

GRATUIT

Strasbourg

# GOURMAND

AUTOMNE 2018

*Spécial*

**vins  
d'Alsace**

**À GAGNER !**

1

Croisière Gourmande  
CroisiEurope  
pour 2 personnes



*Plus qu'un métier,  
une vie de passion!*

Découvrir et partager.

Durant les 20 années de mon engagement au sein de l'Association des Sommeliers d'Alsace, j'ai eu le privilège et le bonheur d'y découvrir une génération de chefs et de vigneron à la recherche de l'excellence, passionnés et exigeants, et d'y partager savoir-faire et faire-savoir au service du goût et d'un certain art de vivre.

Qui plus est, j'ai eu le bonheur de le faire dans cette belle Alsace, terre gourmande par excellence, portée par les efforts de nos producteurs, éleveurs, vigneron, restaurateurs et hôteliers, et des organisations professionnelles qui les représentent.

C'est donc doublement motivé que je vous invite à découvrir ce Strasbourg GOURMAND et vous souhaite bonne chance dans le jeu-concours. Marc Haeberlin et moi-même serons ravis de retrouver les gagnants sur notre Croisière Gourmande le 30 octobre prochain.

Bonne chance à tous,

**Serge Dubs**

Meilleur Sommelier du Monde 1989

Président de l'A.S.A.

**GAGNEZ** **1** Croisière Gourmande  
CroisiEurope

**Parrainez Strasbourg GOURMAND et participez au tirage au sort pour gagner une croisière gourmande CroisiEurope pour 2 personnes. 4 jours de plaisir sur le Rhin, en compagnie de Marc Haeberlin et Serge Dubs.**



Participation et conditions sur  
[www.strasbourg-gourmand.fr](http://www.strasbourg-gourmand.fr)

Tirage au sort le 7 Octobre 2018

AUTOMNE 2018

*Au menu :*

PAGES 4/7



**Actus gourmandes**

Fête de la Gastronomie,  
Street Bouche Festival...  
L'automne s'annonce appétissant !

PAGES 8/11



**Foire aux Vins d'Alsace**

10% de remise réservés aux lecteurs  
de Strasbourg GOURMAND sur une  
sélection de Vins d'Alsace.

PAGES 12/13



**Portrait**

Pinot Noir d'Alsace. Un rouge au pays  
des blancs qui cache bien son jeu.  
Strasbourg GOURMAND vous invite  
à le découvrir...

PAGE 14



**Menus gourmands**

À vos fourneaux !  
Leila Martin vous livre sa recette  
de Tajine d'agneau aux quetsches,  
miel et safran d'Alsace.

PAGES 16/19



**On va sortir**

Nos adresses coups de cœur,  
le Vélo Gourmand de l'Eurodistrict,  
les winstubs à ne pas rater.

Strasbourg Gourmand est une publication de TEMPS FORT Sarl 8 rue des Lilas F 67450 Mundolsheim • N° SIREN 343 148 268 • N° SIRET 343 148 268 00059 • Code APE 7021Z • Imprimé à 10 000 exemplaires en France. Directeur de la publication: Christian ROOS • Conception, rédaction, exécution et coordination: TEMPS FORT Sarl

© TEMPS FORT Sarl - Tous droits réservés. Avec nos remerciements à Flora-Lyse MBELLA, Leila MARTIN et Delphine MAGISSON pour leur contribution rédactionnelle, à Alex FLORES, Christophe DUMOULIN pour leur participation photographique à Isabelle DUPORT et à Sylvain FOUQUET pour la Direction Artistique. Strasbourg GOURMAND décline toute responsabilité quant aux manuscrits et photos non sollicités et pour toute erreur ou omission dans les articles parus dans le magazine. Offres présentées, disponibles en fonction des stocks. Photos et illustrations non contractuelles. Périodicité: 4 numéros par an. Dépôt légal: en cours. Crédit photos: Couv ©ChezElles-Conseil interprofessionnel des Vins d'Alsace - p2 ©Pascal Morgenroth, ©Christophe DUMOULIN - p3 ©Vincent MULLER, ©Pixabay, ©CréationEtoile Conseil interprofessionnel des Vins d'Alsace, ©Leila MARTIN - p4 ©QUAD-Conseil interprofessionnel des Vins d'Alsace, ©Ignacio Haaser, ©Alex FLORES, ©Pixabay - p5 ©Jean-François Badias pour Strasbourg Eurodistrict, ©Restaurant Julien Binz, ©Les Etoiles d'Alsace - p6 ©Vincent Muller - p8 ©Arthur Metz, ©Maison Pierre Sparr Successeurs, ©Dopff au Moulin - p9 ©Domaine Paul Blanck, ©Domaine André Lorentz, ©Domaine Moulin de Dusenbach, ©Maison Pierre Sparr Successeurs - p10 ©Domaine Paul Blanck, ©Domaine Fischbach, ©Hospices de Colmar, ©Domaine Fritz-Schmitt - p11 ©Cave de Beblenheim - p12 ©CréationEtoile Conseil interprofessionnel des Vins d'Alsace, - p13 ©Christophe DUMOULIN, ©Alex FLORES - p14 ©Pixabay, ©Leila MARTIN, ©Francesca GARITI - p16 ©Alex FLORES, ©Les Funambules - p17 ©Eurodistrict - p18 ©Meiseloeker, ©Taverne Katz - p19 ©Jean-Luc Brendel, ©LUKAM

# Actus

# GOURMANDES

## À consommer sans modération

### ALSACE

## Fête de la Gastronomie 2018 21-22-23 septembre



La 8<sup>ème</sup> édition de la Fête de la Gastronomie entend célébrer les 21, 22 et 23 septembre prochains la tradition culinaire française et son patrimoine gastronomique. L'Alsace répondra une fois de plus présent, du Nord au Sud. Les nombreux acteurs impliqués vous invitent à 3 jours de dégustations, d'ateliers, de pique-niques et de portes ouvertes, à la rencontre de nos talents et des produits de nos terroirs.

### GUNDERSHOFFEN

## Bretzels en folie chez Boehli ! Vendredi 21 et dimanche 23 septembre



La Fabrique à Bretzels vous dévoile les coulisses d'un des plus grand site de production des célèbres biscuits apéritifs au travers d'une mise en scène sensorielle et multimédia. Animations spéciales enfants & dégustations d'une multitude de nouvelles recettes.



### En savoir +

**La Fabrique à Bretzel par Boehli**  
14 rue des Genêts - Gundershoffen  
03 88 07 16 75  
www.lafabriqueabretzels.fr

### SCHILTIGHEIM

## Les Halles du Scilt Samedi 22 septembre 11h/18h



La ville de Schiltigheim vous invite à une déambulation gastronomique : une bonne raison de découvrir les talents des chefs, confréries et associations locales et de déguster différents types de cuisine, le long d'un chemin de tonnelles dressées pour l'occasion.



### En savoir +

**Les Halles du Scilt**  
17 rue Principale, Schiltigheim  
Tarif : 2 € par dégustation  
www.hallesduscilt.com

### STRASBOURG

## Apéro Culture Vendredi 21 10h/12h et 15h/17h et samedi 22 septembre 10h/12h



Visite guidée (1h30) à la découverte des aspects gourmands de Strasbourg en compagnie de Véronique Herbreteau, guide conférencière.

Au Millésime, le plus vieux caviste de la ville, vous accueillera ensuite pour une dégustation de vins d'Alsace (30 min.), à travers les différents cépages et terroirs.

### En savoir +

**Véronique HERBRETEAU et Au Millésime**  
Départ devant le portail de la Cathédrale  
Inscription obligatoire (groupes de 8 à 12 pers.)  
Tarif : 35 € par personne  
06 80 50 05 78 ou 03 88 22 30 20  
aperoculture@aumillesime.com

### STRASBOURG

## Au Gré des Bières, 4<sup>e</sup> édition Vendredi 21 16h/22h et samedi 22 septembre 11h/22h



Le Festival Au Gré des Bières investit pour sa 4<sup>ème</sup> édition le tout nouveau Quai des Bateliers.

C'est à l'initiative du syndicat des Brasseurs d'Alsace (qui a pour vocation la promotion du savoir-faire brassicole alsacien) que vous pourrez aller à la rencontre de nos brasseurs régionaux.

Entre la place du Corbeau et la rue Sainte-Madeleine, ce ne sont pas moins de 20 brasseurs alsaciens et 60 bières différentes qui sont à (re) découvrir dans une ambiance festive.

Petite restauration 100 % locale assurée par des foodtrucks et déambulations musicales.

Venez célébrer la richesse et la diversité des bières produites dans notre belle région - brune, blonde ou rousse, il y en aura pour tous les goûts !

### En savoir +

**Syndicat des Brasseurs d'Alsace**  
03 88 24 85 46  
www.augredesbieres.com



### OTTROTT

## Vendangeur d'un jour Du samedi 1<sup>er</sup> au dimanche 30 septembre 2018



Venez vous glisser dans la peau d'un vigneron indépendant. Après une présentation des techniques de vendanges, passez à la pratique ! Découvrez les étapes de transformation du raisin en vin et profitez du repas des vendangeurs.

### En savoir +

**Domaine Fritz-Schmitt**  
1 rue des Châteaux - Ottrott  
03 88 95 98 06 - Tarif : 30 à 45 €  
www.fritzschmitt.com



### AMMERSCHWIHR



## Immersion en cuisine vendredi 21, samedi 22, dimanche 23 septembre 9h/15h

3 chanceux tirés au sort sur la page facebook du restaurant Julien Binz début septembre, pourront y découvrir les coulisses des cuisines (jeu gratuit). L'occasion de mettre tous leurs sens en éveil, depuis la genèse des plats à leur dégustation. Pour tous, le restaurant proposera également un menu spécial Fête de la Gastronomie élaboré à partir de produits du terroir.

### En savoir +

**Restaurant Julien Binz**  
7 rue des Cigognes - Ammerschwihr  
03 89 22 98 23  
restaurantjulienbinz.com  
Facebook : Restaurant Julien BINZ

### ALSACE

## "Haut les Bas Morceaux" Du 21 septembre au 28 octobre



C'est un fait, il est bien plus rapide de faire faire un aller-retour sur la poêle à un tournedos que de laisser mijoter de longues heures du paleron pour un pot-au-feu. Du 21 septembre au 28 octobre, ces morceaux dits « bas » vont retrouver leurs lettres de noblesse.

Parce que concrètement, qu'ont le paleron, le collier ou le tendron de bas à part leur prix ?

Pendant un mois, les Bouchers-Charcutiers-Traiteurs d'Alsace et les Étoiles d'Alsace s'associent pour un événement original et inédit. Les bouchers proposeront en boutique à leurs clients des recettes ménagères toutes simples pendant que de leur côté les Étoiles d'Alsace sublimeront ces bas morceaux dans des recettes tout à fait originales qui viendront agrémenter leur carte habituelle.

### En savoir +

**Restaurants étoilés participants :**  
Le Crocodile, Les Haras et Le Buerehiesel à Strasbourg.  
**Bouchers participants :**  
Hoffmann à Haguenau, Riedinger-Balzer à Vendenheim, Keller à Bischoffsheim, Muller à Rosheim.

# Actus

# GOURMANDES

## Bons plans

JARDIN DES DEUX RIVES, STRASBOURG

### STREET BOUCHE Festival 22-23 septembre 2018



De retour pour la 3<sup>e</sup> édition, Le Street Bouche Festival, c'est 2 jours de festivités culinaires et de musique dans une atmosphère artistique, éco-responsable et éphémère !

Pour la première fois, c'est au Jardin des deux rives que prend place cette nouvelle édition du festival. Composé de plusieurs espaces, vous y trouverez de quoi régaler votre estomac comme vos oreilles, dans le respect de l'environnement et dans un souci de développement local.

#### L'espace restauration

50 restaurateurs et foodtrucks français et européens vous proposeront une cuisine d'ici et d'ailleurs. De l'Alsace à Taïwan, il y en aura pour tous les goûts : amateurs de viande, vegans, ou adeptes de desserts & sucreries y trouveront forcément leur bonheur (cf. encadré).

#### Le "Kiddos Square": spécialement dédié aux familles

Les gourmets en herbe ne sont pas en reste, avec cet espace dédié aux familles : jeux en bois, zones d'ombre, mobilier pour enfants et animations spéciales...

#### Cool Cats : de quoi régaler vos oreilles

Découvrez tout au long du festival une sélection de DJ's de la culture hip hop,

aussi bien locaux qu'euro-péens, de la scène musicale du *Boombus Redbull Music* en partenariat avec *Hôtel Radio Paris*.

#### L'espace détente "Chill out"

Après un bon repas, rien de mieux... qu'une petite sieste ! Le festival prévoit également une zone de détente pour flâner et se reposer. N'hésitez pas à faire une pause lecture dans la tiny house de *Au vrai chic littéraire*.

#### Les animations

De nombreuses animations vont rythmer l'événement : cinéma en plein air en partenariat avec *ARTE*, découverte du lieu côté nature avec *Strasbourg ça pousse*, dégustations et bien d'autres choses encore...

Ne manquez pas ce rendez-vous convivial pour une expérience culinaire unique !



## Zoom sur...

### Côté gastronomie

**Tout est bon dans le camion**  
Un Burger de cuisinier, aux saveurs subtiles et aux ingrédients de qualité.

Lauréat Grand Est lors de la Coupe de France de Burger 2018, ce food truck alsacien te réglera avec ses délicieux burgers à base de pain maison au levain naturel et à la farine des Grands Moulins de Strasbourg, de viande de bœuf fournie par les boucheries du Val d'Argent à Sélestat et de savoureux légumes bio.

À suivre : @toutestbondanslecamin

### BLOOM

L'adresse Strasbourgeoise inédite pour des plats healthy et tendances inspirés du monde avec des produits frais, locaux et de saison.

La cerise sur le gâteau ! BLOOM sera aussi de la partie avec ses créations sucrées avec un engagement 100% gourmandise. Au programme : bubble waffle et donuts vegan colorés, pour un moment 100% love and chill.

À suivre : @bloomstrasbourg

### Côté musique

#### Hôtel Radio Paris

Pour cette nouvelle édition, nous avons confié les rennes de notre programmation musicale à Hôtel Radio Paris : web radio incontournable animée avec énergie et spontanéité par une bande de potes amoureux des platines. Une programmation encore tenue secrète que nous dévoilerons bientôt : Stay tuned !



#### En savoir +

**Street Bouche Music Festival**  
Jardin des deux Rives, Strasbourg  
PAF : 2 €, gratuit pour les - de 16 ans  
Samedi 22 (11h/23h), Dimanche 23 (10h/21h)  
streetbouche.com

D'OCTOBRE 2018 À MARS 2019

# Embarquez pour des WEEK-ENDS DE FÊTE

en croisière sur le Rhin  
Strasbourg · Vieux-Brisach ou Rhinau · Strasbourg

### WEEK-ENDS DE FÊTE

Des thèmes pour tous les goûts

Les années 60 • Latino • Disco  
Les années 80 • Les années 90  
Les années tubes • Soleil  
Bom Dia Portugal

à partir de  
149€\* /pers.

### INCLUS

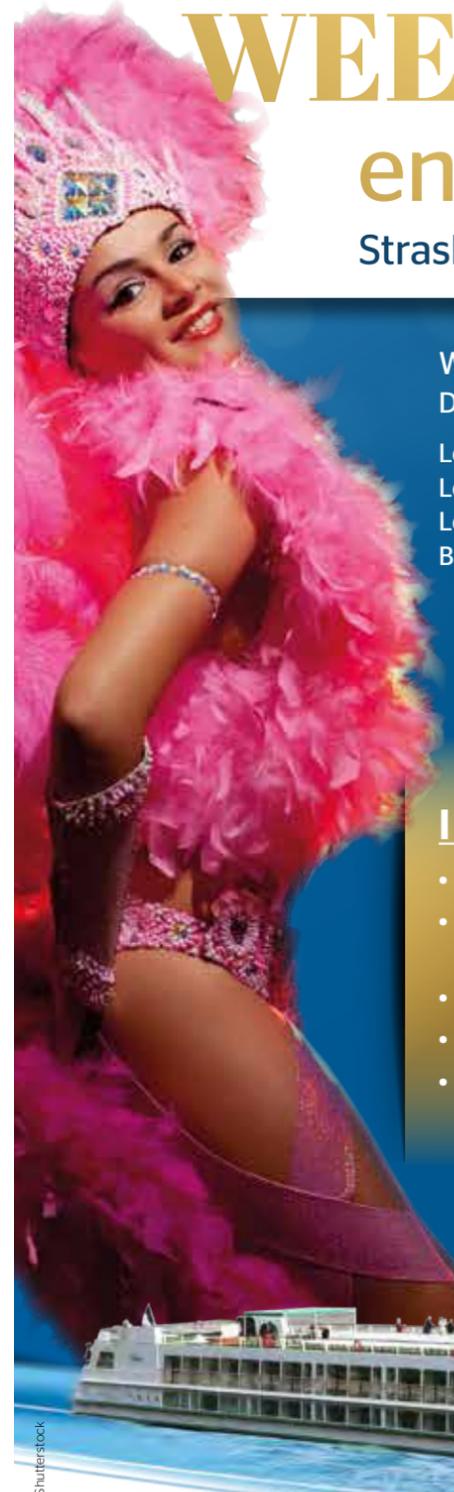
- 1 dîner
- 1 soirée dansante ou soirée spectacle
- 1 nuit en cabine double
- 1 petit déjeuner buffet
- 1 déjeuner

### WEEK-ENDS SPECTACLE

Animation assurée par des artistes

Royal Cabaret • Happy Days (années 60)  
Disco Fever (années 70) • Sunshine Palace  
Fiesta Brazil • Salsa Latino  
Le "Best Of" de la comédie musicale • Polynésie

à partir de  
169€\* /pers.



\* Prix à partir de, sur un bateau 4 ancres. Ces prix ne comprennent pas : les boissons l'assurance annulation/bagages.



RENSEIGNEMENTS ET RÉSERVATIONS  
12, rue de la Division Leclerc - 67080 STRASBOURG Cedex  
Tél. 03 88 76 40 66 • Week-end : 03 88 76 21 97 • strasbourg@croisieurope.com

www.croisieurope.com





**-10%**

de remise réservés  
aux lecteurs de  
Strasbourg GOURMAND  
\*voir détails et conditions sur [www.strasbourg-gourmand.fr](http://www.strasbourg-gourmand.fr)

# FOIRE AUX VINS D'ALSACE

## AOC Crémant d'Alsace

## AOC Alsace Grand Cru

Afin de bien démarrer votre rentrée et du fait de la thématique de notre édition d'automne, nous avons décidé de dédier notre Shopping Gourmand aux vins d'Alsace. Nous vous proposons ci-après notre sélection de Crémants d'Alsace, d'Alsace Grands Crus, d'Alsace, de Vendanges Tardives et de Sélection de Grains Nobles.

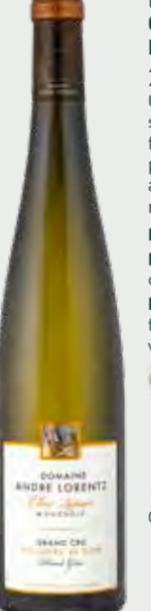
Une sélection de 18 vins sur laquelle vous bénéficiez de 10% de remise réservés aux lecteurs de Strasbourg GOURMAND sur les prix Caveaux ou prix E-boutique indiqués, pour tout achat entre le 1<sup>er</sup> Septembre et le 30 Octobre 2018.

**Notre sélection :**  
Nous avons essayé de constituer une sélection représentative des terroirs et des vins d'Alsace. Bas-Rhin, Haut-Rhin, vigneron indépendants, grandes maisons de négoce et caves viticoles, partageant une même recherche de qualité et de respect de la terre, y sont parties prenantes.

**Conditions Générales de vente :**  
OFFRE RÉSERVÉE AUX PARTICULIERS. Vous achetez les vins présentés directement au caveau des vigneron ou le cas échéant directement sur leur e-boutique, selon les CGV du vigneron en vigueur. Une remise de 10 % est accordée aux lecteurs de Strasbourg GOURMAND pour tout achat d'un minimum de 6 bouteilles entre le 1<sup>er</sup> Septembre et le 30 Octobre 2018, en faisant état du code promo indiqué pour chacun des vins présentés.



En savoir +  
[www.strasbourg-gourmand.fr](http://www.strasbourg-gourmand.fr)

 <p><b>ARTHUR METZ</b> Crémant d'Alsace Extra Brut Elevé pendant 18 mois en cave le Crémant d'Alsace Arthur Metz Extra Brut révèle toute la finesse de ses arômes. Ce Crémant de dégustation illuminera les rencontres gourmandes de fins amateurs.</p> <p><b>Robe :</b> Couleur jaune or avec reflets ambrés <b>Nez :</b> Agréable bouquet aux arômes de fruits jaunes <b>Bouche :</b> Finesse de bulles et fraîcheur délicatement fruitée</p> <p>— Température de service : 8°C</p> <p>Arthur Metz 102 r G<sup>e</sup> de Gaulle 67520 MARLENHEIM 03 88 59 28 69 <a href="http://www.arthurmetz.fr">www.arthurmetz.fr</a> CODE PROMO : CREM18</p> <p><b>9,50€TTC*</b> 75cl.</p>	 <p><b>ARTHUR METZ</b> Réserve de l'Abbaye Blanc de Noirs Ce Crémant d'Alsace Brut d'une grande qualité vous charmera dès l'apéritif, il saura jouer les prolongations avec une entrée délicate telle qu'un carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes ou un tartare de bar à la mangue.</p> <p><b>Robe :</b> D'une couleur jaune or avec des reflets ambrés, ce crémant présente une fine mousse <b>Nez :</b> Agréable bouquet aux arômes de fruits jaunes <b>Bouche :</b> Finesse de bulles et fraîcheur délicatement fruitée</p> <p>— Température de service : 8°C</p> <p>Arthur Metz 102 r G<sup>e</sup> de Gaulle 67520 MARLENHEIM 03 88 59 28 69 <a href="http://www.arthurmetz.fr">www.arthurmetz.fr</a> CODE PROMO : CREM18</p> <p><b>9,25€TTC*</b> 75cl.</p>	 <p><b>DOMAINE PAUL BLANCK</b> Grand Cru Furstentum Pinot Noir « F »</p> <p>2012 Insolent de jeunesse. Sous une approche fruitée, fumée et épicée, les tanins dessinent une mâche immense et de noble origine, et l'acidité prévoit une longue garde.</p> <p><b>Robe :</b> Grenat bien brillante <b>Nez :</b> Arômes de cerise et mûre <b>Bouche :</b> Intense et soyeuse</p> <p>— Garde 20 ans</p> <p>Domaine Paul Blanck 32 Grand'Rue 68240 KIENZHEIM 03 89 78 23 56 <a href="http://www.blanck.com">www.blanck.com</a> CODE PROMO : STRGD</p> <p><b>23,00€TTC*</b> 75cl.</p>	 <p><b>DOMAINE ANDRÉ LORENTZ</b> Grand Cru Kirchberg Barr Muscat Clos Zisser 2016 Situé à une altitude idéale, à l'abri des vents froids du nord. On retrouve dans ce grand cru toute la complexité apportée par le terroir. Gastronomique et élégant, ce Muscat équilibre sa puissance aromatique par ses notes mentholées.</p> <p><b>Robe :</b> Jaune paille clair <b>Nez :</b> Notes d'agrumes frais et confits <b>Bouche :</b> Ample entre fraîcheur et épicés</p> <p>— Garde 10 à 15 ans</p> <p>Caveau KLIPFEL 1 rue Rotland 67140 BARR 03 88 08 08 63 <a href="http://www.klipfel.fr">www.klipfel.fr</a> CODE PROMO : KIRR18</p> <p><b>16,00€TTC*</b> 75cl.</p>	 <p><b>DOMAINE DU MOULIN DE DUSENBACH</b> Grand Cru Kaefferkopf Gewurztraminer Sigillé Confrérie St-Etienne 2016 Le GC Kaefferkopf se situe sur la commune d'Ammerschwihr. Ce terroir réussit particulièrement bien au Gewurztraminer, donnant des vins complexes et puissants.</p> <p><b>Robe :</b> Jaune doré <b>Nez :</b> Nez franc sur le fruit, avec beaucoup de richesse et de concentration <b>Bouche :</b> Douce. Palais harmonieux, très bel équilibre avec une acidité fondue</p> <p>— Garde 10 à 15 ans</p> <p>Domaine du Moulin du Dusenbach 44 Grand Rue 68150 RIBEAUVILLÉ 03 88 22 47 94 <a href="http://www.domaineviticolcolmar.fr">www.domaineviticolcolmar.fr</a> CODE PROMO : DMD18</p> <p><b>18,90€TTC*</b> 75cl.</p>
 <p><b>PIERRE SPARR SUCCESSEURS</b> Crémant d'Alsace Clos Sainte-Odile Brut Crémant à base de Chardonnay. Vinifié tel un extra-brut, ce crémant s'accordera parfaitement avec vos entrées et hors-d'œuvres de poisson, crustacés.</p> <p><b>Robe :</b> Jaune pâle <b>Nez :</b> Bouquet subtil de pêches blanches, de pommes, d'amandes avec une pointe minérale <b>Bouche :</b> Riche et intense avec de fines et élégantes bulles. Les arômes sont légèrement toastés, sec et crémeux</p> <p>— Garde 1 à 5 ans</p> <p>Maison Pierre Sparr Succesieurs 14 rue de Hoen 68980 BEBLENHEIM 03 89 78 24 22 <a href="http://www.vins-sparr.com">www.vins-sparr.com</a> CODE PROMO : FAVSG</p> <p><b>9,30€TTC*</b> 75cl.</p>	 <p><b>DOPFF AU MOULIN</b> Crémant d'Alsace Rosé Brut Recette spécifique à la Maison DOPFF "Au Moulin" pour l'obtention d'un Crémant Rosé uniquement par macération du cépage Pinot Noir. Environ 18 mois sur lattes.</p> <p><b>Robe :</b> Rosé pâle à reflets lumineux, belle colonne de bulles <b>Nez :</b> Notes de fruits rouges et de grillés <b>Bouche :</b> Acidité fine et persistante. Éléphant fruité de Pinot Noir, sec et harmonieux, corps équilibré</p> <p>— Température de service : 8-10°C</p> <p>DOPFF AU MOULIN 2 av. Jacques Preiss 68340 RIQUEWIHR 03 89 49 09 69 <a href="http://www.boutiquedopff.fr">www.boutiquedopff.fr</a> CODE PROMO : FAV18</p> <p><b>12,20€TTC*</b> 75cl.</p>	 <p><b>PIERRE SPARR SUCCESSEURS</b> Grand Cru Mambourg Pinot Gris 2016 Issu du Grand Cru Mambourg situé à Sigolsheim. Il sera le compagnon idéal de votre apéritif et sublimerà votre foie gras.</p> <p><b>Robe :</b> Jaune doré <b>Nez :</b> Tout en finesse, notes florales, violettes et muguet <b>Bouche :</b> Finement épicé, captivant sur des notes de pin et de sapin. Attaque franche, fraîcheur et longueur complètent la liste de ses qualités.</p> <p>— Garde 8 à 10 ans</p> <p>Maison Pierre Sparr Succesieurs 14 rue de Hoen 68980 BEBLENHEIM 03 89 78 24 22 <a href="http://www.vins-sparr.com">www.vins-sparr.com</a> CODE PROMO : FAVSG</p> <p><b>14,95€TTC*</b> 75cl.</p>	 <p><b>DOMAINE PAUL BLANCK</b> Grand Cru Schlossberg Riesling 2015 Très floral les premières années. Après 5 à 10 ans de garde, ce vin révèle une forte minéralité.</p> <p><b>Robe :</b> Blanc, reflets brillants <b>Nez :</b> Arômes de citron et tilleul <b>Bouche :</b> Fruité, floral, fruits mûrs, belle complexité aromatique, fleurs blanches, densité et fraîcheur</p> <p>— Garde 20 ans</p> <p>Domaine Paul Blanck 32 Grand'Rue 68240 KIENZHEIM 03 89 78 23 56 <a href="http://www.blanck.com">www.blanck.com</a> CODE PROMO : STRGD</p> <p><b>21,00€TTC*</b> 75cl.</p>	 <p><b>DOMAINE ANDRÉ LORENTZ</b> Grand Cru Kirchberg Barr Pinot Gris 2016 Gastronomique, ce Pinot Gris s'exprime sur des notes de fruits confits, de fruits secs et de poivre noir. Éléphant, la puissance aromatique est équilibrée par des notes fumées en fin de bouche.</p> <p><b>Robe :</b> Jaune doré <b>Nez :</b> Fruits jaunes confits, noix de cajou et poivre noir <b>Bouche :</b> Arômes délicats de miel et fumés. Recommandations : Rôti de veau Orloff, omelette aux truffes</p> <p>— Garde 10 à 15 ans</p> <p>Caveau KLIPFEL 1 rue Rotland 67140 BARR 03 88 08 08 63 <a href="http://www.klipfel.fr">www.klipfel.fr</a> CODE PROMO : KIRR18</p> <p><b>16,00€TTC*</b> 75cl.</p>

\*Prix caveau / e-boutique unitaire T.T.C. avant remise.

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

-10%

de remise réservés  
aux lecteurs de  
Strasbourg GOURMAND

\*voir détails et conditions sur [www.strasbourg-gourmand.fr](http://www.strasbourg-gourmand.fr)



# FOIRE AUX VINS D'ALSACE



## AOC Alsace

## VT & SGN

Vendanges Tardives & Sélection de Grains Nobles

Pour déguster et acheter vos vins, rendez-vous aux caveaux de nos 10 vigneron partenaires.

Du nord au sud :



**DOMAINE PAUL BLANCK**  
Auxerrois VV

2017

Né sur un terroir de graves, sable et de sols argilo-calcaires d'exposition sud, ce vin de cépage oublié a été élevé sur lie en foudre puis en bouteille.

**Robe** : Jaune clair

**Nez** : Des arômes de foin frais et de fleurs d'acacia

**Bouche** : Belle matière, de légers doux parfums de poire et de pêche encadrés par une belle acidité

Garde 10 ans

Domaine Paul Blanck  
32 Grand'Rue 68240 KIENZHEIM  
03 89 78 23 56  
[www.blanck.com](http://www.blanck.com)

CODE PROMO : STRGD

**14,00€TTC\*** 75cl.



**DOMAINE FISCHBACH**  
Auxerrois

2017

Domaine existant depuis 1584. Travail dans le respect de la nature et du terroir. Vinification naturelle, sans intrants chimiques de la vigne au vin. Terroir argilo-calcaire avec des sous-sols marneux.

**Robe** : Or cristallin

**Nez** : Vin frais, minéral et fin, droit dans ses bottes !

**Bouche** : Saveurs exotiques, de coing et de fleurs blanches

Consommation : 5 ans  
À déguster aux alentours de 12°C

Domaine Fischbach  
34 rue Principale 67310 TRAENHEIM  
03 88 50 30 33  
[www.fischbach.alsace](http://www.fischbach.alsace)

CODE PROMO : FAVSG

**8,50€TTC\*** 75cl.



**HOSPICES DE COLMAR**  
Gentil  
Sigillé Confrérie St-Etienne  
2016

Un grand vin des vignobles des Hospices Civils Louis Pasteur exploitées par le Domaine Viticole de la Ville de Colmar.

**Robe** : Un jaune paille typique

**Nez** : Des arômes floraux mêlés à des fruits frais

**Bouche** : Une belle souplesse accompagnée de fraîcheur et d'arômes fruités

Garde 3 à 5 ans

Domaine Viticole de la Ville de Colmar  
2 Rue du Stauffen 68000 COLMAR  
03 89 79 11 87  
[www.domaineviticolecolmar.com](http://www.domaineviticolecolmar.com)

CODE PROMO : HOSP18

**10,50€TTC\*** 75cl.



**CAVE DE BEBLENHEIM**  
AOC Alsace Gewurztraminer  
Vendanges Tardives  
2015

Récoltés à la main début novembre voire décembre les raisins sont en sur-maturation, concentrés en sucre et arômes. S'accordera parfaitement avec votre foie gras et vos desserts ou encore mieux, un fromage fort.

**Robe** : Jaune or

**Nez** : Arômes de fruits secs et confis dont le miel et l'abricot

**Bouche** : Longueur, finesse et fraîcheur s'associent

Garde 10 ans et plus

Cave de Beblenheim "Au Château"  
14 rue de Hoen 68980 BEBLENHEIM  
03 89 47 90 02  
[www.cave-beblenheim.com](http://www.cave-beblenheim.com)

CODE PROMO : FAVSG

**22,30€TTC\*** 75cl.



**DOMAINE FISCHBACH**  
Gewurztraminer

2017

Domaine existant depuis 1584. Travail dans le respect de la nature et du terroir. Vinification naturelle, sans intrants chimiques de la vigne au vin. Terroir argileux avec des sous-sols marneux.

**Robe** : Jaune doré

**Nez** : Floral, chaleureux et gourmand

**Bouche** : Rose, épices douces, miel

Consommation : 8 à 10 ans  
À déguster aux alentours de 13°C

Domaine Fischbach  
34 rue Principale 67310 TRAENHEIM  
03 88 50 30 33  
[www.fischbach.alsace](http://www.fischbach.alsace)

CODE PROMO : FAVSG

**10,00€TTC\*** 75cl.



**DOMAINE FISCHBACH**  
Muscat

2017

Domaine existant depuis 1584. Travail dans le respect de la nature et du terroir. Vinification naturelle, sans intrants chimiques de la vigne au vin. Terroir argileux avec des sous-sols marneux.

**Robe** : Or pâle

**Nez** : Vin fin, croquant, net et élégant

**Bouche** : Raisins frais, fleurs des champs, pointe d'agrumes

Consommation : 5 ans  
À déguster aux alentours de 12°C

Domaine Fischbach  
34 rue Principale 67310 TRAENHEIM  
03 88 50 30 33  
[www.fischbach.alsace](http://www.fischbach.alsace)

CODE PROMO : FAVSG

**10,50€TTC\*** 75cl.



**DOMAINE FRITZ-SCHMITT**  
Rouge d'Ottrott VV  
Réserve de l'Ami Fritz  
2016

Le Domaine Fritz-Schmitt porte une grande attention à l'environnement. Vendanges manuelles. Il a su placer sa spécialité, le Rouge d'Ottrott, au devant de la scène.

**Robe** : Rouge prononcé

**Nez** : Notes de fruit rappelant la framboise, assez complexe avec une pointe de boisé

**Bouche** : Grande matière première présente. Bel équilibre alcool/tanins/acidité

Peut être gardé en cave pendant 10 ans  
Température de service : 18°C

Domaine Fritz-Schmitt  
1 rue des Châteaux 67530 OTTROT  
03 88 95 98 06  
[www.fritzschmitt.com](http://www.fritzschmitt.com)

CODE PROMO : FAVSG

**12,50€TTC\*** 75cl.



**CAVE DE BEBLENHEIM**  
AOC Alsace Riesling  
Sélection de Grains Nobles  
2005

La vendange est faite uniquement à la main et subit un tri sévère. Atteint de pourriture noble et très riche en sucre et arômes. Ce vin liquoreux mais riche de la fraîcheur du cépage, accompagnera vos grands desserts ainsi que vos plus beaux événements.

**Robe** : Or brillant

**Nez** : Fruits confits

**Bouche** : Ample et complexe. Un vin minéral et bien équilibré

Garde 10 à 15 ans

Cave de Beblenheim "Au Château"  
14 rue de Hoen 68980 BEBLENHEIM  
03 89 47 90 02  
[www.cave-beblenheim.com](http://www.cave-beblenheim.com)

CODE PROMO : FAVSG

**20,10€TTC\*** 50cl.

En savoir +



[www.strasbourg-gourmand.fr](http://www.strasbourg-gourmand.fr)

**MAGASIN OUTLET STAUB**  
Rue de l'Huilerie  
68230 Turckheim

Le goût de l'excellence!

[www.staub.fr](http://www.staub.fr)

MADE IN FRANCE

# PORTRAIT

## Pinot Noir d'Alsace

# A STAR IS BORN



### INTERVIEW Valère Roussel

**Chef Sommelier  
Hôtel-Restaurant Spa « La Source  
des Sens », Morsbronn-Les-Bains**

Valère Roussel est doté d'une soif inextinguible de partage de sa passion des Pinots Noirs d'Alsace et d'un capital sympathie unanimement salué. Notre muse gastronomique Flora-Lyse Mbella n'a pas résisté au plaisir d'aller l'interroger sur le sujet. Voici ce qu'il lui a confié.

#### Pourquoi cet engouement pour le Pinot Noir d'Alsace ?

Il existe une grande diversité dans les Pinots Noirs d'Alsace. Et la qualité est au rendez-vous. Il a un côté très léger, fruité, soyeux et fin. Il y a aussi du Pinot Noir en Bourgogne, qui est assez onéreux, également dans la Loire, le Jura, la Champagne. Mais je pense que le meilleur rapport qualité-prix se situe en Alsace.

#### Que faut-il penser des Pinots Noirs barriqués ?

De fait, ce sont des vins qui sont élevés en barriques. Cette technique monte en puissance car cela favorise la qualité des vins. C'est tout simplement l'avenir en fait. Surtout qu'on ne les travaille jamais en barrique neuve. Souvent, ces barriques ont accueilli un ou deux vins auparavant. Cela décuple les arômes. Et c'est aussi pour ça que je recommande de les boire sans trop les rafraîchir. Un service à 15 ou 16°, très proche des autres vins rouges, c'est parfait pour pleinement apprécier

#### Quel Pinot Noir d'Alsace recommanderiez-vous à nos lecteurs ?

Celui du Domaine Pfister, en 2014, qui est tout simplement exceptionnel. Il est fruité, on sent des notes de poivre, de cannelle, de girofle et les fruits rouges sont aussi très présents. Ce millésime 2014, qui est toujours en vente, est vraiment très réussi. Et il porte l'empreinte d'une femme, Mélanie Pfister, d'une grande modestie mais qui fait des vins tout à fait remarquables.

**Pinot Noir Rahn 2014**  
22 € TTC 75cl  
Domaine Pfister  
53 rue principale  
67310 DAHLENHEIM

**L'Alsace est la région des vins blancs. Telle est sa réputation. Mais le Pinot Noir d'Alsace se rebiffe. Quasiment disparu, il revient en force, notamment depuis la canicule de 2003 et le phénomène de réchauffement climatique.**

#### UN ROUGE AU PAYS DES BLANCS ? CHERCHEZ L'ERREUR !

Le Pinot Noir serait-il le mouton noir au milieu du troupeau ? L'intrus dans un paysage viticole alsacien plutôt ? Non, pas tant que cela. Après tout, environ 10% du vignoble alsacien est planté de Pinot Noir, seul cépage rouge autorisé. Venu de Bourgogne dès le Moyen-Âge, il déclina lentement après les ravages de la Guerre de Trente Ans avant de quasiment disparaître. Seuls demeureront quelques irréductibles productions en rouges à Ottrott, Marlenheim ou encore à Rodern, avant son redémarrage au XX<sup>ème</sup> siècle, largement confirmé depuis. Le Pinot Noir d'Alsace est cultivé aujourd'hui sur près de 1600 hectares, générant un volume annuel de l'ordre de 100 000 hl, dont 1/3 environ vinifiés en AOC Crémant d'Alsace et le reste en AOC Alsace. Grappillant ainsi chaque année un peu de terrain dans les vignes mais également dans les mentalités, il est désormais largement présent sur les cartes de vins des grandes tables de la région.

#### UNE APPELLATION, DES TERROIRS

À l'instar de son homologue bourguignon, le Pinot Noir affiche en Alsace différentes facettes liées aux multiples terroirs où il est cultivé. On distingue ainsi les appellations Alsace de celles plus prestigieuses de lieux-dits et d'appellations communales, comme Saint-Hippolyte par exemple.

Cependant, il manque un élément essentiel au Pinot Noir pour une vraie reconnaissance du public, quelque chose qui n'a pour le moment été accordé

qu'aux cépages blancs dans la région : une appellation Grand Cru. Trois sont en attente pour venir gonfler les rangs des appellations Grands Crus en Alsace (au nombre de 51 actuellement et en Blanc uniquement) : le Hengst, le Vorbourg et le Kirchberg de Barr. Une appellation qui viendrait récompenser la démarche des viticulteurs investis dans le développement du Rouge d'Alsace, au milieu des Grands Blancs. Vous voilà prévenus : si vous repérez un Pinot Noir Alsace avec en nom cuvée ou de terroir un « H », un « V » ou un « K », vous êtes en présence d'un de ces vins aspirants au label Grand Cru.

cerise sont ses arômes de prédilection, ses tanins sont soyeux et fondus.

#### LA GARDE ET LES ACCORDS DE DÉGUSTATION

Plus la couleur du vin est intense, plus il pourra se garder. Attention toutefois, même pour un Pinot Noir rouge, si vous le conservez sur plus de dix ans, pensez à le goûter tous les deux ans maximum, afin de ne pas rater son meilleur et d'éviter les mauvaises surprises. Les rosés se gardent trois ans maximum. Les rouges légers se situent entre les deux.



Cave « Domaine Deiss Marcel » à Bergheim

#### DU ROSÉ AU ROUGE FRUITÉ

Le Pinot Noir d'Alsace, comme ses frères des autres régions viticoles, peut prendre plusieurs formes. Il peut être vinifié en rosé, en rouge léger, en rouge ou en Crémant. Cela lui confère un avantage par rapport aux autres régions productrices. En Bourgogne, il n'est que rouge. En Champagne, il n'apparaît que dans les effervescents.

Le point commun des différentes sortes de Pinots Noirs alsaciens, c'est le fruit. Les vins issus de ce cépage comportent des arômes de fruits rouges et noirs, de plus en plus corsés et denses à mesure que la couleur du breuvage se fonce. Le rosé très gouléant et croquant respire les petits fruits rouges, tels que la groseille ou les fraises. Les arômes du rouge léger partent davantage vers la framboise, la griotte également. Enfin, le rouge est beaucoup plus charpenté. La mûre, le cassis et la

Pour les accords, évidemment, ils s'accorderont avec les viandes rouges et quelques desserts au chocolat, souvent peu sucrés. Les Pinots Noirs apprécient aussi les mets un peu plus exotiques comme des plats sucrés-salés, des tajines au citron ou au pruneau avec le rouge léger. Ceci dit, les meilleurs accords avec les vins d'Alsace demeurent ses plats du terroir. Et là, vous avez l'embarras du choix !

#### En savoir +

**CIVA**  
12 avenue de la Foire  
aux Vins de COLMAR  
03 89 20 16 20  
www.vinsalsace.com



### Rougir de plaisir

Qu'il soit vinifié en effervescent sous l'AOC Crémant d'Alsace ou en AOC Alsace rosé, rouge léger ou rouge (plus corsé), le Pinot Noir d'Alsace vous révélera ses notes de fruits rouges caractéristiques.

# Menus

# GOURMANDS

À vos fourneaux !

## Tajine d'agneau aux quetsches, miel et safran d'Alsace

POUR 6 PERSONNES  
20 minutes de préparation  
2h de cuisson

- 1,5 kg d'épaule d'agneau en morceaux
- 1 kg d'oignons
- 2 gousses d'ail hachées
- 30 g de beurre
- 2 c à s d'huile d'olive
- 4 pincées de pistils de Safran d'Alsace
- 1 c à c de gingembre
- ½ c à c de cannelle
- 500 g de quetsches séchées
- 3 c. à soupe de persil haché
- 2 c. à soupe de miel d'Alsace
- 200 g d'amandes mondées et torréfiées
- coriandre fraîche

*Aussi étonnant que cela puisse paraître, le Crocus Sativus (bulbe de safran) a trouvé sur notre terroir un sol propice à sa floraison. Plusieurs producteurs se sont passionnés pour la culture de ces jolies fleurs et la récolte de leurs précieux et exigeants pistils rouges. Le safran d'Alsace est ainsi commercialisé sous diverses marques, à ma connaissance : Le safran de la Hazel, Le safran du Château, le Safran du vignoble, le safran du Loess et Safran d'Alsace. Vous pouvez passer commande sur les sites Internet des producteurs ou encore acheter du safran d'Alsace dans les magasins de producteurs comme Hop'la à Oberhausbergen.*



**Faites tremper** les quetsches séchées dans de l'eau pour les faire gonfler.

**Emincez** finement les oignons. Hachez l'ail. Réservez.

Détaillez la viande en morceaux d'environ 4 cm sur 4 cm. Salez et poivrez. Réservez

**Dans une cocotte**, faites chauffer le beurre dans l'huile. Ajoutez les morceaux de viande et faites-les dorer sur toutes les faces. Otez la viande de la cocotte et faites-y suer la moitié des oignons et l'ail haché quelques minutes. Réservez les oignons émincés restants.

Remplacez la viande dans la cocotte, mouillez à hauteur de la viande et ajoutez le safran, le gingembre et la cannelle.

**Faites cuire** pendant environ 1 heure dans la cocotte couverte aux 3/4.

**Pendant ce temps**, faites chauffer un filet d'huile d'olive dans une sauteuse et ajoutez les oignons. Faites-les suer pendant 5 minutes. Salez et poivrez. Ajoutez le miel. Laissez caraméliser légèrement tout en remuant. Ajoutez un fond de verre d'eau et laissez cuire à couvert pendant une quinzaine de minutes.

**Versez les oignons** dans le tajine. Poursuivez la cuisson une vingtaine de minutes. Enfin, ajoutez les quetsches égouttées et le persil. Poursuivez la cuisson 5 à 10 minutes.

**Servez** ce tajine bien chaud parsemé d'amandes torréfiées et de coriandre fraîche. Accompagnez-le de semoule ou dégustez-le tout simplement avec du pain.

Cette recette est extraite du livre L'Alsace enchantée de Leila Martin, 50 recettes inventives pour sublimer le quotidien - La Nuée bleue (disponible dès le 18 octobre 2018 en librairie)



Leila Martin, notre Lisele des temps modernes, gagnante de « Chefs à Bord », vous croque l'Alsace gourmande en recettes de saison et de terroir. Bon appétit !

Je vais vous cuisiner

Le Musée d'Art moderne et contemporain de Strasbourg fête ses 20 ans !

L'entrée au MAMCS est gratuite pour les personnes ayant 20 ans entre mai 2018 et mai 2019.

mai 2018 - mai 2019

# HAPPY 20

\* Joyeux 20<sup>e</sup> anniversaire

Tout public

Expositions / ateliers / street art / événements

#happy20mamcs

Infos et programme sur : [www.musees.strasbourg.eu/happy20](http://www.musees.strasbourg.eu/happy20)



# On va SORTIR!

## Coup de cœur

STRASBOURG

### Les Funambules Cuisine sur le fil et vins d'équilibre



Après avoir fait leurs armes ensemble à l'école hôtelière d'Illkirch et s'être perfectionnés chacun de leur côté pendant 10 ans, Guillaume Besson - le Chef de cuisine et Jean-Baptiste Becker - le Sommelier - se sont retrouvés pour créer en 2016 avec Chloé Guth cet établissement qui fait la part belle aux produits locaux, frais et de saison.

#### Le cadre

Situé dans un quartier résidentiel, entre le parc de l'Orangerie et le jardin botanique, ce restaurant, d'une capacité de 20 à 25 couverts, offre un décor contemporain avec sa salle claire agrémentée de photos noir et blanc mettant en scène des funambules.

#### La carte

Côté cuisine, place à la créativité, aux produits locaux et de saison, travaillés avec des influences asiatiques (par exemple : pièce de veau grillée, courgettes en déclinaison : farcies et en purée au curcuma, petites grolles).

Tout est fait maison, y compris les beurres aromatisés et le pain, fait avec de la farine bio Fleur de Berry.

La carte est renouvelée toutes les 2 à 3 semaines, celle du midi change toutes les semaines. Les formules proposées offrent un excellent rapport qualité-prix.

#### Les boissons

En sommelier averti, Jean-Baptiste Becker vous propose une belle sélection de vins (70 références de l'ensemble des régions de France). Il connaît les vigneron avec lesquels il travaille et saura vous proposer les accords mets-vins qui feront mouche !

Ouvert du mardi au samedi de 12h à 14h et de 19h30 à 21h - fermé le mercredi soir.

**Formule déjeuner**  
Entrée-plat ou Plat-dessert 20 €

**Formule dîner**  
Menu "Sur le Fil"  
4 étapes 44 €,  
6 étapes 54 €

En savoir +



**Les Funambules**  
17 rue Geiler - Strasbourg  
03 88 61 65 41  
www.restaurantlesfunambules.com

Carpaccio de veau, foie gras, pain frit, sésame et mâche

## Sur le pouce

STRASBOURG

### La Rizière T-Nha-Trang



Entre le snack et le restaurant, cette adresse, tenue par Tâm Ngo, est l'endroit idéal pour une petite pause aux saveurs vietnamiennes.

C'est toute une famille, arrivée en France avec les derniers Boat People Vietnamiens, qui œuvre ici : les nems de la maman Phuc, la viande marinée du papa, Diêm... Les plats, simples et authentiques, sont servis sans prétention dans la coquette salle blanche de cette ancienne boucherie, avec ses moulures et lampes tendances.

Vous aurez le choix entre les bánh mì (sandwichs, uniquement à emporter, à partir de 3,50 €), les nems (5,50 € les 3 pièces), ou encore les plats traditionnels vietnamiens, comme le Bò Bún ou le Pho, cette soupe traditionnelle au bœuf et à la coriandre, agrémentée de nouilles de riz, servie uniquement le samedi (plats entre 9 et 15 €).

Ouvert les lundi et mardi midi, du mercredi au vendredi midi et soirs. Fermé le dimanche.

En savoir +



**La Rizière T-Nha-Trang**  
14 place Saint-Étienne - Strasbourg  
09 51 60 93 14  
la-riziere.fr

## Save the date : dimanche 30 septembre

EURODISTRICT STRASBOURG-ORTENAU

### En selle pour le Vélo Gourmand de l'Eurodistrict !

L'Eurodistrict Strasbourg-Ortenau organise son fameux "Vélo Gourmand" : au programme un nouveau circuit à vélo ponctué d'étapes de dégustation des deux côtés de la frontière, sur le thème des "fruits et légumes".



Cette année, découvrez les paysages et vergers entre Grand Ried et Ortenau (sur la partie sud du territoire de l'Eurodistrict) tout au long du parcours fléché : une boucle de 40 km le long d'un circuit plat à travers les villes et villages participants.

Il est possible d'entrer et de sortir du circuit à tout moment pour profiter du parcours à votre rythme.

Le parcours, jalonné de "Places gourmandes" allie activité physique et gastronomie.

Des producteurs locaux, associations et villes vous proposeront une dizaine de

haltes : petite restauration, animations ludiques pour petits et grands et ambiance musicale seront au rendez-vous !

Gratuit et sans inscription

Possibilité de louer des vélos sur place (à Herbsheim et Rhinau).

#### En savoir +

Eurodistrict Strasbourg-Ortenau  
www.eurodistrict.eu  
Facebook : EurodistrictStrasbourgOrtenau



**Goût de France /**  
**Fête de la Gastronomie en Alsace**  
21, 22 & 23 septembre 2018

Coordination Alsace : [www.alsace-destination-tourisme.com](http://www.alsace-destination-tourisme.com) Programme détaillé sur : [www.tourisme-alsace.com](http://www.tourisme-alsace.com)



# On va SORTIR!

## Les Winstubs à ne pas rater

STRASBOURG

### Meiseloocker Des racines et des ailes



Avec son enseigne doublement évocatrice d'histoire (il faut savoir que les Strasbourgeois étaient surnommés « les Mésanges » par les Alsaciens en raison des canons utilisés par eux contre le roi de France en 1552), le Meiseloocker cultive la tradition culinaire du terroir régional et celle du plaisir d'accueillir, propre au tempérament alsacien.

#### Le cadre

Petites tables recouvertes de nappes en kelsch à carreaux rouges et blanc, lambris en bois, parquet en chêne... L'atmosphère y est définitivement alsacienne !

#### La carte

Cette Winstub – la plus jeune de Strasbourg – vous offre une cuisine authentique et conviviale, concoctée par son chef Jonathan Nay, qui trouve son inspiration au rythme des quatre saisons dans la culture alsacienne : au printemps les pissenlits en salade, en été les tartes Maison, en automne les terrines, en hiver les baeckeoffe... Ses Incontournables : le Bibeleskäses, le Presskopf de joues de bœuf, la tarte au citron meringuée pour ne citer qu'eux !

#### Les boissons

Le Meiseloocker ne renie pas sa vocation. Sa carte des vins fait la part belle aux vins d'Alsace : vous pourrez y découvrir au verre, au pichet ou en bouteille les Sylvaner, Rieslings, Gewurtztraminer, mais aussi Crémants et rouges d'Alsace des meilleures maisons... Sans oublier les Authentiques Whisky Alsaciens de chez Awa ou les eaux-de-Vie de chez Hepp.



Ouvert tous les jours 11h30/15h et 18h/00h  
Formule déjeuner  
Entrée-plat ou Plat-dessert 10,90 €  
Formule dîner  
Menu Entrée-Plat-Dessert à partir de 24,90 €

#### En savoir +

Le Meiseloocker  
39 rue des Frères - Strasbourg  
03 88 22 30 00  
www.meiseloocker.fr



SAVERNE

### Taverne Katz Un cadre magnifique



Impossible de ne pas remarquer cette Winstub située au cœur de Saverne, installée dans une magnifique maison de 1605 : le bâtiment à lui seul mérite le détour avec sa façade sculptée à colombages.

D'abord boucherie, puis tonnellerie et enfin restaurant, cette adresse a su garder son âme : plafond bas en bois, nappages en kelsch, objets rétro... Le décor - typiquement alsacien - est posé ! C'est dans une ambiance chaleureuse que vous pourrez y déguster une timbale de volaille aux Morilles sous croûte, des waedele braisés à la vieille prune, ou encore leur célèbre choucroute des Cochonnailles, parmi tant d'autres classiques de la région.

Il est également possible de réserver tout ou partie du restaurant pour vos événements privés.

#### En savoir +

Taverne Katz  
80 Grand Rue - Saverne  
03 88 71 16 56  
www.tavernekatz.com



RIQUEWIHR

### D'Brendelstub L'Alsace comme vous ne l'avez jamais dégustée



Une cuisine d'inspiration locale mais avec une touche d'audace qui séduira les gourmets et vous emmènera vers des destinations inattendues. Une vraie parenthèse gourmande, osez l'expérience !

La Brendelstub est une winstub atypique située au cœur de Riquewihr. Cette bâtisse alsacienne du 14<sup>ème</sup> siècle a été majestueusement restaurée dans un style contemporain. Jean-Luc Brendel et son équipe y cassent les habitudes, cherchant à ouvrir des nouveaux chemins sur les bases de la cuisine traditionnelle régionale.

L'été, on y goûte une tarte flambée italienne, l'hiver elle y sera parsemée d'escargots en persillade.

La choucroute est servie avec du canard, le jambon rôti au miel est comme laqué, sans parler de son Gravlax de filet de bœuf, une viande marinée et saisie au four à bois à 400° pour une sensation étonnante, et enfin, pour finir en beauté,

un ananas rôti accompagné de brownies tièdes et d'une glace pain d'épices à fondre de plaisir.

Ouvert du jeudi au lundi  
12h/14h et 19h/21h30  
Menu à partir de 20,50 €



Brendelstub  
48 rue du Gal de Gaulle - Riquewihr  
03 89 86 54 54  
www.jlbrendel.com



www.mer-et-vigne.fr

INVITATION GRATUITE

Pour 2 personnes

En savoir +

SUR PRESENTATION DE CE COUPON

Mer & Vigne

Salon Gastronomique



STRASBOURG  
Parc des Expositions

du 12 au 15 Octobre



# Nouvelles Classe C

avec Mercedes 

## Se dépasser, toujours.



Consommations mixtes des Nouvelles Classe C  
hors AMG : 4,1-6,8 l/100 km - CO<sub>2</sub> : 112-155 g/km.  
\*Réparateur Agréé. \*\* Relais Service.



HAGUENAU\* - STRASBOURG  
OBERNAI\*\* - COLMAR - MULHOUSE  
[www.kroely.fr](http://www.kroely.fr)