

Confiseur de l'année

Justin et Manuel Wexler



CONFISERIE GÉROMOISE-VOSGES ESSENTIA, GÉRARDMER

Justin et Manuel Wexler, le premier, pâtissier de métier, formé chez Gilg à Munster qui tenait son salon de thé-pâtisserie à Saint-Dié, le second, as de l'informatique, se sont reconvertis en confiseurs bio en lisière de Gérardmer. Leur propos : recréer un bonbon des Vosges à la fois artisanal et naturel. Bonbons traditionnels à la myrtille, à la framboise, au bourgeon de sapin, aux fruits rouges, au miel de montagne, gommés et pâtes de fruit sans colorants ni arômes ajoutés, avec des produits de qualité, issus des fermes voisines, avec des huiles essentielles, reflètent le goût des bons fruits et baies d'ici. Ils jouent le bio, le goût d'autrefois retrouvé (jolis moments à la réglisse, violette ou bergmote). Une petite grande maison qui, mine de rien, révolutionne l'art du bonbon local.