

Commerce

La pâtisserie des Têtes, nouvelle adresse gourmande

Le chef de la Maison des Têtes à Colmar, Eric Girardin, se diversifie en ouvrant un rendez-vous gourmand. Depuis le jeudi 17 avril, la pâtisserie des Têtes, assortie d'un salon de thé, accueille tous les amateurs de plaisirs sucrés.

« J'avais envie de créer un endroit cosy, un lieu où les Colmariens se sentent bien. J'ai aussi songé aux résidents de notre hôtel qui peuvent y passer un moment sympa en rentrant de leurs balades. » Eric Girardin a installé sa pâtisserie dans l'enceinte de la Maison des Têtes, là où se trouvait autrefois une boutique de livres anciens. Le chef étoilé a engagé deux personnes pour sa nouvelle boutique.

Alexandre Dumel, 25 ans, le jeune chef pâtissier du restaurant gastronomique étoilé Gi-

rardin comme de la brasserie historique, y propose des desserts, chocolats et petites douceurs sucrées. Il les concocte avec son équipe, composée de cinq pâtissiers, Emma, Romane, Oumdah, Tiêu-Niêm et Sol. « Nous présentons une gamme de cinq pâtisseries individuelles, regroupant tous les principaux parfums. » Il cite, entre autres, un paris-brest noisette et sarrasin, une tartelette aux agrumes japonais kalamansi et sudachi, coiffée d'une meringue au citron noir.

Des bonbons chocolat, des kouglofs individuels...

Dans la vitrine, l'on trouve aussi huit sortes de bonbons chocolat : au praliné, mais, à la ganache façon linzer, parfumés à la cannelle et à la framboise, au thé fumé, au pain d'épices... Des tablettes décorées de la Maison des Têtes, des kouglofs individuels, trois sortes de cakes, notamment à la noix de pécan, au parfum



Eric Girardin, le chef pâtissier Alexandre Dumel, Marine et Monique, quelques instants après l'ouverture. Photos Hervé Kielwasser

caramel, vanille, enrobé de chocolat, deux cookies différents dont l'un à la pistache caramélisée.

Sur les étagères de la biblio-

thèque gourmande, les clients peuvent aussi se laisser tenter par les confitures de la Maison Ferber et les tisanes de la ferme du Kalblin.

Dans une pièce contiguë, a été installé le salon de thé disposant d'une vingtaine de places. Lumières tamisées, musique douce, murs couleur

aubergine... Des canapés invitent à la détente, au pied d'une bibliothèque garnie d'ouvrages à découvrir. Au fond, un salon privé accueille les convives en quête d'un peu d'intimité. À la belle saison, une terrasse accueillera les clients du salon devant la Maison des Têtes.

La pâtisserie et le salon de thé, tenus par Marine et Monique, sont ouverts du mardi au samedi, de 10 h à 18 h.

● M.F.

Découvrez notre diaporama sur notre site internet.



Clin d'œil à la maison historique.