer... Autant de bonbons fabriqués à partir d'une majorité de produits locaux (y compris le sucre de betterave), depuis toujours.

Les bonbons de chocolat à l'alcool sont encore aujourd'hui très présents dans les gammes des chocolatiers alsaciens, les cœurs creux sont tombés en désuétude mais les cerises au kirsch et les ganaches au marc ou eaux de vie de fruits (Poire Williams, framboise, mirabelle) ou encore au whisky restent d'actualité. La maison Antoni à Avolsheim reste une référence pour la griotte à l'eau de vie et au kirsch d'Alsace. « Mon grand-père a démarré avec ce

produit, nous utilisons le kirsch d'un petit distillateur local, explique Vincent Antoni, 30 ans. La recette n'a pas changé si ce n'est que nous n'enrobons plus à la fourchette : la cerise macérée entière dans l'alcool est enrobée de fondant au kirsch et de chocolat noir, l'alcool contenu dans la cerise faisant fondre le sucre au bout d'une quinzaine de jours... Mais l'important n'est pas la recette, tout le monde l'a ! Le secret est dans la technicité de la fabrication, la coque de chocolat, étanche mais pas trop épaisse. » Chez Antoni, le succès de la griotte ne se dément pas, ni celui des ganaches alcoolisées, mais Vincent Antoni renouvelle et étend depuis environ 5 ans la gamme, en louchant du côté du snacking. Aujourd'hui encore, on trouve des griottes au kirsch ou des bonbons parfumés au marc de Gewurtz chez la plupart des chocolatiers.

## CLINS D'ŒIL À LA TRADITION

Fondée en 1873, la pâtisserie Gross est l'une des plus anciennes encore en activité, l'entreprise était au départ une pâtisserie-crèmerie et le travail du chocolat n'a débuté qu'après la seconde guerre mondiale. Sa carte actuelle affirme son ancrage alsacien par de multiples références parmi 45 bonbons : « On s'inspire de la foison de matières premières que l'on a en Alsace, mais aussi des paysages, et on les met en avant », précise Michel Gross. Joël Ehrhart, le maître chocolatier, a mis au point une truffe composée d'un raisin mariné au marc de Gewurtz, mais aussi le « Mogador », mélange de fruits confits et fruits secs -très caractéristiques des goûts alsaciens-, le « Saint Odile », qui fait référence à un alcool de poire du même nom, et également une truffe au whisky d'Obernai ou encore le « Ried » (caramel, pistache, cannelle d'Alsace) dont les couches évoquent la plaine d'Alsace. Le chocolatier fait évoluer la gamme par petites touches pour une « clientèle locale et habituée, qui revient pour des chocolat qu'ils connaissent ». « Nous avons pris un peu de toutes les traditions de ceux qui nous entourent, Allemands, Suisses etc. et nous y avons ajouté la finesse à la Française », s'amuse Michel Gross. Son positionnement

Ci-dessous, les Grapillons de la pâtisserie Gross (marc de Gewurztraminer d'Alsace, raisins macérés, enrobage noir) et les Saint-Nicolas pour Noël.



## LES CHIFFRES

### DU CHOCOLAT EN ALSACE

- Autour de 400 entreprises artisanales en rapport avec le chocolat (pâtisseries, chocolatiers, confiseurs et glaciers) dans le Bas-Rhin et le Haut-Rhin
- 2 500 emplois directs environ

(Source : « Chocolat et chocolatiers en Alsace », A. Hepp et T. Ducarme)

### ZOOM SUR LES « ENTREPRISES ARTISANALES DE FABRICATION DE CACAO, CHOCOLAT ET PRODUITS DE CONFISERIE »

- 52 établissements
- Les chefs d'entreprise ont en moyenne un peu plus de 50 ans et les créateurs d'entreprise un peu moins de 38.
- Elles sont très présentes à Strasbourg (14 maisons) mais se répartissent sur tout le territoire :

Saverne, Molsheim, Haguenau-Wissembourg, Thann-Guebwiller, Mulhouse, Colmar-Ribeauvillé.

(Source : Chambre de métiers d'Alsace - Insee 2016)

## LES ENTREPRISES

### ARTISANALES SONT DE TAILLES TRÈS VARIABLES, DE LA TPE FAMILIALE À LA PME EN EXPANSION

- **Daniel Stoffel** : 65 personnes ; 10 M€
- **Chocolaterie Bockel** : 50 personnes ; CA 6 M€
- **Pâtisserie Gross** : 45 personnes ; CA 2,6 M€
- **Thierry Mulhaupt** : 25 à 30 personnes ; CA 2 M€
- **Antoni chocolatier** : 8 personnes ; CA 800 000 €



Quand le bretzel devient confiserie... Une guimauve entourée de chocolat au lait, qui imite le petit pain brioché torsadé : cette création Gross d'abord appelée "Momzel" a été élue meilleure guimauve de l'année 2014 à la Foire européenne de Strasbourg.



Benoît et Thomas Henner, l'œnologue et le chocolatier, ont allié leurs talents pour donner naissance à une jeune entreprise pleine de promesses.



## TOURS ET DÉTOURS... EN ALSACE

est assez représentatif de celui des chocolatiers alsaciens, y compris les plus jeunes ou innovants : les évocations du territoire sont toujours présentes, en filigrane. Les frères Henner ne dérogent pas à la règle. Installés il y a 3 ans à Strasbourg et détenteurs de l'Award de l'audace pour leur praliné amande et cumbawa, remis par le Club des croqueurs de chocolat, ils perpétuent la cerise au kirsch (« sélectionnée chez un maraîcher du coin », précise Benoît Henner) tout en proposant des chocolats originaux, haut-de-gamme, à une clientèle plus friande de noir que de lait et intéressée par les purs origines. « C'est une réelle envie de notre part de privilégier les circuits courts et de travailler des produits locaux, la mirabelle par exemple », ajoute Benoît Henner. Cénologue de formation, il propose quelques alcools, choisis avec soin, qui s'associent agréablement avec un carré de chocolat. De même, Thierry Mulhaupt, qui se définit lui-même comme « un avant-gardiste, mes clients me suivent dans mes délires, comme la tarte folle chocolat-champignons », fait aussi un clin d'œil à la gastronomie alsacienne avec un bonbon intitulé « kougelhopf » (ganache au Gewurtzraminer). Celui-ci s'inscrit dans une carte restreinte et stable, qui laisse place à des créations saisonnières originales comme une bûche en chocolat pure origine sourcée par le chocolatier lui-même.

## UNE CULTURE DE L'EXCELLENCE

On ne trouve pas de "chocolat alsacien" qui correspondrait à une façon de faire, un assemblage de fèves particulier, ni même une préférence indiscutable pour le noir ou le lait : cela dépend des établissements et de leurs clients. Le chocolat est un ingrédient exotique qui s'est complètement fondu dans les traditions des desserts de l'est de la France, au point d'en devenir incontournable. Compte tenu de l'histoire gastronomique de la région et du dynamisme de l'artisanat de bouche, on ne peut plus s'étonner du nombre de chocolatiers et pâtisseries de talent venus d'Alsace. De fait, l'émulation -ou la concurrence !- joue à plein et pousse chacun à se dépasser. « Il y a un esprit de compétition, estime Jacques Bockel. On veut faire toujours mieux, plus original. J'essaie de proposer au client une approche ludique du chocolat... Une chose est sûre : nous sommes tous différents ! Mais je remarque aussi que l'Alsace est bien vue dans le reste de la France, je le constate sur les salons : nous avons une image de sérieux et de qualité. » Le sens du commerce n'étant pas la moindre de ses qualités, la Région a créé une marque "Alsace" qui constitue sans

**LE GRÉS DES VOSGES**

## Histoire d'un bonbon régional

Au début des années 2000, les artisans chocolatiers alsaciens ont lancé cette petite praline à base de noisettes, entourée de sucre et de chocolat en poudre, qui imite l'apparence de la pierre typique de la région (voyez la cathédrale de Strasbourg, par exemple). Chacun y met bien entendu sa pâte (amandes ou non, éclats de crêpe dentelle etc.) et une part du prix des bonbons est reversée pour la conservation du patrimoine alsacien, les maisons à colombages notamment.

aucun doute un avantage concurrentiel dans l'Hexagone. Au-delà des reprises, revisites ou perpétuations de la tradition, les artisans alsaciens sont nombreux à innover, du côté des associations de saveurs comme des présentations, inspirant les jeunes générations qui arrivent. Il y a donc fort à parier que la bonne notoriété de la région va se prolonger encore longtemps ! ■



De la bière au chocolat ? Il est logique que ce soit un chocolatier alsacien qui ait tenté cette expérience d'équilibriste il y a une quinzaine d'années : « L'eau et la matière grasse sont ennemies, rappelle Thierry Mulhaupt. J'ai eu l'idée de marier la bière et le cacao, en travaillant la fève par macération. » Cette création est notamment prisée des Allemands... Faut-il s'en étonner ?



Nut'Alsace. « Le nom de cette pâte à tartiner a sûrement joué dans son succès auprès des Alsaciens, on est tous un peu chauvins, avoue Jacques Bockel. Mais la phonétique est aussi très importante. » Une marque archi-connue combinée avec le nom d'une région ayant une bonne image : duo gagnant !

