



# DOSSIER DE *presse* Mai 2026

# LA MAISON ALSACIENNE DE BISCUITERIE FÊTE SES **30** *ans*

Depuis 30 ans, la Maison Alsacienne de Biscuiterie puise son inspiration là où tout a commencé : en Alsace. Notre ambition est simple : faire découvrir au plus grand nombre la richesse de ce patrimoine culinaire exceptionnel, à travers des spécialités généreuses, gourmandes et fabriquées avec exigence.



# L'HISTOIRE

*il était une fois  
l'Alsace..!*

Tout commence en 1996, dans une petite échoppe au cœur de Riquewihr. C'est ici, que naît la Maison Alsacienne de Biscuiterie, avec la confection des premiers Macarons de Riquewihr. Ces petits dômes cannelés, cuits au four, exhalent des senteurs de sucre chaud et de noix de coco, des parfums qui séduisent immédiatement.

Dès ses débuts, notre Maison fait un choix clair : celui de l'authenticité et des traditions qui se perpétuent. Nous mettons tout en œuvre pour que chacune de nos recettes offre une saveur unique et contribue à une véritable identité gustative : le goût de la Maison Alsacienne de Biscuiterie...



# UNE MAISON *qui se transmet, un savoir-faire qui perdure*

Pendant trente ans, Jean-Marc Muller fondateur de la Maison, a puisé dans de véritables livres de recettes de famille, transmis de génération en génération, pour forger l'identité et l'âme de notre Maison. Il a su tisser une chaîne humaine avec patience et générosité, de l'Atelier de fabrication jusqu'en boutique.

Lorsqu'est venu le moment de tourner la page, il a choisi de le faire comme il a toujours œuvré, avec soin et exigence. Aujourd'hui, Jean-Marc Muller prend une retraite bien méritée, laissant derrière lui une Maison vivante, solide, et entre de bonnes mains, celles de Raphaël Kiesele. Originaire d'Alsace et petit fils de biscuitier, Raphaël Kiesele incarne pleinement les valeurs qui font l'identité de notre Maison. Un passage de relais qui s'inscrit dans la plus belle des traditions : celle de transmettre avec passion.

## *Notre Mission*

*les biscuits de la qualité partagée  
pour une*



# NOTRE *identité*

Véritable adresse incontournable en Alsace, la Maison Alsacienne de Biscuiterie est une expérience à part entière. On y vient pour offrir, pour partager, ou simplement pour retrouver un goût familial.

Année après année, la Maison Alsacienne de Biscuiterie poursuit son développement. Les recettes s'enrichissent, les collections s'étoffent, les boutiques attirent touristes et alsaciens en quête d'authenticité.

Un attachement profond au terroir, une fabrication maîtrisée et la volonté de rester fidèle à ses racines : tels sont les fondements qui guident notre Maison depuis ses débuts.





Pour célébrer ses 30 ans, notre Maison a choisi de collaborer avec Pauline Formosa, illustratrice alsacienne connue sous le nom de Nana (@nana.formosa). Une rencontre entre deux savoir-faire alsaciens, fondée sur une passion commune et profonde pour l'Alsace et l'exigence du geste bien fait.

Son univers puise dans le polychrome alsacien, une tradition caractérisée par ses couleurs vives et ses motifs floraux et géométriques. Un langage visuel joyeux et profondément identitaire, que Nana réinterprète avec amour et modernité, sans jamais s'enfermer dans la tradition, rendant l'héritage alsacien vivant, accessible et résolument actuel.

À travers cette collaboration, ses illustrations accompagnent notre Maison tout au long de cette année anniversaire, habillant nos écrans collecteurs d'une signature artistique à la croisée de l'héritage et du regard contemporain.



# UN REGARD CONTEMPORAIN

*sur l'héritage alsacien*



# NOS *spécialités*

Parmi nos spécialités, trois grandes familles de gourmandises incarnent l'identité de notre Maison et la richesse de notre terroir alsacien. Des recettes pensées avec soin, façonnées avec exigence, et toujours animées par la même envie : partager un morceau d'Alsace à chaque bouchée.

# SABLÉS FINS AU BEURRE

## *Nos Bredele Sablés*

Les Bredele Sablés puisent leur inspiration dans de véritables livres de recettes de famille transmis de génération en génération. Fins au beurre, croquants et délicatement parfumés, ils se déclinent en une incroyable diversité de formes et de saveurs. Découpés à l'emporte-pièce, moulés ou façonnés à la douille, ils sont parfumés au chocolat, à la cannelle, à la noisette, à la vanille ou encore au citron.

Autant de recettes issues des traditions biscuitières alsaciennes, perpétuées avec la même exigence depuis les débuts de notre Maison.



# MOELLEUX AUX AMANDES

## *Nos Bredele Moelleux*

Exclusivité de notre Maison, les Bredele Moelleux se distinguent par leur pâte généreuse en amande et leur texture fondante et onctueuse. Parmi eux, deux créations emblématiques : les Liabsti autrement dit « mon préféré » sont des petits pavés gourmands déclinés en différentes saveurs et les Siess g'nuss, littéralement "doux plaisirs" en alsacien, sont eux soigneusement décorés à la main, d'un fruit à coque .



# GÂTEAUX À PARTAGER

## *Nos spécialités à partager*

Pour la Maison Alsacienne de Biscuiterie, proposer le **Kougelhopf** est une évidence. Gâteau emblématique de notre région, il accompagne les petits-déjeuners traditionnels alsaciens et incarne à lui seul la convivialité de notre région. Nos pâtisseries le confectionnent dans les règles de l'art, avec tout le soin et l'expérience que ce gâteau exige : une brioche moelleuse, légère et aérée, dont la forme si reconnaissable est façonnée dans un moule traditionnel en terre cuite de Soufflenheim.

Dans cette même tradition, le **Langhopf** partage ce mode de cuisson emblématique et offre, dans sa forme allongée, une texture tout aussi moelleuse, généreusement garni de noisettes, d'amandes torréfiées, de noix et de raisins macérés dans le rhum.

Le **Rosenkuchen** s'impose lui aussi comme un gâteau de partage par excellence. Généreux, garni de crème d'amandes et de noisettes torréfiées, sa forme en rose en fait une création aussi belle que gourmande, dans la plus pure tradition de notre Maison.

Enfin, les **Lillikoug**® sont une création originale de notre Maison : des petits gâteaux en forme de Kougelhopf immergés dans des sirops alcoolisés aux eaux-de-vie d'Alsace, Kirsch, Marc de Gewurztraminer, Quetsche ou Poire Williams. Une alliance insolite entre notre savoir-faire et l'art de la distillerie.





# *Nouvelle création et exclusivités à découvrir*

On ne pouvait pas imaginer notre 30<sup>e</sup> anniversaire sans la création d'un tout nouveau parfum de Macaron de Riquewihr, spécialité à l'origine de notre Maison... Ce nouveau parfum vous sera dévoilé lors de notre rencontre en exclusivité et avant d'être commercialisé.

Pour l'occasion, nos Bredele s'habillent d'un coffret collector venant sublimer cette édition anniversaire, illustré par l'illustratrice alsacienne Pauline Formosa. Une création anniversaire qui marie gourmandise et art biscuitier alsacien, dans un écrin pensé pour durer bien au-delà de cette année.

# UNE EXPÉRIENCE

*inédite  
en boutique*

Pousser la porte d'une de nos boutiques, c'est entrer dans une expérience à part entière. Dès les premiers instants, l'odeur des Macarons de Riquewihr tout juste sortis du four et des Kougelhoppf cuits dans leurs moules en terre cuite de Soufflenheim, enveloppent l'espace par des cuissons réalisées sur place.

Face à vous, un choix prodigieux de Bredele, une conseillère souriante vous accueille en vous tendant généreusement un petit biscuit.

Nos conseillers clientèle n'hésiteront pas à partager avec vous l'histoire de nos spécialités et à vous guider dans la confection de votre assortiment.



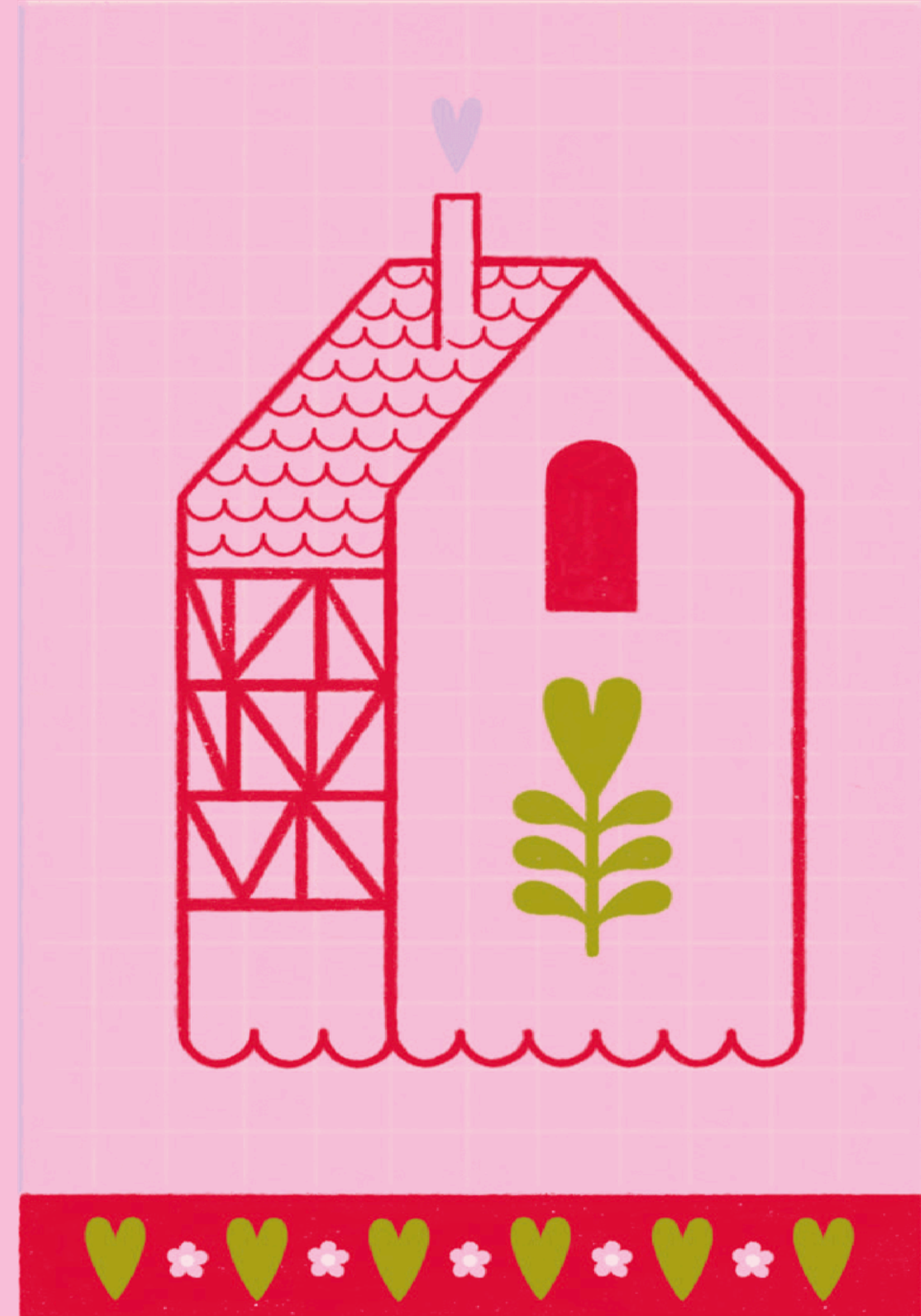
# LE *rayonnement*

Depuis notre première boutique à Riquewihr, notre Maison s'est imposée comme une adresse incontournable en Alsace et en Lorraine, à travers 13 boutiques qui expriment pleinement notre univers gourmand.

À l'approche de Noël, cette histoire se prolonge naturellement au-delà de la région : nos chalets prennent place sur plusieurs marchés de Noël en France, où nous partageons nos traditions et spécialités.

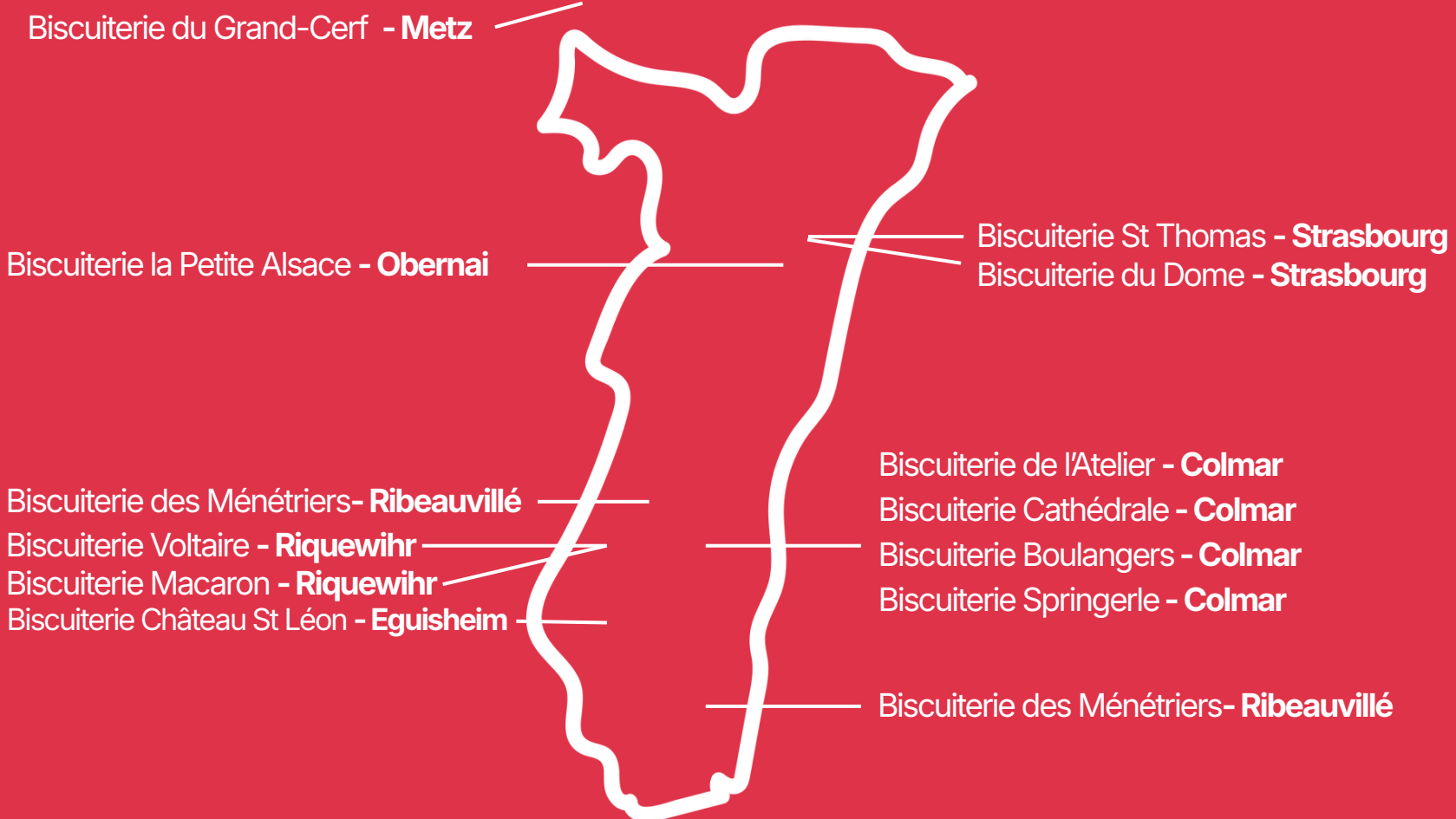
Notre site internet est une boutique pour tous ceux qui souhaitent recevoir chez eux nos « petits morceaux d'Alsace » ou les offrir à leurs proches.

La Maison Alsacienne de Biscuiterie propose une sélection spécifique aux professionnels en quête de produits de terroir, animés par ce même attachement au goût et à l'authenticité.



# LES BOUTIQUES

*et le site web*



Et dans tout le reste de la France via le site internet :  
[www.maison-alsacienne-biscuiterie.com](http://www.maison-alsacienne-biscuiterie.com)





DPS. 1996



MAISON ALSACIENNE

DE BISCUITERIE

*le secret des bredele*