

Un concept unique au Bio'tiful Café

Spectacles, petits plats bio et bonne humeur

Le Bio'tiful Café, installé dans la zone commerciale de Rixheim, est un nouveau concept démarré l'an passé : c'est à la fois un restaurant bio et un bar musical qui programme différents artistes le week-end. Il s'y passe toujours quelque chose !



Le concept est original et séduisant : le Bio'tiful Café est un (grand) restaurant bio de 500 m² qui propose une cuisine branchée et simple (burgers, viandes, poissons, salades) avec autant de produits bio, frais et locaux que possible, préparés par le chef Gael Schwarzrock. Ce dernier annonce une nouvelle carte dès le 14 septembre. On peut aussi simplement venir boire un verre entre amis, en s'installant dans les canapés. Les vendredis et samedis soirs, les artistes investissent la scène : chanteuse pop, groupes locaux, magiciens, animations blind-test par un DJ... Le programme du mois de septembre est à retrouver sur la page en face.

Une salle de plus en plus souvent privatisée

« Les discothèques sont un peu passées de mode. On n'a plus envie d'attendre 1h du matin pour commencer à s'amuser. Selon moi, l'avenir, c'est plutôt le resto/spectacle, où l'on peut

manger correctement, tout en profitant de musique live, de numéros, d'animations ludiques... », analyse Patrick Di Vito, à la tête du Bio'tiful Café et qui connaît bien son sujet, lui qui a travaillé de nombreuses décennies dans le monde de la nuit mulhousienne. Pour rythmer la semaine, les mardis soirs, place aux cours de Kizomba ; les mercredis soirs, c'est SBK (Salsa Bacchata Kizomba). En octobre, Patrick Di Vito annonce une grande soirée d'inauguration avec des vedettes bien connues - la date reste à définir.

**PARFAIT POUR
ALLER BOIRE
UN COUP
APRÈS 22H**

Avec son grand parking et sa facilité d'accès en voiture, le Bio'tiful Café fait dans l'efficacité.

À l'intérieur, une centaine de places, la même chose en terrasse. Le lieu est de plus en plus souvent privatisé : les chefs d'entreprise y organisent leurs événements professionnels, et les particuliers sont déjà nombreux à y avoir célébré leurs mariages ou anniversaires.

→ **Bio'tiful Café, 80 rue de Mulhouse à Rixheim**
03 89 59 02 91 - biotifulcafe.com

Halte aux sodas trop sucrés !

Sève Ice, l'infusion à la sève de bouleau d'Alsace

On le sait tous : mieux vaut éviter d'abuser des sodas, bien trop sucrés. Sève Ice, à la sève de bouleau, se veut une alternative !

Le Haut-Rhinois Jérémie Kubler, fondateur de Minérasève, croit dur comme fer aux bienfaits... de la sève de bouleaux locaux ! À un tel point qu'il a décidé d'en faire... son *bouleau*, bien sûr. Il a notamment imaginé "une alternative" plus saine aux sodas sucrés : Sève Ice, une boisson à base de sève de bouleau fermentée et d'infusions de plantes, de racines et de fruits - le



tout, non pasteurisé. La gamme Sève Ice se décline en trois saveurs : Hibiscus Fraise, Menthe Pêche et Curcuma Gingembre. Au-delà du petit goût sucré naturel, l'entrepreneur alsacien met aussi en avant les qualités probiotiques et les vertus antioxydantes de ses boissons. La sève est récoltée patiemment sur des bouleaux se trouvant du côté du Ballon d'Alsace.

→ **Minérasève - boissons Sève Ice**
www.seve-de-bouleau-bio.fr
En vente dans de nombreux magasins bio de la région