

Par Anne Berger et Louise Laclautre

BAGEL D'AMOUR

OUI, LE BAGEL NOUS ENVAHIT. NON, CE N'EST PAS UNE SOUCOUPE VOLANTE, SEULEMENT UN PETIT PAIN ROND SALÉ OU SUCRÉ, FOURRÉS DE CREAMCHEESE, SAUMON ET AUTRES GARNITURES.

Pour l'anecdote, le bagel a été créé en 1683 par un boulanger de Cracovie, pour remercier le roi de Pologne d'avoir sauvé l'Autriche de l'invasion turque. Le pain représente un étrier, qui se dit « bûgel » en allemand, en hommage au roi qui était un excellent cavalier. Par la suite, les émigrés d'Europe de l'Est apportent avec les bagels un petit bout de leur tradition dans leurs valises. Depuis, les Américains de la côte est ne conçoivent pas un petit déjeuner sans. Pas étonnant que les Etats-Unis en vendent plus de dix milliards par an.

En quelques mois, la Bagelmania s'est emparée de Strasbourg, avec l'installation de pas moins de trois enseignes : Liberty Bagel, Bagel Legend et Bagelstein. Si nos envies new-yorkaises nous démangent, il nous suffit de pousser la porte d'un de ces restaurants pour assouvir notre appétit !

Bagelstein, par sa douce consonance alsacienne, a gagné le prix du bagel le plus « Hopla geiss » ! Nous avons donc rencontré son gérant, Thierry Veil, précurseur du bagel à Strasbourg.

Qu'est-ce qui vous a séduit dans ce produit ?

J'ai découvert le bagel quand j'habitais aux Etats-Unis ; j'en ramenaient des valises pleines. J'ai donc une vraie passion pour ce produit. Aujourd'hui, les gens mangent en dix minutes. Il se trouve que le bagel entre dans cette dynamique-là. Mais en plus, il a un côté ultra-frais. Ce n'est pas parce qu'on mange vite qu'on va mal manger.

Comment définissez-vous votre concept ?

Nous avons appris la recette aux États-Unis et nous sommes les seuls en France à fabriquer nos bagels nous-mêmes à partir de produits frais. Nous voulions vraiment créer une atmosphère, une identité. Bagelstein n'est pas seulement un lieu où l'on vient s'alimenter. On voulait détendre les gens avec des petits clin d'œil, des blagues et des citations affichées sur les murs. On aimerait qu'ils s'y sentent bien et que, petit à petit, ils s'approprient cet endroit.

Comment avez-vous trouvé le nom de l'enseigne ?

Selon la tradition, c'est Isidore Bagelstein qui, au XIX^e siècle, a été le premier à concevoir un bagel tel qu'on le connaît aujourd'hui. On a repris le nom de cette famille et créé un arbre généalogique qu'on affiche dans nos points de ventes : on y découvre les mariages ratés avec les familles McDonald's ou Panini ! Et puis, il était amusant de jouer sur la consonance alsacienne du nom...

Quels sont vos projets ? [attention scoop Zut !]

Vous voulez un scoop ? Alors, Bagelstein va ouvrir un nouveau point de vente rue des Francs-Bourgeois début septembre, puis Grand'Rue.



donuts
i ♥ you



Bagelstein

18, rue des Bateliers
5, rue Saint-Etienne
www.bagelstein.com

Liberty Bagel's

20, rue Gutenberg
www.liberty-bagels.com

Bagel Legend

72, avenue des Vosges
www.bagellegend.over-blog.com