



petit futé

2014

EXTRAIT
Pour télécharger le guide complet,
rendez-vous en dernière page

Alsace



Aujourd'hui en France

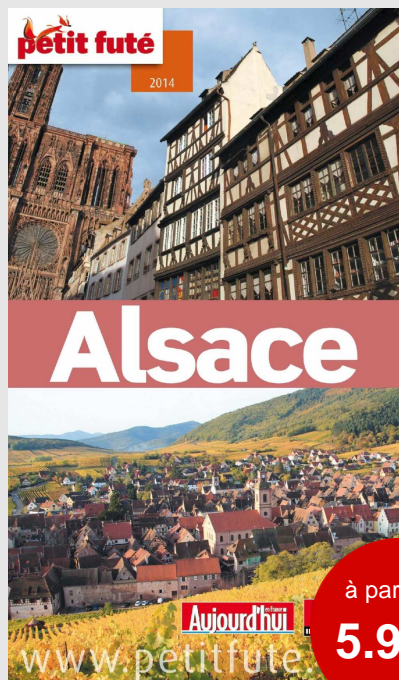
RMC
INFO TALK SPORT

www.petitfute.com

LA VERSION COMPLETE DE VOTRE GUIDE

ALSACE 2014

en numérique ou en papier en 3 clics



à partir de

5.99€

Cliquer ici

Disponible sur



EDITION

Directeurs de collection et auteurs :

Dominique AUZIAS et Jean Paul LABOURDETTE

Avec la collaboration de : Hubert ARBOGAST,

Marine PREISS, Emmanuelle SUAREZ,

Véronique PRAXMARER et Véronique DARDOIZE

Auteurs : Pascale LETERTRE, Fanny VOINSON,

Marie-Catherine ACH, Franck MAIRINE,

Hugues DEROUARD, Marine ORENGA, Virginie FIESINGER,

Léa DAVY, Frédérique TANDIN, Véronique DARDOIZE,

Michel HAUTMAN, Sylvie GAULLIER, Severine MASSAT,

Emmanuel TAFFARELLI, Bérandère BEHOTAS,

Katja BITSCH, Laure DUPONT, Jean-Paul LABOURDETTE,

Dominique AUZIAS et alter

Directeur Editorial : Stéphane SZEREMETA

Rédaction France : François TOURNE, Jeff BUCHE,

Grégoire DECONIHOUT et Perrine GALAZKA

Rédaction Monde : Patrick MARINGE, Caroline MICHELOT,

Morgane VESLIN, Julien BERNARD et Pierre-Yves SOUCHET

FABRICATION

Responsable Studio : Sophie LECHERTIER

assistée de Romain AUDREN

Maquette et Montage : Julie BORDES, Elodie CLAVIER,

Sandrine MECKING, Delphine PAGANO et Laurie PILLOIS

Iconographie et Cartographie : Robin BEDDAR

WEB ET NUMERIQUE

Directeur technique : Lionel CAZAUMAYOU

Chef de projet et développeurs : Jean-Marc REYMOND

assisté de Florian FAZER, Anthony GUYOT, Cédric MAILLOUX

et Christophe PERREAU

DIRECTION COMMERCIALE

Directeur commercial et web : Olivier AZPIROZ

Responsable Régies locales : Michel GRANSEIGNE

Adjoint : Victor CORREIA

Relation Clientèle : Vimla MEETTOO

REGIE NATIONALE :

Responsable Régie Nationale : Aurélien MILTENBERGER

assisté de Sandra RUFFIEUX

Chefs de Publicité : Caroline AUBRY,

Perrine DE CARNE MARCEIN, Caroline GENTELET,

Sacha GOURAND, Alexandra GUILLAUME,

Stéphanie MORRIS, Caroline PREAU et Virginie SMADJA

REGIE INTERNATIONALE :

Directrice : Karine VIROT assistée de Elise CADIOU

Chefs de Publicité : Romain COLLYER,

Camille ESMIEU et Guillaume LABOUREUR

DIFFUSION ET PROMOTION

Directrice des Ventes : Bénédictine MOULET

assistée d'Aïssatou DIOP et Alicia FLANKEMBO

Responsable des ventes : Jean-Pierre GHEZ

assisté de Nathalie GONGALVES

Relations Presse-Partenariats : Jean-Mary MARCHAL

ADMINISTRATION

Président : Jean-Paul LABOURDETTE

Directeur Administratif et Financier : Gérard BRODIN

Directrice des Ressources Humaines : Dina BOURDEAU

assistée de Léa BENOARD et Sandra MORAIS

Responsable informatique : Pascal LE GOFF

Responsable Comptabilité : Nicolas FESOUET

assisté de Jeannine DEMIRDJIAN, Oumy DIOUF

et Christelle MANEBARD

Recouvrement : Fabien BONNAN

assisté de Sandra BRIJLALL

Standard : Jehanne ADOMEUR

■ PETIT FUTÉ ALSACE 2014 ■

Le Petit Futé a été fondé par Dominique Auzias.

Il est édité par Les Nouvelles Editions de l'Université

18, rue des Volontaires - 75015 Paris.

© 01 53 69 70 00 - Fax 01 42 73 15 24

Internet : www.petitfute.com

SAS au capital de 1 000 000 € - RC PARIS B 309 769 966

Couverture : Maisons à colombages et cathédrale

Notre-Dame de Strasbourg © Yvann K.jpg -

Riquewihir au coeur du vignoble alsacien © ISO-68.

Impression : IMPRIMERIE DE CHAMPAGNE

52200 Langres

Dépôt légal : Mars 2014

ISBN : 9782746971981

Pour nous contacter par email, indiquez le nom

de famille en minuscule suivi de @petitfute.com

Pour le courrier des lecteurs :

info@petitfute.com

Bienvenue en Alsace !

Encadrée par les Vosges et la Forêt-Noire et bordée par le Rhin, l'Alsace présente de nombreux visages. Au pied des Vosges, la région égrène avec grâce les jolis villages de son vignoble. Dans la partie la plus basse de la plaine, se trouve le Ried, où les bras de rivières entourant des îlots de verdure nous rappellent que le Rhin et ses anciennes colères sont tout proches ; entre Ried et Piémont des Vosges, s'étalent les riches plaines loessiques aux fermes cossues et aux champs fertiles qui ont valu à l'Alsace sa réputation de jardin de la France. Terre de passage et d'échanges, elle essaya bien des orages. Ce passé troublé est d'ailleurs l'une des sources de sa riche diversité culturelle. Aujourd'hui, un partenariat fructueux relie les deux rives du Rhin pour le bonheur des touristes, et des propositions de randonnées transfrontalières sont mises à disposition auprès des offices de tourisme. L'équipe du Petit Futé s'est employée cette année encore et comme elle le fait pour chaque édition du guide, à trouver et sélectionner les adresses qui rendront votre séjour inoubliable : gastronomie régionale à déguster sans modération dans les winstubs, les fermes auberges ou encore dans les nombreux restaurants (le ciel de la gastronomie alsacienne est d'ailleurs joliment étoilé), vins frais et chantants ou vins portant à la méditation, logis de charme dans les villes ou les champs, conseils et informations pour la visite des incontournables du patrimoine culturel, mais aussi découverte de lieux étonnants et pour l'instant, encore moins fréquentés, renseignements pour la visite des lieux de mémoire, entretenus souvent grâce à l'enthousiasme et à la passion d'associations de bénévoles. Vous trouverez aussi dans le guide des adresses fûtées pour vos achats de produits artisanaux en poterie, textile, cuir ou bois. Balades en bateau, à vélo, randonnées pédestres, ou activités sportives plus intenses n'ont pas été oubliées, ni bien sûr événements et manifestations culturels ou populaires, afin de vous permettre de profiter au mieux de cette belle région. Huplà* !

**mot « joker » du dialecte alsacien, employé en de nombreuses occasions, dont l'utilisation recouvre à peu près celle du vale espagnol.*



Sommaire

Découverte

Carte d'identité.....	10
Les immanquables.....	10
Bas-Rhin.....	10
Haut-Rhin.....	12
Nature.....	16
Géographie.....	16
Faune et flore.....	18
Économie.....	19
Industries.....	19
Histoire.....	19
Antiquité.....	19
Moyen Âge.....	20
De la Renaissance à la Révolution.....	20
De la Révolution au XXI ^e siècle.....	21
De nos jours.....	22
Patrimoine et traditions.....	22

Avertissement

Les renseignements concernant les coordonnées, les tarifs, les jours et heures d'ouverture sont donnés à titre indicatif et n'ont aucun caractère contractuel. Ils sont susceptibles d'avoir fait l'objet de modifications ultérieures pour lesquelles le Petit Futé décline toute responsabilité.

Patrimoine architectural.....	22
Traditions et modes de vie.....	25
Les vins d'Alsace.....	30
Un terroir d'exception.....	30
Les sept cépages d'Alsace.....	30
Les vendanges.....	30
La route des vins d'Alsace.....	31
L'Alsace gourmande.....	32
Spécialités locales.....	32
Produits du terroir.....	33
Alcools et spiritueux.....	38



Parc de Wesserling
Ecomusée textile
68470 Husseren - Wesserling

Parc et Jardins

Site Industriel

Ecomusée textile

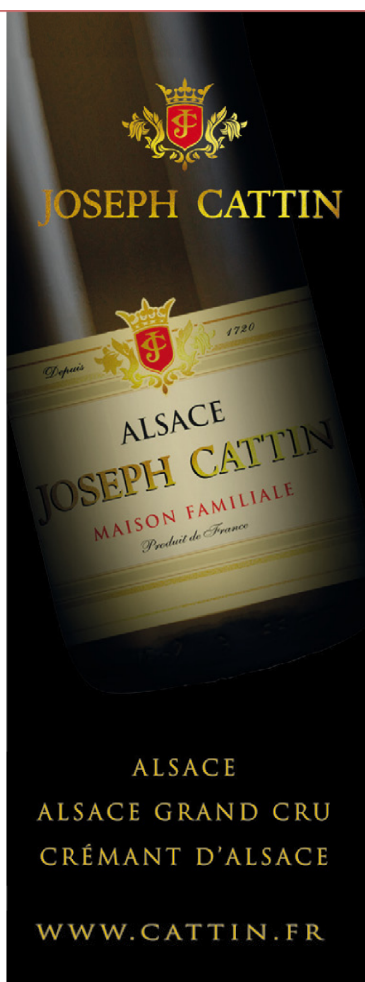
03 89 38 28 08 • www.parc-wesserling.fr

The advertisement features a green and yellow background with a stylized bird illustration. It includes three inset images: a historical industrial building, a woman in traditional dress working at a textile loom, and a garden with colorful flowers and a parasol.

Sports et loisirs	38
Activités de plein air.....	38
Dans les airs.....	42
Sports d'hiver	42
Sports à sensation	44
Bien-être et remise en forme.....	44
Festivals et manifestations	44
Bas-Rhin.....	44
Haut-Rhin.....	48

Bas-Rhin

Strasbourg et autour de Strasbourg	60
Strasbourg	60
Le Kochersberg et Truchtersheim...	104
Truchtersheim	104
La région de Haguenau et le Ried du Nord	111
Haguenau	111
Betschdorf	124
Brumath.....	128
L'Outre-Forêt.....	134
Wissembourg	134
Lauterbourg et sa région.....	141
Lembach et la région Sauer Pechelbronn	143
Lembach.....	143
Niederbronn-les-Bains	146
Obersteinbach	153
Merkwiller-Pechelbronn.....	154
Pays du Hanau et du Val de Moder.	158
Bouxwiller.....	158
L'Alsace bossue et le Pays de la Petite-Pierre.....	165
Sarre-Union	165
La Petite-Pierre.....	169
La région de Saverne et la Suisse d'Alsace	176
Saverne.....	176
Wangenbourg	187
Wasselonne	192
La vallée de la Bruche	196
Mutzig	196



ALSACE
ALSACE GRAND CRU
CRÉMANT D'ALSACE
WWW.CATTIN.FR

Visite de cave,
dégustation et vente

À 10km au sud de Colmar !

18-19, rue Roger Frémeaux
68420 Voegtlinshoffen (France)
Tél. +33 (0)3 89 49 30 21
Fax +33 (0)3 89 49 26 02
contact@cattin.fr

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
A consommer avec modération.

Schirmeck	199	Le Pays Welche	367
Bourg-Bruche	203	Orbey.....	367
La Route des vins de Marlenheim		Vallée de Munster	381
à Obernai	207	Munster	381
Marlenheim.....	207	Grand Pays de Colmar	397
Molsheim	212	Colmar.....	397
Obernai.....	218	Rouffach	435
La Route des Vins de Barr		Pays Rhin-Vignoble-Grand Ballon..	442
à Orschwiller	228	Ensisheim.....	442
Barr	228	Fessenheim	449
Dambach-la-Ville.....	238	Guebwiller	452
Kintzheim.....	246	Pays de Thur et Doller.....	468
Le Val de Villé et le Hohwald	250	Thann	468
Villé.....	250	Masevaux.....	482
La plaine bas-rhinoise :		Pays de la région mulhousienne	487
Grand Ried et région de Sélestat.....	259	Mulhouse.....	488
Erstein	259	Pays du Sundgau	527
Benfeld.....	264	Altkirch.....	527
Sélestat	269	Ferrette	543
		Saint-Louis.....	551

Haut-Rhin

Haut-Rhin, le Val d'Argent.....	282
Sainte-Marie-aux-Mines	284
Eguisheim	289
La Route des Vins	289
Ribeauvillé.....	300
Riquewihr.....	320
Turckheim	340
La vallée de Kaysersberg.....	352
Kaysersberg.....	353
Les Trois-Épis.....	366

Organiser son séjour

Se rendre en Alsace	560
En avion.....	560
En train.....	560
En bateau.....	561
Circuler en Alsace.....	561
En voiture.....	561
En vélo.....	563
S'informer sur l'Alsace	564
Médias.....	564
Index	572

	accès direct à la plage
	bar
	blanchisserie
	climatisation
	discothèque
	distributeur d'argent
	eau potable
	équitation

	espace fumeurs
	établissement non-fumeurs
	fitness
	golf miniature
	handicap malentendant
	handicap malvoyant
	handicap mental
	handicap moteur

	jardin ou parc
	jeux
	lave-linge / laverie
	location de vélos
	magasin d'alimentation
	navette aéroport
	pêche
	piscine intérieure

Osez l'Aventure !

Parc d'Aventures du Nideck
Route du Nideck, face au Camping

67280 Oberhaslach

Tél. 06.72.62.88.79

www.nideck-aventure.fr - contact@nideck-aventure.fr

Osez l'aventure!!!

**PARC
D'AVENTURES
DU NIDECK**



Osez l'aventure!!!

**PARC
DE LOISIRS ET
D'AVENTURES
DE BRUMATH**
03 88 59 36 27



Parc d'Aventures et de Loisirs de Brumath
Plan d'Eau de la Hardt - 67170 Brumath

Tél. 03.88.59.36.27

www.brumath-aventure.fr - contact@brumath-aventure.fr

Vignes d'Alsace

© SAINTÉ-LAMBY - FOTOLIA



Découverte

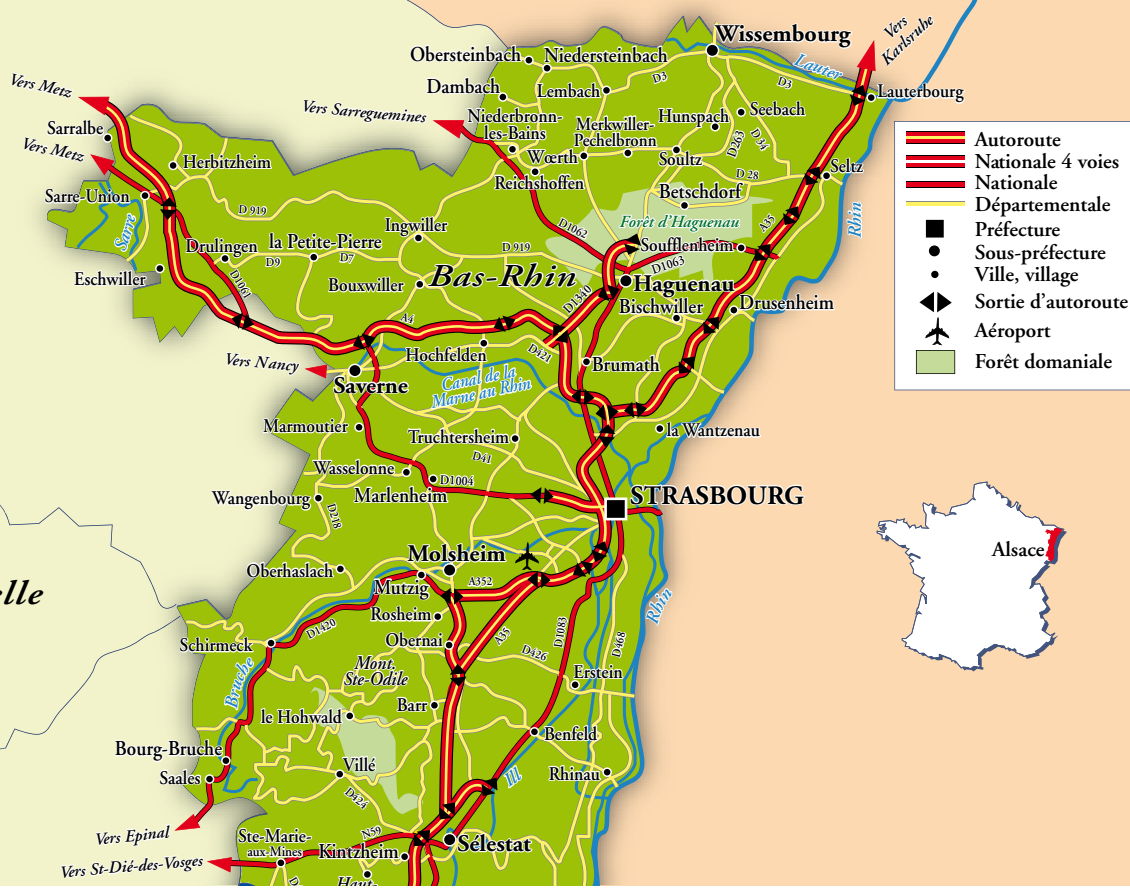


- Carte d'identité → 10
- Les immanquables → 10
- Nature → 16
- Économie → 19
- Histoire → 19
- Patrimoine et traditions → 22
- Les vins d'Alsace → 30
- L'Alsace gourmande → 32
- Sports et loisirs → 38
- Festivals et manifestations → 44



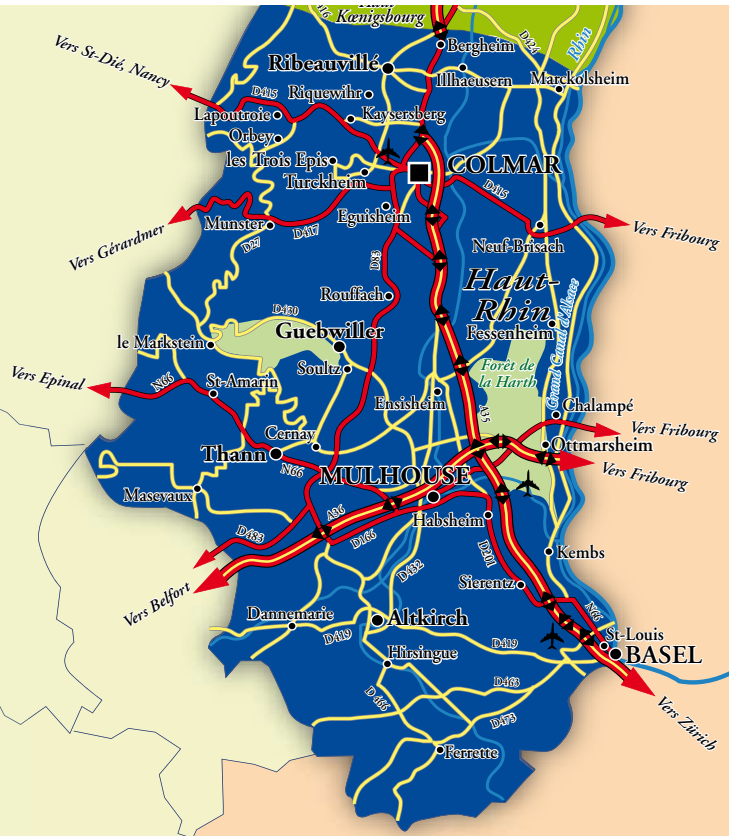
Moselle

Meurthe-et-Moselle



ALLEMAGNE

Vosges



Haute-Saône

SUISSE

Alsace

0 25 km

Reproduction interdite
Jean-Baptiste Nény
Février 2012

Carte d'identité

- ▶ **Population** : 1 880 860 habitants.
- ▶ **Démographie** : la croissance de la population alsacienne est en progression, notamment dans le Bas-Rhin du fait des échanges migratoires.
- ▶ **Densité** : Si elle est la plus petite des régions françaises avec ses deux départements, le Bas-Rhin et le Haut-Rhin, c'est aussi l'une des plus densément peuplées avec 227 habitants par km².
- ▶ **Superficie** : 8 280 km² soit 1,5 % du territoire français.
- ▶ **Préfecture – sous-préfecture** : Strasbourg préfecture du Bas-Rhin Colmar Préfecture du Haut-Rhin.
- ▶ **Nombre de communes** : 904 communes (164 villes – 740 villages).
- ▶ **Départements composant la région** : Bas-Rhin, Haut-Rhin.
- ▶ **Point culminant** : le Grand Ballon (1424 m d'altitude).
- ▶ **Cours d'eau principal** : L'eau est particulièrement abondante en Alsace au travers des cours d'eau – le Rhin, l'Ill et ses affluents –.

Les immanquables

Bas-Rhin

Cathédrale Notre-Dame de Strasbourg

Bâtie à l'emplacement d'une ancienne basilique rhénane de 1015 détruite par un incendie (mais dont on peut voir les vestiges dans la crypte), la réalisation de Notre Dame s'étala sur 3 siècles entre 1176 et 1439. La flèche culminant à 142 mètres donne toute sa beauté et sa cohérence à ce chef-d'œuvre de grès rose dont Victor Hugo dira : « J'ai vu Chartres, j'ai vu Anvers. Il me fallait Strasbourg, prodige du gigantesque et du délicat. » Impossible de détailler ici toutes ses richesses, citons tout de même la rosace, les tympans, les vitraux de la nef dont les plus anciens datent du XIII^e siècle, le pilier des anges, la chaire de style gothique tardif et le buffet d'orgue orné de curieux personnages. Passez un peu plus de temps devant l'horloge astronomique de 1547, pour en savoir plus une vidéo suivi du défilé des apôtres est visible tous les jours à 12h sauf dimanche et jours fériés. Phénomène étrange découvert en 1974 : à chaque équinoxe et à heure précise, si le temps le permet, un rayon de soleil traverse un vitrail et illumine en vert le Christ ornant la chaire. Autant les édifices romans séduisent par la pureté de leurs lignes autant le gothique, ici caractérisé de « flamboyant », impressionne par sa complexité architecturale et l'impression de verticalité accrue. On peut accéder à la plate-forme qui constitue la

base des 6 étages de tourelles ajourées, de là le point de vue est exceptionnel à 66m de hauteur et vaut la peine de gravir les 332 marches qui y mènent (accès payant, renseignements 03 88 23 63 42).

■ CATHÉDRALE NOTRE-DAME Place de la Cathédrale

STRASBOURG

☎ 03 88 32 75 78

www.cathedrale-strasbourg.fr

Ouvert tous les jours de 7h30 à 11h20 et de 12h40 à 19h. Pas de visites pendant les offices. Pour l'Horloge 1,50 €/pers groupe et 2 € individuel. Visite guidée (payantes pendant les heures d'ouverture avec les guides de l'office du tourisme ou de l'association des guides interprètes régionaux d'Alsace tel 06 07 60 09 49). Plateforme accessible tous les jours (sauf 1^{er} janvier, 1^{er} mai et 25 décembre) de 10h à 17h15 du 1^{er} au 31 mars-. Nocturne les vendredis et samedis en juin et juillet dernière montée 21h45 - du 1^{er} au 15 août 20h45 et du 16 au 31 août 19h45. Tarifs plateforme : 5 €, tarif réduit : 2,50 €, groupe (20 pers) 3,60 €/pers.

Strasbourg : La Petite France

La Petite France est un condensé pittoresque de l'Alsace avec ses maisons à colombage des XVI^e et XVII^e siècles, avec ses canaux et ses ruelles étroites. C'est l'un des quartiers les plus anciens de Strasbourg, bâti au fil de l'Ill – cette rivière qui prend sa source dans le Jura alsacien et qui avant de se jeter dans le Rhin se divise en deux bras pour encercler le centre historique Strasbourgeois-.

Les pêcheurs, les meuniers et les tanneurs vivaient et travaillaient autrefois dans ce quartier, les noms des rues en témoignent – rue des Moulins, rue du Fossé-des-tanneurs, et les maisons ont gardé les toits pentus en escaliers qui abritaient les greniers où l'on faisait sécher les peaux. Arrêtez-vous devant la très belle Maison des Tanneurs de 1572, elle fut transformée en restaurant en 1949 et l'on y déguste tout ce qui fait la réputation de la gastronomie alsacienne. Pour la petite histoire, la Petite France doit son nom au «mal français», autrement dit la petite vérole ou syphilis que les soldats de François I^{er} venaient soigner dans l'hôpital du quartier au XVI^e siècle. Poussez ensuite jusqu'au musée d'Art moderne et contemporain, depuis la terrasse panoramique, vous aurez une vue d'ensemble exceptionnelle sur la Petite France, les Ponts Couverts (jadis abrités par d'immenses toitures en bois d'où leur nom), et le barrage Vauban, construit en 1690, en complément des Ponts couverts, comme système de défense sur l'Ill.

Château du Haut-Koenigsbourg

Depuis le XII^e siècle, le château du Haut-Koenigsbourg fascine petits et grands et, aujourd'hui, sa visite s'avère toujours aussi éblouissante. Dominant la plaine d'Alsace depuis ses 757 mètres, cette place forte stratégique est passée de main en main durant toute son histoire : construit par les Hohenstaufen en 1147, il est détruit en 1462 et confié aux Tiersen qui le reconstruisent et lui donnent le nom définitif de Hohkoenigsbourg. Durant la guerre de Trente Ans, le château est pillé et incendié par les Suédois puis abandonné durant deux siècles. C'est au XIX^e siècle qu'est envisagée la restauration de l'édifice, commencée par Guillaume II sous l'Alsace allemande et achevée en 1908.

De nos jours, la visite du château vous entraîne dans les coulisses passionnantes de ce géant de pierre : visite libre ou guidée, en individuel ou en groupe, classique, insolite ou même ludique. La visite du jardin médiéval est également d'actualité de mai à septembre. Tout au long de l'année, des manifestations sont organisées et donnent vie à ce lieu magique. Nuit des Musées et Rendez-vous aux jardins sont les exemples récurrents d'une programmation événementielle sans cesse renouvelée.

 **CHÂTEAU DU HAUT-KOENIGSBURG**
Route du Château
ORSCHWILLER
☎ 03 69 33 25 00
www.haut-koenigsbourg.fr


En janvier, février, novembre et décembre, billetterie ouverte tous les jours de 9h30 à 12h et de 13h à 16h30. En mars et en octobre de 9h30 à 17h. En avril, mai et septembre de 9h15 à 17h15. En juin, juillet et août de 9h15 à 18h. Gratuit jusqu'à 18 ans. Adulte : 8 €. Groupe (20 personnes) : 6 €.

Label Tourisme & Handicap. Visite guidée (et audio-guide : 4 €). Restauration. Des supports de visite et des activités destinées aux personnes handicapées sont proposés toute l'année. Se renseigner par téléphone ou Internet.

Obernai

Voici une jolie petite ville qui mérite largement le détour, typique avec ses maisons à colombages, ses toits polychromes et ses remparts. Située à 25 minutes au sud de Strasbourg par l'autoroute, on met le même temps par le train au départ de la capitale alsacienne, avec un TER toutes les demi-heures. Le mieux c'est de laisser votre véhicule (y compris les camping cars) sur l'un des 2 parkings gratuits aux entrées de la ville. Pour découvrir le patrimoine historique, retirez le plan circuit découverte disponible gratuitement à l'office de tourisme, la promenade dure environ une demi-heure (ou bien balade en calèche avec Jacky 03 88 85 70 05). Du Moyen Âge au début du XIX^e siècle, Obernai était défendu par une double enceinte fortifiée. Une grande partie des 38 tours est encore là, certaines sont d'ailleurs intégrées dans les maisons d'habitation. La place du Marché toujours animée, est le centre médiéval de la ville. De là, on accède à l'hôtel de ville dont la partie la plus ancienne remonte à 1370. Juste à côté, la silhouette élançée du beffroi le Kappelturn, vestige d'une ancienne église réduite à son chœur et au clocher depuis sa démolition en 1873. À la Renaissance, la tour carrée est surhaussée de deux niveaux formant l'actuel beffroi. Sur la place du Marché, un autre bâtiment étonnant, l'Ancienne Boucherie dite Halle au blé. Sur le pignon, deux têtes de boeufs sculptées rappellent la fonction initiale du lieu. Poussez jusqu'au Puits aux six Seaux, de style Renaissance c'est l'un des plus beaux d'Alsace. En dehors de la ville, entre Obernai et Boersch, le parc du domaine de la Léonardsau est une idée de balade. L'éclectisme du propriétaire collectionneur le baron Albert de Dietrich, transparaît partout dans sa demeure (ouverte pour les journées du Patrimoine) et dans les jardins qui se visitent toute l'année (entrée libre). C'est à 3 km du centre ville d'Obernai, on peut s'y rendre à pied par le sentier de l'Ehn.

■ OFFICE DE TOURISME

Place du Beffroi
OBERNAI

☎ 03 88 95 64 13

www.obernai.fr

ot@obernai.fr

Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 17h. Haute saison : du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h ; le dimanche de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h. En juillet de 9h à 12h30 et de 13h30 à 19h. Ouvert le dimanche en décembre de 9h à 12h30 et de 14h à 18h.

Pfaffenhofen et Ringendorf

Situés au nord du Bas Rhin au dessus de Strasbourg. Deux villages très typiques, concentrés d'Alsace : Colombages, couleurs vives, bonheur des yeux.

Haut-Rhin

Colmar

Sur l'axe nord-sud de l'Alsace, la ville de Colmar est située à mi-chemin entre Strasbourg et Mulhouse. On la visite à pied ou en barque sur les canaux d'où son surnom de «Petite Venise». Levez les yeux vers les maisons à colombages dont les façades croulent sous de superbes géraniums, parmi les plus belles, la Maison Pfister du XVI^e siècle, la Maison au cygne ou la Maison Adolphe la plus ancienne de Colmar de 1350. Après avoir flané au gré des ruelles du quartier des Tanneurs, poussez jusqu'à Musée Unterlinden, installé dans l'ancien couvent des Dominicains fondé en 1230. Le musée possède une belle collection : Renoir, Monet, Delaunay, Picasso, Léger, Soulages, Dubuffet... une section est consacrée aux arts décoratifs alsaciens et aux traditions populaires ainsi qu'un département archéologie. Attention, depuis 2013, le célèbre retable d'Issenheim, peint par Matthias Grünewald vers 1500, a été déplacé à l'église des Dominicains. Dans ce lieu est abritée une autre œuvre remarquable *La Vierge au buisson de roses*, chef-d'œuvre de l'art gothique et signé Martin Schongauer, peintre colmarien de la fin du XV^e siècle.

Une visite s'impose aussi au musée Auguste Bartholdi, aménagé dans la maison natale du sculpteur, auteur de la célèbre statue de la Liberté à New York, mais également du Lion de Belfort et de la Statue de Vercingétorix à Clermont-Ferrand !

Parmi les rendez-vous culturels ne pas manquer, le superbe marché de Noël dans le centre historique de fin novembre à fin décembre, « Colmar fête le Printemps », le marché de Pâques avec ses chocolats et produits du terroir. En juillet 2014, le Festival international de Musique rend hommage au chef d'orchestre et compositeur russe Evgeny Svetlanov (1928-2002).

■ OFFICE DE TOURISME

32, cours Sainte-Anne

COLMAR

☎ 03 89 20 68 92

www.ot-colmar.fr

info@ot-colmar.fr



Ouvert du 02/01 au 31/03 du lundi au samedi 9h-12h 14h-17h et fermé le dimanche, du 01/04 au 30/06 et du 01/09 au 31/10 9h-18h, du 01/07 au 31/08 9h-19h, du 01/11 au 23/11 9h-12h 14h-18h et du 24/11 au 31/12 9h-18h et dimanche et jours fériés 10h-13h. Label Tourisme & Handicap. Conseils, idées de visites, brochures, plans, vous trouverez tout cela et même plus encore à l'office de tourisme de Colmar. Et si le bureau d'accueil n'est pas ouvert, pas de panique, il vous suffit de vous rendre à l'une des bornes d'information wifi. Situées place de la Gare, place Scheurer-Kestner et dans la vitrine de l'office de tourisme, elles vous permettront de trouver un hébergement de dernière minute, de choisir votre restaurant, de consulter la liste des activités à faire...

Neuf-Brisach

Vue du ciel, Neuf Brisach a la forme d'une étoile octogonale ! Place forte construite au XVII^e siècle par Vauban, à la demande de Louis XIV, elle est classée depuis juillet 2008 au Patrimoine mondial de l'Unesco. La ville fut détruite à 80 % lors de la Seconde Guerre mondiale, mais elle a conservé ses remparts avec les portes de Colmar et de Belfort et son plan d'origine (rues larges et rectilignes qui se croisent à angles droits).

Bref retour en arrière en forme d'historique succinct pour comprendre les raisons qui poussèrent Louis XIV à faire édifier cette place forte : le traité de Ryswick (1697) transforme le Rhin en frontière ; Louis XIV dut céder Vieux Brisach à l'Empire allemand, il chargea Vauban d'édifier une ville fortifiée à un des endroits qui semble le plus faible, juste en face d'où le nom de Neuf Brisach. Les travaux s'échelonnent de 1698 à 1709, mais dès 1702 la place forte est opérationnelle, une cité fortifiée qui correspond sans doute à la réalisation la plus achevée de Vauban.

Chef-d'œuvre de géométrie défensive avec ses huit tours bastionnées reliées entre elles par des courtines, qui permettaient aux soldats d'avoir une vue globale sur les environs. Les murailles sont séparées de l'extérieur par un fossé – seuls quatre ponts-levis permettent l'accès – et protégées par le système défensif extérieur fait de poternes, de réduits en demi-lune, de fossés et de tenailles dans un schéma architectural géométrique en forme d'étoile, trois lignes de défense entourent en fait la ville.

La ville désormais vidée de sa garnison – la dernière quitta les lieux en 1992 – est un étonnant témoignage, à la fois leçon d'Histoire et d'architecture !

■ OFFICE DE TOURISME DU PAYS DE BRISACH

6, place d'Armes

NEUF-BRISACH

☎ 03 89 72 56 66

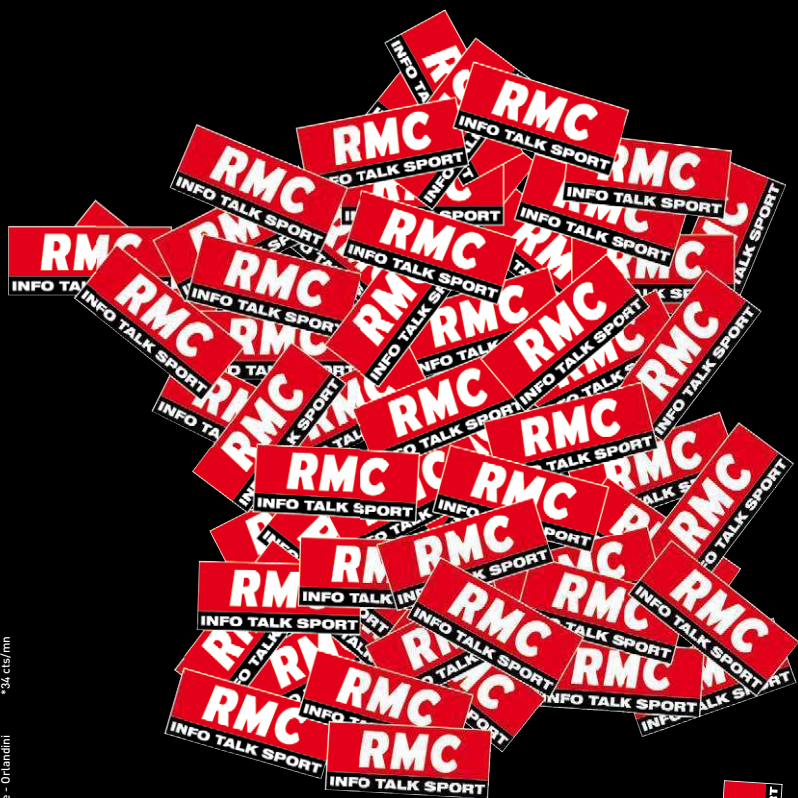
www.tourisme-paysdebrisach.com

info@tourisme-paysdebrisach.com

Basse saison : ouvert du lundi au vendredi de 9h30 à 12h et de 14h à 17h ; le samedi de 10h à 12h. Haute saison : du lundi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h ; le samedi jusqu'à 17h. Ouvert le dimanche de 9h30 à 12h30 et de 14h à 16h de mi juillet à mi août et ouvert dimanche matin du 15 juin au 15 septembre.

Vous êtes perdu ? Vous avez besoin d'un renseignement ? Vous recherchez un restaurant sympa où déjeuner ? Rien de plus simple, rendez-vous à l'office de tourisme. Quelle que soit votre question, vous trouverez forcément la réponse ici. Le pays de Brisach regorge de véritables trésors : les fortifications de Vauban, le train touristique, la maison des énergies, les croisières sur le Rhin... On saura vous conseiller selon vos envies. Une fois tous les renseignements récoltés et la carte en main, il ne vous reste plus qu'une chose à faire : partir à la découverte !

LA FRANCE DEVIENT RMC !



TOUTES NOS FRÉQUENCES
AU 3216* OU SUR RMC.FR



LA RADIO D'OPINIONS

Les Français aiment l'ouvrir.



LE PLEIN D'INFOS 7 JOURS SUR 7.

Parc de Wesserling

L'histoire du site commence en 1699. Les princes abbés de Murbach construisent un pavillon de chasse sur la moraine de Wesserling. Il était déjà entouré de magnifiques jardins. L'Écomusée Textile présente la fabuleuse épopée industrielle textile qui a marqué toute la vallée. Son exposition permanente permet de découvrir l'histoire du coton, de l'indiennage, du site et de ses différents propriétaires. Avec les jardins, les visiteurs découvriront un site d'exception avec une collection de bâtiments liés à l'industrie textile unique en France. Avec la création en 2007 de l'espace Gros-Roman et de son sentier patrimonial, le site de Wesserling a pris toute sa dimension écomuséale. En effet, sur 400 m², on découvre les métiers de l'usine de la fin XVIII^e-début XIX^e siècles. Il s'agit d'une véritable usine d'impression textile au XIX^e siècle. La chaîne complète de fabrication de l'indienne – coton imprimé – est entièrement décortiquée : filage, teinture, cabinet de dessin, gravure sur bois ou sur cuivre, impression à la planche... Des démonstrations et des ateliers animent cet espace dédié aux métiers textiles d'antan et en font une expérience des plus instructives. Les expositions temporaires, quant à elles, laissent une grande place à la création textile contemporaine sous toutes ses formes.

 **PARC DE WESSERLING**
Rue du Parc
HUSSEREN-WESSERLING
☎ 03 89 38 28 08
www.parc-wesserling.fr
info@parc-wesserling.fr

Fermé de janvier à mars. Fermeture annuelle pour le jardin : octobre à juin. Basse saison : ouvert du mardi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h ; le dimanche et les jours fériés de 10h à 18h. Haute saison : tous les jours de 10h à 18h. Fermé le 1^{er} et 11 novembre + 25 et 31 décembre. Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 6,50 €. Enfant (de 6 à 10 ans) : 1,70 € (jeune de 11 à 18 ans et étudiant : 3,30 €). En dehors du Festival et du mois de décembre, les jardins sont en accès libre. Label Jardin Remarquable. Restauration. Boutique. Animations. L'Écomusée Textile est ouvert du 1^{er} avril 2014 à fin décembre. Le Festival des Jardins Métaisés se tient du 8 juin au 5 octobre 2014 avec pour thème « Alice au Jardin des Merveilles ».

Cité de l'automobile – Collection Schlumpf

C'est l'un des plus grands musées consacrés à l'automobile du monde ! Il présente 450 voitures dans plusieurs espaces. Passant de l'un à l'autre, vous découvrez des véhicules de toute sorte. À l'origine de ce musée, on trouve l'industriel Fritz Schlumpf, collectionneur passionné d'automobiles anciennes qui, afin de mettre à l'abri ses trésors, les gare discrètement dans des entrepôts d'une filature de Mulhouse qu'il a acquise avec son frère Hans en 1956. Dix ans après, il transforme ces entrepôts en musée, mais doit abandonner une décennie plus tard sa collection à la suite de difficultés rencontrées dans la gestion de l'entreprise. De 1977 à

1979, les employés de l'usine nomment musée des Travailleurs l'exposition de la collection, laquelle est classée monument historique et de nouveau ouverte au public en tant que musée national de l'Automobile. Modernisé en 2000, le site est agrandi en 2006 par l'adjonction de nouveaux espaces. Il prend alors le nom qu'on lui connaît aujourd'hui : Cité de l'Automobile – Musée national – Collection Schlumpf.

 **CITÉ DE L'AUTOMOBILE – MUSÉE NATIONAL – COLLECTION SCHLUMPF**
15, rue de l'Épée
MULHOUSE
☎ 03 89 33 23 23
www.citedeautomobile.com
Tramway 1 Musée de l'Auto



Ouvert tous les jours de 10h à 17h. Fermeture à 18h de mi février à mi novembre. De janvier à mi février, fermeture le matin en semaine. Gratuit jusqu'à 7 ans. Adulte : 11,50 €. Enfant (de 7 à 17 ans) : 9 €. Visite guidée (petit train gratuit à l'intérieur). Restauration (restaurant L'Atalante (fermé le lundi) et cafétéria La Piste (ouvert tous les jours)). Boutique. Animations.

Cité du train de Mulhouse

Mulhouse, qui fut l'une des capitales françaises de la révolution industrielle de la fin du XVIII^e et du début du XIX^e siècle, réunissait tous les atouts pour devenir un pôle muséographique important centré sur les techniques et leur histoire. Il n'y a donc rien d'étonnant à ce que la ville ait fait preuve d'une détermination sans faille dans l'obtention du musée du Chemin de Fer créé en 1971. En 2005, le musée du Chemin de Fer devient la Cité du Train. La muséographie est entièrement repensée : « Le Parcours spectacle » et « Les Quais de l'Histoire » en sont les deux principaux espaces d'exposition. La première halle de 6 000 m² privilégie des animations ludiques pour raconter la période glorieuse du chemin de fer de 1844 à 1960. La seconde halle vous invite à parcourir 8 quais de gare où 60 matériels retracent l'histoire des chemins de fer français et de la SNCF de 1844 à nos jours. Toutes les heures, la locomotive à vapeur 232 U1 se met en marche pour le plus grand plaisir des petits et des grands. Mise en service en 1949, elle pouvait atteindre 200 km/h. C'est une belle visite à faire en famille, et l'occasion d'apporter quelques réponses aux questions de vos enfants « Dis papa, comment ça marche ? ».

 **CITÉ DU TRAIN**
2, rue Alfred-de-Glehn
MULHOUSE ☎ 03 89 42 83 33
www.citedutrain.com



Fermé le 25 décembre. Ouvert tous les jours et les jours fériés de 10h à 17h. De mi-avril à mi-novembre, fermeture à 18h. Gratuit jusqu'à 7 ans. Adulte : 11 €. Enfant (de 8 à 17 ans) : 8,50 €. Billets combinés avec la Cité de l'Automobile adulte 19 € enfant 14,50 €. Restauration (le Mistral ouvert tous les jours). Boutique.

Nature

Géographie

Climat

► **Températures moyennes** : Le climat alsacien est semi-continental d'abri. Les saisons sont bien marquées : l'hiver est froid et sec, l'été chaud. Les hivers sont rigoureux : 80 jours de gel par an, et 1 °C de moyenne, en janvier à Strasbourg – mais -10 °C à -20 °C en montagne. En été, quand « ça cogne » sur la plaine d'Alsace, on étouffe car aucun souffle ne vient rafraîchir l'atmosphère. L'amplitude thermique – la différence entre la température la plus basse et la plus haute durant l'année – est très forte : environ 30 °C. Colmar bénéficie d'un microclimat ensoleillé et sec, idéal pour la culture de la vigne.

► **Ensoleillement** : Le Haut-Rhin bénéficie d'un ensoleillement plus important que le Bas-Rhin. En hiver la grisaille est de mise. Mais comme on dit en Alsace « le soleil et la chaleur sont dans le cœur des Alsaciens ». Le printemps alsacien est particulièrement lumineux et sec dès le mois d'avril. Il permet aux cigognes de nicher en Alsace et uniquement en Alsace. En été, la durée d'ensoleillement est comparable à des villes du sud de la France.

► **Précipitations** : Il y a peu de précipitations, car les Vosges protègent la région contre les intempéries ainsi que des vents d'ouest. Les précipitations atteignent en moyenne 700 mm par an dans la plaine avec un maximum en été sous forme de gros orages. Naturellement ces précipitations augmentent progressivement à mesure que l'on s'élève sur les pentes vosgiennes – 2 000 mm par an au ballon

d'Alsace répartis sur 200 jours. L'enneigement fréquent des sommets – de fin novembre à mi-mars – permet la pratique du ski. Colmar jouit d'ailleurs d'un microclimat très sec, c'est la deuxième ville la plus sèche de France après Perpignan, avec seulement 550 mm de pluie par an !

► **Vent** : Les effets de föehn sont fréquents en Alsace avec le vent d'Ouest qui souffle sur les Vosges.

► **Phénomènes naturels** : Si le fossé alsacien bien protégé constitue une zone de calme météorologique, la région peut être sujette à des excès, comme la tempête exceptionnelle du 26 décembre 1999 où « le coup de chablis » – c'est-à-dire lorsque l'arbre est totalement déraciné – fut le plus important du siècle. La canicule de 2003 n'a pas épargné l'Alsace. On a enregistré dans le Haut-Rhin, le 13 août de cette année-là, 40,9 °C et 38,5 °C dans le Bas-Rhin.

Relief

► **Paysages caractéristiques**. Le Grand Ried d'Alsace : entre Ill et Rhin, de Colmar à Erstein, ce vaste champ d'inondation (autrefois de 250 km²) caractérisait un milieu marécageux soumis aux variations de la nappe phréatique et aux débordements des rivières. Il ne reste aujourd'hui que quelques lambeaux de la forêt rhénane originelle, appelée aussi jungle rhénane, ainsi que la zone inondable de l'Ill. Au centre de ce ried, la forêt de Sélestat ou Illwald, constitue la plus grande réserve naturelle régionale de France, préservant 2 000 ha de prairies de fauche, de roselières, de forêts et de rivières. La flore et la faune spécifiques à cette zone humide y sont extrêmement fragiles. Le Ried de l'Ill est classé zone d'intérêt ornithologique européen. Le courlis



Village de Niedermorschwihr

centré au long bec arqué en est l'oiseau emblématique, malheureusement en forte régression : 90 % de baisse des effectifs ces 20 dernières années en raison de la perte de son habitat et du dérangement lié aux activités humaines. Un seul mot d'ordre pour sa sauvegarde : promeneurs, gardez vos chiens en laisse et restez sur les chemins ! Grâce à des efforts importants, certaines espèces sont de retour : busard des roseaux, hibou des marais, butor étoilé... Le castor, réintroduit en Alsace dans les années 1970 y a élu domicile et l'on y trouve la plus grande harde sauvage de daims en France. Le Ried abrite aussi certaines variétés de plantes très rares et uniques en France, dont l'iris de Sibérie à la fleur violacée.

Les inondations de l'hiver et du printemps offrent depuis le CD 424 de très belles vues avec en toile de fond le château du Haut-Kœnigsbourg. À la sortie de Sélestat, direction Marcolshheim, deux sentiers balisés par le Club vosgien permettent de découvrir les nombreuses facettes de ces milieux remarquables. Maison de la Nature du Ried à Muttersholtz – 03 88 85 11 30 - maisonnaturemurt.org Le Sundgau : au sud de Mulhouse, jusqu'à la frontière suisse, s'étend le Sundgau, fait de collines douces adossées au Jura alsacien. Celui-ci constitue la limite sud de notre région et abrite des espèces végétales rares telles la gentiane printanière et la carline acaule. Chamois, renards, blaireaux et chats sauvages en sont les hôtes. Au printemps et à l'automne les passages des oiseaux migrateurs sont l'objet de recensements suivis par les ornithologues.

Si les paysages sundgauviens se caractérisent par une mosaïque de milieux où les hêtraies alternent avec les espaces cultivés et les villages, où serpentent les rivières de l'Ill et de la Largue, les nombreux étangs leur confèrent leur véritable identité. Découvrez l'écologie de ces milieux typiques avec la Maison de la Nature du Sundgau à Altenach – 03 89 08 07 50 – maison-nature-sundgau.org

► **Cours d'eau et vallées.** Les cours d'eau alsaciens forment trois grands réseaux : celui de l'Ill, le plus important, l'ensemble Moder-Zorn, et le réseau de la Sauer. Tous trois se raccordent au Rhin, en aval de Strasbourg. Le Rhin forme une frontière naturelle entre l'Alsace et le Baden-Wurtemberg.

► **Plaines.** Au nord-ouest, l'Alsace bossue empiétant sur le plateau lorrain fut rattachée à l'Alsace pour des raisons culturelles. Entre le Piémont sous-vosgien et le Rhin, la plaine d'Alsace, intensément urbanisée, conserve encore quelques milieux de nature, avec de beaux massifs forestiers au nord (forêt de Haguenau) et au sud (Hardt et Nonnenbruch), les rieds, milieux de nature d'exception le long de cours d'eau, dont le plus remarquable est le Grand Ried entre l'Ill et le Rhin et le Jura alsacien aux confins du Sundgau.

Les sols de nature variée contribuent à la diversité des paysages ruraux. Blé, maïs, betteraves sucrières, houblon, asperges ou encore tabac sont cultivés sur des terres portées soit par des apports alluviaux anciens, soit par des placages de limon ou loess, sédiments fins et jaunâtres très fertiles déposés par les vents. C'est le cas à l'ouest de Strasbourg, dans la plaine du Kochersberg surnommée grenier de l'Alsace.

► **Sommets et cols.** Le contact entre la montagne et la plaine se fait par un piémont en pente douce, appelé « collines sous-vosgiennes ». Il s'agit d'une mosaïque de



Coucher de soleil sur les Vosges du Nord

gradins plus ou moins soulevés et bien individualisés par le cours des nombreuses rivières descendant des Vosges pour aller rejoindre l'Ill ou le Rhin. Ainsi la Zorn, la Bruche, la Fecht ou la Thur ont contribué à l'implantation d'industries textiles au XIX^e siècle et ont joué un rôle important dans le développement des voies de communication. Grâce à la force motrice des cours d'eau, l'industrie du coton connaît une expansion telle, que l'on parlera de « la toile des Vosges ». Aujourd'hui encore, la production cotonnière représente plus de la moitié de la production nationale. Les versants de ces collines, bien exposées au soleil du matin et souvent constituées de sols calcaires secs, portent un des plus célèbres vignobles de France sur plus de 100 km du nord au sud. À travers ce vignoble, on découvre de charmants villages comme Riquewihr ou Ribeauvillé. Dans ce piémont, les perspectives sont très typiques : les alignements impeccables de ceps de vignes couronnés par le clocher effilé du village, les chemins qui serpentent paisiblement entre vignes et les toitures traditionnelles. Ensuite, le paysage descend lentement vers la plaine.

► **Forêts et bois.** Les forêts couvrent les cônes de déjection des rivières descendant des Vosges. Elles sont constituées d'un mélange de feuillus (chênes, charmes) et de résineux (pins). La plus grande d'entre elles est celle de Haguenau, située tout au nord, à la frontière allemande. Dans la partie sud on trouve celle de la Hardt (entre Kembs et Colmar), la forêt du Nonnenbruch (entre Thann et Mulhouse) et celle qui recouvre en partie le Sundgau, paysage champêtre légèrement vallonné appelé aussi le Jura alsacien.

Faune et flore

Faune

► **Mammifères.** Le grand nombre de cirques glaciaires dans les hautes chaumes – qui rappellent certains paysages alpins – en fait le domaine d'élection du chamois : son introduction en Alsace, au milieu des années cinquante, a été un succès puisque sa population est désormais importante : plus de 200 individus. Les forêts vosgiennes abritent de grands mammifères ; des biches, des cerfs, des sangliers et des renards en grande quantité, il n'est en effet pas rare de croiser un des représentants de ces espèces en se promenant simplement un peu à l'écart des sentiers battus. Ou bien un des quelques lynx qui vivent encore dans le massif vosgien. À moins que ce ne soit le loup ! Il a hanté les imaginations et nourri les peurs collectives, il fait rêver et frissonner les enfants. Disparu d'Alsace depuis plus d'un siècle, un spécimen a été photographié le 8 juillet 2011 au col du Bonhomme. Emblématique de la région, le grand hamster d'Alsace, autrefois surnommé « la marmotte de Strasbourg », a presque disparu de France, victime de la monoculture et de l'urbanisation intensive qui grignote son territoire. Ce petit rongeur d'environ 30 cm est aujourd'hui protégé, inscrit sur la liste rouge de la faune menacée en France dans la catégorie « rare ».

► **Reptiles.** Dans les forêts vosgiennes, par temps pluvieux, vous aurez peut-être la chance de rencontrer la salamandre, malheureusement en voie de disparition.

► **Oiseaux.** On doit mentionner également ici un habitant des forêts en voie de disparition, il s'agit du coq de bruyère. On peut admirer un spécimen de ce bel oiseau au zoo de l'Orangerie de Strasbourg (accès gratuit), et si vous y allez au printemps, vous pourrez entendre le son très particulier qu'il produit pour attirer sa belle – une sorte de claquement de langue !

Dans les Vosges du nord, vous apercevrez peut-être près des falaises le hibou grand-duc, le faucon pèlerin, les petites chouettes Tegnalm et chevêche ou bien le grand corbeau. Dans les forêts vivent les pics dont le plus grand pic noir, mésanges, roitelets et sittelles.

Nous gardions la plus belle pour la fin, celle qui fait la fierté des Alsaciens, celle sans qui l'Alsace ne serait pas... nous avons nommé : la cigogne. Ce sympathique échassier comptait moins de cinquante spécimens dans la région au milieu des années soixante-dix. Des efforts ont été faits avant que le symbole régional ne disparaisse et l'espèce est désormais prospère, même si elle est devenue sédentaire. On peut admirer partout en Alsace la grâce des cigognes et leur port altier qui donne l'impression qu'elles évoluent dans un espace bien à elles sans se soucier du monde extérieur. Anatole France écrivait à leur propos : « Étrangères à tout ce qui se passe, les cigognes poursuivent, debout sur une patte, leur songe perpétuel. » Il n'est ainsi pas rare de voir le volatile planer majestueusement au-dessus du clocher d'un village alsacien ou même en plein cœur de Strasbourg. La cigogne tient une grande place dans la tradition alsacienne, une place de messager du bonheur. C'est bien sûr elle qui vient apporter les bébés alsaciens... Mais la légende dit aussi qu'une cigogne qui s'approche d'une jeune fille vient lui signifier un mariage prochain.

Parcs et réserves naturelles

La France compte sur son territoire une quarantaine de parcs naturels – vingt-deux régions, soixante-trois départements, près de trois millions d'habitants. L'Alsace compte deux parcs naturels régionaux : le PNR des Ballons des Vosges et le PNR des Vosges du Nord. Leur mission est de protéger durablement les patrimoines par une gestion adaptée des milieux naturels et des paysages tout en contribuant au développement économique, social et culturel.

► **Les Vosges du Nord.** À cheval sur l'Alsace et la Lorraine, le PNR des Vosges du Nord né en 1976 concerne plus de 1 300 km², 115 communes entre Wissembourg, Saverne et Bitche. Plus de la moitié du territoire est couverte par la forêt. Son point culminant est le Grand Wintersberg à 581 m d'altitude. Le parc des Vosges du Nord compte 2 600 km d'itinéraires pédestres, équestres, VTT et cyclotouristes dont 1 700 km de sentiers balisés par le Club vosgien. Plus de trente châteaux forts en ruines sont aussi l'une des caractéristiques de ce territoire. La Maison du Parc, située à La Petite Pierre propose une mine d'informations sur les découvertes à faire dans les Vosges du Nord.

► **Les Ballons des Vosges.** Le territoire du PNR des Ballons des Vosges créé en 1989 couvre près de la moitié sud du massif, sur trois régions (Lorraine, Franche-Comté, Alsace) et quatre départements (Haut-Rhin, Haute-Saône, Vosges, Territoire de Belfort), soit 3 000 km², 203 communes pour plus de 250 000 habitants. Près des trois-quarts de son territoire est occupé par la forêt, il compte 400 tourbières et 4 réserves naturelles. Son point culminant est aussi celui des Vosges : le Grand Ballon qui culmine à 1 424 m d'altitude, et en été, un point d'accueil du Parc des Ballons y est ouvert. Le siège du Parc des Ballons se trouve à Munster et propose un espace d'exposition régulièrement renouvelé et une riche documentation. On ne saurait trop vous recommander d'y faire un tour : tout ce que vous voulez savoir sur le massif des Hautes-Vosges, faune, flore, hébergements, etc. se trouve à la maison du Parc.

Réserves naturelles

Le Rhin forme une frontière naturelle entre l'Alsace et le Bade-Wurtemberg. Cinq réserves naturelles jalonnent le fleuve. Des milieux très variés : bras d'eau, mares et vasières, prairies humides et pelouses sèches, gravières, forêts alluviales... y hébergent une faune et une flore riches en biodiversité. Des recherches scientifiques y sont régulièrement menées sur les différentes espèces d'oiseaux, les amphibiens et reptiles, les insectes, etc. ainsi que sur la flore et la fonge (champignons). Pour les découvrir on ne saurait trop vous conseiller de suivre les visites guidées proposées par les animateurs-natures et gestionnaires des réserves (du nord au sud) :

► **Le delta de la Sauer :** Maison de la Nature du delta de la Sauer à Munchhausen – 03 88 86 51 67 - nature-munchhausen.com

► **La forêt d'Offendorf :** Conservatoire des Sites Alsaciens (CSA) à Offendorf – 03 89 83 34 10 - conservatoire-sites-alsaciens.eu

► **L'île du Rohrschollen :** Ville de Strasbourg – Service espaces verts et nature à Strasbourg – 03 88 60 90 90

► **La forêt d'Erstein :** CSA (idem forêt d'Offendorf)

► **L'île de Rhinau :** CSA (idem forêt d'Offendorf)

► **La Petite Camargue Alsacienne :** à Saint-Louis – 03 89 89 78 59 - petitecamarguealsacienne.com

Économie

Industries

L'Alsace possède un patrimoine scientifique, technique et industriel important et bien mis en valeur. Il est d'abord lié aux activités « artisanales » antérieures au XIX^e siècle : moulins, scieries ou mines d'argent, comme celles de Sainte-Marie-aux-Mines (www.valdargent.com). Pour découvrir les moulins on peut se reporter au site de la Nef des Sciences qui propose plusieurs « routes des moulins » à suivre en Alsace. De nombreux musées mettent en valeur les pratiques artisanales ou préindustrielles d'antan. Ainsi les métiers du bois (à Mulhbach-sur-Munster, Labaroche, Ranrupt) de la poterie (à Betschdorf), du vin (à Kientzheim, Ribeauvillé), des eaux-de-vie (à Lapoutroie) ou de la bière (à Cronembourg, Hochfelden, Schiltigheim). Ainsi la fabrication du pain (maison du Pain à Sélestat) ou du pain d'épice (à Gertwiller). L'écomusée d'Alsace d'Ungersheim rassemble à lui seul un large éventail des outils et des savoir-faire d'autrefois en démonstration, du charron au tonnelier, en passant par le forgeron, le cordonnier et le potier.

Un peu plus spécialisés, le musée de l'instrumentation optique à Biesheim, la maison des Énergies à Fessenheim. Vous voulez tout connaître sur les communications et La Poste ? Il faut en visiter le musée implanté à

Riquewihr. La révolution industrielle n'est pas en reste. La fabrication du papier peint et l'industrie textile sont mis à l'honneur à Rixheim (musée du papier peint la Commanderie), à Mulhouse (musée de l'Impression sur étoffe) et à Wessering.

Sans oublier l'exploitation passée du pétrole (musée français du Pétrole à Pechelbronn). Celle de la potasse aux alentours de Mulhouse, récemment arrêtée, permet de s'immerger dans de gigantesques bâtiments encore debout grâce au conseil général du Haut-Rhin, de côtoyer d'anciens mineurs et de découvrir leur métier (<http://carreau-rodolphe.com>). L'automobile et le train sont bien entendu les fers de lance de ce patrimoine avec le célèbre musée national de l'Automobile, collection Schlumpf et la Cité du Train, tous deux à Mulhouse, ville qui abrite également « EDF Electropolis », consacré à l'aventure de l'électricité. Et à côté de cela, tout ce qui concerne le vivant remplit de nombreux bâtiments et jardins. À voir notamment, le superbe Jardin botanique et zoologique de Mulhouse, le Jardin botanique de Strasbourg, le parc-aquarium les Naiades à Otrott. Et aussi le Muséum d'histoire naturelle et ethnographique de Colmar ainsi que le Musée zoologique de Strasbourg. À découvrir, le monde des papillons à Hunawirh et celui des insectes au vivarium du Moulin à Lautenbach. Le panorama serait incomplet si on ne mentionnait pas le Vaisseau à Strasbourg, espace spécialisé dans les expériences et la découverte ludique de la science.

Histoire

Antiquité

L'Alsace ne fait pas exception à l'extension romaine en Europe. En 58 av. J.-C., César chasse Arioviste de la région qui représente déjà un intérêt stratégique et économique majeur. La grande bataille d'Alsace qui oppose alors les deux chefs de guerre se déroule, estime-t-on, à l'ouest de Mulhouse. L'Alsace rentre alors dans le district de

Germanie supérieure. Les axes de communication déjà très développées en font un carrefour primordial et prospère dans le commerce européen, et la romanisation culturelle s'opère aisément et de manière plutôt pacifique. Mais dès le III^e siècle, le « limès » romain, cette muraille destinée à protéger l'Empire des invasions barbares, ne peut empêcher l'incursion fréquente d'Alamans, avec tous les pillages et destructions que cela implique. À l'aube du V^e siècle, l'Alsace tombe définitivement aux mains des Alamans.

Retrouvez le sommaire en début de guide

Moyen Âge

► **IX^e-XI^e siècle : l'héritage carolingien.** L'Alsace exerce un attrait particulier sur Charlemagne où il se rend à plusieurs reprises dans la seconde moitié du VIII^e siècle. Ainsi, lorsqu'il est couronné empereur en 800, la région occupe une place centrale dans cet immense empire d'Occident. Les abbayes alsaciennes connaissent alors un âge d'or en obtenant plus de droits, des avantages financiers, une justice indépendante et un important agrandissement des domaines. Mais la mort de l'empereur signe la fin de l'unité européenne et sa descendance se déchire l'héritage. Les serments de Strasbourg, traité d'alliance entre deux de ses petits-fils Louis de Germanique et Charles le Chauve, est le plus ancien document connu rédigé en roman (l'ancêtre du français) et en tudesque (l'ancêtre de l'allemand) et non plus en latin comme cela est de vigueur à l'époque. En 962 est créé par Othon I^{er} le Saint Empire Romain Germanique dont les limites perdurent jusqu'au XVII^e siècle ! À l'ouest, la frontière englobe largement l'Alsace et même la Lorraine et la Franche-Comté.

► **XII^e-XV^e siècles : l'Alsace, au cœur de la civilisation rhénane.** Aux XII^e et XIII^e siècles, les ducs de Souabe et d'Alsace, la fameuse famille des Hohenstaufen, domine l'Empire. Ainsi, on retrouve de nombreuses traces de cette lignée un peu partout dans la région : un palais construit à Haguenau par Frédéric Barberousse, les châteaux du Haut-Koenigsbourg et de Kaysersberg, l'église romane de Sainte Foi, les murailles de Colmar, Mulhouse, Oberrnai ou encore Sélestat. L'Empire est divisé en plusieurs territoires, les « landgraviats », qui sont aux mains de grands seigneurs au service de l'Empereur. Les comtes d'Eguisheim et les Habsbourg font partie de ces grandes familles qui ont régné sur la région, avant que l'évêque de Strasbourg ne prenne la main sur presque toute la région au XIV^e siècle. L'une des particularités de l'Alsace dès le Moyen Âge est l'importance des villes, entités à part entière qui prennent de plus en plus de pouvoir. Au XV^e siècle, il existe une cinquantaine de villes en Alsace contre une seule, Strasbourg, trois siècles plus tôt. Les remparts leur donnent un statut tout particulier : militairement bien sûr, mais également économiquement et juridiquement. Ainsi, les villes deviennent de plus en plus indépendantes. Parmi elles, les villes impériales dépendant directement de l'Empereur et non plus du seigneur local : les privilèges sont immenses à Colmar, Sélestat ou encore Haguenau. Strasbourg jouit d'un privilège plus important encore ; ville libre d'Empire, elle devient une véritable république autonome dans l'Empire. Parmi ces villes, l'artisanat prend une place majeure et les corporations deviennent des organes puissants et très influents. Au XIV^e siècle, les dix villes impériales alsaciennes se regroupent au sein de la Ligue de la Décapole qui prévoit une alliance militaire et politique.

De la Renaissance à la Révolution

► **L'humanisme.** Dès le XV^e siècle, l'Alsace s'impose comme terre d'humanisme. La région peut en effet se targuer d'avoir donné naissance à plusieurs grandes figures de ce mouvement de pensée : Geiler de Kaysersberg, Jacob Wimpfeling, Sebastian Brant et son chef-d'œuvre

la *Nef des fous*, Thomas Murner ou encore l'imprimeur Jean Mentel. Avec son école latine au rayonnement intellectuel international, Sélestat est l'une des clés de voûte de l'humanisme rhénan : la ville a vu naître Beatus Rhenanus, contemporain et grand ami d'Erasmus, qui a, à sa mort, légué l'intégralité de sa bibliothèque à la ville. Ce véritable trésor est toujours visible à la Bibliothèque humaniste de Sélestat.

► **L'ère de la réforme.** Comme elle a joué un rôle fondamental dans le rayonnement de l'humanisme rhénan, l'Alsace est au cœur de la Réforme protestante qui touche l'Europe au XVI^e siècle. À Strasbourg s'impose la très forte personnalité de Martin Bucer, ancien Dominicain converti et la ville devient officiellement protestante en 1529, la cathédrale recyclée en Temple. Ilot de tolérance au sein d'une Europe encore très répressive, Strasbourg devient rapidement une terre d'accueil pour tous les libre-penseurs et crypto-protestants tels Calvin, pasteur durant quelques années dans la capitale alsacienne. D'autres villes alsaciennes passent peu à peu à la Réforme : Colmar, Mulhouse, Wissembourg ou encore Munster.

► **La guerre des rustauds.** Le monde rural au Moyen Âge a la réputation d'un monde figé et réactionnaire. Cependant les frustrations latentes, l'explosion du prix des céréales, l'ingérence et les exactions des seigneurs mettent le feu aux poudres et en 1525 éclate la guerre des paysans dite du « Bundschuh », ce soulier à lacets emblématique des travailleurs de la terre. De 30 à 40 000 indignés se regroupent en bandes du nord au sud de l'Alsace, réclamant plus de droits et de justice, revendications mises à l'écrit dans les Douze Articles. Ce mouvement attire la sympathie des populations locales ; mais la répression s'organise rapidement, particulièrement sévère, autour du duc de Lorraine. Un Alsacien sur 10 est liquidé et l'on surmone tristement cet épisode « la boucherie de l'Alsace ».

► **La guerre de Trente Ans et ses conséquences : l'Alsace française.** Région stratégique au cœur des tensions européennes, l'Alsace est l'une des grandes victimes de la guerre de Trente Ans au XVII^e siècle. Champ de bataille privilégié des armées européennes, pillages et exactions dans les campagnes, occupations des places fortes par les années étrangères. L'Alsace sort littéralement effondrée de ces trois décennies de guerre quasi-constante : la moitié de la population rurale de la région a disparu, ravagée par la famine et la peste. 1648 marque l'arrêt des hostilités avec les traitées de Westphalie et le changement de main de la région qui passe du côté français. L'annexion se complète sous Louis XIV : les villes de la Décapole et la grande bataille de Turckheim gagnée par Turenne ; Strasbourg est quant à elle prise par la force en 1681.

► **Mulhouse : un destin « à part ».** Toute l'Alsace est alors française... sauf Mulhouse qui a connu un destin particulier. Petit retour en arrière... Après avoir fait partie de la Décapole et à la suite de querelles intestines, Mulhouse la quitte et s'allie à des cantons suisses après la guerre des Six Deniers de 1466 jusqu'à obtenir le statut de « canton allié » à la Confédération Helvétique en 1515. La cité est très tôt gagnée par les « idées nouvelles », elle devient complètement réformée dès 1529 – statues et images saintes retirées des lieux de culte, messe remplacée par un culte réformé, jeux d'argent interdits... Si la révolte des Fininger, une simple querelle au sujet de la possession de terres qui dégénère en guerre de religion au sein même de la ville, opposant avec violence protestants et catholiques,

mit la ville à feu et à sang entre 1580 et 1590, Mulhouse est cependant peu touchée par la guerre de Trente Ans – 1618-1648 – en raison de ses choix théologiques et de ses alliances helvétiques. À la suite des traités de Westphalie de 1648, la ville devient une république indépendante, un statut qui permettra son essor démographique et économique. C'est en 1746 que quatre jeunes Mulhousiens appartenant à des grandes familles de la ville – Samuel Koehlin, Jean-Jacques Schmalzer, Jean-Henri Dollfuss et Jean-Jacques Feer – s'associent pour fonder la première manufacture d'impressions sur tissus. Quarante ans plus tard la ville compte vingt-six fabriques de cotonnades colorées baptisées « indiennes ». Elle se tournera principalement vers la France pour vendre sa production : les tissus en provenance de Mulhouse sont alors en concurrence avec les produits français et soumis à de lourds droits de douane – ce qui explique une contrebande florissante ! La situation est parfois tendue – blocus, contrôles... Les motifs pour lesquels Mulhouse demandera le 4 janvier 1798 son rattachement à la France sont ainsi doubles... De manière tout à fait prosaïque, la situation économique était devenue insupportable – droits de douane exorbitants, contingents... – et il était impossible à la ville de continuer à prospérer sans pouvoir exporter ses tissus vers la France. Mais en 1798, il faut néanmoins dire qu'une sensibilité de plus en plus forte aux idées de la Révolution française se fait remarquer dans les rangs de la bourgeoisie mulhousienne... Ce qui explique que le jour de la réunion – le 15 mars 1798 – fut jour de liesse à Mulhouse, dont les clefs furent remises solennellement aux représentants français.

De la Révolution au XXI^e siècle

Le siècle des révolutions : 1789-1870

► **La Révolution française et le Premier Empire – 1789-1815.** La période 1789-1815 favorise l'intégration complète de la province à la nation française. Sur le plan administratif, en 1790, la généralité d'Alsace est divisée en deux départements : Bas-Rhin au nord (chef-lieu Strasbourg) et Haut-Rhin au sud (chef-lieu Colmar). En 1815, suite à l'intervention du tsar Alexandre I^{er} au congrès de Vienne, et malgré les revendications de nombreux nationalistes allemands, l'Alsace est laissée à la France.

► **La première révolution industrielle – 1815-1870.** Au XIX^e siècle, la grande industrie textile mécanisée va se développer dans les vallées vosgiennes et dans la plaine de Mulhouse. Toutes les villes de ces vallées possèdent leurs filatures ou leurs tissages et de petites industries villageoises apparaissent. À Turckheim, près de Colmar, se développent des papeteries, ailleurs, ce sont des poteries – Betschdorf – ou des brasseries... .

Pendant cette période, Strasbourg, carrefour de routes depuis l'époque romaine, n'est encore qu'un centre d'industries alimentaires, une ville de garnison et un lieu de transbordement de marchandises.

L'Alsace devient Reichsland 1870-1918

► **La guerre de 1870-1871 et l'annexion.** Par aveuglement et outrecuidance, les dirigeants français du Second Empire déclarent la guerre à la Prusse en juillet 1870. Mal préparées et mal conduites par les Français, les opérations aboutissent à la capitulation de Napoléon III à Sedan et à la défaite au bout de six mois. L'armistice est signé à Versailles, le 18 janvier 1871. La France perd l'Alsace – moins Belfort –, et une partie de la Lorraine – avec Metz. La terre alsacienne passe alors d'un empire français à un empire germanique.

► **L'Alsace, terre impériale.** En 1911, les revendications de l'autonomie alsacien semblent satisfaites par une constitution qui accorde au Reichsland un Parlement provincial à deux chambres siégeant à Strasbourg. Mais ces concessions sont insuffisantes.

Le mécontentement persiste et conduit parfois à l'émeute comme à Saverne en 1913. Pendant cette période, l'Alsace participe à la très forte croissance économique de l'Allemagne. Dès le début du XX^e siècle, l'un des plus grands gisements de potasse au monde est découvert et exploité près de Mulhouse.

Strasbourg, bombardée en 1870 est reconstruite dans un style monumental et classique – le Kaiser Palast, aujourd'hui Palais du Rhin, le palais du Landtag devenu théâtre national, l'université... .

L'Alsace lors de la Première Guerre mondiale – 1914-1918

L'Allemagne de Guillaume II déclare la guerre à la France le 3 août 1914. Le conflit, qui va durer 51 mois, voit l'Alsace et les Alsaciens exposés en première ligne. Ce n'est qu'en novembre 1918, après l'armistice, que les troupes françaises pourront pénétrer en Alsace et à Strasbourg dans l'enthousiasme populaire. Par le traité de Versailles de 1919, l'Alsace – et le nord de la Lorraine – redevient officiellement française – dans les limites de ses deux départements d'avant 1871.

L'Alsace dans la Seconde Guerre mondiale – 1939-1945

Le 3 septembre 1939, la France et le Royaume-Uni déclarent la guerre à l'Allemagne. En mai 1940, grâce à l'attaque surprise de l'armée allemande par la Belgique, la percée de Sedan et la tactique de « la guerre éclair », Hitler conduit le gouvernement de Pétain à l'armistice. Dès la défaite française de juin 1940, l'Allemagne annexe de nouveau l'Alsace – et la Lorraine –, et y installe une administration civile dont le chef sera le Gauleiter Robert Wagner.

L'Alsace est libérée de l'occupation nazie à partir de novembre 1944, par l'action combinée de la 7^e armée américaine, au nord, et de la 1^{re} armée française, au sud. Malgré la redoutable contre-offensive nazie – décembre 1944-janvier 1945 –, au nord et au sud de Strasbourg, et la résistance de la « poche de Colmar », l'Alsace est définitivement libérée en mars 1945.

L'Alsace après 1945

Si l'immédiat après-guerre a été marqué par le retentissant procès d'Oradour-sur-Glane – en effet des Alsaciens appartenant à la division SS « das Reich » qui s'est livrée au massacre –, une loi d'amnistie sera votée pour les Alsaciens ayant revêtu l'uniforme allemand pendant la guerre et en 1986, l'Allemagne acceptera même de dédommager les familles concernées. L'Alsace dans la paix est devenue le symbole de la réconciliation franco-allemande, et partant de là, de l'unification européenne dont elle fut la base. Il n'est donc pas surprenant de trouver à Strasbourg le siège du Conseil de l'Europe, de la Cour européenne des Droits de l'homme et du Parlement européen dont elle accueille en fait les sessions ordinaires une fois par mois, le reste du travail des parlementaires étant partagé entre Bruxelles et Luxembourg.

De nos jours

La Communauté européenne (CE) voit le jour en 1993 puis l'Union européenne (UE) en 2007. Le cœur politique de l'Union européenne, l'assemblée parlementaire, puis le Parlement, est basé à Strasbourg. Forte de sa place, la capitale alsacienne devenue capitale européenne se renforce dans son statut de grand carrefour. L'Alsace devient ainsi un grand centre d'échange, d'économie

et de culture. Grande ville universitaire, Strasbourg accueille des étudiants européens et de partout dans le monde. Son fonds documentaire, mêlant documents de France et d'Allemagne, constitue un des plus importants et riches de France ; la BNU, située au cœur du quartier impérial, est la plus grande bibliothèque universitaire mondiale. De nombreuses grandes entreprises françaises et étrangères ont décidé de s'installer en territoire alsacien : la main-d'œuvre y est qualifiée, et le transport, ainsi que les échanges avec les pays de l'Union européenne facilités. C'est le cas par exemple de Peugeot, implanté à Mulhouse, ou de Liebherr qui place ses bureaux français à Colmar. L'Alsace est également une terre propice à l'entreprenariat.

Le tourisme et la viticulture sont aussi particulièrement importants. L'Alsace est une région qui attire chaque année de nombreux touristes.

Le patrimoine architectural et culturel fait de l'Alsace une région particulièrement agréable à visiter. Les distances à parcourir sont courtes, et les nombreux villages permettent de retrouver des traditions toujours vivaces auxquelles les Alsaciens sont particulièrement attachés.

L'Alsace est aujourd'hui une région particulièrement dynamique. Le PIB est le 9^e de France alors que l'Alsace est la plus petite région et son taux de chômage est le plus faible de France.

Par ailleurs, de nombreux frontaliers profitent de la proximité de l'Allemagne et de la Suisse.

Patrimoine et traditions

Patrimoine architectural

Villes et villages

► **Les maisons alsaciennes.** La maison à colombages est un élément indissociable de l'image qu'on peut avoir de l'Alsace. Cependant, il faut savoir que ces maisons ne sont pas propres à la région. C'est plutôt une maison rhénane, d'Europe centrale qu'on retrouve du lac de Constance aux Pays-Bas, en Lorraine ou en Bourgogne. Cependant, les mythes ont la vie dure. Il existe plusieurs styles de maisons selon le site, l'usage et les occupants.

Le colombage, constitué d'un entrecroisement de poutres, est le « squelette » de la maison. L'assemblage des éléments de charpente n'a pas seulement un aspect fonctionnel, mais également symbolique. La figure la plus répandue est le losange, symbole de fécondité. Les espaces vides entre les poutres sont par la suite comblés par du torchis – mélange d'argile et de paille. Les maisons sont ensuite personnalisées et décorées de sculptures en bois, de motifs peints, de symboles, tels

que les initiales ou des dates. Les toits de ces maisons sont très pentus afin d'éviter l'accumulation de neige, la toiture est composée de tuiles en forme de queue de castor qu'on nomme biberschwanz.

Les maisons alsaciennes typiques tombaient souvent en ruines, mais une politique de réhabilitation en a permis la sauvegarde. L'association Maisons paysannes d'Alsace a œuvré pour la sauvegarde de ce patrimoine. Lorsqu'une maison était amenée à être démolie, l'association intervenait et démontait chaque pièce de l'ossature – un véritable puzzle – pour la remonter sur le site de l'écomusée d'Ungersheim dans le sud du Haut-Rhin. Il est impossible de répertorier ici toutes les maisons alsaciennes, c'est pourquoi nous vous livrons une petite sélection.

À Strasbourg, la cour du Corbeau. Cet ensemble, composé de plusieurs bâtiments, est situé en plein cœur du centre-ville, entre le quai des Bateliers et la place du Corbeau. Représentatif de l'architecture en pan de bois d'époque Renaissance, la cour du Corbeau fut depuis sa construction en 1528 et jusqu'en 1854, une hôtellerie de grand renom connue sous le nom Zum Rappen. Des personnes illustrent

y ont trouvé l'hospitalité : le duc de Bavière, le maréchal de Turenne, le roi de Pologne, etc. C'est aujourd'hui un hôtel luxueux. La maison Kammerzell, l'une des plus célèbres de Strasbourg. En 1571, le fromager Braun acquiert une maison place de la Cathédrale. Quelques années plus tard, il décide de transformer les étages en embellissement tout en conservant le rez-de-chaussée en pierre datant de 1467. C'est l'aspect que nous lui connaissons aujourd'hui. La maison a été rachetée au XIX^e siècle par l'épicière Kammerzell, la maison a gardé le nom de ce propriétaire. La Ville a racheté l'immeuble en 1879. La maison Kammerzell abrite aujourd'hui un grand restaurant. Trois étages à pan de bois, 75 fenêtres, des ornements peints et sculptés à profusion créent un ensemble d'une richesse architecturale exceptionnelle. La maison des Tanneurs au bord de l'III dans le quartier de la Petite France à Strasbourg. Cette maison du XVI^e siècle forme avec les deux maisons en pan de bois voisines un ensemble imposant.

La maison Pfister à Colmar. Située à l'angle de la rue des Marchands et de la rue Mercière, il est impossible de manquer cette superbe bâtisse : construite en 1537 par un chapelier originaire de Besançon, Ludwig Scherer, la maison se caractérise par un oriel à deux étages tout à fait remarquable ainsi que par une galerie de bois où l'équilibre le dispute à l'harmonie. On pourra également remarquer les peintures murales composées par Christian Vacksterffer – pères de l'Église, allégories et personnages bibliques... Au-delà de son caractère tout à fait typique, La Maison Pfister est un joyau de l'art rhénan de la période Renaissance.

La Cour des Chaînes à Mulhouse. Construite en 1594, cette belle demeure a été bâtie contre le mur d'enceinte de la ville. Au XVIII^e siècle, une seconde aile symétrique à la première fut construite, constituant ainsi un ensemble en forme de fer à cheval autour d'une cour fermée par des chaînes, d'où son nom. En 1982, lors de travaux de rénovation deux plafonds peints ont été mis au jour. Les motifs d'une grande variété – animaux, fleurs, oiseaux – sont très bien conservés.

C'est à Rosheim qu'on situe la maison la plus vieille d'Alsace. Cette maison romane fait partie d'un ensemble de plusieurs édifices construits entre le XII^e et le XV^e siècles. Plusieurs éléments caractéristiques de la construction médiévale permettent de ne pas douter de son « âge ».

La maison Katz à Saverne a été élevée en 1605 par le receveur général de l'évêché, Henri Katz. Cette date apparaît plusieurs fois sur la façade. Sur un vitrail daté de la même année, on peut apercevoir le symbole du propriétaire, un chat – katz en alsacien.

Châteaux

C'est un fait indéniable, l'Alsace est le pays des Châteaux ! Bien entendu, le Haut-Koenigsbourg et sa célèbre toiture en cuivre verre d'eau s'impose comme LE château incontournable de la région. Avec 500 000 visiteurs par an, il est l'un des monuments les plus visités en France et, perché à plus de 700 m d'altitude, il offre un panorama incroyable sur toute la plaine. La ligne de la crête des Vosges est évidemment un lieu privilégié d'installation de ces castels, tantôt en grès roses, tantôt en granit ; la

plupart sont aujourd'hui en ruines mais certains peuvent encore être visités : le Hohlandsbourg, le Fleckenstein, le Lichtenberg, le Château des comtes d'Eguisheim, les trois châteaux de Ribeauvillé ou du Haut-Eguisheim. Tout au long de l'année, des manifestations et festivals sont organisés pour donner vie à ces lieux magiques : le festival de jazz manouche au Hohlandsbourg, les Rendez-vous au jardin au Haut-Koenigsbourg, le centenaire du théâtre à Lichtenberg en 2013... De plus, de nombreux villages alsaciens ont conservé leurs fortifications et donnent un aperçu intéressant de la vie et de l'architecture régionales au Moyen Âge.

Architecture religieuse

L'Alsace cultive sa particularité et sa richesse sur le plan religieux et demeure fidèle à sa réputation du point de vue architectural. Avec son plan en croix latine, l'architecture romane est caractéristique des églises bâties au XI^e et surtout XII^e siècles, avec d'épaisses et solides parois murales et un grand dépouillement dans le décor. Quelques édifices exceptionnels sont à visiter absolument, tels que l'église Saints-Pierre-et-Paul de Rosheim, l'église Saint-Ulrich de Wissembourg, l'abbatiale de Marmoutier ou encore l'église Saints-Pierre-et-Paul à Sigolsheim. Toutes font partie de l'itinéraire de la route romane alsacienne, comptant 19 sites les plus remarquables de la région. C'est au XIII^e siècle qu'apparaît en Alsace l'architecture gothique, avec la date clé de 1230 et la construction du croisillon sud de la cathédrale de Strasbourg. Renouvelant du tout au tout le style roman, la verticalité et la luminosité sont alors mise, de même que l'intégration de nombreux éléments de décor. La flamme de la cathédrale de Strasbourg ou la collégiale Saint-Thiébaud de Thann sont parmi les meilleures illustrations du gothique flamboyant. À découvrir également, la basilique Saint-Georges de Sélestat, l'abbatiale de Wissembourg, Notre-Dame de l'Assomption de Rouffach ou encore la collégiale Saint-Martin à Colmar, quelques édifices incontournables de l'architecture gothique alsacienne. Enfin, quelques édifices se distinguent par leur particularité : c'est le cas du clocher vrillé (il en existe une centaine seulement dans toute l'Europe !) de Niedermorschwihr qui, selon la légende, aurait pris cette forme car le diable y aurait enroulé sa queue avant de prendre son envol. Enfin, l'abbatiale d'Ebersmunster, près de Sélestat, est l'un des rares illustrations françaises de l'architecture baroque du XVIII^e siècle.

Architecture militaire

► **La ligne Maginot.** L'élaboration de la « grande muraille de France » découle des mauvaises expériences de la Première Guerre mondiale. Elle avait pour objectif de verrouiller le nord de l'Alsace si une nouvelle invasion devait se produire. Elle tire son nom du ministre de la guerre de l'époque, André Maginot. La ligne sera construite de 1930 à 1935. Plusieurs forts peuvent être visités : à Lembach le fort du Four à Chaux et le plus impressionnant, le fort de Schoenenbourg dans la commune de Hunsbach ou la casemate Hesch à Hatten. Pour en savoir plus : www.lignemaginot.com

La légende de sainte Odile

À la fin du VIII^e siècle ; Aldaric et sa femme Bereswinde, parente de saint Léger évêque d'Autun, donnent naissance à une petite fille née aveugle. Aldaric, effrayé de ce qu'il prend pour une punition divine, tente de se débarrasser de l'enfant mais son épouse la sauve en la confiant à une nourrice. À sa douzième année, Odile est envoyée au monastère de Balme et est baptisée par saint Erhald, un moine irlandais ayant eu une vision la concernant. Lorsque l'huile sainte touche les yeux de l'enfant, un miracle survient et Odile recouvre la vue. Après maintes péripéties, son père Aldaric est pris de remords et confie à sa fille son château de Hohenbourg. Odile le convertit en monastère et en devient abbesse en 700 avant d'y décéder vers 720. Elle est canonisée au XI^e siècle par le pape Léon IX et proclamée patronne de l'Alsace par le pape Pie XII au XX^e siècle. Aujourd'hui, le monastère de Hohenbourg est plus connu sous le nom de Mont Sainte-Odile où de nombreux fidèles se rendent pour se recueillir ou prier la sainte de guérir les maladies oculaires.

- ▶ **Le mémorial de l'Alsace-Moselle.** Inauguré en 2005, ce mémorial situé à Schirmeck (Bas-Rhin) est consacré à l'histoire de l'Alsace de 1870 à 1945. L'accent est mis sur la Seconde Guerre mondiale avec l'évacuation complète durant le rude hiver 1939 de la ville de Strasbourg, puis la mise au pas de l'Alsace et de ses habitants, l'incorporation de force des Alsaciens dans l'armée allemande, les Malgré-Nous et, reconnues depuis peu de temps, les Malgré-Elles, la résistance qui s'organise, les camps de concentration et enfin la Libération et la Victoire. Un mémorial très pédagogique où tous les collégiens et lycéens devraient aller. Car le mémorial ne raconte pas que les années sombres, il délivre aussi un message d'avenir plein d'espoir fondé sur la construction européenne et son développement. Pour de plus amples renseignements : www.memorial-alsace-moselle.org
- ▶ **Le camp du Struthof à Natzwiller dans le Bas-Rhin.** En 1940, Himmler décide de la construction d'un camp de concentration sur les hauteurs de Schirmeck, en Alsace. En 1942, les premiers baraquements sont achevés et commence alors l'horreur. Le camp est mixte et son but est l'extermination par le travail. En

plus des conditions inimaginables dans lesquelles vivaient les prisonniers, les 200 SS chargés de les surveiller, se livraient sur eux à toutes sortes d'expériences chimiques et médicales. Aujourd'hui, on peut encore voir dans le camp du Struthof 4 baraques, le four crématoire et quelques cellules. Un musée a été installé à l'intérieur du camp et à l'extérieur, la nécropole nationale de la déportation. On ne visite pas le camp du Struthof, on se recueille, on se souvient, on réfléchit. Encore une fois, les jeunes ont beaucoup de choses à apprendre de ce lieu.

- ▶ **Le musée de la Bataille du 6 août 1870.** À Woerth, un musée est consacré à la seule journée du 6 août 1870, jour de la fameuse bataille qui s'achèvera par le rattachement de l'Alsace à l'Allemagne pour 48 ans. Pour en savoir plus : www.woerth-en-alsace.com

- ▶ **Le musée-mémorial du Linge.** Dans les Vosges, à Orbey, Le Linge est un champ de bataille de la guerre 1914-1918 où un affrontement particulièrement meurtrier, qui fit 17 000 morts, eut lieu entre le 20 juillet et le 15 octobre 1915. Français et Allemands restèrent ensuite face à face jusqu'au 11 novembre 1918. Témoin de la guerre des tranchées, ce champ de bataille, classé site historique,

Lexique

- ▶ **Bibelakas** : fromage blanc agrémenté de fines herbes. On le déguste avec des pommes de terre sautées ou en robe des champs.
- ▶ **Bredala** : petits biscuits que l'on déguste presque exclusivement en période de Noël. Il en existe plusieurs dizaines de variétés.
- ▶ **Flammekueche** ou tarte flambée : pâte fine garnie de crème, de fromage blanc, de lardons et d'oignons, cuite au four traditionnel.
- ▶ **« Hoppla geiss »** : mot d'encouragement, d'excuse... Très utilisé dans à peu près toutes les situations !
- ▶ **Kassler** : carré et filet de porc fumé consommé froid ou chaud.
- ▶ **Kougelhöpf** : véritable symbole de l'Alsace, il se savoure encore tiède et sucré avec raisins secs et amandes entières ou salé avec noix et lardons.
- ▶ **Lebkuecha** : pain d'épices alsacien.
- ▶ **Linzerorte** ou **tarte de Linz** : tarte autrichienne très appréciée dans la région, garnie de confiture de framboise et recouverte de croissillons de pâte.
- ▶ **Mannala** : brioche en forme de petit bonhomme dégustée à l'occasion de la Saint-Nicolas.
- ▶ **Metwurst** : saucisse à tartiner à base de viande de porc et de bœuf.
- ▶ **Schluck** : une gorgée. « Vous reprendrez bien un p'tit schlouck ! »
- ▶ **Schmutz** : un petit bisou.
- ▶ **Schatzala** : mot affectueux : mon/ma chérie.
- ▶ **Winstub** ou **Bierstub** : tavernes locales spécialisées dans le vin ou la bière. Elles existaient déjà au moyen âge et ont toujours autant de succès aujourd'hui. C'est là qu'on déguste les meilleures spécialités alsaciennes.
- ▶ **Stammtisch** : dans les winstubs ou bierstubs, grande table collective où l'on s'assoit avec les autres clients en toute simplicité.

présente l'infrastructure du système de défense allemand, très bien conservé, et les vestiges de tranchées françaises. Le musée-mémorial du Linge montre les objets trouvés sur place : armes, munitions, objets personnels et reliques. Des mannequins de chasseurs français et allemands, des maquettes du champ de bataille, des photos, textes et des cartes géographiques complètent cet ensemble saisissant. Pour mieux connaître le lieu et son histoire : www.linge1915.com

Traditions et modes de vie

Langue

Le dialecte alsacien est un parler germanique et appartient à l'ensemble des dialectes alémaniques. L'orthographe n'est pas fixée car la prononciation varie d'un bout à l'autre de l'Alsace, parfois même d'un village à l'autre. C'est pourquoi, on dit qu'il n'existe pas un dialecte mais des dialectes, le cadre général de l'alsacien est cependant le même. Petit retour sur les différents langages parlés dans la région au fil des siècles... Avant l'arrivée des Romains, les Alsaciens parlent le « celte ». Plus tard, ils utiliseront la langue des conquérants, le latin, bien qu'un parler germanique se soit déjà introduit sur ces terres avant la fin de l'Empire romain. Avec les raids des peuples germaniques, puis l'arrivée des Alamans, l'alémanique devient la langue prédominante. Lorsque Clovis repousse les Alamans, le francique s'introduit en Alsace. Ces deux variantes du parler allemand vont cohabiter et évoluer au fil des siècles. Quand Louis XIV parvient jusqu'au Rhin, le français entre en Alsace par la grande porte : toutefois, si les classes supérieures de la société – noblesse, haut clergé et grande bourgeoisie – l'adoptent, à la campagne rien ne change. Au XIX^e siècle, le français a beau être introduit officiellement par le biais de l'enseignement public, l'allemand et ses variations

Le patois welche

L'alsacien n'est pas le seul dialecte de la région ! Dans le canton d'Orbey, le patois welche est à l'honneur et possède de grandes similarités avec le parler vosgien. Cette région a échappé à la germanisation imposée entre 1871 et 1918 et durant la Seconde Guerre mondiale. Aujourd'hui, plusieurs associations tentent de sauvegarder cette langue en proposant des pièces de théâtre, des cours et diverses manifestations en welche.

dialectales reste la langue la plus utilisée. Quand elle est rattachée à nouveau à l'Empire allemand, l'Alsace enseigne derechef en allemand. Ensuite, au gré de l'Histoire, retour au français après la Première Guerre mondiale, à l'allemand pendant l'Occupation, au français à la Libération. Bilingues par la force des événements, les Alsaciens n'en continuent pas moins à s'exprimer dans leurs dialectes, même si l'après Seconde Guerre mondiale les a mis pendant – trop – longtemps sur la touche. Résultat : l'alsacien est aujourd'hui de moins en moins utilisé par les jeunes, et le bilinguisme, qui récemment encore était un état naturel, semble de plus en plus compromis... Le dialecte est en régression, c'est un fait, mais il reste néanmoins un élément de l'identité alsacienne. Le cliché à la vie dure et certains Français « de l'intérieur » – expression forgée pour distinguer tous les habitants de l'Hexagone non-alsaciens – ont tendance à croire qu'en entrant dans une boulangerie alsacienne, ils seront abordés dans un dialecte guttural et complexe. L'alsacien est employé, certes, mais pas dans la vie administrative. Il serait aussi faux de croire que seules quelques personnes âgées le parlent encore... La vérité est plus contrastée ! Saluons à ce titre le travail de l'OLCA (Office linguistique pour la culture alsacienne) dont le siège est à Strasbourg et qui œuvre sur les deux départements pour la promotion de la langue et de la culture.

Les Étoiles terrestres – 3 sites exceptionnels dans les Vosges du Nord

Il y a cinq siècles, quelques verriers nomades construisaient un four de fortune dans une vallée sauvage des Vosges du Nord. Ces pionniers allaient écrire les premières pages d'une aventure industrielle et artistique hors du commun qui perdure aujourd'hui. Nichées dans des vallées mitoyennes, ces 3 sites ont pris le parti de valoriser leurs épopées respectives sur les terres qui les ont vu naître : le musée du Cristal à Saint-Louis-les-Bitche, le musée Laliq à Wingen-sur-Moder et le site verrier de Meisenthal. Une occasion unique de découvrir un savoir-faire ancestral et un patrimoine culturel préservé par la passion des hommes.

■ DÉCOUVERTE LUDIQUE DU MUSÉE LALIQUE WINGEN-SUR-MODER

www.musee-lalique.com/des-ateliers-au-musee

Une première visite de l'un des 3 sites permet de bénéficier d'une réduction tarifaire pour la visite des autres sites. Des visites contées (pour les 3-5 ans) et des ateliers (7-12 ans) sont proposés aux enfants pendant les vacances scolaires. Jetez un coup d'œil à la rubrique *Actualités* du site Internet pour connaître les thématiques abordées. En 2h, les enfants auront un aperçu du musée et découvriront un aspect de la création Laliq par la pratique (réservation conseillée, 5 €/enfant par atelier + prix d'entrée du musée). La cerise en cristal sur le gâteau, c'est la possibilité d'organiser la fête de son anniversaire au Musée Laliq, c'est sur réservation, et si l'on veut en partenariat avec le Crist'ion, le restaurant du musée, qui s'occupe du gâteau et des bougies ! Le musée propose aussi aux adultes des visites thématiques suivies d'ateliers pratiques.

Artisanat

Les étoffes

On a pu voir dans la partie Histoire toute l'importance de l'impression sur étoffes en Alsace, dans le Haut-Rhin en particulier puisqu'à Mulhouse, un musée entier y est consacré. Dans Le Rouge et le Noir, Madame de Rênal ne porte-t-elle pas des robes faites de tissus de Mulhouse ? Cet art alsacien est encore vivace aujourd'hui, et la nappe alsacienne en est l'un des éléments les plus marquants. Qu'elle soit imprimée de motifs floraux, ornée de dessins conçus par Hansi ou encore simplement en kelsch, elle est un des éléments importants du patrimoine régional. On étudiera également le cas particulier du quilt amish. Wesserling située dans la Vallée de la Thur, après Thann, a été pendant plus de 200 ans le fleuron de l'industrie textile ! En 1762 débute la fabrication des premières Indiennes, des tissus imprimés, dans le château de Wesserling. Au début du XIX^e siècle, la première entreprise textile d'Alsace se trouve à Wesserling. Les activités consistent en la filature, au tissage et à l'impression. Les tissus sont distribués sous la marque "Gros-Roman et Cie". Durant l'entre-deux-guerres, le secteur est racheté par Marcel Boussac. Un musée est dédié à ces années textiles et à ce lieu empreint d'histoire. Un tissu traditionnel : le kelsch. Le kelsch est sans doute le tissu le plus représentatif de l'Alsace, fabriqué essentiellement dans la région du Grand Ried, l'un des derniers artisans tisserands est à Muttersholtz. Tricolore – bleu, blanc et rouge –, rayée ou faite de carreaux, les pigments qui colorent l'étoffe sont d'origine végétale : le pastel à l'origine puis l'indigo pour le bleu et la garance pour le rouge. Sur des tissus de lin ou de chanvre, les lignes et les carreaux s'entrecroisent et composent d'innombrables variétés de motifs géométriques : carreaux bleus et lignes blanches, carreaux rouges et lignes blanches, carreaux blancs et lignes bleues, etc. Ce tissu, dont les pièces anciennes sont les plus recherchées, se décline en nappes, serviettes, linge de literie très apprécié par la ménagère alsacienne en raison de leur solidité et de leur caractère esthétique indéniable. Le quilt amish ou patchwork. À la fin du XVIII^e siècle, quelques familles d'anabaptistes suisses – membre d'un des courants de la Réforme radicale –, persécutées dans leur pays viennent s'établir dans la vallée de Sainte-Marie-aux-Mines. Jacob Amann, appelé le Patriarche s'offusque du mode de vie et de la discipline de la communauté anabaptiste alsacienne. Une nouvelle communauté, plus radicale dans ses croyances et ses applications pratiques, naîtra en 1693 : les Amish. La pratique religieuse des Amish repose sur une intense discipline et tend à une vie simple. Cette foi fondée sur une stricte observance de la vie de Jésus est régie par des préceptes comme le renoncement et l'espérance de l'au-delà. C'est pour ne pas être soumis aux influences jugées dangereuses et néfastes du monde qu'ils ont très tôt décidé de vivre en communauté, séparés du reste des hommes. Ils ont su donner ses lettres de noblesses au quilt, un art fondé sur la récupération des étoffes jugées inutiles et ordinairement jetées – le lien avec cette communauté religieuse est alors évident : récupérer, ne pas jeter constitue un acte de foi. Le nom de cet assemblage de tissus provient du terme anglo-saxon signifiant "piquer" – mettant ainsi en exergue le travail des femmes qui les fabriquent : il consiste en un assemblage de tissus piqués ou surpiqués.

À l'origine purement utilitaire, cette pratique est devenue un véritable art au fil du temps. Il est utilisé comme couverture ou dessus de lit, et se caractérise par des tissus provenant des vêtements aux teintes austères des Amish – les autres tissus imprimés et colorés étant jugés frivoles. Ces assemblages géométriques de figures, carrés ou losanges, sont d'une grande beauté, et l'on peut admirer de très belles pièces chaque année au Carrefour européen du Patchwork de Sainte-Marie-aux-Mines.

Les poteries

Une tradition néolithique, aurait-on presque tendance à dire : en effet, en Alsace, depuis les temps les plus reculés, la vaisselle traditionnelle est faite sur place par les potiers. Du pichet au moule à kougelhopf en passant par la terrine à bæckeofe ou la carafe, de nombreux éléments de vaisselles traditionnelles sont confectionnés dans deux villages du nord de la région : Betschdorf et Soufflenheim, deux capitales – presque – jumelles de la poterie alsacienne.

► **Betschdorf : le règne du bleu.** Les pièces sont composées de différentes argiles façonnées au tour puis séchées et décorées. Elles sont en premier lieu gravées au stylet puis on peint sur les pièces sèches à l'aide d'un enduit principalement composé de bleu de cobalt. Le tout est cuit à plus de 1 200 °C et l'aspect vernissé des poteries est obtenu grâce à une réaction chimique qui résulte de la projection de gros sel durant la cuisson. Le résultat, ce sont ces poteries de grès d'Alsace grises et bleues à l'aspect brillant, rehaussées de motifs floraux ou d'animaux d'une grande finesse. Site Internet : www.pays-betschdorf-hatten.com

► **Soufflenheim : une tradition ocre.** S'il est vrai que les poteries de Soufflenheim sont de différentes couleurs, leur teinte traditionnelle est l'ocre. Elles sont fabriquées à partir d'une argile provenant de la forêt de Haguenau – une tradition datant du XII^e siècle. Si le début de leur processus de fabrication est similaire à celui des poteries de Betschdorf. Il faut cependant signaler qu'une pellicule d'argile colorée est appliquée sur la poterie séchée qui est ensuite décorée à l'aide d'un barolet, un récipient muni à son extrémité d'une plume d'oie d'où s'écoule l'engode colorée. Puis elle est émaillée par aspersion ou trempage – le vernis est ainsi appliqué avant la cuisson –, avant d'être cuite à 1 020 °C. Ce processus de fabrication confère à cette poterie souvent un aspect lisse et satiné. Pour plus de renseignements, allez voir le site de la confrérie des artisans potiers de Soufflenheim. Site Internet : www.confrerie.net

Les poêles en faïence

Au centre de la Stube, la pièce principale du logis, on trouve le foyer, qui en Alsace prend la forme traditionnellement d'un poêle en faïence – nom commun donné à des poêles en terre vernissée – dénommé en dialecte Kachelofe, prononcez [karelöf]. Ce mode de chauffage remonte au XV^e siècle ; on en a trouvé de nombreux exemples dans les châteaux forts des sommets vosgiens. Il existe toutes sortes de formes et de tailles de kachelofe – les plus grands incluent du reste des banquettes dans leur structure. L'avantage de ce système est évident : la chaleur se répand harmonieusement et régulièrement et perdure grâce à un phénomène d'accumulation et de rayonnement même si le foyer est déjà éteint. Notons que nombre de ces poêles anciens sont de véritables œuvres d'art.

Noël en Alsace

Des millions et des millions de touristes font chaque année le voyage et se rendent en Alsace pour vivre la « magie de Noël ». C'est écrit dans les plaquettes touristiques du monde entier : l'Alsace est LE pays de Noël... et cette réputation n'est guère usurpée. Il suffit d'observer les visiteurs qui arpentent les allées de différents marchés de Noël. En effet, dès le premier dimanche de l'Avent, les villes et villages alsaciens accueillent leur Christkindelsmärik – marché de Noël dont les petits chalets offrent des étals emplis de lumière, boules, santons, décorations variées, mais également produits du terroir, friandises et pommes d'amour, sans oublier les échoppes où coule le vin chaud. Le plus ancien et le plus célèbre marché de Noël est celui de Strasbourg qui existe depuis 1570. Le Christkindelsmärik, littéralement marché de l'Enfant Jésus, se tient place Broglie, mais les marchés sont partout en ville, autour de la cathédrale, place du Château et place du Corbeau, place Gutenberg ; certains sont plus thématiques place des Meuniers ou place d'Austerlitz ou encore dans la Petite France.

Jadis, les cadeaux étaient offerts aux enfants à l'occasion de la Saint-Nicolas, jusqu'à ce qu'un prédicateur exige que ce soit l'Enfant Jésus qui « distribue » les jouets. C'est ainsi que, petit à petit, la fête de Noël a détrôné la Saint-Nicolas. La tradition est répandue dans toute l'Alsace, de Wissembourg à Thann en passant par Colmar. Arrêtons-nous un instant sur cette coutume : si à l'origine, ces marchés étaient simplement consacrés à la fête de Noël, actuellement on peut y trouver un peu de tout et n'importe quoi. Les marchés de Noël, et tout spécialement celui de Strasbourg, sont victimes de leur succès, et les touristes viennent de plus en plus nombreux visiter la « capitale de Noël ». Il faut dire que les municipalités mettent tout en œuvre pour que cette période de l'année soit inoubliable. Alors, dérive mercantile ? Dévoiement de la tradition à des fins commerciales ? Que tout le monde se rassure, la magie demeure et un Noël alsacien est véritablement inoubliable. Ne boudons pas notre plaisir et passons en revue les mille et un attraits de Noël dans la région... puisse pour Noël, la région est symboliquement « découpée » en sept pays qui ont chacun leur spécificité – pour plus de détails, consulter www.marche-de-noel-alsace.com ou <http://noel.tourisme-alsace.com>, deux sites complets sur le sujet.

► **La Saint-Nicolas.** Fêtée le 6 décembre. Saint particulièrement populaire au Nord de l'Europe et dans les pays germaniques, saint Nicolas est le patron des écoliers et des enfants sages auxquels il vient apporter des cadeaux : « *Saint Nicolas a toujours dans ses poches/Pour les enfants qui sont obéissants/Soit des dragées ou des bonnes brioche/Douces au point de fondre sous les dents* » – Vie du Grand saint Nicolas, 1827. Rappelons la légende qui veut qu'il ait ramené à la vie trois petits enfants qui s'en étaient allés glaner aux champs. Les enfants perdus ont cru trouver refuge chez un gentil boucher, mais celui-ci, qui ne l'était pas du tout, les a coupés en petits morceaux et a mis le tout dans un saloir. Bien des années plus tard, saint Nicolas passe par là et après un signe de croix sur les tonneaux, les enfants se réveillèrent... Dans la tradition alsacienne, il est souvent accompagné d'un personnage, Hans Trapp – parfois appelé « Rüpzel », car il est le plus souvent représenté couvert de peaux de bêtes – qui est en quelque sorte sa décalque négative venant châtier

les enfants qui n'ont pas été sages comme des images. Sa légende est plus particulièrement vivace du côté de Wissembourg, où on le relie au seigneur Hans Von Drott qui terrorisait la ville : son souvenir est tellement terrifiant qu'il en est venu à symboliser ce Père Fouettard.

► **La couronne de l'Avent.** À l'origine c'est une tradition païenne puisque dans l'Empire romain juste avant le solstice d'hiver, on tressait des couronnes de buis : la couronne symbolisant la vie, la renaissance végétale qui suivra l'hiver. Aujourd'hui, les couronnes de l'Avent sont faites de branches de sapin parmi lesquelles on place quatre bougies. La période de l'Avent commence quatre semaines avant Noël – la naissance de l'Enfant Jésus – et chaque dimanche, on allume une nouvelle bougie en plus des précédentes. C'est une période d'attente, mais aussi de réjouissance, d'excitation et de travail. Il y en a des choses à faire dans une maison pour préparer comme il se doit, en Alsace, un véritable Noël... : rechercher des décorations originales pour l'intérieur et l'extérieur de la maison, confectionner des gâteaux de Noël ou bredele – il en existe un nombre étonnant de variétés, plus d'une centaine au moins –, faire germer du blé – la touche colorée dans la grisaille hivernale –, installer la crèche, décorer le sapin de Noël, etc.

► **Les Mystères de Noël.** Il se situe au nord de la région, et nous entraîne de Haguenau à Wissembourg, en passant par Lembach... C'est un pays fantastique au cœur d'une région vallonnée qui abrite de ravissants villages aux maisons traditionnelles, comme Seebach, Hoffen ou Hunsbach, classés parmi les plus beaux de France. Nous sommes là aux limites de la forêt, pas très éloignés des châteaux troglodytiques, qui ont fait la réputation du lieu, et des légendes peuplées d'elfes, de géants et autres créatures étranges... Pas surprenant que ce soit aussi le pays de Hans Trapp, « l'ombre noire » du bon saint Nicolas qui débarque dans les familles pour châtier les enfants qui n'ont pas été sages. Sa légende est du reste encore vivante du côté de Wissembourg, où on le relie au seigneur Hans Von Drott qui terrorisait la ville. Ainsi, le quatrième dimanche de l'aveint, le cortège du Hans Trapp parcourt les rues de la cité. Tous les marchés de ce pays, et en particulier celui de Wissembourg, sont alors nimbés d'un halo de mystère...

Le grand sapin de Strasbourg

Chaque année en période de Noël, le fameux sapin de la place Kléber fait la fierté de Strasbourg et de ses habitants. Dominant le centre-ville de ses 30 mètres et de ses imposantes 8 tonnes, le sapin strasbourgeois a pourtant perdu en 2012 sa place très enviable de plus grand arbre de Noël naturel d'Europe, au profit du géant de 35 mètres de la place de la Concorde à Paris. Oublions ça, la guerre des sapins n'aura pas lieu ! Depuis 20 ans déjà, la décoratrice Antoinette Pflimlin a la lourde responsabilité de magnifier le confière à l'aide de nœuds, guirlandes et autres illuminations que feront briller à coup sûr les yeux des petits et des grands enfants.



Marché de Noël – Strasbourg

► **Les Lumières de Noël.** On le trouve blotti entre collines et montagnes autour de Saverne – il englobe également Wasselonne, La Petite Pierre, Marmoutier et Wangenbourg-Engenthal. Pays de moyennes montagnes, le pays des Lumières est traversé par le Parc naturel régional des Vosges du Nord... mais c'est aussi le pays de la légende de Christkindel, symbole de lumière ! Dès la fin du mois de novembre, villes et villages resplendent de mille feux. De l'éclat des verreries de Wingen-sur-Moder aux fenêtres illuminées de Wangenbourg-Engenthal, c'est ici que rayonne avec éclat toute la lumière de Noël... puisque tous, particuliers, entreprises ou encore associations, mobilisent leur force pour créer ce torrent de lumière qui enchante les nombreux visiteurs... Les marchés de toutes les cités et de tous les villages resplendent alors de mille et une lumières enchantées... qui attirent le chaland, comme l'été venu, les lampes électriques exercent une irrésistible fascination sur les papillons de nuit.

► **Les Étoiles de Noël.** Il est des plus étendus puisqu'il regroupe Colmar, Kaisersberg, Eguisheim, Turckheim, Munster, Riquewihr, Ribeauvillé, Neuf-Brisach, Rouffach... Entre vignobles réputés, villages fortifiés et le contrefort des Vosges, le pays des Étoiles de Noël révèle toute la majesté des vallées vosgiennes. Pour les amoureux des balades à skis ou en raquettes, la montagne, toute proche, offre des espaces où se ressourcer au cœur de la nature. Étoiles des villes ou étoiles des neiges, le pays des Étoiles porte bien son nom. Tous ces lieux scintillent comme autant d'étoiles... Chaque cité a sa spécificité : Munster illustre le thème du bredala – petits gâteaux de Noël – une soupe au munster est également distribuée par la Confrérie Saint-Grégoire ; Turckheim celui du calendrier de l'aveugle, selon la tradition, un volet du calendrier est ouvert chaque soir ;

Eguisheim celui des traditions de Noël sans oublier la ronde du veilleur de nuit qui fait une visite guidée du village à la tombée de la nuit. Rouffach celui de l'artisanat traditionnel, Trois-Épis celui du pèlerinage. Kaisersberg est un marché authentique et intimiste, avec des artisans très confirmés. C'est un marché de Noël plutôt médiéval pour Ribeauvillé. De son côté, Neuf-Brisach vous fait découvrir « Un Noël au XVII^e siècle ».

Le marché de Noël de Colmar, avec ses stands lovés dans la vieille ville et les milliers de lumières qui s'allument, est sans doute un des plus attirants de la région. Pour plus de détails, consulter www.noel-colmar.com

► **Les Saveurs de Noël.** Il s'agit de Strasbourg – et de sa région –, épice de la fête de Noël en Alsace et véritable « capitale de Noël ». Il y a près de cinq cents ans qu'existe en effet le Christkindelsmärik – fondé en 1570 pour remplacer le marché de la Saint-Nicolas. Au fil des années, le marché – établi au départ place Broglie – a envahi toutes les rues et venelles de Strasbourg et on en trouve aujourd'hui des ramifications un peu partout, de la gare à la cathédrale... Dans ses allées, se répandent avec subtilité les senteurs de vin chaud, friandises, le fameux marché du Bredele – et pâtisseries épicées... Odeurs alléchantes, fragrances subtiles, goûts parfois surprenants... Strasbourg a su allier la tradition et la contemporanéité et pour plus de détails, on consultera avec profit l'indispensable site www.noel-strasbourg.com

► **Le pays des Chants et des Étoffes de Noël.** Il regroupe la zone des « Ballons », Mulhouse, Thann, Saint-Louis, Altkirch et le Sundgau. Ce n'est pas un hasard si le sud de l'Alsace met à l'honneur les étoffes. Mulhouse possédait en effet de puissantes industries textiles. Tout commence en 1746 quand des entrepreneurs fondent une manufacture d'indiennes. Les fameuses toiles peintes selon des motifs d'Extrême-Orient firent

le succès de la ville. Emblème de son passé industriel, l'étoffe se décline ici sur les différents marchés de Noël, les façades de la cathédrale de Mulhouse, au musée de l'Impression sur étoffes... Mais le pays des Étoffes est aussi celui des Chants : chorales, ensembles musicaux, instrumentaux, concerts de l'Avent et chants participatifs vous feront revivre la tradition de Noël en Alsace. Du reste, Mulhouse est sans doute un des lieux où l'esprit de Noël s'épanouit avec le plus de brio : dans le centre historique, son Marché de Noël traditionnel, place de la Réunion mais aussi dans les rues environnantes, est un plaisir pour tous les sens : étoffes fines – chaque année le tissu est créé pour décorer les façades et les rues de la ville, senteurs de cannelle et vin chaud, illuminations féeriques. Ce marché principal, accompagné de petits marchés sur les places et musées environnants, propose un large choix de produits artisanaux de qualité et invite à la découverte gastronomique des bredeles – petits gâteaux alsaciens –, vins chauds ou encore de succulents marrons... chaud, eux aussi ! « Petit coup de cœur » pour le marché de Noël d'Altkirch, dit aussi « la capitale des légendes du Sundgau » : Noël là-bas, c'est féérique ! Avec sa célèbre forêt enchantée et sa grotte aux lucioles, Altkirch a su se démarquer pour le plus grand plaisir des enfants. Et n'oublions pas la patinoire installée chaque année sur la place de la Halle au blé... pour vous initier à la glisse.

► **Noël au Jardin au Parc de Wesserling.** Dans la vallée de la Thur, signalons une manifestation de Noël qui prend de l'ampleur et qui depuis quelques années est un véritable succès et enchantement. Les jardins enchanteurs du Parc de Wesserling s'illuminent comme par magie, le temps d'une visite imaginaire dans le passé textile de cette ancienne manufacture royale. Historiettes de Noël d'Alsace, jeux de sonorités, interpellations acoustiques, personnages de l'industrie textile, jardins en lumières, gourmandises... c'est à une « soirée Noël » différente, authentique, surprenante et savoureuse que nous sommes conviés ! Une animation d'un nouveau genre en Alsace, la région de Noël par excellence. Elle doit marier les traditions de Noël à un lieu et à son histoire, délicatement éclairé pour la circonstance. Une façon de redécouvrir Noël, les Jardins de Wesserling mais aussi, l'ensemble de ce site inscrit aux Monuments historiques et retraçant l'extraordinaire aventure industrielle textile de cette ancienne manufacture royale. Noël au Jardin est un parcours magique et féérique de plus d'une heure en plein cœur du Jardin aux mille lumières. Quiconque s'introduisant dans le parcours sera accompagné par d'étonnants personnages issus de la saga de Wesserling : l'ouvrier-imprimeur, le contremaître, un patron d'usine textile ou encore la fille du jardinier. Dans une ambiance intimiste, le visiteur pourra alors découvrir un Noël de Wesserling... Éclairés par mille bougies et lampes-tempêtes, les choux, poireaux et vieux murs deviennent œuvre d'art. Tout est magique : les arbres racontent les histoires de Noël, les jardins se parent de somptueux tissus, le poirier se prend pour un sapin de Noël... Des musiciens saltimbanques illustrent également de façon surprenante et vivante cette rencontre inédite entre Noël, Wesserling et l'univers des Jardins. Le parcours s'achève à la ferme de Wesserling. Un conteur, entouré de vaches, et

sa merveilleuse histoire, une crèche ainsi que les senteurs et saveurs de Noël sont au rendez-vous.

► **Le sapin de Noël.** Au centre de l'Alsace, il vous éclaire de ses splendeurs et de ses lumières. Au travers de promenades dans les régions de Sélestat, Obernai, Barr, Gertwiller, Rosheim, Molsheim et Grendelbruch, vous pourrez découvrir différentes manières parfois originales de parer votre sapin... puisque c'est à Sélestat, qu'on trouve les premières mentions écrites – en 1521, le texte est conservé à la célèbre bibliothèque humaniste – de cette coutume... L'endroit idéal en somme pour se procurer les mille et un ornements pour décorer son sapin... Rappelons que les variétés de sapins les plus répandues sont l'épicéa – le plus courant autrefois –, le sapin noir des Vosges, le sapin bleu et le Nordmann qui remporte un vif succès aujourd'hui auprès des familles alsaciennes car il est bien fourni et ne perd pas ses épinettes.

Les Veillées de Noël

C'est un peu le jardin secret de la région... Il se trouve en effet à l'écomusée d'Ungersheim. À côté du village à proprement parler d'Ungersheim, se trouve en effet un des lieux les plus visités de la région. Plus de soixante-dix bâtiments traditionnels – maisons, échoppes ou ateliers – se côtoient dans un espace de 25 hectares aménagé de manière traditionnelle – champs, rues... C'est là une œuvre gigantesque qui commença par l'indignation de passionnés à la vue de la disparition d'un patrimoine unique : en effet de nombreuses maisons alsaciennes, trop vétustes, jugées à l'époque « démodées », ont été la proie des promoteurs et ont succombé sous les coups répétés des bulldozers, remplacées par d'anonymes bâtiments modernes. Devant ce massacre, il fallait réagir ! Certaines maisons ont ainsi été sauvées, démontées, puis remontées à l'identique dans ce sanctuaire du patrimoine alsacien – le musée est des plus originaux et connaît peu d'équivalents sur le continent, mis à part peut-être le musée du village de Bucarest, sorte de conservatoire du village roumain. En se promenant on découvre ainsi des bâtiments en provenance du Ried, du Kochesberg ou du Sundgau – chaque maison porte le nom du village dont elle est originaire. Ce « village recomposé » fournit une des images les plus originales de la région et dépasse la simple juxtaposition de maisons pour devenir un village à part entière où est reconstituée la vie d'antan : maçons, charpentiers et artisans sont au travail devant vos yeux, le passé est évoqué de manière ludique et didactique à la fois dans différents lieux – histoire de la coiffe, par exemple. Des artisans – boulangers ou sabotiers – travaillent à l'ancienne et les rues sont emplies d'animations – fête foraine version 1900... La période de Noël est des plus charmantes dans ce haut lieu de la mémoire de notre région : à travers ces cycles d'animation, l'écomusée redonne en effet vie aux croyances, aux légendes et aux personnages emblématiques d'Alsace... pour le plus grand bonheur des adultes et des enfants ! Pour plus de renseignements, on consultera : www.ecomusee-alsace.fr Période : en général, ouverture des marchés de Noël depuis la fin du mois de novembre jusqu'au 31 décembre.

Les vins d'Alsace

Un terroir d'exception

Le massif vosgien abrite le vignoble d'Alsace des influences océaniques ce qui lui procure l'une des pluviométries les plus faibles de France (500 mm à 550 mm d'eau par an). Il bénéficie également d'un climat semi-continental ensoleillé, chaud et sec, propice à une maturation lente et prolongée des raisins et à l'éclosion d'arômes d'une grande finesse. Ce qui caractérise encore ce vignoble c'est sa diversité des sols. Il y a quelque cinquante millions d'années, les Vosges et la Forêt-Noire ne formaient qu'un seul massif dont l'affaissement a donné naissance à la plaine du Rhin. Le vignoble d'Alsace étant situé sur la zone de rupture entre le massif montagneux resté en place et la plaine, il est normal d'y rencontrer une mosaïque de tous les terrains de l'ancienne couverture. C'est ainsi que la plupart des communes viticoles sont établies sur quatre ou cinq formations différentes, parmi treize profils géologiques différents, dont les terrains argileux, calcaires, marneux ou encore granitiques, gneissiques, schisteux ou même volcaniques. C'est également la raison pour laquelle la cinquantaine d'aires délimitées de l'appellation « Alsace grand cru » sont parfois de taille très restreinte.

Les sept cépages d'Alsace

En Alsace, le cépage et non le terroir donne leur nom aux vins, mis en bouteille obligatoirement dans la région dans ces flûtes allongées à la forme très caractéristique. Les vins d'Alsace, à déguster entre 6 et 8°C proviennent de sept cépages : Sylvaner, Pinot Blanc, Riesling, Muscat, Pinot Gris, Gewurztraminer et Pinot Noir.

Les vendanges

Les dates des vendanges sont variables et dépendent principalement de l'évolution de la maturité des raisins. Mais elles se déroulent généralement de mi-septembre à fin octobre. Pour la visite des caves en cette période, il est conseillé de prévenir. Si les visites sont interrompues au plus fort des récoltes, sachez profiter du paysage qui vous offre, à cette époque de l'année, ses plus belles couleurs et ses fruits les plus nobles.

► **Les mentions vendanges tardives et sélections de grains nobles.** Rares et prestigieuses, ces deux mentions peuvent compléter les appellations Alsace et Alsace-grand cru, lors d'années exceptionnelles et selon des critères très rigoureux, les plus exigeants de tous notamment pour ce qui concerne le taux de sucre des raisins. Elles ne constituent des appellations officielles que depuis 1984, suite aux efforts considérables engagés par les vignerons. Le climat subcontinental du vignoble alsacien avec sa très faible pluviométrie et son remarquable ensoleillement durant la période automnale, est évidemment favorable en grande année au passerillage des raisins ainsi qu'au développement de la pourriture noble.

Les vendanges tardives sont issues de vendanges en surmaturité des cépages gewurztraminer, pinot gris, riesling ou muscat. Le raisin est souvent récolté plusieurs semaines après le début officiel des vendanges. À l'identité du cépage et à son caractère aromatique s'ajoute la puissance due au phénomène de concentration et au développement de la pourriture noble. Quant aux sélections de grains nobles, elles sont obtenues par trois successifs des grains atteints de pourriture noble. La concentration rend l'identité du cépage plus discrète, au bénéfice d'une puissance, d'une complexité et d'une longueur en bouche, exceptionnelles. Ces véritables chefs-d'œuvre, dont le prix de revient est très élevé, ne peuvent être obtenus tous les ans. Tout comme les grands crus, ces vins gagnent à vieillir.

© AUTHOR'S IMAGE - BÉNE ALSTRUP



Vin d'Alsace produit par le domaine Zind Humbrecht

Pique-nique chez le vigneron

Voici une belle idée de balade pour le lundi de Pentecôte, à faire en famille, avec vos enfants et vos amis : retrouvez-vous pour un moment convivial et de partage chez un vigneron alsacien. Le principe est simple, vous préparez un beau panier pique-nique, salade, charcuteries, fromages, pains et une belle tarte avec les fruits de saison, n'oubliez pas d'y adjoindre assiettes, couverts, verres et serviettes en papier, pour le reste le vigneron qui vous accueille dans son domaine, met à disposition les tables, les chaises et les parasols. Il vous propose ses vins en dégustation, en échange de quelques euros, vous aurez tout loisir de goûter la gamme du domaine. En principe, on s'installe dans la cour du domaine, le pique-nique peut aussi se dérouler autour d'un barbecue dans le vignoble, c'est selon le temps et la disponibilité des organisateurs. Visite et découverte du chai et du vignoble sont au programme de la journée, des animations musicales peuvent se greffer sur l'évènement, improvisées la plupart du temps, certains convives viennent avec un instrument et parfois la chorale du coin donne de la voix ! Initié en Alsace en 1995, cette manifestation a depuis fait des émules dans toutes les régions viticoles de France. Pour connaître les domaines participants consulter le site www.vigneron-independant.com.

La route des vins d'Alsace

Sur plus de 170 km, la Route des Vins d'Alsace serpente du nord au sud à travers de superbes paysages, on passe de vignes en vignes via quelques beaux villages fleuris surplombés de châteaux du Moyen Âge, on s'arrête dans les caves accueillantes, et on s'attable dans les winstubs pour faire l'accord des vins avec les autres produits du terroir. On chemine ensuite sur les sentiers viticoles qui mènent au cœur du vignoble. Jalonnés de nombreux panneaux d'information, ils mettent l'accent sur le travail du vigneron, l'art du vin d'Alsace et les caractéristiques propres à chaque cépage. D'avril à octobre, une cinquantaine de manifestations viticoles se déroulent dans les diverses localités adhérentes à la Route des Vins, perpétuant ainsi les traditions. Parmi les principales, citons celles qui ont lieu à Ammerschwihr (avril), Molsheim (1^{er} mai), Guebwiller (Ascension), Barr (mi-juillet), Ribeauvillé (fin juillet) et Colmar (semaine du 15 août). La route des vins peut se découper en quatre régions distinctes.

■ LA MAISON DES VINS D'ALSACE 12, avenue de la Foire-aux-Vins COLMAR

☎ 03 89 20 16 20
www.vinsalsace.com
civa@civa.fr

Ouvert du lundi au samedi.

La Maison des Vins d'Alsace ne pouvait pas se trouver ailleurs qu'au cœur même de la capitale des vins d'Alsace, Colmar. Cet établissement abrite le CIVA (le Conseil Interprofessionnel des Vins d'Alsace) ainsi que d'autres organismes professionnels du vignoble. Une salle de dégustation y a été installée. Celle-ci accueille des dégustations professionnelles, agrément des vins... Mais son second but est plus pédagogique. En effet, l'école des Vins d'Alsace l'utilise pour enseigner et approfondir les mécanismes de la dégustation, pour une meilleure connaissance du vignoble, des cépages, des AOC, des grands crus, des accords mets et vins... Notez également

que le CIVA propose des séminaires d'une durée de deux jours, sur la théorie et la pratique (en alternance), ponctués par des dégustations gastronomiques. En franchissant la porte de la Maison des Vins, le visiteur pourra découvrir toutes les informations liées au vignoble et aux vins d'Alsace, avec notamment une carte en relief animée de manière interactive, présentant le vignoble, les villages et les sites touristiques, une maquette présentant l'évolution du travail du vigneron ainsi qu'une exposition permanente d'objets liés aux vins d'Alsace.

■ VIGNERONS INDÉPENDANTS D'ALSACE (SYNVIRA) 16, rue Jean-Mermoz COLMAR ☎ 03 89 41 97 41 www.alsace-du-vin.com accueil@synvira.com

Qui se cache derrière cet acronyme un peu barbare ? C'est le Syndicat des Vignerons Indépendants d'Alsace qui a vu le jour en 1971. Son ambition ? Partager la passion des vignerons pour leur métier et leurs vins : 730 déclarants en 2012. Plus concrètement, le SYNVIRA affirme la place des entreprises viticoles familiales dans le paysage économique tant au niveau de la production que de la distribution, conférant ainsi au vin la meilleure qualité au meilleur prix. En 2012, le SYNVIRA a été à l'origine de 20 % de la part de marché de la région Alsace, ce qui est une remarquable performance. Il soutient également les vignerons en les informant et les accompagnant. Le syndicat fait la promotion de la diversité ainsi que la qualité des vins produits pour le plus grand bonheur des consommateurs. Grâce au Pique-nique chez le vigneron il vous est possible de découvrir un domaine viticole dans son ensemble. Le principe est simple : vous apportez votre pique-nique et le vigneron (7-8-9 juin 2014) vous offre le vin. Une opération originale lancée en 1995 qui vous permettra de passer un moment plein de convivialité. Mais n'hésitez pas à franchir le pas d'une cave d'un vigneron indépendant tout au long de l'année. Vous y serez toujours bien accueilli comme le stipule la Charte Accueil mise en place en 2003. Vous l'aurez compris, le Synvira propose une autre façon d'aborder le thème du vin, plus proche de vous et de vos attentes. Consommez avec modération bien sûr, mais surtout avec éducation.

L'Alsace gourmande

Spécialités locales

Le baeckeofe

Le « Baeckeofe » est le plat traditionnel alsacien par excellence : celui-ci, vous ne le trouverez pas ailleurs ! Cette potée gourmande mélange principalement trois viandes – bœuf, porc, agneau – marinées dans un vin blanc d'Alsace, puis mijotées sur un lit de pommes de terre, carottes, poireaux, oignons et épices. Sa préparation demande au moins 24 heures, donc beaucoup de patience ! Baeckeofe signifie « four du boulanger » ; c'est lui jadis qui possédait le seul four du village. Préparé la veille, le Baeckeofe était le plat des jours de lessive, au temps où les ménagères se retrouvaient au lavoir. Au matin, elles déposaient leur terrine garnie chez le boulanger et la récupéraient quelques heures plus tard, à la fin de leur labeur. Le Baeckeofe se prépare traditionnellement dans la terrine du même nom. Elle est fabriquée à la main depuis plusieurs générations dans les poteries de Soufflenheim (Bas-Rhin). Vous trouverez le Baeckeofe à la carte des restaurants traditionnels alsaciens, notamment à Strasbourg, qui se revendique capitale de ce plat savoureux. Pour un accord mets et vins harmonieux et dans le respect de la tradition, accompagnez-le d'un vin d'Alsace : pinot noir en rouge, riesling ou pinot gris en blanc. Bon appétit !

La charcuterie

À quoi reconnaît-on une boucherie-charcuterie alsacienne d'une autre ? Peut-être à l'importance et à la variété des produits proposés en charcuterie. Si l'expression « tout est bon dans le cochon » a ses adeptes, elle se vérifie particulièrement dans cette région. Derrière les noms pittoresques de Knacks, Schiffla, gendarmes fumés, cervelas ou encore Presskopf se cachent d'innombrables sortes de saucisses, jambons et autres spécialités du cru qu'il vous faudra absolument déguster lors d'une visite en Alsace. Parmi les enseignes incontournables, on peut citer Tempé bien sûr, mais également Geismar et Pierre-Schmidt qui vous garantissent une qualité et un savoir-faire inégalables.

La choucroute

Ah ! La traditionnelle choucroute alsacienne. Vous la connaissez, et pourtant... Saviez-vous qu'elle est née en Chine ? La légende raconte qu'au III^e siècle avant Jésus Christ, lors d'un hiver particulièrement rigoureux, les ouvriers chinois de la Grande Muraille abandonnèrent leur chantier pour aller se réfugier en plaine. Lorsqu'ils revinrent, ils découvrirent que les réserves de choux avaient fermenté sous la neige, à l'abri de l'air, et qu'ainsi conservées, elles restaient propres à la consommation ! Plus tard, les Huns apportèrent cette technique en Europe lors de leurs conquêtes. La fermentation du chou fut largement développée par les Allemands, puis de l'autre côté du Rhin, par les Alsaciens. Ce sont eux qui lui

donnèrent son nom (« sürkrüt » en alsacien, de « sür », aigre, et « krüt », herbe) et qui firent sa réputation ! Aujourd'hui, la choucroute est servie accompagnée de pommes de terre à la vapeur et garnie de charcuteries : saucisse de Strasbourg, Knack, saucisse fumée, poitrine salée, palette, jambonneau... Plus légère, elle peut également se consommer accompagnée de poissons, ou crue, en salade. Mais surtout, ne culpabilisez pas ! La choucroute a de nombreuses qualités nutritionnelles : peu calorique, elle est exceptionnellement riche en vitamine C et en fibres. De plus, la lacto-fermentation subit par le chou la transforme en aliment probiotique, idéal pour renforcer nos défenses naturelles. Incroyable, non ?

Les fleischnaka

Il est certes difficile de prononcer « Fleischnaka » pour la première fois. Pourtant, lorsque vous aurez goûté à cette spécialité, vous ne regretterez pas d'avoir surmonté la difficulté. De « Fleisch », qui signifie « viande », et « Schnack », qui signifie « escargot », les Fleischnaka sont littéralement de délicieux escargots de viande. Traditionnellement, les Fleischnaka étaient confectionnés dans les familles alsaciennes à partir des restes de viande et de bouillon du pot-au-feu. Une pâte à nouilles fraîche est garnie de la viande hachée, roulée, puis coupée en tranches épaisses. Les escargots ainsi formés sont dorés à la poêle puis cuits dans le bouillon, pour une recette pleine de goût ! Ils sont servis avec ou sans sauce, accompagnés en général d'une salade verte. Vous trouverez les Fleischnaka à la carte des restaurants de tradition alsacienne, Winstub ou encore fermes auberges.

Le foie gras

Alsace ou Sud-Ouest ? Affirmer avec certitude que le foie gras est originaire de l'une ou l'autre région reviendrait à résoudre le mystère de l'œuf et de la poule ! Et qu'importe finalement, puisqu'il existerait déjà en Égypte en 2500 avant notre ère ! Mais revenons à nos moutons, en Alsace en 2014, on le déguste sous de multiples formes, toutes plus succulentes les unes que les autres. En version oie ou canard, le foie gras alsacien est caractérisé par sa finesse, il se déguste cuit ou mi-cuit, poêlé ou en toast sur du pain d'épices par exemple et accompagné d'un verre de gewurztraminer ou de pinot gris.

La tarte flambée ou flammeküche

La tarte flambée est avec la choucroute la spécialité alsacienne la plus connue et indéniablement la plus exportée en France et dans le monde. Son secret ? Rien de plus simple et pourtant il fallait y penser ! Une pâte extra-fine nappée de crème épaisse et/ou de *Bibeleskäs*, parsemée d'oignons et de lardons, léchés quelques minutes par les flammes d'un four à bois et voilà la fameuse flammekueche prête à déguster.

Traditionnellement, elle est rectangulaire, servie sur une planche de bois posée au milieu de la table, pour que tous se la partagent, autour d'une bière ou d'un verre de vin blanc. Elle est servie nature ou gratinée (version fromage rapé) et traditionnellement à volonté. Aujourd'hui, la tendance est à la version individuelle d'une flamm' par tête, ce qui a perdu le sens d'une bonne soirée autour de la tarte flambée. On peut l'agrémenter de mille façons : champignons, munster, choucroute, chèvre et miel, saumon... En version sucrée, une des meilleures est la pomme saupoudrée de cannelle. Les restaurateurs l'ont bien compris et certaines franchises en ont fait leur fonds de commerce. Attention, ce n'est pas là que vous dégusterez les meilleures !

Produits du terroir

Poissons, fruits de mer et crustacés

► **La matelote.** Que serait l'Alsace sans sa célèbre matelote au riesling ? Très répandue et populaire dans le Ried depuis des siècles, il s'agit d'un mélange de plusieurs poissons d'eau douce, tels que l'anguille, le brochet, la sandre, la carpe ou la truite mitonnés avec des légumes et une sauce au Riesling, le tout servi avec des pâtes alsaciennes. Il existe un itinéraire de la matelote composé de plusieurs restaurants, et comme il existe autant de recettes que de cuisiniers, n'hésitez pas à en tester un maximum ! www.route-matelote.com

► **La carpe.** Si votre visite de la région vous entraîne jusqu'au sud de l'Alsace, le Sundgau, ne loupez sous aucun prétexte la spécialité locale : la carpe-frite. Cette recette est tellement répandue qu'à l'instar de la route des vins, il existe une route de la carpe-frite où vous êtes assurés de déguster les meilleurs établissements proposant ce plat, il faut bien l'avouer, très riche : des carpes panées plongées dans la friture, accompagnées de frites, de mayonnaise et de salade. Croyez-le ou non, c'est un délice... À l'approche du printemps, le festival des « Carpailles » en association avec les restaurateurs de la région propose aux inconditionnels de la carpe une carte spéciale, où le poisson se déguste en rillettes, en toasts, en piccatas ou encore en escalopes. www.carpe-frite.fr

Fromages, produits laitiers

La fabrication du munster, ou munster-géromé, est une tradition qui remonte au Moyen Âge, lorsque des moines bénédictins s'installèrent dans le massif des Vosges et y fondèrent un monastère. Ils transformaient à l'époque le lait des vaches vosgiennes en fromage afin de le conserver plus longtemps ! Ce fromage à forte personnalité a traversé les siècles et bénéficie depuis 1969 d'une AOC (AOP en 1996). Bien que sa production s'étende au-delà des frontières alsaciennes, en Lorraine et en Franche-Comté, le Munster est la star incontestée des fromages en Alsace et fait partie intégrante de la gastronomie locale. Le Munster présente une croûte lisse et légèrement humide, généralement jaune orangé. Sa pâte est souple et onctueuse, et son odeur typique. Typique ? Disons-le, le munster sent fort. Parfois très fort : si vous êtes de passage dans la région et souhaitez en rapporter chez vous, pensez à l'acheter sous-vide ou le voyage retour risque d'être mémorable ! Mais ne vous y fiez pas, le goût

est franc, mais plus doux. Il se consomme nature, avec ou sans pain, et certains aiment l'accompagner de carvi (cumin en grains). Il peut aussi se déguster chaud, accompagnant des pommes de terre en robe des champs, ou dans l'une des recettes gourmandes dont les Alsaciens ont le secret : cordon bleu au munster, tarte flambée au munster, jarret de porc gratiné au munster... Savourez-le avec un vin rouge puissant ou, idéalement, un vin du terroir : riesling, pinot gris, gewürztraminer. Et si vous voulez en savoir encore plus sur ce fameux fromage, rendez-vous au musée vivant : la Maison du fromage à Gunsbach dans la vallée de Munster.

Fruits et légumes

► **La cerise.** On en trouve différentes variétés en Alsace parmi lesquelles on peut citer la cerise noire de Westhoffen – exquise, douce et sucrée – et la géante d'Heldefingen. Avec ces savoureux fruits, on peut faire des compotes, des tartes ou alors un Bettelmann – c'est-à-dire une traduction du « mendiant » : il s'agit en fait d'un clafoutis. La fête de la cerise de Westhoffen est très attendue chaque année.

► **La mirabelle.** Près de 7 000 tonnes de ce fruit sont récoltées tous les ans en Alsace. Cette petite prune dorée délicieusement sucrée se prête tout particulièrement aux confitures et aux tartes.

► **La quetsche,** une variété de prune appelée aussi « l'or bleu » est propre à l'Alsace. Le fruit est violet foncé à l'extérieur, recouvert d'une légère « brume », à l'intérieur, sa chair est orangée. Le parfum d'une quetsche est inoubliable qu'on la déguste sous la forme d'une tarte, d'une confiture ou d'une liqueur. Attention, les Alsaciens n'apprécieraient pas si vous la confondiez avec la vulgaire prune. La quetsche devrait être prochainement classée AOC.

► **La pomme.** En Alsace, il existe autant de variétés de pommes que de passionnés de ce fruit. De nombreux vergers ont conservé les anciennes variétés : la reinette dorée de Blenheim, la Glocke Apfel, la Marie-Louise, la Gravensteiner, la Bohnappfel sans oublier la Christkindle (Saint-Nicolas), petite pomme ronde dont on lustre la peau pour qu'elle serve de belle boule rouge, accrochée au sapin de Noël. Selon les espèces, ces pommes peuvent être conservées plus ou moins longtemps tout l'hiver dans la cave.

► **L'asperge.** Même si elle n'est pas – et de très loin ! – originaire d'Alsace, l'Asparagus officialis – nom savant de la simple asperge – y a trouvé en quelque sorte une terre d'élection. Elle fut introduite en 1873 dans la région à Hoerd – un village qui peut être considéré comme sa capitale régionale, par le pasteur Louis Gustave Heyler. Si l'asperge pousse dans le Kochesberg – à Lampertheim, par exemple –, on la trouve également dans le Haut-Rhin. La surface cultivée atteint presque les 450 ha. Un logo « fraîcheur et qualité » distingue les asperges d'Alsace les plus goûteuses... Il y a deux catégories d'asperges. La catégorie 1 correspond aux asperges « au top-niveau » – blanches et fermes, cette espèce possède parfois des têtes légèrement violettes –, tandis que la catégorie 2 propose des légumes moins réguliers. L'asperge, extraordinairement goûteuse, est un mets tout à fait diététique et bon pour la santé : peu de calories, de glucides et de lipides... Elle contient du fer et de la vitamine C dans les têtes. Des rendez-vous gastronomiques chez les restaurateurs de la région mettent en avant ce beau produit dont la saison s'étale de fin avril à juin. Sur le Chemin de l'asperge d'Alsace, les producteurs vous ouvrent également les portes de leur coopératives.

Pains, pâtes

Les pâtes – ou plus justement les nouilles – alsaciennes, toute une histoire ! Elles apparaissent dans la région au XV^e siècle et les fameux « Wasser Striebele », sortes de spaetzles, sont mentionnées pour la première fois dans un livre de cuisine en 1507. La particularité des pâtes alsaciennes ? Sept œufs par kilo de semoule de blé dur, et croyez le bien, cela fait toute la différence. Plus dorées et goûteuses que ses consœurs italiennes, on les déguste avec une bouchée à la reine, une matelote au riesling, un civet de lièvre à l'alsacienne et mille autres recettes savoureuses. Aujourd'hui, les pâtes Grand-Mère, Val Fleuri (qui a conservé la même recette depuis le XVII^e siècle !) et Thirion (spécialisé dans la vente aux professionnels) sont les dernières représentantes de ces « Nüdle » sur le marché français. Il existe deux branches de pâtes alsaciennes : les spaetzles et knöpfles que l'on fait griller dans le beurre après cuisson à l'eau, et les nouilles à proprement parler que l'on déguste principalement en sauce.

Huiles, épices, condiments

► **Le raifort.** Si le raifort – de la même famille du wasabi ! – est très répandu en Allemagne, aux Etats-Unis et en Europe de l'Est, la France est restée en marge de ce condiment. Cependant, l'Alsace fait une fois de plus exception car on l'utilise ici volontiers pour relever les viandes et les sauces. L'origine de la plante serait Mietesheim dans le Bas-Rhin ; la racine est râpée et a le gros avantage, contrairement à la moutarde ou au piment, de posséder un effet piquant très éphémère. À utiliser comme la moutarde avec le pot-au-feu, les palettes fumées, les volailles mais aussi dans les sauces de toutes sortes. Ses vertus sont multiples, ce n'est pas pour rien qu'on l'appelait autrefois la pénicilline du jardin.

► **Le Melfor.** Depuis 1922, le vinaigre Melfor est fabriqué à Mulhouse. Ce condiment adoucit vos vinaigrettes et assaisonnements grâce à son irrésistible petit goût aigre-doux. La recette est maintenue secrète depuis cette date, mais l'on peut tout de même vous dire qu'il contient du vinaigre d'alcool, du miel et diverses plantes. Difficile à trouver hors d'Alsace, profitez d'un passage dans la région pour faire le stock !

Douceurs

► **Les bredele.** Ah ! Comme Paris sans la tour Eiffel n'est pas vraiment Paris, un Noël sans bredala n'est pas vraiment un Noël... alsacien. Ces petits gâteaux sont une véritable folie dans la région : les recettes se transmettent de mère en fille et aucune famille ne déroge à la tradition. Certaines, plus zélées que d'autres, en font une quinzaine de kilogrammes répartie en autant de variétés : glacés au sucre ou au citron, à la confiture, cannelle, pain d'épices, noisette, amandes, zeste d'orange... le choix est sans fin, d'autant qu'il existe autant de recettes que de cuisinières. On les confectionne en famille, dans l'allégresse des préparatifs de Noël. Mais attention : ils sont tellement irrésistibles qu'il n'est pas rare que, le grand jour arrivé ; les boîtes soient déjà vides.

► **Le kugelhöpf.** Une légende de Ribeauvillé veut que les Rois Mages aient inventé le Kugelhöpf et sa forme serait inspirée de leurs turbans. Plus sérieusement, cette brioche à la silhouette particulière et à la texture moelleuse se cuit dans un moule spécial, en cuivre ou en poterie. Nombreux

sont les Alsaciens à collectionner ces objets peints et colorés. Sucré, on le déguste aux raisins secs, surmonté d'amandes entières et saupoudré de sucre glace ; salé, aux noix et aux lardons grillés, il est parfait en apéritif. Dans tous les cas, il est le meilleur à la sortie du four, encore tiède et embaumant délicatement toute la maisonnée !

► **Le bretzel.** Bretzel... Un casse-tête pour les gourmets soucieux d'orthographe ! Se promenant dans les winstubs, on peut y entendre : « j'aimerais un bretzel » ou alors « une bretzel, s'il vous plaît ». Consultons Le Robert historique de la langue française. Le jugement tombe, implacable : bretzel est un nom masculin qui signifie étymologiquement « pâtisserie en forme de bras entrelacé ». Ce petit pain date du XII^e siècle. Sa croûte est garnie de gros sel. Il reste emprunt d'une singulière valeur symbolique pour la boulangerie alsacienne car on y voit 3 fois le soleil. Mais peu important ces querelles byzantines – et alsaciennes – sur le sexe des bretzels, seul compte au final le plaisir extrême qu'on peut ressentir en dégustant cette subtile friandise salée à la forme tellement caractéristique, une friandise à consommer fraîche : rien n'est pire qu'un vieux bretzel sec... encore que, certains amateurs le trempent dans leur bière... tous les goûts sont dans la nature.

► **Le pain d'épice.** Une des plus anciennes coutumes alsaciennes consiste à offrir le jour de la Saint-Nicolas, un pain d'épices aux enfants sages. Fabriqué dans la région depuis le haut Moyen Âge, il répand ses arômes de miel, de sucre, de cannelle et autres épices, et prend les formes les plus variées qui soient : cœurs, étoiles, personnages divers. La capitale alsacienne du pain d'épices est Gertwiller où l'on comptait encore au début du siècle près d'une dizaine de fabricants.

Eaux minérales, boissons locales

► **Eaux d'Alsace.** L'Alsace a été généreusement dotée et il existe de nombreuses eaux minérales mises en bouteille dans la région. *Lisbeth* aux sources de Soultzmatz propose une gamme variée : les aromatisés pêche-orange, citron-citron vert ou fraise, les limonades à l'ancienne, les « classiques » plate, légère et pétillante ou encore la star suisse Rivella distribuée en France par la source Lisbeth. *Wattwiller*, une eau très peu salée et garantie zéro nitrate est particulièrement adaptée aux nourrissons et se détourne elle aussi en version plate, légère ou pétillante. Elle a été adoptée par tous les restaurants gastronomiques, de France au Japon en passant par les USA et reste le *must* dans le milieu de la dégustation. Enfin *Carola*, rouge, verte ou bleue selon les goûts de chacun mise également sur le fruité, avec la gamme « aros », pamplemousse-orange sanguine et citron-citron vert. Bref, vous l'aurez compris les eaux alsaciennes se complètent, à vous de trouver celle qui vous fera pétiller de plaisir...

► **Elsass Cola.** La dernière invention 100% made in Alsace ? L'Elsass Cola bien sûr ! un cola alternatif qui n'a, il faut bien l'avouer, rien à envier à son homologue américain. Pour une production locale, c'en est bien une : l'eau de source Lisbeth qui provient des sources de Soultzmatz et du sucre raffiné d'Erstein. Définitivement dans l'air du temps, l'Elsass Cola existe également en version « zéro » et sa recette classique a été allégée de 6% en sucre.

La route du chocolat et des douceurs d'Alsace

Place sucrière industrielle de longue date, l'Alsace est la première région exportatrice de chocolat en France, l'histoire de cette longue tradition et l'attrait irrésistible des consommateurs pour le chocolat sont à l'origine de la création en mai 2007 de la Route du Chocolat et des Douceurs d'Alsace. Une quarantaine de pâtisseries-chocolatiers ont adhéré au projet pour vous faire partager leur savoir-faire. L'occasion d'aller à la rencontre d'artisans passionnés et de connaître les spécialités régionales depuis Retzwiller dans le Haut-Rhin jusqu'à Bad Bergzabern, petite station thermale allemande frontalière. Vous pouvez également visiter le musée du Chocolat à Geispolsheim. Voici quelques adresses d'artisans chocolatiers dans le Bas-Rhin.

■ ANTONI ARTISAN CHOCOLATIER

1, route du Vin

AVOLSHEIM ☎ 03 88 38 65 41

www.antonichocolatier.com

chocolat.antoniani@wanadoo.fr

Ouvert du mardi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Ouverture exceptionnelle les 3 dimanches et le lundi avant Noël et Pâques.

Créée en 1954, cette entreprise artisanale familiale propose un large choix de friandises chocolatées, qui se déclinent au fil des fêtes, de Noël à Pâques en passant par la St Valentin. La maison est imposante et renommée. Si vous ne savez pas par quoi commencer, sachez que l'enseigne s'est fait une spécialité et une réputation avec les chocolats à la griotte et au kirsch d'Alsace. Les Antoni, Bernard, Martine, Michel et Vincent (la troisième génération) proposent également des pralinés, des rochers aux amandes, des truffes au chocolat et au piment d'Espelette, des chocolats ganache au pain d'épices et des écorces d'oranges confites ! Faites-vous confectionner un petit ballotin avec un peu de tout, et vous reviendrez ! D'autant qu'Antoni est référencé sur la Route du Chocolat en Alsace.

■ CHOCOLATERIE DANIEL STOFFEL

50, route de Bitche

HAGUENAU ☎ 03 88 63 95 95

www.daniel-stoffel.fr

daniel-stoffel@daniel-stoffel.fr

Ouvert du lundi au samedi de 9h à 18h30. Vente en ligne.

Sans nul doute le meilleur chocolatier de la région ! Daniel Stoffel, dont la réputation dépasse les frontières, propose une large gamme de chocolats dans ses deux boutiques, qui sont également ouvertes au public pour découvrir les coulisses de fabrication. Côté boutique, vous aimerez les boîtes et ballotins remplis de collections de bonbons aux chocolats, et notamment les traditionnels fruits de mer, douceurs de chocolat fourrés au pralin et enrobés de chocolat au lait, noir et blanc. Les enfants apprécieront tout particulièrement le Maennele, petite figurine traditionnelle de Noël, en pâte d'amande et aux saveurs de pain d'épices, recouverte de chocolat au lait. Côté atelier du maître, vous pourrez notamment assister à des démonstrations sur le site de Ribeauvillé, à des dégustations, et les enfants pourront quant à eux participer à l'Atelier des petits chocolatiers, où ils découvriront de façon ludique le travail du chocolat et de la pâte d'amande en réalisant un tableau 100 % gourmand (10 €/enfant).

► **Autre adresse** : Chocolatier du vignoble, Route de Guémar, Ribeauvillé.

■ CHOCOLATERIE RITTER

3, rue Hattstatt

PFaffenHEIM ☎ 03 89 49 62 93

www.chocolaterie-ritter.com

Ouvert du lundi au vendredi de 8h30 à 12h et de 14h à 18h ; le samedi de 8h30 à 12h et de 14h à 17h. Non-stop durant les fêtes. Visite dégustation.

Dans cette fabrique artisanale vous découvrez les coulisses du chocolat et pouvez faire provision de délicieux moulanges qui varient selon les saisons : petites souris, chats, grenouilles, escargots, cigognes, sans oublier les traditionnels œufs, poules, lapins, poissons et autres pères Noël. Outre ces moulanges délicats, toute l'année Ritter vous propose une large gamme de bonbons de chocolat noir ou lait fourrés praliné.

■ CHOCOLAT NOISETTE

38, rue du Faubourg-de-Pierre

STRASBOURG ☎ 03 88 22 62 38

Ouvert le lundi de 14h à 19h ; du mardi au samedi de 9h à 19h. Fermé en mi-juillet mi-août.

Ici la tentation est 100 % pur beurre de cacao ! Tablettes de chocolat blanc noir ou lait, chocolats sans sucre, pâtes à tartiner – noisettes-amandes –, truffes mais aussi de succulentes gourmandises chocolatées à base d'alcools divers et variés, de caramel, d'orange confite, de café... Le tout fait maison, bien entendu, et à base de produits irréprochables. On peut d'ailleurs observer le maître chocolatier, Jean-Pierre Mallette, à l'œuvre derrière le comptoir où officie Marion son épouse et leurs filles Chloé et Alix. Malins et gourmand, ce sont les « trottoirs », des blocs de chocolat non moulés proposés à petit prix et dans les trois couleurs. En hiver, on se réchauffe sur un bout de comptoir avec un chocolat viennois à l'ancienne, ou un cappuccino. Une très bonne adresse chocolatée.

■ CHRISTIAN

10, rue Mercière

STRASBOURG ☎ 03 88 22 12 70

www.christian.fr

Ouvert du lundi au samedi de 7h30 à 18h30. Restauration à midi Plat du jour 8,50 €, service de 11h30 à 14h. Terrasse. Le salon de thé par excellence, c'est celui-ci au cœur de Strasbourg, à quelques mètres de la cathédrale, dans un bel immeuble des XVI^e et XVII^e siècles. Pour la qualité des douceurs, petits fours, macarons, pains d'épices, chocolats et viennoiseries, pour le cadre aussi, raffiné, à la fois précieux et contemporain, un brin rococo à l'étage ou dorures, stucs et patines à l'ancienne s'harmonisent pour un effet très tendance. On s'attable confortablement (c'est important) à un guéridon non seulement à l'heure du petit déjeuner (copieux, avec œufs au plat si l'on veut) ou à celle du thé, mais aussi à midi pour déguster les petits plats créatifs d'Isabelle Meyer, une cuisine inspirée par les saisons et les produits locaux. Nous, on adore s'y retrouver, c'est bon, c'est beau et c'est toujours avec le sourire que l'on vous accueille. L'autre boutique Christian, rue de l'Outre, dispose aussi d'un espace salon de thé.

► **Autre adresse** : 12, rue de l'Outre ☎ 03 88 32 04 41

■ CHOCOLATS DANIEL MICHEL

ZAC d'Illkirch-Graffenstaden

1, rue de Gunsbach

ILLKIRCH ☎ 03 88 67 14 49

www.chocolats-michel.fr

contact@chocolats-michel.fr

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h15 et de 13h30 à 19h.

Que diriez-vous d'une petite douceur chocolatée pour sublimer votre café de midi ou votre pause gourmande de 16h ? La famille Schmitt se fera un plaisir de satisfaire vos fantasmes les plus fous en matière de chocolat, on trouve ici des merveilles dont on ne soupçonnait pas même l'existence : créateur de saveurs, on marie le chocolat aux épices, cannelle, gingembre confit, coriandre, cardamome, aux baies roses... C'est exquis et c'est beau avant même de croquer ! Également artiste sculpteur, les créations originales égrenent les saisons : chataignes, noisettes, marrons sont des bouchées d'automne, Noël a son lot de figurines pour enfants sages, Pâques a sa couvée de cocottes, oeufs, lapins et petite friture à mettre dans le jardin, de charmants sac à mains tout en chocolat avec cœur rose en guise de fermoir pour la fête des mères, des cœurs encore à la Saint Valentin à poser sous l'oreiller. Entre tempes, pralins, ganaches, rochers, orangettes, petit kougelhophf enrobé de chocolat et parfumé au marc de Gewurtz sont des fantaisies intemporelles. Bien sûr, les puristes apprécieront les tablettes et plaques de chocolat noir absolu 100%, le Madagascars à 82% de cacao et le noir équitabile issus des plus belles plantations. Les palais délicats feront leur sélection dans la gammeivoire lait. Une belle adresse qui se situe sur la Route du Chocolat d'Alsace.

■ AU DOUX PAYS DE FRANCE

5, rue du Dôme

STRASBOURG ☎ 03 88 32 74 84

Ouvert le lundi de 14h à 18h ; du mardi au samedi de 10h à 19h.

Cette boutique a l'allure d'une confiserie d'autrefois avec ses alcoves thématiques, son comptoir en marbre rose et ses jolies vitrines, ses chocolats sont d'une très grande qualité. Pour preuve : les gourmets s'y pressent pour déguster les généreuses spécialités maison, les truffes à la cannelle, au marc de gewurztraminer, à la mousse au rhum, et bien d'autres gourmandises promptes à nous mettre les papilles en émoi. L'accueil est agréable et le service très professionnel ! Une des plus anciennes adresses de la rue !

■ GROSS

24, place des Halles

Centre commercial La Place des Halles

STRASBOURG ☎ 03 88 22 22 77

www.gross.fr

contact@gross.fr

Ouvert du lundi au samedi de 9h à 20h.

Depuis 1873, la maison Gross fait fondre de plaisir les amateurs de chocolat avec une large gamme de douceurs présentées dans des conditionnements aussi divers qu'élégants, des ballotins qui changent de look toutes les saisons et des boîtes prestigieuses. Nous avons craqué pour Le Ried, une ganache lait et praliné, la Sainte Odile, une gelée poire et ganache et l'Ipanema une ganache café praliné avec brisures de café. Gross propose également des gâteaux et entremets, des pâtes d'amande et des glaces maison.

La maison fait également traiteur et vous propose de jolis canapés, des mignardises sucrées ou salées, des macarons, d'immenses brioches garnies... pour que la fête soit vraiment fête. Une belle adresse pour des produits de qualité !

► **Autres adresses** : 1, place de la Victoire – Sélestat ☎ 03 88 92 00 42 • 66, rue du Général-Gouraud – Obernai ☎ 03 88 95 51 13

■ HEILIGENSTEIN

20, rue Kuhn

STRASBOURG ☎ 03 88 32 01 86

www.patisserie-heiligenstein.fr

stephane.heili@wanadoo.fr

Ouvert du lundi au vendredi de 7h à 18h45 ; le samedi jusqu'à 18h. Plat du jour en semaine.

La pâtisserie Heiligenstein, ce n'est pas moins de 14 collaborateurs à votre service, passionnés, inventifs, souriants dont l'unique règle se résume en deux mots : vous régaler ! Commençons par les chocolats : à base de crème fraîche, praline, beurre et autres réjouissances, ils n'ont pas leur pareil et sont certifiés 100% pur beurre de cacao. Poursuivons avec les desserts personnalisés qui raviront petits et grands pour les anniversaires et tous autres événements festifs (toutes les excuses sont bonnes pour les gourmands !) : en forme du personnage de dessin animé préféré du petit dernier, de moto, de cœur, aux fruits ou au choco, toutes les folies sont permises, vous n'avez qu'à demander ! Évidemment, il vous faudra également goûter aux excellents macarons et aux bûches de Noël d'une exquise finesse. Et côté salé ? La maison s'improvise traiteur et organise de délicieux apéritifs, toasts, verrines, le tout fait entièrement maison. Enfin, mention particulière pour les douceurs destinées aux personnes diabétiques, afin que tout un chacun puisse se régaler sans mettre sa santé à rude épreuve.

■ JACQUES BOCKEL CHOCOLATIER CRÉATEUR

12, rue des Sources

SAVERNE ☎ 03 88 91 29 49

www.planet-chocolate.com

jacques.bockel@planet-chocolate.com

Ouvert le lundi de 14h à 18h ; du mardi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 19h ; le samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Période de Pâques et Noël ouvert non stop du mardi au dimanche. Visite de l'atelier avec dégustation. Ecole du chocolat pour les groupes.

Deux adresses à Saverne et une Strasbourg ! L'enseigne n'en finit pas de se développer. Les boîtes sont haute couture, voire «hot» si l'on choisit le coffret Kamasutra qui renferme des scénettes érotiques ou coquines. Les plus sages peuvent offrir des roses en chocolat, des coffrets de cigares, d'asperges d'Alsace, la boîte de maquillage ou encore le coffret du jardinier et ses outils chocolatés. Original, succulent et plusieurs fois primé, le Praliné amande et fleur de sel se décline sous forme de tablettes, de bonbons, de gros carrés. Un véritable chocolat show, pour inspirer vos cadeaux gourmands, coquins et rigolos. Lors de la visite de la fabrique, vous pourrez mettre la main à la pâte en réalisant par exemple vos tablettes vous-même, pour les enfants l'atelier leur permettra de confectionner des moulages en chocolat (5 € par personne) Toutes les

visites sont ponctuées d'une dégustation ainsi que d'un petit quiz. Si vous souhaitez acquérir les tours de mains du maître, Jacques Bockel vous accueille dans son atelier école pour 3h d'enseignement gourmand (Réservation : 03 88 91 29 49, à partir de 20 personnes).

■ **MAÎTRE CHOCOLATIER PÂTISSIER HEITZ**

62, Grand-Rue

HAGUENAU

☎ 03 88 93 92 78

www.chocox.com

heitzpat@wanadoo.fr

Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 19h.

Et le dimanche matin pendant les fêtes. Voir les collections sur le site Internet.

L'enseigne a pignon sur rue depuis 1918. Ici, officie Guy Heitz qui maintient la tradition depuis quatre générations au centre-ville de Haguenau. Maître pâtissier-confiseur et chocolatier réputé, Guy Heitz sait aussi renouveler les bonheurs au chocolat. Parmi ses dernières créations : truffes au spéculos, au thé matcha, à la noix de coco, aux noisettes caramélisées et grillées, au riz soufflé, qui se déclinent aussi en sucettes pour les enfants. Au rayon pâtisserie, la ganache au café sur fond de brownies est un délice. Brigitte Heitz compose de délicieuses vitrines thématiques : masques pour carnaval, sujets pour la Saint-Nicolas et Noël, fleurs au printemps, œufs à Pâques ou cœurs à la Saint-Valentin.

■ **PÂTISSERIE KOFFEL-SONNTAG**

2, rue du 17-Novembre

SÉLESTAT

☎ 03 88 82 85 00

Ouvert du mardi au dimanche de 7h30 à 18h, et le lundi de 13h à 18h.

Apprécié des locaux, comme des visiteurs de passage, ce petit salon de thé bénéficie d'une situation adéquate au centre-ville. Si une halte s'impose, c'est ici et nulle part ailleurs. La terrasse est bondée durant les beaux jours. Les glaces sont une des spécialités de la maison. Les sorbets aux fruits y sont d'ailleurs excellents et à conseiller tellement ils sont fins et fruités. Leur harmonie leur confère une réputation à laquelle cette pâtisserie reste fidèle depuis bien des années. À côté du salon de thé, vous découvrirez également une pâtisserie qui vous offrira toute la panoplie usuelle des desserts.

■ **PÂTISSERIE SALON DE THÉ KAMM**

15, rue des Clefs

SÉLESTAT

☎ 03 88 92 11 04

www.patisserie-kamm.fr

Ouvert du mardi au vendredi de 8h à 19h ; le samedi de 8h à 18h ; le dimanche de 9h à 13h.

Cette adresse réputée est le paradis des gourmands. La famille Kamm sait y faire, ils sont pâtissiers depuis plusieurs générations, la boutique ayant été fondée en 1950. Les macarons sont les mêmes que chez Hermé : Mathieu, le fils, a travaillé à l'enseigne parisienne avant de s'envoler trois ans pour le Japon. Il revient en Alsace en 2011 avec expérience, enthousiasme à revendre et Mina, sa charmante compagne japonaise. C'est elle qui vous présentera les tentations de la maison comme la

Granny Smith (mousse cannelle et pommes au four, biscuit aux noisettes) le Sérénité (financier aux fraises des bois, compotée de mangues et ganache au jasmin) ou l'Edelweiss (mousse au chocolat, palet caramel au beurre salé et fond praliné) qui a décroché le 1^{er} prix au Salon du Chocolat de Strasbourg. Une carte avec des plats chauds ou froids (l'assiette du chef est à 7 €) vous est également proposée à midi. L'été on s'installe avec plaisir sur la grande terrasse ensoleillée, à l'abri sous les stores clairs. Quelque soit la saison, l'accueil est irréprochable.

■ **THIERRY MULHAUPT**

18, rue du Vieux-Marché-aux-Poissons

STRASBOURG ☎ 03 88 23 15 02

www.mulhaupt.fr

info@mulhaupt.fr

Ouvert du mardi au vendredi de 8h30 à 12h15 et de 13h30 à

18h30, le samedi de 8h30 à 18h30, dimanche de 8h30 à 12h.

Thierry Mulhaupt, artiste chocolatier depuis 1991 à Strasbourg, nous surprend chaque année avec ses nouvelles créations, les alliances sont subtiles et surprenantes... nous avons croqué avec délice le chocolat citron vert basilic et le chocolat blanc à la fleur de sel et au sésame. Difficile de ne pas succomber aux ganaches toutes aussi tentantes, à la truffe, au piment d'espelette, au vinaigre balsamique, au poivre de Sechuan, à la rose... Osez si vous êtes amateur de saveurs, la voluptueuse bière brune au chocolat, une bière brassée par Schutzenberger et revisitée par Thierry Mulhaupt. Et puis réservez à l'avance votre bûche de Noël, car chaque année au moment des fêtes, on s'arrache les collections et notamment les séries limitées... en 2012, seulement 112 Bûches Granada, un biscuit au chocolat imbibé de jus de grenade, garni d'un crémeux au chocolat à la noix de muscade... Si par malheur il n'y avait plus rien dans les vitrines, Thierry a imaginé un kit «bûche prête à assembler» avec tous les ingrédients -biscuit, vanille, pistache, griottine, décors en chocolat-. En quinze minutes, le tour est joué, et vous blufferez vos convives comme je l'ai fait ! La pâtisserie est un jeu d'enfant !

► **Autres adresses** : Rue du Temple-Neuf • 6, place de l'École-Colmar.



Moules à Kougelhopp

Alcools et spiritueux

Bières, cidres

► **La bière d'Alsace.** Terre brassicole depuis la fin du Moyen Âge, l'Alsace a toujours produit une bière de haute qualité. Les ingrédients à sa fabrication sont issus du terroir. L'eau, dont la qualité est fondamentale, provient des Vosges. L'orge qui sert à la fabrication du malt, est cultivée dans la riche plaine alluviale d'Alsace. Le houblon, planté sur les vallons du Kochersberg et de l'Ackerland est l'épice de la bière. Il lui confère conservation et amertume. Au siècle passé les brasseries étaient nombreuses – Lutterbach, Perle, Tigre Bock... C'est après la Première Guerre mondiale que l'évolution économique et la concurrence ont provoqué des phénomènes de concentration, induisant la disparition des plus petites structures au profit des plus fortes – Kronenbourg, Météor... Cette dernière, la brasserie Météor installée à Hochfelden, petite ville de l'Ackerland – où il est fait mention depuis 870 de fabrication de bière – est cependant encore une brasserie familiale et indépendante.

Mais aujourd'hui des microbrasseries reprennent vie : celle de Saint-Pierre (www.lasaintpierre.com) ou encore celles de Uberach (www.brasserie-uberach.com) et de l'Alsacienne « sans culotte » (www.alsacienne.com). Aujourd'hui, entre les grands groupes et les microbrasseries artisanales, n'existe plus aucune brasserie familiale mis à part Météor, ultime représentant d'une tradition séculaire.

Alcools, eaux de vie et liqueurs

► **Eaux-de-vie d'Alsace.** Bien sûr, les eaux-de-vie d'Alsace ont un doux parfum de mirabelle, cerise, poire ou encore prune, mais les classiques laissent peu à peu place à des saveurs plus originales et pour le moins inattendues : cumin, marc de pinot de noir, bourgeon de sapin, gingembre... De nombreuses distilleries ouvrent leur porte aux visiteurs, une visite souvent passionnante qui vous délivrera les secrets de ce précieux breuvage. En 2012 a été inaugurée la route des eaux-de-vie d'Alsace dans le val de Villé, une concurrente à notre indétronable route des vins ? Plutôt une complémentaire à l'intention de tous les amateurs.

Sports et loisirs

Activités de plein air

Randonnées pédestres

Le Club vosgien

C'est au Club vosgien fondé en 1872 que l'on doit l'émergence d'une culture de la marche à pied en Alsace. Véritable institution, la Fédération compte aujourd'hui cent dix associations implantées dans les deux départements alsaciens mais aussi en Moselle, Meurthe-et-Moselle, Haute-Saône, dans les Vosges et le Territoire de Belfort. Huit cents baliseurs bénévoles ont en charge l'entretien de plus de 16 000 km de sentiers qui nervurent le massif, du nord au sud, d'est en ouest. Dès sa création, le Club vosgien a adopté une signalétique homogène que l'on retrouve aux quatre coins du massif, des signes – rectangle, losange, croix, etc. – sont associés à quatre couleurs : le rouge, le jaune, le bleu et le vert. La Fédération propose mille circuits d'une journée, des circuits de plusieurs jours ou des randonnées d'une à deux semaines. Les GR des Clubs vosgiens du Grand Est sont connectés avec deux itinéraires européens : l'ES relie l'Atlantique à l'Adriatique et le fameux GR5, les mers du Nord et de la Méditerranée. Le Club vosgien est aussi un grand producteur de cartes touristiques élaborées en collaboration avec l'IGN que

l'on vous conseille vivement d'acquérir si vous projetez de randonner dans le massif. Près d'une trentaine de cartes au 1/25 000^e et au 1/50 000^e sont disponibles, du pays de Bitche au Sundgau, à la frontière avec la Suisse. Elles sont disponibles dans tous les offices de tourisme, les librairies ou directement sur le site Internet du Club vosgien – www.club-vosgien.com Le massif compte également une kyrielle de refuges et autres abris, localisés d'ailleurs sur les cartes IGN. Les refuges sont gérés par des bénévoles associatifs, les abris sont ouverts aux quatre vents et offrent néanmoins des commodités suffisantes pour passer une bonne nuit : barbecue, cheminée, etc. Vous trouverez la liste des refuges sur le site Internet du Club vosgien : www.club-vosgien.com/refuges.htm

Attention ! Les Alsaciens vous le diront, non par fierté mal placée : les Vosges sont considérées à tort comme des montagnes à vaches, c'est loin d'être le cas. Les pelotons de gendarmerie de montagne basés à Munster et à Xonrupt interviennent régulièrement, en particulier dans les Hautes-Vosges pour secourir des touristes en position fâcheuse. Des accidents mortels sont souvent à déplorer, dans la plupart des cas, il s'agit de personnes mal équipées ou très imprudentes. Le climat des Hautes-Vosges étant équivalent à celui des Alpes à 2 500 m d'altitude, il est fortement recommandé d'être bien équipé : chaussures de marche, imperméable, nourriture et vêtements chauds sont de mise dans un massif qui réserve parfois de mauvaises surprises météorologiques.

Circuits

► **Le Circuit du Hohwald.** Plus à l'est, mais toujours dans le canton de Barr, Le Hohwald est une charmante localité d'altitude – 600 m : c'est également un excellent point de départ de randonnées vers quelques hauts lieux touristiques comme le col du Kreuzweg – 700 m – sur la D425 d'où l'on appréciera la vue sur les monts environnants. Du col, un itinéraire coupe à travers bois pour rejoindre la petite station du Champ-du-Feu. Perchée à 1 010 m d'altitude et à 4 km de Belmont. C'est le plus haut sommet de la haute vallée de la Bruche et du Bas-Rhin. On y trouvera de modestes installations de sport d'hiver qui raviront les amateurs de ski. Plus près du Hohwald, les cascades de l'Andlau offrent aux randonneurs un moment de détente et de fraîcheur revigorante. Cette randonnée d'environ 18 km permet, en un peu moins de 5h pour les plus sportifs, de découvrir au milieu des hêtres et des forêts de sapins, une région au riche passé historique caractérisée pendant un temps par l'élevage et la coupe du bois, puis par le tourisme.

► **Le circuit du mont Sainte-Odile.** Au nord des Vosges, le canton de Barr offre de nombreuses possibilités de randonnées pédestres, à commencer par le beau et mystérieux mont Sainte-Odile. Un itinéraire – sentier GR5 – au départ de la maison forestière du Moenkalm, située sur les hauteurs de Barr, permet d'en effectuer le tour. Long d'une douzaine de kilomètres – comptez environ 4h –, on trouvera là matière à s'extasier au détour de chaque virage, devant les superbes paysages sylvestres et les curiosités naturelles et historiques. On pense tout particulièrement à la source de Wolfsthal, au couvent Sainte-Odile dont nous vous conseillons vivement la visite, au Mur Paien situé sur le flanc nord du mont Sainte-Odile ou encore aux vestiges d'une ancienne abbaye située sur le chemin du retour près de Truttenhausen.

► **Circuit de Thanvillé.** Thanvillé – à 4 km de Villé – est une ville de départ tout à fait adaptée pour partir à la découverte du massif du Bernstein. Dans la bourgade même de Thanvillé, on découvrira un château très bien conservé, construit dans le style Renaissance, qui eut cependant à souffrir de nombreuses dévastations. Du centre du village, un itinéraire d'environ 5h de marche propose une découverte du massif, mais évite le château de Bernstein. Les premiers hectomètres de l'itinéraire se confondent avec ceux de la D253 qui file sur Barr via Nothalten. À environ 1 km du centre de Thanvillé, s'ouvre sur la droite un sentier qui pénètre au cœur du massif du Bernstein. Il mène tout d'abord aux étonnants rochers de Falkenstein et de Hagelstein perchés à 511 m d'altitude. La vue sur les environs y est tout à fait remarquable. Plus loin, se trouve un autre rocher, l'Engelsfelsen, qui jouit, lui aussi, d'une belle situation avec vue sur la vallée du Giessen. On rejoint ensuite le GR5 au niveau du carrefour de Krieghurst. Il conduit tout droit, vers le sud, au château de l'Ortenbourg. Érigé au Moyen Âge, celui-ci commandait l'entrée de la vallée du Giessen. On y appréciera la vue sur le val de Villé. À deux pas de là on trouve les ruines du Ramstein. Le chemin du retour vers Thanvillé s'effectue en bordure du Giessen, en retrait de la D424. Comptez environ 5h de marche sportive.

► **Randonnée vers l'Ungersberg.** Plus au sud, les environs de Villé sont également propices aux promenades au grand air. Ancienne seigneurie des Habsbourg, Villé vaut déjà à elle seule un petit arrêt pour les quelques curiosités qu'elle renferme dont les modestes vestiges de son enceinte fortifiée datant du XIV^e siècle. L'une des randonnées les plus



© CEBI PHOTO

Eau de vie basée sur le principe des poires prisonnières

intéressantes consiste à grimper vers l'Ungersberg, sommet haut de 901 m. On y accède par la D439 via le petit village d'Albé, qui vit encore de la viticulture. Quelques exemples de maisons typiques de l'habitat vosgien y subsistent encore, en particulier des maisons de vigneronnes dites « maisons-blocs ». Plus loin sur la gauche de la D439, une petite route forestière conduit au début de notre itinéraire pédestre sur le flanc nord de l'Ungersberg. Ceux qui se sentiront le plus en forme pourront faire l'ascension directement depuis Albé. Des sentiers mènent effectivement à l'Ungersberg via le GR5. Une vingtaine de minutes de GR5 et l'on découvrira à 901 m d'altitude un superbe panorama sur la vallée de Villé, la forêt du Hohwald et, plus loin, sur la plaine d'Alsace. Deux possibilités s'offrent alors au randonneur : reprendre le tronçon de GR5 par lequel il est arrivé et poursuivre plus loin sur Andlau ou poursuivre sa route sur le GR5 vers le sud.

► **Randonnée vers le Frankenbourg.** Une autre balade dans les proches alentours de Thanvillé, est celle du Frankenbourg. Perché à 703 mètres d'altitude au sommet d'un éperon rocheux, il n'en reste plus aujourd'hui que quelques modestes vestiges sans aucun rapport avec ce que fut cette formidable forteresse qui, elle aussi, commandait au Moyen Âge l'entrée du Giessen et de la Lièpvrette. On y accède depuis Villé par la D439 qui mène à Lièpvre. Un parking sur le bord gauche de la route en venant de Villé constitue le départ de cette modeste balade qui en une quinzaine de minutes conduit les promeneurs sur ce site remarquable à plus d'un titre. On y rencontre en effet quelques vestiges architecturaux dignes d'intérêt, sans avoir la richesse d'autres châteaux régionaux, mais surtout on jouit d'une vue circulaire imprenable sur le val de Villé.

► **Circuit de Dambach-la-Ville.** Une autre possibilité pour découvrir le massif du Bernstein consiste à se lancer sur ses pentes boisées depuis Dambach-la-Ville. Au cœur du plus grand vignoble d'Alsace, Dambach-la-Ville est une jolie petite localité fortifiée au riche passé historique. On pourra commencer par visiter les trésors d'architecture que renferment ces remparts datant du XV^e siècle. Le sentier viticole part du centre de la bourgade et file à travers les vignes en direction de la chapelle Saint-Sébastien. Isolée, cette église dont on aperçoit de loin le clocher roman, renferme quelques belles œuvres d'art, comme cet autel en bois de la fin du XVII^e siècle ou encore ce vitrail de la première moitié du XIV^e siècle représentant la crucifixion. Une petite halte s'impose donc dans cet endroit propice à la méditation. En continuant le sentier, on atteint en une quarantaine de minutes environ le château de Bernstein ou plutôt ce qu'il en reste. Perché à 552 m d'altitude, sa construction originelle remonte au XII^e siècle. Aujourd'hui restauré, sa visite mérite le coup d'œil principalement pour son donjon-bouclier pentagonal situé dans la partie haute de la forteresse. On remarquera également son pont-levis protégé et sa tour Sainte-Catherine, ancienne chapelle du château. On rattrape ici le GR5, deux solutions s'offrent alors aux randonneurs. La première consiste à prendre le GR5 sur la droite en direction du nord jusqu'au Kaesmarkt, un gîte d'étape situé à 527 m d'altitude. Là, une bifurcation vous conduit aux rochers d'Hagelstein et de Falkenstein, puis plus loin au rocher isolé d'Engelsfelsen. Retour ensuite vers le GR5 et le carrefour Kriehurst. Il ne reste plus alors aux promeneurs qu'à entamer la descente vers Dambach-la-Ville. Pour effectuer ce grand tour, comptez entre 3h30 et 4h de marche sportive. La seconde solution consiste à prendre au niveau du château de Bernstein, à gauche en direction du sud du carrefour de Kriehurst. Le chemin descend légèrement jusqu'au carrefour puis nettement jusqu'à Dambach-la-Ville. Cette petite randonnée, version raccourcie de la première, vous prendra environ 2h.

► **Circuit de Thannenkirch.** Le parc régional des Ballons des Vosges offre également un grand choix d'itinéraires de randonnées. Depuis Thannenkirch, on peut partir à la découverte du mystérieux massif de Taennchel, riche en curiosités naturelles et historiques. Du centre du village, on suit le GR5 vers le sud en direction de Ribeauvillé. Au bout de 1h de marche environ, on quitte le GR5 pour s'élaner véritablement sur les pentes du mont Taennchel, haut de 989 m. Le décor est superbe. Première curiosité de notre itinéraire, le rocher de la Paix d'Udine d'où s'ouvre un très joli panorama sur Ribeauvillé et sur la plaine d'Alsace. Plus loin vers le nord on trouve le fameux Mur Païen, long de 2 300 m, et constitué de rochers mégalithiques dont l'origine reste entourée de mystères. Un sentier en épouse les formes et conduit tout droit au rocher de Bellevue, l'un des nombreux rochers aux formes fantasmagoriques qui participent au climat étrange de la montagne. Du rocher Bellevue on prendra le temps d'admirer les paysages de la vallée de Thannenkirch. Encore plus au nord, le sentier aborde d'autres rochers aux formes toutes aussi surprenantes, comme le rocher des Géants qui culmine à 949 m d'altitude. Du rocher des Géants, on rejoint le GR532 qui redescend lentement vers Thannenkirch.

► **Les châteaux de Ribeauvillé.** À 10 km au sud de Thannenkirch, les randonneurs pourront se rendre à Ribeauvillé, dominée par la silhouette de trois forteresses médiévales qui constituent l'une des principales attractions de la région. Du centre de la bourgade, on emprunte un

tronçon de GR5 qui serpente à travers les vignes. Plus haut la vigne fait place aux pins et aux hêtres. On prendra le temps de se retourner pour admirer la vue sur Ribeauvillé et la plaine d'Alsace. La première forteresse jalonnant le sentier est celle de Saint-Ulrich, antique demeure seigneuriale des Ribeaupierre qui l'occupèrent du XII^e au XV^e siècle, avant de se faire construire dans la vallée une demeure plus conforme aux mœurs de l'époque. On s'arrêtera un instant pour pénétrer dans ce lieu en relatif bon état et admirer son donjon carré, ainsi que le quartier des habitations, la salle dite des Chevaliers, trouée de belles fenêtres sculptées.

De retour sur le GR5, on laissera derrière nous le château du Girsberg pour reprendre l'ascension du sentier en direction du château du Haut-Ribeupierre. Il fut construit en complément du château du Girsberg afin de protéger et de défendre les arrières de la forteresse Saint-Ulrich où résidaient les seigneurs de Ribeauvillé. On peut encore y voir un imposant donjon ainsi que quelques bâtiments. On en profitera également pour s'attarder sur le beau panorama qui s'ouvre là, de la plaine d'Alsace aux reliefs du parc régional des Ballons des Vosges où se détache la silhouette du château du Haut Koenigsbourg. Au cours de la descente – GR5 – vers Ribeauvillé, on abordera celui que l'on aura ignoré à l'aller, le château de Girsberg. Erigé en soutien à saint Ulrich, sa situation sur un piton rocheux en fait un site d'exception. Tout aussi exceptionnelle est la formidable vue que l'on aura au sommet de son donjon, et qui permet par temps clair de voir jusqu'à la Forêt-Noire. Comptez entre 2h30 et 3h de petite balade pour plonger au cœur de l'histoire de Ribeauvillé.

► **Circuit du Petit Ballon.** À environ 8 km au sud de Munster, Wasserbourg, dominé par les ruines de son château, est un petit village fort discret qui offre cependant aux amoureux de la nature de nombreuses possibilités d'excursions. L'une d'elles a les faveurs des randonneurs puisqu'elle a pour but le Petit Ballon. Les premiers kilomètres de l'itinéraire – 4 km environ – mènent au col de Boenlesgrab. Du centre du village, on se dirigera vers le lit de la Krebsbach. Là, un sentier suit la rivière et conduit tout droit jusqu'au col, perché à 865 m d'altitude. On récupère alors le GR532 qui s'élançait sur les pentes du Petit Ballon. L'ascension ne comporte réellement aucune difficulté, même si le mont culmine à 1 247 m. La vue circulaire est superbe sur les sommets entourant le Petit Ballon, au nord sur la vallée de Munster et ce jusqu'à la plaine d'Alsace. On quitte le GR532 pour récupérer la D10ter reliant Munster à Sondernach, et qui aborde les pentes du Petit Ballon. Pour retourner vers Wasserbourg, on suivra le chemin qui court en surplomb de la D10ter et passe par différentes fermes-auberges où l'on pourra se reposer et reprendre quelques forces autour de plats généreux du terroir. Une modeste balade comportant tout de même deux ascensions – celles du col de Boenlesgrab et du Petit Ballon –, le tout en environ 4h de marche... sportive.

► **Le Grand Ballon.** Si le Petit Ballon offre à son sommet un superbe panorama sur le parc régional des Ballons des Vosges, il en va de même pour le Grand Ballon. Situé en bordure de la D431 reliant le Markstein à la ville de Cernay, le Grand Ballon culmine à 1 424 m d'altitude. Le plus haut mont des Vosges est véritablement facile d'accès. Les randonneurs et amateurs de jolis paysages trouveront en effet un parking qui place le sommet à environ une vingtaine de minutes. Un panorama, que certains considèrent comme le plus beau des Vosges, les attend. Par beau temps, il est possible

parfois de voir se dessiner à l'horizon la ligne blanche des Alpes. Ceux que les 20 minutes d'ascension n'auront pas complètement contentés pourront se lancer dans un tour du Grand Ballon qui permet aux randonneurs de découvrir les belles pentes boisées de sapins et de hêtres du plus haut sommet des Vosges, ainsi que son lac situé sur son versant nord. Comptez alors entre 2h30 et 3h de marche.

► **Le sentier des Roches.** Au départ – généralement – du col de la Schlucht, le Sentier des roches offre – exclusivement en période estivale – un condensé époustoufflant de la beauté naturelle du versant oriental des Hautes-Vosges. Taillé dans la roche, entre la crête et le vallon d'Ampfersbach – après Stosswihl, dans la vallée de Munster –, ce sentier porte bien son nom : certains passages nécessitent d'avoir le cœur bien accroché. Quelques passages sont très délicats, il ne faut donc pas avoir le vertige. Des mains courantes ont été installées par les bénévoles du Club vosgien qui, après chaque hiver, réparent les dégâts causés par le poids de la neige. Depuis la Schlucht, il relie le superbe cirque glaciaire du Frankenthal, au cœur de la fabuleuse réserve naturelle, Frankenthal-Misheimle. Le site est considéré comme le cœur des Hautes-Vosges, la randonnée – un équipement de montagne est fortement conseillé – vaut l'effort demandé, soit environ 2h aller-retour. Pour éviter de reprendre le même itinéraire, il est possible de rejoindre la crête par le Falimont ou les Trois-Fours, dans les deux cas, le dénivelé, plutôt élevé, nécessite une bonne forme physique. Au Frankenthal, l'auberge éponyme offre des possibilités de casse-croûte. Dernier conseil : le site étant très prisé en juillet et en août, évitez d'y aller le dimanche, on se marche sur les pieds !

D'autres circuits sont évidemment possibles dans ce massif, décidément riche en découvertes. Le site Internet de Jean-Louis Keller, marcheur invétéré et passionné par les Vosges, regorge de bons plans : www.baladapied.com. Il est conseillé de faire appel à des professionnels de la moyenne montagne, si vous souhaitez aller plus loin dans la découverte des beautés naturelles des Vosges. Renseignements : Bureau des accompagnateurs en montagne – Col de la Schlucht © 06 74 32 12 59.

Balades à vélo, cyclotourisme et VTT

► **VTT.** Les sous-bois des Vosges ou bien les chemins qui serpentent entre vignes, plaines et collines sont des lieux idoines pour pratiquer le vélo tout terrain... tout comme les pistes cyclables le long du canal de la Marne au Rhin, ou celui de la Bruche. Laissez-vous guider par votre inspiration. Cela dit, tous les offices de tourisme proposent des itinéraires dédiés à la pratique du VTT, des cartes sont généralement disponibles et les chemins balisés. On peut également louer des vélos via les offices de tourisme ou dans des enseignes spécialisées. À noter que la station du Lac Blanc dans la vallée de Kaysersberg a mis en place le seul Bike Park du Grand Est. Les itinéraires empruntent les chemins aménagés à travers les forêts du domaine, en tout une quinzaine de kilomètres avec modules aménagés, dont une piste handisport, et 300 mètres de dénivelé. Le télésiège permet aux cyclistes de rejoindre le sommet. Accessible de mi-mai à fin septembre. Location des vélos et du matériel de protection sur place. Site Internet : www.lacblanc-bikepark.com

Baignade

Quelques lacs de montagne offrent des possibilités de baignade, bien que cette activité soit peu encouragée par le propriétaire des installations, en l'occurrence le conseil général pour les lacs haut-rhinois. Dans la vallée de Saint-Amarin, les berges du barrage de Kruth-Wildenstein ont été aménagées pour accueillir les baigneurs. Il est possible de faire du pédalo. C'est le site qui, officiellement, accueille volontiers les amateurs de jeux d'eau. Les lacs de montagne sont également prisés, notamment pour leur côté sauvage et, surtout, pour la fraîcheur et la qualité de leur eau. Une eau limpide qui dévale des sommets vosgiens. Dans la vallée de Munster, le lac du Schiesrothried est parfois pris d'assaut lorsque la température en plaine devient caniculaire. On y accède par Mulhbach-sur-Munster en prenant la direction du Gaschney. Il est interdit d'y accéder directement en voiture. Sur place, vous trouverez deux ou trois endroits où il est possible d'y étaler sa serviette de bain. C'est le cas aussi au lac des Truites, sur les hauteurs de Soultzeren, superbe barrage dans un écrin de verdure incomparable. Ceux qui ne craignent pas l'eau froide apprécieront un plongeon dans le lac d'Alfeld, tout au fond de la vallée de la Doller après Masevaux dans un cadre de rochers, de cascades et de sombres forêts, ce lac accueille les baigneurs, les pêcheurs et les adeptes de la plongée sous-marine.

Parcours dans les arbres

Peu importe où l'on se trouve dans la région, il y a toujours un parc aventures à proximité : Ostwald, Breitenbach (Bas-Rhin), Kruth, Lac Blanc-Orbey, Brumath... Depuis une dizaine d'années, aventuriers de tous âges sont à la recherche de sensations fortes à plusieurs mètres du sol, sur une tyrolienne ou un pont de singe ; mais qu'on se rassure, les encadrants sont des professionnels et la matériel est vérifié et sécurisé quotidiennement. Selon les parcs, il existe des parcours pour les tous petits, à quelques dizaines de centimètres du sol seulement, des aires de jeux, des courses d'orientation et diverses activités de plein air qui font de ces lieux LA sortie familiale par excellence. La plupart d'entre eux sont fermés durant la saison hivernale, mais dès l'arrivée des beaux jours, les plus téméraires pourront pavaner à plus de 40 m du sol (gloups...). Alors, prêt pour une bonne montée d'adrénaline ?

Moveo Alsace

Moveo Alsace est un service touristique de location de vélos à assistance électrique sur le territoire alsacien.

De mai à octobre 2014, louez votre vélo dans une des stations (hôtels, restaurants, campings, offices de tourisme, loueurs de vélos...) et partez découvrir l'Alsace !

Des points de recharge et d'échange de batteries sont également répartis sur tout le territoire.

► **Renseignements :** moveoalsace.wordpress.com – moveo.alsace@gmail.com – www.facebook.com/Moveo.Alsace

Alpinisme, escalade et via-ferrata

► **La Martinswand.** On vient des quatre coins de l'Europe pour gravir cette façade granitique offrant une vue imprenable sur le Hohneck et la réserve naturelle du Frankenthal. Ici, le granit est comparable à celui des Hautes-Alpes, très apprécié pour sa dureté et sa texture. Très courue, la Martins est l'une des plus hautes falaises du Grand est, soit une centaine de mètres, parfaitement équipée et entretenue. On y accède depuis le parking des Trois-Fours, après le col de la Schlucht. Il y en a pour tous les niveaux : du rocher-école aux voies type montagne avec le gaz qui accompagne inmanquablement le grimpeur. Les créateurs de ces 80 voies – du 3 au 7 – ont fait montre d'une grande imagination lors de leur baptême : le topo-guide parle de La Salope, de La Parallèle, de l'Allemande, de la Clitoris – la Clito pour les intimes –, j'en passe et des meilleures. Le site requiert une corde de rappel de 90 m.

► **Gueberschwihl.** Caché dans la forêt, sur les hauteurs de Gueberschwihl – à 7 km de Colmar –, ce site d'escalade est apprécié par les débutants et les grimpeurs confirmés qui veulent garder la forme, durant l'hiver. Son accès s'effectue par la commune viticole, prendre ensuite la direction d'Osenbach et à hauteur de la maison forestière, garer son véhicule. Il existe deux sites d'escalade : l'ancien, fait de blocs en grès parsemés dans la forêt et le nouveau qui offre des voies plus longues dans une ancienne carrière dominant le vignoble. On grimpe ici depuis les années 1960 et 1970. Il y en a pour tous les niveaux : de 2 à 7 ans et plus.

► **Le Windstein.** C'est le site le plus important des Vosges du nord. De Haguenau, prendre la direction de Niederbronn – N62. Dans Reichshoffen, tourner à droite direction Obersteinbach – D686. Un peu plus loin, suivre la direction Windstein – D53. Notez que le Windstein est susceptible d'être interdit à l'escalade si un faucon pèlerin venait à y nicher.

► **Le Sandkopf et le Waldeck.** De Haguenau prendre la direction de Niederbronn – N62 –, puis Bitche. Quelques kilomètres après Philippsbourg, tourner à droite direction étang du Hanau, passer devant. Au carrefour suivant, suivre la direction du Waldeck. 500 m du Waldeck – un premier site se trouve non loin de là. Après la prochaine intersection, la tour du Waldeck est visible, prendre à gauche. Passer devant le parking, prendre sur la gauche – la route descend –, et se garer quelques centaines de mètres après sur la droite de la route. La falaise se trouve au-dessus du chemin forestier. En trois minutes de marche, vous serez face aux voies.

► **Obersteinbach.** Traverser une grande partie du village et se garer 150 m après le cimetière. On voit les différents sites depuis la route.

Golf

L'Alsace possède une bonne dizaine de golfs et certains d'entre eux se sont regroupés dans l'association « Golfs in Alsace ». De Soufflenheim Baden-Baden au golf de La Largue, vous découvrirez les paysages et le patrimoine alsaciens, tout en exerçant votre swing. La Ligue Alsace de Golf saura vous orienter vers un club et vous renseigner sur les différentes compétitions organisées dans la région.

► **Renseignements :** www.golfsinalsace.com – www.alsacegolf.com

Dans les airs

Parapente – deltaplane

Du parapente en Alsace ? Evidemment que c'est possible ! Il existe plusieurs sites dans la région qui ne manqueront pas de procurer de belles sensations même aux plus aguerris. Les décollages se font principalement de cinq sites : Treh Markstein, Drumont, Stockenberg, Siebach et Gustiberg dans la vallée de la Thur, mais également Breitenbach, l'Altenberg, le Schnepfenried-Sondernach... Sur les différents sites Internet sont disponibles cartes, plans de vol, tarifs et réglementations aériennes variables selon les sites naturels survolés.

► **Renseignements :** <http://lavl.free.fr> – www.centree-colemarkstein.com

Sports d'hiver

Ski

Les skieurs confirmés se moquent gentiment des dénivelés vosgiens qui sont loin de ce qu'offrent les stations alpines voisines des Alpes françaises et suisses. Cela étant dit, les Vosges et la Forêt-Noire n'en demeurent pas moins attractifs pour les amateurs de glisse. Surtout, ne croyez pas que les Vosges soient des montagnes à vache : les accidents, souvent mortels, sont malheureusement là pour le prouver chaque année. En hiver, la montagne vosgienne offre plusieurs types de loisirs : le ski alpin, le ski de fond, la randonnée à raquettes, et accessoirement les balades en chiens de traîneaux, une activité qui rencontre pas mal de succès.

► **La Bresse-Hohneck.** C'est le plus important domaine skiable de l'est avec 32 pistes et près de 300 canons à neige mais c'est aussi la station la plus familiale du Massif des Vosges. Récemment dotée du label Famille Plus, la station dispose d'un jardin des neiges totalement relooké pour que les petits découvrent le ski dès 3 ans, une piste ludique et un boardercross pour que les plus grands s'amuse et se mesurent en tribu ou entre amis ! Une bonne partie du domaine est éclairée, pour la pratique du ski en aurore et en nocturne. www.labresse.labellemontagne.com

► **Le Champ-du-Feu.** Un des rares sites du Bas-Rhin où l'on puisse pratiquer le ski alpin à une soixantaine de kilomètres de Strasbourg, qui englobe 3 domaines (Le Vieux-Prés, la Serva et les Myrtilles). Pas de pistes noires certes, mais c'est un endroit idéal pour la glisse familiale et beaucoup d'Alsaciens ont appris à skier sur la Serva – une des pistes les plus connues. Le Champ-du-Feu est surtout prisé par les skieurs de fond : les itinéraires tracés et damés – 100 km de pistes tracés et damés (skating et alternatif), tout niveau – traversent les belles forêts et le plateau du site, ils sont parmi les plus beaux des Vosges alsaciennes.

► **Les Bagenelles.** Modeste station familiale dominant la vallée de Sainte-Marie-Marie-aux-Mines et le canton d'Orbey. Ski de piste, et de fond – surtout – au programme de cette station qui comporte deux remontées mécaniques et 8 pistes de fond et une piste de skating. On peut pratiquer

le ski nordique sur 3 pistes non damées, ainsi que la raquette à neige sur 4 circuits balisés. À noter que tous les accès sont gratuits exceptés les accès par remontées mécaniques. Possibilité de se restaurer sur place dans les fermes auberges du secteur, et notamment à proximité du parking.

► **Le Lac Blanc 900 et 1200.** Un domaine skiable tous niveaux qui va de 850 m – en bas des pistes – à 1 230 m d'altitude où l'on peut pratiquer le ski alpin, le snowboard, le snowscoot et le ski de fond. Elle constitue la station la plus attractive de l'Alsace avec son télésiège débrayable de 6 places, son boardercross et son airbag freestyle. Les pistes de ski de fond sont très variées et permettent la pratique du skating sur certains tracés. Elles empruntent la Route des Crêtes (30 km A/R) jusqu'à la Schlucht, à travers des paysages nordiques uniques dans le Grand est, ainsi que les forêts d'altitude d'Orbey, notamment autour de la Tête des Faux, haut-lieu de combats durant la Grand Guerre. C'est une station dynamique où il est également possible de se glisser dans la peau d'un musher pour s'initier à la conduite de traîneaux à neige tirés par un attelage de chien. renseignements www.lac-blanc.com

► **Le Tanet.** Petite station située sur les hauteurs de Soultzeren, très appréciée par les skieurs confirmés. Elle offre en effet une piste noire, courte mais raide, ainsi qu'une combe où le hors-piste est possible. Elle est aussi appréciée pour son aspect naturel et préservé : ici, pas encore de canons à neige, exclusivement de la neige naturelle, entre 990 m et 1 288 m dans des paysages fabuleux. Vue sur le Hohneck et les autres sommets de Hautes-Vosges. Site Internet : www.letanet.fr

► **Le Gaschney.** Toujours dans la vallée de Munster, voici une station sportive qui connut même son heure de gloire dans les années 1970 et au début des années 1980 lorsque des slaloms géants étaient organisés par les clubs locaux. Aujourd'hui, les 3 remontées pentes permettent d'accéder aux 6 pistes. Le dénivelé est très apprécié par les skieurs confirmés qui se font plaisir sur le versant nord, toujours bien enneigé. www.gaschney1290.fr

► **Le Schnepfenried.** Au fond de la vallée de Munster – après Sondernach –, la station du Schnepfenried présente des dénivelés plutôt doux, il est équipé en neige de culture et destiné à une clientèle familiale. Là encore les amateurs apprécient le panorama, ainsi que les pistes Il est possible de faire du ski en nocturne, ainsi que du snowboard sur un parc dédié. Les amateurs de ski de fond ont accès à une piste nordique sur la route des Crêtes, tracée et gratuite, vers le Breitfirst et le Markstein. Une randonnée qui offre un panorama époustouflant sur les sommets les plus élevés des Vosges. Ce circuit est également balisé pour pratique de la raquette, damé en aller-retour pour piétons. Enfin un baptême ou l'initiation à la conduite de chiens de traîneaux sont possibles, sur réservation. www.leschnepf.com

► **Les Trois-Fours.** Sur les hauteurs de Stosswihr, les Trois-Fours offrent une petite palette de pistes de ski de fond fort agréables. À plus de 1 200 m, cette chaume, située entre le col de la Schlucht et le Hohneck, est toujours bien enneigée. Les pistes sont gratuites. Attention ! Évitez de sortir des sentiers battus, notamment, en direction du sud, les crêtes et leurs corniches de neige peuvent

être dangereuses pour le randonneur imprudent. www.stations-munster.fr

► **Le Markstein et le Grand Ballon.** Le Grand Ballon, point culminant du massif des Vosges, situé à 1 424 m d'altitude, et le Markstein, situé à 1 200 m d'altitude, sont deux sites renommés qui offrent tous les plaisirs de la montagne, dans le cadre enchanteur d'une nature préservée. Été comme hiver, les amateurs de nature profitent ici des bienfaits de la montagne et des paysages où les chaumes alternent avec les hêtraies et les sapinières. Dès le printemps, les randonneurs croisent les troupeaux des alpages, et lorsque la montagne revêt son manteau neigeux, les promeneurs chausseront les raquettes à neige tandis que les skieurs et surfeurs auront plaisir à dévaler les nombreuses pistes de ces deux stations. Le panorama, par-delà le Florival et la vallée de la Thur offre une vue imprenable sur les lacs et les cascades, la route des Crêtes, la Forêt-Noire, et par temps clair sur les glaciers alpins. Les amateurs de sports pourront, en famille ou individuellement, parcourir les sentiers de randonnées du célèbre Club vosgien, traverser à VTT les itinéraires balisés d'un site classé FFC, voler dans les airs en parapente, glisser sur une piste de bob luge, pêcher dans un lac de montagne... À l'heure de la pause, les deux stations du Markstein et du Grand Ballon, proposent les meilleures spécialités alsaciennes et vosgiennes à découvrir dans de belles auberges.

Le Grand Ballon permet de skier tout en profitant d'une vue inoubliable sur la plaine d'Alsace, la Forêt-Noire et les Alpes. Afin de mieux accueillir les skieurs de tous niveaux, la station dispose de 4 remontées mécaniques qui permet d'accéder aux 9 pistes dont une noire avec un joli mur. Les petits n'ont pas été oubliés, pour leur apprentissage un fil neige a été installé à leur attention.

Le Markstein, culminant à 1 260 m, dispose de 11 pistes de ski alpin pour tous les niveaux du débutant au skieur confirmé. La station, qui fut en 1983 et 1987 étape de la coupe du monde de ski alpin, propose d'ailleurs un stade de slalom, qui accueille tous les ans des courses de la Fédération Internationale de Ski.

Un site de snowkite sur les chaumes du Steinlebach est accessible à pied ou par téléski depuis la station.

La station propose également un snowpark pour les *freestylers*. Un espace initiation accueille les skieurs débutants : 3 pistes vertes et 1 bleue. L'ESF a aménagé également un jardin d'enfant, qui est accessible à partir de 4 ans. Le domaine bénéficie de l'enneigement artificiel et de l'éclairage pour le ski nocturne.

Ski de fond

Le réseau de ski de fond en Alsace recense 1 000 kilomètres de pistes balisées, de quoi satisfaire une clientèle de tous niveaux, dans les 13 stations qu'offre la région du nord au sud. Les sorties peuvent être encadrées ou libres. Le Champ du Feu et le Lac Blanc sont les domaines les plus indiqués pour l'activité. Bon à savoir les 100 km balisés du Champ du Feu sont gratuits, une piste parallèle est même aménagée pour les piétons. Durant la période hivernale, vous pourrez chausser les raquettes à neige et partir à la découverte des magnifiques paysages enneigés du Markstein et du Grand Ballon, ainsi que du Lac Blanc.

Randonnées en raquette

N'en déplaise à certains, la découverte de l'Alsace hivernale ne passe pas forcément par la pratique du ski et certaines méthodes, plus douces, apportent tout autant de plaisir ! C'est le cas des randonnées en raquette qui rencontrent de plus en plus de succès chaque année. Loin d'être une promenade de santé, elle nécessite une bonne condition physique et un équipement adapté. Elle reste néanmoins accessible à tous et demeure l'un des meilleurs moyens de partir à la rencontre de la faune et de la flore régionales, accompagné d'un guide en groupe, ou en individuel sur les sentiers balisés. Et pour plus de poésie, osez la randonnée nocturne : le silence total, la neige qui crisse sous vos pas, la sensation de ne faire qu'un avec la nature environnante... N'hésitez pas à tenter au moins une fois cette inoubliable expérience !

Balades en traîneau

Qui n'a jamais rêvé de se laisser glisser sur un traîneau au doux son des « mush mush » ? Tracté par quelques vaillants huskies et même des rennes selon les sites, ces balades feront la joie des enfants et le bonheur des amoureux en quête de romantisme. La découverte des paysages hivernaux est particulièrement sublime. Sachez qu'il est également possible de tester cette activité aux beaux jours, sur des karts à roulettes.

Sports à sensation

Sports d'eaux-vives

► **Canôë.** Un sport à sensations à pratiquer l'été de préférence (les eaux alsaciennes sont rarement très

chaudes !), entre rameurs chevronnés ou en famille. Il existe en Alsace de nombreux sites où se laisser voguer sur les flots le temps de quelques heures, d'une journée ou pourquoi pas d'un week-end ! Les parcours balisés ont des difficultés variables mais quels qu'ils soient, la sécurité est toujours au rendez-vous.

Ainsi confirmé ou débutant, tous prennent du plaisir sur les eaux vives alsaciennes. Où aller ? Le Parc des Eaux Vives à Huningue, où toutes les activités aquatiques sont mises à l'honneur, mais également sur l'Ill dans le Ried où foisonnent des parcours pour tous les niveaux.

Bien-être et remise en forme

Thermalisme

Il existe en Alsace deux stations thermales situées toutes deux dans le Bas-Rhin : Niederbronn-les-Bains, au pied du parc naturel régional des Vosges du Nord et Morsbronn-les-Bains aux portes de l'Allemagne. Spécialisées dans le traitement des douleurs rhumatologiques et des séquelles de traumatismes ostéo-articulaires, elles offrent aux curistes un cadre idéal au calme pour se détendre. En plus des soins classiques et toujours autour de la qualité de leurs eaux, vous y trouverez des espaces de remise en forme et bien-être, cures spécifiques et formules attractives, le choix est vaste !

Festivals et manifestations

Pour vous aider à établir votre programme culturel lors de votre passage en Alsace, voici une sélection des festivals et principales manifestations récurrentes dans la région, classées par genre.

Bas-Rhin

Fêtes

■ FÊTE DES VENDANGES DE BARR

BARR
Du 3 au 5 octobre 2014 (chaque année le premier week-end d'octobre).

De nombreuses fêtes et des concerts animent Barr, capitale du vignoble bas-rhinois, tout au long de l'année ; l'animation

festive et culturelle y est très riche. Et comme chaque année, le premier week-end d'octobre est consacré à l'indétrônable fête des vendanges ! Considérée comme la plus grande et la plus belle, elle doit son renom à la présence sans cesse renouvelée de formations de prestige et à la participation de groupes folkloriques étrangers. Un événement aux couleurs festives qui a fêté son 60^e anniversaire en 2012. Le samedi soir, un concert de gala ouvre les festivités ; le dimanche, le village est fermé à la circulation et le public doit s'acquitter d'un droit d'entrée pour recevoir un petit verre marqué pour l'occasion. Ainsi muni, chacun peut déguster le *Neier Siesser* que l'on vous propose, le vin nouveau en cours de fermentation ; peu alcoolisé et pétillant, il faut toutefois le consommer avec modération. En cours d'après-midi, un long cortège formé d'une vingtaine de groupes musicaux, de fanfares et de *guggenmusik* (sortes de bandas locales en costume coloré), traverse les rues de Barr. L'ambiance est aussi bien dans la rue que dans les *winstubs*.

■ **LE MARIAGE DE L'AMI FRITZ
MARLENHEIM**
 ☎ 03 88 87 75 80 (Office de tourisme)
 www.mariage-ami-fritz.fr
 info@laporteduvignoblealsace.fr
 14 - 15 août 2014.

40 ans déjà qu'une poignée de bénévoles a eu l'idée de fêter, chaque année à Marlenheim, les noces de l'Ami Fritz. Peut-être ne connaissez-vous pas ce personnage mythique issu du roman à quatre mains de Émile Erckmann et Alexandre Chatrian ; pourtant nul Alsacien n'est censé ignorer son nom ! Célibataire endurci qui, par amour, finit par dire « oui » à Suzel, Fritz Kobus est célébré chaque année, avec tout le folklore alsacien d'usage. Expositions, danse traditionnelle, costumes d'époque, concerts, reconstitution du mariage, feu d'artifice et bien entendu bal populaire. Chaque année, l'événement attire plus de monde, touristes curieux ou locaux fiers de leurs origines.

■ **FOIRE AUX VINS D'OBERNAI**
 Hôtel de Ville
 Salle des saints patrons
 OBERNAI ☎ 03 88 95 58 03
 www.les-vignerons-obernai.com
 info@blanck-obernai.com

À Obernai (11 700 habitants), ville typiquement alsacienne au patrimoine pittoresque et préservé et cité viticole réputée, située sur la célèbre Route des Vins, à 25 km au sud de Strasbourg et 45 km au nord de Colmar, la Foire aux Vins d'Obernai a lieu chaque année à la mi-août durant 5 jours avec dégustations de vins et vente directe par les producteurs et viticulteurs qui proposent leurs meilleurs crus obernois. Et, en sus, vous aurez droit à des dégustations de spécialités alsaciennes (kougelhof, tartes flambées, etc.) et des animations et un bal populaire.

■ **MARCHÉ DE NOËL D'OBERNAI**
 Place du Beffroi – OBERNAI

De la fin novembre à la fin décembre.

À l'approche des fêtes de fin d'année, la commune d'Obernai se met à l'heure de Noël. Pendant son traditionnel marché de Noël et son Sentier des Gourmandises, la commune vit au rythme de l'Avent et dans la magie qui se dégage de cette période si particulière en Alsace. Une trentaine de chalets en bois envahissent le centre-ville pour créer un cadre enchanteur entre senteurs de pain d'épices et effluves de vin chaud. Bredeles, bière de Noël, escargots, confitures, chocolats, eau-de-vie, foie gras, etc : gastronomie et artisanat s'associent dans la convivialité et la bonne humeur ! Et avec un peu de chance, vous assisterez le 6 décembre au passage du saint Nicolas et de son acolyte, tout de noir vêtu, le Père Fouettard !

■ **FÊTE DU MUNSTER
ET DU FOLKLORE ALSACIEN**
 ROSHEIM ☎ 03 88 50 75 38 / 03 88 50 28 85
 Du 2 au 3 août 2014 (place de la République). Entrée libre.

Le munster, fromage traditionnel alsacien dont la recette fut laissée à une abbaye fondée par des moines irlandais dans le val de Saint-Grégoire, est célébré depuis plus de 20 ans à Rosheim. La cité y accueille les caves d'affinage de la fromagerie Siffert. La manifestation est organisée par l'amicale des pompiers ; on y propose deux jours de dégustation de munster chaud et froid (10 plats préparés

sur place) et différentes animations le dimanche avec notamment démonstration de fabrication de munster (*siess kass*), bal populaire, animations musicales et folkloriques et concours du meilleur munster régional.

■ **LES MARCHÉS DE NOËL
STRASBOURG**

Du 28 novembre au 31 décembre 2014.

La tradition du Marché de Noël remonte à 1570, il se tenait alors au pied de la cathédrale. Depuis, quelques chalets typiques ont essayé dans tout le centre-ville, en tout 11 marchés où une foule internationale se presse tous les ans et pour cause : en 2013, le marché de Noël de Strasbourg a été élu Meilleur Marché de Noël de l'Europe ! Le Christkindelsmärik, Place Broglie est historique tout comme celui de la cathédrale, ensuite il faut passer par celui du Carré d'Or, place du temple Neuf, qui réunit des producteurs et pas seulement ceux de la région... Les stands des Irréductibles Petits Producteurs d'Alsace tiennent la place des Meuniers chaque année, les vigneron et les producteurs de foie gras sont généralement sur la place d'Austerlitz. Les maisonnettes de Noël s'étalent aussi place Benjamin Zix, place du Corbeau et place de la Gare. En dehors des produits locaux, les stands proposent comme partout ailleurs dans l'hexagone, de l'artisanat et de quoi décorer votre sapin de Noël. Enfin, et on ne peut pas les manquer, les traditionnelles et nombreuses buvettes où coule le vin chaud de circonstance... mais sans garantie, il faut tester (avec modération cependant) avant d'approuver ou d'y retourner !

Foires – Salons

■ **BIOBERNAI**
 Au centre du village
 OBERNAI ☎ 03 88 23 29 54
 www.alsacebio.com – courrier@alsacebio.com
 Trois jours mi-septembre.

En 2013, ce salon de l'agriculture biologique en Alsace a fêté ses 10 ans ! Il rassemble 240 exposants, producteurs, associations, distributeurs, artisans, éditeurs engagés dans une démarche environnementale et de protection de la nature. Des conférences, des expositions, des rencontres, des ateliers, des spectacles viennent animer cette fête conviviale et citoyenne organisée par Alsace Bio, association militante pour le développement de l'agriculture et des filières biologiques et écologiques en Alsace. Repas bio sur place.

■ **FOIRE EUROPÉENNE**
 Parc des Expositions
 Hall 20-21, Pavillon K, Hall Rhenus
 STRASBOURG ☎ 03 88 37 21 21
 www.foireeurop.com

Du 5 au 15 septembre 2014. 250 places de parking gratuites sur site et un parking-relais de 570 places à proximité. Foire commerciale où l'on trouve tout, depuis les produits du terroir jusqu'au camping-car en passant par des échelles de longueur variable, du textile, de la déco, des stands institutionnels, armée, médias, collectivités territoriales. La foire européenne de Strasbourg a été créée en 1925. À la fois espace d'achat et miroir de l'activité économique régionale, mais aussi nationale et internationale, la manifestation reçoit chaque année plus de 200 000 visiteurs, pour près de 1 000 exposants.

■ LE MARCHÉ DES DÉLICES DE NOËL D'ALSACE Place d'Austerlitz STRASBOURG

En novembre et décembre, pendant le marché de Noël.

Les artisans boulangers de Strasbourg et de la région, les vignerons de la Couronne d'Or, les producteurs fermiers de foie gras d'Alsace et La Tribu des Gourmets du Vin d'Alsace ont eu le plaisir de vous faire découvrir pour la première fois en 2013 les produits gourmands autour du thème de Noël : Winachtsbredele (petits fours de Noël), vins alsaciens, vin chaud au blanc d'Alsace et foie gras d'Alsace. Des animations, démonstrations et dégustations ont animé la place d'Austerlitz. Gageons que le marché des délices soir reconduit l'an prochain !

■ SALON BIO & CO STRASBOURG Parc des Expositions du Wacken STRASBOURG – www.salonbioeco.com

Quatre jours fin octobre début novembre. Entrée : 5 €. Gratuit pour les moins de 12 ans, voir modalités sur le site Internet. 17 villages 190 exposants, de nombreuses animations et 60 conférences... En 2014, c'est la septième édition du salon Bio & Co de Strasbourg. Ce salon se déploie sur plus de 12 000 m² et regroupe des exposants nationaux et régionaux qui viennent, durant quatre jours, présenter toute la diversité du bio et de la construction saine : habitat sain et énergies renouvelables, alimentation et restauration, bien-être, santé et enfants, vêtements, artisanat et mobilier, commerce équitable et écologie, éditions et loisirs, etc. Le plus : cinq points de restauration sur place. Un salon Bio & Co se tient aussi en septembre à la Rotonde de Thaon-les-Vosges et au printemps à Besançon.

■ SALON MER & VIGNE ET GASTRONOMIE Parc des Expositions Wacken Rhénus Place de la Foire Exposition STRASBOURG ☎ 04 72 43 06 17

www.mer-et-vigne.fr – maxime@mer-et-vigne.fr
Salon de printemps du vendredi 16 au lundi 19 mai 2014. Salon d'automne en octobre 2014.

C'est un rendez-vous biennuel désormais incontournable à Strasbourg pour les amateurs de vins et de bonne chère. Plus de 150 exposants y participent : des vignerons venus des 4 coins de la France, et aussi des artisans producteurs de terroir avec de bons fromages, de la charcuterie, du foie gras et des huîtres, et bien d'autres spécialités régionales pour faire l'éloge du verre... sans oublier quelques douceurs, chocolats, macarons, nougats, biscuits, cannelés qui s'accompagnent de vins doux, champagnes et digestifs. On déguste à tous les stands, un espace de restauration est prévu pour s'attabler plus longuement autour de thématiques culinaires. Chaque année, de nouveaux exposants viennent se rallier aux fidèles qui depuis 15 ans, enchantent nos palais. C'est un salon qui se balade un peu partout en France, vous retrouverez son actualité et le calendrier des manifestations sur son site Internet.

■ ST'ART Wacken – Parc des Expositions STRASBOURG ☎ 03 88 37 21 21 www.st-art.com pmeder@strasbourg-events.com *Fin novembre 2014.*

Cette foire d'art contemporain est devenue, au fil des années, un événement de portée européenne c'est la deuxième plus ancienne foire française ! De nombreux pays y sont représentés et un grand nombre de galeries étrangères. La foire de Strasbourg permet de flâner au milieu des principaux courants de l'histoire de l'art des XX^e et XXI^e siècles... De l'expressionnisme abstrait au pop-art en passant par l'op art, le surréalisme ou la figuration narrative. St'Art est un reflet fidèle de la création artistique contemporaine, un reflet de tous les arts : peinture, sculpture, verre, photo, vidéo, multimédia, édition, performances...

Manifestations culturelles – Festivals

■ VOIX ET ROUTE ROMANE

☎ 03 90 41 02 02

www.voix-romane.com

Première quinzaine de septembre. De 5,50 € à 15 € (tarifs 2013). Moins de 12 ans. Abonnement à partir de 30 €. L'Alsace regorge de nombreux vestiges de l'époque médiévale et notamment romane. À travers un festival musical, l'association Voix et Route romane fait découvrir ou redécouvrir la richesse du patrimoine roman alsacien grâce à sa programmation de qualité. Déjà plus de 20 éditions ! Ces concerts de musique médiévale entrent en résonance avec l'architecture des lieux où ils sont donnés : château du Haut-Koenigsbourg, chartreuse de Molsheim, église Saints-Pierre-et-Paul de Rosheim. Les connaisseurs apprécieront.

■ FESTIVAL DU HOUBLON – RYTHMES ET COULEURS DU MONDE

HAGUENAU ☎ 03 88 73 73 01

www.festivalduhoublon.eu

Du 19 au 24 août 2014.

Animations, spectacles, concerts, expositions, artisanat et ateliers jeune public sont au programme des 6 journées qui transforment Haguenau en un véritable carrefour des cultures du monde. Ce festival d'envergure, c'est le plus grand dans l'Est de la France, présente les folklores, les coutumes et les traditions de divers pays ou régions des cinq continents, 500 artistes participent pour l'occasion. Et chaque année près de 50 000 personnes font le déplacement pour vivre l'évènement. La 55^e édition de ce festival est une nouvelle occasion pour se dépayser, en échangeant, en apprenant, en goûtant aussi puisque les cuisines du monde embaumeront les espaces dédiés à la thématique... Voici une semaine d'évasion festive à inscrire dans l'agenda de vos loisirs.

■ L'HUMOUR DES NOTES HAGUENAU

☎ 03 88 73 30 54

www.humeur-des-notes.com

info@relais-culturel-haguenau.com

Du 22 mai au 1^{er} juin 2014.

Festival extrêmement original qui mêle musique et drôlerie. Pour sa 23^e édition, l'humour des notes fera une fois encore vivre Haguenau à son rythme une semaine durant, un rythme trépidant et espiègle... empli de sons et d'humour ! Au menu, une quarantaine de représentations

au théâtre et dans la rue... autant de découvertes, de créations et de valeurs sûres qui déclineront chacune à leur manière musique et fantaisie. Une occasion unique de découvrir en famille la musique autrement, sous des formes originales et fantaisistes à la croisée du cirque, du théâtre et de la danse.

■ LE PRINTEMPS DES BRETelles

L'Illiade

11, allée François-Mitterrand
ILLKIRCH-GRAFFENSTADEN

☎ 03 88 65 31 00 / 03 88 65 31 06

www.printempsdesbretelles.fr

Du 21 au 30 mars 2014. Pass intégral 50 € et 25 € pour 5 spectacles. Placement libre.

17^e édition déjà pour ce festival dédié à l'accordéon. Au programme, une soixantaine de concerts et spectacles en off avec des artistes amateurs et semi-professionnels du monde entier. Les concerts essaient dans tout Illkirch, à l'Illiade, au Magic Mirrors au Forum d'Illkirch... Au programme cette année : Pentakkordeon (Colombie, Finlande, Bulgarie, Italie et France), Hotspoons (Irlande), Marcel Loeffler (inspirations manouches) et bien d'autres... Quant au festival off, il investit les bars, les terrasses et les restaurants d'Illkirch, en entrée libre, à consommer sans modération.

■ PISTEURS D'ÉTOILES

Espace Athic

Rue Athic

OBERNAI

☎ 03 88 95 68 19

www.pisteursdetoiles.com

info@espace-athic.com

Du 25 avril 2013 au 3 mai 2014. Entrée : 16 €. Enfant : 5,50 €. Tarif exclusif internet 12 € la place.

Pour la 19^e édition, jongleurs, clowns et funambules envahissent à nouveau les rues d'Obernai à l'occasion du festival Pisteurs d'Étoiles. La journée du 1^{er} mai est dédiée au cirque dans la rue, toutes les représentations sont gratuites ce jour-là, et des ateliers de jonglage sont ouverts au public sur le Parking des Remparts. Il y en a pour tous les goûts et sur toute la gamme : acrobatie, fauves, trapézistes, main à main, bascule, mât chinois, jongleurs, trampoline, fil, danse, du théâtre de rue... Ce festival promet de grands moments de découverte, d'émerveillement et de rire... Les enfants – et les autres – en ressortent des étoiles plein les yeux.

■ FESTIVAL DE MUSIQUE DE STRASBOURG

Palais de la Musique et des Congrès

Place de Bordeaux

STRASBOURG

☎ 03 88 15 44 66 / 03 88 32 43 10

<http://festival-musique-strasbourg.com>

Du 7 au 15 juin 2014. Billetterie à la Boutique Culture (angle rue Mercière et place de la Cathédrale) ☎ 03 88 23 84 65 (du mardi au samedi entre 12h et 19h).

Très belle affiche pour la 76^e édition de ce festival dédié au classique, le plus ancien de France, puisqu'il fut fondé en 1932 par la Société des Amis de la Musique de Strasbourg. Il réunit chaque année les plus grands noms de la scène musicale, orchestres, chefs, solistes. Le Palais de la Musique

et des Congrès étant en travaux, les concerts se dérouleront dans divers lieux patrimoniaux de Strasbourg (Palais du Rhin, église Saint-Paul, Cathédrale, TNS, Palais des Fêtes, église Saint-Pierre le Jeune, l'Aubette). C'est le romancier et académicien Dominique Fernandez qui ouvrira le Festival le 7 juin au Palais de la Musique. Au programme, des œuvres de Beethoven, Bach, Rameau, Stravinsky, Maurice Ravel, Francis Poulenc, César Franck.

■ FESTIVAL DES ARTEFACTS STRASBOURG

☎ 03 88 23 72 37

www.festival.artefact.org

Du 3 au 13 avril 2014.

Agnes Obel, Stromae, Etienne Daho, Fauve, Biga* Ranx, danakil font l'affiche parmi d'autres artistes de ce festival organisé par La Laiterie. C'est le grand rendez-vous alsacien consacré aux musiques actuelles, où tous les styles se mêlent, du rock au punk en passant par le ska, la pop... Les concerts ont lieu à La Laiterie (13, rue du Hohwald), au Zénith de Strasbourg et aussi à la salle des fêtes de Schiltigheim...

■ LES GIBOULÉES – BIENNALE INTERNATIONALE CORPS-OBJET-IMAGE, STRASBOURG

☎ 03 88 35 70 10

www.theatre-jeune-public.com

Du 22 au 30 mars 2014.

Il s'agit d'un festival de marionnettes destiné au jeune public, dès l'âge de 4 ans, et pour le bonheur des plus grands qui bien évidemment les accompagnent ! Les différentes compagnies viennent de tous les horizons – Italie, Grande-Bretagne, Allemagne, Belgique – depuis que les organisateurs ont décidé d'ouvrir la manifestation à l'international. On plonge avec beaucoup de plaisir dans le monde des marionnettes et qu'elles soient en tissu, en pierre ou en bois, leur langage est universel. Les spectacles ont lieu au TJP ou à la Friche Laiterie, Théâtre Hall des Chars.

■ STRASBULLES – FESTIVAL EUROPÉEN DE LA BANDE DESSINÉE

Place Kléber

Salons de l'Aubette

STRASBOURG

www.strasbulles.fr

Du 6 au 8 juin 2014.

■ FESTIVAL DE MUSIQUE CLASSIQUE WISSEMBOURG-ALTENSTADT

☎ 03 88 94 95 36

www.wissembourg-festival.com

direction@wissembourg-festival.com

Du 20 août au 7 septembre 2014. 20 €, tarifs réduits, abonnements. Réservation – billetterie : Office de Tourisme Wissembourg.

Le Festival International de Musique de Wissembourg accueille chaque année des artistes de grande renommée. Dirigé par Hubert Wendel, le festival propose un répertoire classique de grande qualité, la programmation est essentiellement consacrée à la musique de chambre et au piano. C'est beau, c'est un régal pour mélomanes avertis ou par curiosité. Les concerts ont désormais lieu au relais culturel.

■ RENCONTRES INTERNATIONALES DU CINÉMA D'ANIMATION

La Nef Relais culturel

2, rue des Écoles

WISSEMBOURG-ALTENSTADT

☎ 03 88 94 06 26

www.rica-wissembourg.org

Du 17 au 25 novembre 2014.

Organisées par le Ciné-Club de Wissembourg, ces rencontres se déroulent tous les deux ans. Le festival d'animation est un genre qu'on réduit trop souvent aux blockbusters proposés par les grands studios d'animation et qui inondent les écrans... Sans critiquer la chose, cette vision est un rien réductrice. Les rencontres de Wissembourg permettent de juger du dynamisme et de la diversité d'un secteur peu connu au travers de 250 films environ et de la présence de nombreux réalisateurs, producteurs ou distributeurs. Ces courts métrages et longs métrages en compétition ainsi que des rétrospectives sont les œuvres de réalisateurs, grands noms de l'animation mondiale. Les programmes proposent de poser un regard sur la production artistique d'un pays et s'intéressent aux écoles d'animation de France ou d'ailleurs... Bref, de belles et rares découvertes pour le festival du film d'animation qui se positionne au niveau national après celui d'Annecy. Une excellente carte de visite !

Manifestations sportives

■ HIPPODROME DE STRASBOURG-HOERDT

Rue du Cheval-Noir

HOERDT

☎ 03 88 51 32 44

<http://hippo.hoerdt.free.fr>

hippo.hoerdt@free.fr

Pour les journées nationales de quinté en semaines l'entrée est gratuite. Restaurant panoramique ouvert tous les jours à midi du lundi au vendredi et dimanche, formules à 7,90 € et 9,65 €; menu : 18,90 €. Formule menu course de 22 € à 32 €. ☎ 03 88 51 71 43. Parking.

L'hippodrome de Strasbourg qui couvre 42 hectares, est classé 1^{re} catégorie au trot et pôle régional pour le plat et l'obstacle. La Société des Courses y organise régulièrement des réunions entièrement nationales, avec un succès toujours grandissant, les gradins pouvant accueillir 10 000 personnes. Tous les ans, en fonction du calendrier des courses, le grand public s'y retrouve un dimanche entre avril et mai, lors d'un concours de chapeaux; à cette occasion l'entrée est gratuite pour toutes les femmes coiffées d'un bibi, tout est permis comme pour le prix de Diane à Chantilly ! C'est gratuit pour les femmes chapeautées bien sûr ! Au mois de juin, la journée des enfants propose des courses de poneys et des baptêmes équestres, toutes les animations sont gratuites. La fête de l'hippodrome début septembre avec tombola et spectacle équestre est l'occasion de découvrir le monde des courses et celui des paris dans les stands PMU. La journée du quinté se court généralement autour du 1^{er} juin et le Défi du Galop, un challenge qui se court sur 14 hippodromes français et étrangers mi-septembre, rassemble des chevaux valeur listed races. Avis aux turfistes !

■ RALLYE DE FRANCE ALSACE STRASBOURG

www.rallyedefrance.com

rallyedefrance@ffsa.org

Du 2 au 5 octobre 2014.

La 5^e édition du rallye de France comptant pour le championnat du monde des rallyes FIA se déroule à nouveau en Alsace, patrie de Sébastien Loeb. Le premier pilote automobile sacré 9 fois Champion du Monde, ne courra pas cette année, mais il viendra soutenir les pilotes de son écurie Citroën Racing. Chaque année, le parcours évolue, pour permettre aux pilotes de tester de nouvelles conditions de course, et au public de voir un nouveau spectacle sportif. Les épreuves spéciales sont chronométrées, les segments de routes empruntés sont alors fermés à la circulation; les spectateurs peuvent suivre en voiture les concurrents sur les « liaisons », segments de route ouverts à tous, et sur lesquels tous les conducteurs doivent respecter le Code de la Route, ou en course aux abords des zones publiques appropriées. En soirée, rendez-vous au Zénith de Strasbourg où se situe le Parc d'assistance, point de regroupement de la caravane du Rallye de France-Alsace. C'est un événement populaire incontournable, les chiffres parlent d'eux-mêmes : le Rallye de France-Alsace rapporte à l'économie régionale près de 20 millions d'euros. 350 000 spectateurs se retrouvent durant les 3 jours de compétition !

Haut-Rhin

Fêtes

■ LA TRANSHUMANCE

Vers la fin du mois de mai, les troupeaux montent vers les prairies vosgiennes, pour en redescendre vers la fin du mois de septembre. Même si cette tradition du fait de l'industrialisation croissante de l'agriculture, a perdu en vivacité, dans de nombreuses communes situées aux pieds des chaumes vosgiennes comme Munster, on célèbre toujours ce moment important dans le calendrier agricole et le rythme des travaux des champs.

■ FÊTE DU GEWURZTRAMINER À BERGHEIM

Place du Dr Walter et Place du Jardin de ville
BERGHEIM ☎ 03 89 73 81 67

www.ville-bergheim.fr

francois.lionel@wanadoo.fr

Samedi soir et dimanche dès 7h. 26 et 27 juillet 2014

Le dernier week-end de juillet a lieu la Fête du Gewurztraminer à Bergheim, avec guinguette le samedi soir et le dimanche toute la journée, marché aux puces le dimanche de 7h à 18h et défilé de chars le dimanche à 14h45. Cette fête prend place dans l'animation du Pays de Ribeauvillé et Riquewihr où les villages viticoles s'animent à tour de rôle et organisent des fêtes ponctuées de dégustations de vin et d'animations folkloriques.

■ FÊTE DIEU

BURNHAUPT-LE-HAUT ☎ 06 80 54 38 51

Début Juin.

Une très belle manifestation remise au goût du jour il y a une quinzaine d'années pour renouer avec les traditions ancestrales, la Fête Dieu a lieu au mois de juin

à Burnhaupt-le-Haut. La manifestation attire chaque année 5 000 visiteurs, chants et musique agrémentent la fête traditionnelle et religieuse. Et pour le plaisir des yeux, un tapis de pétales de fleurs traverse le village sur presque 2 km, absolument unique.

■ LE MARCHÉ DE NOËL COLMAR

www.noel-colmar.com – info@ot-colmar.fr

On dit que le marché de Noël est magique et nous n'allons pas contredire ces belles paroles. Lorsqu'arrive le temps des fêtes, la cité de Bartholdi se pare de magie avec de sublimes décorations et illuminations. Cinq marchés ouvrent alors leurs chalets dans les sites suivants : place des Dominicains, place de l'Ancienne-Douane, Koiffhus, place Jeanne-d'Arc, Petite Venise. Vous pourrez déguster un bon vin chaud tout en admirant les différents étals. De nombreuses animations se déroulent tout au long de cet événement. À ne pas manquer.

■ LE MARCHÉ DE PÂQUES COLMAR ☎ 03 89 20 68 92 www.printemps-colmar.com

Durant les 15 premiers jours du mois d'avril.

Colmar fête le printemps avec deux marchés de Pâques, nichés sur les plus belles places historiques de la ville : la place de l'Ancienne-Douane et la place des Dominicains. L'occasion idéale de profiter des premiers rayons du soleil dans le cadre enchanteur du vieux Colmar. 70 artisans exposent objets et spécialités en accord avec les traditions de Pâques : bijoux, confitures, fromages, fleurs... Deux expositions-vente auront également lieu place du Koiffhus et quelques concerts au centre-ville. On flâne parmi les étalages et on admire la cité de Bartholdi dans ce ravissant décor bucolique. De nombreuses animations ludiques (sentier pieds-nu, volerie des aigles, chasses aux œufs...) jalonnent la promenade et proposent aux petits et aux grands de célébrer, comme il se doit, le retour de la belle saison et de son renouveau.

■ FÊTE DES VIGNERONS D'EGUISHEIM EGUISHEIM ☎ 03 89 23 40 33

www.ot-eguisheim.fr – info@ot-eguisheim.fr

Tarifs d'entrée : Samedi de 15h à 19h : 6 €/personne. Après 19h, 9 €/personne. Dimanche de 10h à 17h : 3 €/personne. À Eguisheim, charmant petit village qui est le berceau du vignoble alsacien, se tient, pendant le dernier week-end du mois d'août, une grande fête viticole organisée par le Comité des Fêtes de la commune : la Fête des vigneronnes d'Eguisheim, deux jours de réjouissances et festivités durant lesquels cours et caves des viticulteurs sont grandes ouvertes à la visite, avec petite restauration et, bien sûr, dégustation de vins. À ne pas manquer, le dimanche à 15h30 : un grand cortège folklorique avec 20 groupes, ainsi qu'une animation artistique et folklorique sur la place du Château et circuit artistique dans les remparts de la cité. Et, jusqu'à minuit : fête dans la ville et bal aux flonflons bon enfant sous les lampions qui dansent eux aussi !

■ CARNAVAL DE MULHOUSE 113, rue du Château Zu-Rhein MULHOUSE ☎ 03 89 42 10 35 / 03 89 59 98 24 www.carnavaldemulhouse.com info@carnavaldemulhouse.com Du 21 au 23 février 2014.

Le carnaval de Mulhouse est une vieille tradition populaire qui met beaucoup d'animation en ville. Il réunit sur plusieurs jours des milliers de carnavaliers venus de toute la France, mais aussi d'Allemagne, de Suisse... et se décline en de multiples animations. Parmi elles : remise des clés, carnaval des enfants, élection de la reine, arrivée du prince, nuit des fols... La parade du samedi soir et le défilé du dimanche sont l'occasion de voir les superbes chars fabriqués par les ateliers du carnaval et une dizaine d'associations.

■ FESTIVAL AUTOMOBILE MULHOUSE ☎ 03 89 35 48 48 (office de tourisme) / 03 69 77 67 77 (service événements ville) www.festivalauto.mulhouse.fr service.evenements@mulhouse-alsace.fr Juillet 2014.

Seizième édition pour cette manifestation qui rassemble des véhicules anciens, issus de collections particulières et de musées ; le musée de l'Automobile de Mulhouse participe à 100% au festival cela va sans dire ! Mulhouse, « capitale européenne de la voiture d'exception », l'événement trouve échos au-delà des frontières et attire chaque année plusieurs milliers de passionnés. Le dimanche est le jour de la grande parade traditionnelle qui constitue le moment phare de la manifestation. Expositions, concours d'élégance, et nuit musicale sont au programme de ce festival le temps d'un week-end. En 2013, le festival a accueilli Chimène Badi pour un grand concert événement. Quelle surprise en 2014 ?

■ FOIRE-KERMESSE Parc des Expositions 120, rue Lefèbvre MULHOUSE

Mi-juillet à mi-août 2014. Accès libre, manèges payants. Une fête foraine plus que typique qui anime l'été mulhousien tous les ans ! Néons, churros, bonbons, hotdogs, manèges et cris d'enfants constituent la recette irratable de cette foire kermesse. C'est ainsi près de 200 forains qui s'arrêtent chaque année pour donner une ambiance de fête populaire à la ville et monter leurs manèges tous plus impressionnants les uns que les autres. L'ambiance électrise les adolescents et fatigue les parents mais que ne ferait-on pas pour l'odeur de la barbe à papa ?

■ MARCHÉ DE NOËL Place de la Réunion MULHOUSE <http://noel.mulhouse.fr>

De fin novembre à fin décembre, tous les jours de 10h à 20h sauf 25 décembre.

Dès la fin novembre, le marché invite petits et grands à partager la magie de Noël dans le centre historique sur la magnifique place de la Réunion. Au rez-de-chaussée de l'ancien hôtel de ville, vous trouverez les traditionnelles étoffes de Noël de Mulhouse et quelques produits des musées locaux qui sont autant d'idées pétillantes de cadeaux. En déambulant entre les chalets, laissez-vous envelopper par les jeux de lumière, les senteurs de cannelle et dégustez vin chaud et marrons à partager entre amis. Et pourquoi ne pas grimper les quelques marches du temple Saint-Etienne pour assister à un des nombreux concerts de la programmation du temps de l'Avent ?

■ FÊTE DE LA TRANSHUMANCE ET DU MUNSTER MUNSTER

☎ 03 89 77 32 98

www.ville-munster68.fr

Un samedi à la descente d'alpage. Tous les deux ans. Prochaine fête : 2015. Entrée libre.

À l'occasion de la transhumance du bétail qui rentre des prairies d'alpage, la Vallée organise tous les deux ans, en septembre, une grande fête paysanne où les produits du terroir sont mis à l'honneur. L'occasion de voir défiler dans les rues de Munster les célèbres vaches vosgiennes ! Pour fêter son terroir et l'agriculture de montagne, Munster programme un marché paysan, des expositions, des animations musicales (cors des Alpes) et même un feu d'artifice mais le clou reste le passage du troupeau que l'on vient voir parfois de très loin puisqu'il reste exceptionnel et n'a lieu que tous les deux ans.

■ LE PFIFFERDAJ : LA FÊTE DES MÉNÉTRIERS RIBEAUILLÉ

☎ 03 89 73 20 00

www.ribeauville.net

comite.fetes.ribeauville@wanadoo.fr

Le 1^{er} week-end de septembre. Défilé le dimanche.

Cette fête est célébrée tous les ans le premier week-end du mois de septembre, dans le village de Ribeauvillé. À la fin du XIV^e siècle, se forma la corporation des musiciens errants, jongleurs et autres baladins. Elle fut placée sous la protection des seigneurs de Ribeaupierre qui possédaient les châteaux dont les ruines dominent le village. Cette date fut fondamentale pour ces artistes des routes, alors peu estimés, et marqua leur entrée dans la « communauté sociale » – et religieuse. Chaque année les rues de Ribeauvillé sont en fête et se parent des couleurs du Moyen Âge avec un grand cortège historique, le dimanche, en costumes d'époque : chars, groupes de centaines de figurants, gentes dames et jolis damoiseaux, fanfares. Le samedi, un petit marché médiéval, des animations de rues, et la retraite aux flambeaux suivi d'un bal populaire au Jardin de Ville.

■ LES FÊTES DE NOËL TURCKHEIM

À partir du mois de décembre.

La cité médiévale de Turckheim célèbre chaque année Noël en proposant divers rendez-vous : cérémonial d'ouverture d'un volet du Calendrier de l'Avent avec petits porteurs d'étoiles et allumeur de réverbère, exposition d'artisanat, spectacles pour les enfants... Ensuite, le 31 décembre le veilleur de nuit parcourt la ville en chantant après les douze coups de minuit. Une expérience magique à vivre au moins une fois !

■ LES FEUX DE LA SAINT-JEAN DE LA VALLÉE DE LA THUR WILLER-SUR-THUR

Week-end de la Saint-Jean.

Grande fête traditionnelle du retour de la lumière après un long hiver, elle était déjà célébrée il y a trois mille ans par les Celtes et la littérature latine de Pline l'Ancien nous apprend que les Romains allumaient également des feux pour marquer le solstice d'été. À Willer-sur-Thur comme dans les autres villages de la Vallée de la Thur, cette

tradition réunit chaque année une foule nombreuse, les gens se déplacent de loin pour l'occasion, suivant où l'on se trouve, le spectacle est superbe car tous les buchers de la vallée s'embrasent au même moment. On sait que dès le temps de Clovis, à la fin du V^e siècle de notre ère, le feu de joie fut repris par l'Église pour célébrer le Christ, symbole de Lumière. De la péninsule ibérique jusqu'en Lituanie en passant par la vallée de la Thur, les feux de la Saint-Jean perpétuent un héritage européen commun partagé depuis des siècles.

Expositions

■ TCHERNOBYL 25 ANS APRÈS

Temple Saint-Étienne
MULHOUSE

Du 4 au 27 avril 2014 (ouverture les vendredis, samedis et dimanches de 13h à 18h, entrée libre).

Exposition photos de Thierry Gachon et Elisabeth Schultess, journalistes de *L'Alsace*. Organisée par l'association Les Enfants de Tchernobyl, vente d'œufs de Pâques et de petites décorations ukrainiennes. Inauguration le vendredi 4 avril à 18h30.

Foires – Salons

■ LA FOIRE AUX VINS D'ALSACE DE COLMAR

Avenue de la Foire-aux-Vins

Parc des Expositions

COLMAR

☎ 03 90 50 50 50

www.foire-colmar.com

foire@colmar-expo.fr

La Foire aux Vins d'Alsace, c'est l'événement incontournable de l'été ! La première foire eut lieu en 1948 et rencontre toujours un franc succès avec près de 270 000 visiteurs en 10 jours et plus de 370 exposants. C'est un lieu de rencontre entre le grand public et les professionnels, et surtout une excellente vitrine pour les vins d'Alsace. Outre la découverte de délicieux cépages, vous pouvez également vous restaurer sur place avec un large choix de spécialités locales : jambonneaux, choucroute, tartes flambées, bières, vins et pâtisseries. Avec son théâtre de plein air de 10 000 places, la Foire aux Vins d'Alsace est également devenue une étape incontournable des tournées estivales. Chaque année, une programmation éclectique vous est proposée : Johnny Hallyday, Mika ou encore David Guetta s'y sont produits.

■ SALON DU LIVRE DE COLMAR

Parc des Expositions

Avenue de la Foire-aux-Vins

COLMAR

☎ 03 89 24 48 18

☎ 03 89 20 68 70

www.salon-du-livre-colmar.com

Novembre 2014. Entrée et parking gratuits.

Pour tous les amoureux de la lecture et les écrivains en herbe, voilà un événement à ne pas manquer. En place depuis 1989, on retrouve chaque année ce salon riche en rencontres littéraires et animations ludiques

avec près de 200 exposants qui se partagent les 3 halls du Parc des Expositions. Dans une ambiance conviviale, vous pourrez rencontrer des bouquinistes qui vous présenteront leur collection d'alsatiques (livres traitant de l'Alsace). Vous vous intéresserez aux sociétés savantes (sociétés d'histoire de vallées, de villages...) qui vous démontreront tout l'intérêt du travail des érudits régionaux. De nombreuses maisons d'édition ainsi que les principaux médias vous feront part de leurs nouveautés. Illustreurs, dessinateurs et auteurs se feront une joie de vous dédicacer leur tout nouveau roman ou bande-dessinée. Le salon est rythmé par les animations, rencontres et autres débats. Même les plus jeunes lecteurs auront leur place puisqu'un espace est entièrement dédié aux enfants. Ce salon ne vous donnera qu'une envie : vous procurer tout un tas de livres et les dévorer sur-le-champ !

■ SALON INTERNATIONAL DU TOURISME ET DES VOYAGES DE COLMAR COLMAR

☎ 03 89 78 11 78

www.sitvcolmar.com

marc.fruh@colmar-expo.fr

Cette année, le Salon du tourisme et des voyages fête ses 30 ans ! Attirant près de 30 000 visiteurs, il fait partie du Top 5 des plus grands salons dédiés au tourisme en France. Tel un catalogue de destinations, on y découvre les plus belles curiosités touristiques du monde, ainsi que tous les bons plans et nouvelles tendances. Ici, près de 500 exposants annuels (organismes de tourisme, hôtels et autres voyagistes) sont là pour vous informer, vous conseiller et vous aider à trouver le voyage de vos rêves tout en veillant à ne pas exploser votre budget. Notez aussi que depuis 5 ans, le salon accueille Solidarissimo, un espace de 50 exposants consacré au tourisme solidaire. Un rendez-vous à ne pas manquer pour tous ceux qui souhaitent s'évader du quotidien !

■ SALON DU VIN BIO EN ALSACE KIENZTZEIM

Un dimanche début mai ou le 1^{er} mai.

L'Alsace est considérée comme une pionnière en matière de culture bio et la viticulture ne fait pas exception à la règle. Voilà maintenant plus de 10 ans que ce salon rassemble les meilleurs vigneron bio de la région. Ce rendez-vous traditionnel se déroule à la Confrérie Saint-Etienne à Kientzheim (dans le Haut-Rhin près de Kaisersberg), au château de Kientzheim, juste à l'entrée du village. Chaque année, ce sont près de quarante producteurs alsaciens ainsi qu'une dizaine de vigneron bio venus du Jura qui animent et font vivre ce salon dans une ambiance chaleureuse et conviviale. C'est l'occasion de déguster près de 130 vins et de faire de très bonnes affaires. Notez qu'avec votre ticket d'entrée (5 €), vous avez droit à un verre pour vos découvertes viticoles.

■ ART3F MULHOUSE

☎ 03 89 59 02 40

art3f.fr

contact@art3f.com

Novembre 2014.

En préambule, il est intéressant de noter que la France est le 4^e marché mondial de l'art contemporain. Aussi, il n'est pas étonnant de voir fleurir ici et là des salons de grande qualité consacrés aux artistes vivants la plupart du temps et à leurs travaux intemporels. D'autre part, Mulhouse est voisine/cousine pourrait-on dire de la ville suisse de Bâle, haut lieu de l'art contemporain toute l'année, notamment l'été venu. Comme un miroir, Mulhouse choisit de se placer sous le signe de l'art contemporain à la fin de l'automne, à quelques semaines de Noël. L'exposition Art3f est encore toute jeune, ce sera sa troisième édition en 2014.

■ JOURNÉES D'OCTOBRE

Parc des Expositions

120, rue Lefebvre

MULHOUSE



À partir d'octobre 2014. Restauration.

Les Journées d'Octobre sont l'événement incontournable de l'automne mulhousien. Au-delà d'une foire d'automne axée sur la gastronomie et les artisans locaux, la manifestation a su retrouver un nouveau souffle grâce à Folie'Flora. La création végétalisée déclinée sous différentes formes permet aux visiteurs de se promener au sein de jardins éphémères qui enchantent par leur originalité et par les exploits des paysagistes d'une vingtaine de communes du département. Dites-le avec des fleurs... Une valeur sûre !

■ CARREFOUR DU PATCHWORK – INITIATIVES ET ÉVÉNEMENTS

5, rue Kræber-Imlin

SAINTE-MARIE-AUX-MINES

☎ 03 89 58 33 10

www.modetissus.com

info@modetissus.com

Carrefour européen du patchwork du 18 au 21 septembre 2014. Gratuit pour les moins de 14 ans et pour les personnes handicapées. Pass 1 jour 13 €, 2 jours 24 €, 4 jours 29 € ; Tarif groupe à partir de 20 personnes : Pass / personne 1 jour 12 €, 2 jours 22,50 €, 4 jours 27,50 €.

Cette 20^e édition du carrefour européen du patchwork aura lieu à Sainte-Marie-aux-Mines en septembre prochain. Créée en 1995, cette manifestation est issue d'une tradition textile en place depuis 1755 dans le Val d'Argent. Elle a également la volonté de valoriser la naissance dans la commune, du mouvement amish, en l'année 1693. En 2013, ce carrefour a attiré près de 21 000 visiteurs, venus du monde entier pour admirer des centaines d'œuvres textiles exposées dans les quatre communes du val d'Argent. En parallèle des expositions, une trentaine de cours dispensés par des artistes de renom ponctuent cet événement. Enfin, notez qu'une boutique permanente dédiée au patchwork, mais aussi à la mercerie et au tissu, a ouvert ses portes en 2009 et propose quatre expositions temporaires par an. Mode & Tissus, décliné deux fois l'an, est quant à lui le plus grand salon de la mode et de la création textile de la région à destination du grand public. On vient y découvrir les tendances et les nouveautés Printemps-Été et Automne-Hiver.

■ MINÉRAL & GEM SAINTE-MARIE-AUX-MINES

114, rue de Lattre-de-Tassigny

SAINTE-MARIE-AUX-MINES

☎ 03 89 73 53 52

www.sainte-marie-mineral.com

info@sainte-marie-mineral.com

Du 26 au 29 juin 2014. Entrée : 9 €. Gratuit pour les moins de 12 ans. Enfant : 5 €. Pass week-end adulte : 12 € ; Tarif réduit étudiants, chômeurs 5 € ; Groupes à partir de 12 personnes : 5 € pour un jour, 9 € pour 2 jours.

Ce salon international est la troisième plus grande rencontre mondiale autour des minéraux, gemmes, fossiles et bijoux après celles de Tucson et de Munich. C'est au début des années 1960 que l'aventure a débuté avec la mise en place par François Lehmann de la Journée des Mines. Deux ans plus tard, l'impact qui n'était alors que local s'étendit à la région avec cette manifestation désormais intitulée « Cailloux ». Tout à fait novatrice à l'époque, cette bourse aux minéraux et fossiles désormais organisée par la mairie rencontre un véritable succès mondial. Elle rassemble à chaque édition plus de 300 000 visiteurs venus rencontrer 1 000 exposants issus de 51 pays et de tous les continents sur une surface de près de 52 000 m². C'est l'occasion pour les professionnels (les deux premiers jours) comme pour les amateurs (le samedi et le dimanche) de venir admirer et acquérir minéraux, fossiles ou encore pierres fines. Le week-end est jalonné de multiples expositions thématiques, conférences et ateliers. En 2014, nous assisterons à la 51^e édition, preuve indéniable que, si vous n'y avez encore jamais mis les pieds, il serait peut-être temps !

■ MODE & TISSUS

Valexpo

5, rue Kroeber-Imlin

SAINTE-MARIE-AUX-MINES ☎ 03 89 58 33 10

www.modetissus.com

info@modetissus.com

Du 20 au 23 mars 2014 (et du 16 au 19 octobre 2014). Entrée : 6 € (tarif réduit : 5 € (groupe à partir de 20 personnes, Carte Cezam)). Pass 4 jours : 9 €, jusqu'à 14 ans gratuit (si accompagné d'un adulte).

La Fête du Tissu a été créée en 1973 par sept industriels de Sainte-Marie-aux-Mines afin de promouvoir et vendre leur production. De là est né Mode et Tissus, un événement qui s'est imposé au fil des années comme LE salon de référence sur le marché de la confection. Il réunit deux fois par an près de 70 exposants, des fabricants spécialisés dans la production de tissus haut de gamme qui comptent dans leur clientèle les noms prestigieux de la haute couture française ! En dehors des journées réservées aux professionnels, Mode et Tissus s'adresse aussi au grand public avec chaque année près de 12 000 visiteurs. Vous pourrez vous ravitailler en tissus haut de gamme à des prix très attractifs. De la laine à la soie, en passant par le coton, le velours, la dentelle, la maille, vous aurez le choix entre plus de 32 000 mètres de tissu ! Artisans et créateurs complètent cet événement en vous offrant une large gamme d'accessoires et de fournitures de couture. Mais ce n'est pas tout ! Vous pourrez également bénéficier d'ateliers de couture et de conseil en image, des conférences et pour le plaisir des yeux les défilés de mode pour tout savoir sur les collections 2014/2015.

■ FOIRE DU LIVRE DE SAINT-LOUIS

SAINTE-LOUIS ☎ 03 89 69 52 43

www.foirelivre.com

mediatheque@ville-saint-louis.fr

Du 9 au 11 mai 2014.

Ce 31^e rendez-vous, devenu incontournable, mêle un public fidèle et des auteurs renommés... Conférences, débats, animations pour grands et petits, projections, spectacles sont au programme de la manifestation. Trois prix littéraires sont décernés à l'issue de la foire : le prix des Romancières – le jury est exclusivement composé de femmes écrivains –, le prix Printemps du Roman. Enfin, le prix Jeunesse de la bande dessinée qui récompense un nouvel auteur, illustrateur BD ou une nouvelle série. Son jury est composé de jeunes de 12 et 18 ans. Pendant trois jours, on peut flâner dans les allées, découvrir livres et rencontrer les auteurs, glaner des signatures prestigieuses... Jean D'Ormesson, Douglas Kennedy, Jean-Christophe Rufin, Tatiana De Rosnay, PPDA... sont déjà passés par Saint-Louis, on en oublie tant d'autres !

Manifestations culturelles – Festivals

■ LE COURT – FESTIVAL DU COURT MÉTRAGE

ALTkirch ☎ 03 89 08 36 04

www.mairie-alkirch.fr

festival@mairie-alkirch.fr

Avril.

Du 9 au 13 avril 2014 a lieu la 13^e édition de ce festival du court métrage, unique en Alsace. En 2014, le festival s'inscrit dans sa continuité, offrant au public une sélection de courts métrages et de documentaires. En compétition, 30 courts métrages internationaux sélectionnés parmi les 400 reçus. Les équipes (réalisateur, producteurs, acteurs, conférenciers) retrouvent leur public autour de leur passion commune. Thème pour 2014 « Vive la crise » où carte blanche est donnée à un réalisateur, un acteur, un journaliste, un philosophe ou artiste pendant les 5 jours du festival. Quelques personnalités invitées précédemment : Action discrète, Jacky Berroyer, Philippe Nahon... Loin d'orienter et de faire écran aux histoires racontées, vraies ou pas, scénarisées, mises en scène, montées, projetées, le spectateur est invité à interroger les images diffusées pour faire de ce festival un moment d'expérimentation, un concentré de sensations et de rencontres, où chacun pourra déconstruire les évidences, interroger les certitudes et projeter ses rêves au soir d'une crise qui ne serait plus un mur infranchissable mais une porte vers l'avenir en multicolore. Tout un programme !

■ 7 JOURS POUR LE 7^e ART

COLMAR ☎ 03 89 20 68 68

Octobre 2014.

Le festival de Venise est l'un des plus importants d'Europe... La Petite Venise colmarienne a droit elle aussi à une véritable manifestation cinématographique ! Pendant une semaine, chaque année, Colmar vit au rythme du cinéma avec une trentaine de films projetés. L'entrée est gratuite pour les avant-premières quotidiennes, les séances où les célébrités sont présentes ainsi que pour les séances jeunes

(à retirer directement au guichet du cinéma et sous réserve des places disponibles bien entendu !). Pour toutes les autres séances, le tarif est réduit (5 € pour le Colisée et le Méga CGR). Chaque jour, des débats sont organisés entre le monde du 7^e art et le public du festival. La programmation quant à elle, est de haute qualité. Rien ne vaut une liste (non exhaustive) des personnalités qui ont fait le voyage à Colmar pour le prouver : Alain Delon, Sophie Marceau, Catherine Breillat, Nicole Garcia, Romane Bohringer, André Techiné, Manuel Poirier, Roland Giraud, Rufus, Marianne Sägebrecht, Noémie Lvovsky, Jacques Dufilho, Andrzej Zulawski, Guy Bedos, Pierre Richard, Anne Fontaine, Benoît Poelvoorde... La liste serait trop longue, mille excuses aux non-cités ! L'édition de 2014 sera la 19^e d'une manifestation sans agence ni producteur de spectacle !

■ **FESTIVAL INTERNATIONAL DE COLMAR**
COLMAR ☎ 03 89 20 68 97
www.festival-colmar.com
infestival@ot-colmar.fr
Du 4 au 14 juillet 2014.

Après avoir fêté dignement ses 25 ans sous la direction artistique et musicale de Vladimir Spivakov, la prochaine édition du Festival international de Colmar rendra hommage cette fois-ci au grand chef d'orchestre, pianiste et compositeur russe Evgueny Svetlanov (1928-2002). La 26^e édition de ce festival sera, comme chaque année l'occasion d'une programmation riche et variée dans des lieux souvent magnifiques et chargés d'histoire, comme l'église Saint-Mathieu, la chapelle Saint-Pierre et à l'ancienne Douane ou kouïffus.

■ **LES JARDINS MÉTISSÉS**
HUSSEREN-WESSERLING
De juin à septembre 2014.

Au cœur du splendide parc de Wesserling, c'est chaque année un événement clé pour les amateurs de grand air, de jardins et d'émotions. Pour chaque édition, c'est une dizaine d'artistes qui sont invités à créer des jardins mêlant art contemporain et jardinage sur une thématique particulière. Les éditions précédentes ont ainsi vu des jardins somptueux avec des thèmes comme les cabanes ou les jardins de Gulliver. Toujours respectueux de l'environnement, ces jardins sont une invitation aux rêves, à la déambulation en famille, en amoureux ou seul... Plus que des jardins, ce sont des espaces de vie ludiques, sensoriels et participatifs. Dans l'enceinte du Parc, on retrouve également l'écomusée textile qui permet de découvrir l'histoire passionnante de la manufacture royale de Wesserling.

 **BÉDECINE**
Espace 110
Avenue des Rives-de-l'III
ILLZACH ☎ 03 89 52 18 81
www.festival-bedecine.org
actionculturelle@espace110.org
En novembre.

C'est un festival de bande dessinée d'envergure avec ses stands peuplés d'auteurs venus d'Europe et même de plus loin selon la thématique – des « grands » le plus souvent – en sueur à force de dédicacer à tour de bras des dizaines d'albums. Les allées sont souvent noires

de monde... L'espace d'exposition est très complet avec les nouvelles parutions et de l'occasion ; vous trouverez peut-être l'album du Journal Spirou n° 12 qui manque à votre collection où une maquette en résine de l'Espadon... sans oublier de rares numéros des années 1970 de Strange, Pif Gadget, Pilot, quelques tirages de tête recherchés ou encore des portfolios à tirage très limité. Une journée BD kid permet de zoomer sur les auteurs jeunesse. Depuis 1984, Bédécine est le grand rendez-vous des fans de BD en Alsace... Et le 3^e festival BD de France, Bravo !

 **MOMIX**
27, rue de Hirschau
KINGERSHEIM ☎ 03 89 57 30 57
www.momix.org – info@momix.org
Février 2014.

Festival jeune public devenu au fil des ans une manifestation dont la notoriété et l'intérêt culturel ont été perçus bien au-delà des frontières régionales, Momix propose une quarantaine de spectacles. Un joli coup de projecteur sur les compagnies internationales mais également régionales. Pour se régaler de théâtre, les adultes ont Avignon ; Momix est quant à lui devenu l'un des festivals de référence en matière de spectacles jeune public. Un endroit unique où les artistes viennent du monde entier présenter aux enfants leurs dernières productions : théâtre, marionnettes, théâtre d'objets, contes, cabaret... Embrassant volontiers tous les genres du spectacle vivant, la programmation ne répond qu'à un seul mot d'ordre : l'exigence que le ton soit drôle ou émouvant, grave ou poétique, classique ou contemporain.

■ **LES ATELIERS OUVERTS**
MULHOUSE
2 week-ends en mai.

Cette manifestation conjointe entre Strasbourg, Colmar et Mulhouse permet à des plasticiens locaux disposant d'un atelier de présenter leur travail. C'est une occasion pour le grand public de s'ouvrir à la variété des talents locaux, et pour les artistes de montrer leur travail au sein de leur espace de création. C'est enfin une façon insolite de (re) découvrir la cité du Bollwerk et ses environs où les ateliers viennent se nicher aux détours de friches industrielles ou de combles réinvestis.

■ **BÊTES DE SCÈNE**
Le Noumatrouff
57, rue de la Mertzau
MULHOUSE ☎ 03 89 32 94 10
www.noumatrouff.com – info@noumatrouff.fr
Juillet 2014.

Chaque été, le festival « Bêtes de Scène » réussit la périlleuse alchimie de convoquer têtes d'affiche et découvertes plutôt pointues pour un festival mélangé et éclectique. Electro, hip-hop, folk, pop... il y en a vraiment pour tous les goûts et le seul fil rouge du festival est la qualité des concerts proposés. Une occasion de découvrir un style, un groupe vers lequel on ne serait pas forcément allé de soi-même et parfois aussi de mettre à jour une petite pépite, une bombe de scène, un coup de cœur. Ainsi, Bêtes de Scène c'est aussi donner la chance aux artistes de s'exprimer sur scène, de tout donner et... de vous convaincre ! En un mot, laissez-vous guider, il n'y a que du bon son.

■ CHŒUR DES TROIS FRONTIÈRES

Temple Saint-Étienne MULHOUSE

Samedi 14 juin 2014. Entrée : 14 € (10 € tarif réduit).
Chœur des Trois Frontières dirigé par Jean-Marie Curti,
Motets de Gabrielli, Magnificat à 8 voix, Regina Coeli à
12 voix, Magnificat à 12 voix.

■ CONCERT LIBERTÉ ET INSOUSSION

Temple Saint-Étienne MULHOUSE

Jedi 8 mai 2014.
Centenaire de la Première Guerre mondiale.

■ FESTIVAL HORIZON TRANSEUROPEËN MULHOUSE

Du 20 au 31 mai 2014.
Cette seconde édition est une suite re-déployée des évé-
nements Trans(e) et Dans(e) des saisons précédentes. Il s'est
construit à l'aide de différentes structures culturelles
européennes. Cette édition a pour ambition de faire
bouger les lignes en donnant une place prépondérante aux
formes transdisciplinaires et transfrontalières. La devise qui
domine le festival : « Restons curieux » ! Programmation
complète auprès de La Filature.

■ LE FESTIVAL SANS NOM MULHOUSE

festival-sans-nom.fr h.weill@micro-net.fr

Du 11 au 13 avril 2014. Entrée libre.
Après une première édition 2013 haute en couleur avec
notamment la présence remarquée et appréciée de Roger
Jon Ellory, auteur anglais de *Vendetta* entre autres, le
Festival sans Nom, premier salon du livre consacré entiè-
rement au polar à Mulhouse, revient pour une deuxième
édition qui promet d'être intéressante et passionnante.
Articulé autour de rencontres avec des auteurs français
et étrangers stars du genre, ce festival est l'occasion de
découvrir de nouveaux talents, d'échanger avec ses écrivains
favoris lors d'une séance de dédicaces.

■ LES MAINS NUES Temple Saint-Étienne

Place de la Réunion MULHOUSE

Mai 2014.
Troisième édition pour ce festival qui se déroule au cœur
du centre-ville, dans le solennel temple Saint-Jean. On
aurait pu s'attendre à un événement « planplan », mais
c'est sans compter la programmation festive et décalée
mise en place par l'audacieux pasteur Roland Kauffman. Ce
festival est sans nul doute l'occasion de regarder ce lieu
avec un œil nouveau ! 3 jours pour découvrir la richesse et
la diversité de la création contemporaine mulhousienne
avec au programme : concerts, performances et exposition.
Le lieu, le choix des artistes, leur production créative et
décalée, l'ambiance festive, la bonne humeur sont les
ingrédients d'une recette plus que réussie.

■ MÉTÉO

MULHOUSE ☎ 03 89 45 36 67

www.festival-meteo.fr – info@festival-meteo.fr
Dernier week-end d'août.

À l'origine de ce festival de musiques improvisées, il y
eut un festival de jazz, nommé tout simplement Jazz à
Mulhouse. Autrefois pensé à l'échelle de la ville, il s'est replié
depuis quelques années autour d'esthétiques innovantes
et décalées réduisant son envergure sur la ville et son
public. Le festival cherche toutefois à attirer de nouveaux
publics, en sortant de la ville pour proposer des concerts
dans des villages de la région avec le Festival Météo
Campagne. Résolument tourné vers l'avenir, Météo reste
critiqué pour l'élitisme de sa programmation. Mais sa force
réside également dans cette programmation qui cherche
à créer une brèche dans l'uniformisation culturelle. À voir
si les Mulhousiens vont finir par adopter ce créneau qui
semble les tenir à distance d'une musique difficile d'accès.

■ LA NUIT DES MYSTÈRES

MULHOUSE – www.musees-mulhouse.fr info@musees-mulhouse.fr

Le 17 mai 2014. Pendant la Nuit Européenne des Musées.
Entrée : 3 € (passeport à retirer dans les semaines précédant
l'événement ou le jour même dans les musées participants).
La Nuit des Mystères s'est imposée au fil des ans comme la
sortie par excellence dans le grand est pendant la Nuit des
Musées. Grande chasse au trésor ludique et culturelle, cette
longue nuit vous mènera dans les musées de la ville et de
l'agglomération mulhousienne et dans des lieux patrimo-
niaux ou friches commerciales. Des thématiques toujours
appréciées et des scénarios magnifiquement scénarisés
achèvent le tableau pour faire de cet événement un pur
moment de plaisir. La chasse au trésor se termine par une
finale à minuit qui départage les meilleures équipes et
permet l'attribution du grand prix (un voyage !). Soyez prêt
pour la prochaine édition, il vous faudra faire preuve de
beaucoup de patience, de curiosité et d'ingéniosité ! Mais
l'humour, le plaisir et la découverte seront au rendez-vous !
Et pour les plus jeunes, un Parcours Famille qui permet
de découvrir le riche patrimoine de notre cité ! À noter,
le passeport comprend l'entrée illimitée dans les musées,
les transports en communs, les supports de jeux et les
navettes spéciales. Qui a dit que la culture coûtait cher ?

■ OH WHAT A DAY

Temple Saint-Étienne MULHOUSE

Dimanche 25 mai 2014. Entrée : 7 € (5 € tarif réduit).
Une journée racontée en musique par des compositeurs
comme Mendelssohn, Poulenc, Whitacre ou Morley.
Ensemble vocal Filigrane, direction Jean-Philippe Billmann,
piano Marie Stoeckle.

■ ORCHESTRE SYMPHONIQUE DE MULHOUSE

La Filature MULHOUSE

Plusieurs événements sont prévus :
► Samedi 5 avril 2014 : Concert lyrique de gala avec
Annick Massis et Michael Spyres
► Du 19 au 21 juin 2014 : Festival Debussy / Fauré
– 8 concerts en trois jours

■ PÉTANQUE ÉLECTRO

Parc du musée de l'Impression sur étoffes MULHOUSE

2 soirées, le jeudi, au mois de juin.

Voilà les deux soirées du mois de juin où on ne manquera pas de se rendre à 19h pétantes ou plutôt... 19h pétanques ! Si vous ne connaissez pas la Pétanque Electro, le concept est aussi simple que de préparer un verre d'eau au sirop de grenadine. Les participants jouent à la pétanque, dans un boulo-drome improvisé au Parc du musée de l'Impression sur étoffes, au bord de l'eau, dans une ambiance super détendue, avec des gens pas têtes à claques, mais plutôt avec des claquettes ! Du bon esprit, mais surtout de très bons DJs qui ont eu le génie de transformer les boules de pétanques en boules à facettes en faisant danser tout le petit monde sur de la musique électronique, mais avant tout, électro-électrique. Si vous n'aimez pas les boules, vous aimerez en tout cas les bulles (de bière) au coin buvette... mais avouons-le, c'est à cet endroit que les pseudo-célibataires font les rencontres les plus « Meetic » de la soirée (et ça sent le vécu !). On remercie l'équipe d'ÉponYme pour cette idée totalement originale et conviviale, dont la création est un vrai mystère (et boule de pétanque), pour occuper son jeudi soir à Mulhouse-playa. On vous conseille de ne pas loucher cette Pétanque Electro : vous risqueriez d'avoir... les boules !

■ LES PETITES BOBINES

Cinéma Bel Air
31, rue Fénelon
MULHOUSE

Mars

Le jeune public a droit lui aussi à son festival de cinéma ! Il s'agit de films européens à voir dès deux ans. Des animations (théâtre, contes, ciné-concert...) et des ateliers cinéma seront proposés en complément à nos jeunes têtes enthousiastes et à leurs parents et accompagnants. Les adultes sans enfants sont eux aussi acceptés car il est bien connu qu'il est essentiel de garder une âme d'enfant surtout en fin de période hivernale ! Cela dope le moral !

■ SCÈNES DE RUE MULHOUSE

Juillet 2014. Gratuit.

Scènes de rue est LE festival des arts de la rue à Mulhouse qui prend chaque année plus d'ampleur. La programmation est éclectique, poétique, farfelue et donne de quoi s'émerveiller et rêver à tous les publics. C'est l'occasion de sortir en famille ou entre amis gratuitement et de se mêler au public joyeux qui déambule dans les rues du centre ville. Chaque année, un bar éphémère est installé sur un site de représentation et devient le cœur du festival, où public, artistes locaux et invités se rencontrent et font la fête ! La ville est réinventée le temps d'un week-end, certains codes bouleversés, des lieux transformés. Vivement la prochaine édition !

■ TOUT MULHOUSE LIT MULHOUSE

☎ 03 69 77 67 17

www.bibliotheque.mulhouse.fr

Novembre 2014.

2014 sera la 14^e édition de Tout Mulhouse Lit ! Durant une semaine et avec une quarantaine d'animations, ce festival donnera aux accros de livres et aux lecteurs occasionnels la possibilité de rencontrer des auteurs et d'échanger

sur leurs livres. Chaque année une thématique guide la programmation autour d'un invité d'honneur. Concerts, tables rondes, séances de dédicaces rythment cette semaine dédiée à la lecture.

■ MUSICALTA ROUFFACH

☎ 03 89 47 59 93 (billetterie)

www.musicalta.com

academie@musicalta.com

Du 19 juillet au 7 août 2014.

Pour sa 19^e édition, le festival Musicalta promet une fois encore une programmation d'une richesse exceptionnelle. Deux semaines de musique classique au cœur du vignoble alsacien, dans le pays de Rouffach, Vignobles et Châteaux. Les plus grands noms du classique sont mis à l'honneur, tels Schubert ou Beethoven, interprétés par de non moins grands noms contemporains tels le violoniste Maxim Vengerov, un habitué de la salle Pleyel à Paris. Un parfum d'été, un accord d'une justesse presque céleste... bref un air de perfection plane alors sur l'Alsace. En parallèle, l'Académie Musicalta propose des cours de chant et de divers instruments (réservation 09 72 32 87 84) dispensés par les plus grands professionnels dont la liste est impressionnante. Pour tous les mélomanes, Musicalta est assurément un rendez-vous d'envergure internationale à ne rater sous aucun prétexte.

■ C'EST DANS LA VALLÉE SAINTE-MARIE-AUX-MINES

☎ 03 89 58 80 50

www.cestdanslavallee.com

Octobre.

Depuis 2001, ce festival, initié par Rodolphe Burger, natif de Sainte-Marie-aux-Mines, compositeur et interprète de renommée internationale, s'est donné une belle ambition : « créer autour d'un média artistique aussi fédérateur que la musique, le contexte privilégié d'échanges culturels autour de courants et modes artistiques, de populations et d'artistes, tous d'origine et d'inspiration les plus diverses ». Les genres se mêlent, les cultures se brassent autour d'artistes du coin... et de véritables pointures. On a ainsi pu croiser dans le val d'Argent des créateurs aussi divers qu'Olivier Cadiot, Herman Düne, Jeanne Balibar, Rachid Taha, Dominique A ou encore Thomas Dutronc...

■ FESTIVAL INTERNATIONAL DE THÉÂTRE AMATEUR – THEATRA

SAINT-LOUIS ☎ 03 89 91 03 17

www.theatra-saint-louis.com

theatra@ville-saint-louis.fr

Octobre 2014.

Le festival a réussi avec les années à imposer un genre apprécié : le spectacle court. En plus de 15 minutes et en moins de trois quarts d'heure, l'histoire, excluant les monologues, est jouée par des comédiens amateurs de France et d'Europe. Mais spectacle court ne signifie pas « version réduite » d'une œuvre longue. Pour entrer dans ce format, les compagnies font preuve d'une belle créativité alliée à un fort imaginaire... Un festival tout public des plus originaux qui fête sa 28^e édition et fait la part belle à l'écriture contemporaine... À voir et à entendre dans plusieurs lieux de la ville.

■ RAMDAM

**MJC – 2, rue de la Capucine
WITTENHEIM ☎ 03 89 53 55 54
www.ramdawittenheim.fr
mjcwittenheim@wanadoo.fr**
Mars 2014.

Qui ne garde pas au fond de lui le souvenir d'un livre d'enfant, d'une histoire racontée par une grand-mère ou d'un personnage fabuleux dont on se souvient des années après ? Le festival RAMDAM est l'occasion des faire découvrir aux plus petits, mais aussi aux grands enfants que nous sommes parfois restés, le plaisir de la lecture, du conte, de l'illustration et plus loin encore, du toucher, des couleurs, des émotions. Dans ce monde du livre, magique et mystérieux, conteurs, illustrateurs et auteurs se suivent mais ne se ressemblent pas, créant du bout des lèvres ou du pinceau un univers qui marque les esprits rêveurs de nos petits bouts. Un événement qui fête en 2014 ses 15 ans, à ne pas manquer, qu'on aime lire ou non, avec ou sans enfant, le plaisir est garanti et la rencontre avec les professionnels parfois bouleversante.

Manifestations sportives

■ FESTIVAL AUTO-MOTO ANNEAU DU RHIN

**BILTZHEIM ☎ 0389 49 99 00
www.anneau-du-rhin.com
info@anneau-du-rhin.com**

Du 15 juin au 28 septembre 2014.

L'auto et la moto sont à l'honneur à l'Anneau du Rhin ! Implanté à 15 minutes de la frontière allemande et à 25 minutes de la frontière suisse, l'Anneau du Rhin se situe à Biltzheim, au cœur de l'Alsace, entre Colmar et Mulhouse. Tout au long de l'année, il accueille sur son circuit de 4 km différents types d'événements auto ou moto : compétitions, entraînements, écoles de pilotage, stages de sécurité routière, séminaires, clubs autos et motos, rassemblement de voitures anciennes... Son accès est réservé aux invités ; l'entrée du public n'est donc pas autorisée à l'intérieur de l'enceinte. Néanmoins, le public est admis dans la « Tribune Spectateurs » gratuite, ouverte tous les jours et dont l'entrée spécifique est située à 100 m à gauche du portail principal. Seule exception : l'Anneau du Rhin organise annuellement un festival Auto-Moto accessible à tous. Rassemblant des compétitions de vitesse auto et moto, le festival est devenu, avec ses 10 000 spectateurs, la plus grande manifestation auto-moto du nord-est de la France.

■ LE PARIS-COLMAR

**COLMAR ☎ 03 89 20 68 68 / 01 48 86 17 52
www.pariscolmaralamarche.fr**
Du 4 au 7 juin 2014.

Vous cherchez un challenge à relever ? Un exploit à réaliser ? Le Paris-Colmar est peut-être fait pour vous ! Environ 450 km pour les hommes, 300 km pour les femmes, il est certain qu'un bon entraînement est plus que nécessaire si l'on veut finir sa course ! Sinon, vous pouvez toujours décider de suivre l'événement en tant que spectateur, activité non moins palpitante : 4 régions traversées, 8 départements, 4 jours et 3 nuits d'une rare intensité, une soixantaine de sportifs haut-niveau venus du monde entier... Le Paris-Colmar a fêté ses 30 ans en 2011, souhaitons-lui de souffler encore de nombreuses autres bougies.

Contacts téléphoniques : 03 89 20 68 68 (mairie) – 01 48 86 17 52 (organisation de l'épreuve).

■ ÉLAN SPORTIF

**MULHOUSE
☎ 06 71 22 05 51**

Tous les mercredi de 14h à 17h.

Derrière le minigolf de l'Illberg, la Maison des Berges pourrait s'appeler la Maison des Bergers puisqu'elle accueille tout le monde (d'aucuns diraient les brebis égarées du consumérisme) pour passer un moment autour d'un café, d'une part de gâteau et jouer au ping-pong, faire de la cuisine ou prendre un bain de soleil confortablement allongé sur un transat... le tout sans bourse délier. C'est le principe de cette guinguette imaginée par Stéphane Hengy. Cet éducateur sportif a eu cette idée afin de recréer du lien social (expression souvent galvaudée) entre des gens qui ont peut-être oublié la notion de don. Autrement dit, il n'est pas nécessaire d'avoir de l'argent pour recevoir quelque chose en échange. La notion de contre-don (rendre en retour) vient d'elle-même. Cette expérience impromptue gérée par l'association Élan Sportif est à vivre au moins une fois. Elle donne du baume au cœur de celles et ceux qui auraient perdu leur foi dans le genre humain.

Spectacles historiques – Son et lumière

■ LE JEU DE LA PASSION

**MASEVAUX
www.passion-masevaux.com
info@passion-masevaux.com**

Février / Mars.

Depuis plus de 75 ans, le village de Masevaux accueille l'événement qui est presque devenu, au fil des ans, un pèlerinage pour plus d'un Alsacien. Durant tous les dimanches de Carême est rejouée (en allemand !) la Passion du Christ par près de deux cents acteurs et figurants bénévoles. Que l'on soit croyant ou non, le spectacle vaut le détour et l'émotion est réelle ; on vient d'ailleurs de toute la région pour y assister, mais de bien plus loin aussi, d'Allemagne et de Suisse principalement. La reconstitution est composée de douze tableaux et dure plusieurs heures, une bonne maîtrise de l'allemand est donc conseillée si l'on veut suivre jusqu'au bout !

■ LE VEILLEUR DE NUIT DE TURCKHEIM

**TURCKHEIM
De mai à octobre.**

En visite à Turckheim, impossible de passer à côté de la ronde du Veilleur de nuit, une véritable institution. Durant la saison touristique (de mai à octobre), le Veilleur vous donne rendez-vous tous les soirs devant le Corps de garde. Il vous fera découvrir les quartiers de la ville, agrémentant son histoire d'anecdotes historiques, du chant traditionnel et de petites notes d'humour. *Han sori zu Fir und Liacht* (« prenez soin de l'âtre et de la chandelle ») : telle était la recommandation que le veilleur de nuit adressait à ses concitoyens lorsqu'il entamait son service. Elle était d'ailleurs la raison d'être de cet emploi municipal : surveiller les rues et donner l'alerte en cas d'incendie. Le dernier «vrai» veilleur de Turckheim est décédé durant les combats de la libération de la Poche de Colmar avant qu'en 1953, la société d'histoire Wickram décide de remettre ce personnage à l'honneur. Un spectacle magique, plein de folklore, à vivre au moins une fois.



- Strasbourg et autour de Strasbourg → 60**
- Le Kochersberg et Truchtersheim → 104**
- La région de Haguenau et le Ried du Nord → 111**
- L'Outre-Forêt → 134**
- Lembach et la région Sauer Pechelbronn → 143**
- Pays du Hanau et du Val de Moder → 158**
- L'Alsace bossue et le Pays de la Petite-Pierre → 165**
- La région de Saverne et la Suisse d'Alsace → 176**
- La vallée de la Bruche → 196**
- La Route des vins de Marlenheim à Obernai → 207**
- La Route des Vins de Barr à Orschwiller → 228**
- Le Val de Villé et le Hohwald → 250**
- La plaine bas-rhinoise : Grand Ried et région de Sélestat → 259**

ALLEMAGNE

Moselle

Moselle



Vers Metz
Vers Sarreguémias

Vers Biele

Vers Mannheim

Vers Mannheim

Vers Baden-Baden

Vers Achen

Sarre-Union

Harskirchen

Bischtroff-sur-Sarre

Wolfskirchen

Rauwiller

Moselle

Saverne

Marmoutier

Obersteigen

Schwenheim

Wasselonne

Marlenheim

Truchtersheim

Vendenheim

Schiltigheim

Bischoffheim

Bischoffheim

Mommenheim

Hochtelden

Brumath

Weyersheim

Hœrdt

La Wantzenau

Reichstett

Bischoffheim

Saint-Jean-Saverne

Dettwiller

Schwenheim

Marmoutier

Obersteigen

Wasselonne

Marlenheim

Truchtersheim

Bischoffheim

Bouxwiller

Obermodern

Schweighouse-sur-Moder

Truchtersheim

Vendenheim

Schiltigheim

Bischoffheim

Bischoffheim

Bischoffheim

Saint-Jean-Saverne

Dettwiller

Schwenheim

Marmoutier

Obersteigen

Wasselonne

Marlenheim

Truchtersheim

Bischoffheim

Bouxwiller

Obermodern

Schweighouse-sur-Moder

Truchtersheim

Vendenheim

Schiltigheim

Bischoffheim

Bischoffheim

Bischoffheim

Saint-Jean-Saverne

Dettwiller

Schwenheim

Marmoutier

Obersteigen

Wasselonne

Marlenheim

Truchtersheim

Bischoffheim

Bouxwiller

Obermodern

Schweighouse-sur-Moder

Truchtersheim

Vendenheim

Schiltigheim

Bischoffheim

Bischoffheim

Bischoffheim

Saint-Jean-Saverne

Dettwiller

Schwenheim

Marmoutier

Obersteigen

Wasselonne

Marlenheim

Truchtersheim

Bischoffheim

Bouxwiller

Obermodern

Schweighouse-sur-Moder

Truchtersheim

Vendenheim

Schiltigheim

Bischoffheim

Bischoffheim

Bischoffheim

Saint-Jean-Saverne

Dettwiller

Schwenheim

Marmoutier

Obersteigen

Wasselonne

Marlenheim

Truchtersheim

Bischoffheim

Bouxwiller

Obermodern

Schweighouse-sur-Moder

Truchtersheim

Vendenheim

Schiltigheim

Bischoffheim

Bischoffheim

Bischoffheim

Saint-Jean-Saverne

Dettwiller

Schwenheim

Marmoutier

Obersteigen

Wasselonne

Marlenheim

Truchtersheim

Bischoffheim

Bouxwiller

Obermodern

Schweighouse-sur-Moder

Truchtersheim

Vendenheim

Schiltigheim

Bischoffheim

Bischoffheim

Bischoffheim

Saint-Jean-Saverne

Dettwiller

Schwenheim

Marmoutier

Obersteigen

Wasselonne

Marlenheim

Truchtersheim

Bischoffheim

Bouxwiller

Obermodern

Schweighouse-sur-Moder

Truchtersheim

Vendenheim

Schiltigheim

Bischoffheim

Bischoffheim

Bischoffheim

Saint-Jean-Saverne

Dettwiller

Schwenheim

Marmoutier

Obersteigen

Wasselonne

Marlenheim

Truchtersheim

Bischoffheim

Bouxwiller

Obermodern

Schweighouse-sur-Moder

Truchtersheim

Vendenheim

Schiltigheim

Bischoffheim

Bischoffheim

Bischoffheim

Saint-Jean-Saverne

Dettwiller

Schwenheim

Marmoutier

Obersteigen

Wasselonne

Marlenheim

Truchtersheim

Bischoffheim

Bouxwiller

Obermodern

Schweighouse-sur-Moder

Truchtersheim

Vendenheim

Schiltigheim

Bischoffheim

Bischoffheim

Bischoffheim

Saint-Jean-Saverne

Dettwiller

Schwenheim

Marmoutier

Obersteigen

Wasselonne

Marlenheim

Truchtersheim

Bischoffheim

Bouxwiller

Obermodern

Schweighouse-sur-Moder

Truchtersheim

Vendenheim

Schiltigheim

Bischoffheim

Bischoffheim

Bischoffheim

Saint-Jean-Saverne

Dettwiller

Schwenheim

Marmoutier

Obersteigen

Wasselonne

Marlenheim

Truchtersheim

Bischoffheim

Bouxwiller

Obermodern

Schweighouse-sur-Moder

Truchtersheim

Vendenheim

Schiltigheim

Bischoffheim

Bischoffheim

Bischoffheim

Saint-Jean-Saverne

Dettwiller

Schwenheim

Marmoutier

Obersteigen

Wasselonne

Marlenheim

Truchtersheim

Bischoffheim

Bouxwiller

Obermodern

Schweighouse-sur-Moder

Truchtersheim

Vendenheim

Schiltigheim

Bischoffheim

Bischoffheim

Bischoffheim

Saint-Jean-Saverne

Dettwiller

Schwenheim

Marmoutier

Obersteigen

Wasselonne

Marlenheim

Truchtersheim

Bischoffheim

Bouxwiller

Obermodern

Schweighouse-sur-Moder

Truchtersheim

Vendenheim

Schiltigheim

Bischoffheim

Bischoffheim

Bischoffheim

Saint-Jean-Saverne

Dettwiller

Schwenheim

Marmoutier

Obersteigen

Wasselonne

Marlenheim

Truchtersheim

Bischoffheim

Bouxwiller

Obermodern

Schweighouse-sur-Moder

Truchtersheim

Vendenheim

Schiltigheim

Bischoffheim

Bischoffheim

Bischoffheim

Saint-Jean-Saverne

Dettwiller

Schwenheim

Marmoutier

Obersteigen

Wasselonne

Marlenheim

Truchtersheim

Bischoffheim

Bouxwiller

Obermodern

Schweighouse-sur-Moder

Truchtersheim

Vendenheim

Schiltigheim

Bischoffheim

Bischoffheim

Bischoffheim

Saint-Jean-Saverne

Dettwiller

Schwenheim

Marmoutier

Obersteigen

Wasselonne

Marlenheim

Truchtersheim

Bischoffheim

Bouxwiller

Obermodern

Schweighouse-sur-Moder

Truchtersheim

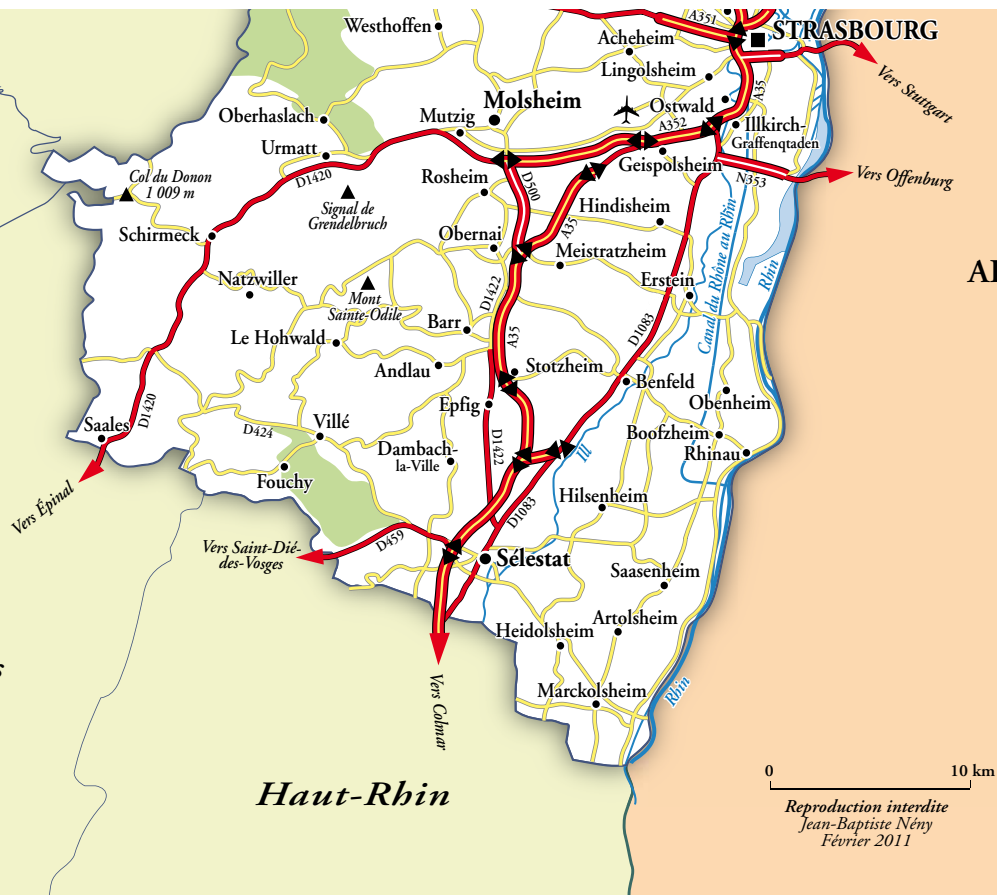
Vendenheim

Schiltigheim

Meurthe-et-Moselle

Vosges

Haut-Rhin



ALLEMAGNE

Bas-Rhin



- Autoroute
- Nationale 4 voies
- Nationale
- Départementale
- Préfecture
- Sous-préfecture
- Ville, village
- Sortie d'autoroute
- Aéroport
- Forêt domaniale

0 10 km

Reproduction interdite
Jean-Baptiste Nény
Février 2011

Strasbourg et autour de Strasbourg

Strasbourg

Bienvenue dans la capitale européenne et dans cette grande ville d'Alsace à taille humaine où se côtoient tradition, gastronomie, vestiges du passé et avant-garde de la modernité. Strasbourg est comme cela, une ville sans cesse redessinée et à redécouvrir, comme son nouveau quartier place de l'Étoile avec la Cité de la Danse et de la Musique, son axe Strasbourg-Kehl avec une cité du livre, la Cité Gutenberg, son Parlement européen bien sûr, le plus récent palais des droits de l'Homme et enfin, son Zénith dont la programmation de qualité est des plus éclectiques.

À pied, en Tram ou encore à vélo avec ses kilomètres de pistes cyclables, la ville se donne à voir, typique avec son quartier de la Petite France ; culturelle, avec ses nombreux musées et salles de spectacle ; gastronomique avec ses 1 000 restaurants. Sans oublier le Marché de Noël qui draine chaque année près de 2 millions de touristes entre le 27 novembre et le 31 décembre. Toujours accueillante, cette ville cosmopolite sait garder son histoire, son identité si particulière, et la transmettre à tous ceux qui veulent bien la découvrir, lever un peu le voile de son mystère. Soyez les bienvenus à Strasbourg.

■ OFFICE DE TOURISME DE STRASBOURG

17, place de la Cathédrale

☎ 03 88 52 28 28

www.ot-strasbourg.fr

info@ot-strasbourg.fr

Ouvert tous les jours de 9h à 19h. Point Info en gare SNCF ouvert du lundi au samedi 9h-19h, le dimanche 9h - 12h30 et 13h45 - 19h. Point info Place de l'Étoile (à côté du point de dépôt des cars de tourisme) ouvert tous les jours 9h - 12h30 et 13h45 - 19h.

■ BATORAMA – CROISIÈRES SUR L'ILL

Rue de Rohan ☎ 03 88 84 13 13

www.batorama.fr

info@batorama.fr



Ouvert toute l'année, tous les jours, horaires variables selon les saisons. Gratuit jusqu'à 4 ans. Adulte : 12,50 €. Enfant (de 4 à 12 ans) : 7,20 €. Réduction de 10 à 20 % selon les périodes et les horaires ; Vente de billets directement à l'embarcadère du Palais des Rohan. Pour les pers. handicapées, accueil sur le Doré. Durée de la visite, 1h10. Réservation par téléphone et par mail.

Batorama c'est une autre façon de découvrir le patrimoine architectural, historique et culturel de Strasbourg au fil de l'eau, de jour comme de nuit. C'est une jolie balade au fil de l'Ill avec des points de vue sur la Petite France, le Barrage Vauban, les Ponts Couverts et le secteur européen – Conseil de l'Europe, Parlement Européen, Palais des droits de l'Homme, ARTE. Le trajet d'environ 7km est commenté pour les adultes en 12 langues par casque individuel (français, allemand, anglais, italien, espagnol, russe, néerlandais, chinois, coréen, japonais et même espéranto et alsacien). Pour les enfants, c'est le Capitaine Hans Trapp qui les accueille pour le récit de ses aventures en 4 langues (français, allemand, anglais et italien). À moins que vous ne vous laissiez tenter par une croisière *lounge* à bord du «Doubs», une vedette réaménagée en bateau bar, le cadre est élégant avec toit coulissant, canapés profonds, tables basses, teintes choisies, DJ ou musique d'ambiance en fond sonore, et champagne dans les coupes... Le bateau est privatizable, pour un cocktail ou une soirée branchée d'une soixantaine de convives. Signalons aussi que la société dispose de 5 bateaux-mouches couverts climatisés et 4 découverts, chaque bateau pouvant transporter entre 130 et 140 passagers.

LA Rose des Vins

Excursions et voyages touristiques en Alsace

Excursions



06 33 91 89 09

**RE DÉCOUVREZ
STRASBOURG EN BATEAU !**

BATORAMA **03 88 84 13 13** www.batorama.fr
LES BATEAUX PROMENADES DE STRASBOURG
 Tous les jours ! Départ et billets :
 Embarcadère du Palais Rohan (à 150 m de la Cathédrale)

 **LOVE 2CV**
 1, rue de l'Outre
 ☎ 06 81 14 48 89
www.love2cv.com
info@vip-prod.fr

Visite Prestige 30 minutes 29 €/pers – visite Essentielle
 1 heure 49 € – visite Magic 2 heures 79 €/pers – visite
 Exclusive 4 heures 350 €/voiture 3 places.

Elles font sensation dans Strasbourg les 2 deuches de
 Love 2CV, la rouge et la jaune avec chauffeur qui vous
 mènent de façon rétro à travers la capitale européenne.
 Quel plaisir quand on peut baisser la capote ! Plus
 besoin de se tordre en deux pour voir les façades de la
 Petite France, la flèche de la cathédrale, le fronton de
 l'Opéra... On se hisse pour prendre une photo, il suffit de
 demander au chauffeur de s'arrêter. Plusieurs formules
 de visite vous sont proposées qui vous conduiront du
 cœur historique de Strasbourg jusqu'aux institutions
 européennes : Prestige, Essentielle ou Magic selon la
 durée et l'itinéraire voulu.

Une escapade gourmande avec pique-nique, l'Exclusive,
 vous mènera dans la campagne alsacienne avec une halte
 dans un village viticole pour une dégustation de vin, et
 une petite virée jusqu'en Allemagne.

■ **LA ROSE DES VINS**
 ☎ 09 80 67 69 80
 ☎ 06 33 91 89 09
www.rose-des-vins.fr
contact@rose-des-vins.fr

119 €/adulte ; 59 €/enfant. Gratuit pour les – 3 ans.
 Amateurs de bons vins et de balades aux quatre coins de
 notre belle région alsacienne, la Rose des Vins est faite
 pour vous ! En petits groupes (8 personnes maximum),
 on vous propose ici de (re) découvrir des coins, tantôt
 méconnus tantôt incontournables, le tout en profitant
 d'un bon repas et d'une dégustation des cépages du
 cru. Sur la route des vins, partez à la conquête du Haut-
 Koenigsbourg, recueillez-vous au Mont Sainte-Odile et
 profitez des magnifiques villages de Ribeauvillé, Riquewihr
 et Kaysersberg. Dans l'Outre-Forêt, la Ligne Maginot, le
 château troglodyte du Fleckenstein et les artisans potiers
 n'attendent plus que vous ! Pour 119 €/adulte et 59 €/
 enfant, tout est compris : transport en minibus, repas,
 dégustation et entrée sur les sites. Les départs sont assurés
 à partir de 2 personnes. Durant les marchés de Noël, les
 excursions se révèlent particulièrement féériques, mais
 pensez à réserver : locaux et touristes sont friands de ces
 formules découverte.

CITY TRIP
 BY **petit fute**

**WEEK-ENDS ET
 COURTS SÉJOURS**
 LA PETITE COLLECTION QUI MONTE

plus d'informations sur
www.petitfute.com

Histoire de Strasbourg

La ville de Strasbourg est à elle seule un témoignage de l'histoire avec un grand H, une histoire tourmentée qui débute sous l'empereur romain Auguste qui la fonde sur les bases d'un camp militaire, Argentorom. Attaquée sans répit par des tribus de Germains, les Alamans perdent la face et la cité face à l'empereur Julien dit l'Apostat. Ensuite, c'est au tour des Huns de dévaster le camp au point de le rayer des cartes. Néanmoins, la cité ne se laisse pas oublier si facilement et renaît au VI^e siècle sous le nom de *Strateburgum* qui croît sans cesse sous le règne des Carolingiens. En 842, l'héritier de Charlemagne Louis le Pieux, Charles II et Louis II le Germanique, s'y allient contre leur frère Lothaire en prêtant serment : le serment de Strasbourg. L'année suivante voit l'issue du traité de Verdun par lequel Strasbourg se voit affectée au royaume de Lotharingie avant d'être rattachée à la Germanie cette fois, par le traité de Mersen sous Louis le Germanique : scellant la destinée germanique de l'Alsace pendant rien moins que 700 ans. À la fin du X^e siècle, la ville est sous l'autorité des évêques qui en marquent profondément l'architecture et la vocation. Strasbourg devient ville impériale au début du XIII^e siècle au moment où s'engage une lutte sans merci entre la tutelle épiscopale jusqu'en 1262, où le patriciat triomphe. Ce XIII^e siècle est l'apogée des artisans dont les corporations dessinent et baptisent les rues et quartiers de la ville comme le vieux marché aux vins, le vieux marché aux poissons, la rue des orfèvres, des tripiers, le fossé des tanneurs ou encore la Krutenau, le quartier des maraîchers. Dès ce moment, Strasbourg qui signifie la ville des routes (*strasse* en allemand), est un véritable carrefour de commerce entre l'Italie, la Flandre et l'Europe centrale. Elle s'affirme en tant que foyer intellectuel et artistique, la cathédrale achevée en 1439 en est le flambeau emblématique. Gutenberg, inventeur de l'imprimerie, va y séjourner de 1434 à 1447 et permettre avec son invention, la diffusion de la réforme qui fera basculer la ville vers le protestantisme en 1529. L'Université de Strasbourg est fondée en 1621 et Martin Bucer, magistrat de la ville, ouvre des écoles dans chacune des paroisses, un lycée et une haute école pour se préparer à l'entrée à l'Université. Tandis que le traité de Westphalie donne l'Alsace en cadeau à la France en 1648, Strasbourg devra patienter jusqu'à son annexion par Louis XIV. Une citadelle y est alors construite par Vauban le grand constructeur, et la suprématie française est enfin reconnue par le traité de Ryswick. A nouveau assiégée par les Allemands le 13 août 1870, bombardée, la ville capitule et devient capitale du Reichsland d'Alsace-Lorraine qui y laisse des traces architecturales nombreuses (l'hôpital civil, les bâtiments de la place de la République). Le XIX^e siècle voit une intense activité industrielle se développer dans les environs, à Schiltigheim, Neudorf, Illkirch-Graffenstaden ; le Rhin est régulé et le port est aménagé. Strasbourg récupère sa nationalité française en 1918, au prix de la boucherie de la Grande Guerre, elle traverse alors une période de doute et de crise identitaire à la suite de cette réintégration délicate et brutale. Assiégée à nouveau en juin 1940, elle va subir l'épreuve des déchéments et de la germanisation aussi forcée que vaine, libérée par la deuxième division blindée en 1944. Depuis la fin de la Seconde Guerre mondiale, la cité est devenue le symbole de la réconciliation franco-allemande et de la construction européenne qui y établit son siège en 1949, puis le palais des droits de l'Homme et l'ENA.

Pour s'y rendre

■ GARE MULTIMODALE DE STRASBOURG

20, place de la Gare

☎ 36 35

www.voyages-sncf.com

Ouvert du lundi au vendredi de 5h45 à 21h30 ; le samedi de 7h à 20h ; le dimanche et les jours fériés de 7h à 21h30.

La gare de Strasbourg vous permet de rallier notamment Paris, Bruxelles, Vienne, Milan, Munich ou Zurich. Chaque jour, 16 allers-retours TGV relie en direct Strasbourg à Paris gare de l'Est, en seulement 2h20 (en 1h50 à partir de 2016) à partir de 25 € le voyage. La capitale alsacienne est également desservie quotidiennement par des TGV directs au départ et à destination de Bordeaux (3 A/R), Nantes (2 A/R), Saint-Pierre des Corps (3 A/R), Roissy CDG (4 A/R) ou encore Lyon (7 A/R). Le TGV Rhin-Rhône permet de rejoindre Lyon en 3h30 et Marseille en 5h40. Pour les déplacements à l'intérieur de l'Alsace, le réseau TER relie tout au long de la journée Strasbourg aux villes

de la région (Mulhouse, Colmar, Sélestat, Haguenau...).

Un service cadencé de 4 TER par heure relie la gare de Strasbourg à celle d'Entzheim aéroport de 5h30 à 22h. Un titre unique, permet de combiner le trajet billet TER Strasbourg – Entzheim Aéroport avec le réseau des transports urbains de Strasbourg au prix de 4 € par trajet. Pour les renseignements concernant l'organisation de votre voyage «grandes lignes» (liaisons, horaires, tarifs) ainsi que les réservations, appeler le 36 35 (+33 892 35 35 35 depuis l'étranger), ou consulter www.voyages-sncf.com Pour vos voyages régionaux, appeler le n° vert 0800 77 98 67 ou consulter le site Internet www.ter-sncf.com/alsace. Des distributeurs automatiques pour acheter, retirer ou échanger vos billets vous feront gagner du temps.

Pour vos démarches, 5 boutiques dans la CUS, en centre ville : 7, quai de Paris 5, rue des Francs-Bourgeois ouvertes du lundi au vendredi de 10h à 19h et le samedi de 10h à 17h. Autres boutiques : Espace Agora sur le campus de l'Esplanade, Auchan Baggersee et Leclerc Schiltigheim.

Alsace²⁰

La chaîne Alsacèce

TOUTE L'ACTUALITÉ
DE VOTRE RÉGION
REPLAY
7J/7 ET 24H/24
WWW.ALSACE20.TV

EMMENEZ L'ALSACE PARTOUT AVEC VOUS !



TNT, BOXS, CÂBLE
INTERNET, SMARTPHONES, TABLETTES

LA SEULE TÉLÉ GRATUITE
100 % RÉGIONALE
ACCESSIBLE PRESQUE PARTOUT !


canal 251


canal 411


canal 318


canal 95


canal 350


canal 20
ou
canal 30


canal 366


canal 30


canal 346

iPad







infos au 03 88 27 09 09 - www.parcus.com

Chez Parcus,
vous avez la meilleure place.



Pour y circuler

Stationnement

■ PARCUS

55 rue Marché Gare

☎ 03 88 30 67 75 / 03 88 27 09 09

www.parcus.com

Points d'intérêt

Monuments

■ L'AUBETTE

Place Kléber ☎ 03 88 52 50 00

www.laubette.fr

contact@laubette.com

Ouvert du mercredi au samedi de 14h à 18h. Gratuit. Entrée libre. Audio guide quadrilingue (français, anglais, allemand, néerlandais) téléchargeable gratuitement sur le site www.musees.strasbourg.eu ou via l'iTunes Store.

Dans le cadre de la politique urbanistique menée par Louis XV, Blondel fut chargé de la place d'Armes. De cet ambitieux projet, seule l'Aubette sera réalisée. Tour à tour musée (les œuvres furent détruites en 1870) et conservatoire, le lieu fut aménagé en complexe de loisirs dans les années 1920, décoré par trois artistes avant-gardistes : l'architecte néerlandais Théo Van Doesburg, Hans Arp et Sophie Tauber-Arp. De modifications en modifications, les décors abstraits exubérants et colorés d'origine ont progressivement disparu. Depuis 2006, le 1^{er} étage de l'Aubette a retrouvé sa splendeur d'antan. Initialement pourvue de 4 niveaux, le bâtiment voit aujourd'hui l'intégralité du premier étage restituée et classée au titre des Monuments Historiques. En empruntant l'escalier au dessin géométrique, vous pénétrerez au cœur des années folles, vous découvrirez le Ciné-dancing et son décor élémentariste, le Foyer-bar qui permettait de prendre un verre en suivant la projection, et l'impressionnante Salle des fêtes qui décline une stricte

composition orthogonale. Le lieu sert aujourd'hui de cadre à des expositions d'œuvres d'artistes contemporains, installations sonores, performances et vidéo projections dont le programme est annoncé sur le site Internet.

■ BARRAGE VAUBAN

Après d'importants travaux de réhabilitation, la passerelle et le toit sont à nouveau accessibles. Intégré par Vauban dans la structure défensive de la Cité à partir de 1681, le barrage est un lieu de promenade aussi prisé par les autochtones que par les touristes : il est vrai que la terrasse panoramique offre une vue bien pittoresque sur Strasbourg. Le barrage est aussi un passage entre les Ponts couverts et le musée d'Art moderne : le « tunnel » qui le traverse de part en part offre une déambulation entre deux haies d'honneur faites de moulages en plâtre des statues de la cathédrale.

■ CATHÉDRALE NOTRE-DAME

Place de la Cathédrale

☎ 03 88 32 75 78

Voir page 10.

■ CAVE HISTORIQUE DES HOSPICES DE STRASBOURG

1, place de l'Hôpital ☎ 03 88 11 64 50

www.vins-des-hospices-de-strasbourg.fr

Bien au frais sous les bâtiments de l'hôpital civil, la cave historique des hospices de Strasbourg fut fondée en 1395, certainement pour le plus grand plaisir des malades et des médecins de l'époque. Ce lieu, témoin d'une histoire hospitalière et viticole prestigieuse, propose des visites riches de dizaines d'anecdotes et d'histoires, de chefs-d'œuvre de la tonnellerie ainsi que d'un vin blanc de 1472 que quelques grands hommes ont eu le privilège de déguster. Certains fûts, restaurés, sont aujourd'hui utilisés par des négociants, propriétaires récoltants et coopératives – formant la Sica des Chais des Hospices de Strasbourg –, pour faire vieillir le meilleur de leur production, et grâce à qui cette cave a pu être préservée. Tout en visitant l'Alsace, vous pourrez rencontrer ces vignerons dans leurs villages respectifs

puisqu'ils sont disséminés dans toute la région, et repartir avec de délicieux nectars issus de leur savoir-faire ! Jouxant la cave proprement dite, une boutique présente un vaste choix de vins, un panaché de toutes les régions viticoles françaises, sélectionnés par un comité de dégustation. Outre l'intérêt proprement dit de la visite, vous trouverez donc, du côté magasin, de bons vins, judicieusement choisis, à des prix vraiment très intéressants.

■ CITÉ DE LA MUSIQUE ET DE LA DANSE

1, place de Dauphine

☎ 03 88 43 68 20 / 03 88 43 68 21

www.conservatoire-strasbourg.fr

conservatoire@strasbourg.eu

Posé entre l'Étoile et le bassin d'Austerlitz, ce bâtiment signé de l'architecte Henri Gaudin abrite le Conservatoire à rayonnement régional, l'Académie supérieure de musique de Strasbourg et le bureau du festival de musique contemporaine Musica.

■ ÉGLISE SAINT-PAUL

1, place du Général-Eisenhower

☎ 03 88 35 36 18 – www.stpaul-stbg.com

Bien que d'apparence ancienne, l'église Saint-Paul de style néo-gothique date seulement de 1897. Construite durant la période de l'annexion germanique par l'architecte Louis Muller, elle sert de lieu de culte aux soldats de la garnison allemande de confession protestante (les catholiques se font bâtir l'église Saint-Maurice). Avec ses 76 mètres, Saint-Paul est l'une des églises les plus élevées de Strasbourg. Tout a été mis en œuvre, pour accentuer cette impression de hauteur et de verticalité. Les flèches, notamment, sont particulièrement effilées. Il n'est pas rare que le touriste qui débarque à Strasbourg la prenne, de loin, pour la cathédrale ! Actuellement en cours de restauration pour la tour du massif occidental, la dernière phase de travaux concernera la réfection de la toiture et les vitraux, d'ici 2017 elle aura retrouvé sa splendeur d'antan.

Musées

■ MUSÉE ALSACIEN

23-25, quai Saint-Nicolas ☎ 03 88 52 50 01

www.musees.strasbourg.eu



Gratuit jusqu'à 18 ans. Adulte : 6,50 €. Réduit : 3,5 €.

C'est une très belle maison ou plus exactement d'anciennes maisons strasbourgeoises du début XVIII^e siècle reliées entre elles par des coursives en bois et des escaliers, qui sert d'écrin à ce musée des Arts et de Traditions populaires. On circule de pièce en pièce à la découverte du passé alsacien. Les reconstitutions d'intérieurs caractéristiques des différents « pays » d'Alsace et celles d'ateliers d'artisans racontent la vie dans les campagnes alsaciennes jusqu'au XIX^e siècle, avec ses coutumes et ses rituels. Le matériel rassemblé est impressionnant : costumes, coiffes, objets de la vie quotidienne, très beau mobilier, jouets, imagerie populaire profane ou sacrée. En dehors de l'aspect historique et documentaire, vous apprécierez de flâner le long des coursives qui sentent bon la cire, jetez un coup d'œil sur la cour intérieure et imprégnez-vous de l'intimité alsacienne toute particulière qui émane de ce musée.

■ MUSÉE ARCHÉOLOGIQUE

Palais Rohan

2, place du Château

☎ 03 88 52 50 00

www.musees.strasbourg.eu

bernadette.schnitzler@strasbourg.eu



Gratuit jusqu'à 18 ans (gratuit 1^{er} dimanche du mois). Adulte : 6,50 €. Réduit : 3,50 €. Label Tourisme & Handicap. Visite guidée (1^{er} et 3^{ème} samedi du mois. Pour toute visite de groupe, la réservation est indispensable auprès du Service éducatif des musées).

Au sous-sol du palais des Rohan, le musée archéologique – l'un des plus importants de France par l'ampleur de ses collections – retrace plusieurs millénaires de l'histoire de l'Alsace, de 600 000 avant J.-C. à 800 après J.-C. Depuis l'évocation des chasseurs de mammouths du paléolithique, aux âges de fer et de bronze, en passant par les premiers agriculteurs du néolithique puis aux périodes mérovingienne et gallo-romaine, la présentation claire et précise rend la visite passionnante. La collection de terres cuites et de sigillées gallo-romaines ainsi que les vestiges du temple du Donon valent qu'on s'y attarde. Des expositions temporaires présentent chaque année l'actualité archéologique régionale, en mettant notamment un zoom sur les dernières découvertes archéologiques.

Se balader dans Strasbourg

Pour visiter et profiter de Strasbourg comme il se doit, le meilleur moyen reste la balade à pied ou le vélo. Il faut se promener sur les berges de l'Ill, flâner autour de la cathédrale pour rejoindre la Petite France à l'est, les maisons à colombages y sont serrées les unes contre les autres, témoignant du riche Moyen Âge strasbourgeois. En longeant les quais, vous pouvez traverser l'Ill au niveau des nombreux ponts et écluses qui désendaient l'écusson historique. Il y a de quoi voir à Strasbourg, le patrimoine est dense, et notamment les édifices religieux méritent une visite. De la cathédrale à Saint-Pierre-le-Vieux et le jeune ou saint Thomas qui abrite le mausolée du maréchal de Saxe.

Derrière la cathédrale, le Palais Rohan, la place du Château et quelques beaux hôtels particuliers du XVIII^e. Du côté de la rue des Juifs, on découvre le quartier étudiant avec ses petits bars, ses bistrotts et restaurants, la place du marché Gayot égayée par ses nombreuses terrasses l'été. Place de la République, on admire les vestiges de l'architecture allemande, la bibliothèque universitaire, le TNS ; à quelques pas la place Broglie avec l'Opéra et sa belle volée d'escaliers. En poursuivant du côté de la place Brandt, on découvre le palais Universitaire et plus loin, on débouche sur le jardin botanique ou celui de l'Orangerie, on progresse pour gagner les institutions européennes, dont on peut faire le tour pour revenir vers le centre par des chemins détournés.

■ MUSÉE D'ART MODERNE ET CONTEMPORAIN DE STRASBOURG

1, place Hans-Jean-Arp

☎ 03 88 23 31 31

www.musees.strasbourg.eu

marie-jeanne.geyer@strasbourg.eu



Adulte : 7 €. Tarif réduit : 4 €. Gratuit pour les moins de 18 ans, les handicapés, les demandeurs d'emploi, les allocataires de minima sociaux. Restauration. Boutique. Animations.

Le MAMCS, acronyme du Musée d'Art Moderne et Contemporain de Strasbourg, est entré dans le langage courant à l'instar du MOMA à New York. Œuvre de l'architecte Adrien Fainsilber (le bâtiment est inauguré en 1998) contraste esthétiquement par sa plastique ultramoderne avec les ponts couverts et le barrage Vauban. Les collections couvrent une large période de 1870 à nos jours. L'impressionnisme, l'art nouveau, le primitivisme, l'abstraction, le surréalisme, le nouveau réalisme, le mouvement support-surface et l'arte povera sont les différents courants artistiques représentés.

On s'arrête plus spécialement sur les œuvres de Picasso, Kandinsky (avec notamment la reconstitution de son célèbre salon de musique), Max Ernst, Brauner, Boltanski, Arman et Buren pour ne citer qu'eux. Des salles sont réservées à Arp et Doré, les enfants de Strasbourg. Un étage en duplex est dédié à la photographie et aux arts graphiques ainsi qu'à des expositions temporaires. Un auditorium à la programmation éclectique, une bibliothèque où l'on peut travailler ou se documenter en accès libre et une librairie boutique complètent le lieu servi par un service éducatif très dynamique. À noter enfin, la terrasse de l'Art Café (où l'on peut se restaurer) surmonté du Cheval sans queue à tête d'oiseau de Mimo Palladino ; de là-haut la vue est imprenable sur la ville, l'III, la Petite France et la cathédrale.

■ MUSÉE DE L'ŒUVRE NOTRE-DAME

3, place du Château

☎ 03 88 52 50 00

www.musees.strasbourg.eu

cdupeux@strasbourg.eu



Gratuit jusqu'à 18 ans. Adulte : 6,50 €. Réduit : 3,50 €. Visite guidée (audio-guides gratuits).

Ce musée possède l'une des plus belles collections d'art médiéval et Renaissance de France. Les originaux statuaires en provenance de la cathédrale (l'Église, la Synagogue, les vierges et le Tentateur) côtoient les plus beaux témoignages de l'art haut-rhénan des XV^e et XVI^e siècles comme les peintures de Conrad Witz et de Hans Baldung Grien et les sculptures de Nicolas Gerhaert de Leyde. La visite du bâtiment, ou plutôt de l'ensemble des bâtiments, est intéressante aussi pour son architecture. Ces derniers datent du XIII^e siècle pour le plus ancien – la maison de l'Œuvre affectée à l'origine à l'administration du chantier de la cathédrale –, et du XVI^e siècle pour le plus récent, sans oublier le petit jardin gothique.

■ MUSÉE DES ARTS DÉCORATIFS

Palais Rohan

2, place du Château

☎ 03 88 52 50 00

www.musees-strasbourg.eu

etienne.martin@strasbourg.eu



Gratuit jusqu'à 18 ans. Adulte : 6,50 €. Réduit : 3,50 €. Label Tourisme & Handicap.

Le musée des Arts décoratifs est installé au rez-de-chaussée du Palais Rohan, ancienne résidence des princes évêques. Cette magnifique demeure dont la terrasse donne sur l'III, fut érigée entre 1732 et 1742 par Robert de Cotte, premier architecte du roi. Vous y verrez les collections des arts décoratifs strasbourgeois couvrant une large période allant de 1681 au milieu du XIX^e siècle, des faïences, les céramiques Hannong dont la renommée est internationale, des ébènes, des cuivres, de peintures et des sculptures, mais également des pièces de mobilier, d'horlogerie et d'orfèvrerie. À voir aussi une sélection de jouets mécaniques de la donation Tomi Ungerer, à l'entresol près des collections de faïences. On visite ce lieu tant pour les objets exposés que pour le plaisir de déambuler dans les somptueux appartements du cardinal de Rohan.

■ MUSÉE DES BEAUX-ARTS DE STRASBOURG

2, place du Château

☎ 03 88 52 50 00

www.musees.strasbourg.eu

dominique.jacquot@strasbourg.eu



Adulte : 6,50 €. Tarif réduit : 3,50 €. Gratuit pour les moins de 18 ans, les handicapés, les demandeurs d'emploi, les allocataires de minima sociaux.

Situé au premier étage du Palais Rohan, ce musée vous fera découvrir la peinture en Europe de la fin du Moyen Âge à 1870. Les primitifs italiens et flamands y sont particulièrement bien représentés avec des œuvres de Giotto, Canaletto, Tiepolo ou Memling. Les noms les plus fameux de la Renaissance et du Maniérisme se côtoient sur les cimaises : Botticelli, Raphaël, Véronèse, Lucas de Leyde, Le Greco. Vous admirerez également les prestigieux Rubens, Vouet, Tiepolo, Goya, Zurbaran pour le Classicisme et le Baroque des XVII^e et XVIII^e siècles. Ne manquez pas La Belle Strasbourgeoise de Largillière, sans doute l'une des œuvres les plus appréciées... Pour finir le XIX^e siècle avec des toiles de Chassériau, Courbet, Corot ou Delacroix. Un des panoramas les plus saisissants de la peinture européenne avec un fond à faire palir les musées parisiens.

■ MUSÉE HISTORIQUE

2, rue du Vieux-Marché-aux-Poissons

☎ 03 88 52 50 00

www.musees.strasbourg.eu

mfuchs@strasbourg.eu



Gratuit jusqu'à 18 ans. Adulte : 6,50 €. Réduit : 3,50 €. Label Tourisme & Handicap. Visite guidée (audio-guides gratuits). Animations.

Logé dans l'ancienne grande boucherie de 1587, ce musée retrace l'histoire urbaine de Strasbourg du Moyen Âge à la Révolution française. Il présente sur quelque 1 400 m², près de mille six cent cinquante œuvres d'art et autres objets. Le première partie concerne le Saint Empire romain germanique (1261-1681), pendant lequel la ville jouissait du statut de ville libre, avec l'évocation de l'importance de l'imprimerie à Strasbourg et de ses conséquences sur l'Humanisme et la Réforme. La seconde partie évoque la Réforme et la période royale et révolutionnaire (1681-1789). Point fort de la visite : un plan relief datant de 1727 d'une surface de 70 m² qui reproduit la ville et ses alentours au 1/600^e. Une étape essentielle pour mieux comprendre l'histoire de la ville et concevoir son futur avec des questions posées à l'histoire, sans jamais imposer de réponses. Conçu pour accueillir tous les publics et notamment les jeunes, sa muséographie met fortement l'accent sur l'interactivité avec sur le parcours de nombreuses bornes et autres animations multimédias.

■ MUSÉE TOMI UNGERER – CENTRE INTERNATIONAL DE L'ILLUSTRATION

Villa Greiner

2, avenue de la Marseillaise

☎ 03 69 06 37 27

www.musees.strasbourg.eu

twiller@strasbourg.eu



Gratuit jusqu'à 18 ans. Adulte : 6,50 €. Réduit : 3,50 €. Label Tourisme & Handicap. Accueil enfants (le matin de 9h à 12h). Visite guidée (pendant les vacances). Animations. Depuis l'automne 2007, le dessinateur alsacien Tomi Ungerer (qui fête cette année ses 80 ans) est le seul artiste vivant à avoir un musée entièrement consacré à son œuvre. La Villa Greiner, une superbe demeure de l'avenue de la Marseillaise, sert d'écrin à 300 œuvres originales, l'accrochage change tous les 4 mois et puise dans les 11 000 œuvres qui constituent le fond légué par l'artiste. Riche d'une carrière de plus de cinquante ans, Tomi Ungerer s'est illustré dans la littérature jeunesse, avec notamment l'histoire des Trois Brigands, mais également dans le domaine des dessins satiriques et la réalisation d'affiches publicitaires ; moins connus ses dessins et ses sculptures érotiques sont présentés au sous-sol. Le musée accueille également des expositions temporaires de grands illustrateurs français et étrangers, car sa vocation est celle d'un lieu vivant, ouvert sur la création graphique de notre époque. Formidable !

■ MUSÉE ZOOLOGIQUE

29, boulevard de la Victoire ☎ 03 68 85 04 85

www.musees.strasbourg.eu

mwandhammer@strasbourg.eu



Gratuit jusqu'à 18 ans. Adulte : 6,50 €. Réduit : 3,50 €. Label Tourisme & Handicap.

Ce musée installé dans l'enceinte de l'université, date du XIX^e siècle. Ses collections sont issues du Cabinet d'Histoire naturelle de Jean Hermann. Constamment enrichie, cette collection zoologique est actuellement la plus riche de France, après Paris. Quelques chiffres vous donneront le vertige : 1 million d'insectes, 18 000 oiseaux dans une

galerie à la Hitchcock, 1 500 mammifères, 60 000 invertébrés, 11 000 poissons et reptiles. Les salles, remplies d'animaux naturalisés, de vers anélides, entraînent le visiteur dans des mondes fascinants et lointains – Arctique, Antarctique, Amérique du Sud, Australie... – voire mystérieux avec des espèces plus rares tel le coelacanth, un poisson dont l'apparition remonte à l'ère primaire. Et puis il y a bien sûr les animaux de nos forêts et de nos plaines, ceux que l'on connaît bien et qui enchantent tout autant les enfants. Le musée propose des ateliers scientifiques pour les jeunes sur réservation au 03 68 85 04 90, forfaits groupe.

Balades, flâneries

■ JARDIN BOTANIQUE DE L'UNIVERSITÉ DE STRASBOURG

28, rue Goethe

Entrée Allée Anton de Bary

☎ 03 68 85 18 65

<http://jardin-botanique.unistra.fr>
francois.labolle@unistra.fr

Fermé du 15 décembre 2013 au 28 février 2014 inclus ainsi les 1^{er} mai, 1^{er} et 11 novembre. Également fermé en cas de neige, gel et intempéries. En mars, avril, septembre et octobre, ouverture du jardin du lundi au dimanche, de 14h à 18h ; de mai à août, de 14h à 19h ; en novembre et décembre, de 14h à 16h. Entrée libre. Visite guidée gratuite tous les 1ers dimanches du mois à 15h. Visite guidée en semaine pour les groupes et les scolaires sur réservation (modalités sur le site Internet). Animaux interdits. Cycles et véhicules interdits. Label Jardin remarquable. Classé monument historique depuis 1993.

Le jardin botanique de Strasbourg, jadis situé à l'emplacement de l'école des Arts Décoratifs, fut créé en 1619 ; il était alors le deuxième de France après celui de Montpellier (1598). Il devint un lieu de sépulture par la suite. Celui-ci, inauguré en 1884 dans une Alsace encore allemande, concrétisa le souhait de l'empereur Guillaume 1^{er} de faire de Strasbourg le siège culturel et scientifique de son empire. Au sein de l'Université impériale, sur les anciens remparts de l'est de la ville, furent créés donc l'institut et ce jardin (sous la direction du botaniste allemand Anton de Bary) à proximité des instituts de zoologie, de géologie et de l'observatoire astronomique. Une serre tropicale monumentale et plusieurs serres spécialisées furent détruites en 1958 à la suite de violents orages de grêles. En 1967, un nouvel institut de botanique, une serre tropicale et une orangerie vinrent leur succéder. Le Jardin botanique a un rôle de préservation, de conservation et d'acclimatation des espèces ainsi que des missions d'enseignement et de sensibilisation au public.

■ JARDIN DE LA PLACE DE LA RÉPUBLIQUE

C'est un des lieux centraux de la ville où l'on peut admirer l'ancienne Kaiserplatz, le complexe architectural construit par les Allemands avec le jardin central. Tout autour, les bâtiments de la Préfecture, de la Bibliothèque Universitaire de Strasbourg (la seconde de France en termes de fonds), le Théâtre national de Strasbourg, ou encore les locaux de la Direction régionale des affaires culturelles. On s'allonge volontiers sous les ginkgos bilobas, ou sous les magnolias fleuris au printemps.

■ JARDIN DES DEUX RIVES

Rue des Cavaliers

Symbole fort de l'amitié franco-allemande, le Jardin des Deux-Rives est devenu en quelques années l'un des lieux culturels incontournables de Strasbourg et Kehl, sa ville jumelle outre-Rhin. Au milieu, le Pont de l'Europe représente la main tendue d'un pays vers l'autre, une invitation à la découverte et à la traversée de la frontière. Tout au long de l'année, et particulièrement aux beaux jours, le jardin est le théâtre de concours de jardins éphémères, expositions de land-art ou florales, concerts, danse et art de rue qui donnent vie aux allées verdoyantes, sans oublier les nombreux promeneurs et cyclistes qui sillonnent les Deux Rives. En cette année 2014, le Jardin fête ses 10 ans ; nul doute que la fête sera une nouvelle fois au rendez-vous, par exemple avec la dixième édition de la Symphonie des Deux Rives à la fin juin.

■ JARDIN GOTHIQUE DU MUSÉE DE L'ŒUVRE NOTRE-DAME

3, place du Château

☎ 03 88 52 50 00

Ouvert du mardi au dimanche et les jours fériés de 10h à 18h. Fermé en cas de pluie. Adulte : 6,50 €. Visite payante incluse dans l'entrée du musée.

Conçu pour évoquer les Paradiesgärtlein médiévaux, ce jardin fut élaboré en 1937 d'après les indications du dominicain Albert le Grand – XIII^e siècle. Il présente neuf modules rectangulaires regroupant chacun trois types de plantes, plantes médicinales et ornementales. Un banc de gazon, des treilles et un ruisseau sinueux complètent ce jardin des délices où l'artiste Ian Hamilton Finlay a installé en 1988, une œuvre intitulée *Les Cimetières des naufragés*.

■ PARC DE POURTALÈS

Rue Mélanie

Situé en lisière du très résidentiel quartier de la Robertsau, le parc de Pourtalès sert d'écrin au château du XVIII^e, résidence de la Comtesse Mélanie de Pourtalès qui y recevait les têtes couronnées d'Europe et d'illustres personnalités à la fin du XIX^e siècle. Aujourd'hui, les 24 hectares paysagers constituent un lieu de promenade très agréable, à vélo ou à pied, on peut y pique-niquer, se retrouver sur le terrain de tennis (gratuit), ou tout simplement faire une partie de ballon sans déranger qui que ce soit, il y a de l'espace ! Les amateurs d'art reconnaîtront les œuvres d'artistes

contemporains parmi lesquels Ernest, Flanagan, Krouth ou encore Claudio Parmiggiani, des sculptures installées là depuis 1988 par le Centre Européen d'Actions Artistiques Contemporaines ; à vous de trouver les correspondances entre l'art et la nature !

■ PARC DES CONTADES

Avenue de la Paix

Créé en 1764 en lieu et place d'un ancien champ de tir, ce parc porte le nom du Maréchal de Contades, commandant militaire de la Province d'Alsace, ce fut un lieu de promenade pour la bourgeoisie strasbourgeoise. En lisière, de beaux immeubles et la synagogue (1954-1958). À l'arrière du parc, se trouve la très belle villa Osterloff, construite au début des années 1900. Le kiosque en fonte, dont la scène accueille des concerts chaque été, date de 1880, il se trouvait auparavant place Broglie, d'où il a été déplacé en 1900. La petite rivière Aar longe le parc, côté sud.

■ LA PETITE FRANCE

Voir page 10.

■ LE PLANÉTIARIUM

Jardin de l'Observatoire Astronomique

13, rue de l'Observatoire

☎ 03 68 85 24 50

planetarium.u-strasbg.fr

accueil@planetarium.u-strasbg.fr

Ouvert le lundi, le mardi, le jeudi et le vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h ; le mercredi de 14h à 17h ; le dimanche de 14h à 18h. Pendant les vacances scolaires du lundi au vendredi de 9h45 à 12h et de 13h45 à 16h30, et le dimanche de 13h45 à 16h30. Séances de planétarium sur réservation à 9h, 10h15, 14h ou 15h15. À partir de 15 personnes. Adulte : 5,60 € (réduit, 4,90 €). Enfant (jusqu'à 16 ans) : 3,15 €. Planétarium+visite guidée de l'Observatoire : moins de 16 ans, 4,20 €, plein tarif 7,50 €, réduit 6,50 €. Conférences, entrée libre.

Depuis le Planétarium de Strasbourg, offrez-vous un voyage au fin fond des galaxies, de la formation de l'univers aux poussières d'étoile. Sous la voûte hémisphérique du planétarium, découvrez les constellations saisonnières et les astres visibles à l'œil nu dans notre ciel. Et apprenez à vous repérer parmi les milliers d'étoiles. Certains soirs (notamment au mois d'août), participez aux observations à ciel ouvert réalisées avec la grande lunette de l'Observatoire et avec les différentes lunettes astronomiques



Hôtel*** - Restaurant Au Cerf d'Or



6, place de l'Hôpital - 67000 Strasbourg

☎ 03 88 36 20 05 - Fax 03 88 36 68 67

www.cerf-dor-strasbourg.fr

installées dans les jardins. Dans la crypte aux étoiles, instruments anciens et météorites voisinent avec une exposition consacrée à la partie non visible de l'horloge astronomique de la cathédrale de Strasbourg dont les rouages sont conçus pour l'éternité. Dernier spectacle en date, « L'eau, une aventure cosmique ».

Le couvert

■ L'ANCIENNE DOUANE

6, rue de la Douane

☎ 03 88 15 78 78

www.anciennedouane.eu



Ouvert tous les jours le midi et le soir. Menus de 18,90 € à 25,90 €. Menu enfant : 7,50 €. Plat du jour : 7,50 €. Vin au verre. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse. On aime L'Ancienne Douane pour plusieurs raisons : la première, c'est le service sympathique et très pro, rapide et efficace même lorsque la salle est comble. La deuxième, c'est bien évidemment son emplacement central et la prestance du bâtiment avec sa terrasse donnant sur l'Ill qui en font un incontournable du genre. Enfin, la cuisine généreuse et savoureuse est la digne héritière des traditions culinaires et ancestrales de la région. En voici quelques morceaux choisis : baeckeofe, jambonneau gratiné au munster, bibalaskas, choucroute du pêcheur ou classique, spaetzles au saumon fumé, cordon bleu de volaille à la crème, pavé de saumon sur lit de choucroute, escargots à l'alsacienne, différentes sortes de moules en hiver, bouchée à la reine... En dessert, des fromages pour commencer et puis crème brûlée, île flottante, profiterole géant ou macaron gourmand. Au même titre qu'un monument, L'Ancienne Douane se visite, s'apprécie, comme une institution gastronomique au cœur de l'Alsace.

■ AU CERF D'OR

6, place de l'Hôpital ☎ 03 88 36 20 05

www.cerf-dor.com

reservation@cerf-dor.com

Ouvert du lundi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Menus de 26 € à 34 €. Vin au verre. Menu enfant. Plat du jour. Chèque Restaurant. Terrasse.

Le Cerf d'Or est une institution à Strasbourg, l'un de ces établissements où l'on vient déguster de la bonne gastronomie française, du gibier en saison, des plats copieux et traditionnels régionaux. Les produits de saison et en provenance de petits producteurs locaux sont privilégiés autant que possible, pour une cuisine savoureuse garantie pleine de fraîcheur. À midi, on se laisse tenter par un plat du jour ou une suggestion, le soir on se fait plaisir à la carte avec le rognon « grand-mère », le filet de bœuf aux morilles, la choucroute garnie ou pourquoi pas en saison de chasse le pavé de chevreuil, marcassin ou daguet sauce forestière. Et puis, sachez que le Cerf d'Or est avant tout une histoire de famille, celle de la troisième génération de la famille Erb : Jacky et Jean-Luc aux fourneaux, les chaleureuses Marie-Christine et Geneviève à votre service en salle et Denise qui veille au grain sur tout ce petit monde. Une adresse incontournable pour les amoureux de bonne chair et de tablées conviviales.



**L'ANCIENNE
DOUANE**
brasserie - restaurant

L'Ancienne Douane c'est bien sûr
des **spécialités alsaciennes**,
mais aussi un Esprit Nouveau
pour l'organisation
de toutes vos réceptions.

Plat du jour
Carte Brasserie
Magnifique terrasse
au bord de l'eau



6 rue de la Douane
67000 STRASBOURG

Tél. 03 88 15 78 78

www.anciennedouane.fr

anciennedouane.rv@elior.com

Parking Austerlitz Gratuit de 20h à 2h / matin
du Lundi > Vendredi
Etablissement équipé du service WIFI
Ouvert 7 jours sur 7

■ AU CRUCHON

11, rue des Pucelles

☎ 03 88 35 78 82

www.aucruchon.fr

Ouvert du mardi au vendredi le midi et le soir ; le samedi soir. Carte : 35 € environ. Formule du midi : 10 €. Vin au choix. Chèque Restaurant.

Cadre winstub, poutres apparentes et cuisine du marché avec des produits frais ou bio selon la saison. En dehors de quelques spécialités alsaciennes revisitées par le chef, l'ardoise affiche des recettes plus audacieuses et originales. Gilles est un passionné de la cuisine, il l'est aussi par les légumes, et notamment ceux qui sont parfois oubliés, des variétés anciennes ou méconnues qu'il va chercher chez un maraîcher local. Ses cuissons sont parfaites, les mets sont savoureux et joliment présentés dans l'assiette. Gratin de quetsches à la cannelle façon sabayon, strudel de myrtilles et son sorbet de cerises à la saison font l'unanimité. L'ambiance est conviviale et l'on vient aussi pour cela. En bouteille, au verre ou au pichet, le vin est d'ici et de l'Hexagone. Nous terminerons avec un conseil : le plat du jour d'un excellent rapport qualité/prix étant bien connu des gourmets, il vaut mieux réserver !

■ LE BAGGERSEE

Rue du Baggersee

Meinau ☎ 03 88 40 34 32

www.baggersee.fr

info@baggersee.fr

Ouvert le mardi, le mercredi et le dimanche le midi ; le jeudi et le vendredi le midi et le soir ; le samedi soir. Menus de 24,29 € à 29,60 €. Menu enfant : 7,50 €. Formule du midi : 8 € (à 13 € pour 3 plats). Accueil des groupes. Soirées dansantes, réceptions, cocktails.

Voilà un établissement injustement méconnu, pourtant à 15 minutes du centre-ville en tramway. Bienvenue au restaurant Le Baggersee ! La vue sur le lac en fait un lieu unique en son genre, en particulier lorsque le soleil pointe le bout de son nez et se reflète dans l'eau, la terrasse se transforme alors en petit paradis. À la carte, des classiques de la cuisine française qu'on ne se lasse jamais de savourer : croustillant de légumes du soleil au fromage grana padano, salade sucrée salée poulet mangue, rognons de veau flambés au cognac et comme nous sommes en Alsace, les indétronables tartes flambées et jambonneau braisé au miel d'acacia et à la fleur de bière font aussi partie de la fête. La carte des vins est, quant à elle, plutôt riche et fait honneur à toutes les régions françaises. Vous êtes à la recherche d'un lieu pour fêter un anniversaire ou organiser un événement ? Le Baggersee met à votre disposition salle et menus pour groupes.

■ BINCHSTUB

6, rue du Tonnelet-Rouge

☎ 03 88 13 47 73

www.binchstub.fr

Ouvert tous les jours le soir de 19h à 1h. Ouvert à midi le samedi pendant le marché de Noël. Vin au verre. Tartes flambées entre 8,50 € et 14 €. Planchettes à 9 €. Soupes à partir de 4 €. Saladier du jour 12 €. Desserts à partir de 3,50 €. Chèques non acceptés. Accueil des groupes (ouvert à midi sur réservation, pour des groupes entre 12 et 20 personnes). Sur place ou à emporter.

Régis a ouvert, il y a 2 ans, ce comptoir à tartes flambées fermières (la précision est importante ; les ingrédients sont issus des fermes alentours, de chez des petits producteurs ou encore de la Maison Lorho !), et l'endroit ne désemplit pas tant c'est bon et sympathique. Les produits sont hyper frais et de qualité, Régis fabrique quotidiennement la pâte à flammenküche. Les garnitures suivent les saisons, les saveurs ne manquent pas, chacun y trouve son choucou : fromage à raclette made in Suisse, brebis Corse aux herbes du maquis, tome de vache aux orties, comté aux noix, saint-marcellin, chèvre, morbier... là-dessus on rajoute canneberge, oignons rouges, roquette, magret de canard fumé, thym et miel, ou champignons. La variante sucrée de la tarte flambée met en avant le verger alsacien, pommes, poires, mirabelles, rhubarbe. On peut préférer des desserts plus légers, fraises au vinaigre balsamique, ananas flambé au rhum. La cuisine est toute petite, et de ce fait la carte n'est pas extensible, mais Régis propose aussi des soupes savoureuses en hiver, des saladiers gourmands en été et des planchettes de charcuterie et de fromages façon tapas. Les vins sont bien vus, et sont servis au verre si l'on veut. On s'attable au comptoir, un échafaudage de chantier revisité, c'est original et convivial. En fond sonore, musique plutôt électro, mais c'est soft et même les quadra-quinqua adorent. Le son est plus fort en fin de soirée, l'ambiance est super sympa, la Binchstub se transforme en bodéga... à l'alsacienne ! *The place to binch !*

■ LE BISTROT DES ARTS

10, quai des Pêcheurs ☎ 03 88 35 10 60

Ouvert du lundi au vendredi le midi et le soir. Carte : 30 € environ. Vin au verre. Terrasse.

Vous connaissez Arnaud Barbéris, le chef du Belle Vue à Saulxures, une maison que nous apprécions particulièrement. Le voici, comme nombre de chefs, qui craque pour l'annexe bistrotière et c'est à Strasbourg qu'il s'est lancé et entre nous, les débuts sont prometteurs. Son credo, une popote de potes que l'on peut déguster autour du comptoir sur des chaises hautes ou en salle. Au menu pour les gourmands, velouté de courgettes glacé et saumon d'Écosse mariné aux herbes de Saulxures, bouillabaisse et sa rouille maison et croûtons ou pourquoi pas la cocotte bouchée à la reine.... Car ce que l'on aime plus particulièrement, ce sont ces plats quand ils sont servis en cocotte, tajines, entrecôte sauce bordelaise et autre épaule de cochon entière aux petits légumes. Quant au vin, il est facturé en fonction de votre consommation selon la méthode de la corde à nœuds. En peu de temps, cette adresse a déjà conquis le cœur de nombreux Strasbourgeois... nous lui souhaitons longue vie !



LA CAMBUSE

1, rue des Dentelles

☎ 03 88 22 10 22

Fermeture de Noël à début janvier, les deux premières semaines de mai et d'août. Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Carte : 55 € environ. Terrasse.

Étoilée depuis quelques années maintenant, La Cambuse amarrée sur les berges de l'Ill séduit toujours des amateurs de poissons et de crustacés au cœur de la Petite France. Il faut dire qu'avec Babette Lefebvre à la barre de ce restaurant, les produits de la mer sont sublimes dans une cuisine fusion qui nous fait voyager entre saveurs

occidentales et notes d'Asie. La cuisine se fait à l'instinct, saisonnière, légère, épicée, citronnelle et noix de coco, saiondrie et gingembre sont des révélateurs de saveurs tout en finesse pour daurades et cabillauds... Quelques plats incontournables : tartare de crabe, écrevisse et daurade au wasabi, bar à la noix de coco cuit en feuille de banane, salade de crevettes à la menthe... bref, les aficionados de mets iodés seront aux anges quant aux autres, s'il y a une adresse où il faut s'y frotter c'est bien ici ! On est loin des repas lourds et indigestes qui barbouillent foie et palais, bien au contraire, on ressort de là avec une impression de saine satiété. Nous vous recommandons de réserver si vous voulez aussi profiter du cadre chic et dépayant, façon yacht de plaisance, que Philippe a imaginé pour être en adéquation avec la cuisine de son épouse.

■ LA CORDE À LINGE

2, place Benjamin-Zix

☎ 03 88 22 15 17

www.lacordealinge.com

Ouvert tous les jours le midi et le soir. Cuisine chaude en continu de 11h45 à 23h. Vendredi et samedi ouvert jusqu'à 1h du matin. Carte : 20 € environ. Plat du jour : 8,50 €. Vin au verre. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Terrasse. Il y a des adresses comme ça auxquelles l'adage « quand on aime on ne compte pas » sied à merveille. La Corde à Linge, on y vient, on y revient sans jamais se lasser : en été assis sur la superbe terrasse ombragée au bord de l'eau, dégustant une salade gourmande et copieuse ; en hiver, dans un décor sympa, un brin rétro, avec une bonne assiette de spaetzles agrémentés de jambonneau braisé, de fleischkechles à la moutarde à l'ancienne ou d'une cuisse de canard confite. À midi, le plat du jour propose pour 8,50 € une cuisine simple mais toujours savoureuse. Vous le comprendrez assez vite, ici on ne demande pas un burger au bleu d'Auvergne mais un « blue jean », les salades se déclinent en « mini-jupe », « corset » et « bikini » ; bref, les étoffes sont à l'honneur, ce qui donne parfois des commandes bien cocasses ! Le restaurant fait souvent salle/terrasse comble, aussi pensez à réserver et ne vous laissez pas décourager par la foule : vous serez surpris par la rapidité du service, même les jours de grande affluence. Terminons en douceur avec les très gourmands desserts : cheesecake citron vert-mangue, mousse au chocolat maison. Pour notre part nous avons été conquis par le tiramisu aux framboises et cigarettes russes !

■ LE CORNICION MASQUÉ

17, place du Marché-Gayot

☎ 03 88 25 11 34

Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir (dernier service à 23h). Carte : 35 € environ. Plat du jour : 8,50 €. Vin au verre. Chèque Restaurant. Terrasse.

Passée l'entrée, il faut tourner à droite et là, attention à la tête pour ceux qui dépassent le mètre soixante-dix, même chose dans les toilettes, où l'on prendra soin de regarder toujours vers le bas ! Toutes les maisons de la place sont ainsi, plus petites qu'ailleurs ; l'histoire raconte que c'est ici que logeaient jadis les nains au service du Cardinal de Rohan, ceci explique cela ! À l'intérieur joliment arrangé, l'éclairage est doux, on s'y sent bien immédiatement. Ici pas de carte, mais une ardoise de suggestions qui varient en fonction des produits du marché et de l'envie du chef

Gérald, mais pas assez souvent à notre goût. Parmi les grands classiques de cette belle cuisine alsacienne revisitée, le hamburger de pot-au-feu au foie gras poêlé et un cappuccino de pommes de terre à la truffe. Dès les beaux jours, attablez-vous sur la terrasse, chauffée si besoin était, avec des plaids à disposition pour les frileux en soirée. C'est une adresse vraiment sympa pour un dîner en tête à tête tout autant que pour un repas entre copains ; à midi parfait aussi pour un rendez-vous professionnel plus « branché » que dans une brasserie traditionnelle, avec du poisson en plat du jour le vendredi.

■ LA COUR DES SAVEURS

Fuchs am Buckel

359, route de la Wantzenau

☎ 03 88 23 09 26

Ouvert le mardi et du jeudi au dimanche le midi et le soir. Carte : 32 € environ. Menu enfant : 9 €. Formule du midi : 11 €. Chèque Restaurant. Jardin. Terrasse. Parking. La Cour des Saveurs que l'on a connue à la Petite France, a rodé depuis un an sa nouvelle adresse en bordure de l'Ill, en face de l'ancien mythique Chalet. Yvan Heitz et son équipe féminine Céline et Isabelle ont le sourire aux lèvres, l'espace leur donne des ailes, c'est convivial d'autant que l'on peut désormais constituer de grandes tablées et se tenir sur la terrasse quand les beaux jours arrivent ! La carte se renouvelle en fonction des produits du marché avec des plats sucrés-salés : fondant de cerf sauce chocolat ou colombo de volaille. Même les plats « tradition » sont relevés d'une sauce originale, les rognons et l'aiguillette de bœuf y gagnent en saveur ! Pour les desserts, même recherche, le croustillant aux fruits rouges et en saison tiramisu de fraises façon bavarois et sa mousseline de mascarpone.

■ AU CROCODILE

10, rue de l'Outre ☎ 03 88 32 13 02

www.au-crocodile.com

info@au-crocodile.com

Ouvert du mardi au samedi de 12h à 13h30 et le soir (dernier service à 21h30). Menus de 92 € à 129 € (menus du midi de 38 € à 94 € boissons comprises). Menu enfant : 23 €. Formule Jeunes (moins de 35 ans) : 89 €. Formule Senior : 75 €. Vin au verre.

Un macaron toujours pour ce Crocodile réputé dont Philippe Bohrer, l'étoilé de Rouffach, tient les rênes depuis 3 ans. Sa cuisine revisite les classiques avec audace, nous avons là des plats d'excellence et au diable l'avarice ! Voici quelques suggestions luxueuses : chausson de truffe noire en surprise, cannellonis d'araignée de mer au jus d'huître et caviar Naccarii, queue et pince de homard bleu rôti, fine tartelette aux deux céleris, croco-coulant de cèpes au moussoux de pommes de terre noisette, soufflé chaud à la truffe d'été et sorbet champagne truffe. Dans les menus de midi, on peut faire plus simple, Céviche de goujonnette de bar à la poutargue relevé d'un guacamole pomme Granny ou volaille fondante et raviole de champignons, poire rôtie et farcie de son crémeux lactée, glace vanille fleur de sel. Un superbe chariot de confiseries - guimauve, sucettes, macarons, pâtes de fruit et mignardises toutes aussi gourmandes les unes que les autres - vous est proposé pour accompagner délicieusement votre café à la fin du repas. Quant au cadre, raffiné et feutré, il respire l'art de vivre à la française.

**AU DAUPHIN****13, place de la Cathédrale**

☎ 03 88 21 01 46

www.restaurant-dauphin-strasbourg.fr
au-dauphin@wanadoo.fr

Ouvert tous les jours. Menus de 21,50 € à 32 €. Carte : 30 € environ. Menu enfant : 8 €. Plat du jour : 7,80 € (formules midi à partir de 10,80 €. Formule complète Entrée, Plat, Dessert, Boisson & Café 17,80 €). Terrasse. Climatisation.

Blotti à l'ombre de la cathédrale, Au Dauphin est une bonne adresse en retrait de la place et du bruit. On s'attache à l'intérieur dans l'une de ses salles chaleureuses et confortables ou dans le caveau, ou bien à l'abri d'une pergola joliment recouverte de feuillage. Le service est souriant et efficace, la cuisine n'est pas en reste. Tout en privilégiant l'esprit alsacien et les grandes recettes qui font la réputation de la gastronomie régionale, la carte variée est d'un bon rapport qualité/prix. On y appréciera notamment de pouvoir déguster toute l'année de belles assiettes ou des plateaux de fruits de mer (tourteau, huîtres, bulots, homards et langoustines...). Du côté des spécialités, vous ne pourrez que trouver votre bonheur parmi une très large palette de saveurs et de recettes : nouilles à l'alsacienne (escargots décoquillés à l'ail et crévés), tête de veau sauce ravigote, matelote des bateliers du Rhin, jarret gratiné au ribeaupierre, choucroute au riesling ou aux poissons, baeckeofe, rognons de veau à la moutarde ancienne, tartes flambées... À moins que vous ne préfériez un tartare de bœuf ou un châteaubriand de bœuf charolais servi avec des frites dans l'esprit brasserie.

■ D'CHOUROUTERIE**20, rue Saint-Louis ☎ 03 88 36 07 28****www.theatredelachouc.com****theatre@choucrouterie.com**

Ouvert du mardi au vendredi le midi et le soir ; le week-end le soir. Menus de 20 € à 25 €. Menu enfant : 10 €. Choucroute à emporter. Chèque Restaurant.

On y viendra dîner avant ou après avoir assisté à la dernière revue de la troupe de Roger Siffer, on y reviendra uniquement par gourmandise. Si ce bel établissement est rattaché au très célèbre Cabaret de la Choucrouterie, il n'en reste pas moins un restaurant à part entière. La cuisine y est savoureuse et généreuse, mais aussi et surtout fièrement enracinée dans la tradition gastronomique régionale ! Dépositaire des bonnes recettes d'antan, il propose des mets au bel accent de nos grands-mères alsaciennes. Au programme donc : Dampfnüdle, ces boules de pâtes sucrées ou salées accommodées de charcuterie, chèvre frit et poêlée de fruits ; truite entière du Val de Villé, magret de canard aux figues et pains d'épices et bien entendu, pour faire honneur à son nom, de très bonnes choucroutes déclinées à toutes les sauces. Autant de délices que la chaleur de cette charmante petite winstub décuple encore un peu plus. Au passage, on jettera un coup d'œil curieux aux dessins signés Waydelich ou Ungerer, et aux photos qui ornent les murs et donnent une âme à cette salle. Du côté de l'accueil et du service, rien à redire ! Que du bonheur !

■ LE DIX-NEUF**19, rue d'Austerlitz**

☎ 03 88 52 91 15

restaurantledixneuf@gmail.com

Ouvert du mardi au dimanche le midi de 12h à 15h ; du mercredi au samedi le soir de 19h à 22h. Réservation recommandée. Carte : 14 € environ (de 11 à 16,50 € à la carte). Plat du jour : 10 € (entrée/plat ou plat/dessert). Vin au verre. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse.

Au numéro 19 de la rue d'Austerlitz opère une petite reine : inventive et passionnée, Audrey Stadelweiser dévoile chaque semaine un panel de créations judicieuses, une cuisine dont on se régale sans retenue. À peine quelques mois d'existence et déjà le cadre agréable et lumineux de ce sympathique Café Restaurant Brasserie (ouvert de 10h à 22h) s'est construit une belle renommée. Bien agencé autour de petites tables de brasserie, l'espace sympathique invite à passer à table. Au menu, toujours des produits frais et une carte revisitée régulièrement au gré des saisons. L'incontournable burger maison ou le tartare de saumon aux herbes thaï entre autres suggestions, un plat du jour attractif, une carte évolutive,... autant d'idées que l'on saura accommoder d'une sélection de (vrais) vins au verre sur les recommandations de la Maison.

■ GIRARDIN – LA CASSEROLE**24, rue des Juifs**

☎ 03 88 36 49 68

www.restaurantlacasserole.fr**info@restaurantlacasserole.fr**

Ouvert le mardi soir ; du mercredi au samedi le midi et le soir. Menu unique à 110 € (servi uniquement pour la table entière). Carte : 60 € environ. Formule du midi : 39 € (du mercredi au vendredi – entrée/plat/dessert). Vin au verre.

Voici une superbe table qui a su rester simple malgré son macaron. Les Girardin, Eric et Marilyne reçoivent sans ostentation dans leur restaurant chic et contemporain, feutré juste ce qu'il faut pour que l'on se sente à l'aise. Eric choisit ses produits au fil des saisons, truffes, rhubarbe, asperges, gibier, poissons selon les arrivages et les st Jacques en coquilles en hiver. Des produits de terroir, qu'il cuisine avec précision, rien de sophistiqué, Eric va à l'essentiel. Tirées de la carte, ces suggestions de l'entrée au dessert vous donneront envie : Foie gras d'oie terrine mi-cuite, chutney poire, datte ou abricot ; Maigre de ligne poêlé, pomme de terre fondante, sauce citronnée, piment d'Espelette ou lièvre en deux cuissons, poêlé et en civet et purée de potimarron. Les douceurs sont un délice : Coings confits, hibiscus, sorbet pomme-curry ou crème d'églantine, crêpe dentelle et crème glacée châtaigne-rhum. Évidemment les vins d'ici et d'ailleurs sont bien vus, c'est Marilyne qui s'en occupe, elle sera de bon conseil pour les accords. Ce n'est pas bien grand, donc réservez absolument pour goûter ce que mijote Eric dans ses casseroles, et allez-y à midi en semaine si votre budget est un peu serré.

NOUVEAU

■ GOH RESTAURANT SOFITEL STRASBOURG

4, place Saint-Pierre-le-Jeune

☎ 03 88 15 49 10

www.goh-restaurant.com

h0568-fb1@accor.com

Ouvert du lundi au vendredi le midi et le soir ; le samedi soir. Breakfast tous les jours à partir de 24 €/pers. Carte : 50 € environ. Formule : 34 €. Terrasse. Voiturier.

L'accueil est un modèle du genre, tout comme le service parfait ici au Goh ; il faut dire qu'il s'agit là du restaurant de l'hôtel Sofitel, le ton est donné ! La cuisine de Stéphane Humbert est bien vue, mi-classique, mi-fusion, à base de produits sélectionnés, qui tournent selon les saisons : tartare de thon au curry, pommes vertes et radis roses, ou tartare de dorade royale aux artichauts poivrade, gaspacho de tomate au citron vert. c'est selon la saison ; les risotto bio « carnaroli » sont de façon pérenne à la carte et le chef les accomode au goût du jour, à l'anchoïade, façon paella, ou aux asperges crues et cuites et huile de truffe blanche, subtil. pour le dessert des tuiles aux fraises, un crémeux cédrat et un sorbet au champagne, chic, léger et pérenne sur la carte. Dans les verres, des grands crus et des vins du monde. L'ambiance joue la carte zen dans un registre élégant : des tables impeccablement dressées, des fauteuils confortables, d'élégants camaïeux de bruns relevés de notes chaudes.

■ LE JARDIN DE L'ORANGERIE

Parc de l'Orangerie

☎ 03 90 41 68 05

www.jardinorangerie.fr

contact@jardinorangerie.fr

Ouvert tous les jours le midi et le soir. Menus de 23 € à 39 €. Carte : 32 € environ. Menu enfant : 9,50 €. Formule du midi : 12,40 € (plat du jour 8,60 €). Vin au verre. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse. Réceptions, mariage, séminaires, possibilité de privatisation. Le Jardin de l'Orangerie jouit d'un emplacement exceptionnel au cœur du plus beau parc de Strasbourg. Depuis la terrasse, vous profitez d'une vue imprenable sur le plan d'eau et les espaces arborés. Dans votre assiette, des plats d'un très bon rapport qualité/prix. La cuisine est à base de produits frais régionaux et de saison, comme le gibier des chasses locales ou le bœuf des fermes alsaciennes... Voici tirées de la carte quelques suggestions gourmandes : quenelles de brochet aux écrevisses préparées par Christian, carpaccio ou tartare de bœuf, duo de médaillons de gibier aux 2 poivres, vol au vent de volaille aux champignons frais, choucroutes viandes ou poissons, et puis l'été de belles salades colorées. Pour accompagner tout cela, un grand choix de vins à des prix très abordables, et notamment le vin des vignes catalanes des maîtres des lieux, le Malajambota, en rouge, en rosé et en blanc. Pour finir le repas, quelques douceurs 100% maison : croustillant ivoire et sa glace au pralin, régalaide chocolat-fraise, strudel aux pommes et aux amandes, moelleux au chocolat amer, et des coupes glacées en été ! Profitez de la formule de midi pour vous oxygéner et déjeuner sans trop dépenser ! Le restaurant donne accès directement au club de billard et au bowling voisins ! L'Orangerie cumule les atouts : qualité, service, cadre et prix.

■ L'ÉVEIL DES SENS

2, rue Escarpée

☎ 03 88 32 81 01

www.eveil-des-sens.com

Ouvert du mercredi au lundi le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 29,50 € à 36,50 €. Plat du jour : 19 €. Terrasse.

Au cœur de la Petite France, il est indéniable que cette adresse éveille littéralement les sens. Antoine Huart propose ici une cuisine raffinée inspirée notamment par sa Belgique natale, le maki de hareng et sa soupe froide de carottes et citronnelle en est l'illustration gourmande. Ce jeune chef talentueux met les petits plats dans les grands tout au long du repas, de la mise en bouche jusqu'au dessert. Le choix sera donc ardu entre le homard à la vanille, sa raviole de légumes et sa bisque émulsionnée ou la tarte fine aux champignons et son coulis de giroles aux noisettes ; entre le dos d'églefin en croûte de parmesan et le croustillant de volaille au munster, sa purée au cumin et son jus au sirop de Liège.

La carte des desserts est inventive, entre la tarte au chocolat gout Snikers et le gratin de figues aux amandes. Un café gourmand accompagné de mignardises règlera le dilemme. La carte des vins fait le tour des régions depuis l'Alsace, des Côtes du Rhône à la Bourgogne jusqu'au Bordelais, en passant par le Luberon et le Roussillon. Un cadre élégant et intimiste, idéal pour un rendez-vous en tête à tête !

■ LOUIS XIII

133, avenue de Colmar

☎ 03 88 34 34 28

www.louis13.fr

contact@louis13.fr

Ouvert du mardi au vendredi le midi et le soir ; le samedi soir ; le dimanche midi. Menu unique à 36 €. Carte : 35 € environ. Vin au verre. Belle cave à vins à partir de 18 €.

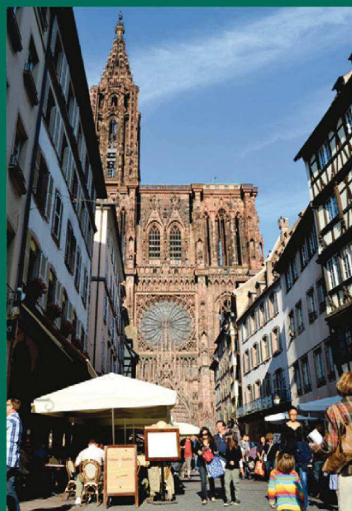
Le Louis XIII est un restaurant bien connu sur Strasbourg depuis une quarantaine d'années déjà. La cuisine y est classique et terroir avec des produits nobles – on n'en attendait pas moins avec un tel nom ! Nous avons glané au fil de la carte quelques plats et desserts bien vus : les cannelonis de rumsteak, tomates confites, roquette et copeaux de parmesan ; le délice du pêcheur juste rôti aux asperges d'Alsace et rattes du Touquet ; et, pour finir en beauté, le millefeuille aux fraises, crème à l'amaretto et sauce caramel ou la crème brûlée à la rhubarbe de saison. Comble du luxe, les plats ne sont jamais les mêmes d'une semaine sur l'autre, un bon prétexte pour y revenir régulièrement et surtout l'assurance de produits frais dans votre assiette.

Tout en étant assez sélecte, l'adresse n'est pas guindée pour autant. Très professionnel, le service est efficace tout en restant convivial. De passage dans la région, profitez des chambres d'hôtes récemment aménagées à l'étage : mobilier contemporain, teintes choisies, ambiance épurée et kitchenette. Deux d'entre elles disposent d'un salon avec TV et peuvent accueillir quatre personnes.

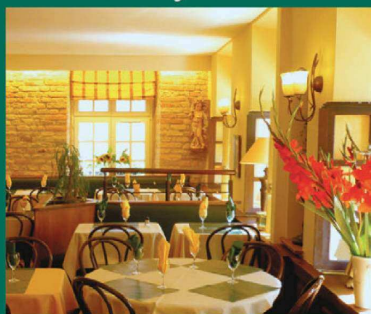


le Pilier des Anges

Brasserie - Restaurant



*Cuisine traditionnelle
Spécialités du terroir alsacien
Tartes flambées*



*3, rue Mercière
Strasbourg
Tél. 03 88 22 23 81*

■ LA MAISON KAMMERZELL

16, place de la Cathédrale ☎ 03 88 32 42 14

www.maison-kammerzell.com

info@maison-kammerzell.com

Ouvert toute l'année. Tous les jours. Menus de 26,90 € à 46 €. Carte : 30 € environ. Menu enfant : 7 €. Terrasse. 9 chambres tarif à partir de 135 € en double. Petit déjeuner compris. La Maison Kammerzell percée de 75 fenêtres à vitraux, classée Monument historique depuis 1929, est un joyau de la Renaissance alsacienne ; le cadre est exceptionnel tout comme sa situation à quelques pas de la Cathédrale. On y vient du monde entier, non seulement pour son décor si typique, mais aussi pour sa cuisine gastronomique teintée terroir, et notamment pour la fameuse choucroute aux trois poissons inventée en 1970 par le chef Guy Pierre Baumann. Cette déclinaison d'une spécialité alsacienne sublime le chou traditionnellement servi avec des viandes. Et parmi les desserts, certains revisitent l'Alsace comme ce cafoutis aux bibelkaes (fromage blanc) et myrtilles, glace vanille. Une carte terrasse pour les beaux jours propose des salades variées, viandes sur le grill et frites, sorbets ou glaces faits maison, après on file visiter la cathédrale ! Les tarifs sont tout à fait corrects, et le service toujours impeccable. Par contre, il vaut mieux réserver bien à l'avance en période de Noël, car malgré de nombreux salons et salles de réceptions répartis sur les 3 étages de la Maison, c'est toujours complet !

■ LE PILIER DES ANGES

3, rue Mercière ☎ 03 88 22 23 81

Ouvert tous les jours le midi et le soir. Service continu à partir de 11h30. Carte : 25 € environ. Formule : 11,90 €. Terrasse. Il y a le pilier des anges à la cathédrale et il y a celui-ci à quelques pas, à l'enseigne de ce restaurant-brasserie, doté d'un bel escalier intérieur. La salle du premier étage est typique avec ses murs en brique... Au menu, une carte bien diversifiée à commencer par les salades : la niçoise ou la salade des anges. Nous trouvons également des petits plats (knack frites, tartes flambées), des poissons (pavé de saumon à la sauce vierge, sole aux amandes), des viandes (rôti de filet de bœuf, magret de canard au miel) et des plats du terroir (baeckeoffe aux trois viandes). Le service est rapide et efficace. La terrasse avec ses parasols et sa vue sur la cathédrale est particulièrement bien située, on y est aux premières loges dans ce quartier qui draine un flot de touristes en toutes saisons...

■ RESTAURANT DE LA BOURSE

1, place de Lattre-de-Tassigny ☎ 03 88 36 40 53

www.rdlb.fr – info@rdlb.fr



Ouvert tous les jours le midi et le soir. Petite restauration dans l'après-midi. Menus de 22,50 € à 27,50 €. Plat du

jour : 8,50 €. Vin au verre. Formule tartes flambées au choix et à volonté (à partir de 8 personnes) avec salade verte et dessert. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Terrasse. Voilà un établissement dont l'inauguration date de 1927, c'est dire s'il est devenu une institution à Strasbourg ! Dans un beau cadre de brasserie à la parisienne, vitraux des années 30, banquettes en velours rouges, les assiettes sont bien garnies et bien servies. La bouchée à la reine est un délice, c'est leur produit phare. Sinon à la carte, on optera pour le tournedos de saumon à la plancha, les moules marinières, la cuisson de canard confit ou quelques spécialités plus locales, comme le jambonneau braisé au pinot noir ou les Lewerknepfles façon grand-mère. Un service en continu est assuré dans l'après-midi, mais pas sur toute la carte ; les tartes flambées démarrent à 14h30 et le week-end elles sont servies toute la journée. De grandes salles sont à la disposition des groupes jusqu'à 60 personnes. Le personnel est sympa et vous pouvez vous attabler sur la terrasse pour profiter des quelques beaux jours alsaciens.

Le gîte

■ BEST WESTERN HÔTEL DE L'EUROPE***

38-40, rue du Fossé-des-Tanneurs

☎ 03 88 32 17 88 – www.hotel-europe.com

info@hotel-europe.com



60 chambres (dont 9 suites). Chambre double de 90 € à 188 € ; suite de 173 € à 255 €. Petit déjeuner en chambre : 12 €. Lit supplémentaire : 25 €. Parking fermé : 15 € (sur réservation). Chèque Vacances. Animaux acceptés (sans supplément). Séminaires. Wifi gratuit. Tv satellite. C'est une bâtisse à colombages datant du XIII^e siècle qui sert d'écrin à cet hôtel. Un cadre historique voué à l'hôtellerie depuis 1432, c'était jadis un relais de poste ; d'illustres personnages y ont séjourné parmi lesquels, Goethe, Schiller ou encore Voltaire. Les prestations sont de qualité, l'accueil des plus charmants, la propreté irréprochable. Chaque chambre est différente dans sa décoration ; boiseries traditionnelles, mobilier de style ou contemporain, c'est selon la catégorie ; vous avez le choix si vous le demandez entre un grand lit ou des lits jumeaux. Dans les chambres Deluxe, mini-bar et salle de bains avec baignoire balnéo. On s'attarde volontiers au bar cosy et confortable à toute heure. Les prestations proposées sont évidemment au niveau du reste : nous pourrions vous parler des heures durant du petit déjeuner alsacien qui vous fera certainement office de repas de midi tant il est gourmand et copieux. Et pour un séjour apaisant jusqu'à la dernière minute, profitez de l'une des formules bien-être, petite parenthèse de douceur et d'harmonie avant de reprendre la route du quotidien...



HOTEL DE L'EUROPE

38-40, RUE DU FOSSE DES TANNEURS
67000 STRASBOURG

TEL. 03 88 32 17 88 - FAX 03 88 75 65 45

E-mail : info@hotel-europe.com

www.hotel-europe.fr

■ BEST WESTERN MONOPOLE MÉTROPOLE***

16, rue Kuhn ☎ 03 88 14 39 14
www.bw-monopole.com



Ouvert toute l'année. Établissement certifié Eco-Label européen. Accueil 24h/24. 81 chambres (dont 4 familiales). Chambre double de 87 € à 225 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 20 €. Parking fermé : 13 €. Gratuit pour les enfants de moins de 16 ans partageant la chambre de leurs parents. American Express. Garde d'enfants. Animaux acceptés (5 €). Séminaires. Connexion Internet gratuite. Wifi gratuit. Tv satellite, Canal +. 2 salles de séminaires avec écran, vidéoprojecteur, paper boards, connexion Internet wifi et filaire gratuite. Invenue dans l'un des plus anciens hôtels de charme strasbourgeois (il date tout de même de 1895 !) où quelques personnalités de renommée de Robert Schumann ou Jean Monnet avaient l'habitude de prendre leurs quartiers. Aujourd'hui, les frère et sœur Pierre et Véronique Siegel représentent la quatrième génération d'hôteliers de la famille. Cela ne présage que du bon pour la suite... Entièrement rénové, tout est pensé pour le confort et l'agrément de la clientèle. La déco joue la carte de la tradition et de la modernité avec beaucoup de goût. Vous avez le choix entre des chambres traditionnelles de style alsacien, ou des chambres design ; elles sont toutes différentes et vous y trouverez dans chacune, écran plat, mini-bar, coffre-fort, plateau de courtoisie avec bouilloire, planche et fer à repasser dans le dressing, sèche-cheveux dans les salles

de bains. Engagé dans la préservation de l'environnement et certifié Eco-Label, le Best Western dispose également de chambres anti-allergie pour lesquelles un soin tout particulier a dicté le choix des matériaux : parquet, tentures anti-acariens, peinture écolabellisée, couettes et oreillers en carbone de bambou. Les petit-déjeuners buffet vous sont offerts gracieusement, ils sont servis dans une salle au décor alsacien.

■ LE BOUCLIER D'OR

1, rue du Bouclier ☎ 03 88 13 73 55
www.lebouclierdor.com
contact@lebouclierdor.com



22 chambres (dont 6 suites). Chambre double de 250 € à 440 € ; suite de 325 € à 440 €. Petit déjeuner buffet : 22 € (formule express : 15 €). Lit supplémentaire : 60 €. Parking (parking Sainte-Marguerite : 15 € les 24 heures). 2 chambres. Garde d'enfants. Animaux acceptés (de petite taille). Séminaires. Wifi gratuit. Salle de séminaire. Canal +. Hammam, bain bouillonnant, sauna. Massages et soins de beauté sur rendez-vous, accessibles aux non-résidents. L'un de nos chouchous dans la catégorie hébergement, pour tous les avantages qu'il cumule sans lésiner sur aucun détail. Élégance tout d'abord est peut-être l'adjectif qui qualifie le mieux cette adresse au charme fou : au cœur de la Petite France, une très belle demeure et ses 22 chambres à la décoration raffinée. Situation ensuite, car vous vous situez à deux pas des quartiers historiques de Strasbourg, de la cathédrale, de toutes les commodités et de la gare.



Le Bouclier d'Or

UN LIEU PRÉCIEUX ET SECRET

HÔTEL & SPA ★★★★★

Élégance et raffinement

1 rue du Bouclier
STRASBOURG/ Petite France

Tél. 03 88 13 73 55

contact@lebouclierdor.com

www.lebouclierdor.com



Nouveau à Strasbourg

Plus qu'un hôtel***
un espace de sérénité



Kyriad Strasbourg Nord - Palais des Congrès***

6, avenue Pierre Mendès France 67300 SCHILTIGHEIM

☎ 03 88 81 24 44 - strasbourg.pdc@kyriad.fr

www.kyriad-strasbourg-nord-palais-des-congres.fr



Confort et luxe pour finir, avec un éventail complet de services et d'activités proposées, comme le spa L'Écrin du bien-être ou le très beau bar du Meyerhof mêlant avec un goût très sûr le classique et le contemporain. Aux étages, desservis par ascenseur ou par un escalier à vis du XVI^e siècle, les chambres sont superbes. Spacieuses et lumineuses, certaines donnent sur la cour intérieure où l'on peut prendre son petit déjeuner. Parquets en bois massif, objets chinés, tableaux et mobilier des XVIII^e et XIX^e siècles dans les chambres dites bourgeoises ; dans d'autres, coffres et armoires polychromes typiquement alsaciens. Pour le reste, les quatre étoiles sont partout : 45 chaînes sur écrans LCD, mini-bar gratuit, et dans les salles de bains, téléphone, peignoirs, chaussons, baignoires baigné, douches italiennes... La volupté est une notion indissociable du luxe et l'Écrin du bien-être en est la concrétisation absolue. Un lieu précieux et presque secret qui sert de cadre à l'espace spa et bien-être, avec hammam, sauna et salle de soins. Sous un puits de lumière naturelle, on se prélassait avec délice dans un bassin mosaïque.

LE CHUT

4, rue du Bain-aux-Plantes ☎ 03 88 32 05 06

www.hote-strasbourg.fr

contact@hotelchut.fr



8 chambres. Chambre double de 95 € à 160 € ; suite €. Demi-pension. Petit déjeuner : 12 € (gratuit pour les enfants jusqu'à 9 ans). Lit supplémentaire : 15 €. Parking : 10 €. Animaux acceptés (10 €). Wifi gratuit. Restauration (menus et formules de 15 € à 38 €). Terrasse. Tv satellite. Ce petit hôtel a des allures de maison d'hôtes, et c'est toujours notre coup de cœur sur la Petite France. La déco est signée par la maîtresse des lieux, Mojgan Henriet. Dans les chambres intimes et raffinées, mobilier et objets design et contemporains voisinent avec des meubles chinés, comme sur le palier qui dessert l'étage (d'ailleurs si quelque chose vous plaît, c'est à vendre...). Les draps, serviettes – lin et chanvre – et autres nécessaires de toilette sont tous respectueux de l'environnement et du développement durable... L'hiver on se blottit avec délice sous une couette en soie.

Dans les salles de bains, douche à l'italienne. Prolongez le plaisir d'être ici en vous installant côté restaurant, la carte des suggestions renouvelées au gré des produits du marché et des humeurs du chef est à l'image de l'endroit, c'est un bonheur ! Profitez aussi de l'espace bar ouvert à l'heure de l'apéritif, passer sur la terrasse aménagée le long de l'ill ou dans le patio-jardin intérieur ! Une adresse intimiste en plein cœur de la Petite France !



COUR DU CORBEAU***

6-8, rue des Couples ☎ 03 90 00 26 26

www.cour-corbeau.com

info@cour-corbeau.com



57 chambres. Petit déjeuner : 23 €. Lit supplémentaire : 30 €. Parking public Austerlitz. Gratuit pour les enfants de moins de 12 ans dans la chambre des parents. Suites. Service voiturier bagagiste 22 €. Chèque Vacances. Garde d'enfants. Animaux acceptés (22 €). Séminaires. Wifi gratuit. Tv satellite, Canal +. Si l'envie vous prend d'un séjour romantique à Strasbourg, c'est au cœur de ce bel ensemble architectural de la Renaissance qu'il faut réserver. L'hôtel Cour du Corbeau était déjà au XVI^e siècle une auberge ou un relais où séjournerent des hôtes de marque, le duc de Bavière, l'Empereur d'Allemagne, Joseph II ou le roi de Prusse, Frédéric le Grand. La bâtisse donne sur une cour pavée, il suffit de lever les yeux vers les étages à colombages, les oriels et les fenêtres à vitraux le long de coursives en bois sculpté. Ici, vous êtes au cœur de la cité : le long des quais de l'ill et en face du Musée historique et vous avez droit à ce qui fait de mieux puisque l'établissement aligne fièrement ses quatre étoiles et à juste titre. Élégance et raffinement dans les chambres, quelle que soit la gamme, elles sont spacieuses, toutes personnalisées, mobilier de style, les salles de bains sont toutes différentes, soit en ardoise et granit soit en faïence blanche. Le bar-salon de thé est ouvert tous les jours de 14h à 0h et dès le printemps on profite volontiers de la terrasse pour prendre un verre. C'est une très belle adresse...

■ LE GRAND HÔTEL***

12, place de la Gare ☎ 03 88 52 84 84

www.le-grand-hotel.cominfo@le-grand-hotel.com

83 chambres (dont 2 suites). Chambre double de 79 € à 290 € ; suite de 295 € à 345 €. Petit déjeuner buffet inclus. Lit supplémentaire : 20 €. Parking (parking Wodli). Gratuité jusqu'à 12 ans dans la chambre des parents. Chèque Vacances. Animaux acceptés (10 €). Séminaires. Wifi gratuit. Très pratique, cet hôtel à deux pas de la gare, du centre-ville et de toutes les commodités de transport. Rénové avec goût, cet établissement historique a pris un sacré coup de jeune et son design contemporain et élégant est en adéquation avec la verrière de la gare de Strasbourg qui lui fait face... Un effort particulier a en effet été fait sur la déco : sobriété dans le mobilier, raffinement des couleurs, lumières tamisées font de cet hôtel une étape douillette et chaleureuse... les chambres Deluxe sont particulièrement spacieuses ainsi que les suites dans lesquelles vous trouverez un plateau de courtoisie ; dans les salles de bains baignoire ou douche selon la gamme, sèche-cheveux... Les prestations incluent un grand nombre de services dont un room service 24h/24 ; Et lorsqu'on arrive en famille lits bébé, matelas à langer et chaise haute sont à disposition. Ajoutons enfin que le service est attentif, tout cela en fait une bonne adresse. Les prix varient du simple au triple selon la période de l'année, si vous le pouvez, voyagez en saison creuse !

■ HILTON****

1, avenue Herrenschmidt ☎ 03 88 37 10 10

strasbourg.hilton.comStrasbourg.Reservations@hilton.com

Accueil 24h/24. 245 chambres (dont 6 suites). Chambre double de 99 € à 355 € ; suite de 299 € à 565 €. Demi-pension. Petit déjeuner buffet : 25 € (continental : 15 €). Lit supplémentaire : 40 €. Parking fermé : 20 €. Garde d'enfants. Animaux acceptés (20 € par séjour). Séminaires. Wifi payant. Restauration (restaurant le Carvi menu du jour 33 €). Tv satellite. Sauna.

L'Hilton Strasbourg vous offre la possibilité de goûter aux privilèges de l'une des grandes chaînes de l'hôtellerie de luxe, Hilton est un symbole international de qualité et de services, avec 3 900 hôtels dans le monde, et seulement 7 en France. Raison de plus pour s'y poser. L'ambiance est feutrée, comme il se doit. Les chambres sont spacieuses, lumineuses et sans vis-à-vis, la literie d'un confort absolu. Pour un séjour d'exception, laissez-vous tenter par une suite luxueuse avec salon et vue sur la cathédrale. Pour s'attabler, le restaurant le Carvi met sur sa carte des plats alsaciens que le chef revisite en fonction des saisons, avec une pointe de carvi pourquoi pas, l'épice fétiche de la cuisine. Le cadre est contemporain, les lumières sont tamisées. On prolonge volontiers la soirée sur place, au H ! Bar & Lounge autour d'un cocktail, c'est chic et convivial tout à la fois, un DJ anime les soirées le jeudi pour l'*afterwork*... La terrasse ensoleillée du restaurant est ouverte durant les beaux jours, et chauffée en hiver, on s'y installe confortablement et avec plaisir derrière les grandes baies vitrées. Pour la clientèle d'affaires, l'hôtel dispose de salles de séminaires et d'un salon exécutif. Des salons de réception sont à disposition, pouvant recevoir jusqu'à 600 personnes. L'adresse strasbourgeoise est idéalement située à proximité du tram et des accès autoroutiers, proche des institutions européennes, du Wacken et face au palais de la Musique et des Congrès.

■ HÔTEL CATHÉDRALE****

12-13, place de la Cathédrale ☎ 03 88 22 12 12

www.hotel-cathedrale.frreservation@hotel-cathedrale.fr

47 chambres. Chambre double de 90 € à 225 €. Petit déjeuner buffet ou en chambre (6 à 13 €). Lit supplémentaire : 25 €. Parking fermé : 18 € (sur réservation). 5 studios en résidence hôtelière de 150 € à 200 € / nuit sur une semaine. Animaux acceptés (8 €). Séminaires. Wifi gratuit. Tv satellite. Bicyclettes de courtoisie.

Voici un hôtel de charme qui cumule décidément de nombreux atouts, sa situation au pied de la cathédrale, l'accueil et la disponibilité du personnel et enfin son excellent rapport qualité/prix. Il est préférable de réserver à l'avance si

Hôtel Cathédrale



Offres spéciales
sur notre site
www.hotel-cathedrale.fr

Chambre avec Vue...
au cœur du marché de Noël

12-13 place de la Cathédrale • 67000 Strasbourg (face Kammerzell) • +33 3 88 22 12 12

Parking privé sur demande • Parking public à 75 m • Service bagagiste





un séjour vous tente surtout au mois de décembre durant le marché de Noël. C'est un artiste de la région Daniel Gerhardt qui a fait la décoration la réception, des parties communes et des salles petit déjeuner ; on retrouve sa signature sur les murs et les toiles accrochées aux cimaises des chambres. La plupart d'entre elles viennent d'être relookées avec beaucoup de goût dans un esprit contemporain, teintes choisies, éclairage tamisé, elles sont toutes différentes. Certaines chambres, notamment mansardées, ne sont pas très spacieuses mais fonctionnelles, et surtout plus intimes, c'est un nid douillet qui vous attend... À moins que vous ne préférez la vue imprenable sur la cathédrale, et dans ce cas privilégiez les chambres en façade ; depuis votre fenêtre, vous aurez tout loisir pour zoomer sur ce chef-d'œuvre gothique. Le confort est partout, écran plat, mini-bar, coin bureau, plateau de courtoisie, et dans les salles de bains, baignoire ou douche, produits d'accueil, sèche-cheveux. Pour plus d'indépendance, et sur de longs séjours, la Résidence Cathédrale 4-étoiles (à 50 m de l'hôtel) dispose de 5 studios de 40 m². Ils sont bien équipés, kitchenette aménagée, coin salon, coin nuit et salle de bains avec douche, baignoire et toilettes séparés, ligne téléphone et Internet ; le linge et la vaisselle sont fournis.

■ HÔTEL CHÂTEAU DE POURTALES

161, rue Mélanie ☎ 03 88 45 84 64

www.chateau-pourtales.eu

info@chateau-pourtales.eu

🌳🌳
Ouvert toute l'année. 28 chambres (dont 7 chambres au château). Chambre simple de 82 € à 119 € ; chambre double de 102 € à 149 €. Petit déjeuner inclus. Parking. Gratuit pour les enfants de moins de 6 ans dans le lit des parents, 12 € pour lit supplémentaire pour enfant de moins de 6 ans, Réduction de 50% sur le prix d'un adulte pour les 7/12 ans dans la chambre des parents. Chèques Vacances. Animaux acceptés (5 €). Séminaires. Réceptions et mariages. Wifi gratuit. Restauration (restaurant Le Jardin du Pourtales ouvert 7/7). Tv satellite. Tennis municipal dans le parc, raquettes et balles en location à la réception de l'hôtel. Location de vélos. La vie de château à quelques minutes du centre, dans un écrin de verdure quartier de la Robertsau ! Le château de Pourtales, construit en 1750, vit passer les élites intellectuelles et la noblesse de toute l'Europe : Napoléon III, Franz Liszt ou encore Goethe y séjournerent... Vous serez logé à l'étage dans une aile du château : les chambres sont spacieuses et la vue est imprenable sur le parc. Certaines chambres sont communicantes et font office de chambre familiale. Dans l'annexe du Château, « Le Chalet », les chambres sont tout aussi confortables, la décoration sobre et élégante donne la préférence aux teintes douces et chaudes, les fenêtres s'ouvrent sur le parc ou sur la cour intérieure, lit

king size ou lits jumeaux, TV écran plat, coin bureau. Dans les salles de bains, douche et sèche-cheveux. Les petits déjeuners sont servis dans une salle du château, et on s'attable en été sur la terrasse fleurie à l'abri de parasols si besoin. Le buffet est copieux, servi jusqu'à 10h en semaine et 11h le dimanche. Pour vos animaux de compagnie, plaid et gamelles sont prévus. Des lits parapluie pour bébé sont à disposition et des lits d'appoint si vous êtes en famille. Pour la demi-pension, un restaurant se trouve à l'entrée principale du Château, une charmante petite maison à colombages façon Trianon, où l'on vous sert une cuisine Winstub, autrement dit terroir. N'hésitez pas à louer des bicyclettes, Strasbourg est tout près par la voie verte de la digue (piste goudronnée interdite aux véhicules à moteur) et la promenade en vélo à l'ombre des grands arbres est un vrai bonheur.

■ HÔTEL DU DRAGON***

2, rue de l'Écarlate ☎ 03 88 35 79 80

www.dragon.fr – hotel@dragon.fr



32 chambres (dont 2 suites et 4 chambres communicantes). Chambre double de 89 € à 125 € ; studio / appartement de 125 € à 185 €. Demi-pension (partenariat avec le Bistrot des Copains). Petit déjeuner buffet : 12,50 €. Lit supplémentaire : 14 €. Parking (parking d'Austerlitz tarif préférentiel). Chèque Vacances. Wifi gratuit. Tv satellite, Canal +.

Première impression qui frappe dès l'entrée : le calme régnant dans cet hôtel alors qu'il est à deux pas des quais et du centre-ville. L'été, c'est un doux moment de quiétude que prendre son petit déjeuner dans la cour arborée à l'ombre d'un tilleul. Cette maison du XVII^e siècle pourrait être un hôtel traditionnel, meublé à l'alsacienne, mais le lieu joue sur le contraste : vastes chambres claires, aux murs lumineux dans des teintes pastel de gris, la décoration joue la carte de l'épure, la literie est neuve partout, le confort est total. Les salles de bains, rénovées en 2012, sont équipées de baignoire à l'exception d'une ou deux, le sèche-cheveux est incorporé près du miroir pour vous éviter de prendre le vôtre. De nombreux artistes exposent leurs œuvres à la réception et certaines pièces de mobilier dans les parties communes sont signées Starck ou Werner. C'est un hôtel à la foi zen et design dans un écrin historique. Service en chambre 24h/24. Petite attention pour les golfeurs avec green-fee offert à partir de 2 nuitées (au golf du Kempferhof situé à 20 minutes de l'hôtel).

■ HÔTEL DES ARTS**

10, place du Marché-aux-Cochons-de-Lait

☎ 03 88 37 98 37

www.hotel-arts.com – info@hotel-arts.com



24 chambres. Chambre double de 55 € à 99 € ; chambre triple de 70 € à 119 €. Demi-pension. Petit déjeuner buffet : 6,50 €. Parking fermé : 17 € (sur réservation et local à vélos 12 €). Kit bébé (lit, baignoire, chauffe-biberon). Soirée Etape. Chèque Vacances. Animaux acceptés (8 €). Wifi gratuit. Restauration (pour la demi pension Restaurant l'Irokoï rue du Maroquin). Tv satellite.

Ambiance contemporaine et design à l'hôtel des Arts, dont l'emplacement dans le cœur historique de la ville fait un lieu de villégiature idéal. L'hôtel se trouve dans un secteur entièrement piétonnier, à quelques pas de la cathédrale et des quais où l'on embarque pour une virée sur l'Ill vers la Petite France. Les chambres aux murs blancs, au mobilier choisi disposent d'une TV écran plat, d'un dressing bien agencé, de literie ultra confortable, de couettes douillettes et soyeuses et d'oreillers moelleux pour bien se caler. Par les fenêtres côté quai, la vue sur l'Ill est magnifique, d'autres fenêtres donnent sur la place si pittoresque du Marché-aux-Cochons-de-Lait. Les salles de bains sont très fonctionnelles, partout douches, WC et sèche-cheveux. Le fer à repasser est disponible à la réception, au cas où... ici on pense à tout pour votre confort. Le petit déjeuner sous forme de buffet continental copieux est servi dans la salle de réception, lumineuse, tonalités rouges orangées et mobilier contemporain. L'accueil est charmant : on est dans un 2 étoiles dont les prestations n'ont rien à envier à certains hôtels mieux classés.. C'est une très bonne adresse à tout point de vue.

■ **HÔTEL GUTENBERG*****

31, rue des Serruriers ☎ 03 88 32 17 15
www.hotel-gutenberg.com

info@hotel-gutenberg.com



42 chambres (dont 3 chambres communicantes). Chambre double de 85 € à 190 €. Petit déjeuner buffet : 11 €. Lit supplémentaire : 25 €. Parking (parking municipal Gutenberg : 23 € ou Austerlitz : 11 €). Animaux acceptés (15 €). Connexion Internet. Tv satellite.

Une situation de rêve en plein cœur du centre historique de Strasbourg avec vue sur la cathédrale : que demander de plus ? Mais l'hôtel Gutenberg ne se contente pas de tirer profit de son avantageux emplacement, la preuve il a gagné une étoile supplémentaire à force d'efforts et de motivation. Les chambres standart pour les budgets serrés se situent aux quatrième et cinquième étages ; celles-ci, mansardées, sont intimistes. Elles sont confortables et très bien équipées – insonorisation, climatisation, téléphone, réveil automatique, tv écran plat lcd avec chaînes câblées, connexion Internet... Dans les chambres Privilège de catégorie supérieure, plus spacieuses avec un espace bureau, ipod, MP3, très design, plateau de courtoisie, chaussons et ligne complète de produits d'accueil vous sont proposés. La déco est très contemporaine pour certaines, qui osent les teintes acidulées que l'on retrouve au niveau de la réception... L'accueil est de qualité.

■ **HÔTEL HANNONG******

15, rue du 22-Novembre
☎ 03 88 32 16 22
www.hotel-hannong.com
info@hotel-hannong.com

HÔTEL DES
ARTS
★★

10, Place du Marché
aux Cochons de Lait

67000 Strasbourg

Tél : 03 88 37 98 37

www.hotel-arts.com

reservation@hotel-arts.com

Idéalement situé
pour découvrir les
différentes facettes
de Strasbourg.





72 chambres. Chambre double de 79 € à 299 € ; chambre triple de 149 € à 299 € ; suite de 169 € à 349 €. Petit déjeuner buffet ou en chambre : 16 €. Lit supplémentaire : 30 €. Parking (parking des Tanneurs tarifs préférentiels). Gratuité pour les enfants de moins de 11 ans dans la chambre des parents. Chèque Vacances. Ascenseur et 3 chambres aménagées pour personne à mobilité réduite. Garde d'enfants. Animaux acceptés. Séminaires. Réceptions et mariages. Wifi gratuit. Tv satellite, Canal +. Terrasse privatisable.

C'est dans les années 1920 que les frères Horn, collectionneurs d'Art moderne, fondèrent ce superbe hôtel sur le site de l'ancienne fabrique de faïences de la famille hollandaise Hannong, d'où le nom. Vous en verrez quelques-unes dans le hall. L'hôtel a su préserver son cachet d'antan et son âme tout en jouant la carte contemporaine : parquets, larges paliers et volumes harmonieux... Les chambres offrent un cadre élégant et raffiné, mobilier design, coin salon dans les catégories Club et Supérieure. Le matin, le petit déjeuner-buffet est servi dans un salon chaleureux et boisé ou dans le grand salon à verrière que tamisent des lumières changeantes le soir à l'heure de l'apéritif. Une belle terrasse à l'étage sur deux niveaux, est accessible aux résidents pour prendre un verre ou se détendre en extérieur à toute heure ; elle est également privatisable pour des cocktails et réceptions.

■ HÔTEL LES HARAS*****

23, rue des Glacières

☎ 03 90 20 50 00

www.les-haras-hotel.com

info@les-haras-hotel.com



55 chambres. Chambre double de 150 € à 415 €. Petit déjeuner : 24 €. Parking : 18 €. Animaux acceptés (24 €). Wifi gratuit. Restauration (la brasserie Les Haras).

Avant toutes choses, vous serez émerveillé par le cadre extraordinaire et unique de cet établissement. En effet, Les Haras tire son nom de l'histoire strasbourgeoise puisque l'hôtel a pris ses quartiers dans les anciens haras nationaux de la ville : un cachet inégalable. Et si le patrimoine s'invite aux Haras, l'atmosphère y est définitivement moderne, élégante et épurée. Le cheval y est omniprésent, de manière discrète ou suggérée, toujours dans le bon goût, dans des coloris crèmes, cuirs et bois. Les chambres, à la décoration sobre et raffinée, possèdent tout le confort d'un établissement de cette gamme : écran plat, produits d'accueil, coffre-fort et mini-bar, peignoirs et pantoufles... le tout conçu par le duo de designer-architecte Patrick Jouin et Sanjit Manku. Aux heures des repas, La Brasserie des Haras vous accueille dans une salle magnifique aux poutres apparentes ; et avec une cuisine imaginée par Marc Haerberlin et ses trois macarons de Auberge de l'Îll, votre dîner risque fort d'être inoubliable...

■ HÔTEL MAISON ROUGE*****

4, rue des Francs-Bourgeois

☎ 03 88 32 08 60

www.maison-rouge.com

info@maison-rouge.com



142 chambres (dont 2 suites). Chambre double de 139 € à 194 € ; suite 376 €. Petit déjeuner buffet : 15 €. Lit supplémentaire : 42 €. Parking public Kleber. Gratuité pour les moins de 12 ans dans la chambre des parents. Chèque Vacances. Garde d'enfants. Séminaires. Wifi gratuit. Tv satellite, Canal +.

La Maison Rouge est une institution en plein cœur de la ville. Magnifiquement situé, son imposante façade est mise en valeur la nuit par des jeux de lumière. Cet hôtel de charme recèle de véritables trésors : vitraux anciens, faïences de Hannong, marqueteries de Spindler, meubles de maître, trompe-l'œil notamment au niveau des ascenseurs, belles ferronneries... Les chambres relativement spacieuses bénéficient d'une décoration personnalisée et d'équipements de qualité, la literie est neuve donc très confortable. On apprécie notamment les suites qui offrent le luxe de posséder leur propre bain bouillonnant et un salon privé. Tout en élégance, cet hôtel est très bien entretenu. Autant d'atouts auxquels s'ajoutent la gentillesse et le professionnalisme de son personnel. Bon à savoir, on peut y organiser des séminaires, les quatre salles ont une capacité d'accueil de 70 personnes.

■ HÔTEL RESTAURANT PAX**

24-26, rue du Faubourg-National

☎ 03 88 32 14 54

www.paxhotel.com

info@paxhotel.com



Ouvert toute l'année. Citotel. 96 chambres. Chambre simple jusqu'à 85 € ; chambre double jusqu'à 105 € ; chambre triple jusqu'à 120 €. Petit déjeuner buffet : 9,50 € (4,75 € jusqu'à 12 ans). Garage : 9 € (sur demande). Gratuité pour les moins de 12 ans dans la chambre des parents. Chèque Vacances. Animaux acceptés. Séminaires. Wifi gratuit. Restauration (menus et plat du jour à 8,50 €). Tv satellite.

Situé à seulement quelques centaines de mètres de la gare SNCF, mais également du centre-ville et du musée d'Art moderne, cet hôtel nouvellement repris, vous propose des chambres de belles dimensions, elles sont simples côté déco, quelques unes sont rénovées ou en cours, certaines donnent sur le jardin, d'autres sont mansardées. Dans toutes : télévision écran plat, connexion wifi, coin bureau selon les chambres...

Lit bébé sur demande. Dans les salles de bains, baignoires ou douches, sèche-cheveux incorporé ou à disposition à la réception... Les petits déjeuners buffet sucré-salé se prennent en salle ou, dès les beaux jours, dans le patio arboré. Une adresse sympathique, familiale et d'un bon rapport qualité/prix. Côté restauration, c'est du local, choucroute, baekoeffe, bibelskasse, quenelles de foie et crème brûlée ou tarte de saison.

■ HÔTEL ROHAN****

17-19, rue du Maroquin

☎ 03 88 32 85 11

www.hotel-rohan.com

RohaN

HÔTEL STRASBOURG ★★ ★★

Hôtel Restaurant Boutique

A un jet de pierre de la Cathédrale



17-19 rue du Maroquin

67000 Strasbourg

Tél : +33 3 88 32 85 11

reservation@info-rohan.com

www.hotel-rohan.com



info@hotel-rohan.com



Accueil 24h/24. 37 chambres (dont 2 suites). Chambre double de 79 € à 295 € ; chambre triple de 175 € à 350 € ; suite de 195 € à 285 €. Demi-pension. Petit déjeuner buffet ou en chambre : 14 €. Parking : 17 € (sur réservation et local à vélos : 12 €). Formules spéciales sur le site Internet, les bons plans chambre + petit déjeuner + Strasbourg Pass. Animaux acceptés (8 € avec kit confort gamelle, coussin fourni). Wifi gratuit. Restauration (l'Irokoï, qui propose plats du jour, menus et brunchs). Terrasses. Accès dépose-minute. Tv satellite. Kit bébé à disposition (lit, chauffe-biberon, baignoire).

L'hôtel Rohan joue la carte du cocooning haut de gamme – décoration, confort, accueil – tout est pensé pour en faire un lieu d'exception au cœur de Strasbourg et à deux pas de la cathédrale. Dès l'accueil, vous sentirez la différence, c'est non seulement chaleureux, mais vous aurez l'impression que les hôtesse devant vos attentes pour que votre séjour soit placé sous le signe de la détente absolue ! Pas de carrelage, mais de la pierre et du bois massif dans les chambres réaménagées en refuge douillet. Le lit en est la pièce maîtresse -blanc immaculé, garni de nombreux oreillers- comme une invitation à s'y lover... Et c'est un fauteuil chaque fois différent qui donne le ton de la déco ambiante. Un soin particulier est apporté aux espaces rangements, que ce soit dans la partie dressing ou dans les salles de bains. Certaines chambres sont même équipées de planche et fer à repasser. Dans les suites luxueuses, palissandre au

sol, mobilier design et très tendance, tout cela donne envie de prolonger le séjour...

Dans l'une d'elles, la salle de bains est ouverte sur la chambre, mais les toilettes sont isolées et c'est bien vu ! Les petits déjeuners sont très gourmands avec tout ce que l'on aime, sucré ou salé, ils sont servis sur la terrasse en été. Au restaurant attenant, l'Irokoï, on peut prendre sa demi-pension et l'on est sûrs de se régaler d'une cuisine de saison servie dans un cadre design et intimiste, dans le même état d'esprit que l'hôtel. C'est une très bonne adresse d'un excellent rapport qualité/prix.

■ HÔTEL SUISSE**

2-4, rue de la Râpe

☎ 03 88 35 22 11

www.hotel-suisse.com

info@hotel-suisse.com

Qualité Tourisme. 25 chambres (dont 4 chambres familiales et une suite junior). Chambre double de 85 € à 95 €. Petit déjeuner : 9,90 €. Lit supplémentaire : 10 €. Parking des bateliers 12 €/24h. Hébergement et petit déjeuner offerts pour les moins de 12 ans dans la chambre des parents. Chèque Vacances. Animaux acceptés (5 € par nuitée). Wifi gratuit. Salon de thé. Terrasse. Tv satellite. 2 vélos de courtoisie à disposition.

Voici un petit hôtel plein de charme dans le vieux Strasbourg, niché dans une belle maison du XVIII^e, sur cette placette calme à deux pas de la cathédrale, et néanmoins bien à l'abri de la cohue touristique. Le

cadre est très chaleureux avec ses boiseries et ses lampes tamisées ; l'accueil d'Edith Beckers et de son équipe, la blonde Atika et Nicolas, est tout simplement parfait. Les chambres sont douillettes, claires et spacieuses, et donnent envie de prolonger la nuit par une grasse matinée ! D'autant que la literie est hyper confortable. Tentures et couettes se déclinent en kelsch alsacien, lin et coton, dans des teintes choisies et cela donne beaucoup de cachet à l'ensemble. À votre réveil, le petit déjeuner très gourmand (avec des viennoiseries alsaciennes, kougelhöp, streusel, couronne nattée, c'est selon le jour) est servi dans la jolie salle boisée du typique Café Suisse ou bien en terrasse à la belle saison ; dites-vous bien que c'est un privilège dans ce quartier historique ! D'ailleurs le Café Suisse est ouvert également aux non résidents de l'hôtel, tous les jours de 7h à 19h, pour un café ou un thé accompagné de douceurs. C'est une adresse que nous vous recommandons particulièrement, à tous égards et notamment pour son excellent rapport qualité/prix.



RÉGENT PETITE FRANCE & SPA****

5, rue des Moulins

☎ 03 88 76 43 43

www.regent-petite-france.com

info@regent-petite-france.com



72 chambres (dont 13 suites et 4 duplex). Chambre double de 165 € à 550 € ; suite de 250 € à 805 €. Petit déjeuner : 24 €. Lit supplémentaire : 30 €. Parking fermé : 24 €. Gratuité jusqu'à 16 ans dans la chambre des parents. Chèque Vacances. Garde d'enfants. Animaux acceptés (24 €). Séminaires. Réceptions et mariages. Wifi gratuit. Restauration (le Pont Tournant ouvert du mardi au samedi uniquement le soir hors saison). Bureau Internet. Tv satellite, Canal +, Sauna.

Aménagé au cœur du quartier historique de la Petite France, à l'emplacement des anciennes glaciers de la ville (une partie des turbines reste aujourd'hui visible dans l'hôtel), le Régent Petite France & Spa est un établissement luxueux dont le livre d'or conserve les appréciations de Mary Higgins Clark, Jean Reno, Sting, Catherine Deneuve, Jacques Chirac... Ses chambres ont une vue imprenable sur l'Îll, elles offrent toutes une belle surface et des équipements propices au repos. Au premier étage le Spa «Ô fil de l'eau» et des soins en partenariat avec Cinq Mondes proposés en cabine simple ou double (sur demande) vous permettront de vous détendre plus encore s'il le fallait. Le restaurant Le Pont Tournant et son bar «Champagne» très standing sont autant appréciés par la clientèle de passage que par les Strasbourgeois qui viennent y dîner à l'occasion. Un conseil : dîner sur la terrasse à partir de juin, la cuisine inventive suit les saisons et c'est toujours un délice. Après votre séjour ici, vous ne verrez plus jamais Strasbourg de la même façon. Est-il utile de le préciser : l'accueil y est souriant et à la hauteur de la beauté et de la qualité du lieu ! Nous on y retournerait volontiers !

■ RÉGENT CONTADES****

8, avenue de la Liberté

☎ 03 88 15 05 05

Ô fil de l'eau

Votre Spa à l'hôtel Régent Petite France
Strasbourg en partenariat avec
CINQ MONDES

Détente & bien-être
sur 200 m²

Un cadre exceptionnel

Au cœur de Strasbourg

Cabine simple & duo

Sauna, hammam

Douche sensorielle

Une expérience unique

Régent Petite France
Hôtel & Spa

Hôtel Régent Petite France & Spa
5 rue des Moulins - F-67000 Strasbourg
+33 (0)3 88 76 43 47

spa@regent-petite-france.com
www.regent-petite-france.com/spa-fitness

www.regent-contades.com

info@regent-contades.com



48 chambres (dont 2 suites, 8 suites junior et 2 chambres avec kitchenette, pour les longs séjours). Chambre double de 110 € à 565 € ; suite de 210 € à 720 €. Petit déjeuner : 21 €. Lit supplémentaire : 21 €. Parking fermé : 21 €. Gratuit jusqu'à 16 ans dans la chambre des parents, uniquement à partir de la gamme Luxe. Chèque Vacances. Garde d'enfants. Wifi gratuit. Tv satellite, Canal +. Hammam, sauna.

Voici l'un des plus beaux hôtels de Strasbourg. Au sein d'un hôtel particulier, le Régent Contades joue sur l'ambiance Belle Époque : vitraux Art Nouveau, mobilier, escalier monumental... Les prestations sont haut de gamme, les chambres raffinées, spacieuses et très confortables (grand lit ou de lits jumeaux). Un espace détente vous laisse le choix entre sauna ou hammam. Les petits déjeuners sont servis dans le salon Belle Époque... moulures et plafonds hauts, couverts en argent et porcelaine. Et vous passerez certainement un petit moment au Regency, cossu et cosy, à la fois lounge-bar et salon ouvert de 11h à 23h45. Pour plus d'intimité ou pour un cocktail privé le petit salon Saint-Paul peut recevoir entre 10 et 15 personnes. Le service et l'accueil sont irréprochables souriants et discrets à la fois. Une grande maison !



SOFITEL GRANDE ÎLE****

4, place Saint-Pierre-le-Jeune

☎ 03 88 15 49 00

www.sofitel-strasbourg.com

H0568@sofitel.com



153 chambres (dont 2 suites). Chambre double de 110 € à 465 € ; suite de 560 € à 1600 €. Demi-pension. Petit déjeuner buffet : 24 €. Lit supplémentaire. Parking fermé : 22 €. Animaux acceptés (gratuit). Wifi. Restauration. Tv satellite, Canal +.

Le Sofitel Strasbourg Grande Ile, premier Sofitel au monde, a ouvert ses portes en 1964. Depuis, il n'a cessé d'évoluer et figure parmi les hôtels les mieux cotés de la capitale européenne. Ses chambres luxueuses offrent toutes un espace chaleureux et confortable, la décoration marie le classique et le contemporain, la tradition et le design. C'est élégant et cosy ; en guise de tête de lit, calligraphié en or sur mur blanc, un passage des Serments de Strasbourg raconte l'histoire de la ville. Dans les salles de bains, sèche-cheveux, miroir de beauté, articles de toilette Hermès. On y appréciera également le cadre feutré de l'espace bar Le Link où l'on vous sert des cocktails créatifs ; des tapas et une petite carte accompagne des moments de détente et de convivialité. Au restaurant de l'hôtel, le Goh – pour *guest of honor* –, la cuisine est innovante avec des produits du terroir, raffinement et efficacité du service. Dès les beaux jours, on profite de la terrasse située au calme sur la place Saint-Pierre.

■ **VILLA NOVARINA******

11, rue Westercamp ☎ 03 90 41 18 28

www.villanovarina.com

contact@villanovarina.com



30 chambres. Chambre simple de 97 € à 160 € ; chambre double de 170 € à 340 € ; suite de 240 € à 540 €. Petit déjeuner buffet : 22 € (30 € en chambre). Lit supplémentaire : 30 €. Garage : 25 €. Promotions : voir le site Internet. Garde d'enfants. Wifi gratuit. Vente (boutique Steiff). Tv satellite.

Tout près du parc de l'Orangerie, dans ce quartier résidentiel de Strasbourg, la Villa Novarina est un hôtel pas comme les autres. En 2002, Christine et Jacques Claus ont eu le coup de foudre pour cette maison des années 1955 qui porte le nom de son architecte avant-gardiste, Maurice Novarina. Ils l'ont réagencée à leur façon pour en faire une étape à la fois luxueuse et douillette. Les volumes sont bien vus, les espaces lumineux, de grandes baies vitrées laissent entrer le soleil par flots comme dans les villas méditerranéennes. L'ambiance y étant à la fois chaleureuse et feutrée, vos nuits seront aussi belles que vos jours ! Tout ici est décoré avec un goût très sûr, mélange d'art contemporain et de meubles anciens ou design. Une terrasse arborée splendide et la piscine viennent conforter si besoin était, l'impression voluptueuse d'être en vacances. Certaines chambres disposent d'un espace spa avec douche et baignoire à bulles, et d'une grande terrasse privative ; d'autres dans l'aile nouvellement aménagée, ont un petit jardin à l'abri des regards. Que vous soyez en déplacement professionnel ou en voyage d'agrément, cette villa particulière est une étape raffinée qui placera votre séjour sous le signe de la douce vita.

Loisirs

■ LE LAC ACHARD – ILLKIRCH-GRAFFENSTADEN

Centre nautique de la Hardt

Accès par l' A35 : sortir à La Vigue, puis prendre la direction d'Illkirch, rue du 23-Novembre.

À la belle saison, les plages sont surveillées tous les jours de 10h à 19h. Si vous n'aimez pas le sable qui colle à cause de votre crème solaire, vous profiterez des belles grandes pelouses qui bordent ce vaste plan d'eau. L'eau est généralement claire – on voit les poissons par transparence – et l'endroit est plutôt bon enfant. Il y a un espace où la baignade est surveillée. Douches, bar, petite restauration, piscine – qui vient d'être rénovée et mise aux normes de sécurité, location de planches à voile, école de voile. Dommage que la vue sur l'autoroute et la nuisance sonore qui va avec gâchent le tableau !

■ LAC DU BAGGERSEE – ILLKIRCH-GRAFFENSTADEN

Derrière le centre commercial Baggersee : accès par la rue de la Plage ou par la rue du Baggersee

Ouvert tous les jours de 10h à 19h.

À peine le soleil pointe-t-il le bout de son nez que le Baggersee est pris d'assaut par les étudiants avides

de se dépenser sur les terrains de volley ou de basket, par les familles venues profiter du sable fin et du plan d'eau... Bref, cette ancienne gravière n'a pas fini d'attirer les foules. La cadre verdoyant est des plus sympathiques, on peut s'y restaurer si on y reste la journée et surtout, la baignade est surveillée, on s'amuse ainsi en toute sécurité.

■ PISTE CYCLABLE STRASBOURG-MOLSHEIM

Rendez-vous devant le panneau vert indiquant Molsheim qui se trouve au croisement de la route de Schirmeck et du quai de la Floesmatt. Tout en cheminant le long de la Bruche, vous vous enfoncerez petit à petit dans la campagne alsacienne. L'espace d'une balade devant ces maisons d'éclosiers qui jalonnent le parcours, vous rêverez peut-être alors d'une mise au vert, là où ne règnent que nature, calme et... humidité. Et vous pédalerez sans trop sentir vos efforts. L'office de tourisme et le conseil général du Bas-Rhin tiennent à votre disposition une carte du réseau cyclable. Si vous aimez vous déplacer en roues libres, profitez-en, la ville possède de nombreux aménagements. Les pistes longent les quais et contournent la ville. Vous pouvez aussi démarrer à partir du Wacken, longer le canal de la Marne au Rhin jusqu'à Brumath, à moins que vous n'optiez pour le joli canal de la Bruche qui démarre dans le quartier de la Montagne Verte, route de Schirmeck, et vous mènera jusqu'à Molsheim.

Sorties

Salons de thés

■ **CHRISTIAN**
10, rue Mercière
☎ 03 88 22 12 70
www.christian.fr

Ouvert du lundi au samedi de 7h30 à 18h30. Restauration à midi Plat du jour 8,50 €, service de 11h30 à 14h. Terrasse.

Le salon de thé par excellence, c'est celui-ci au cœur de Strasbourg, à quelques mètres de la cathédrale, dans un bel immeuble des XVI^e et XVIII^e siècles. Pour la qualité des douceurs, petits fours, macarons, pains d'épices, chocolats et viennoiseries, pour le cadre aussi, raffiné, à la fois précieux et contemporain, un brin rococo à l'étage où dorures, stucs et patines à l'ancienne s'harmonisent pour un effet très tendance. On s'attable confortablement (c'est important) à un guéridon non seulement à l'heure du petit déjeuner (copieux, avec œufs au plat si l'on veut) ou à celle du thé, mais aussi à midi pour déguster les petits plats créatifs d'Isabelle Meyer, une cuisine inspirée par les saisons et les produits locaux. Nous, on adore s'y retrouver, c'est bon, c'est beau et c'est toujours avec le sourire que l'on vous accueille. L'autre boutique Christian, rue de l'Outre, dispose aussi d'un espace salon de thé.

► **Autre adresse** : 12, rue de l'Outre ☎ 03 88 32 04 41

■ **AU FOND DU JARDIN**

6, rue de la Râpe

☎ 03 88 24 50 06

www.aufonddujardin.fr

Ouvert du mercredi au dimanche à partir de 10h. Tea time de 14h30 à 19h sauf le dimanche. Déjeuner dimanche 12h-14h et goûter 16h15-19h. Formules déjeuner 29,50 €. 39 € boisson comprise. Terrasse. Boutique ouverte de 10h à 13h15.

Au fond du jardin se niche un petit paradis gourmand et raffiné tenu par Frédéric et Laurent et placé sous le signe suranné de la madeleine. Celle qui fut créée à Commercy vers 1750 pour le Roi Stanislas joue ici la fantaisie, Laurent Renaud créateur inspiré de desserts la décline en 75 variétés de recettes sur le thème du voyage. Ses madeleines exquises ont acquis leurs lettres de noblesse lors du mariage princier de Kate et William, ils ont raffolé de la coque de nacre blanche frappée de la couronne royale imaginée pour eux. Vous les goûterez dans un décor floral et poétique mis en scène par Fred, l'ambiance un brin décalé aux allures Victoriennes se prête absolument au brunch et au tea-time...

S'il n'y a plus de place pour vous recevoir, vous pouvez vous consoler en achetant quelques madeleines pour un goûter à la maison. Au Fond du Jardin c'est aussi une table où l'on peut déjeuner le dimanche midi. La cuisine est à l'instar de l'endroit, inventive, voyageuse, Laurent nous régale de thématique culinaire, la Toscane, la Bretagne ou le Luberon inspire ses recettes. Le menu proposé laisse le choix entre 4 plats, cette fois-ci c'est «l'Arlésienne» qui nous fit de l'oeil, un filet de bar cuit sur du romarin frais relevé d'une sauce au nid blanc et d'un nectar de basilic accompagné d'un nid croustillant de petits légumes à l'huile d'olive... Ne vous y prenez pas au dernier moment car vous n'aurez pas de table, réservez très à l'avance car ce fond du jardin n'est pas bien grand et victime de son succès !



SALON DE THÉ GRAND RUE
80, Grand-Rue

☎ 03 88 32 12 70

Ouvert le lundi de 11h à 18h45 ; du mardi au samedi de 8h45 à 18h45. Ouvert 7j/7 en période de Noël. Déjeuner servi de 12h à 14h. Terrasse.

On ne le présente plus, ce Salon de Thé Grand Rue où tout Strasbourgeois qui se respecte s'est attablé au moins une fois dans sa vie. Entre copines à l'heure du thé, entre amoureux pour un déjeuner romantique, la déco inimitable de ce salon vous plonge d'emblée dans une ambiance particulière : murs rouges, tableaux accrochés un peu partout et surtout guirlandes et boules de Noël, peu importe la période de l'année... il n'y a rien à faire, on adore ! Si on déjeune très bien à cette adresse, d'une bonne bouchée à la reine par exemple, ce sont surtout les pâtisseries qui valent le détour. Les gâteaux et tartes sont tout simplement excellents, servis plus que généreusement et toujours avec le sourire. Le revers de la médaille, c'est que la salle est souvent pleine à craquer, tant pour le repas du midi que pour l'heure du goûter : pensez à réserver si vous le pouvez !

Bars, pubs

■ L'ALCHIMISTE

3, rue des Sœurs

Ouvert du mardi au samedi de 20h30 à 3h30.

Voici une adresse quasi confidentielle, mais bien connue des amateurs de cocktails ! Dès que vous rentrez, la magie opère, et nous dirions même, l'alchimie opère ! C'est sûr, le décor y est pour quelque chose : un beau chêne autour duquel tout semble avoir été bâti, occupe l'espace du bar. C'est petit – attention les places sont limitées – mais super sympa. Jean-Philippe, le maître des lieux est un expert dans l'art de recevoir, druide ou poète quand il s'agit de concocter un cocktail. Ses assistants, Arthur et Johan – d'apprentis, ils sont passés à l'alchimistes confirmés – nous enchantent les papilles. La carte des potions alcoolisées ou non change régulièrement. Si le cocktail éponyme l'Alchimiste reste une valeur sûre, le Dracula de couleur fraise a son petit succès, bien relevé de vodka, de citron vert et de menthe ! Parmi les emblématiques : la Poudre d'Escampette, le Philtre d'Amour, le Sortilège et le Sérum de Vérité. Les petits derniers valent le coup de les essayer : comme son nom ne l'indique pas, Le Somnifère va vous réveiller (vodka, liqueur de café, Bailey's), Le Pimento est un cocktail épicé, mais pas trop... Tequila, Manzana, jus de cranberry et citron vert restent bien présents. La Fontaine de Jouvence, dont les ingrédients resteront secrets, ne peut pas nous faire de mal, bien au contraire... Un cocktail légèrement alcoolisé tout de même... L'ambiance est saine, intimiste, et la musique est en accord, juste en sourdine. Le cadre offre des coins et des recoins complices, propices à la discussion ou plus si affinités...

■ LES AVIATEURS

12, rue des Sœurs

☎ 03 88 36 52 69

www.les-aviateurs.com

Ouvert tous les jours de 20h à 4h. Sauf juillet et août, de 22h à 4h.

Rendez-vous incontournable des noctambules depuis des décennies, «Les Aviateurs» sont un véritable mythe pour les Strasbourgeois. Rares sont ceux qui n'y ont jamais pris un verre, rares sont celles qui n'ont jamais dansé sur son bar ! Le bar est climatisé, mais l'ambiance est souvent torride, la clientèle beautiful, des jeunes, des trentenaires mais aussi des «quadras» et des «quinquas», pourvu qu'on aime faire la fête autour d'un verre ! Le cadre est indémodable, la

musique est variée et sympa. Quant à la configuration du site, on va dire qu'elle est propice au contact... On danse serrés les uns contre les autres et on aime cela ! Le service est souriant, même en période de grande affluence !

■ LA PASSERELLE

38, quai des Bateliers ☎ 03 88 36 19 95

Ouvert le mardi et le mercredi de 22h à 1h30 ; du jeudi au samedi de 22h à 4h.

Voilà LE bar-boîte de la culture House à Strasbourg, une adresse qui a rapidement fait parler d'elle grâce à des soirées à thème délurées où les étudiants Erasmus se donnent souvent rendez-vous... ambiance garantie ! C'est toujours un plaisir de s'installer confortablement dans un canapé ou un fauteuil design pour prendre un verre à l'heure de l'apéro ou bien encore de discuter entre amis dans l'arrière-cour de ce bar chic, mais pas guindé. Quel plaisir également de s'y déhancher au son de la house jouée par des DJ réputés dans la région et ailleurs... Soirée Latino Salsa ponctuellement. Rien à redire, la souriante et dynamique équipe de La Passerelle a le don de nous offrir de bons moments !

■ LA TINTA

36 bis, rue du Bain-aux-Plantes

☎ 03 88 32 27 94 – www.tinta-cafe.fr

Ouvert le mardi, le mercredi, le vendredi et le samedi de 10h à 18h. Restauration. Animations. Brunch. Menus déjeuner environ 12 €.

Il y a des lieux comme ça où le temps semble s'être suspendu : voilà quelques années maintenant que Maud et Manuela ont monté ce petit café littéraire dans ce qui fut un atelier de reliure. Chinoises et bricoleuses, elles ont tout redécoré du sol au plafond : fresques et mobilier peint accentuent l'ambiance bohème de cet endroit poétique, des bouquins et des revues se nichent ici et là dans les encadrements, les lumières sont tamisées. On y petit déjeune, on y brunch, on y déjeune, on y goûte. À toute heure, ça sent bon... Ces filles-là sont gourmandes, elles mitonnent des plats du jour comme à la maison, thé bio, jus de fruits originaux et surtout petites douceurs maison : tartes de saison, crumble, cheesecake. À l'étage, on s'installe plus au calme et si vous êtes poète, c'est là que vous pouvez partager votre passion ou déclamer vos vers si le cœur vous en dit. Et pour les écrivains en herbe, des ateliers d'écriture sont régulièrement organisés (16 €/séance).

	accès direct à la plage
	bar
	blanchisserie
	climatisation
	discothèque
	distributeur d'argent
	eau potable
	équitation
	espace fumeurs
	établissement non-fumeurs
	fitness
	golf miniature
	handicap malentendant

	handicap malvoyant
	handicap mental
	handicap moteur
	jardin ou parc
	jeux
	lave-linge / laverie
	location de vélos
	magasin d'alimentation
	navette aéroport
	pêche
	piscine intérieure
	piscine extérieure chauffée
	piscine extérieure

	plats cuisinés à emporter
	room service
	salle de remise en forme
	salle de jeux / tv
	sanitaires modernes
	sports nautiques
	tennis
	tir à l'arc
	toboggan aquatique
	ventilateur
	vidange wc
	voile

Bowlings

■ BOWLING DE L'ORANGERIE

Boulevard de l'Orangerie ☎ 03 90 41 68 00

Ouvert du lundi au vendredi à partir de 10h ; le week-end de 9h à 23h30. De 1,90 € (tarif écoles) à 6,10 € la partie selon les jours et les horaires. Location de chaussures. Formules anniversaire pour les petits et les grands. Formule croque-bowling 9,50 € à midi (2 parties, location chaussures, une boisson et 2 croque-monsieur). Formule apéro-quilles : 9 € (3 parties avec location chaussures et un apéritif).

24 pistes informatisées vous attendent dans ce bowling installé au cœur du jardin de l'Orangerie. Le soir, l'ambiance monte d'un cran : pistes et boules phosphorescentes et musique en fond sonore. Des écrans plasma géants, au-dessus des pistes, diffusent des clips, des matches de foot, de rugby... Pour une soirée entre amis ou une fête d'anniversaire ou d'entreprise, on dispose d'une salle avec 6 pistes de jeu de quilles, et d'un mini bowling qui fait la joie des enfants. Des formules conviviales croque-bowling et apéro-quille vous permettront de vous restaurer sur place sans trop dépenser. Le Jardin de l'Orangerie abrite aussi un club de billard de la région (accès libre). Il suffit de traverser le bowling pour se rendre côté restaurant au Jardin de l'Orangerie, qui dispose d'un bar-salon de thé. Depuis la terrasse, vous avez une vue exceptionnelle sur le lac et le parc de l'Orangerie.

Discothèques

■ LE RETRO

24, place des Halles ☎ 03 88 22 32 22

www.leretro.com – info@leretro.com

Ouverture les jeudis, vendredis et samedis ainsi que les jours de veilles de fêtes à partir de 22h.

Située sous le centre commercial La Place des Halles, cette boîte s'affiche comme le club strasbourgeois des plus de 25 ans. L'ambiance y est des plus décontractée, la clientèle variée et sélecte. Côté animations, là aussi rien à redire ! Les soirées thématiques sont nombreuses et offrent toutes de bonnes occasions de danser et de s'amuser : ladies night – soirée gratuite pour les filles qui arrivent avant minuit –, soirée Chippendale... Soirées animées par des artistes et des DJ de renommée internationale...

Emplettes

■ LA BOÎTE À BOUGIES

4, rue du Sanglier ☎ 03 88 32 05 62

www.laboiteabougies.fr

Ouvert du mardi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h30 ; le samedi jusqu'à 19h. Ouvert le dimanche (en période de Marché de Noël).

La boutique n'a rien d'une boîte, la porte poussée, l'espace est immense : 200 m², c'est le plus grand magasin de l'enseigne en Europe ! Des bougies, il y en a partout, de toutes les couleurs, de toutes les tailles, de toutes les formes... et à tous les prix. Il y a un beau choix de bougies parfumées des meilleures marques : Esteban, Durance, Berger, Cire Trudon. Même les parfumeurs s'y sont mis, une quarantaine de grands noms dont les



La Boîte à Bougies
 "Un choix immense en bougies"
 4, rue du Sanglier (quartier cathédrale)
 ☎ 03 88 32 05 62
 www.laboiteabougies.fr

collections sont présentées dans une pièce spécifique, parmi lesquels Ladurée, Nicolai, Hervé Gambis, Baobab, Rigaud, Welton, Yankee Candle, Parfumotec et Sens. On y trouvera également les produits du crier Bougies La Française, dernier grand fabricant français de bougies classiques. Pour vos bougies chauffe-plat, il y a également du choix et certaines sont décoratives, pensez-y pour les fêtes. Les bougies ne sont pas que fantaisie, il y a de sages cierges pour les cérémonies (communions et baptêmes) et des antimoustiques à la citronnelle, pour le jardin elles se déclinent dans de jolis photophores avec de grosses mèches colorées ! Évidemment la boutique regorge de tout ce qu'il faut pour les poser et les mettre en valeur, des bougeoirs en verre, des photophores, des lanternes, en bois ou en métal et des accessoires de décoration, centres et chemins de table. Au fil des saisons, vous trouverez ici de quoi réchauffer l'ambiance de votre intérieur, avec un plus grand choix encore à Noël.

■ LE CARRÉ D'OR

www.lecarredor-strasbourg.fr

lecarredor.strasbourg@gmail.com

Pour beaucoup de touristes et de Strasbourgeois, Carré d'Or veut dire cœur de Strasbourg ! Dans quatre des plus belles rues de la ville, rues des Orfèvres, du Temple-Neuf, du Sanglier et du Chaudron, à deux pas de la cathédrale, des commerçants, restaurateurs, établissements de services, collaborent pour offrir à leurs clients les meilleures prestations. Vous pourrez dans Le Carré d'Or vous habiller de pied en cap, montre, souliers et colliers compris, vous approvisionner en produits alimentaires et bachiques d'exception, acheter tout ce qu'il faut pour décorer votre table, vous attabler dans un des restaurants gastronomiques adhérent à l'association ; parfumerie, produits bio et de bien-être, pharmacie, pressing et banque sont à votre portée également, parce qu'ici, quoiqu'en plein centre touristique, il y a encore une vraie vie de quartier ! À la période de Noël, les commerçants du Carré d'Or transforment leur îlot en un univers enchanté et déploient des trésors d'inventivité et de créativité pour le décor de leurs façades et de leurs vitrines.



364808

A deux pas de la Cathédrale.

*Boutique sur trois niveaux,
cadeaux, souvenirs, linge d'Alsace,
poterie authentique d'Alsace*

1, place du Marché aux Cochons de Lait - Strasbourg
Tél. 03 88 22 36 65 - www.le-coin-dalsace.fr

Le Coin d'Alsace



■ LE COIN D'ALSACE

1, place du Marché aux Cochons de Lait

☎ 03 88 22 36 65

www.le-coin-dalsace.fr

burgerjacques@orange.fr

Ouvert tous les jours et les jours fériés de 9h30 à 21h. Fermé le 1^{er} janvier.

Nichée dans le cœur piétonnier de Strasbourg, entre la cathédrale et le Pont du Corbeau, cette boutique est une véritable vitrine de l'Alsace sur 3 étages. Tout d'abord sur le plan patrimonial, la maison dite «maison aux deux balcons» est classée Monument historique, c'est l'une des plus anciennes de Strasbourg, contemporaine de la cathédrale, elle date de 1477. Elle illustre l'âge d'or de l'architecture strasbourgeoise, avec son bel escalier intérieur. Marie-Hélène a rassemblé dans ce cadre exceptionnel tout ce qui fait la typicité de l'Alsace. Dans une belle mise en scène, vous trouverez à l'extérieur et au rez-de-chaussée des articles souvenirs à ramener dans vos bagages : certains ne prendront pas de place et feront toujours plaisir, comme ces cœurs en métal, tissu ou vannerie, ou plus anecdotiques les cigognes blanches et rouges, emblème régional. Au second niveau, une collection unique de poterie de Soufflenheim, Baekoeffe, moules à Kougelopf, terrines, mais aussi des poulettes décoratives, des mugs bien choisis, des vanneries, du petit mobilier, quelques jolies lampes et des boîtes à musique. Le dernier étage est dédié au textile, du lin et du quelch alsacien vendu au mètre, mais aussi des nappes et des chemins de table, des coussins, des plaids, des torchons monogrammés, des tabliers de cuisine, des abat-jours, encore des cœurs brodés, et des galons de toutes sortes qui feront la joie des couturières. Ce Coin d'Alsace est décidément incontournable que l'on soit touriste ou habitant d'ici, de plus Marie-Hélène et sa petite équipe vous reçoivent toujours avec le sourire !



UN NOËL EN ALSACE

10, rue des Dentelles

☎ 03 88 32 32 32

www.noelenalsace.fr

info@noelenalsace.fr

Haute saison : ouvert tous les jours de 10h à 19h.

Ici, c'est Noël toute l'année. Cette magnifique boutique vous fera découvrir toute la magie et la féerie des Noël alsaciens d'autrefois. On y trouve d'innombrables décorations plus belles les unes que les autres, toutes réalisées, décorées et peintes à la main : les traditionnelles – petits sujets en bois –, celles en bois découpé, en dentelle – comme celles de nos arrière-grands-mères –, en étain, en vitraux de coquillage. Vous y trouverez également les crèches tournantes appelées pyramides de Noël – la colonne de chaleur générée par les bougies entraîne le moulin supérieur et ainsi les personnages de chaque étage se meuvent –, des crèches et tous leurs accessoires et personnages, des santons de Provence, des clowns de collection Gilde et tous ces objets chatoyants qui feront briller de plaisir les yeux des petits et des grands.



POTERIE D'ALSACE

3, rue des Frères

☎ 03 88 32 23 21

www.poterie-alsace-strasbourg.eu

Ouvert le lundi de 14h à 19h ; du mardi au samedi de 10h à 19h. Ouvert le dimanche (en décembre jusqu'à Noël).

À quelques pas de la cathédrale, ce magasin qui existe depuis 1860 est tenu par Hélène, spécialiste de la poterie alsacienne. Faïence, terre cuite, grès émaillé, grès au sel, elle vous expliquera les différentes techniques utilisées par les artisans de Betschdorf et Soufflenheim chez qui elle sélectionne les plus beaux exemplaires. Dans sa boutique alternent murs patinés à la chaux, murs en briques rouges et poutres Renaissance, un cadre qui met en valeur ce patrimoine de l'art culinaire, moules à kougelhofs ou plats à baekcoefes pour cuisiner alsacien (dans un baekcoefe, on peut aussi réussir une volaille et la présenter telle qu'elle à table). Aucune contre-façon ici, uniquement des poteries signées des meilleurs artisans (Friedmann, Ludwig, Greiner ou Remmy pour ne citer qu'eux). Ramequins, saladiers, bols, coquetiers, plats de présentation, plats à cake, comptoirs, vases se déclinent dans des motifs traditionnels, mais également dans de jolies teintes plus tendances qui illumineront votre vaisselier.

■ RUE POUCHKINE

3, rue des Frères ☎ 03 88 52 04 36

www.ruepouchkine.com

contact@ruepouchkine.com

Ouvert du mardi au samedi de 10h à 19h.

Musique russe, ambiance de fêtes de Noël, univers des contes traditionnels... Follement éprise de la Russie, elle y a vécu et y retourne souvent, Pascale Bastianelli a ouvert sa galerie il y a une dizaine d'années. Elle y expose les œuvres de 70 artistes, sélectionnés au grès de ses pérégrinations. Elle saura vous raconter (on l'écouterait des heures !) et vous faire découvrir ce que la Russie possède de plus intime et de plus pittoresque ; miniatures sur laque, poupées en bois, en porcelaine d'un raffinement extrême ou poupées de chiffon bigarrées, incontournables Matriochkas, Pères Gel, Petites Filles des Neiges et anges, crèches en bois sculpté, icônes, samovars anciens, porcelaines... c'est tout l'art décoratif de la grande Russie qui s'offre à vous. Vous retrouverez tous ces artistes inspirés par les formes de l'art traditionnel et par ce que la Russie possède de plus mythique, sur le stand de Pascale au Marché de Noël. Pascale, à chaque visite, nous fait une invitation au voyage... Un condensé d'âme slave...

Panier gourmand



LA CLOCHE À FROMAGE

32, rue des Tonneliers ☎ 03 88 52 04 03

www.cheese-gourmet.com

tourrette@cheese-gourmet.com

Ouvert le lundi de 10h à 12h15 et de 14h30 à 19h ; le mardi de 9h à 12h15 et de 14h30 à 19h ; du mercredi au vendredi de 9h à 19h ; le samedi de 8h à 18h30.

Les 7 familles de fromages sont représentées ici, ça embaume et tout est tentant en vitrine : fromages fermiers au lait cru, affinés, fromages frais de terroir, fromages à pâte molle et croûte fleurie, fromages à pâte pressée cuite et à pâte pressée non cuite, fromages à croûte lavée, fromages à pâte persillée, chèvres et brebis, avec un petit coup de cœur pour un fromage anglais le stilton ou le stilton au porto à tartiner sur du pain d'épice. Le brie de Melun aux morilles est une spécialité de René Tourette, le maître fromager de La Cloche que l'on voit juste en face, dans son beau restaurant de spécialités fromagères (dans lequel se trouve la plus grande cloche à fromage du monde référencée au Guinness Book). Les conseils d'Yves et Nathalie qui vous accueillent au magasin sont tout aussi avisés, vous pouvez leur commander votre plateau de fromages personnalisé soit pour une fin de repas soit en plateau repas. Attention tout de même, la qualité et le raffinement ont un prix, alors soyez gourmand, mais pas trop !

► **Autre adresse** : 4 rue du Noyer ☎ 03 90 20 46 50

■ COCO LM – MAISON ALSACIENNE

DE BISCUITERIE

16, rue du Dôme ☎ 03 88 22 97 19

www.maison-alsacienne-biscuiterie.com

service-client@coco-lm.com

Ouvert du lundi au jeudi et le dimanche de 10h à 18h, le vendredi de 10h à 19h et le samedi de 9h à 19h.

En passant près de la cathédrale, si vous sentez d'irrésistibles effluves de noix de coco ou d'amande, il y a des chances qu'elles viennent de la boutique Coco LM. Cette biscuiterie, qui depuis 1996 essaime ses boutiques à travers

l'Alsace (Colmar, Riquewihr, Obernai, Eguisheim), est tout simplement le paradis des bredeles. Ce sont ces petits gâteaux alsaciens, que l'on déguste traditionnellement à Noël, enchanteront vos papilles. Coco LM vous proposera ses classiques (étoiles à la cannelle, sablés, spritz, pain d'épice...), mais également des créations plus originales, comme ses petits gâteaux à la fleur d'oranger, à la rose ou au géranium. Comptez 10 € le kilo pour ces petites douceurs, prix justifié par leur qualité et leur saveur. Autre avantage, Coco LM propose des assortiments de bredeles dans des boîtes illustrées de personnages alsaciens, à partir de 16 €. Une excellente idée de cadeau à ramener à la famille ou aux amis.

■ FORTWENGER

10, rue d'Austerlitz

☎ 03 88 35 40 22

www.fortwenger.fr – info@fortwenger.fr

Ouvert du lundi au vendredi de 9h30 à 19h ; le samedi de 9h30 à 18h ; le dimanche de 10h à 18h.

Avez-vous déjà visité la maison aux sucreries du conte de Hansel et Gretel ? Celle qui sent bon le pain d'épices et où tout est à croquer ? Sans nul doute la boutique Fortwenger à Strasbourg vous fera cette impression ! Il y a évidemment du pain d'épices à gogo, (*made in Gertwiller*, la capitale incontestée du pain d'épices) langues glacées au sucre, bredele, gourmand au miel... Pour les enfants, on craque pour la Maison du Pains d'épices ou le Mannele à décorer. En plus de toutes ces douceurs, vous trouverez quelques produits rares et typiques d'Alsace : linge de maison, bière ou liqueur aux épices, épices à vin chaud ou confiture de Noël. En période de Noël, l'atmosphère est plus féerique que jamais ; si vous en avez l'occasion, passez par le Palais du Pain d'Épices à Gertwiller, de quoi faire briller les yeux des petits et des grands enfants...

■ FRICK LUTZ

16, rue des Orfèvres

☎ 03 88 32 60 60

www.frick-lutz.fr

Ouvert le lundi de 14h30 à 19h ; du mardi au vendredi de 8h à 19h ; le samedi de 7h à 19h.

En Alsace tout particulièrement, on ne plaisante pas avec la charcuterie et la boucherie ! La réputation de la maison Frick-Lutz est bâtie sur de solides références acquises depuis 1830, du temps où la Veuve Frick et la boucherie Lutz étaient deux enseignes indépendantes. Les mariages font bien les choses ! Côté charcuterie, pâtés maison, knacks traditionnels, chapellets de saucisses, jambons, saucissons et boudins, saucisses à croquer... les couleurs et les odeurs font envie sur l'étal et garantissent la fraîcheur. Côté boucherie, agneau du Limousin et veau fermier, on vous prépare un carpaccio fondant, des brochettes estivales, un tartare minute, une fondue bourguignonne... On vous tranche avec art le rond de gîte, la bavette, les rumstecks, ou les filets de volaille, ce sont là plus des artistes que des bouchers ! Pour garnir vos cabas, des bocaux de haricots lingots par exemple à cuisiner et aussi un choix de vins pour faire l'accord. Sans oublier les petits plats traiteurs à emporter ou livrables à domicile pour vos cocktails et réceptions.

► **Autres adresses** : 20, rue d'Austerlitz

☎ 03 88 25 12 69 • 3, place de l'Île-de-France

☎ 03 88 39 31 68 • 28, rue du Général-Leclerc

67201 Eckbolsheim • 8, route de Lyon 67400 Illkirch



LE GLACIER FRANCHI

5, rue des Francs-Bourgeois

☎ 03 88 23 16 15

www.leglacierfranchi.fr

Ouvert le dimanche et le lundi à partir de 12h. Basse saison : du mardi au samedi de 8h à 19h. Haute saison : jusqu'à 22h. Fermé de la 2^e semaine de janvier à fin février.

Les Franchi sont glaciers de père en fils depuis 1934. Donc, la glace, Patrick Franchi est tombé dedans tout petit comme Obélix dans sa potion magique. C'est un passionné. Sa glace il la fait avec passion et talent et cela se goûte ! Il a, à ce jour, élaboré plus de 250 parfums, dont une quarantaine en rotation dans sa Gelateria. L'antre secret où les glaces aux divins parfums sont fabriquées – avec des produits frais et de première qualité – se trouve au sous-sol du glacier. La Capuccino est généreuse en bouche, la Spéculoos est sublime et la Fleur d'Alsace est divinement parfumée et subtile, la fleur de lait est crémeuse et onctueuse. Mais rassurons les inconditionnels des glaces plus classiques : elles aussi sont délicieuses. Une adresse incontournable à Strasbourg. À la belle saison, il y a la queue devant la boutique et les places en terrasse sont très attendues, mais cela vaut la peine d'être patient et vos papilles vous en remercieront. Allez-y en famille pour donner le goût des bonnes choses à vos enfants !

■ HEILIGENSTEIN

20, rue Kuhn ☎ 03 88 32 01 86

Voir page 36.



PAIN D'ÉPICES

Mireille Oster

14, rue des Dentelles

67000 Strasbourg

Tél./Fax 03 88 32 33 34

E-mail : mireilleoster@hotmail.com

www.mireille-oster.com



PAIN D'ÉPICES – MIREILLE OSTER

14, rue des Dentelles

☎ 03 88 32 33 34

www.paindesoleil.com

Ouvert le lundi de 10h à 19h ; du mardi au samedi de 9h à 19h ; le dimanche de 10h à 15h. Cours de cuisine sur réservation.

Pains d'Éden, cœurs d'amour, languettes glacées... voici quelques unes des tentations parmi la trentaine de pains d'épices qui se bousculent dans cette échoppe gourmande de la Petite France. Le seul moyen de se délivrer de la tentation, c'est d'y céder comme l'annonce Mireille Oster qui perpétue une longue tradition familiale, ses grands-parents fabriquaient du pain d'épices déjà en 1933.

La boutique ne désemplit pas, les touristes du monde entier connaissent bien cette adresse, et l'on retrouve Mireille sur le Marché de Noël bien sûr, tradition oblige. Et comme Mireille est généreuse, elle vous confie quelques recettes dans un beau livre édité chez Caralsol, ou bien sur le site Internet de sa boutique. Vous trouverez chez elle les ingrédients (épices à pains d'épices, épices à vin chaud, chapelure de pain d'épices) pour réaliser vous-même ces gourmandises et les accommoder en agapes festives de l'entrée au dessert.

■ PÂTISSERIE RISS

35, rue du 22-Novembre

☎ 03 88 32 29 33

www.patisserie-riss.fr

info@patisserie-riss.fr

Ouvert le lundi à partir de 13h30 ; du mardi au samedi de 8h à 18h45.

Que dire au sujet de la célèbre pâtisserie Riss, si ce n'est qu'elle nous enchante depuis 1932, et qu'elle continue à nous séduire et à nous surprendre de jour en jour. Sans nul doute l'une des meilleures adresses de Strasbourg pour s'offrir une petite douceur : il y a bien entendu les gâteaux, du sur mesure pour les anniversaires, mariages et autres grands événements, ils sont colorés et rigolos pour les enfants, élégants et recherchés pour les adultes. Évidemment, les chocolats sont rois dans cette boutique, de véritables bonbons cacaotés à déguster sans modération. Envie d'un petit plaisir sucré pour le dessert, le goûter ou l'heure du thé ? Nous vous laissons découvrir la gamme Riss de tartes, cupcakes, mousses et autres biscuits, de véritables œuvres d'art à croquer. Et puis bien sûr, il y a les macarons, les petits fours, les kouglophs et les petites bouchées salées qui feront fureur lors de l'apéritif. Des produits d'un grand raffinement, on adore !

► Autre adresse : 58 boulevard de la Marne

☎ 03 88 60 20 21

■ THIERRY MULHAUT

18, rue du Vieux-Marché-aux-Poissons

☎ 03 88 23 15 02

www.mulhaupt.fr

info@mulhaupt.fr

Ouvert du mardi au vendredi de 8h30 à 12h15 et de 13h30 à 18h30, le samedi de 8h30 à 18h30, dimanche de 8h30 à 12h.



petit futé



Plus de **550 000** adresses,
réservation d'hôtels au meilleur prix,
jeux concours, avis des internautes...

www.petitfute.com



Thierry Mulhaupt, artiste chocolatier depuis 1991 à Strasbourg, nous surprend chaque année avec ses nouvelles créations, les alliances sont subtiles et surprenantes... nous avons croqué avec délice le chocolat citron vert basilic et le chocolat blanc à la fleur de sel et au sésame. Difficile de ne pas succomber aux ganaches toutes aussi tentantes, à la truffe, au piment d'espelette, au vinaigre balsamique, au poivre de Sechuan, à la rose... Osez si vous êtes amateur de saveurs, la voluptueuse bière brune au chocolat, une bière brassée par Schutzenberger et revisitée par Thierry Mulhaupt. Et puis réservez à l'avance votre bûche de Noël, car chaque année au moment des fêtes, on s'arrache les collections et notamment les séries limitées... en 2012, seulement 112 Bûches Granada, un biscuit au chocolat imbibé de jus de grenade, garni d'un crémeux au chocolat à la noix de muscade... Si par malheur il n'y avait plus rien dans les vitrines, Thierry a imaginé un kit «bûche prête à assembler» avec tous les ingrédients -biscuit, vanille, pistache, griottine, décors en chocolat-. En quinze minutes, le tour est joué, et vous blufferez vos convives comme je l'ai fait ! La pâtisserie est un jeu d'enfant !

► **Autres adresses** : 6, place de l'École-Colmar • Rue du Temple-Neuf

■ Dans les environs

Blaesheim

■ AU BŒUF***

32, rue du Maréchal-Foch

☎ 03 88 68 68 99

www.hotel-au-boeuf.com

contact@hotel-au-boeuf.com



Logis (3 cheminées). Ouvert toute l'année. 22 chambres (dont 2 suites). Chambre double de 65 € à 130 € ; suite à partir de 115 €. Demi-pension. Petit déjeuner buffet : 11 € (gratuit pour les -12 ans). Lit supplémentaire : 15 €. Garage. Gratuit pour les enfants de moins de 12 ans dans la chambre des parents. Tarif spécial entreprises. Chèque Vacances. Animaux acceptés (8 €). Séminaires. Réceptions et mariages. Wifi gratuit. Restauration (logis 3 cocottes). Vente (produits du terroir). Tv satellite.

Situé à 10 minutes de Strasbourg et de l'aéroport d'Entzheim, à proximité de la Route des Vins d'Alsace, d'Obernai et du mont Sainte-Odile, cet hôtel 3 étoiles classé Logis de France affiche des tarifs honorables pour le standing de ses chambres. La bâtisse typique de la

région se distingue par ses boiseries, ses colombages, ses tapisseries ou encore son poêle en céramique. Les prestations de qualité vont de la chambre individuelle à la suite : chacune dispose d'un mini-bar, d'un coin bureau, de toilettes séparées de la salle de bains, d'un sèche-cheveux... Un coin salon près de la réception permet de s'y retrouver ou pour bouquiner la presse du jour, faire une partie de cartes (il suffit de demander le bon jeu). Un espace est dédié aux plus jeunes avec baby-foot, Lego et coin coloriage.

Breuschwickersheim

■ À LA CHARRUE

59, rue Principale

☎ 03 88 96 00 04

www.restaurantlacharrue.fr

resto-charrue@wanadoo.fr

Ouvert du mardi au vendredi et le dimanche de 12h à 14h ; du mercredi au dimanche le soir de 19h à 22h. Réservation recommandée. Menus de 29 € à 35 €. Menu enfant : 6 €. Plat du jour : 9,10 € (formule complète 11,10 €). Tartes flambées à partir de 6,70 €. À partir de 6 personnes tartes flambées à volonté 17 €/pers. Chèque Restaurant. Terrasse. Salle privative pour réceptions et banquets.

Dans un cadre traditionnel rénové et une ambiance familiale, ces lieux ont le mérite d'afficher des prix corrects. Ambiance restaurant d'entreprise le midi, plutôt bruyant donc, mais la carte est variée et fait la part belle aux spécialités d'ici : roulé de tête de veau, waedele au munster, camembert frit, quenelles de foies, cuisses de grenouilles, spar ribs (travers de porc) au miel... Servie uniquement le soir, on retrouve dans l'établissement du mercredi au dimanche la tarte flambée. Quand le chef est inspiré, Giovanni Capone prépare aussi en hiver de délicieuses ravioles de marron nappées d'une sauce au foie gras et servi avec du magret fumé et quelques copeaux de parmesan pour faire honneur à ses origines. Les desserts sont faits maison, comme la torche aux marrons, servie avec son verre de liqueur de chocolat. À la belle saison, vous apprécierez aussi la terrasse ombragée et fleurie.

■ AU LION

33, rue Principale

☎ 03 88 96 64 10

restaulionbreusch@free.fr



Fermé du 25 février au 5 mars. Ouvert du jeudi au mardi de 12h à 14h ; du jeudi au lundi de 19h à 21h. Réservation recommandée. Menus de 9,50 € à 25 €. Carte : 25 €



Plus de
1 500 livres numériques
au catalogue avec

+ de bons plans, photos, cartes, adresses géolocalisées, avis des lecteurs...



Faites voyager votre tablette numérique !

environ (entrée, plat, dessert). Menu enfant : 5,80 € (plat dessert, boisson comprise). Formule du midi : 10 € (entrée/Plat ou Plat/Dessert). Vin au verre. Chèques non acceptés. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (jusqu'à 50 personnes environ). Chaises bébé. Terrasse. Vente à emporter. Animations. Week-end à thème, animations de Noël.

Pourquoi se faire du mal quand on peut se faire du bien ! À proximité de Strasbourg, ce restaurant type winstub alsacien vous accueille avec beaucoup d'attention. Une salle chaleureuse et une terrasse qui se transforme en jardin d'hiver (fermé et chauffé), pour une capacité totale de 130 personnes, voici l'adresse idéale pour y organiser autant vos fêtes familiales que vos dîners aux chandelles pour la Saint-Valentin ! La carte est alléchante et variée. Pour les déjeuneurs, la formule du midi affiche au choix systématiquement deux viandes et des plats alsaciens savoureux et servis copieusement : choucroute aux deux poissons, ongle de bœuf, cordon bleu, etc. Au Lion propose encore des week-ends à thème (pot au feu, baeckeoffe). Et comme on y cuisine en famille, on y sert du vin... en famille, avec tous les vins disponibles au verre en provenance du domaine familial Strohm (Obernai). Au Lion, un restaurant à faire rugir, très convivial, et où il convient de s'annoncer à l'avance si l'on veut y trouver une table.

■ FERME MARTZLOFF

51, rue Principale

☎ 03 88 96 02 89

www.fermemartzloff.com

ferme.martzloff@gmail.com



5 chambres. Chambre double de 52 € à 56 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 16 € (10 € pour les moins de 10 ans, gratuit jusqu'à 3 ans). Parking fermé inclus. 3 gîtes de 195 € à 385 € la semaine selon la saison et le nombre de personne. CB non acceptée. Chèque Vacances. Connexion Internet. Restauration (table d'hôte sur réservation à partir de 4 personnes). Tv satellite.

Christiane et Pascal Weimer ont aménagé de quoi bien vous recevoir dans cette ancienne grange d'une ferme du XVIII^e siècle. Situé à 10 km à l'ouest de Strasbourg dans un village typique, l'hébergement proposé est des plus accueillant. Et le bien recevoir se décline aussi dans les petits plats servis en formule table d'hôtes (19 € avec apéritif, entrée, plat et dessert. Moitié prix pour les enfants de moins de 10 ans). Petits déjeuners copieux (avec les confitures maison) et viennoiseries variées, une salle à manger où se réchauffer l'hiver auprès d'un feu de cheminée, des chambres (à l'étage du bâtiment) spacieuses et confortables avec kitchenette (pratique si vous souhaitez vous restaurer sur place) : un cadre idéal où séjourner agréablement, dans des gîtes bien équipés pouvant accueillir cinq personnes. Ne vous encombrez pas de draps, les lits sont faits à l'arrivée ; prévoyez le linge de toilette pour les gîtes. Dans le jardin d'agrément, tout est prévu pour la détente : boudoir, terrain de foot, ping-pong, barbecue pour vos grillades, et une piscine sécurisée pour se rafraîchir en plein été.

Entzheim

■ HÔTEL LE PÈRE BENOÎT***

34, route de Strasbourg ☎ 03 88 68 98 00

www.hotel-perebenoit.com

resa@hotel-perebenoit.com

Logis (3 cheminées). 60 chambres (dont 6 chambres triples). Chambre simple de 63 € à 80 € ; chambre double de 69 € à 86 € ; chambre triple de 87 € à 92 €. Petit déjeuner buffet : 8,90 €. Lit supplémentaire : 6 €. Parking fermé. Séminaires. Wifi gratuit. Restauration (formules de 17 € à 22 €). Sauna. Le Père Benoit, c'est le charme d'une ferme historique du XVIII^e siècle à quinze minutes de Strasbourg ! La Famille Massé vous y reçoit. Façade à colombages, balcons de bois fleuris de cascades de géraniums, poutres massives et authentiques aux plafonds, l'établissement compte soixante chambres confortables. Face au restaurant Le Steinkeller, l'hôtel donne sur une cour intérieure. Viennoiseries et confitures maison au petit-déjeuner (service en chambre ou formule buffet en salle) annoncent les matins doux. Les salles de bains (douche ou baignoire) ont été entièrement renouvelées ; en catégorie supérieure, elles disposent d'une baignoire balnéo, d'un sèche cheveux. Chaque chambre compte un écran plat et un coffre-fort individuel, et offre un confort à la hauteur des 3 cheminées Logis de France. L'hôtel possède encore deux salles de séminaire bien équipées. Sa situation (à proximité de l'aéroport) profite idéalement à l'établissement, autant à une clientèle d'affaires qu'au tourisme de passage.

■ HÔTEL ROI SOLEIL**

10, rue Joseph-Graff

ZA Holtzheim-Aéroport ☎ 03 90 20 22 22

www.hotel-roi-soleil.com

contact@hotel-roi-soleil.com



105 chambres (dont 6 chambres communicantes). Chambre double 42 €. Petit déjeuner buffet : 6,50 € (4,50 € pour les moins de 10 ans). Lit supplémentaire : 7 € (uniquement pour les enfants jusqu'à 12 ans). Parking inclus. Wifi gratuit. Un distributeur automatique de 8 plats chauds vous permet de dîner rapidement sur place. Distributeur produits d'hygiène. Tv satellite, Canal +.

Situé à proximité de l'aéroport international d'Entzheim et facilement accessible, le Roi Soleil propose des chambres simples, propres et fonctionnelles, et avec une literie de qualité et un prix affiché très correct, en rapport avec ce type de chaîne hôtelière. Elles disposent d'une salle de bains privative avec douche, d'un téléphone direct, de télé avec dix-huit chaînes et Canal+, et un accès wifi. Sèche-cheveux et fer à repasser sont disponibles à la réception. Vous avez oublié votre trousse de toilette ? Un distributeur de produits d'hygiène délivre au rez-de-chaussée neuf articles de marque pour vous dépanner. Réception fermée ? L'accès se fait 24h/24 par distributeur automatique de chambre. Le petit déjeuner est servi sous forme de buffet à volonté. Un très bon rapport qualité/prix et des prestations identiques dans tous les hôtels du groupe qui compte plusieurs établissements en Alsace (Mundolsheim, Mulhouse, Colmar).

► Autre adresse : 4, rue Thomas-Edison – Mundolsheim

Musée & boutique à prix minis



www.musee-du-chocolat.com

+33 (0)3 88 55 04 90

Eschau

■ **CASA JULIA**
32, rue de la Première-Division-Blindée
 ☎ 03 88 64 27 10
www.casajulia.fr
 contact@casajulia.fr

Ouvert du lundi au vendredi le midi et le soir ; le samedi soir. Réservation recommandée. Carte : 15 € environ. Menu enfant : 7 €. Plat du jour : 9 € (entrée/plat). Terrasse. Vente à emporter.

La Casa Julia embaume des parfums et des saveurs de la Méditerranée. Pizzas ou pâtes fraîches au menu, c'est l'Italie dans l'assiette. On y trouvera aussi des menus moins spécialisés. Chaque midi, des plats simples et efficaces sont proposés (pennes bolognaises, émincé de volaille au curry, ou poisson du jour), complétés par des suggestions du chef pour élargir encore les possibilités (moules/frites, linguine à l'encre de seiche, faux-filet de bœuf,...). Une décoration, sobre mais raffinée qui convient aux repas d'affaires comme aux familles. En été, la terrasse ombragée par un auvent aux couleurs chaudes, rapproche encore un peu plus l'Italie de l'Alsace. Le restaurant propose encore de commander pâtes et pizzas pour un service à emporter.

Fegersheim

■ **AUBERGE DU BRUCHRHEIN**
24, route de Lyon
 ☎ 03 88 64 17 77
aubergedubruchrheim@yahoo.fr

Ouvert du jeudi au mardi de 12h à 14h ; le mardi, le vendredi et le samedi de 19h à 21h30. Menus de 15 € à 29 €. Carte : 30 € environ. American Express. Accueil des groupes. Terrasse.

Facile d'accès et située à proximité de Strasbourg, cette auberge compte à sa tête un vrai aubergiste :

Gilles Salomon. Il mitonne avec sincérité et sans prétention une cuisine régionale, notamment le fameux strudel de légumes, un gratin de truite au raifort ou encore d'inimitables joues de cochon au pinot noir. C'est fin, plutôt gouteux, et d'un bon rapport qualité/service/prix. On ne saurait du coup se détourner des sélections de vins d'Alsace proposées en accompagnement !

■ **LA CROISÉE DES CHEMINS**
43, rue de Lyon
 ☎ 03 88 68 53 54

www.restaurantlacroiseedeschemins.com
 Ouvert du jeudi au mardi le soir ; du dimanche au vendredi le midi. Menus de 26 € à 36 €. Plat du jour : 9,50 € (menu d'affaires à midi 18,50). Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (salons). Terrasse. Animations. Cours de cuisine de sushi, foie gras et macarons sur réservation.

Dans un cadre chargé d'histoire, faites un arrêt à La Croisée des Chemins ! Sur la terrasse arborée ou dans l'un des trois salons, un accueil privilégié vous est réservé, avec un service soigné, une équipe sympathique, et une savoureuse cuisine de produits de saison et du pays, renouvelée régulièrement. De grandes ardoises listent largement les plats à la carte et les suggestions du moment : viandes, spécialités régionales (grumbereekiechles, bibeleskäs et ses assaisonnements, les rognons de veau à la moutarde à l'ancienne, le filet de bœuf Rossini selon Auguste Escoffier).

Les produits de la mer sont aussi judicieusement travaillés pour satisfaire les palais délicats des amateurs : saumon fumé sur galettes de pommes de terre, Saint-Jacques au coulis de poivrons, filet de loup en croûte de raifort et sa brochette de légumes. Un florilège de tartes flambées vous attend encore pour l'apéritif. La carte des vins, sélectionnés avec soins, complète l'intérêt des lieux où l'on s'y arrêtera aussi pour ses repas de fêtes ou de familles, pour y organiser un séminaire ou un cocktail.

Geispolsheim

Geispolsheim fait partie de la Communauté Urbaine de Strasbourg. L'église baroque du XVIII^e siècle renferme des vitraux de l'atelier Ott réalisés au début des années 1900. À 3 km du village, dans la forêt du Bruch de l'Andlau la petite chapelle de Hattisheim dédiée à Notre-Dame des Sept Douleurs date du XIV^e siècle. Durant la Révolution française, la chapelle abrita des prêtres réfractaires soutenus par les habitants qui y célébrèrent des messes clandestines. C'est encore un lieu de pèlerinage.

■ MUSÉE LES SECRETS DU CHOCOLAT

Rue du Pont-du-Péage

☎ 03 88 55 04 90

www.musee-du-chocolat.com



Ouvert du mardi au samedi de 10h à 18h ; le dimanche et les jours fériés de 14h à 18h. Haute saison : du lundi au samedi de 9h à 19h ; le dimanche et les jours fériés de 14h à 19h. En janvier, ouvert du mercredi au dimanche, l'après-midi uniquement. Gratuit jusqu'à 4 ans. Adulte : 8 €. Enfant (de 5 à 15 ans) : 6,50 €. Atelier pour enfants le mercredi. Visite Fondante : dégustation de 6 chocolats. Chèque Vacances. Label Tourisme & Handicap. Accueil enfants. Visite guidée. Restauration (salon de thé). Boutique. Animations. Accueil séminaires, Team Buiding.

L'Alsace est riche en cacao ! Et cela ne date pas d'hier. Les moulins de la Petite France broyaient les fèves de cacao dès le XVII^e siècle. Ce musée du Chocolat dévoile bien des secrets et des anecdotes autour d'un produit gourmand incontournable. Petits et grands profiteront avantageusement d'un espace interactif, ludique et pédagogique établi sur 800 m². Dans des décors historiques, des personnages animés font revivre l'histoire de la fève de cacao à travers le temps, des Aztèques à nos jours. Terminez votre visite par quelques expérimentations sensorielles : un atelier de démonstration du travail artisanal du chocolatier et – cela s'impose ! – une dégustation. Le salon de thé attenant, dans le style des cafés parisiens de la Belle Époque, est une

invitation à prolonger les plaisirs. Puisque l'espace s'y prête, le musée développe aussi l'accueil de groupes pour des activités privatives, notamment des formats type enquêtes policières durant lesquelles les participants dénouent une histoire sur fond de scénario chocolaté, autour du wagon de l'Orient Express exposé sur place. La prochaine extension des lieux (un vaste restaurant pouvant accueillir jusqu'à 100 couverts le midi dès juin 2014) valorisera encore ce musée unique.

■ LES BONS AMIS

1, rue de Verdun

☎ 03 88 67 11 05

www.lesbonsamis.com

restaurant@lesbonsamis.com

Ouvert le lundi midi ; du mardi au vendredi et le dimanche le midi et le soir ; le samedi soir. Menu unique à 19,50 €. Carte : 25 € environ. Menu enfant : 7 €. Plat du jour : 8,50 €. Accueil des groupes.

Tout est dans le nom : habitué de la maison ou gourmand d'un soir, tous les chanceux qui s'attablent ici sont considérés comme des amis de la famille... et sont servis comme tels ! Dans cette belle salle mêlant les charmes d'une vieille bâtisse et les photographies en noir et blanc à l'esprit épuré d'un mobilier taupe et crème, on se sent immédiatement à l'aise, porté par l'ambiance conviviale du lieu. À midi, on vient déguster un plat du jour copieux et savoureux qui joue sur les produits de saison et les saveurs d'ailleurs : tajine de poulet aux olives et citron confit, salade piémontaise au saumon fumé, bœuf bourguignon... Le soir, on optera plutôt pour une cocotte à la mode de grand-mère, de la tête de veau ravigote au pavé de saumon au curry en passant par jambonneau caramélisé au miel et les tagliatelles à la carbonara. Et puis bien sûr, on ne saurait passer par les Bons Amis sans goûter à la fameuse Pep's, cette pâte fine et croustillante qui fait honneur aux saveurs méditerranéennes : carpaccio, basilic, végétarienne... à moins que, Alsacien jusqu'au bout des doigts, vous n'optiez pour une bonne tarte flambée gratinée, fermière ou sucrée.

Restaurant

Les bons amis



1, rue de Verdun

67118 Geispolsheim Gare

Tél. 03 88 67 11 05

www.lesbonsamis.com



■ AUBERGE DE LA CHAPELLE

Route de la Chapelle ☎ 03 88 68 83 67

<http://auberge-chapelle.fr>

serge.knapp@gmail.com

Ouvert du jeudi au lundi le midi ; du jeudi au dimanche le soir de 19h à 21h. Réservation recommandée. Menu unique à 29 €. Carte : 35 € environ. Menu enfant : 7,90 €. Plat du jour : 8,90 €. Chèque Restaurant. Chaises bébé. Terrasse. Chalet d'été.

Certes située à l'écart de Geispolsheim-Village, en bordure de forêt, l'Auberge de la Chapelle n'en reste pas moins une table chaleureuse fréquentée. Au mur, la fresque évoque la chapelle d'Hattisheim, dernier témoin d'un village disparu lors de la guerre de Trente Ans, devenu aujourd'hui lieu de pèlerinage. Le tenancier, rustique comme peut l'être le restaurant, n'est autre que Serge Knapp, fine bouche et gourmet récompensé en 2010 pour sa recette de bouchée à la reine. Côté ripaille, si le soir on y célèbre joyeusement la traditionnelle tarte flambée, la carte du midi en revanche fait honneur à une cuisine de ménage assez goûteuse : tartare de tende de tranche de bœuf haché au couteau, aiguillettes de quasi de veau poêlées à la crème de cèpes secs et champignons du moment, ou encore filet de féra du lac Léman en matelote à l'alsacienne sur lit de pâtes artisanales aux couçons ! Des plats judicieux pour vous mettre l'eau à la bouche et qui font aussi la réputation du truculent Serge et de sa cuisine simple mais efficace. On va encore à l'Auberge de la Chapelle pour y organiser des banquets, profiter d'une carte des vins honorable, ou dîner en terrasse (attention danger : moustiques en été !).



S'GEISSTUEWEL

32, rue du Général-de-Gaule

☎ 03 88 68 81 33

Ouvert du mardi au vendredi le midi et le soir ; le samedi soir. Menu unique à 31,50 € (formule au choix). Carte : 25 € environ. Formule du midi : 12 €. Vin au verre. Terrasse. Avez-vous déjà déjeuné dans un restaurant pour la première fois, tout en ayant le sentiment d'être invité à un repas entre amis ou en famille ? C'est l'impression très agréable que donne cet établissement, mené par le très pétillant maître de maison Gilles. Ici la carte se décline principalement en 2 grands thèmes : mer et terre, le tout agrémenté de saveurs orientales et de champignons en saison. Voici des suggestions du moment, le saint-pierre poêlé, chutney de papaye à la vanille, les langoustines, gambas et Saint-Jacques aux giroles, mais également le pavé de gibier avec un compotée de poire aux épices ou un délicieux duo de filet de bœuf et de veau aux giroles et morilles. En été, vous apprécierez les grandes salades et les grillades. Gros plus de la maison : les produits sont garantis 100 % frais et de saison, cela se sent dans l'assiette ! Quant au service et à l'accueil, ils sont sans faute, chaleureux, discret et rapide.

Handschuheim

■ VIGNE ET VACHE

29, rue Principale ☎ 03 88 16 18 96

<http://vigne-et-vache.fr>

contact@vigne-et-vache.fr

Ouvert du mardi au vendredi de 12h à 14h et de 19h à 22h30 ; le samedi de 19h à 22h30. Carte : 30 € environ. Vin au verre. Suggestions à partir de 16 €. Chèque Restaurant. Chaises bébé. Terrasse en été.

Drôle de nom mais justement « vachement » bon ! Car l'enseigne est un vrai clin d'œil aux spécialités que propose ce restaurant établi dans un corps de ferme. Envie de se retrouver autour d'une table entre amis et de partager un pur moment de bonheur, simple et gustatif ? Un esprit épicurien plane ici, la carte des vins en témoigne : crus bordelais côtoient vins de Provence, des Côtes du Rhône et d'ailleurs. Côté cuisine, on y travaille des viandes gouteuses, des fruits et des légumes issus des fermes locales. Laissez-vous tenter par le Coutancie de 8 heures, une recette qui révèle les saveurs exceptionnelles de ce bœuf élevé dans le Périgord Vert, massé deux fois par jour et nourri... à la bière. Retrouvez à la carte un choix de pièces de viande toutes autant alléchantes, cuites avec justesse, notamment du veau (onglet, carré et rognons) et du cochon fermier. Aux manettes, Franck, qui se définit comme un « viandard » ; on peut lui faire confiance ! On appréciera les frites fraîches, servies avec leur peau, ou les légumes de saison qui agrémentent les plats. À la carte les midis, l'ardoise recense les suggestions du Chef : raviole du Dauphiné avec queues d'écrevisses ou artichauts grillés, croûte aux giroles accompagnée de spatzles. Elle décline encore des desserts raffinés comme la tarte au nougat, le tiramisu aux framboises et fraises en feuilleté, ou la crème brûlée bergamote.

Illkirch-Graffenstaden

L'origine d'Illkirch est lointaine, le village s'est implanté à l'époque des Francs sur une zone de marécages en lisière d'une vaste forêt. Des fouilles ont mis à jour des vestiges qui attestent l'occupation du site à l'époque romaine. On y a produit des locomotives à vapeur pendant un siècle, de 1856 à 1956, une industrie florissante notamment après la Première Guerre mondiale.

Illkirch est connue aussi pour être une ville de garnison, après avoir hébergé le 1^{er} Régiment du Génie, la caserne est occupée depuis avril 2010 par un bataillon de l'armée de terre allemande, il cohabite avec l'état-major de la 2^e Brigade blindée et la 2^e Compagnie de Commandement et de Transmissions. Illkirch est reliée à Strasbourg par la ligne A du tramway, pratique et plus rapide qu'en voiture on accède à la place Kleber en une vingtaine de minutes à peine. On peut rallier Strasbourg par la voie cyclable qui traverse Illkirch et longe ensuite le canal Rhin-Rhône ; les pistes bien aménagées vous mènent jusqu'à la forêt, un lieu de balade aujourd'hui très fréquenté le weekend, à pied, en vélo ou à cheval. En dehors des nombreuses écoles d'enseignement supérieur (biotechnologie, physique, biologie moléculaire et cellulaire, arts et métiers, fac de pharmacie, lycée hôtelier) sises sur le campus universitaire, Illkirch possède plusieurs infrastructures culturelles dont les mots d'ordre sont éclectisme et convivialité. Et notamment le festival Le Printemps des Bretelles, au mois de mars qui réunit les amateurs d'accordéon durant une dizaine de jours à l'Illiade, l'espace culturel modulable qui programme également du théâtre, du cinéma, de la danse et des concerts (renseignements sur le site www.illiade.com). Ne manquez pas le joli marché du mercredi et samedi

matin, primeurs, poissonniers, fleuristes, fromagers, charcutiers et volaillers côtoient quelques stands de bijoux, d'accessoires et de vêtements.



ESTAMINET À L'AGNEAU

185, route de Lyon ☎ 03 88 66 06 58

www.estaminet-agneau.fr

Maître Restaurateur. Fermé du 4 au 11 mai. Fermé les 3 premières semaines d'août. Ouvert du mardi au vendredi le midi et le soir ; le samedi soir ; le dimanche midi. Carte : 25 € environ. Formule du midi : 15,90 €. Vin au verre. Soirées à thème. Chèque Restaurant. Terrasse.

En 2013, l'Estaminet à l'Agneau fait peau neuve et effectue par la même occasion un bond d'un siècle dans le passé. La façade a été rénovée selon des photos d'archives de 1920 et l'ambiance du resto, avec sa musique de guinguette et sa déco à la parisienne, s'inscrit dans la lignée des brasseries d'antan. Au menu, des plats classiques de la gastronomie française, certains oubliés et remis au goût du jour : aile de raie à la grenobloise, blanquette de veau, navarin d'agneau (dont la viande mijote pendant plus de 10h !), le tartare de bœuf (dont la découpe s'effectue en salle) ou encore les crêpes flambées. Petite originalité, vous (re) découvrirez ici le vin à la ficelle, une méthode pour calculer d'un coup d'œil la quantité consommée. Avec le Samedi en Cuisine (sur réservation), passez une soirée inoubliable dans les coulisses de l'Estaminet. Vous commencerez par une dégustation d'apéritifs oubliés avant de visiter la cuisine où le chef concocte votre plat sous vos yeux... et si vous souhaitez dresser vous-même votre assiette, c'est possible aussi ! Enfin lors de soirées à thème, le menu de dégustation met à l'honneur un produit exceptionnel, le foie gras ou la truffe par exemple, pour le sublimer en cinq plats.

■ AU FOYER DES PÊCHEURS

Chemin du Routoir ☎ 03 88 66 14 85

Fermé le lundi toute la journée, le mardi soir et le samedi midi. Fermeture annuelle : 3 semaines au mois d'août. D'avril à septembre ouvert également le mercredi soir. Carte : 30 € environ. Vin au verre. Suggestions du jour entre 16 € et 25 €. Accueil des groupes (réceptions et séminaires). Jardin. Terrasse. Vente à emporter. Tartes flambées. Parking. Même si Illkirch n'a rien d'un port de pêche, l'agglomération compte un lieu mythique, sans prétention exagérée où découvrir une cuisine spécialisée, ambiance « Les copains d'abord », autour du... poisson et de produits de la mer ! On y revient avec le plus grand plaisir, autant pour la bonne chère que pour l'accueil et l'humeur joyeuse de Laetitia, Yves et de l'équipe. Le cadre ? Installez-vous à la fraîche aux beaux jours dans la forêt d'Illkirch sur une grande terrasse bordant les étangs. En hiver ? Un feu de cheminée des plus agréables crêpe dans cette mesure. La cuisine sertie est une cuisine du marché, avec du poisson frais. Calamars, sandres, perches, lottes, daurades et lousps sont accomodés selon l'humeur et la saison, en brochettes ou en marmite. On y trouve encore des viandes grillées et un tartare de bœuf au couteau, régal des amateurs. Les rognons de veau entiers flambés au cognac font également leur plus bel effet. Le soir venu, ambiance conviviale sur la terrasse autour des traditionnelles tartes flambées cuites au feu de bois. Quelques jolis desserts finalisent les repas : soupe d'orange et pamplemousse à la menthe fraîche et son sorbet exotique, crème brûlée avec sa glace caramel au beurre salé et le moelleux à l'orange façon baba et son coulis.



L'AUBERGE DE L'ÉCLUSE

33, rue du Muguet

☎ 03 88 39 03 04

Ouvert le lundi et le mardi le midi ; du mercredi au samedi le midi et le soir. Carte : 30 € environ. Formule du midi : 12,50 €. Vin au verre. Tartes flambées salées et sucrées en soirée. Chèque Restaurant. Jardin. Terrasse. Parking. Wifi. Elle a gardé son cachet d'antan, mais elle a subi un lifting intérieur/extérieur qui lui donne pas mal d'allure ! L'Auberge de l'Écluse est une adresse à lister dans la catégorie bistrot gastronomique. Sa situation au bord du canal Rhin Rhône à hauteur de l'écluse 14, est un privilège à la belle saison : on est loin du bruit dans la verdure, la terrasse est une invitation à la détente ! L'été, le chef y fait ses grillades en direct sur plancha ou barbecue. À l'intérieur, la déco joue la carte de l'épuration chic, cela dit la salle à manger est chaleureuse, on s'y installe comme si l'on était chez des amis ! D'ailleurs Arnaud et Laure qui vous reçoivent sont absolument charmants. On voit moins Marc qui est en cuisine, mais il est sur la même longueur d'ondes, heureux de faire plaisir à ses convives. Ancien du Crocodile ou du Cheval Blanc à Lembach, sa réputation n'est d'ailleurs plus à faire. Au menu, des plats classiques de la gastronomie française, avec un effort particulier sur le dressage : queue de lotte rôtie aux artichauts et aux gésiers confits ou le tendre tournedos de veau et ses quenelles de fromage blanc à l'alsacienne, crème de champignons. Plus accessible et plus local, les tartes flambées en soirée qui raviront toute la famille.

■ HOLIDAY INN STRASBOURG ILLKIRCH****

Parc d'Innovation

Boulevard Sébastien-Brandt

☎ 03 88 40 84 84

www.histrasbourg.com

contact@histrasbourg.com



Ouvert toute l'année. 139 chambres (dont 2 suites junior). Chambre double de 95 € à 189 € ; suite de 269 € à 309 €. Demi-pension (sur demande). Petit déjeuner buffet ou en chambre : 15 €. Lit supplémentaire : 16 €. Parking (et garage fermé suppl. 15 €). Petit déjeuner offert aux moins de 12 ans. Chèque Vacances. Animaux acceptés (15 €). Séminaires. Réceptions et mariages. Wifi gratuit. Restauration (le 7^e Art + le Show). Discothèque club privé le Jet Set Club vendredi et samedi soir, possibilité de privatiser le club. Tv satellite, Canal +. 7 salles de séminaire. Homme d'affaires, touriste de passage ou à la recherche d'un lieu où organiser votre événement (mariages, séminaires et événements d'entreprise) : cet hôtel saura répondre à vos attentes en proposant les services et les espaces adaptés. Les chambres sont toutes confortables, fonctionnelles, assez spacieuses ; les salles de bains sont pratiques (sèche-cheveux, miroir anti buée). Si vous êtes en déplacement professionnel, les chambres executives vous offrent un espace bureau, deux lignes de téléphone, toutes les commodités pour accéder gratuitement à Internet et un écran plasma pour vous distraire ensuite. À moins que vous ne descendiez au bar de l'hôtel, pour

boire un cocktail ou bien profiter de l'ambiance musicale au Rock Star Café. Les vendredi et samedi soir, on n'a pas besoin d'aller bien loin pour se déhancher sur des rythmes disco ou électro, derrière le bar se trouve le Jet Set Club dont les décors proviennent du Chalet, une discothèque mythique de Strasbourg qui a fermé en 2010. Au sixième étage pour les clients VIP, une terrasse à 360 degrés offre une vue imprenable sur la cathédrale, les Vosges, et la Forêt-Noire. Pour déjeuner ou dîner, deux points de restauration sur place !



HÔTEL D'ALSACE***

187, route de Lyon

☎ 03 90 40 35 00

www.hotelalsace.com

contact@hotelalsace.com



Logis (3 cheminées). Ouvert toute l'année. Réseau Inter Hôtel. 40 chambres (dont 4 mini suites et 4 chambres communicantes). De 74 € à 130 €. Demi-pension. Petit déjeuner buffet ou en chambre : 9,80 €. Lit supplémentaire : 10 € (lit bébé gratuit). Parking fermé inclus.. American Express, Chèque Vacances. Animaux acceptés (sur demande). Séminaires. Wifi gratuit. Restauration (menu du jour 12,50 € ; menus de 22 € à 26 €). Vente (poteries de Soufflenheim et vins d'Alsace. Cartes postales). Tv satellite, Canal +. 3 salles de séminaire. Terrasse.

À chaque étage, sa couleur ! Les chambres personnalisées sont à la fois sobres, confortables et chaleureuses. Elles sont équipées d'un grand lit ou de lits jumeaux. Pour ne pas empiéter sur l'espace, un astucieux bureau gigogne est modulable ; au mur télé écran plat avec TNT, CanalSat et Canal+. Un ventilateur d'appoint rafraîchit si nécessaire. Dans les salles de bains, baignoire, sèche-cheveux et un miroir grossissant. Les petits déjeuners (type buffet) se prennent en salle ou sur la terrasse fleurie et arborée à l'arrière de l'hôtel. Pour la clientèle d'affaire, trois salles modulables peuvent accueillir les séminaires. On peut se retrouver au bar relooké au mobilier design. Le restaurant est lumineux avec sa grande baie vitrée en façade de l'hôtel : là aussi l'ambiance est plutôt contemporaine, teintes claires et petites lampes sur les tables. Menus ou plats du jour, cuisine terroir ou traditionnelle, la carte change régulièrement. C'est une adresse fûtée à quelques minutes de Strasbourg, desservie par le tramway si vous ne souhaitez pas circuler en voiture !

■ BOULANGERIE TRAITEUR BENOÎT GANTZER

167, route de Lyon

☎ 03 88 66 09 20

Ouvert du lundi au vendredi de 6h à 14h et de 15h à 19h ; le samedi de 6h à 15h ; le dimanche de 6h à 12h.

Les Gantzer ont tourné une page de leur vie voici dix ans pour démarrer leur boulangerie. Issu de cinq générations de boulangers, Benoît, ancien ingénieur des mines, renoue avec la tradition familiale. Martine, son épouse, a délaissé sa blouse de médecin homéopathe pour le suivre dans l'aventure et vous reçoit aujourd'hui tout en souriant. Leur pain, certifié bio, est préparé avec des farines sélectionnées, à l'ancienne. En ne prenant

qu'une baguette, fraîchement sortie du four, gageons qu'il n'en restera qu'un quignon en arrivant chez vous ! Ce pain est une vraie gourmandise, tout comme les croissants et les pains au chocolat, délicieuse tentation au goût de notre enfance. Au rayon traiteur, on trouve des produits locaux, des fromages ou des fruits bios, autant d'ingrédients des plats saisonniers à emporter préparés sur place (bourguignon, tians, gratins, curry, tajines...). De beaux sandwiches, chauds ou froids, sont également confectionnés (canard fumé, poire et abricot au balsamique). Parmi les spécialités du terroir, de sublimes confitures artisanales, du miel, des chocolats maison, des sirops à l'ancienne apportent une touche colorée pour attiser les gourmandises ou vos idées cadeaux.

Kehl – ALLEMAGNE

■ MILCHKUTSCH

Hauptstrasse 147 A

☎ +49 785 176 161

www.milchkutsch-kehl.de

claudelievre@online.de

Ouvert du lundi au vendredi le midi et le soir. Réservation recommandée. Menu unique à 45 € (menu découverte 5 plats). Carte : 30 € environ. Formule du midi : 25 €. Terrasse.

De l'autre côté du Rhin, à Kehl en Allemagne, un petit restaurant fort sympathique un peu à l'écart du centre. La cuisine y est inventive et tout en finesse : le chef, Claude Lièvre, est français. L'accueil y est chaleureux, 80 % de la clientèle est française, et l'on vient y déguster la soupe de poisson au safran, la tête de veau panée sur un lit de salade, les brochettes de loup de l'Atlantique et gambas au curry ou encore le paleron de bœuf braisé en vinaigrette aux échalottes et légumes du bouillon. La carte des vins est assez éclectique et permet aux néophytes de se pencher enfin sur de belles références allemandes, notamment de Durbach. Cadre soigné et intime, nappes et serviettes en tissu blanches et champagne, banquettes claires. Pour la petite histoire, Milchkutsch signifie « chariot à lait », l'endroit était jadis le dépôt à lait de Kehl, il en reste quelques vestiges apparents. Un bel endroit qui dispose par ailleurs d'une agréable terrasse.

Lampertheim



D'STEINMUEHL

7, rue de Mundolsheim

☎ 03 88 81 88 91

www.steinmuehl.com

info@steinmuehl.com

Ouvert du lundi au vendredi le midi de 12h à 14h et le soir de 18h30 à 22h. Menus de 16 € à 23 €. Carte : 22 € environ. Plat du jour : 9,30 € (formule complète 14,80 €). Vin au verre. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Terrasse. Climatisation.

Pas très loin de Strasbourg, voici une petite adresse qui fleurit bon la campagne... C'était jadis un moulin à huile. On profite de la terrasse en été et en automne

(elle est chauffée), l'intérieur est chaleureux. La cuisine est savoureuse, le terroir alsacien y est à l'honneur, péle-mêle on pioche dans la carte le bibeleskäss, le waedele avec ses gebrädeldi ou les fleischschnacka, le foie gras maison, le presskopf et de délicieuses tartes flambées le soir seulement. En viande, il y a du choix magret de canard, onglet de bœuf au pinot noir, escalopes de veau et Cordons bleus... dont un fameux au munster, à la crème et au cumin. Sur la carte des poissons, le filet de sandre est cuisiné façon matelote et servi avec des spaetzles. De l'automne à la fin du printemps, les dampfnudle, (ce sont de petits pains de pâte levée frite accompagnés de compotes) figurent sur l'ardoise un mercredi sur deux et en saison, la soirée moules-frites c'est une fois par mois, sans oublier les asperges dont la Steinmuehl est une adresse incontournable.

Lingolsheim

Ancien fief impérial situé aux portes de Strasbourg, l'histoire de cette ville remonte à l'époque préhistorique, les fouilles ont révélé de nombreuses nécropoles. Lingolsheim connu au Moyen Âge une période de grande renommée. Le fief, alors tenu par le seigneur Eberhard de Landsberg, devint le lieu d'un pèlerinage célèbre dans toute l'Alsace : le pèlerinage de la Sainte Croix. On peut voir l'ancien manoir des Landsberg datant des XVII^e et XVIII^e siècles, tout près de la mairie. À la fin du XIX^e siècle, ce sont les tanneries Adler-Oppenheimer, spécialisées dans la fabrication de cuir pour chaussure et maroquinerie, qui transforment ce village agricole en cité industrielle.

■ HÔTEL IBIS STRASBOURG AÉROPORT***

2, rue du Maréchal-Foch

☎ 03 88 77 18 18

www.ibishotel.com

h1588@accord.com



Ouvert toute l'année. 81 chambres (dont 4 chambres communicantes). Chambre double de 58 € à 98 €. Petit déjeuner buffet : 9 €. Lit supplémentaire : 10 €. Parking. Gratuit pour les enfants de moins de 12 ans dans la chambre des parents. Chèque Vacances. Animaux acceptés (5 €). Séminaires. Wifi. Restauration (menus et formules). Tv satellite, Canal +. Terrasse.

Face au Parc d'Activité des Tanneurs, route de Shirmeck, l'hôtel cible avant tout une clientèle d'affaire. Il n'en est pas moins un point de chute idéal pour le tourisme ; les tarifs sont attractifs, surtout le week-end. Les chambres standardisées Ibis (3 sont dédiées et aménagées expressément aux personnes à mobilité réduite) offrent le classique confort qu'offre la chaîne ; lits jumeaux ou deux places à la demande, couettes en hiver, écran plat, coin bureau et salle de bains avec baignoire. Un bar au sein de l'hôtel permet de se poser avant le dîner ou de s'y donner rendez-vous. Le restaurant des Tanneurs sur place propose une cuisine traditionnelle avec formules du jour, buffets d'entrées et de desserts à volonté. Trois salles de séminaires sont à disposition des groupes.

Chambres d'Hôtes "La 5ème saison"



16, rue de la gare - 67450 MUNDOLSHEIM
Tél. 03 88 19 08 70 - www.bed-and-breakfast-alsace.com

Mundolsheim

■ LA CINQUIÈME SAISON

16, rue de la Gare ☎ 03 88 19 08 70
www.bed-and-breakfast-alsace.com
info@bed-and-breakfast-alsace.com
accès autoroute A4 en venant de Paris
ou A35 en venant de Strasbourg sorti
49 Mundolsheim, Vendenheim



Ouvert toute l'année. 2 chambres. Chambre simple 58 € ; chambre double 68 €. Petit déjeuner inclus. Lits supplémentaires : 30 €.

Marie-Odile et Francis Fritsch avaient de la place dans leur jolie maison des années 1930 tout près de la gare de Mundolsheim, leur goût des rencontres a fait le reste pour qu'il décident d'aménager deux chambres d'hôtes à l'étage avec vue sur le jardin. Ils les ont nommées « Esquisse » et « Monogramme » en référence à leurs passions, Francis la peinture depuis quelques années, et Marie-Odile est plutôt broderie et couture ; elle vous ouvrira volontiers les portes de son petit atelier où elle confectionne de jolies choses, tabliers, douidous, sacs et tout cela est à vendre. Les chambres douillettes et lumineuses disposent d'une salle de bains, l'une est attenante, l'autre pas, mais sur le même étage. Le petit déjeuner est servi dans la véranda ouverte sur le jardin, entre l'atelier d'artiste et le piano, ou sur la terrasse quand la météo le permet. Vous vous régalez avec les pains maison, les confitures et les gâteaux de Marie-Odile, elle a pensé aussi à vous mettre fromages et charcuteries sur la table, des produits bio pour la plupart. Pour se restaurer sans prendre la voiture, il y a deux bons restaurants tout près. Des guides et des ouvrages sur l'Alsace sont disponibles à l'étage des chambres. Pas de télévision, on peut se détendre dans le jardin, faire la sieste sous le chêne ou bouquiner sous la glorielette. Cette maison porte bien son nom, la Cinquième Saison est selon la médecine chinoise, une période intermédiaire entre l'hiver et le printemps, et entre la fin de l'été et le début de l'automne, une saison pour cultiver son jardin intérieur, un espace hors du temps qui vous accueille lorsque vous êtes ici.

Oberhausbergen



HOP'LA
196, route de Saverne ☎ 03 88 30 84 40
www.hopla-ferme.fr
Ouvert du mardi au vendredi de 9h à 19h ; le samedi de 9h à 18h.

Une coopérative de producteurs locaux s'est regroupée pour vendre ses produits, tout à côté de Strasbourg. Du caddie de couleur résolument verte disponible à l'entrée du parking

jusqu'aux étalages, on remarque tout de suite que le propos des coopérateurs est de proposer des produits respectant les saisons et le terroir. En automne, toutes sortes de courges, butternut, potimarron, courge musquée, et la charmante Jack be little, que vous trouverez même farcie au rayon boucherie, rivalisent de couleurs chatoyantes. Des plantes médicinales ou culinaires vous sont proposées, en confit, sirop ou séchées. Des bières, blanche, blonde ou brune provenant de l'agriculture biologique, et bien sûr viandes, volailles, poissons tels que truites et omblès, pains, jus de fruit, vins et produits laitiers sont à votre disposition et même, pour agrémenter votre panier au retour de ce marché d'un nouveau type, des bouquets ou compositions florales faisant la part belle aux fleurs de saison.

Oberkirch – ALLEMAGNE

■ SILBERNER STERN

Simplicissimusstrasse 8 ☎ +4907802 / +4907686
www.silberner-stern.de
infor@silberner-stern.de

De Strasbourg, se rendre à Kehl puis à Oberkirch, à Oberkirch prendre la direction de Gaisbach.

L'accès à l'auberge est indiqué à partir d'Oberkirch

Ouvert toute l'année. Du mardi au dimanche et les jours fériés. Ouvert du mardi au vendredi à partir de 17h le dimanche à partir de 11h. Carte : 20 € environ. Vin au verre. Accueil des groupes (salles pour groupes peuvent être réservées). Jardin. Terrasse. Sous les ruines du château de la Schauenberg, l'auberge historique Silberner Stern, c'est-à-dire L'Étoile d'Argent, vous accueille pour un *Vesperbrot* ou pain du soir, ou alors pour un vrai repas sur sa terrasse ombragée et son restaurant, au joli décor en bois et aux gravures choisies avec soin. L'auberge était tenue au XVII^e siècle par Grimmelshausen, célèbre auteur allemand dont les pages sur les ravages de la guerre de Trente Ans sont inoubliables. La restauration du lieu est exemplaire, ne manquez pas de visiter la chapelle attenante où des restes de décor à fresque sont encore visibles. Le palais lui aussi sera satisfait, essayez un *Krug* de bière de la région, accompagné d'une tarte flambée croustillante ou alors les plats régionaux revisités, telles les galettes de pommes de terre accompagnées de saumon fumé ou le goulasch de gibier, garni de chanterelles et de spätzle maison.

Osthoffen

Osthoffen était à l'origine un camp romain, poste d'observation sur le Scharrachberg. Sur le site, un château fort fut bâti au XII^e siècle, sa vocation militaire ne s'arrêta qu'après la fin de la guerre de Trente Ans vers 1648. Le château d'Osthoffen a été entièrement reconstruit au XVI^e siècle sur ses fondations médiévales, mais il fut à

nouveau malmené pendant la Révolution française. En 1817, il fut acheté par le général François Grouvel, vicomte et gouverneur militaire de la place de Strasbourg qui avait épousé la fille de monsieur Nebel maire de Haguenau. Il fut entièrement reconstruit par les généraux Grouvel. Les héritiers en ont fait une demeure d'hôtes avec 7 chambres et des salons de réception.

Ostwald

Cette commune doit son nom de la fontaine disparue de saint Oswald. Le bourg a longtemps été un lieu de pèlerinage. Ostwald, autrefois nommé Wickersheim, s'est développé à partir d'un village au bord de l'III. Des découvertes archéologiques laissent penser qu'un habitat humain existait déjà sur le site au temps des Celtes. Le château du XIX^e siècle, de style néogothique, est typique de l'architecture alsacienne traditionnelle avec ses colombages et ses balcons fleuris, il abrite un hôtel de charme, le Château de l'Ile.

■ CHÂTEAU DE L'ILE*****

4, quai Heydt ☎ 03 88 66 85 00

www.chateau-ile.com – ile@grandesetapes.fr



Ouvert toute l'année. *Grandes Etapes Françaises*. 62 chambres (dont 2 suites). Chambre double de 230 € à 530 € ; suite de 800 € à 935 €. Pension complète. Demi-pension. Petit déjeuner : 23 €. Lit supplémentaire : 38 €. Parking. Gratuit jusqu'à 12 ans dans la chambre des parents. Garde d'enfants. Animaux acceptés (15 €). Séminaires. Réceptions et mariages. Wifi gratuit. Restauration (winstub et Gourmet de l'III). Tv satellite. Hammam, bain bouillonnant, sauna. Cet ancien manoir entouré d'un parc verdoyant de 4 ha au bord de l'III est l'un des établissements labellisé « Grandes étapes françaises », une référence dans l'hôtellerie de luxe. Ouvert depuis 1994, son installation a permis la sauvegarde et la restauration de ce patrimoine ostwaldien. Les chambres et les suites témoignent du style de la bâtisse : meubles anciens, baldaquins, coins boudoir. Un personnel avenant et cordial participe avantageusement à l'esprit des lieux ! Deux types de restauration sont proposés : côté gastronomique ou côté Winstub, retrouvez deux univers culinaires, avec des spécialités renouvelées régulièrement par le chef Yannick Mattern. Pour les résidents de l'hôtel, spa, mais aussi massages ou soins du visage, complètent l'offre de services. Une piscine, un hammam et un sauna sont également accessibles aux non-résidents (forfait pause-détente 85 €), tous les jours de 10h à 20h sauf le samedi et le dimanche matin... mais sur rendez-vous uniquement.

Plobsheim

C'est un ancien village impérial dont la première mention date de 778 (règne de Charlemagne) sous le nom de « Bladbolshheim » : pays de l'aimable souverain. En 1416, l'empereur Sigismond confie le village à Johann Zorn von Eckerich, le village restera lié à la famille Zorn pendant plus de deux siècles. La chapelle Notre-Dame-du-Chêne du XV^e siècle, érigée par Adam Zorn de Plobsheim sur un ancien lieu de culte druidique, était un lieu pèlerinage très fréquenté. La maisonnette accolée à la chapelle fut la résidence d'un ermite. Aujourd'hui la commune

est particulièrement attractive avec sa base nautique aménagée sur un vaste plan d'eau de 680 hectares, on y pratique planche à voile et voile en été. Le plan d'eau fait également le bonheur des pêcheurs, mais aussi des oiseaux et des ornithologues ! C'est devenu un site d'hivernage et de passage migratoires majeur dans le fossé rhénan. Une piste cyclable longe le canal du Rhône au Rhin, celui-ci traverse la commune à l'ouest et son parcours est parallèle au Rhin.

■ AUBERGE DU MOULIN

24, rue du Général Leclerc ☎ 03 88 11 45 11

www.restaurant-auberge-du-moulin.fr

Ouvert tous les jours le midi et le soir. *Réservation recommandée*. Menus de 19,50 € à 29,50 € (menus de 18 à 26 € pour les groupes). Carte : 25 € environ. Menu enfant : 7,50 €. (menu affaire quotidien). Vin au verre. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse. Salles climatisées. Tartes flambées à emporter. Repas de groupes.

Dans un cadre alsacien restauré avec goût, partagez une cuisine aux accents du terroir qui, côté saveurs, s'est encore améliorée. Un tour de ses spécialités s'impose, elles forgent notamment la réputation de cette charmante auberge : planchette de charcuterie alsacienne et crudités, terrine de foie gras de canard maison, cocotte de ris de veau et noix de Saint-Jacques, filet de biche aux poires et airelles accompagné de spätzle maison... Quant aux recettes typiques, les joues de porc sauce pinot noir ou encore le fabuleux sandre (saucé au riesling) sur lit de choucroute (ou de nouilles fraîches), elles sont servies copieusement et se démarquent un peu des classiques plats alsaciens partout présents. Indispensables, salées ou sucrées, on y sert aussi de la tarte flambée, le midi et le soir. L'établissement dispose d'une belle terrasse dont on profite agréablement aux beaux jours. Tarifs très corrects et bonne cuisine : une belle adresse sur le secteur !

■ AU BŒUF

25, rue du Général-Leclerc ☎ 03 88 98 58 25

www.restaurantauboeuf.fr

Ouvert le mardi au vendredi et le dimanche le midi et le soir ; le samedi soir. Menus de 24 € à 35 €. Carte : 25 € environ (21 € Entrée/plat ou Plat/dessert). Plat du jour : 9 €. Vin au verre. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Terrasse. Chalet Kota Grill.

Une affaire familiale au goût d'Alsace ! La famille Sutter officie depuis 1987 et le jeune fils (et chef), Sébastien, fait d'autant plus rayonner la cuisine – aux côtés de son père Vincent – qu'il a été promu maître restaurateur. À la carte, pour les amateurs de subtilités : noix d'entre-côte aux cinq poivres et os à moelle, pluma ibérique à la plancha, cordon de sandre et saumon en croute de pavot et sésame ; et pour les plus incurables, tête de veau vinaigrette, cuisses de grenouille, bœuf au gros sel et pommes sautées, ou tartes flambées (en soirée) honorent la tradition culinaire alsacienne d'une belle façon. Découvrez aussi les suggestions hebdomadaires ! En terrasse, un Kota Grill (chalet finlandais) permet à de petits groupes (jusqu'à 12 personnes) de profiter d'une ambiance conviviale autour d'une table centrale pour des repas à thème, cuisine à la plancha, raclettes ou fondues (formule unique à 40 € avec apéritif, vin et café). À réserver à l'avance.

■ AUX DEUX CLEFS D'OR

21, rue du Moulin © 03 88 98 74 73

www.auxdeuxclefsdor.com

info@auxdeuxclefsdor.com

Ouvert du jeudi au lundi le midi et le soir. Ouverture le samedi midi sur réservation pour les groupes. Réservation recommandée. Menus de 18 € à 28 €. Carte : 15 € environ. Menu enfant : 5 € (au choix sur la carte en version Mickey). Formule du midi : 10 € (entrée/Plat/Dessert). Tartes flambées à partir de 7 € le soir uniquement. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Chaises bébé. Table à langer à disposition. Terrasse. Parking.

Depuis 2009, Anne Baerst et Julien Rossi forgent la réputation de ce bon restaurant, situé à quelques minutes du Golf Le Kempferhof, en mixant une cuisine régionale et les inspirations saisonnières. Le Chef propose des menus du jour très variés (consultables directement sur le site Internet), des formules groupe, des menus thématiques réguliers (Vendredi Saint, dîner pêcheur avec carpe frite, soirée USA...) et vous pouvez encore y acheter des bons cadeaux à offrir !

Dans ce cadre chaleureux, présentation de table soignée et accueil sympathique en prime, dégustez les suggestions du moment à la carte : gravlax de saumon (saumon frais mariné) sauce au raifort et blinis, magret de canard sur tartelette fine aux figues, souris d'agneau au thym aux fruits secs et pommes vapeurs, ou encore civet de sanglier au chou rouge et spätzle. Catégorie « bien de chez nous », les inconditionnels retrouveront avec plaisir munster frit ou quenelles de foie, jambonneau grillé et tartes flambées (le soir uniquement). Catégorie « desserts », à tester absolument l'une des deux « Comme un envie de... », version caramel ou chocolat !

Reichstett

L'existence du village est mentionnée au XII^e siècle dans un document de l'empereur Frédéric Barberousse. Reichstett fait alors partie du Saint-Empire romain germanique, le premier empire allemand. Incendiée à plusieurs reprises par des bandes pillardes, Reichstett fut entièrement détruit par les troupes de Mansfeld en 1622, lors de la guerre de Trente Ans qui ravageait l'Empire allemand. Le fort Rapp construit par les Allemands de 1872 à 1874, faisait partie de la ceinture de forts destinés à protéger Strasbourg. On visite la caserne, la casemate et les systèmes de défense. À voir aussi : l'église de 1767 avec sa chaire, ses autels, et son tableau de saint Michel, de style baroque.

■ PARC DE LA MAISON ALSACIENNE

Rue du Terrain © 03 88 20 59 90

www.maisonalsacienne.fr

livia.kuhn-poteur@orange.fr

Les visites sont guidées par des bénévoles. Ouvert tous les jours du 15 juillet au 15 août de 10h à 17h et les dimanches pairs du 1^{er} avril au 15 octobre de 14h à 18h. Gratuit jusqu'à 14 ans. Adulte : 2,50 €. Groupe (20 personnes) : 2 €. CB non acceptée. Les bénévoles de l'association Le Parc de la Maison Alsacienne démontent des maisons à colombages alsaciennes de diverses provenances, pour les remonter à Reichstett et illustrer, à l'aide d'objets donnés ou chinés, la vie en Alsace à diverses époques historiques. Ainsi, dans une maison de 1698 en provenance de Herrlisheim, est reconstituée la vie sous Louis XIV. Dans une autre maison, provenant de Blaesheim et datant de 1684, est retracée la vie à l'époque de la Révolution. Une grange de 1807, démontée à Plobsheim et dotée d'un remarquable

crépi appelé Kratzputz, abrite du matériel agricole ; dans un autre bâtiment est recréé un atelier de tonnellerie au XIX^e siècle. Sans cesse, de nouvelles acquisitions permettent d'enrichir les collections et aux visiteurs d'assister aux travaux de restauration.

■ HÔTEL AIGLE D'OR

5, route de la Wantzenau © 03 88 20 07 87

www.aigledor.com – info@aigledor.com



Fermé entre Noël et Nouvel An. 17 chambres (dont une suite). Chambre double de 62 € à 79 € ; suite de 89 € à 99 €. Petit déjeuner buffet : 10 € (enfants : 5 €). Lit supplémentaire : 16 €. Parking. Animaux acceptés (8 €). Wifi gratuit. Tv satellite. À côté de l'église, on ne peut pas manquer l'hôtel : l'Aigle d'Or déploie ses ailes sur les vitraux colorés de cette belle demeure blanche à colombages. Les chambres sont très agréables, au confort raffiné, sobres et élégantes. Dans les salles de bains : douche ou baignoire. Dans certaines chambres, un coin bureau fonctionnel permet de poser l'ordinateur et les dossiers à traiter. Les fenêtres de la suite donnent sur un nid de cigognes, qui couvent au printemps... Pour en profiter, demandez la 205 ! Partout de belles harmonies dans des teintes chaudes, des espaces lumineux, une décoration de bon goût ; dans la salle à manger, un mobilier en fer forgé aux allures méditerranéennes. Pour le petit déjeuner façon buffet, des viennoiseries alsaciennes (Männle, Kougelhopf) sont proposées, les confitures sont gourmandes et faites maison, elles changent avec les saisons, mirabelles, rhubarbes et groseilles du jardin, fraises, en hiver la confiture de Noël aux épices est subtile en saveurs. L'accueil est toujours très sympathique, c'est la charmante Marie-Hélène qui vous reçoit avec le sourire. Voici assurément de quoi passer des moments absolument agréables, une bonne adresse à 10 minutes de Strasbourg, pour se poser et rayonner en Alsace. Votre hôtesse vous indiquera les itinéraires et ce qu'il faut voir en priorité suivant la durée de votre séjour.

Schiltigheim

■ L'IMAGINAIRE

18, rue Principale © 03 88 62 43 38

www.limaginaire.fr

restaurant.limaginaire@orange.fr



Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Menus de 29 € à 35 € (41 € avec boissons (un verre de vin 10€, 25cl d'eau et 1 café par personne)). Carte : 35 € environ. Formule du midi : 19,50 €. Vin au verre. Terrasse.

Cuisine du marché inventive, savoureuse et colorée signée par Alexandre Ludwig, un jeune chef injspiré et bien en verve, qui jongle avec les épices, safran, citronnelle, curry vert ou wasabi... Ses légumes cuisent à l'anglaise, ils restent croquants et gardent leur jolie couleur, les produits sont frais et suivent les saisons. Avant de pousser la porte, on jette un coup d'œil à l'ardoise qui présente les suggestions entre 12 € et 33 € : foie gras de canard mi-cuit au piment d'espelette, chutney pêches cerises ; ris de veau et rognons avec beurre salé à la sauge, légumes d'antan ; risotto de Saint-Jacques à la plancha, sauce saté et baba cubique aux bananes flambées. Le menu affaire est une bonne alternative à prix raisonnable, servi à midi

il était tentant ce jour là : rillettes de chevreuil et volaille panais à la pistache ; faux-filet simmental, écrasé de pommes de terre et enfin Nougat glacé à la mandarine. Le cadre est intime, la déco épurée, la terrasse conviviale aux beaux jours, personnel sympathique, service efficace, tout cela participe au succès de l'Imaginaire. Au cœur du vieux Schlick, c'est une bonne adresse que ce soit pour un repas en tête-à-tête, un déjeuner d'affaires ou un dîner entre copains.

■ KYRIAD STRASBOURG NORD PALAIS DES CONGRÈS***

6, avenue Pierre-Mendès-France

☎ 03 88 81 24 44

www.kyriad-strasbourg-nord.fr
strasbourg.pdc@kyriad.fr



120 chambres (dont 4 pour pers handicapées et 5 communicantes). Chambre double de 69 € à 139 €. Petit déjeuner : 12 € (offert aux enfants de moins de 10 ans). Parking : 8 € (surveillé caméra 24/24h). Snacking 24/24h. Animaux acceptés (5 €). Séminaires. Wifi gratuit. Restauration (cuisine Bio et Alsacienne, menu de 15,90 € à 25,90 €. Plat du jour 10,90 €). Tv satellite. 4 grandes salles de réunion modulables.

Les principes du feng shui, en français vent et eau, qui préconisent l'harmonie environnementale, ont été mis en œuvre dans cet hôtel, véritable oasis de sérénité. Chaque étage de l'hôtel, communs et chambres, a été dédié à quatre éléments (métal, terre, feu, bois). Ainsi, chaque espace vous propose une atmosphère unique où l'art de bien vivre est à l'honneur, pour se libérer des tensions, du stress et de la fatigue. Les peintures murales sont fabriquées à partir de pigments naturels, les parquets des chambres sont en bois. La literie haut de gamme et les serviettes en fibres de bambou ont été réalisées par un artisan vosgien et les tableaux accrochés aux murs proviennent d'artistes locaux. L'aménagement est conçu de manière à faciliter le rangement et intègre un coin bureau bien pratique. Les chambres sont pourvues de TV à écran plat, d'une salle de bains avec baignoire-douche (sauf dans les chambres pour personnes à mobilité réduite), et d'un plateau de courtoisie. Une salle fitness est accessible 24h/24 au rez-de-chaussée. Le petit déjeuner buffet fait la part belle aux produits régionaux (munster, kougelhof, tresse etc.). On accède très aisément à l'hôtel depuis Strasbourg, le tram s'arrête en face et 10 minutes seulement sont nécessaires pour se rendre dans le centre-ville et la Petite France, 15 minutes pour la gare. Le restaurant de l'hôtel « Les 5 éléments », est très joliment agencé ; on se sent bien dans ce décor épuré et élégant, au mobilier en bois clair. La lumière du jour entre par les grandes baies vitrées ouvrant sur la terrasse, où l'on peut manger à la belle saison. On y sert une cuisine traditionnelle, et là aussi, les produits bio sont préférés, y compris pour les vins.

■ AU MERLENCHANTEUR

10, rue Principale ☎ 03 88 33 08 94

www.chambre-hote-strasbourg.fr
jung_melanie@yahoo.fr



Ouvert toute l'année. 3 chambres (dont une suite). Chambre double 72,50 € ; suite 87 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 10 €. Parking fermé (sur réservation).

Lit bébé, chauffe-biberon, chaise haute, baignoire enfant. En période de marché de Noël, le prix des chambres pour 2 personnes est de 92,50 €, celui de la suite occupée par 2 personnes 107 €. CB non acceptée. Animaux non admis. Wifi gratuit.

Mélanie et Frédéric avaient acheté cette maison sur un coup de cœur, partagé lorsque nous avons poussé le portail du Merlenchanteur. Votre séjour sera placé sous le signe du bonheur d'être en vacances à la campagne, tout près du centre-ville de Strasbourg. C'est véritablement la maison du bonheur avec une belle famille qui vous accueille, des chats, des petits lapins en liberté et les oiseaux du jardin qui ont motivé le nom de ce charmant nid. Les chambres sont ravissantes, deux dans l'esprit alsacien, la chambre Campagne et la suite Hansi (suite composée de deux pièces avec kitchenette et télé-lecteur DVD), tandis que Schéhérazade nous invite au voyage, avec son lit à baldaquin et des objets rapportés des quatre coins du monde. Les salles de bains sont à l'image du reste, bien agencées et personnalisées avec baignoire ou douche à l'italienne. Les petits déjeuners sont servis dans la stub, la pièce centrale de la cette belle maison du XVII^e siècle, avec ses poutres, ses polychromes, typiques de l'âme alsacienne. Il y a également un coin salon bibliothèque proposant des atlasiques et des brochures pour vous aider à rayonner dans la région. On peut profiter du jardin à la belle saison, prendre son petit-déjeuner sous la tonnelle ombragée, quelques chaises longues se trouvent mi-ombre, mi-soleil sur les terrasses des chambres, pour bouquiner ou faire l'éloge de la paresse à toute heure. Un ou deux vélos sont à disposition mais il faut les réserver à l'avance !

L'Imaginaire

*Cuisine du marché
Menu d'affaires • Carte
Ouvert du mardi au samedi
midi et soir*

18, rue Principale • 67500 Schiltigheim
Tél. 03 88 62 45 38
www.limaginaire.fr

La Wantzenau

■ **LE RELAIS DE LA POSTE**
 21, rue du Général-de-Gaulle
 ☎ 03 88 59 24 80
 www.relais-poste.com
 info@relais-poste.com



Ouvert toute l'année. 18 chambres (dont 2 chambres communicantes). Chambre double de 95 € à 185 €. Demi-pension. Petit déjeuner buffet : 15 €. Lit supplémentaire : 15 €. Parking inclus. Soirée Etape. Forfaits weekend. Animaux acceptés (15 euros). Séminaires. Wifi gratuit.

Restauration (menu de 49 € à 100 € – menu semaine 52 € boisson comprise). Tv satellite. Terrasse.

Tout près du centre-ville de Strasbourg, Le Relais de la Poste est une adresse réputée. La maison date de 1789, c'est, comme son nom l'indique, l'ancien relais de poste de La Wantzenau. Le cadre est cosu, riche en boiseries, les chambres sont personnalisées, romantiques ou tendance, certaines dans le style alsacien, les meubles sont chinés et l'ensemble a beaucoup du cachet. Les chambres sont calmes et cosy, certaines ont des balcons donnant sur le jardin ou la terrasse. Pour se restaurer, pas besoin d'aller bien loin, la table étoilée de l'hôtel propose la demi-pension à prix attractifs. Pensez à la formule Week-end Gourmet.

Le Kochersberg et Truchtersheim

Dans le Bas-Rhin, nombreuses sont ces petites enclaves géographiques typiques à l'identité très forte, c'est le cas du Kochersberg qui s'étend entre Strasbourg et Saverne. Il faut délaïsser les grands axes routiers pour aller de village en village (ils sont distants de 3 km maximum) par des petites routes jalonnées de croix, de calvaires et de quelques bancs-reposoirs à double linteau, dits bancs Napoléon. Prenez le temps de découvrir les paysages vallonnés de ces régions aux terres loessiques très fertiles, d'admirer les églises dont les clochers, avec leur toiture à deux pans, sont typiques de la région, attardez-vous devant les grandes fermes à colombages qui témoignent d'un riche passé agraire. Ces belles bâtisses sont pour la plupart très bien entretenues, mais elles demeurent secrètes, les bâtiments d'habitation, les écuries, les granges s'articulent en effet autour d'une cour fermée par un imposant portail parfois décoré d'une coquille, référence au Chemin de Compostelle.

Truchtersheim

Chef-lieu de canton, le gros village rural de Truchtersheim est considéré comme la capitale du Kochersberg. Dans le vieux village, il faut s'arrêter devant les belles maisons rue de l'Église et rue de Strasbourg. Truchtersheim offre aussi la particularité pour le randonneur ou le cyclotouriste de proposer de nombreuses possibilités de promenades au départ du village. Pour les familles, un parc éco-pédagogique de 3 ha très bien entretenu (avec des chemins carrossables pour les poussettes !) est

ouvert en permanence, et il est gratuit. On y trouve un parcours santé (constitué de deux boucles, l'une plutôt famille, l'autre plus sportif), des aires de jeux pour les enfants et un biotope aquatique plein de grenouilles et de nénuphars au printemps. On peut y voir aussi certaines espèces rares et protégées de libellules. À la médiathèque toute proche, pas besoin d'avoir sa carte de lecteur pour faire une pause lecture, à l'intérieur ou dans le parc qui l'entoure.

■ MAISON DU TOURISME COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU KOCHERSBERG-ACKERLAND

4, place du Marché

☎ 03 90 29 66 48

www.kochersberg.fr

maison.tourisme@kochersberg.fr

Ouvert du lundi au vendredi de 8h30 à 12h et de 14h à 17h30.

Le Kochersberg-Ackerland est un véritable carrefour, à partir duquel tous les hauts lieux du tourisme en Alsace sont aisément accessibles. À la Maison du Tourisme vous trouverez des cartes gratuites vous permettant d'effectuer des randonnées pédestres de plaine et de connaître le patrimoine rural de la région ; vous pourrez réserver (groupes uniquement) des visites guidées gratuites de la région ou celle, payante, du temple bouddhiste de Kuttolsheim. La Maison du Tourisme expose régulièrement les œuvres d'artistes de la région, qui sont nombreux. Et bien sûr, le Kochersberg-Ackerland est LE berceau de la tarte flambée ; les restaurants de la région sont en effet réputés pour avoir été les premiers à proposer cette spécialité.



Plus de 1500 livres numériques
 au catalogue avec + de bons plans, photos, cartes,
 adresses géolocalisées, avis des lecteurs...



Faites
 voyager
 votre tablette
 numérique !

Heures musicales du Kochersberg

En 2014, « les Heures Musicales du Kochersberg » réuniront à nouveau les amateurs de musique de mars à avril, pour entendre de prestigieux invités, habitués des scènes nationales et internationales, dont certains solistes du Philharmonique de Strasbourg. Au programme cette année, le dimanche 16 mars à 17h Alma Flamenco, salle des fêtes de Wiwersheim, vendredi 21 mars 20h Igudesman & Joo, salle des fêtes de Wiwersheim, dimanche 6 avril 17h Musique de Chambre et Chocola, au Trèfle à Truchtersheim et enfin samedi 12 avril 20h Les Bons Becs, salle des fêtes de Kuttolsheim. Une très belle initiative, où le bonheur de la musique est allié au plaisir des dégustations et apéritifs proposés pour prolonger ces Heures Musicales. À ne pas manquer !

■ Dans les environs

Eckwersheim

■ L'OSTHOF

7, rue du Général-de-Gaule

☎ 03 88 69 55 94

www.losthof.fr

contact@losthof.fr

Ouvert du dimanche au mardi et le vendredi le midi et le soir. Ouvert également le samedi soir. Carte : 20 € environ. Plat du jour : 8,10 €.

Le Kochersberg est réputé pour être le « grenier à blé de Strasbourg ». Ce restaurant, au cœur du village, est l'une des perles de cette campagne riche et vallonnée et l'on y trouve tous les plats du terroir, comme l'incontournable baeckeoffe en terrine – sur commande –, les wädele, les leverknepfle ou les fleisch kiechele. Sans oublier la traditionnelle choucroute garnie, ainsi que les tartes flambées qui se déclinent de nombreuses façons. La carte des desserts offre un large panel de douceurs, d'Alsace (strudel aux pommes servi avec glace à la cannelle, compotée de quetsches accompagnée de glace à la vanille) ou d'ailleurs (soupe de fruits rouges, gâteau juste cuit au chocolat). Tous les lundis et mardis, tartes flambées à volonté, de l'entrée au dessert, au prix de 12,10 €. Pour la petite histoire, la ferme à colombages abritant l'établissement date de 1715 et était déjà une auberge au temps où Albert Schweitzer vivait au village.

Furdenheim

■ AU COQ D'OR

20, route de Strasbourg

☎ 03 88 69 02 82

www.restaurantaucoqdor.com

Fermé mardi soir, mercredi et samedi midi. Menus de 13,50 € à 25 € (formule midi). Plat du jour : 9,30 €. Vin au verre. Bernadette et Christophe Siegwald vous accueillent avec le sourire dans leur restaurant au décor sobre et épuré. Ils vous proposent une restauration plutôt traditionnelle ainsi que quelques plats alsaciens comme la tarte flambée ou le jarret braisé. Vous pourrez aussi apprécier les spécialités : les cuisses de grenouilles ou, en saison, les moules ou les asperges. Laissez-vous tenter par les poissons, ils sont bien cuisinés, comme le filet de sandre au riesling ou les brochettes de Saint-Jacques. L'accueil est sympa, d'ailleurs, les habitués du repas de midi l'ont bien compris.

■ LA FERME DES TROIS FRÈRES

15, route de Strasbourg

☎ 03 88 69 00 86

www.fermedes3freres.com

Fermé le lundi et samedi midi. Menus de 25 € à 33 €. Menu enfant : 8,50 €. Chambre double de 45 à 85 €. Suites de 50 à 95 €.

Entre décor de cour de ferme ou de chalet montagnard, entre bric-à-brac et animaux domestiques, le concept de l'auberge reflète bien la cuisine et la philosophie de Dominique Schmitt. Après avoir passé des années en Savoie, il propose aujourd'hui un savant mélange entre cette région et l'Alsace. Rien de très léger certes, mais le goût et l'atmosphère sont là ! Panier de cochonnailles, fondues variées (au lait cru, aux cèpes, aux trois fromages), waedele ou diots (saucisses savoyardes), munster ou reblochon, tarte flambée... Dans la cour, un kota finlandais est installé pour des formules repas sympathiques et conviviales. La Ferme des Trois Frères accueille régulièrement des concerts pour une ambiance festive les week-ends. Elle compte aussi un hôtel avec quelques chambres et suites à petits prix, simples mais mignonnes.

Hurtigheim

■ RESTAURANT DU MOULIN

18, rue des Forgerons ☎ 03 88 69 05 25

Ouvert du vendredi au dimanche et les jours fériés le soir. Les autres jours ouvert sur réservation à partir de 20 personnes. Ponctuellement repas thématiques le dimanche. Carte : 20 € environ. Tartes flambées à partir de 7,50 €. Chèque Restaurant. Traiteur sur commande. Repas de groupes, réceptions jusqu'à 100 personnes.

Depuis plus de 25 années, réputation des lieux oblige, nombreux sont les Alsaciens du secteur à se donner rendez-vous au restaurant du Moulin, chez les Claus, pour leurs soirées tartes flambées ! Cuites au feu de bois, fines et croustillantes, on commence toujours par la normale mais l'amateur poussera le repas avec d'autres aux garnitures plus travaillées : gratinée, munster, forestière, ou la riche (en lardons, fromages, crème). Pour varier les plaisirs et vieilles habitudes alsaciennes, on peut opter pour les saveurs italiennes en portant son choix sur les pizzas préparées à la minute. Pour des repas plus formels, avec entrée, plat et dessert, les recettes du terroir alsacien sont les bienvenues, galettes de pomme de terre, jarret de porc braisé, quenelles de foie, bibelskase... On termine avec une tarte aux pommes ou meringuée à la rhubarbe. Le cadre est rustique et chaleureux, et l'accueil familial.



Maison d'Hôtes La Vallée

21, rue de la Vallée • 67520 Kuttolsheim
Tél. +33 (0)3 88 59 57 13 • Mob. +33 (0)6 87 03 08 77
www.21-lavallee.com • email : 21.lavallee@wanadoo.fr

■ MOULIN DE HURTIGHEIM

16, rue des Forgerons ☎ 03 88 69 00 16
www.moulin-hurtigheim.fr

Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 13h30 à 18h30 ; le samedi de 8h à 12h. Visites guidées du moulin à partir de 15 personnes sur rendez-vous. Livraison à domicile dans le Bas-Rhin. Vente directe au moulin et boutique en ligne.

L'histoire de ce moulin commence en 1929 dans un corps de ferme. C'est pour être au cœur des riches terres du Kochersberg, connu pour être le grenier à blé d'Alsace, que le meunier de l'époque décide de s'y installer. Aujourd'hui, c'est le dernier moulin artisanal qui subsiste près de Strasbourg. La famille Becker, meuniers depuis 5 générations, produit ici des farines de qualité, tant pour les artisans boulangers que pour les particuliers. Une trentaine de variétés de farines vous est proposée, de la type 45 à DiabéMix, riche en graines et adaptée aux régimes spéciaux. Devant l'étendue de la gamme, on peut hésiter, mais notre meunier est de très bon conseil. Il vous dirigera par exemple vers la farine Céréales et Fruits si vous souhaitez réaliser pain d'épices, brioches ou cakes ; composée de flocons d'avoine, maïs, seigle, blé, orge et de fruits secs, elle donnera à votre recette ce petit plus qui fait la différence ! Raoul et Thomas Becker se relaient pendant les fêtes, on les retrouve au Marché de Noël de Strasbourg, place des Meuniers. Allez-y car c'est bien le seul marché authentique du terroir alsacien !

Ittenheim

■ AU BŒUF

17, route de Paris ☎ 03 88 69 01 42
www.au-boeuf.com
info@au-boeuf.com

Ouvert du mercredi au lundi le midi de 12h à 14h ; du jeudi au dimanche de 19h à 21h30. Réservation recommandée. Menu Tradition à 24,60 €. Carte : 25 € environ. Menu enfant : 5,80 €. Plat du jour : 9,60 € (buffet de hors d'œuvre + plat du jour). Tartes flambées à partir de 7,50 € (tous les soirs du jeudi au dimanche). Chèque Restaurant. Chaises bébé. Dans un cadre rustique et une atmosphère conviviale, dégustez une cuisine de cœur. Les amateurs de tartes flambées et de choucroutes ne peuvent pas mieux tomber !

Le restaurant Au Bœuf s'en fait une spécialité et Jean-Jacques Colin est d'ailleurs membre de la Confrérie de la véritable Flammekueche d'Alsace et Grand Maître de la Confrérie de la Choucroute : des distinctions qui ne l'empêchent pas de mitonner d'autres bons petits plats, recettes d'autrefois ou contemporaines, sorties des livres de cuisine de sa grand-mère. Presskopf, quenelles de foie, waedele braisé, bouchées à la reine, tartes du jour, etc., la tradition culinaire a bon goût quand elle est bien faite !

Kuttolsheim



MAISON D'HÔTES LA VALLÉE

21, rue de la Vallée
☎ 03 88 59 57 13 / 06 87 03 08 77
www.21-lavallee.com
21.lavallee@wanadoo.fr



Ouvert toute l'année. 2 chambres (jusqu'à 6 pers dans 2 maisons d'hôtes). Petit déjeuner inclus. Parking. Personne supplémentaire : 18 €. Duplex 2 personnes – par nuit : 1 personne : 72 €, 2 personnes 78 €. Suite 4 personnes – par nuit : 1 personne : 83 €, 2 personnes : 88 €, 3 personnes : 125 €, 4 personnes : 135 €. Wifi.

À une vingtaine de minutes de Strasbourg, sur la route des vins, dans un charmant village alsacien, Lily et Jean Lou vos hôtes, mettent à votre disposition 2 appartements indépendants dans une petite maison face à la leur. L'un en duplex pour 4 personnes, idéal pour une famille ou entre amis, et l'autre pour 2 personnes, nid douillet pour les amoureux. Chacun dispose en plus de la chambre, d'un petit coin salle à manger pour débaler un pique-nique. Vous serez séduit par le confort et la décoration des chambres : tons sobres, raffinés et intérieur très soigné. Il faut dire que le maître des lieux, architecte d'intérieur, a tout le talent pour créer un endroit chaleureux. Les salles de bains sont bien agencées. Dès les beaux jours, vous pourrez profiter d'une terrasse attenante. Ici et là, dans le jardin bucolique et sur les murs, des sculptures accrochent le regard, ce sont les œuvres poétiques de Lily. Son atelier est au bout de l'allée, elle sera ravie de vous en ouvrir la porte. C'est une artiste pleine de sensibilité, sa maison lui ressemble, lumineuse et sereine ; c'est là que vous prendrez vos petits déjeuners, ils vous régaleront par leur diversité : crumble,



crème brûlée, salade de fruits frais, viennoiseries, confitures maison et miel de la région. Au sortir de la maison nichée au fond d'une impasse, un chemin de randonnée vous mènera dans une forêt d'acacias où coule un ruisseau paisible.

Mittelhausen



À L'ÉTOILE

12, rue de la Hey ☎ 03 88 51 28 44

www.hotel-etoile.net

info@hotel-etoile.fr

Hôtel et restaurant fermés du 1^{er} au 16 janvier. Restaurant fermé du 5 au 26 juillet. Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Menus de 19 € à 42 €. Menu enfant : 9 €. Formule du midi : 10,50 €. 31 chambres de 69 € à 90 €. Jardin. Terrasse. Séminaires (salle équipée d'un rétroprojecteur, d'un écran et d'une connexion wifi). Réceptions et mariages.

À 18 kilomètres de Strasbourg, dans la région du Kochersberg, ce Logis est une excellente adresse tant pour l'hébergement que pour la table. Celle-ci est tenue par Jacques Bruckmann qui nous fait ici une belle cuisine de terroir. Les saveurs y sont, c'est sûr, qu'il s'agisse de la poêlée de cèpes qui accompagne les gibiers ou du foie gras d'oie avec son chutney de saison ; le filet de bar et son écrasée de pomme de terre à l'huile d'olive ne se refuse pas non plus lorsqu'il figure sur la carte. De beaux fromages s'imposent pour finir le vin bien choisi dans la cave, et puis difficile de ne pas terminer sur une douceur, la mousse glacée au marc de Gewurz est le dessert fêchic de la maison, mais les quetsches tièdes servies avec une glace à la cannelle sont tout aussi tentantes !

Vous vous attablez dans une jolie salle boisée et chaleureuse ; ne manquez pas de jeter un coup d'œil à la toile de Luc Hueber, son Alsacien en costume en tous les cas lui vous regarde, attablé paisif devant sa chope de bière. Après, si la route est trop longue, prenez une chambre à l'Étoile, vous avez le choix, zen ou traditionnelle, elles sont toutes coquettes et bien équipées. Vous pourrez ensuite prolonger votre séjour en profitant de l'espace détente, piscine, sauna, hammam et massages, voici un programme qui ravit tous les sens !

■ HANSEL ET GRETEL

2, rue des Roses

☎ 03 88 51 43 27

www.gitelanoix.com

contact@gitelanoix.com



Ouvert toute l'année. Petit déjeuner inclus. 1 chambre triple

à 85 € et 3 chambres double à 70 €. Tarif dégressif dès 2 nuits. Gîte 500 € la semaine. Wifi.

Dans un ancien corps de ferme datant de 1802, Liliane Lanoix a aménagé une maison d'hôtes fort accueillante. La structure d'origine est conservée avec colombages, poutres et boiseries blondes dans la stub, les amateurs de belles demeures typiques apprécieront. Chinoise invétérée, Liliane a meublé sa maison avec beaucoup de goût. Les 4 chambres (dont 2 situées dans un gîte que vous pouvez louer dans sa totalité), sont toutes aussi ravissantes les unes que les autres ; chacune dispose d'une salle de bains privative. Le gîte pour 4 personnes est très bien équipé avec une cuisine fonctionnelle, et dans le séjour un canapé convertible. Le bonheur d'être chez Liliane se prolonge lorsque l'on peut profiter du jardin. C'est un petit paradis paysagé avec patience et passion ! Elle a posé ça et là quelques objets -animaux en fer forgé ou céramique, paniers, sculptures, pots en zinc ou en terre, vieux ustensiles agricoles... Aux beaux jours et aussi après les ondées, les parfums s'exhalent, chaque parcelle révèle un climat : carrés d'herbes aromatiques ou de fleurs à couper, massifs savamment taillés, petit jardin d'inspiration japonaise, tonnelle romantique... Sur les terrasses arborées, vous pourrez vous poser à l'abri des regards, Liliane vous y sert les petits déjeuners. Leur préparation dans la belle cuisine, embaume la maison. Le Kougelhoppf, dont la pâte lève 2 fois, est un rituel quasi quotidien chez Hansel et Gretel ! Voici une belle adresse pour un séjour placé sous le signe de l'harmonie.

Neugartheim-Ittlenheim

■ LA FERME DE MARIE HELENE

11 rue de l'Église

☎ 03 88 04 29 29

www.fermehelene.com

Fermé le lundi, le samedi midi et le dimanche soir. Menus à 19, 29 et 35 euros. Formule buffet à volonté midi et soir à partir de 14,90 euros. 10 Chambres de 63 à 89 euros, 2 suites à 149 euros. Petit déjeuner : 9 euros. Animaux acceptés. Terrasse, jardin, parc arboré. Sentiers pédestres à proximité. Organisation de mariage, séminaires et fêtes de famille.

A 15 minutes de Strasbourg, venez découvrir cette ferme-hôtel qui joue la carte de l'authenticité, grâce à ses produits du terroir que vous retrouverez avec plaisir dans votre assiette. Pascal Dietrich vous propose quelques spécialités : pot au feu de foie gras, nage de Saint Jacques, carré de veau en cuisson douce... Ce restaurant est idéal pour recevoir les groupes, venir en famille ou à deux pour profiter du charme de ce lieu.



Liliane LANOIX

2, rue des Roses

F-67170 MITTELHAUSEN

HANSEL ET GRETEL GÎTES ET CHAMBRES D'HÔTES



Tél. +33 (0)3 88 51 43 27

contact@gitelanoix.com

www.gitelanoix.com

■ LA TOURELLE DE MITHRA

9, rue de l'Église ☎ 03 88 69 34 90

www.tourelledemithra.com

postmaster@tourelledemithra.com



Ouvert toute l'année. 2 chambres. Chambre double à partir de 78 €. Petit déjeuner : 9 € (enfant : 6 €). Pour 8 personnes. Basse saison : appartements et maison de 490 € à 1 200 € la semaine. Haute-saison : de 525 à 1 500 €. CB non acceptée. Chèque Vacances. Connexion Internet. Tv satellite. Cinq appartements, deux chambres d'hôtes et une maison alsacienne pour huit personnes dans un cadre idyllique, voilà ce que vous propose Mithra, en référence au plus grand mithraïum d'Europe du Nord, découvert en 1914 à Koenigshoffen. On pénètre dans la propriété par un grand portail typique du Kochersberg, les bâtiments à colombages sont mis en valeur dans un parc entièrement clos, avec un petit étang et le calme alentour... les locations ont tout le confort des 4 étoiles meublées de tourisme attribuées – tv, lecteur dvd –, terrasse privative, salle de bains, cuisine équipée, salon confortable, beaucoup de charme et de raffinement. Pour que le séjour soit placé sous le signe de la détente totale, profitez de la piscine intérieure. Bref un service haut de gamme pour un prix bien étudié. C'est une adresse pratique si l'on veut rayonner dans ce joli coin d'Alsace. La voie romaine qui reliait Argentoratum (Strasbourg) à Lutèce est à 500 mètres de la maison.

Le mont Goeffberg

Culminant à 398 mètres d'altitude, le mont Goeffberg domine la vallée de Wiedgraben et offre un très joli panorama sur les Vosges. Un chemin de pénitence du XVIII^e siècle, constitué de quatorze croix munies de médaillons représentant les épisodes de la Passion du Christ, permet d'en atteindre le sommet et d'accéder à la chapelle de la Croix, édifiée en 1772. Lieu de pèlerinage et de dévotion populaire, cet édifice dédié à saint Wendelin, protecteur des animaux domestiques, arbore un fronton orné d'une croix lors de l'épidémie de peste de 1665. Les trésors botaniques du Goeffberg, colline calcaire, sont nombreux : orchidées sauvages, gentianes, anémones pulsatilles ou encore asters amelles.

Le mont Kochersberg

La partie de la plaine d'Alsace appelée Kochersberg, doit son nom au mont (*Berg*) Kochersberg sur lequel un château fut construit au XIII^e siècle et détruit trois siècles plus tard. Située sur le territoire de la commune de Ittlenheim, cette colline est facilement reconnaissable grâce au télégraphe optique de Chappe qui était, de 1797 à 1852, le deuxième relais de la ligne Strasbourg-Paris via Saverne et son col.

Olwisheim

■ ÉGLISE

Angle rue Principale rue de Berstett

Lorsque l'on se promène autour de la ravissante église d'Olwisheim, joliment campée au milieu de jardins maraîchers et de vallons verdoyants, on peine à s'imaginer son passé mouvementé. En effet, elle a fait l'objet de nombreuses disputes et procès entre les tenants des cultes catholique et protestant. La partie inférieure du clocher est de style gothique primitif et peut sans doute être datée du milieu

du XII^e siècle, la partie haute et la nef ont quant à elles été érigées au XVIII^e siècle. L'église fonctionne aujourd'hui sous le régime du *simultaneum*, qui désigne l'occupation commune d'un seul édifice religieux par plusieurs communautés religieuses, système qui s'est vu imposer en Alsace sous Louis XIV.

■ LE LANDHOF

27, rue Principale ☎ 03 88 69 56 66

www.landhof.fr – contact@landhof.fr

Ouvert du mercredi au vendredi et le dimanche le midi ; du mercredi au dimanche le soir. Plat du jour : 9,50 € (entrée + plat + dessert à midi). Vin au verre. Jardin. Terrasse. Vous pourrez déjeuner sous une tonnelle aux beaux jours parmi les paons qui font la roue – c'est la curiosité de l'endroit – ou bien à l'intérieur dans l'une des quatre salles de l'auberge au décor typé, devant un poêle en faïence pour se réchauffer dès les premiers frimas. Ici on respire la belle Alsace dont on renouvelle la gastronomie, une cuisine riche, généreuse, opulente. Vous faites votre menu en fonction de la carte et des suggestions : les waedele grillés, des fleischkichele à la crème, une poêlée de *leverknepele*, un filet-mignon au munster, ou encore les joues de porcs, elles sont braisées à la bière, c'est tendre et goûteux, à moins que vous ne soyez tenté de faire un repas de tartes flambées, rien de plus convivial que l'on soit en tête à tête ou que l'on fasse partie d'une grande tablée. Rien ne vous empêche ensuite de prendre un petit dessert, la carte est bien fournie. Dans un ancien relais de postes à la cour pavée, c'est un bel endroit pour dîner.

Pfulgriesheim

■ L'AIGLE

22, rue Principale ☎ 03 88 20 17 80

www.alaigle.fr

Fermé du 21 avril au 2 mai, du 22 juillet au 13 août et du 23 décembre au 8 janvier. Ouvert du mardi au samedi à partir de 18h (dernier service à 22h30). Carte : 20 € environ. En semaine, de mardi à jeudi, possibilité de réserver pour groupes plus de 15 personnes. Tartes flambées à partir de 7,90 €. Chèque Restaurant. Jardin d'été. Parking.

Sa réputation n'est plus à faire, cela fait près d'un demi-siècle que l'Aigle a pignon sur rue à Pfulgriesheim. On est dans la cuisine traditionnelle avec un sens de la qualité et de l'accueil formidable. L'Aigle, c'est tout cela à la fois : un beau restaurant aux fenêtres dont les rideaux de lin sont bordés de Kelsch, les tables sont nappées de cette même belle toile tissée artisanale de Mutterholtz, des lampes en céramique, des poteries typiques, et pour Noël et Pâques, l'Aigle revêt ses plus beaux atours. La table est généreuse, les tartes flambées, croustillantes et dorées, les plats sont mitonnés façon mamie Marthe, la cuisinière qui a passé le flambeau et son savoir-faire à Lydia, sa fille, et son équipe. Tout est tentant : harengs à la crème, presskopf de lapereau, rosbif de cheval mariné au vin rouge, waedele sur choucroute, salade de lentilles tièdes aux joues de porc, et en dessert gâteau au chocolat truffé sauce vanille Bourbon, des tartes de saison ainsi que des glaces maison. Seul petit bémol : le restaurant ne prend pas de réservation, ce qui peut poser problème en fin de semaine... à moins d'y aller dès 18h30. Autrement, soyez patient, la table vaut le détour.

■ LE BURESTUBEL

8, rue de Lampertheim ☎ 03 88 20 01 92

www.restaurantburestubel.fr

Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Menus de 19 € à 35 €. Carte : 30 € environ. Menu enfant : 6,50 €. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Terrasse.

L'excellence de la tradition pourrait être le mot d'ordre de cet établissement qui respire l'Alsace. La maison a du caractère, cette ferme alsacienne tricentenaire abrite une cour intérieure fleurie où l'on s'attable les salades composées à la saison estivale. L'intérieur est raffiné, boiseries précieuses, plafonds polychromes, tables nappées de blanc, bouquets, l'ambiance est chaleureuse. Ambiance aussi en cuisine, Pierre Meyer et sa brigade y travaillent les produits du terroir, les fruits et légumes du potager de la maison, les plats mijotent comme il se doit, les confitures cuisent à petits bouillons dans leurs bassines de cuivre, ça sent bon. La carte tourne avec les saisons, mais on retrouve les salades composées au foie gras d'oie maison, le magret et son pain aux figues, le jarret à la bière de cerise, le traditionnel baekoffe, une tête de veau croustillante sauce gribiche, des quenelles de pommes de terre aux croutons, des pieds de porc aux amandes, et la fameuse choucroute royale. Royale aussi la fin du repas, les sublimes profiteroles sont servies avec une confiture de vieux garçon et des quetsches au pinot noir. C'est fin, savoureux et très bien servi.

Schnersheim

■ FERME VIERLING

12, route de Saverne ☎ 03 88 69 72 21

www.aromes-alsace.com

lesaromesdalsace@wanadoo.fr

Ouvert du lundi au jeudi de 9h à 12h et de 14h à 19h ; le vendredi de 9h à 19h ; le samedi de 9h à 17h.

Découvrez un couple de producteurs, spécialisés en ail, oignon et échalote, et passionnés par leur métier qui proposent des produits locaux de qualité. Jean-François et Régine Vierling, issus de familles d'agriculteurs, et ayant grandi dans la campagne alsacienne, ont eu envie de faire partager leur goût de la nature. Leur histoire prit forme quand M. Vierling planta ses premières échalotes en 1983, puis l'ail, dans le plus grand respect des règles de l'agriculture. En 1990, la production se développe avec d'autres légumes et donne naissance aux « Arômes d'Alsace ». Leur exploitation est reconnue Agriculture Raisonnée depuis 2009 et Agriculture Biologique sur une partie de l'exploitation en ail, échalotes, pommes de terre et blé, en 2011. Vous pouvez apprécier ces produits et bien

d'autres encore, issus de producteurs voisins dans leur boutique ouverte en 2000 : œufs, poulet fermier, confitures, miel, fromage de chèvre, lard paysan, produits laitiers, jus de fruits Bio, farine Bio, ... Découvrez également les bons produits du terroir grâce à leurs paniers fraîcheur à 10 ou 15 €. Pour les réserver, nous vous conseillons de téléphoner avant votre visite : Régine et Marina vous conseilleront.

Willgottheim

■ LA COUR DE LISE

26, rue Principale ☎ 03 88 64 93 36

www.lacourdelise.fr

contact@lacourdelise.fr

Ouvert du mercredi au dimanche le midi et le soir. Menus de 28 € à 60 €. Carte : 40 € environ. Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 15 € (entrée, plat, dessert). Jardin. Terrasse. Vente à emporter. Boutique. Piscine. 5 chambres d'hôtes.

Quel bonheur de s'attabler à la Cour de Lise ! L'endroit tout d'abord est enchanteur, Isabelle et Jean-Paul Bossée ont restauré cette ferme du XVIII^e avec un goût sûr, l'ambiance est raffinée, sans ostentation. À l'image de la cuisine, car Jean-Paul Bossée est ainsi, ancien chef étoilé, il nous régale sans rien compliquer. Il travaille les produits frais du Kochersberg, la carte suit donc les saisons, et le menu de midi en est une belle illustration à prix très attractif. Ce jour-là, nous avons un feuilletage de pomme de terre comme mise en bouche, un velouté du potager et son émulsion façon chantilly, des râbles de lapin farcis aux champignons du pays, et des sorbets fruités nappés de coulis acidulé, tout cela joliment servi. Un coup d'œil sur la carte nous a confortés dans l'idée d'y revenir pour dîner. Le foie gras d'oie au chutney de fruit, la poêlée de coquilles Saint-Jacques, crème de cépes et citrons confits, la joue de veau braisée au pinot noir, la noisette de lotte au beurre de poivron rouge, le Vacherin comme à la ferme, glace pralin et sauce caramel ou encore les quetsches et mirabelles cuites au vin accompagnant un gâteau à la noisette sont des tentations qui valent bien un détour dans cet arrière-pays à une vingtaine de kilomètres de Strasbourg. On reste ensuite dans l'une des chambres d'hôtes ravissantes aménagées dans une aile de la maison. C'est la douce Isabelle qui vous reçoit. À la belle saison, on s'attable en terrasse sous la grange ou dans le jardin, près de la piscine.

La cour de Lise

Restaurant

Fermeture hebdomadaire : les lundi et mardi

26 rue Principale

67370 Willgottheim

La cour de Lise

Maison d'hôtes

Tél. 03 88 64 93 36

contact@lacourdelise.fr

<http://maisondhotel.lacourdelise.fr>

www.lacourdelise.fr

■ L'OIE GOURMANDE

51, rue Principale

☎ 03 88 69 90 65

www.oiegourmande.com

contact@oiegourmande.com

Fermé du 18 février au 17 mars, du 19 août au 5 septembre et du 24 décembre au 2 janvier. Ouvert le lundi midi ; le mardi, le jeudi, le vendredi et le dimanche le midi et le soir ; le samedi soir. Carte : 20 € environ. Menu enfant : 8 €. Plat du jour : 8,30 € (formule midi 12,50 €). Vin au verre. Chèque Restaurant. Jardin. Terrasse. Banquets, réceptions. Il suffit de pénétrer dans ce restaurant à la façade bleue pour découvrir un lieu à part avec des meubles typiques, des poteries et des costumes d'Alsace... et une cuisine du terroir, un endroit pour déguster des joutes de cochon, des tartes flambées et les spécialités en volaille, certaines ont la côte plus que d'autres : pot-au-feu d'oie ou de canard, magret de canard ou foie gras poêlé, ou encore baeckeofe de canard et d'oie. On n'est pas à L'Oie Gourmande pour rien ! Mais suivant les saisons, on peut préférer des soirées harengs ou moules et même de conviviales cochonnailles, en hiver, accompagnées d'un orchestre (26 €). Les desserts sont très sympathiques à l'instar de cette Gourmandise du Jars aux griottes, ou de celle de L'Oie (glace vanille et confiture de vieux garçon) pour rester dans le même registre. C'est Olivier Schmidt qui a ouvert cette enseigne il y a presque quinze ans maintenant, il est aux fourneaux et sa femme Sandrine vous accueille.



LA COUR DE LISE

26, rue Principale

☎ 03 88 64 93 36

www.lacourdelise.fr

contact@lacourdelise.fr



5 chambres. Chambre double de 90 € à 120 €. Petit déjeuner inclus. Suite : 200 € pour 4 personnes. Gîte : 170 € pour 4 personnes. Formule nuit repas gastronomique : 240 € par personne. Wifi. Restauration. Vente (produits Bleu Kelsch, objets de décoration, antiquités). Tv satellite. Spa.

Voici une villégiature raffinée et tout à fait romantique dont le doux nom rappelle celui d'Isabelle, la maîtresse des lieux, particulièrement douée pour la décoration. Elle a su valoriser cette bâtisse à colombages pour en faire un nid douillet. Les chambres sont ravissantes, lumineuses et spacieuses. Deux d'entre elles ont un balcon, un petit coin bureau vous permettra de vous poser pour écrire un mot ou pour travailler. Les petits déjeuners se prennent dans une petite salle cosy, Isabelle y a installé un espace boutique avec des produits du terroir et des douceurs maison, confitures, pains d'épice à ramener dans vos bagages. Aux beaux jours, on profite du jardin bien clos, de la gloriollette ombragée et de la piscine à l'abri des regards. Nouveau, un spa accueille les adeptes du bien-être, qui apprécieront lors des soins relaxants et des modelages, les vertus de la ligne de soins spécifiques « Bleu Kelsch » aux huiles essentielles de géranium rosa. Le bonheur se prolonge si vous vous attablez au restaurant attenant ; là, c'est l'affaire de Jean-Paul, aussi créatif que son épouse, mais devant les fourneaux ! La Cour de Lise est un petit paradis à Willgotheim.

Wingersheim

■ SENTIER DE DÉCOUVERTE DU HOUBLON

Maison des Associations.

Association « Au Cœur des Houblonnières d'Alsace » ☎ 03 88 51 26 35

Ouvert de mai à septembre. Visite guidée et commentée en petit train. Gratuit jusqu'à 16 ans. Adulte : 3,50 € (juillet et août – s'inscrire auprès de la mairie – départ des visites 16h30 mercredi et samedi, place des Acacias Wingersheim). Groupe (15 personnes) : 6 € (mai, juin, septembre, visite pour groupes uniquement).

L'Alsace, terre viticole et brassicole ! Offrez-vous un autre regard sur cette région à travers une culture unique : le houblon. C'est au cœur du Kochersberg alsacien que vous pourrez découvrir cette plante extraordinaire. Elle est le prétexte à une sortie ludique et initiatique le long d'un sentier qui offre en plus, un paysage insolite et attrayant. Le sentier de découverte est animé par une dynamique équipe regroupée au sein de l'Association « Au Cœur des Houblonnières d'Alsace » qui participe pleinement au succès du sentier. Sur un parcours balisé de 4,5 km, vous découvrirez dans un cadre enchanteur, la culture du houblon telle qu'elle se pratique de nos jours en Alsace. Pour votre confort, le sentier est entièrement stabilisé, mais nous vous recommandons toutefois de vous équiper de bonnes chaussures. Cette balade vous offrira en plus un spectacle grandiose : une vue imprenable sur la plaine d'Alsace, la Forêt Noire et les premiers contreforts des Alpes, et la cathédrale de Strasbourg. Une belle surprise parfois même méconnue de nombreux Alsaciens !

Wintzenheim-Kochersberg

■ LA ROSE TRÉMIÈRE

46, rue de l'Église ☎ 03 88 69 97 19

www.larosetremiere.fr

contact@larosetremiere.fr



Suite familiale composée de 3 chambres. 65 € pour 2 personnes. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 15 €. Chèque Vacances.

Dans le Kochersberg vallonné, sur les hauteurs de Wintzenheim, charmant petit village alsacien situé aux portes de Strasbourg, Isabelle Rémi vous accueille dans un bel écrin de verdure. Elle vous propose une confortable suite familiale de 3 chambres d'hôtes de charme à la décoration soignée pouvant accueillir jusqu'à 6 personnes. Chaque chambre est dotée de literie de qualité. Sont également mis à votre disposition le linge de toilette, des peignoirs, des chaussures et un sèche-cheveux. Pour vos enfants en bas âge, lit, chaise bébé et matelas à langer vous seront prêtés sur demande. Du baby-sitting peut aussi vous être proposé si besoin. Pour le petit déjeuner, vous serez accueillis dans la cuisine familiale ou quand le temps le permet sur la grande terrasse en rez-de-jardin. Vous aurez l'embarras du choix : pains, brioche ou Kougelhof « faits maison », yaourt bio « maison » et fruits, miel, compotes et confitures « maison », ainsi que charcuterie et fromage pour les amateurs. La maison est entourée de son beau jardin arboré et fleuri de 15 ares entièrement clos, où vous pourrez flâner ou vous reposer dans les chaises longues ou le hamac.

La région de Haguenau et le Ried du Nord

Les Rieds, derniers marais de l'Alsace, sont issus des caprices du Rhin et de ses affluents. Le Ried du Nord est une zone humide qui s'étend du nord de Strasbourg jusqu'à Seltz en longeant le Rhin. Pour les alentours de Weyersheim, on évoque souvent la dénomination de Ried Noir en raison de la présence de tourbes et marais. Pour d'autres endroits, on parle de Ried blond à cause des sables fins dont la présence s'explique par l'endiguement du Rhin au siècle dernier. La partie nord du Ried bas-rhinois est moins bien connue que la partie sud, bien préservée à l'ouest de Sélestat. On est ici à l'écart des routes touristiques et c'est tant mieux, car avec leurs belles maisons à colombages, les villages de cette contrée sont très pittoresques. D'ailleurs, c'est dans cette partie de l'Alsace que le jeune Goethe, poète et écrivain allemand, vécut une idylle avec la fille du pasteur du village. Haguenau et sa forêt jouxtent cette région des bords du Rhin. La capitale de l'Alsace du nord est en superficie l'une des plus grandes communes de France.

Haguenau

Haguenau est née de la Moder et des intérêts des Hohenstaufen, qui avaient besoin d'un pied à terre en Alsace, pour imposer le pouvoir impérial à ceux de leurs vassaux qui avaient choisi l'alliance avec le pape. Un château en bois fut donc construit sur une île de la Moder par Frédéric le Borgne. La ville grandit rapidement, la cour attirant artistes et artisans. La prospérité de la ville se poursuivit après la chute des Hohenstaufen. En 1354, Haguenau adhéra à la Décapole, sa qualité de résidence du Landvogt (Grand Bailli) lui conférant un rôle très important dans cette ligue urbaine. Jusqu'au XVI^e siècle Haguenau rayonne sur le plan économique et culturel, on y trouve notamment d'importants ateliers d'imprimerie. Les églises Saint-Georges et Saint-Nicolas, la chancellerie (Musée alsacien) ou encore l'Ancienne Douane sont les vestiges les plus marquants de cette période de prospérité. La guerre de Trente Ans signe ici comme ailleurs une longue période de déclin, avec son cortège de sièges et d'occupations. La ville eut à souffrir des démolitions ordonnées par Louis XIV en 1677, qui la priveront de ses remparts, dont il ne reste aujourd'hui que quelques vestiges. Elle sera encore meurtrie lors de la Seconde Guerre mondiale, puis reconstruite après 1950 et connaîtra un important essor économique à partir des années 1960. C'est aujourd'hui la quatrième ville d'Alsace, par sa taille et sa population, estimée à 36 000 habitants.

■ OFFICE DE TOURISME

1, place Joseph-Thierry ☎ 03 88 06 59 99
www.tourisme-haguenau-potiers.com
tourisme@haguenau.fr

Basse saison : ouvert du lundi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 13h30 à 17h30 ; le samedi de 14h à 17h. Haute saison : du lundi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 13h30 à 18h ; le samedi de 10h à 12h30 et de 13h30 à 17h ; le dimanche

de 14h à 17h. Basse saison : janvier, février, mars, octobre, novembre ; haute saison avril à septembre et décembre. L'office de tourisme se trouve, comme le Musée alsacien, dans le bâtiment de la Chancellerie, construit en 1489 et récemment parfaitement restauré. Il ne faut pas manquer, avant d'entrer pour recueillir une documentation exhaustive sur Haguenau et sa région, d'admirer la façade Renaissance du bâtiment sur laquelle a été mis en place un cadran-astrolabe, copie exacte de celui construit en 1581 pour l'hôtel de ville d'Ulm.

Points d'intérêt

■ ÉGLISE SAINT-GEORGES

Rue Saint-Georges

Ouvert tous les jours jusqu'à 18h.

L'église Saint-Georges est un des édifices religieux majeurs de la ville et allie harmonieusement les styles roman et gothique. Certains vestiges de la construction d'origine, autorisée en 1143 par l'évêque de Strasbourg sont encore conservés. L'ample nef et le savant réseau d'ogives de la voûte ont été réalisés au XIII^e. Après les importants dégâts causés par les bombardements de 1944-1945, l'édifice a été restauré et les ajouts effectués au XIX^e supprimés, pour rendre à l'église son atmosphère d'origine. À l'intérieur on peut admirer un retable du Jugement dernier dont les volets, œuvre de Diebold Martin, datent du XV^e, et de remarquables chandeliers du XVI^e. Devant l'église Saint-Georges, le petit square abrite la fontaine Abeilles du XVIII^e siècle, provenant du couvent de Neubourg et dont on dit que les abeilles qui y sont représentées illustrent la doctrine monastique *ora et labora*, prie et travaille.

■ ÉGLISE SAINT-NICOLAS

206, Grand-Rue

Ouvert tous les jours jusqu'à 18h. Visites guidées pour groupes : voir office tourisme.

L'établissement était à l'origine un hospice voulu par l'empereur Frédéric Barberousse à la fin du XII^e siècle. Géré par des religieux de l'ordre des Prémontrés (fondé par saint Norbert), il était destiné à assister les pauvres et les voyageurs. Il ne reste du premier édifice, comme bien souvent, que la partie inférieure du clocher. L'église fut remaniée aux XIV^e et XV^e siècles, puis d'autres ajouts, mineurs, lui ont été apportés aux XVIII^e et XIX^e siècles. La restauration d'après-guerre lui a rendu sa pureté gothique. À l'intérieur les statues en bois de quatre Pères de l'Église Latine, la chaire, le buffet d'orgue ainsi que les stalles du chœur, de style baroque, proviennent de l'abbaye de Neubourg, détruite à la Révolution française. Remarquons également un bas-relief représentant le Christ au Pressoir datant du XVI^e siècle. À la sortie de l'église, la chapelle du Saint-Sépulcre abrite un ensemble monumental de style gothique flamboyant, réalisé vers 1350-60. Ce type de monument avait à l'époque une fonction liturgique et servait de reposoir aux hosties consacrées du Vendredi saint jusqu'à la veillee pascal.

■ MUSÉE ALSACIEN

1, place Joseph-Thierry

☎ 03 88 73 30 41

www.ville-haguenau.fr

musees-archives@ville-haguenau.fr

Fermé le 1^{er} janvier, à Pâques, 1^{er} mai, 1^{er} Novembre, 25 décembre. Ouvert le lundi et du mercredi au vendredi de 9h à 12h ; tous les jours et les jours fériés de 14h à 17h. Gratuit jusqu'à 14 ans. Adulte : 2,40 €. Enfant (de 14 à 18 ans) : 1,20 € (réduit pour étudiants, demandeurs d'emploi).

Un musée alsacien a été aménagé dans le bâtiment de l'ancienne chancellerie en 1972. On peut y voir un beau poêle de 1661, des plaques de fonte décorées coulées dans la fonderie de Zinswiller, centre important de production métallurgique dès le XVI^e. Des ateliers de poterie sont reconstitués, pour permettre de mieux apprécier les différences de traitement des matières et des techniques décoratives du grès (poterie de Betschdorf) et de la terre cuite (poterie de Soufflenheim). Un intérieur paysan traditionnel alsacien est présenté, comprenant une belle armoire polychrome du XVIII^e ornée de scènes de la passion du Christ et de paysages. Une salle est réservée aux costumes traditionnels portés en Basse Alsace au XIX^e. L'imagerie populaire et religieuse est présentée au 1^{er} étage, peintures sous verre et belle collection de canivets (les canivets sont des images pieuses dont les bords sont ajourés pour imiter la dentelle).

■ MUSÉE HISTORIQUE

9, rue du Maréchal-Foch

☎ 03 88 90 29 39

www.ville-haguenau.fr

musees-archives@haguenau.fr

Ouvert le lundi 14h à 18h. Du mercredi au vendredi 10h-12h et 14h-18h. Week-end et jours fériés de 14h à 18h. Ouvert tous les après-midi 14h-18h en juillet-août. Gratuit jusqu'à 14 ans. Adulte : 3,20 €. Enfant (de 14 à 18 ans) : 1,60 €.

Le musée se trouve dans un bâtiment de style néo-Renaissance du tout début du XX^e siècle. La section préhistorique, particulièrement riche, a bénéficié de l'importante donation de Xavier Nessel (1834-1918), maire de Haguenau et collectionneur d'antiquités. Vous pourrez admirer au sous-sol, réservé à la Préhistoire et à l'Antiquité, un très beau collier en ambre, importé des gisements de la mer Baltique et datant de l'âge du Bronze, un Jupiter-Taranis, association du dieu romain Jupiter et du dieu celte Taranis, un ravissant bronze représentant Neptune-Rhenus et une jambière d'apparat où figurent Enée et Anchise alors qu'ils fuient Troie. Le rez-de-chaussée abrite des objets du Moyen Âge et de la Renaissance, en particulier une tête reliquaire polychrome de Jean-Baptiste du XIV^e, un diplôme de l'empereur Sigismond et une belle madone en grès attribuée à l'atelier de Nicolas de Haguenau. À l'étage est évoquée la ville au XVIII^e, et on peut y voir une belle collection de faïences de la famille Hannong, du mobilier, des uniformes et des armes rappelant que Haguenau était une ville de garnison. Des expositions temporaires sont régulièrement présentées.

■ SITE DU GROS CHÊNE

Route de Schwabwiller

Dans la forêt de Haguenau, accès depuis

Haguenau par la route forestière de l'Ermitte

Le Gros Chêne, arbre plusieurs fois séculaire, foudroyé en 1913 et dont il ne reste que le tronc, à présent coiffé d'un chapeau en tôle, est le point de départ de nombreux sentiers dans la belle forêt de Haguenau, qui se remet peu à peu des dommages subis au cours de la tempête de 1999. Des panneaux didactiques donnent d'ailleurs de courtes mais utiles indications sur la gestion de la forêt. Des circuits d'1, 2 ou 3 heures, parfaitement balisés, vous permettront de faire plus ample connaissance avec la Forêt Sainte. Un parcours fléché est prévu pour les personnes à mobilité réduite. Une aire de jeu est aménagée pour les enfants. À côté du Gros Chêne, un monument du XIX^e siècle rappelle la figure du moine Arbogast (VI^e siècle). C'est d'ailleurs en raison du nombre important d'ermites et de couvents, attirés par la vie dans la forêt entre le VI^e et le XII^e siècle, que le lieu a été dénommé « Forêt Sainte ». Une chapelle a été construite près du tronc en 1955.

Le couvert

■ AUBERGE DU GROS CHÊNE

Route forestière de Schwabwiller

☎ 03 88 73 15 30

Ouvert du mardi au dimanche. Carte : 20 € environ (carte de 7 € à 20 €). Plat du jour : 8 €. Vin au verre. Terrasse. Parc et aire de jeux.

En plein cœur de la forêt, à 7 km de Haguenau, la maison porte sur sa façade des personnages en bois sculpté, issus du conte du *Petit Chaperon rouge*. Les rideaux aux fenêtres sont de dentelle. Manuela est tombée sous le charme un jour où elle passait par là, elle a donc ouvert son restaurant ici en 2000. Depuis elle a confié les fourneaux à Jean-François qui a roulé sa toque dans de belles maisons avant de se poser au Gros Chêne. Il mitonne ses plats du jour, pot-au-feu, quenelles de foie, beaucoup de gibier, tout au long de l'année (daim, chevreuil, pigeon, faisán, sanglier, selon les saisons). Il faut dire que le chef est chasseur quand il n'est pas en cuisine ! Et l'on apprécie après une balade automnale de se réchauffer devant la cheminée, comme si l'on était chez soi. On se régale aussi de baekoeffe, de choucroutes et de belles tartes flambées. Les desserts maison sont simples et goûteux : les tartes aux fruits ou au fromage à la mode d'ici, clafoutis aux fruits caramélisés et on en redemande. En été, les tables sont dressées sur la terrasse, face à la forêt. Le bonheur loin de tout...

■ LE CAQUELON

10, rue Georges-Clemenceau

☎ 03 88 93 04 04

www.au-caquelon.com

Ouvert tous les jours et les jours fériés le midi et le soir. Carte : 20 € environ. Menu enfant : 7,50 €. Plat du jour : 7,40 €. Chèvre Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse. Le Caquelon porte bien son nom, l'ustensile est bien connu pour y mijoter quelques plats robustes dont les saveurs se révèlent avec bonheur quand ils arrivent sur la table ! On vient notamment pour les croûtes au fromage, ce sont des tranches de pain macérées dans du vin blanc, recouvertes de fromage et servies dans un caquelon en fonte ; ou encore les fameuses poêlées de roestis, des pommes de terre émincées aux lardons. Fondues bourguignonnes et

pierrades sont également sur la carte et font le bonheur des tables conviviales, c'est toujours gourmand. Des classiques viennent enrichir la carte, si l'on n'est pas «cuisine au caquelon», tout aussi bons : saumon grillé, sauce raifort, cordon bleu. En dessert, pas de caquelon, mais des coupes de glaces, de sorbets, des mousses au chocolat, sinon le café gourmand avec ses trois pâtisseries entremets est une bonne alternative pour les incéds.

■ CLEM'S

6, rue Georges-Clemenceau

☎ 03 88 93 23 20

clemshaguenu@orange.fr

Ouvert du lundi au samedi le midi de 12h à 14h et le soir à partir de 19h. Carte : 17 € environ. Plat du jour : 10 € (à midi, 1 plat + 1 dessert à 10 €). Vin au verre. Terrasse. Dans un décor résolument moderne, le Clem's, qui se trouve dans la partie de la rue Clemenceau proche de la place de la République, propose une cuisine esprit bistro-moderne dont les recettes sont élaborées par Pascal Bastian, chef étoilé de l'auberge du Cheval Blanc à Lembach. Vous pourrez y déguster une vraie salade César, des risottos de tout genre, des viandes joliment présentées et le café gourmand est bien tentant. Un menu du jour, comprenant un plat principal et un dessert, est proposé au prix plus que raisonnable pour la qualité des mets servis de 10 €.

■ LE COMPTOIR DES LOGES

14, rue Georges-Clemenceau

☎ 03 88 73 89 19

www.comptoirdesloges.fr

Ouvert de 9h30 à minuit. Ouvert du mardi au samedi. Suggestion du jour 8,50 €. Formule déjeuner à 12,90 €. Il est possible de manger tout au long de la journée au Comptoir des Loges, voisin du Théâtre de Haguenu. Dans un décor très contemporain noir et brique, où se mêlent ambiance wengé et fauteuils club, vous pourrez prendre un quatre heures gourmand, profiter d'un dîner d'après spectacle, ou tout simplement apprécier un déjeuner. La spécialité du lieu, ce sont les tapas (servies à toute heure), planchas ou burgers faits maison, accompagnés de pommes sautées et salade verte. Mais la carte propose aussi des pâtes, risottos, ou viandes type onglet, magret de canard ou tartare. Des assiettes variées que vous pourrez déguster aux beaux jours sur l'agréable terrasse d'été.

■ LA CUISINE DES SAVEURS

2, rue de l'Etoile

☎ 03 88 93 06 61

www.lacuisinedessaveurs.com

lacuisinedessaveurs.com

Ouvert du lundi au mercredi le midi ; du jeudi au dimanche le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus à 37 et 45 €. Carte : 40 € environ. Formule du midi : 16 € (entrée plat dessert). Vin au verre. Chèque Restaurant.

Juan Forcadet fait une cuisine de saison et ne travaille que des produits frais ; par conséquent, la carte est changée tous les deux mois environ. Ce jeune chef travaille à l'inspiration, voici quelques suggestions pour composer un menu : terrine de foie gras de canard maison et sa fine gelée au vin chaud, ou cigare croustillant d'escargots et sa sauce légère au persil, maigre sauvage avec écrasé de pommes de terre à la fève de tonka, dos de sanglier sauce grand veneur accompagné

d'un panais entier rôti, dôme chocolat au cœur d'agrumes et son sorbet maison ou flan de whisky, avec croustillant au chocolat et sorbet choréé maison pour terminer. Pour les accords, 70 vins à la carte de toutes les régions, et une dizaine de propositions au verre. L'endroit n'est pas bien grand, il faut réserver auprès de Tania, qui s'occupe de vous ensuite en salle. La Cuisine des Saveurs se trouve dans une petite rue jouxtant la place de la République.

■ GRAINS DE SEL

113, Grand-Rue ☎ 03 88 90 83 82

www.restaurant-grainsdesel.fr

info@restaurant-grainsdesel.fr

Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Menus de 23 € à 50 €. Carte : 35 € environ. Menu enfant : 10 €. Vin au verre. Menu affaires à midi uniquement 23 € entrée+plat ou plat+dessert.

Dans un joli cadre moderne et confortable, tout à côté de la halle aux Houblons, le chef Gilles Schnoering, un ancien du Cheval Blanc à Lembach, vous propose une cuisine délicieuse, basée sur la saisonnalité. Bien sûr, la carte change régulièrement, pour être au plus près des saisons et du marché. Un menu affaires est proposé à midi. Christelle, en charge de la salle, est soigneuse de formation et a participé à l'élaboration de la carte des vins, avertie et originale à la fois. Le chef est très fier de son foie gras, que vous pourrez également emporter. Impossible de ne pas se laisser tenter par les ravioles de chair de tourteaux et betteraves jaunes, par la nage de Saint-Jacques, crevettes de moules de bouchot sur risotto aux perles, par un filet de bœuf accompagné d'un crémeux de patates douces ou par une caille farcie au foie gras. Le munster est accompagné, clin d'œil revisité à l'Alsace, d'une sauce à la bière, à la moutarde et au carvi. Le café gourmand est une véritable aubaine, et la crème brûlée à la croûte mince et croquante bien délicate.

■ LE JARDIN

16, rue de la Redoute ☎ 03 88 93 29 39

www.lejardinhaguenu.fr

Ouvert du jeudi au lundi le midi et le soir. Menus de 17,50 € à 51 €. Formule du midi : 17 € (entrée plat dessert). Vin au verre. Chèque Restaurant. Terrasse.

Voici une excellente maison dont la réputation n'est plus à faire depuis 1988, tenue par Damien Meyer et Annick son épouse. Façade rose de style néoclassique, pilastres, boiseries et plafond peint à l'intérieur. Le poisson est roi dans les fourneaux du Jardin, quelque soit la saison : soupe de poisson de roche ; poêlée de girolles, saumon et Saint-Jacques infusion curcuma ; filet de bar en croute de sésame et caviar d'algues ; dos de cabillaud et parmentier de légumes, œufs de hareng fumé. Mais il y a quelques viandes aussi sur la carte qui change tous les 2 mois, le suprême de pintade en accord avec un foie gras poêlé et le filet d'agneau en croute d'herbe sont comme il faut. On termine avec une Tatin de quetsches revisitées et sa tuile caramel, les gaufres croquantes avec leur poire façon belle-Hélène sont un dessert automnal qui fera plaisir aux gourmands. En été, on se régale avec les glaces faites maison. Une belle carte de vin et une sélection bien vue de vin au verre fera parfaitement l'affaire avec tout cela. Une terrasse vous reçoit confortablement dès les beaux jours.

■ RESTAURANT CHAMP'ALSACE – «CHEZ CHRISLÈNE ET JOËL»

1, rue Saint-Georges © 03 88 93 85 70
www.restaurant-champ-alsace.fr
champalsace@orange.fr

Ouvert du dimanche au mardi, le jeudi et le vendredi le midi et le soir. Fermé mardi soir et samedi midi et soir. Menu enfant : 9 €. Plat du jour : 8 €. Formule de midi : 9,50 € (entrée, plat) ; 14,80 € (entrée, plat, dessert, café). Tartes flambées à emporter le week-end. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (à partir de 20 personnes). Le cadre est lumineux, murs blanc cassé, poutres wengué, tables carrées, sets et chemins de tables dans les mêmes teintes. Sur la table, les plats arrivent plutôt copieux, la cuisine est familiale, pas forcément alsacienne, bien que les joues de porc, les fleischknepfles et les tartes flambées soient toujours sur l'ardoise... La carte est très variée : *spareribs* sauce barbecue, cordon bleu, du gibier en saison, des tartiflettes en hiver et de belle salades estivales. Les desserts sont pour la plupart faits sur place, le tiramisu, la crème brûlée, les profiteroles et la vraie tarte au fromage alsacienne ! Sachez-le, Joël qui est en cuisine s'adapte à la demande et vous arrangera une assiette si le plat du jour ne convient pas. Le restaurant fonctionne aussi en demi-pension et en soirée étape avec l'hôtel attenant.

Le gîte

■ EUROPE HÔTEL**

15, avenue du Professeur-René-Leriché
© 03 88 93 58 11 – www.europehotel.fr



Ouvert toute l'année. 67 chambres. Chambre double de 59 € à 105 € ; chambre triple de 75 € à 101 €. Demi-pension. Petit déjeuner buffet : 10 € (gratuit pour les moins de 12 ans). Lit supplémentaire : 15 €. Parking ouvert inclus. Chèque Vacances. Animaux acceptés (7 €). Connexion Internet gratuite. Restauration (chez Ernest (menus et carte)). Tv satellite.

La piscine extérieure pour les beaux jours est un attrait supplémentaire pour cet hôtel moderne et confortable. L'entrée, le bar et la salle de restaurant ont été entièrement redécorsés avec un mobilier contemporain. L'endroit est agréable, avec sa grande véranda et sa terrasse arborée donnant sur la piscine où l'on prend son petit déjeuner l'été. Avec ou sans balcon, les chambres dont la plupart ont été rénovées, sont claires et confortables, toutes climatisées, baignoire ou douche dans les salles de bains, avec sèche-cheveux. Le restaurant de l'hôtel, Chez Ernest, propose une carte gastronomique, qui saura satisfaire les palais adeptes de la cuisine tendance, et ceux préférant la cuisine régionale. L'adresse cible aussi bien une clientèle d'affaires que les touristes de passage dans cette belle région.

■ HÔTEL-RESTAURANT LES PINS

112, route de Strasbourg
© 03 88 93 68 40 / 08 00 10 29 55
www.hotelrestaurantlespinshaguenau.com
hotelrestaurantlespins@wanadoo.fr



Logis (3 cheminées). Ouvert toute l'année. 23 chambres. Chambre double de 55 € à 78 € ; suite 126 €. Pension complète. Demi-pension. Petit déjeuner : 10 €. Lit supplémentaire : 16 €. Parking. Parking gratuit autos et motos. Garage fermé : 15 €. Animaux acceptés (12 €). Séminaires. Réceptions et mariages. Wifi. Restauration (menus de 18 € à 35 €, formule du jour 20 €). Tv satellite. Excursions. L'hôtel niché dans un îlot de verdure à des allures de motel avec sa façade blanche caractéristique surmontée d'un fronton vitré. Le confort et l'accueil sont à la hauteur des 3 cheminées octroyées à l'établissement. Les chambres spacieuses sont toutes différentes, personnalisées tant dans le style du mobilier que dans les teintes dominantes. Pour la suite, terrasse privative de plain-pied et salle de bains avec baignoire et douche hydrojets. Côté restaurant, les 3 cocottes sont méritées, c'est bon, c'est beau et la carte des vins est exceptionnelle pour des accords parfaits. Outre les grands classiques de la maison, le filet de bœuf Vieux Strasbourg et le cordon bleu, les suggestions varient en fonction du marché et les amateurs apprécieront le carré d'agneau rôti au thym avec un superbe Collioure, un filet de sandre en croûte de raifort valorisé par un sylvaner Peau Rouge de Josmeyer et le parfait glacé au kirch pour ponctuer le repas. On s'attable dans le jardin d'hiver ou sur la terrasse ensoleillée face à la forêt. Si vous prolongez votre séjour, les propriétaires Elisabeth et Eric, Haguenauviens de cœur et d'esprit, vous proposent des forfaits découverte de la région sur le thème de la gastronomie, du patrimoine ou de l'artisanat avec la possibilité d'effectuer des stages de poterie.

Loisirs

■ NAUTILAND

8, rue des Dominicains © 03 88 90 56 56
www.nautiland.net – contact@nautiland.net
Horaires hors vacances scolaires. Ouvert le lundi, le mardi, le jeudi et le vendredi de 12h à 21h ; le mercredi de 9h30 à 21h ; le samedi de 9h à 21h ; le dimanche et les jours fériés de 9h à 19h. Entrée : 6,20 € (forfait 2h). Enfant : 4,90 €. Gratuit pour les moins de 4 ans. Tarif journée 7,60 € et 6,20 €. Carte 12 heures à 33 €. Possibilité d'abonnement. Supplément sauna et hammam : 6,50 €.

Le paradis aquatique pour le plus grand bonheur des enfants mais aussi de leurs parents ! Laissez-vous surprendre par la magie des installations proposées : cascades, toboggans pour tous les âges, pataugeoires chauffées à 32 °C, rivière magique, bain bouillonnant, fontaines... Impossible de s'ennuyer ! L'été, entre deux « ploufs », vous aurez aussi la possibilité de vous relaxer à l'extérieur, sur d'agréables pelouses. Deux espaces bien-être sont également accessibles aux adultes (avec supplément) pour les amateurs de sauna et de hammam. Tous les jours et toute l'année, Nautiland propose des séances d'aquagym, comprises dans votre entrée. Et pour amuser les plus petits, une activité ludique basée sur les bébés-nageurs, les Journées Pataplouf, est proposée aux enfants de 6 mois à 6 ans (le mercredi en période scolaire et le samedi toute l'année). Quant aux enfants qui souhaitent souffler leurs bougies dans un univers original, Nautiland organise leur anniversaire (sur réservation). Et pour tous ceux qui veulent vaincre leur peur de l'eau, Nautiland propose des stages dits « hydrophiles ». Personne n'est oublié !

Emplettes

■ **CHOCOLATERIE DANIEL STOFFEL**
50, route de Bitche ☎ 03 88 63 95 95
Voir page 35.

■ **MAÎTRE CHOCOLATIER PÂTISSIER HEITZ**
62, Grand-Rue
☎ 03 88 93 92 78
Voir page 37.

■ **SALON DE CAFÉ HEITZ**
62, Grand-Rue ☎ 03 88 93 92 78
chocox.com – heitzpat@wanadoo.fr
Ouvert du lundi au samedi de 8h à 19h30. Terrasse.
L'enseigne existe depuis 1918 et est aujourd'hui dirigée par Guy Heitz, maître pâtissier confiseur. Dans le salon de thé, prolongeant la pâtisserie, on vous propose des thés et cafés de qualité accompagnés de gâteaux à choisir dans les vitrines, des pauses petit-déjeuner avec de délicieuses viennoiseries, et à partir de 11h30 des sandwiches ou des plats traiteurs qui changent tous les jours, avec le menu de la semaine en suggestion, par exemple, choucroute, bœuf bourguignon, paupiette, poisson le vendredi (7 € à emporter, et 7,40 € à déguster sur place). Il y a une vingtaine de place assises à l'intérieur, et on profite des premiers rayons de soleil installés à la terrasse donnant sur la place d'Armes d'Haguenau. Les spécialités d'Alsace, tels le kougelhöp, les pains d'anis, les petits sablés Hansi, feront de savoureux et goûteux souvenirs ; d'étonnantes créations en chocolat raviront les inconditionnels de la cabosse.

■ **VINS ET TERROIRS**
12, rue du Maréchal-Foch ☎ 03 88 07 16 47
jlanox@vinsterroirs.com
Ouvert du mardi au samedi de 9h30 à 12h et de 14h30 à 18h45. Samedi ouvert de 9h à 18h.
Il n'est qu'à regarder les noms des viticulteurs et producteurs référencés par Vins et Terroirs pour constater que l'on a affaire à des personnes bien renseignées et maîtrisant parfaitement leur sujet, qu'il s'agisse de vins tranquilles, pétillants ou fortifiés, d'eaux-de-vie, de cognacs et d'armagnacs ou encore de whiskies et de rhums. Des soirées d'initiation à la dégustation ainsi que des rencontres avec les vignerons sont régulièrement organisées. La viticulture alsacienne est comme il se doit bien représentée, mais les brasseries, autre activité séculaire dans la région, ne sont pas oubliés. Vins et Terroirs propose également une gamme étendue de produits gourmands.

■ Dans les environs

La Sainte-Forêt de Haguenau

En sortant de Haguenau, il faut prendre la N63 en direction de Soufflenheim, et après 4 km suivre le fléchage Gros Chêne. La présence d'ermites et la construction de 7 couvents, dont Marienthal, Neubourg, Surbourg et Walbourg, entre les VI^e et XIII^e siècles ont donné son appellation à la forêt. Même s'il ne reste que peu de témoins de ce passé, il faut se promener dans la Forêt Sainte, s'attarder auprès du Gros Chêne, de l'aire des Charbonniers, et admirer les nombreuses espèces d'arbres

qui la composent. Les botanistes amateurs ne manqueront pas de repérer l'iris jaune, le balsamine de l'Himalaya, la valériane officinale, typiques des lieux humides, et l'anémone sylvie, la pervenche, le muguet et la colchique, fréquentes dans les sous-bois et les clairières.

Bischwiller

Fondée à la fin du XII^e siècle par les évêques de Strasbourg, à moins de 10 km des rives du Rhin, Bischwiller est traversée par la rivière Moder. La cité connut une grande prospérité grâce à la venue des huguenots, après la guerre de Trente Ans, qui y développèrent l'industrie lainière. Au XIX^e siècle, on comptait d'ailleurs une centaine d'ateliers et de manufactures textiles, dont celui de la famille de l'écrivain André Maurois, qui décrit ce milieu dans le livre *Les Bourgeois de Witzheim*. Les édifices religieux illustrent parfaitement l'histoire de la ville : église Saint-Nicolas, érigée fin du XII^e, début du XIII^e siècle ; l'église protestante, fortifiée à l'origine, construite vers 1300, passée à la réforme en 1525, agrandie au XVIII^e et dotée d'un orgue Silbermann, puis dépouillée de son clocher roman d'origine au XIX^e, sous le prétexte qu'on ne le voyait pas d'assez loin ; ou encore la chapelle de la Jute, que la Société Alsacienne de Filature et de Tissage avait fait construire pour ses ouvrières polonaises et qui est aujourd'hui dédiée au culte orthodoxe grec. Bischwiller est célèbre aussi pour avoir été un lieu de pèlerinage pour les ménétriers, qui y fêtaient la Vierge le 15 août, de 1686 à la Révolution française.

■ **LA MAISON DES ARTS**
19, rue des Charrons ☎ 03 88 06 46 59
www.musees-alsace.org
musee@bischwiller.com
Fermé en janvier et février, fermé également les 1/5, 8/5, 14/7, 11/11, 25/12 et 26/12. Basse saison : ouvert du vendredi au dimanche de 14h à 17h. Haute saison : du vendredi au dimanche de 14h à 18h. Groupes reçus toute l'année avec réservation, quatre jours minimum avant la visite). Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 2 €.
Dans cette pittoresque demeure alsacienne du XVII^e siècle, annexe du musée de la Laub, vécurent deux artistes bischwillerois : le marqueteur Henri Baumer et son gendre, le peintre Philippe Steinmetz. Henri Baumer (1876-1968), ébéniste et Meilleur Ouvrier de France en marqueterie, a également laissé des dessins à la plume, des maquettes, des blasons et des arbres généalogiques. C'était un historien local averti. Philippe Steinmetz (1900-1987), professeur de dessin à Dunkerque, Lille, Nancy et Strasbourg, membre de l'Académie d'Alsace, pratiquait un impressionnisme constructif à la manière de Cézanne. Sa peinture a aussi été marquée par les grands maîtres : Signac, Le Sidaner ou Ensor. Depuis 2008 : la Maison des Arts abrite le legs d'Odette Pierron, veuve du sculpteur et graveur Daniel Meyer, qui a donné les œuvres de son défunt mari en hommage à Philippe Steinmetz. Steinmetz et Meyer étaient collègues à Nancy et, avec deux autres artistes, formaient le Groupe des Quatre. Parmi les legs, deux bustes en bronze, dont celui de Steinmetz. Depuis 2009, les œuvres du peintre Paul Weiss, le « Corot du Ried », ont intégré la Maison des Arts. Des expositions temporaires sont présentées également.

■ MUSÉE DE LA LAUB

**Place de la Mairie
(ancienne mairie)**

☎ 03 88 53 99 39

Fermé en janvier et février, sauf pour les groupes scolaires et sur demande. Basse saison : ouvert le week-end de 14h à 18h. Haute saison : du vendredi au dimanche de 14h à 18h. Gratuit jusqu'à 18 ans. Adulte : 2 €. Entrée couplée Maison des Arts/Musée de la Laub 3 €.

En plein centre, face à l'actuelle mairie, ce bâtiment à colombages et à clocheton, construit en 1665 était jadis le lieu de réunion des ménétriers – bateleurs et musiciens ambulants –, c'était en quelque sorte un trait d'union entre les protestants allemands et français qui représentaient la majorité de la population, et habitaient des quartiers séparés. Le musée est consacré principalement au patrimoine industriel textile et présente également des témoignages de l'histoire locale (de la Préhistoire au XIX^e siècle).

■ AU VIEUX MOULIN

2, rue de l'Étang

☎ 03 88 63 55 74

Ouvert le vendredi et le dimanche le midi et le soir ; le samedi soir. Ouvert en été le jeudi soir également. Menus de 21 € à 23 €. Plat du jour : 8,20 € (le vendredi midi seulement). Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse. Vente à emporter.

Situé au bord d'un étang alimenté par un petit cours d'eau, ce fut jadis un moulin ; Renée et Pierrick s'y sont installés comme restaurateurs il y a presque 15 ans maintenant. Chez eux, pas de chichi, cuisine et ambiance familiale, qu'on se le dise et l'on vient pour ça ! Les salles à manger sont typiques, la cheminée est bienvenue en hiver, ça sent bon le feu de bois. On y vient pour déguster des spécialités alsaciennes : choucroute, cordon bleu, quenelles de foie et surtout, des tartes flambées (à partir de 7,40 €). On choisit son dessert, îles flottantes, crème caramel ou tartes. L'été, on s'attable sur la terrasse face à l'étang, environné de saules, bouleaux et sapins ; les géraniums de Renée colorent le cadre. Voilà vous savez tout ! Vous pouvez y aller de notre part.

■ LE VERGER – HÔTEL RESTAURANT

29, rue de Haguenau

☎ 03 88 63 02 02

www.le-verger-de-bischoffwiller.fr
resa@le-verger-de-bischoffwiller.fr



Fermé pendant 5 jours en fin d'année. 23 chambres. Chambre simple 52 € ; chambre double 62 €. Petit déjeuner buffet : 8 € (gratuit pour les moins de 12 ans). Lit supplémentaire : 15 €. Parking fermé inclus. Animaux acceptés (7 €). Séminaires. Réceptions et mariages. Wifi gratuit. Restauration (restaurant fermé le lundi et le samedi midi : menu du jour 11 € (plat+dessert) Menu affaires 23 € Menu enfant 9,50 €). Tv satellite.

Cet hôtel a été rénové avec goût, dans un esprit résolument contemporain. La palette des teintes pour les chambres se décline en noir et blanc, l'ambiance est raffinée et cosy à la fois. Tête de lit façon cuir, coussins

déco, literie neuve et confortable, couettes douillettes, valet de chambre, coin bureau, écran plat et baignoire dans pratiquement toutes les chambres. L'accueil est personnalisé, Stéphane fait tout pour placer votre séjour sous le signe de la quiétude. Le Verger porte bien son nom : dès le printemps, vous pourrez profiter de la floraison des arbres fruitiers et du coin potager dans le jardin de l'hôtel, sur lequel donnent certaines chambres. Côté restauration, Stéphane cuisine les produits de saison et notamment de ceux du potager, tomates, courgettes, haricots, poivrons, rhubarbe, des herbes aromatiques, fraises et framboises... Les suggestions sont sympathiques sur l'ardoise : cordon bleu de veau au munster et jambon fumé ; filet de sandre au riesling sur lit de choucroute ; souris d'agneau choux rouge ; moelleux au chocolat ; automnière façon apfelstrudel. Les vins sont à des prix tout à fait corrects et certains peuvent être servis au verre. Très bonne adresse.

■ LE KATIOLO

28, route de Strasbourg

☎ 09 52 05 55 97

☎ 06 27 51 06 50

www.lekatiolo.fr

jpoerthel@hotmail.fr



3 chambres. Chambre double 75 € ; suite 90 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 10 €. Restauration (restaurant (carte env 30 €) ouvert tous les jours, réserver). Boutique (vente en ligne boubous et confitures). Hammam, sauna. Animations. Jardin. Terrasse. Barbecue. Service traiteur.

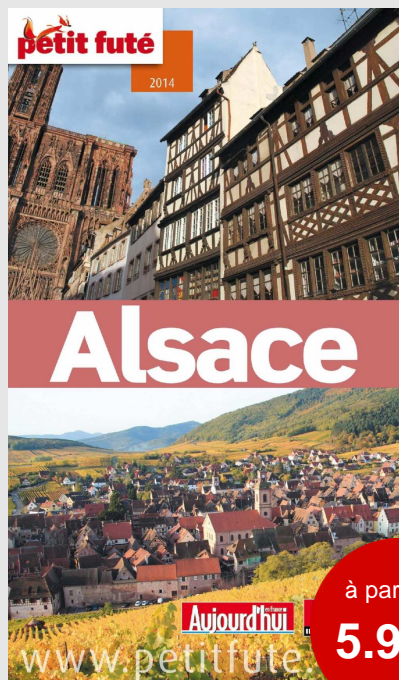
Si vous recherchez le dépaysement, venez découvrir cette belle adresse aux multiples activités. Chambres d'hôtes, restaurant, événements festifs (carnaval, thé dansant, soirées africaines...), mais aussi et surtout, un accueil incomparable ! Le Katiolo est une idée de Geneviève, ivoirienne, qui tenait déjà un restaurant en Côte d'Ivoire. C'est après avoir rencontré son mari qu'elle a posé ses valises il y a 30 ans, à Bischwiller. Aujourd'hui, elle est très attachée à ce coin d'Alsace et sera ravie de vous accueillir dans sa belle maison : car la bonne humeur, ça la connaît ! 3 chambres d'hôtes d'un style unique sont proposées dans un cadre agréable et chaleureux. Une chambre double aux couleurs de l'Afrique, une autre plus contemporaine et enfin, la 3^e, plus cosy, équipée d'une salle de bains «bainé» et d'une douche «hammam».

Le Katiolo offre aussi à ses clients (locataires et extérieurs) la possibilité de déguster des mets ivoiriens dans son restaurant africain. Vous goûterez à d'excellents plats à base de poisson, de poulet ou bien encore le couscous de manioc. Geneviève est un fin cordon bleu, elle a d'ailleurs écrit un livre de recettes et propose aussi un service «traiteur» pour les repas de famille, mariages, apéritifs dinatoires... Tout est fait maison ! Au bord de la piscine ou après un sauna, vous apprécierez cette adresse sympathique, exotique et chaleureuse. Geneviève saura vous apporter le soleil qui manque parfois en Alsace.

LA VERSION COMPLETE DE VOTRE GUIDE

ALSACE 2014

en numérique ou en papier en 3 clics



à partir de

5.99€

Cliquer ici

Disponible sur

