

Des charcuteries 100 % made in Strasbourg : la planchette revisitée en mode local et fait-maison !

Si le local et le fait-maison ont de plus en plus la cote chez les restaurateurs, Ben et Jul du restaurant l'Hédoniste ont décidé de pousser ce concept un peu plus loin : l'ensemble des charcuteries proposées sur leurs planchettes est produit par leurs soins dans leur local strasbourgeois.

Proximité, qualité et variété : une planchette de charcuterie tout sauf basique

Dès son ouverture, il y a tout juste un an, le restaurant l'Hédoniste, s'est positionné sur un concept 100 % frais, fait-maison et local. Cuisine du marché, petite carte changée toutes les semaines pour la carte du midi et tous les deux mois pour celle du soir, afin de privilégier des produits de saison, et de permettre aux deux acolytes à l'origine du projet d'exprimer toute leur créativité en cuisine.

Le restaurant propose également des planchettes de charcuterie et de fromage à partager, un classique forcément apprécié par la clientèle amatrice de convivialité. Si les fromages proviennent d'artisans triés sur le volet, toutes les charcuteries proposées sont quant à elles réalisées sur place, dans les locaux du restaurant.

Terrine, saucisse de viande, pâté en croûte, boudin, bresaola, coppa ou chorizo... Les produits sont variés, au fil des inspirations de Julien, qui renouvelle sa production tous les deux mois selon ses envies et les arrivages de produits. Travailler avec des chasseurs des alentours lui a par exemple permis de proposer des charcuteries réalisées à partir du gibier de la région.



CRÉDIT PHOTO : RAPHAËL MELKA

Une histoire de famille

Si les concepts de restaurants proposant une cuisine de saison réalisée avec des produits frais et locaux sont de plus en plus nombreux (et c'est tant mieux !), la charcuterie faite-maison – sur place de surcroît - est bien plus rare. C'est le profil un peu particulier de Julien Hoffbeck qui a permis ce développement.

Titulaire d'un Brevet de Technicien Supérieur Hôtellerie-Restauration option Arts de la table au lycée Hôtelier Alexandre Dumas à Strasbourg, Julien a travaillé pendant plusieurs années dans les cuisines d'hôtels et de restaurants prestigieux en France et à l'étranger. Il y a deux ans, il décide de passer un CAP Charcutier Traiteur et un CTM Boucher Charcutier Traiteur à la boucherie Kaiser de Rheinausen en Allemagne.

Une évolution qui s'inscrit dans son histoire familiale : son grand-père a été boucher-charcutier pendant plus de 40 ans au Mont Saint-Odile, produisant toute la charcuterie de ce haut-lieu du tourisme alsacien. C'est lui qui a donné à Julien l'envie de se former sur ce métier, et qui lui a transmis conseils et astuces.



CRÉDIT PHOTO : RAPHAËL MELKA

Augmenter la capacité de production et développer la vente de produits

Cette démarche a été très bien accueillie par une clientèle strasbourgeoise en quête d'authenticité et de qualité. À tel point que les deux restaurateurs commencent à être un peu à l'étroit dans leur local de la Rue Schimper, dans le quartier de l'Orangerie.

Si la salle et la cuisine attenante se prêtent bien à l'accueil des clients du restaurant, l'espace de production ne leur permet pas de répondre aux demandes de ceux qui souhaitent acheter leurs produits. Le succès de la vente à emporter de foie gras, pâté en croûte et saumon pour les fêtes de fin d'année les a incité à envisager de déménager la production dans un nouvel espace, qui proposerait également la vente de produits fabriqués à l'Hédoniste ou par des producteurs locaux, des vins et un concept traiteur.

C'est désormais chose faite avec l'ouverture d'une boutique située Boulevard de la Marne, à deux pas du restaurant, prévue à la rentrée 2018. Un projet qui vient souligner le succès grandissant des initiatives faisant la part belle à la production locale de qualité... Une belle évolution en sorte !

Contact presse

Julien Hoffbeck [06 99 99 63 85] / **Benjamin Hecht** [06 85 23 07 89]

Restaurant L'Hédoniste 1 Rue Schimper 67000 Strasbourg

Tél. 03 88 61 14 57 / Email : contact@lhedoniste-restaurant.fr

Press kit et images HD disponibles sur : <http://www.lhedoniste-restaurant.fr/presse.html>