



© Jean-François Badias

SPÉCIALITÉS BRÉSILIENNES

Depuis 2011, le restaurant propose des spécialités brésiliennes préparées artisanalement sur place, toutes à composer et service rapide.

Le restaurant propose des spécialités brésiliennes préparées artisanalement sur place, toutes à composer et service rapide.

Le restaurant propose des spécialités brésiliennes préparées artisanalement sur place, toutes à composer et service rapide.

Le restaurant propose des spécialités brésiliennes préparées artisanalement sur place, toutes à composer et service rapide.

Le restaurant propose des spécialités brésiliennes préparées artisanalement sur place, toutes à composer et service rapide.

AIR BAGELS

KIOSQUE À RIVETOILE

Situé à l'espace -1 du centre commercial, le kiosque est facilement repérable à l'avion-logo de l'enseigne, dont les couleurs sont également déclinées sur le mobilier qui permet d'accueillir quelque 25 clients.

STRASBOURG. Bruno Minck, déjà à la tête de la boulangerie « Au cœur du Pain » à Schiltigheim, a eu l'idée, à la suite de ses voyages, de reproduire le concept des bagels dans la région. « *En l'adaptant aux goûts des Alsaciens* », précise-t-il. Son premier Bagels, situé à côté de l'établissement principal et du laboratoire de la boulangerie, est uniquement ouvert à l'heure du déjeuner, alors que le Kiosque de Rivetoile s'est adapté aux horaires du centre, de 10h à 20h du lundi au vendredi, dès 9h le samedi. Derrière le comptoir, hôtesses et/ou stewards en uniforme proposent d'embarquer pour un voyage gustatif à Paris, Rome, New York, Copenhague, Berlin, Londres... Ces villes sont également les noms des six bagels figurant à la carte, auxquels il faut ajouter le bagel du mois.

FABRICATION ARTISANALE

Une quinzaine de pains différents sont créés à Schiltigheim, confectionnés au gré des saisons. Un exemple de composition : « cream cheese », salade, jambon sec, tomate, parmesan, pesto basilic. Vous avez également le choix entre trois formules salades ou une formule soupe ou velouté, servie avec boisson et/ou dessert. Qu'il s'agisse de bagels sucrés, de cookies, muffins, cheesecakes, tartes aux fruits ou de fromage blanc... tout est fait maison. Comptez entre 4,70 € et 6,05 € pour un bagel, de 7,25 € à 10,15 € pour une formule salade, boisson, chips, dessert. Quatre emplois et demi ont été créés à Rivetoile. À l'instar de Schiltigheim, la clientèle du kiosque de Rivetoile est plutôt féminine, mais pas seulement. À l'unanimité, elle apprécie le côté artisanal des produits. Bruno Minck a créé un concept déclinable en trois variantes : magasin, kiosque ou nomade. Son objectif est de le développer dans la région et au-delà, en commençant par l'Allemagne. Plus d'infos ? Rendez-vous sur le site Internet ou sur le site Facebook d'Air Bagels, où des animations régulières permettent de gagner... des bagels.

LA CLIENTÈLE
APPRÉCIE
LE CÔTÉ
ARTISANAL
DES PRODUITS

Air Bagels • centre commercial Rivetoile • www.airbagels.com



© Dorothée Parent