

DU 20 SEPTEMBRE AU 6 OCTOBRE
EXPLORATIONS
GOURMANDES
2019

50 ÉVÉNEMENTS
PARTOUT
EN ALSACE



ALSACE
DESTINATION
TOURISME



L'EU
ROPE

DANS L'ASSIETTE



EXPLORATIONS GOURMANDES 2019

50 ÉVÈNEMENTS
PARTOUT
EN ALSACE



DU 20 SEPTEMBRE
AU 6 OCTOBRE

ACCÈS GRATUIT, SAUF MENTION CONTRAIRE

SPÉCIAL EUROPE

DU NORD AU SUD, L'ALSACE A TOUT D'UN GRAND VOYAGE



© J. FAIVRE - ADT

Laissez-vous emporter dans un road trip plein de saveurs authentiques, placé sous le thème de l'Europe.

**Préparez vos papilles,
on part plus loin en Alsace !**

Pour la 5^e année, Alsace Destination Tourisme coordonne l'évènement alsacien dédié à la gastronomie.

Les produits, les savoir-faire, les filières, les traditions et les entreprises d'Alsace sont mis à l'honneur.

70 Ans du Conseil de l'Europe en 2019 oblige : voici donc un **voyage en partie européen**.

GUNDERSHOFFEN

**LA FABRIQUE À BRETZELS BOEHLI
LA BRETZEL À TRAVERS L'EUROPE !**



© J. FAIVRE - ADT

20 SEPT. - 10H/12H ET 14H/18H,
22 ET 29 SEPT. - 14H/18H
DU 24 AU 27 SEPT. - 10H/12H
ET 14H/18H

Premier site touristique entièrement dédié à la Bretzel en Alsace, La Fabrique à Bretzels Boehli vous fera découvrir, à

travers un mini-livret (disponible au Bretzel'bar en fin du parcours de visite), des recettes traditionnelles et suggestions permettant d'apprécier la bretzel sous de nouvelles formes. De quoi faire profiter vos palais des richesses gustatives de l'Europe via la Bretzel !

Tarifs : adulte : 4 €, enfants 6 à 14 ans : 3 €, gratuit - de 6 ans. Groupes de plus de 20 pers. sur réservation

Infos : www.lafabriqueabretzels.fr - 03 88 07 16 75

STRASBOURG



TOUR D'EUROPE DERRIÈRE LES FOURNEAUX CHEZ CUISINE APTITUDE DU 20 SEPT. AU 6 OCT. 10H/20H

Quoi de mieux pour découvrir les cuisines d'Europe que de les concocter avec un chef ? Cuisine

Aptitude vous propose des ateliers qui mettront en avant les plats typiques de chaque pays. Pour ne rien ignorer des recettes et tours de main !

Tarifs selon ateliers : de 17 € à 68 €

Planning et réservation sur

www.cuisineaptitude.com/Cours.html

UNGERSHEIM

ÉCOMUSÉE D'ALSACE L'EUROPE DANS L'ASSIETTE

DU 20 SEPT. AU 6 OCT. - 10H/18H

Le plus grand Écomusée de France met chaque jour à l'honneur la gastronomie d'un pays d'Europe. Soit de nombreux rendez-vous gourmands à travers tout ce qui fait son charme propre : ateliers de cuisine, exposition, visites guidées, prestations culinaires, contes et dégustations.

À la Maison des Goûts, vous pourrez participer à des ateliers et dégustations mettant en valeur les produits locaux et/ou utilisés dans la cuisine européenne (Slovénie, Islande, Estonie, Croatie, Suède, Lettonie, Slovaquie, Rép. Tchèque...) !

Tarifs entrée : 15 € (adulte), 10 € (enfants et réduits), tarifs famille

Infos : www.ecomusee.alsace - 03 89 74 44 74



© THOMAS DEVAUD



© I. LUPPOLIS

OIGNON CRU, CUIT, FRIT...



Fondu dans la poêle ou la cocotte, l'oignon donne du goût ! En ingrédient principal, il se fait tarte à l'oignon (Ziwelkueche), enrichie, à Schaffhouse en **SUISSE**, de crème, œufs et lardons. Largement utilisé en Europe,

il donne, cru, de la saveur aux harengs Matjes, du croquant partout où il est parsemé et de la vitamine C. Cuit, il adoucit nombre de recettes. Frit, il apporte de la mâche sur des spätzles en **ALLEMAGNE** ou se fait beignet (onion ring) au **ROYAUME-UNI**, en **IRLANDE**... En Alsace, sa culture est emblématique à Sélestat (oignon plat) et à Mulhouse (oignon doré).

© J. FAURE - ADT



AUTRES ÉVÈNEMENTS

DU NORD AU SUD

DEHLINGEN



CIP LA VILLA RÉCOLTE ET DÉGUSTATION AU JARDIN GALLO-ROMAIN

SAMEDI 21 SEPTEMBRE
14H30/16H

En mode "paysan gallo-romain",
récoltez des plantes du jardin
(que l'on a fait revivre !) et dégustez

les saveurs d'une cuisine antique de la campagne gallo-romaine.

Durée 1h15 - gratuit

SUR LE CHEMIN DES SAVEURS ANTIQUES

DIMANCHE 22 SEPTEMBRE - 10H/13H

Données archéologiques à l'appui, cette promenade sensorielle entre La Villa et le site de la ferme gallo-romaine invite à imaginer la cuisine gallo-romaine. Vous pourrez déguster des réinterprétations de recettes antiques... De quoi nourrir la vision de notre alimentation actuelle !

Tarifs : 9,50 € / adulte, 6,50 € / enfant - de 12 ans
Sur réservation, à partir de 7 ans au 03 88 00 40 39
Infos : accueil@cip-lavilla.fr - 03 88 01 84 60

LES PLATS DES ROMAINS

Les Romains - qui ont eu le bon goût d'introduire la vigne en Alsace - consommaient beaucoup de navets salés, de choux en saumure et des viandes salées ! On pourrait dire qu'ils dégustaient une choucroute avant l'heure, sans pommes de terre qui sont venues plus tard, bien sûr ! Ils confectionnaient aussi une sorte d'ancêtre de Spätzle au fromage blanc, en mélangeant semoule et fatisselle de brebis.

NIEDERBRONN-LES-BAINS

CENTRE-VILLE MARCHÉ DES PRODUCTEURS

DIMANCHE 6 OCTOBRE - 11H/17H

Dans le cadre des "Journées Terroirs" de la Fédération Française des Stations Vertes, des producteurs mettent en avant la richesse de notre terroir au travers de produits d'exception.

Buvette et petite restauration alsacienne.



© DENIS BRINGARD

MARCHÉS DE PRODUCTEURS LOCAUX

Nombreux sont les marchés de producteurs locaux en Alsace, sans oublier le réseau "Bienvenue à la Ferme", les ventes directes à la ferme, les AMAP, les réseaux type Cocagne (qui jouent l'insertion) ou La Ruche qui Dit Oui !, les Drive fermiers, distributeurs automatiques, livres cueillettes...

KUTZENHAUSEN

MAISON RURALE DE L'OUTRE-FORÊT AUTOUR DE LA POMME

DIMANCHE 6 OCTOBRE À PARTIR DE 14H

Après-midi avec pressage à l'ancienne, dégustation de jus tout frais et de produits à base de pommes. Ateliers gustatifs. 15h : visite guidée sensorielle de la Maison Rurale. À la Cafétéria : déclinaison de tartes aux pommes, dont les recettes traditionnelles ou inventives pourront être emportées !

Tarifs : plein : 6 €, réduit : 4 €, famille : 14 €, gratuit pour pers. en situation de handicap et accompagnateur
Infos : 03 88 80 53 00 - www.maison-rurale.fr

LA POMME, FRUIT DU TERROIR EUROPÉEN PAR EXCELLENCE

Sélectionnées au fil des siècles pour leurs qualités gustatives, résistance et rendement, les plus fragiles restent cultivées et consommées localement.

Tour d'Europe :

- Apfelstrudel en **AUTRICHE** et **ALLEMAGNE**, nord-est de l'**ITALIE**, **EUROPE CENTRALE** ET DE L'**EST**, autrefois sous domination **AUTRICHIENNE**
- Gosettes : chausson de pâte levée fourrée d'une compote de pomme en **BELGIQUE**, où l'on ajoute aussi des pommes aux choux de Bruxelles
- Æblekage : dessert à base de pommes et de flocons d'avoine poêlés au **DANEMARK**
- Kringel **ESTONIEN**, brioche tressée traditionnelle aux pommes, à la cannelle et au pavot
- Crumble aux pommes, cousin de notre streusel, au **ROYAUME-UNI**.

En Alsace, la pomme s'utilise aussi en plat salé : cuite dans le chou rouge (une recette d'origine **FLAMANDE** qui remonterait au Moyen-Âge), crue avec du hareng à la crème, en beignets (Apfelkiechle) avec... une bonne soupe de légumes !



© C. FLEITH

SARREWERDEN



EMBARQUEZ POUR LA SARRE SAUVAGE ET GOURMANDE DIMANCHE 22 SEPTEMBRE 15H

Balade au fil de l'eau, à barque à fond plat, à la découverte d'un écosystème riche de sa faune et sa flore. Vous y cueillerez des plantes

pour réaliser des tisanes et diverses préparations... à déguster en fin de parcours.

Tarifs : 16€ / adulte, 8€ / enfant -12 ans

Infos : www.tourisme.alsace-bossue.net - 03 88 00 40 39

L'APPEL DE LA FORÊT...

Tables dressées dans les sous-bois, décors moussus... Cette immersion est une expérience totale, comme celle du palais invité à goûter des saveurs subtiles issues de cueillettes.

C'est l'approche qu'affectionnent les **SCANDINAVES**, attachés à la nature et à l'harmonie ressentie en son sein.

Sorties écotouristiques en Alsace sur :
www.experiences-ecotourisme.com

MIETESHEIM

VISITE PIQUANTE AU PAYS DE LA MOUTARDE ET DU RAIFORT CHEZ ALÉLOR

JEUDI 26 SEPTEMBRE - 14H30/16H

Partez à la découverte des célèbres condiments d'Alsace à travers une visite guidée de l'usine Alélor, unique entreprise française à transformer les racines de raifort.

De la matière première cultivée dans les champs voisins jusqu'au bocal, observez toutes les étapes de fabrication de la moutarde et du raifort, selon un savoir-faire artisanal. Prolongez votre aventure par une savoureuse dégustation.

Tarif : 3 € - Nombre de participants limité

Sur réservation au 03 88 80 89 70

ou office@niederbronn.com

FORT(ICHE) LE RAIFORT !

Originnaire d'**EUROPE DE L'EST**, le raifort est rapidement adopté par les Égyptiens, Grecs et Romains pour ses vertus médicinales. Ils en font un puissant allié pour la santé : embarqué sur les navires en partance pour le Nouveau Monde, il permet de combattre le scorbut. Condiment dans les pays anglo-saxons et slaves, en France, seule l'Alsace, qui en est aussi productrice, l'accommode avec la choucroute ou le pot-au-feu. Il est consommé en sauce avec le roast beef en **ANGLETERRE**, et entre dans de nombreux plats de la cuisine **ITALIENNE**. Les Japonais utilisent son cousin le wasabi.

BETSCHDORF

FESTIVAL DE LA BIÈRE ARTISANALE, LOCALE & BIO

SAMEDI 5 OCTOBRE - À PARTIR DE 16H

Au programme : musique, restauration et dégustation de bières régionales labellisées Bio ou "Nature & Progrès"

Infos : 06 60 63 50 54 - www.naturelich.fr



BERG

SOIRÉE D'ANIMATION AU KIRCHBERG DIMANCHE 6 OCTOBRE À PARTIR DE 17H

Dans le cadre paisible du Kirchberg, venez déguster des tartes flambées.

Sur réservation au 06 36 29 12 53 (individuels)
ou 06 88 01 15 71 (groupes)

Infos : Association de Sauvegarde du Kirchberg
06 85 42 31 95

PFAFFENHOFFEN

FESTIVAL DE MOULES À L'HÔTEL-RESTAURANT "À L'AGNEAU"



SAMEDI 28 SEPTEMBRE

L'Agneau vous propose une succulente soirée thématique ! Jugez plutôt : Bouchot du Mont Saint-Michel, de Sicile, d'Espagne et Hollande, ces moules seront apprêtées de plusieurs façons, en progression du plat le plus doux vers le plus relevé. Sans oublier les frites soufflées Maison.

Tarifs : 28 €

Infos : 03 88 07 72 38

www.hotel-restaurant-delagneau.com

250 ANS D'HISTOIRE LOCALE...

7 générations, dont 3 de femmes, se sont succédées jusqu'à fêter un **quart de millénaire** "**À L'Agneau**" en 2019 ! Animations et dîners à thème sont au programme, en une fresque de 1769 à nos jours, évoquant histoire locale et familiale, mais aussi gastronomie française et régionale.

Chouette Babette

Dans cet établissement tenu par Anne et Viviane ERNWEIN, le 19 octobre rendra hommage au "Festin de Babette" avec "Les plaisirs de la chère... au féminin". Cette touchante histoire de la Danoise Karen Blixen (1885-1962) - et plus tard le film - retrace le parcours d'une cuisinière française réfugiée en **NORVÈGE** qui consacre tout son argent à offrir un dîner D'EX-CEP-TION.

HIRSCHLAND

DES ESCARGOTS AUX BOVINS !



SAMEDI 21 À PARTIR DE 18H,
DIMANCHE 22 SEPTEMBRE
11H/18H

Visite de la Ferme Dintinger-Rauch qui élève escargots et Limousines. Restauration et vente de produits de la ferme.

Infos : 03 88 01 99 58

www.escargots-dintinger.jimdo.com

GAMBSHEIM

VÉLO GOURMAND DE L'EURODISTRICT STRASBOURG-ORTENAU

DIMANCHE 22 SEPTEMBRE - 10H/17H



Familles, cyclistes amateurs ou professionnels des deux rives du Rhin, rejoignez cette 3^e édition ! Le circuit, plat, se déroule en partenariat avec les villes et villages d'Achern (D), Rheinau (D), Gambsheim, Kilstett et La Wantzenau. Découvrez le charme de la plaine rhénane, goûtez aux

produits locaux de part et d'autre du Rhin.
www.eurodistrict.eu/fr
Accès libre

SCHNERSHEIM

VISITE DE LA FERME DES POMMIERS SAMEDI 28 SEPTEMBRE 2019 - 14H/16H



Léon vous invite à partager sa passion pour ses arbres fruitiers. Depuis la ferme, direction les vergers : framboises, pommes, fraises... n'auront plus de secret pour vous ! Ce jeune agriculteur régale les papilles les plus exigeantes et tend vers un produit sain. Dégustation

des spécialités aux fruits et plus encore.

Tarifs : 3,50 €, gratuit pour - 12 ans

Sur réservation au 03 88 21 46 92

TRUCHTERSHEIM

L'ESKAPADE, EXPOSITION "L'ALSACE DANS SON ASSIETTE"

DU 13 AVRIL AU 16 NOVEMBRE

Quels sont les services de table utilisés en Alsace ? A la vaisselle des Hannong, seul faïencier en Alsace, vont succéder les services provenant de Lorraine : Niderviller, Vieux Strasbourg et Faviar Sarreguemines. Puis, après 1906, le fameux Obernai de Sarreguemines peint par Henri Loux.

Infos : 03 88 21 46 91 - www.eskapade.alsace/fr/le-musee



ART DE LA TABLE

Le service en faïences **Hannong** dit "de Strasbourg" s'est retrouvé sur toutes les tables princières d'Europe ! À Gerstheim, on peut admirer une riche collection **Loux** aux charmantes scènes de la vie rurale. Quant aux poteries culinaires de **Soufflenheim**, elles se renouvellent dans un design épuré ou confirment leur rôle dans la cuisine mijotée d'un bûche-œuf, par exemple. Le côté naturaliste et chic se retrouve au Musée **Lalique** à Wingen-sur-Moder.

STRASBOURG ET ALENTOURS

SCHILTIGHEIM

HALLES DU SCILT LE VILLAGE DE LA GASTRONOMIE SAMEDI 28 SEPTEMBRE - 10H/22H



© L. HERMANN

Voici une déambulation gastronomique riche de talents et savoir-faire avec une démarche écoresponsable ! La Ville de Schiltigheim et le Groupement des Hôtelières Restaurateurs vous invitent à découvrir une vaste typologie des **métiers de la bouche** : Fédération des Chefs

d'Alsace, Maîtres Restaurateurs, Corporation des Boulangers, des Pâtisseries (Complices sucrés), UMIH 67, Fraternelle des Cuisiniers, Toques Françaises, restaurateurs de Schiltigheim, Écoles hôtelières, Corporation des Artisans Brasseurs d'Alsace, Brasserie Storig, Café Reck, Carola-Wattwiller, Cave du Roi Dagobert et Moulin Kircher.

Mets proposés à la dégustation réalisés à base de produits de saison, issus de circuits de proximité, le tout en mode "zéro déchet". Concerts, stand Colecosol de commerce équitable.

Spécial enfants/ados - 10h/12h et 14h/18h : démos culinaires dont "ketchup maison, pâte à pain", etc. (gratuit) ; ateliers créatifs (payant).

Accès libre - 2 € (ou multiple de 2 €) la dégustation

Infos : 03 88 47 94 50 - www.ville-schiltigheim.fr

COURS DE CUISINE ÉCORESPONSABLE 2 ET 4 OCTOBRE

3 cours en partenariat avec le Lycée professionnel Aristide Briand : cuisine santé, cuisine écologique et "cuisiner végétarien".

Tarif sur base coût de la matière première

Infos : 03 88 47 94 50 - www.ville-schiltigheim.fr

STRASBOURG

AUBERGE DE JEUNESSE STRASBOURG 2 RIVES GOÛTEZ AUX RECETTES ALSACIENNES

DU 20 AU 22 SEPTEMBRE

- 17h à 19h : "Retour gastronomique" avec dégustation de produits du terroir : vins, flammekueche, bretzels...
Tarif : 2 €

- 19h : Dîner terroir avec choix parmi salade alsacienne, bûche à la reine, bûche-œuf, choucroute garnie, munster.

Tarif : 12,60 €

Sur réservation la veille avant 18h : 03 88 45 54 20
strasbourg@hifrance.org

CUISINE APTITUDE : SPÉCIAL EUROPE DERRIÈRE LES FOURNEAUX

DU 20 SEPTEMBRE AU 6 OCTOBRE

Voir page 3

Ateliers de cuisine autour des plats typiques de chaque pays.

Planning sur : www.cuisineaptitude.com

ILLKIRCH GRAFFENSTADEN

FÊTE DE LA BIÈRE À L'ILLIADÉ

28 ET 29 SEPTEMBRE - SAMEDI 19H/00H,
DIMANCHE 12H/18H

Pour cette 1^{ère} édition, concerts et bons plats alsaciens accompagneront la dégustation des bières !

Infos : 03 88 65 31 06

ROSHEIM

LE ROSENMEER - PIQUE-NIQUE DU VENDANGEUR

DIMANCHE 6 OCTOBRE - 12H/17H



© WIFA

Venez partager un moment de convivialité et de gourmandise dans nos vignes ! Invitez vos amis, votre famille et participez à un vrai temps de partage et bonne humeur, concocté par le chef Hubert MAETZ autour des plats du vendangeur et des vins du Domaine.

Tarif : 49 €

Infos et réservation : 03 88 50 43 29

info@le-rosenmeer.com

KRAUTERGRERSHEIM

46^E FÊTE DE LA CHOUCROUTE

DIMANCHE 29 SEPTEMBRE
11H/21H

Expositions artisanales, marché de saison, démonstration de coupe de choux, animations sous chapiteau... Cortège folklorique à 15h.

Infos & billetterie repas* : 03 88 95 78 78

contact@capitale-de-la-choucroute.fr

* Tarifs : adultes 18 € ; - 12 ans : 8 €

Accès libre



© MARCEL LEHRHARD

MEISTRATZHEIM

MAISON LE PIC - LA CHOUCROUTE D'ALSACE DANS TOUTS SES ÉTATS !

JEUDI 26 SEPTEMBRE - 12H30/15H

Pour tout savoir sur la choucroute, du champ - juste à côté - à l'assiette ! Une vidéo commentée présentera la culture du chou et de la choucroute. Elle sera suivie d'un repas la déclinant, de l'apéritif au café : kougelhof à la choucroute, confit de choucroute et son foie gras, salade de choucroute et son pâté en croûte... La visite guidée de la choucrouterie familiale vous attend alors. Un beau focus produit entre tradition et innovation !

Tarifs : 20 €/personne (visite + repas)

Nombre de participants limité

Sur réservation au 03 88 69 42 97

lamaisondelachoucroute@lepic.fr

ANCESTRALES CHOUCROUTE ET LACTO-FERMENTATION...

La choucroute d'Alsace, récemment IGP, se caractérise par des lanières blanches plus fines que sa cousine ALLEMANDE.

Elle est l'une des préparations lacto-fermentées les plus connues, très populaire en EUROPE DE L'EST. Mais il en existe bien d'autres, tel le bortsch, les cornichons et toutes sortes de légumes qui se conservent en bocaux et gardent leur caractère croquant.

Tour d'Europe :

- en POLOGNE, il y a le Bigos, potée de chou à choucroute, viande de porc et bœuf, cumin et paprika

- en ROUMANIE, les Sarmale, boulettes de porc haché, mélangé avec du riz, roulées dans des feuilles de choucroute, servies dans une sauce tomate au paprika. Le chou à la Cluj, quant à lui, est servi en gratin avec de la crème aigre

- HONGRIE : la choucroute Szekelykaposztá est cuite avec différentes viandes, poivron vert, tomate, paprika et crème

- Dans la région de LIÈGE, il est de coutume de manger une choucroute le Jour de l'An. On place une pièce de monnaie sous l'assiette, dans sa main ou sa poche, dans l'espoir d'apporter prospérité tout au long de l'année.

ANDLAU

LES ATELIERS DE LA SEIGNEURIE CONFÉRENCE : HILDEGARDE DE BINGEN, UNE ABBESSE PROCHE DE LA NATURE

DIMANCHE 22 SEPTEMBRE - 11H/12H30

Partisane d'une alimentation saine et préventive, Hildegard est une femme moderne dans son engagement et enseignement.

Sur réservation au 03 88 08 65 24

ALIMENTATION, GASTRONOMIE, CUISINE, NUTRITION, DIÉTÉTIQUE

Ces univers ne se rencontrent pas toujours.

Mais ils ont en commun le fait que le produit brut, s'il est de qualité, est à la fois plus riche en goût et meilleur pour la santé, car riche en nutriments, les deux étant liés ! Et s'il est cuisiné avec amour, partagé dans la symbolique de traditions culinaires, il fera sens... et nourrira l'esprit.

SÉLESTAT

JOURNÉES EUROPÉENNES DU PATRIMOINE À LA MAISON DU PAIN D'ALSACE



© MAISON DU PAIN

SAMEDI 21 ET DIMANCHE 22
SEPTEMBRE - 9H/18H

Lieu incontournable datant de 1522, la Maison du Pain est un musée qui permet de découvrir toute l'histoire du pain, présent depuis la nuit des temps, mais aussi un fournil produisant pains spéciaux et spécialités alsaciennes.

Visites guidées gourmandes sur inscription, avec focus sur kougelhof, bretzel, bredle et pain d'anis : samedi à 15h et dimanche à 10h30 et 15h.

Infos : 03 88 58 45 90 - <https://maisondupain.alsace>

Accès libre

KUGELHOPF : DE QUOI PARLE-T-ON ?



L'appellation Kugelhopf dérive de la pâte levée préparée à base de levure de bière, et formée en boule ; Kugel : balle, boule, et Hopf : houblon. Avant d'être glissée dans le moule en terre vernissée, la pâte est agrémentée de raisins de Malaga et d'amandes entières. Si la recette originelle vient d'**AUTRICHE**, elle fait partie du patrimoine alsacien. Cette remarque vaut aussi pour la Linzer Torte !

La Maison du Pain présente une collection complète de moules pouvant accueillir la même pâte : étoile pour Noël, agneau pour Pâques, fleur de lys pour l'Épiphanie, écrevisse pour le mariage, etc.

© MAISON DU PAIN

SAINT-HIPPOLYTE

FÊTE DU VIN NOUVEAU

DIMANCHES 22 ET 29 SEPTEMBRE 2018 - 11H/20H



**REPAS VENDANGEUR (LE 22)
OU BŒUF (LE 29) - LES 2 AVEC
TARTE AUX QUETSCHES, AINSI
QUE FOLKLORE SONT AU
PROGRAMME !**

**INFOS : 06 87 37 76 08
WWW.RONDESESFETES.FR**

© SANDRINE KAUFFER

GUEMAR

JOURNÉE DE LA CARPE FRITE

DIMANCHE 22 SEPTEMBRE - 11H/18H

Dans le site historique de la Canardière, superbement restauré, venez déguster des filets de carpes frites en deux façons ! Possibilité de pêcher de 14h à 18h.

Repas sur réservation au 03 89 71 84 59
www.ribeauville-riquewihr.com

LAPOUTROIE

DÉGUSTATION ET "SAVOIR-BIÈRE"

DU 20 AU 28 SEPTEMBRE - 9H/12H ET 14H/18H

Portes ouvertes à la **Brasserie du Pays Welche** où vous serez présentés des accords mets et bière concoctés par notre chef Joël. René vous expliquera le "Savoir-Bière" et vous fera déguster nos confitures à la bière ambrée et blonde.

Juste en face : le **Musée des Eaux-de-vie** vous convie à une dégustation de ses liqueurs et eaux-de-vie dans une ambiance conviviale. Dégustation des "cerises à Paul", semi confites à la liqueur et au Kirsch.

Infos : www.musee-eaux-de-vie.com - 03 89 47 50 26



© MAX COQUARD

AMMERSCHWIHR

IMMERSION EN CUISINE ET MENU BINZ-TRONOME

RESTAURANT JULIEN BINZ - 1* MICHELIN

VENDREDI 20, SAMEDI 21

ET DIMANCHE 22 SEPTEMBRE 2018 - 9H/15H



© S. KAUFFER-BINZ

Le gagnant du jour du jeu concours sur Facebook se verra offrir un stage "Immersion en cuisine" de 3h gratuit où tous les sens sont sollicités ! Pour vivre le déroulé d'un service au cœur de la brigade, bénéficier d'une invitation à déguster le menu binz'tronome.

Infos : www.restaurantjulienbinz.com - 03 89 22 98 23



© NIS FFR

ROUTE DE LA CARPE FRITE

La carpe frite est la spécialité culinaire du Sundgau, plus au sud. Ce sont les moines qui y aménagèrent des étangs au Moyen-Âge, soucieux de se ménager des réserves de poissons.

Attachés à faire connaître les traditions locales, des restaurateurs du Sundgau se sont regroupés pour faire de la Carpe Frite un itinéraire gastronomique labellisé **Site Remarquable du Goût !**

www.carpe-frite.fr



© CUDMULIN.COM

COLMAR

FESTIVAL BIÈRES ET SAVEURS PARC DES EXPOSITIONS

4 ET 5 OCTOBRE

VENDREDI 17H/01H30, SAMEDI 12H/02H30

Pour cette 2^e édition, savourez des mets artisanaux concoctés par des producteurs locaux ainsi qu'une sélection de brasseurs d'Alsace !

Soirées festives à partir de 20h.

Tarif : 7 €

Infos : www.colmar-bieres-saveurs.fr

SEMAINE GOURMANDE DANS LA VALLEE DE MUNSTER



© JOUENTIN GACHON - ADIT

10 TYPES D'ANIMATIONS DIFFÉRENTES FÊTERONT LE RICHE PATRIMOINE
CULINAIRE ET ARTISANAL DE LA VALLEE !
PROGRAMME COMPLET SUR WWW.VALLEE-MUNSTER.EU

WIHR-AU-VAL

VISITE DE LA CAVE SCHOENHEITZ

JEUDI 26 SEPTEMBRE - 10H30/12H

Découvrez le domaine, suivez le parcours du raisin
et ouvrez vos papilles aux fameux vins blancs d'Alsace
lors de la dégustation !

Des visites à thème (payantes) sont aussi organisées :
dégustation Accords Vins & Fromages, Le vignoble,
refuge de biodiversité.

Infos : 03 89 71 03 96 - www.vins-schoenheitz.fr

ATELIER DE FABRICATION DE PRODUITS BOULANGERS

DU 23 AU 26 SEPTEMBRE

En compagnie de Jean-Claude Iltis, Meilleur Ouvrier
de France en Boulangerie, apprenez trucs et astuces pour
fabriquer pains spéciaux, tresses et autres viennoiseries !

Durée : 3h

Tarif : 35 €/personne

Sur réservation au 06 08 57 10 19

MUNSTER

ATELIER "BRETZEL AVEC WILLY"

MERCREDI 25 - 14H15

ET SAMEDI 28 SEPTEMBRE - 13H45

Pour devenir expert de la fabrication du bretzel ! Atelier
au **Salon de thé Willy** et dégustation de macaron au
munster accompagné d'un verre de Gewurztraminer

Tarif : 5 €

Sur réservation au 03 89 77 29 66

VISITE DE LA MAISON SCHREIBER

SAMEDI 28 SEPTEMBRE - 15H/16H



Torréfacteur de café depuis 1931
et dégustation.

Tarif : 1 €

Sur réservation au 03 89 77 34 26

MUHLBACH-SUR-MUNSTER

VISITE GUIDÉE DE LA BRASSERIE DU MARCAIRE

DU 20 AU 27 SEPTEMBRE - 14H/17H



© C.FLEITH

Bérangère vous ouvre les portes
de sa brasserie et vous propose
visite et vente de sa production.
Bons breuvages en perspective
pour cette seule brasserie
artisanale de la vallée de Munster !

Tarif : 2,50 €/personne

Sur réservation au 06 74 67 23 04
brasserieedumarcaire@gmail.com

PARTAGE DE LA SOUPE AU MUNSTER

DIMANCHE 22 SEPTEMBRE - 11H30/12H



© DT - VALLEE DE MUNSTER

Rendez-vous Place du Weier,
pour goûter à cette soupe d'après
la recette d'Emile Jung,
gracieusement offerte par la
Confrérie St Grégoire du Taste
Fromage de Munster.

Infos : 03 89 77 31 80

BIÈRE... ET FROMAGES

Des accords qui vont ensemble, assurément ! Il existe
bien des fromages affinés à la bière, et la biérogie
a fait son apparition aussi pour promouvoir des
accords mets et bière.

Voyons successivement :

- **Bière :** L'Alsace compte 3 groupes internationaux
et 45 brasseries artisanales rivalisant d'inventivité.
1 bière sur 3 consommée en France est produite par
l'usine Kronenbourg d'Obernai, l'Alsace produit 95%
du houblon français et Meteor (dont "La Villa" se
visite) est la plus ancienne Brasserie familiale
de **FRANCE** !

Visites de brasseries artisanales sur l'agenda de
www.augredesbieres.com

- **Fromages... d'Europe :** tous les Alsaciens
connaissent le munster. Mais il y a tant d'autres
spécialités ! Cap ou pas cap de citer un fromage
par pays d'Europe ? Pour la **FRANCE**, l'**ITALIE**
et la **HOLLANDE**, c'est assez simple. Mais
connaissez-vous des spécialités fromagères
de **SUÈDE**, de **LETTONIE** ou du **PORTUGAL** ?
A découvrir sur : <http://bit.ly/FromagesAOP>



© MARCEL EHRHARD



SEMAINE GOURMANDE DANS LA VALLEE DE MUNSTER (SUITE)

METZERAL

BALADE GOURMANDE DE LA WORMSA

DIMANCHE 22 SEPTEMBRE - 10H/22H

Au fond de la Vallée de Munster, cette marche gourmande de 8 km vous fera découvrir les beaux paysages des Hautes Vosges dans une nature préservée. Menu élaboré par la Perle des Vosges. Animation musicale et tartes flambées en soirée.

Tarif : 33 € adulte, 15 € enfant

Sur réservation au 03 89 77 68 89

SOULTZEREN

TRAITE DES CHÈVRES À LA FERME DU LONDBACH

DU MARDI 24 AU DIMANCHE 29 SEPTEMBRE -
17H45/18H30



Rendez-vous à la Chèvrerie pour assister à la traite des biquettes élevées avec soin par Fabien. Dans ce cadre de nature et montagne, le fromage a un profil gustatif frais et fleuri, rehaussé d'aromates locaux, tous étant agréés "bio".

Infos : 03 89 77 31 80

VISITE DE LA PISCICULTURE HANS

MERCREDI 25 ET SAMEDI 28 SEPTEMBRE - 14H/16H

Odile vous fera découvrir la vie des truites élevées au cœur de la forêt, non loin du Lac des Truites.

Tarif : 5 €

Infos : 03 89 77 40 61



HOHROD

CONCOURS DE DESSERTS À BASE DE CAROTTE OU COURGE

SAMEDI 21 SEPTEMBRE - 15H30/16H30



Laissez parler votre imagination pour ce traditionnel concours culinaire de la semaine gourmande ! Mais attention : notre jury de professionnels sera intransigeant...

Sur inscription au 03 89 77 31 80
ou contact@vallee-munster.eu

TRANSHUMANCE ET PORTES OUVERTES À LA FERME VERSANT DU SOLEIL

DIMANCHE 22 SEPTEMBRE



© QUENTIN GACHON

11h : Portes ouvertes et marché paysan. 11h30 : arrivée du troupeau depuis l'estive du Niesselmat. 15h : démonstration de fabrication de munster. 17h : traite des vaches. (9h30 : RV co-voiturage pour les marcheurs à l'entrée du village près de la Gendarmerie).

Restauration (payante) : tartes flambées et bouchées à la reine

Infos : 06 30 97 29 28

EGUISHEIM

LE TRAIN GOURMAND DU VIGNOBLE, ALIAS TGV !



© CHRISTOPHE MEYER

Les mardis et jeudis, ce TGV vous emmène à la découverte des paysages nobles et sereins du vignoble en Alsace avec un guide. Repas tiré du sac ou restaurant.

4 circuits proposés selon planning.
Infos : 03 89 78 53 15
www.tourisme-eguisheim-rouffach.com

FÊTES DU VIN NOUVEAU

28 ET 29 SEPTEMBRE, 5 ET 6 OCTOBRE

SAMEDI : 14H/18H, DIMANCHE : 11H/18H

Dans une ambiance conviviale, dégustez vin nouveau et produits de saison. Petit marché du terroir.

Infos : 03 89 23 40 33

WESTHALTEN

MARCHÉ DU TERROIR

VENDREDI 20 SEPTEMBRE - 17H30/21H

Le marché du terroir s'agrandit au domaine du Bollenberg ! Désormais, vous trouverez des produits authentiques d'artisans locaux et les produits du Bollenberg avec son stand de charcuterie maison, son pain cuit au feu de bois, ses confitures bio, kougelhops... L'espace restauration proposera des tartes flambées, des crêpes et un plat du terroir en toute convivialité.

Infos : 03 89 49 60 04

ROUFFACH

VÉLO GOURMAND

DIMANCHE 22 SEPTEMBRE - À PARTIR DE 9H30

Sport et dégustation se combinent pour ce circuit en plusieurs étapes qui vous permet de goûter au terroir alsacien !

Tarifs : adultes 34 €, jusqu'à 12 ans 15 € (au profit de la Ligue contre le Cancer)

Sur inscription au 06 32 17 83 21 - www.rondedesfetes.fr

WUENHEIM

**50^E FÊTE DU VIN NOUVEAU
ET CORTÈGE FOLKLORIQUE**
28 ET 29 SEPTEMBRE



Samedi 19h/01h30 : bal des vendanges (entrée libre)
Dimanche 10h/21h : concert apéritif (entrée libre)
15h : Cortège payant 2 €
Infos : OMSL : 03 89 76 75 62
weber.charpentecouverture@wanadoo.fr

© C. MULLIN.COM

UNGERSHEIM



**ÉCOMUSÉE D'ALSACE
L'EUROPE DANS L'ASSIETTE**
DU 20 SEPTEMBRE
AU 6 OCTOBRE - 10H/18H
Voir page 3

© J. FAVRE - ADT

MARCHÉ DU TERROIR

VENDREDI 20 SEPTEMBRE - 17H30/21H

Pour plus de couleur et d'économie locale, sur ce marché place de la Mairie, les échanges en RADIS (monnaie complémentaire) seront privilégiés (un bureau de change vous attend). Animation musicale, buvette et tartes flambées.

MULHOUSE

**VISITE GOURMANDE DU MARCHÉ
DU CANAL COUVERT**
SAMEDI 5 OCTOBRE

Halle de 1908, produits frais d'Alsace, du monde, traiteurs et producteurs bio : découvrez le plus grand marché de l'Est de la France ! Balade guidée agrémentée d'une dégustation.

Tarifs : visite gourmande : 14 €, sans dégustation : 7 €, 6 à 17 ans : 11 €
Infos : 03 89 35 48 48 - www.tourisme-mulhouse.com

DANS TOUTE L'ALSACE

DEVENEZ VENDANGEUR D'UN JOUR



Les vendanges sont la période propice à la découverte du métier de vigneron ! Avec les Vignerons indépendants d'Alsace (Synvira), vous pourrez vivre l'expérience unique de vendanger à la main, de partager des moments précieux en toute convivialité, au cœur du vignoble...

Formule 1 : matin sans repas - 9h à 12h : 30 €
Formule 2 : après-midi sans repas - 14h à 17h : 30 €
Formule 3 : matin avec le repas traditionnel "vendanges" - 9h à 14h : 45 €
Infos : 03 89 41 97 41 - www.alsace-du-vin.com

© CHRISTOPHE MEYER

L'ALSACE DES VINS, C'EST :

800 caves, 52 sentiers viticoles, le 3^e vignoble français le plus visité, des fêtes du vin..., le Slow Up de juin et la belle Route des vins d'Alsace qui serpente le long des coteaux sous-vosgiens, désormais labellisée Vignobles et Découvertes.
www.vinsalsace.com

CONSOMMEZ LOCAL



© J. PHOTOGRAPHY

Les circuits de proximité solidarisent producteurs et consommateurs.

Retrouvez :

- nos produits sous **signes de qualité**, à décrypter facilement : Label Rouge, IGP, AOC et AOP, AB
- nos **producteurs** de chou, d'asperges, de foie gras Gänzeliesel...
- en **bio et/ou local**, pour les "Fruits et Légumes d'Alsace", culture raisonnée et bio travaillent main dans la main !
- nos **entreprises** agro-alimentaires et leurs produits emblématiques : pâtes, bières, eaux-de-vie, chocolats, brezel...

Adeptes d'un renouveau en mode local et responsable, toute une chaîne d'acteurs se trouve embarquée dans cette aventure du bon, du beau, du juste !



© J. P. KRIES

SAVOUREZ 50 ÉVÈNEMENTS PARTOUT EN ALSACE !



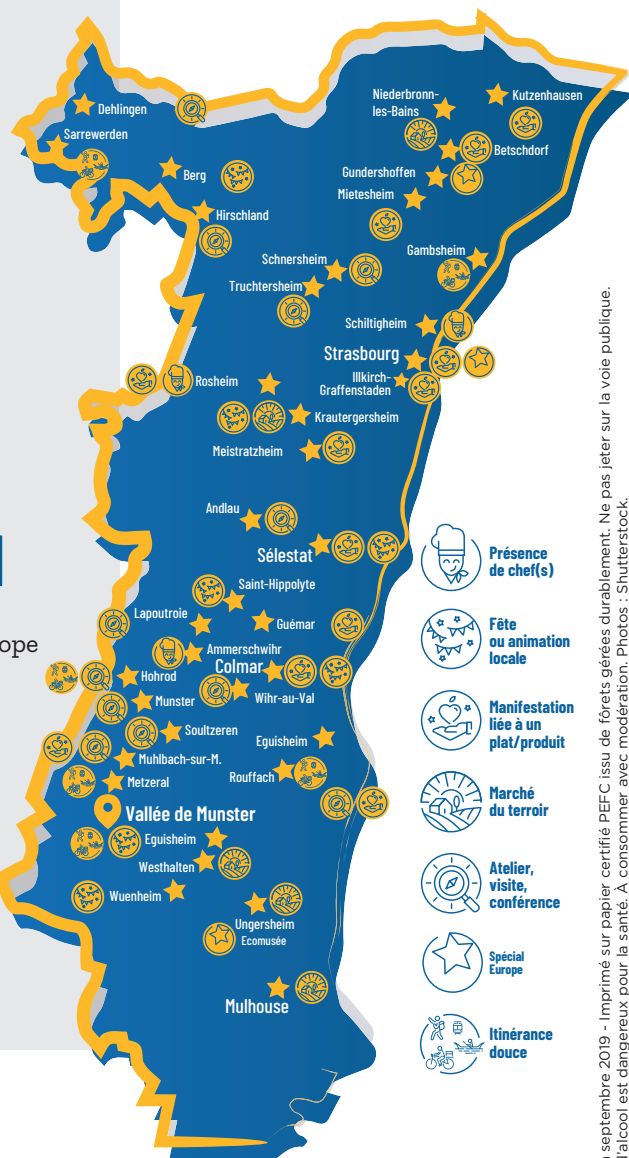
CONSOMMEZ LOCAL ... OU EUROPÉEN

Les cuisines traditionnelles d'Europe ont quelques points communs :

- des ingrédients humbles
- des plats sobres et goûteux
- des recettes anti-gaspi.

La différence se fait, par exemple, du côté du choix des épices ou encore du petit-déjeuner type pour chaque pays.

Les explorations gourmandes vous révèlent tout !



Présence de chef(s)



Fête ou animation locale



Manifestation liée à un plat/produit



Marché du terroir



Atelier, visite, conférence



Spécial Europe



Itinérance douce

Edition réalisée par :



ALSACE
DESTINATION
TOURISME

Siège social

1 rue Camille Schlumberger
BP 60337 F-68006 Colmar Cedex
Tél +33 (0)3 89 20 10 68
info@adt.alsace
www.alsace-destination-tourisme.com



ALSACE

