

Les grands sakés du Japon

Le CEFPPA* Adrien Zeller propose chaque année depuis plus de 20 ans, une rencontre conviviale autour de produits d'exception, au cours de ses *Après-midi Découvertes*. Afin de faire découvrir aux professionnels du monde de la restauration les multiples richesses et secrets d'une boisson particulièrement appréciée en Asie mais méconnue en France, c'est le thème des **grands sakés du Japon** qui a été retenu cette année. S'adressant aux professionnels de l'hôtellerie-restauration du Grand Est de la France, cette animation proposée mardi 7 novembre a été l'occasion de mettre à l'honneur des produits d'exception. La rencontre a été organisée sous le haut patronage du Consulat Général du Japon à Strasbourg, en partenariat avec l'association Kura Master.

Le public présent a assisté à des présentations et des dégustations de sakés d'exception avec **Keiichiro Miyagawa**, sommelier en saké. La présence exceptionnelle de **Jean-Paul Bostoën**, Meilleur Ouvrier de France, officiant à l'Auberge de l'III d'IIIhausern (★★★ Guide Michelin), a complété cette présentation : ses recettes ont permis d'expérimenter le mariage entre les sakés japonais et la gastronomie française.

* Centre Européen de Formation et de Promotion Professionnelle par Alternance pour l'Industrie hôtelière - www.cefppa.eu



Jean-Paul Bostoën et Keiichiro Miyagawa

© Sophie Bournet

Jeu concours de Noël de l'AACIIG



L'Association des Artisans, Commerçants et Industriels d'IIIkirch-Graffenstaden organise son traditionnel jeu-concours de Noël, **du 2 au 30 décembre**. Il suffit de déposer votre bulletin de participation chez les commerçants de la ville partenaires de l'opération. De nombreux lots seront tirés au sort et remis aux gagnants lors d'une soirée festive prévue fin janvier.

Dame Nature by EREA : deuxième saison !

En janvier 2017, un espace de vente de produits bio et locaux ouvrait ses portes à l'EREA (Etablissement Régional d'Enseignement Adapté) Henri EBEL. Cet établissement vient d'ailleurs de recevoir le label académique E3D niveau déploiement. Il s'agissait de l'aboutissement d'un projet mené par les élèves de Terminale préparant un CAP d'Employé de Commerce Multi-Spécialités, encadrés par leur professeur référent Farid Maniani.



Depuis le 21 novembre, avec de nouveaux élèves, le magasin entame sa deuxième saison. Rappelons qu'il s'agit d'un dépôt-vente (l'objectif n'étant pas de faire des bénéfices) visant à placer les élèves dans de réelles conditions de vente afin de les préparer à leur future vie professionnelle.

Chaque élève prend des responsabilités, occupe des fonctions spécifiques, gère un partenaire (fournisseur), renseigne de vrais clients, réalise des encaissements, gère son rayon, procède au nettoyage...

L'espace de vente vous propose une palette de produits bio et locaux : savons artisanaux, bretzels bio, miel, jus de fruits, produits d'entretien et d'hygiène ainsi que des plantes aromatiques cultivées à l'EREA par les élèves de CAPA Horticole.

Nouveauté !

Des jeux pour découvrir l'Alsace avec Alsa Ludo ; les produits décalés à la mode alsacienne de la marque Bretzel Airlines ; Junatur et ses jus de pommes, Yann Meier et sa pâte à tartiner à base de noisettes bio...

Horaires d'ouverture : les mardis de 8h45 à 12h et de 13h30 à 16h, les jeudis de 13h30 à 16h ainsi que les vendredis de 8h45 à 12h. Les paiements s'effectuent en espèces ou par chèque. Entrée par la rue Le Corbusier. Retrouvez les dernières infos sur Facebook : Dame Nature by Erea.

A.M.