



**HALLE
DU
MARCHÉ
GARE**



La Halle du marché Gare se dévoile	p. 4
À La Halle, on y fait ses courses... ..	p. 5
...et on se retrouve au Comptoir de La Halle	p. 5
Les commerçants & artisans présents à La Halle	p. 6
La ferme Dollinger	p. 7
La ferme Saint-André	p. 8
L'Atelier 116	p. 9
Tous Les Fruits Secs	p. 10
The Butcher	p. 11
La Planchette Gourmande	p. 12
La Boutique Kieffer Traiteur.....	p. 13
Pane Vino	p. 14
Volaille René Meyer	p. 15
La poissonnerie Cap d'Hag	p. 16
Soprolux, la boutique	p. 17
Le Théâtre du Vin	p. 18
La Cloche, fromagerie Tourrette.....	p. 19
Alélor, la boutique des condiments.....	p. 20
STOM500 signe l'habillement de La Halle	p. 21
La Halle : nouvelle adresse gourmande pour des événements privés	p. 22
Le Groupe Géraud	p. 23



La Halle du marché Gare se dévoile

Répondant à une véritable attente des Strasbourgeois, La Halle du marché Gare ouvre ses portes aux amateurs de beaux et bons produits alimentaires sur 1 000m².

› 15 mois de travaux et 2 millions d'euros plus tard, cette nouvelle adresse gourmande a été entièrement imaginée, construite et financée par le Groupe Géraud, spécialisé dans le service aux collectivités locales pour la gestion de leur domaine public.

› L'architecture du lieu, confiée à l'agence Vilette-Goyet, se veut à la fois moderne, chaleureuse et végétale (toiture). Jouant la carte de la proximité au-delà des produits, toutes les entreprises ayant contribué aux travaux de construction et d'aménagement sont régionales à l'exception de celle qui s'est attachée à la réalisation de la charpente métallique.

› Idéalement située, La Halle du marché Gare est accessible en sortie directe du réseau autoroutier tout en étant à quelques minutes à vélo du centre-ville de Strasbourg et de villes comme Schiltigheim ainsi que de quartiers parmi lesquels Cronenbourg. Un atout

supplémentaire pour les commerçants et artisans, habitués à échanger en B to B, qui se réjouissent de se rapprocher d'une clientèle de particuliers.

› Autre dénominateur commun pour ces professionnels du produit : la volonté franche de créer des synergies entre eux pour satisfaire les papilles des visiteurs. En accompagnant leur spécialité avec celle de leurs confrères, c'est toute une palette de saveurs, de textures et de couleurs qui titille les yeux et le palais.

› Côté pratique, La Halle, dotée d'un parking, est ouverte du mardi au jeudi, de 9h à 19h. Le vendredi de 8h à 21h (nuit). Le samedi de 8h à 19h. Le dimanche de 9h à 14h. Lundi : fermeture.

› Terre de gastronomie, L'Alsace et tout particulièrement Strasbourg sont un terrain de jeu idéal pour une halle couverte de qualité où produits, dégustations et animations sont au rendez-vous.



© PHR imagination.



À La Halle on y fait ses courses...

Halle du produit où l'authentique est le maître-mot, La Halle du marché Gare c'est 14 commerçants et artisans professionnels dédiés aux consommateurs particuliers.

Dans un esprit « producteurs », tous les adeptes de la qualité à prix abordable profitent des allées gourmandes pour faire leurs courses du quotidien mais aussi celles des moments festifs.

Primeur, boucher, boulanger, poissonnier, fromager, volailler, traiteur, charcutier, pâtissier, caviste, épicerie, fruits secs, c'est tout un savoir-faire qui se déploie autour de produits dont la transformation sur place est privilégiée.

Une qualité que l'on retrouve entre autres dans la capacité du commerçant à identifier avec précision l'origine de ses produits (traçabilité), en maximisant les filières courtes mais aussi en réduisant les intermédiaires (proche du concept du marché de gros).

... et on se retrouve au Comptoir de La Halle

Si La Halle est avant tout un espace où l'on fait son marché, elle se veut également lieu de vie avec la possibilité de manger sur place les produits et les plats des commerçants.

Articulée autour d'un bar central, La Halle se décline en food court du côté du Théâtre du Vin. Entre copains ou en famille, rendez-vous au Comptoir de La Halle pour prendre le temps de déguster et savourer.

Du petit déjeuner à l'apéro et même jusqu'au dîner tardif le vendredi, autour de la soixantaine de places, café, soft et vin sont à la carte.

Ici, on parle volontiers d'ambiance « stammtisch ». Entre convivialité, proximité et qualité premium, le visiteur est accueilli sans chichi mais avec un vrai savoir-faire.



Les commerçants et artisans présents à La Halle

Au total, 14 commerçants et artisans locaux ont été sélectionnés autour de critères proches du concept du marché de gros à savoir :

- › privilégier les circuits courts, la traçabilité et la fraîcheur des produits,
- › optimiser la présence de produits issus du terroir alsacien,
- › limiter les intermédiaires

Pour répondre aux :

- › attentes d'une clientèle portée sur la qualité et l'accessibilité des produits,
- › exigences des consommateurs à travers le professionnalisme des commerçants présents

La ferme Dollinger
La ferme Saint-André
L'Atelier 116
Tous les Fruits Secs
The Butcher
La Planchette Gourmande
La Boutique Kieffer Traiteur
Pane Vino
Volaille René Meyer
La poissonnerie Cap d'Hag
Soprolux, la boutique
Le Théâtre du Vin
La Cloche, fromagerie Tourrette
Alélor, la boutique des condiments

LA FERME DOLLINGER

Emmanuel Dollinger |
Fruits et légumes



Exploitation familiale depuis cinq générations, la ferme Dollinger produit tout au long de l'année des fruits et légumes dans un esprit traditionnel, en agriculture raisonnée en cours d'agrément HVE (haute valeur environnementale).

Souhaitant se rapprocher des Strasbourgeois, le producteur s'installe à La Halle à travers une déclinaison de son magasin en vente directe installé à Hoerd.

Chez les Dollinger, le goût des produits frais et authentiques se transmet de génération en génération avec un maximum de travail manuel qui n'empêche pas l'innovation. Depuis 4 ans, Emmanuel, qui a pris la relève paternelle avec son épouse, sa sœur et leur maman en 2005, a développé une technique de récolte rendant les asperges encore plus tendres et particulièrement goûteuses : la cueillette nocturne qui permet aussi une meilleure conservation de l'asperge ainsi récoltée.

En parallèle, la famille Dollinger cultive, en plein champ et sous abri dans ses 16 000 m² de serre, tous les légumes et aromatiques de saison. De la mâche, de la laitue, des jeunes pousses, des épinards en hiver ; des aubergines, des tomates, des haricots en été.

Rendez-vous à La Halle pour découvrir tout ce que produit la ferme Dollinger ainsi que des petits plats, des produits de producteurs régionaux partenaires mais aussi un peu d'exotisme. En effet, les Dollinger accueillent sur leur stand La Compagnie fruitière, groupe familial marseillais spécialisé depuis 1938 en produits exotiques, de manière équitable et responsable.



LA FERME SAINT-ANDRÉ

Freddy Mathis |
Fruits et légumes bios

Chantier d'insertion et entreprise adaptée, la Ferme Saint-André cultive depuis plus de trente ans le respect du terroir, de l'environnement et de l'humain.



À l'origine, Sœur Béatrice, une institutrice du Neuhof, qui souhaitait rapprocher des jeunes de ce quartier de la nature. Très vite, elle y a accueilli des Boat-people, du public carcéral et depuis une quinzaine d'années des personnes éloignées de l'emploi.

Depuis 1987, tous les produits de la ferme associative de 24 hectares nichée au cœur du Kochersberg sont certifiés AB par Ecocert. Reprise par Caritas en 2020 suite à la retraite de Sœur Béatrice, la Ferme Saint-André emploie cinq personnes en situation de handicap et accompagne 70 salariés par an pour retrouver le chemin de l'emploi.

Aujourd'hui, en s'installant à La Halle, la Ferme Saint-André souhaite davantage toucher les citadins avec ses produits bios et s'y concentrer sur la vente au détail. Au menu, des fruits et légumes de saison, des farines, des pâtes, des aromates, des conserves, des bocaux, des plats traiteur végétariens ou vegans. Sur place ou à emporter, on peut déguster crudités, pizzas ou lasagnes de légumes, nems aux pleurotes shitaké, spatzeles ou galettes de pomme de terre.



L'ATELIER 116

**Virginie et Philippe
Grass** | Boulangerie

Success-story strasbourgeoise, la boulangerie-pâtisserie L'Atelier 116 ne désemplit pas depuis son ouverture en 2016.



Née de la rencontre avec un meunier bio vendéen, l'histoire de L'Atelier 116 s'est construite en famille (Virginie et Philippe et leur fille Noémie) autour de 4 fondamentaux : la qualité, la gourmandise, la simplicité et l'accueil.

Exit les additifs, à L'Atelier 116, tout est naturel et le pain est 100 % bio ! Un pain façonné à l'ancienne nécessitant un vrai travail physique et qui, contrairement aux idées reçues, se conserve mieux grâce aux conservateurs naturels et à une hydratation plus poussée.

Présent à La Halle et à l'identique de l'adresse Grand'Rue, L'Atelier 116 produit sur place son pain labélisé AB et fait saliver par les effluves gourmandes de ses douceurs. Outre la gamme des viennoiseries traditionnelles (pain au chocolat, croissant, croix cannelle, streusel, lunette au flan), c'est aussi des pâtisseries (de l'éclair au brownie) et du snacking (quiche, salade, sandwich) qui se dévoilent au 41 rue du Marché Gare.



TOUS LES FRUITS SECS

Daniel Stiefel,
Alain Gackel et
Santiago Ibanez Perez |
Fruits secs

L'aventure de Tous les Fruits Secs est née d'un coup de cœur et d'une amitié. Alain, le baroudeur du trio, tombe en amour des fruits secs de Santiago sur son stand du marché d'Alicante en Espagne. Il en ramène à Daniel, son ami strasbourgeois, qui partage son sentiment.

Tous Les Fruits Secs

En 2019, les trois compères décident de monter leur affaire sur le principal marché d'Alicante. Ils sélectionnent et rencontrent les petits producteurs espagnols à la recherche de l'excellence. Peu de temps après, en plein confinement, ils créent www.touslesfruitssecs.fr, un site de vente en ligne.

En plus d'être gourmande, leur sélection est aussi bonne pour la santé. Les fruits secs et oléagineux sont gorgés de fibres, de vitamines et de fer. Quant aux produits grillés, ils sont travaillés avec des fours traditionnels où la main et

l'attention de l'homme sont essentielles, un vrai processus artisanal.

À La Halle, c'est une nouvelle page qui s'écrit. À travers l'ouverture de leur première adresse du genre en France, Tous les Fruits Secs y déclinent une large sélection de fruits secs savoureux : amandes Marcona, Largueta, Guara et Comuna, pistaches, graines de courge, raisins secs Malaga et Denia, noix, figues, dattes, fraises et abricots se savourent aux côtés d'une gamme d'herbes aromatiques séchées, de poivres et de goûteuses olives.



THE BUTCHER

Frédéric Musilek |
Boucherie

S'il approvisionne depuis 2014 les plus belles tables d'Alsace, du Luxembourg et du Sud de la France, le grossiste-importateur alsacien Frédéric Musilek est ravi de pouvoir désormais toucher une clientèle de particuliers à La Halle avec ses viandes uniques.

Objectifs : dépoussiérer la boucherie et surprendre !



Frédéric Musilek, sacré meilleur importateur de viandes d'Ecosse en Europe en 2018, est un homme passionné. On pourrait l'écouter des heures parler de ces bœufs qui vivent en totale liberté en Ecosse à ne se nourrir que d'herbe bien fraîche. À la recherche des meilleures viandes, il s'attache au goût, au bien-être animal et à la traçabilité de ses produits. Et veut surprendre ses clients en leur faisant découvrir de nouvelles races de viandes.

À La Halle, place aux viandes d'exception, comme la Highland Cattle, la fameuse Pata negra espagnole, des agneaux du Pays-de-Galles réputés pour être the best. On y déguste aussi des burgers de haute voltige : la viande est hachée à la minute, on agrmente avec des fromages Tourrette, des ketchups et pickles Alélor et des buns de L'Atelier 116. Dans le même esprit, The Butcher prépare des minis tatakis à savourer au Comptoir de La Halle.



LA PLANCHETTE GOURMANDE

Sébastien Malaisé |
Charcuterie-Traiteur

Sébastien Malaisé, 36 ans, est passionné de boucherie-charcuterie. Après avoir repris en 2012 et développé l'historique boucherie de la route d'Adelshoffen à Schiltigheim, il se lance aujourd'hui un nouveau défi en rejoignant La Halle. Ici, Sébastien ne vend pas de viandes brutes mais uniquement des préparations élaborées et de la charcuterie maison.



Sa Planchette Gourmande, il la souhaite dynamique, animée à travers la dégustation de ses produits dont chacun témoigne d'une histoire tant dans les origines que les préparations et les astuces de pro.

Si les plateaux de charcuterie alsacienne faite maison sont sa spécialité, Sébastien Malaisé propose aussi des petits plats à emporter ou à réchauffer par ses soins sur place au four ou à la plancha. Brochette de joue de porc confite, onglet de bœuf, rôti de dinde savoyarde, presskopf de queue de bœuf... et bar à crudités, on savoure !



LA BOUTIQUE KIEFFER TRAITEUR

Jean-Jacques Mahr |
Traiteur

Entrées, plats, desserts, box cocktails... Grâce à la boutique Kieffer Traiteur de La Halle, on se facilite le quotidien en emportant ou en dégustant sur place des propositions délicieusement salées/sucrées.



Fondée en 1936 par Monsieur Kieffer et reprise en 2008 par Jean-Jacques Mahr, la maison alsacienne met son savoir-faire au service des particuliers à travers des petits plats faits maison et conditionnés en bocaux, dans des barquettes ou sous poche grâce à un autoclave permettant une conservation aux DLC de 2-3 semaines.

En ouvrant ici sa première boutique, Kieffer Traiteur se veut proche d'une clientèle amatrice de bonnes choses et de praticité. Parmentier de jarret de veau/crèmeux citron/crumble amande, sandre câpres/beurre noisette/écrasé de pomme-de-terre à l'huile d'olive, soupe, poke bowl, douceurs..., à chacun son plat préféré. Et son mode de consommation : grâce à ses box cocktails, le traiteur répond également à l'éternelle et conviviale tendance des apéros dinatoires at home !



PANE VINO

**Andrea Passone
et Cyril Woberschar** |
Épicerie italienne



C'est en sympathisant avec un chef étoilé et son sommelier qu'Andrea Passone et Cyril Woberschar, épicuriens et amoureux de bons produits, ont pu ouvrir les portes de petits producteurs travaillant dans le respect des animaux et de la terre.

Andrea Passone et Cyril Woberschar goûtent et valident tout ce que propose leur épicerie italienne Pane Vino, installée au cœur du Carré d'Or à Strasbourg. À La Halle, ils apportent le même esprit 100% authentique avec des produits de qualité faits par des passionnés.

Chez Pane Vino, l'exigeante sélection affole les papilles et les

yeux. Au menu : des pâtes fraîches, des charcuteries essentiellement originaires du Piémont, de la Mozzarella di Bufala, le fameux gorgonzola crémeux, des plats traiteur, du riz arborio, des gnocchis à la Trévis. Toutes les sauces sont quant à elles élaborées selon les propres recettes du duo, en Italie. Une sélection 100% authentique, sans conservateur et pour une large part bio.



VOLAILLE RENÉ MEYER

Pierre Meyer

Maître-volailler depuis 1898, l'entreprise familiale René Meyer, installée à Wingersheim, s'attache depuis plus d'un siècle à travailler en partenariat avec les éleveurs de volailles de la région dans le respect du bien-être animal.



Son engagement en faveur d'un mode d'élevage plus respectueux de l'environnement et du bien-être animal a d'ailleurs été récompensé en 2016 par un trophée du « Poulet d'Or » décerné par le CIWF (Compassion in World Farming).

À La Halle, on découvre et déguste la volaille dans tous ses états, du poulet entier aux plats traiteur : brochette de poulet, paupiette, charcuterie, pâté en croûte, snacking, mini burger de poulet, omelette de magret fumé, poulet croustillant sauce sucrée, planchette de volaille. Bon appétit !



LA POISSONNERIE CAP D'HAG

Stéphane Griffet |
Poissonnerie

Présente à Haguenau, à la Robertsau et bientôt à Obernai, la poissonnerie Cap d'Hag est désormais également installée à La Halle avec un savoir-faire reconnu tant pour la provenance de ses produits que pour le professionnalisme de ses équipes. Elle propose l'accès à des prix grossistes pour des achats groupés réalisés entre particuliers.



Stéphane Griffet est un passionné du goût et des produits bruts premium qui se suffisent à eux-mêmes. Sur ses étals, on ne trouve que des poissons, des crustacés et des coquillages rigoureusement sélectionnés par des mareyeurs qui entretiennent une relation directe et durable avec les patrons pêcheurs qui les approvisionnent et pratiquent une pêche durable, synonyme de qualité et de pérennité des ressources.

Si ses sélections séduisent des chefs étoilés de la région, elles ne manquent pas non plus de régaler le particulier. Parmi les produits signature : le saumon d'Ecosse Label Rouge Loch Duart, les huîtres d'exception de la Famille Boutrais, le cabillaud pêché à la ligne de manière sélective en mer d'Islande, les crevettes évidemment sauvages et le saumon fumé maison.

Au 41 rue du Marché Gare, place aussi aux petits plats traiteur, sushis faits minute et plateaux de fruits de mer.



SOPROLUX, LA BOUTIQUE

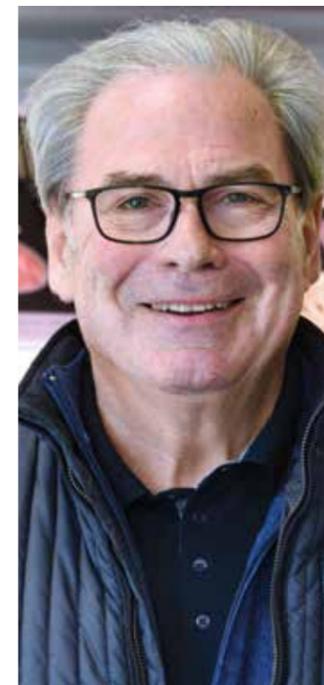
Marius Peuron |
Grossiste alimentaire

Fondé en 1984 par Marius Peuron, le grossiste alimentaire Soprolux fournit le meilleur de la marée, de la viande, du foie gras, des champignons, des volailles et des salaisons à quelques 1 500 établissements de la région.



Spécialiste des produits alimentaires haut de gamme, Soprolux livre l'ensemble de la restauration traditionnelle, du restaurant gastronomique à la meilleure winstub, essentiellement en Alsace. Depuis une trentaine d'années, il s'ouvre également aux particuliers dans sa boutique premium du Marché Gare désormais transférée à La Halle.

Ici, le professionnel propose une fine sélection de ses 2 000 produits. Parmi ses spécialités, le foie gras donc (en terrine ou cru), les champignons sauvages et le gibier. Une palette complétée par une sélection de charcuterie ibérique tranchée à la minute et de la volaille de Bresse, des produits d'épicerie, des viandes sous vide, des produits festifs, caviar et truffe fraîche en tête.



LE THÉÂTRE DU VIN

Christophe Lasvigne |
Caviste

Créée en 2005 par Christophe Lasvigne, Le Théâtre du Vin regroupe plus de 3 000 références sur 400m². De L'Alsace à Bordeaux en passant par La Bourgogne et les vignobles du monde entier, cette adresse bien connue des Strasbourgeois est un vrai spectacle pour les yeux et les palais.



Depuis le 7 octobre, c'est également autour du Comptoir de La Halle qu'amateurs et fines bouches peuvent (re)découvrir cépages et breuvages en accompagnement des produits des commerçants et artisans présents à La Halle.

Imaginé comme un food court, cet espace d'une quarantaine de places se veut lieu de rencontres et d'échanges dans un esprit convivial particulièrement affectueux et apprécié par Christophe Lasvigne. En témoignent l'accueil régulier de vignerons à La Halle, entre resto et apéro time.



LA CLOCHE, FROMAGERIE TOURRETTE

René Tourrette,
Luc Ségaux |
Fromagerie crèmerie

Créée en 1988 par René Tourrette, la maison éponyme, distinguée du titre de maître-fromager affineur depuis, fait vivre son nouvel espace à La Halle dans un esprit marché décomplexé de produits frais et authentiques.



Ici, on salive devant la centaine de produits artisanaux, rigoureusement sélectionnés selon les saisons, et affinés dans les caves. Spécialités fromagères, raclettes, bibeleskäs maison, fameux Schnokeloch (un brie légèrement munsterisé), fleur de Malt (fromage imaginé avec la brasserie alsacienne METEOR), plateaux de dégustation, les propositions ne manquent pas !

Respect des saisonnalités, souci de l'origine, du bien-être animal et de la qualité des élevages, affinages justes à l'optimum de leur saveur, voilà l'équilibre prôné par La Cloche.



ALÉLOR, LA BOUTIQUE DES CONDIMENTS.....

**Alain Trautmann,
Luc Leichtnam** |
Agréments culinaires

Fondée en 1873 en Alsace et dans le giron de la famille Trautmann depuis 1997, l'entreprise Alélor se veut révélatrice de goût à travers pas moins de 600 références présentées à La Halle.



Dernier fabricant de moutarde en Alsace - dont 60% de la production est issue des graines de producteurs alsaciens -, unique fabricant français de raifort 100% made in Alsace, Alélor est une PME indépendante. Labélisée EPV (entreprise du patrimoine vivant en 2020 par le Ministre délégué de l'Economie et des Finances), elle a également su se diversifier via la société sœur « Domaine des Terres Rouges ».

À La Halle, c'est Luc Leichtnam, chasseur de trésors aromatiques, expert en huiles d'olive depuis plus de 15 ans, qui anime ce temple des saveurs où tout se déguste : gamme complète de condiments alsaciens (moutardes traditionnelles, moutardes gastronomiques, raifort 100% alsacien), huiles d'olive aux divers AOP, vieux balsamique 100% naturel, épices et sauces piquantes.



STOM500 signe l'habillage de la Halle



Graffeur muraliste, STOM500, Thomas Locatelli de son vrai nom, est un artiste alsacien à la renommée internationale.

Après Los Angeles, Mexico et un passage par l'Allemagne en début d'année et avant d'embarquer pour La Réunion cet hiver, le Mulhousien d'origine, mais Strasbourgeois d'adoption depuis 15 ans, s'est installé à La Halle le temps d'habiller cet espace dont le produit et par ricochet l'artisan sont au cœur du projet.

Entre finesse et élégance, son travail à l'acrylique souligne, sur 17m de long et 3 de hauteur, une ligne claire et contemporaine dans un élan dynamique et particulièrement illustratif.

Si STOM500 a bien entendu été retenu pour sa reconnaissance artistique, ses valeurs et son approche du mode de consommation ne sont pas étrangères à la carte blanche que lui a laissée La Halle.



La Halle : nouvelle adresse gourmande pour des événements privés

Outre le côté traditionnel de La Halle du marché Gare avec ses commerçants et ses produits, la nouvelle adresse gourmande strasbourgeoise se décline également en mode exclusif pour accueillir des événements privés ou d'entreprise.

La privatisation de La Halle

Quand les commerçants dévoilent tout leur savoir-faire. À La Halle du marché Gare, les commerçants, producteurs et artisans répondent aux demandes gustatives :

› En dehors des horaires d'ouverture de La Halle, du petit déjeuner au dîner en passant par le déjeuner et le cocktail ;

› Séminaires, événements familiaux, anniversaires, occasions festives... Ici, tous les prétextes sont bons pour venir ;

› Sans minimum de personnes ;

› Prestation clé en main et devis sur-mesure : halledumarchegare@groupegeraud.fr



© G.Varela

Le Groupe Géraud

Présenté comme une opportunité, le concept de marché couvert alimentaire développé par le Groupe Géraud trouve pleinement sa place dans la capitale européenne.

Le groupe, parti d'une page blanche, a investi 2 millions d'euros pour construire un espace de 1 000m² dans lequel le produit de qualité et de proximité est au centre.

À travers La Halle du marché Gare, le Groupe Géraud marque sa venue pour la première fois en terre alsacienne.

Créé en 1880, le Groupe Géraud est spécialisé dans le service aux collectivités locales pour la gestion de leur domaine public, pour une aide au commerce de proximité en zone urbaine et cœur de villes. Le groupe est aujourd'hui le leader européen. Son activité principale repose sur les halles et marchés traditionnels et son champ d'action le mène dans des centaines de villes en France, au Royaume-Uni, en Irlande et en Suède. Entreprise à capitaux familiaux dont la 5^e génération est installée aux commandes, le Groupe Géraud anime un réseau de plus de 800 collaborateurs.

GÉRAUD 

**HALLE
DU
MARCHÉ
IIGARE**