

Commerces de bouche

Fabrice Renner, caviste ludovicien, a participé à la finale du meilleur caviste de France. La boulangerie Au fournil de Neuweg a rénové cet été ses locaux.



Fabrice Renner dans son magasin Au monde du vin. © DR

Ils étaient deux alsaciens à s'être qualifiés pour la finale du meilleur caviste de France, dont Fabrice Renner, de Saint-Louis. Le ludovicien a pris part à la finale nationale à Paris le 10 octobre dernier, aux côtés de sept autres cavistes et il a dû mener, entre autres, une dégustation à l'aveugle de cinq vins et alcools devant un jury professionnel. Auparavant, il a reçu la visite d'un client mystère dont le verdict est entré dans la notation du jury.

Une première sélection par internet a qualifié une quarantaine de caviste sur les 500 inscrits, qui ont ensuite participé à la demi-finale, le 12 septembre à Châlons-en-Champagne.

Être rigoureux

« Pour en arriver là, on a dû répondre à un questionnaire des plus pointus, qui traitait d'œnologie, des régions viticoles de France et de par le monde, de la spécificité des spiritueux », explique Fabrice Renner. « Une autre partie de l'épreuve consistait en une dégustation à l'aveugle, pour décrire de façon détaillée deux vins et un spiritueux ».

Organisé par le Syndicat des cavistes professionnels, ce concours bisannuel met à l'honneur le métier de caviste et les compétences qu'il nécessite : connaissances des terroirs et producteurs ainsi que service aux clients.

Au Fournil de Neuweg

La boulangerie-pâtisserie Au Fournil de Neuweg existe depuis près d'un siècle. Gérants de cette boulangerie depuis 2008, Françoise et Karl Tellechea ont rénové cet été la partie laboratoire, afin de bénéficier de plus de lumière naturelle et d'un meilleur agencement.

En plus des pains et viennoiseries, la boulangerie propose un service traiteur, un accès aux sandwiches en libre-service, ainsi qu'un salon de thé pour déguster les pâtisseries de la maison. L'entreprise emploie douze personnes, ce qui permet de commercialiser des produits entièrement fabriqués sur place.

Des nouveautés sortent régulièrement des fourneaux. Vous pouvez découvrir actuellement la brioche aux amandes, figues et abricots secs ou bien la brioche aux cranberries.

Depuis cet été, Françoise réfléchit aux recettes et décorations des futures bûches de Noël. « Je m'inspire des grands chefs pâtisseries », confie-t-elle.

Vous pouvez aussi vous laisser surprendre par les deux produits labellisés Les Trésors de Saint-Louis : le chocolat framboise strussel cannelle et le sablé sur lit de nuage.

14 rue de Strasbourg

03 89 67 20 89

karl.tellechea@wanadoo.fr

Horaires : du mardi au vendredi, de 5 h à 19 h 30 ; samedi, de 5 h à 17 h ; dimanche, de 6 h 30 à 13 h.