

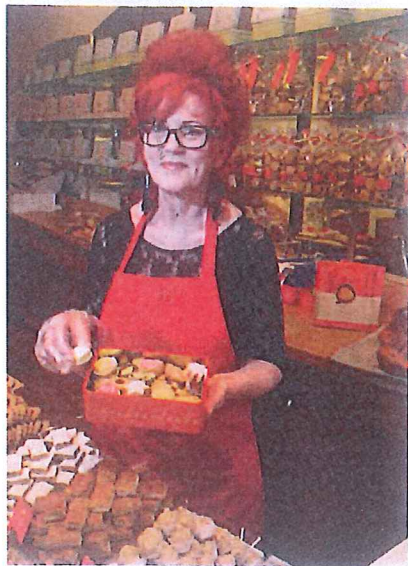
**Maison alsacienne de biscuiterie.** Non, les bredele ne sont pas réservés à la période de Noël. On en trouve toute l'année, et de succulents, à la Maison alsacienne de biscuiterie. La société, à l'origine de la marque Coco LM, s'est fait une spécialité de ces petits biscuits qu'elle décline à l'envi: en forme d'étoile à la cannelle (le Zimtsterne, le plus connu), confectionné à la douille (le célèbre Spritz), à l'anis ou à la noix... La maison, qui a démarré en 1996 par la production de macarons à la noix de coco dans une petite boutique de Riquewihr, a su étoffer habilement sa gamme et s'adapter à l'évolution du marché. Elle compte aujourd'hui 11 magasins en Alsace (et un corner au Prin-



planteurs». Héritier de l'entreprise familiale, créée à Strasbourg en 1884, il a investi 3 millions d'euros pour implanter, l'an dernier, un nouvel atelier de torréfaction dans une ancienne usine du Port du Rhin. Là, une machine ultramoderne permet de torréfier différemment chaque sorte de café en modulant les courbes de température et en jouant sur la durée du processus, pour donner le meilleur de chaque grain. «*Nous avons travaillé avec la faculté de chimie de Strasbourg*», confie celui qui se définit comme un artisan néotorréfacteur. En amont, il aura pris soin de sélectionner en personne les crus les plus raffinés de l'Ethiopie à l'Indonésie, en passant par le Honduras, le Salvador, le Guatemala ou encore le Cameroun. Pas étonnant, compte tenu de ce degré d'exigence, que les cafetiers et les restaurants étoilés de l'Est se disputent ses blends comme ses origines pures (le moka Harra, le Yerer, le Yirgacheffe, considérés comme des bijoux par les connaisseurs). Des nectars qu'on trouve aussi dans les quatre boutiques Reck à Strasbourg. Passionné et partageur, Thomas Riegert a ouvert son nouvel outil à une demi-douzaine de confrères, regroupés dans la Compagnie des torrificateurs. Celle-ci permettra aussi aux particuliers, via le site Internet de Reck, de concocter leurs propres mélanges parmi 22 origines pures et de choisir leur degré de torréfaction. Du sur-mesure à déguster sans compter. <http://www.reck.fr>; [www.reck.fr](http://www.reck.fr)

**Le meilleur du café.** L'atelier Reck a travaillé avec la faculté de chimie de Strasbourg pour mettre au point sa méthode de torréfaction.

**Macarons & Inspiration.** Elle ne s'attendait pas à un tel déferlement. Depuis qu'elle a ouvert sa propre boutique, le 2 mai, Elisabeth Biscarrat, vainqueur du concours MasterChef en 2011, voit tous les jours sa production de macarons dévalisée avant midi. Et les files d'attente s'allonger devant le magasin... L'ancienne infirmière en réanimation, qui ciblait 1 000 macarons par jour, en livre près de 5 000. Il faut dire que, succès médiatique à part, ses macarons, élaborés exclusivement avec des produits de saison, sans colorants ni conservateurs, sont particulièrement bons. «*Ceux à la vanille sentent vraiment la vanille, car je mets 28 gousses dans la préparation. Ceux à la framboise contiennent 99 % de framboises. Et ceux au citron sont faits avec du vrai citron bio de Menton...*», détaille la pâtissière de 38 ans, déjà adoubée, qui s'est offert les services de Jean Stouvenel, ancien second pâtissier du Crocodile. La jeune femme, aussi gourmande que svelte, s'amuse aussi à décliner des petits choux à la crème, garnis avec des crémeux parfumés: pistache, chocolat noir, citron, caramel et beurre salé... Mais son must demeure le «*petit jardin*»: une tartelette de macaron, décorée avec des fruits et des fleurs de saison. Une douceur aussi originale que savoureuse. 1, rue de la Vignette. 03.88.38.67.87.



La biscuiterie compte 11 magasins en Alsace.

temps Haussmann à Paris), où une clientèle majoritairement composée de touristes fait le plein de douceurs régionales. Les clients locaux apprécient particulièrement son kougelhopf: élaboré avec l'aide d'un doctorant de l'INPL de Nancy, il garde son moelleux plus longtemps que les autres...

[www.maison-alsacienne-biscuiterie.com](http://www.maison-alsacienne-biscuiterie.com)

**Reck: le nec plus ultra des cafés.** Thomas Riegert, gérant des cafés Reck depuis 1996, voulait partir en «*quête de l'ultime*»: obtenir le meilleur café possible en «*sublimant le travail des*



Elisabeth Biscarrat, gagnante de l'émission Masterchef 2011.