

| SALON SIRHA À LYON |

Wolfberger promeut ses produits de distillation à destination des professionnels

Depuis samedi et jusqu'à ce mercredi, la Cave Wolfberger participe au SIRHA, le salon mondial de la restauration et de l'hôtellerie qui se tient à Lyon. Une occasion de mettre en avant ses produits de distillation à destination des professionnels.

Aujourd'hui 05:01 par **Michelle FREUDENREICH**, actualisé Hier à 22:48 Vu 12 fois



Sur le stand, le maître boulanger Roland Herzog confectionne des macarons aromatisés avec les boissons spiritueuses de la cave. DR

L'accent est mis sur les boissons spiritueuses prisées des chefs, boulangers-pâtisseries, traiteurs, chocolatiers et barmen. « Il s'agit des alcools utilisés en tant qu'ingrédients et destinés à la transformation », explique Véronique Renck, responsable de la communication chez Wolfberger, présent depuis longtemps au SIRHA.

À Lyon, les spiritueux gastronomes représentent 85 % des produits mis en avant contre 15 % pour les vins et crémants.

« Les produits de distillation sont devenus une priorité »

Son stand est animé par les démonstrations de professionnels, auteurs de recettes élaborées à partir de ses eaux-de-vie, de ses liqueurs, de ses alcools gélifiés ou encore de ses crèmes.

Roland Herzog, de Muntzenheim, maître boulanger, compagnon pâtissier et coach de l'équipe de France de boulangerie en 2016, propose ses madeleines aux fruits baignés de Gourmandise®, un concentré d'arômes sans alcool parfumé à l'orange, à la poire et à la framboise. Et aussi ses macarons additionnés de concentré de citron, de framboise et de fraise.

Stephen Martin, tenant du titre de meilleur mixologiste de France en 2009, fait goûter à son cocktail Fleur Collins préparé avec un peu de Fleur de Bière®. Nina Métayer, désignée comme pâtissière de l'année par le Chef en 2016 et par Gault et Millau l'année suivante, a imaginé un baba, spécialement créé pour la cave d'Eguisheim. Il est imbibé de liqueur au chocolat et garni de petites griottes à l'eau-de-vie.

« Les spiritueux qu'on met dans les recettes sont des exhausteurs de goût. Ils sont comme des assaisonnements et servent à améliorer la conservation des recettes et à leur donner un côté fruité. Ils permettent aussi d'incorporer moins de sucre », ajoute Véronique Renck.

Cyril Lignac, le Crocodile, Grimmer, Mulhaupt...

Wolfberger compte parmi ses clients amateurs de spiritueux gastronomes le restaurant Paul Bocuse, le chef Cyril Lignac, le Crocodile, à Strasbourg, les Étoilés d'Alsace et de Champagne, les corporations des bouchers-charcutiers et des boulangers d'Alsace, le chocolatier Grimmer, la pâtisserie Thierry Mulhaupt, la boulangerie-pâtisserie Kempf, les Glaces Ehrard.

Pour la cave d'Eguisheim, le SIRHA est un événement incontournable. « En cinq jours, nous rencontrons des clients de toute la France », souligne la responsable qui fait partie de la quinzaine d'employés qui ont fait le voyage.

Les produits de distillation sont devenus une priorité dans l'entreprise il y a deux, trois ans. Ils constituent 10 % de l'activité globale de la cave. « Nous présentons une gamme relookée et notre service recherche et développement conçoit des innovations, comme la Fleur de Bière® l'an dernier. La distillerie est un axe stratégique en termes de marque, de technique, de stratégie. »

L'expansion des eaux-de-vie et des liqueurs remonte à 1979, lorsque Wolfberger rachète la distillerie Jux-Jacobert de Colmar afin d'accroître sa production. Achat suivi en 1985 par la reprise des distilleries Kuhri d'Erstein et Bertrand d'Uberach. Grâce aux fruits s'épanouissant dans 45 hectares de vergers, elle a créé 340 cuvées. Sa gamme est le fruit de plus de 300 assemblages. Entre 300 et 1 000 tonnes de fruits sont distillés chaque année.

Ce secteur d'activité, qui emploie une quinzaine de personnes sur les 145 qui composent l'effectif de la cave (plus les membres de l'équipe commerciale), réalise un chiffre d'affaires de 4 millions d'euros.