



Météo
Froid, très nuageux à couvert avec flocons épars.

Qualité de l'air
bonne (indice 4).



VITE DIT

FESSENHEIM

Cérémonie-happening antinucléaire

L'association Stop Transports-Halte au Nucléaire, en collaboration avec les associations CSFR (Comité de Sauvegarde de Fessenheim et de la Plaine du Rhin) et Stop Fessenheim, organise ce samedi 23 février à Strasbourg une « cérémonie de remise des clés de la centrale nucléaire de Fessenheim au général Kléber », à 14 h sur la place du même nom. Et les associations de convier à la « cérémonie » tout ce que la région compte d'officiels.

DOUCEURS

« Douceurs et gourmandises », prix du CRE'ACC

« Douceurs et gourmandises », le salon de thé qui a ouvert ses portes en juillet dernier à Vendenheim, vient d'obtenir le premier prix dans la catégorie « Création au féminin » de la dixième édition du CRE'ACC 2012 (Créé accompagné). Myriam Pecho, la propriétaire, a conçu un établissement moderne et chaleureux, un salon de thé comme lieu de bien-être et de rencontres entre générations. Cuisine ouverte, préparation de smoothies devant le client, espace de jeux pour les enfants, petite bibliothèque en libre-service à la disposition des clients, délicieuses tartines et pâtisseries maison : la maîtresse de maison a su séduire petits et grands.

Après le succès des opérations « galettes » et « masques », la cuisinière-animateur propose un nouvel atelier bricolage parents-enfants autour de la préparation de Pâques, les samedi 9 et mercredi 13 mars. Thème : « On prépare l'arrivée du Lapin de Pâques ». Atelier libre et gratuit, accessible durant les horaires d'ouverture, soit de 8 h 30 à 18 h. Douceur & Gourmandises, 1, rue du Général-de-Gaulle à Vendenheim. ☎ 03 88 52 19 61, www.douceuretgourmandises.fr

CUISINE

Biscarrat à la galerie Auchan-Ilk kirch

La galerie du centre commercial Auchan Ilk kirch accueille jusque samedi des animations culinaires. Christelle Richert, Bernard Ueberschlag, Cédric Laxenaire, Joëlle Umbdenstock : des chefs alsaciens sont aux fourneaux, chaque jour de 10 h 30 à 12 h 30 et de 15 h 30 à 17 h 30. À noter : la gagnante de Master Chef Elisabeth Biscarrat sera présente le samedi 23 février pour des cours de cuisine et des dégustations de 10 h 30 et 12 h 30 et une démonstration de macarons de 15 h 30 à 17 h 30.

PRÉCISION

Zones mixtes vélos-piétons

Une erreur s'est glissée dans la légende qui illustre notre texte « Zones mixtes vélos-piétons » en page 37 de l'édition du 19 février. S'il est vrai qu'une partie des bandes cyclables disparaîtront sur les trottoirs trop étroits, ce ne sera de loin pas le cas dans l'ensemble des 114 sites que la ville de Strasbourg doit reprendre. Des trottoirs mixtes continueront d'exister, mais avec un marquage sans équivoque du territoire de chacun. Par ailleurs, l'adjoint en charge de la circulation et du stationnement Olivier Bitt l'a promis : les vélos ne seront reportés sur la chaussée que si c'est compatible avec leur sécurité.

RESTAURATION Un concept italien venu d'Allemagne

Au royaume de la pasta

Le premier a ouvert ses portes en 2002 à Hambourg, en Allemagne. Aujourd'hui, Vapiano, ce sont 120 restaurants dans le monde, à Dubai, New York, Brisbane, Vienne... et désormais Strasbourg. Pâtes, pizzas, salades : tout y est préparé à la minute, sous les yeux des clients.

« **C**hi va piano, va sano e va lontano » : « Qui va doucement, va sainement et ira loin ». La devise a inspiré celle de l'enseigne Vapiano – « Longue vie à celui qui va sereinement et mange sainement » –, mais certainement pas son développement commercial. D'un seul restaurant en 2002, le concept italien venu d'Allemagne est passé à 120 en dix ans, « avec actuellement une volonté de se développer en France », explique Nicolas Bossuet, le responsable du restaurant strasbourgeois – le 5^e de France après Lyon (deux adresses), Paris et Marseille.

Sept jours sur sept

Installé au rez-de-chaussée du centre commercial des Halles, côté quais, Vapiano déroule sur 900 m², sept jours sur sept de 10 h à 23 h – le bar restant ouvert jusqu'à 1 h les vendredis et samedis –, une certaine idée de l'art de vivre à l'italienne. Dans un cadre qui, avec ses grands espaces et ses tables hautes en bois massif qui embellissent le basilic, l'orgne plutôt du côté de l'Allemagne.

« Quand le client entre dans le restaurant, il reçoit une carte magnétique qui lui permet de commander ses plats », explique Nicolas Bossuet, qui a travaillé douze ans pour une

chaîne de restauration rapide avant de rejoindre Vapiano. Pâtes fraîches préparées dans un laboratoire vitré sis à l'entrée, pizzas, salades... nulle extravagance à l'horizon, « mais un souci de transparence et une cuisine à base de produits frais ». Oignons, crème, lardons... Ici, les carbonaras (10,90 € la portion) sont cuisinées en live par les « Vapianisti ». « Tout est fait devant le client, qui récupère son plat en trois ou quatre minutes avant de s'installer à table », explique-t-il. Comme à la cantine ? « Pas vraiment », corrige Nicolas Bossuet, qui récuse le terme « self de luxe » et précise que la pâte à pizza comme les pâtes – huit variétés – sont fabriquées sur place chaque jour, ces dernières étant portionnées à 180 grammes (on peut même en acheter pour les emporter chez soi).

250 couverts et bientôt une terrasse

Avec ses 200 couverts en moyenne à midi, une capacité de 250 et bientôt une terrasse d'une centaine de couverts, on est loin du petit italien de quartier, même si une attention particulière est portée à l'ambiance, qui se veut chaleureuse et sait se faire tamisée le soir, à la lumière des bougies.



Nicolas Bossuet, directeur du nouveau restaurant Vapiano. PHOTO DNA

« Dans le même esprit, nous avons un coin cosy avec des fauteuils, où il est possible de boire un simple café – 1,80 € l'expresso Illy, MDLR –, ou un verre en soirée », insiste-t-il. Est-ce la bénéfique influence allemande ? Les enfants, une fois n'est pas coutume, sont les bienvenus. Deux fois par semaine, les samedis et dimanches, de 11 h à 12 h, un atelier « pizzas » leur est même proposé gratuitement (à partir de six ans), sur simple inscription via la page facebook de l'enseigne.

Les femmes, elles, se voient dédier une soirée « ladies » tous les premiers lundis du mois, avec présentation de produits de beauté ou de cours de sport, roses et cocktail offerts à la clef. Quant au « mix Vapiano », il propose chaque vendredi de venir dîner autour d'un DJ, avec une bouteille de champagne offerte en prime à toute table de six convives. En un mot, des idées à rendre... Comme cet immense tableau noir orné de citations qu'on perçoit derrière les

comptoirs. « La vita e una combinazione di magia e pasta » (« La vie est une combinaison de magie et de pâtes », écrivait Federico Fellini. « D'Liewa geht durch d'r Mäga » (« L'amour passe par l'estomac »), lui répond un proverbe alsacien... Preuve que le concept sait aussi s'adapter à son terrain d'élection. ■

VALÉRIE WALCH

► Vapiano 2, quai Kléber à Strasbourg.
@ www.vapiano.com

STRASBOURG Bar à tapas

Ambiance « calliente »

Maxence Kilinc a repris l'établissement Tapas Toro, rue du Faubourg-National, il y a un peu plus d'un an. Depuis, il a refait la déco, développé la carte des tapas et des cocktails, ainsi que les cours de danse latino, très en vogue.

« **MON IDÉE**, c'était que les gens se sentent complètement dépayés quand ils viennent ici. Et comme la plupart des clients repartent avec le sourire, je me dis que ça fonctionne ! » Quand il s'est lancé, il y a un peu plus d'un an, Maxence Kilinc avait d'abord à l'esprit d'ouvrir une enseigne type Starbucks Coffee. S'agissant de sa première affaire, il a finalement pris le parti de reprendre un établissement existant. Il n'en a d'ailleurs pas changé le nom, préférant toiletter la déco et l'ambiance pour la rendre plus « calliente » et plus en adéquation avec l'image qu'on se fait d'un lieu qui s'appelle « Tapas Toro ».

Tous nos tapas sont maison

Côté déco, il a opté pour le rouge, des murs au plafond, et le



Maxence Kilinc, qui a repris l'établissement Tapas Toro. PHOTO DNA-LAURENT REA

noir, au sol. Faux cactus et de films d'Almodóvar font le reste... Ici, l'Espagne est à l'honneur dans l'assiette, où les tartes flambées et autres plats de

brasserie ont été abandonnés au profit d'une longue liste de tapas. Nachos, pimientos asados, plancha de embustidos, patatas bravas, albondigas, croquetas de queso... « Tous nos tapas sont

maison, préparés par un chef espagnol. Il n'y a rien de surgelé ici », insiste Maxence Kilinc, qui accueille beaucoup de groupes et propose également quelques petits plats type pièces de vian-

de ou brochettes de crevettes. Au bar, le mojito – à consommer avec modération – est décliné en plusieurs versions : classique, à la fraise, à la mangue et même à la pastèque ou au champagne. Cachaça, pina colada, punch... Les grands standards des nuits latino-américaines complètent le tableau.

C'est côté piste – une piste de danse prolonge la longue salle de restauration –, l'ambiance est 100 % latino, avec des cours et des soirées à thème. « Il y a de vrais passionnés, avec un noyau d'une quarantaine de personnes qui viennent très souvent danser ici. » Salsa le lundi, tango et cha-cha-cha le mardi, salsa portoricaine le mercredi, salsa cubaine le jeudi, cours de bachata – inspirée du boléro – le vendredi et de zumba le samedi ; ici, on peut éliminer les calories avant même de les avoir consommées. « Et le dimanche, c'est soirée salsa pour tous avec un DJ », complète Maxence Kilinc.

Tout un programme pour celui qui a une devise : « La vie est belle, quand on la partage ».

► Tapas Toro 8, rue du Faubourg-National à Strasbourg.
@ <http://tapas-strasbourg.fr>